

Міністерство освіти і науки України
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут адміністрування та управління
Факультет життєдіяльності, природокористування і туризму

Кафедра туризму

Зошит для практичних та лабораторних робіт
з дисципліни

**“Організація ресторанного
господарства”**

Студента (ки) _____ курсу _____ групи
напряму підготовки 24 “Сфера обслуговування”
спеціальності 242 “Туризм”

(прізвище та ініціали)

Чернігів, _____ рік

Зошит для практичних та лабораторних робіт з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 242 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О. – Чернігів: ЧНТУ, 2018. – 32 с.

Розглянуто на засіданні кафедри туризму протокол № 11 від 16 лютого 2018 року

Практична робота №1
Тема. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Теми, які виносяться на поточний контроль:

1. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування
2. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання
3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Практичні завдання:

1. За даними таблиці 1 розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану "Океанія". Зробити висновки.

Таблиця 1

Дані для розрахунку рейтингу постачальника¹

№ критерію	Критерій вибору постачальника	Вагомість критерію	Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника			
			ПП "Fish"	ТОВ "Риба мОя"	ПАТ "Восток"	ПП "Еко-Фуд"
1	Надійність поставки	0,30	7	8	5	7
2	Ціна	0,25	6	5	7	4
3	Якість продукції	0,15	8	6	6	9
4	Умови платежу	0,15	4	5	6	7
5	Можливість позапланових поставок	0,10	7	7	6	3
6	Фінансовий стан постачальника	0,05	4	3	6	7
	Усього	1,00				

Алгоритм розв'язку: Необхідно визначити суму добутків вагомості та оцінки критеріїв по кожному з потенційних постачальників та порівняти результати.

Висновок: _____

¹ Показники вагомості критерію визначаються експериментальним шляхом співробітниками служби забезпечення. Якщо дефіцит продукції є неприпустимим, вагомість критерію надійності поставки буде вищою, якщо закуповувана продукція не є значущою стосовно виробничого або торговельного процесу, то при виборі її постачальника головним критерієм будуть витрати на закупівлю. Сума коефіцієнтів вагомості повинна дорівнювати 1. Оцінка критеріїв за 10-бальною шкалою визначається на основі даних, отриманих у потенційних постачальників методом експертних оцінок.

2. Згідно виробничої програми кафе "Зустріч", підприємство за день повинно виробити 1200 порцій біфштекса "Смак", 950 порцій котлет "Апетитні" та 1700 порцій котлет "Любительські". Розрахуйте денну потребу кафе "Зустріч" в сировині, необхідній для приготування даних страв (табл. 2).

Таблиця 2

Розрахунок денної потреби кафе "Зустріч" у сировині для приготування м'ясних страв

Сировина	Витрати сировини						Усього
	Біфштекс "Смак"		Котлети "Апетитні"		Котлети "Любительські"		
	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 порцію, г	усього, кг	
М'ясо птиці	152		-		-		
Свинина	-		66		14		
Яловичина	-		-		82		
Цибуля ріпчаста	48		31		-		
Маргарин	7		-		-		
Жир топлений	5		14		6		
Молоко	-		17		22		
Сир	-		11		-		
Сухарі панірувальні	-		10		10		
Хліб пшеничний	-		14		18		
Часник	-		-		1,3		
Аджика	-		3		-		
Гриби сушені	7,5		-		-		

Алгоритм розв'язку. Денну потребу у сировині на виготовлення кожного найменування страви розраховуємо за формулою:

$$Q_n = (n * q) / 1000, \text{ де}$$

Q_n - кількість сировини, необхідна для виконання виробничої програми з приготування певної страви, n – індивідуальна норма витрат сировини на одиницю виробу, q – кількість страв у планованому періоді. Денну потребу у сировині кожного виду розраховуємо, сумуючи кількість сировини кожного виду, необхідної для приготування усіх найменувань страв.

