**Лекція № 9**

**Тема: Банкет-фуршет. Банкет-чай.**

**План**

1.Організація фуршетів.

2. Банкет-чай.

3. Подача кави на банкетах.

4. Весільний банкет

Перевага данного прийому, організуємого за типом фуршет, виключно в тому, що він надає можливість на цій же площині банкетного залу обслуговувати велику кількість гостей, чим при організації банкету за столом. Фуршет проводиться між 17 і 20 годинами, і триває близько двох годин. Це може бути офіційний прийом, ювілей, сімейне свято або інший захід: театральні прем’єри, презентації. На банкеті гостям надається вільний вибір місць в залі, для цього вздовж стін розставляють м’які кресла й дивани. Гості самі вибирають блюда і напої, розставлені на столі, їдять і п’ють стоячи за фуршетним столом або коло нього. В любий час вони можуть підти з банкету, не чекаючи його закінчення.

Столи для банкета встановлюють в залі в вигляді прямокутника або буквами П, Т, Ш таким чином, щоб проходи між столами і від столів до стін були не менше 1,5 метрів для вільного переміщення гостей і офіціантів. Висота фуршетних столів – 900-1000 мм, ширина - 1,200-1,500 мм. Якщо немає фуршетних столів можна використовувати звичайні квадратні, розташовуючи їх по 2 разом. Стіл розподіляють на сектори обслуговування через кожні 2,5 м с кожної сторони. Норма довжини стола на одного учасника банкета – 0,15-0,2м. Один офіціант обслуговує 20-25 гостей. У кутах зала чи у стін розміщують невеликі круглі або квадратні столи, накриті скатертинами, на яких розташовують сигарети, попільниці, сірники, паперові серветки, квіти у вазах, підноси для збору використаного посуду, а також встановлюють додатковий посуд і прибори.

Назва «Банкет-фуршет» в перекладі з французької означає «на виделку», і зрозуміло, основним прибором під час їжі є виделка.

Меню фуршета має розширений асортимент закусок, які готують невеликими порціями, щоб їх було зручно вживати стоячи.

В меню рекомендується наступна кількість найменувань блюд:

\*холодні закуски -12-16

\*гарячі закуски -1-2

\* другі гарячі блюда -1

\*фрукти-200-250 г на кожну особу  
\*вода-250-500 мл  
\*сок -100-150 мл

\*алкогольні напої -200мл

**Особливості сервіровки банкета-фуршета.**

Підготувати столи для фуршета, накриваючи скатертиною (кінці повинні звисати однаково, не достаючи до підлоги 5-10 см);

Сервірувати стіл двома варіантами:

а)двустороння;

б)одностороння;

\*спочанку сервірувати стіл склом (фужерами, стопками, лафітними, рейнвейними та горілчаними чарками);

\*сервірувати в два ряда, чергуючи чарки в обох рядах, які повинні бути симетричними;

\*фужери розставляють по кутках стола трикутниками;

\*скло на столи можна розташувати декількома варіантами : групою, ялинкою, змійкою;

\*при сервіровці змійкою – розставляють фужери і чарки вздовж всього столу, при цьому, дотримуючись загального принципу: більш високі фужери розташовують в центрі стола, низькі чарки – ближче до краю;

\* при сервіровці ялинкою – вздовз осі стола на відстані 60-80 см. в центрі розташовують фужери по 4-6 шт., потім під кутом 45 градусів с тієї та з іншої сторони к краю стола ставлять трикутниками по 3 штуки рейнвейні, лафітні і горілчані чарки

\*поставити глечики з соками по 1-2шт. з торців стола перед фужерами;

\*склянки для соків розташувати групами біля глечиків;

\*винести закусочні тарілки стопками по 6-10 шт. і поставити вздовж стола на відстані 2см. Від края стола;

\*винести десертні тарілки і розташувати праворуч перед закусочними тарілками стопками по 3-4 шт. ближче до чарок, відстань між стопками повинна бути 1,2м.;

\*на підносах винести набори і розташувати таким чином: виделки покласти на ребро зліва від кожної стопки тарілок гострієм до них (за кількістю тарілок), а ножі закусочні (3-4шт.) праворуч від тарілок;

