Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

**Manuál k príprave a vypracovaniu protokolu :**

**Slávnostné stolovanie- ukážková tabuľa, vyššia forma zložitej obsluhy**

Pre žiakov odboru 6444 H čašník servírka

Navrhla: Predmetová komisia gastronomických služieb

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

Obsah

[Predslov 4](#_Toc345928204)

[Požiadavky na protokol 5](#_Toc345928205)

[2 Textová časť protokolu 6](#_Toc345928206)

[3 Grafická časť protokolu 6](#_Toc345928207)

[4 Štruktúra protokolu 6](#_Toc345928208)

[4.1 Úvodná strana 6](#_Toc345928209)

[4.2 Charakteristika slávnosti 6](#_Toc345928210)

[4.3 Dispozícia slávnostnej tabule 7](#_Toc345928214)

[4.4 Pracovný príkaz 8](#_Toc345928215)

[4.5 Oblečenie 8](#_Toc345928216)

[4.6 Plán miestnosti 8](#_Toc345928217)

[4.7 Menu 8](#_Toc345928219)

[4.8 Nákres kuvertu pre jednu osobu 8](#_Toc345928220)

[4.9 Charakteristika jedál 9](#_Toc345928221)

[4.10 Charakteristika nápojov 9](#_Toc345928222)

[4.11 Žiadanka inventára 9](#_Toc345928223)

[4.12 Prípravné práce 9](#_Toc345928224)

[4.13 Priebeh slávnostnej hostiny 9](#_Toc345928225)

[4.14 Vyúčtovanie hostiny 9](#_Toc345928226)

[4.15 Práce po skončení prevádzky 9](#_Toc345928227)

[4.16 Kalkulačné listy 10](#_Toc345928228)

[5. Obal 10](#_Toc345928229)

[6. Menu a menovky 10](#_Toc345928230)

[7. Obhajoba slávnostného banketu 10](#_Toc345928231)

[10 Záver 10](#_Toc345928232)

[11. Použitá literatúra 10](#_Toc345928233)

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

# Predslov

Vypracovanie protokolu Slávnostné stolovanie- ukážková tabuľa, vyššia forma zložitej obsluhy je súčasťou praktickej časti záverečnej skúšky žiakov v odbore 6444 Hčašník servírka

Účelom vydania týchto textov je zjednotenie úpravy a kritérií, posudzovania kvality a správnosti vypracovaných úloh.

Manuál obsahuje návody, rady, odporúčania a postupy na uľahčenie prípravy a vypracovania protokolu.

Vypracovanie protokolu je aktívnou prípravou žiakov na prácu v gastronómii a hotelierstve po úspešnom ukončení štúdia.

Manuál slúži ako interný materiál školy a je určený žiakom a členom PK gastronomické služby.

 Kolektív

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

# Požiadavky na protokol

Vypracovanie a obhajoba protokolu je jednou z podmienok úspešného absolvovania štúdia formou praktickej časti záverečnej skúšky.

Vypracovaním protokolu sa overuje schopnosť žiakov samostatne (kolektívne)spracovať vylosovanú tému, majú preukázať spôsobilosť, tvorivo pracovať v danom odbore. Úlohou konzultantov je poradiť a usmerniť žiakov v riešení zásadných otázok a upozorniť na chyby v práci.

 **Za včasné vypracovanie a odovzdanie v určenom termíne zodpovedá každý žiak sám.**

**Prostredníctvom správne vypracovaného protokolu sa overuje:**

* Schopnosť samostatnej práce
* Tvorivosť pri zvládnutí témy
* Všeobecný prehľad
* Prehľad v odborných znalostiach
* Práca s odbornou literatúrou a zdrojmi
* Využitie medzipredmetových vzťahov- uplatnenie odborných znalostí z techniky obsluhy, náuky o potravinách a výživy, základov technológie prípravy pokrmov, normovania a kalkulácii, cvičenia z techniky obsluhy, informatiky
* Úroveň formálnej, štylistickej, jazykovej a obsahovej stránky práce
* Zvládnutie odbornej stránky práce a ústnej obhajoby

***Požiadavky vo vecnej oblasti***

V práci sa neuvádzajú zbytočné opisy, treba sa vyjadrovať jasne, stručne a vecne. Nepoužívajú sa zdrobneniny, zvukomalebné slová, slová alebo súvislosti, ktorým žiaci nerozumejú, ktoré by pri obhajobe nevedeli vysvetliť.