3. На основі даних попередньої задачі, розрахуйте кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню у коморах кафе "Зустріч", за умови, що термін зберігання охолодженого м'яса – 3 доби, птиці охолодженої – 2 доби, молока та хлібу – 12 годин, сиру, цибулі, часнику, грибів сушених, панірувальних сухарів, маргарину та жиру – 5 діб, аджики – 10 діб. Заповніть таблицю (таблиця 3).

Розрахунок кількості сировини та товарів для приготування м'ясних страв у кафе "Зустріч", що підлягають зберіганню

Найменування сировини та товарів	Одиниці виміру	Потреба підприємства на 1 день	Норма запасу сировини, днів	Кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню
М'ясо птиці				
Свинина				
Яловичина				
Цибуля ріпчаста				
Маргарин				
Жир топлений				
Молоко				
Сир				
Сухарі панірувальні				
Хліб пшеничний				
Часник				
Аджика				
Гриби сушені				

Алгоритм розв'язку. Розрахунок кількості сировини та товарів, що підлягають зберіганню, здійснюється за формулою:

$$Q = G * N, \text{ де}$$

Q – кількість сировини та товарів, що підлягає зберіганню, G – денна потреба підприємства у певному виді сировини, N – норма запасу сировини або товару у днях.

Висновки: _____

Оцінка _____ Підпис викладача _____

Завдання на наступне заняття:

1. Доробити практичну роботу №1
2. Вивчити теми:
 1. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства
 2. Організація основних виробничих процесів в закладах РГ
 3. Організація допоміжних виробничих процесів в закладах РГ

Практична робота №2
Тема. Організація основних виробничих процесів в закладах РГ

Теми, які виносяться на поточний контроль

1. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства
2. Організація основних виробничих процесів в закладах РГ
3. Організація допоміжних виробничих процесів в закладах РГ

Практичні завдання:

1. За визначеним планом-меню скласти виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном (реалізує комплексні сніданки обіди, вечери за попереднім замовленням).

Хід роботи:

1. За формулою 1 та таблицею 4 визначаємо загальну кількість споживачів: Загальну кількість споживачів за день розраховують за формулою:

$$N = P * \eta$$

де P - кількість місць у залі;

η - середня оборотність місця за день.

Таблиця 4

Орієнтовані значення оборотності місця за день для підприємств харчування різного типу

Їдальні		Кафе	
загальнодоступні	11	загального типу	
Дієтичні		із самообслуговуванням	15
із самообслуговуванням	10,7	з обслуговуванням через офіціантів	9
з обслуговуванням через офіціантів	8	Спеціалізовані	
На виробничих підприємствах та установах		молочарні з самообслуговуванням	16
при двозмінній роботі	6	кондитерські з самообслуговуванням	20
при цілодобовій роботі	7	Молодіжні з обслуговуванням через офіціантів	7
із загальнодоступним входом	9,7	Кафе-морозиво з обслуговуванням через офіціантів	7
При залізничних вокзалах	10,7	Ресторани	
При аеровокзалах	11	загальнодоступні	5,5
При вузах		загальнодоступні, удень працюють за скороченим меню	7
з вільним вибором страв	11	при готелях	6,5
з харчуванням за абонентами	10	при готелях, удень працюють за скороченим меню	7,5
в залах для професорсько-викладацького складу	7	Закусочні	
При залізничних вокзалах	10,4	із самообслуговуванням	20
При аеровокзалах	11	з обслуговуванням через офіціантів	11
		буфети (в окремому приміщенні)	30
		Підприємства-автомати	
		закусочна	24
		бутербродна	24
		буфет	27

2. Визначаємо кількість страв за меню (табл. 5).

Таблиця 5

Кількість страв за меню комплексних сніданків, обідів та вечерь для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).

