

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ БІЗНЕСУ ТА ІННОВАЦІЙНОГО  
РОЗВИТКУ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

**Організація обслуговування в закладах харчування**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**до виконання практичних занять та самостійного вивчення дисципліни**

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої  
ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»  
денної та заочної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ  
2022

УДК 338.488.2:640.43  
О-64

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 16.09.2022р., протокол № 1.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

І.Г.КРИЛОВА – канд.екон.наук, доцент кафедри економіки підприємств,  
Миколаївський національний аграрний університет

А.В. КЕМ – директор готельно-ресторанного комплексу «Золотий фазан»  
(ФОП Кем А.В.)

© Миколаївський національний  
аграрний університет, 2022

## Зміст

	ПЕРЕДМОВА	4
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	5
1.	Модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база	6
2.	Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах харчування	11
3.	Модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	17
	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ	
4.	Модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база	21
5	Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах харчування	23
6	Модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів	24
7	ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ	26
	Список рекомендованих джерел	27
	Додатки	29

## **ПЕРЕДМОВА**

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача. На ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів.

Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками. В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельноресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Методичні вказівки для практичних занять та та самостійного вивчення дисципліни розроблено відповідно до навчальних планів спеціальності та програми навчальної дисципліни.

Предмет дисципліни – особливості організації обслуговування закладів харчування.

Мета дисципліни “ Організація обслуговування в закладах харчування ” – набуття знань та вмінь з організації обслуговування у закладах харчування відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, формування у студентів необхідних знань, умінь та навичок з основ обслуговування на основі наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу з урахуванням тих змін, які проходять як у сфері ресторанного господарства так і за його межами відповідно до вимог стандарту.

Завданням дисципліни – отримати уявлення про діяльність закладів харчування з раціональної організації обслуговування туристів та різних категорій споживачів. Отримати теоретичні знання з розв’язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах харчування.

## **ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ**

## **Модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база**

### **Тема 1. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування**

1. Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні
2. Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” [Електронне джерело]. – Режим доступу-<https://fort.crimea.com/useful/arhiv/55-obshchepit/reglamentiruyushchie-dokumenty/gosty/635-zakladi-restorannogo-gospodarstva-klasifikatsiya-dstu-4281-2004.html>
3. Вивчити інші класифікації закладів ресторанного господарства.
4. Ознайомитись із характеристиками основних типів закладів РГ.

### **Питання для обговорення:**

1. Група підприємств з продажу їжі та напоїв, призначених для споживання на місці. Типи, різновиди, їх коротка характеристика.
2. Група підприємств з продажу їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійною ознакою.
3. Група підприємств з постачання їжі, приготованої централізовано для споживання в інших місцях.
4. Інші типи та різновиди підприємств РГ, представлені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності.
  7. Інші класифікаційні ознаки та види підприємств РГ.
  8. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.
  9. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку.
  10. Принцип дії віртуальних ресторанів
  11. Формат “страви з-під ножа”

### **Тема 2. Меню в закладах харчування**

1. Послідовність запису страв та напоїв.
2. Складання різних видів меню
3. Складання карти напоїв для диско-бару, пивного бару.

### **Питання для обговорення:**

1. Що таке меню?
2. Що відображається в меню ресторану, кафе, бару?
3. Що враховується при складанні меню?
4. Які види меню використовують в ресторані?
5. Хто складає меню?
6. Що відображається в винній карті?
7. Характеристика електронного меню. В яких закладах вже застосовують електронне меню.

Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум (Додаток А)

Меню повинно враховувати сезонність (зимово-весняний, весняно-літній, літньо-осінній, осінньо-зимовий період), національні смаки, віковий склад тощо.

Під час складання меню слід враховувати приблизний мінімум для данного підприємства (Додаток А), порядок написання страв у меню, кількість відвідувачів за

день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку Б.

Меню складають у вигляді табл. 1. В меню входять всі страви та вироби – як ті, що виробляють на підприємстві, так і покупні товари (алкогольні та безалкогольні напої, кондитерські та хлібобулочні вироби.).

**Таблиця 1. Меню .... (тип і назва закладу.....)**

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г

На основі меню складають план-меню за формою (табл. 2).

**Таблиця 2. План-меню .... (тип і назва закладу.....)**

№ рецептури	Найменування страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>			
№	Філе-мінйони з вершками і цибулею-шалот у кленовому сиропі	22	180/100
»»»»			
<b>Холодні страви і закуски</b>			

План-меню підприємства включає в себе тільки ті страви та вироби, що виробляють на підприємстві

**Завдання 1.** Скласти меню сніданків для туристів, що мешкають в готелі. Використати дані таблиці 3. Пору року – літо. Тип закладу ресторанного господарства і категорію готелю прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

**Завдання 2.** Скласти меню обідів для туристів, що мешкають в готелі, використовуючи дані таблиці 3. Час обіду прийняти самостійно. Пору року прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

**Завдання 3.** Скласти меню для фітнес-бару при SPA- центрі при готелі 4\*. Скласти фітнес-меню сніданку (обіду, вечері) для 10 туристів. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

**Таблиця 3. Вихідні дані**

Раціон харчування	Вид і особливості раціону харчування	Час організації, год.	Країна, з якої прибули туристи	Чисельність груп, осіб	З них, осіб		Мета подорожі
					Чоловіків	Жінок	
Сніданок	Європейський, дієтичний	7.00-7.30	США	5	2	3	Участь у фольклорних заходах
Сніданок	Європейський	7.00-7.30	Польща	15	7	8	Відпочинок
Сніданок	Англійський	8.00-8.30	Великобританія	4	1	3	Пізнавальна
Сніданок	Англійський	8.00-8.30	Німеччина	6	3	3	Участь в науковій конференції
Сніданок	Шведський стіл	7.00-11.00	Австрія	18	9	11	Участь в музичних концертах
Сніданок	Шведський стіл	7.00-11.00	Чехія	12	5	7	Пізнавальна

### **Тема 3. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування**

#### **1. Етапи підготовки торговельних залів до обслуговування**

2. Перенос підноса з продукцією, стравами, напоями, розставляння меблів
3. Складання серветок простими і складними способами
4. Підготовка посуду, наборів до сервірування
5. Сервіровка столу

#### **Питання для обговорення:**

1. Підготовка наборів для спецій і приправ
2. Складання букетів, композиції для різних видів обслуговування
3. Естетика в сервіруванні столу.
4. Декоративне оздоблення столу.
5. Обов'язки офіціантів різних розрядів, старшого офіціанта.

#### *Прийоми підготовки столового посуду.*

Підготування посуду складається з ретельної перевірки кожного предмету на якість миття, відсутність тріщин, вибоїн, а також перетирання і шліфування. Погано вимиті предмети відправляють на повторне миття і замінюють чистими. Під час огляду вибраковують: тарілки, що мають тріщини, сколки, плями стертої емалі, та ін. дефекти; виделки зі зламаними або погнутими зубцями; ножі з зазублинами або обламаними кінцями; фужери, бокали, чарки (під час перевірки на світло), що мають сколки країв скла, тріщини та ін. Усі забраковані предмети замінюють справними. Оглянутий посуд та прибори перетирають рушником і відполіровують до блиску полотняним рушником. Якщо вимиті предмети вологі, то спочатку їх необхідно витерти на сухо, а потім іншим сухим рушником відполірувати. Підготовлений для сервірування посуд та прибори розставляють та розкладають на підготовлені на підсобному столі підноси, покриті серветками. Зверху посуд та прибори покривають чистою серветкою.

