

# 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