

■ 8.2 Kavárenský způsob obsluhy

Tato forma obsluhy se používá ve společenských střediscích, kde se neprostírají ubrusy a kde převažuje podávání nápojů. Jsou to kavárny, cukrárny, herny, hotelové haly a klubovny, popř. další společenské místnosti v mezinárodních hotelech. Pokrmy se podávají podle pravidel jednoduché obsluhy (stoly se předtím prostřou), výjimečný je servis nápojů, které se podávají na samostatných táccích, pro každého hosta odděleně. To znamená, že 4 hosté dostanou 4 tácky s nápoji a při další objednávce dostává host nápoj na dalším tácku (na rozdíl od restaurační obsluhy, kde se nápoje zakládají bez tácků). Tácek zůstává na stole až do odchodu hosta.

■ 8.3 Barový způsob obsluhy

Obsluha v barech je technicky nejméně náročnou formou obsluhy. Používá se v denních a nočních barech. Hosté sedí či stojí u barového pultu. Při servisu pokrmů se plocha barového pultu před hostem prostírá a nápoje se zakládají na podložky.

■ 8.4 Slavnostní způsoby obsluhy

Slavnostní obsluha má dvě základní formy,

a to banketní a rautovou. Uplatňují se při obsluze uzavřených společností (pro pozvané hosty); její techniky se velmi liší.

Banketní obsluha se používá při pohoštění na nejvyšší úrovni. Pokrmy se překládají ze společenských mís na předem založený talíř (nejprve 2/3 pokrmu, zbytek se znovu nabízí). Hosté sedí u společné tabule podle zasedacího pořádku.

Rautová obsluha má základ v použití nabídkových stolů (studených, teplých, nápojových); hosté si mohou volně vybírat, popř. se sami obsluhovat. Nápoje může nabízet číšník mezi hosty. Charakteristické pro raut je, že pro všechny hosty nemusí být místo k sezení a že po celou dobu trvání se mohou volně pohybovat po vyhrazeném prostoru. V současnosti se prvky rautové obsluhy rozšiřují jako doplněk nebo dokonce jako rozhodující způsob obsluhy v restauracích a jídelnách při podávání snídaní, obědů i večeří v běžném provozu.

■ 8.5 Etážový způsob obsluhy

Etážová obsluha se používá v **hotelových pokojích**. Při objednávce do dvou osob na pokoj se pokrmy i nápoje připraví na prostřené plato tak, aby z něho mohli hosté konzumovat. Obsluhující plato pouze založí, úklid použitého inventáře zajistí číšník nebo pokojská podle zvyklostí nebo dohody s hostem (v určitý či dohodnutý čas nebo

Schéma banketní obsluhy

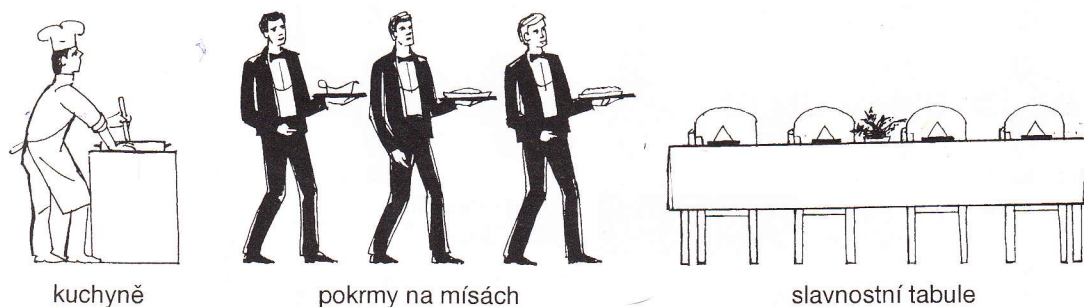


Schéma rautové obsluhy

