

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

I. Repetytorium. Kwalifikacja T.10

1. Usługi gastronomiczne	19
1.1. Klasyfikacja usług gastronomicznych	19
1.2. Typy placówek gastronomicznych	20
1.3. Rynek usług gastronomicznych	21
2. Marketing usług gastronomicznych	21
2.1. Marketing usług gastronomicznych	21
2.2. Planowanie usług gastronomicznych	22
2.3. Ocena jakości usług gastronomicznych	23
2.4. Promocja usług gastronomicznych	24
3. Kalkulacja i rozliczanie usług gastronomicznych	28
3.1. Ceny w gastronomii	28
3.2. Metody kalkulowania cen w gastronomii	29
3.3. Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych	30
3.4. Zasady rozliczania usług gastronomicznych	31
4. Organizowanie przyjęć okolicznościowych w zakładzie gastronomicznym	31
4.1. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	31
4.2. Charakterystyka przyjęć okolicznościowych	32
4.3. Warunki organizowania przyjęć okolicznościowych	34
4.4. Planowanie organizacji przyjęć okolicznościowych	35
4.5. Wyposażenie używane do organizacji i obsługi przyjęć okolicznościowych	37
5. Organizowanie okolicznościowych przyjęć na stojąco	39
5.1. Menu przyjęć na stojąco	39
5.2. Przygotowanie sal na przyjęcia na stojąco	40
5.3. Obsługa kelnerska przyjęć na stojąco	40
6. Organizowanie okolicznościowych przyjęć bufetowych	40
6.1. Menu przyjęć bufetowych	40
6.2. Przygotowanie sal na przyjęcia bufetowe	41
6.3. Obsługa kelnerska przyjęć bufetowych	44
7. Organizowanie okolicznościowych przyjęć zasiadanych	44
7.1. Menu przyjęć zasiadanych	44
7.2. Przygotowanie sal na przyjęcia zasiadane	44
7.3. Przygotowanie stołów na przyjęcia zasiadane	44
7.4. Nakrywanie i dekoracja stołów na przyjęcia zasiadane	46
7.5. Obsługa kelnerska przyjęć zasiadanych	49
8. Organizowanie okolicznościowych przyjęć mieszanych	49
8.1. Menu przyjęć mieszanych	49
8.2. Przygotowanie sal na przyjęcia mieszane	49
8.3. Obsługa kelnerska przyjęć mieszanych	50
9. Organizowanie szkoleń i konferencji	50
9.1. Warunki techniczne organizowania szkoleń i konferencji	50
9.2. Organizacja i obsługa poczęstunku dla uczestników szkoleń i konferencji	51
10. Organizowanie przyjęć dyplomatycznych	51
10.1. Formy przyjęć dyplomatycznych okolicznościowych	51
10.2. Menu na przyjęcia dyplomatyczne zasiadane	52
10.3. Aranżacja stołu i sali na przyjęcia dyplomatyczne	52

10.4. Reguły protokołu dyplomatycznego	52
10.5. Zasady rozmieszczania przy stole uczestników przyjęć dyplomatycznych.....	52
10.6. Obsługa kelnerska przyjęć dyplomatycznych	54
11. Usługi cateringowe	54
11.1. Warunki świadczenia usług cateringowych	54
11.2. Obsługa przyjęć cateringowych	55
12. Systemy i programy komputerowe dla branży gastronomicznej	55
12.1. System komputerowy w restauracji.	55
12.2. Programy komputerowe dla branży gastronomicznej	55
II. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.10.	
Testy egzaminacyjne	
TEST I	57
TEST II	65
TEST III.....	73
TEST IV.....	80
TEST V.....	88
III. Praktyczna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.10.	
Zadania z rozwiązaniami	
Zadanie I	97
Rozwiązanie zadania I	102
Klucz oceniania zadania I	104
Zadanie II	106
Rozwiązanie zadania II	111
Klucz oceniania zadania II.....	114
Zadanie III	117
Rozwiązania zadania III.....	121
Klucz oceniania zadania III	123
Zadanie IV.....	124
Rozwiązanie zadania IV.....	127
Klucz oceniania zadania IV	130
Zadanie V	132
Rozwiązanie zadania V.....	135
Klucz oceniania zadania V	136
Literatura	137
IV. Pisemna część egzaminu zawodowego. Kwalifikacja T.10.	
Klucze odpowiedzi do testów.....	138