

SLÁVNOSTNÉ STOLOVANIE

Význam: spoločenský, gastronomický, ekonomický, estetický

Hostiny sú ukážkou kultúry a technickej vyspelosti spoločnosti. Odrážajú najmodernejšie trendy prípravy jedál a nápojov, výzdoby, zvykov a tradícií regiónu, národa, kontinentu.

Podľa spôsobu pohostenia delíme hostiny na **bankety a rauty**. Menej slávnostné sa nazývajú aj slávnostná večera, či slávnostný obed. Špeciálne kategória pre úzky kruh známych, príbuzných napr. promočná, či svadobná hostina.

Fázy prípravy hostiny:

1. Prípravná fáza

- Robí sa predbežná dohoda, ktorá zahŕňa **písomnú objednávku, osobnú návštevu a organizačné zabezpečenie**. V písomnej objednávke musí byť uvedený: termín, počet hostí, charakter hostiny, spôsob financovania, zvláštne priania.
- Pri osobnej návšteve sa väčšinou **skladá finančný preddavok – záloha**
- Organizačné zabezpečenie zahŕňa **odovzdanie pracovného príkazu** pre personál, pri výnimochných podujatiach sa vypracováva i **libreto**

2. Realizačná fáza = samotná hostina + fakturácia

3. vyhodnocovacia fáza

BANKET

Charakteristika:

Tento druh slávnostného stolovania – banket sa zabezpečuje pri spoločnom stole, ktorý vytvára atmosféru rovnosti členov hostiny, kolektívnu a rodinnú atmosféru.

Tvar slávnostných stolov sa prispôbuje tvaru miestnosti, počtu hostí a charakteru hostiny. Stoly na slávnostné stolovanie sa zostavujú z typizovaných reštauračných stolov s rozmermi 1230 x 80 cm.

Riadi sa vopred dohodnutým protokolom.

Podáva sa vopred dohodnuté jednotné menu, v ktorom môžu byť výnimky (deti, chorí, vegetariáni ...).

Hostia sedia spoločne za slávnostnou tabuľou podľa zasadacieho poriadku.

Obsluhujúcich, ktorí majú spoločné nástupy a odchody organizuje vedúci banketu.

Na začiatku, alebo počas banketu sa hovoria slávnostné prípitky.

Realizuje sa popoludní, alebo večer.

V priebehu podujatia sa nedegustuje

Pracovný príkaz = komando obsahuje:

- náležitosti písomnej objednávky
- miestnosť (priestory) v ktorej bude akcia prebiehať
- začiatok a koniec akcie
- meno vedúceho banketu, prípadne ostatných obsluhujúcich
- dohodnuté menu + výnimky
- spôsob organizácie hostiny
- výzdoba slávnostnej tabule a priestorov
- spôsob privítania hostí, rozlúčka, zabezpečenie hudby, alebo parketu atď.
- mená hostí s podpisovým a rozhodovacím právom, ktorí môžu rozšíriť objednávku
- dátum a podpis zodpovedného pracovníka + mená a podpisy pracovníkov, ktorým bol príkaz daný na vedomie

Zabezpečenie celej akcie (banketu) je úlohou hotelového manažéra alebo vedúceho banketu:

- musí stanoviť počet obsluhujúcich (na 6 – 10 hostí 1 jedlonosič, na 20 hostí 1 nosič nápojov)
- v predstihu objednať všetky suroviny na prípravu menu, kvety, menovky, výzdobu, prípadne suveníry a pod.
- vystaviť žiadanku na inventár (+ 10% navyše)
- zorganizovať prípravné práce pred samotným banketom, v predstihu cca 3 – 4 hodiny (výzdoba + prestieranie ...)

LIBRETO = scenár slávnostného stolovania, podrobný popis jeho prípravy, realizácie a vyhodnotenia.

