

# Způsoby obsluhy

---

Způsob obsluhy je technická záležitost servisu pokrmů.

Je ovlivněn skupinou obyčtového střediska.

Udává techniku práce číšníka - „jak se obsluhuje“.

# Druhy způsobů

---

- **SLOŽITÁ OBSLUHA**
- Francouzský
- Anglický
- Ruský
- **JEDNODUCHÁ OBSLUHA**
- Restaurační
- Kavárenský
- Barový

# Kavárenský způsob obsluhy

---

- **Nápoje se podávají na kavárenském tácku, se kterým se hostovi zakládá. Po celou dobu konzumace zůstává na stole a použitý inventář se uklidí i s táckem.**
- **Pokrmý se podávají podle zásad jednoduché obsluhy, a to základní formy. Vše se přináší na jednom talíři (maso i příloha). Před servisem pokrmů se stůlek prostírá ubrouskem (anglické prostírání) nebo naperonem, zakládá se příbor a dochucovací prostředky.**

# KAVÁRENSKÝ ZPŮSOB OBSLUHY

---

- používá se ve společenských střediscích, kde se neprostírají ubrusy a převládá zde konzumace nápojů (kavárny, klubovny, cukrárny, hotelové haly)  
pokrmu se podávají podle pravidel jednoduché obsluhy  
před konzumací prostíráme stůl anglickým prostíráním  
po konzumaci vše debarasujeme  
nápoje se podávají na samostatných táccích, pro každého hosta samostatně  
tácek s nápojem zůstává na stole po celou dobu konzumace, do další objednávky  
ke kávě se podává voda ve sklenice o obsahu 0,1 dcl

# Restaurační způsob

---

- Tácek nosí obsluha v levé ruce spolu s příručníkem na levém předloktí
- Z pravé strany servis nápojů u stolu hosta
- Tácek zůstává u obsluhujícího
- Debaras použitého inventáře také z pravé strany na tácek obsluhujícího



# Barový způsob obsluhy

---

- Tento způsob obsluhy se používá v denních i nočních barech. Hosté sedí či stojí u barového pultu. Při servisu pokrmu se plocha barového pultu před hostem prostírá dečkou (anglickým prostíráním).
- Nápoje nezakládáme na holou desku barového pultu nebo stolu, používáme odpovídající podložky nebo dečky popř. tácky.

# FRANCOUZSKÝ SYSTÉM OBSLUHY

---

- systém složité obsluhy
- dělba práce vysoce kvalifikovaných číšníků (servírky se při tomto způsobu obsluhy zpravidla nezaměstnávají)
- jedná se o rozšířený (složitější) systém vrchního číšníka
- pro jednotlivé funkce se používá původní francouzské označení
- **hlavními znaky jsou:**
  - 1) pokrmy a přílohy z kuchyně na společném inventáři, u stolu se překládá a dohotovuje (keridon a vozíky)
  - 2) nabídka aperitivů, předkrmů, sýrů a zákusků, popř. teplé speciality na vozíku

- **rozdělení pracovních funkcí:**
- \* **vedoucí střediska Maitre d'hotel (metrdotel)** - řídí společenskou stránku střediska (rezervace, uvítání hostů aj.)
- \* **vrchní úsekový číšník Chef de rang (šéf d rán)** - zajišťuje odbornou obsluhu 3 - 5 stolů
- \* **zástupce úsekového vrchního číšníka Demi chef de rang** - ve větších restauracích, kde úsekový číšník přebírá část společenských povinností vedoucího restaurace
- \* **pomocník vrchního číšníka Commis de rang (komi d rán)** - přináší veškeré objednávky z kuchyně i výčepu
- \* **nápojář Sommelier (somelijé) nebo také Winebuttlet (vajnbatler)** - nabídka aperitivů, nápojů a digestivů
- \* **předkrmář Hors d'oeuvrier (ordevrijé)** - nabídka studených předkrmů, příprava salátů
- \* **sběrač nádobí Commis débarrasseur (komi débarasé)** - pečuje o úklid v několika rajónech
- \* **annonceur (anonsé)** - přebírá objednávku v kuchyni
- \* **pokladní Caisier (kasijé)** - eviduje veškeré objednávky číšníků, vede účty jednotlivých stolů, účty se hostům překládají v ubrousku na táčku, drobné vrací pokladní prostřednictvím číšníků
- \* **trancheur (tranšér)** - tato funkce je zřízena pouze v některých restauracích, pracovník nabízí krájenou specialitu pomocí teplého vozíku a dranzíruje pokrmy u jídelních stolů dle objednávek