#### *Прийоми покриття столів скатертинами.*

Існуючий спосіб накривання столів скатертинами стандартних розмірів забезпечує якісне швидке і одночасне накривання столів у залі. Відпрацювати швидкість накривання, точність облягання, симетричність складок, заправка кутів, мінімум торкання до скатертини.

При накриванні столів багатометровими скатертинами Якісне накривання можуть забезпечити офіціанти, працюючи в парі. Від бабіни з полотном на торці стола опускається скатертина потрібного рівня (сидіння стільця), а відтак розкачується решта полотна. На великих банкетних скатертинах помітні пом'ятини та складки, тому потрібно точно підібрати розмір скатертини, особливо коли потрібно полотном драпірувати стіл Якщо потрібні поправки скатертину беруть за краї, поправляють руками легкими потягуючими рухами. Затрати часу залежать від багатьох факторів і не регламентуються.

#### *Прийоми складання серветок.*

Усі способи складання серветок можна умовно розділити на три групи: прості, ускладненні і складні. У рідких випадках віддають перевагу тому чи іншому способу. Прості способи використовують у повсякденному обслуговуванні сніданків, обідів. Вони найбільш гігієнічні і застосовуються тоді, коли час на обслуговування обмежений. Ускладненні способи застосовують для сервірування столів у вечірній час та для обслуговування урочистостей. Складні способи складання використовують в ресторанных категорії «люкс» і «вищого розряду», при сервіруванні столів для прийомів та банкетів . Для їх складання призначається окремий офіціант.

Завдання:

1. Схематично відобразити сервіровку столу до банкету-фуршет, позначити кожний елемент сервіровки.
2. Схематично замалювати тематичні сервіровки (або фото, на вибір)

#### **Тема 4. Обслуговування споживачів стравами**

1. Послідовність подавання страв та напоїв.
2. Способи подавання страв.

Сервірування столу проводять послідовно :

- покриття стола скатертинами;
- сервірування тарілками;
- сервірування приборами;
- сервірування скляним посудом;
- розкладання серветок;
- розстановка наборів для спецій, ваз із квітами

Така послідовність забезпечує швидкість і правильність розстановки предметів і дозволяє зберегти посуд, особливо кришталевий, скло від бою.

*Техніка сервірування столу тарілками*

Під час сервірування офіціант бере стопку кожного виду тарілок на ручник (серветку) на ліву руку, правою розставляє їх. Кожну тарілку необхідно брати великим і вказівним пальцями, витягнутими в одному напрямленні по бортику, а рештою пальців підтримувати її. При сервіруванні столу мілкими столовими і закусочними тарілками офіціант просувається вздовж столу справа наліво, а пиріжковими – зліва направо. Пиріжкові тарілки зручніше розставляти лівою рукою, тримаючи ручник зі стопкою тарілок на правій руці. Техніка сервірування столу наборами Офіціант взявши тацю або тарілку з підготовленими наборами на долоню лівої руки, правою рукою спочатку розкладає ножі і ложки. Потім перекладає тацю або тарілку на долоню правої руки і лівою рукою розкладає виделки. При розкладанні ножів і виделок офіціант рухається вздовж столу з правої сторони наліво, а при розкладанні виделок – зліва направо. Техніка сервірування столу скляним (кришталевим) посудом Сервірування столу скляним посудом (кришталем) виконують з таці або з руки, при цьому фужери, бокали і чарки необхідно брати тільки за ніжки, а не за краї або боки посуду.

Перший спосіб. Відполіровані фужери, бокали і чарки (кожний вид окремо) встановлюють на покриті серветкою таці (краще у перевернутому виді). Тацю з посудом офіціант тримає на долоні лівої руки і, просуваючись вздовж столу, бере правою рукою фужер або бокал (чарку) і справа ставить на призначене місце (сервірування скла з таці).

Другий спосіб. При невеликій кількості скла офіціант бере фужери або інші види скла між пальцями лівої руки (рука повернута долонею вверх), а правою рукою бере по черзі кожний фужер (бокал, чарки) і ставить його на стіл.

Обов'язковою складовою частиною обіду ( з 12.00 до 17.00 год.) більшості споживачів є перші (супи) і другі гарячі страви. Тому попереднє сервірування столу складається з пиріжкової тарілки, столового набору з ложкою, фужеру і серветки . Якщо споживачі замовляють до обіду закуски, то в сервірування включають також закусочну тарілку і закусочний набір (ніж і виделку). Попереднє сервірування до вечері повинно бути більш урочистим, святковим. Споживачі, що відвідують ресторан у вечірній час, зазвичай замовляють закуски, другі гарячі страви і напої. тому у більшості випадках попереднє сервірування столу для вечері складається із закусочної і пиріжкової тарілок, закусочних і столових наборів (ножі і виделки), фужера (бокала) і гарно складеної полотняної серветки. Для попереднього сервірування столу використовують також набори для спецій, вази з квітами.

Офіціант, прийнявши замовлення від споживача перевіряє відповідність попереднього сервірування прийнятому замовленню, доповняє сервірування предметами, яких недостає і прибирає зайве. Приведення попереднього сервірування у точну відповідність з прийнятим замовленням називається до сервіруванням.

*Подавання перших страв.*

Супи подають після холодних і гарячих закусок. При одержанні супів з роздачі офіціант повинен звертати увагу на їхній зовнішній вигляд і об'єм



порції. Правила подачі супів значною мірою залежать від їхнього вигляду і температури.

Залежно від температури відпуску супи поділяються на гарячі (температура подачі не нижче 75 °С) і холодні (10-14 С).

За способом приготування супи бувають: прозорими, заправними, пюреподібними, а також молочними і солодкими. Супи подають:

- у металевих мисках (мельхіорових і з нержавіючої сталі) – заправні супи;
- у бульйонних чашках - прозорі, пюре;
- у глибоких столових тарілках - при подачі комплексних обідів і груповому обслуговуванні;
- у порцелянових супницях - на 6-10 порцій;
- у керамічних горщиках - подача національних страв.

*Існує кілька способів подачі супів:*

1. Глибокі столові тарілки з супом офіціант приносить у зал на підносі, накритому серветкою, потім на серванті встановлює їх на мілкі столові тарілки і подає гостям. Цей спосіб характеризує невисокий рівень обслуговування, тому що не дозволяє зберегти необхідну температуру страви.

2. подача супу в багатопорціонній суповій мисці (порцеляновій або мельхіоровій). Розливають суп на серванті або підсобному столику в глибокі столові тарілки, потім ставлять їх на мілкі столові тарілки. Подають суп справа або зліва відповідною рукою.

3. Подають суп в однопорціонній суповій мисці. Спочатку із супової миски перекладають густу частину супу в тарілку, після цього розливають ложку кладуть на спеціально призначену для цього тарілку для хліба. Супову миску беруть у руки й обережно виливають рідку частину в тарілку рухом від себе.

4. Супницю ставлять на обідній стіл на мілку столову або закусточну тарілку. Попередньо його сервірують глибокою столовою тарілкою на мілкій столовій тарілці, і гість самостійно наливає суп.

#### *Завдання № 1*

Виконати попереднє сервірування столу до обіду, якщо передбачається подача наступних страв і напоїв:

- Салат збірний
- Борщ український
- Котлета по - київськи
- Напій смородиновий

Виконати попереднє сервірування столу до вечері, якщо передбачається подача наступних страв і напоїв:

- Салат збірний овочевий
- Лангет з помідорами
- Морозиво
- Вино столове напівсухе червоне
- Кава по східному

#### *Завдання № 2.*

1. Кожна підгрупа студентів повинна розділитися на групи по 3 особи. Кожна група готує меню, в якому повинно бути по 3 холодні страви, 3 холодні та 3 гарячі закуски. Меню складається з урахуванням всіх принципів та вимог до меню. Після цього оформляється меню на паперових носіях (даний етап може бути виконаний як повністю під час

підготовки студентів до роботи вдома, або ж частково продовжений на лабораторній роботі).

