

OBROKI V GOSTINSTVU

KAZALO

1	POSTREŽEN ali SAMOPOSTREŽEN OBROK?	2
2	REDNI OBROKI	3
2.1	ZAJTRK	3
2.2	DOPOLDANSKA MALICA	4
2.3	KOSILO	4
2.4	POPOLDANSKA MALICA.....	4
2.5	VEČERJA	4
3	IZREDNI OBROKI	4
3.1	BANKET	5
3.2	BIFE (samopostrežni obrok)	6
3.3	PIKNIK	7
3.4	KOKTAIL PARTIJI.....	7
3.5	CATERING	8
3.6	BRUNCH.....	9
3.7	POZNA VEČERJA ali SOÛPER.....	9
3.8	ČAJANKA	9
3.9	DRUGI PARTIJI.....	9
4	SLOVAR POJMOV	10

Izrazi, označeni z* so razloženi v slovarčku pojmov!

Obroki so sestavljeni iz hodov* ali skupin jedi. Za sestavljanje menijev in jedilnikov moramo poznati vrstni red hodov →

Iz teh petih hodov krčimo enostavne menije ali širimo na svečane s šest ali več hodi, ter sestavljamo jedilnike za izredne obroke.

GLAVNO JED (npr. za kosilo) sestavimo iz treh delov: **glavni del** (največkrat mesna jed), **težja priloga** (iz krompirja, testenin, drugih vrst testa, riža) in **lažja priloga** (zelenjava), poleg postrežemo **solato**.

HLADNA ZAČETNA JED



JUHA



TOPLA ZAČETNA JED



GLAVNA JED

glavni del

težja priloga

lažja priloga

solata



SLADICA ali DESERT

Pri izbiri živil, iz katerih pripravljamo in sestavljamo jedi, menije in jedilnike moramo upoštevati:

- ~ V prvi vrsti **želje in prehranske navade gostov** (strukturo gostov*),
- ~ **Letni čas**, saj so v različnih obdobjih na voljo različna živila.

Glede na to, iz katerih živil so jedi pripravljene, jedi delimo na:

- **Težje jedi**: iz mesa, moke (testenine, cmoki, kruh...), siri; te jedi bodo naročali gosti, ki bodo dan preživeli fizično aktivno, s tem potrebujejo in porabijo več kalorij,
- **Lažje jedi**: iz zelenjave, žit, juhe, ribe in morski sadeži, mlečne jedi, sadje; take jedi pa bodo naročali tisti, ki bodo dan preživeli fizično manj aktivni.

Obroke delimo na:

- **REDNE** – za njih je določen čas postrežbe v času dneva, sestavljeni so po pravilih za posamezni obrok: zajtrk, dopoldanska malica, kosilo, popoldanska malica, večerja. Razen zajtrka, te obroke strežemo **a la carte*** gostom, seveda pa tudi vnaprej najavljenim skupinam.
- **IZREDNE** – za te pa ni točno določene ure postrežbe, za večino je čas postrežbe popoldne in v večernih urah. Čas postrežbe določi naročnik, saj so ti obroki večinoma vnaprej naročeni za določeno število gostov.

1 POSTREŽEN ali SAMOPOSTREŽEN OBROK?

Medtem ko v klasičnih restavracijah obroke postrežejo natakarji na podlagi naročila, pa so v penzijskih (hotelskih restavracijah jedi razstavljene na bifejskih mizah; gosti jedi jemljejo sami – takim obrokom rečemo samopostrežni.

SAMOPOSTREŽNI OBROKI IMAJO PREDNOSTI IN SLABOSTI	
+ S strani gosta: večja izbira jedi, jedi se vidijo, ni omejitve glede količine hrane, ni časovne omejitve (razen v okviru	- S strani gosta: ni stika z osebjem, nošenje in prenašanje inventarja, prvič se ne znajdejo, čakanje v vrsti, gurmanskih jedi

trajanja obroka), + S strani lastnika hotela: manjši strošek delovne sile (ni postrežbe), ekonomična poraba živil	prej zmanjka, - S strani lastnika: »velike oči« - gost vzame več kot je zmožen pojesti, ostanek se namreč zavrže, lom inventarja, možnost nesreče (vroča voda za čaj)
--	--

2 REDNI OBROKI

Zajtrk, dopoldanska malica, kosilo, popoldanska malica, večerja.

