

Česká zemědělská univerzita v Praze

Institut vzdělávání a poradenství

Katedra pedagogiky



**Česká zemědělská
univerzita v Praze**

Distanční text na zvolené výukové téma

Bakalářská práce

Autor: Anna Krupková

Vedoucí práce: PhDr. Lucie Smékalová, Ph.D. et Ph.D.

2024

Zadání

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma: Distanční text na zvolené výukové téma vypracovala samostatně a citovala jsem všechny informační zdroje, které jsem v práci použila a které jsem rovněž uvedla na konci práce v seznamu použitých informačních zdrojů.

Jsem si vědoma, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. Zákon o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním podle zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek její obhajoby.

Svým podpisem rovněž prohlašuji, že elektronická verze práce je totožná s verzí tištěnou a že s údaji uvedenými v práci bylo nakládáno v souvislosti s GDPR.

V dne

.....
Krupková Anna

PODĚKOVÁNÍ

Tímto bych chtěla moc poděkovat za vedení mé bakalářské práce PhDr. Lucii Smékalové, Ph.D. et Ph.D. za velmi užitečné rady a pomoc při vytváření bakalářské práce rovněž tak manželovi, rodině a přátelům za příležitost a pomoc během celého mého studia.

Abstrakt

Bakalářská práce s názvem „Distanční text na zvolené výukové téma“ předkládá popis formy distančního vzdělávání a tvorbu distančního textu pro obor Kuchař–číšník. Cílem této bakalářské práce je sestavit distanční text pro výuku tématu flambování.

Teoretická část práce představuje základní pojmy distančního vzdělávání, jeho historií a specifiky, výhodami a nevýhodami distančního vzdělávání. Dále charakterizuje základní dokumenty a cíle ve vzdělávání, a zpracovává zásady a specifika při tvorbě školních vzdělávacích programů v distanční formě studia. Zabývá se také stanovenými kompetencemi, které vyplývají z daného oboru.

Praktická část se věnuje přímo distančnímu textu sestavenému pro obor Kuchař–číšník na téma flambování. Text navazuje na předchozí znalosti o složité obsluze a je členěn tak, aby žáci postupně získávali poznatky k danému tématu od základní až po vyšší obtížnost učiva. Kapitoly jsou členěny na studijní cíle, časové rozmezí, klíčová slova, výukový text a shrnutí. Ke každé kapitole následuje cvičení, které je doplněno následně i o správné odpovědi.

Klíčová slova

distanční vzdělávání, distanční text, RVP, ŠVP, flambování

Abstract

The bachelor thesis titled "Distance text on a selected teaching topic" presents a description of the form of distance learning and the creation of a distance text for the field of Cook – Waiter. The aim of this bachelor thesis is to compile a distance text for teaching the topic of flambéing.

In the theoretical part, the thesis introduces the basic concepts of distance learning, its history and specifics, advantages and disadvantages of distance learning. It also characterizes the basic documents and objectives in education, and elaborates the principles and specifics of the creation of school educational programs in the distance form of study. It also deals with the specified competencies that arise from the given field.

The practical part deals directly with a distance text compiled for the field of Chef – Waiter on the topic of flambéing. The text builds on previous knowledge of complex operation and is structured in such a way that pupils gradually gain knowledge on the topic from the basic to the higher difficulty of the subject matter. The chapters are divided into study objectives, time range, key words, textbook and summary. Each chapter is followed by an exercise, which is then supplemented by the correct answers.

Keywords

distance learning, distance text, FEP, SEP, flambéing

OBSAH

1	ÚVOD	1
	TEORETICKÁ ČÁST	2
2	Historie distančního vzdělávání	2
2.1	Co znamená pojem distanční vzdělávání?	2
2.2	Specifika u distančního vzdělávání	3
3	Definice rámcových vzdělávacích programů a školních vzdělávacích programů ..	4
3.1	Rámcový vzdělávací program	4
3.2	Školní vzdělávací program	4
3.3	Rámcový vzdělávací program pro střední odborné vzdělávání	4
3.4	Klíčové kompetence	5
3.5	Odborné kompetence	5
4	Zásady a specifika při tvorbě školních vzdělávacích programů v distanční formě studia	7
5	Jaké jsou výhody a nevýhody distančního vzdělávání?	9
5.1	Jaký je rozdíl mezi distančním vzděláváním a klasickým textem?	10
6	Jaké jsou cíle distančního vzdělávání?	11
7	Jak probíhá distanční vzdělávání a jakým způsobem se komunikuje?	13
8	Vhodné pomůcky potřebné k realizaci distanční výuky	14
	PRAKTICKÁ ČÁST	15
9	Předmluva ke studijnímu materiálu	15
10	Profil absolventa	16
11	Vysvětlivky k ikonám	17
12	Složitá obsluha	18
13	Flambování	22
14	Zásady bezpečnosti práce při flambování	23

15	Flambování – pokrmy, nápoje	26
16	Příprava pracoviště	30
16.1	Příprava stolu pro hosty	34
17	Flambovací vozík.....	37
17.1	Příprava flambovacího vozíku a keridonu	40
18	Lihoviny a destiláty k flambování palačinek	42
19	Palačinky Crepress a koktejl	44
20	Postup při flambování palačinek.....	47
21	Servis palačinek	49
22	ZÁVĚR	55
23	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ	56
24	SEZNAM OBRÁZKŮ.....	58

1 ÚVOD

TEORETICKÁ VÝCHODISKA

Cílem teoretické části bakalářské práce bylo popsat historii distančního vzdělávání, formy a specifika distančního vzdělávání se zaměřením na pravidla tvorby distančního textu, určující rámcový vzdělávací program se zmínkou školního vzdělávacího programu. Uvedení klíčových a odborných kompetencí, charakterizování zásad a specifík při tvorbě školních vzdělávacích programů v této formě vzdělávání. Zmínila jsem, jaké jsou výhody a nevýhody pro distanční formu vzdělávání, včetně vymezení cílů a jejich vlastností. Poukázala jsem na rozdíl mezi klasickým a distančním textem a způsobem jakým, se komunikuje při distančním vzdělávání včetně pomůcek pro realizaci výuky. Možnosti využití distančního textu a využívání distančního vzdělávání na středním odborném učilišti včetně jeho potenciálů a limitů.

Cílem praktické části bylo vytvořit distanční text na téma flambování pro žáky třetích ročníků za dodržování BOZP, která byla doplněna o různá cvičení a testy na konci témat. Díky kterým si žáci mohli lépe zhodnotit, zda danému tématu porozuměli. Během toho byli žáci odkazováni na přestávky důležité pro regeneraci a přípravy na další témata nebo cvičení.

TEORETICKÁ ČÁST

2 Historie distančního vzdělávání

Černý, Chytková, Mazáčková a kol. (2015, s. 40) zmiňují, že historií distančního vzdělávání se dá pokládat kurz jménem Caleba Phillipse, jenž začal roku 1728 ve městě Boston. V druhé polovině 19. století byla předložena možnost učit se prostřednictvím dopisování na dálku, což se změnilo postupem času okolo 20. století, kdy výuka mohla být rozšířenější o vymoženosti dané doby, jako je například audiovizuální nahrávka prostřednictvím mobilních telefonů.

Během druhé světové války díky těmto prostředkům se mohli vzdělávat muži a ženy u ozbrojených sil, tímto bylo garantováno sjednocení vzdělávání.

Producenti distančního vzdělávání usilovali o jakýkoliv způsob spojení prostřednictvím digitálních technologií, které se snažili zařazovat a přijímat do vzdělávání.

I přes úsilí se u jiných vysokoškolských pedagogů nedostavilo nadšení jako u kolegů, kteří byli pro formu distančního vzdělávání. Během 50. let byl proto proveden průzkum, který ověřil striktně danou techniku distančního vzdělávání. Během 60. let 20. století byla vybudována Open University ve Velké Británii, Severním Irsku. V dalších staletích se díky vývoji technických možností stala tato forma výuky účinná, a to nejen na vysokých školách.

2.1 Co znamená pojem distanční vzdělávání?

Distanční vzdělávání, nebo také zkratka DiV, lze chápat jako formu studia, u které jsou zcela odlišné požadavky než u prezenčního studia. Při distančním vzdělávání si představíme mnohdy vzdělávání dospělých, přičemž jsou žáci vzdáleni od učitelů neboli konzultantů.

Průcha, Míka (2000, s. 3) mohli bychom tedy říci, že distanční vzdělávání je tzv. samostudium, které se opírá o speciálně vytvořené studijní materiály. Jedná se o tzv. opory, využívají se různé druhy platforem především ty multimediální jako je internet, různé prezentace, průvodci, kteří jsou konkrétně tvořeny na vybraná témata v různých oborech vzdělávání.

Průcha, Míka (2000, s. 3) ve své knize uvádí, že tato forma vzdělávání je především pro lidi, kteří jsou časově vytíženi. Ať už je to z důvodu práce, rodiny, izolace (např. během onemocnění Covid-19) nebo geografickou vzdáleností.

U distančního vzdělávání je pro studující hlavní, aby měli dostatečnou motivaci ke studiu, jelikož distanční vzdělávání s sebou nese riziko, že si studující bude muset vymezit čas k učení.

2.2 Specifika u distančního vzdělávání

Černý, Chytková, Mazáčková a kol. (2015, s. 42) ve své knize uvádí, že se distanční vzdělávání liší oproti prezenčnímu vzdělávání. Distanční vzdělávání umožňuje žákům osamostatnit se během studia, a to především příležitost studovat v libovolnou dobu a hodinu podle toho, jak si to stanoví žáci. V distančním vzdělávání oceníme především multimediálnost, díky které jsme schopni si látku zapamatovat a porozumět danému tématu. Vymoženosti současné doby umožňují žákům studium distančním způsobem, které může být pro žáky atraktivnější. Na základě zhodnocení svého času si samostatně určují, jak a kdy se budou věnovat konkrétním tématům. Kvůli tomu se ve studijních oporách uvádí odhadovaný čas na probrané téma, ve kterém jsou žáci samostatný.

(Terralyn McKee, 2010, s. 10) ve svém článku uvádí, že pokud jsou materiální opory vytvořeny tutorem nepřehledně a nepochopitelně, pak nejsou žáci schopni navázat vhodnou interakci při samostudiu na základě sestavených opor s vyučujícím.

3 Definice rámcových vzdělávacích programů a školních vzdělávacích programů

3.1 Rámcový vzdělávací program

Jedná se o kurikulární dokument, který je sestavován do dvou stupňů: státní a školní. Státní dokument je rámcový vzdělávací program, který je známý také pod zkratkou RVP (rámcový vzdělávací program), který poskytuje Ministerstvo školství a tělovýchovy a jedná se o stanovený dokument pro veškeré školy, které zajišťují střední odborné vzdělávání. Každý jednotlivý obor má svůj vlastní rámcový vzdělávací program (MŠMT, 2007).

3.2 Školní vzdělávací program

Státním dokumentem se rozumí školní vzdělávací program, který je známý pod zkratkou ŠVP. Školy jsou zavázány za dodržování rámcových vzdělávacích programů a rozvinutí do vlastních školních vzdělávacích programů, díky kterým se realizuje vzdělávání na dané škole (MŠMT, 2007).

3.3 Rámcový vzdělávací program pro střední odborné vzdělávání

Rámcové vzdělávací programy definují povinné nároky na vzdělávání v oddělených stupních a oborech vzdělávání. Tím se rozumí výsledky vzdělávání, které určují, čeho všeho má žák docílit během studia.

