

**UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI**

**PEDAGOGICKÁ FAKULTA**

**Ústav pedagogiky a sociálních studií**

**Bakalářská práce**

Bc. Kristýna Valčíková

3. ročník – kombinovaná forma

**Model učebního textu pro odborný výcvik  
oboru Kuchař - číšník**

Olomouc 2017

PhDr. Jitka Plischke, Ph.D.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně jen s pomocí zde uvedených zdrojů a literatury.

V Olomouci dne:

Bc. Kristýna Valčíková

Tímto bych ráda poděkovala vedoucí mé bakalářské práce PhDr. Jitce Plischke, Ph.D., za odborné vedení, spolupráci, trpělivost a velmi cenné rady, které mi poskytovala v průběhu vypracování mé bakalářské práce. Dále chci poděkovat své rodině a přátelům za jejich podporu při studiu.

## OBSAH

<b>ÚVOD .....</b>	<b>5</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST .....</b>	<b>7</b>
<b>1 CHARAKTERISTIKA OBORU KUCHAŘ-ČÍŠNÍK.....</b>	<b>8</b>
1.1 RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM KUCHAŘ-ČÍŠNÍK 65-51-H/01 .....	8
1.1.1 Kompetence absolventa .....	9
1.1.1.1 Klíčové kompetence .....	9
1.1.1.2 Odborné kompetence .....	12
1.2 ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM SŠGTL, AHOL.....	14
1.2.1 Profil absolventa .....	14
<b>2 ODBORNÝ VÝCVIK.....</b>	<b>16</b>
2.1 CÍL ODBORNÉHO VÝCVIKU - ČÍŠNÍK .....	16
2.2 REALIZACE ODBORNÉHO VÝCVIKU .....	16
2.2.1 Učitel odborného výcviku.....	17
2.2.2 Organizační formy .....	22
2.2.3 Metody výuky .....	22
2.2.4 Materiální didaktické prostředky .....	25
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST – MODEL UČEBNÍHO TEXTU .....</b>	<b>28</b>
<b>1 ÚVOD.....</b>	<b>31</b>
<b>2 VYSVĚTLIVKY K IKONÁM.....</b>	<b>32</b>
<b>3 OBSAH.....</b>	<b>33</b>
<b>4 NÁPOJOVÁ KULTURA V PRAXI.....</b>	<b>34</b>
<b>EVALUACE TEXTU .....</b>	<b>63</b>
<b>ZÁVĚR.....</b>	<b>66</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>	<b>68</b>

## ÚVOD

Tématem bakalářské práce je Model učebního textu pro odborný výcvik oboru Kuchař – číšník. Důvodem, proč jsem si tohle téma zvolila, byla zjištěná absence učebních materiálů pro odborný výcvik, tudíž učitelé odborného výcviku musí k výuce používat učebnice, které jsou určeny pro teoretické vyučování.

V dnešní době je gastronomie mezi mladými lidmi čím dál více populární obor a jeho úroveň v České republice je na vysoké úrovni. Jeho praktická výuka na středních odborných školách je ale často zastaralá a neaktualizovaná. Možná za to může nedostatečná kvalifikace učitelů odborného výcviku a nedostatek vhodných studijních materiálů pro výuku. Žáci poté musí pro rozšíření těchto znalostí absolvovat někdy i finančně dosti náročné kurzy.

Bakalářská práce je zaměřena na tvorbu učebního textu pro odborný výcvik předmětu Technika obsluhy a služeb, oboru Kuchař – číšník, zaměřeného na obsluhu. Aby se žáci na středních odborných školách a učilištích připravili na své budoucí povolání, pedagogové se snaží vybrat tu správnou organizační formu a výukovou metodu, kterou doplňují výběrem vhodných materiálních didaktických prostředků, a tím dosáhli výchovně vzdělávacího cíle a rozvoje klíčových a odborných kompetencí u žáků. Výuka v praktickém odborném výcviku a výuka v teoretických předmětech se liší, a je na pedagogovi, jak se k této problematice postaví.

Jako začínající učitel odborného výcviku a na základě získaných dlouholetých praktických zkušeností v oboru, je mým cílem vytvořit takový výukový text, který může pomoci začínajícím číšníkům orientovat se v učivu druhého ročníku a snad tak pomoci žákům přilnout k zajímavému, modernímu, leč náročnému oboru.

### **Cíle bakalářské práce**

Bakalářská práce je rozdělena na dvě části.

Cílem teoretické části je stručně zanalyzovat kurikulární dokumenty oboru Kuchař-číšník, vymezit klíčové a odborné kompetence, které získá absolvent daného oboru. Dále budou popsány nejvhodnější výukové metody a materiální didaktické prostředky používané v odborném výcviku, bez kterých by absolventi nemohli odborné kompetence získat.

Cílem praktické části bakalářské práce je vytvořit model učebního textu, který by mohl pomoci učitelům odborného výcviku s jeho výukou, jelikož pro odborný výcvik nebyla žádná učebnice ani učební text vytvořen, a učitelé jsou tak nuceni k výuce odborného výcviku užívat učebnice pro teoretickou výuku, nebo si musí vlastní učební materiály vytvářet. Hlavním cílem je vytvořit jednoduchý, přehledný a srozumitelný učební text, který má posloužit studentům ale také učitelům odborného výcviku.

Samotný odborný výcvik, probíhá na základě tematických plánů, ve kterých je rozvrženo učivo jednotlivých ročníků. Vzhledem k tomu, že nejsou vypracovány žádné výukové materiály pro odborný výcvik obor číšník, vyberu alespoň jeden tematický celek, který v praktické části bakalářské práce rozpracuji do učebního textu. Učivo je značně rozsáhlé, proto není vhodné pro tuto práci rozpracovávat větší množství tematických celků.

Praktickou část bakalářské práce chci použít nejen pro výuku mých budoucích žáků, ale mohla by být vzorem k vytvoření učebních textů pro potřeby jiných učitelů odborného výcviku. Na problematiku absence učebních pomůcek pro odborný výcvik oboru Kuchař – číšník bylo již několikrát poukázáno v podobných bakalářských a diplomových pracích, kdy autor stejně jako já, takový učební text či pracovní sešit navrhl. Otázkou zůstává, proč zůstalo pouze u tohoto a žádný oficiální učební text pro odborný výcvik vytvořen doposud nebyl.

## **I TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 CHARAKTERISTIKA OBORU KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Obor vzdělání připravuje pro výkon dvou povolání: kuchař i číšník. Žáci ovládají technologické postupy výrobků teplé a studené kuchyně, přípravu moučníků i nápojů, včetně kalkulací cen a způsobů správného skladování. Postupně se seznamují s pravidly a technikou jednoduché či složité obsluhy, naučí se sestavovat nabídkové lístky, dokáží obsluhovat moderní technologická zařízení, organizovat gastronomické akce. Zabezpečují přípravu slavnostních tabulí, kompletní servis pokrmů a nápojů, získají ucelený přehled z oblasti výživy. Ve styku s hostem jedná profesionálně, vystupuje v souladu se zásadami společenského chování, dokáže komunikovat ve dvou cizích jazycích a postupně zvládá náročné pracovní situace. Pravidelná výuka probíhá v půlročních týdenních cyklech – půl roku jako číšníci, půl roku jako kuchaři – týden škola, týden odborný výcvik. Odborný výcvik žáci vykonávají v prvním ročníku ve školních odborných učebnách, v dalších ročnících již na smluvně zajištěných pracovištích v restauracích a hotelích.<sup>1</sup>

## 1.1 Rámcový vzdělávací program Kuchař-číšník 65-51-H/01

Dne 24. září 2004 vstoupil v platnost nový školský zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, školním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Jednou, ze zásadních změn, které nový zákon přináší, je zavedení dvoustupňového kurikula. Podstatou kurikulární reformy je změna cílů a obsahů vzdělávání směrem k utváření a rozvoji životních dovedností (klíčových kompetencí) a k přípravě žáků pro praktický život.<sup>2</sup>

Podle Kašparové, patří mezi nejdůležitější a nejzákladnější dokumenty rámcový vzdělávací program, ze kterého je realizován školní vzdělávací program. Podle školního vzdělávacího programu je vykonávána výuka jednotlivých předmětů.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník. Interní kurikulární dokument. SŠGTL AHOL, Ostrava, 2010

<sup>2</sup> PRŮCHA, J; WALTEROVÁ, E; MAREŠ, J. *Pedagogický slovník*. 3. rozšířené a aktualizované vydání. Praha : Portál, 2001. 328 s. ISBN 80-7178-579-2.

<sup>3</sup> KAŠPAROVÁ, J. *Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2007. s. 14 - 27. ISBN 978-80-85118-12-4



Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník vymezuje pro žáky podle úrovně odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům následující klíčové a odborné kompetence.

### **1.1.1 Kompetence absolventa**

V návaznosti na základní vzdělávání a na úroveň odpovídající schopnostem žáků a jejich studijním předpokladům směřuje vzdělávání v oboru v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k rozvoji následujících klíčových a odborných kompetencí.

#### **1.1.1.1 Klíčové kompetence**

##### **a) Kompetence k učení**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání“.*

Žáci by měli mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim a podmínky, které mu budou vyhovovat. Také by měli umět používat různé způsoby práce s textem a také umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace. Měli by porozumět mluvenému projevu, přijmout občas kritické hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí. Bylo by vhodné, aby žáci znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání – neznalost neomlouvá.

##### **b) Kompetence k řešení problémů**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy“.*

Absolventi by měli porozumět zadání úkolu, ale také je důležité, aby získali informace potřebné k řešení problému a případně navrhnout vhodný způsob řešení, a tento způsob řešení zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu.

Při řešení problémů by měli absolventi uplatňovat logické, matematické a empirické myšlení, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Spolupracovat s jinými lidmi, uplatňovat týmové řešení.

### **c) Komunikativní kompetence**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích“.*

Absolventi by se měli vyjadřovat a prezentovat přiměřeně k účelu jednání, své myšlenky by měli formulovat srozumitelně, přehledně a jazykově správně. Měli by zvládnout zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty, jejich vyjadřování a vystupování by mělo být v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Měli by chápat potřebu a výhody znalosti cizích jazyků pro své životní i pracovní uplatnění.

### **d) Personální a sociální kompetence**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů“.*

Absolventi by měli reálně posuzovat své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého chování a jednání. Měli by adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování, přijímat rady i kritiku a odpovědně plnit svěřené úkoly. Měli by být schopni adaptovat se na měnící se životní i pracovní podmínky.

### **e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury“.*

Absolventi by měli jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejnosti. Měli by dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost. Také by měli jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, uvědomovat si multikulturní soužití. Je důležité, aby absolventi uměli uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Neméně důležité je také uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

#### **f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení“.*

Absolventi by si měli uvědomovat význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, měli by mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky.

Měli by vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle. Měli by znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků a obecně by měli rozumět podstatě a principům podnikání a mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

#### **g) Matematické kompetence**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích“.*

Absolventi by měli správně používat a převádět běžné jednotky, číst různé formy grafického znázornění jako jsou tabulky, grafy, schémata, diagramy apod., aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

#### **h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

*„Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi“.*

Absolventi by měli ovládat práci s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, jako například zvládnout komunikaci elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.

Je nutné, aby si zároveň uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost informačních zdrojů a kriticky k nim přistupovat, být mediálně gramotní.<sup>4</sup>

### 1.1.1.2 Odborné kompetence

*„Odborné kompetence se vztahují k výkonu pracovních činností a vyjadřují profesní profil absolventa oboru vzdělání, jeho způsobilosti pro výkon povolání. Odvíjejí se od kvalifikačních požadavků na výkon konkrétního povolání a charakterizují způsobilost absolventa k pracovní činnosti. Tvoří je soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání“.*<sup>5</sup>

a) Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, znají nové trendy v gastronomii a ve výživě, využívají poznatků o potravinách a nápojích jakožto i o alternativních způsobů stravování. Vzdělávání směřuje k tomu, aby dodržovali hygienu, ovládali způsoby skladování potravin a nápojů, sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a zásad racionální výživy.

b) Žáci ovládají technologii přípravy pokrmů, připravují běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní. Kontrolují kvalitu a správné uchovávání pokrmů, uplatňují estetiku při expedici pokrmů. Žáci ovládají používání a údržbu technická a technologická zařízení v provozu.

c) Žáci ovládají techniku odbytu, to znamená, že volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské události a také dle toho volí vhodný inventář. Ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky vystupují a jednají profesionálně a dbají na estetiku při pracovních činnostech.

d) Žáci jsou schopni vykonávat obchodně-provozní aktivity, to znamená, že sjednávají odbyt výrobků a služeb a provádějí vyúčtování.

---

<sup>4</sup> Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník. [Online]. Praha: MŠMT, 2007. 78 s. [cit. 2017-31-5]

<sup>5</sup> Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník. [Online]. Praha: MŠMT, 2007. 78 s. [cit. 2017-31-5].

Připraví podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího provozního materiálu, a také jsou schopni vykalkulovat cenu výrobků a služeb s ohledem na náklady. Důležité je, aby ovládali vyhotovování obchodních písemností v souladu s normalizovanou úpravou.

e) Žáci dodržují bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápou ji jako součást péče o zdraví své, svých spolupracovníků i zákazníků. Dodržují základní právní předpisy, které se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci týkají a v případě nutnosti jsou schopni poskytnout první pomoc. Znájí systém péče o zdraví pracujících, jako je preventivní péče, poškození zdraví v souvislosti s vykonáváním práce – nároky vznikající úrazem.

f) Žáci by měli usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, kvalitu by měli chápat jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku. Na pracovišti by měli dodržovat stanovené normy a předpisy, které souvisí se systémem jakosti zavedeným na pracovišti. Dbají na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb s ohledem na požadavky zákazníka.<sup>6</sup>

Nový systém tvorby školních vzdělávacích programů umožňuje školám zmodernizovat způsob výuky a lépe žáka připravit pro výkon budoucího povolání. Školy mohou volit takové vyučovací předměty s celkovou časovou dotací, která předpokládá získání požadovaných schopností a dovedností pro daný obor.

Z předchozího přehledu je zřejmé, že pro obor Kuchař-číšník jsou nejdůležitější především odborné kompetence.

Učitelé odborného výcviku ve spolupráci s ostatními vyučujícími vynakládají péči na získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, dovedností a schopností. Formují profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, vstřícné jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky. Vedou žáky ke spolupráci a odpovědnosti v rozhodování.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník. [Online]. Praha: MŠMT, 2007. 78 s. [cit. 2017-31-5].

