

## КЕЙС 1. Організація банкету з повним обслуговуванням

### Ситуація

До ресторану звернувся клієнт із замовленням на **весільний банкет на 80 осіб**. Формат - банкет з повним обслуговуванням офіціантами. Частина гостей - іноземці. Захід триватиме 5 годин.

### Завдання для студентів

1. Визначити:
  - тип банкету;
  - необхідну кількість персоналу.
2. Запропонувати структуру банкетного меню.
3. Описати етапи підготовки залу.
4. Вказати особливості обслуговування іноземних гостей.

## КЕЙС 2. Організація банкету з повним обслуговуванням

### Ситуація

До ресторану звернулася компанія з метою проведення урочистого банкету на **60 осіб** з нагоди ювілею. Захід триватиме 4 години. Серед гостей - люди різного віку, двоє вегетаріанців, одна особа з харчовою алергією. Замовник наполягає на високому рівні сервісу та дотриманні столового етикету.

### Завдання для студентів

1. Визначити тип банкету та обґрунтувати вибір.
2. Запропонувати структуру банкетного меню.
3. Скласти короткий алгоритм дій персоналу.
4. Визначити кількість офіціантів.
5. Описати можливі ризики та шляхи їх мінімізації.

## КЕЙС 3. Кейтеринг на корпоративному заході

### Ситуація

Компанія замовила **виїзний кейтеринг** на відкритому просторі для 120 осіб. Формат - фуршет. Місце проведення — заміський комплекс без стаціонарної кухні.

### Завдання

1. Визначити вид кейтерингу.
2. Скласти перелік обладнання.
3. Запропонувати меню з урахуванням умов.
4. Окреслити потенційні ризики.

## **КЕЙС 4. Кейтеринг на корпоративному заході**

### **Ситуація**

Ресторан отримав замовлення на **кейтеринг для ІТ-компанії** (120 осіб) у бізнес-центрі. Формат - **фуршет + кава-брейк**. Час заходу - 2,5 години. Приміщення не обладнане кухнею.

### **Завдання**

1. Визначити вид кейтерингу.
2. Запропонувати асортимент страв і напоїв.
3. Описати логістичну схему доставки.
4. Сформувати перелік необхідного обладнання.
5. Розподілити обов'язки персоналу.

### **Дискусійне питання**

Чи доцільно використовувати одноразовий посуд у цьому випадку? Обґрунтуйте відповідь.

## **КЕЙС 5. Room service у готелі 4★**

### **Ситуація**

Гість готелю замовив вечерю до номера о 23:30. Через 40 хвилин він скаржиться на холодну страву та затримку доставки.

### **Завдання**

1. Проаналізувати помилки персоналу.
2. Запропонувати алгоритм вирішення конфлікту.
3. Визначити стандарти room service.

## **КЕЙС 6. Дитяче обслуговування в сімейному ресторані**

### **Ситуація**

Сімейний ресторан планує розширити послуги та впровадити **дитяче меню та анімаційні програми**.

### **Завдання**

1. Запропонувати концепцію дитячого обслуговування.
2. Скласти перелік страв для дитячого меню.

3. Описати вимоги до персоналу.
4. Запропонувати заходи безпеки.

## СИТУАЦІЙНІ ЗАДАЧІ (короткий формат)

### Задача 1

Під час банкету закінчилась одна з основних страв.

**Запитання:** Які дії адміністратора?

---

### Задача 2

Під час кейтерингу погіршились погодні умови.

**Запитання:** Як мінімізувати ризики?

### Задача 3

Батьки скаржаться, що дитяче меню не відповідає віку дитини.

**Питання:** Як ресторан може виправити ситуацію?