

Zadání projektového úkolu pro žákovskou firmu

Nosné téma společného projektu: Gastronomie

Ročník (třída): 7.

Doba plnění: 2 týdny

Předmět: Vt

Mezipředmětové vazby: ČJ

Název projektového úkolu: Jídelní a nápojový lístek

Číslo projektového úkolu: 7

Zadání projektového úkolu:

Vytvořte pro svoji firmu (v oblasti gastronomie), zaměřenou na Vaši oblast (např. pizzerie, vegetariánská restaurace, česká kuchyně, kavárna) jídelní nebo nápojový lístek.

Teorie:

Jídelní lístek

Jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh. Základním požadavkem na jídelní lístek je pestrý výběr pokrmů a příloh, dobrá přehlednost, čitelnost a vkusná úprava.

Jídelní lístek usnadňuje nabídku, objednávání, zúčtování a slouží i jako kontrolní podklad. Používá se také k reklamě (vystavením za oknem nebo ve vitríně půl až jednu hodinu před zahájením provozu). Atraktivní lístky můžeme nabízet ke koupi.

Jídelní lístek je tištěn na kvalitním papíře a graficky vyzdoben. Není v něm dovoleno škrtání a přepisování. Osvědčuje se používání omyvatelných desek a obalů.

Náležitosti jídelního lístku jsou údaje formálního charakteru, nezbytné pro jeho funkčnost.

Jde zejména o tyto náležitosti:

- název restaurace, kategorie, skupina, adresa;
- datum nebo období platnosti;
- hmotnost masa nebo použitých surovin;
- název pokrmu a příloh podle receptur nebo vlastní kalkulace;
- cena za pokrm, popř. upozornění na možné změny cen podle váhy u některých pokrmů, např. celých ryb nebo sezónních surovin;
- jména odpovědných pracovníků.

Musí obsahovat plné a přesné názvy jídel, z nichž je patrné složení jídla. Dále mohou jídelní lístky obsahovat stručné charakteristiky méně známých pokrmů, energetickou hodnotu jednotlivých pokrmů, fotografie a také číselné kódy pro využití výpočetní techniky.

Pořadí pokrmů na jídelním lístku:

- Předkrmy
- Polévky
- Ryby
- Drůbež
- Zvěřina
- Bezmasá jídla
- Speciality (dne, šéfa kuchyně)
- Teplé přílohy, zeleniny, kompoty, saláty
- Studené pokrmy (studené pečeně, drůbež, uzenářské výrobky, směs, speciality)
- Teplé moučníky (vařené, pečené, smažené)
- Studené moučníky (zákusky, pudinky, krémy)
- Zmrzliny (poháry, bomby, speciality)

Restaurace se snaží, aby jídelní lístek nejenom vyjadřoval charakter jejich restaurace, ale aby také utkvěl v paměti hostů. Takový jídelní lístek musí být nejenom atraktivní, ale hlavně čistý, příjemný na omak a originální ve svém provedení, aby v paměti hosta skutečně zakotvil.

Nápojový lístek

Stejně jako jídelní lístek i nápojový lístek musí obsahovat přehlednou nabídku nápojů a informace o jednotlivých nápojích (například u kávy nebo čaje údaje o chuti, oblasti vypěstování, původu, odrůdě).

Pořadí nápojů na nápojovém lístku

- Káva a kávové speciality
- Teplé nápoje – čaj, drog, punč, mléčné nápoje apod.
- Nealkoholické nápoje – limo, džus, míchané nápoje
- Alkoholické nápoje – míchané nápoje
- Dezerty
- Něco na zub – oříšky, chipsy

Výstup projektového úkolu:

- návrh jídelního nebo nápojového lístku

Pomůcky:

- záznamová kniha (A5 nebo A4), tvrdé desky, linkovaný nebo čtverečkovaný,
- psací potřeby
- PC - textový program
- internet