

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_47
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Druhy míšených nápojů a servis
<b>Téma:</b>	Příprava barového pultu
<b>Ročník:</b>	2
<b>Jméno autora:</b>	Pavel Kuník
<b>Datum tvorby:</b>	13. 01. 2013
<b>Anotace:</b>	Prezentace seznamuje žáky s prací barmana a barovým provozem, zároveň je seznamuje s druhy míšených nápojů, jejich výrobou a správným servisem v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

---

# PŘÍPRAVA BAROVÉHO PULTU

# OBSAH

---

✓ **Přípravné práce**

✓ **Zdroje**

# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE I.

---

**Všechna odbytová střediska nemohou řádně fungovat pokud se zanedbá příprava, aby nedocházelo k nepříjemným situacím je dobré dodržovat tento postup příprav:**

1. **Kontrola funkčnosti všech zařízení, hlavně elektrospotřebičů**
2. **Příprava potřebného množství ledu !!!**

# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE II.

3. Zajištění a uložení potřebného množství zboží k nabídce a prodeji
4. Kontrola a příprava veškerého inventáře
  - ❖ Sklo
  - ❖ Slámky
  - ❖ Popelníky
  - ❖ Míchátka a koktejlové ubrousky atd.



# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE III.

5. Kontrola stavu a případná oprava nápojových nebo nabídkových lístků
6. Celková příprava konzumační části:
  - ❖ Dečky a podložky
  - ❖ Srkací stébla a míchátkaNápojové a nabídkové lístky
  - ❖ Popelníky a vhodnou květinovou výzdobu



# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE IV.

## 7. Celková příprava pracovní části baru:

- ❖ Uspořádání inventáře
- ❖ Otevření lahví
- ❖ Otevření plechovek
- ❖ Příprava a úprava ozdob
- ❖ Vylisování ovocných a zeleninových šťáv
- ❖ Příprava kávovaru včetně zahřátí inventáře



# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE V.

## 8. Doplnění a úprava sortimentu ve vitrínách:

- ❖ Oříšky
- ❖ Trvanlivé pečivo
- ❖ Tabákové výrobky
- ❖ Čokoládové výrobky
- ❖ Výrobky studené kuchyně
- ❖ Upomínkové a dárkové předměty



# PŘÍPRAVNÉ PRÁCE VI.

9. Konečná kontrola připravenosti, kontrolujeme všechny prostory
10. Osobní příprava na provoz:



- ❖ Převléknutí
- ❖ Celková úprava (vlasy, líčení atd.)
- ❖ Konzumace pokrmů je povolena v prostorách, kde se nenacházejí hosté

# OTÁZKY A ÚKOLY

---

1. Které body přípravy považujete za nejdůležitější, zdůvodněte?
2. Jak probíhá celková příprava pracovní části baru?
3. Napište jaký sortiment se doplňuje do vitrín?

# ZDROJE

## Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomické služba – servis*, Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o. 2007, ISBN 978-80-86578-86-6

Černý Jiří.: *Barový provoz v kostce*, Úvaly: vydavatelství Ratio, ISBN 80-902312-7-6

Salač Gustav: *Stolničení*, Praha: Fortuna 2006, ISBN 80-7168-752-9

## Internet:

Obrázky :. <http://www.volny.cz/skorpa.f/uvod.jpg>

[https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQvHn5X9hPFQ9-ogzn6xY1v0ytjAJ8\\_SKoU-bnsM1lianKeQqpw](https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQvHn5X9hPFQ9-ogzn6xY1v0ytjAJ8_SKoU-bnsM1lianKeQqpw)

<http://slevomat.sgcdn.cz/images/products/t/660/18/81/188119-a6b99e.jpg>

[https://encrypted-tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTTCKkYKE4WnUqN\\_ohOWbs1dwbot8O9xRQHAOmB5kYhzIZLx4Nt](https://encrypted-tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTTCKkYKE4WnUqN_ohOWbs1dwbot8O9xRQHAOmB5kYhzIZLx4Nt)

<http://img1.hyperinzerce.cz/x-cz/inz/5874/5874562-svatba-svatebni-kvetinova-vyzdoba-na-auto-ruzne-druhy-1.jpg>