

PŘÍPRAVNÉ OTÁZKY K JZZ 2027

STOLNIČENÍ

III.KP

- 1/ Společenské chování - hlavní zásady a pravidla společenského chování, chování u stolu a při jídle.
- 2/ Komunikace ve službách - chování ve styku s hosty, objednávka, vyúčtování.
- 3/ Odbytová střediska - úkol odbytu, druhy odbytových středisek.
- 4/ Pracovníci odbytových středisek - pracovní pomůcky, oděv pracovníků odbytových středisek
- 5/ Malý stolní inventář - charakteristika, druhy, použití, ošetřování.
- 6/ Velký stolní inventář - charakteristika, druhy, použití, ošetřování.
- 7/ Inventář na podávání nápojů - charakteristika, druhy, použití, ošetřování.
- 8/ Inventář na podávání pokrmů - charakteristika, druhy, použití, ošetřování
- 9/ Pomocný inventář - charakteristika, druhy, použití.
- 10/ Příprava pracoviště na provoz - úklid, příprava stolů a inventáře.
- 11/ Základy obsluhy - zásady a technika obsluhy, systémy a způsoby obsluhy.
- 12/ Slavnostní stolničení - význam hostin, jejich druhy a účel.
- 13/ Raut - charakteristika, příprava stolů, vhodné pokrmy a nápoje.
- 14/ Banket - charakteristika, příprava stolů a tabule.
- 15/ Menu - charakteristika, sled chodů v menu, vhodné pokrmy a nápoje

NO Weiserová
Zpracovala: Weiserová Věra
V Olomouci 29. 9. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola
prof. V. Vejdovského Olomouc-Hejčín
Tomkova 42
779 00 Olomouc -4-

Kuchyně, 22. 9. 2026 - PV