<sup>7</sup> Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník. Interní kutikulární dokument. SŠGTL AHOL, Ostrava, 2010

## 1.2 Školní vzdělávací program SŠGTL, AHOL

*„Školní vzdělávací program (ŠVP) je stěžejním pedagogickým dokumentem školy, na jehož základě škola realizuje vzdělávání v daném oboru vzdělání. Je povinnou součástí dokumentace školy. Tvorba ŠVP je plně v kompetenci ředitele školy, který je odpovědný jak za kvalitu ŠVP, tak za úroveň jeho realizace. ŠVP musí být zpřístupněn veřejnosti. Pro každou formu vzdělávání (denní, večerní, dálkové, kombinované, distanční vzdělávání) bude zpracován ŠVP, a to buď jako samostatný ŠVP, nebo v rámci ŠVP pro jinou formu vzdělávání v daném oboru vzdělání“.*<sup>8</sup>

Vzdělávací program učebního oboru kuchař – číšník má za úkol poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro jejich úspěšné uplatnění v typových pozicích v gastronomických službách různých podnikatelských subjektů, ale i pro občanský a osobní život. Vzdělávací strategie školy je založena na těsném spojení teorie s praxí.<sup>9</sup>

### 1.2.1 Profil absolventa

Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky podle jednotného státního zadání najdou absolventi uplatnění v gastronomii, v oboru kuchař nebo číšník. Po absolvování příslušné praxe a případných předepsaných zkoušek mohou samostatně podnikat v daném oboru. Možnosti uplatnění jsou široké - od vlastní soukromé provozovny až po větší zavedené restaurace a hotely.

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

---

<sup>8</sup> Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník. [Online]. Praha: MŠMT, 2007. 78 s. [cit. 2017-31-5].

<sup>9</sup> Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník. Interní kutikulární dokument. SŠGTL AHOL, Ostrava, 2010

Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích. Absolvent najde uplatnění ve službách stravovacích a bude vykonávat odborné činnosti na pozici pracovníka v pohostinství a v hotelovém provozu.<sup>10</sup>

**Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, dokladem o ukončení vzdělání je výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem č.561/2004 Sb. a vyhláškou č.672/2004 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách v platném znění.

---

<sup>10</sup> Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*. Interní kutikulární dokument. SŠGTL AHOL, Ostrava, 2010

## **2 ODBORNÝ VÝCVIK**

Předmět odborný výcvik na středních odborných školách se všeobecně velmi liší od ostatních odborných předmětů. Často bývá tendence nebrat odborný výcvik jako plnohodnotný vyučovací předmět. Zvláště z pohledu žáků, kteří si mnohdy myslí, že odborný výcvik není povinný a důležitý.

V oboru Kuchař – číšník se vyučují odborné výcviky zvláště pro kuchaře a zvláště pro číšníky. Záleží na každé škole, jaký si zvolí učební plán.

### **2.1 Cíl odborného výcviku - číšník**

Cílem odborného výcviku pro číšníky je vytvoření dovedností, osvojení praktické činnosti a její využití při práci ve stravovacích službách. Během praxe si žáci ověřují, potvrzují a rozšiřují odborné znalosti získané v teoretické výuce. Cílem je, aby se jednotlivé činnosti zautomatizovaly, aby žák ovládal jednotlivé postupy. Součástí je také dokonalá znalost státních norem a legislativních dokumentů.

Práce v 1. ročníku vyžaduje dohled, ve 2. ročníku se postupně osamostatňuje a během 3. ročníku již pracuje samostatně. Pracovní činnosti jsou nejprve jednoduché a postupně přechází ve složitější až po náročné, vyžadující odbornou zručnost a znalost.

Nejvíce je kladen důraz na hygienu, společenské chování, základní odbornost a aktivitu při plnění pracovních příkazů. Učivo se realizuje na pracovištích výrobních a odbytových středisek, v hotelích a restauracích.

### **2.2 Realizace odborného výcviku**

Posláním odborného výcviku, je vyvrcholením teoretické i praktické přípravy žáků, které by měly být v systému výuky závěrečnou částí výchovně vzdělávací práce a jsou přechodem k vlastní praxi v běžném životě. Žáci si upevňují své dovednosti, pracovní postupy a podle druhu svého oboru procvičují pracovní techniky a učí se prakticky zacházet s přístroji a inventářem.

Odborný výcvik žáci vykonávají pod vedením učitelů odborného výcviku ve skupinách v odborných učebnách přímo v areálu školy, ale také individuálně na smluvních a oddělených pracovištích.



Role učitele je při realizaci odborného výcviku důležitým faktorem, který ovlivňuje celý průběh vyučování.<sup>11</sup>

### 2.2.1 Učitel odborného výcviku

Učitel odborného výcviku je řídicím činitelem vyučovacího procesu v předmětu odborný výcvik. Tato skutečnost klade značné nároky nejen na odborné, pedagogické a psychologické vědomosti, ale i na jeho přístup k žákům, na schopnost formovat žáky, vzdělávat a vychovávat je.

#### Osobnost učitele odborného výcviku

Ve výchovně vzdělávacím procesu působí učitel celou svou osobností na žáka, kdy mezi nimi dochází k vzájemné interakci, přičemž každý z těchto dvou činitelů stojí na jiné straně. Učitel tento proces vede, a žák se za působení různých výchovných prostředků rozvíjí.

Osobnostní kvality učitelova výchovného působení na žáky jsou napojeny na pedagogické, teoretické a praktické znalosti a dovednosti. Na učiteli závisí celý výchovně vzdělávací proces a jeho účinnost a úspěšnost a je podložena morálními a odbornými znalostmi.<sup>12</sup>

*„Jen ten učitel, který je skutečná osobnost, má schopnost vychovávat.“<sup>13</sup>*

Osobnostní charakteristiky učitele mají přímý vliv na úroveň pedagogické práce. Osobnost učitele ovlivňuje žáka zprostředkovaně a nepřímo. Osobnostní charakteristiky, kterými učitel disponuje, se budou odrážet v jeho výchovném stylu a budou mít vliv na celkový vzdělávací a výchovný proces žáků. Pro kvalitní práci učitele je důležité, aby byl odborně na úrovni, a to jak ve svém oboru, tak i v pedagogice.<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup> KLINGORA, Z. a VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. 1. vyd. Praha : Fortuna, 1994. s. 11-12.

<sup>12</sup> JŮVA, V. *Základy pedagogiky*. Brno: Paido, 2001, s. 55

<sup>13</sup> JŮVA, V. *Základy pedagogiky*. Brno: Paido, 2001, s. 55

<sup>14</sup> ANDRLÍK, V. *Realizace výuky odborného výcviku oboru Kuchař – číšník na SOŠ a SOU Polička*. Brno, 2012. 59 s.

Tím se dostáváme k problematice, která dlouho trápila celé školství, a to nekvalifikovanost učitelů odborného výcviku.

### **Nekvalifikovanost učitelů odborného výcviku**

Do roku 2004 mohl na pozici učitele odborného výcviku působit každý, kdo měl nějaký vztah k oboru. Nebyla potřeba žádného vzdělání, zaměstnavatelé většinou požadovali ukončené středoškolské vzdělání, ale ani maturitní zkouška nebyla podmínkou.

Řešení problému nekvalifikovanosti učitelů odstartoval zákon č. 563/2004 sb. Zákon o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, který nabyl účinnosti 1.1.2005 a „učitelé“ díky němu získali desetiletou lhůtu na doplnění potřebné kvalifikace. Tento zákon se netýkal všech pracovníků – pracovníci, kteří ke dni účinnosti tohoto zákona dovršili věku 50 let, a dlouhodobým výkonem praxe minimálně 15 let byli od této povinnosti osvobozeni.

Novelou č. 197/2014 Sb. se zavedla výjimka pro učitele starší 55 let minimálně s dvacetiletou praxí na příslušném druhu školy. Stále trvala podmínka, že všichni ostatní „učitelé“ museli do konce roku 2014 alespoň zahájit studium pro získání pedagogické kvalifikace, jinak budou muset ve školách skončit. Pouze v případech, kdy ředitelé škol prokazatelně nebudou mít za nekvalifikovanou sílu náhradu s odbornou kvalifikací, novela umožňuje zajistit na nezbytnou dobu a v nezbytném rozsahu výuku prostřednictvím nekvalifikovaných učitelů.

Po ukončení potřebného vzdělání (podmínky k získání potřebné kvalifikace jsou uvedeny v zákoně č. 563/2004 sb. Zákoně o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů), získá učitel potřebné kompetence, pro výkon tohoto povolání.

### **Kompetence učitele odborného výcviku**

*Kompetence* v pedagogickém pojetí znamenají schopnost, dovednost, způsobilost úspěšně realizovat nějaké činnosti, řešit určité úkoly zejména v pracovních a jiných životních situacích.

*Kompetence učitele* jsou definovány jako soubor vědomostí, dovedností, postojů a hodnot důležitých pro výkon učitelské profese. Vztahují se k profesní, obsahové a osobnostní složce standardu učitelství.

Patří k nim kompetence pedagogické a didaktické, oborově předmětové, diagnostické a informační, manažerské a normativní, profesně a osobnostně kultivující.<sup>15</sup>

### *Klíčové kompetence*

Klíčové kompetence mohou mít bohatou strukturu:

- Komunikativní kompetence - vyjadřovat se jazykově i myšlenkově správně, účastnit se diskuse se žáky, pro odborný výcvik je velmi důležitá schopnost zpracovávat texty v přípravách na výuku, jelikož jak už bylo zmíněno, pro odborný výcvik číšníků nejsou vhodné učebnice.
- Personální kompetence - reálně posuzovat své schopnosti, využívat zkušeností ekonomické praxe, přijímat hodnocení od svých žáků a od svých nadřízených
- Sociální kompetence – přizpůsobit se a zvyknout si na situace v žákovských kolektivech, podílet se na realizaci kolektivních úkolů školy v rámci ŠVP, stmelovat žákovský kolektiv, vyvarovat se konfliktům, řešit je a nepodléhat předsudkům – při odborném výcviku je proto vhodné pro rozvíjení sociálních kompetencí vymýšlet pro žáky oboru číšník akce a exkurze, které je budou zajímat. Je zbytečné a časově neekonomické vytvářet něco, o co nikdo nestojí.
- Samostatné řešení pedagogických problémů ve škole i mimo ni - identifikovat problémy výchovy a vzdělávání ve třídě a u jednotlivých žáků, používat adekvátní metody řešení problémů.
- Efektivně využívat informace z odborné oblasti a z pedagogického procesu - pracovat s osobním počítačem, vyhledávat informace, komunikovat elektronickou poštou. Pro tvorbu výukového materiálu je tato kompetence velmi důležitá, jelikož bez znalosti práce s počítačem kvalitní učební text nevytvoříte.
- Aplikovat matematizované postupy při řešení odborných a pedagogických jevů a procesů v odborném vzdělávání - ovládat vhodné matematické postupy, využívat a vytvářet tabulky, diagramy a schémata.

---

<sup>15</sup> PRŮCHA, J., WALTEROVÁ E., MAREŠ J. Pedagogický slovník. 6., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Portál, 2009. ISBN 978-80-7367-647-6

Pro učitele odborného výcviku je ale důležitější získávání odborných kompetencí. Pro učitele odborného výcviku nebyly však odborné kompetence vytvořeny, proto musí učitelé odborného výcviku vycházet z kompetencí, které zahrnují specifika profese učitele odborných předmětů.

Odborné kompetence jsou zaměřeny na odborné poznatky, které však musí být orientované i na poznatky psychologické, pedagogické a didaktické. Učitel odborného výcviku usiluje o kvalitu své práce s cílem zohlednění zájmů žáků, školy a hospodářské praxe. Učitel odborného výcviku zaměřuje svou pedagogickou činnost z hlediska její ekonomické účinnosti. Zvažuje ekonomické požadavky a důsledky aplikace vyučovacích metod a svěřených prostředků.

Ve výuce odborného výcviku má význam kladný vztah učitele k ekologii, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a při požární ochraně.<sup>16</sup>

### **Činnost učitele odborného výcviku**

Odborný výcvik je vyučován učiteli, kteří mají k danému oboru aprobační profil. Specifické způsoby výuky, myšlení a vyjadřování jsou zaměřeny především na hledání optimálního řešení problémů, vznikajících při praktickém vyučování.

Hlavní činností učitele odborného výcviku je navazovat výuku na odborné předměty a vytvářet vhodné pracovní návyky, dovednosti, postoje a všestranně rozvíjet schopnosti daného oboru. Mezi činnosti učitele odborného výcviku se řadí:

- Oborové vědomosti - Tímto pojmem je chápán určitý soubor poznatků, který se váže k tomuto oboru. Tyto poznatky jsou tvořeny na základě představ a jevů v daném oboru jako odkaz vlastností, které se odrážejí v pojmech a mají specifický význam.
- Pracovní dovednosti – Hlavní náplní práce učitele odborného výcviku je vytvářet správné pracovní dovednosti. Jsou to motoricko-pracovní vlastnosti žáka, které mu umožňují úspěšně realizovat pracovní úkony.
- Pracovní návyky – Pracovní návyk je mechanicky, automaticky prováděný pracovní výkon, který je podložen dlouhodobě se opakující pracovní činností.

---

<sup>16</sup> KLINGORA, Z., VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. 1. vyd. Praha : Fortuna, 1994

Učitel žáky seznámí s danou činností a poté ji musejí žáci nacvičit a tím opakovaným procvičováním dosáhnout trvalých pracovních návyků.

- Utváření postojů žáků rozvoj zájmů o daný obor - Učitel odborného výcviku u žáka probouzí zájem a chuť k práci, ke vzdělání, samostudiu. Pomáhá orientovat se v nových technologiích.

### **Sebevzdělávání v oboru**

Dobrý učitel se ve svém oboru stále zdokonaluje a zlepšuje, rozvíjí své odborné ale také i pedagogické schopnosti a znalosti. Můžeme vymezit nejdůležitější požadavky na učitele – učitel musí být náročný k žákům a mít k nim úctu, ale také být důsledný, nepolevovat, být přísný, nemít přehnané nároky, ale zase je nepodceňovat, naopak povzbuzovat a motivovat je k tvořivé práci a ukazovat jim perspektivy. Dalším požadavkem je znalost vlastního oboru na vysoké úrovni. Pro učitele, který vychovává žáky, jsou to požadavky zvláště důležité, protože většina žáků, zejména při nástupu do školy, v něm vidí svůj vzor.

Učitelé odborného výcviku oboru číšník rozvíjí své znalosti návštěvami různých kurzů (jako jsou například barmanské, baristické, carvingové, sommeliérské), workshopů, vzdělávají se pomocí odborných knih, časopisů (Food, Appetit) a internetových článků a portálů zaměřených na tuto tematiku. Dále jsou vysíláni managementem školy na různá pedagogická školení a konference.

Sebelepší osnovy odborného výcviku, sebelepší výchovné podmínky a sebelepší metody nestačí samy o sobě k tomu, aby učitel jen na základě toho dosahoval těch nejlepších výsledků. Záleží vždy především na něm samotném, jaké budou výsledky jeho výchovné práce. Neoceňujeme pouze odborné vědomosti dovednosti a řemeslnou zdatnost, ale zvláště jejich citlivý přístup k mladým lidem, jejich porozumění a zájem o jejich problémy. K nejdůležitější výzbroji učitele patří bezpochyby teoretická a praktická znalost vyučovacích a také výchovných metod usilujících o plánovité navození změn v osobnosti žáka, o rozvoj jeho vědomostí, dovedností a návyků, ale i povahových rysů, zájmů, postojů a celého profilu.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> MOJŽÍŠEK, L. *Vyučovací metody*. 2. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1977.