\*винести на підносах фруктові ножі і виделки (чи десертні) і праворуч від десертних тарілок розмістити ножі, зліва виделки (кількість ножів і виделок рівно кількості тарілок);

\*полотняні серветки розкласти стопками по 3-4 шт. за закусочними тарілками;

\* тарілки з хлібом, перечниці, солонки поставити за стопками тарілок;

\* винести вази з фруктами і поставити по центру стола, чергуючи вазами з квітами;

\* винести пляшки з напоями і поставити між чарками групами,так щоб їх можна булолегко брати (пляшки відкривають за 5-10 хвилин до початку банкета);

\*винести закуски в певному розташуванні: високі блюда поставити ближче до центру, середні – в середині, низькі – ближче до краю столу;

\*розставити закуски, чергуючи їх за видами продуктів;

\*у кожної закуски розкласти відповідний допоміжний прибор для перекладання (виделка, ложка, лопатка);  
\*підготувати підноси, застелити їх серветками;

\*встановити стопками тарілки і прибори;

\*на інші підноси розставити чарки, стопки та келихи.

Метрдотель запрошує гостей до фуршерного столу. Якщо гості не змогли підійти до столу, офіціант обслуговує їх з підносом;

\*інший офіціант прибирає використаний посуд;

\*третій офіціант розливає напої;

\* через 20-30 хвилин після початку банкету винести гарячі закуски і обслуговувати гостей «в обнос»;

\*вільний офіціант збирає використаний посуд і уносить його;

\*на підносах виносять десерт;

\*розлити на підсобному столі шампанське і рознести гостям;

\*закінчити банкет подачею кави «в обнос»;

\*після закінчення фуршета послідовно прибрати посуд: спочатку пляшки, вази з квітами і фруктами. Серветки, потім прибори, креманки, фарфоровий посуд, в останню чергу – чарки, келихи , фужери.

**Етикет банкету**

Підійшовши до столу , до стопки закусочних тарілок, беруть верхню, потім беруть закусочну виделку,її кладуть на свою тарілку, підтримуючи великим пальцем лівої руки. Після цього за бажанням кладуть на край тарілки 1-2 шматочки хліба.

Потім проходять вправо або вліво вздовж стола, звільнив таким чином місце біля стопки тарілок іншому гостю, вибираючи закуску.

Перекладають закуску до себе в тарілку за допомогою прибора, котрий знаходиться на блюді з закускою, потім його кладуть на місце - де загальне блюдо. Не рекомендується набирати в свою тарілку разом багато різних закусок.

Починають їсти з рибних і овочевих закусок; після прийому закусок тарілку, виделку і чарку кладуть на піднос для використованого посуду; потім беруть чисту тарілку і кладуть на неї вподобані м’ясні закуски та овочі.

Гарячі закуски офіціанти на підносах вносять приблизно через 30 хвилин після початку банкету.

Треба підійти до офіціанта, взяти з підноса в ліву руку тарілку, а правою - шпажку з спеціальної склянки, яка стоїть на підносі. Потім гострим кінцем проткнути шматочок гарячої закуски й перекласти до себе в тарілку разом зі шпажкою, при цьому кожний новий шматочок треба брати новою шпажкою. Потім взяти шматочок хліба.Закінчивши трапезу, шпажки і тарілку ставлять на піднос для використаного посуду.

Частіше в якості закуски подають гриби в кокотницях , на ручки яких надіті паперові папільотки , щоб не обпіктися. При цьому на підносі у офіціанта окрім кокотниц викладені чайні або кавові ложки і хліб.

В цьому випадку лівою рукою беруть кокотницю за ручку з папільоткою, а правою ложку і хліб. Порожню кокотницю з ложкою також ставлять на піднос для використаного посуду.

Десерт (солодка страва) в креманках (вазочках) с чайними ложками офіціанти вносять в зал приблизно через 10 -15 хвилин після гарячих закусок, а слідом за ним –шампанське, розлите в келихи.

Після того як десерт буде спожитий, порожню креманку з ложкою ставлять на піднос для використаного посуду. Беруть келих з шампанським і відходять осторонь. П’ють шампанське невеликими ковточками.