Díky rámcovým vzdělávacím programům mají školy možnost uskutečnění vytyčených požadavků. Rámcové vzdělávací programy se snaží o vyšší kvalitu uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce-případně rekvalifikace. (MŠMT, 2007).

Rámcové vzdělávací programy definují vzdělávací cíle, kompetence a výsledky vzdělávání, které se spojují s obsahem vzdělávání. Můžeme zde najít obecné cíle, které určují cíle středního odborného vzdělávání, kompetence absolventa a výsledky vzdělávání u každého tématu. Určují, čeho žák musí dosáhnout k naplnění cílů.

V rámcových vzdělávacích programech můžeme kompetence rozčlenit na dvě kategorie: kompetence klíčové a odborné. Tyto skupiny se mezi sebou kombinují, (MŠMT, 2007).

3.4 Klíčové kompetence

Klíčové kompetence jsou vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty, které jsou nezbytné pro individuální vývoj člověka. Tyto kompetence lze vytvářet, jak v teoretickém, tak v praktickém vyučování (MŠMT, 2007).

Zařadili bychom zde například kompetence k učení. Lze chápat, že žák je schopen učit se různými způsoby, dokáže pracovat s různými druhy platform, díky kterým čerpá různé poznatky.

Kompetence k řešení problémů umožňuje žákům, aby byli zdatní při potížích komunikace a práce s ostatními osobami/žáky.

Kompetence komunikativní se ubírají směrem, když je absolvent obratný v projevu, je samostatně schopen souvislého projevu, přičemž dodržuje kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence stanovuje péči o svůj zevnějšek a posuzování dopadu svého chování v odlišných případech.

Občanské kompetence a kulturní povědomí vybízí absolventy, aby uzpůsobily své postoje a hodnoty, které dodržují v demokratické společnosti.

Kompetence k pracovnímu uplatnění nabádá absolventy k zodpovědnosti, učení se a přizpůsobení se pracovním podmínkám.

Matematické kompetence absolventi použijí v životě, poté co budou schopni použít získané matematické znalosti v kterýchkoliv případech (MŠMT, 2007).

3.5 Odborné kompetence

Odborné kompetence se vztahují k profesi a udávají profil absolventa oboru vzdělávání a pro realizaci daného zaměstnání. Jsou rozvíjeny od kvalifikačních požadavků na konkrétní zaměstnání a určují schopnost absolventa k dané činnosti.

Mohli bychom je zařadit do skupiny odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot, které jsou nutné pro dané zaměstnání. Bez pochyb do odborných kompetencí zařadíme využívání požadavků na hygienu v gastronomii. Nedílnou součástí jsou kompetence používání technologií při přípravě pokrmů. Absolventi musí zvládat techniku odbytu, přičemž během toho musí dodržovat zásady společenského vystupování nejen s hosty, ale i se svými spolupracovníky. Absolventi studia musí bezpodmínečně dokázat zajistit a používat marketing pro reprezentaci podniku. (MŠMT, 2007).

Nedílnou součástí odborných kompetencí je bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, známá jako zkratka BOZP. Absolventi musí znát a respektovat předpisy, které se týkají BOZP, k čemuž patří také dodržení nastavených směrnic pro kvalitu výrobků. Absolventi jsou vedeni k tomu, aby jednali v pracovním procesu ekonomicky a neplýtvali potravinami a energiemi (MŠMT, 2007).

4 Zásady a specifika při tvorbě školních vzdělávacích programů v distanční formě studia

Školní vzdělávací program je pedagogický dokument školy, od kterého se odvíjí vzdělávání konkrétního oboru. Vytváření těchto programů, vycházejících z rámcových vzdělávacích programů, je zcela v pravomoci ředitele školy, který zodpovídá za úroveň a standard. Široká veřejnost má možnost nahlédnutí do školních vzdělávacích programů, jelikož tento dokument musí být veřejnosti poskytnut. Proto mají většinou školy tento dokument umístěný na webových stránkách školy pro jednotlivé obory a formy vzdělávání. Školní vzdělávací programy jsou vždy tvořeny pro jakoukoliv formu studia (MŠMT, 2007).

Školní vzdělávací program by měl obsahovat údaje o škole, profil absolventa, výstižnou podstatu vzdělávacího programu, učební plán, rozvinutí obsahu vzdělávání v rámcových a školních vzdělávacích programech, vzdělávací moduly, zabezpečení výuky v oboru vzdělávání, materiální možnosti školy. V úvodu by neměli chybět tyto údaje o škole: kód oboru, název oboru vzdělávání, délku a formu vzdělávání (MŠMT, 2007).

Jak už víme, školní vzdělávací programy navazují na rámcové vzdělávací programy, které určuje ministerstvo školství a tělovýchovy a jinak tomu není ani u distanční formy výuky. Distanční vzdělávání je především vzdělávání dospělých účastníků kurzu, proto tvorba školního vzdělávacího programu z rámcových vzdělávacích programů bude mít trochu jiná specifika než při prezenční formě studia (MŠMT 2007).

Žáci prezenční formy si během celého studia osvojují vědomosti, zručnosti a různé druhy postojů. Mimo to dospělí účastníci tyto veškeré dovednosti již mají nebo by je měli mít načerpané z předešlých let studia a životních zkušeností, proto je důležité abychom rozšířili u těchto účastníků klíčové kompetence (MŠMT 2007).

Školní vzdělávací program se liší od školních vzdělávacích programů v prezenční formě jen zřídka. Musíme si však dávat pozor na to abychom, správně určili z rámcových vzdělávacích programů odborné kompetence absolventa kurzu a zvolili vhodný obsah pro formu tohoto typu vzdělávání při jeho sestavování.

Dospělí účastníci se většinou hlásí k distanční formě vzdělávání, ať už z důvodu rekvalifikace ve svém oboru vzdělávání, nebo si chtějí rozšířit obzory v daném oboru. Také je k tomu někdy vede i pracovní povinnost o rozšíření studia (MŠMT, 2007).

5 Jaké jsou výhody a nevýhody distančního vzdělávání?

Všechny formy vzdělávání mají své výhody i nevýhody. Výhody jsou patrné již z názvu – distanční vzdělávání, které lze chápat tak, že je studující vzdálen od tutora, a proto se může sebevzdělávat jen s pomocí zpracovaných studijních materiálů neboli opor, které mu zajišťují a zpřístupňují možnost organizaci vzdělávání se po celou dobu během studia Bednaříková (2007, s. 10).

Žák se může vzdělávat kdykoliv a odkudkoliv. Studijní materiály jsou především v tištěné formě, to může být výhoda i pro starší ročníky, které nejsou tak zdatní v práci s různými druhy platforem na PC. Pro některé může být tento způsob výuky přínosný také z toho hlediska, že nemusí sedět na přednáškách a zapisovat si poznámky, ze kterých by se učili, šetří tím čas, který mohou využít jinde například v zaměstnání. Černý, Chytková a kol. (2015, s. 43).

Díky tomu, že mají žáci možnost studovat distanční formou, mohou se cítit lépe v domácím prostředí, ve kterém se vzdělávají. V distanční formě výuky jsme schopni dobře pochopit texty, grafy a celkově se učit teorii. Problém nastává tehdy, pokud se v distanční formě učí praktické dovednosti. Snažíme se proto ve studijních oporách zařazovat fotografie, různorodé návody, popř. výuková videa, která nahrazují kontaktní výuku. Bednaříková (2007, s. 14).

Nevýhodou distančního vzdělávání může být i to, že tento způsob výuky nemusí vyhovovat všem. Jsou žáci, kteří naopak postrádají kontaktní výuku, ve které by mohli mít přímý kontakt s učitelem v učebně a mohli diskutovat, ptát se a ujišťovat se v dané problematice. Ne všichni jsou schopni studovat výhradně formou distanční výuky v odloučení od učitele, hraje zde velkou roli zodpovědnost ke studiu stejně tak, jako u prezenční výuky. Černý, Chytková a kol. (2015, s. 47).

Jsou různé typy žáků, jiní potřebují přímý kontakt s přednášejícím, některým vyhovuje spíše sebevzdělávání a nepotřebují k tomu mít fyzickou osobu. Za nevýhodu bychom mohli také pokládat fakt, že ne všechno se dá distančním způsobem naučit. Jsou různá odvětví, kdy to není zcela možné a je za potřebí výuku zkombinovat tzn. studovat jak prezenčně, tak distančně. Těžce se bude vyučovat například oblast lékařství, kdy je

nutné, aby student měl možnost i praktického kontaktu, a to nejen z dané literatury. Průcha, Míka (2000, s. 7).

5.1 Jaký je rozdíl mezi distančním vzděláváním a klasickým textem?

Již na první pohled bude u distančního textu viditelné, že se jedná o zcela úplně odlišný studijní text. Distanční text se od klasického studijního textu liší v mnoha případech. Bednaříková (2007, s. 16) ve své knize uvádí texty, které se zpracovávají pro distanční vzdělávání. Jsou rozdílné od textů klasických tím, že distanční texty zahrnují cíle, které jsou stanoveny v jednoduchých a přehledných částech. V distančním textu musí vyučující na začátku seznámit žáky s ikonami, které jsou součástí textu a vysvětlit, kde se tyto ikony budou objevovat. Následně musí žáky vždy obeznámit s cílem tématu a časovou dotací, což znamená, kolik času by měl žák strávit nad zadaným tématem.

Autor textu neustále pracuje s žáky. V textu opakovaně odkazuje na přestávky, upozorňuje, kde je zapotřebí větší pozornost a zdůrazňuje jaké jsou důležité pojmy k zapamatování. Provádí je a motivuje je během celé studijní opory, může odkazovat na rozšíření vědomostí na literaturu, týkající se literatury, která by byla vhodná ke studiu.

Text při distančním vzdělávání je členěný odlišným způsobem, na rozdíl od textu klasického. Jak již byly zmíněné ikony, tak text obsahuje i obrázky nebo grafy, které pomáhají žákům v lepší orientaci tématu. Kromě toho mají možnost si vyzkoušet kontrolní otázky, které jsou schopni si ihned zkontrolovat ve správných odpovědích. Text je členěný takovým způsobem, aby byl přehledný a navazoval na předchozí témata. Tutor po celou dobu nabádá žáky k opakování a k zamyšlení.

Oproti tomu klasický text je více rozsáhlý. Určuje a definuje podstatné údaje k tématu a může také odkazovat na literaturu. V klasickém textu rozhodně nenajdeme ikony, formulace cílů, které máme splnit, jelikož to vše nám sděluje přednášející u prezenční formy výuky. Klasický text je méně členěný, neobsahuje žádný klíč správných odpovědí, tudíž není možnost okamžité kontroly.

6 Jaké jsou cíle distančního vzdělávání?

Cílem distančního vzdělávání je, aby žáci byli schopni pracovat a vzdělávat se samostatně tzv. na dálku s pomocí studijních materiálů, díky kterým se mohou vzdělávat bez přítomnosti učitele.

Díky studijním materiálům mají možnost se tematické učivo naučit, osvojit, procvičit si ho, ale také si látku ihned ověřit ve vědomostních testech, které jsou součástí studijních materiálů. Žák má tedy možnost nezávisle kontrolovat své výsledky a sjednat nápravu, pokud by se dopustil chyb, protože ke každému testu má možnost nahlédnout do klíče–správných odpovědí. Žák je tedy schopný analyzovat své vlastní výsledky.

