

Spis treści

Przedmowa.	5
1. Hotelowe zakłady gastronomiczne.	7
1.1. Pojęcie gastronomii i jej funkcje.	7
1.2. Rodzaje zakładów gastronomicznych występujących w hotelu.	9
1.3. Klasyfikacja zakładów gastronomicznych.	14
2. Podział przestrzenny hotelowego zakładu gastronomicznego.	19
2.1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego w hotelu.	19
2.2. Pomieszczenia zakładu gastronomicznego.	22
3. Wyposażenie i estetyka wystroju wnętrz pomieszczeń części gastronomicznej.	35
3.1. Dobór wyposażenia meblowego.	35
3.2. Czynniki określające dobór maszyn i urządzeń w zakładzie gastronomicznym.	37
3.3. Wyposażenie nowoczesnej kuchni.	40
4. Struktura organizacyjna hotelowego działu gastronomicznego.	43
4.1. Teoria organizacji pracy działu gastronomicznego w hotelu.	43
4.2. Stanowiska pracy w hotelowym zakładzie gastronomicznym.	49
5. Produkty żywnościowe wykorzystywane w gastronomii hotelowej oraz zasady układania jadłospisów.	57
6. Wykorzystanie nowoczesnych systemów przygotowania potraw w cateringu.	65
6.1. Zastosowanie w cateringu systemu schładzania potraw (cook-chill).	65
6.2. System zamrażania potraw (cook-freeze).	69
7. Podstawy prawne bezpiecznej produkcji żywności w gastronomii hotelowej.	71
8. Zalecenia sanitarno-higieniczne obowiązujące w gastronomii hotelowej.	77

9. Systemy zapewnienia jakości w produkcji gastronomicznej	83
9.1. Dobra Praktyka Produkcyjna	83
9.2. Dobra Praktyka Higieniczna	86
9.3. HACCP	88
10. Rodzaje i zakres usług gastronomicznych świadczonych w hotelu	91
10.1. Oznaczenia stosowane w hotelach	91
10.2. Minimum usług gastronomicznych	92
10.3. Rodzaje hoteli według zakresu świadczonych usług żywieniowych	92
10.4. Pożądane cechy gastronomii hotelowej w zależności od typu hotelu	94
10.5. Rola i rodzaje śniadań serwowanych w hotelach	95
10.6. Współpraca gastronomii z działem hotelowym	98
10.7. Room service	99
10.8. Dinning room	101
10.9. Lounge service	102
10.10. Bankiety i catering	102
11. Organizacja i obsługa bankietów w hotelu	105
11.1. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	105
11.2. Forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	109
11.3. Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego	112
11.4. Przygotowanie sali konsumenckiej	122
12. Elementy obsługi w restauracjach hotelowych	133
12.1. Podział metod obsługi klientów	133
12.2. Style obsługi w restauracjach	134
13. Systemy komputerowe w służbie gastronomii hotelowej	141
14. Kierunki rozwoju gastronomii hotelowej	145
Pośłowie	151
Bibliografia	153