Після шампанського гостям пропонують чорну каву, розлиту в кавові чашки , а слідом за ним – коньяк, розлитй в коньячні чарки.

З одного підноса лівою рукою беруть чашку кави, а с другого правою – чарку коньяку і відходять в сторону. П’ють їх почерзі невеликими ковтками.

На цьому банкет – фуршет закінчується.

**5.Банкет-чай**

Банкет-чай організують з приводу днів народжень та з інших видатних подій. Банкет-чай проводять в другій половині дня о 16-18 годин. Кількість гостей може бути від 6 до 30. Триває банкет не більш 2 годин. У центрі банкетного зала ставлять круглий або овальний стіл. Уздовж стін ставлять дивани, крісла і невеликі квадратні або круглі столики.

Чайні столи накривають кольоровими скатертинами.

На підсобних столах розміщують сірники, попільниці, запальнички, сигаретниці.

При сервіруванні чайних столів використовують десертні тарілки і прибори, фруктові прибори, рюмки мадерні й лікерні, чайні сервізи, розетки для варення, вази-етажерки для фруктів і кондитерських виробів. Сервірують як десертний.

**Меню банкету-чаю** складається з борошняних кондитерських виробів (торти, тістечка, солодкі пироги, печиво),шоколадних цукерок, шоколаду , меду, фруктів,вершків.В меню іноді включають одну-дві солодкі страви – желе, мус, суфле, креми, морозиво.

Банкет-чай виходить значно урочистіше, коли використовується самовар. Самовар на підносі ставлять на краю чайного столу або окремо на приставний стіл, накритий скатертиною. Зліва від самовара розташовується другий піднос, накритий серветкою,з чайними чашками, блюдцями, чайними ложками. На піднос перед самоваром трохи правіше ставлять заварювальні чайники.

До початку банкета на столі розставляють солодкі страви і кондитерські вироби, торт і пиріг заздалегідь нарізають на порції. До всіх солодких блюд подають прибори для розкладання. Банкет- чай проводиться, як банкет з частковим обслуговуванням.

За бажанням в меню банкета-чая включається кава. В цьому випадку підсобні столики сервірують кавовими чашками і кав’ярниками з гарячою кавою.

**Обслуговування гостей:**

\*запросити гостей до столу і допомогти їм сісти;

\*обслуговування гостей розпочати з виносу десертного блюда , дотримуючись прийнятої послідовності: спочатку обслуговують почесних гостей, потім старших за віком та інших, подають блюда французьким способом;

\*налити напої в рюмки з правої сторони;

\*як тільки перший офіціант завершить подачу десерта і перейде до іншого гостя , другий офіціант наповнює келихи вином;

\*після десерта прибрати використані тарілки й прибори, знову сервірувати стіл чистими;

\*чашки з гарячими напоями рознести гостям і поставити з правої сторони;

\*подати до гарячих напоїв кагор і лікер;

\*якщо гість бажає ще другу чашку чаю, його наливають в чисту чашку на подсібному столі;

\*перед тим як подавати чашку гостю, її ставлять на блюдце ручкою вліво, а з правої сторони кладуть чайну ложку ручкою вправо.

**Другий спосіб подачі чаю:**

\*розставити чайні пари перед кожним гостем;

\*першому офіціанту налити в чашку з правої сторони заварку і перейти до іншого;

\*другому офіціанту налити з правої сторони в чашку кип’яток ;

\*дотримуватись правил безпеки – притримувати лівою рукою кришку чайника серветкою;

\*по закінченню банкету проводжають гостей, прибирають посуд.