Díky stanoveným cílům u jednotlivých kapitol má žák přehled o tom, co je zapotřebí ke splnění tématu. Cíle musí být stanoveny tak, aby žák neměl pocit, že požadovaný cíl není schopen zvládnout. Cíle musí být vždy stanoveny tak, aby byli kontrolovatelné a jasně uspořádané a lehce uchopitelné. Stanovené cíle určují žákům, čeho musí dosáhnout, aby zvládli jednotlivá témata. Cíle se ve studijních textech objevují vždy pro konkrétní kapitolu nebo téma. Bednaříková (2007, s. 27). Důležité je, aby byla především dodržena tzv. taxonomie cílů, kterou dělíme na kognitivní, afektivní a psychomotorické.

Kognitivní neboli vzdělávací cíle jsou chápány způsobem, jakým si žák látku zapamatuje, prověří ji a poté látku aplikuje, lze říci, že se jedná o zvyšování vědomostí v dané problematice. Bednaříková (2007, s. 28).

Afektivní neboli postoje cíle jsou těžce kontrolovatelné a lze je chápat jako hodnoty a postoje žáka. U postojových cílů si lze všimnout jakým způsobem jedinci vnímají hodnoty. Bednaříková (2007, s. 28).

Psychomotorické cíle neboli pohybové dovednosti jsou jedním z nejdůležitějších cílů, například při odborném výcviku nebo předmětech jako je tělesná výchova a předměty tělesného/fyzického typu. U psychomotorických cílů je důležitá nápodoba, praktické cvičení, zpřesňování, koordinace, automatizace, a proto by v distančním vzdělávání neměly chybět obrázky, návody, videa postupy a mnoho dalších

prostředků. U distanční formy studia jsou tyto cíle těžko kontrolované. Bednaříková (2007, s. 29).

Bednaříková (2007, s. 31) ve své knize uvádí, že autor, který sestavuje studijní opory, musí vždy konkrétně a jasně stanovit komplexnost cílů, protože jedině autor je schopný stanovit učební cíle, takovým způsobem, aby je žák byl schopen naplnit a není to jen z důvodu toho, že autor předem ví, pro jakou skupinu žáků studijní texty sestavuje. Autor vždy musí cíle sestavovat tak, aby byl naplněný profil absolventa daného oboru vzdělávání. Cíle tedy musí být vždy souhrnné, adekvátní stanoveným tématům a také kompaktní. Měli by tedy na sebe navazovat a vždy být sestaveny tak, abychom začínali od méně náročnějších a pokračovali po náročné, ve kterých budou žáci schopni navazovat na předešlé cíle.

Autor vždy na zahájení studijních materiálů každé kapitoly musí vymezit a stanovit a konkrétně formulovat cíle pro dané téma. V distančním vzdělávání se cíle vymezují a vycházejí ze souboru aktivních sloves, mezi která bychom mohli zařadit celou škálu jako jsou například slovesa vhodné k trénování paměti, pochopení, použití, rozboru a zhodnocení. Bednaříková (2007, s. 33).

7 Jak probíhá distanční vzdělávání a jakým způsobem se komunikuje?

Distanční vzdělávání probíhá víceméně samostudiem mimo učební místnost školy. Dalo by se říci, že tento typ výuky je individuální, proto záleží na žákovi, a jeho potřebě komunikovat s vyučujícím, záleží na jeho vlastní iniciativě.

Komunikace probíhá většinou přes e-maily, videohovory nebo přes různé druhy platforem na PC. Bednaříková (2013, s. 47).

Žáci mohou komunikovat i mezi sebou, většinou se tak děje například na založených diskusích, kdy mezi sebou mohou všichni komunikují ohledně studia. Průcha, Míka (2000, s. 13). Autoři většinou stanoví žákům, časový horizont, do kdy musí splnit dané téma, popřípadě splnit úkol.

8 Vhodné pomůcky potřebné k realizaci distanční výuky

V distančním vzdělávání bychom mohli říci, že jeden z nejvíce využívaných forem studia jsou různé druhy studijních opor neboli skript a ty mohou být jak v tištěné formě, tak ve formě elektronické. Tyto texty se vytváří vždy na konkrétní témata. Nelze je použít z jiných studijních materiálů a považovat je za distanční materiál. Černý, Chytková, Mazáčková a kol. (2015, s. 101).

Textové studijní opory by měly být rozšířené o praktické úlohy nebo vyhledávání v textu, kde studující zúročí práci s textem, přičemž se budou soustředit na položené otázky tutorem. Pro lepší interakci žáků je vhodné zařazovat také různé obrázky či grafy, které by žákům přiblížili dané téma, můžeme přiložit například vytvořená výuková videa, či prezentace, díky kterým si budou moci žáci samostatně vyzkoušet praktickou úlohu a v případě nutnosti mohou video pouštět opakovaně až do doby, kdy si budou jisti správným postupem.

Za vhodné pomůcky k realizaci distančního vzdělávání bychom mohli zmínit např. metodické příručky, ve kterých se žáci obeznámí s tím, jakým způsobem pracovat s textem. Průcha, Míka (2000, s. 17).

PRAKTICKÁ ČÁST

9 Předmluva ke studijnímu materiálu

Dobrý den, dovoluji mi abych vás přivítala a seznámila vás s tímto studijním materiálem pro distanční výuku. V této studijní opoře vás budu postupně provádět a seznamovat s jednotlivými tématy ke složitější obsluze. Na začátku je nutné říci, že vám budou k dispozici ikony, které vám pomohou lépe se orientovat a budete schopni plnit zadané úkoly. Vysvětlivky ikon si lze vyhledat v obsahu.

Na začátku každého tématu máte stanovené cíle, které vám pomohou dosáhnout výsledků, které jsou zapotřebí ke splnění daných témat. Každá kapitola má stanovený odhadovaný čas, který byste si měli vyhradit pro úplné splnění. Doporučuji neodcházet od rozdělané kapitoly, protože na sebe vše jednotlivě navazuje.

V průběhu studia ze studijní opory vás budu postupně odkazovat na pauzy, abyste si vyhradili čas také na odpočinek, který je při učení, jak jistě víme, také velmi důležitý, proto se řiďte mými pokyny.

Každá kapitola má na začátku výkladovou část, díky které byste měli pochopit a zapamatovat si důležité poznatky, kterými vás budu postupně provádět. Poté následují kontrolní otázky a procvičovací testy, díky kterým budete schopni s analýzou svých načerpaných znalostí a dovedností během studia.

Materiál vám bude poskytnut nejen v papírové formě ale také v digitální podobě, proto budete mít možnost studia kdykoliv a odkudkoliv.

Přeji vám, aby se vám pracovalo s tímto materiálem dobře a úspěšně jste zvládli témata v němž obsažena.

10 Profil absolventa

Název instituce: Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace

Název ŠVP: Kuchař – číšník

Kód obru: 65–51-H/01

Název RVP: Kuchař – číšník

Datum platnosti: 1. 9. 2019

Složitá obsluha základní a vyšší forma obsluhy se zařazuje do školního vzdělávacího programu do 3. ročníků, a to z důvodu, že toto téma je složitější a navazuje na získané dovednosti z předešlých ročníků. Především proto, že zde žáci zúročí nejen načerpané teoretické znalosti, ale také dovednosti, které postupně získali na odborném výcviku v předešlých ročnících.

Výsledky vzdělávání:	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- je schopen rozdělit jednoduchou a složitou obsluhu- ovládá teoretické znalosti tématu složitě obsluhy	Složitá obsluha Flambování Práce číšníka u stolu hosta

11 Vysvětlivky k ikonám



Tato ikona vás bude provázet podobu každého nově probíraného tématu. Určuje, co budete umět po prostudování příslušné kapitoly.



Ikona v této podobě vám sděluje klíčová slova, která se budou objevovat v daných kapitolách a které jsou stěžejní pro zvládnutí daného tématu, které byste si měli zafixovat. Popisují důležitá slova, která byste si měli zapamatovat.



Pod ikonou toho typu, je vždy otázka k zamyšlení nad danou kapitolou, na které se vás průvodce může ptát. Zkuste se zamyslet a vždy odpovědět.



Na konci každé kapitoly najdete ikonu v podobě otevřené knihy, která vám sděluje veškeré shrnutí dané kapitoly, které byste po jejím prostudování měli umět.



Průvodce vás touto ikonou vybízí k tomu, abyste si odpočinuli a načerpali sílu na další téma.



Prověřující neboli procvičovací test naleznete pod ikonou tohoto typu, kdy máte možnost si ověřit své znalosti.



V řešení můžete najít a zkontrolovat, zda jste nechybovali, popřípadě si dané chyby opravit dle správného řešení, které je vždy uvedeno.



Díky procvičování budete lépe připraveni na test, proto máte možnost vyzkoušet si, jak jste na tom s získanými znalostmi.



Správné řešení vás nasměruje na to, kde jste chybovali. Vždy se jedná o dané téma.



Ikona určuje studujícím, kolik času jim zabere dané téma.

12 Složitá obsluha



Studijní cíle studijní jednotky, po prostudování následující kapitoly dokážete:

- orientovat se ve složité obsluze
- budete umět vyjmenovat vše, co patří do složité obsluhy
- jednotlivě a stručně charakterizovat odborné názvy

Časové rozmezí:



Ke splnění daného tématu, abyste naplnili výše uvedené cíle, budete potřebovat přibližně 40-60 minut



Klíčová slova: Složitá obsluha, formy obsluhy, práce u stolu hosta, odborné výrazy

Složité obsluha se dělí **na dvě formy**: základní formu a vyšší formu

- **základní forma obsluhy** = spočívá v tom, když číšník pokrm hostovi překládá z levé strany z mísy na talíř
- **vyšší forma obsluhy** = spočívá v tom, když číšník dohotovuje pokrmy u stolu hosta
Do vyšší formy obsluhy patří: vykošťování pstruha, přípravy pokrmů ze syrového masa, dochucování, míchání pokrmů, fondue a barbecue, dranžírování drůbeže, dranžírování – krájení Chateaubriandu, flambování pokrmů a moučníků
- **vykošťování pstruha** = spočívá v tom, že číšník, vykostuje rybu před zraky hostů a následně jí servíruje
- **přípravy pokrmů ze syrového masa** = například míchání tatarského bifteku před zraky hostů
- **dochucování** = význam dochucování pokrmu je, aby konečná úprava a chuť pokrmu odpovídala přání hosta. Lze dochucovat při úpravě minutek, míchání salátů (dresinků), polévek ale i jiných specialit.
- **míchání pokrmů** = určuje množství surovin a dochucování různých směsí na základě doporučení číšníka nebo přání hosta. U míchání pokrmů je zapotřebí

umět správně odhadnout požadované množství, neboť číšník při práci nic neodvažuje

- **fondue a barbecue** = znamená, že se jedná o specialitu, kterou si hosté připravují sami u stolu například u masového fondue hosté napíchnout na nakrájené kousky masa na fondue vidličky a vkládají do horkého oleje. Oblíbené fondue jsou masová, sýrová nebo čokoládová, kdy namáčíme do rozehřáté čokolády kousky nakrájeného ovoce
- **dranžírování drůbeže** = komplexní název pro filírování, vykošťování, krájení. Jde o nejstarší způsob dohotovování u stolu hosta
- **dranžírování – krájení Chateaubriandu** = maso z pravé svíčkové se upeče v celku a krájí se na tenké plátky
- **flambování pokrmů a moučníků** = dohotovení pokrmů za pomoci hořícího alkoholu, flambování je velice náročné, proto je důležité, aby číšník uměl pracovat rychle a sebejistě. Lze flambovat masa, moučníky, ovoce zmrzliny.

Otázka k zamyšlení:



Zamyslete se nad tím, zda je nutné, aby číšník uměl technologické postupy u přípravy pokrmů stejně jako kuchař a pokud ano, tak proč?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete schopni orientovat se ve složité obsluze a jejím rozdělení na formy. Porozumíte odborným názvům, které spadají do složité obsluhy a budete je umět stručně charakterizovat.