2.1 ZAJTRK

Znanih je več vrst zajtrkov: navadni, popolni, dunajski in Anglo-ameriški. Prve tri vrste lahko naročimo v boljših kavarnah, medtem ko je Anglo-ameriški najbolj zastopan in postrežen v hotelih.

Zajtrk je najpomembnejši obrok v dnevu. Postrežemo ga med 7 in 11 uro zjutraj. Ker je to prvi obrok, nam bodo zaužita živila »koristila« do naslednjega obroka. Ne glede na to, kaj delamo, se v dan ne smemo odpraviti s praznim želodcem. Delu primerno pa izberemo jedi za zajtrk.

Podjetni gostinci pri zajtrku poskrbijo še za prijetno, umirjeno vzdušje (barve, okrasje, glasba...) in za varstvo otrok. Najprej se najedo otroci, s polnimi želodci gredo v igralnico, starši pa pozajtrkujejo v miru.

Anglo-ameriški zajtrk sestavlja več skupin jedi in pijač:

- TOPLI NAPITKI: čaji, kava, mleko, kakav, vroča čokolada...,
- SOKOVI: pomarančni, grenivkin, jabolčni, ribezov, korenčkov, rdeča pesa...; danes so popularni juice-i*,
- KRUH in PECIVO: razne vrste kruha, žemlje, makovke, sirove štručke...,
- NAMAZI: maslo, marmelada, džem, med, zelenjavni in mesni namazi, sladki namazi,
- NAREZKI: salame, suhomesnati izdelki, siri,
- MLEČNE JEDI: jogurti, kefir; med te jedi štejemo tudi koruzni kosmiči, čokolino/lešnik, sport muesli..., ker jih zalijemo z mlekom,
- SOLATE: francoska, testeninska, morska...,
- ZELENJAVA: paprika, paradižnik, kumare, cvetača, brokoli,
- VLOŽENI DODATKI: kumarice, ajvar, gobice, paprika, feferoni...,
- JAJČNE JEDI: trdo/mehko kuhana, umešana, na oko, s šunko/slanino...,
- TOPLE MESNE JEDI: pečene/kuhane hrenovke, klobase, pečena slanina... z gorčico, majonezo, tatarsko omako...,
- SLADICE: jabolčni in skutni zavitki/pecivo in druge lažje sladice,
- SADJE: sveže sezonsko, suho, kompoti, sadna kupa...,
- DRUGO: izbor jedi je odvisen od lokacije in politike gostinskega obrata, sezone, zahtev/strukture gostov, kategorije obrata, zmožnosti osebja...

2.2 DOPOLDANSKA MALICA

Postrežemo jo med 10 in 12 uro. Za malico priporočamo samostojne jedi (zelenjavne jedi, enolončnice, obare, juhe, mesne, ribje jedi, solate, sladice, sadje, sladoled) torej ne sestavljamo menijev.

K malici postrežemo tople napitke, vodo in druge brezalkoholne pijače (predvsem sokove), pivo in lažja bela vina.

2.3 KOSILO

Postrežemo med 12 in 14 uro. Sestavljeno je iz treh hodov, zato temu rečemo meni. Kosilo sestavimo iz **juhe, glavne jedi in sladice ali deserta**.

H kosilu priporočamo vodo in druge brezalkoholne pijače, lažja bela in rdeča vina (ki jih priporočimo na podlagi vsebine menija), pivo, na koncu pa seveda kavo.

2.4 POPOLDANSKA MALICA

Pri nas ni razširjena, če pa jo prodajamo, pa se odločimo za enostavne jedi, glede na načela zdravega prehranjevanja pa lažje jedi. Postrežemo jo med 16 in 18 uro.

K jedem priporočimo brezalkoholne in lažje alkoholne pijače.

2.5 VEČERJA

Postrežemo med 19 in 21 uro. Meni sestavimo iz štirih hodov (kombiniramo med hodi pred glavno jedjo).

Pred večerjo priporočamo aperitive*, k meniju pa priporočamo vodo, brezalkoholne pijače, težja bela in rdeča vina, pivo, na koncu pa seveda kavo, od kavi digestiv*.

Razen dopoldanske malice in kosila ob prostih dnevih domače obroke težko povežemo z gostinskimi. V gostinstvu je večerja nekako bolj svečana, medtem ko doma upoštevamo zdravo prehranjevanje.

