



КЕЙТЕРИНГ

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 663/664(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Кейтеринг [Текст] :методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 32 с.

Методичне видання містить контрольні питання до кожної з тем та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

©Корх А. С. , 2023

Зміст

- Практична робота 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**
- Практична робота 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні**
- Практична робота 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування** **Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.**
- Практична робота 4. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.**
- Практична робота 5 . Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування**
- Практична робота 6 . Вимоги до персоналу служби кейтерингу**
- Рекомендована література**

ВСТУП

Метою викладання навчальної дисципліни «Кейтеринг» є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема *кейтерингу*, тобто виїзного обслуговування. Кейтеринговий бізнес у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- організацію кейтерингового обслуговування;
- класифікацію кейтерингового обслуговування;
- підготовку до повносервісного кейтерингового обслуговування;
- обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг;
- особливості обслуговування під час презентацій та свят;
- матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування;
- персонал служби кейтерингу;

вміти:

- дати повну характеристику послуг кейтерингу;
- розуміти сутність кейтерингового обслуговування, класифікацію кейтерингових послуг, технологію (техніку) організації кейтерингового обслуговування, особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів;
- розуміти у чому полягає різниця між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- зробити перелік послуг, які може надавати ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія);
- охарактеризувати технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування, особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- складати меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- розуміти послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- підібрати посуд, меблі та обладнання, які використовуються при організації кейтерингового обслуговування;

Практична робота 1

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Мета: ознайомлення з організацією кейтерингового обслуговування.

Завдання: набуття розуміння класифікації кейтерингового обслуговування за контингентом замовників.

Вихідні дані

Кейтеринг, послуги, заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Сьогодні кількість закладів ресторанного господарства збільшується не тільки у великих містах, але й по всій Україні. Зростає рівень життя населення, збільшуються доходи, а це свідчить про збільшення числа потенційних клієнтів ресторанів.

У ресторанному бізнесі триває жорстока боротьба за споживача. Конкурентоспроможному підприємству варто постійно впроваджувати новітні прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування, надавати нові ексклюзивні послуги тощо. Досить актуальним останнім часом стало використання західних технологій, щоб зацікавити споживача та отримати соціальний або економічний результат. Тож у наше суспільство ввійшло поняття «кейтеринг», яке закріпилося та стрімко набирає обертів і перспектив.

Сьогодні український ринок кейтеринг послуг досить нестабільний. З одного боку, існує багато ресторанів і кафе, які простоюють у ранкові та денні години (або в певні сезони) і не мають при цьому ні можливостей (автопарк, реклама, фахівці), ні бажання організувати.

Кейтерингове обслуговування класифікується за різними ознаками: за контингентом замовників, за місцем проведення заходу, за повнотою циклу або характером наданих послуг.

За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів:

- корпоративні замовники (обслуговування ділових зустрічей, презентацій, конференцій (з наступним фуршетом), семінарів, корпоративних вечірок);
- громадські організації (обслуговування семінарів, зборів, благодійних банкетів, випускних балів тощо);
- індивідуальні замовники (обслуговування сімейних свят);
- колективи установ, підприємств, навчальних закладів (комплексні обіди, сніданки, вечері).

За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування підрозділяються на:

- ті, що проводяться в приміщенні, — офісі, вдома, будинку культури, на території виставкового центру, бізнес-центру, планетарію, музею тощо;
- ті, що проводяться на лоні природи, — на галявині лісу, в береговій зоні тощо;

- ті, що проводяться на транспорті, — на прогулянкових катерах, теплоходах, авіа- та автомобільному транспорті.

Найчастіше замовник сам призначає місце проведення заходу. Якщо остаточний вибір ще не зроблено, то ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) пропонує йому найрізноманітніші варіанти на вибір.

За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на:

- кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями бере на себе зобов'язання у виробництві та доставці страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці);

- повносервісне (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями або кейтерингова компанія повністю бере на себе зобов'язання організації замовлення: розробку сценарію проведення свята, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце «призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, звершення роботи на місці проведення банкету.

