

příloha č. 6 dohody č.:		POVEZ II		Vzdělávací zařízení:	NcM – vzdělávací středisko, PhDr. Zdeňka Endlicherová	
Plán výuky		(CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Lektor:	Martin Trtílek, PhDr. Zdeňka Endlicherová, Mgr. Pavel Hájek, Jiří Sup	
Zaměstnavatel:		Besední dům s.r.o.				IČ: 29142636
Název vzdělávací aktivity:		Moderní trendy v práci číšníka nadstandardního horelu				
	Datum*	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat		
1	22.10.2018	8	9,00-17:30	upselling,kostění pstruha,flambování ovoce, masa, palačinek,práce číšníka u stolu dohotovování jídel přímo před hostem dranzírování,vhodně zvolené kombinace pokrmů, teplých a studených nápojů,prostírání slavnostních tabulí, obsluha firemních událostí, svateb, oslav a akcí s větším počtem hostů,4-chodová menu zaměřená na PROMO AKCE coffee-break		
2	23.10.2018	8	8,00-16:30	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, servis z mís		
3	24.10.2018	8	8:00-16:30	Umění barmana,současné evropské trendy v přípravě míchaných alkoholických a nealkoholických míchaných nápojů,současné evropské trendy v nabídce prémiových destilátů a likérů,příprava vinných koktejlů,příprava ledového čaje,příprava a prezentace domácích limonád,správné podávání destilátů, s vhodnou kombinací sklenic,správné podávání likérů a jak s nimi pracovat,vhodnost nápoje dle typu pokrmu (kořeněné, tučné, jemné pokrmy apod.)		
4	29.10.2018	8	9:00-17:30	Umění baristy - Latte Art		
5	30.10.2018	8	8:00-16:30	současné trendy v nabídce vína, výroba vína, dělení dle platné legislativy, VOC, dělení vína dle obsahu cukru v moštu a víně, vůně vína a nedostatky vína		
6	31.10.2018	8	8:00-16:30	výroba šampaňského a jeho podávání, snoubení vín a pokrmů, servis vína bílého, červeného, růžového, sektu, speciality slámové víno, ledové víno, fortifikované víno,Sabrage (sabráž),Závěrečná zkouška		
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Vyplňte pouze bílá pole

* V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat v určitém termínu denně, vyplšte do prvního sloupce datum od-do (např. 1.8.2016-20.8.2016).

V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat nepravidelně nebo pouze v určitý den v týdnu, vyplšte jednotlivé dny do připravených sloupců.

Datum:	20. června 2018
Vyřizuje:	Ing. Helena Snovická
Číslo telefonu:	
Email:	

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	Mgr. Václav Ročárek
--	---------------------