

ÚVOD	4
1 VÝVOJ GASTRONOMIE	6
1.1 STAROVĚKÁ A STŘEDOVĚKÁ GASTRONOMIE	7
1.2 VÝVOJ ITALSKÉ A FRANCOUZSKÉ GASTRONOMIE	8
1.3 FENOMÉNÁLNÍ GASTRONOMOVÉ DALI ZÁKLADY FRANCOUZSKÉ KUCHYNI	9
1.4 NOVOVĚKÁ GASTRONOMIE	10
2 VÝVOJ GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB A STOLOVÁNÍ	13
2.1 STRAVA V ČESKÝCH ZEMÍCH VE STŘEDOVĚKU	14
2.2 POHOSTINSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE	16
3 GASTRONOMICKÉ TRENDY	19
4 INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY	25
4.1 STOLOVÝ A SEDACÍ INVENTÁŘ	25
4.2 TEXTILNÍ INVENTÁŘ A RESTAURAČNÍ PRÁDLO	26
4.3 PŘÍBORY	27
4.4 INVENTÁŘ NA POKRMY.....	29
4.5 INVENTÁŘ NA NÁPOJE	30
4.6 DROBNÝ STOLNÍ INVENTÁŘ (MALÝ STOLNÍ INVENTÁŘ).....	31
4.7 INVENTÁŘ – TRENDY A DESIGN	33
5 PŘÍPRAVA GASTRONOMICKÉHO PROVOZU	36
5.1 ZÁKLADNÍ PRACOVNÍ ČINNOSTI OBSLUHUJÍCÍCH.....	40
6 NABÍDKA V GASTRONOMII	42
6.1 NABÍDKA POKRMŮ A NÁPOJŮ	43
6.2 JÍDELNÍ LÍSTEK	44
6.3 NÁPOJOVÝ LÍSTEK	48
7 MENU	53
8 PRACOVNÍCI V OBSLUZE	59
8.1 POŽADAVKY NA PRACOVNÍKY V OBSLUZE	59
8.2 ZÁSADY CHOVÁNÍ A VYSTUPOVÁNÍ OBSLUHUJÍCÍCH	61
8.3 PRACOVNÍ POZICE OBSLUHUJÍCÍCH	62
8.4 OBLEČENÍ PRACOVNÍKŮ V OBSLUZE	64
8.5 UPLATŇOVÁNÍ SPOLEČENSKÝCH DOVEDNOSTÍ.....	67
9 ZÁKLADNÍ TECHNIKY OBSLUHY	70
9.1 ZÁSADY SERVISU	71
9.2 PRÁCE S INVENTÁŘEM, VÝDEJ POKRMŮ	72
9.3 VYSTAVENÍ ÚČTU	74
9.4 ŘEŠENÍ STÍŽNOSTÍ A REKLAMACÍ.....	75
10 PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ	76
10.1 APERITIV.....	77
10.2 PIVO	78
10.3 VÍNO.....	81
10.4 TEPLÉ NÁPOJE	86

11	SNÍDANĚ, PŘESNÍDÁVKY, SVAČINY	90
12	OBĚDY A VEČEŘE	95
13	SYSTÉMY A ZPŮSOBY OBSLUHY	104
13.1	SYSTÉM VRCHNÍHO ČÍŠNÍKA	104
13.2	FRANCOUZSKÝ SYSTÉM OBSLUHY	105
13.3	RAJÓNOVÝ SYSTÉM OBSLUHY	107
13.4	SYSTÉM TABLE D' HÔTE	107
13.5	ZPŮSOBY OBSLUHY	107
14	SPOLEČENSKO – GASTRONOMICKÉ UDÁLOSTI	110
14.1	BANKETY, SLAVNOSTNÍ OBĚDY, GALA VEČEŘE	110
14.2	SPOLEČENSKÉ HOSTINY S NABÍDKOVÝMI (BUFETOVÝMI) STOLY	117
14.3	ZAHRADNÍ SLAVNOST (GARDEN PARTY)	122
14.4	KOKTEJL (COCKTAIL) PARTY, WINE PARTY, BEER PARTY	124
15	CATERING	126
16	SLOŽITÁ OBSLUHA PROVÁDĚNÁ U STOLU HOSTA	128
16.1	DRANŽÍROVÁNÍ	128
16.2	FILETOVÁNÍ A KOSTĚNÍ RYB	130
16.3	PŘÍPRAVA SALÁTŮ A KOKTEJLŮ PŘED HOSTEM	132
16.4	FLAMBOVÁNÍ POKRMŮ	134
16.5	TATARSKÝ BIFTEK	138
16.6	FONDUE	140
17	BAR	145
17.1	ÚVOD DO MÍCHANÝCH NÁPOJŮ	146