ТЕМИ РЕФЕРАТІВ ДО ДИСЦИПЛІНИ

«Організація сервісного обслуговування»

1. Сервісне обслуговування в готельно-ресторанних комплексах.
2. Організаційна структура управління готелем.
3. Сервісне обслуговування гостей в готелях.
4. Сервісне бронювання та розміщення гостей у готелі.
5. Сучасні принципи оформлення інтер’єру готелів.
6. Інженерно-технічна служба готелю.
7. Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем.
8. Управління безпекою готелю.
9. Управління персоналом готелю.
10. Роль кадрового планування готелю.
11. Готельний маркетинг.
12. Сервісне обслуговування гостей в ресторанах.
13. Готельний маркетинг.
14. Сервісне обслуговування пасажирів на залізнично дорожньому транспорті.
15. Сервісне обслуговування туристів в аеропорту і на борту літака.
16. Сервісне обслуговування туристів автотранспортом.
17. Сервісне обслуговування туристів на круїзних лайнерах.
18. Сервісне обслуговування банкетів та ділових прийомів.
19. Прогресивні технології харчування.
20. Інноваційні впровадження в ресторанному сервісі.
21. Форми обслуговування як складові ресторанного сервісу.
22. Кадровий потенціал-основа прибутковості ресторанного сервісу.
23. Сервісне обслуговування в ресторанах Японської кухні. Етикет.
24. Сервісне обслуговування в ресторанах Китайської кухні. Етикет.
25. Особливості сервісного обслуговування тематичних заходів та весілля.
26. Сервісне обслуговування в мотелях.
27. Ресторанний сервіс. Подача страв і напоїв.
28. Сервісне обслуговування в барах.
29. Сервісне обслуговування на прикладі(будь-якого) концептуального ресторану.
30. Організація сервісного обслуговування конференцій, нарад, фестивалів, форумів.