

Úvod

ÚVOD DO PROFESE 13

1. **Historický vývoj pohostinství** 13
 - 1.1 Pohostinnost 13
 - 1.2 Pohostinství 13
 - 1.3 Pohostinské provozovny dnes 14
2. **Vzdělání** 14
3. **Personál v pohostinství** 16

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 17

1. **Základy chemie** 18
 - 1.1 Prvek-sloučenina 18
 - 1.2 Atom – iont – molekula 18
 - 1.3 Vzorce – jazyk chemie 19
 - 1.4 Kyseliny – zásady – soli 19
 - 1.5 Roztoky 20
 - 1.6 Emulze 21
 - 1.7 Difuze (prolínání) – osmóza (prolínání, prosakování) 21**Úkoly** 22

2. **Základy fyziky** 22

- 2.1 Zákon o rovnováze na páce 22
 - 2.2 Páky jako nářadí 22
 - 2.3 Nošení a zvedání břemen 23
 - 2.4 Elektřina 23
 - 2.5 Energie – práce – výkon 24
 - 2.6 Nauka o teple (termika) 24
- Úkoly**
- 28

3. **Základy biologie** 29

- 3.1 Buňka – tkáň 29
- 3.2 Fotosyntéza 29

HYGIENA 30

1. **Mikroby** 30

- 1.1 Výskyt 30
- 1.2 Druhy mikrobů a způsoby jejich rozmnožování 30
- 1.3 Životní podmínky mikrobů 31
- 1.4 Životní projevy mikrobů 33

2. **Infekce potravinami – otrava potravinami** 34

- 2.1 Salmonely 34
- 2.2 Stafylokoky 35
- 2.3 Půdní bakterie (*Clostridium botulinum*) 35
- 2.4 Hnilobné bakterie 35
- 2.5 Plíseň 35

3. **Boj proti škůdcům** 36

4. **Čištění a dezinfekce** 37

- 4.1 Čištění v potravinářských provozech 37
 - 4.2 Dezinfekce v potravinářských provozech 38
- Úkoly**
- 38

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 39

1. **Ochrana životního prostředí** 39

2. **Ochrana spotřebitele** 41

- 2.1 Zákon o ochraně spotřebitele a zákon o potravinách a tabákových výrobcích 41
 - 2.2 Označení potravin 42
 - 2.3 Vyhláška o zacházení s potravinami 44
 - 2.4 Kontrola potravin 47
- Úkoly**
- 48

Kuchyně

BEZPEČNOST PRÁCE 49

1. **Prevence úrazů** 49

- 1.1 Podlaha 49
- 1.2 Protipožární ochrana 49
- 1.3 Nože, kráječe 50
- 1.4 Stroje 50
- 1.5 Elektrická zařízení 50
- 1.6 Bezpečnostní značky 51

2. **První pomoc** 52

- 2.1 Řezné a bodné rány 52
 - 2.2 Mloby a ztráta vědomí 53
 - 2.3 Spáleniny a opaření 53
 - 2.4 Krvácení z nosu 53
 - 2.5 Cizí předměty v oku 54
 - 2.6 Úraz elektrickým proudem 54
- Úkoly**
- 54

