**Témata k SOP 2. ročník 2020/2021 ČÍŠNÍK**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VYLOSOVANÉ****TÉMA** | **TABULE** | **ODBORNÁ DOVEDNOST** | **JMÉNO** |
| 1. | Svatební | Flambování ovoce, servis | Podešva Petr |
| 3.  | Vánoční | Příprava ovocného salátu, servis | Kroutilová Sabina |
| 4. | Narozeninová | Otevírání bílého vína, servis | Adámková Adéla |
| 5.  | Vinobraní  | Otevírání bílého vína, servis | Drábková Simona |
| 6. | Myslivecká | Nabídka a servis piva | Hühnelová Sára |
| 7. | rybářská | Nabídka a servis polévky 4 způsoby | Krywdová Kamila |
| 8. | Sportovní | Flambování palačinek, servis | Schlezingerovová Blanka |
| 9. | Milulášská | Nabídka a servis piva | Fojtů Adéla |
| 10. | Valentýnská | Nabídka a servis kávy | Ferencová Anita |

Milí číšníci,

tento týden vás čeká distanční výuka i k odbornému výcviku.

Během toho týdne zpracujete SOP a to v  bodech:

3./ 5./ 6.

Viz. níže přiložený dokument.

Práci mi odesílejte na mail jano.jiri@seznam.cz a to nejpozději do pátku 23.10.2020.

V případě konzultací, mě můžete kontaktovat přes uvedený mail a na tel. čísle 775 881 465,

774 183 152.

Mějte se krásně, ať se vám dílo zdaří.

Mistrová Janošíková ☺

**SOP 2. ročník (MODRÁ SLOŽKA)**

**Číšník**

SOP zpracovat na počítači, písmo ARIEL BLACK, velikost nadpisů 14, jinak písmo 12, řádkování 1.5.

1. Titulní strana (dodá UOV)
2. Obsah (číslování stran)
3. Charakteristika vylosované příležitosti (celá strana A4)
4. Objednávka akce pro 4 osoby, potvrzení objednávky
5. Menu (5x jídlo+4 nápoje)
6. Založení inventáře pro 1 osobu (nákres)
7. Vyúčtování akce (včetně výzdoby, pronájmu...)
8. Závěr
9. Použitá literatura, zdroje