

II. Modul

- 1. STREŽBA REDNIH OBROKOV (vrsta)**
- 2. POSTREŽBA REDNIH OBRKOV**
- 3. OBLIKOVANJE GOSTINSKE PONUDBE**
- 4. PRIPRAVA JEDI PRED GOSTOM IN MEŠANJE PIJAČ**

Termini predavanj z začetkom ob 16h:

11.11.2024

18.11.2024

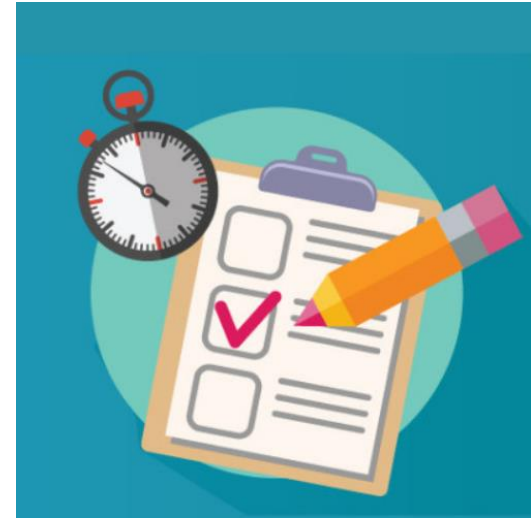
16.12.2024

23.12.2024

13.1.2024

20.1.2024

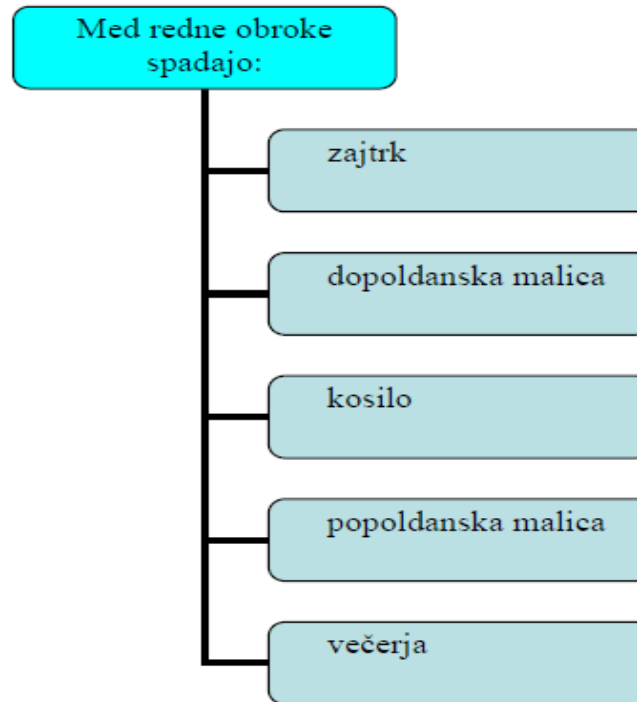
Izpit: 27.1.2024



- Obveznosti predmeta
- Seminarska naloga (med 16.11. in 18.12.)
- Pisni test (27.1.2025)

1. STREŽBA REDNIH OBROKOV (vrsta)

REDNI OBROKI:



Zajtrk

Zajtrk je prvi redni dnevni obrok, strežemo ga običajno med 7.00 in 10.00 uro.

Z vzdušjem pri zajtrku vplivamo na razpoloženje in dobro počutje gosta tudi čez dan.

Strežba mora poskrbeti da:

- imamo, če se le da za zajtrkovalnico poseben prostor,
- je ta prostor privlačen in da se bo gost v njem prijetno počutil,
- stalnemu gostu zagotovimo stalno mesto,
- imamo zadostno število strežnega osebja za postrežbo zajtrka,
- imamo zadostno količino primernega strežnega inventarja,
- upoštevamo običaje in navade gostov glede na njihovo narodnost,
- posvetimo posebno pozornost otrokom naših gostov,
- poznamo osebne praznike gota in ga ob zajtrku lahko presenetimo.

