

Od Redakcji	9
-------------------	---

I. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii

1 Zasady bezpieczeństwa w gastronomii	12
1.1. Obowiązki i prawa pracodawcy w zakresie bhp	12
1.2. Obowiązki i prawa pracownika w zakresie bhp	14
1.3. Nadzór i kontrola przestrzegania prawa pracy	15
1.3.1. Państwowa Inspekcja Pracy	16
1.3.2. Społeczna Inspekcja Pracy	17
1.3.3. Państwowa Inspekcja Sanitarna	19
1.4. Szkolenia bhp	21
1.4.1. Szkolenie wstępne	22
1.4.2. Szkolenia okresowe	27
1.5. Ochrona przeciwpożarowa	30
1.5.1. Zadania pracodawcy w zakresie ochrony przeciwpożarowej	30
1.6. Ochrona przeciwporażeniowa	32
2 Wymagania bhp w układzie funkcjonalnym zakładu gastronomicznego	35
2.1. Układ funkcjonalny	35
2.2. Dział socjalny i administracyjny	37
2.3. Dział magazynowy	40
2.3.1. Rodzaje magazynów	40
2.3.2. Wymagania higieniczno-sanitarne	41
2.4. Dział produkcyjny (kuchnia)	42
2.5. Zmywalnia	43
2.5.1. Zmywalnia naczyń kuchennych	44
2.5.2. Zmywalnia naczyń stołowych	44
2.6. Sala konsumencka	44
3 Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych	45
3.1. Zasady użytkowania urządzeń elektrycznych	45
3.2. Zasady użytkowania urządzeń gazowych	46
3.3. Zasady użytkowania urządzeń ciśnieniowych	47
3.4. Znaki ostrzegawcze i tablice informacyjne	48
4 Ochrona zdrowia w gastronomii	51
4.1. Badania lekarskie	51
4.1.1. Badanie sanitarno-epidemiologiczne	51
4.1.2. Orzeczenie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku w warunkach pracy opisanych w skierowaniu na badania lekarskie	55
4.2. Zagrożenia na stanowisku kucharza	60
4.2.1. Czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe	60
4.2.2. Zagrożenia biologiczne	62
4.2.3. Zagrożenia mechaniczne	67
4.2.4. Zagrożenia fizyczne	68
4.2.5. Zagrożenia chemiczne	69
4.2.6. Zagrożenia psychofizyczne	71
4.3. Wypadki przy pracy i udzielanie pierwszej pomocy	74
4.3.1. Urazy kości i stawów	75
4.3.2. Rany	78
4.3.3. Oparzenia termiczne	80
4.3.4. Zadławienia	82

4.3.5. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa	83
4.3.6. Apteczka	83
4.4. Środki ochrony indywidualnej	84
4.4.1. Odzież ochronna kucharza	86
4.4.2. Ochrona rąk	89
4.4.3. Ergonomia odzieży ochronnej	91
5 Ergonomia w gastronomii	92
5.1. Oświetlenie	92
5.2. Wentylacja i klimatyzacja	93
5.3. Ogrzewanie w pomieszczeniach pracy	96
6 Ochrona środowiska a gastronomia	97
6.1. Ochrona środowiska w Polsce	97
6.2. Woda	98
6.3. Kanalizacja	99
6.4. Odpady	101

II. Podstawy działalności gospodarczej w gastronomii

7 Mikro- i makroekonomia	110
7.1. Mikroekonomia	110
7.2. Makroekonomia	115
7.2.1. Problematyka wzrostu gospodarczego	115
7.2.2. Ceny i inflacja	117
7.3. Makroekonomiczne i konkurencyjne otoczenie przedsiębiorstwa	118
8 Rynek pracy	120
8.1. Rola państwa na rynku pracy	120
8.2. Prawo pracy	123
8.2.1. Prawa i obowiązki pracowników i pracodawców	124
8.3. Umowy dotyczące zatrudnienia	125
8.3.1. Rozwiązywanie umów o pracę	127
8.3.2. Uprawnienia pracodawcy i pracownika	129
8.4. Umowa-zlecenie	131
8.5. Umowa o dzieło	134
8.6. Stosunek pracy na podstawie powołania, wyboru, mianowania oraz spółdzielczej umowy o pracę	137
8.6.1. Stosunek pracy na podstawie powołania	137
8.6.2. Stosunek pracy na podstawie wyboru	138
8.6.3. Stosunek pracy na podstawie mianowania	138
8.6.4. Stosunek pracy na podstawie spółdzielczej umowy o pracę	138
8.7. Wynagrodzenie za pracę i inne świadczenia	139
8.8. Urlopy pracownicze	143
8.8.1. Urlopie wypoczynkowy	143
8.8.2. Urlopie na żądanie	145
8.8.3. Ekwiwalent za urlopie	145
8.8.4. Urlopie bezpłatny	146
8.9. Czas pracy	146
8.9.1. Okresy odpoczynku	147
8.9.2. Praca w godzinach nadliczbowych	147
8.9.3. Dyżury w pracy	148
8.9.4. Praca w porze nocnej	148
8.9.5. Praca w niedziele i święta	148

