



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Pracovní list - Stolníčení

pro 2 a 3. ročník oboru Číšník-servírka, Kuchař-číšník

K danému menu napiš Francouzský způsob obsluhy

Becherovka

Zvěřinová terinka zabalená
v domácím uzeném boku s jeřabinami

Pilsner Urquell 12°

Drůbeží consommé s pohankou a zastřeným
křepelčím vejcem

Ryzlink rýnský

CHÂTEAU Valtice, ročník 2016, pozdní sběr, Premium
Collection

Grilovaný candát s vařeným chřestem
a citrónovou omáčkou

Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU Valtice, ročník 2015,
výběr z hroznů barrique, Premium Collection, suché

Roláda z jehněčí kýty dušená na česneku a
majoránce s listovým špenátem a opečenými
bramborovými šiškami

Château Belveder

Starý Plzenec, Doux

Tvarohový knedlík plněný švestkami obalený
v perníku se švestkovým chutney

Espresso

Moravská jadernička



Řešení

Francouzský způsob obsluhy

Před příchodem hostů (asi 15 minut) založíme pomocí košíčku a kleštiček pečivo na založené pečivové talířky. Po příchodu hostů do salónku, jim nabízíme aperitiv. Nedopitý aperitiv si host podle svého uvážení může vzít i k tabuli. Hosty usadíme k tabuli podle zasedacího pořádku.

Začínáme studeným předkrmem, který překládáme běžným překládacím přístrojem z oválných mís z levé strany na již založený dezertní talířek (dezertní příbor máme také založen). Po dojedení studeného předkrmu zdebarasujeme použitý inventář, založíme sklenici piva a předeřháté polévkové talíře z pravé strany. Polévku servírujeme z levé strany z teriny. Zdebarasujeme použitý inventář, nalijeme bílé víno, v případě potřeby doložíme s pomocí košíčku a kleštiček pečivo a sklídíme sklo od piva. Nyní budeme podávat teplý předkrm, který host jí již založeným rybím přístrojem.

Z pravé strany založíme nahřátý masový talíř a z levé strany budeme překládat z oválné mísy rybu (candáta) a z timbálu přílohu. Po dojedení rybiho chodu sklídíme použitý inventář, nalijeme červené víno, zdebarasujeme sklo od bílého vína, založíme předeřháté masové talíře a začneme s překládáním hlavního chodu – maso je na oválných mísách, přílohy jsou v timbálech a šťáva v omáčnicku. Vše překládáme hostovi z levé strany pomocí překládacích příborů a naběračky. Po konzumaci hlavního jídla sklídíme masový talíř s masovým přístrojem, založíme na stůl červenou papriku a dezertní příbor k sýrové variaci, dolijeme červené víno, nabídneme pečivo a servírujeme sýr.

Pečivové a dezertní talířky spolu s dezertními příbory zdebarasujeme, menážky uklidíme na příruční stůl. Nyní budeme nalévat šumivé víno, poté sklídíme sklenice od červeného vína. Teplý moučník budeme podávat rovnou na moučnickových talířcích, moučnickový příbor máme založený už na tabuli. Po konzumaci teplého moučníku sklídíme moučnickové talířky, moučnickové příbory spolu s klubovými talíři a tlumivkami a sklenkami od šumivého vína. Nyní následuje servis kávy z pravé strany, ke které je možné dle přání hostů založit popelník.

Po dopití kávy sklídíme pomocí plat kávový inventář. Konec hostiny završí servis digestivu, který podporuje hostovo trávení. Digestiv podáváme hostovi z pravé strany z plat. Závěrem se rozloučíme s hosty (popř. provedeme vyúčtování).