



STŘEDNÍ ŠKOLA  
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ  
OSTRAVA-HRABŮVKA

Příspěvková organizace  
Moravskoslezského kraje



**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ,  
OSTRAVA-HRABŮVKA, PŘÍSPĚVKOVÁ  
ORGANIZACE  
KRAKOVSKÁ 1095/33, 700 30 OSTRAVA-HRABŮVKA**

# **SAMOSTATNÁ ODBORNÁ PRÁCE**

**Téma: Svět 2020**

**Název: Olympijské hry - 2020**

**Nicolas Wittich**

**obor vzdělání: 65-51-H/01 Číšník**

**vedoucí práce: Mgr. Gabriela Bordácsová**

**třída: Č3**

**2020**

Prohlašuji, že předložená odborná práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracoval samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpal, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Chtěl bych poděkovat za odborné vedení a informace při psaní mé závěrečné práce paní učitelce odborného výcviku Mgr.Gabriele Bordácsové, paní učitelce Mgr.Monice Sysalové, paní třídní učitelce Mgr.Haně Schwarzové a také všem učitelům odborných předmětů, kteří mě po dobu tří let mého studia na Střední škole společného stravování vyučovali.

V Ostravě 30. 4. 2020

.....

Nicolas Wittich

## **OBSAH**

Úvod .....	4
1 Olympijské hry 2020 .....	5
2 Písemná objednávka hostiny.....	8
3 Potvrzení objednávky .....	9
4 Slavnostní menu .....	10
5 Nákres tabule .....	11
6 Založení inventáře pro 1 osobu .....	12
7 Žádanka na inventář.....	14
8 Charakteristika nápojů podávaná v menu.....	15
9 Charakteristika pokrmů podávaná v menu.....	17
10 Servis slavnostního menu.....	19
11 Časový harmonogram hostiny.....	20
12 Vyúčtování hostiny.....	21
13 Popis nápojů a pokrmů v cizím jazyce.....	23
14 Servis pokrmů a nápojů v cizím jazyce.....	25
Závěr.....	26
Použitá literatura a zdroje.....	27

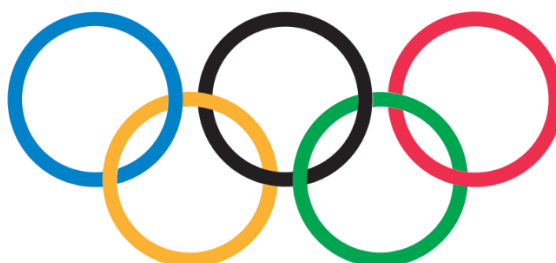
## Úvod

Vylosoval jsem si téma Svět 2020. Pro svou práci jsem si zvolil téma Olympijské hry, které se konají v tomto roce v Japonsku ve městě Tokyo.

K této příležitosti jsem se rozhodl uspořádat banket pro členy českého olympijského týmu a ochutnat japonské speciality. Jelikož se Olympijské hry konají v Tokyu, rozhodl jsem se hostinu zaměřit na japonskou kuchyni. Navštívíme restauraci Yakitori Imai. Tato restaurace se nachází v tokyjské čtvrti Harajuku a Aoyama. Jídla zde připravuje šéfkuchař Imai a kromě typických japonských specialit se zde specializují na francouzskou kuchyni.

Cílem této samostatné odborné práce je sestavit menu na japonskou kuchyni pro český olympijský tým. Součástí této práce je písemná objednávka, sestavení slavnostního menu, náskres prostředí pro jednu osobu, žádanka na inventář, popis servisu jednotlivých pokrmů a nápojů, časový harmonogram akce a vyúčtování akce.

# TOKYO 2020



# 1 Olympijské hry 2020

Olympijské hry 2020 se budou konat po čtvrté v Japonsku. Město Tokyo se stane pátým městem v historii, kde se hry budou konat již podruhé. Mělo by se tak připojit k Athénám, Paříži, Londýnu a Los Angeles. Poprvé se letní olympijské hry v Tokiu konaly v roce 1964. V Japonsku se také konaly zimní olympijské hry v roce 1972 v Sapporu a v roce 1998 v Naganu.

