

سرشناسه	:	معادی، دانیال، ۱۳۶۰
عنوان و نام پدیدآور	:	در رستوران = In the restaurant / دانیال معادی.
مشخصات نشر	:	تهران: کارور، ۱۳۹۷
مشخصات ظاهر	:	۱۷۲ ص.: مصور
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۵۴۷-۶۴۱-۵
وضعیت فهرست نویسی	:	فیفا
موضوع	:	رستورانها -- مدیریت
موضوع	:	Restaurant management
موضوع	:	رستوران داران
موضوع	:	Restaurateurs
موضوع	:	خدمات غذایی -- مدیریت
موضوع	:	Food service -- management
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۷ م ۴م ۳/ ۹۱۱ TX
رده بندی دیویی	:	۶۴۷/۹۴۰۶۸
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۵۷۲۵۵
طراح جلد	:	عامر سلاه
صفحه آرا	:	مسعود حبیبی
تصویرگر	:	افسانه فرزانه یا
ناظر طراحی و چاپ	:	گروه تبلیغات بایان شاه - ۹۱۲۱۵۸۱۱۶۸

نویسنده و گردآورنده: دانیال معادی

نوبت چاپ: اول - بهار ۹۸ خورشیدی

چاپ و نشر: کارور

طرح جلد: عامر سلامت

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۶۹۰۰۰ تومان

با همراهی: میلان بهبهانی و امیرحسین عباسی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۴۷-۶۴۱-۵

با ظهور فناوری‌های نوین در عصر تکنولوژی حاضر و کنکاش در وجود صنایع، امروزه کمتر صنعتی را خواهیم یافت که دستخوش تغییرات بدیع و تازه‌ی قرن طلایی (قرن بیست و یک) قرار نگرفته باشد.

صنعت رستوران و حواشی پیرامون آن نیز البته از این تحولات مستثنا نمانده است و بالینکه با آغوشی باز نیز این تغییرات را پذیرا بوده، اما اساس و چارچوب کلی خود را هنوز حفظ نموده است.

در طول مسیر تاریخی این صنعت نیز مردان و زنانی در سراسر جهان بنابر تجربه‌ها و بعضاً مطالعات تخصصی خود حول محور رستوران و صنعت بی‌انتهای غذا و خوراکی کوشیده‌اند تا با کاستن یا افزودن هنجارها، این صنعت را در سراسر جهان احیا، گسترده و درعین حال تحسین‌برانگیز نگه‌دارند و کماکان عواید آن را نیز از دیگران دریغ‌ناشدند. از آنجاکه وضعیت این صنعت در کشور عزیزمان به لحاظ اصولی تعریفی ندارد و باوجود تلاش‌ها و مراقبت‌های کنونی، از انتظارات معقول پیروی نکرده و از استانداردهای جهانی تا حد قابل‌توجهی فاصله دارد، لذا با لمس این کاستی‌ها به‌طور تجربی و مطالعه دیدگاه‌های روز دنیا در زمینه‌ی مدیریت رستوران و ضوابط پیرامون آن در عصر نوین، به توفیق پیروندگان با ایده‌ی طراحی و نشر این مجموعه به صد رفع این‌گونه کاستی‌ها برآمدیم.

بی‌مبالغه اذعان می‌دارم که تیرگ‌دآوری این مجموعه بدون هیچ‌گونه قصور و کاستی، تماماً کوشیده تا باوجود فقدان منابع و شبهات موجود در این عرصه، ضوابط و القای صنعت رستوران را به ساده‌ترین شیوه‌ی ممکن به استحضار مخاطبان گرامی رسانم. امید که تمامی اقشار جامعه با هر میزان از توانایی در درک مطلب، به سهولت از این مجموعه به‌عنوان عاملی برای پیشرفت و توسعه شغلی، بهره‌جویند. در این مجموعه تلاش شد تا شیوه‌های پذیرایی و سرویس‌دهی بررسی و ارکان اساسی موجود در این صنعت با توجه به اجرایی بودن عملکردها به‌روزرسانی شده و مطابق با نوع نگرش و استانداردهای امروزی به آن پرداخته شود.

در آخر گفتنی است، این اثر با این منظور به دست نشر سپرده شده در آستان پرنسپل باشیوه‌های پذیرایی شایسته و بایدها و نبایدهای اساسی در هر رستوران، مفید واقع و به‌کارگیری آن سطح کمی و کیفی این صنعت در کشور ما نیز مانند سایر کشورهای طراز اول در این عرصه بهبود و به‌مراتب ارتقا یابد.

کماکان آرزو مندم، این مجموعه توانسته باشد معیارهای کلی در صنعت رستوران را عنوان کرده و شکاف‌هایی که از ناآگاهی ایجاد شده است را ترمیم و بازسازی نماید، همچنین مطالعه آن نیز به‌ثمر واقع و اگر جای چون و چرایی در آن عیان بود به دیده اغماض ننگریسته و ما را از رهنمودهای گران‌قدر خود بی‌نصیب نفرمایید.

بهترین‌ها از آن بهترین‌ها

دانیال معادی

بهار ۱۳۹۸ خورشیدی

۱	رستوران
۱۵	تشریفات
۱۷	مهمان‌نوازی
۱۸	استقبال مهمان
۲۰	بدرقه مهمان
۲۳	انواع ظروف در رستوران
۳۷	چیدمان و روش‌های کار دی
۴۷	انواع سرویس
۵۵	روش‌های پذیرایی
۶۳	سرو نوشیدنی‌ها
۶۹	آشنایی با ضیافت‌ها
۷۳	منو و نکات پیرامون آن
۸۱	دستمال سفره
۸۷	آشنایی با واحدهای مختلف در رستوران
۱۱۱	بهداشت فردی، محیطی
۱۱۷	چک‌لیست
۱۲۳	ایمنی
۱۲۷	آداب پوشش
۱۳۱	کدهای رفتاری در رستوران
۱۳۹	واژگان کاربردی انگلیسی در رستوران
۱۴۷	جملات کاربردی انگلیسی در رستوران
۱۵۳	منابع