Libreto obsahuje:

- písomnú objednávku podujatia
- písomné potvrdenie objednávky
- diplomatický protokol
- zvláštne želania (výzdoba, menu, hudba, doprava ...)
- stravovanie sprievodcov (šóférov, kameramanov, fotografov ...)
- plánik miestnosti s číselným označením každého miesta pri stole a na neho nadväzujúci menný zoznam s odkazmi na plánik (napr.: hosť Ján Novák č. 107 pri tabuli B ...)
- menu + plán servírovania jednotlivých chodov s približnými časovými údajmi
- návrh rozloženia inventára (kuvertu) pre 1 osobu

- spôsob obsluhy
- abecedný zoznam obsluhujúcich spolu s ich náplňou práce
- potvrdenie o zdravotnej neškodnosti potravín
- zoznam inventáru
- správu o priebehu
- zasadací poriadok hostí robí hostiteľ a mal by ho spolu s menovkami odovzdať minimálne 6 hodín pred začiatkom podujatia

ROUT = RAUT

Rout je voľnejšou formou pohostenia. Rozlišujeme:

1. **Klasický**
2. **Obchodný + reklamný** spojený napr.: s premietaním filmov, predvádzaním výrobkov, modelov, s degustáciou
3. **Atypický** – aranžovaný v miestnom kolorite, ktorý je vyjadrený v gastronómii, úprave bufetového stola, v netradičnom oblečení obsluhujúcich atď.
4. **Rout v prírode** – garden party formou routu

Charakteristika:

- Počet miest na sedenie nezodpovedá počtu hostí
- Nevyhnutný je zoznam hostí
- Sortiment jedál a nápojov je prispôsobený forme konzumácie / postojačky /
- Nepripravuje sa jednotné menu, ale iba zoznam jedál a nápojov
- Jedlá sa ponúkajú z ponukových stolov – teplého, studeného a nápojového
- **Hostia si pokrmy vyberajú sami, aj si ich sami prekladajú na tanier**, obsluha len jedlá a nápoje dopĺňa na ponukové stoly
- Niektoré špeciálne pokrmy ako pečené prasiatko sa môžu ponúkať i vyššou formou zložitej obsluhy – tranširovaním
- Znižuje sa počet kvalifikovaného personálu / 1 čašník na 20 – 40 hostí /, druhov a množstva inventáru
- Možno použiť vedľajšiu miestnosť s možnosťou sedenia pre prominentných hostí / salónik /
- Usporiadáva sa pre viac ako 30 osôb
- **Prevládajú výrobky studenej kuchyne, teplá je len doplnkom pohostenia**
- Na jedného hosta kalkuluje cca 150 – 200 g mäsa, 150 g zeleniny, 100 g ovocia, ½ porcie syra, 1 porciu múčnika, 3 porcie príloh – chleba a pečiva
- Pre 50 hostí by sme mali mať 10 druhov studených výrobkov, každý po 25 kusov / 5 kusov pre hosta /
- **Z nápojov treba rátať s 1 aperitívom, 0,3 l piva, 0,2 l nealko nápoja, 0,3 - 0,5 l vína, 0,1 – 0,2 l liehovín, 1 káva**
- Ponuka nápojov môže byť rozšírená o ponuku nápojov pripravených pri open bare, alebo pri samostatnom stole

Studený bufetový stôl:

Je umiestnený v strede miestnosti, prikrytý obrusom 2 – 5 cm od podlahy. V strede je na vyvýšenom mieste kvetinová výzdoba.. Rozmery bufetového stola sa prispôbujú množstvu, sortimentu a počtu hostí. Pri atypickom route môžu stôl zdobiť vhodne zvolené dekoratívne doplnky. Na stôl sa umiestňujú dezertné tanieri po 15 kusov do štósov, vedľa nich sa vkusne uložia príbory / dezertné vidličky a nože /, servítky, chlieb a pečivo prikryté obrúskom. Na studených misách sú k dispozícii prekladacie príbory, pri cukrárskych výrobkoch múčnikové vidličky, kávové a zmrzlinové vidličky. Stôl vo všeobecnosti musí spĺňať požiadavky: odborné, prístupnosti, hygienické, estetické.

Teplý bufetový stôl:

Je umiestnený oddelene od studeného bufetového stola. Je vybavený príslušným inventárom podľa podávaného sortimentu, doplnený dochucovacími prostriedkami. Pripravené dezertné tanieri sú predhriate. Teplý stôl sa niekedy nahrádza, prípadne sa kombinuje s teplým ponukovým vozíkom. Zo sortimentu jedál sa ponúkajú: koktail – párky, čevapčiči s cibulkou, bravčový rezeň, restovaná pečeň, bravčové ražniči, atď. Tieto jedlá bývajú doplnené rôznymi zeleninovými a ovocnými doplnkami, ktoré sú uložené v osobitných misách.