***Požiadavky v jazykovej oblasti***

Žiaci používajú spisovný jazyk, používajú odbornú terminológiu, vyhýbajú sa dlhým vetám. Gramatické chyby znižujú úroveň možno inak kvalitných prác.

***Požiadavky vo formálnej oblasti***

Odporúča sa žiakom začať písať protokol s dostatočným časovým predstihom, aby sa vyhli zbytočnému časovému tlaku, aby mali priestor na prípadné opravy, doplnenie či

korekcie práce. Pozornosť treba venovať grafickej úprave a prílohám, ktoré prácu dopĺňajú.

# 2 Textová časť protokolu

Protokol je písaný na formát papiera A4, typom písma Times New Roman, veľkosť písma 12, čiernou farbou, riadkovanie 1,5 a okraje: zľava 3,5 cm a ostatné 2,5 cm.

Štruktúrou práce sú oddelené jednotlivé strany. Nadpisy môžu byť zvýraznené tučným písmom (bold) alebo kurzivom (italic) v maximálnej veľkosti 14. Pri vypracovávaní protokolu nepoužívajte ozdobné typy písma ani ich farebne neodlišujte. Poradie jednotlivých strán je nutné dodržiavať, v opačnom prípade zdôvodniť pri obhajobe. Rozsah práce by mal zodpovedať jej účelu a požadovanému obsahu (minimálny počet strán10, maximálny počet strán 20).

# 3 Grafická časť protokolu

Každý protokol musí obsahovať aj grafické prílohy, ktoré nasledujú priamo v logickom slede práce. Ďalšie obrazové, grafické čí tabuľkové prílohy môžu byť zaradené na jeho konci. Do grafických príloh patria nákresy miestností, zasadací poriadok, nákres kuvertu pre jednu osobu. Tabuľky s kalkulačnými listami- pokiaľ sú súčasťou zadania práce, zaraďujú sa na koniec protokolu. Obrázok alebo nákres vystihujúci tému slávnostnej tabule môže mať len predná strana protokolu.

# 4 Štruktúra protokolu

Každý protokol má svoju základnú štruktúru, ktorú je nutné dodržať.

##  4.1 Úvodná strana

Úvodná strana obsahuje v hlavičke presný názov a adresu školy. V strede listu je výraznejšou veľkosťou písma napísaným názvom PROTOKOL, pod ním téma .................. a v pravom dolnom rohu mená žiakov, ktorí protokol vypracovali a trieda. V ľavom dolnom rohu je dátum konania. Ak je na tejto strane použitý obrázok k téme, text musí byť čitateľný (príloha A).

## 4.2 Charakteristika slávnosti

Text má vystihovať tému slávnostnej tabule, históriu alebo súčasnosť uvedeného podujatia, charakterizovať jej podstatné znaky, uviesť charakter, periodicitu a význam uvedenej akcie, prípadne tradičné miesta, okruh hostí, sprievodné podujatia a pod ...

### 4.3 Dispozícia slávnostnej tabule

V úvode treba uviesť, pri akej príležitosti sa koná slávnostné stolovanie V dispozícii je potrebné uviesť miesto (miestnosť- napr. banketka, salónik, apartmán a pod.), dátum a čas konania akcie, počet miest pri slávnostnej tabuli, tvar tabule a farebné ladenie s dekoráciou.

### 4.4 Pracovný príkaz

Obsahuje všetky požiadavky osobného dohovoru s objednávateľom, aby pracovníci, ktorí budú zabezpečovať akciu vo výrobnom a odbytovom stredisku mali jasné a presné informácie o svojich povinnostiach, pracovnom a časovom pláne akcie.

* Základné informácie miesto, dátum, čas...
* Tvar tabule, menu a nákres kuvertu pre jednu osobu (ak tvoria samostatnú stranu, v pracovnom príkaze sa uvedie- priložený)
* Spôsob obsluhy
* Mená obsluhujúcich
* Osobitné služby
* Meno osoby s rozhodovacím a podpisovým právom (zväčša je to objednávateľ)
* Spôsob platenia
* Podpis zodpovedného pracovníka

###  4.5 Oblečenie

V texte je definované oblečenie čašníka a servírky. Vymenované sú aj všetky pomôcky potrebné pri obsluhe .