### 2.2.2 Organizační formy

Dle Obsta můžeme chápat organizaci vyučovacího procesu jako: „*záměrné uspořádání jednotlivých prvků výuky (cílů, obsahu, metod výuky, materiálních prostředků, činnosti učitele, činnosti žáků) v prostoru a čase.*“<sup>18</sup>

V odborném výcviku číšníků se využívají nejvíce tyto formy hromadného vyučování

- Vyučovací jednotka (hodina) ve třídě – používá se v odborném výcviku minimálně, většinou k výuce bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- Vyučovací jednotka v laboratořích a speciálních učebnách – k výuce v tomto oboru se využívá nejčastěji – například učebna stolničení nebo barová učebna
- Učebně výrobní jednotka na učňovských zařízeních – většinou se jedná o smluvní zařízení, jako jsou restaurace, kavárny, bary, hotely.
- Exkurze – technologický postup výroby piva či vína si žáci představí a pochopí mnohem lépe, když si budou moci výrobu projít na vlastní oči.

Záleží na osobnosti učitele odborného výcviku a jeho organizačních schopnostech kdy jakou vhodnou organizační formu zvolí. Organizační formy jdou ruku v ruce s výběrem vhodné metody výuky.

### 2.2.3 Metody výuky

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy. Osobitý důraz je kladen na vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností např.: profesní vystupování, kultivované vyjadřování, estetické cítění, vstřícné jednání s hosty, schopnost práce v týmu apod.<sup>19</sup>

Jako výukovou metodu můžeme označit specifickou činnost učitele, která rozvíjí vzdělanost žáků a vede je k dosahování výchovně vzdělávacích cílů.

---

<sup>18</sup> OBST, O. *Didaktika sekundárního vzdělávání*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2006. ISBN 80-244-1360-4

<sup>19</sup> FOJTÍKOVÁ, L. *Tvorba školního vzdělávacího programu pro obor Kuchař – číšník pro pohostinství*. Brno, 2009

V úspěšnosti výuky hraje roli vzájemná spolupráce jak ze strany učitele, tak i ze strany žáka. Výuková metoda zahrnuje aktivní přístup žáků.<sup>20</sup>

Výukové metody v odborném výcviku jsou velice důležitým faktorem. Díky těmto metodám si žáci osvojují vědomosti, dovednosti a návyky nezbytné k dobře vykonané práci. V literatuře se setkáváme s různým vymezením výukových metod. Jinak je dělí Obst, jinak je dělí Maňák a Švec, a jinak je dělí například Lerner. Učitel odborného výcviku pro čišníky uplatňuje nejčastěji metody, které vymezuje Maňák a Švec. Tito autoři rozlišují metody na tři skupiny: metody klasické, aktivizující a komplexní, a to podle kritéria stupňující se složitosti edukačních vazeb.

Klasické výukové metody dále rozlišují na metody slovní, názorně - demonstrační a dovednostně - praktické. Tímto se nejvíce přibližují odbornému výcviku.<sup>21</sup>

Pro tuto práci jsou předmětné pouze nejpoužívanější metody a to jsou:

#### A. Metody slovní

1. *Vyprávění* - Vyprávění má poznávací funkci, protože vytváří jasné představy o určitých stavech a procesech, také má funkci motivační, neboť vypráví o životním příběhu přímo z praxe, určité situaci, události, vede k udržení kázně a soustředění. Učitel odborného výcviku tak popisuje vlastní zkušenosti a zážitky z praxí na odborných střediscích, které navštívil.

2. *Vysvětlování* - učitel vysvětluje žákům jednotlivé pojmy a vztahy mezi nimi v hotové podobě, opírá se o dříve osvojené poznatky. K vysvětlování užívá různých prostředků (slovních, názorných, praktických) a různé formy projevu (mluvený projev, videoprojekce,...).

3. *Rozhovor* - Odborný výcvik je výuka hlasitá a rušná. Učitel se neustále dotazuje a komunikuje se žáky, aby si ověřil jejich znalosti z teoretické výuky. Během rozhovoru sděluje žákům nové poznatky, ke kterým se během rozhovoru navrácí a sleduje, jak žáci dokáží tyto poznatky zpětně reprodukovat. Rozhovor patří mezi metody, které jsou používané každý den

---

<sup>20</sup> MAŇÁK, J. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2003.

<sup>21</sup> MAŇÁK, J., ŠVEC V. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

## B. Metody názorně-demonstrační

1. *Předvádění a pozorování* - učitel svůj výklad doprovází ukázkou, předvedením objektu, z čehož žáci za pomoci učitele vytvářejí závěry. Některé učivo není možné v odborném výcviku vyučovat tak, aby si jej každý žák sám osvojil. Ať už je to například otevírání vína u stolu hosta, není možné, aby si každý student víno vyzkoušel otevřít. Pro školu by to bylo značně ekonomicky náročné. Další učivo, u kterého je vhodné je použít tuto výukovou metodu je například dranzírování kuřete či pstruha u stolu hosta. Je to učivo, které je uvedeno v učebnicích a žáci tento postup musí ovládat, jelikož popis dranzírování je součástí závěrečných zkoušek. Mezi další podobné učivo patří flambování palačinek, také u stolu hosta. V poslední době je velmi oblíbená molekulární kuchyně, kde je opět nejvýhodnější a nejbezpečnější použít tuto metodu, jelikož při práci s chemikáliemi by mohlo dojít ke zranění žáků.

2. *Práce s obrazem* – v odborném výcviku číšníků se používá minimálně. Častěji je používána v teoretické výuce, kdy vyučující používají různé prezentace učiva, či videa s dokumentárními filmy například o výrobě některých nápojů apod. Nejčastěji je používána práce s obrazem formou videoprojekce, kdy učitel promítá nejrůznější scénky z oblasti etikety.

3. *Instruktaž* - je v odborném výcviku důležitou výukovou metodou. Učitel prezentuje žákům daný objekt (inventář, nástroj) a způsob činnosti s ním, podle jeho vzoru pak žáci s objektem manipulují, dostávají se pak k metodě napodobování. Používaná je například při servisu nápojů, přípravě míchaných nápojů, roznášení jídel a podobně.

## C. Metody dovednostně-praktické

1. *Napodobování* - je používáno již od prvního dne odborného výcviku, kde se žáci učí, jak se správně nosí talíře. Učitel žákům předvede, jak se daný inventář používá a žáci to po něm opakují.

2. *Manipulování, laborování a experimentování* – Po zvládnutí napodobování, žáci přechází k manipulaci, kterou pak využívají každý den, který na odborném výcviku stráví. Manipulace probíhá s každým drobným a pomocným inventářem, který žáci pro svůj obor potřebují. Mezi další učivo, ke kterému je vhodné využít tuto dovednostně-praktickou metodu je například barmanství a technika přípravy míchaných nápojů, technika přípravy kávy, čaje apod.



3. *Vytváření dovedností* – velmi často používaná metoda převážně v problematice barmanství, kdy žáci v souvislosti na získaných informacích a zkušenostech z odborného výcviku vytvářejí nové koktejly a drinky dle nejnovějších trendů, s ohledem na jasná pravidla.

4. *Produkční metody* - zahrnují všechny postupy, úkony a operace, při nichž vzniká nějaký smysly registrovaný produkt, též výkon, výtvor, výstup. Tyto metody slouží k nacvičování různých pohybových aktivit. Dá se tedy říci, že produkční metody jsou v odborném výcviku používány každý den.

Záleží čistě na učiteli, jakou výukovou metodu si zvolí. Výběr metody musí být vždy podmíněn naplnění cíle. K tomu učitelé odborného výcviku velmi pomáhají také vhodné materiální didaktické prostředky.

#### **2.2.4 Materiální didaktické prostředky**

Vyučovací (didaktický) prostředkem může být v podstatě vše, co pomáhá dosáhnouti vytyčeného cíle při vyučování.

K didaktickým prostředkům proto patří vyučovací prostředky, tj. předměty, jevy a činnosti, prostřednictvím kterých se realizuje vyučovací proces. Jejich základní dělení je na:

- Hmotné (zařízení školy, učební pomůcky a didaktická technika),
- Nehmotné (obsah, didaktické zásady, vyučovací metody, organizační formy).

Předcházející text se věnoval nehmotným prostředkům. Tato podkapitola se zaměří na hmotné vyučovací prostředky, které se využívají při výuce odborného výcviku pro číšníky.

Řídícím prvkem vyučování v odborném výcviku je učitel odborného výcviku, který aplikuje soubor materiálních didaktických prostředků. Mezi materiálními a nemateriálními prostředky je úzký vzájemný vztah. Zvláštní úlohou v tomto komplexu zaujímá moderní didaktická technika a učební pomůcky. Vyučování předmětu odborný výcvik je nepředstavitelné bez dobrého materiálního vybavení školy.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> K. TINÁKOVÁ, *Didaktika odborného výcviku*, Bratislava, 2009 ISBN 978-80-8096-099-5

Mezi materiální didaktické prostředky řadíme:

a) výrobní materiální prostředky

typické pro odborný výcvik číšníků – přístroje používané při vyučování odborného výcviku. Jde o základní vybavení zařízením, používaným při vyučování na výrobu výrobků – pro číšníky můžeme mezi nejdůležitější zařadit kávovary, výrobníky ledu, váhy, inventář.

b) didaktické materiální prostředky

- Učební pomůcky,
- Didaktické pomůcky (technické)
- Školní potřeby
- Výukové prostory

Odborný výcvik bez didaktických materiálních prostředků je stejně nepředstavitelný jako jejich absence v teoretické výuce. Nejdůležitějším prostředkem pro odborný výcvik jsou bezpochyby výukové prostory. Nejvhodnějším výukovým prostorem pro číšníky je učebna stolničení nebo učebna techniky obsluhy a služeb. Každá střední škola ji nazývá jinak.

Jde o místnost, která je technicky vybavená nejlépe barovým pultem s veškerým barovým vybavením a přístroji, klasickými jídelními stoly a židlemi (nejsou klasické lavice jako v učebně). Na zemi bývá často koberec.

Součástí učebny jsou také skříně, ve kterých se skladují další učební pomůcky – inventář (talíře, příbory, sklenice, atd). Vhodnou technickou didaktickou pomůckou v této učebně je také audiovizuální technika – projektor, televize, přehrávače, interaktivní tabule.

Velmi vhodnou učební pomůckou by byly učebnice, učební texty či pracovní sešity, které by zahrnovaly obrazové přílohy, úkoly apod. Nejkonkrétnější podoby nabývá učivo právě v učebnicích. Existují teorie učebnic, jejich tvorby i jejich evaluace. Učebnice lze charakterizovat z různých hledisek. Z hlediska učebních osnov jde o konkretizaci projektu didaktického systému daného vyučovacího předmětu. Na učebnici se můžeme dívat také jako na učební prostředek, který mezi jinými materiálními didaktickými prostředky zaujímá rozhodující místo, neboť konkretizuje výukové cíle učebních osnov, vymezuje obsah a rozsah učiva, je prostředkem pro pěstování dovedností všeho druhu.

Učebnice můžeme nazývat i jako model scénáře výuky, jako prostředek komunikace žáka s učivem.

### **Absence učebnic pro odborný výcvik číšníků**

Bohužel, k odbornému výcviku v tomto oboru je jich nedostatek. Přesněji, není žádná. Učitelé odborného výcviku i žáci tak musí vycházet z literatury určené pro teoretické vyučování. Učitelé se mnohdy také opírají o vlastní vytvořenou odbornou dokumentaci, která obsahuje informace daného tématu, kterou žákům formou vysvětlování či instruktáže předávají. V případě doplnění informací, používají jako zdroje odborné časopisy. Nejvhodnější by však bylo, kdyby někdo takovou učebnici či učební text napsal.

### **Shrnutí teoretické části práce**

Tato část práce se zaměřovala na odborný výcvik oboru Kuchař – číšník a snažila se o komplexní zmapování problematiky výuky odborného výcviku na středních odborných školách, v závislosti na kurikulárních dokumentech. Teoretická část práce měla dva hlavní úkoly, které jsou v úzkém vzájemném propojení. Prvním z nich bylo zanalyzovat problematiku rámcového vzdělávacího programu, vymezit kompetence absolventa, ve spojitosti s problematikou školního vzdělávacího programu.

Druhým úkolem bylo nabídnout pokud možno co nejobširnější pohled na realizaci odborného výcviku, zaměřeného na obsluhu. Proto jsme se mohli v první kapitole seznámit s kompetencemi a profilem absolventa, který nám vymezuje, jaké znalosti a dovednosti bude absolvent tohoto oboru ovládat po ukončení studia. Tím byly vytvořeny kořeny, ze kterých vyrůstala další témata.

Druhá kapitola se zabývala odborným výcvikem, převážně realizací odborného výcviku a prostředky, které jsou k této realizaci zapotřebí. Nejdůležitějším prvkem byl shledán učitel odborného výcviku. Velmi důležitým faktorem v odborném výcviku je také volba vhodných organizačních forem, ale především metod výuky, které jdou bezpochyby ruku v ruce s využitím materiálních didaktických prostředků.

V poslední kapitole teoretické části jsou vymezeny nejčastěji používané didaktické prostředky. Také je poukázáno na absenci učebnic, které jsou k výuce odborného výcviku číšníků nezbytné.

Proto na teoretickou část práce naváže část praktická, ve které bude vypracován model učebního textu pro odborný výcvik předmětu Technika obsluhy a služeb. Tento text by mohl být použit jako vzor pro vytvoření chybějící učebnice či pracovního sešitu.

## **II PRAKTICKÁ ČÁST – MODEL UČEBNÍHO TEXTU**

V této části práce se pokusím alespoň částečně navrhnout, jak by takový učební text mohl vypadat. Primárně je tento model učebního textu určen pro žáky 2. ročníku, Střední školy gastronomie, turismu a lázeňství AHOL, se sídlem v Ostravě. Pro tvorbu tohoto učebního textu bylo užito školního vzdělávacího programu a učebních osnov odborného výcviku.

Učební text je navržen tak, aby žáky zaujal nejen obsahem, ale i vzhledem a formou zpracování. Pokud by byl navržen i obal, bylo by vhodné, aby byl z odolného materiálu, jelikož se s tímto učebním textem bude pracovat na takových pracovištích, kde je možnost určitého poškození.

Jedná se pouze o rozpracování jednoho tematického celku, jelikož rozpracovávat celé učivo druhého ročníku by bylo velmi rozsáhlé.

