

Оброци у уГОСТИТЕЉСТВУ



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



ВИСОКА
ХОТЕЛНИЈЕРСКА ШКОЛА
БЕОГРАД THE COLLEGE OF
HOTEL MANAGEMENT
BELGRADE

Како се деле оброци у угоститељству?

Оброци у угоститељству се деле на:

- Главне оброке и
- Међуоброке

Главних оброци

Главни оброци се деле на:

- Доручак
- Ручак
- Вечеру

Доручак

Услуге доручка се пружају у раним преподневним сатима, између 6 и 10 часова. Понекад се време служења доручка продужи до 11 часова, и оно се најчешће продужава у хотелима пансионског типа.

Постоји више врста доручка:

- Комплетан доручак: топли напитаk, џем или мед, путер и пециво
- Бечки доручак: топли напитаk, џем или мед, једно или два тврдо или меко кувана јаја и пециво
- Швајцарски доручак: топли напитаk, џем или мед, путер, пециво и једна или више врста квалитетних сирева

- Енглески доручак: Воће, воћни сок или компот, овсена или зобена каша, јела од јаја или меса, топли напитака, џем или мед, путер и пециво
- Доручак на бази шведског стола



Ручак

Ручак се сервира гостима у подневним часовима, између 12 и 16 часова, али најчешће се време служења овог оброка продужава.



Вечера

Вечера је трећи дневни оброк чије се услуге пружају у вечерњим сатима. Времена за вечеру увек има довољно! Услуге се пружају од 19:30 па све до 11 часова. Обилност вечере као трећег главног obroка не долази до изражаја као што је то оброк за ручак и овај оброк је најчешће лаганији.



Међуоброци

Међуоброци се деле на:

- Преподневну ужину: служи се између доручка и ручка
- Поподневну ужину: служи се између ручка и вечере
- Касну вечеру: служи се у касним вечерњим часовима

