

OBSAH

Předmluva	5	Chování obsluhujících ve výrobních a v ostatních střediscích	37
Stručná historie pohostinství	7	Chování obsluhujících mimo pracovní dobu	38
Pohostinství ve starověku	7	Stolování	43
Pohostinství ve středověku	9	Reprezentace v zahraničí	46
Pohostinství v novověku	13	Hygiena a estetika v obsluze	48
Pohostinství v Československu	16	Osobní hygiena obsluhujících	48
Organizace provozoven a pracovníci v pohostinství	19	Hygiena práce obsluhujících	50
Organizace provozoven	19	Hygiena pracovního prostředí provozoven ..	51
Pracovní oblečení provozních zaměstnanců	20	Estetika ve veřejném stravování	51
Pracovníci v obsluze	23	Úklidové práce v obytných střediscích ..	53
Příprava na povolání	23	Bezpečnost při práci v obsluze	56
Chování učňů na pracovišti	25	Zásady bezpečnosti práce pro obsluhující ..	56
Požadavky na obsluhující zaměstnance	26	Pracovní úrazy obsluhujících zaměstnanců ..	57
Osobní pomůcky obsluhujících	27	Nehody hostů a jejich řešení	59
Společenská výchova	29	Inventář na úseku obsluhy	61
Chování obsluhujících v obytnových střediscích	29	Stolový a sedací nábytek	61
		Prádlo	62
		Drobný stolní inventář	63
		Příbory	65
		Inventář na podávání pokrmů	69

Inventář na podávání nápojů	73	Zásady a pravidla techniky obsluhy	125
Ostatní inventář na úseku obsluhy	78	Úprava stolu po příchodu hosta	125
Příprava restaurace na provoz	83	Používání tácků a plat	126
Příprava stolů	83	Používání příručníku	128
Příprava potřebného inventáře	84	Podávání nápojů	129
Prostírání ubrusů	86	Podávání polévek	130
Zakládání stolního inventáře	88	Podávání pokrmů a příloh	132
Ubrouska	90	Práce s překládacím přborem	134
Příprava pomocných stolků a vozíků	91	Udržování čistoty pracoviště během	
Příprava jídelních lístků	92	provozu	136
Osobní příprava obsluhujících na provoz	92	Práce po skončení provozu	141
Konečné práce při přípravě restaurace	93		
Jídelní a nápojový lístek	94	Jednoduchá obsluha	142
Druhy jídelních lístků	94	Systémy obsluhy	142
Náležitosti jídelních lístků	96	Podávání nápojů	145
Pravidla pro sestavování jídelních lístků	96	Podávání přesnídávek a svačin	155
Druhy nápojových lístků	100	Podávání jednoduchých obědů večeří	156
Pravidla pro sestavování nápojových lístků	101	Obsluha při zvýšeném provozu	158
Způsoby prodeje a nabídky ve veřejném stravování	104	Obsluha v denních barech	159
Způsoby prodeje ve střediscích s obsluhou	104	Obsluha v rekreačních a lázeňských	
Způsoby nabídky ve střediscích s obsluhou	107	střediscích	159
Způsoby prodeje ve střediscích se samoobsluhou	107	Obsluha turistických skupin	160
Způsoby obsluhy	110	Obsluha v zahrádních restauracích	160
Restaurační způsob obsluhy	110		
Kavárenský způsob obsluhy	112	Podávání snídaní	162
Slavnostní způsob obsluhy	113	Snídaňový lístek	162
Zásady a pravidla práce obsluhujících	115	Základní snídaně	163
Hlavní zásady obsluhy	115	Složitá snídaně	166
Pravidla pro styk s hosty	117		
Administrativní práce v obsluze	121	Skladování a ošetřování zboží	170
		Pivní sklep	170
		Vinný sklep	171
		Ostatní skladovací prostory	172
		Čepování sudových nápojů	173
		Pravidla pro sestavování složitých menu ..	178
		Hlediska pro sestavování složitých menu ..	178
		Zásady pro sestavování složitých menu ..	179