Zajtrk

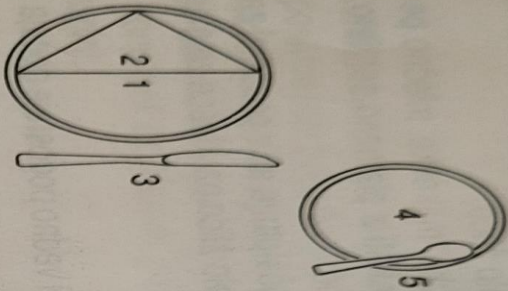
- Organizacija postrežbe zajtrka je odvisna od hišnega reda posameznega gostinskega obrata, najpogosteje pa zajtrk strežemo med 7. in 10. uro.
- **Zajtrke delimo na:**
 - Navadni zajtrk,
 - Popolni zajtrk,
 - Dunajski zajtrk in
 - Anglo-ameriški zajtrk.

Navadni zajtrk

- Sestoji iz ene izmed toplih pijač, ki jo strežemo neposredno v skodelici, in peciva.
- Od toplih pijač strežemo: kavo, čaj, čokolado, kakav, mleko in instante.
- Od peciva: žemlje, rogljičke, makovke, bombetke in kruh.
- Za te vrste zajtrka pogrinjka posebej ne pripravljamo, ker ga običajno strežemo v kavarni, mlečni restavraciji, bifejih,...

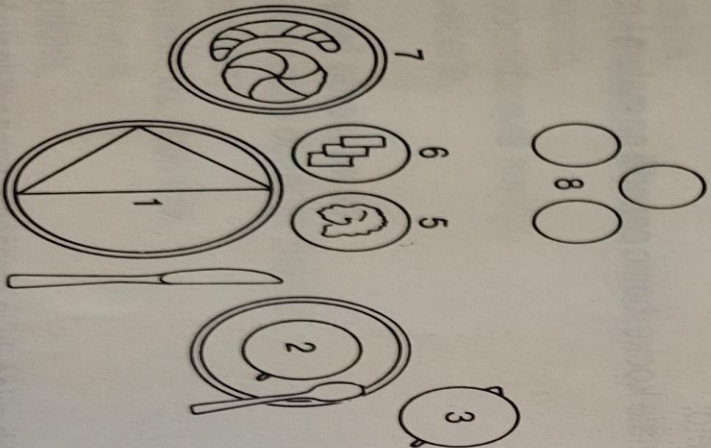
Popolni zajtrk

- Sestoji iz ene izmed toplih pijač, masla, najmanj dveh namazov in peciva.
- Od toplih pijač strežemo: kavo, čaj, čokolado, kakav, mleko in instante.
- Od namazov strežemo: maslo, med, marmelado ali džem.
- Od peciva: žemlje, rogljičke, makovke, bombetke in kruh.
- Za te vrste zajtrka pogrinjka posebej ne pripravljamo, ker ga običajno strežemo v kavarni, mlečni restavraciji, bifejih,...
- Pogrinjek sestavljajo: desertni krožnik, seriveta, desertni nož, podstavek za skodelico, žlica za kavo in mala namizna oprema.



Pogrinjek za popolni zajtrk:

- 1 desertni krožnik
- 2 servieta (papirnata ali iz blaga)
- 3 desertni nož
- 4 podstavek za skodelico
- 5 žlica za kavo
- 6 mala namizna oprema



Primer serviranega popolnega zajtrka:

- 1 desertni krožnik, servieta in desertni nož
- 2 skodelica za belo kavo s podstavkom in kavno žličko
- 3 vrček za kavo
- 4 vrček z mlekom
- 5 posoda z marmelado
- 6 posoda z maslom
- 7 desertni krožnik s pecivom
- 8 mala namizna oprema (sladkornica, solnica, vaza s cvetjem)

Dunajski zajtrk

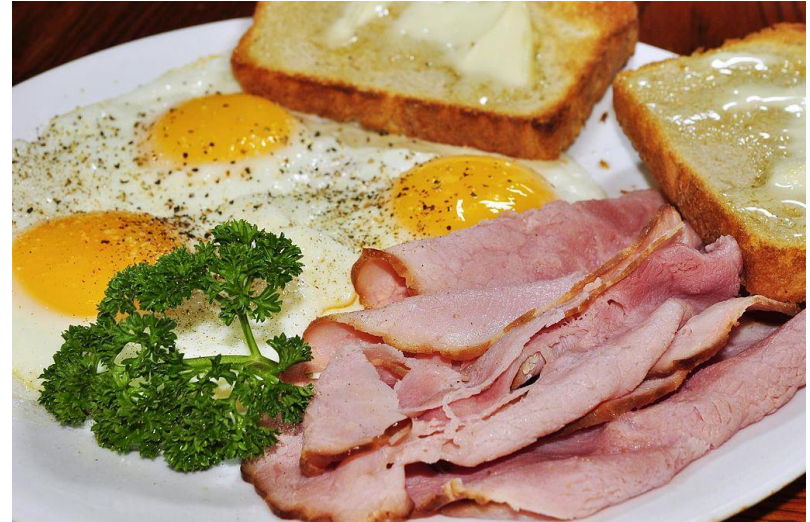
- Dunajski zajtrk se razlikuje od popolnega samo v tem, da strežemo pri dunajskem zajtrku še mehko kuhano jajce.
- Pogrinjek je enak kot za popolni zajtrk, le da pri mali namizni opremi dodamo še poper.

