

Iuliana VINTILĂ
Ştefan CHICOŞ

Ştiinţă şi Artă în CATERING



tura Didactică
Pedagogică

cureşti, 2004

193385d

Conf. dr. ing. IULIANA VINTILĂ
Doctor în medicină ŞTEFAN CHICOŞ

ŞTIINŢĂ ŞI ARTĂ ÎN CATERING

C - 244296

244296

Editura Didactică şi Pedagogică
Bucureşti, 2004

Copyright © la Autor
Toate drepturile pentru această lucrare sunt rezervate Autorilor.
Reproducerea ei integrală sau fragmentară este interzisă.

Referent ştiinţific:
Dr. POPA Vasile

Tehnoredactare computerizată:
GAVRILĂ Gabriela Mioara

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
VINTILĂ, Iuliana, CHICOŞ, Ştefan
Ştiinţă şi artă în Catering / Iuliana Vintilă, Ştefan Chicoş – Bucureşti
Ed. Didactică şi Pedagogică, 2004
ISBN 973-30-1793-0

640.45(075.8)

Cuprins

I Industria de catering 7
1. Elemente introductive. Industria de catering şi evoluţia societăţii umane 7
2. Structura industriei de catering 12
3. Caracterizarea unităţilor de catering 17
4. Impactul serviciilor de catering asupra stilului de viaţă în societatea modernă 45
4.1. Stilul de viaţă şi obiceiurile alimentare în societatea modernă 45
4.2. Factorii care determină abordarea serviciilor de catering 48
4.3. Tendinţe moderne în serviciile de catering 52
II Principii fundamentale în industria de catering 55
5. Principii de nutriţie în catering 55
5.1. Nutrienţii din alimente 55
5.2. Rolul nutrienţilor în organismul uman 64
5.3. Impactul psihosenzorial al alimentului şi alimentaţiei 69
5.4. Principii de transformare metabolică a nutrienţilor în organismul uman. 72
5.5. Necesarul de nutrienţi al organismului uman 75
5.6. Nevoile energetice şi nutritive ale organismului uman. Aportul de energie şi trofine adus de alimente 78
5.7. Efectele tehnologiei de catering asupra nutrienţilor 82
5.8. Diete cu destinaţie specială 90
6. Principii de conservare în catering 97
6.1. Metode de conservare în catering 97
6.2. Conservarea prin uscare. Termosterilizarea 97
6.3. Conservarea prin refrigerare 98
6.4. Conservarea prin congelare. Conservarea prin liofilizare 99
6.5. Conservarea prin sărare 103
6.6. Conservarea cu zahăr 103
6.7. Conservarea prin afumare 104
6.8. Conservarea cu antiseptici 104
6.9. Conservarea prin marinare 105
6.10. Conservarea prin iradiere 105
6.11. Conservarea prin ambalare sub vid 105
6.12. Conservarea în atmosferă modificată 106
7. Sisteme de producţie în catering 108
7.1. Elemente introductive 108
7.2. Sistemul clasic de producţie catering (sistemul cook-serve) 110
7.3. Sisteme derivate (moderne) de producţie catering centralizată 111
7.3.1. Sistemul cook-chill 111
7.3.2. Sistemul cook freeze 114
7.3.3. Sistemul sous-vide 116
7.3.4. Sistemul Capkold 119
7.3.5. Sisteme de producţie a băuturilor 119
8. Sisteme de servire în catering 132

8.1. Elemente introductive 132
8.2. Autoservirea 132
8.3. Serviciul personalizat 134
8.4. Servicii derivate 135
8.5. Aranjamente speciale de servire 138
8.6. Stiluri de servire a băuturilor 139

9. Managementul producției de catering 141
9.1. Proiectarea constructive și funcțională a spațiilor de producție catering 141
9.2. Sisteme de organizare a bucătăriilor 144
9.3. Echipamente de producție catering 149
10. Managementul serviciilor în catering 164
10.1. Proiectarea constructivă și funcțională a spațiilor de servire 164
10.2. Dotarea spațiilor de servire 166
10.3. Sisteme de organizare a serviciului de catering 175
10.4. Protocolul primirii și tratării clienților 206
11. Principii de securitate alimentară în catering 210
11.1. Aspecte de inocuitatea produsului de catering 210
11.2. Managementul igienei și securității operării în catering 216
11.3. Managementul sistemelor de control în catering 226
12. Principii de planificare a meniurilor în catering 233
12.1. Tipuri de meniu 233
12.2. Criterii de planificare a meniurilor 241
12.3. Caracterizarea listelor de meniu 248
12.4. Constituirea listelor de meniu 250
13. Principii de marketing în catering 252
13.1. Elemente introductive 252
13.2. Segmentarea pieței de consum 252
13.3. Studiul de marketing 255
13.4. Instrumente de marketing 257
13.4.1. Reclama 257
13.4.2. Relațiile cu publicul 259
13.4.3. Merchandising-ul 259
13.4.4. Promovarea vânzărilor 260
14. Principii de etică profesională în catering. 262
14.1. Aspectul profesional și igiena personalului din catering 262
14.2. Relațiile la locul de muncă 263
14.3. Aspecte de comunicare 264
14.4. Lucrul în echipă 265
15.Controlul operațional și financiar în catering 267
Anexe 273
Bibliografie 286