# Anglický způsob obsluhy

---

- pokrmy i přílohy na mísách, překládají se na keridonu, položení na ohřívač
- složitá obsluha, pracujeme ve dvojici, následný nachservis = reservis
- servis podle společenských pravidel z pravé strany
- nejvýhodnější způsob při konečné úpravě některých pokrmů před hostem → míchání salátů, příprava koktejlů, flambování....
- mísa se prezentuje všem hostům najednou přes keridon
- pořadí překládání je stejný jako u francouzského zp., popřípadě stylizace pokrmů moderním zp. do středu talíře

---

- **Postup obsluhy:**

- mísa se prezentuje přes keridon všem hostům (velká prezentace) nebo i jednotlivým hostům (malá prezentace);
- mísu s masem dáme na ohřívač, příloha a šťáva je vedle ohřívače na keridonu;
- mohou překládat 2 obsluhující, vrchní číšník překládá maso, pomocník přílohu a šťávu, zakládá hostům na stůl;
- při větším počtu hostů vrchní číšník překládá maso i přílohu a pomocník šťávu, zakládá hostům;
- součástí je reservis (přílohy se překládá 2/3), u některých pokrmů i maso 2/3 a zbytek se přihřívá.



- **Umístění inventáře na keridonu:**
- vlevo ohřívač;
- vedle ohřívače masové talíře;
- vpravo vedle talíře příloha;
- nad talířem omáčník;
- do pravého horního rohu umístíme kapsu s překládacími příbory.

# Ruský způsob obsluhy

---

- Je podobný anglickému. Je to elegantní servis, kde pokrmy jsou umístěny na velkém servírovacím stolku a na něm překládány na talíře. Tento způsob je vhodný pro malé uzavřené společnosti.



# RESTAURAČNÍ ZPŮSOB OBSLUHY

---

## 1. Základní forma jednoduché obsluhy

- pokrmy i s přílohou jsou na jednom talíři.

## 2. Vyšší forma jednoduché obsluhy

- přílohy se podávají zvlášť na dezertním talíři, pokrm na masovém talíři;
- pokrmy se mohou podávat také na mísách s překládacím příborem, zakládá se nahřátý masový talíř a mísa s pokrmem na stůl, hosté si překládají sami;
- slavnostní forma jednoduché obsluhy – použití klubových talířů.

## 3. Složitá obsluha

- pokrmy i přílohy jsou na mísách, všechny pokrmy se překládají;
- používají se servírovací stolky a vozíky.

---

- **Základní forma složité obsluhy**

- překládání pokrmů na keridonu a přehřívání zbývajících částí pokrmu, reservis.

- **Vyšší forma složité obsluhy**

- dohotovování pokrmů u stolu hosta;
- například dranzírování, dochucování, flambování

# SLAVNOSTNÍ ZPŮSOBY OBSLUHY

pro předem objednané uzavřené společnosti,

dělíme na dvě formy:

## 1. banketní obsluha

hosté sedí u slavnostní tabule dle zasedacího pořádku

pokrmu se překládají z mís z levé strany, na předem založený talíř, nejprve 2/3 pokrmu, poté nachservis

## 2. rautová obsluha

hosté se volně pohybují po místnosti (nemusí mít místo k sezení)

pokrmu si vybírají a překládají u nabídkových stolů (studených, teplých)