Do programu her by se měl vrátit baseball a softball, novými sporty by měly být sportovní lezení, karate, surfing a skateboarding.

Sportovní aktivity se budou odehrávat:

1. Nový olympijský stadión - slavnostní zahájení a zakončení LOH 2020, atletika, fotbal
2. Kokuricu Jojogi kjógidžó: házená
3. Tokyo Metropolitan Gymnasium: stolní tenis
4. Nippon Budókan: judo, karate
5. Tokyo International Forum: vzpírání, sportovní lezení
6. Zahrady císařského paláce: atletika/maraton, chůze
7. Ryōgoku Kokugikan: box
8. Kasai Rinkai Park: kanoistika/slalom
9. Oi Seaside Park: pozemní hokej
10. Olympijské plavecké centrum v Tokiu: plavání, skoky do vody, synchronizované plavání
11. Tokyo Tatsumi International Swimming Center: vodní pólo
12. Dream Island Archery Field: lukostřelba, skateboarding
13. Ariake Arena: volejbal
14. Olympic BMX Course: cyklistika/BMX
15. Olympic Gymnastic Centre: sportovní gymnastika, moderní gymnastika, skoky na trampolíně
16. Ariake Coliseum: tenis

17. Odaiba Marine Park: triatlon, plavání/maratón
18. Shiokaze Park: plážový volejbal
19. Sea Forest Cross–Country Course: jezdeckví
20. Sea Forest Waterway: veslování, rychlostní kanoistika
21. Asaka Shooting Range: střelba
22. Musashino Forest Sports Plaza: moderní pětiboj/šerm, badminton
23. Ajinomoto Stadium: moderní pětiboj/plavání, šerm, běh, střelba, fotbal, ragby
24. Kasumigaseki Country Club: golf
25. Saitama Super Arena: basketbal
26. Enoshima: jachting, surfing
27. Makuhari Messe: šerm, taekwondo
28. Baji Koen: jezdeckví/drezura, parkurové skákání
29. Izu Velodrome: cyklistika/časovka
30. Japan Cycle Sports Center: cyklistika/horská kola
31. Yokohama Stadium: baseball, softball
32. Nový olympijský stadion v Tokiu: fotbal
33. Ajinomoto Stadium: fotbal
34. Nissan Stadium: fotbal
35. Saitama Stadium 2002: fotbal
36. Sapporo Dome: fotbal
37. Miyagi Stadium: fotbal

### **Členové českého olympijského týmu:**

Petr Lacina - trenér olympijského vítěze Lukáše Krpálky

Lukáš Krpálek - zápasník - judista - zvedání těžké váhy

Martin Fuksa – rychlostní kanoistika.

Jan Bárta - cyklistika silniční.

Anežka Drahotová - atletika.

Adéla Bruns (Sýkorová) - sportovní střelba



**CZECH  
TEAM**

Slavnostní zahájení bylo původně plánováno na 24. červenec 2020 a zakončení na 9. srpen 2020. Kvůli probíhající pandemii koronaviru bylo 24. března 2020 rozhodnuto o odložení olympijských her na rok 2021.

## **2 Písemná objednávka hostiny**

Petr Lacina  
Křemencova 185/1  
110 00 Praha Nové město  
petr.lacina @email.cz  
Tel +420732755148

Restaurace Yakitori Imai  
〒150-0001 Tokyo,  
Shibuya City, Jingumae,  
3 Chome-42-11  
ローザビアンカ 1階  
Japonsko

Praha 13. 3. 2020

### **Objednávka slavnostního banketu.**

Vážený pane Takashi Imai,

rád bych si u Vás chtěl domluvit zajištění slavnostní hostiny k příležitosti účasti českého olympijského týmu na Olympijských hrách 2020 v Tokyu. Začátek hostiny je plánován na 12:30 hod, dne 22. 6. 2020.

Hostiny se zúčastní 6 osob. Žádám Vás o přípravu slavnostní tabule, návrh slavnostního menu a zajištění vhodné výzdoby.

Platba bude provedená kreditní kartou po ukončení hostiny.

