

OBSAH

1 HISTORIE POHOSTINSTVÍ	11
1.1 Pohostinství ve starověku.....	15
1.2 Pohostinství ve středověku a novověku	18
1.3 Pohostinství od 19. století do 20. století	20
1.4 Pohostinství v České republice	21
1.5 Shrnutí	23
1.6 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	24
2 GASTRONOMIE	25
2.1 Podstata, význam a základní funkce společného stravování.....	26
2.2 Formy společného stravování	27
2.3 Shrnutí	30
2.4 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	30
3 PODNIKÁNÍ V GASTRONOMII	31
3.1 Základní podmínky pro podnikání v gastronomii.....	32
3.2 Provozování podniků společného stravování.....	34
3.3 Klasifikace jednotlivých druhů restauračních zařízení	37
3.4 Profesní sdružení v gastronomii.....	40
3.5 Shrnutí	44
3.6 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	45
4 MANAGEMENT A ORGANIZAČNÍ STRUKTURY V GASTRONOMII	47
4.1 Management a manažer.....	47
4.2 Organizování a organizační struktura restauračního podniku.....	49
4.3 Organizační schéma hotelového a restauračního podniku	52
4.4 Pracovní náplně a funkce pracovníků stravovacího úseku	52
4.5 Shrnutí	58
4.6 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	58
5 F & B MANAGEMENT – OBCHODNÍ PROGRAM, NÁKUP, VÝROBA	61
5.1 Obchodní program	61
5.2 Nákup.....	62
5.3 Výrobní činnost.....	64
5.4 Shrnutí	67
5.5 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	68
6 F & B MANAGEMENT – PRODEJ A ODBYT	69
6.1 Formy prodeje a způsoby obsluhy	69

6.2	Formy nabídky	70
6.3	Banketní činnost.....	75
6.4	Cateringová činnost.....	76
6.5	Zážitková gastronomie	76
6.6	Shrnutí	77
6.7	Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	78
7	MARKETING V GASTRONOMII	79
7.1	Marketingový proces.....	79
7.2	Marketingové nástroje – marketingový mix	83
7.3	Podpora prodeje v gastronomii	84
7.4	Shrnutí	85
7.5	Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	85
8	PRODEJNÍ PROGRAM – SESTAVENÍ NABÍDKY STRAVOVACÍHO ÚSEKU	87
8.1	Analýza trhu	88
8.2	Strategické analýzy a analýza konkurence.....	89
8.3	Způsoby nabídky – jídelní a nápojový lístek	91
8.4	Shrnutí	95
8.5	Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	95
9	CENOVÁ POLITIKA A POKLADNÍ SYSTÉMY V GASTRONOMII	97
9.1	Tvorba ceny.....	98
9.2	Kalkulace cen jídel a nápojů	100
9.3	Pokladní systémy v gastronomii a vyúčtování s hostem.....	100
9.4	Shrnutí.....	103
9.5	Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	103
10	KVALITA SLUŽEB V GASTRONOMII A JEJÍ ŘÍZENÍ.....	105
10.1	Standardy kvality služeb. kvalita služeb ve stravování.....	105
10.2	Význam kvality	106
10.3	České technické normy v systému managementu jakosti	108
10.4	Kompatibilita norem ISO 9001 a 22000	111
10.5	Shrnutí	112
10.6	Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky.....	112
11	KONTROLA	113
11.1	Kontrolní procesy	113
11.2	Předpoklady, zásady a význam efektivní kontroly. funkce kontroly	114
11.3	Typy kontrol.....	116
11.4	Způsoby a metody provádění kontrol	117
11.5	Časté problémy vyskytující se při kontrolní činnosti.....	118

11.6 Zaměření kontrol v rámci stravovacího úseku hotelu (Food and Beverage)	119
11.7 Kontrolní orgány v gastronomii	119
11.8 Shrnutí	120
11.9 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky	121
12 HYGIENA V GASTRONOMII	123
12.1 Analýza nebezpečí pomocí kritických kontrolních bodů	126
12.2 Shrnutí	128
12.3 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky	128
13 BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI V GASTRONOMII	129
13.1 Zásady bezpečnosti práce v potravinářství	130
13.2 Ochrana zdraví a bezpečnost práce v profesionální kuchyni	133
13.3 Shrnutí	134
13.4 Otázky k zamyšlení / kontrolní otázky	134
POUŽITÁ LITERATURA	135
Internetové a další zdroje	139