PLÁNOVÁNÍ PRÁCE	55	8. Voda	79
1. Získání a vyhodnocení informací	55	8.1 Tvrdost vody	79
1.1 Odborné publikace	55	8.2 Technické vlastnosti	79
1.2 Odborné časopisy a noviny	55	8.3 Význam pro lidské tělo	80
1.3 Internet	56	Úkoly	80
1.4 Prospekty	56	9. Enzymy	80
2. Plánování	56	9.1 Způsob působení	80
2.1 Pracovní formuláře	56	9.2 Podmínky činnosti enzymů a jejich řízení	81
2.2 Časový harmonogram	57	10. Trávení a látková výměna	82
2.3 Tabulky	58	11. Zdravá výživa	84
2.4 Recepty a receptury	58	11.1 Spotřeba energie	84
Úkoly	60	11.2 Výběr potravy	85
VÝŽIVA	61	11.3 Rozdělení denního příjmu potravy	87
1. Úvod	61	Úkoly	87
2. Sacharidy	62	12. Alternativní způsoby výživy	88
2.1 Výstavba-druhy	62	12.1 Vegetariánská strava - rostlinná strava	88
2.2 Chování a vlastnosti	62	12.2 Plnohodnotná strava	88
2.3 Význam pro lidské tělo	64	13. Dieta	89
2.4 Zásobování sacharidy	65	13.1 Plnohodnotná strava	89
Úkoly	65	13.2 Lehká plnohodnotná strava	89
3. Tuky	65	13.3 Neslaná dieta	89
3.1 Složení – druhy	65	13.4 Dieta chudá na bíkoviny	90
3.2 Chování a vlastnosti	66	13.5 Diabetická dieta	90
3.3 Význam pro lidské tělo	68	13.6 Redukční strava	90
3.4 Zásobování tuky	69	13.7 Vysvětlení pojmů	91
Úkoly	69	Úkoly	91
4. Bílkoviny (proteiny)	70	14. Kvalita potravin	92
4.1 Složení – druhy	70	15. Způsoby uchování potravin	93
4.2 Chování a vlastnosti	71	15.1 Zachování hodnoty a znehodnocení	93
4.3 Význam pro lidské tělo	73	15.2 Znehodnocování potravin	93
4.4 Zásobování bílkovinami	74	15.3 Příčiny znehodnocení	94
Úkoly	74	15.4 Chlazení	94
5. Vitaminy	75	15.5 Hluboké zmrazování – mražení	95
5.1 Důležité druhy a jejich úkoly	75	15.6 Přehled dalších metod udržení trvanlivosti	96
5.2 Uchování vitaminů při přípravě a tepelné úpravě potravin	76	Úkoly	97
Úkoly	76	KUCHYNĚ A JEJÍ VYBAVENÍ	98
6. Minerální látky	77	1. Organizace kuchyně	98
6.1 Význam pro lidské tělo	77	1.1 Kuchyně členěná podle pracovišť	98
6.2 Výskyt a úkoly	77	1.2 Kuchyňské centrum	99
6.3 Zachování minerálních látek při přípravě potravin a jejich tepelné úpravě	77	1.3 Polotovary	99
7. Balastní látky nebo vláknina	78	Úkoly	102
Úkoly	78		

2. Pracovní nástroje	102	3.5	Mikrovlnné trouby	130
2.1 Základní vybavení	103	3.6	Souhrnný přehled	130
2.2 Doplnkové vybavení	103			
2.3 Péče o nože	106	4. Postupy přípravy	131	
2.4 Prevence úrazů	107	4.1	Postup přípravy – mleté maso	131
		4.2	Postup přípravy – drůbež	132
3. Kuchyňské nádoby	107	4.3	Postup přípravy – zelenina	133
3.1 Materiály vhodné pro výrobu nádobí	107		Úkoly	134
3.2 Druhy nádobí	108	4.4	Podávání – servírování jídel	135
4. Stroje a přístroje	111	HODNOCENÍ A POPIS JÍDEL	136	
4.1 Mlýnek na maso	111	1. Hodnocení jídel a nápojů	136	
4.2 Kutr	111	2. Popis jídel	137	
4.3 Fritéza	112		Úkoly	137
4.4 Sklopná pánev	113			
4.5 Varný kotel	114	PŘÍPRAVA JEDNODUCHÝCH JÍDEL	138	
4.6 Mikrovlnná trouba	114	1. Zelenina	138	
4.7 Konvektomat – horkovzdušná pec	115	1.1	Příprava	139
4.8 Sporák s troubou	115	1.2	Tepebné úpravy zeleniny	146
4.9 Indukční ohřev	116	1.3	Zvláštnosti předupravené zeleniny (polotovaru)	153
4.10 Vaření a regenerace v páře za zvýšeného tlaku	116		Úkoly	153
4.11 Automaty v kuchyni	117	2. Houby	154	
4.12 Regulátor teploty nebo termostat	118	2.1	Příprava	154
		2.2	Tepebné úpravy hub	154
Úkoly	118	3. Saláty	156	
		3.1	Salátové zálivky - dresinky	156
ZÁKLADNÍ KUCHYŇSKÉ TECHNIKY	119	3.2	Saláty ze syrové zeleniny	158
1. Přípravné práce	119	3.3	Saláty z předvařené zeleniny	158
1.1 Úvod	119	3.4	Podávání salátů	159
1.2 Mytí	119	3.5	Bramborové saláty	160
1.3 Máčení ve vodě	119	3.6	Saláty ze syrové stravy	161
1.4 Loupání	120	3.7	Salátový bufet	162
			Úkoly	163
2. Zpracování potravin	121	4. Přílohy	164	
2.1 Krájení	121	4.1	Brambory	164
2.2 Nakrájené tvary	122	4.2	Bramborové knedlíky, bramborové noky	171
2.3 Blanžívání	122	4.3	Těstoviny	174
		4.4	Rýže	176
			Úkoly	177
TEPELNÉ ÚPRAVY	123	5. Vaječná jídla	178	
1. Základy	123	5.1	Vařená vejce	178
2. Úprava potravin pomocí vlhkého tepla	124	5.2	Zastřená vejce	179
2.1 Vaření	124	5.3	Sázená vejce	179
2.2 Úprava potravin v horké vodě – pošívání	125	5.4	Míchaná vejce	180
2.3 Vaření v páře	125	5.5	Omeleta	180
2.4 Dušení s přidáním malého množství tekutiny	125	5.6	Fritovaná vejce	181
2.5 Tlakové vaření	126	5.7	Vejce v kokotkách	181
		5.8	Paláčky	182
3. Úprava potravin pomocí suchého tepla	127		Úkoly	182
3.1 Pečení	127			
3.2 Grilování	128			
3.3 Fritování	129			
3.4 Dušení s přidáním tuku a vody	129			

