

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_19
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Menu
Téma:	Návrh menu I.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	12. 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.

NÁVRH MENU I.

OBSAH

- ✓ **Volba grafické úpravy**
- ✓ **Výběr symbolů**
- ✓ **Náležitosti jednostránkového menu**
- ✓ **Navržené pokrmy**
- ✓ **Navržené nápoje**
- ✓ **Grafické znázornění vztahu mezi pokrmy a nápoji**
- ✓ **Schválené menu vnější listy**
- ✓ **Schválené menu vnitřní listy**
- ✓ **Zdroje**

VOLBA GRAFICKÉ ÚPRAVY

1. **Jednostránková**
2. Čtyřstránková
3. **Klasická**
4. Netradiční



VÝBĚR SYMBOLU

1. Po dohodě s objednavatelem
2. Použití výpočetní techniky
3. Specializované reklamní firmy
4. Vlastní tvorba



NÁLEŽITOSTI JEDNOSTRÁNKOVÉHO MENU

NÁVRH *Lovecké menu*



11. Listopadu 2012

Myslivna Křizatky

NAVRŽENÉ POKRMY

15 g	<i>Srnčí paštika</i>	35,-
0,2l	<i>Hovězí vývar s masem a nudlemi</i>	34,-
35g	<i>Dančí hřbet v cuketě</i>	48,-
100g	<i>Jelení kýta se šípkovou omáčkou, houskové knedlíky, brusinkový terč</i>	115,-
25g	<i>Jablečný závin</i>	25,-
7g	<i>Černá káva</i>	20,-

NAVRŽENÉ NÁPOJE

0,04ℓ	<i>Slivovice</i>	27,-
0,3ℓ	<i>Plzeňský Prazdroj 12%</i>	24,-
0,1ℓ	<i>Svatovavřínecké, kabinetní 2009</i> <i>České vinařství Chrámce, s.r.o.</i>	53,-
0,1ℓ	<i>Chateau Belveder doux</i>	42,-
0,04ℓ	<i>Stará myslivecká</i>	54,-

GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ VZTAHU MEZI POKRMY A NÁPOJI



Varianta A

- ✓ První je vždy aperitiv
- ✓ V horní polovině pokrmy
- ✓ V dolní nápoje
- ✓ V závěru vždy káva a digestiv

Varianta B

- ✓ První je vždy aperitiv
- ✓ Pokrmy se s nápoji střídají
- ✓ Pod pokrm se uvádí nápoj
- ✓ V závěru vždy káva a digestiv

SCHVÁLENÉ MENU VNĚJŠÍ LIST

Lovecké menu



11. Listopadu 2012

Myslivna Křizatky

SCHVÁLENÉ MENU VNITŘNÍ LIST

Slivovice

Srnčí paštika

Hovězí vývar s masem a nudlemi

Plzeňský Prazdroj 12%

Dančí hřbet v cuketě

Svatovavřinecké, kabinetní 2009, České vinařství Chrástce, s.r.o.

Jelení kýta se šípkovou omáčkou, houskové knedlíky, brusinkový terč

Jablečný závin

Chateau Belveder doux

Černá káva

Stará myslivecká

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké jsou možnosti výběru symbolů?
2. Uveďte jednu z variant grafického znázornění vztahu mezi pokrmy a nápoji u jednostránkového menu?
3. Jaké je pořadí pokrmů v 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*