

Практична робота №3

Тема: Послуги закладів ресторанного бізнесу

Мета роботи:

Закріпити знання студентів про сутність, класифікацію, структуру та якість послуг у закладах ресторанного господарства; навчитися аналізувати асортимент та сервіс ресторанних послуг, пропонувати шляхи їх удосконалення.

Завдання до виконання:

Завдання 1.

Проведіть аналіз послуг конкретного закладу ресторанного бізнесу (на вибір).

Проаналізуйте: тип і клас закладу; цільову аудиторію; перелік послуг; якість сервісу; інноваційні рішення.

Результати оформіть у таблиці:

Показник	Характеристика закладу
-	
-	
-	
-	
-	
-	

Завдання 2. Аналітичне.

1. Оцініть рівень конкурентоспроможності послуг обраного закладу (за 5-бальною шкалою). 2. Визначте сильні та слабкі сторони ресторанних послуг. 3. Запропонуйте 3–5 шляхів покращення якості або розширення послуг.

Критерій	Оцінка (1–5)	Коментар
Асортимент послуг		
Якість сервісу		

Комфорт і атмосфера		
Інноваційність		
Цінова політика		
Середня оцінка		

Завдання 3. Творче.

Розробіть нову додаткову послугу для ресторану вашого вибору, яка підвищить рівень комфорту клієнтів, підкреслить концепцію закладу та буде економічно доцільною.

Оформіть короткий опис: назва послуги, суть, для кого призначена, очікуваний ефект.

Контрольні питання:

1. У чому полягає відмінність між основними та додатковими послугами?
2. Які чинники формують якість ресторанного обслуговування?
3. Як інновації впливають на рівень сервісу?
4. Які послуги є найбільш актуальними у сучасному ресторанному бізнесі?