

Spis treści

1. Zasady przygotowania potraw przez kelnera w obecności konsumenta	9
1.1. Uwagi wstępne	9
1.2. Filetowanie ryb	10
1.2.1. Filetowanie ryb okrągłych	11
1.2.2. Filetowanie płastug	14
1.3. Tranżerowanie	15
1.3.1. Tranżerowanie mięsa bez kości	17
1.3.2. Tranżerowanie mięsa z kością (comber barani, sarni, zajęczy)	17
1.3.3. Tranżerowanie giczy cięłej i golonki wieprzowej	18
1.3.4. Tranżerowanie drobiu i ptactwa dzikiego	19
1.4. Zasady przygotowania i serwowania potraw gorących w obecności konsumenta	21
1.5. Zasady serwowania deserów płonących (flambirowanych)	25
1.6. Przygotowanie przekąsek zimnych w obecności konsumenta	31
1.6.1. Przekąski ze skorupiaków	31
1.6.2. Przekąski mięsne	33
1.6.3. Sałatki warzywne i owocowe	34
1.7. Przygotowanie napojów w obecności konsumenta	35
1.7.1. Podawanie napojów zimnych i gorących	35
1.7.2. Podawanie napojów alkoholowych	38
1.7.3. Podawanie napojów zimnych orzeźwiających	39
2. Technika podawania napojów bezalkoholowych gorących i zimnych	40
2.1. Asortyment napojów bezalkoholowych gorących	40

2.2. Sposoby przygotowania kawy i metody jej podawania	40
2.3. Sposoby przygotowania herbaty i metody jej podawania	45
2.4. Zasady serwowania napojów zimnych	48
3. Technika podawania napojów alkoholowych	54
3.1. Przechowywanie win	54
3.2. Ogólny podział win	56
3.3. Dobór win do potraw	59
3.4. Zasady podawania win	64
3.4.1. Serwowanie win białych	67
3.4.2. Serwowanie win czerwonych	68
3.4.3. Dekantacja	70
3.4.4. Serwowanie win musujących	70
3.4.5. Serwowanie win deserowych półsłodkich i słodkich	73
3.4.6. Serwowanie win rozlewanych do karafek lub dzbanków	73
3.5. Miody pitne	74
3.6. Krótka charakterystyka wódek	75
3.7. Zasady doboru wódek do potraw i sposoby podawania	81
3.8. Sposoby podawania piwa	83
4. Organizacja przyjęć – bankietów w zakładach gastronomicznych	87
4.1. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	87
4.1.1. Rodzaje przyjęć typu angielskiego	88
4.1.2. Bankiet zasiadany	93
4.1.3. Bankiet amerykański (mieszany)	93
4.2. Technika i forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	98
4.3. Menu przyjęcia okolicznościowego	99
4.4. Przygotowanie stołów i obsługa uczestników na przyjęciach okolicznościowych	102
4.4.1. Bankiet zasiadany	102
4.4.2. Bankiet angielski (stół angielski)	117
4.4.3. Organizacja i obsługa małych przyjęć	124
4.4.4. Organizacja wyżywienia grup turystycznych, uczestników zjazdów i kongresów	126
5. Kuchnie różnych narodów	129
5.1. Kuchnia rosyjska	129
5.2. Kuchnia bułgarska i jugosłowiańska	130
5.3. Kuchnia rumuńska	130
5.4. Kuchnia czeska	131

5.5. Kuchnia węgierska	131
5.6. Kuchnia francuska	132
5.7. Kuchnia włoska	132
5.8. Kuchnia niemiecka	134
5.9. Kuchnia angielska, amerykańska i kanadyjska	135
5.10. Kuchnie południowoamerykańskie (Argentyna, Brazylia, Chile, Peru, Urugwaj, Paragwaj)	135
5.11. Kuchnia krajów skandynawskich (Finlandia, Norwegia, Szwecja, Dania)	136
5.12. Kuchnia hinduska (Indie, Pakistan)	137
5.13. Kuchnia azjatycka (Chiny, Japonia, Korea)	137
5.14. Kuchnia arabska	138
6. Koktajlbar i jego rola w zakładzie gastronomicznym	139
6.1. Lokalizacja koktajlbaru	139
6.2. Zakres czynności i obowiązki barmana	141
6.3. Wyposażenie koktajlbaru w drobny sprzęt	142
6.4. Składniki podstawowe i dodatki do napojów mieszanych	144
6.5. Zasady przygotowania koktajli	146
6.6. Rodzaje napojów mieszanych	148
6.7. Koktajle bezalkoholowe	157
7. Obsługa gości hotelowych w zakładach gastronomicznych	158
7.1. Pojęcie i rodzaje zakładów hotelarskich	158
7.2. Układ funkcjonalny budynku hotelowego ze szczególnym uwzględnieniem części gastronomicznej	159
7.3. Charakterystyka gastronomii hotelowej	162
7.4. Urządzenie i wyposażenie pomieszczeń kelnerskich na piętrach	164
7.5. Współpraca pracowników gastronomii z pionem hotelowym	166
7.6. Obowiązki kelnera podczas obsługi gości w części mieszkalnej hotelu	167
7.7. Organizacja świadczenia usług gastronomicznych w części mieszkalnej hotelu	168
8. Systemy rozliczeń kelnerskich oraz sposoby załatwiania skarg i wniosków	172
8.1. Systemy rozliczeń kelnerskich	172
8.2. Wystawianie rachunków kelnerskich	174
8.3. Rozliczenie kelnera z konsumentem	175
8.4. Urządzenia do bonowania i rozliczania	175
8.5. Załatwianie skarg, wniosków i reklamacji konsumenta	178
8.6. Reklama w zakładzie gastronomicznym	179
Słownik zawodowy	182