

1. BHP w zakładzie gastronomicznym

1.1.	Pierwsza pomoc – podstawowe definicje	8
1.2.	Udzielanie pierwszej pomocy	9
1.3.	Organizacja stanowiska pracy	16
1.4.	Stroje służbowe w gastronomii	19
1.5.	Zagrożenia w gastronomii	24

2. Bezpieczeństwo żywnościowe

2.1.	Podstawowe pojęcia	28
2.2.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia na świecie	29
2.3.	Bezpieczeństwo żywnościowe w Polsce	33
2.4.	Zanieczyszczenia i zagrożenia żywności	37
2.4.1.	Zanieczyszczenia i zagrożenia fizyczne	37
2.4.2.	Zanieczyszczenia i zagrożenia chemiczne	38
2.4.3.	Zanieczyszczenia i zagrożenia biologiczne	43
2.5.	Jakość i systemy bezpiecznej żywności	46
2.5.1.	Systemy produkcji ekologicznej w Polsce i na świecie	47
2.5.2.	Oznaczenia produktów ekologicznych w Polsce i w innych krajach	47
2.5.3.	Systemy jakości żywności działające w Polsce	50
2.5.4.	System chronionych nazw pochodzenia	52
2.6.	Opakowania żywności	53
2.6.1.	Oznaczenia ekologiczne na opakowaniach towarów	54
2.6.2.	Informacje na opakowaniach żywnościowych	57
2.7.	Marnotrawstwo żywności a bezpieczeństwo żywnościowe	59
2.7.1.	Marnotrawstwo żywności na świecie	59
2.7.2.	Marnotrawstwo żywności w Polsce	62

3. GHP, GMP, HACCP normalizacja i normy w gastronomii

3.1.	GHP i GMP	64
3.2.	Higiena osobista	65
3.3.	HACCP	67
3.3.1.	Dokumentacja HACCP	69
3.4.	Higiena produkcji gastronomicznej	73
3.4.1.	Szkodniki w gastronomii	76
3.5.	Krytyczne punkty kontroli (CPP) w procesach produkcji i świadczeniu usług gastronomicznych	78
3.6.	Zrównoważony rozwój w gastronomii	80
3.7.	Normy i procedury oceny zgodności	82
3.7.1.	Pojęcie normalizacji	82
3.7.2.	Pojęcie normy	83

4. Stanowiska pracy w gastronomii

4.1.	Międzynarodowe nazwy stanowisk pracy w gastronomii	84
4.2.	Stanowiska pracy w gastronomii otwartej i zamkniętej	86
4.2.1.	Stanowiska pracy w gastronomii otwartej	87
4.2.2.	Stanowiska pracy w gastronomii zamkniętej	92

5. Receptury gastronomiczne

5.1. Pierwsze receptury w Polsce	98
5.1.1. Receptury tradycyjne	100
5.1.2. Receptury w systemie HACCP	101
5.1.3. Tworzenie nowych receptur	101

6. Menu

6.1. Ogólny podział menu	105
6.1.1. Rys historyczny	105
6.1.2. Karty menu	105
6.1.3. Ważne informacje żywieniowe dla konsumenta w kartach menu	107
6.2. Menu tradycyjne	113
6.2.1. Jadłospis ilustrowany	113
6.3. Karta napojów	116
6.4. Karty menu okolicznościowego	117
6.5. Karty menu (jadłospis) w zakładach gastronomii zamkniętej	118

7. Magazyny w gastronomii

7.1. Podział i charakterystyka magazynów	121
7.2. Magazyny żywnościowe w gastronomii	122
7.2.1. Magazyny żywnościowe chłodzone	122
7.2.2. Magazyny żywnościowe niechłodzone	124
7.2.3. Obliczanie zapotrzebowania na towary w magazynach	125
7.3. Transport do magazynów artykułów żywnościowych chłodzonych i mrożonych	127
7.4. HACCP w magazynach żywnościowych	129
7.5. Magazyny nieżywnościowe w gastronomii	130
7.5.1. Odpady żywnościowe w gastronomii	130
7.5.2. Odpady nieżywnościowe	133