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá zařazení inventáře</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích inventáře</li> </ul>	<p><b>1. Jednoduchá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nošení tácků a podnosů</li> <li>- stolový a sedací nábytek</li> <li>- skleněný inventář</li> <li>- druhy, použití, údržba teploty nápojů</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede sestavit jídelní lístek</li> <li>- ovládá práci spojenou s nabídkou</li> <li>- sestaví nápojový lístek</li> </ul>	<p><b>2. Sestava jídelního a nápojového lístku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a náležitosti lístku</li> <li>- druhy jídelních lístků</li> <li>- gastronomický sled JL a NL, sestava chodů a nápojů</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně využívá sklo pro servisy piva</li> <li>- dovede popsat vady u piva</li> <li>- určuje teploty</li> </ul>	<p><b>3. Nápojová kultura – pivo, víno, lihoviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pivní sklep druhy piva</li> <li>- výčepní stůl, servisy vín, druhy lihovin</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede flambovat palačinky</li> <li>- sestaví recepturu pro přípravu míchaného salátu,</li> <li>- dovede míchat salát</li> <li>- ovládá anatomie kuřete a pstruha dovede jej dranžirovat</li> </ul>	<p><b>4. Složitá obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- flambování, příprava pracoviště</li> <li>- míchaní salátu. sestava kalkul. listu</li> <li>- dranžírování, - kuře – pstruha</li> </ul>

Tabulka 1: Obsah učiva předmětu Odborný výcvik pro 2. ročník

Pro vzor učebního textu bylo vybráno téma Nápojová kultura v praxi. Toto téma bylo vybráno vzhledem k mé dlouholeté praxi v tomto oboru, se specializací na přípravu nápojů. V úvodu je předmluva pro žáka, vysvětlivky k ikonám a obsah, díky kterému se v učebním textu žáci mohou lépe orientovat.

Kapitoly jsou zvýrazněny tučně a větším písmem. Na začátku každé kapitoly jsou vymezeny cíle, které by měl žák po absolvování dané kapitoly dosáhnout.

Cíle mají dle Skalkové v učební činnosti žáků motivační význam. Znalost cíle, k němuž při vyučování žáci směřují, nejenom usměrňuje, ale i dynamizuje jejich činnost.<sup>23</sup>

*„Výzkumy potvrdily, že učení dosahuje nejvyšší efektivity tehdy, jestliže se obsah činnosti subjektu stane zároveň cílem činnosti. Jestliže žáci znají cíl vlastní činnosti, když přesně vědí, co si mají osvojit, pak mohou organizovat vlastní práci a vytvořit si konkrétní perspektivu vlastního postupu.“<sup>24,25</sup>*

Pro psaní textu bylo zvolené klasické písmo typu Times New Roman, velikost 12.

Každá kapitola je doplněna o nejdůležitější obrázky inventáře s popisem, jelikož se předpokládá, že s uvedenými nástroji budou žáci v rámci odborného výcviku pracovat a již se s nimi setkali v prvním ročníku. Velikost nadpisů je rozdělena podle důležitosti – podle toho, zda se jedná o kapitolu nebo podkapitolu.

V každé kapitole jsou pro žáky jednoduché úkoly nebo cvičení, které kontrolují jejich získané znalosti.

V kapitolách se také setkáváme s textem, který je pouze pro zájemce. Jsou v něm uvedeny takové informace, se kterými se v běžném pracovním životě setká, ale nejsou již v učebních osnovách. Závěrem každé kapitoly jsou kontrolní otázky, které kontrolují, zda bylo dosaženo cíle v úvodu kapitoly.

---

<sup>23</sup> SKALKOVÁ J., *Obecná didaktika*, Praha: ISV, 1999. Pedagogika (Prague, Czech Republic). ISBN 8085866331

<sup>24</sup> ROTH, H., *Pädagogische Psychologie des Lehrens und Lerner*. 8. vydání. Hannover, Schrödel, 1965

<sup>25</sup> MIALARET, G., *Úvod do pedagogiky*. Praha, vyd. Krajský pedagogický ústav, 1970

## 1 ÚVOD

Vážení čtenáři,

jak již z prvního ročníku jistě víte, součástí Vašeho studia je předmět „Odborný výcvik“. V následujícím textu získáte podrobné znalosti o tematickém celku **Nápojová kultura v praxi**, jejíž znalosti jsou nezbytné pro výkon Vašeho povolání.

Rozhodli jste se pro zajímavý, a i když se to někomu nemusí zdát, tak i náročný obor. Obor, jehož trendy se neustále mění a obnovují. Kvalitní číšník a barman má o těchto trendech neustálý přehled. Podmínkou úspěchů v tomto oboru je cílevědomá a poctivá práce založená na dobrých vztazích k lidem. Často budete slyšet, že tuto profesi může vykonávat každý, a není potřeba žádného studia. Není tomu tak.

I když Vám bude tříleté studium připadat jako dlouhá doba, jen stěží postačí k získání potřebných znalostí a dovedností, abyste se stali výborným číšníkem či barmanem.

V teorii jste získali a ještě zajisté získáte znalosti, potřebné pro praktický výcvik. V tomto textu již počítáme s tím, že tyto znalosti perfektně ovládáte, a nebudou tady nijak rozváděny.

Musíme si uvědomit, že odborný výcvik máte pouze 34 hodin / 14 dní a objem učiva, který je potřeba ovládat je velmi široký.

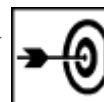
## 2 VYSVĚTLIVKY K IKONÁM

Učební text má interaktivní charakter, aby Vám co nejlépe umožňoval studium.

V textu každé z kapitol jsou využívány následující prvky:

### Cíle

Cíl je uveden vždy na počátku kapitoly. Jeho přesná formulace by vám měla posloužit k motivaci, orientaci, plánování postupu i ke kontrole úspěšnosti studia.



### Průvodce studiem

Průvodce má za úkol vás motivovat, usměrňovat a radit z pozice vlastní zkušenosti a doporučení autora.

### Důležitá pasáž textu

Důležitá pasáž textu vás upozorňuje na objasnění základních pojmů a procesů.



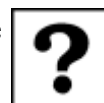
### Úkol nebo cvičení

Úkol nebo cvičení umožňuje učivo procvičit, ale současně i ověřit jeho zvládnutí.



### Kontrolní otázky

Kontrolní otázky jsou formulovány tak, aby vám posloužily k ověření, zda jste dosáhli cílů uvedených v úvodu kapitoly.



### Pro zájemce

Zde naleznete rozšiřující problematiku. Je jen na vás, zda se jí budete zabývat.





### 3 OBSAH

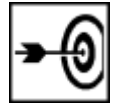
1	Sestava nápojového lístku.....	35
2	Nápojový inventář.....	37
3	Čepování piva.....	40
4	Víno a jeho servis.....	46
5	Servis lihovin.....	50
6	Míchané nápoje.....	53
7	Literatura.....	63

## 4 NÁPOJOVÁ KULTURA V PRAXI

Jídelní a nápojové lístky jsou seznamy nabízených pokrmů nebo nápojů, ve kterých jsou vedle pokrmů a nápojů uvedeny ještě další podstatné a zpravidla předepsané náležitosti.

### 1. Sestava nápojového lístku

#### Cíle kapitoly



Po prostudování kapitoly budete schopni:

- Sestavit nápojový lístek
- Vyjmenovat základní druhy nápojových lístků
- Přiřadit konkrétní nápoje k daným skupinám nápojů

#### Průvodce studiem

Po mnoha letech vlastních zkušeností v praxi můžu říct, že není nic horšího, když obsluha nezná to, co prodává a co nabízí. Vyvarujte se této neznalosti.

Nápojový lístek sestavujeme oproti jídelnímu lístku zpravidla na delší období, má tedy charakter stálého lístku. Jak již jistě víte, má vhodně doplňovat jídelní lístek. Výběr nápojů má odpovídat charakteru dané provozovny. Rozdílné nápoje se budou podávat v restauraci a jiné zase v kavárně nebo baru.

#### Úkol



Přiřaďte následující druhy nápojů k pořadí, ve kterém se uvádějí v nápojovém lístku, tak jak jste se učili v teorii (očísľujte 1-10):

- |                            |                      |                 |
|----------------------------|----------------------|-----------------|
| _____ víno                 | _____ teplé nápoje   | _____ pivo      |
| _____ lihoviny             | _____ míchané nápoje | _____ aperitivy |
| _____ dezertní víno        | _____ šumivá vína    | _____ likéry    |
| _____ nealkoholické nápoje |                      |                 |


Obsah nápojových lístků i pořadí jednotlivých skupin mohou být v různých střediscích rozdílné. Kavárenský lístek může na prvním místě nabízet teplé nápoje, vinárenský lístek vína, v restauraci může být hned po aperitivech uvedeno pivo a rovněž v pivnici bude pivo uvedeno na prvním místě.

Připomeňme si tedy základní druhy nápojových lístků:

1. **Restaurační nápojový lístek** - přiměřený výběr
2. **Kavárenský nápojový lístek** - široký výběr teplých nápojů, ostatní přiměřeně
3. **Vinárenský nápojový lístek** - široký výběr vín, ostatní přiměřeně
4. **Barový nápojový lístek** - velký výběr míchaných nápojů, lihovin a nealko nápojů, ostatní přiměřeně
5. **Hotelový nápojový lístek** - úzký sortiment (může být nahrazen minibarem na pokoji)
6. **Speciální nápojový lístek** - zpravidla pro jeden druh nápojů (vinný lístek, míšené nápoje, atd.)

Jistě jste již ve svém životě nějakou restauraci či kavárnu navštívili a víte, jak takový nápojový lístek vypadá. A jak by také nápojový lístek vypadat neměl. Největším neduhem českých zařízení je vytištění nápojového lístku na obyčejný papír, vložený do reklamního stojánku na stole. A jak byste vytvořili nápojový lístek vy?

### Úkol

Již znáte základní pravidla pro sestavování nápojového lístku, a znáte také  náležitosti, které by měl nápojový lístek obsahovat. Není pro Vás tedy určitě překvapením, že dalším úkolem bude **vytvoření nápojového lístku**. Vyberte si jeden **druh** nápojového lístku, tomu přizpůsobíte sortiment, vzhled (může být vytištěn, vystřížen, slepen, namalovaný, ... fantazii se meze nekladou).

Adresa, jméno, ceny a ostatní náležitosti budou vymyšleny.

A abyste na úkol nezapomněli, poznamenejte si datum, do kterého nápojový lístek přinesete:

 Datum:

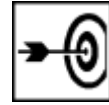
### Kontrolní otázky

- Vyjmenuj druhy nápojových lístků.
- Vyjmenuj náležitosti nápojového lístku.



## 2. Nápojový inventář

### Cíle kapitoly



Po prostudování kapitoly budete schopni:

- Rozeznat jednotlivé druhy sklenic v praxi
- Přiřadit vhodné sklenice k daným nápojům

#### Průvodce studiem

Základní rozdělení sklenic a nádobí k podávání teplých nápojů jste probírali již v prvním ročníku. Jak je ale v dnešní době běžné, číšníci mívají problém i s rozeznáním sklenice na bílé a červené víno. Opakování je matka moudrosti, aneb trocha teorie nikdy neuškodí.

Servis nápojů patří mezi základní dovednosti v obsluze. Ke zvládnutí servisu nápojů patří nejen technika obsluhy a dodržování pravidel hygieny a bezpečnosti při práci, ale také znalosti o jejich výrobě, ošetřování a skladování.

Než přejdeme k samotnému inventáři, je důležité pro odborný výcvik zopakovat si základní pravidla pro podávání nápojů:



- Veškeré nápoje podáváme **zprava**, klademe k pravé ruce
- Při servisu **používáme** zásadně plata nebo tácky, které nosíme v levé ruce
- Tácek nebo plato držíme **pouze** levou rukou, nenosíme v obou rukou
- Sklenice uchopujeme za **spodní část**, za ucho, nebo za stopku
- Spodek sklenice by měl být **suchý**, v pivnicích užíváme podtácky
- Znak na sklenici a viněta na láhvi **směřují** k hostovi
- Lahvové víno otevíráme **vždy** u stolu hosta
- Čistota používaného inventáře je **samozřejmostí!**

Výběr nápojů je v gastronomii poměrně široký a nabídka na trhu se každým dnem rozrůstá. Studené nápoje se podávají zpravidla v inventáři ze skla, teplé nápoje pak v inventáři z porcelánu, silnostěnného nebo varného skla. V dnešní moderní době se již využívá také skla barevného, plechových hrnečků či dokonce zavařovacích sklenic.



V běžných restauracích, kavárnách a vinárnách se dnes standardně používá „reklamní nádobí“. To znamená, že výrobce či distributor daného nápoje, ať už teplého, nebo studeného, provozovateli poskytne originální sklenice, které svými vlastnostmi nemusí vycházet z klasického nápojového inventáře.

### **Inventář na studené nápoje**

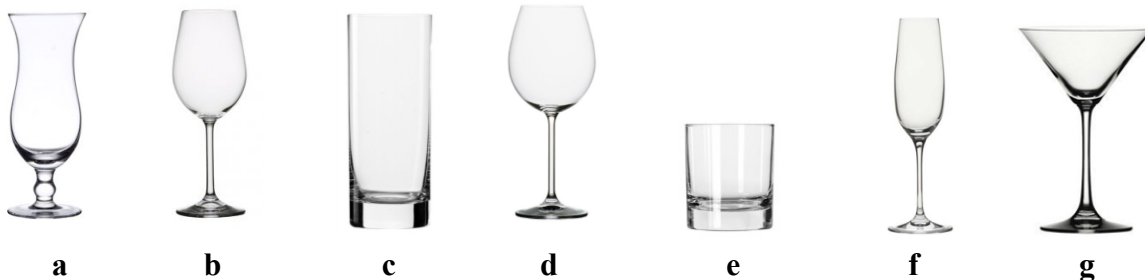
Většinou jej tvoří řada skleniček a sklenic odpovídajících svým tvarem a obsahem charakteru nápoje. Také záleží na provozovateli a jeho finančních možnostech, které je ochoten do sklenic investovat. Jinak na hosta zapůsobí sklenice za 15,- a jinak za 50,-. Podle užití dělíme skleněný inventář na nápoje do následujících skupin:

- Sklenice na vodu, limonádu a pivo
- Sklenice na vína a lihoviny
- Sklenice na míchané nápoje.

Jednotlivé druhy inventáře budou více rozvedeny v dalších kapitolách.

### **Úkol**

K jednotlivým obrázkům nejčastěji používaných sklenic uveďte, které nápoje se ve sklenici nejčastěji podávají.



A \_\_\_\_\_ B \_\_\_\_\_ C \_\_\_\_\_  
 D \_\_\_\_\_ E \_\_\_\_\_ F \_\_\_\_\_  
 G \_\_\_\_\_

#### **Průvodce studiem**

V dnešní době již není nutné, aby sklenice byly ocejkované. To znamená, že nemusí mít vyznačenou kalibrovanou míru. Nalévání tzv. podmíráků se Vám ale nemusí vyplatit. Pokud přijde kontrola, z České obchodní inspekce (tzv. ČOIka), bude chtít nápoj přeměřit, a vy v provozovně musíte mít cejkovanou odměrku.

