



Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, W.Czarniecka-Skubina, Wydawnictwo SGGW 2008, s. 39-80

Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reakt 2010, s. 48-100

Wraz z nauczycielem wybierz się na wycieczkę do hotelu (w swoim mieście lub okolicy). Zwróć szczególną uwagę na estetykę i dekorację lokali i części gastronomicznych.

Wymień elementy, które wpływają na estetykę lokalu (wnioski powinny wskazywać elementy z poniższych):

- *Kolorystyka, rodzaj materiałów wykończeniowych, meble, wyposażenie oraz oświetlenie tworzą klimat każdego wnętrza.*
- *Tradycyjne restauracje często mają klasyczny wystrój: materiały wykończeniowe dobrej jakości, kolory łagodne i stonowane.*
- *Kluby, puby, stylowe restauracje cechuje nowoczesna, odważniejsza aranżacja wnętrz.*
- *Na estetykę lokalu ogromny wpływ ma rodzaj i sposób oświetlenia, które dobieramy do grup konsumentów, którzy stanowią trzon klienteli lokalu.*
- *Wyposażenie sali konsumenckiej, takie jak: stoły, krzesła, pomocniki, parawany itp.*
- *Roślinność i kwiaty stanowią barwny, żywy element wpływający na estetykę lokalu.*
- *Stroje służbowe personelu powinny być dostosowane do wystroju lokalu oraz pory dnia.*
- *Wykładziny i panele powinny podkreślać klasę i typ lokalu.*
- *Właściwie dobrana bielizna stołowa, zasłony i firany w lokalu gastronomicznym.*

NOVOTEL Szczecin



Zdjęcia: <http://www.accorhotels.com/pl/hotel-3367-novotel-szczecin/index.shtml>

IBIS Hotel Szczecin



Zdjęcia: <http://www.ibishotel.com/pl/hotel-3369-ibis-szczecin-centrum/index.shtml>