3 IZREDNI OBROKI

Izvajamo jih večinoma po naročilu. Za pripravo in izvedbo takih obrokov je potrebno več časa (npr. en mesec od sprejema naročila do izvedbe), ponudimo jedi in pijače, ki niso klasične, prostori so urejeni obroku in priložnosti primerno, ravno tako dekoracija, večkrat je vključena animacija. Take obroke naročijo skupine ali posameznik – zaprta družba, lahko pa jih organizira gostinski obrat – odprt tip obroka.

Izredni obroki so: banket, bifeji, piknik, koktail parti, čajanka, pozna večerja, brunch, drugi partiji; obroke lahko postrežemo v obliki cateringa.

3.1 BANKET

Je slavnostni obrok, prirejamo ga ob različnih svečanih priložnostih (srečanja državnikov, zaključkih posvetov, poslovnih sestankov, porokah, obletnicah podjetij...). Postrežemo ga v času kosila ali večerje, postrežba pa traja več ur.

PRIPRAVE

Priprave na postrežbo banketa se pričnejo z dogovorom z naročnikom obroka, to je že vsaj en mesec prej, lahko pa tudi več.

Prostor, kjer bo banket postrežen uredimo in okrasimo glede na priložnost: obisk državnikov



– barve zastav, poslovni sestanek – barve podjetij, poroka – barve obleke neveste... Restavracijske mize sestavimo (glede na željo gosta) v oblike črk E, I, O, U, T, L, lahko pa je več manjših omizij.

Mize so pogrnjene z banketnimi prti, pribor je lahko srebrn, pozlačen..., kozarci so kristalni, porcelan je višje kakovosti, meni kartice so izdelane posebej za to priložnost. Cvetje in drugo okrasje na mizi še dodatno poudari namen svečanosti.

POSTREŽBA

Priprave na postrežbo banketa se pričnejo nekaj ur pred postrežbo, saj je potrebno inventar očistiti, pripraviti pogrinjke in predvsem izvesti generalno vajo. Skozi generalno vajo strežno osebje spozna svoje naloge, področje postrežbe (rajone), časovni potek – protokol* (kdaj so govori, zdravice...) banketa, način postrežbe jedi...

Banket predvsem od osebja, pa tudi od gostov zahteva določena pravila obnašanja: točnost, umirjenost, osebna urejenost, bonton pri mizi...

Pogosto je za goste pripravljen sedežni red, pri posameznem pogrinjku je ime in priimek gosta. Poimenski sedežni red uredi naročnik.

JEDI in PIJAČE

Pripravijo in postrežejo se jedi in pijače višjega cenovnega razreda ali povsem netipične (nevsakdanje) jedi. Meni je svečani s pet do sedem hodov, neredko tudi več.

Zaradi vseh priprav, posebnega inventarja, okrasja, posebnih jedi in pijač, postrežbe na višjem nivoju, trajanja postrežbe, števila osebja za pripravo in postrežbo je banket cenovno najdražja oblika pogostitve.

3.2 BIFE (samopostrežni obrok)

Bife pomeni, da bodo gosti jedi jemali iz bifejske mize, pijačo pa praviloma strežejo natakarji. Bife pripravimo za večje število gostov, katere postrežemo v krajšem času (do dve uri): med odmori seminarjev, pred odhodom večjih skupin gostov..., pa tudi ob svečanih priložnostih.

Glede na to, kako bodo gosti pojedli ponujene jedi ločimo dve obliki bifejev:

- Sedeča: gostom pripravimo pogrinjke na mizah, tako se usedejo in s pripravljenim priborom jedi pojedjo: za svečane priložnosti pripravimo tako obliko,
- Stoječa: gosti jedi pojedjo stoje, zato pa je potrebno pripraviti več odlagalnih mizic, jedi pa so pripravljene v velikosti enega grižljaja.

PRIPRAVLJALNA DELA in IZVEDBA

Tudi bifejsko mizo je treba urediti estetsko, s kuhinjo se dogovorimo o razporedu jedi, poteku prinašanja jedi na bifejsko mizo, urejanje bifejske mize. Za postrežbo bifeja potrebujemo veliko več različnega inventarja, kot pri postrežbi menija. Postrežba je intenzivnejša, vendar časovno krajša.

JEDI in PIJAČE

Za razliko od banketa, kjer se streže meni (po ena jed na hod), je na bifejski mizi pripravljenih več jedi posameznega hoda (npr. 4 hladne začetne jedi, 2 juhi...). Jedi izbiramo po pravilih priporočanja.