**Подача кави на банкетах**

Каву на банкетах подають після десерту в окремому залі або в банкетному залі на окремих столах:

\*підготувати столи круглі або овальні на 6-8 осіб;

\* накрити кольоровими скатертинами;

\*на скатерті розкласти серветки –сети;

\*десертні тарілки поставити стопками 4-6 шт. по середині столу;

\*поряд на серветці покласти фруктові прибори;

\*з лівої сторони від тарілок покласти складені стопками полотняні серветки;

\* в центрі стола поставити вазу з фруктами;

\*навколо поставити вази з цукерками печиво, тістечка, горішки;

\*сервірувати стіл кавовими чашками і коньячними чарками;

\*чашки на блюдцях ручками в ліву сторону поставити в 5 см від краю стола перед кожним креслом;

\*винести на підносі коньячні чарки і поставити за кожною чашкою праворуч;

\*винести пляшки з коньяком;

\*відкоркувати на підсобному столі і поставити на стіл з правої сторони ближче до центру;

\*на підносі винестилікерні чарки і поставити на подсібний стіл;

\*подавати тільки з налитим напоєм;

\*запросити гостей до столу;

\*двум офіціантам працювати в парі при обслуговуванні столу;

\*налити каву кожному гостю з правої сторони правою рукою, при цьому лівою притримувати кришку кавовника вільним кінцем серветки;

\*проходячи вздовж столу з права на ліво,наливати кожному гостю каву почергзі;

\*другому офіціанту в цей час налити коньяк в чарку з правої сторони або за бажанням гостя принести лікер з підсобного столу в лікерних чарках;

\*по закінченні банкету прибрати посуд і столи.

**Весільний банкет**

Весільний банкет – це урочистий захід, який на відміну від інших банкетів проводиться 5-6 годин, тому асортимент меню дуже розширений.

В меню весільного стола рекомендується приблизна кількість блюд :

\*холодні закуски -15-18;

\*гарячі закуски – 1-2;

\*другі гарячі блюда -2;

\*солодкі кондитерські вироби -3-4;

\*десерт – 1-2;

\*гарячі напої – 1-2;

\*фрукти – 300 г на особу;

\*вода- 500 мл;

\*соки -200-250 мл;

\*алкогольні напої -200-300 мл.

Весільний банкет має 2-3 види обслуговування –банкет з частковим обслуговуванням, банкет-чай, подача аперитиву. Для проведення весілля використовують, як правило, два зала – банкетний і аванзал. В аванзалі організують зустріч та збір гостей, танці. Тут розставляють вздовж стін дивани, крісла, невеликі столики, призначені для напоїв, подарунків і квітів. В іншому залі розташовують банкетний і чайний стіл.

Столи в залі розставляють різними способами: в одну пряму лінію; в одну або кілька паралельних ліній з об’єднуючим, перпендикулярно поставлених до них столом ( буквами Т, П, Ш) , круглі столи не застосовуються. При розстановці столів повинні бути передбачені проходи для офіціантів не менше 1,2 м. Довжина банкетного стола визначається з розрахунку 60-80 см на кожного гостя, 1м – на кожного з молодят.

Столи спочатку покривають м’якою товстою тканиною, а потім відпрасованою скатертиною. Якщо столи поставлені буквою П, то скатертину з боку, розташованої в зал, опускають до 10-15 см до підлоги, а гірлянди із зелені та квітів закріплюють на скатертини з цього ж боку. Весільний стіл може бути прикрашений вінком, з сплетених білих і розових квітів. Його можна розкласти також навколо торта.

Для обслуговування весільного банкету виділяються офіціанти з розрахунку один на 9-12 гостей . В день банкету з офіціантами проводиться інструктаж, визначаються обов’язки кожного з них. Кожен офіціант повинен знати схему обслуговування і черговість подачі страв і напоїв.

Для нареченого і нареченої відводяться почесні місця – в середині столу . З них починають сервіровку: розставляють закусочні тарілки, потім пиріжкові, розкладають столові набори, ставляь фужери, чарки, серветки, спеції та квіти.

Блюда із закусками ставлять під кутом до осі столу, паралельно одне одному в один або два ряди, з однією і тією ж закускою – повторюють через 4-5 місць. По осі столу через рівні проміжки ставлять вази з фруктами, ікорниці, салатники мають стояти на пиріжковій або закусочній тарілках. Для збереження якості і зовнішнього вигляду закусок їх ставлять на стіл за 30-40 хвилин до початку банкету.