2. Під запропоновані страви в меню студентам необхідно підібрати посуд та набори для розкладання як для порційної їх подачі так і при груповому обслуговуванні при трьох можливих способах подачі (англійський, французький, російський).

### **Тема 5. Обслуговування споживачів напоями**

#### **1. Рекомендація напоїв до страв і закусок**

Підбір вина до страв, важливий сам по собі, необхідно доповнити гармонійним взаємовідношенням. Спочатку подаються легкі вина, потім більш міцні. Білі вина вживають перед червоними, сухі - перед солодкими, молоді - перед витриманими. Перед їжею подають аперитиви, збуджувачі апетиту (мандеру, вермут, херес і т. д.). Під час трапези - столові вина, а після - десертні. Важливо, щоб смак нової пляшки вина завжди здавався вишуканим і хоча б трохи перевершував смак попередньої пляшки.

В послідовній зміні вин не слід ставити близько один до одного вина, отримані з одного і того ж сорту винограду, але зібраного в різних частинах світу. Якщо подаються страви у винному соусі, необхідно і вино вживати таке ж, що було використано для приготування соусу. Недостатньо придбати вино на свій розсуд, важливо ще правильно враховувати правила подачі його до столу. Вино розкриється у всій своїй красі лише в тому випадку, якщо його зможуть гідно представити.

Для отримання максимального задоволення від вина необхідно мати відповідні келихи. Вони повинні бути чистими і мати відповідну форму, доносити винний аромат. Вважається, що чим тонше смак і аромат вина, тим тонше повинно бути скло, з якого зроблений келих. Для високоякісних вин найбільше підходить келих з довгою ніжкою. Існують численні форми келихів, здатні гідно представити різні марки вин, підкресливши їх особливість.

Строго окреслених правил, якому вину який відповідає келих, немає.

Але існують такі традиції: келих не повинен бути занадто маленьким, так як він наповнюється лише наполовину, а якщо вино елітне - то на одну третину. Такий обсяг вина в келиху дає можливість обертати його для кращого з'єднання напою з повітрям з метою прояву всієї повноти аромату. Келих повинен бути з прозорими стінками, що дозволяють бачити колір вина і насолоджуватися ним. Краще, якщо стінки келиха злегка звужуються у верхній частині. Це сприяє концентрації аромату і більш легкому його уловлюванню. Бажано, щоб келих мав ніжку висотою 4-5 см, тоді не відбудеться нагрівання вина від тепла долоні. Вина володіють самими різними відтінками.

Щоб краще оцінити колір вина і його відтінки, слід подумати про колір скатертини, на яку ставляться пляшка та келихи з вином. Найбільше підходять світлі скатертини - білі, рожеві і т. д. Вони не тільки дають можливість правильно сприйняти колір вина, але і створюють відповідний радісний настрій. Температура вина сильно впливає на смак і аромат напою. Для кожного вина існує ідеальна температура його вживання, при якій воно максимально розкриває свої смако-ароматичні якості. Холод пом'якшує кислотність, тому кислі вина необхідно подавати більш охолодженими. Молоді червоні вина також краще вживати більш охолодженими, ніж старі. Солодкі вина зазвичай подають сильно охолодженими, дотримуючись правило: чим більше цукру, тим нижче температура сервірування.

Завдання. Підберіть страви до нижченаведених видів вина та заповніть таблицю

Рекомендації щодо поєднання вина з стравами

п\п	№	Назва вина	Температура подачі	Рекомендовані страви
	1	Шардоне		
	2	Шаблі		

3	Рислінг		
4	Цинандалі		
5	Алозанська долина		
6	Совіньйон		

## **Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства**

### **Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.**

1. Кваліфікаційні вимоги до персоналу
2. Обов'язки метрдотеля, офіціантів
3. Вимоги до фірмового одягу обслуговуючого персоналу
4. Режим праці і відпочинку офіціантів
5. Графіки виходу на роботу
6. Права та обов'язки сомельє

**Завдання 1.** Оберіть та обґрунтуйте доцільність вибору найбільш придатних методів, форм та типів обслуговування для різних типів ресторанних закладів та різноманітних заходів. Заповніть таблицю 1.

Таблиця 1. Підбір оптимальних методів, форм та типів обслуговування

Заклад/Захід	Метод	Форма	Тип меню	Тип обслуговування	Спосіб розрахунку
Піцерія					
Ресторан високої кухні					
Робітнича їдальня					
Їдальня будинку відпочинку					
Варенична					
Буфет автовокзалу					
Студентське кафе					
Бенкет з нагоди дня народження					
Бенкет з нагоди підписання ділової угоди					
Бенкет з нагоди прийому іноземної урядової делегації					
Кава-брейк на науковому симпозіумі					
Відкриття виставки творів сучасного мистецтва					

**Завдання 2.** На підприємстві працюють 950 робітників у максимально завантажену зміну. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 200 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? Запропонуйте ваші альтернативні рішення.

2. На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства.

3. Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб.

4. Наведіть приклади розрахунку числа місць у закладах ресторанного господарства при промислових підприємствах, школах, навчальних закладах.

5. Назвіть мережеві та немережеві заклади ресторанного господарства, що функціонують у великих містах України.

**Завдання 3.** Група ділиться на шість бригад, кожна з яких згідно з варіантом (табл.1) повинна виконати наступні завдання:

1.1 Скласти схему послідовності основних технологічних операцій з підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування, розподіливши обов'язки між персоналом та зазначивши відповідні параметри.

1.2 Розрахувати площу зали для обслуговування відвідувачів та запропонувати спосіб розміщення столів різної форми та місткості, з урахуванням основних та додаткових проходів.

1.3. Розрахувати необхідну кількість посуду та приборів для попереднього сервірування столів у торговельній залі та оформити заявку до сервізної. Заявку оформити у вигляді таблиці, з шаблоном, наведеним у табл. 2

Таблиця 1. Варіанти завдань

Варіант	Заклад ресторанного господарства
1	Ресторан першого класу на 120 місць з килимовим покриттям підлоги
2	Ресторан люкс класу на 50 місць з паркетним покриттям підлоги
3	Кафе з обслуговуванням офіціантами на 70 місць з синтетичним покриттям підлоги
4	Кафе з обслуговуванням офіціантами на 80 місць з покриттям підлоги – лінолеум.
5	Ресторан першого класу на 100 місць з синтетичним покриттям підлоги.

Таблиця 2. Заявка на отримання посуду, приборів, столової білизни

Но з/п	Найменування посуду, приборів, столової білизни	Кількість, шт.

## Тема 7. Обслуговування банкетів

1. Види банкетів та прийомів
2. Порядок прийняття, оформлення та виконання замовлення на обслуговування банкетів.
3. Підготовка до проведення банкетів.
4. Етапи обслуговування банкетів і прийомів.
5. Роль метрдотеля в організації та обслуговування банкетів.

Під час приймання замовлення на проведення банкету із замовником узгоджують: вид банкету; дату обслуговування; кількість учасників; місце проведення (зала, частина зали); початок і кінець обслуговування; метод обслуговування; меню; попередню вартість, додаткові послуги: прикрашання зали, розважальну програму, музичний супровід тощо.

Також обговорюється послідовність (склад етапів) проведення банкету. Наприклад, на початку урочистого вечора гостям буде поданий у аванзалі аперитив, урочиста вечеря проходить в основній банкетній залі, десертний стіл може бути накритий в іншій залі і т. д. Відповідно до цих побажань вирішується питання про можливість проведення банкету в даному закладі.

