

2. Uvod:

Ugostiteljstvo je privredna djelatnost proizvodno-uslužnog karaktera, a predmet poslovanja mu je pružanje usluga ishrane, točenja pića i iznajmljivanja namještenih soba gostima. Sve usluge koje se pružaju u ugostiteljstvu imaju proizvodni i uslužni karakter. Pripremanjem hrane podrazumjevamo proizvodni karakter dok uslužni karakter ima smještaj usluživanja iznajmljivanja sportskih terena za rekreaciju, razne trgovine, frizerski saloni.

Istoriski razvoj ugostiteljstva kroz društveno ekonomske informacije robovlasništvo na prvoe tragove u robovlasničkom društvu nailazimo u pojedinim zemljama prve tragove javnih konačišta, pojavili su se u starom Egiptu u blizini puteva, hramova i sl. Nastankom društva ljudi su morali putovati iz jednog u drugo mjesto, ta putovanja su bile fizički i duga, a putovalo se konjima i kočijama. Svi objekti koji su bili u vrijeme Egipta, rimske imperije bili su u lošem stanju gdje čak nisu odvajali sobu za stoku i putnike, hrana je pripremljena na običan način a posluga nikakva. Pored hrane gostima se nudilo i određena pića pivo, rakija, vino .Proizvodnja piva je počela u starome Egiptu a zatim se počelo širiti.

Prvo ugostiteljstvo se pojavilo raspadom feudalnog društva gdje se zatim privilegovani ili bogati građani putovati radi trgovine, zabave i liječenja. U novije vrijeme ugostiteljstvo dostiglo toliki vrhunac, da je skoro nemoguće zamisliti nijedan ugostiteljski objekat koji nema kompletnu opremu i infrastrukturnu, pa samim time boravkom u ugostiteljskom objektu mnogo bolje se osjećamo nego u svojoj kući.Usavršavanje stručnih kadrova konobara i kuhara bez obzira šta ugostiteljski objekat može pripremiti i uslužiti jelo, piće iz svake zemlje u kojoj se priprema.

2

3.Meni

Unapred utvrđen sastav jednog obroka naziva se meni. Meni u svom sastavu treba da ima najmanje: supu ili predjelo

glavno jelo

poslasticu ili voće.

Meni ovakvog sastava naziva se jednostavni meni.

Složeni meni sadrži:

hladno predjelo

supu, konsome, čorbu ili potaž

toplo predjelo

glavno jelo,

poslasticu i

voće.

3.1.Sastavljanje menija

Prilikom sastavljanja menija treba odabrati ne izmjenično laksa i teža jela i uz njih povrće. U meniju se ne smeju ponavljati jela od istih namirnica, niti na isti način pripremljena. Takođe se ne bi smelo desiti da se u jednom meniju pojavi više jela ili sosova iste boje. Jela se u meni karti moraju ispisati utvrđenim redom kojim će biti uslužena.

U dnevnom jelovniku meni se piše na početku ili na kraju jelovnika. Za svečane ručkove i svečane večere meni se piše na karticama od finog kartona. Uobičajna veličina meni-karte je 15 cm dužine i 10 cm širine. Meni se naslovljava samo rečju „meni“ ili nazivom obroka, tj., ručak ili večera. Karte se pišu tako da se redovi teksta slažu simetrično prema dužini. Duži redovi teksta (naziv jela) počinju više ulevo od krećih. Tako se postiže da se srednji deo karte bude ispunjen tekстом, a levo i desno ostaju prazne zavisno od dužine redova. U meni-kartu se može, a i ne mora uneti kafa.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com