Glede na vsebino jedilnika ločimo tri vrste bifejev:

- Hladni: zastopani so vsi hodi (hladne začetne jedi, juhe, glavne jedi, solate, sladice in deserti), vse jedi pa so hladne; tak bife je primeren za poletni čas,
- Hladno topli bife: zastopani so vsi hodi, za tople jedi pa moramo poskrbeti, da tudi na



bifejski mizi ostanejo tople (šefingi, integralni vozički*),

- Specialni bife: tak bife lahko poimenujemo po vsebini/vrstah jedi. Jedi so pripravljene samo iz enakih živil (divjačina, žitarice, morski sadeži, sladice, vegetarijanske jedi...) ali so izbrane iz nacionalnih kuhinj (SLO narodna, kitajska, mehiška...).

Pijače priporočimo glede na jedi, pričnemo z aperitivi, nadaljujemo z vini in drugimi pijačami. Pijača se obračuna po porabi, večkrat pa naročnik določi količino na osebo, npr. 3dcl vina in pol litra radenske/osebo. Zaključimo s kavo.

Bife je cenejši zaradi manjšega števila strežnega osebja, na izbiro pa je več vrst jedi. Natakarji skrbijo za bifejsko mizo, deservirajo krožnike ter strežejo pijače. Natakarji tudi pomagajo gostom pri nošenju krožnikov. Poznati pa morajo vse jedi na bifejski mizi.

3.3 PIKNIK

Piknik je obrok, ki ga postrežemo zunaj, na odprtem prostoru. Danes je že velika ponudba piknik prostorov, kjer je mogoče v hrani in pijači uživati na odprtem prostoru ali pod streho (v primeru dežja). Obrok je značilen za poletni čas, postrežemo pa ga lahko tudi pozimi. Vzdušje na pikniku je v veliki meri odvisno od vremena in iznajdljivosti/podjetnosti gostinca.

PRIPRAVE in IZVEDBA

Če imamo prostor že urejen, ta del ni zelo zahteven. Piknik večinoma nima kakega zahtevnega protokola, zato je sama postrežba enostavna. Gosti si jedi in pijače lahko jemljejo sami, lahko pa vse naročeno postrežejo natakarji. Čar pikniku daje delo kuharjev, ki na očeh gostov jedi pripravljajo, dokončujejo, razkosavajo... Zato morajo kuharji imeti pripravljeno čisto delovno obleko.

Natakarji pripravijo prostor, mize so praviloma lesene, zato jih ne pogrinjajo, pripravijo



pogrinjke, okrasje pa je iz narave. Pripravijo se ustrezni krožniki, skodelice, kozarci, preložilni pribor, malo namizno opremo. Plastičnega inventarja se izogibamo, saj otežuje prenašanje jedi, posledično pa imamo veliko količino odpadkov.

Jedi in pijače si gosti lahko jemljejo sami iz vnaprej pripravljenih miz, lahko pa natakarji vse

jedi postrežejo na krožnikih/ploščah, pijače pa postrežejo po naročilu gosta.

JEDI in PIJAČE

Klasične jedi za piknik so: hladni mesni, sirovi narezki, majonezne solate, slano pecivo, enolončnice, golaž, mesne, ribje in zelenjavne jedi z žara*, mesne jedi iz ražnja*, sveža in vložena zelenjava, industrijske omake, za sladico pa razna peciva, zavitki. Ponudimo pa lahko jedilnik izven klasične ponudbe.

Značilne pijače za piknik so brezalkoholne gazirane pijače, sokovi, lažja bela in rdeča kakovostna vina, pivo, domači likerji in žgane pijače.

Poleg jedi in pijač piknik spremljajo še družabne igre in glasba (lahko v živo). Vrsta iger in glasbe je odvisna od strukture gostov. Piknik traja več ur, praviloma v popoldanskem času in večernih urah.

Če piknik organiziramo v zimskem času, ponudbo jedi (več toplih jedi, juhe, tople sladice...) in pijač (kuhano vino, grog, čaji...) ter igre prilagodimo razmeram.

3.4 KOKTAIL PARTIJI

Ta obrok spada med partije, ker pa je pogosto izvajan v hotelih ali v obliki cateringa, je opisan kot samostojen izreden obrok.

