



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Banketní a cateringové služby

Kód modulu

65-m-3/AF28

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

24

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Hygiena, ochrana a bezpečnost zdraví při práci.

Inventář na úseku obsluhy.

Gastronomická pravidla.

Slavnostní hostiny a slavnostní obsluha.

Základy managementu a marketingu.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům odborné znalosti a praktické dovednosti při pořádání banketních a cateringových akcí. Žáci se seznámí s poskytováním rozmanitých služeb v rámci organizačního zajištění gastronomické akce, dokážou připravit podklady pro objednavatele i personál, který se na organizaci akce spolupodílí.

Žák si uvědomuje ekonomický, společenský i marketingový význam gastronomických akcí pro další konkurenceschopnost gastroprovozoven či cateringových firem na trhu. Zájem o banketní a cateringové služby neustále roste a právem patří tyto akce mezi vyhledávané služby. Pouze jejich dobrá kvalita, úroveň a profesionální přístup zaručí pracovníkům a podnikatelům přírůstek tržeb a věrnost zákazníků.

Žáci absolvují teoretický základ o druzích akcí, službách a způsobech jejich poskytování a naučí se rozdělit organizační zajištění akcí do jednotlivých fází, které vyžadují odborné i manažerské dovednosti a schopnosti, které je potřebné u žáků rozvíjet.

Praktická část je zaměřena na plnění dílčích a týmových úkolů v rámci přípravné, realizační a hodnotící fáze konkrétní akce či případové studie (dle možností školy). Žáci si tak osvojí všechny praktiky vedoucí ke zdárnému zajištění gastronomické akce v reálném provozu pro uzavřenou společnost. Jsou schopni týmové spolupráce, efektivní komunikace a produktivní práce.

Modul vhodně navazuje na odborný výcvik či odbornou praxi.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí pojem banketní služby a catering, jejich význam v reálné praxi,
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé gastronomické akce,
- rozdělí a popíše jednotlivé služby v rámci akcí pro uzavřenou společnost,
- rozdělí organizační zajištění akce do dílčích fází, každou z nich podrobně popíše,
- vyjmenuje a charakterizuje nabídku služeb při banketním a cateringovém obchodu,
- uvede příklady vhodného sortimentu pokrmů a nápojů na gastronomické akce různého zaměření,
- připraví kalkulaci, rozpočet na gastronomickou akci,
- předvede prakticky organizační zajištění gastronomické akce v posloupnosti dílčích fází,
- plní zadané dílčí úkoly související s plánováním a přípravou gastronomické akce,
- týmově spoluzajistí přípravu, realizaci a hodnocení gastronomické akce.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Teoretická část

1. Banketní a cateringové služby

- základní pojmy – uzavřená forma stravování, banketní služby, catering, hostiny, party servis, nabídka a poptávka
- rozdělení a charakteristika banketních a cateringových akcí
- rozdělení a charakteristika služeb na uzavřených akcích
- základní postup při organizačním zajištění akce

2. Nabídka služeb

- gastronomických – sortiment pokrmů a nápojů, inventář na pokrmy a nápoje, dochucovací prostředky, způsoby založení a nabídky, technika servisu a debarasu, časový harmonogram servisu
- doplňkových gastronomických – atypický inventář či doplňky, atypický pracovní oděv/kostým, uvítací ceremoniál, welcome drink, degustace, netradiční servis pokrmů, číšníci specialisté v akci
- specifických – kulturní či sportovní vystoupení, moderování akce, hostesky, show, výzdoba a dekorace, hudební doprovod, doprovodný program akce v časovém harmonogramu
- technických – dispoziční uspořádání sedacího a stolového inventáře, pódia, nabídkových stolů, pomocných stolů, slavnostní tabule, osvětlení a ozvučení místnosti, přípojky, technické pomůcky, vedlejší salónky, terasy, šatny, toalety, zázemí
- ostatních – doprava účastníků, taxislužba, externí služby na přání hostitele.

Praktická část

1. Plánovací fáze banketní či cateringové akce

- základní požadavky na akci – efektivní komunikace
- schůzka a závazná dohoda s hostitelem/objednavatelem

- písemná smlouva s hostitelem/objednavatelem se všemi náležitostmi včetně stanovených podmínek a služeb
 - schválení a stvrzení podmínek a požadavků obou smluvních stran včetně právních náležitostí, finančního rozpočtu (kalkulace) a podpisů
 - vystavení zálohové faktury
2. Přípravná fáze banketní či cateringové akce
- soupiska na inventář do výroby a do odbytu
 - pracovní příkaz pro výrobu a pro obsluhu
 - příprava prostor, místností, zázemí, inventáře, dekorací
 - příprava sortimentu pokrmů a nápojů včetně inventáře
 - finální přípravné práce na akci, založení sortimentu
 - osobní příprava personálu
 - předběžná kontrola připravené akce
3. Realizační fáze banketní či cateringové akce
- příchod a uvítání hostů
 - servis dle časového harmonogramu
 - průběžný debaras
 - doplňování sortimentu
 - nabídka doprovodných služeb
 - dodržení harmonogramu programu celé akce
 - rozloučení se s hosty, hostitelem
 - práce po skončení akce včetně likvidace odpadků
4. Kontrolní a zúčtovací fáze banketní a cateringové akce
- kontrola prostor, místností, inventáře
 - kontrola stavu, druhu a počtu inventáře, zjištění rozdílů
 - navrácení prostor, místností, inventáře a vypořádání případných škod po akci
 - zúčtování celkových skutečných nákladů na realizovanou akci
 - analýza a zhodnocení akce s hostitelem/objednavatelem
 - vystavení konečné faktury s odpočtem zálohové faktury

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse).