8.10. Zatrudnianie młodocianych	149
9 Dane osobowe	152
10 Prawo autorskie	157
10.1. Podstawowe definicje	157
10.2. Prawa autorskie	158
10.3. Wynagrodzenie dla twórców	160
11 Prawo podatkowe	162
11.1. Wiadomości ogólne	162
11.2. Prawo podatkowe w Polsce	162
11.3. Klasyfikacja podatków	164
11.4. Kontrole podatkowe	165
11.5. Podatki w gastronomii	166
12 Księgowość w gastronomii	172
13 Kasy rejestrujące podatki (fiskalne)	174
13.1. Wiadomości ogólne	174
13.2. Kasa fiskalna w gastronomii	174
14 Działalność gospodarcza	178
14.1. Definicje podstawowe	178
14.2. Biznesplan	181
14.3. Formy prowadzenia działalności gospodarczej	183
14.4. Spółki handlowe	185
14.4.1. Podział spółek handlowych	186
14.4.2. Zakładanie spółek	186
14.5. Formy wsparcia działalności gospodarczej	196
15 Zakładanie działalności gastronomicznej	201
15.1. Formy prowadzenia działalności gastronomicznej	201
15.2. Formy opodatkowania	203
15.3. Dokumentacja rachunkowa	203
15.4. REGON	206
15.5. ZUS lub KRUS właściciela	207
15.6. Urząd skarbowy	208
15.7. Pieczęć firmy	209
15.8. Bank	210
15.9. Odbiór obiektu przez Państwową Straż Pożarną	212
15.10. Państwowa Inspekcja Sanitarna	215
15.10.1. Wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej	216
15.11. GHP, GMP, HACCP	218
15.12. Zezwolenie na sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych	222
15.13. Zatrudnianie pracowników	224
15.13.1. Ogłoszenie o pracę	224
15.13.2. Rekrutacja pracowników	226
15.13.3. Rozmowa kwalifikacyjna	227
15.13.4. Referencje	229
16 Marketing w gastronomii	231
16.1. Wiadomości ogólne	231
16.2. Cykl życia usług gastronomicznych	233
16.3. Cena	235
16.3.1. Metody kształtowania cen	236
16.4. Dystrybucja	237
16.4.1. Kanały pośrednie	238

16.5. Promocja	240
16.5.1. Reklama przy drodze	241
16.5.2. Opłaty za reklamy przy drodze	243
16.6. Sprzedaż osobista	244
16.6.1. Sprzedaż osobista w zakładzie gastronomicznym	244
16.6.2. Prezentacja osobista oferty	245
16.7. Promocja sprzedaży i public relations	246
16.8. Public relations (propaganda marketingowa)	246
17 Kalkulacja cen w zakładzie gastronomicznym	248
17.1. Marża w gastronomii	250
17.1.1. Marża procentowa „w stu”	251
17.1.2. Marża procentowa „od sta”	252
17.1.3. Marża jako wskaźnik finansowy firmy	252
17.2. Zasady kalkulacji cen	253
17.3. Wskaźniki w gastronomii	257
17.4. Obliczanie kaloryczności w zakładzie gastronomicznym	260
18 Budżet zakładu gastronomicznego	264
18.1. Koszty w zakładzie gastronomicznym	268
18.1.1. Koszty wstępne, stałe i zmienne	268
18.1.2. Koszty pracownicze	269
18.1.3. Koszty ZAiKS i ZPAV	270
18.1.4. Koszty wody i ścieków	273
18.2. Prognozowany wynik finansowy	274

III. Wyposażenie zakładów gastronomicznych

19 Meble w gastronomii	280
19.1. Wiadomości ogólne	280
19.2. Wyposażenie sali konsumenckiej i baru	281
20 Wyposażenie kuchni gorącej	284
20.1. Wiadomości ogólne	284
20.2. Trzon kuchenny	285
20.3. Płyta grzejna	287
20.4. Kuchnia mikrofalowa i cyrkulator temperatury	289
20.5. Piec segmentowy, konwekcyjny, konwekcyjno-parowy	291
20.6. Wyposażenie zmywalni naczyń kuchennych	293
20.7. Naczynia do sporządzenia potraw	294
20.7.1. Garnki i pokrywki	294
20.7.2. Patelnie	297
20.7.3. Brytfanny	298
20.7.4. Wok i tadżin	299
20.8. Naczynia do podawania potraw	300
20.8.1. Naczynia do podawania zup	300
20.8.2. Naczynia do podawania dań zasadniczych (głównych)	301
20.8.3. Naczynia do podawania deserów	302
20.9. Urządzenia kontrolno-pomiarowe	304
20.9.1. Waga	304
20.9.2. Termometr	305
20.10. Przybory kuchenne i drobny sprzęt kuchenny	305
20.10.1. Pojemniki do przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	305

