



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Název projektu	Rozvoj vzdělávání na Slezské univerzitě v Opavě
Registrační číslo projektu	CZ.02.2.69/0.0./0.0/16_015/0002400

Prezentace předmětu:
MEZINÁRODNÍ GASTRONOMIE

Vyučující:
Ing. Miroslava Kostková, Ph.D.



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Klasifikace a management gastronomických zařízení, Nabídka gastronomického podniku

Mezinárodní gastronomie



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**

OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

Ing. Miroslava Kostková Ph.D.

Obsah přednášky:
Nabídka
gastronomických
zařízení
Jídelní a nápojový
lístek
Charakteristika,
význam a tvorba
Gastronomická
pravidla



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ



-
- Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci živnosti hostinská činnost, ve školní jídelně, menze, v dětské skupině, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve výkonu vazby, trestu odnětí svobody a zabezpečovací detence, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské léčebně rehabilitační péče, při stravování zaměstnanců, poskytování občerstvení a za účelem podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.
-



-
- Stravovací službu může osoba, která ji provozuje, poskytovat pouze v provozovně, která vyhovuje hygienickým požadavkům na umístění, stavební konstrukci, prostorové a dispoziční uspořádání, zásobování vodou, vytápění, osvětlení, odstraňování odpadních vod, větrání a vybavení upraveným přímo použitelnými předpisy Evropské unie na úseku potravinového práva.
 - Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.
-



-
- Spadá sem také stravování zaměstnanců, nebo podávání občerstvení obecně, či jako součást ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu. Pokud tedy chceme hostům třeba v Infocentru nabízet možnost zakoupení kávy po vzoru internetové kavárny, budeme si muset zařídit specializovanou živnost pro hostinskou činnost.
 - **Potravinářský podnik** definován jako veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnosti související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin. Povinnosti v oblasti stravování pak stanoví zejména shora cit. nařízení, dále nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, o hygieně potravin a zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“).
-



-
- Provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu je povinen zajistit, aby fyzické osobě se zdravotním postižením byl umožněn vstup do stravovací části provozovny v doprovodu vodícího nebo asistenčního psa.
 - Fyzická osoba se zdravotním postižením je povinna na požádání provozovatele potravinářského podniku provozujícího stravovací službu, jeho zaměstnance nebo jiné fyzické osoby, která vykonává v provozovně činnost pro tohoto provozovatele, předložit doklad o výcviku psa.
-



-
- Provozovatel potravinářského podniku provozující stravovací službu je povinen nejpozději v den jejího zahájení písemně oznámit příslušnému orgánu ochrany veřejného zdraví den zahájení činnosti, její předmět a rozsah a umístění provozoven, významnou změnu v předmětu nebo rozsahu činnosti nejpozději v den této změny, jakož i den ukončení provozu stravovací služby. Právnícká osoba v oznámení dále uvede obchodní firmu, sídlo a právní formu; fyzická osoba oprávněná k podnikání podle zvláštních právních předpisů obchodní firmu a bydliště.
-



-
- Na základě výše uvedeného a dále pak ve spojení s § 92 odst. 1 zákona 258 lze tedy shrnout, že všechny podnikající fyzické a právnické osoby vykonávající činnost v oblasti poskytování stravovacích služeb (jedná-li se o manipulaci s potravinami ve všech fázích výroby, zpracování a jejich distribuci) jsou povinny dodržovat povinnosti stanovené zejména nařízením 178, nařízením 852 a zákonem 258, a to bez ohledu na živnostenské oprávnění k hostinské činnosti a bez ohledu na skutečnost, že činnost je vykonávána v nezakladovaných prostorech.
-

Nabídka – JL a NL:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Přímá - světelné tabule, vývěsné tabule apod., nepřímá,
 - měla by reagovat na konkrétní spotřebitelskou poptávku,
 - je obrazem osobnosti odpovědné za provoz,
 - představuje spolupráci výroby a odbytu.
-