На наступному етапі ведення переговорів споживачеві пропонують познайомитися з приміщенням для банкету, погоджують з ним план розміщення столів, місця почесних гостей.

Орієнтовну площу зали, необхідну для проведення банкету визначають за формулою, м<sup>2</sup>:

$$S_{заг} = N S_1, (1)$$

де N – кількість учасників банкету; S<sub>1</sub> – норма площі на кожного учасника банкету.

Норма площі на одну людину залежить від виду банкету. При проведенні банкету за столом вона рівна 1,5...2,0 м<sup>2</sup>, банкету біля столу (фуршету) – 0,5...0,7 м<sup>2</sup>.

Столи у залах розміщують, з урахуванням виду банкету, кількості учасників банкету та їх статусу, форми та площі зали, розміщення вікон та дверей, в тому числі і у виробничі приміщення. Залежно від кількості запрошених розрізняють зосереджену і розосереджену форму розміщення гостей за банкетними столами.

При зосередженій формі гості розміщуються за загальним столом, який може розміщуватись у одну лінію, мати круглу, квадратну, прямокутну або Т-, П-, Ш-, Е-, Г-подібну форму; при розосередженій - гості сидять за декількома столами різної форми.

Якщо столи розташовані в одну лінію, то їх довжину визначають згідно формули:

$$L_1 = a * N (2)$$

$$L_2 = a * N/2 (3)$$

$$L = l * N/2 \text{ (при двосторонньому розміщенні), } (4)$$

де L – довжина банкетного столу, м;

l – норма довжини столу на одного гостя, м;

N – кількість гостей, осіб.

Примітка: 1 – при односторонньому розміщенні, 2 - при двосторонньому розміщенні гостей.

Довжину столів, які розміщені у формі літер або фігур визначають за формулою:

$$L = l_1 * N_1 + l_2 * N_2, (5)$$

де l<sub>1</sub> та l<sub>2</sub> – відповідно норма довжини столу для почесних (1...1,2 м і більше) та інших (0,6... 0,8 м (за умови використання вітчизняного посуду))

гостей. Норма площі залежить від виду бенкету, а також від сучасних розмірів столового посуду та кількості наборів.

$N_1$  та  $N_2$  – кількість почесних та інших гостей, осіб.

Для бенкету-фуршету норма довжини столу складає 0,2...0,3 м. Загальна довжина бенкетного столу не повинна перевищувати 10 м. Розрахунок кількості столів здійснюють за формулою:

$$N = L / l, (6)$$

де  $l$  – довжина (ширина) столу, м.

Загальну довжину бенкетної скатертини визначають за формулою:

$$N_{ск} = L + 2a, \text{ де } (7)$$

$N_{ск}$  – загальна довжина бенкетної скатертини м;

$L$  – довжина бенкетного столу, м;

$a$  – спуск скатерті.

Необхідну кількість скатертин для накриття бенкетного столу визначають за формулою:  $K = N_{ск} / L_{ск}$  (8)

При накритті столу двома скатертинами (5...10 см від підлоги) необхідну кількість скатертин розраховують:  $K = 2 L + 2lm / L_{ск}$  (9)

При накритті столу трьома скатертинами (перші дві кріплять до чохла, а третьою накривають кришку)

$$K = 3 L + 2lm / L_{ск} (10)$$

де  $lm$  – довжина скатерті на торці столу, м;

$L_{ск}$  – довжина скатерті, м.

Одним з важливим завдань в організації бенкетів є визначення достатньої кількості офіціантів для підготовки та обслуговування бенкету.

Кількість офіціантів для підготовки до бенкету розраховують з використанням поопераційних витрат часу при підготовці до бенкету

Необхідну кількість офіціантів для підготовки до проведення бенкету розраховують за формулою:  $N_{оф} = t * n / 3600T$ , (11)

де  $t$  – витрати часу на операцію (одиницю посуду, приборів чи білизни), с.;

$n$  – кількість посуду, приборів чи білизни, шт .;  $T$  – період часу, протягом якого необхідно виконати підготовку, год;

Для обслуговування гостей:  $N_{оф} = N / N_1$  (12)

де  $N$  – загальна кількість гостей,  $N_1$  – кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, осіб.

При розрахунку кількості офіціантів, необхідну для обслуговування відвідувачів на різних видах бенкетів враховують норму кількості гостей на одного офіціанта

Примітка: На кожних двох офіціантів, обслуговуючих гостей французьким способом додатково передбачають по одному офіціанту для розливання напоїв.

Наприклад, для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами кількість офіціантів для обслуговування становитиме:

$N_{оф} = N / N_1 = 60 : 10 = 6$  офіціантів.

Даний бенкет обслуговуватимуть 6 офіціантів. Якщо на бенкеті передбачено подача страв французьким способом додатково необхідно 3 офіціанта для подавання напоїв. У такому випадку загальна кількість становитиме 9 офіціантів.

**Завдання 1.** Необхідно організувати підготовчу роботу до бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, на який запрошено 54 гостя, серед яких 18 жінок і 14 почесних гостей, серед яких 5 жінок, решта - чоловіки.

Необхідно зробити відповідні розрахунки і визначити таке:

- площу приміщення (зали) під бенкет;
- необхідну довжину і кількість бенкетних столів, у тому числі для почесних гостей;
- варіант попередньої індивідуальної сервіровки столу, в тому числі й для почесних гостей (по одному куверту);
- кількість офіціантів з урахуванням розподілу обсягу роботи між ними.

Розрахунки звести до таблиці.

Схематично зобразити приміщення із зазначенням вікон та дверей. Розрахувати кількість необхідних меблів для офіціантів і розмістити їх на схемі.

**Завдання 2.** Вас запрошено взяти участь у підготовці бенкету - кава, на якому будуть присутніми 18 гостей, серед яких 7 жінок.

Необхідно зробити розрахунки та визначити таке:

- площу і конфігурацію приміщення, із зазначенням дверей та вікон;
- вказати варіанти розміщення столів у залі;
- розмістити гостей за столами і цифрами зазначити черговість їх обслуговування;
- кількість офіціантів з розподілом обов'язків між ними;
- запропонувати меню і альтернативне меню, ураховуючи різні способи подавання основної страви;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки при обраному меню з урахуванням резерву;
- графічно зобразити бенкетне сервірування куверту почесної гості.

**Завдання 3.** Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки.

Розрахувати таке:

- скласти меню офіційного бенкету-сніданку;
- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.

**Завдання 4.** Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінок і 4 почесних гостя - чоловіки.

Здійснити такі розрахунки:

- визначити час проведення банкету;
- скласти меню бенкету-обіду;
- здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами);
- вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті;
- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).

**Завдання 5.** Необхідно організувати підготовчу роботу з організації бенкету-фуршегу на 80 осіб. Розрахувати таке:

- скласти меню бенкету фуршет;
- розрахувати необхідну кількість офіціантів із зазначенням обсягів і складу роботи між ними;
- розрахувати довжину і кількість столів для гостей із зазначенням виду підходів до столів;
- розрахувати кількість сервантів для офіціантів;
- схематично показати спосіб розстановки скла « у два ряди» із зазначенням необхідних розмірів.

## **Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом**

### **Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування**

1. Класифікація кейтерингового обслуговування.
2. Різновиди кейтерингу.
3. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

**Завдання 1.** Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг

### **Завдання 2. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування**

<b>Групи споживачів</b>	<b>Контингент споживачів</b>	<b>Об'єкт кейтерингового обслуговування</b>
Корпоративні замовники		
Громадські організації		
Індивідуальні замовники		
Колективи установ, підприємств навчальних закладів		

**Завдання 3.** Скласти меню і підібрати посуд для кейтерингового обслуговування споживачів в офісі у кількості 30 осіб із частковим обслуговуванням

**Завдання 4.** Скласти меню і підібрати посуд для виїзного кейтерингового обслуговування готовими продуктами харчування учасників конференції у кількості 50 осіб просто неба.