	20.10.2. Chochle i cedzaki	307
	20.10.3. Przybory do smażenia	308
	20.10.4. Przyrządy do frytek	309
	20.10.5. Drobnny sprzęt kuchenny	309
	20.11. Urządzenia do transportu w kuchni	312
	20.12. Urządzenia do zachowania higieny	312
21	Wypożyczenie kuchni zimnej	314
	21.1. Urządzenia chłodnicze	314
	21.2. Urządzenia do krojenia chleba, wędlin i sera	316
22	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej	318
	22.1. Obróbka wstępna brudna	318
	22.2. Obróbka wstępna czysta	319
	22.2.1. Urządzenia do rozdrabniania warzyw	319
	22.2.2. Urządzenia do rozdrabniania i spulchniania mięsa	321
23	Wypożyczenie zmywalni	326
24	Wypożyczenie magazynów	328
	24.1. Magazyny żywnościowe chłodzone	328
	24.1.1. Urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze	328
	24.1.2. Metody zamrażania półproduktów i produktów	331
	24.2. Magazyny żywnościowe niechłodzone	333
	24.3. Magazyny nieżywnościowe	334
	24.4. Wózki do transportu magazynowego	335
25	Wypożyczenie pracowni cukierniczej	336
	25.1. Wiadomości ogólne	336
	25.2. Urządzenia do wyrabiania ciasta i ubijania masy	337
	25.3. Temperówki do czekolady	339
	25.4. Witryny cukiernicze	340
	25.5. Konserwatory do lodów	340
	25.6. Schładzarko-zamrażarki szokowe	341
	25.7. Akcesoria cukiernicze	342
26	Wypożyczenie baru	344
	26.1. Bar	344
	26.2. Urządzenia do napojów zimnych i mrożonych	344
	26.2.1. Sokowirówki	345
	26.2.2. Dystrybutor napojów chłodzących	346
	26.3. Urządzenia do napojów gorących	346
	26.3.1. Ekspres do kawy	346
	26.3.2. Automat do gorącej czekolady	347
	26.3.3. Naczynia do podawania i sposoby podawania napojów gorących	348
	26.3.4. Naczynia do podawania napojów zimnych	351
	26.4. Urządzenia chłodnicze	354
	26.5. Akcesoria barmańskie	355
27	Wypożyczenie sali konsumenckiej	357
	27.1. Sala konsumencka	357
	27.2. Bielizna stołowa	358
	27.3. Sztućce i tace	359
	27.4. Zastawa stołowa ceramiczna	361
	27.5. Urządzenia do rozliczeń kelnerskich	363
	27.6. Wózki ekspedycyjne i kelnerskie	367
28	Wypożyczenie pizzerii	369

29	Wypożyczenie zakładów gastronomii zamkniętej	370
29.1.	Lodówki do przechowywania próbek żywności	370
29.2.	Kotły warzelne	372
29.3.	Patelnie elektryczne	374
29.4.	Transport zmechanizowany	375
29.5.	Mycie i oczyszczanie mechaniczne	375
29.6.	Zmywarki tunelowe (ciągłe)	378
30	Wypożyczenie barów typu fast food	381
30.1.	Frytkownica	381
30.2.	Aparatura grzejna do smażenia beztłuszczowego	382
30.3.	Wypożyczenie baru typu kebab	383
30.4.	Chłodnicze stoły sałatkowe	384
30.5.	Urządzenia podgrzewcze	384
31	Urządzenia cateringowe	386
32	Systemy komputerowe w gastronomii	388

IV. Kompetencje personalne i społeczne

33	Komunikacja interpersonalna	392
33.1.	Komunikacja werbalna i niewerbalna	392
33.2.	Komunikacja z trudnym rozmówcą	394
33.3.	Rozmowa	396
33.3.1.	Rozmowa bezpośrednia	396
33.3.2.	Rozmowa telefoniczna	399
33.4.	Korespondencja	400
33.4.1.	Korespondencja listowa	400
33.4.2.	Korespondencja e-mailowa	403
33.5.	Negocjacje	405
33.5.1.	Taktyki negocjacji	405
33.5.2.	Etapy negocjacji	407
33.5.3.	Asertywność w negocjacjach	407
33.5.4.	Socjotechniki negocjacji	409
34	Kultura	411
34.1.	Kultura pracy	411
34.2.	Kultura współżycia z ludźmi	412
34.3.	Poszanowanie godności człowieka	417
34.4.	Stres w życiu zawodowym	419
34.5.	Konflikty w zakładzie pracy	422
35	Etyczne aspekty pracy zawodowej	424
35.1.	Etyka	424
35.2.	Etyka biznesu	424
35.3.	Kodeks etyczny dla zakładów gastronomicznych	425
35.4.	Tajemnica zawodowa	427
35.5.	Patologie społeczne	429
36	Wybrane zasady savoir-vivre'u	434
36.1.	Zachowanie przy stole	434
36.2.	Przykłady savoir-vivre'u w innych krajach	439
	Literatura	444
	Wykaz podstawowych pojęć w językach polskim, angielskim i niemieckim	449