

	Úvod	5
1	Vývoj gastronomie	7
1.1	Současná světová a evropská gastronomie	10
1.2	Česká gastronomie	11
1.3	Gastronomické trendy	13
2	Pracovníci v obsluze	16
2.1	Požadavky na pracovníky v obsluze	16
2.2	Pracovníci – pracovní pozice	19
2.3	Oblečení pracovníků v obsluze	20
2.4	Uplatňování společenských dovedností	23
3	Inventář na úseku obsluhy	26
3.1	Inventář - trendy a design	35
4	Příprava gastronomického provozu a servis	37
4.1	Příprava restauračního provozu	37
4.2	Základní pracovní činnosti obsluhujících	37
5	Základy obsluhy – technika obsluhy	43
5.1	Zásady servisu	44
5.2	Nabídka a servis studených předkrmů	45
5.3	Podávání polévek	47
5.4	Podávání teplých předkrmů	48
5.5	Podávání ryb	48
5.6	Podávání hlavních chodů a příloh	49
5.7	Podávání sýrů	50
5.8	Podávání moučníků a dezertů	50
5.9	Práce s inventářem	51
5.10	Předložení účtu	53
5.11	Řešení stížností a reklamací	54
6	Podávání nápojů	55
6.1	Aperitiv	56
6.2	Pivo	57
6.3	Víno	59
6.4	Teplé nápoje	64

7	Podávání snídaní, obědů a večeří	67
	7.1 Snídaně	67
	7.2 Brunch	70
	7.3 Obědy a večeře	71
8	Systémy a způsoby obsluhy	72
	8.1 Rajónový systém obsluhy	72
	8.2 Systém vrchního číšníka	73
	8.3 Francouzský systém obsluhy	73
	8.4 Systém Table d'hôte	75
	8.5 Způsoby obsluhy	75
9	Gastronomie a gastronomická pravidla	77
	9.1 Nabídka pokrmů a nápojů - jídelní a nápojový lístek	78
	9.2 Popisníky jídel a nápojů	85
10	Menu	87
	10.1 Skladba složitého menu	88
	10.2 Pořadí pokrmů v menu a funkce jednotlivých chodů	89
	10.3 Řazení nápojů v menu	89
11	Společensko – gastronomické akce	93
	11.1 Bankety, slavnostní obědy, gala večeře	94
	11.2 Společenské hostiny s nabídkovými (bufetovými) stoly	100
	11.3 Koktejl (cocktail) party, číše vína	107
	11.4 Catering	109
12	Složitá obsluha – práce obsluhujícího u stolu hosta	111
	12.1 Dranzírování	111
	12.2 Příprava salátů a koktejlů před hostem	114
	12.3 Flambování pokrmů	117
	12.4 Tatarský biftek	122
	12.5 Fondue	123
13	Bar	130
	Gastronomický slovník	137
	Literatura	139
	Přílohy (1 – 13)	140