### Inventář na teplé nápoje

Mezi inventář na teplé nápoje řadíme šálky, podšálky, konvičky a některé sklenice. Užívání inventáře na teplé nápoje je velmi intuitivní, každý nápoj má stejně jako u studených nápojů předepsaný nejvhodnější nádobu, aby vynikla chuť a vůně nápoje.

Ve starší literatuře se stále setkáváme s užíváním konviček na kávu nebo čaj. V dnešní moderní době se však nápoje jako káva a čaj podávají přímo do šálku, případně do malých, většinou jednorčcových konviček.

Velmi oblíbená je příprava kávy pomocí pákového kávovaru – espresso a nápoje vyráběné z něj (cappuccino, latte macchiato a jiné). V malých kavárnách se velmi rozšířila také příprava kávy pomocí French press, překapávačů či chemexu. Obecně gastronomie kávy a baristika směřuje na docela slušnou úroveň.



Obr. 1. Pákový kávovar



Obr. 2. French press



Obr. 3. Překapávač s papírovým filtrem



Obr. 4. Chemex

### Kontrolní otázky

- Vyjmenuj a popiš použití inventáře na nápoje.
- Vysvětli význam slov pulírování a frapování, který se týká sklenic.



### 3. Čepování piva

#### Cíle kapitoly

Po prostudování kapitoly budete schopni:

- Ošetřovat a popsat pivní zařízení
- Ovládat základní techniky čepování piva
- Teoreticky „přerazit“ sud piva



#### Průvodce studiem

Čepování piva je v dnešní době věda. Ke kvalitně načepovanému pivu je důležitá perfektní příprava zařízení a mít znalosti ohledně techniky jeho čepování. Stále se však setkáváme s předsudky, že pivo bez pořádné čepice stojí za houby. Nenechte se zmást, a naučte se pivo podávat tak, jak se patří. Vždyť je to náš národní klenot.

Předpokladem ke zvládnutí této kapitoly je teoretická znalost výroby, skladování a druhů piva. Tím se tedy nebudeme zabývat, jen si připomeneme, že pivo můžeme rozdělovat podle barvy, stupňovitosti, balení a podle dalších hledisek. V zařízeních se užívají piva lahvová a čepovaná. I když se vyrábějí piva v plechovkách, není vhodné v restauracích pivo v tomto balení podávat.

Pivo má omezenou trvanlivost, a jakost piva je dána celou řadou vlastností.

Mezi nejdůležitější vlastnosti piva patří:

- Pěnovost
- Čírost
- Barva, chuť a vůně



Mezi nejčastější závady piva patří:

- Zákal
- Hořká nebo kvasničná příchut'
- Malé množství CO<sub>2</sub>

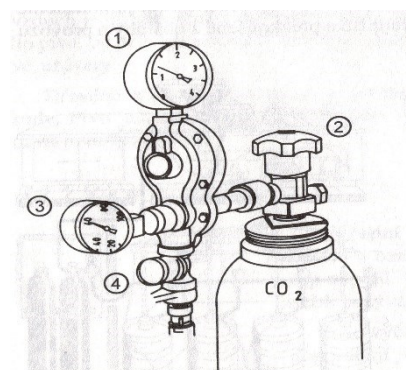
Práce ve výčepu vyžaduje určitou zručnost. Dobrý výčepník dbá především na čistotu veškerého zařízení a na správné skladování a ošetření. Dnes jsou pivní sklepy spíše výjimkou, než pravidlem.

**Výčepní zařízení se skládá z:**

1. tlakového zařízení;
2. narážeče;
3. pivních obalů;
4. potrubí a spojovacích dílů;
5. průtokového dochlazovače;
6. výčepních stolů.

**Tlakovým médiem** jsou plyny, pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku. Podle jejich složení se dělí na tři skupiny:

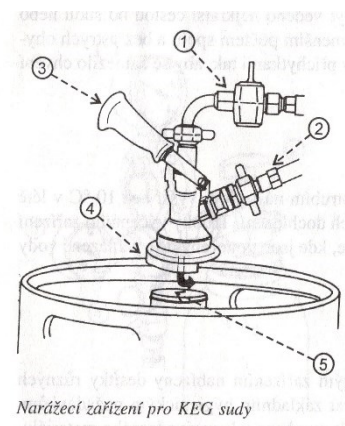
- a) tlakové soustrojí na vzduch
- b) tlakové soustrojí na stlačený oxid uhličitý (CO<sub>2</sub>)
- c) tlakové soustrojí na směsné plyny CO<sub>2</sub> a N<sub>2</sub>



*Připojení tlakové lahve s CO<sub>2</sub> na rozvod piva*

**Narážeč** musí být snadno rozebíratelný a čistitelný. Musí také zaručovat dokonalou těsnost. Jak jednoduše „přerazit“ sud piva:

- 1) zvedneme páku k otevření výsuvné zátky;
- 2) podle druhu piva od daného pivovaru se hlavice buď ze strany odsune, nebo se z vrchu odšroubuje;
- 3) sejmeme ochranné víčko z uzávěru sudu a vyčistí se uzávěr i narážecí hlavice;
- 4) podle druhu piva od daného pivovaru se hlavice buď ze strany nasune na doraz, nebo se z vrchu přitlačí a našroubuje;
- 5) páka narážecí hlavice se stlačí dolů a můžeme čepovat.



*Narážecí zařízení pro KEG sudy*

Při narážení musí být uzavřen kohout na pivním potrubí.

**Pivní obaly**

V současné době se užívají nerezové sudy KEG, se zabudovanou pivní jehlou. Obsah sudů je od 5 do 50 l, které umožňují mnohem snadnější obsluhu. Tyto sudy se používají k uskladnění limonád a dokonce i vína. Ve velkých pivnicích se můžeme setkat s nerezovými tanky o objemech 250-1000 l.



### Potrubí a spojovací díly

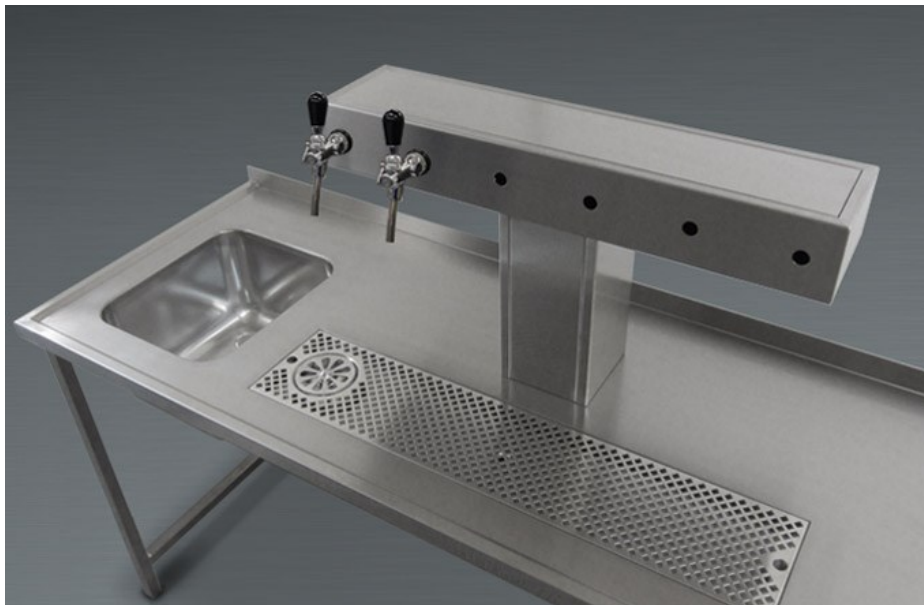
Trubky musí být vyrobeny ze zdravotně nezávadného materiálu a uvnitř musí být hladké. Celé potrubí musí být vedeno nejkratší cestou od sudů nebo tanků k výčepním kohoutkům.

### Průtokové dochlazovače

Při oteplení nápojů při průtoku potrubím na teplotu vyšší než 10 °C v létě a 12 °C v zimě musí být zajištěno jejich dochlazení. Trubky výčepního zařízení jsou proto vedeny nádrží dochlazovače (chladáku), kde jsou ponořeny do vychlazené vody se solí.

### Výčepní stoly

Stoly musí vyhovovat základním hygienickým požadavkům. Horní plocha výčepního stolu musí být vyrobena z korozivzdorného materiálu, pro usnadnění čištění by měla být hladká se zvýšenými okraji, se zaoblenými rohy a spádem do odpadu. Výčepní kohouty musí být utěsněné a mají umožňovat připojení čistícího zařízení.



Obr.5. Nerezový výčepní stůl

### Úkol

Do následujícího volného místa, vypiš druhy pív, které znáš z teorie. Tím nemáme na mysli pouze světlé a tmavé.



---

---

### Vlastní čepování piva

Každý druh piva se čepuje jinak. Čistá sklenice je ale základem pro každou techniku čepování, i pro každý druh piva. Pro mytí pivního skla doporučujeme myčku skla (Spülboy). Ta se skládá ze dvou částí. Levá slouží se svým splachovacím trnem na vyplachování a oplachování, pravá část potom slouží pomocí vnitřního a vnějšího kartáče k mytí.



Obr. 6. Spülboy

Jestliže je sklo, do kterého pivo čepujeme zaprášené, ode dna sklenice se začnou zvedat bublinky, což není rozhodně správně. Největší prohřešky proti hygieně poznáme podle pěny, pěna buď rychle upadá, nebo se v ní tvoří trhliny.

Pěna má být smetanově hustá, bílá, ulpívající po napití na skle. Pro načepování je požadován ve sklenici odpovídající prostor na pěnu obvykle 3 cm.

O tom, jak by mělo vypadat dobře načepované pivo, se vedou dlouhé spory stejně jako o jeho chuti. Nejčastější a nejtradičnější způsob čepování piva v Česku je na tzv. „hladinka“, mezi ostatní způsoby čepování piva patří např. tzv. mlíko, čochtan, nadvakrát a šnyt neboli košt.

### Základní postup čepování piva podle mistra ČR Lukáše Svobody:

#### Hladinka

1. Pro čepování na hladinku je ideální otočný kohout. Ten nejprve otevřete jen na zhruba 45° a jemně do sklenice napustíte trochu pěny.

2. Kohout se otevře na maximální průtok. Pivo použítte plynule po stěně sklenice.

3. Čepování skončíte prudkým zavřením kohoutu. Můžete udělat i malý kopeček a vůbec nevadí, když trochu pěny přeteče ven ze sklenice.

4. Po načepování se pivo zvolna uklidňuje a „dochází“. Pěna je jemná a rovná. Po napití vytváří na stěnách krupici a kreslí kroužky, tzv. „hladinky“.



Obr. 7. Hladinka



Obr. 8. Hladinky

**Mlíko**

Kohout pootevřete jen na 45° a na jeden ráz načepujete sklenici po okraj naplněnou hustou smetanovou pěnou. Po napití cítíte překvapivě především pivo. Kouzlo „mlíka“ se naplno projeví, je-li vypito ihned po načepování. Mlíko je svérázný, atypický a svým způsobem podmanivý styl čepování.



Obr. 9. Mlíko

**Čochtan**

Je to přesně opačný způsob než u „mlíka“. Čochtan je pivo bez pěny. Má silný říz, protože je v něm hodně přírodního oxidu uhličitého. Čepuje se na jeden zátah, kohout musí být otevřený na maximum. Takové pivo by se mělo co nejdříve vypít, protože kvůli absenci pěny rychle zvětrává.



Obr. 10. Čochtan

**Nadvakrát**

Jde o nejrozšířenější způsob čepování u nás a bohužel ne ten nejlepší. Z čepování nadvakrát se totiž často stává čepování „na vícekrát“. Pivo tím ztrácí chuť a sytost. Čepování nadvakrát má ale jinak své opodstatnění, protože když se pivo načepuje na jeden zátah, má příliš velké množství kyslíčnicku a nadýmá.



Obr. 11. Nadvakrát

**Šnyt neboli košt**

Tento způsob je pozůstatek doby, kdy hospodští při každém naražení sudu nové pivo koštovali. V tomto případě není míra tak důležitá. Pivo má bohatou pěnu a přitom si uchovává všechny své nejlepší vlastnosti. Je to velice oblíbený způsob pití u znalců.



Obr. 12. Šnyt

### Servis piva

Jako většina alkoholických nápojů má i pivo své vlastní a speciální sklenice, respektive každá značka piva má svůj vlastní tvar a vzhled pivních sklenic. Pivní sklenice bývají ve tvaru „krýglu“, džbánku, pohárku, longovky s uchem nebo bez, obvykle o obsahu 0,3, 0,4 a 0,5 l. Dále se můžeme ještě setkat se sklenicemi na stopce (tzv. tulipán) o obsahu 0,25 l a velké sklenice džbánkovitého tvaru o obsahu 1 až 2 l (tzv. tupláky).

**Ohříváček na pivo** – v některých gastronomických zařízeních se může podávat na přání hosta. Před servisem se ohříváček na pivo naplní horkou vodou a vloží do speciálního stojánku nebo do prázdné sklenice. V dnešní době se již moc nepoužívá.

### Jak jednoduše servírovat

- po natočení piva nosíme sklo na tácku nebo na platě;
- pod pivo pokládáme pivní podtáček, který slouží nejen jako reklama pivovaru, ale především zabraňuje znečištění stolu a ubrusu dodržujeme správnou míru a čepujeme po cejch sklenice;



### Pro zájemce

Aneb, co Vás ještě může potkat v praxi. Závady při čepování piva a jejich příčiny. Než začnete panikařit a obvolávat vedoucí pracovníky provozu, zkuste zapátrat na vlastní pěst, co se s pivem děje.

#### Pivo neteče

Uzavřený přívod vzduchu nebo přívod CO<sub>2</sub>, uzavřený kohout na jehle, neprůchodné potrubí, nedostatek CO<sub>2</sub>.

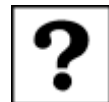
#### Pivo příliš pění

Nedozrálé pivo, příliš vysoký přetlak, málo chlazené pivo, špatná průchodnost potrubí někdy je vysoká pěnovost znakem jakosti např. u kvasnicového piva.

#### Pivo málo pění

Přezrálé pivo, nízký přetlak, netěsnost potrubí, příliš nízká teplota piva.

### Kontrolní otázky a úkoly



- Naučte se narážet pivo. Vyjmenujte části výčepního zařízení.
- Naučte se čepovat pivo. Popište jeho základní typy čepování.

## 4. Servis vína

### Cíle kapitoly



Po prostudování této kapitoly budete schopni:

- Vyjmenovat druhy vína
- Servírovat jednotlivé druhy vín
- Vyjmenovat pomůcky potřebné k servisu vína

### Průvodce studiem

Poslední dobou mi připadá, že v Českých restauracích je kultura vína neoblíbená. Jinak si nedokážu vysvětlit obvyklou neznalost vinného lístku v běžných restauracích. Nejen že obsluha absolutně nezná sortiment, který nabízí, ale také není schopna doporučit víno, které by se hodilo k vybranému pokrmu. Občas se setkáme i s tím, že obsluha hledá Tramín Červený mezi červenými víny a další podobné přestupky. Nemusíte být mistr sommeliér, ale základy byste znát měli.

