

# 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_20
<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>	Návrh menu II.
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	12. 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.

---

# NÁVRH MENU II.

# OBSAH

- ✓ **Volba grafické úpravy**
- ✓ **Výběr symbolů**
- ✓ **Náležitosti čtyřstránkového 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 ČTYŘSTRÁNKOVÉHO MENU

NÁVRH

*Vánoční menu*



*24. Prosince 2012*

*Hotel Cascade*

# NAVRŽENÉ POKRMY

15 g	<i>Šunková rolka s křenovou pěnou</i>	35,-
0,2l	<i>Rybí s jikrami a pečenými krutonky</i>	32,-
25g	<i>Houbový kuba</i>	45,-
100g	<i>Smažený kapr s citronem, bramborový salát</i>	73,-
25g	<i>Jablečný závin</i>	25,-
7g	<i>Moka káva</i>	20,-

# NAVRŽENÉ NÁPOJE

0,1l	<i>Metropol bianco, citron</i>	27,-
0,2l	<i>Pilsner Urquell 12%</i>	24,-
0,1l	<i>Zweigeltrebe klaret, pozdní sběr 2011 České vinařství Chrámce, s.r.o.</i>	53,-
0,1l	<i>Bohemia Sekť demi sec</i>	42,-
0,04l	<i>Nápoleon brandý</i>	54,-
0,04l	<i>Cherry brandý</i>	66,-

# GRAFICKÉ ZNÁZORNĚNÍ VZTAHU MEZI POKRMY A NÁPOJI

0,1l	<i>Metropol bianco, citron</i>	27,-	15g	<i>Šunková rolka s křenovou pěnou</i>	35,-
0,2l	<i>Pilsner Urquell 12%</i>	24,-	0,2l	<i>Rybí s jikrami a pečenými křutonky</i>	32,-
0,1l	<i>Zweigeltrebe kšaret pozdní sběr 2011 České vinařství Chrástce, s.r.o.</i>	53,-	25g	<i>Houbový kuba</i>	45,-
			100g	<i>Smažený kapr s citronem, bramborový salát</i>	73,-
0,1l	<i>Bohemia Sekť demi sec</i>		25g	<i>Jablečný závin</i>	25,-
			7g	<i>Moka káva</i>	20,-
0,04l	<i>Napoleon brandy</i>	54,-			
0,04l	<i>Cherry brandy</i>	66,-			

# SCHVÁLENÉ MENU VNĚJŠÍ LISTY

*Vánoční menu*



*24. Prosince 2012*

*Hotel Cascade*

# SCHVÁLENÉ MENU VNITŘNÍ LISTY

*Metropol bianco, citron*

*Pilsner Urquell 12%*

*Zweigeltrebe kfareť pozdní sběr 2011  
České vinařství Chrámcce, s.r.o.*

*Bohemia Sekť demi sec*

*Napoleon brandý  
Cherry brandý*

*Šunková rolka s křenovou pěnou*

*Rybí s jikrami a pečenými křutonky*

*Houbový kuba*

*Smažený kapr s citronem, bramborový salát*

*Jablečný závin*

*Moka káva*

# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Jaké máme druhy menu podle grafické úpravy?
2. Co jsou to náležitosti, kde se nacházejí?
3. Vypracuj náležitosti menu k těmto slavnostním příležitostem:
  - ✓ Promoce
  - ✓ Narozeniny

# 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*