Doporučuji Vám, než se vrhnete na test k tématu složité obsluhy, musíte si také odpočinout a uložit si získané informace do paměti, proto si teď dáme společně 20 minut pauzu.



Procvičující test – složitá obsluha

1. Napište, jak rozdělujeme složitou obsluhu:

Zadejte svoji odpověď.....

2. Napište, v čem spočívá základní forma složitě obsluhy?

Zadejte svoji odpověď.....

3. Napište, v čem spočívá vyšší forma složitě obsluhy?

Zadejte svoji odpověď.....

4. Vyjmenujte veškeré činnosti, které patří do vyšší formy složitě obsluhy

Zadejte svoji odpověď.....

5. Napište, co to je flambování?

Zadejte svoji odpověď.....

6. Vypište základní suroviny, které se dají flambovat? (dát suroviny, které by byli dobře)

Zadejte svoji odpověď.....

7. Napište, jak se nazývá pokrm z masa, který používáme k dranžírování a připravuje se ze svíčkové.

Zadejte svoji odpověď.....

8. Napište, jak se jmenuje pokrm, který se míchá před zraky hosta ze syrového masa?

Zadejte svoji odpověď.....

9. Jak se jmenuje nejstarší způsob dohotovování pokrmů před zraky hosta?

Zadejte svoji odpověď.....

10. Napište, jakou specialitu si mohou hosté připravovat sami u stolu?

Zadejte svoji odpověď.....

Po doplnění testu si své odpovědi můžete zkontrolovat v tabulce níže, kde máte uvedené správné odpovědi.



Správné řešení k testu – složitá obsluha

Číslo otázky:	Správné odpovědi
Otázka č. 1	základní a vyšší formu
Otázka č. 2	spočívá v tom, kdy číšník překládá hostovi z tácu na talíř
Otázka č. 3	spočívá v tom, kdy číšník dohotovuje pokrmy u stolu hosta
Otázka č. 4	dochucování, míchání pokrmů, fondue a barbecue, dranzírování, flambování
Otázka č. 5	dohotovení pokrmů za pomoci hořícího alkoholu
Otázka č. 6	masa, moučníky, ovoce, zmrzliny
Otázka č. 7	krájení Chateaubriandu
Otázka č. 8	tatarský biftek
Otázka č. 9	dranzírování drůbeže
Otázka č. 10	masové fondue

Pokud se Vám test příliš nedařil, tak nezařekujte. Můžete si zkusit test ještě jednou a teď správně 😊

Nyní nás bude čekat úplně nové téma, které je nesmírně důležité a tím je dodržování zásad bezpečnosti práce při flambování. Pokud jste připraveni, tak jdeme na to!

13 Flambování



Studijní cíle studijní jednotky, po prostudování následující kapitoly dokážete:

- definovat co znamená flambování
- budete schopni flambování zařadit do jaké obsluhy a její formy patří
- budete umět popsat celý proces, co se děje během flambování s alkoholem

Časové rozmezí:



Ke splnění daného tématu abyste naplnili výše uvedené cíle, budete potřebovat přibližně 60-80 minut



Klíčová slova: flambování, lihovina, práce u stolu hosta

„ Flambování jídel je velmi atraktivní a vzbuzuje zájem i u ostatních stolů a hostů, ale musí být ukázněné. Nikdy nepracujeme s čistým lihem, jídlo pálenkou dochucujeme a z výpeku po flambování upravujeme chuť šťávy nebo omáčky“.

Srkala, Černý (1987, s. 111)

Srkala, Černý ve své knize uvádí, že flambování pochází z francouzského slova, jinak známe jako „hořet“. Flambování patří do vyšší formy složité obsluhy, nejčastěji se flambování provádí u stolu hosta, přičemž hosté po celou dobu sledují číšníka a jeho práci. Flambování nesmí nikdy ovlivnit chuť suroviny. Naopak jejím cílem je, aby daný pokrm byl za pomoci hořícího alkoholu ochucen, ne změněn! Během flambování se menší množství alkoholu zahřeje a přelije na surovinu, kterou chceme flambovat. Ta díky vysoce procentnímu alkoholu začne hořet. Plameny uhasnou až tehdy, kdy se alkohol odpaří.



Otázka k zamyšlení:

Myslíte si, že flambování je módní trend a lidem se líbí tento způsob dohotovování pokrmu před hosty?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete umět vysvětlit, co znamená flambování a budete schopni zařadit do jaké obsluhy a formy flambování patří.

14 Zásady bezpečnosti práce při flambování



Studijní cíle studijní jednotky, po prostudování následující kapitoly dokážete:

- dokážete vysvětlit zkratku BOZP
- vyjmenovat a řídit se bezpečnostními pravidly při flambování
- budete schopni odůvodnit jaký inventář a z jakého materiálu se používá



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu budete potřebovat přibližně 50-60 minut



Klíčová slova: BOZP, bezpečnostní pravidla, flambování

Zkratka BOZP = bezpečnost, ochrana a zdraví při práci. Každý pracovník musí dodržovat bezpečnost práce a ani u flambování tomu není jinak. Před tím, než začnete svou práci si musíte vždy zkontrolovat pomůcky, se kterými budete pracovat. Při práci se musíte plně soustředit a nebýt ničím rušeni. Nesprávné jednání a zacházení s materiálními pomůckami, by mohl být počátek úrazu. Před tím, než začnete flambovat si musíte osvojit pracovní postupy.

Flambování vyžaduje patřičnou zručnost a zkušenost, protože se pracuje s otevřeným ohněm. Lahev s alkoholem musí být umístěna tak, aby nebyla v blízkosti otevřeného ohně – hrozilo by její vzplanutí a následné možné popálení sebe, tak i hostů. Na flambování používáme pánve nebo mísy odpovídajícího tvaru a materiálu. Alkohol nikdy nelijeme přímo z lahve, alkohol vždy odměřujeme! Při vysoké teplotě alkoholu může dojít k jejímu rychlému a nebezpečnému vzplanutí.

Při práci s mísou vždy používáme příručník, abychom se nepopálili. Před zahájením flambování je nezbytné zkontrolovat plynovou bombu, zda není někde poškozená. Oheň by neměl přesáhnout 30 cm výšky.

Během flambování musíme pracovat rychle a opatrně, abychom neporanili sebe ani hosty, sedící u stolu. Za bezpečnou vzdálenost se považuje jeden metr od hosta. Metz (2008 s 544). Obsah alkoholu použité lihoviny by měl obsahovat minimálně

40 % alkoholu. Pokud by měla lihovina méně procent alkoholu, nedošlo by k jejímu vzplanutí, tudíž bychom nesplnili zadaný úkol flambování.



Shrnutí: Po prostudování této kapitoly budete znát a umět používat bezpečnostní pravidla při flambování. Prokážete, že jste schopni dodržet BOZP při flambování a budete ovládat pravidla BOZP v praxi.



Ještě před tím, než začnete procvičovat své načerpané vědomosti si uděláme pár minut na protažení. 😊



Cvičení:

1. Vysvětlete zkratku BOZP?

Zadejte svoji odpověď.....

2. Může být lahev s alkoholem umístěna kdekoli na flambovacím vozíku?

ANO x NE (správnou odpověď zakroužkujte)

3. Flambování vyžaduje patřičnou bezpečnost. Napište, z jakého důvodu – doplň správnou odpověď.

.....

4. Musí se při flambování alkohol odměřovat?

ANO x NE (správnou odpověď zakroužkujte)

5. Vypište rizika při flambování u stolu hosta?

Zadejte svoji odpověď.....

6. Napište, kolik procent alkoholu by měl obsahovat nápoj vhodný pro flambování a proč?

Zadejte svoji odpověď.....

7. Před zahájením flambování musíme zkontrolovat, zda není poškozená. (doplňte správnou odpověď)

Po doplnění kontrolních otázek můžete zkontrolovat jejich správnost v klíči viz níže. Gratuluji všem, kteří úspěšně zvládli procvičování a těm kteří nebyli příliš úspěšní, doporučuji, aby si znovu prošli látku ještě jednou. Jak se říká „učení z nebe nespadá“.



Kontrolní otázky – správné řešení:

1. Co je to BOZP?

Zadejte svoji odpověď: Bezpečnost a ochrana zdraví při práci.

2. Může být lahev s alkoholem umístěna kdekoliv na flambovacím vozíku?

ANO x NE (správnou odpověď zakroužkujte)

3. Flambování vyžaduje patřičnou bezpečnost, protože pracujeme s otevřeným ohněm.

4. Musím alkohol odměřovat, pokud jsem zručný ve flambování?

ANO x NE (správnou odpověď zakroužkujte)

5. Jaká jsou rizika při flambování u stolu hosta?

Zadejte svoji odpověď: mohli bychom popálit nejenom sebe ale i hosty.

6. Kolik procent alkoholu je minimální pro flambování a proč?

Zadejte svoji odpověď: minimálně 40% alkoholu.

7. Před zahájením flambování musíme zkontrolovat plynovou bombu, zda není poškozená.

15 Flambování – pokrmy, nápoje



Studijní cíle studijní jednotky, po prostudování následující kapitoly dokážete:

- budete schopni určit, které pokrmy jsou vhodné k flambování
- dokážete určit, který alkohol je vhodný na daný pokrm
- budete se orientovat v alkoholu, který je možný k použití na flambování



Časové rozmezí: 80–100 minut

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 120-160 minut



Klíčová slova: flambování, nápoje, pokrmy vhodné k flambování, alkohol

V této studijní jednotce se budeme věnovat pokrmům a nápojům, které flambovat lze a jaký je rozdíl mezi jednotlivými pokrmy či nápoji.

Napřed je důležité si říci, že každý pokrm má svoje kritéria, která je nutné splnit, jelikož ne všechny pokrmy lze flambovat jednou lihovinou. Proto si v tom pojdme udělat pořádek, abychom jsme se v tomto tématu dobře orientovali.

Začneme nejprve u toho, co vše se dá flambovat. Rozhodně bychom mohli flambovat z řad moučníků palačinky, které se nazývají Crepes (krepes) tento název nám vypovídá o tom, že jsou to palačinky jemné a tenké na rozdíl od klasických palačinek, na které jsme zvyklí z domova.

Z druhů ovoce lze s jistotou vsadit na flambování banánů třešní, ananasu, pomeranče, jablka nebo jejich různé mísení. Rozhodně výjimku netvoří ani flambované zmrzliny, které jsou vynikající s kombinací s ovocem.

Na své si přijdou i milovníci mas, protože flambovaná masa jsou výbornou pochoutkou, kterou nikoho neurazíme. Využívané maso bychom měli mít již z kuchyně předem tepelně upravené a vhodně naporcované, abychom mohli s masem dobře manipulovat při procesu flambování. Vybrali bychom z řad mas hovězích nebo zvěřiny. Od věci není také využití drůbeže. Za zmínku stojí, že lze flambovat i nápoje jako je například káva.

Postup u flambování moučníků, ovoce, mas i kávy je odlišný, a proto by číšník a jeho pomocník známý pod názvem Commi měl znát veškeré postupy těchto ingrediencí, aby nenastala komplikace či znehodnocení pokrmů.

Nyní se pojd'me zaměřit na to, jakými destiláty lze flambovat, a konkrétně jaké pokrmy. Následně si řekneme a ukážeme jaké lihoviny jsou vhodné do koktejlů.