Нижче наведено фрагмент надання послуг кейтеринговою компанією в конференц-залі (рис. 1).



Визначити:

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення і банкетних столів.
4. Запропонувати можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано обслуговування.
5. Зазначити всі можливі види порушень під час організації простору приміщення, банкетного столу, в і ому числі під час здійснення попередньої сервіровки.
6. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки і сервірування банкетного столу.
7. Визначити спосіб подавання страв на банкеті і приблизне меню.

Практична робота 2

Види кейтерингу.

Мета: ознайомлення з видами кейтерингу.

Завдання: набуття розуміння класифікації кейтерингового обслуговування за контингентом замовників.

Вихідні дані

Кейтеринг, послуги, заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

На сьогодні розрізняють такі основні види кейтерингу:

- виготовлення страв у ресторані;
- поза підприємством (виїзне ресторанне обслуговування);
- контракт на поставку (доставка у офіси, на підприємства та ін.).

Перший вид кейтерингу - один із найбільш популярних видів і багато в чому схожий на традиційне ресторанне обслуговування (банкет). Крім організації стола клієнт отримує в розпорядження приміщення, спорядження у відповідності з потребами і тематикою заходу. Таке приміщення називається банкетним залом. Найголовнішою його перевагою є те, що все необхідне спорядження розміщено в будівлі, де проходить банкет. Можливість використання інвентарю дозволяє зекономити час для підготовки заходу, пов'язане з доставкою, установкою і настройкою необхідного обладнання.

Досить популярний так званий контракт на поставку, або корпоративний кейтеринг. Деякі компанії, піклуючись про харчування своїх працівників, звертаються за послугами в ресторанний комплекс. Існує декілька напрямів цього обслуговування: приготування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з подальшим доведенням страв до готовності і роздачею, доставка готових обідів в одноразовій посуді. З цього приводу контракти на поставку стають виключно вигідним вкладанням грошей. Ресторанний кейтеринг, без сумніву, яркіший, красивіший і швидший. Справедливо говорити, що це - «короткі гроші». Але організація корпоративного харчування

- це робота на перспективу. Це довгостроковий проект, монотонна клопітка робота. В ній постійно приходиться вирішувати проблему пошуку персоналу. Причин тут декілька, але головними є дві: тут тяжко забезпечити довгостроковий кар'єрний ріст і ставка в ресторанному сегменті вища. Але по ємкості ринок корпоративного харчування більший від ресторанного.

Кейтеринг поза межами приміщення. Найбільш популярний. Наприклад, при організації весілля на лоні природи. За бажанням замовника, можна натягнути шатер (на випадок дощу), зробити спеціальне покриття для весільних танців.

Соціальний кейтеринг. Надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання. Замовник і ресторан, який надає послугу соціального кейтерингу, узгоджується дата, меню, сервірування та спосіб обслуговування. Послугами соціального кейтерингу користуються при організації сімейних урочистостей з невеликим кількістю запрошених (від 10 до

50 осіб). Для обслуговування сімейного свята потрібно 4-5 осіб (один досвідчений кухар і один-два помічники, один офіціант і один бармен). Таким чином, перевага соціального кейтерингу - невеликі накладні витрати і відсутність витрат на обладнання. Підприємство громадського харчування може надати замовнику згідно договором лише окремі предмети для сервірування столу і аксесуари для додання елегантності столу.

VIP-кейтеринг. Виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. Готують страви у приміщенні замовника під його наглядом

Правильна організація кейтерингу включає в себе не тільки мистецтво приготування різноманітних страв, але і барвисте оформлення столу, вміння ефектно подати страви і врахувати усі нюанси при проведенні будь-яких урочистих і ділових заходів.

Нижче наведено фото фрагменту святкування весілля, організованого кейтеринговою компанією в святковій залі Палацу урочистих подій.