Předem děkuji za kladné vyřízení a prosím o potvrzení této objednávky a termínu na mé telefoní číslo +420732755148, nebo na můj email petr.lacina @email.cz.

V Praze dne 13. 3. 2020.

S pozdravem Petr Lacina



### **3 Potvrzení objednávky**

Restaurace Yakitori Imai  
〒150-0001 Tokyo,  
Shibuya City, Jingumae,  
3 Chome-42-11  
ローザビアンカ 1階  
Japonsko

Petr Lacina  
Křemencova 185/1  
110 00 Praha Nové město  
petr.lacina @email.cz  
Tel +420732755148

Vážený pane Lacino,

potvrzujeme příjem vaší objednávky ze dne 13. 3. 2020 a sdělujeme Vám, že objednaná akce se uskuteční v malém salonku pro 6 osob ve vámi určeném termínu 12:30 hod, dne 22. 6. 2020.

V příloze si Vám dovoluujeme zaslat návrh slavnostního menu. Další podrobnosti v případě změny nám prosím sdělte na tel: +813-6447-1710.

V Tokyo dne 19. 3. 2020.

S pozdravem Imai Takashi

## **4 Slavnostní menu**

### **Aperitive**

Saké

### **Studený Předkrm**

Salát Namasu

### **Polévka**

Rámen

### **Teplý Předkrm**

Ernst Ludwig Riesling Medium-Dry

Ebi shrimp Tempura

### **Hlavní chod**

Piálek & Jäger Chardonnay Grand reserva No.4 ORANGE

Chicken Katsu

### **Dezert**

Custard Pudding (Purin)

