evropský sociální fond v ČR EVROPSKÁ UNIE MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Rozdělení inventáře obsluhy a kuchyňského inventáře
Jméno autora:	Miroslav Jedlička
Datum:	30.6.2013
Ročník: (Cíl. skupina):	1. ročník
Anotace:	Studenti se zde naučí rozdělovat inventář na úseku obsluhy a kuchyňského inventáře.

Rozdělení inventáře obsluhy a kuchyňského inventáře

- Kuchyňský a restaurační inventář si je velice podobný, i když v něm najdeme určité rozdíly
- Jeden z největších rozdílů je jeho využití
- Porcelánový a skleněný kuchyňský inventář musí být vždy za každou cenu silnostěnný a varný, aby vydržel zátěž, která je na něj kladena

Rozdělení inventáře obsluhy a kuchyňského inventáře

- Kovový kuchyňský inventář má svou nespornou výhodu při přípravě pokrmů, údržbě a hygienických vlastnostech při skladování potravin
- Kuchyňský inventář se používá při servírování minimálně, ale můžeme se s tím také setkat (např.:servírování pokrmů na pánvičce,…)

Rozdělení inventáře obsluhy a kuchyňského inventáře

- Restaurační inventář skleněný máme až na výjimky tenkostěnný, tlustostěnný se používá jen na přípravu teplých nápojů
- Restaurační inventář je nenahraditelný, pro servis pokrmů

Opakování

- Charakterizujte restaurační inventář + základní rozdělení.
- Charakterizujte kuchyňský inventář + základní rozdělení.

- Zdroj: Miroslav Jedlička