

ZPŮSOBY OBSLUHY

Podobně jako se liší charakter a úroveň různých středisek veřejného stravování, liší se i způsoby obsluhy v nich. Zásadní rozdíly jsou mezi obsluhou v restauraci či kavárně a obsluhou při slavnostních příležitostech. Jde především o různý způsob podávání pokrmů, protože servis nápojů (s výjimkou kaváren) se příliš neliší. Z uvedených faktů vyplývá, že způsobem obsluhy rozumíme **techniku práce číšníka**, jednoduše řečeno - **jak se obsluhuje**.

Teoretické členění obsluhy je známé již z historických pramenů, protože již tehdy byly určité rozdíly v obsluze při slavnostních hostinách a v běžném pohostinství (to se ještě členilo na hostince pro chudé a bohaté).

V současnosti existuje pestrá síť středisek pohostinství, z nichž některá jsou i úzce specializovaná. Rozlišujeme především způsoby obsluhy v restauracích, kavárnách a barech, při slavnostních příležitostech a v hotelových pokojích.

V ostatních střediscích (jidelních, snídárnách, vinárnách atd.) se uvedené způsoby obsluhy aplikují podle stupně úrovně střediska.

8.1 Restaurační způsoby obsluhy

Tato forma obsluhy je nejrozšířenější. Podle vybavení středisek, sortimentu a úrovně cen se dělí na jednoduchou a složitou obsluhu, přičemž obě ještě mají základní a vyšší formu.

Při jednoduché obsluze zakládá číšník pokrmy včetně příloh bez jakékoli úpravy přímo před hosta na jídelní stůl.

Při základní formě jednoduché obsluhy jsou teplé přílohy přímo na talíři; úroveň je možné případně zvýšit použitím klubových talířů.

Při vyšší formě jednoduché obsluhy se teplé přílohy podávají zvlášť, pokrmy se mohou podávat na mísách, hosté mají k dispozici překládací příbory a jídlo si překládají sami. Slavnostní for-

Schéma jednoduché obsluhy

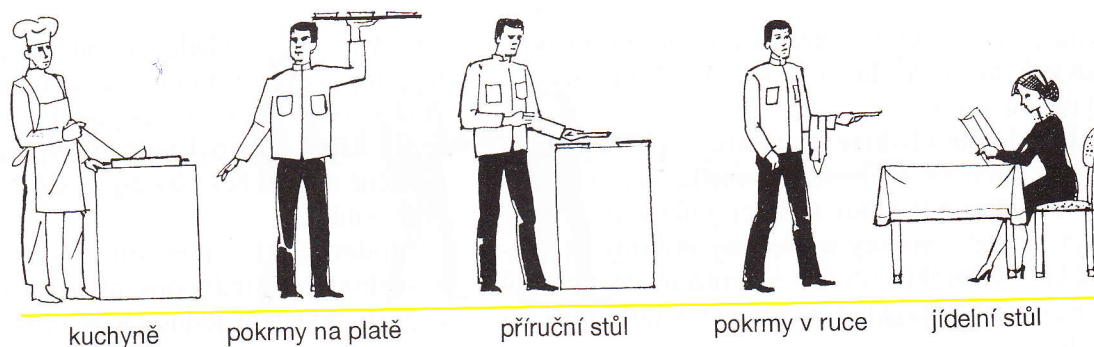


Schéma složité obsluhy