Ideální k flambování palačinek z druhů destilátů jsou whisky, koňak nebo rum. Nesmíme zapomenout, že minimální procento alkoholu musí být 40 %, a to z důvodů, že u nápoje s nižším obsahem alkoholu, by nedošlo ke vznícení, tudíž ani k procesu flambování. U mas rozdělujeme, zda se jedná o masa tmavá nebo světlá.

Na světlá masa bychom zvolili vodu, whisky nebo zubrovku. Na tmavá masa bychom užili výraznější destiláty jako jsou například gin, borovička nebo slivovice. Chuť destilátu by nikdy neměla změnit danou chuť pokrmu, ale vždy by jí měla podtrhnout. Salač (2006 s. 103).



Otázka k zamyšlení:

Zkuste se zamyslet nad tím, je-li možné použít destilát typu gin na flambované palačinky?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete schopni vyjmenovat pokrmy a nápoje, které je možné flambovat a budete umět specifikovat jaké destiláty jsou vhodné na masa světlá, tmavá a jaké lihoviny jsou vhodné do koktejlů.



Jelikož jsme se teď opravdu zapotili a načerpali mnoho nových informací, tak vás teď nechám chvíli vydechnout. Napijte se, něco dobrého zakousněte a připravíme se na kontrolní otázky 😊



Procvičující test – flambování – pokrmy a nápoje

1. Vyškrtněte z následujících slov, které pokrmy a nápoje se **nedají** flambovat.
 - banány, třešně, zmrzlina, pivo, párky, káva, ananas, řízek, svíčková

2. Z následujícího tvrzení vyškrtněte procento alkoholu, které není **možné použít** k flambování?
 - 35% alkoholu, 41% alkoholu, 37,5% alkoholu, 45% alkoholu

3. Vyškrtněte, které alkoholické nápoje bychom **nemohli** použít k flambování palačinek.
 - whisky, gin, vodka, koňak, rum, likér, bourbon, bílé víno, šumivé víno

4. Je možné jednou lihovinou flambovat jak masa, tak moučníky?
Zakroužkujte správnou odpověď: **ANO** **x** **NE**

5. Na světlá masa použijeme whisky? Je toto tvrzení správné?
Zakroužkujte správnou odpověď: **ANO** **x** **NE**

6. K flambování mohu použít steak z jelena?
Zakroužkujte správnou odpověď: **ANO** **x** **NE**



Kontrolní otázky – správné řešení:

1. Vyškrtněte z následujících slov, které pokrmy a nápoje se **nedají** flambovat.
 - banány, třešně, zmrzlina, ~~pivo~~, ~~párky~~, káva, ananas, ~~řízek~~, ~~svíčková~~
2. Z následujícího tvrzení zakroužkujte procento alkoholu, které je **možné použít** k flambování?
 - 35% alkoholu, **41% alkoholu**, 37,5% alkoholu, **45% alkoholu**
3. Vyškrtněte, které alkoholické nápoje bychom **nemohli** použít k flambování palačinek.
 - whisky, ~~gin~~, vodka, koňak, rum, ~~likér~~, ~~bourbon~~, ~~bílé víno~~, ~~šumivé víno~~
4. Je možné jednou lihovinou flambovat jak masa, tak moučníky?
Zakroužkujte správnou odpověď: ANO x **NE**
5. Na světlá masa použijeme whisky? Je toto tvrzení správné?
Zakroužkujte správnou odpověď: **ANO** x NE
6. K flambování mohu použít steak z jelena?
Zakroužkujte správnou odpověď: **ANO** x NE

16 Příprava pracoviště

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- samostatně připravit pracoviště před otevřením
- budete schopni založit správný inventář dle pokrmů



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu budete potřebovat přibližně 70-90 minut



Klíčová slova: pracoviště, přípravné práce, zakládání inventáře

V této části studijní jednotky se zaměříme na celkovou přípravu pracoviště, ač se to nemusí zdát, je to jeden z nejpodstatnějších úkonů práce číšníka. Pojďme si hned na začátku zopakovat základní znalosti z předešlých ročníků. Jak jistě víme, číšník musí připravit pracoviště každý den před otevřením restaurace. Číšník začíná svůj pracovní den takzvanými přípravnými pracemi a úklidem. Úklid je jedním z nejdůležitějších prvků. Nikdo z nás by přeci nechtěl přijít do restaurace a posadit se ke špinavému stolu nebo dostat olepený příbor. Proto se na to pojďme podívat od úplného začátku alespoň si zopakujeme předešlé ročníky.

Číšník před otevřením restaurace musí zajistit, aby byl v místnosti dostatek čistého vzduchu. Číšník se vždy musí ráno seznámit s denním rozpisem na konkrétní den, proto se podívá do rezervační knihy, aby věděl, kolik hostů mají čekat během dne, a co je potřeba připravit dle zadaných požadavků, které jsou obsaženy v knize.

Budeme mít rezervaci na flambování palačinek pro dvě osoby, proto je nutné zajistit veškeré pomůcky včas, než přijdou objednaní hosté. Číšník připraví jídelní stůl pro hosty, židle, pomocný stůl, který známe pod pojmem keridon a flambovací vozík. Zařídíme, že budeme mít k dispozici veškeré potřebné suroviny a inventář, který je nezbytný k flambování u stolu hosta.

Každá restaurace vyžaduje jinou úroveň obsluhy, proto se v některých provozovnách nemusí prostírat stoly, protože flambování spadá do výběrových restaurací, proto je na místě mít stoly prostřené. Obsluha před příchodem hostů nažehluje veškeré stoly včetně těch, které mají rezervaci.

V žádném případě nesmíme zanedbat přípravu inventáře, tím mám namysli, že veškerý inventář, který budeme během své práce potřebovat, přešetíme utěrkou. Talíře se přešetí za pomoci vody a suché utěrky. Pracujeme tak, abychom rukami nesahali na vyleštěné talíře, mohlo by se stát, že bychom udělali otisk svých prstů.

Přibory mají také svá specifika. Co se týká jejich přípravy před použitím. Přibory vždy položíme do horké vody a podobně jako u talířů se snažíme na vyleštěné přibory nesahat rukou. K tomuto nám poslouží bavlněné bílé rukavice, které používáme k zakládání příborů. Nutností je vždy překontrolování skla. Může se nedopatřením stát, že na sklenici zůstane rtěnka nebo otisk úst od hosta, proto vždy kontrolujeme proti světlu nebo bílému podkladu.

Pokud máme připravené a vyžehlené ubrusy, které jsme prostřeli, zkontrolovali a přešetili veškerý potřebný inventář, tak zkontrolujeme malý stolní inventář jako jsou vázičky na stolech a vyměníme květinám čerstvou čistou vodu. Salač (2006 s. 103 s. 37, 38).



Otázka k zamyšlení:

Zkuste se zamyslet a v duchu odpovědět, zda je nutné každé ráno veškerý inventář kontrolovat a leštit. Nestačilo by to jednou týdně?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete umět popsat, jaká je práce obsluhy ještě před otevřením restaurace pro hosty a co vše musí obsluha před otevírací dobou zajistit.



Abych si ověřila vaši pozornost, připravila jsem si pro vás krátké cvičení, ve kterém si společně ověříme pravdivost tvrzení. Bude to rychlovka, proto není zapotřebí přestávky a dáme se do toho nyní!

 **Cvičení:**

V tomto cvičení si ověříme znalosti z této kapitoly, odpovězte, zda jsou tvrzení pravdivá či nikoliv.

1. Je pravda, že číšník při příchodu do práce musí každé ráno otírat stoly?
Zadejte svoji odpověď.....

2. Je pravda, že rezervace na konkrétní den zjišťuje obsluha zapsaná na lednici v kuchyni?
Zadejte svoji odpověď.....

3. Je toto tvrzení ne pravdivé? Všechny restaurace musí prostírat všechny stoly pro hosty.
Zadejte svoji odpověď.....

4. Je pravda, že obsluha během přípravných prací leští talíře horkou vodou a octem?
Zadejte svoji odpověď.....

5. Je pravda, že během přípravných prací obsluha přešetřuje sklo a ověřuje si čistotu skla na černém podkladu?
Zadejte svoji odpověď.....

6. Je toto tvrzení ne pravdivé? Na stoly, které obsluha nažehlila umísťuje doprostřed stolu VSI (velký stolní inventář) jako je květina s vázou a čerstvou vodou?
Zadejte svoji odpověď.....



Kontrolní otázky ke cvičení – správné řešení:

1. Je pravda, že číšník při příchodu do práce musí každé ráno otírat stoly?
Zadejte svoji odpověď ANO
2. Je pravda, že rezervace na konkrétní den zjišťuje obsluha zapsané na lednici v kuchyni?
Zadejte svoji odpověď NE
3. Je toto tvrzení pravdivé nebo nepravdivé? Všechny restaurace musí prostírat všechny stoly pro hosty.
Zadejte svoji odpověď NEPRAVDIVÉ
4. Je pravda, že obsluha během přípravných prací leští talíře horkou vodou a octem?
Zadejte svoji odpověď NE
5. Je pravda, že během přípravných prací obsluha přešetřuje sklo a ověřuje si čistotu skla na černém podkladu?
Zadejte svoji odpověď NE
6. Je toto tvrzení pravdivé či nepravdivé? Na stoly, které obsluha nažehlila umísťuje doprostřed stolu MSI (malý stolní inventář) jako je květina s vázou a čerstvou vodou?
Zadejte svoji odpověď ANO

16.1 Příprava stolu pro hosty

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- zapamatujete si konkrétní postupy při prostírání ubrusů
- vyjmenujete veškerý inventář, který je součástí prostřeného stolu pro hosty
- budete schopni samostatně prostřít stůl pro hosty a řídit se pravidly pro zakládání inventáře, aplikujete načerpané vědomosti do praxe



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 90–110 minut



Klíčová slova: příprava stolu, přípravné práce, inventář, zakládání inventáře

V této studijní jednotce se budeme věnovat konkrétnímu příkladu přípravy stolu pro hosta na flambování palačinek. Jako první je vždy důležité zjistit pro kolik osob daný stůl připravujeme, v tomto případě připravujeme pro dvě osoby, proto nám nestojí nic v cestě a můžeme začít prostřením ubrusu. My už víme, že do restauračního prádla patří ubrousky, moltony, naprony ale samozřejmě také už zmíněné ubrusy, které rozdělujeme, pokud se jedná o provozní nebo banketní ubrus.

V tomto případě nám postačí ubrus provozní, který může být velikostí obdélníku nebo čtverce. V tomto případě nám postačí ubrus ve tvaru čtverce, jelikož budeme flambovat pro menší počet osob, již zmíněných dvou osob. Pokud se nám stůl kýve, musíme ho vypočítat, a to tím způsobem, že si ořízneme úzký kus korku, který nám pomůže vyrovnat nohy stolu. Metz a spol. (2008, s 236).

