**Pracovní list/sešit č. 1**

**INVENTÁŘ NA POKRMY**

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

**Inventář** = rozumíme všechny předměty používané v obsluze.

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

Různé talíře, mísy, misky, nádobky, podkladové předměty pro servis pokrmů včetně příloh a doplňků.

**Jaké má inventář významy?**

* gastronomický
* estetický
* hygienický
* propagační

**Jak rozdělujeme inventář podle materiálu:**

* porcelánový
* skleněný
* kovový (nerezový)
* dřevěný
* jednorázový (papírový/plastový)

****

**Možnosti použití inventáře**

**V interiéru**

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

**V exteriéru (s sebou „take away“)**

* **stánkový prodej a tržiště** – koupaliště, pláže …
* **pultový prodej** – občerstvení, kiosky, „hladová okna“, …

**Použití inventáře na pokrmy**

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

* hotelový
* vinárenský
* restaurační
* kavárenský
* barový
* stylový nebo atypický

**Jaké máme druhy talířů?**

* **klubový** (do 30 cm); **masový** (24 cm); **polévkový** (22 cm); **dezertní** (19 cm); **moučníkový a pečivový** (17 cm); **máslový** (8 cm)

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

Na těstovinová jídla, velké saláty.

**Pravidla používání inventáře na pokrmy**

* na každý pokrm používáme odpovídající inventář
* v provozu máme jen potřebné množství – ostatní ve skladu inventáře a podle potřeby fasujeme
* velikost porcí má být v souladu s velikostí inventáře => dezertní talíř –> dezertní příbor –> předkrm
* používáme jednotný inventář – stejný vzor
* univerzální inventář má výhody v možnosti kombinovat
* pravidelně kontrolujeme stav a počet – vysoké finanční náklady
* poškozený inventář IHNED vyřadíme
* **Napište vše, co víte o papírovém a plastovém inventáři.**
* talíře, misky, mísy
* slouží k jednorázovému použití zpravidla u rychlého občerstvení, v bistrech, fastfoodech, při formě „take away“ (s sebou)
* uplatňuje se také u příležitostného/stánkového prodeje – kiosky, občerstvení…
* vliv etického hlediska třídění odpadu použitého inventáře
* vzhledem k legislativnímu opatření Evropské Unie se do budoucna očekává postupné omezení či zákaz používání plastového inventáře

**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?**

*  Dezert

**Polévku můžeme podávat v:**

* Terině
* polévkovém talíři
* 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?**

* **timbály** – na dušené pokrmy

**Jaký můžeme mít kovový inventář?**

* mísy – kulaté, oválné, hranaté, rybí, teriny, jednoproudové, dělené
* misky – na kompoty, saláty, přílohy, máslo a džem, na hlemýždě
* omáčníky – různě velké na 1 až 10 porcí
* timbály – na dušené pokrmy
* rybí vaničky s pokličkou a vyjímatelnou vložkou
* poklice (kloše) nana mísy a talíře
* kalíšky a poháry na a poháry na vajíčka
* poháry na na zmrzlinu a ovoce

**Manipulace s inventářem na pokrmy**

**Zacházení s inventářem vyžaduje:**

* **opatrnost**– 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
* **profesionalitu** – třídíme a vybíráme podle znalostí, druhu pokrmu a příležitosti
* **smysl pro estetiku** – vhodně kombinujeme s prostředím, příležitostí.

**Péče o inventář na pokrmy**

**Obecné zásady**

* **zohledňujeme** vždy druh, materiál a velikost pro pokrm
* dbáme na **jednotnost** používaného inventáře
* **běžný inventář** **ošetřujeme častěji** – vyšší obrátka
* **mimořádný inventář** vyžaduje vlastní přípravu a péči
* manipulujeme pouze s **odpovídajícím množstvím** inventáře a to opatrně
* používáme **ubrousky, dečky** – tlumíme nárazy, bráníme otloukání
* vymezíme **hmotnou odpovědnost** za svěřený inventář
* vhodně zacházíme a **odborně ošetřujeme** mycími prostředky, čistou vodou
* udržujeme **dobrý stav** a tím prodlužujeme životnost

**Skladování inventáře na pokrmy**

**Obecná pravidla**

* každý druh inventáře má své **úložné místo /prostor**
* **zamezíme** vlhkosti vzduchu a přímému slunečnímu svitu
* mimořádný inventář skladujeme **odděleně** v kartonech, přepravkách s označením druhu a počtu kusů
* podle druhu pokrmu můžeme inventář **nahřívat** např. v režonu
* provádíme **pravidelnou inventuru**
* sklady kontrolujeme, **uzamykáme,** chráníme proti cizímu vniknutí

.

**Atypický / speciální inventář**

* může být různých tvarů i materiálu
* zvýrazňuje druh podávaného pokrmu
* důraz kladen na design, netradičnost
* zpravidla ve stylových střediscích
* národní nebo regionální 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.