SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail:skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Libreto k praktickej časti maturitnej skúšky***

***Slávnostné stolovanie pri príležitosti spoločenskej udalosti***

***Čašník, servírka***

*Dátum: Vypracoval:*

*Školský rok: Trieda:*

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Charakteristika slávnosti***

Text má vystihovať tému slávnostnej tabule, príležitosť, pri akej sa hostina organizuje, históriu alebo súčasnosť uvedeného podujatia, charakterizovať jej podstatné znaky, uviesť význam danej hostiny, okruh hostí.....

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Príhovor***

Štruktúra príhovoru je rovnaká ako pri každom slohovom útvare. ( Oslovenie, úvod – napísanie udalosti, dôvod oslavy, jadro – rozbor témy, vybratie niektorých zložiek, citáty..., záver –poďakovanie, vyjadrenie úcty..)

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Pozvánka***

Cieľ pozvánky je osloviť adresáta, oznámiť mu všetky potrebné informácie týkajúce sa udalosti

( názov, druh akcie, údaje hostiteľa, informácie o čase a mieste konania, dress code, doprovod, vyžiadanie potvrdenia účasti).

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Pracovný príkaz***

Obsahuje všetky náležitosti a údaje z objednávky

***Hostiteľ:***

***Dátum konania :***

***Čas konania:***

***Počet hostí / ľubovoľný ,najmenej 20/:***

***Obsluha :***

***Tvar Tabule :***

***Spôsob obsluhy :***

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Objednávka a potvrdenie objednávky***

Meno a adresa objednávateľa

Meno adresáta

*(meno žiaka ako pracovníka gastronomického zariadenia)*

Adresa zariadenia

Miesto

Dátum

Objednávka

Objednávam u Vás ........... *text objednávky*

Zdvorilostná veta

S pozdravom

podpis

Meno objednávateľa

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Plán miestnosti a rozmiestnenie stolov***

Nákres tvorí tvar miestnosti s vyznačením vstupných dverí (pre hostí i personál), umiestnenie stolov, stoličiek, prípadne príručných stolov s legendou.

***Zasadací poriadok***

Nákres slávnostnej tabule s vyznačením miest a mien hostí, ako budú pri tabuli usadení (môže byť vyznačený na nákrese plánu miestnosti).

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Kuvert***

Nákres obsahuje prestretie kuvertu pre jednu osobu vrátane tanierov, pohárov, príborov, dochucovacích prostriedkov, presne tak, ako bude na tabuli. Jednotlivé časti kuvertu sú označené číslami, ktoré sú potom priradené v legende popisom inventára. Čísla zodpovedajú poradiu prestierania inventára na stôl. Nákres musí mať požadovanú grafickú úpravu, nie načrtnutý rukou!

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Slávnostné menu***

Obsahuje názvy jedál a nápojov v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Vľavo sa uvádzajú jedlá a vpravo nápoje (príp. vľavo nápoje, vpravo jedlá alebo pod seba v poradí podávania). Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál a priradení vhodných nápojov, dodržiavať gastronomické pravidlá, nezaraďovať klasické jedlá (slepačí vývar s rezancami, pečené kura s ryžou

alebo prírodný či vyprážaný rezeň... ). U vín je potrebné napísať aj vinohradnícku oblasť a ročník.

**Menu lístok bude obsahovať 1 hlavné jedlo.**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Charakteristika jedál***

Obsahuje názvy jedál v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál, dodržiavať gastronomické pravidlá, nezaraďovať klasické jedlá (slepačí vývar s rezancami, pečené kura s ryžou alebo prírodný či vyprážaný rezeň... ).

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Charakteristika nápojov***

Obsahuje názvy nápojov v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Odporúča sa vyhnúť „tajomným“ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere vhodných nápojov, dodržiavať gastronomické pravidlá. U vín je potrebné napísať aj vinohradnícku oblasť a ročník.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Žiadanka na inventár***

V žiadanke inventára musí byť uvedený všetok inventár a zariadenie, ktoré bude potrebné k slávnostnému stolovaniu. Musí byť rozlíšený prehľadne podľa materiálu, vrátane inventára na servis jedál a nápojov. Množstvo je závislé od počtu hostí.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Kalkulačný list - nápoje***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Suroviny*** | ***1 osoba dcl*** | ***X osôb dcl*** | ***Cena za jednotku*** |  ***Výpočet*** | ***Obstarávacia cena na x osôb*** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

***Cena 1 osoba=Cena xosôb=***

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**E-mail: skola@sosgacrnr.sk**

**Tel.: 037/655111,6410 112, Fax: 037/651 4266**

***Organizačné a časové zabezpečenie hostiny***

Definovanie jednotlivých krokov priebehu hostiny je ťažiskom a jednou z najdôležitejších častí a preto mu treba venovať zvýšenú pozornosť.

 Je potrebné opísať každý jeden úkon od uvítania hostí až po rozlúčenie a vyúčtovanie ( prípravné práce, príprava slávnostnej tabule, organizácia obsluhy pri stolovaní, práce po ukončení prevádzky). V bodoch sa uvádza každý krok podávania slávnostného obeda alebo večere (kľúčové slová: prezentácia, prinášanie, nalievanie, debarasovanie, založenie, prekladanie a pod.).