Визначити:

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Визначити пору року надання кейтерингової послуги і віковий цензголовних учасників події.
4. Дати оцінку і здійснити класифікацію видів декору приміщення і бенкетного столу.
5. Зазначити усі можливі види порушень під час організації простору приміщення, в тому числі й під час здійснення сервіровки бенкетного столу
6. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

Практична робота 3.

Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Мета: ознайомлення з основними способами сервірування столів.

Завдання: набуття практичних навичок сервірування столів в закладах ресторанного господарства.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Слово «сервіровка» походить від французького *servir*, що означає служити й має два значення: підготовка столу до сніданку, обіду, вечері, чаю (розміщення посуду у відомому порядку); сукупність предметів, призначених для цієї мети (посуд, столова білизна й ін.).

Сервіровка залежить від типу, класу, методу та форми обслуговування й спеціалізації підприємства, характеру обслуговування (сніданок, обід по обідньому меню або комплексний обід, вечірне обслуговування по меню замовлених блюд, обслуговування урочистостей).

Основні правила сервіровки (рис.1.1) полягають в наступному: офіціант, тримаючи в лівій руці стопку закусочних тарілок, правою рукою (по центру кожного крісла) розставляє їх на столі на відстані 2 см від його краю. Потім ліворуч від закусочних розставляє пиріжкові тарілки на відстані 10-15 см від центру крісла й на відстані 5см від краю стола. Прибори при розкладанні тримають у серветках (виделки в правій, ножі в лівій руці ручками від себе). Ліворуч від закусочної тарілки кладуть виделки ріжками нагору спочатку (ближче до тарілки) столові, потім закусочні, праворуч ножі лезом до тарілки спочатку (ближче до тарілки) столові, потім рибні (якщо замовлене гаряче 24 рибне блюдо), потім закусочні. Ручки виделок і ножів повинні бути від краю на відстані 2 см між закусочними виделкою й ножем. Відстань між тарілкою та столовими наборами, а також між наборами повинна бути 0,5 см. Столові набори розміщують паралельно одне одному і перпендикулярно краю столу. Десертні набори під час сервірування столу розміщують зверху за основними тарілками в послідовності: ніж, виделка, ложка. Потім розставляють фужери - проти кінчика леза ножа. Офіціант бере фужери правою рукою за ніжки, перевертає, поміщує по 4-6 шт. між пальцями лівої руки, несе до столу й, тримаючи їх за середину ніжки, правою рукою розставляє.

Завершують сервіровку столу складеною серветкою, що кладуть на місце, де потім повинна стояти тарілка з поданим блюдом. Серветку можна покласти й на пиріжкову тарілку.

Кожний офіціант, керуючись основними правилами сервіровки, може пропонувати свій варіант розміщення на столі столового посуду й наборів, але він повинен бути доцільним і забезпечувати споживачам найбільшої зручності

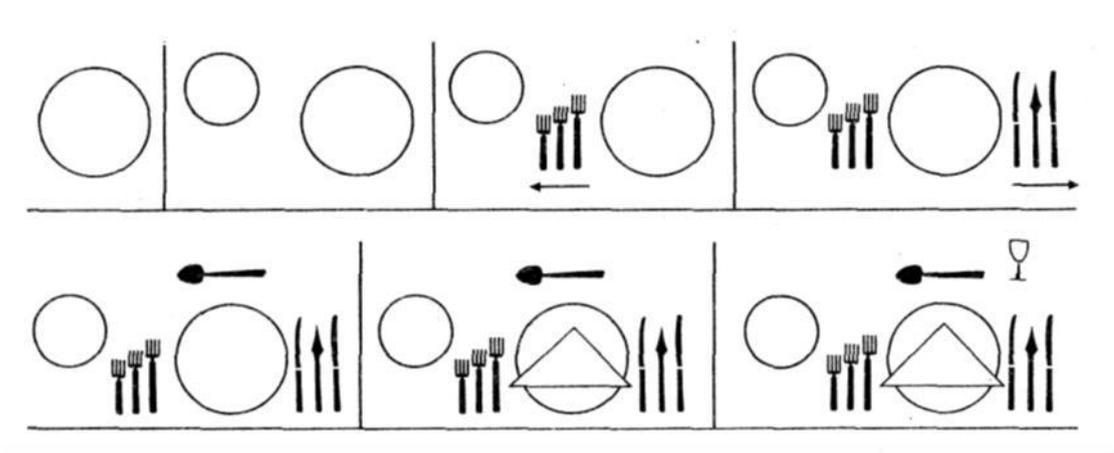


Рис. 1.1- Варіант послідовності попередньої сервіровки столу для обслуговування у вечірній час