číšníci nabízí nápoje z plat nebo je zde nápojový stůl

obsluha se většinou dělí do tří skupin, jedna skupina doplňuje nabídkové stoly, jedna pracuje u nápojových stolů a třetí debarasuje v současné době se tento způsob obsluhy rozšiřuje do restaurací při podávání snídaní, obědů i večeří

# SLAVNOSTNÍ ZPŮSOBY OBSLUHY

- **Banketní:**
- hosté sedí u společné tabule podle zasedacího pořádku;
- používá se při hostinách pro větší počet hostů (asi od 12 osob);
- pokrmy se expedují z kuchyně na společných mísách;
- maso na oválných mísách, přílohy na kulatých mísách, šťávy v omáčnicích, polévky v terinách;
- číšníci mají společné příchody a odchody;
- výjimečně bývá představen personál kuchyně a vedení akce;
- podává se jednotné menu;
- překládá a nabízí se zleva, předem se zakládají talíře;
- převládají láhvové nápoje;
- káva se nalévá z konvic do předem založených šálků.



---

## **Rautový způsob:**

- použití nabídkových stolů (studených, teplých, nápojových);
- hosté si sami volně vybírají pokrmy a překládají si sami nebo překládá číšník;
- nápoje může číšník také nabízet mezi hosty na tácku.

# Složité obsluha

---

- Je vysoce odborná práce, která vyžaduje znalosti přípravy pokrmů u číšníka a u kuchaře znalosti servisu pokrmů.
- **Do vyšší formy složité obsluhy řadíme:**
- dochucování
- míchání pokrmů
- flambování
- dranžírování
- fondue a barbecue

# Hlavní zásady práce u stolu hosta:

---

- dohotovované pokrmy nabízíme menším společnostem maximálně do 10 hostů;
- pečlivě promyslíme postup servisu a připravíme jídelní stůl a pracoviště (pomocný vozík, keridon, inventář...);
- pracujeme minimálně ve dvojici;
- přinesené pokrmy nejprve prezentujeme, pracujeme v blízkosti a dohledu hostů, abychom zvýšili jejich zájem o naši práci;
- s hosty udržujeme kontakt po celou dobu naší práce u stolu;
- odborným a rychlým přístupem se snažíme zvýšit hodnotu pokrmu podle přání hosta;
- dodržujeme společenská pravidla obsluhy.

# DOCHUCOVÁNÍ POKRMŮ

---

- používáme při míchání salátů, flambování, přípravě minutek, dochucování a přípravě polévek a exotických specialit;
- smyslem dochucování je konečná úprava chuti pokrmu podle přání hosta nebo návrhu číšníka;
- používají se běžné dochucovací prostředky, víno, lihoviny, likéry;
- nutná je spolupráce s kuchyní, číšník musí znát základní chut' šťáv, omáček, pokrmů;
- množství ingrediencí volíme uvážlivě, žádná z použitých surovin nemá překrývat chut' pokrmu;
- při použití alkoholických nápojů se nemá pokrm dále vařit.



# FLAMBOVÁNÍ

---

- Flambování je dohotovování pokrmu u stolu hosta hořícím alkoholem. Flambovat můžeme celou řadu teplých moučníků (například palačinky, lívanečky, ovoce), ale také i maso.
- **Pravidla:**
- používáme otevřený oheň (flambovací vozík, lihové kahany);
- vhodné pánvičky;
- před flambováním pánvičky dobře prohřejeme;
- před vložení pokrmu rozpustíme v pánvičce máslo anebo při flambování masa menší množství šťávy;
- pokrmy dobře prohřejeme nebo mícháme a otočíme;

- na jednu porci 0,02l lihoviny;
  - nejvhodnější lihovina je vysokoprocentní pálenka - například vodka, rum, brandy;
  - po nalití nakláníme nad plamen nebo nalijeme na lžíci či naběračku;
- 
- při velkém množství šťávy špatně hoří;
  - výška plamene by neměla přesáhnout 10cm;
  - doba hoření asi 30 sekund do jedné minuty;
  - před servisem můžeme dochutit, krájet, ale v co nejkratší době;
  - včas vypínáme zdroj tepla;
  - v pravé ruce máme překládací příbory a v levé ruce pánev;
  - používáme příručník

# DRANŽÍROVÁNÍ

- **Charakteristika:**

- je to nejstarší způsob dohotovování pokrmů u stolu (používal se ve středověku);
- je souhrnným výrazem pro porcování, krájení, filírování, dělení, vykostování;
- dranzírujeme pstruhy, kuřata, dvojité bifteky, celou kýtu (vepřová, skopová, srnčí), i celé sele.

