

Opis vzdelávacích výstupov, ktoré má učiaci sa dosiahnuť počas mobility

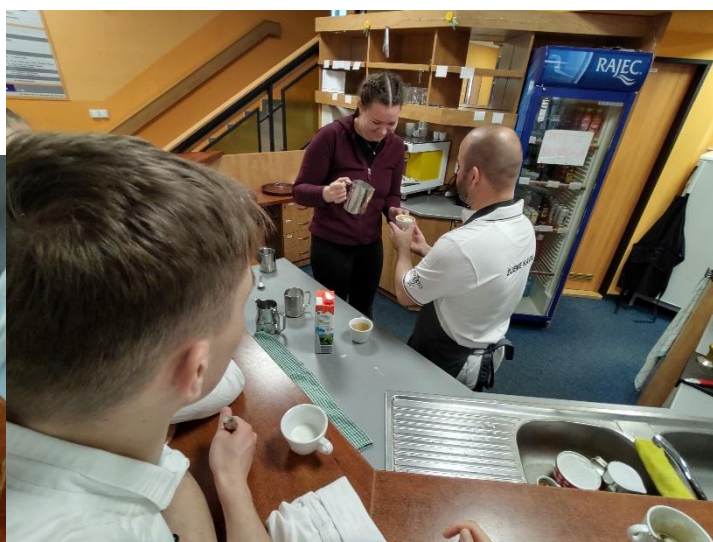
Príprava kávy Espresso : - 7 - 9 gramov jemne mletých kávových zŕn

-Objem 25 - 30 mililitrov

- Má tmavú hnedú farbu s až červenými podtónmi a kraľuje mu vrstva hustej peny, ktorá sa nazýva crema

Príprava kávy Cappuccino : - Pozostáva z espressa, mlieka a mliečnej peny

- Najprv sa naleje espresso, zatiaľ čo sa v špeciálnej nerezovej konvičke napeňuje mlieko
- Mlieko, z ktorého chceme našľahať penu by malo byť studené
- Mlieko našľahávame pomocou trysky, ktorá je súčasťou kávovarov
- Mlieko nemôže mať viac ako 70°C
- Ku 25 až 30 ml espressa by sa malo pridať cca 125 ml našľahaného mlieka



Príprava kávy Latte : - Základom je espresso

- V konvičke si napeníme mlieko, ktorého teplota nemôže presiahnuť viac ako 70°C
- Mliečna pena by mala mať pevnú a krémovú konzistenciu bez bubliniek

- Nalejeme mlieko do pohára alebo šálky a jemne zamiešame, aby sa chute kávy a mlieka prepojili
- Na vrch navrstvíme mliečnu penu a kto má rád, môže si posypať škoricou alebo čokoládou

Čapovanie piva a jeho podávanie : - Pohár opláchneme studenou vodou, aby bol chladný a mokrý.

-Pohár držíme pod uhlom 45°, páku kohúta potiahneme dopredu a začneme čapovať

-Ideálne je pivo načapovať na jeden raz

-Pivo opatrne nateká po stene pohára tak, aby sa zabránilo zlomeniu jeho toku

-Kolmé alebo prerušované čapovanie môže spôsobiť nedostatok rezkosti piva a znehodnotiť kvalitu jeho peny

-Zlomený tok zvyčajne končíeva neslávnou, tzv. karfiolovou penou

-Keď hladina piva sa blíži k okraju skloneného pohára, zavrieme kohút a pohár vyrovnáme

- Optimálny pomer piva a peny v pohári je dôležitý pre vytvorenie deklarovaného objemu, miery piva

-Zatlačením páky dozadu aktivujeme tvorbu hustej, krémovej peny ktorá krásne krúžkuje pri odpíjaní

- Pivo pod ňou je chránené pred vzduchom a zachováva si optimálnu rezkosť a osvieženie

-Pivo servírujeme vždy v správnom pohári danej značky a s logom smerom k spotrebiteľovi

Základné pravidlá jednoduchej obsluhy : - **Základná** – je servis jedál na tanieroch, ktoré pripravujeme priamo v kuchyni vrátane príloh a šŕavy alebo omáčky

-Táto forma sa uplatňuje najčastejšie v reštauráciach nižších skupín a v niektorých prípadoch i v reštauráciach vyšších skupín, ak ide o jedlá, ktoré nie sú vhodné na prekladanie, napríklad zapekané jedlá, halušky, zemiaková kaša a podobne

obsluhujúcich aj hostí

- **Vyššia** – je náročnejšia pre

- Hlavný rozdiel oproti JOZF je v tom, že prílohy sa podávajú osobitne, jedlá na taniery, prípadne v inom inventári

misiach, prílohy alebo šŕavy osobitne

-Jedlá na objednávku sa podávajú na

-Obsluhujúci pri servise minútkových jedál, JOVF, predkladá hosťovi nahriaty tanier a čo najbližšie k nemu inventár s jedlom a prekladacím príborom

- Host' si jedlo po častiach prekladá sám
- Taniere, podnosy a táce sa nosia

zásadne v ľavej ruke a pravou sa manipuluje

- Jedlá a nápoje sa predkladajú sprava

-Príručník, ktorý obsluhujúci používa, chráni ruky pred spálením a ľavý rukáv pred znečistením, používa sa pri nosení tanierov, podnosov a mís v záujme zachovania hygienických predpisov

- Použitý riad sa odoberá z pravej strany

host'a, a to dvoj- alebo trojtanierovým spôsobom

-Taniere a poháre zo stola sa odpratávajú a odnášajú v ľavej ruke

Zostavenie jedálneho lístka podľa gastronomických pravidiel:

- Polievka : Kulajda
- Hlavné jedlo: Sekaná so zemiakovým pyrém
- Múčnik : Mrkvanec



Jedálny lístok

Predjedlo: Maslový mazanec, Lupačky

Polievka: zemiaková, kapustová s klobásou

Hlavné jedlo: Bravčové pliecko s kyslou kapustou a knedľou, Zemiakové placky s kapustou a syrom

Dezert: Vdolky, Větrníky s jahodami