Jídelní a nápojový lístek



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

= seznam jídel a nápojů doplněný o příslušné náležitosti

- Je prostředníkem mezi provozovatelem a hostem,
 - informuje,
 - emocionálně ladí hosta a pomáhá mu rozhodnout se,
 - upozorňuje na zvláštní služby,
 - posiluje nákupní impulsy,
 - zviditelňuje nabídku,
 - dokumentuje a naznačuje kvalitu a atmosféru,
 - posiluje image a pověst podniku,
 - je významným marketingovým nástrojem.
-

Základní principy zpracování jídelních lístků:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Jídelní lístek informuje a ovlivňuje zákazníka, je nástrojem pro probuzení zájmu a zlepšení
 - stal se jak nepostradatelným pramenem informací, tak i nástrojem motivace zákazníka k opětovné návštěvě,
 - svým vzhledem, barvami, fotografiemi nebo kresbami , či jinými projevy, musí mít na zákazníka psychologický dopad,
 - je nástrojem, sloužícím k naplnění cíle prodat svému druhu klientely maximum.
-



-
- JL je vizitkou restaurantu, oznamuje pravidla hry a je předzvěstí dobrého nebo špatného jídla,
 - nezbytnost zdůraznění péče o jeho složení, která musí předcházet jeho vnějšímu projevu a zpracování,
 - aspekty, ovlivňující celkový výraz jídelního lístku jsou označovány jako nezbytné pro vytvoření koncepce vzhledu jídelního lístku.
-

Údaje na JL:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Název provozovny a střediska, adresa, kontakty, rezervace, provozní doba
 - soupis pokrmů podle gastronomických pravidel (často doplněno o popis pokrmů, ingredience, obrázky),
 - ceny (včetně DPH),
 - hmotnost pokrmů, porcí (nejsou povinné),
 - druh lístku a jeho platnost (stálý, denní nabídka, polední menu),
 - číslování jídel,
 - způsob placení,
 - označení vegetariánských pokrmů, energetická náročnost,
-



-
- informace o možnosti dietní stravy, dětských porcí,
 - jméno šéfkuchaře, vedoucího střediska,
 - upoutávka na připravované akce,
 - pozvánky do dalších odbytových středisek v hotelu,
 - přání dobré chuti,
 - další informace a zajímavosti (historie, osobnosti apod.)
-



-
- velikost a formát, rozměr a tvar by měl respektovat styl restaurantu,
 - použití různých druhů papíru - výběr je ovlivňován finančními náklady, názor tiskaře, jakou kvalitu textů materiál může unést a předpokládaná délka životnosti,
 - rozmístění jednotlivých částí - gastronomický pořádek určuje umístění jednotlivých kategorií pokrmů na jídelním lístku,
 - nápoje mohou být uváděny přímo, nebo na zvláštním nápojovém lístku, např. vinném, barovém apod. - o tom rozhoduje značka a postavení restaurantu,
-



-
- názvy pokrmů a jejich popis ve zkratce - vylučuje otázky zákazníka k pokrmu, zkracuje čas objednávky /zákazník si může udělat výběr se znalostí věci/,
 - užitím popisu se vzbuzuje u zákazníka zájem, usměrňuje jeho chuť a probouzí zvědavost, pro zahraniční klientelu v přiměřeném rozsahu a příslušné jazykové mutaci,
 - celkový vzhled - grafická úprava jídelního lístku se odvozuje od určení charakteru celkového dojmu, použitých fotografií nebo kreseb a od jeho vložek a případné inzerce.
-

- Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh.
 - Svou formou i obsahem reprezentuje především kuchaře, ale i ostatní zaměstnance včetně podnikatele.
 - Základním požadavkem na jídelní lístek je pestrý výběr pokrmů a příloh, dobrá přehlednost, čitelnost a vkusná úprava.
 - Jídelní lístek usnadňuje nabídku, objednávání, bonování, expedici, zúčtování a slouží i jako kontrolní podklad (má se 1 rok archivovat).
 - Používá se také k reklamě (vystaví se za oknem nebo ve vitríně půl až jednu hodinu před zahájením provozu) a může posloužit i jako suvenýr, popř. zboží (atraktivní lístky můžeme nabízet ke koupi např. v šatně).
-



-
- Jídelní lístek je základním nástrojem kuchyňského managementu a plánem činnosti restauračního provozu.
 - Musí vyhovovat stravovacím zvyklostem dané komunity, je vizitkou vašeho podniku, proto musí být čistý, nepřeškrtnaný, čitelný, přehledný, informativní, odpovídající charakteru pohostinského podniku.
-

Jaké informace by měl jídelní lístek hostu podávat?