- **Základní pravidla:**

- musíme mít anatomické znalosti (uložení, směr kosti, uložení kloubů, směr masových vláken, uložení masa podle jakosti);
- používáme naostřené nože a příbory správné velikosti a tvaru (dranzírovací, rybí, překládací příbor);
- řezy vedeme rychle a čistě;
- pracujeme rychle a odborně (maso chladne a ztrácí na kvalitě);
- pokrm složíme na mísu, přehříváme;
- dbáme na estetickou stránku;
- pracujeme v blízkosti stolu, prezentujeme celý pokrm a potom naporcovaný;
- nezapomínáme na ozdobu.

# ETÁŽOVÁ OBSLUHA

---

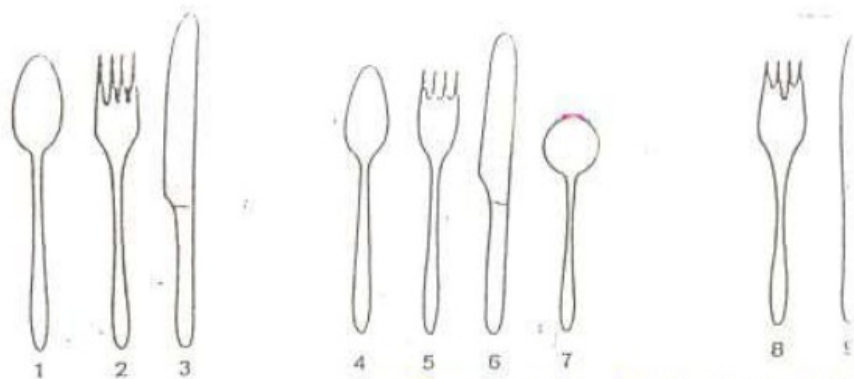
- v hotelových pokojích
  - pokrmy a nápoje připravené na prostřených platech z kterých hosté konzumují (většinou do dvou osob)
  - hosté si objednávají zpravidla na recepci telefonicky
  - obsluhující plato pouze založí, úklid provádí pokojská
  - účet se vede na recepci a host platí při odjezdu i s ubytováním





Obr. 24. Překládací příbory

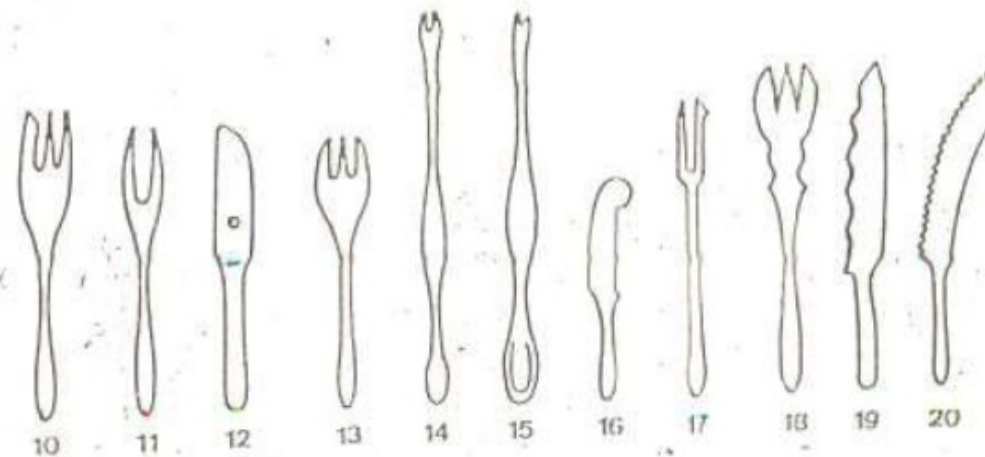
21 – vidlička na překládání masa, 22 – lžice na překládání masa, 23, 24 – příbor na dělení ryb, 25, 26 – překládací příbor na salát, 27 – naběračka na polévku, 28 – lžice na omáčku, 29, 30 – příbor na překládání zmrzliny, 31 – lžice na překládání kompotu, 32 – lopatka na dorty, 33 – kleště na pečivo, 34 – překládací kleště na zákusky, 35 – překládací kleště



