

Szanowni Państwo!

Przesyłam zagadnienia z przedmiotu: usługi żywieniowe TTW semestr IV i link do strony , gdzie można zgłębić wiedzę na dany temat.

W razie pytań proszę o kontakt pod adresem mailowym: anna.dluzniewska@onet.pl

Zjazd 04.04.2020r:

1. Metody oceny jadłospisów.
2. Sporządzanie jadłospisów okresowych i dziennych.
3. Uwzględnianie podstawowych technik sporządzania posiłków, posiadanego wyposażenia i umiejętności pracowników przy układaniu jadłospisów.
4. Podział i charakterystyka kart menu.

<http://turystykaihotelarstwo.blogspot.com/p/28-metody-oceny-jadospisow-i-kart-menu.html> (rozdział 28. Metody oceny jadłospisów i kart menu)

Pozdrawiam

Anna Dłużniewska