Nápojový stôl:

Obyčajne je umiestnený v rohu miestnosti. Jeho vybavenie v podstate zodpovedá vybaveniu baru. Pripravené na ňom majú byť: otvárače, ľad, citrón, nôž, slamky a pod. Na nápojovom stole treba vhodne usporiadať i sklo podľa druhu ponúkaných nápojov, počíta sa s 3 pohármi na osobu.

V miestnosti kde sa koná rout sú vhodne umiestnené stoličky, servírovacie stolíky, popolníky, prípadne malé stolíky. Pri celkovom usporiadaní miestnosti sa rešpektuje potreba voľného pohybu +6hostí.

Pracovný postup pri route:

Deľba práce a počet pracovníkov závisí od počtu hostí a od charakteru routu:

1. Vedúci routu: zodpovedá za prípravu a celý priebeh akcie, vydá pracovný príkaz ostatným členom pracovnej skupiny, zodpovedá za riadne vyúčtovanie
2. Čašníci: zodpovedajú za prípravu bufetových stolov, za ich dopĺňanie, udržiavanie, pomáhajú hosťom pri výbere jedál, odnášajú prázdne misky, použité nádoby a inventár, dopĺňajú inventár, vymieňajú popelníky, dbá o estetické a hygienické prostredie na svojom pracovisku
3. Čašník – nápojár: zabezpečuje dostatočné množstvo inventáru, zabezpečuje sortiment nápojov, zodpovedá za ich teplotu, dbá o estetické a hygienické prostredie na svojom pracovisku
4. Kuchár: zabezpečuje prípravu jedál a podávanie jedál pri teplom bufetovom stole

Po ukončení routu musia obsluhujúci dať priestory do poriadku. Obsluhujúci musia všetok inventár ošetriť, skontrolovať jeho počet a pripraviť ho na odovzdanie. Poškodený inventár musia vytriediť. Mokrú bielizeň musia dať vysušiť a potom vyčistiť. Po skončení prác skontrolujú okná, tepelné zdroje, bezpečnostné zariadenia a uzamknú priestory.

RECEPCIA

Recepcia je slávnostnejšia forma routu, ktorá sa koná pri zvláštnych príležitostiach, ako napríklad návšteva štátnikov. Používa sa teda hlavne v politických a diplomatických kruhoch. Jej priebeh je určený protokolom. Má slávnostné otvorenie, prípitky a zakončenie. Hostiteľ víta hostí, toleruje sa príchod neskorší o 15 minút a skorší odchod o 15 minút. Recepcia trvá 2 až 3 hodiny. Môže hrať hudba na počúvanie / živá hudba /, alebo reprodukováaná hudba. Na recepciu prichádzajú hostia vždy v spoločenskom oblečení.

MIMORIADNE DRUHY SLÁVNOSTNÉHO STOLOVANIA

Do určitej miery nahrádzajú hostiny. Usporiadávajú sa len pre pozvaných hostí. Majú neoficiálny charakter a priateľské prostredie. Ich súčasťou býva program a menšie pohostenie. Patrí sem:

KOKTAIL PÁRTY:

Je krátkodobé stretnutie, ktoré sa uskutočňuje dopoludnia, alebo popoludní. Podáva sa užší sortiment jedál a nápojov. Znak cocktail party:

- trvajú max. 2 hodiny
- pohostenie prebieha postojácky
- sortiment jedál a nápojov sa vyberá tak, aby sa nemuseli používať tanieri a príbory (chuťovky, chlebíčky, múčniky a dezerty)
- podávajú sa miešané nápoje pri open bare alebo z podnosov
- pripravujú sa odkladacie stoly
- priebeh cocktail party sa podobá rautu

RIVER PÁRTY = výlet na lodi:

Krátkodobé alebo dlhodobé stretnutie určitého okruhu ľudí. Gastronomická časť nebýva dominantná. Môžu sa používať všetky spôsoby prípravy pokrmov i servírovania. Býva doplnená programom, hrá hudba, tancuje sa. Pohostenie spravidla býva vo vinárskom alebo barovom štýle.