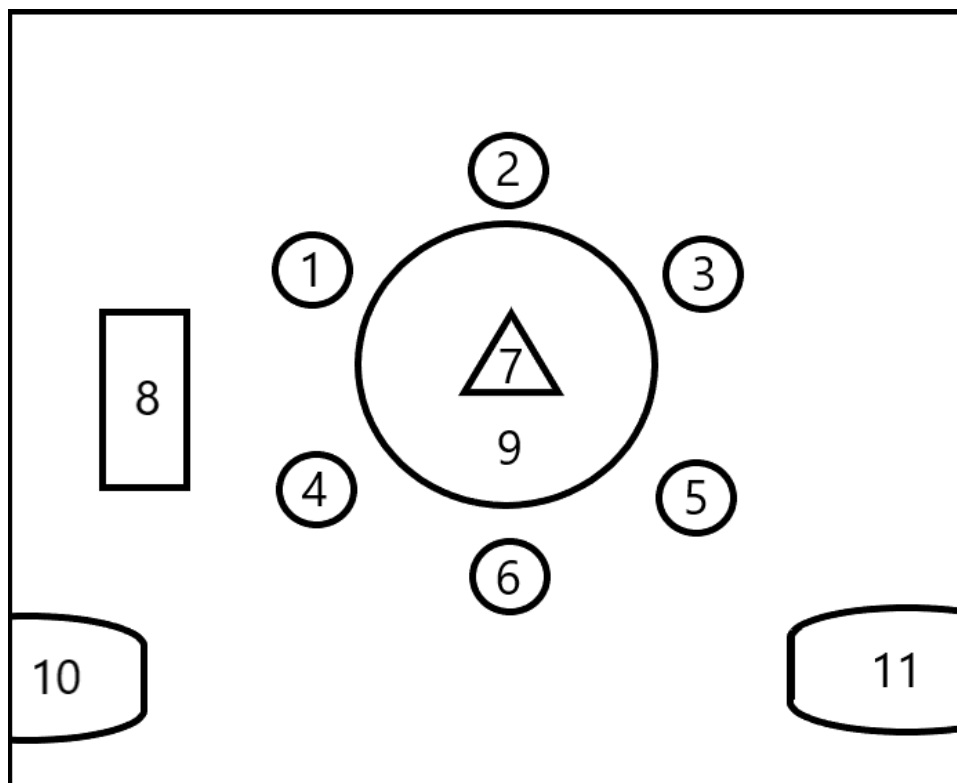
### **Káva**

Cappucino

### **Digestive**

Gin Ki No Bj

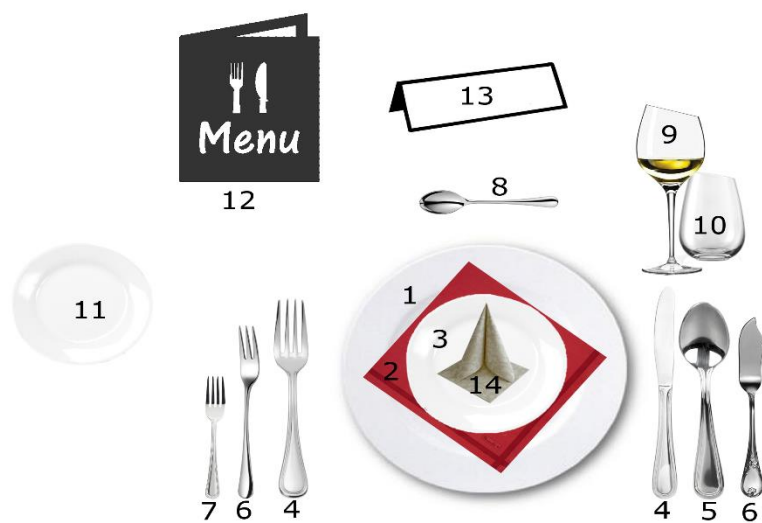
## 5 Nákres tabule



- 1 - první čestný host
- 2 - hostitel
- 3 - druhý čestný host
- 4 - host
- 5 - host
- 6 - host
- 7 - ikebana
- 8 - keridon
- 9 - stůl
- 10 - vchod pro obsluhu
- 11 - vchod pro hosty.

## 6 Založení inventáře pro 1 osobu

1. klubový talíř
2. ubrousek
3. dezertní talíř
4. masový příbor
5. polévková lžíce
6. rybí vidlička a nůž
7. dezertní vidlička
8. moučnicková lžička
9. sklenice na bílé víno
10. sklenice na vodu
11. pečivový talíř
12. menu
13. jmenovka
14. plátěný ubrousek



## 7 Žádanka na inventář

<b><u>Stolový inventář</u></b>	<b><u>Počet kusu</u></b>
stůl kulatý	1 ks
židle	6 ks
abzac	1 ks
keridon	1 ks
<b><u>Textilní inventář</u></b>	<b><u>Počet kusů</u></b>
ubrus kulatý 230 cm	1 ks
plátěné ubrousky	14 ks
ubrousky	14 ks
pulírky	2 ks
<b><u>Porcelánový inventář</u></b>	<b><u>Počet kusů</u></b>
masový talíř	8 ks
klubový talíř	8 ks
dezertní talíř	24 ks
kalíšky na saké	8 ks
kávový komplet	8 ks
konvice na mléko	2 ks
pečivový talíř	8 ks
miska na polévku	8 ks
miska na omáčku	8 ks
<b><u>Přibory</u></b>	<b><u>Počet kusů</u></b>
kávová lžička	8 ks
masový nůž	8 ks
masová vidlička	8 ks
překládací příbor	3 ks
polévková lžice	8 ks
dezertní vidlička	8 ks
dezertní lžice	8 ks
rybí nůž	8 ks
rybí vidlička	8 ks
japonské tyčinky	8 ks

<b><u>Skleněný inventář</u></b>	<b><u>Počet Kusů</u></b>
sklenice na vodu	8 ks
sklenice na bílé víno	14 ks
dekantační karafa	1 ks
degustační sklo	3 ks
misky	8 ks
<b><u>Ostatní</u></b>	<b><u>Počet Kusů</u></b>
cukřenka	2 ks
košík na pečivo	2 ks
jmenovky	6 ks
menu	7 ks
tubus	2ks
svícen + svíčka	2 + 2 ks
kořenky	1 ks
ikebana	1 ks

## 8 Charakteristika nápojů podávaná v menu

### Saké

Saké je víno z rýže

Saké se vyrábí ze speciálních odrůd rýže (sakamai).

Výroba je velmi podobná výrobě piva.

