



Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby

Slavnostní hostina v rámci Křtin

Název: Samostatná odborná práce

Téma: Slavnostní hostina v rámci Křtin

Název práce: Příprava slavnostní tabule pro 2 osoby

Název školy: Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Žatec

Kód a název oboru vzdělávání: 65-42-M/01

Název zaměření: Hotelnictví

Třída: 3. A

Školní rok: 2025/2026

Jméno a Příjmení žáka: Tereza Kováčová

Obsah

1	Úvod	3
2	Charakteristika zvolené příležitosti	5
3	Sestavení menu	7
4	Objednávka slavnostní hostiny	8
5	Potvrzení objednávky	9
6	Obecný pracovní příkaz	10
7	Pracovní příkaz - kuchyně	13
8	Pracovní příkaz - obsluha	14
9	Nákres couvertu, legenda	15

1 Úvod

Dobrý den, vítám vás na slavnostní hostině. Jmenuji se Tereza Kováčová, jsem žákyně 3. ročníku soukromé střední a odborné školy hotelnictví a cestovního ruchu. V rámci mé praktické zkoušky jsem si pro Vás připravila slavnostní hostinu s názvem: **Slavnostní hostina v rámci Křtin.**

Toto téma je velmi známé, ale jeho hloubka zůstává často skrytá. Je to jeden z nejstarších a nejdůležitějších rituálů 1. století, kteří tvoří základ mnoha křesťanských církví a má kořeny hluboko v historii lidstva a dodnes představují slavnostní bránu do duchovního života.

Křest je vlastně rituál, ve kterém se člověk stává členem křesťanské komunity. Je to akt, při kterém je člověk ponořen nebo pokřtěn svěcenou vodou ve jménu Otce, Syna i Ducha svatého. Počátky křtu nespočívaly ve velkolepých chrámech, ale v drsném prostředí řeky Jordán, dnes se konají většinou v kostele.

Historie sahá až do doby Jana Křtitele, který křtil lidi na znamení pokání, připravujíc je na příchod Mesiáše. Již zde se projevila klíčová symbolika - voda jako očistný prvek smývající viny a připravující srdce k proměně. Obřad získal svou podobu, když ho přijal sám Ježíš Kristus. Jeho křest potvrdil důležitost rituálu. Křest se pak definoval z rituálu pokání na iniciační svátost. Křest'anství definuje křest jako prostředek, jímž je člověk očištěn, znovuzrozen a přijat.

Zatímco Církev křtila především dospělé, kteří se na akt museli dlouho připravovat, s nástupem středověku převážil křest dětí. V době vysoké dětské úmrtnosti se stalo prioritou zajistit dítěti spásu okamžitě po narození. S tímto přechodem se objevila instituce kmotrů, kteří se zavazují pomáhat s výchovou dítěte ve víře, čímž se rozšiřuje okruh slavících rodin.

Gastronomie vstupuje na scénu ve chvíli, kdy duchovní akt končí a začíná společenská oslava. Slavnostní hostina, která následuje po obřadu, je sekulárním vyjádřením radosti. Shromažďuje rodinu a přátele, aby společně oslavili nový život a nového člena komunity. Právě proto je tato událost důležitá pro gastronomii. Kombinuje tradici, eleganci

a vysoké nároky na kvalitu servisu, které odpovídají vážnosti a zároveň radosti tohoto klíčového životního milníku.

Dnes vás tedy zvu, abyste odložili všechny starosti a položili se do pochopení a zjištění více informací o Křtinách. Přeji vám krásný požitek z dnešního večera.

2 Charakteristika zvolené příležitosti

Křtiny představují pro gastronomický provoz specifickou a žádanou příležitost, která vyžaduje kombinaci elegance, rodinného tepla a precizní organizace. Akce se koná v salonku nebo oddělené části restaurace. Je nutné zajistit klid a diskrétnost obsluhy, jelikož se jedná o soukromou rodinnou událost.

Tradiční formát

- Nejčastěji jde o 3 až 4 chodový banketní způsob obsluhy s precizní synchronizací vydávání pokrmů z kuchyně a perfektním servisem u stolu.

Nároky

- Kvalitní inventář, látkové ubrousny a decentní květinová výzdoba. Prostírání musí být elegantní a čisté, bílé nebo pastelové barvy, použití křesťanské symboliky. Dákový stůl musí být předpřipraven pro dary.

Pokrmy

- Lehčí slavnostní menu, které zahrnuje například telecí, drůbeží, ryby a kvalitní suroviny, estetická příprava.

