

	<b>Úvod</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	<b>Vývoj gastronomie</b>	<b>7</b>
	1.1 Současná světová a evropská gastronomie	10
	1.2 Česká gastronomie	11
	1.3 Gastronomické trendy	13
<b>2</b>	<b>Pracovníci v obsluze</b>	<b>16</b>
	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
<b>3</b>	<b>Inventář na úseku obsluhy</b>	<b>26</b>
	3.1 Inventář - trendy a design	35
<b>4</b>	<b>Příprava gastronomického provozu a servis</b>	<b>37</b>
	4.1 Příprava restauračního provozu	37
	4.2 Základní pracovní činnosti obsluhujících	37
<b>5</b>	<b>Základy obsluhy – technika obsluhy</b>	<b>43</b>
	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
<b>6</b>	<b>Podávání nápojů</b>	<b>55</b>
	6.1 Aperitiv	56
	6.2 Pivo	57
	6.3 Víno	59
	6.4 Teplé nápoje	64

<b>7</b>	<b>Podávání snídaní, obědů a večeří</b>	<b>67</b>
	7.1 Snídaně	67
	7.2 Brunch	70
	7.3 Obědy a večeře	71
<b>8</b>	<b>Systemy a způsoby obsluhy</b>	<b>72</b>
	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
<b>9</b>	<b>Gastronomie a gastronomická pravidla</b>	<b>77</b>
	9.1 Nabídka pokrmů a nápojů - jídelní a nápojový lístek	78
	9.2 Popisníky jídel a nápojů	85
<b>10</b>	<b>Menu</b>	<b>87</b>
	10.1 Skladba složitého menu	88
	10.2 Pořadí pokrmů v menu a funkce jednotlivých chodů	89
	10.3 Řazení nápojů v menu	89
<b>11</b>	<b>Společensko – gastronomické akce</b>	<b>93</b>
	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
<b>12</b>	<b>Složitá obsluha – práce obsluhujícího u stolu hosta</b>	<b>111</b>
	12.1 Dranžírování	111
	12.2 Příprava salátů a koktejlů před hostem	114
	12.3 Flambování pokrmů	117
	12.4 Tatarský biftek	122
	12.5 Fondue	123
<b>13</b>	<b>Bar</b>	<b>130</b>
	Gastronomický slovník	137
	Literatura	139
	Přílohy (1 – 13)	140