



příloha č.5 dohody č.:		ZRA-MN-3001/2022		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000 053)		Vzdělávací zařízení:	xxx
Plán výuky						Jména lektorů:	xxx
Zaměstnavatel:		RMN, s.r.o., Rašínova 103/2, 602 00 Brno		IČO:	072 19 539		
Název vzdělávací aktivity:		Práce číšníka ve 21.století		skupina		Místo výuky:	xxx
PČ	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata			
1	xxx	xxx	xxx	základní stavební kameny úspěšné restaurace nadstandardního hotelu; základy asertivní komunikace mezi číšníkem a zákazníkem odborná terminologie při práci číšníka gastronomicky náročné nejen české ale i zahraniční klientely; profesionální práce s jídelním lístkem, včetně jazykový mutace, speciální nabídkou špičkové hotelové restaurace; základní rozdělení způsoby obsluhy; vyšší forma složité obsluhy			
2	xxx	xxx	xxx	seznámení s technologií údržba technologie; seřízení kávovaru a mlýnku; historie kávy; rozdělení kávy; vady kávy a kávových zrn; teorie pražení; příprava espresso; Cold Brew			
3	xxx	xxx	xxx	příprava cappuccino příprava dalších variací káv za použití sirupu, alkoholu degustaci – více druhů káv; servis – kavárenský, restaurační; Latte Art			
4	xxx	xxx	xxx	současné evropské trendy v nabídce prémiových destilátů a likérů; příprava ledového čaje; příprava a prezentace domácích limonád - využití surovin homemade sirupů; správné podávání destilátů, s vhodnou kombinací sklenic; správné podávání likérů a jak s nimi pracovat			
5	xxx	xxx	xxx	současné evropské trendy v přípravě míchaných alkoholických a nealkoholických míchaných nápojů současné evropské trendy v nabídce prémiových destilátů a likérů současné trendy v aperitivních a digestivních koktejlech; příprava tzv. house koktejl			
6	xxx	xxx	xxx	rauty a slavnostní menu 21. století; raut, recepce, banket-servis dle typu slavnostní akce prostírání slavnostních tabulí, obsluha firemních událostí, svateb, oslav a akcí s větším počtem hostů, servis z mís práce číšníka u stolu dohotovování jídel přímo před hostem; 6-tichodová menu zaměřená k využití na PROMO AKCE			
7	xxx	xxx	xxx	zkouška			
8							
9							
10							

PČ	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od - do	probíraná témata
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

Vyplňte pouze bílá pole

Datum:		jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby		(razítko)
Vyřizuje:	xxx	JUDr. Marian Štětina		
Číslo telefonu:	xxx			
Email:	xxx			