Formální a etiketní pravidla

- **Obsluha a servis:** Diskrétní a pozorná obsluha. Jídlo se podává stylem menu, nikoli raut. Všechny chody se podávají přesně v daný čas, aby se zachovala plynulost akce.
- **Dress code:** Hosté přicházejí ve slavnostním, často pastelových barvách. Obsluha musí mít dokonale čisté a upravené oblečení, které odpovídá slavnostnímu tématu.

- **Přípitek:** První slavnostní přípitek provádí otec daného dítěte nebo jeden z kmotrů. Obsluha musí být připravena s připraveným šampaňským pro všechny hosty a nealko varianty pro děti a řidiče.

Křtiny tak dokonale ukazují schopnost gastronomického provozu zvládnout komplexní a náročné, ale vysoce ziskové rodinné akce.

3 Sestavení menu

Kanapka s parmskou šunkou a melounem

Bruschetta s rajčaty a mozzarellou

Dýňové raviolky

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce

Vanilkové cupcakes

Rosé z Tavel (Francie)

Pinot Noir (Francie)

Veltínské zelené (Jižní Morava, Mikulov)

Cabernet Sauvignon (Francie)

Mozart Chocolate Coffee

Prosecco extra dry

4 Objednávka slavnostní hostiny

Slavnostní hostina v rámci křtiny

Tereza Kováčová

Dvořáková 31

431 01 Žatec

Restaurace U Tellerů

Růžová 42, Praha 4

203 74 Praha

V Praze dne 16. ledna 2026

Vážený vedoucí restaurace U Tellerů,

Ráda bych si u vás objednala slavnostní hostinu. Jedná se Křtiny mého malého bratrance. Křtiny se uskuteční 15.4. 2026 v 11:00. Křtiny budou končit hned po hostině a zúčastní se 2 osoby.

Prosím o předlohu menu na téma Křtiny a výzdoby, která by měla být v pastelových barvách nejlépe v modré. Hostinu uhradíme podle potřeby. Děkujeme za vyřízení objednávky. S pozdravem

Tereza Kováčová

5 Potvrzení objednávky

Restaurace U Tellerů
Růžová 42, Praha 4
203 74 Praha

Slavnostní hostina v rámci křtiny
Tereza Kováčová
Dvořákova 31
431 01 Žatec

V Žatci dne 15. ledna 2026

Vážená paní Kováčová,
Vaší objednávky si velice vážíme a tímto také potvrzujeme. Platbu slavnostní hostiny můžete uhradit po skončení a můžete použít obě varianty platby jak kartou tak též v hotovosti.

Předlohu menu vám zašleme na vaší adresu.

Shrnutí objednávky:

Datum 15. dubna 2026
Čas 11:00
Počet osob 2

Restaurace U Tellerů

6 Obecný pracovní příkaz

1. Jméno objednatele:

- Tereza Kováčová

2. Rozpis harmonogramu celé akce:

- Začátek akce: 15. dubna 2026 v 11:00
- Konec akce: 15. dubna 2026 v 15:00
- Příprava akce: 15. dubna 2026 od 9:00 do 10:00
- Úklid po akci: 15. dubna 2026 od 15:15 do 16:15

3. Jméno vedoucího obsluhy:

- Karel Frajt

4. Jména odpovědných osob:

- Teodor Chlubna (kuchyně)
- Tat'ána Nová (obsluha)
- Tomáš Kafka (barman)
- Eliška Nováková (aranžérka)

5. Způsob pohoštění doprovodu:

- Počet osob: 2
- Místo: v oddělené místnosti restaurace
- Dohodnuté menu:
 - Studený předkrm: Bruschetta s rajčaty a mozzarellou
 - Teplý předkrm: Dýňové raviolky
 - Polévka: Hovězí vývar s játvovými knedlíčky
 - Hlavní chod: Kuřecí roláda na bylinkách s pečenými bramborami ve slupce

- Dezert: Vanilkoé cupcakes
- Nápoje: Vína ke každému pokrmu

6. Organizace hostiny:

- Pod vedením pana Frajta, vedoucího obsluhy, bude zajištěna profesionální obsluha.
- Čas servisu:
 - Studený předkrm: 11:30
 - Teplý předkrm: 12:00
 - Polévka: 12:25
 - Hlavní chod: 12:50
 - Dezert: 13:30

7. Prostory konání akce:

- Místo: v oddělené místnosti restaurace

8. Výzdoba tabule:

- Tabule: bílý ubrus, výzdoba pastelové barvy
- Tištěné: menu

9. Zvláštní požadavky hostů:

- Objednatel si přeje, aby vše probíhalo v klidu a soukromí.