Všude ve světě patří víno mezi společenské a slavnostní nápoje. Je to dáno nejen tradicí ale také ekonomickými podmínkami a vlastnostmi vína. V teorii jste již výrobu vína probrali. Technologie výroby vína je náročné, dlouhé a ne moc oblíbené učivo. Zkráceně řečeno, účelem výroby vína je získat z hroznů vinné révy šťávu a jejím zkvašením a dalšími technologickými postupy vyrobit kvalitní alkoholický nápoj.

Obecně můžeme shrnout výrobu vína do 4 kroků:

- 1) Nejdříve se sklídí hrozny
- 2) Poté se připraví rmut a mošt
- 3) V dalším kroku se víno nechá kvasit a dokvašovat
- 4) Nakonec se víno nechá přefiltrovat a stáčí se. Většinou do lahví, či v dnešní době do KEG sudů, které se dále používají ve vinotékách.

### Úkol



Vypiš, jaké odrůdy vína, jsou v České republice nejrozšířenější:

---



---



---

Nás bude převážně zajímat lahvové víno. V gastronomických zařízeních jsou nejprodávanější přírodní hroznová vína, která dělíme klasicky – podle původu na vína bílá, růžová, červená atd. Než se ale zaměříme na servis klasický vín v lahvách, nesmíme opomenout také vermuty, které se uplatňují především jako aperitiv. Radíme zde Metropol, Cinzano, Martini a podobně. Vermuty podáváme ve sklenici, většinou naléváme 1 dcl, podáváme s citronem (bianco) či olivou (dry).



### Servis bílého vína

Bílé víno podáváme buď v lahvách, anebo rozlévané. Rozlévané můžeme podávat buď přímo ve sklenici, která by měla být ocejchovaná, ale většina reklamních sklenic cejch postrádá, nebo ve džbáncích, ke kterým přinášíme také vinné sklenice. Víno ve džbáncu se nejčastěji podává ve vinárnách či ve vinných sklepích.

Vychlazenou láhev s vínem o teplotě 8 - 12 °C přinášíme v izolačním obalu a skleničkami na víno ke stolu. Bereme jednu skleničku navíc, odlišnou od sklenic hostů, pro degustaci vína sommelierem.



Obr. 13. Izolační obal

U stolu se zeptáme, kdo bude víno degustovat. Odprezentujeme víno a uvedeme jeho charakteristiku, případně doporučíme vhodný pokrm k danému vínu. Láhev vrátíme zpět do termotubusu a pomocí vývrtky oddělíme kapsli pod rozšířenou částí hrdla, kterou poté odložíme na podšálek. Očistíme hrdlo plátěným příručníkem, zátku navrtáme do 2/3 (nesmí se provrtat), povytáhneme ji vývrtkou asi do 3/4 (na dvě fáze), pak zátku uchopíme prsty přes příručník a **neslyšitelně** ji vytáhneme z hrdla láhve. Zátku zkontrolujeme zrakem i čichem. Zátku poté nabídneme ke zhodnocení na podšálku. Po odsouhlasení si nalijeme malé množství vína do sklenice, mírně se pootočíme od stolu, zkontrolujeme víno zrakem, čichem a ochutnáme. Je-li vše v pořádku, nalijeme víno k degustaci a po schválení nejdřív čestným hostům a pak dolijeme víno opět tomu, kdo degustoval. Láhev vložíme do termoizolačního obalu a založíme na stůl. Je důležité, aby po celou dobu servisu byla láhev s vínem neustále uložena v chladiči, popřípadě v nádobě s ledem, aby u vína zbytečně nestoupala teplota.

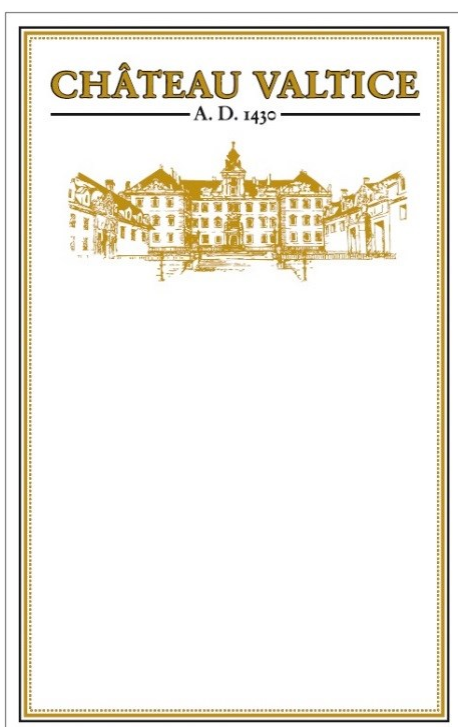


**Průvodce studiem**

Není nic horšího, když si obsluha plete šampaňské a sekt. Prosím, nebuďme barbaři a nazývejme věci správnými jmény. Aneb, sekt je sekt, Champagne je Champagne. U nás nejprodávanější sekt – Bohemia sekt, to dokonce má v názvu, že jde o sekt, tak stále nechápu, proč ještě někdo říká, že si dá šáňo, či šampíčko.

**Servis šumivého vína**

Šumivé víno servírujeme skoro stejně jako víno bílé. Šumivé víno přinášíme v tzv. ice kýblu, ve kterém máme led a vodu, a dále přinášíme příslušný počet skleniček. V českých zařízeních jde převážně o sklenice typu flétna. Příručník, který k servisu používáme, opravdu neslouží k překrytí lahve a ani neplní žádnou estetickou funkci. Příručník používáme k sušení lahve od vody a ledu, abychom neznečistili stůl či ubrus. Láhev vytáhneme z ledu a osušíme příručníkem. Pod úhlem 45° směrem od hostů, při zajištění horní části zátky palcem, uvolníme z láhve drátěný košíček chránící zátku (agrafa) - 4,5 otáček. Poté prostřednictvím příručníku uvolníme **tiše** sektovou zátku. Zbytek vína v láhvi pak uložíme do chladiče podloženého dezertním talířkem s ubrouskem a překryjeme příručníkem. Při servisu šumivého vína je velmi důležitá čistota skleniček vzhledem k ovlivnění jeho perlení.

**Úkol**

Vlevo je obrázek viněty (etikety) vína. Pokuste se využít všech znalostí, které máte z teoretické výuky, a vyplňte veškeré údaje, které na takovéto etiketě u vína najdeme.



### Servis červeného vína

Ani servis červeného vína se nijak výrazně neliší od servisu bílého a šumivého vína. Hlavním rozdílem je to, že tentokrát víno nechladíme, ale podává se o teplotě 12-18°C. Velkým nešvarem gastronomických zařízení je, že podávají červená vína o teplotě pokojové. Červené víno přinášíme v dekantacním košíčku. Starší ročníky a nefiltrovaná vína se mohou přelévat z láhve do karafy (dekantovat) za účelem provzdušnění vína a odstranění případných sedimentů (depotu).

Dekantace se provádí za pomoci svíčky, kdy jednou rukou držíme láhev či průhledný (kovový) dekantacní košíček s láhví, druhou rukou držíme karafu a nad plamenem svíčky v místě, kde se láhev zužuje do hrdla, sledujeme během přelévání vína případné usazeniny, aby se nedostaly do karafy.



Obr. 14. Dekantace

U servisu červeného vína, zvláště u starších ročníků, je důležité před nabídnutím vína k degustaci hosta zavinění skleniček, popřípadě karafy (při jejím použití), a to z důvodu odstranění případných nečistot ze skleniček či karafy.



### Pro zájemce

Servis vína je velice elegantní a profesionální záležitostí. Pokud Vás stále zajímá, jak dokonalý servis vína vypadá na vlastní oči, navštivte internetový portál [www.youtube.com](http://www.youtube.com), na kterém najdete videonávody, které Vám problematiku objasní.

### Kontrolní otázky

- Jaké jsou pomůcky, potřebné k servisu jednotlivých druhů vín?
- Jaké užíváme sklenice k servisu vína a proč?
- Popsat rozdíl mezi sektem a šampaňským.
- Stručně popsat 4 základní kroky pro výrobu vína.
- Co znamená dekantace a proč se provádí? Popsat způsob dekantace.





## 5. Servis lihovin

### Cíle kapitoly

Po prostudování kapitoly budete schopni:

- Vyjmenovat základní druhy lihovin
- Vyjmenovat a rozeznat sklenice k podávání lihovin



#### Průvodce studiem

Servis lihovin není nijak složitý. Složitější je určitě teoretická část, která se zabývá výrobou jednotlivých druhů lihovin. Při servisu lihovin je jednoduše důležité vědět, co do čeho nalít.

Mezi lihoviny zařazujeme nápoje s obsahem alkoholu vyšším než 15% a nižším než 79,5% alkoholu. Pivo a víno jsou výjimky, které se do lihovin se neřadí.

Lihoviny se vyráběly již ve starověku a v současnosti je sortiment opravdu široký. Jak se lihoviny vyrábějí, jste se již učili v teorii. Pro připomenutí, existují dvě základní cesty – destilací, nebo smícháním pitného líhu s dovolenými přísadami.

### Základní rozdělení lihovin

**Pálenky** (destiláty), které můžeme rozdělit podle původu na:

- Ovocné – cognac, brandy, slivovice, hruškovice, třešňovice, atd.
- Obilné – whisky (irská, skotská, americká, kanadská); vodka, rezná, gin, rum
- Ostatní – tequilla



**Likéry** (sladké lihoviny), mezi které řadíme například: Grand marnier, Cointreau, Maraschino, Cherry Brandy, Curacao..

**Hořkosladké lihoviny** – vyráběly se v kláštrech jako léčivé nápoje. Nejznámější jsou Becherovka, Praděd, Jägermeister, Demänovka atd.

**Hořké lihoviny** – jsou velmi oblíbené v zahraničí, a často se používají k přípravě míchaných nápojů. Zpravidla se také podávají jako digestiv. Mezi hořké lihoviny řadíme Fernet Stock, Angostura bitter, Magister, Campari bitter, Aperol a podobně.

### Servis lihovin

*Pálenky z vína*, se v českých restauračních zařízeních podávají zpravidla ve sklenici typu Napoleonka, či podobné balónové sklenici. Objem: 0,02 a nebo 0,04l.



Obr. 15. Napoleonka

*Pálenky z ovoce (Slivovice apod.)* se podávají zásadně velmi chlazené, nejlépe dokonce namražené. Sklenice, do kterých ovocné pálenky podáváme, jsou nejčastěji odlivky. Kalíšky na stopce se užívají už jen zřídka.



Obr. 16. Odlivka

### Průvodce studiem

Ve starší literatuře se často uvádí k servisu pálenek také používání skleniček a kalíšků na stopce. V dnešní době se s tímto servisem setkáme již minimálně.

*Pálenky z obilí* podáváme zpravidla ve whiskovkách nebo sklenicích typu old-fashioned. Také oblíbené je podávání obilných pálenek ve sklenicích typu rock glass. V dnešní době má už převážná většina nejznámějších značek své vlastní sklenice. Pálenky podáváme nechlazené. Led podáváme zvlášť. Objem: 0,02 a nebo 0,04l.



Obr. 17. Whiskovka



Obr. 18. Old-fashioned glass



Obr. 19. Rock glass

### Úkol

Pokuste se vzpomenout si na nejznámější značky obilných pálenek a vypsát je do volného prostoru:




---



---



---

*Vodku, gin, a další čiré pálenky* podáváme chlazené, ve sklenici typu old-fashioned nebo odlivka. I tyto pálenky mají na trhu své zastoupení, co se týče originálních sklenic. Objem 0,02 nebo 0,04l. Vodka a gin jsou také nejpoužívanější lihoviny k přípravě míchaných nápojů.



Obr.20. Finlandia vodka

*Lihoviny z cukrové třtiny – rum* – tmavý podáváme nechladený, v odličce nebo sklenici typu old-fashioned. Vzácné tmavé rupy můžeme podávat v napoleonce.

– bílý podáváme chlazený, ve skle rock glass

*Ostatní lihoviny – tequilla* – podáváme chlazené, v odličce nebo sklenici typu rock glass. Objem 0,02 nebo 0,04l.

Nejčastější způsob podávání tequilly v některých zemích (v Mexiku se takto nepodává, v Mexiku se pije nejlépe rovnou z lahve):

- Zlatá – s pomerančem a skořicí
- Stříbrná – se solí a citronem

Pití tequilly má svůj rituál. Sůl se nasype na prostor, mezi palcem a ukazováčkem, olízne se, vypije se odměřená dávka tequilly, a zakousne se citrón.

### Pro zájemce

*Podávání absintu*



Po revoluci vznikl v Čechách nový styl podávání absintu, je to tzv. bohémská tradice. Na lžičku se vloží kostka cukru, která se namočí do sklenky s absintem. Díky vysokému podílu alkoholu je možno kostku s absintem zapálit a nechat odkapávat do sklenky. Po 3 až maximálně 4 kapkách karamelu se rychle lžička se zbytkem karamelu ponoří do absintu a uhasí. Celá směs se rozmíchá a následně se podává ke konzumaci. Při tomto procesu se chuť absintu mírně mění. Absinty získají díky tomuto procesu krásnou jantarovou barvu. V absintu se tím také snižuje procento alkoholu. Procedura je opticky velmi efektní a získává si množství turistů a absintových nováčků.

### Kontrolní otázky

- Do obrázků sklenic vepište názvy lihovin, které je možné v nich podávat (vybírejte z tabulky pod obrázky).



Brandy	Tequilla	Vodka	Gin	Whisky	Tmavý rum
Slivovice	Cognac	Becherovka	Bílý rum	Režná	Grand marnier

## 6. Míchané nápoje

### Cíle kapitoly



Po prostudování kapitoly budete schopni

- Vyjmenovat a rozeznat základní barový inventář
- Vysvětlit a demonstrovat aplikaci předloženého inventáře
- Popsat a používat jednotlivé techniky míchaných nápojů
- Předvést výrobu a servis míchaného nápoje dle dané receptury

#### Průvodce studiem

Míchané nápoje a barmanství obecně je v dnešní době velmi populární. Je až škoda, že v odborném výcviku je mu věnováno tak málo hodin. V této kapitole nebudeme rozebírat druhy míchaných nápojů, to že existují nějaké long drinks, collinsy, flippy, eggnoggy a podobně víte již z teorie. Ale nikdo Vás nenaučí, jak připravit správně mojito, či jak správně používat šejkr.

Historie přípravy míchaných nápojů je poměrně krátká. Začala asi před dvěma sty lety v USA při tamějších velmi oblíbených kohoutích zápasech. Podnikavý barman se prý snažil namíchat nápoj v barvách vítězného kohouta a dal tak vzniknout nejrozšířenější skupině míchaných nápojů – koktejlům.



