**Pracovní list/sešit č. 1**

**INVENTÁŘ NA POKRMY**

**(doplňte si dle prezentace do svého pracovního sešitu poznámky)**

**Inventář** = \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Co byste zařadili jako inventář na pokrmy?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Jaké má inventář významy?**

* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Jak rozdělujeme inventář podle materiálu:**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

****

**Možnosti použití inventáře**

**V interiéru**

* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – restaurace, kavárny, vinárny, bary, jídelny…
* **dopravní prostředky** – letadla, lodě, autokary, jídelní vozy
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – fresh bary, fastfoody, cafeterie, cukrárny…
* **veřejné prostory** – nádraží, letiště, úřady, polikliniky…

**V exteriéru (s sebou „take away“)**

* **stánkový prodej a tržiště** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **pultový prodej** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Použití inventáře na pokrmy**

**Jak rozdělujeme inventář na pokrmy – 1. interiérový**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_
* restaurační
* kavárenský
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_
* stylový nebo atypický

**Jaké máme druhy talířů?**

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Na jaké pokrmy používáme masový hluboký talíř?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pravidla používání inventáře na pokrmy**

* na každý pokrm používáme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* v provozu máme jen potřebné množství – ostatní ve \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a podle potřeby fasujeme
* velikost porcí má být v souladu s \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ => dezertní talíř –> dezertní příbor –> předkrm
* používáme jednotný inventář – stejný vzor
* univerzální inventář má výhody v možnosti kombinovat
* pravidelně kontrolujeme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – vysoké finanční náklady
* poškozený inventář \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Napište vše, co víte o papírovém a plastovém inventáři.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Charakteristiky inventáře na pokrmy**

**(vysvětli níže uvedené pojmy, jak jim rozumíš?)**

* **široký výběr** – např. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **rozmanitý materiál** – např. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **užitná hodnota** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **estetická hodnota** –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **cena** – je hodnota inventáře vyjádřená v penězích
* **životnost** – doba použitelnosti inventáře zohledňující četnost používání a způsob zacházení s inventářem
* **opotřebení** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **péče -** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **kvalita -** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* **hygiena -** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Ukázky inventáře na pokrmy**

**(dokresli si a doplň si informace)**

**Jaký chod se podává v tomto inventáři?**

****

**Polévku můžeme podávat v:**

* **terině**
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* **bujon šálku, šálku o obsahu 0,1 l; 0,2 l; 0,3 l**

**Jak se jmenuje inventář na obrázku a na co se používá?**

* ****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Jaký můžeme mít kovový inventář?**

* mísy – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* misky – na kompoty, saláty, přílohy, máslo a džem, na hlemýždě
* omáčníky – různě velké na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* timbály – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* rybí vaničky s pokličkou a vyjímatelnou vložkou
* poklice (kloše) na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* kalíšky a poháry na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* poháry na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Manipulace s inventářem na pokrmy**

**Zacházení s inventářem vyžaduje:**

* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**– cenná hodnota, může se lehce poškodit; možnost úrazu
* **přiměřenost** – při uchopení bereme ohled na druh materiálu; sílu stisku
* **čistotu / hygienu** – pulírujeme; používáme při manipulaci bílých rukaviček
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – třídíme a vybíráme podle znalostí, druhu pokrmu a příležitosti
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – vhodně kombinujeme s prostředím, příležitostí.

**Péče o inventář na pokrmy**

**Obecné zásady**

* **zohledňujeme** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* dbáme na **jednotnost** používaného inventáře
* **běžný inventář** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – vyšší obrátka
* **mimořádný inventář** vyžaduje vlastní přípravu a péči
* manipulujeme pouze s **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** inventáře a to opatrně
* používáme **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** – tlumíme nárazy, bráníme otloukání
* vymezíme **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** za svěřený inventář
* vhodně zacházíme a **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** mycími prostředky, čistou vodou
* udržujeme **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** a tím prodlužujeme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Skladování inventáře na pokrmy**

**Obecná pravidla**

* každý druh inventáře má své \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ vlhkosti vzduchu a přímému slunečnímu svitu
* mimořádný inventář skladujeme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ v kartonech, přepravkách s označením druhu a počtu kusů
* podle druhu pokrmu můžeme inventář \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ např. v režonu
* provádíme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* sklady kontrolujeme, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,** chráníme proti cizímu vniknutí

**Atypický / speciální inventář**

* může být \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* zvýrazňuje druh podávaného pokrmu
* důraz kladen na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* zpravidla ve stylových střediscích
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ charakter inventáře
* spíše příležitostně jen u vybraných druhů pokrmů

**Doplňující otázky:**

1. **Jaké sklady a úložné prostory máte inventář na pokrmy ve vaší odborné učebně?**
2. **Popište pomůcky, které při skladování používáte, jak šetříte místem při skladování?**
3. **Jsou sklady dostatečně chráněny před cizím vniknutím, jak?**

**Inventář na pokrmy jste zvládli ☺**

**Gratulujeme ….**

**Nechť se daří při další práci s ním ☺**

Fotografie výše uvedené byly pořízeny vlastní fotodokumentací na SŠPHZ v Uherském Hradišti.