

# Spis treści

PODSTAWY HOTELARSTWA .....	6
<b>1. PODSTAWOWE WIADOMOŚCI O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I USŁUGACH ŻYWIENIOWYCH .....</b>	<b>8</b>
1.1. Główne składniki odżywcze .....	8
1.1.1. Rola składników odżywczych w organizmie człowieka. Energia i składniki energetyczne.....	8
1.1.2. Białko.....	11
1.1.3. Tłuszcz.....	13
1.1.4. Węglowodany .....	14
1.1.5. Witaminy i składniki mineralne.....	16
1.2. Wartość odżywcza produktów spożywczych.....	22
1.3. Zasady racjonalnego żywienia .....	30
1.4. Zasady układania jadłospisów .....	38
1.5. Podstawowe pojęcia dotyczące usług żywieniowych.....	46
1.6. Klasyfikacja placówek gastronomicznych .....	49
<b>2. HOTELOWY ZESPÓŁ GASTRONOMICZNY .....</b>	<b>53</b>
2.1. Lokalizacja zespołu gastronomicznego w bryle budynku hotelowego .....	53
2.2. Funkcjonalność pomieszczeń zespołu gastronomicznego .....	54
2.3. Rodzaje lokali gastronomicznych w obiektach hotelarskich .....	58
2.4. Magazyny żywnościowe i zasady przechowywania żywności.....	62
2.4.1. Rodzaje magazynów .....	62
2.4.2. Zasady przechowywania żywności.....	63
2.5. Sprzęt, maszyny gastronomiczne i urządzenia pomocnicze w pomieszczeniach produkcyjnych.....	66
2.6. Współpraca działu gastronomicznego z innymi działami hotelu.....	74
<b>3. WYBRANE ASPEKTY PRAWNE ZWIĄZANE ZE ŚWIADCZENIEM USŁUG GASTRONOMICZNYCH W HOTELARSTWIE .....</b>	<b>77</b>
3.1. Usługi gastronomiczne w zakładach hotelarskich w świetle ustawy o usługach turystycznych oraz rozporządzeń wykonawczych .....	77
3.2. Przepisy prawne związane z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i higieną produkcji potraw w zakładach gastronomicznych. System HACCP ...	80
3.2.1. Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP).....	86
3.2.2. Określenie wartości i limitów krytycznych oraz ich tolerancji .....	88
3.2.3. Opracowanie systemu monitorowania .....	88
3.2.4. Określenie działań naprawczych .....	88

3.2.5. Zasady weryfikacji systemu.....	89
3.2.6. Zasady opracowania dokumentacji systemu HACCP .....	90
3.3. Przepisy sanitarno-epidemiologiczne obowiązujące pracowników .....	90
3.4. Przepisy prawne związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową i zaleceniami ochrony środowiska w hotelowym zespole gastronomicznym.....	92
3.4.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa oraz ergonomia na stanowiskach pracy w gastronomii hotelowej .....	92
3.4.2. Przepisy ochrony środowiska w gastronomii hotelowej.....	97
3.4.3. Czynniki szkodliwe dla zdrowia, sposoby zapobiegania zagrożeniom i wypadki przy pracy .....	100
3.5. Organy uprawnione do kontroli hotelowych placówek gastronomicznych .....	108
<b>4. PERSONEL W HOTELOWYM ZESPOLE GASTRONOMICZNYM.....</b>	<b>111</b>
4.1. Struktura organizacyjna zespołu gastronomicznego .....	111
4.2. Zakresy obowiązków pracowników kuchni .....	115
4.3. Zakresy obowiązków pozostałych pracowników zespołu gastronomicznego....	124
4.4. Wizerunek pracownika hotelowego zespołu gastronomicznego.....	128
4.4.1. Sylwetka pracownika zespołu gastronomicznego .....	128
4.4.2. Kultura i etyka pracownika.....	132
4.5. Dokumentacja pracy w zespole gastronomicznym.....	136
<b>5. WYBRANE ELEMENTY OBSŁUGI GOŚCI .....</b>	<b>144</b>
5.1. Aranżacja wewnątrz hotelowych lokali gastronomicznych i umeblowanie .....	144
5.2. Bielizna i zastawa stołowa .....	152
5.2.1. Bielizna stołowa .....	152
5.2.2. Zastawa stołowa.....	156
5.3. Formy obsługi konsumentów .....	160
5.4. Technika pracy kelnera.....	164
5.5. Wybrane zagadnienia protokołu dyplomatycznego w obsłudze gości .....	168
5.6. Karty menu w hotelowych lokalach gastronomicznych .....	170
5.6.1. Definicja, zadania i zasady tworzenia kart menu .....	170
5.6.2. Rodzaje kart menu .....	173
<b>6. USŁUGI ŻYWIENIOWE W HOTELOWYCH .....</b>	<b>179</b>
6.1. Specyfika i rodzaje posiłków w gastronomii hotelowej .....	179
6.1.1. Specyfika świadczenia usług żywieniowych w hotelach .....	179
6.1.2. .Posiłki serwowane przez gastronomię hotelową .....	181
6.1.3. Podawanie posiłków do pokoju ( <i>room service</i> ).....	184
6.1.4. <i>Lounge service</i> .....	187