Než se dostaneme k barmanským pomůckám, musíme se zmínit o vybavení, bez kterého by bar nebyl barem – a to barovým pultem. Každý si jistě takový barový pult dokáže představit. V dnešní době se vyrábí z různých materiálů (kov, dřevo, plast, různé směsi, sklo), barev, podsvícení. Barový pult by měla být určitá dominanta podniku. Skládá se ze tří částí:

- *Konzumační deska* – to místo, kde sedí host a vychutnává si drink. Měla by být dobře omyvatelná a její výška musí korespondovat s výškou barové židle.
- *Pracovní deska* – je poměrně široká, střed slouží k přípravě míchaných nápojů a k uložení potřebného inventáře. Již neplatí dané rozložení, uváděné ve starší literatuře. Barový pult by měl uspořádat provozovatel po konzultaci s barmanem. Každému barmanovi vyhovuje jiné uložení pomůcek.
- *Barový inventář* – je kapitola sama o sobě.

Vybavení barového pultu musí být dokonalé a bezvadné, protože práci barmana neustále sledují a hodnotí hosté. Barový inventář je vizitkou barmana.

## Barový inventář

Mezi základní nářadí barmana řadíme:

**Míchací sklenice** – mírně kónická nádoba o obsahu kolem 50 cl se silnějšími stěnami a odolným dnem. Používá k přípravě nápojů z ingrediencí, které se bez obtíží spojují – nešejkují se.



**Barové sítko** – strainer - zabraňuje, aby led z míchací sklenice vnikl při nalévání nápoje do sklenice hosta. Po obvodu je sítko opatřeno odnímatelnou pružící spirálou, která při vhodné velikosti míchací sklenice pružně přilne k její vnitřní části.



*Hawthorne* – je opatřen dvěma zarážkami, díky kterým se strainer výborně vsune do ústí míchací sklenice a utkví v něm. Vhodný pro klasickou práci, kdy v míchací sklenici nemícháme více než dvě porce koktejlu klasického obsahu (8-10 cl na porci).

**Míchací lžička** – má dlouhé po celé délce zakroucené držátko zakončené na jedné straně samotnou lžičkou svírající s držákem tupý úhel 150 stupňů a na druhé mačkátkem opatřeným zoubky nebo mělkými soustřednými kružnicemi, které slouží pro vymačkání např. šťávy z kousků limetek či voňavých látek z lístků máty.



**Třídílný šejkr** – skládá se z těla, hlavy a zátky. Většinou bývá celokovový, ale v dnešní době lze koupit i z části skleněný a části umělohmotný. V hlavě šejkru je sítko, které usnadňuje nalévání koktejlu do sklenice.



**Šejkr – Boston** – obvykle se skládá z kovové a skleněné části, ale může být i celokovový. Okraj skleněné části má být zataven a sklo by mělo být tvrzené a odolné proti rozdílným teplotám.



**Stříkací láhev** - skleněná baňka se speciální zátkou, kterou na vnějším konci prochází zúžená trubička. Používá se při přidávání ingrediencí odměřovaných na stříky neboli "dashes". Ideální je 10 stříků = 2 cl.



**Odměrky**

– *skleněné* – nalévají se po rysku, nejčastěji používané

– *kovové* – nalévají se po okraj, není vidět cejch



**Nalévátka** - usnadňují nalévání lihovin. Jsou velmi různorodé jak tvarem, tak materiálem i barvou - umělohmotné, kovové v kombinaci s korkem či umělou hmotou.



**Prkénko** – lze použít z různých materiálů - dřevo, nylon, umělá hmota (nejlepší z hlediska údržby), ze spodní strany mohou být protiskluzové výstupky. Na prkénko patří zásadně pouze suroviny, nikdy na něj neodkládáme nože, odměrky nebo jiné náčiní.

**Nože** - zásadně se používají nože dva – jeden pro levou a jeden pro pravou ruku. Mají dvojitou špičku, která se používá jako vidlička a jsou nabroušené až ke konečku spodní špičky nože (pro snadné krájení plátků). Ostří bývá zoubkované nebo vlnité (je lepší při krájení měkčího ovoce).



**Muddler** – nástroj na vymačkávání např. čerstvého ovoce, bylinek atd. Má být minimálně 15 cm dlouhý, aby se barmanova ruka nedostala do kontaktu s okrajem sklenky.



**Lis na citrusy** – pro snadnější a rychlejší údržbu platí, že se musí umýt ihned po použití (pro všechny typy lisů)

**Vývrtka a otvírák** – slouží k otevírání korkových, korunkových a umělohmotných uzávěrů. Součástí vývrtky by měl být velmi ostrý nožik a měla by mít nejméně 5, a ne více než šest závitů. Otvírák nejlépe s ergonomickou rukojetí.



**Mixéry** – *vrtulkové* - nápoj pouze promísí - používá se jemný, nejlépe drcený led. Vhodný pro přípravu zmrzlinových nápojů, milk shakes atd.

- *s noži* – suroviny rozsekají najemno (Frozen margarita apod.)



**Zásobníky na led** - Menší množství ledu uchováváme v přenosných nádobách (kovových, plastových skleněných), nejlépe dvouplášťových s vyjímatelnou perforovanou vložkou.

**Lžice na led** – nabírací plocha by měla být perforovaná a dostatečně velká, měla by se hodit k zásobníku.

**Lopatka na led** – v nabírací ploše nejsou otvory, používá se především k nabírání ledové tříště.

**Kleště na led** – slouží k přendávání ledu do míchací sklenice.

**Bodec na led** – na rozpojení spojeného ledu v chlazených zásobnících.

**Mlýnek na led** – k přípravě vločkového ledu

– *ruční* – pomalejší, vhodný do domácích barů nebo barů s malou kapacitou

- *elektrický* – rychlejší, vhodný také do barů s menší kapacitou.



**Krustovač (crustas maker)** – soustava tří misek zasouvajících se do sebe, které slouží při přípravě okrasného okraje na sklenici. Horní miska je na citrónovou šťávu (dno je pokryté houbovitou vložkou), v prostřední je sůl a ve spodní misce je jemný krystalový cukr.





**Úkol**

Vypiš média, ve kterých je možné připravit míchaný nápoj:

**Cvičení**

Do prostoru pod obrázkem vypiš názvy jednotlivých barmanských pomůcek.



1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_ 5 \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_ 8 \_\_\_\_\_ 9 \_\_\_\_\_

10 \_\_\_\_\_ 11 \_\_\_\_\_



### **Technika přípravy koktejlů**

Pro přípravu míchaných nápojů používáme různé techniky. Volíme vhodné míchací médium, dle složení drinku. Je tedy jasné, že pokud obsahuje receptura husté sirupy nebo pyré, nebude míchací sklenice tou správnou volbou.

*V míchací sklenici* – sklenici, v níž se bude koktejl podávat, vyndáme z mrazničky na sklo, nebo vychladíme ledem zalitým vodou. Do míchací sklenice vložíme led, ingredience uvedené v receptuře a zamícháme barovou lžičkou. Do vychlazené, prázdné sklenky scedíme koktejl přes strainer. Nápoj doplníme ozdobou, je-li uvedena v receptuře, a podáváme.

*V šejkru* – do šejkru vložíme led a dávky dalších ingrediencí podle receptury. Důkladně, nejméně pětkrát protřepeme a poté šejkr otevřeme a obsah přelijeme do předem připravené, vychlazené sklenky. Ozdobíme dle receptury a můžeme servírovat.

*Přímo v servírovacím skle* – do vychlazené sklenice vložíme led a dávky dalších ingrediencí podle receptury. Promícháme míchací lžičkou, ozdobíme podle receptury a podáváme.

*V mixéru* – jednu třetinu sklenky, v níž bude nápoj servírován, vyplníme drceným ledem. Poté dáme do mixéru další ingredience podle receptury. Mixér zapneme na nejvyšší otáčky na šest sekund a nápoj pak přelijeme do připravené skleničky s ledem.

*Vrstvení* – Ingredience opatrně přeléváme podle receptury přes koktejlovou třešeň vloženou do sklenice na napichovátku. Zkušenější umí vrstvit tekutiny různých barev i bez koktejlové třešně (například pomocí barové lžice). Je nutná znalost hustoty surovin.

*Tvoření krusty* – sklenici, kterou chceme ozdobit krustou, uchopíme za dno a nejprve ji krouživým pohybem namočíme do citronové šťávy, poté do cukru nebo soli.

**Průvodce studiem**

Příprava míchaných nápojů je opravdu velmi oblíbené a moderní téma. Pokud si stále nejste jisti, že ovládáte přípravu míchaných nápojů, doporučuji si na internetu shlédnout různá videa. Inventář a postupy tedy ovládáte, suroviny a typy drinků znáte z teorie. Tak si pojd'me ty světově nejoblíbenější namíchat.

Právě to, že anatomii míchaných nápojů ovlivňuje spoustu vlivů, začala řešit International Bartenders Association již na počátku šedesátých let. Začala projevovat snahu o definici nějakých standardů receptur. Šlo prostě o to, aby Mojito nevypadalo jinak v Číně a jinak v Itálii. Proto vymyslela seznam uznávaných receptur, a v lednu 2007 jej oficiálně zveřejnila. Seznam je rozdělen do 4 kategorií:

**a) Before-Dinner Cocktail (suché nebo polosuché)**

Nejznámější receptury: Daiquiri, Manhattan, Margarita, Martini

**b) Long Drink (typu Collins)**

Nejznámější receptury: Bloody Mary, Piña Colada, Screwdriver, Tequilla Sunrise

**c) After-Dinner Cocktail (sladké)**

Nejznámější receptury: Black russian, White Russian

**d) Fancy Drink (dlouhé, středně dlouhé a krátké)**

Nejznámější receptury: B-52, Caipiriñha, Cosmopolitan, Cuba Libre, Long Island Iced Tea, Mojito, Sex On The Beach

**Úkol**

Vyhledejte recepturu na libovolný koktejl, který je v seznamu, dle standardů I.B.A. a také recepturu z libovolného baru. Liší se nějak? Uveďte obě:



Název drinku dle I.B.A.: \_\_\_\_\_

Název drinku: \_\_\_\_\_

Receptura:

Receptura:

## Top 10 receptur

A co by to bylo za odborný výcvik, kdybychom nezkusili nějaké drinky namíchat. Abychom mohli ale vykouzlit dokonalý koktejl, potřebujeme k němu tu správnou recepturu. Zde bude 10 světově nejznámějších drinků, které musí barman zvládnout i kdyby ho probudili o půlnoci.

### 1. Mojito

6 cl bílý rum (Obvykle Havana Club)

½ limety pokrájené na kousky

1-2 lžičky třtinového cukru

6-12 lístků máty

Soda na dolití

Příprava: Přímo ve sklenici.



### 2. Sex On The Beach

4 cl vodka

2 cl broskvová pálenka

4 cl orange juice

4 cl cranberry juice

Příprava: Přímo do highball glass na led.



### 3. Cuba Libre

4 cl Rum nejlépe kubánský

10 cl Coca – Cola

Citrónová nebo limetová šťáva

Příprava: Přímo ve skle, promíchat a vložit segment limety.



### 4. Piña Colada

3 cl bílý rum

3 cl kokosový krém nebo Malibu

9 cl ananasový džus

Příprava: V mixéru s drceným ledem.



**5. Cosmopolitan** – obsah záleží na objemu sklenice

Vodka

Triple sec

Rose's Lime Juice

Cranberry juice

Segment limety



Příprava: V šejkru, podává se v koktejlové sklenici.

**6. White Russian**

5 cl vodka

2 cl kávový likér

3 cl smetana



Příprava: Přímou do skla old-fashioned na kostky ledu. Smetanu nalít na povrch nápoje.

**7. Bloody Mary**

9 cl vodka

3 cl citrónová šťáva

18 cl tomato juice



Dle chuti worcester, Tabasco, celerová sůl, sůl a pepř

Příprava: Přímou do highball-glass, nebo v šejkru, či míchací sklenici.

**8. Daiquiri**

6 cl bílý rum

3 cl citrónová nebo limetková šťáva

1 cl cukrový sirup



Příprava: v šejkru, podává se v koktejlové sklenici.

**9. Margarita**

3,5 cl tequilla

2,1 cl Triple Sec

1,5 cl citrónová nebo limetková šťáva



Příprava: V šejkru, podává se v koktejlové sklenici opatřené slanou krustou

**10. Martini**

5,5 cl gin

1,5 cl suchý vermut



Příprava: V míchací sklenici, podává se v koktejlové sklenici, řez citrónové kůry nebo oliva (bez pecek, bez papriček či jakékoli jiné náplně)

**Úkol**

Vyber si jeden z uvedených drinků a zkus jej připravit. Vymyslíš i jeho vlastní obměnu? Napiš si zde novou recepturu:




---



---



---



---

**Pro zájemce**

Žádné poučky, pravidla ani příkazy a zákazy, ale hezky stručně a výstižně, pár zlatých pravidel závěrem.



1. Led je nejdůležitější surovinou baru.
2. Nikdy nepoužíváme stejný led dvakrát.
3. Sklo bereme vždy za spodní část.
4. Perlivé nápoje nikdy nemícháme v šejkru!
5. V míchací sklenici koktejly nešejkrujeme, pouze mícháme.
6. Do mixéru nikdy nevkládáme kostkový led, pokud není uvedena výjimka.
7. Koktejly podáváme bezprostředně po namíchání.
8. Na otázku: „Jak se pije koktejl?“ odpovídejte: „Rychle!“
9. Barman je hrob, co vidí a slyší, neposílá dál. Ti nejlepší o tom nehovoří ani doma.
10. Nevybavovat se s hosty, a to ani se známými a přáteli.

**Kontrolní otázky**

- Vyjmenujte základní barmanovy osobní pomůcky, které by měl mít každý barman vlastní.
- Popište práci s míchací sklenicí, s bostonským šejkrem a s třídílným šejkrem.
- Popište, jaký má význam frapování.
- Jak vytvoříte slanou krustu?

**Literatura použitá pro tvorbu učebního textu**

MIKŠOVIC, A., *Bar: mixologie, historie, management*. Praha: Consoff, 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

MIKŠOVIC, A., *Bar: provoz & produkt : [učebnice pro vyšší odborné školy a další školy s gastronomickým a hotelovým studijním programem]*. Praha: Off, 1999. ISBN 80-238-3789-3.

MIKŠOVIC, A., *Umění koktejlu*. České vyd. 2. Praha: Svojtka & Co, 2000. ISBN 9788072373611.

SALAČ, G., *Stolničení*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

SALAČ, G., PRIBULA, M., SEDLÁČKOVÁ, H., *Technika obsluhy a služeb: pro 1. roč. stř. hotelových škol, stud. obor provoz hotelů a společného stravování*. 3. vyd, 1. vyd. v SPN - ped. nakl., a.s. Praha: SPN-pedagogické nakladatelství, 1995. ISBN 9788085937091.

SALAČ, G., PRIBULA, M., SEDLÁČKOVÁ, H., *Technika obsluhy a služeb pro 2. ročník středních hotelových škol: studijní obor provoz holetů a společného stravování*. Praha: SPN-pedagogické nakladatelství, 1996. ISBN 9788085937107.