Пляшки з напоями мають стояти групами по центру стола. Вина відкривають на підсобному столику заздалегідь, а потім ставлять на стіл, прикривши пробками; пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти розкладають на пиріжкові тарілки.

Першу зустріч гостей з молодятами можна організувати по-різному. В цьому випадку гостей зустрічають молоді , приймаючи вітання, квіти та подарунки. У цей момент подають шампанське. Для цього офіціанти в безпосередній близкості від молодих на підсобному столику наповнюють келихи на 2/3 ємності, ставлять на невеликі підноси і як тільки увійшли гості – відразу підносять. Так зустрічають кожного прибулого гостя. Зрозуміло, що молоді лише пригублюють шампанське. За 1-2 кроки від місця зустрічі гостей слід поставити невеликі столики для квітів і подарунків.

Довірена особа , яка знаходиться поблизу молодих , розміщує квіти в заздалегідь приготовлені вази, наповнені водою, а подарунки переносить на інший , спеціально поставлений столик.

Наречені можуть і не бути присутніми при зустрічі гостей. У такому разі запрошених зустрічають їх батьки або довірені особи, а наречені приїзджають на годину, вказану в запрошенні для гостей. До цього моменту офіціанти , за погодженням з організаторами весілля , повинні підготувати на підносах келихи і наповнити їх шампанським, щоб подати його, як тільки молоді привітаються з присутніми. Зазвичай тут виголошують заздоровиці і пропонують випити за щастя нареченого і нареченої. Шампанське, як перший келих за здоров’я молодих, може бути запропонований не тільки під час зустрічі і збирання гостей, а безпосередньо за весільним столом.

За 5-10 хвилин до початку весільного вечора метрдотель або офіціант повідомляє організаторам весілля , що все підготовлено , і займає місце в залі , очікуючи запрошення гостей до столу. Першими місця за столом займають молоді, причому наречена , як правило, повинна сидіти справа від нареченого.

Батьки нареченої сідають поряд з нареченим, лівіше від нього, а батьки нареченого –праворуч від нареченої. На весіллі прийнято, щоб чоловік і жінка сідали поруч, жінка – справа від чоловіка.

Перший тост за здоров’я молодих проголошує один із батьків наречеого або нареченої , і після того , як буде випитий перший келих , він же пропонує вибрати господаря столу –тамаду, називаючи кандидатуру, зазвичай погоджену між рідними.

З моменту запрошення гостей до столу офіціанти знаходяться в залі, зустрічають їх, допомогаючи сісти за стіл. Особлива увага приділяється молодим і їхнім батькам. Всі страви і напої їм пропонують і подають офіціанти.

В міру необхідності офіціанти замінюють тарілки і столові набори, забирають вільний від закусок і напоїв посуд. Через 1,5-2 години від початку частування можна зробити перерву на 30-40 хвилин, щоб потанцювати. У залі для танців до перерви треба поставити столики з попільницями, стільці , а також воду в пляшках, фужери, сигарети. Офіціанти за цей час упорядковують банкетний стіл, і коли гості знову сядуть за стіл - подають гарячі страви. Залежно від тривалості банкету таких перерв може бути декілька.

Обслуговування весільного банкету може бути організоване з подачею всіх закусок і напоїв офіціантами в «обнос». У цьому випадку сервірований стіл оформляють квітами.

Весільний торт краще подавати після гарячих страв. Для його розрізання подають спеціальні столові набори. Їх кладуть біля торта ручками, зверненими до нареченої, тому що за звичаєм вона розрізає його і пригощає гостей. Завершується банкет подачею гарячих напоїв і кондитерських виробів.

**Контрольні запитання**

1. Особливості організації проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Порядок виконання роботи офіціантами банкету з повним обслуговуванням.
3. Класифікація та характеристика дипломатичних прийомів.
4. Правила складання схеми розміщення гостей за столами з організації прийому.
5. Особливості обслуговування банкету - прийому.
6. Особливості організації та проведення банкету фуршету.
7. Особливості організації та проведення банкету – чай (кава) .

Особливості організації та проведення весільного банкету

1. Обслуговування за типом «шведський стіл»
2. Послуги з організації харчування учасників з’їздів, конференцій, фестивалів, форумів, нарад.
3. Послуги організації харчування в готелях.
4. Особливості обслуговування тематчних заходів.
5. Організація форм прискоренного обслуговуваня.

