

Opis vzdelávacích výstupov, ktoré má učiaci sa dosiahnuť počas mobility

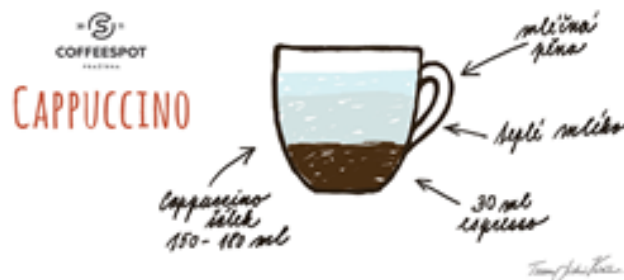
- Príprava kávy Espresso, Cappuccino, Latte
- Čapovanie piva a jeho podávanie
- Základné pravidlá jednoduchej obsluhy
- Zostavenie jedálneho lístka podľa gastronomických pravidiel

●PRÍPRAVA KÁVY●

ESPRESSO - nápoj zo 7-10g kávy extrahovaný pri teplote okolo 90 stupňov pod tlakom 9 barov počas cca 25 sekúnd. Objem nápoja je približne 30ml. Nápoj je podávaný v hrubostennej nahriatej šálke so zaobleným dnom. Šálka má objem približne 60ml.



CAPPUCINO - espresso je základom pre kávový nápoj cappuccino. Kvalitné cappuccino je rozdelené na rovnomerné tretiny. Jednu tretinu tvorí espresso, druhú tretinu naparené mlieko a tretiu tretinu mliečna pena. Mnohokrát sa cappuccino považuje za test zručnosti a šikovnosti baristov. Zvyčajne sa podáva v malých, 180 ml pohároch alebo keramických šálkach.



LATTE – Café latte je nápoj s objemom 260 – 280 ml, ktorý sa skladá z espressa a jemne našľahanej mliečnej peny. Základom café latte by malo byť 25 – 30 g espressa ktoré sa zaleje zhruba 210 g mlieka našľahaného do stavu mikropeny s teplotou 58 - 60°C. Toto všetko naplní šálku s objemom 280 ml.



● ČAPOVANIE PIVA A JEHO PODÁVANIE ●

Podávanie piva

Pivo by malo byť ideálne podávané v čistom, chladnom, studenou vodou opláchnutom pohári, s logom smerom k spotrebiteľovi, položené na podpivníku. Logo piva na pohári a na podpivníku by malo byť v súlade s podávanou značkou piva.

Čapovanie piva bežným pákovým kohútom

Krok 1 - Dokonale čistý 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.

Krok 2 - 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.

Krok 3 - Zatlačením páky dozadu aktivujeme tvorbu hustej, krémovej peny ktorá krásne krúžkuje pri odpijaní. 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●

Formy jednoduchej obsluhy

Základná – je servis jedál na tanieroch, ktoré pripravujeme priamo v kuchyni vrátane príloh a šľavy. Táto forma sa uplatňuje najčastejšie v reštauráciach nižších skupín.

Vyššia – je náročnejšia pre obsluhujúcich aj hostí, hlavný rozdiel oproti JOZF je v tom, že prílohy sa podávajú osobitne, jedlá na tanieri, prípadne v inom inventári. Jedlá na objednávku sa podávajú na misiach, prílohy a šľavy osobitne.

Spôsoby obsluhy

1. Jednoduchá

- Jednoduchá obsluha, základná forma – všetky jedlá servírujeme na tanieri, pravidlo PSPR
- Jednoduchá obsluha, vyššia forma – všetky jedlá servírujeme na tanieri okrem prílohy, na oválnu prílohovu misu + prekladací príbor

●ZOSTAVENIE JEDÁLNEHO LÍSTKAPODĽA● GASTRONOMICKÝCH PRAVIDIEL

- Polievka – Kulajda
- Hlavné jedlo – Sekaná so zemiakovým pyré
- Múčnik – Mrkvanec



Studené predjedlo – cukrový melón zabalený do šunky, šunkové závitky

Polievka – kulajda, čočková pelévka

Teple predjedlo – omeleta so syrom, miešane vajcia na cibulke

Jedla z hydiny – kačacie stehná s červenou kapustou, pečené krídelká

Jedla z rýb – tatarák z tuňáka, rybí koláčiky se salsou

Bezmäsité jedla – zemiaková baba, grécky zeleninový šalát

Prílohy – české knedlíky, kedlubnové zelí

Múčniky – tlačené koláče, buchty s jablky