UHLÍŘ, R., HLAVÁČEK, P., *Velká kniha koktejlové magie: tato vzácná kniha je určena mistrům magie koktejlového umění - umění výroby lahodných, opojných a všelijakých jiných lektvarů*. Praha: I. Železný, 1999. ISBN 8024010712.

Obrázky:

<https://www.gastro-profi.cz/?gclid=CLPA2KnZgdQCFYVAGwodE54Acw>

<https://www.google.cz/imghp?hl=cs&tab=wi&ei=oeohWZTwN4WLsgGn2rrYCg&ved=0EKouCBUoAQ>

Vlastní archiv školy

## EVALUACE TEXTU

Model učebního textu je zpracován takovým způsobem, aby po jeho prostudování byl žák oboru Kuchař-číšník, ale i naprostý laik schopen orientovat se v této problematice. Domnívám se, že bylo dosaženo původního záměru, kterým bylo vytvoření zjednodušeného učebního textu, který bude využit pro předmět Odborný výcvik. Vytvořený učební text je výsledkem analýzy, srovnávání a syntézy dostupné literatury vybrané problematiky, v tomto případě tematického celku – Nápojová kultura v praxi.

Text byl psán stručně, jasně a výstižně, bez používání složitých slovních výrazů, tak, aby jej pochopili žáci druhého ročníku středních odborných škol.

Při tvorbě textu byly záměrně vynechány teoretické pasáže, jelikož se předpokládá jejich znalost z teoretických předmětů, a ačkoli víme, že „opakování je matka moudrosti“, bylo by zbytečné teorii do tohoto textu zařazovat. Navíc, učebnic teorie je na trhu dostatek, ale učebnice praktická není pro tento obor žádná.

Jednotlivé kapitoly byly vybrány v souladu s učební osnovou. Záměrně bylo vynecháno učivo, se kterým se již žáci v praxi nesetkají. Při tvorbě textu bylo dbáno na správnou formulaci a stanovení výukových cílů. Při formulaci otázek a zadání v učebním textu je důležité postupovat podle všech hlavních didaktických zásad. V tomto modelu učebního textu se uplatní zejména zásada názornosti, a to prostřednictvím obrázků, které doplňují textovou část.

Před samotnou tvorbou učebního textu bylo vhodné mít rozmyšleno jakých didaktických metod a prostředků bude v odborném výcviku použito a tomu přizpůsobit i formulaci obsahu učebního textu. Například vím-li, že jednou z didaktických pomůcek bude výčepní zařízení, je vhodné použít názorných ukázek jednotlivých částí výčepního zařízení, včetně popisu techniky přerážení piva i v učebním textu.

K vytvoření učebního textu byly využity kromě dostupné literatury také učební texty, které jsou dostupné na internetu. Dále bylo využito rad zkušenějších kolegů, zejména učitelů odborných předmětů a odborného výcviku, kteří se danou problematikou zabývají již dlouhou dobu, a také byly zahrnuty vlastní, mnoholeté zkušenosti. Vytvořený text jim byl také předložen k použití do výuky odborného výcviku.

Tento model učebního textu byl poskytnut pro testování v praxi – pro odborný výcvik oboru Kuchař – číšník, SŠGTL AHOL v Ostravě v únoru roku 2017, při absolvování vlastní souvislé praxe. Z rozhovorů s žáky a učitelkou odborného výcviku, byl předložený učební text vyhodnocen jako přínosný. Kdybych mohla citovat výroky žáků, bylo by mezi nimi převážně: „*Z takové učebnice by se mi mnohem lépe učilo.; Učebnice je super, a konečně v ní nejsou zastaralé obrázky.; Díky takové učebnici jsem si i něco zapamatoval.*“

Žáci uváděli, že silnou stránkou textu je zejména stručný obsah učiva, které bylo vybíráno opravdu nejnütnější a nejpoužívanější. Bylo by bezpředmětné transformovat rozsáhlé texty z učebnic teorie, když víte, co je pro žáky nejdůležitější a nejzajímavější. Předložený učební text se od ostatních dostupných textů liší zejména větším množstvím **aktuálních** obrazových příloh, které žákům názorně ukazují skutečný inventář, se kterým se v provozu setkají. Žáci ocenili aktuálnost informací, jelikož se běžně učí ze zastaralých učebnic. Mezi další silné stránky řadili především přítomnost učebních úloh a cvičení, kterými si vyplňovali volné chvíle. Učitelka odborného výcviku by v textu přivítala závěrečný didaktický test.

Jako slabou stránku shodně uvedli žáci i učitelka absenci klíče k řešení úloh a nedostatek volného prostoru pro vlastní poznámky. Někteří studenti postrádali i prostor na zodpovězení kontrolních otázek.

Tento text jsem měla možnost vyzkoušet v odborném výcviku i já. Zatím z pozice praktikanta, v rámci vysokoškolské souvislé praxe. Také jsem na něm našla pár slabých a silných stránek.

Mezi slabé stránky určitě řadím nedostatek učebních úloh. Možná to bylo tím, že žáci s takovou učebnicí nepracovali, a veškeré úlohy měli velmi rychle splněny. Také by bylo vhodné zařadit kontrolní otázky hned na začátku kapitoly, aby žáci zjistili, jaké vědomosti jim zůstaly z teoretické výuky. Takhle si jen zopakovali to, co se zrovna naučili, a pokud neznali odpověď, mohli si ji ihned dohledat. Takto jsem měla možnost zjistit, že z teorie vína a piva si toho žáci opravdu moc nepamatují. Zařadila bych také více kontrolních otázek na konci, a také bych přidala nějaký závěrečný soubor otázek, ve kterém by byly otázky z celého tematického celku. Určitě bych v budoucnu doplnila také prázdné řádky na vlastní poznámky, a celý text spíše koncipovala jako pracovní sešit.

Mezi silné stránky bych si dovolila zařadit úlohy vyžadující tvořivé myšlení.



Ač jsem to nečekala, žáky velmi nadchly úkoly, u kterých měli něco vytvářet – sami si vymyslet nápojový lístek. Do rukou se mi pak dostaly velmi zajímavé a zdařilé výtvary, ze kterých by si nejedna gastronomická provozovna mohla vzít příklad. A to v značném předstihu před termínem odevzdání.

Nejzdařilejší část učebního textu, a největší aktivita ve výuce, pak patřila míchaným nápojům. Nejen že žáci se zajímali o jednotlivé techniky míchání, ale také si chtěli předváděné techniky vyzkoušet, dokonce chtěli vymýšlet vlastní receptury.

Tady bych ráda poukázala na teoretickou část práce, kde mohu potvrdit, že nepoužívanější metodou v odborném výcviku jsou metody názorně – demonstrační a to především instruktáž, a dovednostně – praktické metody - především napodobování, experimentování a vytváření dovedností.

Mezi nepoužívanější materiální didaktický prostředek bych pak zařadila učebnu stolničení spolu s barovým inventářem.

V budoucnu plánuji tento zjednodušený učební text zkompletovat tak, aby byl použitelný pro výuku odborného výcviku nejen mnou, ale také jinými začínajícími a možná i zkušenými učiteli odborného výcviku a aby byl vhodnou učební pomůckou pro žáky, nejen druhého ročníku střední odborné školy, ale i pro třetí ročníky, jako vhodná literatura potřebná k úspěšnému vykonání závěrečné zkoušky.

## ZÁVĚR

Odborný výcvik je nedílnou součástí výuky na středních odborných školách a učilištích, je považován za rozhodující článek ve výchovně vzdělávacím procesu.

Cílem teoretické části práce bylo přiblížit odborný výcvik oboru Kuchař – číšník, vymezit kurikulární dokumenty, včetně kompetencí a profilu absolventa. Dále jsou v práci vymezeny prostředky k realizaci odborného výcviku, co obnáší role učitele, a jakými vlastnosti a kompetencemi musí být vybaven při odborném výcviku, jaké formy a vyučovací metody se nejčastěji používají a také nepoužívanější materiálně didaktické prostředky, doplněné o poznatky z praxe zkušenějších kolegů. Tyto informace by mohli učitelé odborného výcviku aplikovat pro svou vlastní výuku.

Cílem praktické části bakalářské práce bylo vytvořit model učebního textu, který by mohl pomoci učitelům odborného výcviku s jeho výukou, jelikož pro odborný výcvik nebyla žádná učebnice ani učební text vytvořen, a učitelé jsou tak nuceni k výuce odborného výcviku užívat učebnice pro teoretickou výuku, nebo si musí vlastní učební materiály vytvářet. Hlavním cílem bylo vytvořit jednoduchý, přehledný a srozumitelný učební text, který má posloužit studentům ale také učitelům odborného výcviku.

Tento cíl byl naplněn. Tento učební text byl použit ve výuce na Střední škole gastronomie, turismu a lázeňství AHOL v Ostravě, ve druhém ročníku oboru Kuchař – číšník, v odborném výcviku číšníků v únoru 2017 v rámci vysokoškolské praxe. Jak je uvedeno v poslední kapitole bakalářské práce, která nese název Evaluace textu, žáci i učitelé odborného výcviku na dané škole hodnotili text jako velmi přínosný. Samozřejmě se našly nějaké nedostatky, jako například malé množství kontrolních otázek nebo málo učebních úloh zaměřených na samostatné dovednosti žáků. Mezi silné stránky pak řadili propojenost praktického vyučování s učebnicí. Vlastně to, co měli popsáno v učebnici, si poté mohli vyzkoušet na vlastní kůži.

Po využití modelu učebního textu v praxi mohu souhlasit s tou teoretickou částí práce, která se zabývala metodami používanými v odborném výcviku. Opravdu mezi nepoužívanější metody v odborném výcviku patří metody názorně – demonstrační a to především instruktáž a metody dovednostně – praktické – především napodobování, experimentování, laborování a vytváření dovedností. Mezi nepoužívanější materiální didaktický prostředek v odborném výcviku jednoznačně řadíme výukové prostory – učebnu stolničení.

Cíle, které byly stanoveny v teoretické i praktické části bakalářské práce, byly naplněny. Praktický přínos bakalářské práce vidím v její využitelnosti, která vyplývá z vybraného tématu a náhledu do problematiky realizace odborného výcviku.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

ANDRLÍK, V., *Realizace výuky odborného výcviku oboru kuchař-číšník na SOŠ a SOU Polička* [online]. Brno, 2012 [cit. 2017-06-06]. Dostupné z: <[http://is.muni.cz/th/351088/pedf\\_b/](http://is.muni.cz/th/351088/pedf_b/)>. Bakalářská práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Pavla Stejskalová.

FOJTÍKOVÁ, L., *Tvorba školního vzdělávacího programu pro obor Kuchař – číšník pro pohostinství*. Brno, 2009. Bakalářská práce. Masarykova univerzita, Pedagogická fakulta. Vedoucí práce Ing. Pavla Stejskalová.

JŮVA, Vladimír. *Základy pedagogiky pro doplňující pedagogické studium*. Brno: Paido, 2001. ISBN 80-85931-95-8.

*Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník*. Interní kutikulární dokument. SŠGTL AHOL, Ostrava, 2010

KAŠPAROVÁ, J. *Metodika tvorby školních vzdělávacích programů SOŠ a SOU*. Praha: Národní ústav odborného vzdělávání, 2007. s. 14 - 27. ISBN 978-80-85118-12-4

KLINGORA, Z., VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 1994.

MIALARET, G., *Úvod do pedagogiky*. Praha, vyd. Krajský pedagogický ústav 1970

MAŇÁK, J. *Nárys didaktiky*. 3. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 80-210-3123-9.

MAŇÁK, J., ŠVEC V. *Výukové metody*. Brno: Paido, 2003. ISBN 80-7315-039-5.

MOJŽÍŠEK, L. *Vyučovací metody*. 3. upr. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1988. Pedagogická teorie a praxe. 341 s.

OBST, O. *Didaktika sekundárního vzdělávání*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2006. ISBN 80-244-1360-4

PRŮCHA, J; WALTEROVÁ, E; MAREŠ, J. *Pedagogický slovník*. 3. rozšířené a aktualizované vydání. Praha : Portál, 2001. 328 s. ISBN 80-7178-579-2.

*Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělání Kuchař – číšník.* [Online]. Praha: MŠMT, 2007. 78 s. [cit. 2017-31-5]. Dostupné z:  
<http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>

ROTH, H., *Pädagogische Psychologie des Lehrens und Lerner*. 8. vydání. Hannover, Schrödel, 1965

SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika*, Praha: ISV, 1999. Pedagogika (Prague, Czech Republic). ISBN 8085866331

TINÁKOVÁ K., *Didaktika odborného výcviku*, Bratislava, 2009 ISBN 978-80-8096-099-5

## ANOTACE

<b>Jméno a příjmení:</b>	Bc. Kristýna Valčíková
<b>Katedra:</b>	Ústav pedagogiky a sociálních studií
<b>Vedoucí práce:</b>	PhDr. Jitka Plischke, Ph.D.
<b>Rok obhajoby:</b>	2017

<b>Název práce:</b>	Model odborného textu pro odborný výcvik oboru Kuchař-číšník
<b>Název v angličtině:</b>	Model Of Instructional Text For Special Training Of Cook-Waiter
<b>Anotace práce:</b>	<p>Bakalářská práce je zaměřena na analýzu a tvorbu učebního textu odborného výcviku oboru Kuchař – číšník, který je určen k výuce na středních odborných školách. Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část.</p> <p>Teoretická část se podrobně zabývá charakteristikou daného oboru a jeho kurikulárními dokumenty. Vymezuje kompetence, které absolvent získá. Dále se tato část práce věnuje realizaci odborného výcviku, jejíž součástí je také popis osobnosti učitele, vymezení výukových metod a používání vhodných materiálních didaktických prostředků.</p> <p>Praktická část představuje model vybraného učebního textu pro odborný výcvik číšníků. V učebním textu je detailněji rozpracován jeden tematický celek a to Nápojová kultura v praxi.</p>
<b>Klíčová slova:</b>	Odborný výcvik, žák, učební text, odborné kompetence, kuchař-číšník
<b>Anotace v angličtině:</b>	The bachelor thesis is focused on the analysis and creation of the teaching text of the professional training of the "Cook - Waiter", which is intended for teaching at secondary vocational schools. The thesis is divided into the theoretical and practical part.

	<p>The theoretical part deals in detail with the characteristics of the field and its curricular documents. It defines the competences graduate gains. Furthermore, this part of the thesis deals with the realization of vocational training, which also includes description of the teacher's personality, the definition of teaching methods and the use of appropriate material didactic means.</p> <p>The practical part is a model of the selected text for the training of waiters. In the textbook is elaborated in detail one thematic unit and Beverage Culture in practice.</p>
<b>Klíčová slova v angličtině:</b>	Vocational training, student, textbook, professional competence, cook, waiter
<b>Přílohy vázané v práci:</b>	Bez příloh
<b>Rozsah práce:</b>	69 (83 000 znaků)
<b>Jazyk práce:</b>	Český jazyk