**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR Číšník, barman - 3. ročník**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod**  - přehled odborné literatury  - uspořádání pracovišti, pracovní náplň číšníka, barmana  - organizace odborného výcviku, práva  a povinnosti žáků  - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem | 15 | Využívá odbornou literaturu |
| **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**  - základní hygienické předpisy, systém HACCP  - bezpečnost práce, ochranné pracovní pomůcky  - předcházení úrazům, první pomoc při úrazu  - požární ochrana | 15 | Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti  a ochrany zdraví při práci a požární prevence  Definuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci  Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti  Definuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu  Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii  Definuje účel kritických bodů a jejich fungování  v praxi |
| **Složitá obsluha – vyšší forma**  - příprava pracoviště  - vhodný inventář  - servis jednotlivých chodů  - zásady při obsluze | 10 | Aplikuje jednotlivé úkony vyšší formy složité obsluhy - flambování, vykosťování, přípravu kávy a ovoce před hostem  Připraví pracoviště pro složitou obsluhu  Využívá vhodný inventář |
| **Gastronomické služby**  - gastronomické služby v dopravních prostředcích  - základní společenská a profesní pravidla  - obsluha zahraničních hostů  - řešení konfliktních situací | 15 | Definuje možnosti obsluhy v jednotlivých do-pravních prostředcích, respektuje specifika stra-vovacích návyků cizinců  Jedná profesionálně v souladu se společenským chováním  Řeší možné nehody při obsluze, předchází kon-fliktním situacím |
| **Slavnostní hostiny**  - banket  - raut  - recepce  - příprava místnosti, zakládání inventáře, obsluha, vyúčtování, práce po skončení hostiny | 15 | Rozlišuje druhy slavnostních hostin  Charakterizuje druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy  Připraví slavnostní hostinu podle objednávky hostů  Definuje způsoby vyúčtování s hostem  Obslouží hosty při slavnostní hostině podle ga-stronomických pravidel |
| **Servis nápojů způsobem složité obsluhy**  - servis vína u stolu hosta, sommelierský způsob, nabídka  - servis a výroba kávy u stolu hosta, různé druhy kávy  - servis dalších specifických nápojů | 15 | Servíruje víno u stolu hostů  Rozlišuje různé druhy servisu nápojů podle specifik nápoje a charakteru obsluhy  Využívá informace o moderních trendech při servisu nápojů  Používá vhodné pomůcky při servisu nápojů |
| **Organizace práce v odbytovém středisku**  - organizační struktura  - rozdělování úkolů  - specifické práce v odbytovém středisku | 10 | Organizuje práci v odbytovém středisku |