

ANGLICKÝ JAZYK - Serving meals

Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Kateřina Rozsypalová
Název šablony	VY_32_INOVACE 41_ANJ
Název DUMu	ANJ.4106.2A
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Anglický jazyk
Vzdělávací okruh	Hotelnictví
Druh učebního materiálu	Slovní zásoba
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Pracovní list seznámí žáky se slovní zásobou týkající se podávání pokrmů v restauraci.
Speciální vzdělávací potřeby	pc
Klíčová slova	‘serving meals’ - podávání pokrmů
Datum	10. 12. 2013

Serving meals

1. Vyučující s žáky zopakuje základní slovní zásobu jako:

waiter – číšník

customer – zákazník, *guest* – host

meal – pokrm, jídlo

order – objednat si

sparkling water – sycená, perlivá voda

chicken – kuře

mushroom – houba

sirloin – hovězí svíčková

sauce – omáčka

main course – hlavní jídlo

recommend – doporučit

chef - šéfkuchař

speciality – specialita

wine – víno

bottle - láhev

Lze zopakovat jako jednoduchou hru, soutěž, diktát atp.

Pokud jsou některá slovíčka pro studenty nová, vyučující je napíše na tabuli, studenti opakují správnou výslovnost.

Vyučující upozorní také na gramatické spojení '*would like*' , '*could*' pro zdvořilou žádost, nabídku.

2. Žáci si samostatně přečtou rozhovor a doplní chybějící slova, vyučující práci monitoruje, v případě nutnosti pomůže s neznámou slovní zásobou.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

CZ.1.07/1.5.00/34.0911

3. Program vyhodnotí správnost odpovědí, vyučující se studenty projde rozhovor a ujistí se o správné výslovnosti a intonaci.
4. Studenti čtou rozhovor ve dvojicích, případně pracují na jeho obměnách. Podle pokročilosti studentů lze pracovat příp. zopakovat další fráze jako *'How can I help you? What can I do for you?'* *'Would you like any help?'* apod.
5. Vyučující monitoruje jednotlivé dvojice, studenti pak představí své rozhovory před třídou.

Klíč/Key

Podávání pokrmů/ Serving meals

Waiter: Would you like to _____, sir? (objednat si)

Mr Miller: Yes. I'll _____ sparkling _____ water and then I'll have
home-made chicken and mushroom croquettes. (dát si, minerální)

Waiter: Yes, sir. And _____ about you, madam? (co)

Mrs Miller: I can't _____. What can you _____? (rozhodnout se, doporučit)

Waiter: I can recommend the chef's _____, sirloin steak with broccoli and apple
sauce. (specialita)

Mrs Miller: That _____ nice. I think I'll have that for a main course. (zní)

Waiter: Thank you, madam. Is everything _____? (v pořádku)

Mrs Miller: It's _____. (vynikající)



Střední škola hotelová a služeb
Kroměříž

 **Zlínský kraj**

Waiter: Would you like _____ else? (něco)

Mr Miller: We'll have a bottle of house rosé, _____. (prosím)

Waiter: _____, sir, thank you. (zajisté)

Podávání pokrmů/ Serving meals

Waiter: Would you like to **order** sir?

Číšník: Chtěli byste si objednat, pane?

Mr Miller: Yes. I'll **have** sparkling **mineral** water and then I'll have home-made chicken and mushroom croquettes.

Pan Miller: Ano. Dám si perlivou minerální vodu a potom si dám kuře na domácí způsob a houbové kroketky.

Waiter: Yes, sir. And **what** about you, madam?

Číšník: Ano, pane. A co Vy, paní?

Mrs Miller: I can't **decide**. What can you **recommend**?

Paní Millerová: Nemohu se rozhodnout. Co můžete doporučit?

Waiter: I can recommend the chef's **speciality** sirloin steak with broccoli and apple sauce.

Číšník: Mohu doporučit specialitu šéfkuchaře steak z hovězí svíčkové s brokolicí a jablečkovou omáčkou.

Mrs Miller: That **sounds** nice. I think I 'll have that for a main course.

Paní Millerová: To zní dobře. Myslím, že si to dám jako hlavní chod.

Waiter: Thank you, madam. Is everything **all right**?

Číšník: Děkuji madam. Je všechno v pořádku?

Mrs Miller: It's **delicious**.

Paní Millerová: Je to vynikající.

Waiter: Would you like **anything** else?

Číšník: Chtěli byste ještě něco dalšího?

Mr Miller: We'll have a bottle of house red wine, **please**.

Pan Miller: Dáme si láhev domácího červeného vína, prosím.

Waiter: **Certainly**, sir, thank you.

Číšník: Zajisté, pane, děkuji.

Použitá literatura:

A. Baude, M. Iglesias and A. Inesta – Ready to Order – Elementary English for the restaurant industry, Longman, 2002.

Pytelka, Josef – Angličtina pro provoz hotelů a společného stravování, SPN pedagogické nakladatelství, akciová společnost, Praha, 1995.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

CZ.1.07/1.5.00/34.0911

Svobodová, Eva – Angličtina v gastronomii – English in Gastronomy, Nakladatelství Informatorium, Praha 2002.



Střední škola hotelová a služeb
Kroměříž

