

Spis treści

I. Tworzenie zakładu gastronomicznego	7
1.1. Wybór lokalizacji i miejsca dla zakładu	7
1.2. Elementy projektu technologicznego i wyposażenia.....	11
II. Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym i rodzaje usług.....	13
2.1. Przedsiębiorstwo gastronomiczne w świetle prawa.....	13
2.2. Organizacja gastronomii w zależności od specjalizacji i rodzaju usług.....	15
2.3. Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym	17
2.4. Personel, jego kwalifikacje zawodowe oraz zakresy zadań i czynności na typowych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym	21
2.5. Planowanie zysku w zakładzie gastronomicznym	39
III. Działy funkcjonalne w zakładzie gastronomicznym	45
IV. Podstawowe procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej.....	63
V. Kuchnia zimna – garmażeria.....	90
5.1. Elementy procesu produkcji kuchni zimnej opartej na wyposażeniu	93
5.2. Podstawowe wiadomości z zakresu technologii i potraw kuchni zimnej.....	99
5.3. Dekorowanie potraw kuchni zimnej i prezentacja wyrobów gotowych.....	111
VI. Pracownia cukierniczo-deserowa w dużym zakładzie gastronomicznym .	116
6.1. Motywacja tworzenia pracowni cukierniczej w zakładzie oraz znajomość towaroznawstwa i technologii produkcji cukierniczej przez pracowników	116
6.2. Organizacja pracowni piekarsko-ciastkarskiej i elementy procesu produkcji....	118
6.3. Gotowe wyroby piekarsko-cukiernicze	126
VII. Zasady tworzenia kart dań – menu w gastronomii.....	137
7.1. Ogólne zasady tworzenia karty dań	137
7.2. Rodzaje kart dań	141
7.3. Formaty kart i oprawa zewnętrzna	154
7.4. Karta win i napojów	155
VIII. Ceny potraw i napojów	161
8.1. Pojęcie i podstawowe elementy ceny	161
8.2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	162
8.3. Polityka cenowa w zakresie potraw i napojów.....	163
8.3.1. Polityka cenowa zorientowana na konkurencję.....	164
8.3.2. Polityka cenowa zorientowana na popyt	165
8.3.3. Polityka cenowa zorientowana na koszty.....	166

8.4. Różnicowanie cen metodą na sukces	167
8.5. Współczesne metody kalkulacji cen	168
8.6. Podatek VAT w gastronomii	169
IX. Podstawowe techniki obsługi konsumenta	173
9.1. Kelnerski system obsługi konsumenta	173
9.2. Obsługa barowa	176
9.3. Obsługa bufetowa	177
9.4. Samoobsługa	180
9.5. Kierunek rozwoju technik obsługi konsumenta	181
X. Charakterystyka zatrudnienia i wymogi stawiane pracownikom	184
10.1. Pracownicy kluczem do sukcesu	184
10.2. Wymogi stawiane pracownikom gastronomii	185
10.3. Obowiązkowe badania lekarskie	187
10.4. Higiena personelu podczas pracy	188
10.5. Satysfakcja klienta wynikiem zaangażowanego personelu	190
XI. Współczesne zagrożenia w gastronomii i sposoby ich zapobiegania	192
11.1. Zatrucia i zakażenia pokarmowe	192
11.1.1. Salmonella	196
11.1.2. Legionella – bakteria z klimatyzacji	197
11.1.3. Inne zagrożenia mikrobiologiczne	198
11.1.4. Ptasia grypa	201
11.2. HACCP – bezpieczeństwo żywności	202
XII. Międzynarodowe nazewnictwo stanowisk pracy w gastronomii	208
Bibliografia	212