

Opis

W podręczniku zostały opisane kwestie dotyczące przestrzegania zasad zdrowego żywienia, przechowywania żywności, bielizny i zastawy stołowej, sporządzania jadłospisów i rozróżniania śniadań hotelowych oraz sposobów ich podawania. Zaprezentowane zostały również informacje dotyczące przyjmowania i realizacji zamówień usług dodatkowych, ich organizowania oraz sporządzania dokumentacji.

To nieoceniona pomoc podczas nauki zawodu, opracowana pod kątem wszystkich efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji opisanych w nowej podstawie programowej dla zawodu technik hotelarstwa.

Spis treści

I. Utrzymywanie czystości i porządku w obiekcie świadczącym

usługi hotelarskie

1 Struktura organizacyjna i zadania działu służby pięter	8
1.1. Zadania działu służby pięter	8
1.2. Obowiązki pracowników działu utrzymania czystości i porządku (housekeeping) . . .	10
1.3. Systemy organizacji pracy	21
1.4. Harmonogram pracy	22
1.5. Dokumentacja działu	23
1.6. Współpraca działu utrzymania czystości i porządku z innymi działami	26
2 Podstawowe pojęcia, funkcje i rodzaje jednostek mieszkalnych	29
2.1. Wyposażenie podstawowe i uzupełniające jednostek mieszkalnych	34
2.2. Wyposażenie podstawowe jednostki mieszkalnej	37
2.3. Wyposażenie uzupełniające jednostki mieszkalnej	49
2.4. Węzeł higieniczno-sanitarny	55
2.5. Wyposażenie jednostek mieszkalnych dla gościa specjalnego	59
3 Prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych	67
3.1. Rodzaje prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku w jednostce mieszkalnej	67
3.2. Sprzęt, środki i techniki utrzymania czystości	68

3.3. Sprzęt elektromechaniczny	71
3.4. Środki chemiczne.	73
3.5. Techniki utrzymania czystości	76
4 Rodzaje i zasady sprzątanania	83
4.1. Rodzaje sprzątanania	83
4.2. Instrukcja pracy pokojowej	86
4.3. Procedury sprzątanania jednostki mieszkalnej	88
4.4. Sprzątananie korytarzy i klatek schodowych	101
4.5. Generalne sprzątananie	102
4.6. Pokoje i strefy wyłączane z eksploatacji	104
4.7. Harmonogram pracy pokojowej	105
4.8. Serwis wieczorny	107
4.9. Kontrola pokoju	108
4.10. Specjalne życzenia gości	109
5 Pomieszczenia ogólnego użytku.	112
5.1. Otoczenie	112
5.2. Budynek lub zespół budynków	113
5.3. Zespół recepcji	114
5.4. Komunikacja i transport wewnętrzny	116
5.5. Zespół gastronomiczny	118
5.6. Zespół wielofunkcyjny	118
5.7. Zespół handlowo-usługowy	119
5.8. Pomieszczenia administracyjno-techniczne	119
5.9. Pomieszczenia administracji	120
5.10. Utrzymanie czystości w części ogólnej	120
6 Zespół rekreacyjno-wypoczynkowy	126
6.1. Wewnętrzne i zewnętrzne urządzenia związane z rekreacją, wypoczynkiem i sportem	127

6.2. Utrzymanie czystości i porządku	130
7 Odpowiedzialność materialna pracowników za rzeczy gościa i mienie obiektu	134
7.1. Zasady przekazywania i przechowywania rzeczy pozostawionych przez gościa	138
8 Organizacja usług pralniczych	141
Wykaz podstawowych pojęć w językach: polskim, angielskim i niemieckim	143

3 S P I S T R E Ś C I

II. Przygotowywanie i podawanie śniadań

9 Przechowywanie żywności i zasady higieny podczas produkcji gastronomicznej	150
9.1. Podstawa prawna	150
9.2. Obowiązujące zasady w zakresie bezpieczeństwa żywności	151
9.3. System HACCP w gastronomii hotelowej	158
9.4. Warunki przechowywania podstawowych produktów spożywczych	167
9.5. Zasady magazynowania żywności w zakładzie gastronomicznym	170
9.6. Konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów sanitarно-epidemiologicznych	171
10 Śniadaniowe produkty spożywcze i ich wartość odżywcza	173
10.1. Grupy produktów spożywczych śniadaniowych i ich wartość odżywcza	173
10.2. Składniki odżywcze w produktach śniadaniowych	175
11 Zasady układania jadłospisów śniadaniowych	183
11.1. Charakterystyka posiłków spożywanych w ciągu dnia	183
11.2. Zasady układania jadłospisów w obiektach hotelarskich	184
12 Metody i techniki przygotowania śniadań	191
12.1. Metody i techniki kulinarne stosowane w gastronomii	191
12.2. Potrawy śniadaniowe i techniki ich wykonania	194
13 Sprzęt i urządzenia pomocnicze wykorzystywane do przygotowania i podania potraw śniadaniowych	216
13.1. Urządzenia grzejne i chłodzące na terenie kuchni śniadaniowej w hotelu	216

13.2. Urządzenia wykorzystywane na sali śniadaniowej	217
13.3. Urządzenia pomocnicze wykorzystywane w sali konsumenckiej	220
13.4. Instrukcje obsługi urządzeń	222
14 Wyposażenie i estetyka sal śniadaniowych	224
14.1. Wyposażenie meblowe sali śniadaniowej	224
14.2. Bielizna stołowa	227
14.3. Zastawa stołowa	229
15 Formy podawania śniadań w zależności od możliwości obiektu hotelarskiego	241
15.1. Śniadanie à la carte	241
15.2. Zestawy śniadaniowe	243
15.3. Bufet śniadaniowy	245
15.4. Śniadania wydawane do pokoju hotelowego – room service	258
15.5. Paczki śniadaniowe – breakfast box	266
16 Rodzaje śniadań hotelowych	269
16.1. Rodzaje i menu śniadań hotelowych	269
16.2. Zasady nakrywania stołów do śniadań	272
16.3. Technika serwowania śniadań w formie zestawu	275
16.4. Zbieranie naczyń ze stołu i sprzątanie bufetu	278
16.5. Lunch i brunch	280
16.6. Sposoby organizacji serwisu śniadań hotelowych	284
17 Śniadania dla gości o specjalnych potrzebach	285
17.1. Podstawowe oczekiwania gości dotyczące śniadań hotelowych	285
17.2. Oczekiwania gości dotyczące śniadań – ze względu na stan zdrowia	287
17.3. Oczekiwania gości – wyznawców różnych religii (tabu religijne)	289
17.4. Oczekiwania obcokrajowców	291
17.5. Oczekiwania zwolenników diet alternatywnych na przykładzie wegetarian	292
18 Odpady gastronomiczne	294

18.1. Odpady – wiadomości wstępne	294
18.2. Prawne aspekty postępowania z odpadami gastronomicznymi	295
18.3. Segregacja odpadów	295
18.4. Recykling	296
Bibliografia	297