Obr. 20. Velký příbor (1, 2, 3)

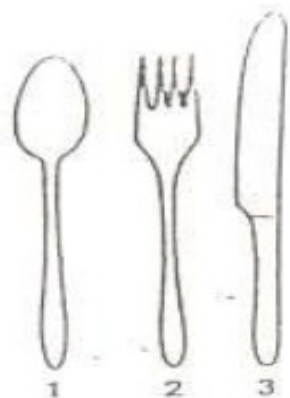
Obr. 21. Dezertní příbor (4, 5, 6, 7)

Obr. 22. Příbory na rybi (8, 9)



Obr. 23. Speciální příbory

10 – vidlička, 11, 12 – příbory na raky, 13 – vidlička na ústřice, 14, 15 – příbor na koryše, 16 – nůž na kaviár, 17 – vidlička na mixed pickles, 18 – vidlička na melou, 19 – nůž na rajčata, 20 – nůž na grapefruit



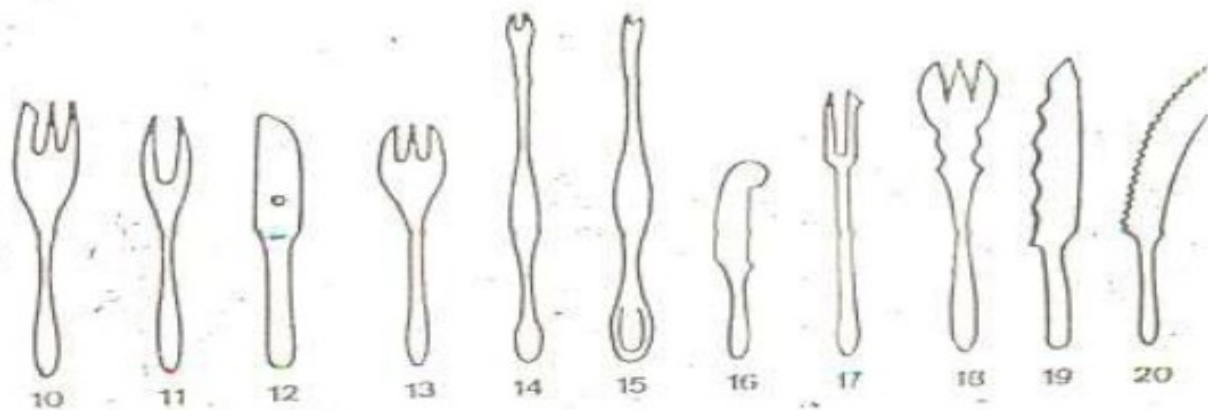
Obr. 20. Velký příbor (1, 2, 3)



Obr. 21. Dezertní příbor (4, 5, 6, 7)



Obr. 22. Příbory na rybu (8, 9)



Obr. 23. Speciální příbory  
10 – vidlička, 11, 12 – příbory na raky, 13 – vidlička na ústřice, 14, 15 – příbor na koryše, 16 – nůž na kaviár, 17 – vidlička na mixed pickles, 18 – vidlička na melou, 19 – nůž na rajčata, 20 – nůž na grapefruit

- 
- <https://www.youtube.com/watch?v=-D8rztAkrA>
  - 8. minut.