Самий складний варіант сервіровки для вечері наведено на рис.1.2.

Великий класичний сніданок передбачає наступний варіант сервірування столу (рис.1.3):

- Центральна позиція у тарілки під основне гаряче блюдо (каша / яєчня з беконом і т.п.).

- Ліворуч від тарілки вилка (зубчики вгору) або ложка, а праворуч ніж (гострою частиною леза до тарілки).

- По діагоналі праворуч від головної тарілки виставляються чашечки з кавового або чайного сервізу, на своєму блюдечку і з ложкою.

- Ліворуч і трохи вище рівня центральної тарілки місце для піріжкової тарілки для бутербродів, випічки, хліба з маслом і конфітурою. На тарілочці повинен бути окремий додатковий ніж, лезо розташовується вліво.

Варіант сервіровки столу до сніданку наведено на рис.1.4

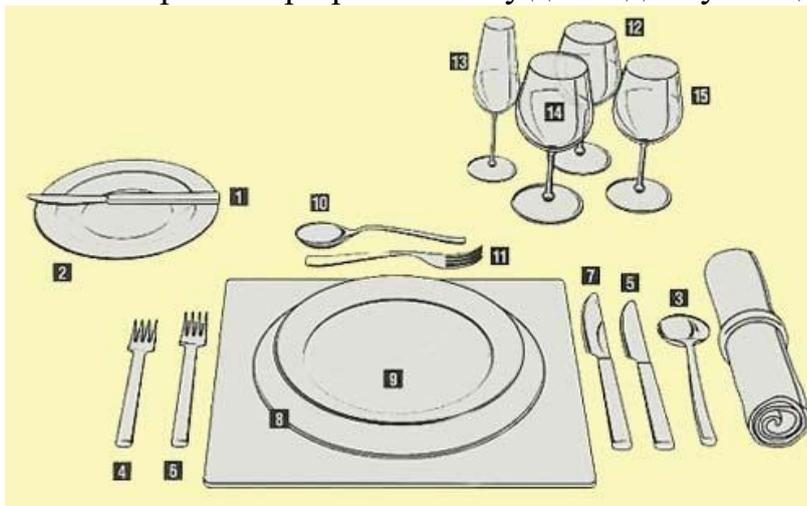


Рис. 1.2- Варіант сервіровки столу в ресторані.

1. Ніж для масла
2. Піріжкова тарілка
3. Ложка (для перших страв)
4. Вилка для риби і морепродуктів
5. Ніж для риби і морепродуктів
6. Столова виделка
7. Столовий ніж
8. Підставна тарілка
9. Супова тарілка
10. Десертна ложка
11. Десертна виделка
12. Стакан для води

13. Бокал для шампанського 14. Бокал для червоного вина 15. Бокал для білого вина.