- o etnickém, regionálním či krajo­vém původu jídla,
 - stručný popis jeho přípravy, který může být pro hosta rozhodující – jde o informace, zda pokrm je teplý nebo studený, vařený, pečený, smažený aj.,
 - o velikosti pokrmu, jeho hmotnosti proto, aby si host mohl vybrat podle své volby a podle svých stravovacích zvyklostí,
 - o předpokládaném času, který jeho příprava zabere,
 - o servisu, tj. způsobu, jakým je pokrm podáván (porce pro dvě osoby, dokončování u stolu aj.),
-



-
- o doplňcích a přílohách, které mohou být zakalkulovány v ceně pokrmu,
 - o přílohách tzv. à la carte, tj. o doplňcích jídel, které nejsou zakalkulovány v ceně jídla,
 - o cenách a o tom, co cena obsahuje, proto aby si host mohl vybrat podle svých možností – vysoký, nepředpokládaný účet za konzumaci považuje host za jistou zákeřnost, na kterou nikdy nezapomene,
 - o možných způsobech placení.
-

Náležitosti jídelního lístku

Jde o údaje formálního charakteru, ale nezbytné pro jeho funkčnost. Patří k nim:

- název hotelu (restaurace), jeho logo, ebeny, adresa,
 - datum, kdy byl dán do užívání nebo období platnosti,
 - velikost porce, hmotnost masa v syrovém stavu,
 - název pokrmu a příloh,
 - smluvní cena porce včetně údaje, zda je v ceně zahrnuta DPH,
 - jméno odpovědného pracovníka,
 - výše kuvertu.
-

Druhy jídelních lístků



1. Stálý jídelní lístek

- Také se mezinárodně nazývá standardizovaný jídelní lístek. Je výhodný všude tam, kam nechodí příliš často stálí hosté. Zpravidla nabízí širší sortiment pokrmů, bývá vytištěn na kvalitním papíře a je vhodně graficky upraven. Nevýhodou tohoto lístku jsou jeho vyšší pořizovací náklady. V současné době tento druh lístku využívají etnické restaurace nebo jim podobná zařízení.

2. Denní jídelní lístek

- Jeho sortiment se denně mění podle právě dodaných surovin, má formát A4.

3. Kombinovaný jídelní lístek

- Jsou to předchozí oba lístky dohromady. Vložka s denní nabídkou se zpravidla zasunuje do stálého lístku.
-



4. Cyklický jídelní lístek

- Jde o soubor jídelních lístků, které se každý den mění, ale vždy po týdnu nebo čtrnácti dnech se periodicky opakují. Používá se především v účelovém stravování.

5. Večerní jídelní lístek

- je to stálý lístek s nabídkou pokrmů, které jsou přizpůsobeny večernímu provozu.

6. Kavárenský jídelní lístek

- Obsahuje úzkou nabídku teplých pokrmů a je rozšířen o nabídku vaječných pokrmů a moučníků. Má zpravidla menší formát a může být spojen s nápojovým lístkem.
-



7. Barový jídelní lístek

- Bývá součástí nápojového lístku. Nabídka jídel se zpravidla omezuje jen na několik studených jídel a teplých specialit. Sladké pokrmy se zde neuvádějí.

8. Vinárenský jídelní lístek

- Nabízí pokrmy vhodné k vínu (přírodní úpravy), více druhů sýrů a méně moučníků.

9. Dětský jídelní lístek

- Má být upraven tak, aby děti zaujal (grafickou výzdobou). Jeho obsah může být rozdělen na nabídku pro děti do tří let (kaše, mletá masa aj.). Pro starší děti je možno připravovat běžné pokrmy v polovičních dávkách.