10. Podrobnosti organizačního charakteru:

- Vše bude probíhat podle programu a času.

11. Zajištění technických zařízení:

- Hudba

12. Taneční parket:

- Není v požadavcích

13. Hudba:

- Hudba na pozadí

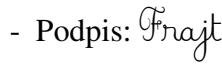
14. Jména osob s podpisovým a rozhodovacím právem:

- Karel Frajt (vedoucí obsluhy)
- Tereza Kováčová (objednatel)

15. Seznam těch, kterým se pracovní příkaz dává na vědomí:

- Teodor Chlubna (kuchyně)
- Taťána Nová (obsluha)
- Tomáš Kafka (barman)
- Eliška Nováková (aranžérka)
- Karel Frajt (vedoucí obsluhy)

16. Podpis odpovědného pracovníka a datum:

- Podpis: 
- Datum: 10.2.2026

7 Pracovní příkaz - kuchyně

Kuchaři:

- Teodor Chlubna
- Petr Doležal
- Adéla Spurná

Oblečení:

- Bílý rondon
- Bílé kalhoty
- Zástěra
- Kšiltovka
- Seplé vlasy

Rozdělení prací:

- Šéfkuchař: Teodor Chlubna
- Příprava hlavních jídel: Petr Doležal
- Příprava předkrmů: Teodor Chlubna
- Patissier: Adéla Spurná

Časový harmonogram:

- 7:00: Nástup do práce, rozdělení prací
- 7:15: Příprava pracoviště, kontrola menu
- 8:45: Příprava předkrmů a polévky
- 9:40: Příprava hlavního chodu
- 10:00: Příprava dezertu
- 10:50: Úklid kuchyně

8 Pracovní příkaz - obsluha

Obsluha:

- Tat'ána Nová
- Ondřej Drobny

Oblečení:

- Bílá košile
- Černá vestička
- Motýlek
- Černé boty
- Seplé vlasy

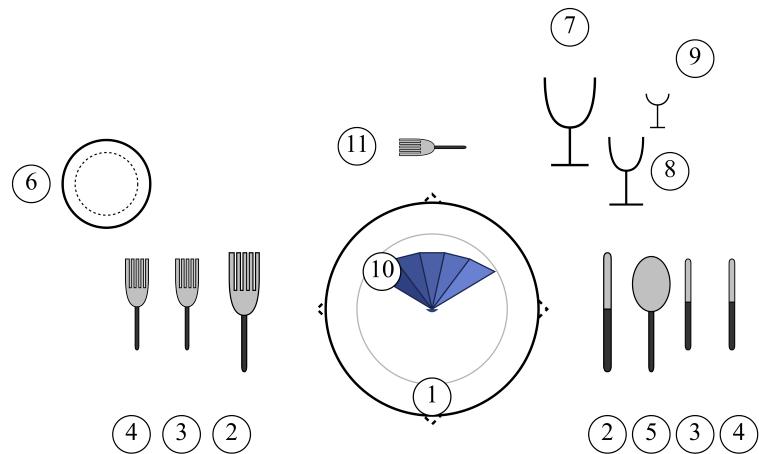
Rozdělení prací:

- Chef de rang: Tat'ána Nová
- Someliér: Ondřej Drobny

Časový harmonogram:

- 8:00: Nástup do práce, rozdělení prací
- 8:30: Zjištění specifických požadavků akce
- 11:00: Hosti uvítání a usazování
- 11:05: Servis aperitívu a amuse-bouche
- 11:30: Servis studeného předkrmu
- 11:50: Servis teplého předkrmu
- 12:15: Servis polévky
- 12:45: Servis hlavního chodu
- 13:45: Servis dezertu
- 14:15: Zábava
- 15:00: Ukončení akce a rozloučení s hosty

9 Nákres couvertu, legenda



Obrázek 1: Nákres couvertu

1. Klubový talíř
2. Masový příbor
3. Předkrmový příbor
4. Předkrmový příbor
5. Polévková lžíce
6. Pečivový talířek
7. Sklenice na víno k hlavnímu chodu
8. Sklenice na víno k předkrmu
9. Sklenice na likér k dezertu
10. Ubrousek
11. Dezertní vidlička