6.1.5. Minibary .....	188
6.1.6. Wstawki.....	191
6.1.7. <i>Vending</i> .....	193
6.2. Usługi żywieniowe w pakietach hotelowych.....	194
6.2.1. Żywnienie jako element pakietów dla gości indywidualnych i grup turystycznych .....	194
6.2.2. Żywnienie uczestników szkoleń i konferencji.....	196
6.3. Obsługa gastronomiczna imprez w hotelu i poza hotelem.....	201
6.3.1. <i>Party service</i> .....	201
6.3.2. Bankiety .....	202
6.3.3. Catering .....	207
<b>7. ŚNIADANIA HOTELOWE .....</b>	<b>210</b>
7.1. Wiadomości wstępne .....	210
7.2. Organizacja, rodzaje i formy podawania śniadań.....	211
7.2.1. Godziny wydawania śniadań hotelowych .....	211
7.2.2. Formy zamówień śniadań i zasady płatności .....	213
7.2.3. Rodzaje śniadań hotelowych.....	216
7.2.4. Formy podawania śniadań.....	222
7.2.5. Zasady serwowania śniadań.....	226
7.3. Metody i techniki przygotowania śniadań.....	231
7.3.1. Obróbka wstępna .....	231
7.3.2. Obróbka cieplna (termiczna). Podstawowe metody w procesie przygotowywania śniadań .....	235
7.4. Sprzęt i zastawa stołowa wykorzystywane do ekspedycji śniadań .....	241
7.4.1. Rodzaj serwowanego śniadania a sposób nakrycia stołu .....	241
7.4.2. Organizacja bufetu śniadaniowego .....	242
7.4.3. Sprzęt pomocniczy .....	249
<b>8. USŁUGI ŻYWIENIOWE W WYBRANYCH OBIEKTACH NOCLEGOWYCH.....</b>	<b>251</b>
8.1. Usługi żywieniowe w pensjonatach i ośrodkach wczasowych.....	251
8.2. Usługi żywieniowe w domach wycieczkowych i schroniskach .....	253
8.3. Usługi żywieniowe w obiektach uzdrowiskowych i sanatoryjnych.....	255
8.4. Usługi żywieniowe w ruchomej bazie noclegowej .....	259
8.4.1. Usługi żywieniowe w transporcie kolejowym .....	259
8.4.2. Usługi żywieniowe w transporcie lotniczym .....	262
8.4.3. Usługi żywieniowe w transporcie autokarowym oraz w żegludze morskiej i śródlądowej.....	265
<b>Literatura .....</b>	<b>269</b>