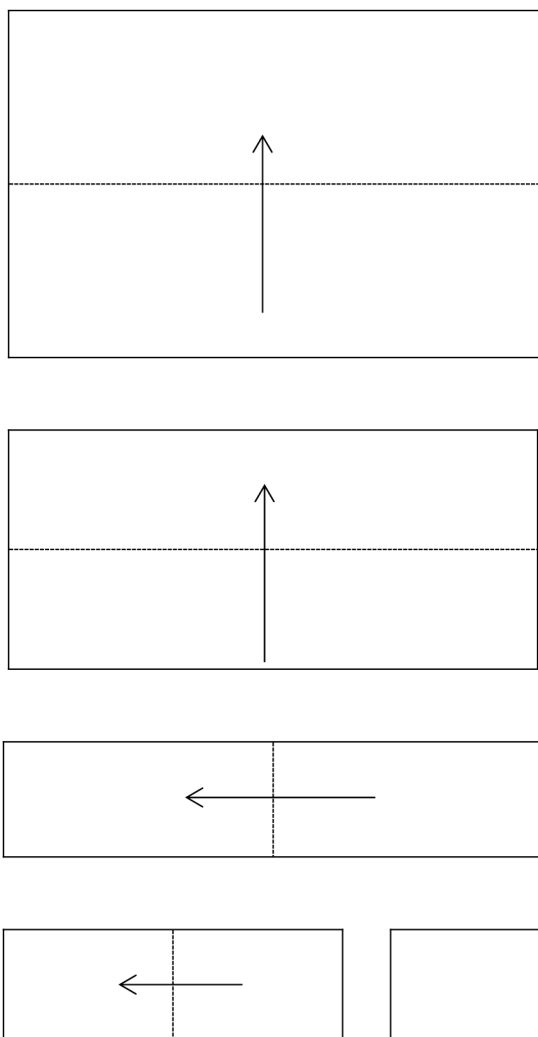
Abychom zjistili, zda jsme zvolili správnou velikost daného ubrusu musí mít vždy převis délku z každé strany 25–30 cm. Začneme tím, že stůl otřeme vlhkým hadrem a následně vysušíme. Poté můžeme přejít k pokládání moltonu na stůl. My víme, co to molton je a k čemu slouží, ale opakování je matka moudrosti, tak si to pojdme zopakovat. Molton je plstěná podložka pod ubrus, která zamezí ubrusu jakýkoliv pohyb po stole, ale nejen to, také plní funkci tišení nárazů o stůl například při pokládání talířů před hosta.

Pokud máme molton správně umístěný na stole, lze přejít k samotnému ubrusu. Abychom mohli správně prostřít ubrus, je důležité jeho složení (viz nákres pod textem).

Je více způsobů, jak ubrus prostřít. Záleží, jak je místnost situovaná. Pojdme si tedy říci a ukázat, jak bychom mohli s ubrusem pracovat.

Ubrus položíme dobře složený na stůl, rozprostřeme ubrus pouze po délce tak, aby konce ubrusu byli stejně dlouhé a leželi směrem k podlaze. Středový záhyb je směrem k číšníkovi. Poté uchopíme ubrus z obou stran a pomocí ukazováčků a palců vytvoříme takzvanou vzduchovou bublinu a jednoduše rozprostřeme ubrus po stole. Nakonec vyrovnáme všechny strany na dříve zmíněné centimetry převisu.

Obrázek 2: Nákres správného složení ubrusu



V tuto chvíli máme stůl vystředěný, je položen molton i ubrus a následuje napron. Napron je malý krycí ubrus o velikosti 80 x 80 cm. Poslouží k tomu, aby chránil bílý ubrus před menším znečištěním samozřejmě má také funkci estetiky, protože jsou v různých barvách a dají se hezky kombinovat s ubrusem. Metzler a spol. (2008 s 234).

Dalším úkolem obsluhy je správně založit klubový talíř, který slouží k vystředění místa pro hosta, ale také zvyšuje úroveň prostření. Na klubový talíř, položíme klubovou dečku, která plní funkci podobně jako molton, a to tlumení nárazů pokládaných dalších talířů před hosta. Na klubovou dečku zakládáme dezertní talířek, na který je vhodné složit nějaký zajímavý tvar z látkového ubrousku.

Obsluha zakládá inventář v bílých bavlněných rukavicích, jak jsme si už říkali kvůli hygieně. Následuje zakládání příborů na flambované palačinky. Rozhodně založíme moučnickový příbor, který se skládá z dezertní vidličky a dezertní lžice. Rozhodně nesmí chybět sklenice. K moučniku bychom servírovali sekt, proto zakládáme sklenice na sekt, a tím může být flétna, miska nebo špička. Sklenici umístíme na pravou stranu, jeden centimetr nad příbor. Doprostřed stolu dáme čerstvou květinu do vázy s vodou. Urovnáme židle, tak aby bylo vše připravené na příchod našich hostů.



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete schopni samostatně připravit stůl pro hosty. Založit hostům příbory a celkově připravit stůl, tak aby vyhovoval požadavkům pro konkrétní chody.

17 Flambovací vozík

Studijní cíle studijní jednotky, po prostudování následující kapitoly dokážete:



- pojmenujete jednotlivé části flambovacího vozíku
- budete umět pojmenovat zásady BOZP u flambovacího vozíku



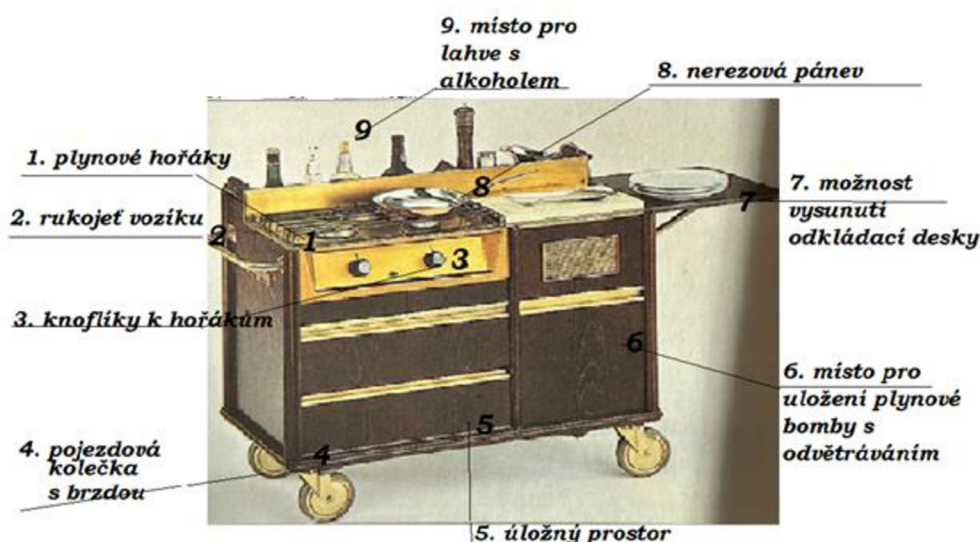
Časové rozmezí: 40–50 minut

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 60-80 minut



Klíčová slova: flambovací vozík, pomocný inventář

Obrázek č. 1. Flambovací vozík



METZ, Reinhold; GRÜNER, Herman a KESSLER, Thomas. Flambovací vozík – obrázek. In: *Restaurace a host. 1. Praha: Europa-Sobotáles, 2008, s. 544. ISBN 978-80-86706-18-4.*

Při flambování u stolu hosta se jisto jistě neobejdeme bez flambovacího vozíku, proto vám níže předkládám fotografii jednoho z vozíků, na kterém si pojmenujeme jeho jednotlivé části.

Každý vozík musí splňovat předepsané předpisy, proto se pojd'me podívat co je nezbytnou součástí každého flambovacího vozíku.

Na obrázku můžeme vidět pojezdová kolečka, každé z koleček by mělo být opatřeno brzdou (minimálně dvě kolečka musí brzdu mít), je to z toho důvodu, aby se nestalo, že při flambování by vám vozík ujížděl. Plynovou bombu musíme umístit na místo určené. V tomto případě vidíme, že součástí vozíku je skříňka, která má odvětrávací okénko. Tam bude jen plynová bomba nic víc se k ní nedává. V úložném prostoru můžeme mít náhradní inventář jako jsou talíře nebo příbory. Plynové hořáky jsou umístěny vedle sebe a jejich součástí je kovová mřížka, díky které můžeme položit nerezovou pánev nad hořák. Knoflíky k hořákům nám pomáhají při flambování ke správné regulaci intenzity správného plamene hořáku. Rukojeť nám slouží k lepšímu přemísťování vozíku z místa na místo.

Jak už víme z předešlých kapitol, lahve s alkoholem nesmí být umístěny přímo před hořáky, proto na obrázku vidíme, že před hořáky je umístěn prostor, do kterého se umísťují lahve s alkoholem. Je to kvůli už zmíněné bezpečnosti práce. Pokud bychom lahve umístili na jiné místo na vozíku v blízkosti plynových hořáků, došlo by k jejich vznícení. Některé flambovací vozíky nedisponují s možností vysunutí odkládací desky, proto je nutné rozšířit pracovní plochu o keridon neboli servírovací stůl.



Otázka k zamyšlení:

Zamyslete se nad tím, zda by bylo možné, aby byl flambovací vozík vyroben z plastu?



Shrnutí: Po prostudování této kapitoly budete schopni pojmenovat jednotlivé části flambovacího vozíku ale také vysvětlit jaké požadavky musí splňovat z hlediska BOZP.



Nyní si dejte krátkou přestávku 10 minut, napijte se a najeďte a budeme pokračovat v prověřování vašich načerpaných znalostí z této kapitoly.



Procvičující test – flambovací vozík

Vášim úkolem je podle obrázku popsat jednotlivé části flambovacího vozíku.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.

Obrázek 2: Flambovací vozík



METZ, Reinhold; GRÜNER, Herman a KESSLER, Thomas. Flambovací vozík – obrázek. In: Restaurace a host. 1. Praha: Europa-Sobotáles, 2008, s. 544. ISBN 978-80-86706-18-4.

17.1 Příprava flambovacího vozíku a keridonu

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- aplikovat načerpané vědomosti do praxe při přípravě flambovacího vozíku
- popíšete celkovou přípravu a zmíníte vše potřebné při přípravě
- aplikujete načerpané vědomosti z předešlých ročníků, které navazují na další témata
- dodržujete zásady BOZP při práci



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 60-80 minut



Klíčová slova: flambovací vozík, pomocný inventář, příprava pracoviště, příprava vozíku, Creppes

V této kapitole se budeme věnovat přípravě flambovacího vozíku a pomocného stolu, tzv. keridonu, před samotným flambováním před zraky hostů.

Palačinky nám připraví dopředu v kuchyni. My už víme, že se jedná o palačinky zvané Creppes. Zajistíme si flambovací vozík, u kterého je nutné zkontrolovat plynovou bombu, nemůže se nám v průběhu flambování stát, že by plynová bomba došla, proto je nutné tyto úkony provést ještě před příchodem hostů.

Dále si připravíme překládací přibory, jak jistě víme překládací přibor se skládá z polévkové lžice a masové vidličky. Překládací přibory umístíme do předem složené takzvané kapsy, kterou si složíme z příručníku a následně zasuneme překládací přibory spodní částí do kapsy, tak abychom mohli přibory následně vytáhnout za jejich rukojeť.

Pokud máme zajištěné palačinky v kuchyni, připravený flambovací vozík a zkontrolovali jsme, že nedojde v průběhu flambování k zastavení plamene kvůli nedostatku plynu v bombě a máme připravenou kapsu, ve které jsou umístěny překládací přibory, můžeme pokračovat v dalších přípravných pracích. Připravení talířů. Připravíme si masové talíře pro hosty v našem případě pro dvě osoby, proto dva masové talíře, na kterých budou hosté konzumovat připravené palačinky. Rozhodně

nesmíme opomenout dezertní talíř, který nám bude sloužit na odkládání znečištěných překládacích příborů a dále dezertní talíř, na kterém budeme mít připravenou masovou vidličku, na které bude napíchnutý půlměsíček citrónu (ten bude sloužit na základ koktejlu, více v následujících kapitolách).

Cukr krystal si připravíme do skleněné misky, kterou vypoďložíme podšálkem a nesmí zapomenout na máslo, které taktěž umístíme například do skleněné mističky s podšálkem.