Прийом їжі	Загальна кількість тих, хто харчується	№ варіанту	% до загальної кількості тих, хто харчується	Кількість тих, хто харчується, за варіантом	Назви страв	Кількість страв
1	2	3	4	5	6	7
Сніданок		1	20		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Оладки із сметаною	
					Булочка домашня	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
		2	42		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Омлет, фарширований м'ясними продуктами	
					Булочка калорійна	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
		3	38		Сир голландський	
					Масло вершкове	
					Риба заливна з гарніром	
					Булочка глазурована	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
Всього						
Обід		1	25		Салат із свіжих огірків	
					Борщ полтавський з галушками	
					Тефтелі з рисом, соус червоний із коріннями	
					Рулети із маком	
					Кисіль із журавлини	
<i>Разом</i>						
		2	30		Салат вітамінний	
					Суп польовий	
					Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами.	
					Тістечко "Пісочне кільце"	
					Компот із свіжих фруктів	
<i>Разом</i>						

		3	45		Ікра із баклажанів (власного виробництва)	
					Разсольник ленінградський	
					Ромштек із смаженою картоплею	
					Ріжок листковий з повидлом	
					Чай з лимоном	
Разом						
Всього						
Вечеря		1	60		Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус білий	
					Кекс столичний	
					Напій із плодів шипшини	
Разом						
		2	30		Гуляш із свинини з картопляним пюре	
					Кекс майський	
					Какао	
Разом						
		3	10		Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	
					Кекс майський	
					Напій із плодів шипшини	
Разом						
Всього						

3. Користуючись інформаційною таблицею 6, складаємо виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном, дані зводимо в таблицю 7.

Таблиця 6

Інформаційна таблиця за Збірником рецептур

№ за Збірником рецептур	Назва страви	Вихід, гр ² .	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
144	Риба заливна з гарніром	215	2,8	100
55	Салат із свіжих огірків	1000	0,7	100
85	Салат вітамінний	1000	0,9	100
123	Ікра із баклажанів	1000	0,6	100
42	Сир голландський	50	0,4	100
41	Масло вершкове	15		100
190	Борщ полтавський з галушками	1000	1,3	100
208	Разсольник ленінградський	1000	1,2	100
220	Суп польовий	1000	0,9	100
1085	Оладки із сметаною	170	0,8	100

² Слід мати на увазі, що вихід страви не відповідає вазі порції. Норма відпуску перших страв – 500 або 250 г., гарячих закусок – 75-100 г., гарнірів – 100, 120, 150, 200 г., других страв – 100-120 г., соусів – 50, 75, 100 г.

668/405/832	Тефтелі з рисом, соус червоний із коріннями	290/165/1000	0,6	100
611/326/831	Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	246/210/1000	1	100
612/355	Ромштекс із смаженою картоплею	246/165	0,6	100
504/265/855	Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус біле вино	300/1000/1000	0,4	100
632/326	Гуляш із свинини з картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	325/210/1000	0,6	100
501/773/863	Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	300/1000/1000	0,4	100
474	Омлет фарширований м'ясними продуктами	210	0,4	100
1010	Чай з лимоном	200/15/7	0,2	100
1021	Кава по-східному	100	0,1	100
949	Кисіль із журавлини	1000	0,5	100
924	Компот із свіжих фруктів	1000	0,3	100
1047	Напій із плодів шипшини	1000		100
1025	Какао	1000		100
	Булочка домашня	100		
	Булочка калорійна	100		
	Булочка глазурована	100		
	Рулет із маком	100		
	Тістечко "Пісочне кільце"	80		
	Ріжок листковий із повидлом	70		
	Кекс столичний	75		
	Кекс майський	75		

Таблиця 7.

Виробнича програма для залу на 100 місць при готелі "Місце зустрічі", що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).

№ по Збірнику рецептур	Назва страв	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3	4
1. Холодні страви.			

2. Перші страви			
3. Другі страви			
4. Солодкі страви			
5. Гарячі напої			
6. Борошняні та кондитерські вироби.			

Висновки:

Практична робота №3

Тема. Типи приміщень закладів РГ та їх матеріально-технічна база

МКР №1

Теми:

1. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування
2. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання
3. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства
5. Організація основних виробничих процесів в закладах РГ
6. Організація допоміжних виробничих процесів в закладах РГ
7. Оперативне планування в закладах РГ

Практичні завдання

Задачі*:

1. Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стойки довжиною 3,5 м.