Obsluha

NÁPOJE	184
1. Voda	184
1.1 Pitná voda	184
1.2 Přírodní minerální voda	184
1.3 Léčivá voda	185
2. Šťávy a osvěžující nápoje	185
2.1 Ovocné šťávy	185
2.2 Zeleninové šťávy	186
2.3 Ovocné nektary a mošty	186
2.4 Ovocné nápoje	186
2.5 Limonády	186
2.6 Dietetické osvěžující nápoje	186
2.7 Nápoje a obsah jejich ovocných šťáv – přehled	186
2.8 Iontové nápoje	187
3. Mléko a mléčné nápoje	187
Úkoly	187
4. Nápoje s povzbuzujícími účinky	188
4.1 Káva	188
4.2 Čaj	189
4.3 Kakao	190
Úkoly	191
5. Alkoholové kvašení	192
6. Pivo	193
Úkoly	196
7. Víno	197
Úkoly	209
8. Šumivá vína	209
Úkoly	210
9. Nápoje obsahující víno	211
10. Lihoviny	211
10.1 Brandy	213
10.2 Ovocné pálenky (esence)	214
10.3 Alkohol s chuťovými (aromatizujícími) přísadami	214
10.4 Likéry	215
Úkoly	215
1. Pracovníci obsluhy	216
1.1 Společenské způsoby	216
1.2 Osobní hygiena	216
1.3 Pracovní oblečení	216
1.4 Osobní výbava obsluhujícího personálu	216
2. Suroviny, materiály a ošetřování prádla	217
2.1 Materiály – užitkové předměty a jejich údržba	217
Úkoly	221
2.2 Přírodní a chemická vlákna	222
Úkoly	227
2.3 Údržba prádla	227
Úkoly	32
3. Zařízení a náčiní	233
3.1 Jednotlivé stoly a slavnostní tabule	233
3.2 Restaurační prádlo	234
Úkoly	242
3.3 Příbory	242
3.4 Sklo	246
3.5 Nádobí z porcelánu	248
3.6 Malý stolní inventář a pomocný stolní inventář	251
3.7 Dekorace stolů a tabulí	253
4. Přípravné práce v obsluze	254
4.1 Přehled přípravných prací	254
4.2 Uspořádání a umístění příručních stolů	255
4.3 Uspořádání stolů a tabulí	255
4.4 Příruční stůl	257
Úkoly	258
5. Zásady obsluhy	259
5.1 Způsoby a metody obsluhy	259
5.2 Základní pravidla pro obsluhu	260
5.3 Směrnice a pravidla talířového servisu	261
5.4 Shrnutí pravidel servírování	263
Úkoly	263
6. Kávová kuchyně	264
6.1 Výroba teplých nápojů	264
6.2 Výroba nealkoholických míchaných nápojů	267
Úkoly	268
7. Snídaně	269
7.1 Druhy snídaně	269
7.2 Přichystání snídaňových jídel	270
7.3 Příprava a úprava snídaňových mís	271
7.4 Obsluha při snídani	271
Úkoly	277

8. Servírování nápojů	278
8.1 Příprava nápojů	278
8.2 Servírování nápojů v nádobách	278
8.3 Nalévání piva	279
Úkoly	280

PROJEKT:

