OBSAH

Úvodem 5

I. ČÁST — Veřejné stravování všeobecně

1. Kategorie závodů u nás a v zahraničí 7
Vysvětlivky výslovnosti cizích slov 12
2. Fakta o veřejném stravování 14
(síť veřejného stravování ve státním a družstevním obchodě, maloobchodní obrat v obchodní síti, skladba maloobchodního obratu socialistického sektoru v restauračním a závodním stravování, cestovní ruch podle druhu zařízení)
3. Rozvoj veřejného stravování 19

II. ČÁST — Předpoklady provozu

4. Výstavba a adaptace závodu
investiční výstavba 25
objekt všeobecně 27
vstupy, vchody, zádveří, vestibul 28
komunikace horizontální i vertikální 29
okna, dveře 31
podlahy, stěny, stropy 31
vodovodní instalace, kanalizace 34
hygienická zařízení 35
šatny pro hosty 37
šatny, umývárny a záchody pro pracovníky 37
větrání 38
vytápění 42
osvětlení 43
popis objektu 48
organizace projektové činnosti v rámci MVO 49

5. Stroje a zařízení
sporáky 52
varné kotle 56
ohřívací stoličky 60
cukrářské pece 61
smažicí pánve a smažiče 65
univerzální míchací a šlehací stroje 67
mycí stroje na nádobí 69
stroje na škrábání brambor 72
zařízení linky pro jídelny se samoobsluhou 76
chladicí zařízení 77
chladicí skříně, stoly-pulty 79
chladicí boxy, mrazicí stoly 80
výčepní stoly 81
6. Nábytek
sedací nábytek 84
nábytek stolový 87
lehací — lůžkový nábytek 91
skříňový nábytek 92
pultový, úložný nábytek 93
doplňkový nábytek 94
7. Textilie 96
8. Drobný inventář a náčiní
příbory 100
nádobí 101
sklenky 103
malý či drobný inventář 107
potřeba stolního nádobí 107
9. Soulad odbytových místností 112
obraz a plastika 113
zeleň a květiny 114
10. Barva v interiéru 115
11. Ticho a klid 118
12. Funkce pracovníků 122
cizí názvy funkcí pracovníků 123
13. Vzdělání pracovníků 125
14. Oblečení pracovníků 127
15. Hmotná odpovědnost 131
16. Odměňování 132
17. Výchova učňů 134
učební plán pro obory kuchař, číšník, prodavač 137

III. ČÁST — Provoz

18. Organizace podniku 139
19. Organizace závodu 142
pracovní popisy a pracovní styk 145
pracovní pravidla 148
pracovní postupy 148
plánování práce a časový rozvrh 150
20. Administrativa 153
21. Socialistické soutěžení 156
kolektivní smlouvy 157
22. Správná výživa 159
přehled diet v dietních jídelnách 163
23. Hygiena 165
24. Bezpečnost práce 169
první pomoc při úrazech 172
protipožární ochrana 173
25. Nákup zboží 175
26. Přejímka zboží a sklady 176
prostory pro skladování 177
zásady pro umístění skladů 177
stavební podmínky skladů 179
hlavní zařízení skladů 180
potřeba místa ve skladech 181
rozměry některých druhů obalů 184
nejvhodnější teploty pro potraviny 185
27. Výroba
některé ze zásad pro úpravu výrobních místností 187
pracovní souvislosti 189
umístění zařízení 191
provozní souvislosti výrobních prostorů 193
pracovní prostory a komunikace 194
adaptace kuchyní 197
hrubé přípravny 198
hlavní — teplá kuchyně 200
kávová kuchyně 203
cukrářská přípravna moučníků 204
28. Výrobny polotovarů 206
29. Odbytové místnosti
automaty 209
bufet 210

hotel 213
hotelový pokoj 216
jídelna se samoobsluhou 218
pokyny pro pracovníky v jídelně se samoobsluhou 219
ukazatelé samoobsluhy 225
kavárna 226
restaurace 227
prostření 227
všeobecné zásady pro hostiny 230
systémy obsluhy v restauraci 231
systémy obsluhy při tabuli 237
malé občerstvení vstoje na koktail-party 239
večeře, příp. oběd vstoje na recepci, rautu, garden-party 240
jídelní lístek 240
české názvy cizích jídel 241
gastronomická pravidla 244
nápojový lístek 245
zásady pro obsluhující v restauraci 245
zásady pro provoz restaurace s obsluhou 247
vinárna 250
výčep 253
30. Úklid a údržba 259
31. Doplňkový prodej 263
32. Výzkum poptávky 267
33. Propagace 270
34. Lázně, oblasti a místa cestovního ruchu v ČSSR 279
35. Vlajky států 283
36. Mezinárodní hotelový telegrafní klíč 288
použitá literatura 289