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka slavnostního stolování a party servisu, degustačních menu, slavnostních menu, sortimentu pokrmů a nápojů na rauty, dekorací a reálných fotogalerií.

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- skupinová výuka,
- individuální výuka.

Metody praktické výuky:

- individuální praktické cvičení,
- týmové praktické cvičení,
- komplexní případová studie.

Teoretická výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací (event. s interaktivní tabulí), včetně demonstrativních ukázek. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, fotogalerie.

Teoretická výuka se realizuje ve vybavené odborné učebně stolničení nebo v prostorách smluvního partnera – restaurace, salonek. Žáci se aktivně zapojují do diskuze, sdělují své poznatky, zkušenosti. Obohacením hodin může být aktivní účast na gastronomické akci pořádané pro více hostů zpravidla hotelem nebo cateringovou firmou.

Praktická část výuky probíhá částečně na počítačové učebně (plánovací fáze, část přípravné fáze) a dále na vybavené učebně stolničení nebo v prostorách smluvního partnera – hotel, restaurace, salonek či na odloučeném pracovišti školy.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek, vnést kreativitu žáků do realizované gastronomické akce (případové studie).

Doporučuji rozdělit výuku do dvou celků – teorie (lze po jednotlivých hodinách nebo v bloku 8 hodin) a praktické cvičení s rozložením hodin do učebního bloku v min. 2hodinové dotaci pro přípravu písemných podkladů na akci na PC nebo do předtištěných tiskopisů (plánovací fáze) a na 14hodinovou dotaci pro přípravnou, realizační a kontrolní fázi akce.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky
- prakticky se spolupodílí na organizačním zajištění banketní či cateringové akce (řeší reálnou akci nebo případovou studii).

Teoretická část

1. Banketní a cateringové služby

- vysvětlí základní pojmy – uzavřená forma stravování, banketní služby, catering, hostiny, party servis, nabídka a poptávka pro gastronomii,
- rozdělí, pojmenuje a charakterizuje banketní a cateringové akce podle dílčích kritérií,
- rozdělí a popíše charakteristické služby poskytované zpravidla na uzavřených akcích včetně příkladů z praxe,
- popíše ve správné návaznosti základní postup organizačního zajištění akce včetně všech jeho fází a uvede dílčí činnosti vedoucí k úspěšnému uzavření banketního obchodu.

2. Nabídka služeb

- charakterizuje podrobně gastronomické služby spojené s akcí pro uzavřenou společnost – sortiment pokrmů a nápojů, inventář na pokrmy a nápoje, dochucovací prostředky, způsoby založení a nabídky, technika servisu a debarasu, časový harmonogram servisu..., uvede své vlastní poznatky či příklady z praxe,
- výstižně charakterizuje tzv. doplňkové gastronomické služby pro uzavřenou společnost – atypický inventář či doplňky, atypický pracovní oděv/kostým, uvítací ceremoniál, welcome drink, degustace, netradiční servis pokrmů, číšníci specialisté v akci..., uvede své vlastní poznatky či příklady z praxe,
- věcně popíše specifické služby pro uzavřenou společnost – kulturní či sportovní vystoupení, moderování akce, hostesky, show, výzdoba a dekorace, hudební doprovod, doprovodný program akce v časovém harmonogramu..., event.. doplní o vlastní poznatky a zkušenosti, které konzultuje s ostatními spolužáky,
- vyjmenuje technické služby či požadavky pro uzavřenou společnost – dispoziční uspořádání sedacího a stolového inventáře, pódia, nabídkových stolů, pomocných stolů, slavnostní tabule, osvětlení a ozvučení místnosti, přípojky, technické pomůcky, vedlejší salóňky, terasy, šatny, toalety, zázemí..., uvědomuje si jejich význam pro úspěšnou realizaci akce,
- uvede druhy ostatních služeb, které se mohou vyžadovat při konání uzavřené akce i mimo vlastní prostory odbytového střediska – doprava účastníků, taxislužba, externí služby na přání hostitele...a navrhne možnosti jejich předčasného zajištění.