2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу "люкс" площею 100 м²? 250 м²?

3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 особи, можна помістити в торговельному залі ресторану площею 80 м²? 200 м²?

4. Розрахуйте максимальну кількість посадкових місць в торговому залі кафе площею 46 м²? 120 м²?

5. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торговельного залу закладу.

* Для розв'язання задач необхідно пам'ятати нормативи простору і площі для різних типів закладів ресторанного господарства: на 1 табурет біля барної стойки повинно припадати не менше 60 см. стойки; площа торгового залу ресторану з естрадою і танцмайdanчиком має відповідати нормативу — 2 м² на одне посадкове місце; норма площі на одне посадочне місце в кафе — 1,6 м²; в їдальні — 1,8 м² на одне посадочне місце; в закусуочних повинна — 1,6 м² на одне посадочне місце.

6. У торговому залі закускової максимально можна розмістити 5 столиків на 4 особи. Визначте площу торговельного залу закладу.

Завдання.

1. Розгляньте план облаштування торговельного залу ресторану (рис.1). Зробіть висновки про його ефективність, аргументуйте свої висновки, характеризуючи кожну деталь. Визначте кількість незручних місць.

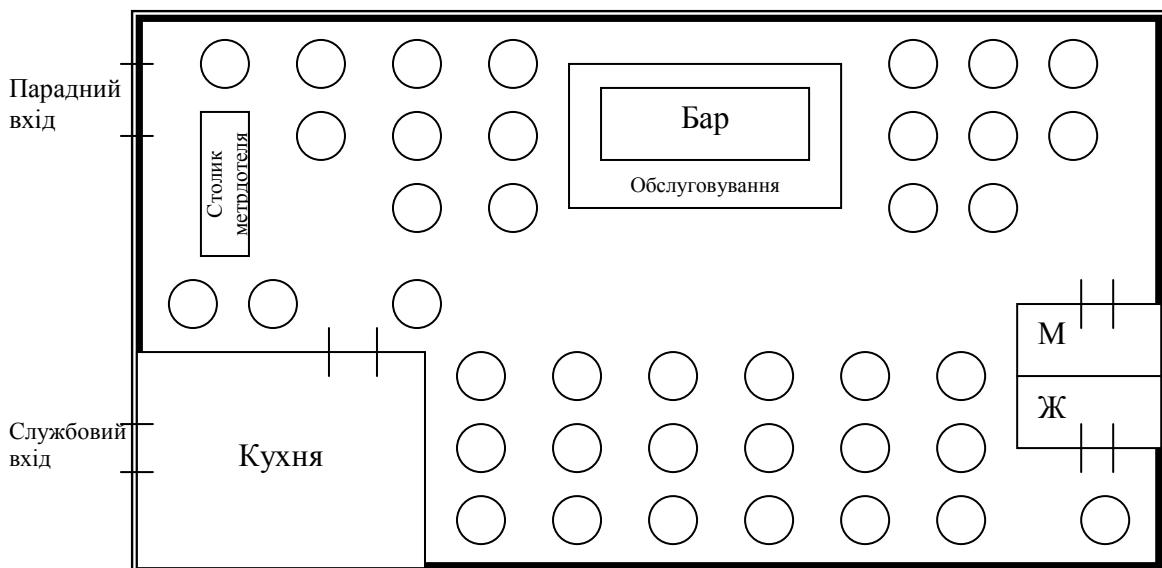


Рис.1 План облаштування та розстановки столів у торговельному залі ресторану для повсякденного обслуговування

Враховуйте наступні особливості:

- "Незручні" місця розташовані біля дверей, туалетів та біля маршрутів інтенсивного руху;
- Стіл метрдотеля повинен бути добре видний відвідувачам: це прискорює потік гостей, вносить визначеність у поведінку гостей;
- Столики залишають більше можливостей для маніпуляції з простором, ніж окремі кабінети;
- Черги в жіночі вбиральні завжди більші, ніж в чоловічі.

