

Obsah

1	ZÁKLADNÍ PROVOZNÍ JEDNOTKY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ	9
1.1	Organizace závodů a provozoven veřejného stravování	9
1.2	Druhy činností v provozovnách veřejného stravování	11
2	ŘÍDICÍ A ORGANIZÁTORSKÁ ČINNOST V PROVOZOVNÁCH VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	13
2.1	Materiálně technická základna veřejného stravování	15
2.2	Pracovníci v provozovnách veřejného stravování	17
2.3	Produktivita práce a činitele ji ovlivňující	18
2.4	Obchodní program, význam a činitele ovlivňující jeho sestavení	26
2.5	Socialistická propagace	27
2.6	Tvorba cen ve veřejném stravování	29
2.6.1	Charakteristika cenové tvorby ve veřejném stravování	29
2.6.2	Směrnice pro tvorbu cen	31
2.6.3	Příklady tvorby cen jídel a nápojů	35
2.6.4	Vlastní kalkulace cen jídel a nápojů	36
2.6.5	Ceny za ubytování a ostatní hotelové služby	37
3	ZÁSOBOVÁNÍ PROVOZOVEN VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	39
3.1	Úloha podnikového ředitelství při zajišťování zásob	39
3.2	Optimalizace zásob a výpočty norem a normativů	41
3.3	Zajišťování zásob v provozovnách	45
3.3.1	Způsoby objednávání zboží	45
3.3.2	Druhy dodávek	46
3.4	Odběr a příjem zásob zboží. Reklamace	48
3.5	Skladování potravin a zboží	52
3.6	Hospodaření s obaly	54
3.7	Evidence zásob	55
3.8	Výdej zásob ze skladu	56
3.9	Inventarizace zásob	57
3.10	Využívání zásob, výpočet doby a rychlosti obratu	62
4	ORGANIZACE VÝROBY JÍDEL	65
4.1	Výrobní středisko	65
4.2	Závazné receptury	68
4.3	Stanovení výrobního programu	69
4.4	Příjem surovin ve výrobním středisku	71

4.5	Organizace práce ve výrobním středisku	72
4.6	Výdej jídel z výrobního střediska	74
4.7	Racionalizace výroby jídel	75
5	ORGANIZACE ODBYTU	77
5.1	Odbytové středisko, jeho úkoly a členění	77
5.2	Formy prodeje	79
5.3	Jídelní a nápojový lístek	81
5.4	Vyúčtování s hostem	82
5.5	Vyúčtování tržeb a jejich odvod	83
5.6	Využívání kapacity odbytových středisek	86
6	KONTROLA V PROVOZOVNÁCH VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ	89
6.1	Kontrola činnosti v provozovnách veřejného stravování	89
6.2	Kontrolní orgány ve veřejném stravování	89
6.3	Kontrola spotřeby potravin	90
6.4	Kontrola správnosti tržeb	92
6.5	Deník provozovny	92
7	ZVLÁŠTNOSTI ORGANIZACE A PROVOZU V ZÁVODNÍCH A ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH	95
7.1	Organizace a provoz závodního stravování	95
7.2	Financování závodního stravování	98
7.3	Evidence v závodním stravování	99
7.4	Organizace a provoz školního stravování	101
7.5	Financování školního stravování	102
7.6	Evidence ve školním stravování	103
8	ORGANIZACE PRÁCE V UBYTOVACÍCH PROVOZOVNÁCH	105
8.1	Organizace ubytovacích provozoven	105
8.1.1	Personální obsazení ubytovacího střediska	106
8.1.2	Pracovní náplň pracovníků ubytovacího střediska	108
8.2	Organizace práce v ubytovacím středisku	111
8.2.1	Objednávka ubytování	111
8.2.2	Příjezd a pobyt hosta	116
8.2.3	Vyúčtování a odjezd hosta	118
8.3	Druhy a organizace ostatních poskytovaných služeb	120
8.4	Hotelový ubytovací řád	123
8.5	Evidence o činnosti ubytovacího střediska	125
8.5.1	Provozní evidence	125
8.5.2	Finanční evidence	127
8.6	Kapacita ubytovacího střediska a její využívání	128
9	KOMPLEXNÍ PŘÍKLAD	131