



# Obsługa konsumenta Część 2

Ryszard Jargon



Książka jest przeznaczona dla uczniów szkół gastronomicznych i hotelarskich, kształcących w zawodach: kelner i kelner bufetowy. Część druga zawiera wiadomości na temat zasad przygotowywania potraw przez kelnera w obecności konsumenta, omówiono techniki podawania gorących i zimnych napojów bezalkoholowych oraz napojów alkoholowych. Przedstawiono także organizację i obsługę różnego rodzaju przyjęć - bankietów, krótko scharakteryzowano kuchnie różnych narodów, omówiono rolę koktajlbaru w zakładzie gastronomicznym, obsługę gości hotelowych oraz systemy rozliczeń kelnerskich. Cenna pomocą dla ucznia będzie słownik zawodowy zamieszczony na końcu książki.

- [Obstruction of Justice Mixed Display](#)
- [Od Mabusego do Goebbelsa](#)
- [Oeuvres, Volume 4...](#)
- [Odiham Motor Services : Nancy Bus](#)
- [Odds and Ends from My Century](#)
- [Odysseische Landschaften, Volumes 1-2](#)