2. Запропонуйте власний план облаштування торговельного залу ресторану, кафе, їдальні, закускової (площа обирається довільно, кількість місць обраховується згідно нормативів).

Оцінка _____

Підпис викладача _____

Завдання на наступне заняття:

1. Доробити практичну роботу №3
2. Вивчити тему: “Технології сервісного обслуговування в закладах РГ”
3. Повторити тему “Організація основних виробничих процесів в закладах РГ”
4. До наступного заняття закрити модуль 1!
5. На наступне заняття принести обробні дошки, ножі, фрукти та овочі

Лабораторна робота №1
Тема. Організація основних виробничих процесів в закладах РГ

Теми, які виносяться на поточний контроль
Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства

Мета роботи:

Познайомитися з мистецтвом карвінгу

Необхідні теоретичні відомості:

1. Особливості роботи заготівельних цехів
2. Особливості роботи доготівельних цехів
3. Особливості роботи роздавальні

Обладнання:

Обробні дошки, ножі, овочі та фрукти

Зміст роботи:

Формування вмінь красиво оформляти страви з допомогою фігурно нарізаних овочів та фруктів

Висновки: _____

Оцінка _____ Підпис викладача _____

Завдання на наступне заняття:

Вивчити теми:

1. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

Повторити:

1. Оперативне планування в закладах РГ

Приступити до виконання РГР (див. методичку)

Лабораторна робота №2
Тема. Оперативне планування в закладах РГ

Теми, які виносяться на поточний контроль:

1. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

Мета роботи:

Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”. Набути вмінь, користуючись збірником, складати технологічні та техніко-технологічні картки, розраховувати собівартість та продажну ціну страв, складати різні види меню для ресторанних закладів різних типів.

Необхідні теоретичні відомості:

1. Нормативна база оперативного планування виробництва
2. Види меню та вимоги до його складання
3. Порядок розробки меню

Обладнання:

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування
2. Щільний картон формату А5
3. Калькулятори

Завдання:

1. Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, звернути увагу на порядок розміщення груп страв, зміст рецептур, таблиці розрахунків витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів, розмірів витрат при тепловій обробці, норм взаємозамінності продуктів.

Групи страв у “Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування” розміщені у такому порядку: _____

Рецептури страв, наведених у Збірнику, містять _____

У додатках до Збірника наводяться _____

призначення яких - _____

2. Скласти та оформити технологічну картку на будь-яку страву зі Збірника рецептур.

Збірник рецептур, № _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

НА СТРАВУ " _____ "

Найменування продуктів	Норма продуктів на одну порцію, г (нетто)	Розрахунок кількості порцій					
		100	90	70	50	40	30
		кількість продуктів, кг (нетто)					

Короткий опис технологічного процесу

Якісна оцінка готової страви

Трудомісткість приготування страви

3. Скласти меню заданого типу (варіант обирається по таблиці 8 згідно

порядкового номера прізвища студента у журнальному списку), урахувавши основні вимоги до його komponування.

Таблиця 8

Варіанти умов для виконання завдання

№ варіанту	Тип меню	№ варіанту	Тип меню
1	Комплексного обіду	16	Тематичне (до Масляної)
2	Банкетне (до весілля)	17	Бізнес-ланчу
3	Бізнес-ланчу	18	Тематичне (новорічного столу)
4	З вільним вибором страв	19	Денного раціону
5	Денного раціону	20	Банкетне (до весілля)
6	Банкетне (до випускного вечора)	21	З вільним вибором страв
7	Тематичне (новорічного столу)	22	Недільного бранчу
8	Комплексного обіду	23	Комплексного обіду
9	З вільним вибором страв	24	Вегетаріанське
10	Бізнес-ланчу	25	Бізнес-ланчу
11	Тематичне (до Дня закоханих)	26	З вільним вибором страв
12	З вільним вибором страв	27	Недільного бранчу
13	Комплексного обіду	28	Денного раціону
14	Банкетне (до весілля)	29	З вільним вибором страв
15	Пісне	30	Дитяче

