

SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
ROZDZIAŁ 1. ZAKRES USŁUG GASTRONOMICZNYCH W HOTELARSTWIE	
1.1. Pojęcie „gastronomia”	10
1.2. Funkcja jedzenia	10
1.3. Zakłady gastronomiczne – placówki gastronomiczne	12
1.4. Podstawowy podział usług gastronomicznych	15
1.5. Rodzaje obsługi w zakładach gastronomicznych	18
1.6. Miejsca, w których świadczone są usługi gastronomiczne	19
ROZDZIAŁ 2. PRACOWNICY GASTRONOMII	
2.1. Wizerunek zawodowy pracownika gastronomii	25
2.1.1 Cechy fizyczne i psychiczne	25
2.1.2 Ubranie służbowe, wygląd zewnętrzny, wyposażenie indywidualne	26
2.2. Przestrzeganie zasad higieny	30
ROZDZIAŁ 3. ETYKA ZAWODOWA PRACOWNIKA OBSŁUGI	
3.1. Podstawowe zasady etyki	32
3.2. Typy gości w zakładach gastronomicznych	33
ROZDZIAŁ 4. ZASADY RACJONALNEGO ŻYWIENIA	
4.1. Składniki pokarmowe	36
4.2. Podstawowe zasady zdrowego żywienia	39
4.3. Zasady komponowania jadłospisu	43
4.3.1. Rodzaje jadłospisów	46
4.4. Charakterystyka produktów śniadaniowych	53
4.4.1. Podział produktów na grupy	53
4.4.2. Pieczywo i produkty zbożowe, pieczywo cukiernicze	54
4.4.3. Mleko i jego przetwory	56
4.4.4. Jaja	57
4.4.5. Tłuszcze w tym tłuszcze mleczne	58
4.4.6. Produkty mięsne w tym drobiowe oraz produkty z ryb	59
4.4.7. Warzywa i owoce	62
4.4.8. Inne produkty śniadaniowe	67
4.5. Zestawienie wartości odżywczej wybranych grup produktów śniadaniowych	68

ROZDZIAŁ 5. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY, HACCP W GASTRONOMII HOTELOWEJ

- 5.1. Wiadomości podstawowe 74
5.2. System HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) . . . 77

ROZDZIAŁ 6. ROLA, RODZAJE I ELEMENTY SKŁADOWE ŚNIADAŃ W OBIEKTACH HOTELARSKICH

- 6.1. Śniadanie – *breakfast, le petit déjeuner* – najważniejszy
posiłek (hotelowy) w ciągu dnia 80
6.2. Rodzaje śniadań w obiektach hotelarskich 82
6.2.1. Podstawowe rodzaje śniadań 82
6.2.2. Śniadania międzynarodowe 83
6.2.3. Bufet śniadaniowy *breakfast buffet, le buffet
de petit déjeuner* 84
6.2.4. Inne rodzaje śniadań 85
6.2.5. Śniadanie serwowane w pokoju – *breakfast room
service, le service à l'étage* 87
6.3. Usługa *room-service* w hotelu 88

ROZDZIAŁ 7. PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE I SPRZĘT UŻYWANY W SALI KONSUMENTA

- 7.1. Wyposażenie i sprzęt – *Equipment and devices,
L' équipement et les appareils* 92
7.2. Bielizna stołowa – *Table linen, Le linge de table* 93
7.3. Sztućce – *Cutlery, Le couvert.* 96
7.4. Szkło – *Glasses, Les verres* 100
7.5. Zastawa stołowa – *China, La porcelaine* 102
7.6. Pozostałe wyposażenie stołu – *Table equipment,
Les appareils de table* 105

ROZDZIAŁ 8. PRACE PRZYGOTOWAWCZE W OBSŁUDZE KELNERSKIEJ GOŚCI

- 8.1. Wiadomości podstawowe 108
8.2. Prace w rozdzielni kelnerskiej 108
8.3. Przygotowanie stołu serwisowego (pomocnika kelnerskiego) . . . 109
8.4. Przygotowanie stołu restauracyjnego 110

ROZDZIAŁ 9. PODSTAWOWE TECHNIKI OBSŁUGI 111

ROZDZIAŁ 10. ZASADY PRZYJMOWANIA I REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

- 10.1. Przyjmowanie zamówień 118
10.2. Rozliczenie z gościem i restauracją 118
10.3. Rozliczenia z restauracją – rozliczenia personelu 126

BIBLIOGRAFIA 128