Приблизний перелік необхідного обладнання, меблів, білизни, посуду під час підготовки бенкету на 100 осіб надано у таблиці

<b>Обладнання</b>	<b>Кількість одиниць</b>
Термобаки для сухого льоду ємності	1
Гастроємності	за кількістю найменувань страв
Теплова шафа	1
Конвектомат	1
Столи розкладні	10
Стільці	120
Посуд і набори	120+20
Транспортні засоби	
Страви та необхідне обладнання доставляють трьома рейсами. Під час обслуговування заходів на природі можна використовувати одноразовий посуд.	



### **Модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів**

Будь-який процес обслуговування в ЗРГ розпочинається з зустрічі гостей. На час приходу гостей всі офіціанти повинні бути біля своїх робочих сервантів. Гостей, що заходять у зал, зустрічає метрдотель, а якщо він зайнятий або відсутній - бригадир або вільний від роботи офіціант. Він вітається з гостями, запитує скільки їх і в якій частині залу вони бажають щоб розміщувався столик. Пропонує на вибір два-три столи і, отримавши згоду, запрошує до вибраного місця. Метрдотель завжди йде попереду, вказуючи гостям дорогу. Якщо вільних столиків немає, то підсаджувати до вже зайнятих, можна за взаємною згодою. Відвідувачам пропонують сідати жестом, відсунувши крісло від стола. Якщо гості чоловічина та жінка — пропонують місце спочатку жінці, а потім чоловічині. Жінок садять праворуч від чоловічин. Якщо обслуговує офіціантка, свою допомогу у розсаджуванні вона пропонує лише старшим чоловікам. Коли сталося так, що гості сіли за стіл самостійно, пропонувати їм інші місця категорично забороняється.

Часто відвідувачі приносять з собою квіти. Офіціант повинен принести вазу з водою і поставити квіти в центрі стола. Некоректно відсилати гостей до іншого офіціанта. Відвідувачам пропонують тільки сервіровані столи. Постійним гостям краще пропонувати улюблений стіл. Якщо стіл замовлений заздалегідь, то на нього ставлять табличку.

Приймання замовлень та порядок їх оформлення. Офіціант підходить до гостей для прийому замовлення з розкритим блокнотом, на долоні лівої руки. Блокнот лежить зверху складеного вчетверо рушника. Рушник може бути тільки на руці. Офіціант стає ліворуч від гостя і нахилившись до нього, записує замовлення.

Офіціант зобов'язаний відповісти на всі питання, що стосуються якості страв та напоїв, і технології їх виготовлення. Якщо гість нерішучий у виборі страв та напоїв, необхідно дати і потрібні рекомендації, попередити, скільки часу потрібно для приготування. Якщо гість не замовив запропонованих страв, не треба наполягати, дайте йому час на обдумування.

Замовлення приймаються по порядку від кожного гостя, в рахунках їх можна умовно нумерувати, щоб полегшити собі орієнтацію при подаванні страв. Спочатку записують назви страв, а потім їх кількість, причому в тій послідовності, в якій вони подаються. Це допомагає швидше орієнтуватися під час пробивання чеків і прискорює виконання замовлення У випадках, коли гості зайняті розмовою, офіціант може запитати дозволу прийняти замовлення, не чекаючи закінчення бесіди. Часто гості забувають замовити мінеральну воду, каву, десерт або сірники. Краще нагадати самому, ніж потім робити зайві переходи.

Якщо приготування страви затримується і це пов'язано з технологією, офіціант повинен попередити про це гостя і запропонувати йому закуску або іншу, вже готову, страву.

Прийнявши замовлення необхідно завжди його повторити, аби виключити можливі помилки, які потім приведуть до втрати часу та незадоволення гостя.

Закінчивши прийом замовлення перевіряємо, чи сервірування відповідне. Якщо ні, доставляємо необхідні предмети.

Замовлення, ясне і коротке, на кухню передається письмово або усно. Той, хто його прийняв, повинен підтвердити його словами або кивком голови. Відпуск замовлених страв проводиться в тій послідовності, в якій вони були прийняті від офіціантів. Про те, що замовлення виконано, офіціантів повідомляють усно, за допомогою світлової сигналізації або по телефону, якщо кухня далеко.

Виконуючи замовлення офіціант повинен брати і ставити на піднос тільки замовлені ним страви. Необхідно звертати увагу на вагу страв і у випадку невідповідності, повертати на доробку. Слід звертати увагу і на оздоблення страв. Вони повинні бути гарно оздоблені і подані у відповідному посуді. Треба звертати увагу на такі показники якості як колір, запах і температура подавання. Перевіряють також відповідність напоїв, що їх відпускає буфет. Це стосується температури подавання, зовнішнього вигляду пляшок, прозорості напою і т. д. Відкриті в залі і вина назад до буфету не приймаються.

Необхідно комплектувати замовлення з таким розрахунком, щоб дати можливість відвідувачам, що сидять за одним столом, розпочати їжу одночасно. Подаючи страви на два-три столи одночасно, офіціант розміщує їх на підносі в черговості подавання. Наприклад, страви з першого стола ставити зверху, а для другого - знизу, не псуючи оздоблення порцій. Не рекомендується нести на підносі одночасно гарячі страви і холодні напої, оскільки температура напоїв підвищиться і від контакту з гарячими виробами. Піднос завантажують рівномірно — це вимога техніки безпеки праці. Фрукти перед подаванням зважують, при цьому вони мають бути вимиті та висушені (окрім ягід, яких не сушать)

## **Тема 9. Організація обслуговування в ресторанах**

1. Підготовка до ділової гри «Технологічний процес обслуговування в ресторані» оформлення меню, розподіл ролей.
2. За складеним меню письмово підібрати посуд, набори для подавання.
3. Скласти схеми послідовності подавання страв і напоїв.

## **Заняття 10. Організація обслуговування в барах**

1. Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання.
2. Правила подавання вина у пляшках.
3. Правила наливання та подавання розливного та пляшкового пива. Пиво верхнього та нижнього бродіння, їх особливості. Лікувально-профілактичне пиво. Сорти пива України та сорти пива Західної Європи.
4. Карта вин та вимоги до її складання.
5. Призначення карти пива та вимоги до її складання.
6. Карта бару.
7. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

### *Завдання:*

1. Скласти карту вин /пива /бару /кави /чаю для закладу ресторанного господарства (на вибір студента).
3. Охарактеризувати правила підбору винно-горілчаних виробів і страв.

4. подача і декантація вин. подача білих і рожевих вин.
5. Техніка роботи офіціанта при розливанні вина.  
Інформацію підготувати по групам, звіт представити у вигляді презентації.

### **Заняття 11. Організація обслуговування у кав'ярні**

1. Організація робочого місця бариста
2. подавання кави та кавових напоїв
3. Посуд для подавання кави та кавових напоїв
4. Техніка приготування та подання кави

#### **Діова гра**

Заняття буде проводитись у вигляді гри за таким планом: групу розділимо на бригади офіціантів, барменів, споживачів, метрдотеля. Кожна бригада згідно інструкційної картки заняття отримає певні завдання та буде їх виконувати під контролем метрдотеля та викладача. Заняття повинно відтворювати реальне підприємство ресторанного господарства «Кав'ярню –бар».