10. Jídelní lístek etážové služby

- Slouží k nabídce pokrmů v hotelových pokojích. Někdy se pro tyto účely využívá stálý nebo kavárenský jídelní lístek.

11. Snídaňový jídelní lístek

- Klasický snídaňový lístek s nástupem snídaňových bufetů prakticky vymizel. Dnes se uplatňuje nejvíce jako visačka na kliku hotelového pokoje. Nabízí snídaně v hotelových pokojích.
-



12. Karnet

- Jde o jídelní lístek pro zvláštní příležitosti, ve kterém se nabízí různé sestavy jídel za jednotnou cenu, např. předkrm, polévka, výběr ze tří hlavních jídel a dezert.

13. Speciální jídelní lístek

- Má atraktivní úpravu a používá se při mimořádných příležitostech, jako jsou dny cizích kuchyní, vepřové, zvěřinové, drůbeží a rybí hody, odborné výstavy apod.

14. Cizojazyčné jídelní lístky

- Jsou nutné v mezinárodních provozovnách a v oblastech cestovního ruchu, kde musí být zaměstnanci obsluhy a provozu připraveni kdykoli cizince přijmout a k plné spokojenosti obsloužit.

V malých provozovnách je možné i účelné spojit jídelní lístek s nápojovým, zvláště při nabídce sortimentu, např. v denních barech, kavárnách a vinárnách.

Pořadí pokrmů na jídelním lístku

- studené předkrmy
 - polévky
 - teplé předkrmy
 - ryby, drůbež, zvěřina
 - lehké zdravotní pokrmy
 - hotové pokrmy
 - pokrmy na objednávku
 - přílohy
 - kompoty
 - saláty
 - studené pokrmy a sýry
 - moučníky
 - zmrzlina, ovoce
-

Nové trendy



- spojování skupin – teplé a studené předkrmy,
 - podle zaměření provozovny zařazovány specifické samostatné skupiny (grilované speciality, pizzy, těstoviny, steaky, mořské plody, pokrmy připravované u stolu hosta, pro dvě osoby),
 - zachování klasického pořadí není vždy rozhodující (polévky nejsou umístěny před teplé předkrmy, hotové pokrmy netvoří samostatnou skupinu, nabídka ovoce a dezertů bývá často prezentována samostatně apod.).
-

Pravidla, zásady a trendy uplatňované při sestavování JI a NL

Obsahová stránka JI a NL spojuje předkládanou nabídku s očekáváním hostů.

- Prodejní analýza – počty prodaných jídel, stupeň oblíbenosti, nejvíce a nejméně požadované pokrmy.
 - Obsah nabídky v souladu s typem RZ, CT, ve vztahu s konkurencí.
 - Možnosti a schopnosti výroby a obsluhy – inventář, kapacita kuchyně, dovednosti, technika.
 - Poměr jednotlivých skupin a počet jídel uvnitř každé z nich harmonicky vyrovnaný a vyvážený.
 - Nové trendy.
 - Speciality, obměna nabídky.
-



-
- Informace o pokrmech, které vyžadují delší čas přípravy.
 - Gastronomické a kulinářské akce.
 - Ochrana zákazníka – standardy kvality.
 - Personál perfektně informován.
 - Vyzkoušet předem poptávku a ověřit cenové relace, znát hrubé výnosy.
 - JL a NL čisté, v jazykových mutacích dle CT.
 - Tvořit lístky v originálním pojetí.
 - Dodržovat gastronomická pravidla při řazení.
-

Hlavní zásady při sestavování menu



- Menu je pevná sestava pokrmů, doplněná podle okolnosti vhodnými nápoji, používaná k určité příležitosti.
 - Podle počtu chodů rozeznáváme jednoduché menu (3 chody, např. polévka, hlavní chod a moučník), složité menu (4 až 5 chodů, např. studený předkrm, polévka, hlavní chod, moučník) a slavnostní menu (6 a více chodů, např. studený předkrm, polévka, ryba, hlavní chod, sýr, zmrzlinový pohár).
-

