

## SPIS TREŚCI

Od Wydawcy. Zasady przeprowadzania egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie	5
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie kelnera	12

### I. Repetytorium. Kwalifikacja T.9

1. Gastronomia i jej funkcje	19
2. Zakład gastronomiczny	19
3. Personel zakładu gastronomicznego	25
4. Zawód kelnera	27
5. Bielizna stołowa	33
6. Zastawa stołowa	34
7. Techniki przenoszenia tac i zastawy stołowej	40
8. Przenoszenie naczyń	41
9. Nakrywanie stołów białą bielizną	42
10. Nakrywanie stołów zastawą	42
11. Dekoracja stołu	44
12. Karty menu	45
13. Goście w restauracji	48
14. Systemy obsługi w zakładach gastronomicznych	50
15. Etapy obsługi gości	52
16. Ogólne zasady obsługi gościa	56
17. Style obsługi gości	58
18. Podawanie śniadań	61
19. Podawanie przystawek	63
20. Podawanie zup	64
21. Podawanie dań zasadniczych i serów	66
22. Podawanie deserów	67
23. Serwis specjalny	67
24. Podawanie napojów bezalkoholowych	76
25. Podawanie napojów alkoholowych	79
26. Zwyczaje żywieniowe różnych narodów	86
27. Sztuka barmańska	87
28. Organizacja obsługi gości w pokojach hotelowych	91
29. Rodzaje i charakterystyka przyjęć okolicznościowych	92

### II. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.9 Testy egzaminacyjne

Test I	94
Test II	100
Test III	107
Test IV	114
Test V	120

### III. Praktyczna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.9 Zadania z rozwiązaniami

Zadanie I	127
-----------	-----

Rozwiązanie zadania I .....	132
Zadanie II .....	134
Rozwiązanie zadania II .....	135
Zadanie III .....	137
Rozwiązanie zadania III.....	140
Zadanie IV .....	142
Rozwiązanie zadania IV.....	143
Zadanie V .....	145
Rozwiązanie zadania V.....	148

<b>IV. Pisemna część egzaminu zawodowego. Klucz odpowiedzi do testów .....</b>	<b>150</b>
--	------------

Literatura .....	151
------------------	-----