

CUPRINS

Cuvânt înainte

Capitolul 1 Tipuri de unități de alimentație

Structuri de alimentație pentru turism
Unități de alimentație publică neincluse în structuri de primire turistice

Capitolul 2 Amenajarea (fluxul) unităților de alimentație

Spații pentru primire și servire
Spații de producție, anexe și de depozitare a mărfurilor
Spații pentru activități manageriale și administrativ-gospodărești

Capitolul 3 Personalul de servire din unitățile de alimentație

Funcțiile și profesiile din restaurant
Calități necesare și condiții impuse personalului de servire
Ținuta fizică și vestimentară
Comportamentul profesional

Capitolul 4 Dotarea saloanelor de restaurant cu mobilier și inventar de serviciu

Mobilierul saloanelor de restaurant
Mobilierul ajutor serviciului
Inventarul de serviciu (vesela, tacâmurile, sticlăria, lenjeria, articole de menaj, accesorii de serviciu)

Capitolul 5 Pregătirea serviciilor

Curățenia în spațiile de servire și a obiectelor de inventar
Manipularea și transportul obiectelor de inventar
Aranjarea (mise-en-place-ul) salonului de restaurant
Forme (tipuri) de mise-en-place
Mise-en-place-ul mobilierului ajutor

Capitolul 6 Sortimentul băuturilor alcoolice și nealcoolice

Băuturi alcoolice
Aperitive/ digestive
Rachiuri
Vinuri
Berea
Băuturi nealcoolice

Capitolul 7 Întocmirea listelor și alcătuirea meniurilor

Întocmirea și redactarea listelor de preparate și băuturi

Alcătuirea meniurilor

Asocierea vinurilor și a altor băuturi cu preparatele culinare

Capitolul 8 Preparate specifice bucătărilor naționale și preferințele culinare ale turiștilor

Bucătăria americană (SUA, Mexic)

Bucătăria Europei occidentale (Franța, Marea Britanie, Olanda, Germania, Elveția)

Bucătăria Europei centrale și de est (Austria, Cehia, Slovacia, Ungaria, Polonia, Rusia)

Bucătăria scandinavă (Suedia, Norvegia, Danemarca, Finlanda)

Bucătăria meridională (Italia, Spania)

Bucătăria țărilor balcanice (Bulgaria, fostele republici iugoslave, Grecia)

Bucătăria orientală (Turcia, Bucătăria arabă, Bucătăria evreiască)

Bucătăria asiatică (India, China, Japonia)

Capitolul 9 Servirea clienților

Reguli generale de servire

Etapetele efectuării serviciului în restaurant

Principalele metode de servire

Tehnica debarasării în saloanele cu servicii à la carte

Capitolul 10 Tehnici de servire

Tehnici de servire a preparatelor

Tehnici de servire a băuturilor

Capitolul 11 Particularități ale servirii clienților

Servirea micului dejun

Serviciul la dejun și cină

Servirea grupurilor de turiști

Organizarea și efectuarea serviciilor în camerele hotelului

Organizarea și efectuarea serviciilor la acțiuni de protocol

Capitolul 12 Tranșarea, flambarea și pregătirea preparatelor în salonul restaurantului

Tranșarea

Filetarea peștilor (păstrăv rasol, crap în saramură)

Decuparea și porționarea păsărilor (pui fript)

Tranșarea pieselor din carne de măcelărie (antricot dublu, Chateaubriand, careu de vițel, mușchi de porc împănat)

Flambarea
Flambarea clătitelor
Flambarea fructelor (piersici, banane, cireșe)
Pregătirea preparatelor în fața clientului
Pregătirea fructelor pentru servire (portocală, grepfrut, mere, pere)
Pregătirea și servirea biftecului tartar
Pregătirea și servirea salatei verzi
Prezentarea și porționarea tortului

Capitolul 13 Tehnologia activității în bar

Dotări specifice barului
Pregătirea barului pentru servire
Metode de pregătire a cocktail-urilor
Tipuri de cocktail-uri
Rețete de cocktail-uri (alcoolice și nealcoolice)
Băuturi calde nealcoolice (cafea, ceai, ciocolată)
Gustări specifice oferite în bar
Efectuarea serviciului propriu-zis

Capitolul 14 Evidența tehnic-operativă specifică activității de servire

BIBLIOGRAFIE

Nu ne putem aștepta la servicii de calitate din partea unui personal necalificat!