

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA POUŽÍVÁNÍ INVENTÁŘE

Při dodržování základních pravidel při používání inventáře je zajištěna delší použitelnost inventáře, nedochází k jeho poškozování a znehodnocování. Každý inventář má své možnosti použití a je tak zajištěna atraktivnost servisu pokrmů či nápojů.

Základní pravidla jsou tyto:

1. V provozu máme pouze nutné množství inventáře pro denní potřebu. Ve skladu poté máme přiměřenou rezervu.
2. Pro každý pokrm či nápoj používáme odpovídající inventář. Volíme i odpovídající materiál (sklo, porcelán, kov) a vhodnou velikost inventáře.
3. Snažíme se o soulad inventáře (barva, dekor, velikost porce, nápoje a inventáře, na kterém je pokrm, nápoj servírován).
4. Proti smekání, cinkání, znečišťování inventáře používáme různé podložky, dečky (při podkládání či vkládání).
5. Pravidelně kontrolujeme stav inventáře, poškozený inventář vyměníme.
6. Při používání univerzálního inventáře respektujeme jeho použití (např. u teplých nápojů tvar inventáře rozlišuje daný druh nápoje).

Malý stolní inventář

1. Slánky (otevřené, uzavřené) – sůl plníme do 2/3 a přidáváme zrnka rýže proti vlhnutí, denně otíráme, pepř plníme do 1/3, aby nevyprchalo aroma.



2. Menážky (malá, velká) – soubor solnička, pepřenka, karafy na ocet a olej, párátník, čistí se stejně jako solničky.



3. Karafy na ocet a olej – denně otíráme.



4. Hořčičníky – denně otíráme, na hořčici kápneme pár kapek oleje, aby nevysychala. Nepoužíváme kovové lžičky - mohou oxidovat.



5. Popelníky – čistí se denně zvlášť.



6. Vázičky – denně vyměňujeme vodu květinám, podle potřeby stonky seřezáváme nebo květiny vyměňujeme, otíráme. U umělých nebo sušených květin otíráme denně vázičky.



7. Párátníky – otíráme, vyjmeme použitá párátka, ukládají se špičkou dolů.



8. Cukřenky – dávkovač, dóza, pudřenka.



9. Svícínky



10. Tácky pod pivo



11. Rezervačky

Velký stolní inventář

dělení podle využití ve středisku (restaurační, kavárenský, vinárenský, hotelový, barový)

podle materiálu z jakého je vyroben (textilní, kovový, porcelánový, skleněný)

Veškerý inventář na stole hosta musí být čistý, nepoškozený a vkusný. Musí zvyšovat kulturnost a hygienu prostředí.

Textilní: - restaurační -veškeré ubrusy a ubrousky

Hotelový - prádlo z ubytovacího zařízení

Pracovní - pracovní prádlo zaměstnanců, hlavně výrobního střediska

Kovový: - na podávání studených a teplých pokrmů- mísy, misky, timbály, teriny na polévku, omáčníky, sotěrky, poháry na zmrzlinu, gloše

Na podávání teplých nápojů - konvice, konvičky, džezvy

Přibory: *jídelní* (masový, dezertní, rybí, moučnickový, koktejlový, lžíce, lžičky) *překládací* (velký, základní, rybí, salátový míchací, kleště, nůžky na drůbež) *speciální* (na raky, hlemýždě, ústřice, kaviár, grapefruit)

porcelánový: - na podávání teplých nápojů (konvice, šálky a podšálky, konvičky) - *na podávání studených a teplých pokrmů* (talíře, mísy, misky, teriny na polévku, omačkány, bujon šálky)

- **skleněný:** - na podávání studených a teplých nápojů- na podávání studených a teplých pokrmů na podávání nápojů: nealko sklo, pивní, vinné, sektové, na lihoviny, napoleonky, whiskovky, koktejlové, silnostěnné sklo na kávu na podávání pokrmů: mísy, misky, poháry, zapékací mísy, skleněné vložky do kovových mis.

Učebnice Stolničení, strana 13-25, Kapitola 3 Inventář – prohlédněte si obrázky u jednotlivých druhů inventářů