Gosti pri tem obroku stojijo, tako tudi zaužijejo ponujene jedi in pijače. Običajno traja do dve uri. Beseda koktail pomeni, da so jedi pripravljene za en grižljaj, nima pa neposredne povezave z mešanimi pijačami koktaili; te pijače lahko pripravimo in postrežemo, ni pa obvezno. Namen koktail partija je, da se gosti družijo, spoznavajo, zahtevnega protokola se izogibamo, gostitelj goste pozdravlja pri vhodu v prostor.

PRIPRAVE in IZVEDBA

Strežno osebje prostor, kjer bo postrežen koktail parti izprazni, ob stenah pusti nekaj stolov in malih mizic, ki so namenjene predvsem za odlaganje kozarcev, krožnikov – odlagalne mize. Te mizice so lahko restavracijske, vedno več pa se uporabljajo višje, sestavljive mize (barske mizice). Strežno osebje odlagalne mizice opremi glede na vrsto partija.

HRANA in PIJAČE

Ponudba jedi so odvisne od vrste koktail partija. Ločimo tri vrste:

- **Aperitivni:** namenjen je zbiranju gostov pred obrokom (npr. banketom, bifejem...); ponudimo aperitivne brezalkoholne in alkoholne pijače, od hrane pa manjše prigrizke v obliki slanega peciva.
- **Enostavni/hladni:** lahko nadomesti malico; ponudimo hladne začetne jedi v obliki različnih kanapejev* ali obloženih kruhkov*, hladnih mesnih in zelenjavnih jedi, in sladic v obliki minjonov*. Od pijač ponudimo najprej aperitive nato brezalkoholne pijače, lažja suha bela in rdeča vina, pivo, k sladicam pa polsladka in sladka vina.
- **Razširjeni/hladno topli:** lahko nadomesti kosilo ali večerjo; k izboru jedi za hladni parti dodamo še tople jedi (ocvrta zelenjava, gobe, zrezki, pečena zelenjava, zrezki) z gostimi omakami. Ponudba pijač je podobna kot pri hladnem koktail partiju.

Aperitivni koktail parti je večkrat del banketa ali bifeja. Namen je, da se gosti zberejo, gostitelj jih pozdravi, nato pa jih povabi v prostor, kjer je pripravljen banket ali bife.

3.5 CATERING

Prevod iz ANG jezika sicer pomeni gostinstvo, vendar ta izraz pojmuje kot razvoz hrane na določeno lokacijo. Obrok v obliki cateringa je zahtevnejši za kuharje in natakarje, ker mora biti poleg hrane na naročeno lokacijo pripeljan še ves inventar, večkrat vključno z mizami in stoli. Preden se odločimo za izvedbo cateringa, si moramo z naročnikom ogledati prostor, kjer bo obrok postrežen. Tam mora biti zagotovljen prostor za kuhinjo (deljenje hrane), tekoča topla voda in sanitarije za goste.

Catering lahko traja več dni, npr. Pokal Vitranc, Planica, Pivo in cvetje... V tem primeru se vsak dan pripelje samo jedi in pijače, medtem ko osnovni in strežni inventar ostaneta na lokaciji.

Zgoraj opisani izredni obroki so pri nas največkrat izvajani. S katerimi obroki se boš srečal/a je odvisno od vrste in nivoja gostinskega obrata. Ne glede na to, je treba pripravam in postrežbi vseh obrokov posvetiti veliko pozornosti, predvsem čistoči inventarja, estetski pripravi jedilnice, miz, pogrinjkov, seveda pa postrežbi jedi skrbi za udobje gostov.

3.6 BRUNCH

Ta obrok pripravimo v dopoldanskem času, med 10 in 13 uro. Namenjen je gostom, ki so se zabavali pozno v noč (npr. silvestrovanje, poroka), ki imajo odhod iz hotela popoldne, ki bodo zvečer na drugi lokaciji, koristijo pa polpenzion. Ker je sestavljen iz dveh glavnih rednih obrokov: **BREAKFAST** in **LUNCH**, morajo gosti imeti zakupljen vsaj polpenzion. Organiziramo pa ga lahko tudi po posebnem naročilu.

PRIPRAVLJALNA DELA in POSTREŽBA

Glede na to, da je pri tem obroku pripravljenih veliko vrst jedi, ta obrok pripravimo in postrežemo v obliki sedečega bifeja.

JEDI in PIJAČE

Jedilnik je sestavljen iz jedi za Anglo-ameriški zajtrk in kosilo. Pri razporejanju oziroma postrežbi jedi upoštevamo vrstni red, ločimo pa jedi za zajtrk in kosilo.

