Pracovní list – zásady servisu pokmů

(Řešení)

Jméno a příjmení:………………………………………………………..Třída………………Datum…………………..

**1/ Z kuchyně transportujeme pokrmy na:**

* **platech**
* **vozících**
* **v rukách.**

**2/ V rukách nosíme maximálně** 4 **talíře.**

**3/ Při servisu nebo debarasu používáme dvoutalířový nebo třítalířový způsob uchopení.**

**4/ Pokrmy na plato rovnáme ve 2 vrstvách, talíře nesmí přečnívat přes okraj.**

**5/ Při práci používáme vždy příručník.**

**6/ Při obsluze podáváme hostovi pokrmy zprava, při překládání z mís zleva.**

**7/ Studené přílohy zakládáme:**

* **Kompoty – napravo**
* **Saláty - nalevo**
* **Omáčník se lžičkou – nalevo**
* **Omáčník bez lžičky – napravo**

**8/ K přílohám na překládání založíme lžíci, k pokrmům klips.**

**9/ Z hygienických důvodů hostovi nejprve založíme salát a přílohu vlevo, potom talíř s pokrmem před hosta, kompot napravo.**

**10/ Úprava pokrmu na talíři:**

* **Maso mírně vpravo**
* **Příloha vlevo**
* **Ozdoba pod znakem na talíři**

**11/ Klips je překládací příbor a tvoří ho polévková lžíce a masová vidlička.**

**12/ Způsoby držení klipsu jsou (popiš):**

* **Jednoruč - běžný – masová vidlička je nad polévkovou lžící**

**- klešťový – jako nůžky**

**- na plocho – jako lopatka**

* **Obouruč - polévková lžíce v pravé ruce, vidlička v levé**