

Piotr Dominik

Gastronomia

we współczesnym hotelu



ALMAMER
WYŻSZA SZKOŁA EKONOMICZNA

Warszawa 2008

Recenzenci
mgr Bożena Granecka
dr Halina Makała
dr Ewa Michota-Katulaska

Opracowanie redakcyjne i korekta
Halina Bogusz

Opracowanie techniczno-graficzne
Beata Kocój

Projekt okładki
Małgorzata Fabiańska

ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna
01-201 Warszawa, ul. Wolska 43
www.almamer.pl

© Copyright by ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2008

ISBN 978-83-60197-69-1

Druk i oprawa
Zakład Wydawniczy DrukTur
01-201 Warszawa, ul. Wolska 43
tel./fax 022 321 85 03
e-mail: wydawnictwo@druktur.com.pl

Spis treści

Przedmowa	5
1. Hotelowe zakłady gastronomiczne	7
1.1. Pojęcie gastronomii i jej funkcje.	7
1.2. Rodzaje zakładów gastronomicznych występujących w hotelu	9
1.3. Klasyfikacja zakładów gastronomicznych	14
2. Podział przestrzenny hotelowego zakładu gastronomicznego	19
2.1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego w hotelu	19
2.2. Pomieszczenia zakładu gastronomicznego	22
3. Wyposażenie i estetyka wystroju wnętrz pomieszczeń części gastronomicznej	35
3.1. Dobór wyposażenia meblowego	35
3.2. Czynniki określające dobór maszyn i urządzeń w zakładzie gastronomicznym	37
3.3. Wyposażenie nowoczesnej kuchni	40
4. Struktura organizacyjna hotelowego działu gastronomicznego	43
4.1. Teoria organizacji pracy działu gastronomicznego w hotelu	43
4.2. Stanowiska pracy w hotelowym zakładzie gastronomicznym	49
5. Produkty żywnościowe wykorzystywane w gastronomii hotelowej oraz zasady układania jadłospisów	57
6. Wykorzystanie nowoczesnych systemów przygotowania potraw w cateringu	65
6.1. Zastosowanie w cateringu systemu schładzania potraw (cook-chill)	65
6.2. System zamrażania potraw (cook-freeze)	69
7. Podstawy prawne bezpiecznej produkcji żywności w gastronomii hotelowej	71
8. Zalecenia sanitarno-higieniczne obowiązujące w gastronomii hotelowej	77

9. Systemy zapewnienia jakości w produkcji gastronomicznej	83
9.1. Dobra Praktyka Produkcyjna	83
9.2. Dobra Praktyka Higieniczna	86
9.3. HACCP	88
10. Rodzaje i zakres usług gastronomicznych świadczonych w hotelu	91
10.1. Oznaczenia stosowane w hotelach	91
10.2. Minimum usług gastronomicznych	92
10.3. Rodzaje hoteli według zakresu świadczonych usług żywieniowych	92
10.4. Pożądane cechy gastronomii hotelowej w zależności od typu hotelu	94
10.5. Rola i rodzaje śniadań serwowanych w hotelach	95
10.6. Współpraca gastronomii z działem hotelowym	98
10.7. Room service	99
10.8. Dinning room	101
10.9. Lounge service	102
10.10. Bankiety i catering	102
11. Organizacja i obsługa bankietów w hotelu	105
11.1. Rodzaje przyjęć okolicznościowych	105
11.2. Forma przyjmowania zamówień na przyjęcia okolicznościowe	109
11.3. Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego	112
11.4. Przygotowanie sali konsumenckiej	122
12. Elementy obsługi w restauracjach hotelowych	133
12.1. Podział metod obsługi klientów	133
12.2. Style obsługi w restauracjach	134
13. Systemy komputerowe w służbie gastronomii hotelowej	141
14. Kierunki rozwoju gastronomii hotelowej	145
Posłowie	151
Bibliografia	153