GARDEN PÁRTY = záhradná slávnosť:

Organizuje sa v súkromí, má priateľský charakter (podobné sú aj gril – party, bier – party, open bar party a pod.). Úspech závisí od počasia, treba zabezpečiť náhradné priestory v prípade nepriaznivého počasia. Občerstvenie sa podáva rautovou formou, namiesto ponukových stolov sa prichystajú stánky. Každý hosť má mať možnosť na posedenie. Môže hrať hudba na počúvanie, alebo tancovanie. Súčasťou programu môžu byť rôzne kultúrne, spoločenské, tanečné či športové súťaže, vystúpenie umelcov a pod. Pre deti má byť pripravený samostatný program. Gastronomická časť môže mať niektoré znaky pikniku, hlavné jedlo sa môže podávať atraktívnym, alebo slávnostným spôsobom. Sortiment jedál a nápojov sa podobá rautu, ale s týmito odlišnosťami:

- príprava špecialít na ražni, alebo rošte
- príprava pečených celých kusov JZ (jahňa, prasiatko)
- príprava jedál v alobale a papilote

PIKNIK = výlet do prírody:

Je obľúbené spostenie víkendu, alebo dlhších spoločenských podujatí. Pretože sa koná mimo domu hostiteľa, treba ho starostlivo pripraviť. Treba zabezpečiť: určenie doby trvania akcie, vybrať vhodné miesto, pripraviť libreto, zabezpečiť dopravu, zostaviť presný sortiment podávaných jedál a nápojov, zabezpečiť drevo, stoly, stoličky, možnosť umývania rúk, prenosné WC, spresniť podávanie špecialít, zabezpečiť osvetlenie, určiť osobnú zodpovednosť jednotlivých pracovníkov.

ČAŠA VÍNA = coupe de Champagne:

Je krátkodobá spoločenská akcia usporiadaná v rámci väčších spoločenských akcií v príslušných priestoroch. Má charakter doplnkového občerstvenia, ponúkajú sa najmä rôzne druhy vín, jeden alebo dva druhy nealko, prípadne chuťoviek a káva. Trvá max. 30 minút, ponuka je z podnosov, konzumuje sa postojáčky.

ČAJ O PIAŤEJ = five o'clock tea:

Je popoludňajšie spoločenské posedenie. Podáva sa malé občerstvenie formou ponukových stolov, alebo ponukou z podnosov, hlavne výrobky studenej kuchyne. Na pitie má byť široký výber nealkoholických teplých a studených nápojov. Hrá hudba, môže sa tancovať.

MATINÉE (popoludní), SOIRÉE (večer):

Je to predovšetkým kultúrne podujatie (vernisáž, otváranie výstav, filmové premiéry, návšteva významných umelcov a pod.). Prestierajú sa ponukové stoly, hlavne studený a nápojový. Pre všetkých hostí by mala byť možnosť sedenia. Mali by sa konať v oficiálnych priestoroch.

BOWLE PÁRTY:

Organizuje sa popoludní, alebo večer. Má gastronomickú a spoločenskú časť, na ktorú nadväzuje podávanie jedného alebo viacerých druhov bowle. Čaša s bowle sa postaví na stôl, hostia sa obsluhujú sami. Býva pripravené i malé občerstvenie – chuťovky, kanapky, chlebíčky ...

OPEN BAR PÁRTY = pozvanie k barovému pultu:

Je krátke spoločenské stretnutie vhodné pre menšiu spoločnosť. Pripravuje sa na zoznámenie, alebo rokovanie v užšom kruhu pozvaných hostí, ako malá oslava narodenín, menovanie do funkcie, rozlúčka atď. Podávajú sa miešané nápoje, liehoviny, víno + malé občerstvenie (slané lupienky, oriešky, kanapky ...).

Zadania:

Vypracovať vo forme prezentácie dané slávnostné stolovania:

Stanislava Joniová- raut

Martin Demeter- raut

Martina Demeterová- banket

Martin Hamza- banket

Peter Kanca- koktail párty, garden párty

Martin Horváth- koktail párty, garden párty

Alžbeta Miškovičová- piknik, river párty

Samuel Sabočík- piknik, river párty

Milí žiaci,

učebný materiál si prepíšte do zošitov /žltým podsvietený text/ a dané učivo sa naučte.

Vypracované zadanie zašlite emailom na adresu: majka.baranova@stonline.sk do 21.4.2020.

Vypracovala: Ing.M.Baranová