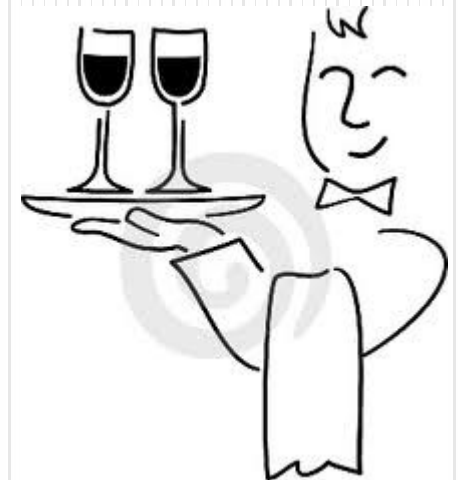


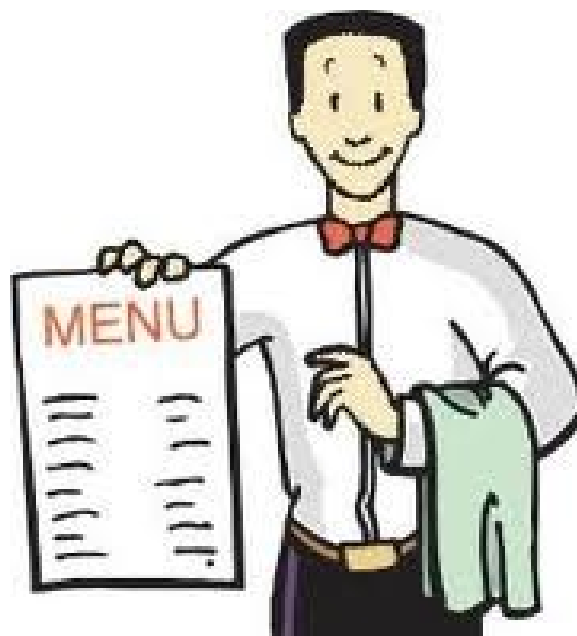
Jednoduchá obsluha

Zásady a dělení



JO – společenské zásady

- Zdravíme
- Nejíme
- Nepijeme
- Nežvýkáme
- Nekouříme
- Úsměv
- Neschováváme se
- Pomáháme si
- Vzděláváme se



JO – profesní zásady

- Servis provádíme z pravé strany – až na zvláštní případy
- První obsluhujeme ženu – až na zvláštní případy
- Obsluhujeme z levé ruky – to znamená že vše nosíme v levé ruce
- Nepřetěžujeme se - tím předcházíme nehodám
- Dodržujeme hygienická pravidla
- Dodržujeme bezpečnost
- Používáme profesní pomůcky
- Nezapomínáme na osobní vybavení



Co dodržujeme

- Talíř s jídlem patří před hosta znakem nahoru a masek dolu
- Nápoje zakládáme na pravou stranu nad nůž
- Kompoty zakládáme na pravou stranu
- Saláty zakládáme na levou stranu
- Talířek na kosti na levou stranu



Dělení způsobů - JO

- Restaurační
- Kavárenský
- Barový
- Slavnostní
- Etážový



Restaurační způsob obsluhy

- Dělíme na jednoduchou a složitou
- Jednoduchou dále dělíme na základní a vyšší formu
- Složitou taktéž dělíme na základní a vyšší formu
- Základní rozdíl spočívá v tom jak a jak často hosta obsluhujeme



JO – restaurační způsob – základní forma

- Základní forma spočívá v tom nejjednodušším servisu
- Taktéž můžeme označit jako nejrozšířenější
- Obsluhující převezme vyhotovenou objednávku v kuchyni a odnáší hostům
- Veškeré druhy pokrmů jsou servírovány na jednom talíři včetně příloh



JO - restaurační způsob - vyšší forma

- Jedná se o propracovanější způsob servisu.

Ten má poskytnout hostům více pohodlí a komfortu

- Nejedná se o zážitkový servis - ten je až ve složitější obsluze

- Ale i přesto může být určitá profesionalita označována jako "vyšší" a důvod ke spokojenosti hostů



Jak probíhá

- Obsluhující převezme vyhotovenou objednávku v kuchyni a vše odnáší hostům
- Rozdíl je v rozložení pokrmu na talířích
- Již v kuchyni kuchař při tomto způsobu rozdělí jídlo na talíře následovně

- Na masovém talíři podáváme maso s omáčkou či šťávou
- Na dezertním talířku je podávána příloha
- U přílohy nezapomeneme přiložit překládací příbor



Co musíme vědět

- Pokud jsou u jídla dvě přílohy ???
- Tak zvlášť na dezertním talířku je hostům podávána ta kterou snáze host přeloží
- Přílohu zakládáme na levou stranu



Kontrolní otázky

- Jaké jsou zásady při obsluze obecně
- Dělení způsobů obsluhy do skupin dle jejich vhodnosti při použití v určitých střediscích
- Co je základní forma JO
- Co je vyšší forma JO
- Jak se provádí servis více příloh