

Spis treści

1 Zarys historii gastronomii

- 1.1. Historia gastronomii na świecie
- 1.2. Historia gastronomii w Polsce

2 Elementarne zagadnienia gastronomii

- 2.1. Istota gastronomii i usługi gastronomicznej
- 2.2. Klasyfikacja placówek gastronomicznych
 - 2.2.1. Kryteria klasyfikacji placówek gastronomicznych
 - 2.2.2. Klasyfikacja branżowa placówek gastronomicznych
 - 2.2.3. Klasyfikacja urzędowa (prawna) placówek gastronomicznych
- 2.3. Ważniejsze pojęcia stosowane w gastronomii

3 Podstawowe wyposażenie gastronomiczne

- 3.1. Materiały stosowane do produkcji wyposażenia gastronomicznego
- 3.2. Podstawowe instalacje w gastronomii
- 3.3. Wyposażenie zaplecza
- 3.4. Wyposażenie frontu

4 Produkt gastronomiczny

- 4.1. Definicja i cechy produktu gastronomicznego
- 4.2. Poziomy postrzegania (wymiary) produktu gastronomicznego
- 4.3. Charakterystyka komponentów produktu gastronomicznego
 - 4.3.1. Asortyment potraw i napojów a karta menu
 - 4.3.2. Obsługa klienta
 - 4.3.3. Zewnętrzny wygląd obiektu
 - 4.3.4. Wystrój wnętrza
 - 4.3.5. Usługi dodatkowe
 - 4.3.6. Inne cechy usługi
- 4.4. Cykl życia produktu gastronomicznego

5 Atrakcyjność produktu gastronomicznego w turystyce

- 5.1. Gastronomia a turystyka
- 5.2. Gastronomia jako produkt turystyczny
 - 5.2.1. Produkty proste: usługa i rzecz
 - 5.2.2. Produkt turystyczny — impreza (pakiet turystyczny)
 - 5.2.3. Produkt turystyczny — wydarzenie
 - 5.2.4. Produkt turystyczny — obiekt
 - 5.2.5. Produkt turystyczny — szlak
 - 5.2.6. Produkt turystyczny — obszar
- 5.3. Produkty tradycyjne i regionalne

6 Turystyka kulinarna w Polsce

- 6.1. Rozwój gastronomii w Polsce po 1989 r.
- 6.2. Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce
- 6.3. Model rozwoju turystyki kulinarnej w Polsce

6.4. Badania turystyki kulinarnej w Polsce

7 Osobistości świata gastronomii

7.1. Wielcy europejscy gastronomicy

7.1.1. Gillaume Tirel (Taillevent)

7.1.2. M. Boulanger

7.1.3. Anthelme Brillat-Savarin

7.1.4. Marie-Antoine Careme

7.1.5. Franz Sacher

7.1.6. Auguste Escoffier

7.1.7. Paul Bocuse

7.2. Wielcy polscy gastronomicy

7.2.1. Mikołaj Wierzynek

7.2.2. Stanisław Czerniecki

7.2.3. Jerzy Franciszek Kulczycki

7.2.4. Lucyna Ćwierczakiewiczowa

7.2.5. Edward Pomian Pożerski (Edouard de Pomiane)

7.2.6. Zdzisław T. Nowicki

7.2.7. Kurt Scheller

8 Wybrane organizacje i stowarzyszenia gastronomiczne

8.1. Międzynarodowe organizacje i stowarzyszenia

8.1.1. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO)

8.1.2. Organizacja Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)

8.1.3. Międzynarodowe Zrzeszenie Hotelu i Restauracji (IH&RA)

8.1.4. Konfederacja Krajowych Stowarzyszeń Hotelu i Restauracji we Wspólnocie Europejskiej (HOTREC)

8.1.5. Światowe Stowarzyszenie Szeferów Kuchni (WACS)

8.1.6. Międzynarodowe Stowarzyszenie Barmanów (IBA)

8.1.7. Światowe Stowarzyszenie Turystyki Kulinarnej

8.2. Organizacje i stowarzyszenia gastronomiczne w Polsce

8.2.1. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeferów Kuchni i Cukierni (OSSKiC)

8.2.2. Stowarzyszenie Polskich Barmanów (SPB–PBA)

8.2.3. Stowarzyszenie Sommelierów Polskich (SSP)

8.2.4. Fundacja Klubu Szeferów Kuchni

8.2.5. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL)

9 Promocja i informacja w gastronomii

9.1. Promocja

9.1.1. Definicja i rodzaje działań promocyjnych

9.1.2. Reklama

9.1.3. Public relations

9.1.4. Sprzedaż osobista

9.1.5. Promocja sprzedaży

9.1.6. Targi gastronomiczne

9.2. Źródła informacji branżowej

10 Trendy w rozwoju gastronomii

10.1. Megatrendy wpływające na sektor gastronomiczny

- 10.2. Demografia
- 10.3. Ekonomia
- 10.4. Świadomość, edukacja
- 10.5. Zdrowie
- 10.6. Styl życia
- 10.7. Zwyczaje żywieniowe
- 10.8. Turystyka, czas wolny
- 10.9. Kultura i sztuka
- 10.10. Technologie informatyczne
- 10.11. Ekologia (ochrona środowiska — zrównoważony rozwój — naturalna żywność)

Bibliografia