**Test základních znalostí inventáře - řešení**

**1/ Jak rozdělujeme inventář podle materiálu?**

Skleněný, porcelánový, kovový, dřevěný, papírový nebo plastový

**2/ Jak rozdělujeme inventář podle použití?**

talíře, mísy, misky, omáčníky, inventář na servis polévek, inventář na zapékané pokrmy, ostatní např. na podávání specialit

**3/ Jaké rozměry mají následující talíře?**

**Klubový-** 30cm

**Masový-** 24cm

**Polévkový-** 22cm

**Dezertní-** 19cm

**Moučníkový-** 17cm

**Pečivový-** 17cm

**Máslový-** 8cm

**4/ Co zařazujeme do atypického inventáře? (3 příklady)**

Kotlík na polévku nebo guláš, dřevěná prkénka, inventář na fondue, meče na špízy

**5/ Vypiš alespoň 3 pravidla pro manipulaci s inventářem.**

* V provozu máme pouze omezené množství, ve skladu pak přiměřenou rezervu;
* pro každý pokrm nebo nápoj používáme odpovídající inventář, a to pokud jde o materiál, druh, velikost, tvar, technologii přípravy nebo servisu, atraktivnost apod.;
* velikost porce má být v souladu s velikostí mísy, talíře a příboru, soulad by měl bý i po stránce estetické, a to pokud jde o stejný typ inventáře, barvu, dekor, znak apod.;
* používáním různých podložek a deček (při podkládání či vkládání) bráníme vzájemnému odíraní inventáře, smekání, cinkání, znečišťování apod.;
* používáme univerzální inventář (má to své velké výhody), ale respektujeme, že jeho použití má své hranice (např. U teplých nápojů pomáhají různé tvary konviček rozlišovat druhy nápojů);
* pravidelně kontrolujeme stav inventáře, jeho používání a ošetřování, včas vyměňujeme nepoužitelný.