Anglo - ameriški zajtrk

- Za številne ljudi predstavlja zajtrk enega glavnih dnevnih obrokov in sestoji iz ene izmed toplih pijač, masla, najmanj dveh namazov, sadnih ali zelenjavnih sokov, mlečnih jedi, jajčnih jedi, rib, jedi, pripravljenih na žaru, hladnih jedi, kompotov, svežega sadja in peciva.
- Od toplih pijač se pojavlja tudi čaj z mlekom
- Od sokov strežemo: pomarančni sok, limonin sok, grenivkin sok, ananasov sok, grozdni sok, paradižnikov sok, korenčkov sok, itd. Sokov naj bodo sveži.

Anglo - ameriški zajtrk

- Od male namizne opreme sta obvezna sol in poper.
- Mlečne jedi so največkrat: ovseni kosmiči (porridge), koruzni kosmiči (corn flakes), pšenični zdrob, koruzni zdraob itd. Ovsene kosmiče postrežemo že kuhane v globokem krožniku, gost si jed dodatno obogati z mlekom in sladkorjem.
- Jajčne jedi: jajca, pripravljena na različne načine (mešana, na oko)...poznate izraze...:

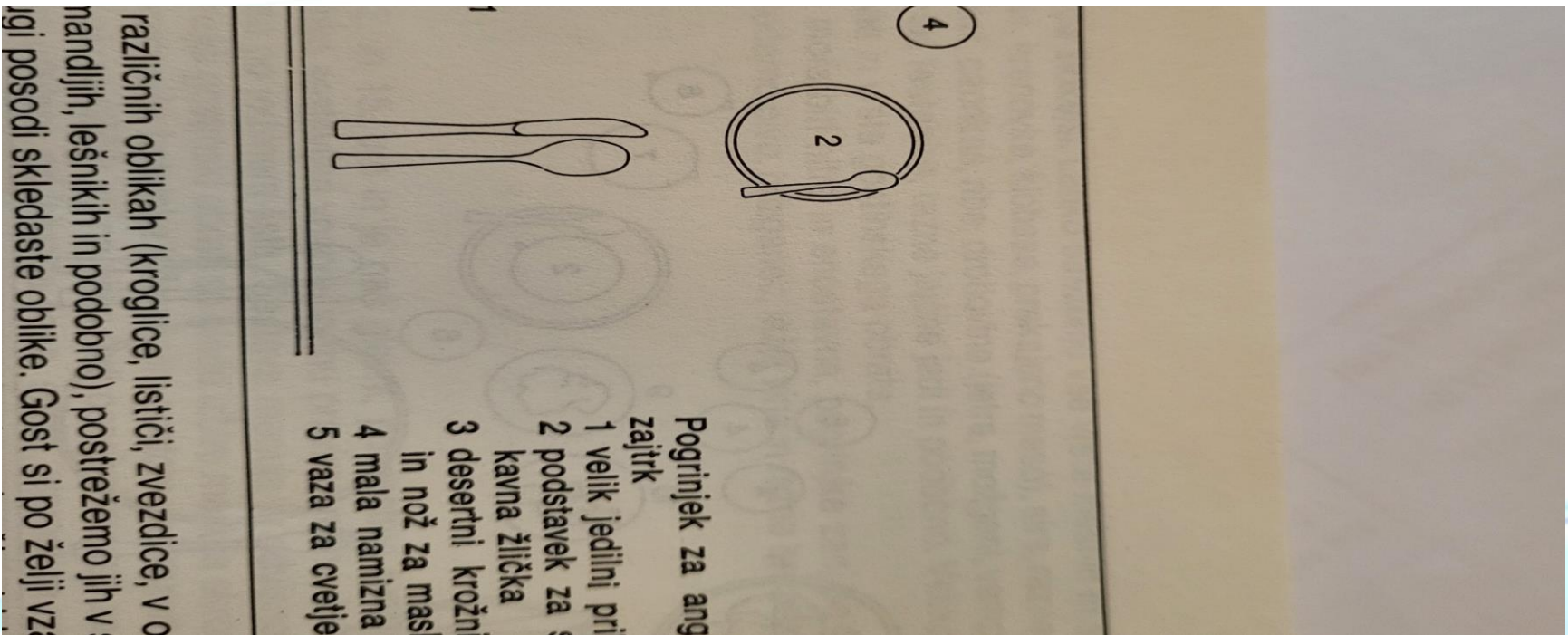


Ham and eggs served with thinly sliced ham and fried eggs prepared "sunny side up", served with toast

Anglo - ameriški zajtrk

- Ribe: slanik kuhan v mleku, prekajen slanik, tuna, losos
 - Jedi na žaru: pečena slanina, pečena šunka, svinjska zarebrnica, hrenovka, klobasa itd.
 - Kompoti: marelica, breskev v lastnem soku, razne sadne solate.
 - Pecivo: žemlje, rogljički, beli in črni kruh, toast, prepečenci,...