ATRAKTIVNÍ SNÍDAŇOVÝ BUFET	281
-----------------------------------	-----

Sklad

SKLAD	282
--------------	-----

1. Nákup zboží	282
2. Příjem zboží	284
3. Skladování zboží	285
3.1 Zásady skladování	285
3.2 Skladovací prostory	286
4. Výdej zboží	287
5. Skladovací údaje	288
Úkoly	289
6. Systém evidence informací	290
6.1 Písemná dokumentace	290
6.2 Systém ukládání dokumentace	290
7. Počítačové zpracování dat	291
7.1 Hardwarové vybavení	291
7.2 Softwarové vybavení	292
7.3 Zabezpečení informací a ochrana dat	292

PROJEKT:

PRÁCE VE SKLADU	293
------------------------	-----

Potraviny a jídla

POTRAVINY A JÍDLA	294
--------------------------	-----

1. Od suroviny k hotovému jídlu	294
1.1 Postup úpravy potravin	294
1.2 Příklady způsobu zpracování	295
2. Kořenění pokrmů	295

3. Polévky, omáčky a doplňky jídel z másla	296
3.1 Základní vývary	296
3.2 Polévky	297
3.3 Příklady nabídky polévek na jídelním lístku	300
3.4 Úprava a servis polévek	301
3.5 Omáčky	302
3.6 Máslové směsi	305
Úkoly	306

4. Zelenina	307
4.1 Význam pro výživu	307
4.2 Druhy zeleniny a zeleninové výrobky	307
4.3 Skladování zeleniny	309
4.4 Pokrmy ze zeleniny	309
4.5 Příklady zeleninových jídel na jídelním lístku	312
4.6 Příklady salátů uvedených na jídelním lístku	312
Úkoly	312

5. Ovoce	313
5.1 Význam ovoce pro výživu	313
5.2 Druhy ovoce a ovocné výrobky	313
5.3 Skladování ovoce	315
5.4 Ovoce při přípravě pokrmů	315
Úkoly	315

6. Brambory	316
6.1 Význam brambor pro výživu	316
6.2 Druhy a vlastnosti brambor	316
6.3 Skladování brambor	316

7. Obiloviny	317
7.1 Význam obilí pro výživu	317
7.2 Pečivo, pekárenské výrobky	318
7.3 Těstoviny	319
7.4 Příklady těstovinových jídel uváděných na jídelním lístku v Německu	320
7.5 Rýže	320
Úkoly	321

PROJEKT:

AKČNÍ TÝDEN: CHŘEST	322
----------------------------	-----

8. Mléko, mléčné produkty a sýry	323
8.1 Význam mléka pro výživu	323
8.2 Obchodní označení mléka	323
8.3 Mléčné produkty	324
8.4 Skladování mléka a mléčných produktů	324
8.5 Sýry	325
8.6 Skladování sýra	327
8.7 Sýr jako součást jídel	327
Úkoly	328

9. Vejce	329
9.1 Význam pro výživu	329
9.2 Jakost a třídění vajec	329
9.3 Použití vajec – vaječné pokrmy	330
Úkoly	331
10. Ryby	331
10.1 Význam ryb pro výživu	331
10.2 Druhy ryb	331
10.3 Skladování ryb	333
10.4 Rybí výrobky	333
10.5 Úprava a zpracování ryb	333
10.6 Kaviár	336
10.7 Příklady teplých a studených rybích specialit	336
10.8 Příklady prostření	337
Úkoly	337
11. Korýši a měkkýši	338
11.1 Druhy korýšů	338
11.2 Korýši a uchovávání korýšů	339
11.3 Tepelná úprava korýšů	339
11.4 Měkkýši	340
11.5 Korýši a měkkýši – příklady studených a teplých specialit	342
Úkoly	342
PROJEKT:	
FESTIVAL DARŮ MOŘE	343
12. Jatečné maso	344
12.1 Vlastností jatečného masa	344
12.2 Význam masa pro výživu	345
12.3 Druhy jatečného masa	345
12.4 Skladování jatečného masa	345
12.5 Masné výrobky a uzeniny	346
Úkoly	349
12.6 Jídla z jatečného masa	349
12.7 Hovězí maso	349
12.8 Příklady hovězích specialit	351
12.9 Telecí maso	352
12.10 Příklady telecích specialit	353
12.11 Vepřové maso	354
12.12 Příklady vepřových specialit	355
12.13 Skopové maso	355
12.14 Příklady jehněčích specialit	356
12.15 Pokrmy z vnitřností	357
12.16 Pokrmy z mletého masa	357
Úkoly	358
12.17 Úprava jídel z jatečného masa, masových a uzeninových výrobků	359
Úkoly	361
13. Drůbež	361
13.1 Vlastností a hodnocení drůbežího masa	361