.1 Метрдотелю - перелічити основні обов'язки метрдотеля; провести інструктаж з бригадою офіціантів, та барменів; дати завдання офіціантам та барменам, ознайомити їх з меню, контролювати та надавати допомогу барменам та офіціантам під час роботи.

2 Бармени готують робочі місця, обладнання та барну стійку до роботи, інструменту та інвентарю бару, виконують замовлення офіціантів, демонструючи та коментуючи приготування кави, чаю, гарячого шоколаду.

3 Офіціанти отримують посуд та приладдя для проведення обслуговування, сервірують столи в залі.

4 Споживачі готують візочок з посудом, склом та інструментами для демонстрації.

Усі завдання бригади виконують відповідно інструкційної картки.

#### **ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА**

#### **ХІД РОБОТИ**

1. Розбити навчальну групу на бригади:

- бригада барменів;
- бригада офіціантів;
- бригада споживачів;
- метрдотель.

1. Метрдотелю:

- а) перелічити основні обов'язки метрдотеля;
- б) провести інструктаж з бригадою офіціантів та барменів;
- в) дати завдання офіціантам та барменам, ознайомити з меню;
- г) контролювати та надавати допомогу барменам та офіціантам.

2. Бригаді барменів:

- а) підготувати робочі місця до роботи за барною стійкою;
- б) дати характеристику обладнанню, інструменту та інвентарю бару;
- в) виконати обслуговування споживачів за барною стійкою та у залі, приготувати та подати напої;
- г) виконати замовлення офіціантів, демонструючи та коментуючи приготування кави, чаю, гарячого шоколаду.

3. Офіціантам:

- а) розповісти обов'язки офіціантів;
- б) дати характеристику посуду та склу в барі;
- в) прийняти замовлення у споживачів;
- г) виконати подачу замовлених страв;
- д) провести розрахунок з клієнтами.

4. Споживачам:

- а) продемонструвати посуд, приладдя та інструмент барів;
  - б) виконати сервіровку чайного столу, коментуючи її;
  - в) відповісти на питання : як готуються пунші ?;
  - г) особливості приготування «глінтвейну»;
  - д) що ви знаєте про напій «гrog»?;
  - е) санітарно-гігієнічні вимоги до роботи у барі.
5. Студентам самостійно зробити аналіз виконаної практичної роботи (письмово).

## **Заняття 12. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських спортивних заходів**

### **Питання для вивчення**

1. Назвіть загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
2. Назвіть та охарактеризуйте форми обслуговування учасників ділових, культурних, громадських заходів.
3. Вкажіть особливості обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми.
4. Вкажіть особливості організації обслуговування на виставках та ярмарках.
5. Назвіть асортимент продукції закладів ресторанного господарства при фітнесцентрах.
6. Дайте характеристику основних видів барів при фітнес-центрах.
7. Дайте характеристику основних видів банкетів, що проводяться на базі фітнес центрів.
8. Назвіть особливості обслуговування учасників спортивних змагань.
9. Назвіть особливості організації обслуговування глядачів спортивних змагань.
10. Назвіть особливості організації обслуговування споживачів у торговельно-розважальних комплексах.

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

### **Модуль 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічна база**

#### **Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності**

##### **Питання для вивчення:**

1. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні.
2. Значення раціонального харчування в житті людини
3. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Україні: галузевий територіальний розріз.
4. Ресторани з незвичайною концепцією

Підготувати доповідь, реферат, презентацію на одну з тем

#### **Тема 2 . Характеристика торговельних приміщень та їх обладнання**

##### **Питання для вивчення**

1. Загальна характеристика торговельної групи приміщень.
2. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу.
3. Вимоги до проектування дизайну ресторану
4. Вимоги до розташування, обладнання, інтер'єру та утримання торговельних залів ресторанного закладу.
5. Призначення та обладнання буфетів.

6. Розміщення, обладнання та особливості інтер'єру барів.
  7. Особливості функціонування сервізної
  8. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду.
  9. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни.
- Форма контролю: Підготувати доповідь, реферат, презентацію на одну з тем

### **Тема 3. Меню в закладах харчування**

#### **Питання для вивчення**

1. Кулінарна продукція, її види і основні ознаки.
  2. Дати визначення меню та асортименту страв.
  3. Характеристика раціонів харчування і їх особливості.
  4. Загальні вимоги до складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
  5. Структура виробничої програми і правила її складання.
  6. Фактори впливу на вибір виду меню.
  7. Загальні правила розташування груп страв у меню.
  8. Правила розташування страв у групах страв.
- Форма контролю :Підготувати доповідь, реферат, презентацію на одну з тем

### **Тема 4 Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування**

#### **Питання для вивчення**

1. Посади метрдотеля, офіціанта, бармена, сомельє, кухаря-роздавальника, касира. Посадові обов'язки та вимоги.
2. Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів.
3. Особливості підготовки столової білизни, посуду та приборів до обслуговування.
4. Сервірування столів: попереднє, до сніданку, обіду та вечері.

#### **Питання для самоконтролю:**

1. Посадові обов'язки та вимоги до метрдотеля.
2. Посадові обов'язки та вимоги до офіціанта.
3. Посадові обов'язки та вимоги до бармена.
4. Посадові обов'язки та вимоги до сомельє.
5. Посадові обов'язки та вимоги до кухаря-роздавальника.
6. Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів.
7. Особливості підготовки столової білизни, посуду та приборів до обслуговування.
8. Види та особливості сервірування столів.

Навчитися готувати посуд та столову білизну до обслуговування споживачів, сервірувати стіл.

Форма контролю : Законспектувати питання

### **Тема 5. Обслуговування споживачів стравами**

1. Опрацювання лекційного матеріалу.
2. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:

- характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування;
  - порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів
- Форма контролю : Законспектувати питання

## **Тема 6. Обслуговування споживачів напоями**

### **Питання для вивчення**

1. Який напій називають вином?
2. Класифікація вина.
3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?
4. Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.
5. Поясніть різницю між букетом та ароматом.
6. Наведіть страви, які подають до білих вин. .
7. Поясніть, з яких компонентів може складатись коктейль.
8. Особливості приготування коктейлів способом «білд».
9. Охарактеризуйте спосіб приготування коктейлів «шейк».
10. Особливості приготування коктейлів способом «бленд».
11. В чому суть приготування коктейлів способом «стір»?
12. Особливості приготування коктейлів способом «мадл».
13. Назвіть особливості приготування коктейлів способом «лейер».

Форма контролю : Надати відповіді письмово

## **Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства**

### **Тема 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування**

3. Опрацювання лекційного матеріалу.
4. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:
  - характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування;
  - порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів

### **Тема 8. Обслуговування банкетів**

#### **Питання для вивчення**

1. Види дипломатичних прийомів, їх характеристика.
2. Техніка обслуговування гостей на банкеті прийомі:
  - подача страв
  - подача напоїв
  - подача кави.
3. Особливості подачі кави на банкеті-прийомі.
4. Роль метрдотеля в організації та обслуговування дипломатичного прийому.
5. Скласти меню для обслуговування банкету до Дня народження на 40 гостей.
6. Характеристика банкету «Бокал вина», «Бокал шампанського».
7. Відпрацювати драпірування тканини різними способами до банкету-фуршет.
8. Схематично відобразити сервіровку столу до банкету-фуршет.
9. Характеристика банкету «Бокал вина», «Бокал шампанського».

10. Характеристика комбінованих банкетів: фуршет-коктейль, банкету-барбекю.

Форма контролю: Перевірка конспекту, завдань. Перегляд і оцінювання презентацій.