Někdy následuje destilace kvasu a následné přidání alkoholu do kvasícího nápoje, čímž se další kvašení zastaví a obsah alkoholu se zvýší na 18-25%.



### Ernst Ludwig Riesling Medium-Dry

Bílé víno, Polosuché.

Pochází z Německa.

Odrůda Riesling



### Piálek & Jäger Chardonnay Grand reserva No.4 ORANGE

Bílé víno, Suché

Pochází z Česká Republika kraj Znojmo, Morava

Odrůda Chardonnay

Přívlastek pozdní sběr



### Cappuccino

Cappuccino je původem italský kávový nápoj.

Skládá se z 1/3 espressa (20–30 ml), 1/3 mléka a 1/3 mléčné pěny.



### Gin Ki No Bi

Rýžový destilát z celé řady místních bylin jako třeba yellow yuzu, Japanese cypress, green tea (Zelený čaj), bambus a sanso berries (Japanese peppercorn).



## 9 Charakteristika pokrmů podávaná v menu

### Salát Namasu

Jedná se o malý a jednoduchý salát, který se připravuje z čerstvé zeleniny, která se nechá na pár hodin odležet v chladu. Obsahuje mrkev, daikon (ředkev), mořská sůl, yuzu zest (proužky citrusu), cukr, rýžový ocet.



### Ebi shrimp tempura

Jedná se o krevety, které jsou obalené a smažené ve vajíčku, mouce a bramborovém škrobu.

Vajíčko, mouka a bramborový škrob jsou spolu smíchané v těstíčko (bez pěny). Podává se s omáčkou Tempura, která obsahuje dashi (směs koření a prášku z ryby), daikon (bílá ředkev), sojová omáčka, mirin (japonské sladké rýžové víno) a cukr.





## Rámen

Vydatná nudlová polévka. Nudle jsou zality silným vývarem s masovou chutí a doplněny vepřovým masem, vejci uvařenými na tvrdo a často řadou dalších přísad (sušené houby, mořské řasy nori, wakame nebo kombu, sójová omáčka, miso - fermentovaná vyzrálá pasta ze sójových bobů, rýže, pšeničné nebo ječné mouky, atd.)



## Chicken Katsu

Chicken katsu jsou smažená kuřecí prsa obalené ve vajíčku, mouce a strouhance. Příloha k masu je rýže a curry omáčka s brambory a mrkví.



## Custard Pudding

Je to pudink vyrobený z vajíček, cukru, mléka, vanilkový extrakt. Dezert se polévá karamelovou omáčkou, která obsahuje cukr, máslo a smetanu.



## **10 Servis slavnostního menu**

### **Banketní způsob obsluhy**

Obsluhovat budou 2 číšníci banketním způsobem, podle společenských pravidel. Oba číšníci hosty uvítají a usadí. Jeden číšník překládá pečivo z levé strany, druhý nalévá vodu z pravé strany.

### **Aperitiv**

Jeden číšník roznese aperitiv na tácku všem hostům z pravé strany, po konzumaci aperitivu jej ihned zdebarasuje.

### **Studený předkrm**

Oba číšníci přináší misky se studeným předkrmem na tácku z kuchyně, které jsou podloženy obrouskem, zakládají jej hostům z pravé strany a popřejí dobrou chuť. Poté sklídí použitý inventář 2 talířovým způsobem.

### **Polévka**

Oba číšníci přinášejí bujon šálky na dezertních talířích podloženými ubrousky, zakládají jej hostům z pravé strany. Poté provedou debaras 2 talířovým způsobem.

### **Teplý předkrm**

První číšník otevírá bílé víno na keridonu, poté nalévá hostům z pravé strany, druhý číšník dolévá vodu z pravé strany a dokládá pečivo z levé strany.

Oba číšníci přináší z kuchyně předkrm, zakládají jej hostům z pravé strany. Omáčka je na dezertním talířku v malé misce.

Poté sklídí použitý inventář 2 talířovým způsobem.