- 📢 Primer serviranega anglo-ameriškega zajtrka, če gost naroči:
ovsene kosmiče, omleto z gobami, čaj z mlekom, maslo, pomarančni džem, beli kruh, toast in sok grenivke.

Anglo-ameriški zajtrk



različnih oblikah (kroglice, lističi, zvezdice, v o
nandjih, lešnikih in podobno), postrežemo jih v
lgi posodi skledaste oblike. Gost si po želji vza

Anglo-ameriški zajtrk

V naprej pripravljeni pogrinjek za anglo-ameriški zajtrk je razširjeni pogrinjek za popolni zajtrk, pri katerem desertni krožnik z nožem za maslo in seriveto prestavimo levo, na njegovo mesto pa postavimo veliki jedilni pribor. Kozarca v tem primeru ne postavljamo, razen če gre za ameriškega gosta.

https://www.youtube.com/watch?v=5N_rzpczb9Q

<https://www.youtube.com/watch?v=HJrhy7jGsqk>

Anglo-ameriški zajtrk

Razlike med angleškim in ameriškim zajtrkom:

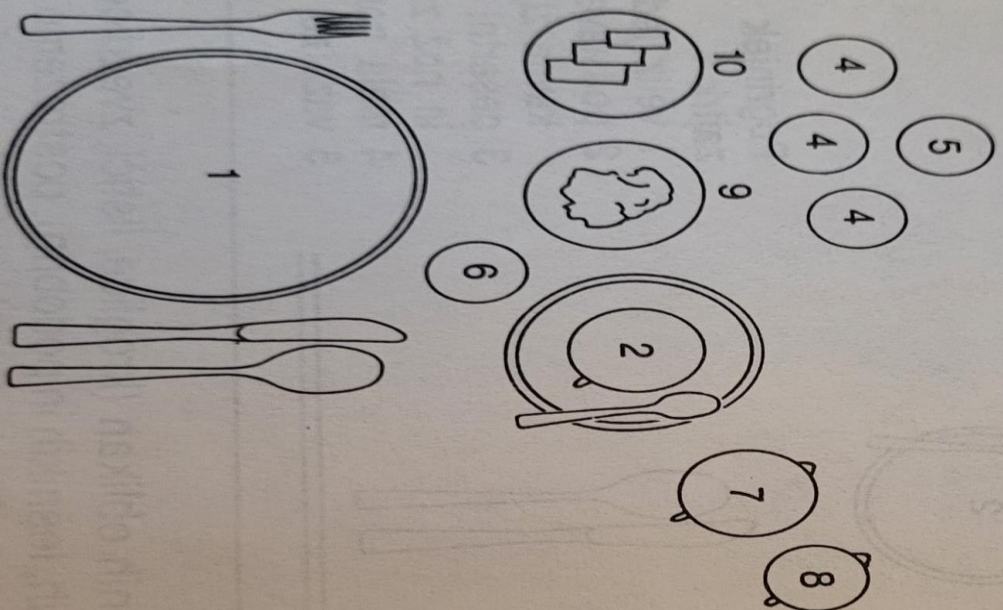
- Pri angleškem zajtrku ne strežemo ledeno mrzle vode,
- Angleški gostje dajejo prednost čaju, ameriški kavi,
- Angleški gostje dajejo prednost ribam, ameriški drugim mesnim jedem
- Angleški gostje dajejo prednost toastu, ameriški rženemu ali sladkim vrstam peciva
- Angleški gostje dajejo prednost kompotu, ameriški pa imajo raje sveže sadje,
- Ameriškim gostom pri zajtrku postrežemo tudi kečap, gorčico in druge industrijske omake.