Praktická část

1. Plánovací fáze banketní či cateringové akce

- vyhledá, určí a vyplní do tiskopisu základní požadavky na akci včetně uvedení způsobu efektivní komunikace s hostitelem/objednavatelem,
- stanoví a předjedná osobní schůzku s hostitelem/objednavatelem ve formě závazné dohody,
- připraví písemnou smlouvu s hostitelem/objednavatelem se všemi náležitostmi včetně stanovených podmínek a služeb sjednaných na danou akci,
- určí termín a podmínky schválení a stvrzení požadavků obou smluvních stran včetně právních náležitostí, finančního rozpočtu (kalkulace) a podpisů
- vystaví vzor zálohové faktury do předtištěného formuláře.

2. Přípravná fáze banketní či cateringové akce

- připraví a sepíše soupisku na inventář do výroby a do odbytu do předtištěného formuláře,
- vyhotoví pracovní příkaz pro výrobu a pro obsluhu do předtištěného formuláře,
- prakticky připraví prostory, místnosti, zázemí, inventář a navrhne dekorační prvky na akci,
- zajistí přípravu sortimentu pokrmů a nápojů včetně inventáře, spolupracuje se svými spolužáky,
- provede finální přípravné práce před akcí, založí sortiment určený hostům,
- provede svou osobní přípravu (i všichni v týmu),

- předběžně zkontroluje připravenost akce před příchodem hostů.
3. Realizační fáze banketní či cateringové akce
- očekává v určený čas příchod hostů, zvýšenou pozornost věnuje VIP hostům, v týmu provede vhodné uvítání hostů,
 - se svými spolužáky realizuje servis (nabídku) pokrmů a nápojů dle časového harmonogramu,
 - provádí průběžný debaras a kontrolu sortimentu,
 - doplňuje sortiment a potřebný inventář,
 - nabízí doprovodné služby, komunikuje s hosty,
 - spolupodílí se na dodržování harmonogramu programu celé akce,
 - rozloučí se s hosty, hostitelem, nabídne doprovod,
 - provede v týmu práce po skončení akce včetně likvidace odpadků.
4. Kontrolní a zúčtovací fáze banketní a cateringové akce
- provede zodpovědně v týmu kontrolu všech prostor, místností, inventáře po realizaci akce,
 - zjistí stav, druhy a počty vráceného inventáře, zapíše případné rozdíly,
 - společně v týmu vrátí prostory, místnosti, inventář a navrhne vypořádání případných škod po akci,
 - vypracuje zúčtování celkových skutečných nákladů a vícenákladů na realizovanou akci, zhodnotí původní rozpočet,
 - analyzuje a následně hodnotí v týmu úspěšnost realizované akce a připraví hodnocení pro hostitele/objednavatele,
 - vystaví do připraveného formuláře konečnou fakturu s odpočtem zálohové faktury.

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník pro obory H

4. ročník pro obory L0

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

- Písemné a ústní zkoušení
- Praktické zkoušení individuální a týmové

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické.

Ústní zkoušení – ověřování teoretických znalostí (otevřené, uzavřené otázky).

Praktické zkoušení – ověřování úrovně splnění individuálního praktického úkolu a týmové spolupráce při zajištění gastronomické akce.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí. Dále zohledňujeme průběžnou úroveň plnění zadaných úkolů a přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivitu žáka, týmovou spolupráci.

Ověřované okruhy pro ústní a písemné zkoušení:

- Banketní a cateringové služby
- Nabídka služeb

Ověřované okruhy pro praktické zkoušení individuální:

- Plánovací fáze banketní či cateringové akce
- Přípravná fáze banketní či cateringové akce

Ověřované okruhy pro praktické zkoušení týmové:

- Realizační fáze banketní či cateringové akce
- Kontrolní a zúčtovací fáze banketní či cateringové akce

Kritéria hodnocení

Vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Celkové hodnocení vychází z kombinace výše uvedených

forem ověřování znalostí žáka při plnění zadaných úkolů.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % – známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % – známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % – známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % – známka 2
- správně je alespoň 85 % – známka 1

U praktického zkoušení individuálního je hodnocena věcná a formální správnost při sestavování písemných podkladů na akci a úroveň správného plnění zadaného úkolu v přípravné fázi – příprava inventáře na akci včetně dodržení zásad hygieny a BOZP.

U praktického zkoušení týmového je hodnocena úroveň správného zajištění realizační a kontrolní fáze akce – vlastní týmová spolupráce při konání akce a vyhodnocení akce včetně kontrolních činností.

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- min. 2 ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- min. 2 písemné ověření znalostí z navržených obsahových okruhů,
- min. 2 praktická hodnocení (individuální + týmové).

Výsledné hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

BERÁNEK, Jaromír. *Moderní řízení hotelového provozu*. Praha: Mag Consulting, 2013. ISBN 978-80-86724-45-4.

SMETANA, Fr. a KRÁTKÁ, Eva. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3.

ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food and Beverage management*. Brno: Tribun, 2011. ISBN 978-80-87411-28-5.

Poznámky

Modul může být součástí spolupráce s odborným výcvikem, navazuje na praktické dovednosti žáků.

Doporučené rozvržení modulu - 24 hodin výuky:

- teoretický základ 8 hodin výuky

- praktická část 16 hodin výuky

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 Martina Janásová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.