**Kontrolní test 3** ŘEŠENÍ

1. Na jaké faktory je brán ohled při organizaci práce v restauraci?

na kapacitní podmínky, na kategorii restaurace a úrovně poskytovaných stravovacích služeb

2. Doplňte model organizační struktury restauračního provozu.

vedoucí provozu - majitel

vedoucí odbytového střediska

– vrchní číšník

vedoucí výrobního střediska

- šéfkuchař

3. Jakými třemi způsoby se vymezují směny výrobního a odbytového střediska?

* směny ranní X odpolední
* 12 hodinová pracovní doba
* směna krátkého a dlouhého týdne

4. Vyjmenujte nejčastější pracovní pozice stravovacího zařízení.

Vedoucí střediska, vedoucí skladu, šéfkuchař, asistent šéfkuchaře, kuchař, pomocné síly, vrchní číšník, obsluhující personál.

5. Popište úklid pracoviště na konci dne ve výrobním středisku.

Nejprve čistíme stroje a zařízení (konvektomaty, kráječe, výrobníky šlehačky, mikrovlnné trouby, hnětače, kutry, salamandry) vyměnit oleje fritézy, umýt veškeré obklady a pracovní plochy.

Kuchyňský inventář bílý i černý se musí důkladně umýt, potom následují veškeré pracovní stoly a skříně z čelních a bočních stran, poté dřezy, nakonec provedeme sanitaci podlah, úklid výlevek a úklidové místnosti.

6. Popište úklid pracoviště na konci dne v odbytovém středisku.

Provádíme především úklid veškerého inventáře, polic, regálů, výčepního zařízení, kávovaru a jiných zařízení v restauraci či baru.

Čištění koberců, vysávání, úklid přiléhajících toalet apod. se nejčastěji přenechává službě na ranní směnu.

Stoly zůstávají čisté, prostře se celý provoz čistými ubrusy, pokud to situace vyžaduje.