## **Hlavní chod**

První číšník otevírá bílé víno na keridonu, poté nalévá bílé víno hostům z pravé strany, mezitím druhý číšník doplní pečivo z levé strany, dolije vodu z pravé strany a založí z pravé strany nahřáté masové talíře.

První číšník přináší dělenou mísu s masem a přílohou, z levé strany překládá maso a přílohu, a druhý číšník z levé strany nalévá z omáčnicku curry omáčku.

Poté první číšník provede debaras 3 talířovým způsobem, druhý číšník stáhne pečivové talíře.

## **Dezert**

Jeden z číšníků dolévá vodu z pravé strany.

První číšník přináší dezerty a zakládá je hostům z pravé strany, druhý číšník přelévá z levé strany pokrm karamellem.

První číšník provede debaras dezertních talířů spolu s klubovým talířem, druhý číšník sklízí sklenice po bílém vínu.

## **Káva**

Oba číšníci přinášejí kávu, která je podložena dezertním talířkem. Poté kávu zdebarasují.

## **Digestiv**

Číšník nalévá digestiv na keridonu, a roznáší je hostům na tácku. Poté oba provedou debaras skleniček a rozloučí se s hosty.

## **11 Časový harmonogram hostiny**

10:10 - 10:30 - příprava místnosti, stolů a židlí

10:30 - 10:45 - příprava potřebného inventáře

10:45 - 11:10 - příprava tabule a výzdoby

11:10 - 11:35 - zakládání inventáře na tabuli

11:35 - 11:50 - příprava příručního stolku

11:50 - 12:00 - poslední úpravy místnosti

12:30 - přivítání a příchod hostů, usazení hostů

13:00 - přípitek aperitivem

13:10 - servis studeného předkrmu

13:25 - servis polévky

13:45 - servis vína

13:50 - servis teplého předkrmu

14:10 - servis vína

14:15 - servis hlavního chodu

14:35 - servis dezertu

14:50 - servis cappuccina

15:05 - servis digestivu

15:15 - rozloučení s hosty, odchod hostů

15:15 - 16:30 - veškerý úklid

## 12 Vyúčtování hostiny

	Počet	Cena za jednotku	Cena celkem
Saké 0,04l	6 ks	125	750,-
studený předkrm	6 ks	150	900,-
Riesling 0,75l	1 ks	400	400,-
polévka	6 ks	315	1.890,-
teplý předkrm	6 ks	200	1.200,-
Chardonnay Grand Reserva 0,75l	1 ks	2.500	2.500,-
hlavní chod	6 ks	210	1.260,-
dezert	6 ks	100	600,-
cappuccino	6 ks	175	1.050,-
Gin Ki No Bi 0,05l	6 ks	250	1.500,-
pronájem sálu			2.500,-
celková částka			14.550,-

## **13 Popis nápojů a pokrmů v cizím jazyce**

### **Saké**

Saké is a wine from rice.

Saké is made out of special rice varieties sakamai.

Production is made similiar way like beer.

Sometimes distillation of the yeast and subsequent addition of alcohol to the fermenting beverage thereby stopping further futher fermentation and increasing the alcohol content into a fermenting beverage 18-25%.

### **Salad Namasu**

Salad with slices of carrot, white radish, rice vinegar, sugar, sea salt. (citrus / yuzu zest strips (optional)).

### **Rámen**

Noodle soup. The noodles are potted with a strong broth with meat flavor and supplemented with pork, a hard-boiled egg and often a number of other ingredients (dried mushrooms, nori, wakame or combos, soy sauce, miso, etc.).

### **Ernst Ludwig Riesling Medium-Dry**

White wine, semi-dry, Germany, riesling variety, recommended to serve with white meat or Asian cuisine.

### **Ebi shrimp Tempura**

Shrimps fried and coated in mix of flour and egg (without foam), served with Tempura sauce (dashi, soy sauce, mirin and sugar).

### **Piálek & Jäger Chardonnay Grand reserva No.4 ORANGE**

White wine, dry, Czech Republic, Znojmo, Morava, variety Chardonnay, attribute late harvest.

### **Chicken Katsu**

Chicken katsu are fried chicken breast wrapped in egg, flour and bread crumbs. Side dish is rice with curry sauce, curry sauce includes carrot and potatoe.