8. Zamówienia w gastronomii

8.1. Zamówienia w gastronomii otwartej	135
8.2. Zamówienia publiczne w jednostkach budżetowych	138
8.2.1. Podstawowe pojęcia	138
8.2.2. Znaczenie zamówień publicznych	140
8.2.3. Zasady udzielania zamówień	141
8.2.4. Wybór najkorzystniejszej oferty	147
8.2.5. Dokumentowanie postępowania	149
8.2.6. Kary za nieprzebrzeżenie ustawy	150

9. Produkcja gastronomiczna

9.1. Planowanie produkcji gastronomicznej	151
9.1.1. Planowanie stanowiska pracy	152
9.1.2. Tworzenie nowych dań w gastronomii	154
9.1.3. Planowanie procesu przygotowania potraw	156
9.1.4. Czynniki wpływające na jakość potrawy	159
9.1.5. Dobór maszyn i urządzeń w zależności od rodzaju asortymentu i wielkości produkcji ..	160
9.1.6. Wykorzystanie zwrotów produkcyjnych	164

9.1.7. Harmonogramy pracy	165
9.1.8. Schematy blokowe produkcji potraw	169
9.2. Systemy produkcji w zakładzie gastronomicznym	174
9.3. Techniki stosowane w produkcji gastronomicznej	178
9.3.1. Tradycyjne techniki sporządzania potraw	178
9.3.2. Techniki stosowane w kuchni molekularnej	183
9.3.3. Kuchnia <i>fusion</i> i <i>live cooking</i>	189
9.4. Kontrola produkcji gastronomicznej	190
9.4.1. Urządzenia do pomiaru masy	190
9.4.2. Urządzenia do pomiaru temperatury	192
9.4.3. Urządzenia do kontroli ciśnienia	193
9.4.4. Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw	194

10. Zapotrzebowanie, kaloryczność i kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych

10.1. Zasady i sposoby wykonywania obliczeń bez użycia programów komputerowych	200
10.2. Kaloryczność potraw w gastronomii otwartej	201
10.3. Kalkulacja cen potraw w gastronomii	204
10.3.1. Marża	204
10.3.2. Kalkulacja cen w zakładzie gastronomicznym typu otwartego	206
10.3.3. Kalkulacja cen w zakładach sieci zamkniętej	213

11. Usługi gastronomiczne i cateringowe

11.1. Podstawowe pojęcia dotyczące usług gastronomicznych	215
11.2. Rynek usług gastronomicznych, w tym cateringowych	218
11.2.1. Rodzaje usług gastronomicznych	218
11.2.2. Funkcje gastronomii	221
11.2.3. Analiza rynku usług gastronomicznych	222
11.3. Miejsca świadczenia usług gastronomicznych i rodzaje zakładów gastronomicznych	228
11.4. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	232

12. Promocja usług gastronomicznych i cateringowych

12.1. Pojęcia opisujące strategię marketingową	246
12.2. Narzędzia marketingowe	247
12.2.1. Produkt	247
12.2.2. Cena	248
12.2.3. Promocja	248
12.2.4. Miejsce / dystrybucja	259
12.3. Planowanie i analiza strategii marketingowych	259
12.3.1. Planowanie strategii	259
12.3.2. Analiza rynku – określenie grupy docelowej konsumentów	263
12.3.3. Badanie rynku gastronomicznego	263

13. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych

13.1. Technika i forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	268
13.2. Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych	272
13.2.1. VAT od usług gastronomicznych	273

13.2.2. Ewidencja sprzedaży usług gastronomicznych	273
13.2.3. Sposoby reklamacji usług gastronomicznych	274

14. Użytkowanie i rozliczanie sprzętów, zastawy i bielizny stołowej potrzebnych do wykonywania usług gastronomicznych

14.1. Dobór bielizny stołowej i zastawy stołowej	276
14.1.1. Bielizna stołowa	276
14.1.2. Sztućce stosowane w gastronomii	285
14.1.3. Szkło stosowane w gastronomii	290
14.1.4. Ceramiczna zastawa stołowa	293
14.1.5. Pozostałe wyposażenie stołu	296
14.2. Dobór i zastosowanie sprzętów oraz urządzeń wykorzystywanych do wykonywania usług gastronomicznych	297
14.2.1. Warunki transportu, serwowania i ekspozycji potraw i napojów	298
14.2.2. Warunki transportu sprzętu, bielizny stołowej i zastawy stołowej	299
14.2.3. Specjalny sprzęt i urządzenia potrzebne do obsługi gości	300
14.2.4. Sprzęt i urządzenia do transportu i wydawania potraw	302
14.3. Czynności i dokumentacja niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej	303

