

OBSAH

Recenzní posudky	9
1 Úvod	13
2 Vývoj gastronomie.	20
2.1 Starověk.	20
2.2 Středověk.	21
2.3 Osmnácté století	23
2.4 Devatenácté století	24
2.5 Fenomenální gastronomové	25
2.6 Novověká gastronomie	26
2.7 Vývoj stolování	27
2.8 Současná gastronomie.	28
2.9 Pohostinství v ČR	30
2.10 Vybrané gastronomické trendy	31
3 Gastronomie – definice	38
4 Stravovací režimy	41
4.1 Snídaně	41
4.2 Přesnídávky a svačiny	44
4.3 Brunch	44
4.4 Obědy a večeře	45
5 Úloha a význam podnikání v gastronomii.	47
6 Provozovny gastronomických služeb.	54
6.1 Organizační struktura provozovny	56
6.2 Pracovníci gastronomického provozu	58

7	Formy prodeje a obsluhy	65
7.1	Způsoby prodeje	65
7.2	Forma nabídky	66
7.3	Způsoby obsluhy	67
7.4	System obsluhy	69
8	Nabídka v gastronomii	72
8.1	Jídelní lístek	72
8.2	Menu	77
9	Banketní a cateringové služby	82
9.1	Cateringové služby	83
9.2	Plánování gastronomické události	87
9.3	Cateringové služby v dopravních prostředcích	90
9.3.1	Catering v letecké dopravě	91
9.3.2	Catering v železniční dopravě	93
10	Nápojová gastronomie	96
10.1	Nápojový lístek	97
10.2	Servis nápojů	99
11	Nákup a výroba	107
11.1	Výběr dodavatelů – nákupní politika	107
11.2	Příjem a skladování zboží	109
11.3	Výroba a zpracování pokrmů	113
12	Hygiena v gastronomii	119
13	Kvalita služeb v gastronomii	126
13.1	Řízení kvality služeb v gastronomii	128
13.2	Provádění kontrolní činnosti (interní kontrola)	130
14	Pracovníci v gastronomii a zákazníci	132
15	Institucionální formy stravování	136
15.1	Firemní stravování	137
15.2	Školní stravování	138

15.3 Stravování v nemocnicích (ústavní stravování)	140
15.4 Stravování v lázních	141
15.5 Stravování v armádě	142
15.6 Stravování v domovech pro seniory	143
15.7 Stravování ve vězeňské službě	145
Literatura	147
Shrnutí	149
Abstract	150
Rejstřík	151
O autorech	152