

Obsah

| | | |
|--------|--|-----|
| I. | Gastronomie 3. tisíciletí | 5 |
| II. | Základní požadavky na pracovníky v gastronomii, v obsluze | 12 |
| III. | Společenská výchova | 15 |
| IV. | Hygienické a bezpečnostní předpisy pro práci na úseku obsluhy .. | 24 |
| V. | Pracovní oblečení do obsluhy – uniforma číšníka | 31 |
| VI. | Restaurace | 33 |
| VII. | Jídelní lístek – A' la carte | 61 |
| VIII. | Sestavování jídelního lístku – menu | 72 |
| IX. | Nápojový lístek | 82 |
| X. | Jednoduchá obsluha | 85 |
| XI. | Složitá obsluha | 95 |
| XII. | Nápoje a jejich význam | 129 |
| XIII. | Společenské akce – slavnostní hostiny | 173 |
| XIV. | Kavárny, vinárny a ostatní odbytová střediska | 198 |
| XV. | Obsluha v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních | 203 |
| XVI. | Závěr – co se má udělat, aby provoz fungoval | 205 |
| XVII. | Obrazová příloha | 207 |
| XVIII. | Literatura | 243 |