

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_18
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 II.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	10. 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.

POSTUP PŘI TVORBĚ MENU II.

OBSAH

- ✓ **Konkretizace hledisek**
- ✓ **Stanovení rozsahu a obsahu menu**
- ✓ **Základní požadavky hostitele**
- ✓ **Volba nápojů**
- ✓ **Zhodnocení odborných hledisek**
- ✓ **Zdroje**

KONKRETIZACE HLEDISEK

1. Slavnostní hostina - banquet
2. Šest tisíc korun českých
3. Šest osob
4. Smíšená (tři muži, tři ženy, věk 35 let)
5. Začátek v 18. 00 hodin
6. Vánoční oslava
7. Tradiční české vánoční pokrmy a výzdoba



STANOVENÍ ROZSAHU MENU

Kolik chodů bude menu obsahovat

- ✓ Například složité, pět chodů:

Studený předkrm

Polévka

Teplý předkrm

Hlavní chod

Moučník



ZÁKLADNÍ POŽADAVKY HOSTITELE

1. Hlavní chod - smažený kapr
2. Moučník - vánočka
3. Vánoční výzdoba
4. Ostatní chody - podle gastronomických pravidel



VOLBA NÁPOJŮ I.

1. Pivo před vínem, pouze malé

- ✓ Obsah 0,2l nebo 0,3l

2. Vína podáváme:

- ✓ Od lehčích k plnějším
- ✓ Mladší před vyzrálými
- ✓ Ušlechtilá vína po méně ušlechtilých
- ✓ Bílá suchá vína předcházejí všechna ostatní



VOLBA NÁPOJŮ II.

Aperitiv

Nápoj k polévce

K teplému předkrmu

Hlavnímu chodu

Moučníku



ZHODNOCENÍ Z ODBORNÉHO HLEDISKA

1. Sled pokrmů, dodržen
2. Sled nápojů, dodržen
3. Přání hosta, splněno
4. Tradiční české pokrmy, dodrženo
5. Gastronomická pravidla, dodržena



OTÁZKY A ÚKOLY

1. Před kterým nápojem podáváme pivo?
2. Jaká pravidla musíme dodržet při podávání vína?
3. Jaká kritéria kontrolujete při hodnocení 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*