Pravidla pro sestavování menu



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Menu má být jako celek nápadité, pestré a originální, svým obsahem má zapadat do charakteru pohoštění.
 - Z moderního pohledu na výživu má být biologicky hodnotné, omezeny mají být zdroje energie (tuky, cukry).
 - V dobře sestaveném menu má být alespoň jedna porce čerstvé zeleniny nebo ovoce.
 - Hlavní chod má být jen jeden, má být masitý a se 2 přílohami (jednou teplou, druhou studenou – tato varianta také usnadňuje servis); má být přibližně uprostřed sestavy a má být celkovým vrcholem menu; ostatní chody mají být pouze jeho doplňkem.
 - Ryba se s ohledem na malou vydatnost nepovažuje za hlavní chod, v menu zpravidla nahrazuje teplý předkrm.
-

Pravidla pro sestavování menu



- Před hlavním chodem nezařazujeme sladké pokrmy a sladké nápoje.
 - Teploty podávaných pokrmů se nemají příliš střídat; podáváme je v pořadí studené, teplé, studené.
 - V dobře sestaveném menu se nemají opakovat stejné základní suroviny (druh masa, zeleniny a ovoce, vejce, máslo, šunka apod.), stejný způsob přípravy pokrmu (tepelné zpracování – vaření , pečení, smažení atd.), stejně tvary výrobků a stejná konzistence (mleté suroviny, drobně krájené atd.), stejně přílohy; výjimka je možná u brambor, jsou-li rozdílně upraveny (např. vařené a smažené).
 - Smažené pokrmy a vydatné omáčky zařazujeme jen na přání hostů.
 - Menu je jednotné pro celou společnost, předem je nutné dojednat výjimky pro nemocné hosty a děti do 12 let.
 - Aperitiv, káva a digestiv jsou samozřejmou součástí slavnostních menu, ale do počtu chodů je nezapočítáváme
-

Pořadí nápojů v menu



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Aperitiv (zpravidla alkoholický, 15 minut před jídlem, krátký, suchý).
 - Pivo (pouze malé a pouze je-li vhodné k podávanému pokrmu); současně nabízíme i další nápoje jako minerální a sodovou vodu a ovocné a zeleninové šťávy.
 - Víno (v pořadí bílé, růžové, červené, dezertní a šumivé).
 - Káva (vhodná je černá cezená a moka).
 - Digestiv (vhodný je koňak nebo brandy, jinak ženám likéry, mužům pálenky).
-
- Výběr vhodných nápojů k pokrmům se řídí vzájemnou harmonií vůně, barvy a chutě a je záležitostí vysoce odbornou. Za vrchol servisu nápojů se považuje šumivé víno, které by nemělo chybět ve slavnostním menu.
-

Nápojový lístek

- funkce jako JL +
- spojení mezi produktem, hostem a podnikem,
- je mostem mezi objednávkou pokrmu a servisem.



Nápojový lístek



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Nápojový lístek je seznam nabízených nápojů.
 - Má charakter stálého lístku a mění se při zásadních změnách v nabízeném sortimentu nebo poptávce.
 - Ve vyšších skupinách se předkládá zároveň s jídelním lístkem, v nižších na požádání, v hospodách se může nahradit vývěsním ceníkem.
-

Náležitosti nápojového lístku



- Údaje na nápojovém lístku jsou uváděny v litrech nebo centilitrech.
 - Druhy nápojových lístků se liší podle kategorie střediska nebo provozovny (restaurace, kavárna apod.).
 - U některých nápojů mohou být uvedeny různé míry a tomu odpovídající ceny, např. u piva 0,3 a 0,5 l.
 - Ve špičkových střediscích a na samostatných vinných lístcích (lahvových vín) jsou u vín uvedeny některé podrobnější údaje jako:- pořadové číslo (kód), ročník, značka vína a bližší označení podle nálepky (odrůdové, známkové, archivní, výběrové, vyznamenané apod.) – stručná charakteristika vína (chuťové vlastnosti) – výrobce (vlastník vinice, družstvo, vinařský závod). – oblast původu (místo, země)
-