Na již zmíněný koktejl budeme potřebovat také pomerančovou šťávu, kterou si připravíme do malého skleněného džbánu, nutností je mít připravenou také odměrku, která poslouží k odměření správného množství alkoholu, a nakonec malou naběračku, do které přijde odměřená lihovina na samotné flambování.

K výslednému zdobení bude zapotřebí například šlehačka a čokoládový topink. Vždy záleží na číšníkovi, jakým způsobem upraví výsledný produkt. Samozřejmostí je, že se hostů zeptá během flambování, zda může ozdobit jednotlivými surovinami, protože se může stát, že bychom chtěli výsledné palačinky ozdobit například vlašskými ořechy, ale host by mohl mít intoleranci, což znamená alergii na danou surovinu. Tak a teď, co kam patří, a jak správně umístit, pojďme se na to podívat.

Flambovací vozík = nerezová pánev, lahev s alkoholem, lahev s likérem, odměrka na alkohol a likér, masový talíř, na kterém bude umístěna kapsa z příručníku a překládací příbory a dezertní talíř na odkládání špinavých překládacích příborů.

Keridon/servírovací stůl= hotové palačinky připravené z kuchyně na masovém talíři (vhodné by bylo mít přes talíř gloš nebo poklici, aby palačinky zbytečně nechladly), skleněný podšálek s miskou a cukrem (krystal), skleněný podšálek s miskou a máslem, pomerančovou šťávu nebo půlka pomeranče na skleněném talířku společně s citrónem, misky s podšálkem a surovinami k naplnění palačinek (jahody, ořechy, šlehačka nebo případný topink) a dva masové nahřáté talíře na výsledné oflambované palačinky.



Shrnutí: Po prostudování této kapitoly budete umět popsát, co znamená keridon, k čemu slouží a připravit flambovací vozík tak, aby vyhovoval požadavkům. Vhodně umístit pomocný inventář na keridon a vozík, který je nezbytný k flambování.

18 Lihoviny a destiláty k flambování palačinek

Studijní cíle studijní jednotky-po prostudování následující kapitoly dokážete:



- určit, jaké lihoviny se hodí, k jakému pokrmu na flambování
- popsat, základní informace o lihovinách a destilátech



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 80-100 minut



Klíčová slova: lihoviny, flambování, palačinky, vhodný alkohol

V této části studijní jednotky se budeme věnovat lihovinám a destilátům, které byste měli umět zvolit na flambování různých pokrmů. Samozřejmostí je abyste měli pár základních znalostí o konkrétní značce.

Obrázek 3. Four De Caña



Zdroj: vlastní

Tento druh alkoholu jako je Four de Caña bychom mohli použít na flambování z řad ovoce jako jsou hrušky nebo samotné Suzette palačinky.

Obrázek 4. Finlandia



Zdroj: vlastní

Vodka, jak víme, má více využití. Mohli bychom ji použít na maso skopové, telecí a drůbež, tak i na maso hovězí.

Protože víme, že flambování pomocí alkoholu nám příjemně ochutí surovinu dle použitého alkoholu, bylo by vhodné použít pálenku na hovězí masa, díky pálence bude maso velmi chutné a příjemně ovoněné.

Obrázek 6. Red Label



Zdroj: vlastní

Obrázek 7. Ben Bracken



Zdroj: vlastní

Obrázek 5. Pálenice



Zdroj: vlastní

Whisky je jedním z nejlepších alkoholů k využití při flambování, proto bychom ji neměli opomenout při flambování Whisky. Skvělá je při úpravě a flambování hovězích steaků.



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly, rozeznáte druhy alkoholu, které jsou vhodné k flambování a určíte, k jakému konkrétnímu pokrmu lze použít konkrétní druh alkoholu.

19 Palačinky Crepress a koktejl

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- popíšete, jak se připravují palačinky Crepress
- vysvětlíte, jakým způsobem se od sebe liší palačinky dle náplně
- použijete vědomosti z tématu do praxe
- budete umět napsat, co to je koktejl a z čeho se skládá



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 30-40 minut



Klíčová slova: palačinky, recept, koktejl, suroviny

V této studijní jednotce se zaměříme na přípravu palačinek Creppes, ačkoliv jsou palačinky připravované kuchaři v kuchyni a obsluha si pouze palačinky odnáší z kuchyně na svůj keridon, tak každý číšník musí znát technologický postup přípravy těchto palačinek. Následně si řekneme, z jakých surovin se tvoří takzvaný koktejl neboli základ, ve kterém flambujeme již zmíněné palačinky.

Recept: Tenké palačinky Creppes plněné jahodami a šlehačkou

SUROVINY	10 PORCÍ	1 PORCE
Vejsce	240 g	24 g
Sůl	10 g	1 g
Mléko	1500 g	150 g
Mouka polohrubá	750 g	75 g
Máslo	300 g	30 g
Džem - jahoda	400 g	40 g
Jahody kompotované bez nálevu	600 g	60 g
Smetana na šlehání	400 g	40 g
Cukr moučka	100 g	10 g

Technologický postup:

Vejce vyklepneme do misky, přidáme sůl a mléko a za stálého prošlehávání metlou přidáme polohrubou mouku. Pozor na hrudky! Pečlivě vyšleháme v hladké řídké těsto.

Rozehřejeme si pánev na ohni, poté zlehka pomažeme pánev máslem a nalijeme těsto naběračkou na pánev, kterou nakláníme na všechny strany, tak aby se nám krásně těsto rozteklo po celé pánvičce. Nedáváme těsta moc, stačí malá naběračka, (pokud bychom dali velké množství těsta na pánev, už by to nebyly palačinky, které jsou potřeba na flambování). Takto opékáme palačinky z obou stran a hotové je dáváme na nahřátý talíř, který si poté vezme obsluha na keridon. Runštuk a kolektiv (2009 s 464).

Palačinky používané k flambování se nazývají Creppes to už víme z předchozích témat, ale nyní si řekneme, jak se od sebe liší dle náplní. Palačinky Suzzete (čteme syzet) se plní vlašskými ořechy, zatímco palačinky Mona jsou plněné mandlemi. Známe jsou palačinky Milly, které se plní jahodami a zdobí se šlehačkou. Salač (2006, s. 103).

Vždy jsou to tenké Creppes palačinky jen mají jiné náplně. Obecně můžeme říci, že se nedoporučuje palačinky Creppes plnit ovocem a pudinky, a to z toho důvodu, že jsou příliš tenké, silnější palačinky můžeme a plníme těmito ingrediencemi. Veškeré palačinky těchto typů flambujeme a okoupeme v základu neboli koktejlu a poléváme hořící směsí. Srkala a Černý (1982, s. 170).

Mezi základní koktejl, který je používán k flambování je pomerančový koktejl, který obsahuje likér Orange Curacao, cukr krystal, máslo, vymačkanou šťávu z pomeranče a citrónu. Srkala a Černý (1982, s. 177).

Nyní si řekněme přesný poměr koktejlové směsi, se kterou budeme při flambování pracovat. Salač ve své knize uvádí přípravu základního koktejlu k flambování palačinek Suzzete.

Postup přípravy koktejlu:

Suroviny	1 osoba
Máslo	20 g
Cukr krystal	40 g
Pomerančová šťáva	½ pomeranče
Citrónová šťáva	½ citrónu
Ovocný likér Orange Curacao	0,02 cl

Shrnutí:



Po prostudování této kapitoly budete znát a umět připravit správný postup koktejlové směsi, která je nezbytná u flambování. Rozeznáte, jak se nazývají palačinky dle toho, jakými surovinami jsou plněny. Samostatně dokážete připravit a nanormovat recept na palačinky.

20 Postup při flambování palačinek

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- umět dodržet zásady BOZP při práci
- budete znát postup jednotlivých kroků při flambování palačinek
- prokážete zručnost manipulace s překládacím přiborem



Časové rozmezí: 80–100 minut

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 90-120 minut



Klíčová slova: flambování, palačinky, pracovní postup, práce s inventářem

V této studijní jednotce se zaměříme na samotný postup flambování palačinek.

Salač ve své knize uvádí: „Způsob flambování palačinek je považován za maximální předvedení číšníkových dovedností, proto flambování provádí zkušená obsluha.“

Jako první si zkontrolujeme, že nemohou nastat komplikace s ohněm, proto vyzkoušíme, zda funguje plynový hořák. Poté dáme nahřát dvě pánvičky, každou pánve umístíme na jeden z hořáků a pánve si předehejeme. Na jedné z pánví si přichystáme koktejl, po celé ploše pánve nasypeme cukr krystal, tak aby byl krásně rozprostřený a začal nám karamelizovat, jakmile začne cukr bělat a mít až průhlednou barvu, přidáme kousek másla a necháme chvíli zkaramelizovat. Do základu přidáme odměřenou pomerančovou šťávu a šťávu z citronu a promícháme překládacím přiborem, poté přidáme odměřený likér, který jsme si odměřili v mezičase pracovních úkonů. Je potřeba pracovat rychle a efektivně, abychom nespálili karamel. Pokud by se tak stalo, výsledný produkt by byl znehodnocen. Všechny ingredience v pánvičce promícháme s překládacím přiborem a trochu ztlumíme oheň.

Za pomoci čistého překládacího přiboru navineme palačinku na vidličku a přesuneme do připraveného základu. Neustále pracujeme s překládacím přiborem v jedné ruce a palačinku v základu okoupeme z obou stran a naplníme ořechy, protože připravujeme palačinky Suzette. Po naplnění opatrně palačinku složíme do šátečku (tzn. nejprve palačinku přeložíme na půl a poté opět přeložíme). Takto pracujeme i s druhou palačinkou, jelikož každý z hostů má na porci palačinky dvě.

Po naplnění palačinek si zahřejeme druhou pánvičku s kouskem másla a přicházíme k samostatnému flambování. Použijeme malou naběračku, do které si dáme odměřený vhodný destilát, v našem případě to bude whisky. Naběračku zahřejeme na přímém ohni a po zahřátí naléváme přímo do pánve, kde už máme naplněné palačinky. Abychom zvýšili efekt ohně, je možné během procesu flambování palačinky zasypávat moučkovým cukrem. Bude to budít dojem malých jiskřiček. Nesmíme zapomenout vypnout plynový hořák.

Po flambování ještě horké palačinky, přeložíme na předem nahřáté masové talíře a polejeme koktejlem z první pánvičky. Ozdobíme a servírujeme hostům.



Otázka k zamyšlení:

Zkuste se zamyslet nad tím, zda je nutností používat překládací příbor, když existují kleště? Nevypadalo by to s kleštěmi a používáním jen lžice na míchání koktejlu lépe?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete umět zacházet s flambovacím vozíkem a předvést před zraky hostů flambování palačinek za správného technologického postupu a dodržování BOZP.

21 Servis palačinek

Studijní cíle studijní jednotky – po prostudování následující kapitoly dokážete:



- budete se orientovat ve správném servisu moučníků
- aplikujete znalosti a dovednosti obsluhy při složité obsluze
- zúročíte manipulaci s překládacím přiborem



Časové rozmezí:

Ke splnění daného tématu, budete potřebovat přibližně 40-50 minut



Klíčová slova: servis moučníků, složitá obsluha základní a vyšší forma

V této studijní jednotce si řekneme, jakým způsobem budeme servírovat již oflambované palačinky.

Salač ve své knize uvádí, že číšník, který oflamboval palačinku v nerezové pánvi, ji za pomoci překládacího přístroje přeloží na masový talíř na svém pracovním místě, u flambovacího vozíku a keridonu, následně palačinku přelije koktejlem, který nabírá v pánvi a přelévá jí palačinku přeloženou na masovém talíři.

