

Obsah

I.	Gastronomie 3. tisíciletí	5
II.	Základní požadavky na pracovníky v gastronomii, v obsluze	12
III.	Společenská výchova	15
IV.	Hygienické a bezpečnostní předpisy pro práci na úseku obsluhy ..	24
V.	Pracovní oblečení do obsluhy - uniforma číšníka	31
VI.	Restaurace	33
VII.	Jídelní lístek - A' la carte	61
VIII.	Sestavování jídelního lístku - menu	72
IX.	Nápojový lístek	82
X.	Jednoduchá obsluha	85
XI.	Složitá obsluha	95
XII.	Nápoje a jejich význam	129
XIII.	Společenské akce - slavnostní hostiny	173
XIV.	Kavárny, vinárny a ostatní odbytová střediska	198
XV.	Obsluha v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních ...	203
XVI.	Závěr - co se má udělat, aby provoz fungoval	205
XVII.	Obrazová příloha	207
XVIII.	Literatura	243