

## **Okruhy k maturitní zkoušce z předmětu Stolníčení**

Hygiena a bezpečnost práce, nehody hostů a jejich řešení. Společenské chování a vystupování číšníka.

Pomůcky číšníka, zásady práce, příprava pracoviště před zahájením provozu, údržba během provozu, práce po skončení provozu.

Inventář a zařízení na úseku obsluhy – rozdělení, druhy, použití, ošetřování.

Formy prodeje, odborné pojmy - kuver, povinná konzumace, předplatné, způsoby nabídky, plná penze, polopenze, čtvrtpenze.

Gastronomická pravidla – pojem, druhy a náležitosti jídelních lístků, pořadí jídel a nápojů podle GP.

Menu - pravidla pro sestavování, druhy menu, pořadí jídel a nápojů, úprava, konečný vzhled menu, ohledy na strávnicka.

Způsoby obsluhy.

Systémy obsluhy.

Složitá obsluha – základní a vyšší forma.

Flambování.

Dranžírování.

Míchání salátů.

Snídaně – rozdělení, význam, podávání jednotlivých snídaní.

Předkrmy – rozdělení, význam, způsoby nabídky a podávání při jednoduché a složité obsluze.

Polévky – podávání jednotlivých druhů při jednoduché i složité obsluze.

Hlavní chody a přílohy - podávání při jednoduché a složité obsluze, inventář.

Pivo – skladování, výčepní zařízení, podávání.

Víno – skladování, podávání.

Míchané nápoje.

Bankety.

Slavnostní hostiny s nabídkovými stoly – recepce, raut.

Ostatní druhy slavnostních příležitostí – výlet na lodi, do přírody a ostatní společenská setkání.

Kavárny – druhy, zařízení, způsob obsluhy, základní druhy káv. Obsluha v herně.

Vinárny a vinný sklep.

Obsluha na hotelu, hotelovém pokoji.