

مقدمة

يسرنى أن أقدم هذا الكتاب الى جميع العاملين بحقل خدمة المأكولات والمشروبات بالفنادق والمطاعم وأماكن الترفيه السياحية كالملاهي الليلية والكازينوهات والبارات . . . الخ .

ويعتبر هذا الكتاب منهج كامل الى جميع طلاب معاهد ومدارس الفنادق والسياحة وخاصة لقسم خدمة المأكولات والمشروبات .

أما للذين هم ذوي خبرة ومعرفة كافية في هذا المجال فيعتبر مرجعاً لهم .

ولقد احتكر الاجانب تلك المهنة في بلادنا . وكان من النادر جداً أن نرى ميترودوتيل مصرى الجنسية يعمل في فنادقنا الفاخرة . وإذا وجد فترى أنه تخرج احدى المعاهد أو المدارس الاجنبية بالخارج . ولقد أدركت وزارة التعليم العالي هذه الفجوة فافتتحت أول معهد للفنادق والسياحة في أوائل الستينيات . والتحققت بهذا المعهد وتخرجت من دفعته الثانية .

ولقد وضعت كل دراستي وخبرتي الفندقية في هذا الكتاب . ولقد راعيت فيه السهولة في الاسلوب والتوضيحات الرسمية اللازمة .

فلقد راعيت أن أترجم جميع الادوات والاشياء المستعملة في هذا المجال . فكثيراً ترى بين السطور كلمة انجليزية أو فرنسية فوضعت أمامها (F.) فهي دلالة على أنها كلمة فرنسية و (E.) فهي دلالة على أنها كلمة انجليزية .

ولهذه المهنة مميزات فيمكن مزاولتها في أحلى بقاع العالم . وبالتالي اذا كنت محباً للسفر فيمكن مزاولتها على احدى وسائل السفر والرحلات كالطائرات والبواخر والقطارات السياحية أو الفنادق العائمة . أو العمل بأرض الوطن لكن تعاملك سيكون أكثره مع السياح .

لذلك المعرفة باللغات هي أمر هام جداً في صناعة السياحة ولم تفوتني هذه النقطة على الاطلاق . فاختمت هذا الكتاب بقاموس (عربي - فرنسي - انجليزي -) ليس مطولاً بل يهم العاملين بحقل خدمة المأكولات والمشروبات .