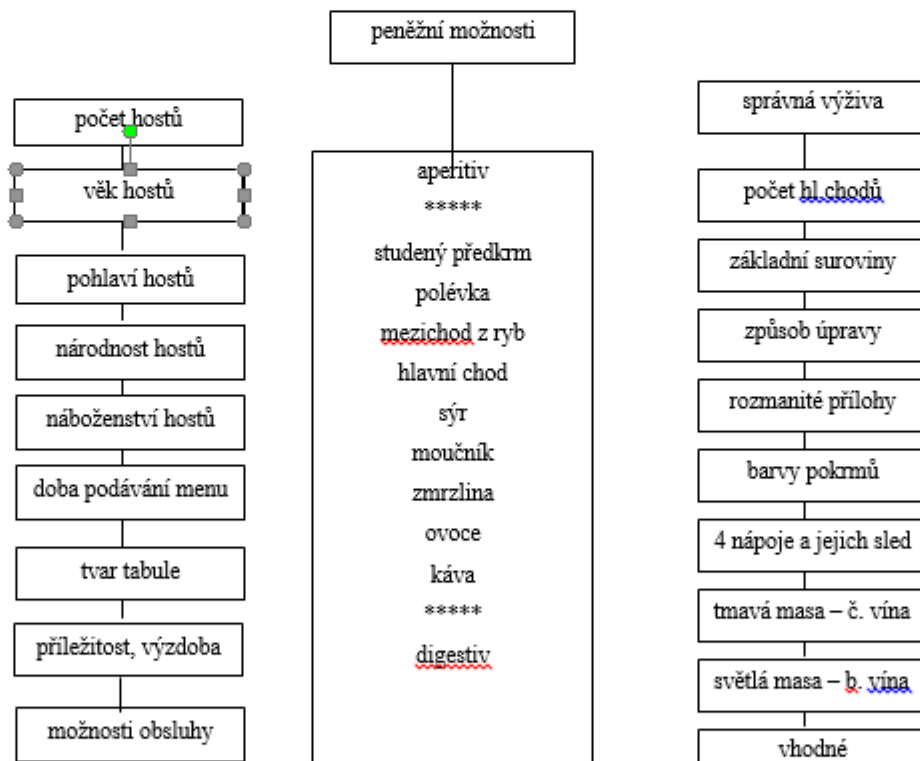
Pořadí nápojů na nápojovém lístku



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- Aperitivy (kořeněná vína, lihoviny, míšené a ostatní nápoje).
 - Přírodní vína (bílá, růžová, červená, vinný střík).
 - Dezertní vína (žlutá, červená).
 - Šumivá vína (bílá, růžová, červená).
 - Destiláty (obilní, ovocné, ostatní).
 - Likéry (ovocné, ostatní, emulzní).
 - Nealkoholické nápoje (vody, limonády, mošty, šťávy, mléko).
 - Pivo (světlé, tmavé, speciální, nealkoholické, dietní).
 - Teplé nápoje (nealkoholické – káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko, horká limonáda; alkoholické – horké víno, grog, punč, vinná pěna).
-

Schéma tvorby slavnostních menu:



Informace:



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- u vín údaje o chuti, oblasti, o odrůdě, původu, ročníku, jakostní třídě, skladování a správné formě servisu, o ceně a množství,
 - může být samostatný i jako součást JL.
 - prodej aperitivů a digestivů – pomocí nápojového vozíku, formou stojánků a letáčků, upoutávka na zvláštní nápoje, založená sklenice na víno také stimuluje hosta k rozhodnutí o volbě nápoje, funkce sommeliéra.
-

Menu



**SLEZSKÁ
UNIVERZITA**
OBCHODNĚ PODNIKATELSKÁ
FAKULTA V KARVINĚ

- 1) Studený předkrm
 - 2) Polévka
 - 3) Teplý předkrm
 - 4) Ryba
 - 5) Hlavní chod
 - 6) Teplý mezichod
 - 7) Studený mezichod
 - 8) Sorbet
 - 9) Pečeně
 - 10) Zeleninový chod
 - 11) Teplé sladké jídlo
 - 12) Studené sladké jídlo
 - 13) Sýr
 - 14) dezert
-