###  4.6 Plán miestnosti

 Nákres tvorí tvar miestnosti s vyznačením vstupných dverí ( pre hostí i personál), umiestnenie stolov, stoličiek s legendou.

###  4.7 Menu

 Obsahuje názvy jedál a nápojov v správnej gastronomickej postupnosti, bez gramatických a formálnych chýb. Vľavo sa uvádzajú jedlá a v pravo nápoje (príp. vľavo nápoje, vpravo jedlá alebo pod seba v poradí podávania). Odporúča sa vyhnúť“ tajomným „ názvom, uprednostniť jednoznačné, zrozumiteľné názvy, dať si záležať na výbere a zložení jedál a priradení vhodných nápojov, dodržiavať gastronomické pravidlá, nezaraďovať klasické jedlá (pečené kura s ryžou alebo prírodný či vyprážaný rezeň...). U vín je potrebné napísať aj vinársku oblasť a ročník.

###  4.8 Nákres kuvertu pre jednu osobu

Nákres obsahuje nastretie kuvertu pre jednu osobu vrátane tanierov, pohárov, príborov, dochucovacích prostriedkov, menovky a menu lístka presne tak, ako bude na slávnostnej tabuli. Tvar , počet a umiestnenie inventára musí byť tiež totožné s použitým inventárom na tabuli. Jednotlivé časti kuvertu sú označené číslami, ktoré sú potom priradené v legende popisom inventára. Nákres musí mať požadovanú grafickú úpravu, nie načrtnutý rukou! (Príloha C).

### 4.9 Charakteristika jedál

V texte sú charakterizované všetky jedlá, ktoré obsahuje menu. Pod názvom je výstižný popis, podľa ktorého je možné urobiť si predstavu o zložení, vzhľade, vôni a chuti jedla. Uvádzajú sa tiež prílohy, ktoré sú k jedlám podávané

### 4.10 Charakteristika nápojov

Charakteristika nápojov obsahuje názvy všetkých nápojov podávaných pri hostine a ich popis, prípadne ich krátku históriu, pôvod, (pri miešaných nápojov zloženie a spôsob prípravy). Popis vín obsahujúcich chuťové a aromatické vlastnosti, vhodnosť podávania k jednotlivým pokrmom a pod. Pri nápojoch sa podobne uvádza aj charakteristika podávanej kávy.

### 4.11 Žiadanka inventára

V žiadanke inventára musí byť uvedený všetok inventár a zariadenie, ktoré bude potrebné k slávnostnému stolovaniu. Musí byť rozlíšený prehľadne podľa materiálu, vrátane inventára na servis jedál a nápojov. Množstvo je závislé od počtu hostí, treba počítať aj s rezervou pre prípad poškodenia.

### 4.12 Prípravné práce

Definujú sa heslovite, pod seba v jednotlivých bodoch, ktoré sú zoradené časovo, od začiatku- včasného príchodu na pracovisko, prípravy miestnosti... až do konca po úpravu zovňajšku obsluhujúcich. Dôležité je nezabudnúť na všetky úkony, ktoré musia byť v rámci prípravy pracoviska urobené a ich časová postupnosť.

### 4.13 Priebeh slávnostnej hostiny

Definovanie jednotlivých krokov priebehu slávnostnej hostiny je ťažiskom a jednou z najdôležitejších častí protokolu a preto mu treba venovať zvýšenú pozornosť. Je potrebné opísať každý jeden úkon obsluhujúcich od uvítania hostí až po rozlúčení a vyúčtovanie. V bodoch sa uvádza každý krok podávania slávnostného menu banketovým spôsobom (kľúčové slová : prezentácia, prinášanie, nalievanie, debarasovanie, založenie, prekladanie a pod.).

### 4.14 Vyúčtovanie hostiny

Vyúčtovanie obsahuje názvy jedál a nápojov, cenu jednej porcie, cenu vydaného počtu porcií spolu, medzisúčet, ostatné výdaje ( prenájom, mimoriadne služby, ostatné výdaje- napr. poškodený inventár a pod.).

### 4.15 Práce po skončení prevádzky

V bodoch sú uvedené všetky práce, ktoré je treba vykonať po skončení slávnostnej hostiny.

