**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 prevenceDefinuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenciPoskytne první pomoc při úrazu na pracovištiDefinuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomiiDefinuje 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 hostemPřipraví pracoviště pro složitou obsluhuVyužívá 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 cizincůJedná profesionálně v souladu se společenským chovánímŘeší 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 hostinCharakterizuje druhy společenských akcí podle způsobu obsluhyPřipraví slavnostní hostinu podle objednávky hostůDefinuje způsoby vyúčtování s hostemObslouží 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 hostůRozlišuje různé druhy servisu nápojů podle specifik nápoje a charakteru obsluhyVyužívá informace o moderních trendech při servisu nápojůPoužívá 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  |