



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MODerní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Snídaně (Desayunos)
Jméno autora:	Mgr. Pavlína Frančíková
Datum:	23.9.2013
Ročník: (Cíl. skupina):	2.-3.ročník, 4.ročník - opakování
Anotace:	Studenti se seznámí s druhy snídaní v hotelu, pochopí rozdíly mezi snídaňovým bufetem, kontinentální a anglickou snídaní

DESAYUNOS

en el hotel se sirven
habitualmente
entre las 7 y 10 horas

Distinguimos 4 tipos de desayunos:

- desayuno continental o completo
- desayuno inglés o anglosajón
- desayuno buffet o bufé variado
- desayuno a la carta

Desayuno continental o completo



- café, té, chocolate
- zumo de frutas
- pan tostado o de molde
- bollería (croissants/cruasanes, bollos, pasteles...)
- mermelada y miel
- mantequilla

[cit. 2013-08-20]. Dostupný pod licencí Creative Commons na
[www:commons.wikimedia.org/wiki/File:Petit_dejeuner.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Petit_dejeuner.jpg)

No está limitado a Europa.

Desayuno inglés o anglosajón



- Origen en Inglaterra
(no lo comen diario - pesado)
- **Partes**
 1. entradas
 2. plato principal
 3. postres

+ bebidas

[cit. 2013-08-20]. Dostupný pod licencí Creative Commons na WWW:http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Full_English_Breakfast.JPG

Desayuno inglés o anglosajón

1. **Entradas** – cereales (muesli, frutos secos, copos de avena,...)
2. **Plato principal** – huevos (revueltos, fritos, pasados por agua, tortillas,...), judías con tomate, bacon, pescado, embutidos, fiambres, hongos, mantequilla
3. **Postres** – frutas frescas, bollería, mermelada, crepes,..

Bebidas – café, té, chocolate, zumo, agua mineral, vino (opcional)

Desayuno buffet o bufé variado

- mezcla del inglés y continental
- el más utilizado en los establecimientos hoteleros
- el más preferido por los clientes



cit. 2013-08-20]. Dostupný pod licencí Creative Commons na www.http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hurghada_Hotels_Three_Corners_5.jpg

Desayuno buffet – se ofrecen mesas/ secciones con:

- productos lácteos (yogures, quesos, huevos,...)
- embutidos (fríos y calientes, ahumados – salchichas, salchichones, jamón, paté,...)
- cereales (muesli, frutos secos, copos de maíz, nueces,...)
- frutas frescas
- bollería (pan-tostado, de molde, panecillo, croissants, buñuelos,...)
- mermeladas de varios sabores, miel
- café, leche, chocolate, agua, té, zumos

Desayuno a la carta

- se refiere a los clientes que no quieren bajar al restaurante por la mañana y piden el desayuno según la carta mediante el servicio de habitaciones
- la carta/el formulario está en cada habitación para fácilmente elegir