(тип закладу, його назва)

Меню

Оцінка _____

Підпис викладача _____

Завдання на наступне заняття:

1. Доробити лабораторну роботу №2
2. Повторити тему “Типи приміщень закладів ресторанного господарства та їх матеріально-технічна база”
3. Вивчити теми:
 1. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства
 2. Особливості організації надання послуг харчування туристам
 3. Організація послуг харчування в готелях
 4. Організація харчування в дорозі

Лабораторна робота № 3

Тема. Типи приміщень закладів ресторанного господарства та їх матеріально-технічна база

Теми, які виносяться на поточний контроль:

1. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства
2. Особливості організації надання послуг харчування туристам
3. Організація послуг харчування в готелях
4. Організація харчування в дорозі

Мета роботи:

Познайомитися з основними видами столового посуду та приборів, предметів сервірування, столової білизни. Закріпити теоретичні відомості про їх призначення.

Необхідні теоретичні відомості

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.
6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

Обладнання

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна, плакати з їх зображенням, мультимедіа

Ознайомитись з видами та асортиментом посуду та приборів, столової білизни. Заповнити таблицю 9.

Таблиця 9

Характеристика посуду та столових приборів

Вигляд	Назва	Діаметр/місткість	Призначення
Порцеляново-фаянсовий посуд			
	<i>Тарілки:</i> Глибока столова		
	Мілка столова		
	Мілка закусочна		
	Мілка пиріжкова		

	Глибока десертна		
	Мілка десертна		
	Супова миска		
	Салатники квадратні		
	Салатники круглі		
	Блюда овальні		
	Блюда круглі		
	Лотки, оселечниці		
	Вази		
	Соусники		
	Чашки бульйонні		
	Чайник для заварки чаю		
	Чайник для окропу доливний		
	Чашка чайні з блюдцями		
	Піала		

	Кавник		
	Кавові чашки		
	Молочник		
	Вазочки для варення		
	Розетки		
	Вази пласкі на довгій ніжці		
	Цукорниця		
	Сухарниця		
Керамічний посуд			
	Керамічні горщики		
	Керамічні тарілки, келихи		
	Керамічні кухлі, глечики		
Металевий посуд			
	Ікорниця		
	Кокотниця		
	Кокільниця		
	Порційна сковорідка		

	Миска супова з кришкою		
	Баранчик овальний з кришкою		
	Баранчик круглий з кришкою		
	Блюдо овальне		
	Соусник		
	Креманка		
	Турка		
	Менажниця		
	Кавник		
	Відерце для охолодження шампанського		
	Ваза тріярусна		
	Таця		

Скляний посуд				
Вигляд	Назва	Призначення	Місткість	Характерні особливості
	Чарки: Лікерна			

	Коньячна			
	Горілчана			
	Мадерна			
	Рейнвейна			
	Лафітна			
	Коктейльна			
	Келихи			
	Фужери			
	Пивні кухлі			
	Склянка чайна			
	Креманка на ніжці			
	Графіни з корками			
	Глечики			

	Салатники			
	Вази			
	Розетка			
	Плато			
Столові прибори				
	Столовий			
	Закусочний			
	Рибний			
	Десертний			
	Фруктовий			
	Чайна ложка			
	Кавова ложка			
	Бульйонна ложка			
	Ложка для морозива			

	Ніж для масла			
	Ніж для сиру			
	Виделка для лимону			
	Виделка для салату			
	Ложка розливальна			
	Ложка для соусу			
	Щипці кондитерські			
	Лопатка кондитерська			

Висновки: _____

Оцінка _____

Підпис викладача _____

Завдання на наступне заняття:

1. Доробити лабораторну роботу №3
2. Вивчити тему “Підготовка до обслуговування споживачів”
3. Готуватись до модульної контрольної роботи.
4. Здати РГР для перевірки.

