

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_6
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Menu
<b>Téma:</b>	Pravidla pro tvorbu menu .
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	22. 09. 2012
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s pojmem menu a významem používání menu v gastronomickém provozu . Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

**PRAVIDLA  
PRO  
TVORBU  
MENU**

# OBSAH

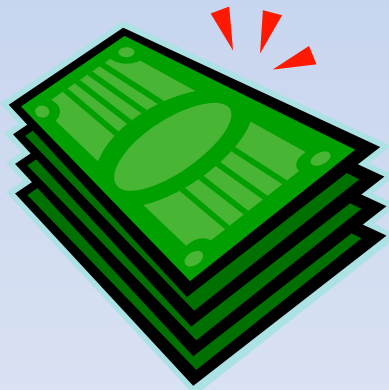
---

- ✓ Význam pravidel
- ✓ Pravidla pro sestavování menu
- ✓ Zdroje

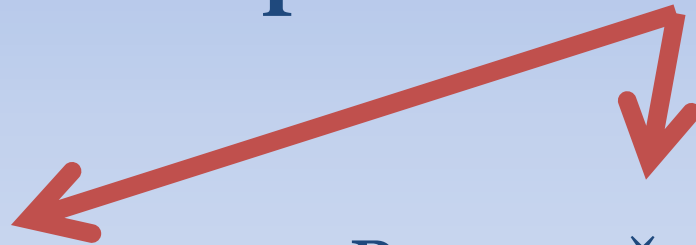
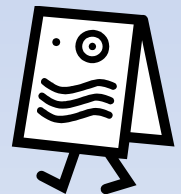
# VÝZNAM PRAVIDEL

**Sestavíte-li menu, které uspokojí hosta, bude to mít pro váš podnik efekt:**

Ekonomický



Propagační



# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU I.

1. Nápaditost, a pestrost menu
2. Zohlednění požadavků na zdravou výživu
3. Neopomenutí porce čerstvé zeleniny a ovoce



# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU II.

4. Ryba se pro svou vydatnost nepovažuje za hlavní chod, nejčastěji nahrazuje teplý předkrm
5. Před hlavním chodem nepodáváme sladké pokrmy ani nápoje

# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU III.

6. Hlavní chod by měl být jen jeden, měl by být **masitý** se 2 přílohami (teplou a studenou) a přibližně uprostřed menu.
7. Nestřídat příliš často teploty pokrmů.
8. Neopakovat stejné základní suroviny.

# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU IV.

- 9 Volit různé způsoby přípravy
- 10 Různé přílohy, výjimkou jsou jinak upravené brambory
- 11 Různá konzistence pokrmů

# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU V.

12. Smažené pokrmy a vydatné omáčky jen na přání hostů
13. Barvy pokrmů se mají střídat, doplňovat a harmonizovat s přílohami a ozdobami
14. Menu je jednotné pro celou společnost, výjimku tvoří :
  - ✓ děti
  - ✓ nemocní

# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU VI.

15 Při tvorbě menu pro určité profese brát ohled a myslet na to, že některé profese nemusí konzumovat své výrobky nebo úlovky například:

- ✓ Cukráři nekonzumují sladké
- ✓ Rybáři nejedí ryby atd.



# PRAVIDLA PRO SESTAVOVÁNÍ MENU VII.

16. Aperitiv, káva a digestiv se nezapočítávají do počtu chodů v menu.



17. Používat správné a jednotné názvosloví, hlavně při přepisu do cizího jazyka, **pozor na pravopis.**

# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Jaký efekt přináší dodržování pravidel při tvorbě menu?
2. Co se nemá opakovat v dobře sestaveném menu?
3. Co nemá chybět v dobře sestaveném menu?

# ZDROJE

---

## **Literatura:**

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služby – servis*.  
Praha: VŠH v Praze 8, 2008. ISBN 987-80-86578-86-6

Salač Gustav.: *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna,  
2006. ISBN 80-7168-752-9

## **Internet:**

Obrázky :. *Sada Microsoft Office a web Office Online*