

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 prve 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. Jelovnik-

Pisano sredstvo ponude za jelo

Funkcija jelovnika ogleda se u tome što je on direktna spona (pisano sredstvo ponude) između ugostiteljskoga objekta i gosta.Gosti prema jelovniku naručuju jela, konzumiraju ta jela i na kraju plaćaju prema cijeni koja je naznačena. Prema tome,jelovnik je ponuda za prodaju, kao i svaka druga ponuda u robnome prometu.

Ako gost prihvata naznačena jela u jelovniku, uz određenu cijenu, te ako je još između ponuđača konobar i kupac-gosta, uz pismenu stručnu terminologiju teklo sve u redu uz usmena objasšjenja to je znak da je postignuta suglasnost.U ovom slucaju, taj konobar-ponuđač predstavlja svoju (Kuću), ugostiteljski objekat u kojem je zaposlen, a gost-kupac predstavlja konzumenta, tj. samoga sebe. Dužnost je i konobara i gosta da se međusobno cijene, poštuju, dogovaraju i sporazumjevaju o bitnim elementima usluga.

Slika. 1 (Jelovnik) Slika. 2 (Jelovnik)

3

Ugostiteljski objekat je obavezan da gostu na osnovu ponuđenih jela u jelovniku služi izabrana jela prema naznačenom načinu pripremanja normative i cijeni. Pored načina pripremanja, namirnice i cijene, gost treba da zna za vrijeme pripremanja.To je gostu potrebno naznačiti jer mu se, možda, pa će uzeti ono jelo koje ne mora duže čekati.Gotova jela se mogu usluživati odmah, a jela po narudžbi se moraju čekati od 10 do 35 minuta ,što zavisi od vrste jela i načina pripremanja.

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

www.maturskiradovi.net

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