### **Тема 9. Особливості обслуговування прийомів за протоколом**

1. Опрацювання лекційного матеріалу.
2. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:
  - розробка плану обслуговування прийомів за протоколом;
  - особливості складання меню при проведенні банкетів із повним обслуговуванням офіціантами;
  - підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому

### **Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування.**

#### **Питання для вивчення**

1. Дайте загальну характеристику кейтерингового обслуговування.
2. Назвіть та охарактеризуйте основні види кейтерингу.
3. Назвіть основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.
4. За якими ознаками класифікується кейтерингове обслуговування?
5. Назвіть вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.
6. Назвіть та охарактеризуйте основні етапи підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування.
7. Назвіть особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
8. Назвіть особливості підготовки персоналу служби кейтерингу до обслуговування.
9. Вкажіть переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
10. Охарактеризуйте матеріально-технічну базу організації виїзного обслуговування.
11. Назвіть вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.
12. Назвіть фактори від яких залежить вартість кейтерингової компанії.
13. Охарактеризуйте принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.

Форма контролю: Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.

## **Модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів**

### **Тема 11. Організація обслуговування в ресторанах**

#### **Питання для вивчення**

Сучасні формати ресторанного господарства

1. Характеристика формату Fast Casual.
2. Характеристика формату Quick Service Restaurant.
3. Характеристика формату Casual Dining.
4. Характеристика формату Street food.
5. Характеристика формату Fast food.
6. Характеристика формату Food Court.

7. Характеристика формату Free flow.
8. Характеристика формату Fine Dining.
9. Характеристика родинного ресторану.
10. Характеристика клубного ресторану.

Форма контролю: Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

## **Тема 12. Організація обслуговування в барах**

### **Питання для вивчення**

1. Класифікація напоїв.
2. Дайте характеристику основним алкогольним напоям.
3. Яка температура подавання алкогольних напоїв?
4. Які є рекомендації щодо вживання горілки.
5. Які є рекомендації щодо вживання настоянки.
6. Які є рекомендації щодо вживання лікерів та бальзамів.
7. Які є правила споживання коньяку.
8. Які є правила споживання віскі та текіли.
9. Які є правила споживання пива. Основні принципи підбору вин.
10. Що таке аперитив та дигестив та які є правила їх подавання?
11. Які є правила подавання вина? Яка послідовність відкриття пляшки з вином.
12. Які принципи еногастрономії Ви знаєте?

Форма контролю: відповіді письмово

## **Тема 13. Організація обслуговування у кав'ярні**

Відеоролик сучасних технологій «Портрети на каві».

## **Тема 14. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів**

1. Опрацювання лекційного матеріалу.
2. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:
  - організація обслуговування учасників ділових заходів;
  - організація обслуговування учасників культурних заходів ;
  - організація обслуговування учасників громадських заходів
  - організація обслуговування учасників спортивних заходів

Форма контролю: Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ**

Розробити програму обслуговування банкету згідно плану (варіант обирається відповідно до номеру студента за списком у журналі академічної групи ):

1. Меню відповідно до заходу;
2. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни (Додаток В);
3. План банкетного залу (залів) зі схемою розстановки столів, стільців, сервантів, накреслений у масштабі з визначенням площі залу, довжини столів;
4. Схема сервіровки стола (індивідуальної чи загальної залежно від виду заходу);
5. Послідовність подавання страв;



## 6. Сценарій обслуговування (Додаток Г)

### **Варіанти індивідуальних робіт студентів**

3. Бенкет з повним обслуговуванням на 50 осіб
4. Бенкет з неповним обслуговуванням 100
5. Бенкет-чай 10
6. Бенкет-фуршет 30
7. Бенкет-коктейль-фуршет 50
8. Бенкет з повним обслуговуванням 15
9. Бенкет з неповним обслуговуванням 150
10. Бенкет-чай 8
11. Бенкет-фуршет 40
12. Бенкет-коктейль-фуршет 55
13. Бенкет з повним обслуговуванням 20
14. Бенкет з неповним обслуговуванням 50
15. Бенкет-чай 30
16. Бенкет-фуршет 50
17. Бенкет-коктейль-фуршет 60
18. Бенкет з повним обслуговуванням 10
19. Бенкет з неповним обслуговуванням 200
20. Бенкет-фуршет 60
21. Бенкет-коктейль-фуршет 70
22. Бенкет з повним обслуговуванням 32
23. Бенкет з неповним обслуговуванням 70
24. Бенкет-чай 50
25. Бенкет-фуршет 70
26. Бенкет-коктейль-фуршет 80
27. Бенкет з повним обслуговуванням 45
28. Бенкет з неповним обслуговуванням 130
29. Бенкет-чай 12
30. Бенкет-фуршет 80
31. Бенкет-коктейль-фуршет 85
32. Бенкет з повним обслуговуванням 55

### **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ**

БАЗОВА:

1. Архипов В. В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах : навч. посіб. 2-е изд. Київ : ЦУЛ, 2022. 240 с.
2. Брич В. Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін та ін. Херсон : Олді-Плюс, 2020. 488 с.
5. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2019. 564 с.
6. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун та ін. Харків : Світ книг, 2019. 486 с.
9. Мостова Л. Н., Новікова О. В. Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
10. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Електронний ресурс] : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
11. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підруч. / за ред. В. В. Архіпова. Київ : ЦУЛ, 2017. 342 с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] : підруч. / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : ЦУЛ, 2016. 584 с.
14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ книги, 2018. 288 с.
16. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
17. Ростовський, В. С., Шамян С. М. Барна справа [Електронний ресурс] : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2017. 395 с.
18. Мялковський О. В. Барна справа : підруч. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
19. Майкова С., Маслійчук О., Сусол Н. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Каравела, 2022. 124 с.

## НОРМАТИВНА

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Київ : Держспоживстандарт України, 2004, 18 с. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999-10-01. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99).
3. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ 1998-07-01. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=63943](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=63943).
4. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3279-95](https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95).
5. ГОСТ 30523-97 Услуги обществен-ного питания. Общие требования. Введ. 1997-04-27. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 6 с. URL: <http://helpnik.college.ks.ua/standart/gost/Catalog/Index/9/9053.htm>.
6. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Введ. 1997-01-01. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 8 с. URL: <https://dnaop.com/get/64379/>.
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text>.
8. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи : довідник / за заг. ред. В. Л. Іванова. Львів : НІЦ "Леонорм", 1999. 348 с.
9. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування : Норми Органів влади СРСР від 01.08.1989 р. № 5061-89 : станом на 6 верес. 2016 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v5061400-89#Text>.
10. Про затвердження норм оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем : Наказ Органів влади СРСР від 09.02.1973 р. № 38. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0038400-73#Text>.
11. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. Торгівля та громадське харчування : Наказ М-ва зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 30.11.1999 р. № 918. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0918204-99#Text>.
12. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.
13. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
14. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001 р. № 2406-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2406-14#Text>.
15. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>.

16. Дятченко Т. П., Кравченко Л. О., Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності Київ : Арій, 2019. 992 с.

17. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>.

### *ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ*

1. Бібліотека Миколаївського національного аграрного університету : сайт. URL: <https://lib.mnau.edu.ua/index.html> .

2. Миколаївська обласна універсальна наукова бібліотека : сайт. URL: <http://www.reglibrary.mk.ua/> .

3. Ресторатор : електрон. версія журн. URL: <https://www.restorator.ua/>.