Samopostrežni zajtrk

- Nova oblika zajtrka (hoteli),
- Namenjen za goste z mednarodno strukturo (prehodni ali penzijski gosti).

📢 Prednosti samopostrežnega zajtrka:

- ni čakanja na strežno osebje,
- prihranek pri strežnem osebju in njegova razporeditev,
- gost ima večjo izbiro jedi,
- gost si lahko vzame poljubno količino hrane in
- gost ni vezan v celoti na strežno osebje.



- 1 globoki krožnik z velikim jedlinim приборom
- 2 skodelica za čaj s podstavkom in čajno žličko
- 3 desertni krožnik, servieta in nož za maslo
- 4 mala namizna oprema (posipalniki za sladkor sol in poper)
- 5 vaza s cvetjem
- 6 kozarec s sokom grenivke
- 7 vrček s čajem
- 8 vrček z mlekom
- 9 posodica z džemom
- 10 krožnik z maslom
- 11 desertni krožnik s pecivom

Dopoldanska malica

- Postrežena med 9. in 11. uro,
- Sestava malice mora biti energetske pravilno sestavljena in prilagojena raznim vrstam fizičnih oseb,
- Obrok naj bi bil kaloričen,
- Obrok lahko vsebuje: mesne in suhomesnate izdelke, sire, razne goste juhe, enolončnice in obare, golaž, paprikaš, ribe, drobovino, pico, burek, tesetnine, razne jajčne jedi in drugo,
- Postrežba takega obroka mora biti hitra in enostavna, lahko je celo samopostrežna.

Kosilo

- Kosilo postrežemo med 12. in 15. uro in predstavlja naš glavni obrok, po sestavi je najmočnejši dnevni obrok,
- Lahko je sestavljen v naprej in mu pripravimo meni, lahko pa si ga gost sestavi samo po lastnem okusu iz jedilnega lista,
- Cenejši gostinski obrati so glede na izbiro menija skromnejši, nasprotno pa se pričakuje od kakovostnih restavracij,
- V zdraviliščih in termah imajo za svoje goste prilagojene menije (sladkorna dieta),
- Kosilo sestoji iz: juhe, mesne jedi s prilogo ali prikuho, solate ter deserta (sladica, sadje ali sir),
- Drugačne navade v ostalih državah.

Popoldanska malica

- Postrežena med 16. in 18. uro
- Ponudba je odvisna od družbe in letnega časa. Moška družba (šunka, pršut, pečenke,...). Ob teh jedeh postrežemo pivo, vino in ostale brezalkoholne pijače. Ženski družbi nudimo sladice, sladoled, sadne kupe in podobno. Postrežemo tople napitke in sadne sokove,
- Oblika čajanke s samopostrežno obliko bifejske mize. Čajanko po navadi spremlja tudi glasba. Ponudba pijače je odvisna od letnega časa (čaj, grog, kava – zimski čas, sladoledi ledeni čaj – poletni čas). Postrežemo lahko tudi močne alkoholne pijače.

Večerja

- Postrežena med 19. in 21. uro,
- Obsega: začetno jed, ki je lahko hladna ali topla, glavno mesno jed s prilogo, prikuho, solato ter desert. Juha za večerjo pri nas ni v navadi, lahko pa jo postrežemo na gostovo željo.
- Večerjo lahko postrežemo ali pa je samopostrežna.

Izredni obroki

- **Slavnostni obrok ali banket** (poroke, rojstni dnevi, obletnice)
- Souper ali pozna večerja (med 22. in 24. uro po koncertih, kinu)
- Hladni oz. topli bife (kulturni in športni dogodki, veliko gostov v kratkem času)
- Brunch (breakfast + lunch)
- Piknik (obrok v naravi)
- Čajanka (čaj, sladice, ples, urejen prostor, posebne obleke)
- Party (koktajl party, stand party, damen party, evening party, garden party in drink party)
- Suha hrana (ang. izraz lunch paket – hrana za na pot)

2. POSTREŽBA REDNIH OBROKOV