

# Jednoduchá obsluha hostů

## Základní provozní předpisy a sociální kompetence

1. Provádění hygienicko - sanitační činnosti v potravinářských provozech
2. Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin
3. Povinnosti pracovníka v obsluze
4. Práce v kolektivu, jednání s hosty a vedením firmy

## Skladování potravin a nápojů

1. Ošetřování a skladování nápojů
2. Skladování potravinářských surovin

## Jednoduchá obsluha

1. Malý stolní inventář
2. Textilní inventář
3. Porcelánový inventář
4. Skleněný inventář
5. Kovový inventář
6. Ostatní druhy
7. Zařízení na úseku obsluhy
8. Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku
9. Vyřizování objednávek hostů
10. Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů
11. Příprava teplých nápojů
12. Nakládání s inventářem
13. Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou
14. Podávání pokrmů a nápojů hostům při bufetovém uspořádání
15. Obsluha zařízení v odbytovém středisku
16. Obsluha výčepních zařízení
17. Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

## Hospodaření odbytového střediska

1. Vyúčtování tržeb
2. Inkasování plateb od hostů
3. Využívání zúčtovací techniky

## Potraviny a nápoje

1. Složení potravin
2. Zdroje a energetická hodnota
3. Ochranné látky, energetická a biologická hodnota
4. Potravin y rostlinného a živočišného původu
5. Nápoje, význam a rozdělení
6. Nealkoholické nápoje
7. Alkoholické nápoje