Sled chodů ve složitém menu	181	Příprava slavnostních tabulí	244
Sled nápojů ve složitém menu	183	Slavnostní obsluha	254
Vhodná návaznost pokrmů a nápojů	184	Práce po skončení slavnostní hostiny	260
Příklady sestavování menu pro různé příležitosti	187	Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem — recepce	261
Stravování větších skupin hostů po delší dobu	190	Organizace a obsluha při společenských setkáních	265
Základní forma složité obслuhы	192	Kavárny	269
Systém složité obслuhы	192	Druhy kaváren a jejich zařízení	269
Podávání aperitivů	194	Příprava kaváren k provozu	270
Podávání studených předkrmů	195	Kavárenský způsob obслuhы	271
Podávání polévek	198	Výběr nápojů a pokrmů v kavárnách	272
Podávání teplých předkrmů	198	Obsluha v hernách	274
Podávání ryb	201	Vinárny	276
Podávání hlavních chodů	202	Druhy vináren a jejich zařízení	276
Podávání sýrů	205	Příprava vinárnky k provozu	277
Podávání teplých moučníků	205	Obsluha ve vinárnách	277
Podávání dezertů	206	Výběr nápojů a pokrmů ve vinárnách	278
Podávání ovoce	207	Vinný lístek	278
Podávání kávy a digestívů	208	Nabídkový prodej a služby ve vinárnách	279
Obsluha větších společnosti	209	Bary	280
Používání pomocných vozíků	210	Druhy barů a jejich zařízení	280
Vyšší forma složité obслuhы	213	Příprava baru k provozu	281
Příprava předkrmů u stolu	213	Výběr nápojů a pokrmů v baru	282
Příprava a dochucování polévek u stolu	216	Barový pult a jeho vybavení	282
Dochucování a zjemňování omáček	217	Mísené nápoje	285
Flambování pokrmů	218	Zásady přípravy mísených nápojů	
Dělení ryb	221	a sirupů	286
Krájení jatečného masa a zvěřiny	224	Koktejly	287
Krájení drůbeže	227	Fizy	290
Příprava pokrmů u stolu	229	Flipy	290
Pořádání slavnostních hostin	233	Saury	291
Druhy hostin	233	Koblerky	291
Objednávání hostin	234	Kolínka	292
Příprava velkých hostin se slavnostní tabulí	236		

Vaječné krémy	292
Bowle	293
Fantazijní nápoje	294
Nealkoholické míšené nápoje	294
Mléčné nápoje	295
Ostatní druhy míšených nápojů	295
Varieté a kabarety	296
Zařízení varieté	296
Obsluha ve varieté	297
Výběr pokrmů a nápojů ve varieté	297
Kabarety	298
Koliby a salaše	299
Zařízení kolib a salaší	299
Obsluha v kolibách a v salaších	300
Výběr pokrmů a nápojů v kolibách a v salaších	300
Obsluha v dopravních prostředcích	301
Obsluha v restauračních vozech	301
Obsluha v letadlech	302
Hotely	304
Zařízení hotelu a jeho zaměstnanci	304
Základní hotelová evidence	312
Zásady styku s hotelovým hostem	314
Obsluha v hotelu	320
Zvyklosti hostů ze zahraničí	326
Hosté ze Sovětského svazu	327
Hosté z německých států	327
Hosté z Anglie	328
Hosté z Francie	329
Hosté z Polska	329
Hosté z Maďarska	330
Hosté z Rakouska	330
Hosté z jižní Evropy	331
Hosté ze severských států	332
Hosté ze Severní a Jižní Ameriky	332
Hosté z Asie	333
Hosté z Afriky	335
Slovniček mezinárodních odborných výrazů	336
Mezinárodní odborné výrazy ze stolničení	336
Mezinárodní odborné výrazy z technologie výroby pokrmů	339