*Додаток А*

**1. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,  
закладів ресторанного господарства (рекомендований)**

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	–
Супи	5	4	4	–
Гарячі страви	15	11	11	3–4
Солодкі страви	6	4	4	5–6
Гарячі напої	4	3	2	6–8
Холодні напої	4	3	2	3–4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	–	–	–	3
ВСЬОГО:	67	50	40	31–36
Горілка	5	1	1	–
Лікери-горілки	–	2	2	–
Коньяки	5	2	1	–
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1–2
Кріплені вина	3	2	1	1–2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО:	27	11	9	4–7
Фруктові і мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

**2. Асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, які  
реалізуються в кафе спеціалізованих (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	Кондитерська	Молочне	Дитяче	Молодіжне
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	10–15	5–6	80–10	8–10
Гарячі напої	3–5	2–3	2–3	3–5
Коктейлі безалкогольні (або холодні напої власного виробництва)	3–4	3–4	3–4	6–8
Солодкі страви, морозиво	3–4	3–4	4–5	4–5
Холодні закуски	–	–	3–4	3–4
Гарячі страви	–	–	3–4	3–4
Соки	5–6	5–6	5–6	5–6

- Примітка:** 1. В кафе додатково споживачам пропонують шоколад, цукерки, фрукти, цитрусові (за сезоном).  
2. Відпуск гарячих напоїв може передбачатися з різними добавками (лимоном, джемом, варенням, вершками тощо).  
3. У чайній можуть реалізовуватися суші, баранки, бублики тощо.

**3. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,  
які реалізуються в їдальнях (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	загальнодоступні їдальні		вегетаріанська
	з вільним вибором страв <sup>1,2</sup>	скомплектоване меню	
Холодні страви та закуски			
Салати рибні, м'ясні	2	2	–
Салати овочеві	1	1	2
Закуски	2	1	2 <sup>3</sup>
Молочні та кисломолочні продукти	2	2	3
Масло вершкове	1	1	1
Перші страви			
Бульйони з гарнірами, супи заправочні	2	2	2 <sup>4</sup>
Супи овочеві, молочні, холодні, солодкі	1	1	1
Другі гарячі страви			
Рибні	1	1	–
М'ясні	3	1	–
Овочеві	1	1	2
Молочні, з круп, сиру, яєць	1		1
Солодкі страви			
Компоти, киселі, желе, муси, креми	1	1	1
Фрукти в сиропі, фрукти свіжі	1	1	1
Гарячі напої	1	1	2
Холодні напої			
Соки	2	2	2
Вода мінеральна, фруктова	1	1	1
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
Пиріжки печені та смажені	2	1	1
Булочна сдоба	2	2	2
Тістечка, кекси, печиво	2	1	–
Хліб	2	2	2

**Примітка:** 1 – В меню слід передбачати страви української кухні

2 – Кожен день слід виділяти в меню дієтичні страви (закуски, перші, другі, солодкі) по одному найменуванню.

3 – Закуски овочеві.

4 – Супи на овочевих відварах

**ВІДСОТКОВЕ СПВВІДНОШЕННЯ СТРАВ У АСОРТИМЕНТІ ДЛЯ  
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

Страва	Загально- нодос- тупна їдальня	Кафе				Ресторан загаль- номісь- кого ти- пу	Ресто- ран при готелі
		загаль- ного типу	моло- ло- діж- не	мо- лоч- не	конди- дистер- тер- ська		
Холодні	20	35	35	35	30	45	30/45
рибні	15	10	20	–	–	25	25/30
м'ясні	15	40	30	–	–	30	30/35
овочеві салати, вінегрети	25	–	20	–	–	40	35/25
молоко, к/м продукти та бутерброди	45	50	30	100	100	5	10/10
Гарячі закуски		–	–	–	–	5	5/5
Супи	30	5	–	10	–	10	25/10
<i>заправні:</i>	90	–	–	–	–	70	75/60
м'ясні	60	–	–	–	–	60	60
рибні	25	–	–	–	–	40	30
овочеві	15	–	–	–	–	–	10
<i>прозорі</i>	–	100	–	10	–	20	15/30
<i>супи-юре</i>	–	–	–	20	–	–	–
<i>молочні та ін.</i>	10	–	–	70	–	10	10/10
Другі страви	40	40	40	45	–	25	30/25
рибні	15	–	–	–	–	25	15/35
м'ясні	65	50	65	50	–	50	65/50
овочеві	5	10	10	–	–	5	5/5
круп'яні й борошняні	10	10	10	–	–	10	10/5
з яєць та сиру	5	30	15	50	–	10	5/5
Солодкі страви	10	20	25	10	70	15	10/15
гарячі	–	20	20	20	20	5	5
холодні	100	80	80	80	80	95	95

**Примітка:** В чисельнику – відсоток від загальної кількості страв, які реалізуються вдень, у знаменнику – від кількості страв, які реалізуються ввечері.

**Форма заявки на виробництво**

**Розрахунок-заявка на виробництво**

\_\_\_\_\_ (вид заходу)

\_\_\_\_\_ (кількість осіб)

\_\_\_\_\_ (час готовності)

Назва страви	Замовлення, порцій	Кількість		Вид посуду
		посуду	порцій у 1 блюді	

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Метрдотель \_\_\_\_\_

**Форма заявки на отримання посуду**

Заявка в сервізну до банкету « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Час готовності \_\_\_\_\_

Вид посуду	Кількість, шт

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Метрдо-  
тель \_\_\_\_\_

**Форма заявки на отримання столової білизни**

Заявка на отримання столової білизни до банкету  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Час готовності \_\_\_\_\_

Назва	Кількість, шт

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. Метрдотель \_\_\_\_\_



**Приклад сценарію обслуговування банкету з повним обслуговуванням**

На банкеті присутні 12 осіб. У обслуговуванні беруть участь метрдотель та 3 офіціанти.

Біля входу в ресторан гостей зустрічає швейцар.

Біля входу у вестибюль гостей зустрічає метрдотель, який вітає їх, пропонує залишити верхній одяг у гардеробі і запрошує до аванзали.

У аванзалі гості збираються і можуть ознайомитися з макетом розсадження в залі. Тут же їм пропонують аперитив. Аперитив підготовляє 2 офіціанти у кімнаті, суміжній з аванзалом. У якості аперитиву гостям пропонується мартіні з льодом, апельсиновий фреш та мінеральна вода „Нарзан” і закуски: канапе з сиром та маслинами, канапе з лососем та лимоном і підсмажений мигдаль. Офіціанти виносять на тацях напої та канапе і пропонують їх гостям. Мигдаль заздалегідь розставляють у вазах на журнальних столиках у аванзалі. Аперитив триває 20 хвилин.

Після аперитиву гості проходять в банкетний зал і метрдотель пропонує зайняти своє місце згідно плану розсадження. На місці кожного гостя є кувертна картка, яка допомагає гостю зорієнтуватися.

Далі слідує офіційна частина, тривалість якої складає 20 хвилин. Після неї розпочинається безпосередньо банкет з повним обслуговуванням.

За знаком метрдотеля офіціанти підходять до гостей справа і пропонують мінеральну воду, наливають її у фужери, крапельки води промокають об ручник, розташований на лівій руці. Після цього пропонують горілку і наливають її в чарки для горілки. Промокають краплі об ручник.

2 інші офіціанти беруть овальні порцелянові блюда з карпаччо, ставлять на ліву руку на ручник, підійшовши до кожного гостя зліва, розкладають вміст блюда в заздалегідь розставлені закубочні тарілки.

Йдуть із залу.

Після прийому закусок із риби офіціанти з дозволу гостей збирають використаний посуд із закубочними приладами. Збір посуду проводять справа, розташовуючи його на лівій руці. Зібраний посуд накривають ручником і виходять із залу...

Навчальне видання

**Організація обслуговування в закладах харчування**

Методичні рекомендації

Укладач: **Банєва** Ірина Олексіївна

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк

Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі

Миколаївського національного аграрного університету

54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.