

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_17
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Postup při tvorbě menu I.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	04. 09. 2012
Anotace:	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.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

POSTUP PŘI TVORBĚ MENU I.

OBSAH

- ✓ **Zvážení hledisek a možností**
- ✓ **Stanovení rozsahu menu**
- ✓ **Stanovení obsahu**
- ✓ **Zhodnocení z odborného hlediska**
- ✓ **Zdroje**

ZVÁŽENÍ HLEDISEK I.

1. Jaké jsou požadavky hostitele
2. Jaký je finanční limit
3. Kolik je osob
4. Složení hostů
5. Doba podávání
6. Příležitost konání
7. Zvláštní přání hostů



ZVÁŽENÍ HLEDISEK II.

1. Pro koho menu připravujeme
 - ✓ Mladí, staří
 - ✓ Muži, ženy
 - ✓ Cizinci
2. Roční období s ohledem na suroviny
3. Doba podávání
 - ✓ Odpoledne
 - ✓ Večer
4. Možnosti a potřeby provozu



web OfficeOnline

STANOVENÍ ROZSAHU MENU

1. Kolik chodů bude menu obsahovat

- a) Jednoduché 2-3
- b) Složitě 4-5
- c) Slavnostní 6 a více



STANOVENÍ OBSAHU MENU I.

1. Které konkrétní chody
2. Které konkrétní nápoje
3. Začíná se vždy hlavním chodem
 - ✓ Nutno dohodnout druh masa:
 - ✓ Drůbež
 - ✓ Zvěřina
 - ✓ Hovězí
 - ✓ Vepřové



web OfficeOnline

STANOVENÍ OBSAHU MENU II.

4. Podle vydatnosti hlavního chodu volíme další chody:
- ✓ Je-li hlavní chod vydatný, ostatní chody by měli být méně energeticky hodnotné
 - a) Studený předkrm doplněný zeleninou
 - b) Vývarová polévka
 - c) Lehký dezert
 - d) Ovoce



ZHODNOCENÍ Z ODBORNÉHO HLEDISKA

1. Dodržování sledu pokrmů
2. Dodržování sledu nápojů
3. Dodržování pravidel sestavování vhodnosti
nápojů k pokrmům

PŘÍPADNÁ OPRAVA CHYBNÝCH ROZHODNUTÍ



web OfficeOnline

Je v menu dodržen sled pokrmů a nápojů?

Je menu vhodné pro tuto společnost?

Je zvolená vhodná úprava pokrmů?

Máme v menu porci čerstvého ovoce a zeleniny?

Uplatnili jsme sezónní potraviny?

Nezapomněli jsme na sekt?

Je zvolen vhodný digestiv pro muže a ženy?

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Proč si stanovujeme rozsah menu?
2. Jakým chodem se začíná při tvorbě menu?
3. Proč je důležité zhodnocení 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 Microsof Office a web Office Online*