Pijače in napitki so enaki kot za zajtrk in kosilo, dodamo pa lahko mešane pijače (npr. pick me ups po silvestrovanju).

3.7 POZNA VEČERJA ali SOÛPER

Je stoječa oblika pogostitve, praviloma v poznejših večernih urah (po deseti zvečer). Namenjena je povabljenim gostom na premierne (prve) predstave v gledališčih, opernih hišah, kinodvoranah, otvoritve razstav... Zato je ta obrok značilen za kulturna središča.

PRIPRAVLJALNA DELA in POSTREŽBA

Pripravljalna dela in postrežba jedi ter pijač je enaka kot pri koktail partiju.

3.8 ČAJANKA

Ta obrok izvira iz britanskega otočja, prijel pa se je tudi v kolonijah britanskega kraljestva. Bistvena značilnost je, da se obrok začne ob petih popoldne, postrežemo pa čaj, čajno pecivo, seveda tudi druge tople napitke, ter slane in sladke prigrizke. Čajanko spremlja umirjena glasba, postrežena pa je lahko na vrtu ali v jedilnici.

Čajanka je sedeč obrok, strežno osebje pripravi pogrinjke, napitki in jedi pa so lahko postreženi ali pa razporejeni na bifejski mizi.

Britanska aristokracija* je postrežbo in uživanje ob čaju razvila v pravi ritual.

3.9 DRUGI PARTIJI

DAMEN PARTI – povabljena je ženska družba, zato jedilnik in izbor pijač prilagodimo njim. Tudi ta parti je stoječi.

STAND PARTI – tudi stoječa oblika, gosti so moška družba, kateri prilagodimo izbor jedi in pijač.

EVENING PARTI – povabljena je mešana družba, obrok je pripravljen v obliki sedečega bifeja, dame pa v tem primeru strežejo moški, strežno osebje pa skrbi za točilnico, bifejsko mizo in deserviranje.

DRINK PARTI – se dogaja v večernih in nočnih urah, parti pa poimenujemo po pijači, ki je ta večer v "akciji« (npr. Mojito parti, Fruc parti...), ali pa ga poimenujemo po namenu (npr. pižama parti, pena parti...).

GARDEN PARTI – je umirjena mešanica piknika in čajanke v stoječi obliki, seveda postrežena na vrtu ali terasi.

4 SLOVAR POJMOV

A LA CARTE – »po jedilnem listu«; gost, ki pride v gostinski obrat bo naročil iz pisne ponudbe, torej osebju ni vnaprej znano, kaj bo naročil. Uporabljamo tudi izraz individualni gost.

APERITIV – pijača, po količini do 1dcl, ki jo postrežemo pred obrokom, ne sme biti sladkega okusa; namen te pijače je, da vzbudi apetit. Poznamo brezalkoholne, manj in močno alkoholne aperitive.

ARISTOKRACIJA – določena oblika vladavine v kateri vlada majhna skupina ljudi, ki ima moč in veljavo zaradi svojega razrednega položaja ali premoženja.

DIGESTIV – pijača, ki jo priporočamo po obroku, ob kavi.

HOD – jed v meniju

JUICE – sveže stisnjen sok (pomaranča, grenivka, limona, jabolko, korenček...).

KANAPE/OBLOŽEN KRUHEK – kanape je oblikovan v obliko (krog, trikotnik, kvadrat, obložen kruhek pa je polovica rezine francoske štruce. Poznamo mesne, sirove, ribje, sadne.

MINJON – tortica v velikosti grizljaja, servirana v papirnatih modelčkih.

PROTOKOL – pri postrežbi menija je določena časovnica, pravila komuniciranja; osebje mora točni upoštevati pripravljen protokol.

STRUKTURA GOSTOV – razlikujemo se po spolu, verskem prepričanju, narodih... - posamezne skupine imajo svoje prehranske navade.

ŠEFING/INTEGRALNI VOZIČEK – večja kovinska posoda ali voziček, v katere v vložnih posodah razporedimo tople jedi; jedi s pomočjo grelnih teles in vroče vode ostanejo nekaj časa tople.

ZAJTRKOVALNICA – jedilnica (ali del restavracije), namenjen izključno postrežbi zajtrkov. Značilna je za motele in garni gostinske obrate.

ŽAR/RAŽENJ – na žaru pečemo zrezke, ribe, na ražnju pa cele živali – raženj se vrtili.