

Spis treści

Do Czytelników	5
Wprowadzenie	7
I. Turystyka i jej rola w globalizacji Europy	7
II. Zasady etyczne pracowników gastronomii	11
Ćwiczenia	14
Rozdział 1. Zastawa stołowa	15
1.1. Uwagi wstępne	15
1.2. Bielizna stołowa	23
1.3. Sztuce	31
1.4. Szkło	41
1.5. Talarze i naczynia	49
1.6. Inne części zastawy stołowej	61
Pytania kontrolne do rozdziału 1	62
Ćwiczenia	62
Rozdział 2. Obsługa kelnerska	63
2.1. Systemy organizacyjne	63
2.2. Rodzaje i metody obsługi	74
2.3. Bankiety	93
2.4. Zasady podawania różnych posiłków i dań	105
Pytania kontrolne do rozdziału 2	153
Ćwiczenia	153
Rozdział 3. Napoje	155
3.1. Uwagi wprowadzające i ogólny podział napojów	155
3.2. Napoje bezalkoholowe	158
3.3. Napoje alkoholowe (gorące)	192
3.4. Napoje Alkoholowe (zimne)	196
3.5. Wina i miody pitne	236
Pytania kontrolne do rozdziału 3.....	272
Ćwiczenia	272
Rozdział 4. Zwyczaje i ogólne zasady obowiązujące w gastronomii	273
4.1. Formy grzecznościowe i sprzedaż sugestywna – sugerowana	273
4.2. Typy osobowości konsumenta	281
4.3. Rozliczenia kelnerskie	283
4.4. To warto wiedzieć i pamiętać	291
4.5. Gastronomia komunikacyjna	299
– Flota morska	303
– Transport kolejowy	319

– Transport samochodowy	323
– Transport lotniczy	326
– Żegluga śródlądowa	329
– Problem terroryzmu	332
– Problem choroby lokomocyjnej	333
Pytania kontrolne do rozdziału 4	335
Ćwiczenia	335
Zakończenie	337
Bibliografia	339
Załączniki	343
1. Temperatuty serwowania win	343
2. Wzór ankiety	344
3. Schemat ekranu dotykowego LCD 342	345