

# SPIS TREŚCI

<b>WSTĘP</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>1 ORGANIZACJA PRACY I FUNKCJONOWANIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH W OBIEKTACH HOTELARSKICH</b>	
1.1. Gastronomia hotelowa . . . . .	10
1.1.1. Usługi gastronomiczne . . . . .	10
1.1.2. Kuchnia – centrum kulinarne obiektów hotelowych . . . . .	14
1.2. Ergonomia i fizjologia pracy . . . . .	17
1.3. System HACCP i jego rola podczas świadczenia usług gastronomicznych w obiekcie hotelarskim . . . . .	20
1.4. Stanowiska pracy w gastronomii hotelowej i zakres obowiązków pracowników . . . . .	26
<b>2 ZASADY NAKRYWANIA DO STOŁU</b>	
2.1. Przygotowanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości . . . . .	32
2.2. Zakładanie i zdejmowanie obrusów . . . . .	34
2.3. Serwety do ust i serwety dekoracyjne . . . . .	36
2.4. Sposób postępowania ze szkłem, zastawą i sztucami . . . . .	42
2.5. Przygotowanie nakryć . . . . .	47
2.5.1. Rodzaje nakryć . . . . .	47
2.5.2. Najważniejsze wskazówki dotyczące nakrywania . . . . .	50
2.5.3. Dekoracje stołów . . . . .	51
2.6. Sprzęty stołowe do celów specjalnych . . . . .	55
<b>3 KARTY MENU</b>	
3.1. Wiadomości podstawowe . . . . .	60
3.2. Klasyfikacja kart menu . . . . .	61
3.3. Forma kart menu . . . . .	62
3.3.1. Szata graficzna . . . . .	63
3.3.2. Układ karty . . . . .	63
3.3.3. Atrakcyjność informacji . . . . .	66
3.4. Podsumowanie . . . . .	67
<b>4 PODSTAWOWE ZASADY OBSŁUGI KELNERSKIEJ</b>	
4.1. Wiadomości podstawowe . . . . .	72
4.2. Podawanie potraw i napojów na tacach . . . . .	73
4.3. Noszenie i zbieranie talerzy . . . . .	75
4.3.1. Noszenie talerzy . . . . .	75
4.3.2. Zbieranie talerzy . . . . .	76
4.4. Noszenie, ustawianie i zbieranie nakryć . . . . .	77
4.5. Podsumowanie podstawowych zasad obsługi . . . . .	78

**5 TECHNIKI I METODY SERWOWANIA**

5.1. Wprowadzenie . . . . .	82
5.2. Serwis z półmisek . . . . .	82
5.2.1. Serwis francuski . . . . .	82
5.2.2. Serwis angielski . . . . .	86
5.2.3. Serwis rosyjski . . . . .	88
5.3. Formy mieszane . . . . .	89
5.4. Serwis talerzowy . . . . .	90
5.5. Podsumowanie . . . . .	91

**6 SERWOWANIE POTRAW I NAPOJÓW**

6.1. Przystawki . . . . .	96
6.1.1. Przystawki zimne . . . . .	96
6.1.2. Przystawki ciepłe i gorące . . . . .	98
6.2. Zupy . . . . .	101
6.2.1. Rodzaje zup . . . . .	101
6.2.2. Serwowanie zup . . . . .	103
6.3. Dania główne . . . . .	105
6.4. Desery i sery . . . . .	106
6.4.1. Podział deserów . . . . .	106
6.4.1. a. Desery serowe . . . . .	106
6.4.1. b. Desery słodkie . . . . .	107
6.4.1. c. Świeże owoce . . . . .	111
6.4.2. Nakrycia do deserów . . . . .	111
6.5. Serwowanie napojów . . . . .	113
6.5.1. Serwowanie piwa . . . . .	114
6.5.2. Serwowanie napojów w szkle (kieliszki, szklanki, pokale itp.) . . . . .	115
6.5.3. Serwowanie napojów w karafkach i dzbankach . . . . .	116
6.5.4. Serwowanie wina w butelkach . . . . .	116
6.5.4 a. Serwowanie białego wina . . . . .	117
6.5.4 b. Serwowanie wina czerwonego . . . . .	119
6.5.4 c. Serwowanie wina musującego . . . . .	120
6.5.5. Napoje zaparzone . . . . .	122
6.5.5 a. Warunki konieczne do przygotowania filiżanki dobrej kawy . . . . .	122
6.5.5 b. Warunki konieczne do przyrządzenia filiżanki dobrej herbaty . . . . .	124
6.5.5 c. Podawanie kakao i czekolady . . . . .	128

**7 ŚNIADANIA – PODSTAWOWA USŁUGA GASTRONOMICZNA  
W HOTELU**

7.1. Podstawowe rodzaje śniadań . . . . .	132
7.1.1. Nakrycia śniadaniowe . . . . .	132
7.1.2. Śniadanie w formie bufetu . . . . .	134
7.1.3. Śniadanie do pokoju . . . . .	138
7.2. Śniadania – przygotowywanie podstawowych potraw śniadaniowych – ćwiczenia technologiczne . . . . .	141

## 8 INNE USŁUGI GASTRONOMICZNE ŚWIADCZONE W HOTELU

8.1. Organizacja imprez i catering . . . . .	146
8.1.1. Organizacja imprez w hotelu . . . . .	146
8.1.2. Catering . . . . .	148
8.2. Rodzaje przyjęć . . . . .	150
8.2.1. Wiadomości podstawowe . . . . .	150
8.2.2. Czynności związane z organizacją przyjęcia . . . . .	151
8.2.3. Przyjęcia zasiadane . . . . .	152
8.2.3 a. Bankiety . . . . .	153
8.2.3 b. Bale . . . . .	163
8.2.4. Przyjęcia na stojąco . . . . .	167
8.2.4 a. Stół angielski . . . . .	167
8.2.4 b. Cocktail party . . . . .	172
8.2.4 c. Lampka wina . . . . .	174
8.2.5. Przyjęcia amerykańskie – mieszane . . . . .	175

## 9 PROTOKÓŁ DYPLOMATYCZNY

9.1. Cocktail . . . . .	180
9.2. Przyjęcie cocktailowe (reception) . . . . .	180
9.3. Poranne śniadanie (early breakfast) . . . . .	181
9.4. Śniadanie – lunch . . . . .	181
9.5. Śniadanie – brunch . . . . .	181
9.6. Obiad – dinner . . . . .	182
9.7. Przyjęcia bufetowe . . . . .	182
9.8. Lampka wina albo aperitif . . . . .	183
9.9. Garden party i piknik . . . . .	183
9.10. Popołudniowa kawa lub herbata . . . . .	183
9.11. Bale . . . . .	184

BIBLIOGRAFIA. . . . .	189
-----------------------	-----