### **Custard Pudding (Purin)**

It is a pudding made from eggs, sugar, milk, vanilla extract. Caramel poured on top of the dessert.

### **Cappucino**

Cappucino is originaly italian coffee.

Includes 1/3 of espresso 20-30ml, 1/3 milk and 1/3 milk foam.

### **Gin Ki No Bj**

Rice distillate and a variety of local herbs such as yellow yuzu, japanese cypress, green tea, bamboo and sanso berries (japanese peppercorn).

## **14 Servis pokrmů a nápojů v cizím jazyce.**

### **Banquet service**

There will be 2 waiters what will serve in banquet way, according to social rules. Both waiters will welcome the guests on their arrival and bring them to their table. First waiter will serve the pastry from the left onto pastry plate. Second waiter will fill up glasses with water from right.

### **Aperitiv**

One of the waiters will serve the aperitif on plate to all guests from right side, after guests consume the aperitif immediately clean up the glasses.

### **Cold starter**

Both waiters are bringing in from kitchen Cold starter, they are serving it to guests from right side and wish them to enjoy their meal. Then they will clean up used inventory with 2 plate style.

### **Soup**

Both waiters are bringing in broth cups on dezzert plate substantiated with napkin, they are serving them to the guests from right side. Then they will clean up used inventory with 2 plate style.

### **Hot starter**

First waiter is opening the white wine on keridon, then he will pour it into white wine glass to our guests from right side, second waiter is refilling water for our guests from right side and refilling pastry from left side.

Both waiters will bring from kitchen hot starter, they will serve it to guests from right side. Sauce is already on dezzert plate in small bowl. Then they will clean up used inventory with 2 plate style.



## **Main dish**

First waiter is opening white wine on keridon, after opening it he will pour white wine for our guests from right side, while second waiter will fill up pastry from left side, fill water for guests from right side and will prepare heated meat plates on top of club plates.

First waiter brings divided bowl with meat and side dish on it, from left side he will first transfer/put meat onto guests plate and then the side dish, while second waiter will from left side will pour curry sauce in sauce boat over the dish.

Then they will clean up used inventory with 3 plate style.

## **Dezzert**

One waiter will fill up water for guests from right side.

First waiter is bringing dezzerts to our guests and servers them from right side, second waiter is pouring from left side the dezzert with caramel.

First waiter is gonna clean up dezzert plates along with club plates while second waiter is cleaning up glasses from white wine.

## **Coffee**

Both waiters are bringing in coffee for guests, which is supported by a dessert plate. Then they will clean up the coffee off the table after our guests are done.

## **Digestiv**

Waiter is pouring digestive on keridon into right glasses and servers them off the tray to our guests. Then both waiters will clean up the used glasses/inventory and say goodbye to our guests.

## **Závěr**

Při tvorbě této závěrečné práce jsem se dozvěděl mnoho informací o pořádání Olympijských her, ale také o japonských jídlech. Cílem této práce bylo sestavení slavnostní tabule, sestavení menu a postupu obsluhy, vyúčtování a další náležitosti při pořádání banketu.

Samozřejmě příprava, psaní a praxe jsou rozdílné činnosti, nicméně zkušenosti, které jsem získal nejen při psaní této práce, ale hlavně při studiu a praxi na SŠSS mi budou do budoucna přínosem pro výkon profese číšníka. Zároveň mi tato práce bude sloužit jako předloha pro jakoukoli přípravu tabule a obsluhy.

## **Použitá literatura a zdroje:**

[www.google.com](http://www.google.com)

[www.ssss.cz](http://www.ssss.cz)

[www.vinoteka.dios.cz](http://www.vinoteka.dios.cz)

[www.cs.wikipedia.org](http://www.cs.wikipedia.org)

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

[www.allrecipes.co.uk](http://www.allrecipes.co.uk)

[www.japancentre.com](http://www.japancentre.com)

[www.bbcgoodfood.com](http://www.bbcgoodfood.com)

[www.youtube.com](http://www.youtube.com)

[www.vinozarchivu.cz](http://www.vinozarchivu.cz)