15. Metody i techniki obsługi konsumentów

15.1. Charakterystyka systemów obsługi	309
15.1.1. Systemy obsługi kelnerskiej	310
15.1.2. System samoobsługowy	313
15.1.3. System mieszany	314
15.2. Podstawowe zasady obsługi konsumentów	315
15.2.1. Wizerunek zawodowy kelnera	315
15.2.2. Podawanie potraw i napojów z użyciem tac	319
15.2.3. Noszenie i zbieranie talerzy	321
15.2.4. Noszenie, ustawianie i zbieranie innych naczyń	323
15.2.5. Sposób obsługi różnych typów konsumentów	324
15.3. Klasyfikacja metod i technik obsługi	327
15.3.1. Wprowadzenie	327
15.3.2. Serwis francuski	328
15.3.3. Serwis angielski	331
15.3.4. Serwis rosyjski	332
15.3.5. Serwis talerzowy	333
15.3.6. Zastosowanie mieszanych form serwisów	334
15.4. Dobór metod obsługi do świadczonych usług gastronomicznych	334

16. Przygotowywanie miejsc świadczenia usług gastronomicznych

16.1. Przygotowanie sali konsumenckiej	339
16.2. Rodzaje nakryć	344
16.2.1. Nakrycie podstawowe	344
16.2.2. Nakrycie rozszerzone	345
16.2.3. Nakrycia śniadaniowe	349
16.3. Przygotowanie stacji serwisowej	356
16.4. Aranżacja miejsc świadczenia usług gastronomicznych	356
16.5. Organizacja imprez okolicznościowych	359
16.5.1. Rodzaje przyjęć	359

16.5.2. Przyjęcia zasiadane – bankiety i bale	361
16.5.3. Przyjęcia na stojąco	369
16.5.4. Przyjęcia amerykańskie – mieszane	375
16.5.5. Dokumentacja związana z organizacją przyjęć okolicznościowych	376
16.6. Przyjęcia okolicznościowe organizowane w ramach protokołu dyplomatycznego	381
16.6.1. Cocktail	382
16.6.2. Przyjęcie cocktailowe (receptiony)	382
16.6.3. Poranne śniadanie (early breakfast)	382
16.6.4. Śniadanie – lunch	383
16.6.5. Śniadanie – brunch (brancz)	383
16.6.6. Obiad – dinner	383
16.6.7. Przyjęcia bufetowe	384
16.6.8. Lampka wina albo aperitif	384
16.6.9. Garden party i piknik	384
16.6.10. Popołudniowa kawa lub herbata	385
16.6.11. Bal	385
16.6.12. Zasady organizacyjne przyjęć dyplomatycznych	385

17. Polityka finansowa przedsiębiorstwa gastronomicznego

17.1. Planowanie zysku w przedsiębiorstwie gastronomicznym	390
17.2. Analiza rentowności	393
17.3. Polityka cenowa	396
17.4. Dokumentacja finansowa	398

18. Specjalistyczne programy komputerowe do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych

18.1. Przykładowe systemy komputerowe dostępne na polskim rynku, które pomagają szefowi kuchni	400
18.2. Przykładowe polskie programy dietetyczne mające zastosowanie głównie w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	402

19. Usługi gastronomiczne a ochrona środowiska

19.1. Ochrona środowiska w Polsce	404
--	-----

20. Umiejętności społeczne

20.1. Własność intelektualna i ochrona danych	417
20.2. Ochrona danych osobowych	417
20.3. Stres i metody radzenia sobie z nim	420

21. Organizacja pracy zespołowej

21.1. Grupa jako struktura społeczna	424
21.2. Zasady współpracy w grupie	424
21.3. Charakterystyka współpracy zespołowej	426
21.3. Rola lidera grupy	427

Wykaz podstawowych terminów w językach polskim, angielskim i niemieckim	344
Literatura	350