13.2 Obchodní označení, formy nabídky a skladování drůbežího masa	363
13.3 Pokrmy z drůbeže	363
13.4 Příklady drůbežích specialit	365
Úkoly	365
14. Zvěřina	366
14.1 Vlastnosti zvěřiny	366
14.2 Druhy zvěřiny	366
14.3 Nabídka a skladování zvěřiny	367
14.4 Pokrmy ze zvěřiny	368
14.5 Příklady zvěřinových specialit	368
Úkoly	368
15. Předkrmy	369
15.1 Studené předkrmy	369
15.2 Příklady prostření studených předkrmů	372
15.3 Příklady studených předkrmů	372
15.4 Teplé předkrmy	372
15.5 Příklady teplých předkrmů	374
15.6 Příklady prostření	374
Úkoly	375
16. Zákusky, dezerty	375
16.1 Druhy dezertů	375
16.2 Studené a teplé sladké pokrmy	376
16.3 Příklady sladkých pokrmů	379
16.4 Příklady prostírání	380
Úkoly	382
17. Konvenience a instantní výrobky	382
Úkoly	384

Menu a jídelní lístek

MENU A JÍDELNÍ LÍSTEK	385
1. Menu a skladba menu	385
1.1 Historie pořadí jídel	385
1.2 Sestavení menu	389
Úkoly	394
1.3 Nápoje k jídlu	396
1.4 Druhy menu	398
Úkoly	400
2. Jídelní lístky	402
2.1 Druhy jídelních lístků	402
2.2 Sestavení jídelního lístku	403
Úkoly	406

Profesionální způsob obsluhy

PROFESIONÁLNÍ ZPŮSOB OBSLUHY 407

1. Prostření stolu	407
2. Slavnostní tabule – banketová tabule	408
2.1 Rozvržení místa u stolu	408
2.2 Zakládání příborů a skla	408
2.3 Dokončovací práce	408
3. Servis z mísy	409
3.1 Druhy servírování jídel z mísy, podnosu nebo tácu	409
3.2 Způsoby držení servírovacího příboru	409
3.3 Zvláštnosti servírování z mísy	410
3.4 Servírování z mísy	410
3.5 Nabídka z mísy	411
3.6 Servírování na keridonu	411
3.7 Následný servis (supplément)	412
Úkoly	412
4. Bar	413
4.1 Nabídka nápojů	413
4.2 Servírovací teploty nápojů	416
4.3 Výčep piva	416
Úkoly	417
4.4 Kontrola baru	418
Úkoly	420
5. Servis nápojů	421
5.1 Servis vína v lahvích	421
5.2 Servis šumivých vín	424
Úkoly	425
PROJEKT: OCHUTNÁVKA VÍN	426
6. Vyúčtování s hostem a vedením firmy	427
6.1 Bonovací systém	427
6.2 Účtování na registrační pokladně	428
6.3 Vyúčtování s hostem	430
6.4 Vyúčtování s firmou	432
Úkoly	433

Marketing

MARKETING V POHOSTINSTVÍ A HOTELNICTVÍ 434

1. Zvláštnosti tohoto odvětví	434
2. Nabídka a poptávka – trh	435

3. Vedení podniku	436
3.1 Vzor podniku/ideální podnik	437
3.2 Identita podniku	437
4. Koncept marketingu	438
4.1 Průzkum trhu/analýza trhu	438
4.2 Marketingové cíle	438
4.3 Marketingová strategie	439
4.4 Marketingový plán	439
4.5 Marketingové nástroje	440
4.6 Marketingový mix	440
4.7 Kontrola marketingových úspěchů	440
Úkoly	440
5. Komunikace s trhem – komunikační nástroje	441
5.1 Podpora prodeje	441
5.2 Vztahy s veřejností	442
5.3 Reklama	442
Úkoly	445

Rady hostům a prodej

RADY HOSTŮM A PRODEJ V RESTAURACI 446

1. Kupní motivace	446
2. Kvalita obsluhy	447
3. Jednání s hosty	448
3.1 Typologie hostů	448
3.2 Obsluha zvláštních skupin hostů	450
4. Prodej v restauraci	451
4.1 Aktivní prodejní rozhovor a technika kladení otázek	451
4.2 Rezervace stolu	452
4.3 Doporučení a rady hostům	454
4.4 Doplnkový prodej	455
4.5 Předložení účtu a rozloučení	455
5. Reklamace	456
6. Právní předpisy	458
Úkoly	460

