



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Odborná příprava ke zpracování Samostatné odborné práce - zaměření Číšník-servírka

## Kód modulu

65-m-3/AC36

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Komplexní úloha

Praktické sestavení slavnostního menu

Příprava, sestavení a založení tabule pro 6 osob dle zadané příležitosti

### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař - číšník

### Délka modulu (počet hodin)

12

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Absolvování I.- III. ročníku učebního oboru

Kuchař-číšník

## JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul se věnuje činnostem směřujícím k přípravě žáka na praktickou závěrečnou zkoušku. Jeho cílem je procvičit a upevnit dovednosti a znalosti spojené s vypracováním Samostatné odborné práce.

Po ukončení modulu budou žáci připraveni teoreticky i prakticky zajistit slavnostní hostinu se všemi písemnými náležitostmi včetně tvorby slavnostního menu, párování vhodných pokrmů a nápojů, servisu pokrmů a nápojů. Důraz je kladen na vyhledávání informací, jejich třídění, písemné zpracování a odborné dovednosti, které žák uplatní při zpracování Samostatné odborné práce potřebné pro praktickou závěrečnou zkoušku.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

- ovládat techniku odbytu

Žák:

- zvolí vhodné podtéma pro vypracování
- charakterizuje vylosovanou příležitost s ohledem na využití v gastronomii
- zpracuje písemnou objednávku a následně její potvrzení
- sestaví slavnostní menu v souladu s vybraným podtématem
- zpracuje žádanku na inventář dle použitého materiálu
- zakreslí a popíše slavnostní tabuli se zasedacím pořádkem a rozmístněním výzdoby
- provede nákres založení kuvéru pro 1 osobu
- popíše charakteristiku a servis pokrmů a nápojů s ohledem na vybraný způsob obsluhy
- zpracuje časový harmonogram a závěrečné vyúčtování slavnostní hostiny
- přeloží cizojazyčnou část do zvoleného jazyka

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

### Teoretická část

- písemná objednávka a její potvrzení dle zásad obchodní korespondence
- slavnostní menu – dodržení zásad při tvorbě s využitím gastronomických pravidel
- soupis (žádanka) inventáře potřebného pro servis a konzumaci zvolených pokrmů a nápojů
- nákres založení inventáře pro 1 hosta včetně popisu
- pravidla zasedacího pořádku u slavnostní tabule
- pravidla výzdoby, dekorační prvky
- charakteristika a postup servisu zvolených pokrmů a nápojů
- časový harmonogram a vyúčtování akce s přihlédnutím k povinným náležitostem menu
- překlad vybraných pasáží do zvoleného cizího jazyka

### Praktická část

- nácvik sestavení menu pro danou příležitost
- nácvik sestavení slavnostní tabule dle zadání včetně soupisu požadovaného inventáře a její obhajoba

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

**Teoretická část**- odborný výklad je doplněn vhodnou literaturou či prezentací na dataprojektoru nebo PC

**Praktická část** – probíhá v pracovním prostředí cvičné školní restaurace nebo odborné učebny, případně na pracovišti smluvního partnera formou skupinové výuky s názornými ukázkami

Žák:

- pozorně sleduje výklad učitele, zapisuje si poznámky
- pracuje se získanými informacemi samostatně, třídí je a vyhodnocuje
- zhodnocuje teoretické znalosti v praktických činnostech
- zhotoví písemné dokumenty spojené s objednávkou akce a potvrzením objednávky
- sestaví slavnostní menu ke zvolené příležitosti
- vyhotoví soupis dle jednotlivých druhů inventáře jako podklad pro žádanku na inventář
- elektronicky zakreslí a popíše nákres tabule se zasedacím pořádkem; také nákres prostření kuvéru pro 1 osobu

- stručně popíše charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
- podrobně popíše servis podávaných pokrmů a nápojů zvoleným způsobem obsluhy ve správné časové posloupnosti
- vypracuje časový harmonogram akce
- provede závěrečné vyúčtování akce se všemi náležitostmi
- zhotoví překlad menu a stručně popíše servis podávaných pokrmů a nápojů do zvoleného cizího jazyka

## Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař - číšník

3. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáka budou ověřovány ústním zkoušením a praktickým předvedením.

Ověřované okruhy:

- písemná objednávka a potvrzení objednávky s požadovanými náležitostmi
- slavnostní menu
- žádanka na inventář
- nákres a popis slavnostní tabule
- zasedací pořádek
- založení slavnostní tabule, kuvéru
- správná posloupnost servisu pokrmů a nápojů
- časový harmonogram a závěrečné vyúčtování akce
- zhotovený překlad menu do zvoleného cizího jazyka a stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů

## Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75% docházky do výuky
- 2x ústní zkoušení za dobu realizace modulu

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, obsahová a věcná správnost odpovědí včetně používání odborné terminologie, vyjadřovací schopnosti a samostatný projev žáka (kultivovanost projevu).

U praktického zkoušení je hodnocena úroveň sestavení menu s ohledem ke zvolené příležitosti, dodržování gastronomických pravidel a odborná správnost, dále postup prací při sestavování slavnostní tabule dle vytvořeného menu, znalost inventáře, estetická úroveň, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP, hygienických předpisů a organizace práce.

Bodové hodnocení žáka:

- 100 – 86 %      výborný
- 85 – 70 %      chvalitebný
- 69 – 50 %      dobrý
- 49 - 31 %      dostatečný
- 30 % a méně    nedostatečný

## Doporučená literatura

SALAČ G.: Stolničení. Praha: Fortuna, r. 2006, IBSN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: Gastronomické služby-servis. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, IBSN 978-80-87411-06-3

RUNŠTUK J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové: R plus, r. 2001, IBSN 80-902492-3-X

# Poznámky

## Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

*Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimíra Hlaváčková.*  
[Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.