Лабораторна робота №4
Тема. Підготовка до обслуговування споживачів

МКР№2

Теми:

1. Типи приміщень закладів ресторанного господарства та їх матеріально-технічна база
2. Підготовка до обслуговування споживачів
3. Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства
4. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства
5. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства
6. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства
7. Особливості організації надання послуг харчування туристам
8. Організація послуг харчування в готелях
9. Організація харчування в дорозі

Мета роботи: Оволодіти практичними методами та прийомами підготовки посуду та столової білизни до обслуговування споживачів.

Необхідні теоретичні відомості:

1. Обов'язки метрдотеля
2. Обов'язки офіціанта
3. Технології прибирання приміщення ресторану
4. Отримання та підготовка столової білизни, посуду та приборів до обслуговування
5. Сервірування столів

Обладнання:

Столовий посуд та прибори, серветки.

Завдання:

1. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (рис. 2) та її заміни в процесі обслуговування.

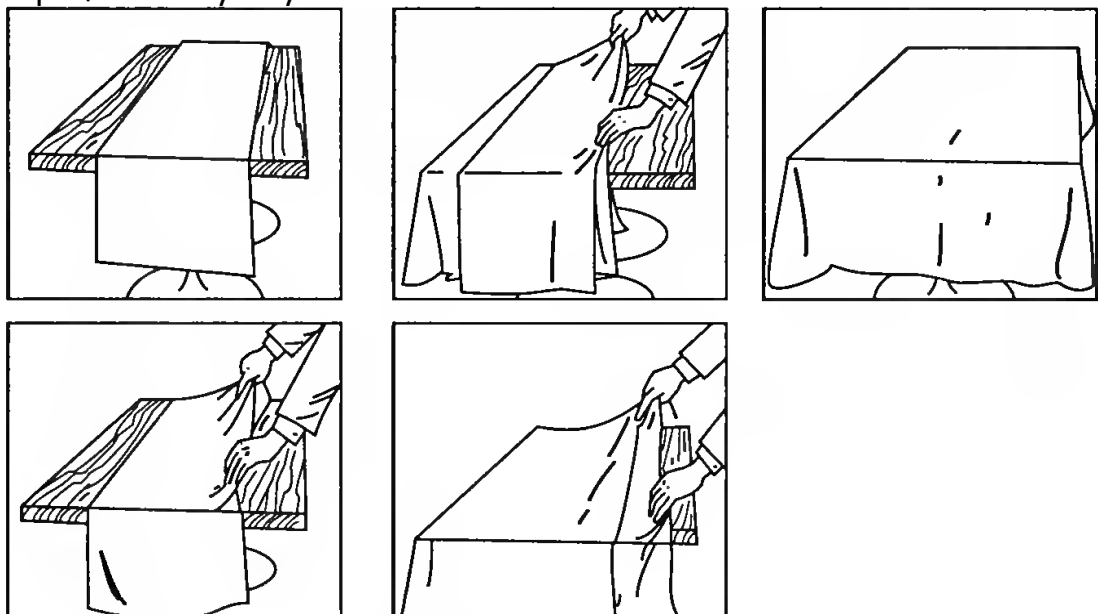


Рис. 2 Техніка накривання столу скатертиною

2. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (рис.3, 4).

