

إدارة وتصنيف المطاعم السياحية وآلية عملها

زيد منير عبوي



المحتويات

الصفحة	الموضوع
5	قائمة المحتويات.....
9	المقدمة.....
11	الفصل الأول: ماهية المطعم السياحي.....
13	مفهوم المطعم السياحي.....
13	شروط ترخيص المطاعم.....
13	ما يترتب على إدارة المطعم السياحي.....
14	تصنيف المطاعم السياحية.....
15	رخصة المطعم السياحي.....
15	الرسوم السنوية عن المطاعم السياحية.....
16	تقديم المشروبات الروحية واستخدام الفرق الموسيقية.....
16	التفتيش على المطعم السياحي.....
16	الأمر الواجب مراعاتها عند التجهيز للمطاعم.....
17	الأعمال في المطبخ.....
17	المطعم الذي يقدم فيه فطور الصباح.....
18	خدمة الغرف.....
19	دائرة الغسيل والتنظيف في المطبخ.....
19	العناصر المهمة في خدمة الطعام والشراب في المطاعم.....
25	الفصل الثاني: تصنيفات لأنواع المطاعم.....
27	التصنيفات الرئيسية لأنواع المطاعم.....
35	الفصل الثالث: معدات وأثاث المطاعم.....
37	أولاً: المفروشات.....

39 ثانياً: البياضات
41 ثالثاً: الأدوات البورسلانية
43 رابعاً: الأدوات الفضية
46 خامساً: الأدوات الزجاجية
48 سادساً: المعدات الثقيلة
49 الفصل الرابع: الوظائف الرئيسية في المطاعم
51 أولاً: مدير المطعم
55 ثانياً: مساعد مدير المطعم
70 ثالثاً: كتب العاملين
81 الفصل الخامس: خدمة الزبائن وإجراءاتها
83 طرق الخدمة
83 أولاً: الخدمة الأمريكية
83 ثانياً: الخدمة الروسية
84 ثالثاً: الخدمة الفرنسية
85 رابعاً: الخدمة الإنجليزية
86 أنواع خدمة النزلاء
92 إجراءات مهمة في خدمة النزلاء
97 الفصل السادس: قسم التجهيز والتحضير " الاستيوارد "
99 تمهيد
99 مهام شيف الاستيوارد
99 واجبات عامل التجهيز والتحضير
100 مسؤوليات عامل غسل الأدوات وتجهيزها
103 الأمور الواجب مراعاتها في قسم التجهيز والتحضير

105الفصل السابع: تخطيط قوائم الطعام
107أهداف تخطيط قوائم الطعام
112تخطيط قوائم الطعام للمقاهي (Coffee Shop)
112تخطيط قوائم طعام خدمة الغرف
113تخطيط قوائم البوفيه
114تخطيط قوائم الحفلات
115قيود تخطيط قائمة الطعام
115عمليات تشغيل قائمة الطعام وخدمة الطعام
117تصميم القائمة
118إدارة الخدمة في فندق كولومبيا
121الفصل الثامن: كيفية البيع في إدارة الأغذية والمشروبات
123تمهيد
123المقترحات الخاصة بالبيع
124طرق الطهي
133الإفطار - قائمة الفندق - خدمة الطابق
143الفصل التاسع: الأطباق الخاصة وما يرافقها (الطعام)
145تعريف الأطباق الخاصة ومرافقها
145أولاً: المقبلات أو المشهيات (oeuver‘Hord)
149ثانياً: الشوربات (الحساء) Soups
151ثالثاً: الأسماك Fish
152رابعاً: أطباق اللحوم Main course
153خامساً: الخضراوات Vegetables

153	سادساً: السلطات Salad
154	سابعاً: الحلويات The Puddings
155	ثامناً: الأجبان Cheese
157	الفصل العاشر: المشروبات
159	تاريخ المشروبات
161	أنواع المشروبات
163	نشأة النبيذ
171	أنواع النبيذ
174	قسم البار
185	الفصل الحادي عشر: قائمة المصطلحات في المطاعم
187	أولاً: المصطلحات المهمة في المطاعم
195	ثانياً: المصطلحات الخاصة بأدوات المطعم
197	قائمة المراجع العربية والأجنبية