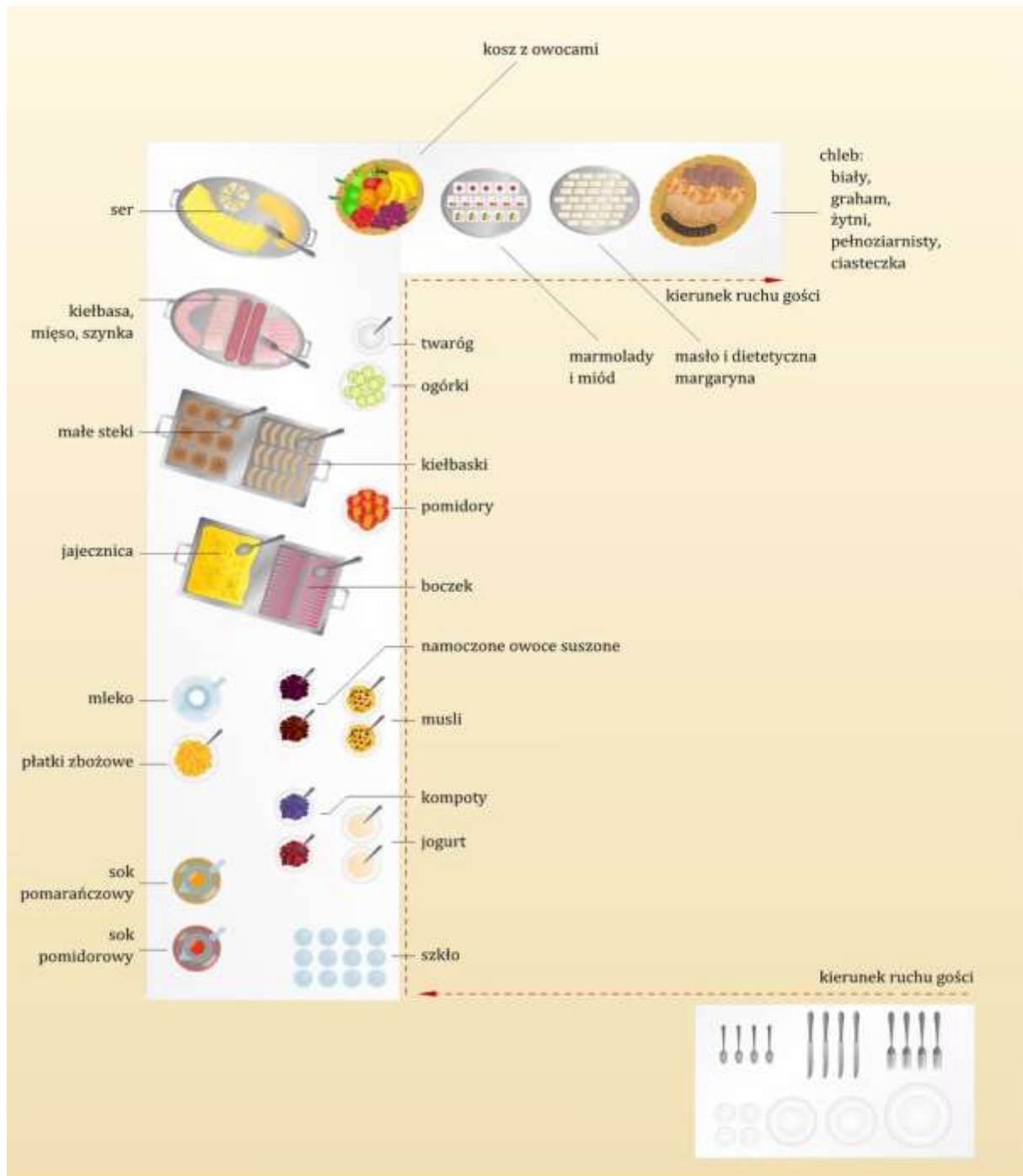


OBSŁUGA KONSUMENTA

T: Ustawienie bufetów

1. Typy bufetów

- a) Śniadaniowy najczęściej trwa od godz. 7:00 do 11:00
(najważniejsza forma gastronomii hotelowej)



Źródło: opracowanie własne wykonawcy

- b) brunch jest formą przedłużonego śniadania wchodzącego w porę obiadową, najczęściej organizowany między godz.10:00 a 15:00.
- c) bufet koktajlowy organizowany przy specjalnych okazjach (oficjalne przyjęcia, wernisaże, prezentacje) najczęściej ok. godz.18:00 i trwa 2 godziny.
- d) bufet obiadowy który składa się z bufetu zimnego, bufetu gorącego oraz bufetu ciast, deserów i owoców.
Przy organizowaniu bufetu w formie zasiadanej należy przewidzieć dania do podziału, przy których musi asystować kucharz. Serwis kelnerski ogranicza się do podawania pieczywa, napojów i donoszenia brakujących potraw na ladę bufetową.
- e) bufet kolacyjny
- f) bufet tematyczny
- g) bufet garden party
- h) bufet świąteczny

Dzień dobry!

Proszę zapoznać się z tematem 8.1.3 str.98

Do zeszytu przedmiotowego przepisać powyżej zamieszczone punkty.

Serdecznie pozdrawiam😊

M. Zimna