### 4.16 Kalkulačné listy, normohárok

Na predpísanom tlačive vykalkulované všetky suroviny , ktoré žiak bude potrebovať pri realizácii vyššej formy zložitej obsluhy. Sú vynormované a vykalkulované na určený počet porcií podľa receptúr teplých a studených nápojov alebo sú pripravené ako vlastné kalkulácie. Kalkulačné listy a normohárky musia obsahovať všetky náležitosti (Príloha 4).

# 5. Obal

Obal protokolu môže tvoriť hrebeňová väzba s prehľadným vrchným listom. Protokol sa odovzdáva v dvoch vyhotoveniach, pričom jedno sa odovzdá v stanovenom termíne vyučujúcemu odborných predmetov majstrovi odborného výcviku.

# 6. Menu a menovky

Menu lístok a menovky majú ladiť s témou tabule, materiálom, dekoráciou a farebnosťou, nemajú byť príliš veľké, nápadné, aby nerušili, ale len dopĺňali celkový dojem tabule.

# 7. Obhajoba slávnostnej tabule

Obhajoba slávnostnej tabule je prezentovaním výsledkov písomnej práce a praktickej prípravy. V úvode sa žiaci predstavia hodnotiacej komisii, v krátkosti charakterizujú zvolenú tému, spôsob obsluhy, podávané menu. Potom odpovedajú na otázky skúšobnej komisie. Pri odpovedi netreba prehliadať gramatickú správnosť vyjadrovania plynulosť pripravenosť, klásť dôraz na odbornú terminológiu. Netreba zanedbať ani vonkajší vzhľad a úpravu oblečenia.

# 10 Záver

Cieľom tejto publikácie je zjednotiť formu obsahu a kritéria vypracovania protokolu k slávnostnému stolovaniu . Je určená žiakom, ale aj pedagógom hodnotiacim tieto protokoly.

# 11. Použitá literatúra

Žiak uvedie všetky knihy, učebnice, odborné časopisy a iné zdroje, z ktorej čerpal informácie pri tvorbe protokolu .

Kniha:

Priezvisko, meno: Názov knihy. Mesto: vydavateľstvo, rok počet strán ( alebo strany od-do). ISBN

Časopis:

Priezvisko, meno : Názov článku. In: Názov časopisu, ročník (alebo rok), číslo strany

Internetový zdroj: Celá adresa stránky www..................

**Zoznam príloh**

Príloha č. 1. Vzor úvodnej strany protokolu

Príloha č. 2. Vzor objednávky

Príloha č. 3. Vzor nákresu kuvertu pre jednu osobu

Príloha č. 4. Vzor kalkulačného listu

Prílohy

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

 Príloha č.1

 Vzor úvodnej strany protokolu

Protokol

Slávnostný banket

Dátum Meno žiaka/ žiakov

 trieda

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

 Príloha č. 2.

 Vzor objednávky

 Meno a adresa objednávateľa

Meno adresáta

(meno žiaka ako pracovníka gastronomického zariadenia)

Adresa zariadenia

 Miesto

 Dátum

Objednávka

2x Enter

Objednávam u Vás..............................text objednávky

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................

Zdvorilostná veta

1x Enter

S pozdravom Podpis meno objednávateľa

Objednávka i potvrdenie objednávky má rovnaký formát- je zarovnaný vľavo bez odrážok a odsekov v jednej línii 3cm od kraja.

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

 Príloha č.3

 Vzor nákresu kuvertu

Nákres kuvertu pre jednu osobu

Legenda:

1.

2.

X.

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

 Príloha č.4

**Názov: ......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................**

**Receptúra:**

**.......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................**

**Popis prípravy:**

**..................................................................................................................................................**

**..............................................................................................................................................**

|  |  |
| --- | --- |
| **Počet porcií:** | **Množstvo hotového nápoja na 1 porciu:**  |
| **Použité suroviny:** | **množstvo** | **Cena za mernú jednotku** | **Cena za použité množstvo** |
| **ks** | **kg** | **l** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Kalkulačná cena za daný počet porcií:** |  |
| **Kalkulačná cena za 1 porciu:** |  |
| **Kalkulačná prirážka:** |  |
| **Predajná cena za 1 porciu:** |  |

