

Bufet i jego rola w zakładzie gastronomicznym

Jeśli potrzebują Państwo więcej informacji o tej pracy, to proszę pisać - [kontakt](#)

Praca dyplomowa była bronią w Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu

Plan pracy dyplomowej:

1. Cel pracy 2
2. Rodzaje bufetów .3
3. Wyposażenie bufetów w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego 5
 - 3.1. Lada bufetowa 7
 - 3.2. Zaplecze bufetu 10
4. Czynności porządkowe 11
5. Przygotowanie bufetu do sprzedaży 12
6. Asortyment potraw i napojów w bufecach 14
7. Urządzenia chłodnicze 16
8. Urządzenia do produkcji i wydawania napojów 17
9. Właściwa praca w bufecie 19
10. Obsługa i konserwacja urządzeń technicznych 21
 - 10.1. Zasada obsługi ekspresu do kawy...21
 - 10.2. Zasada obsługi urządzeń chłodniczych.22
 - 10.3. Zasada obsługi aparatury do rozlewania piwa 22
11. Zasady prowadzenia dokumentacji i rozliczania pracowników bufetu 23
12. Zasady odpowiedzialności majątkowej w bufetach 26
13. Czynności po zakończeniu sprzedaży
14. Zakończenie 29
15. Bibliografia

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis