**Písemná práce inventář - řešení**

1. **Vyjmenuj, jaký máme inventář na pokrmy.**

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

1. **Co je estetický význam inventáře?**

design, tvar, materiál inventáře, druh střediska, kde se používá

1. **Kde můžeme používat inventář na pokrmy?**

**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“, …
1. **Z jakých materiálů můžeme mít inventář?**

porcelánový a keramický

skleněný

kovový (nerezový)

dřevěný

jednorázový (papírový/plastový)

1. **Jak rozdělujeme inventář podle druhu provozu?**
* běžný – skladujeme v běžném provozu, příručních stolech, každodenní použití, péče
* mimořádný nebo slavnostní – skladujeme odděleně ve skladu
1. **Co musíme udělat, když zjistíme, že inventář je nějak poškozen?**

Musíme ho ihned vyřadit!!!

1. **Na co používáme klubový talíř?**

 Na speciality, pizzu, jako podkladový při slavnostním stolování.

1. **Na co používáme timbály?**

Na dušené pokrmy

1. **Co víš o atypickém inventáři?**
* 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
1. **Jaká jsou pravidla pro správné zacházení s inventářem?**
* opatrnost – cenná hodnota, může se lehce poškodit; možnost úrazu
* přiměřenost – při uchopení bereme ohled na druh materiálu; sílu stisku
* čistota / hygiena – pulírujeme; používáme při manipulaci bílých rukaviček
* profesionalitu – třídíme a vybíráme podle znalostí, druhu pokrmu a příležitosti
* smysl pro estetiku – vhodně kombinujeme s prostředím, příležitostí.
1. **Proč používáme dečky nebo ubrousky?**

Protože tím tlumíme nárazy, bráníme otloukání

1. **Jak se správně má skladovat inventář?**
* každý druh inventáře má své úložné místo /prostor
* zamezíme vlhkosti vzduchu a přímému slunečnímu svitu
* mimořádný inventář skladujeme odděleně v přepravkách s označením druhu a počtu kusů
* provádíme pravidelnou inventuru
* sklady kontrolujeme, uzamykáme, chráníme proticizímu vniknutí
1. **Jak se nazývá inventář na obrázku?**

masový hluboký („pasta“, „klobouk“) – na těstovinová jídla, velké saláty

****Zdroj vlastní