PROJEKT: CHREST A VÍNO	461
---------------------------	-----

Správa hotelu

SPRÁVA HOTELU – ODDĚLENÍ HOTELOVÉ HOSPODYNĚ	462
1. Základy nauky o materiálu	462
1.1 Čistící prostředky a prostředky pro ošetření a údržbu	462
1.2 Čistění stěn	464
1.3 Čistění podlah	464
1.4 Čistění koberců	465
1.5 Lůžka pro hosty	466
Úkoly	472
2. Práce pokojské	474
2.1 Příprava	474
2.2 Úklid uvolněného pokoje	474
2.3 Úklid obsazeného pokoje	477
2.4 Kontrola pokoje	478
2.5 Další úklidové práce	478
Úkoly	481
3. Ochrana životního prostředí na úseku správy hotelu	482
4. Bezpečnost práce	485
5. Právní předpisy	486
Úkoly	487

PROJEKT: GENERALNÍ ÚKLID POKOJŮ PRO HOSTY	488
--	-----

Materiálové hospodaření

MATERIÁLOVÉ HOSPODAŘENÍ	489
1. Nákup zboží	489
2. Příjem zboží	492
3. Uskladnění zboží	492
4. Výdej zboží a kontrola zásob	496
5. Kontrola spotřeby zboží	498
6. Systémy podnikového hospodaření	499
Úkoly	499

PROJEKT: MĚSÍČNÍ INVENTURA V HOTELOVÉM BARU	500
--	-----

Organizace podniku

ORGANIZACE POHOSTINSKÉHO PODNIKU	501
1. Základní organizační pojmy	501
2. Organizační struktura v pohostinství	505
Úkoly	509

Organizační struktura restaurace

ORGANIZAČNÍ STRUKTURA RESTAURACE	510
1. Personál obsluhy	510
1.1 Popisy pracovních funkcí	510
2. Organizace	512
2.1 Hlavní body organizace	512
2.2 Organizace činností	512
2.3 Organizační plány	513
Úkoly	514

Ošetření a prodej nápojů

OŠETŘENÍ A PRODEJ NÁPOJŮ	515
1. Víno	515
1.1 Prodej vín	519
1.2 Zvláštní znalosti vín	521
2. Likérová vína	522
Úkoly	523
3. Šumivé víno – šampaňské	524
4. Lihoviny	524
5. Bar	525
5.1 Barové náčiní	525
5.2 Složky míchaných nápojů	526
5.3 Technika přípravy míchaných nápojů	527
5.4 Receptury míchaných nápojů	528

PROJEKT: POOLBAR	530
---------------------	-----

Vedení úseku

VEDENÍ ÚSEKU	531
1. Požadavky na vedení úseku	531
2. Vybavení pro speciální prostředí	531
3. Speciální prostředí	533
4. Práce u hostova stolu	537
4.1 Dranzírování u hostova stolu	537
4.2 Filetování (též filírování, plátkování či lístkování ryb) u hostova stolu	541
4.3 Flambování u hostova stolu	544
4.4 Úprava jídel u hostova stolu	546
Úkoly	547
5. Nabídka doutníků	548

PROJEKT:

ŠKOLENÍ OBSLUHUJÍCÍHO PERSONÁLU	549
---------------------------------	-----

Banketové oddělení

PRÁCE V BANKETOVÉM ODDĚLENÍ	550
1. Organizační struktura	550
2. Organizační prostředky	550
3. Příprava a provedení banketu	556
4. Bufetový servis	560
5. Květinová výzdoba	563
Úkoly	564

PROJEKT:

NAPLÁNOVÁNÍ BANKETU	565
---------------------	-----

Speciální akce

SPECIÁLNÍ AKCE	567
1. Host v centru pozornosti	567
2. Pořádané akce	567
2.1 Příklady akcí	567

3. Plánování a provedení akcí	568
3.1 Celoroční plánování	568
3.2 Detailní plánování	568
3.3 Organizace průběhu (příklad jedné akce)	568
3.4 Analýza akce	572
3.5 Další akce	573
Úkoly	573

PROJEKT:

SLAVNOSTNÍ HOSTINA	574
--------------------	-----

4. Právní předpisy	575
--------------------	-----

POUŽITÉ OBRÁZKY A FOTOGRAFIE	578
-------------------------------------	-----

VĚCNÝ REJSTŘÍK	580
-----------------------	-----