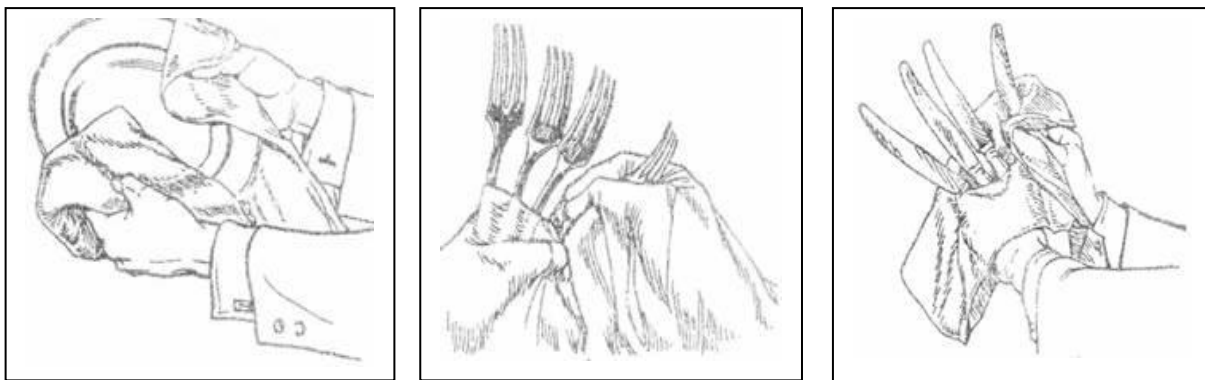


Рис.3 Техніка полірування посуду та столових приборів

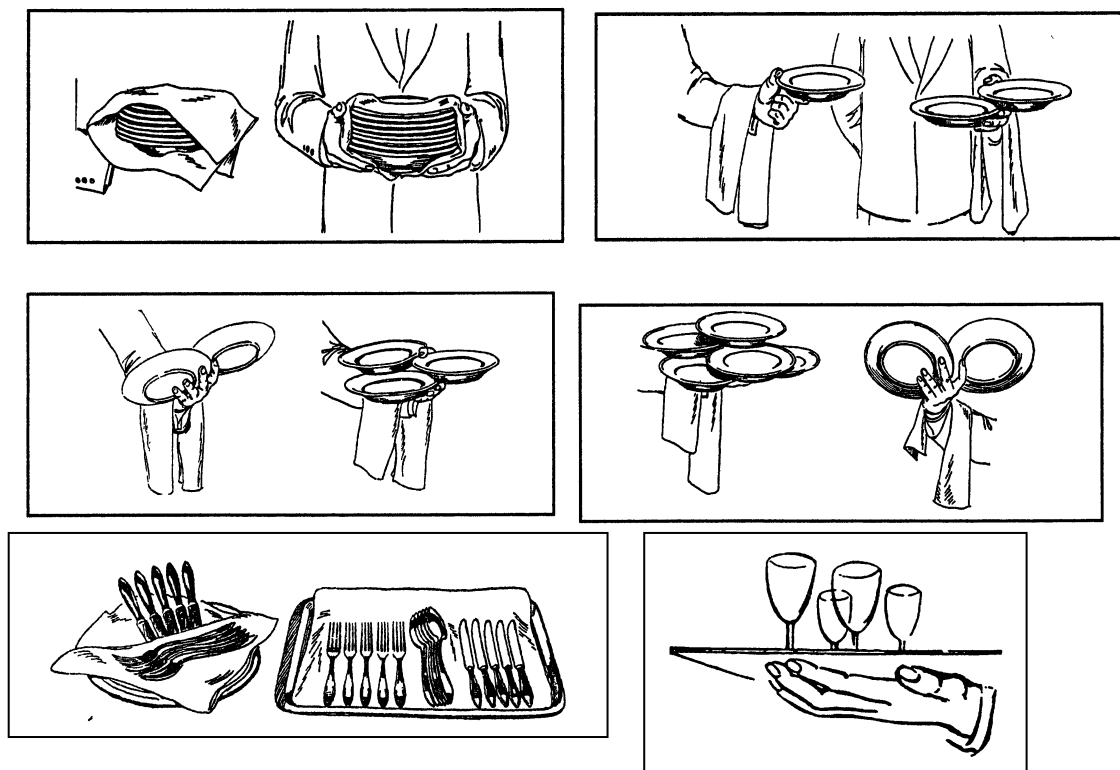


Рис. 4 Техніка виносу посуду та столових приборів

3. Замалювати схеми сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Відпрацювати техніку сервірування столу.

Варіанти попереднього сервірування столу для обіду

Варіанти попереднього сервірування столу для вечері

4. Вивчити 7 способів складання серветок.
5. Закріпити вміння сервірування столу.

Висновки: _____

Оцінка _____

Підпис викладача _____