Р**ЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Основна:**

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент,технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова,А.В.Архіпова -К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007.-382с.
2. Архипов В.В. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекий: учебное пособие / В.В.Архипов, Е.И. Иванникова.- К.: Атика , 2005.-216с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева.-Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 244 с.
4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих /составители С.и Л. Зигель,Х. и Р.Ленгер, Г. С .Штиклер, В.Гутмайер / пер. с нем. Ю.О. Бема. - М.:ЗАО Центрополиграф,2007. - 288 с.
5. Мініч І.М. Навчально-методичний посібник вивчення дисципліни “Технологія (туристської) галузі для студентів вищих навчальних закладів економічних спеціальностей / І.М.Мініч. -К: Видавництво КУТЕП-Друк ,2006.С.- 96-124.
6. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия »Учебники 21 века») /Н.В. Чалова.- Ростов н/Д:Феникс,2002.-352с.
7. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах / В.В.Усов.-М. :Высшая школа,1990.-273с.
8. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХII від 15.12.93.
9. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/ 91-ВР від 23грудня 1997р. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2.- 1999.- 341-348с.
10. ГОСТ 30390 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации , метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г.(протокол № 8 12.10.95г.). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97г. № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-22с.
11. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. (протокол №11). Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98.- К.,1998.-16с.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов,Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін.. К.: А.С.К.,2000.- 848с.
13. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За аг.ред. В.Л.Іванова.- Львів: НІЦ «Леонорм»,1999-С.243-264.
14. Технологические карты на продукцию общественного питания. Ч.I.- К.: Техника,1990.-532с.
15. Кристофер Эгертон -Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер.с англ. –М.: Росконсульт, 1999.-272с.
16. Особенности национального кейтеринга «Ресторанная жизнь».2002. № 6, С.8-9.
17. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания / А.Г. Романов.- Харьков: Центр Консульт, 2004.- 269с.
18. Управление качеством: Учебник /Под ред. С.Д. Ильенковой. –М. Юнити 1999.-199с.
19. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие/ В.Г. Федцов. - М.: Изд-во ПРИОР , 2000.-208с.
20. Зборник рецептур блюд и кулинарных и изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт.- сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К. : Арий, 2011-680с.

**Додаткова:**

1. Пятницкая Н.А. Организация общественного питання в гостиничном комплексе/ Н.А. Пятницкая. -К.: Вища школа,1984. – 202с.

2. Пятницкая Н.А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питання / Н.А. Пятницкая. , Б.Г . Лазарев .–К.: Вища школа,1982. – 231с.

3. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А.Крымская ,В.В. Балашов .- М.: Экономика,1986-153с.

4. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос./Радченко Л.-Ростов-на-Дону: Фенікс,2003.-38с.

5. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания(2-е изд) / Х .Ригель. – Ростов-на-Дону: Фенікс,2004.-352 с.

6.Ефимов А.Д. Профессиональная кухня. Сто готових проектов / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова .- М.: Веди,2000.- 208с.

7.Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Н.М.Кузнєцова .- К.:Федерація профспілок України, Інститут туризму,1997.-248с.

8.Лощинский В.М. Сервировка и етикет стола / В.М.Лощинский . - Минск: Элайда,1998.-156с.

9.Могильный М. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. Могильный .-М.: ДеЛи принт,2004.-176с.

10.Надежин И.А. Современный ресторан и культурное обслуживание / И.А. Надежин .-М.: Экономика,1980. – 154с.

11.Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского.-М.: ЭКМОС,2000. – 201с.

12.Уокер Д.В. Введение в гостеприимство / Д.В.Уокер.-М.: Высшая школа,1990.-264с.

13. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекцій / Р.В.Крюков.-М.: Приор-издат,2006.-112с.

14.Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь к клиента и удержать в вашем ресторане / Билл Марвин. – М.: Издательство Жигульского (ООО «Современные розничные и ресторанне технологии»), 2002.-216с.