Obrázek 8 : Servírované flambované palačinky



Dalším krokem je vkusné ozdobení palačinky. V našem případě zdobíme šlehačkou a čokoládovým topinkem, pokud je obsluha s ozdobou palačinky hotová, tak co nejrychleji servíruje hostům (snažíme se obsloužit hosty v krátkém čase, aby si mohli vychutnat flambované palačinky teplé) z pravé strany a samozřejmě je dodržení společenských pravidel. Pokud bude

Zdroj: vlastní

u stolu sedět muž a žena, tak číšník servíruje jako první žene, jelikož podle společenských pravidel je žena výše postavena nežli muž, pokud by tomu bylo jinak nadále se číšník řídí společenskými pravidly.

Pokrm číšník nese v levé ruce. Přistoupí z pravé strany před hosta, masový talíř přendá z levé ruky do pravé a pokládá ho na již založený klubový talíř. Hosté konzumují teplý moučník, v tomto případě flambované palačinky moučnickovým přiborem (dezertní vidlička a dezertní lžice), příbor je založen nad klubovým talířem. Hosté drží příbor tak, aby dezertní lžice posloužila jako nůž, tudíž dezertní lžící drží v pravé ruce a dezertní vidličku v levé ruce. Číšník popřeje hostům dobrou chuť a nechává hosty vychutnávat pokrm.



Otázka k zamyšlení:

Zkuste se zamyslet nad tím, zda je důležitá prezentace a aranžování pokrmu? Nebylo by pro číšníky a kuchaře snazší a časově méně náročné, kdyby naservírovali pokrm bez jakýchkoliv úprav?



Shrnutí:

Po prostudování této kapitoly budete schopni přeložit palačinku z nerezové pánve na nahřáté masové talíře a vkusně nazdobit a prezentovat hostům.



Nyní si dejte pauzu, protáhněte se, nadýchejte se čerstvého vzduchu. Jakmile budete připraveni, zkusíme si procvičovací test, který bude složen z posledních pěti témat, ale ničeho se nebojte určitě to zvládnete! 😊



Prověřující test

1. Palačinky si připravují číšníci v kuchyni?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO NE

2. Citrony, které jsou připraveny na základ koktejlu, jsou nakrájeny na kolečka?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO NE

3. Vypište veškerý inventář a suroviny, které budou připraveny na flambovacím vozíku.

Zde napište svou odpověď

.....
.....

4. Doplňte chybějící slovo do následující věty.

Flambování pomocí alkoholu nám příjemně surovinu dle použitého alkoholu.

5. Vypište suroviny nutné k přípravě palačinek Creppes.

Zde napište svou odpověď:

.....
.....

6. Vypište suroviny k přípravě koktejlu pro jednu osobu.

Zde napište svou odpověď:

.....
.....

7. Doplňte chybějící slova do následujících vět.

Palačinky, které jsou plněny jahodami se nazývají Zatímco palačinky, které jsou plněny vlašskými ořechy se nazývají

8. Je pravda, že každý host má na jednu porci čtyři palačinky?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO NE

- 9. Odměřený destilát dáme do malé naběračky nebo ho nalijeme přímo z láhve, abychom se nezdržovali. Víme, že je to práce náročná a potřebujeme být zruční a pracovat rychle.**

Zde napište svou odpověď:

.....
.....

- 10. Používáme k flambování pouze jednu pánvičku nebo dvě pánvičky?**

Zde napište svou odpověď:

..... •

- 11. Doplňte chybějící slovo do následující věty.**

Abychom zvýšili efekt ohně, můžeme během procesu flambování palačinky zasypávat..... Bude to budít dojem malých jiskřiček.

- 12. Doplňte chybějící slova do následující věty.**

Pokrm číšník nese vruce, přistoupí zstrany před hosta, masový talíř přendá zruky doa pokládá na již založenýtalíř. Hosté konzumují teplý moučník v tomto případě flambované palačinky



Po dopsání prověřujícího testu si můžete opět své odpovědi zkontrolovat na následující stránce. Věřím, že kdo se pečlivě věnoval studiu a řádně plnil vše, co jsem od vás požadovala, tak si odnáší potřebné znalosti a dovednosti z oblasti složité obsluhy a flambování.



Prověřující test – kontrolní otázky

1. Palačinky si připravují číšníci v kuchyni?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO x NE

2. Citrony, které jsou připraveny na základ koktejlu, jsou nakrájeny na kolečka?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO x NE

3. Vypište veškerý inventář a suroviny, které budou připraveny na flambovacím vozíku.

Zde napište svou odpověď:

Nerezová pánev, lahev s alkoholem, lahev s likérem, odměrka na alkohol a likér, masový talíř, na kterém bude umístěna kapsa z příručníku a překládacími příbory a dezertní talíř na odkládání špinavých překládacích příborů.

4. Doplňte chybějící slovo do následující věty.

Flambování pomocí alkoholu nám příjemně **ochutí** surovinu dle použitého alkoholu.

5. Vypište suroviny nutné k přípravě palačinek Creppes.

Zde napište svou odpověď:

Vejce, sůl, mléko, mouka polohrubá, máslo, džem, smetana ke šlehání, cukr moučka.

6. Vypište suroviny k přípravě koktejlu pro jednu osobu.

Zde napište svou odpověď:

Máslo, cukr krystal, pomerančová šťáva, citrónová šťáva, ovocný likér Orange Curacao.

7. Doplňte chybějící slova do následujících vět.

Palačinky, které jsou plněné jahodami se nazývají **Milly** . Zatímco palačinky, které jsou plněné vlašskými ořechy se nazývají **Suzzete** .

8. Je pravda, že každý host má na jednu porci čtyři palačinky?

Zaškrtněte správnou odpověď: ANO x NE

9. Odměřený destilát dáme do malé naběračky nebo nalijeme přímo z lahve, abychom jsme se nezdržovali, jelikož víme, je to práce náročná a potřebujeme být zruční a pracovat rychle.

Zde napište svou odpověď:

Odměřený destilát si přelijeme do malé naběračky. Z lahve rozhodně ne, porušili bychom BOZP (mohli bychom se popálit, jelikož by nám lahev mohla vzplanout v ruce.

10. Používáme k flambování pouze jednu pánvičku nebo dvě pánvičky?

Zde napište svou odpověď:

Používáme k flambování dvě nerezové pánvičky.

11. Doplňte chybějící slovo do následující věty.

Abychom zvýšili efekt ohně je možnost během procesu flambování palačinky zasypávat **moučkovým cukrem**, bude to budít dojem malých jiskřiček.

12. Doplňte chybějící slova do následující věty.

Pokrm číšník nese v **levé** ruce, přistoupí z **pravé** strany před hosta, masový talíř přendá z **levé** ruky do **pravé** a pokládá na již založený **klubový** talíř. Hosté konzumují teplý moučník v tomto případě flambované palačinky **moučníkovým příborem**.

Všem vám gratuluji a přeji vám hodně studijních úspěchu v dalším studiu! 😊

22 ZÁVĚR

Bakalářská práce na téma distanční text na zvolené výukové téma se zabývala především tvorbou tématu flambování pro studenty třetích ročníků na středním odborném učilišti oboru kuchař-číšník.

Nejprve jsem v teoretické části charakterizovala, co znamená pojem distanční vzdělávání nevyjímaje uvedené historie této formy výuky. Zmínila jsem rámcové vzdělávací programy v návaznosti na školní vzdělávací programy, zahrnující odborné a klíčové kompetence, které jsou nutností k absolvování ročníku. Poukázala jsem na výhody a nevýhody distančního vzdělávání a stanovování cílů, které jsou nutností u každého téma. Na konci teoretické části jsem uvedla, jakým způsobem se komunikuje s tutorem během distančního vzdělávání, a jaké jsou vhodné pomůcky pro jeho realizaci.

Praktická část se zabývala zmíněným konkrétním tématem flambování, kde jsem studenty obeznámila s tím, jakým způsobem se bude pracovat se studijní oporou. Odkazovala jsem studenty na různé ikony, které je prováděly po celou dobu studia. Na začátku každého tématu bylo jasně definováno, čeho mají studenti po prostudování kapitol dosáhnout. Uvedená byla klíčová slova vždy pro konkrétní kapitolu, včetně časového rozmezí, které studentům napomáhalo k vymezení si času na každou kapitolu.

Vzhledem k tomu, že pracuji jako učitelka odborného výcviku, osvědčilo se mi, že jsou tyto materiály a testy pro studenty zpracovány srozumitelně. Měla jsem možnost ověřit si to v praxi, když zkoušeli pracovat s textem a plnit následující úkoly.

Do budoucna bych byla ráda, kdyby se studenti naučili více pracovat s textem, protože mnohdy je to na středním odborném učilišti velký problém, když nejsou žáci schopni pracovat samostatně a neumí s textem pracovat, což bývá problém i u přijímacích zkoušek k dalšímu studiu.

23 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

MONOTEMATICKÉ PUBLIKACE

BEDNAŘÍKOVÁ, Iveta. *Jak psát distančně*. 1. Olomouc: Univerzita Palackého, 2007. ISBN 978-80-244-1681-6.

BEDNAŘÍKOVÁ, Iveta. *Tutor a jeho role v distančním vzdělávání a e-learningu*. 2013. Olomouc: Univerzita Palackého, 2013. ISBN 978-80-244-3795-8.

ČERNÝ, Michal, Dagmar CHYTKOVÁ, Pavlína MAZÁČKOVÁ, a Gabriela ŠIMKOVÁ. *Distanční vzdělávání pro učitele*. 1. Brno: Flow, 2015. ISBN 978-80-905480-7-7.

METZ, Reinhold. *Restaurace a host*. 8 vydání. Reinhold Metz a kol., 2003. ISBN 978-80-86706-18-4.

PRŮCHA, Jiří a Jiří MÍKA. *Distanční vzdělávání v otázkách (průvodce studujících a zájemců o studium)*. 1. Praha – Malá Strana: CSVŠ – Národní centrum distančního vzdělávání, 2000. ISBN 80-86302-16-4.

RUNŠTUK, Jaroslav a , a kolektiv. *Receptury teplých pokrmů*. 6. Divec: Radek Runštuk – R plus, 2009. ISBN 978-80-904093-0-9.

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. druhé – dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

SRKALA, Antonín a Jiří ČERNÝ. *Práce číšníka u stolu hosta*. Merkur, 1982. ISBN 51-349-82.

SRKALA, Antonín a Jiří ČERNÝ. *Práce číšníka u stolu hosta*. Merkur, 1987. ISBN 51-601-87.

ELEKTRONICKÉ ZDROJE

Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání Kuchař – číšník 65-51-H/01. Online. www.nuov.cz. 2007. Dostupné z: <http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>. [cit. 2023-11-24].

Dokumenty a formuláře ŠVP 3. ročník. Online. Dostupné z: https://www.souslany.cz/wp-content/uploads/dokumenty_a_formulare/svp_kuchar_cisnik.pdf. [cit. 2023-11-24].

MCKEE, Terralyn. 69. Thirty Years of Distance Education: Personal Reflections. Online. *International Review of Research in Open and Distance Learning*. 2010, roč. 2010, č. 11, article 2, s. 10. ISSN 1492-3831. Dostupné z: <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ895751.pdf>. [cit. 2024-01-04].

24 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek č.1 Flambovací vozík	37
Obrázek č.2 Flambovací vozík	39
Obrázek č.3 Four de Caña	42
Obrázek č.4 Finlandia.....	42
Obrázek č.5 Pálenica	43
Obrázek č.6 Red Label.....	43
Obrázek č.7 Ben Bracken.....	43
Obrázek č.8 Servírované flambované palačinky.....	48