

# OBSAH

Úvodní slovo autora	
Kdo je to maitre d'hôtel . . . . .	7
Jaká by měla být představa při výběru ideální osoby do funkce maitre d'hôtel . . . . .	11
Osobní vlastnosti . . . . .	11
Odborná kvalifikace . . . . .	12
Může být maitre d'hôtel i žena? . . . . .	14
Maitre d'hôtel v systému řízení . . . . .	16
Maitre d'hôtel jako subjekt řízení . . . . .	16
Maitre d'hôtel jako objekt řízení . . . . .	20
Maitre d'hôtel a jeho politická angažovanost . . . . .	22
Rozvíjení podnětů a socialistické soutěžení . . . . .	24
Zlepšovateľské hnutí . . . . .	26
Poctivost prodeje . . . . .	27
Maitre d'hôtel a jeho pracovní kolektiv . . . . .	28
Odborná organizace kolektivu . . . . .	28
Oblečení maitre d'hôtel a jeho brigády . . . . .	29
Porada před provozem . . . . .	32
Provozní příručka — manuel . . . . .	33
Udržování kondice maitre d'hôtel a jeho brigády . . . . .	35
Pracovní náplň funkce maitre d'hôtel . . . . .	37
Uvítání hosta . . . . .	37
Uvádění hosta ke stolu . . . . .	41
Drobné úkony v práci maitre d'hôtel . . . . .	42
Pracovní náplň specializovaných číšníků, funkce restauračních vozů, racionalizace práce . . . . .	45
Nápojář a nápojový vůz . . . . .	45

Předkrmář a studený vůz . . . . .	46
Teplý vůz v restauraci . . . . .	47
Číšník sklízející nádobí . . . . .	48
Střídající číšník . . . . .	49
Některé momenty nabídky a obsluhy . . . . .	49
Připomínky k úspěšné práci maître d'hôtel a jeho brigády . . . . .	
Než přijde první host . . . . .	51
Jak podáváme a jíme ovoce . . . . .	54
Není biftek jako biftek . . . . .	55
Flambování (pálení nebo opálení) . . . . .	57
Dochucovací přísady pokrmů . . . . .	60
Rozsazení hostů u stolu . . . . .	
Problematika rozsazení u stolu . . . . .	64
Schemata hostinových tabulí . . . . .	67
Klima soužití na pracovišti . . . . .	
Styk maître d'hôtel se spolupracovníky . . . . .	79
Zvláštní problémy restauračních závodů . . . . .	81
Etika služby . . . . .	82
Maître d'hôtel a hosté . . . . .	
Pohostinnost a náš host . . . . .	84
Hosté v našich restauracích . . . . .	87
Národnost hosta . . . . .	88
Stáří hosta . . . . .	89
Zvláštní hosté . . . . .	89
Co by měl mít na paměti moderní maître d'hôtel, ale i každý vedoucí pracovník v restauračních a hotelových provozech . . . . .	
Co bylo dobré včera, není dobré dnes . . . . .	93
Ideální hotel . . . . .	95
Doporučená literatura . . . . .	96