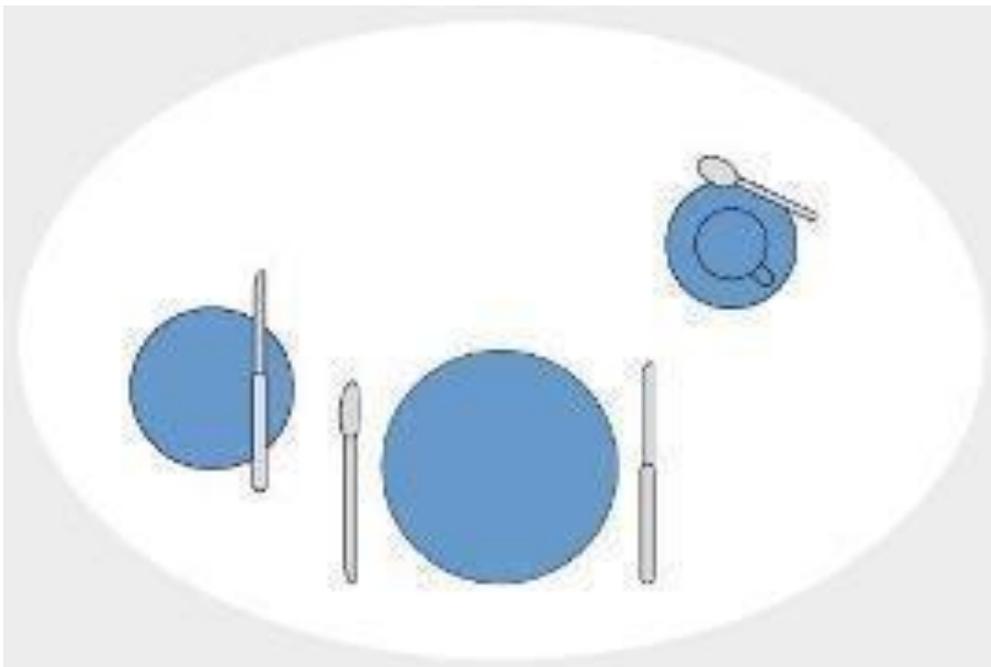


Рис. 1.3 - Сервіровка столу для великого класичного сніданку.
Сервіровка обіднього столу №1 (рис.1.5).

Основне блюдо в цьому варіанті обіду - густий суп, крем-суп або спагетті.

- Подібне основне блюдо подають в глибокій тарілці, вона ставиться в центр на тарілку для другої страви, яка на початку трапези буде грати роль підставної.

- Ліворуч від тарілки розташовують вилку, а праворуч ніж і ложку.

- Зліва від головного блюда знаходиться пиріжкова тарілка для хліба з ножем для масла або паштету.

- Справа по діагоналі від центральної страви ставлять стакан для води або соку, а поруч нього винний келих.



Рис. 1.4- Сервіровка столу до сніданку

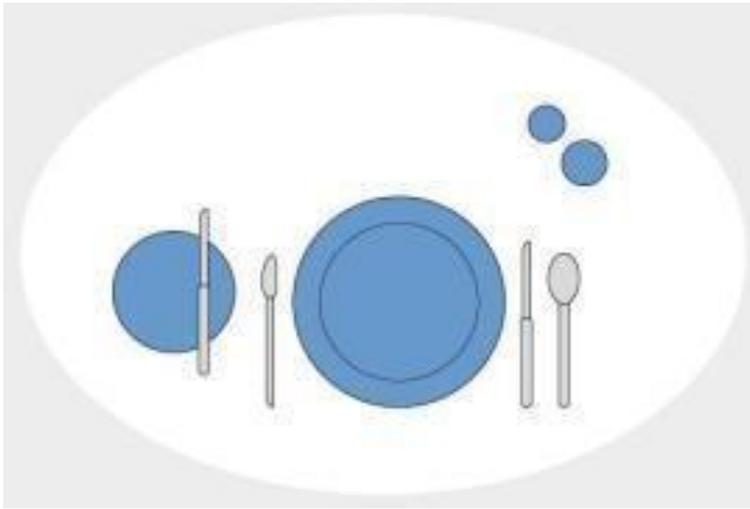


Рис. 1.5- Сервіровка обіднього столу №1



Сервіровка обіднього столу №2 (рис. 1.6)

Обід в даному випадку включає в себе легкий суп, закуски / салат, м'ясну страву і десерт.

- Тарілки виставляються одна усередині іншої - пірамідкою підставок.
- Зліва дві вилки, праворуч два ножі і ложка. Черговість застосування приладів - починаючи від краю.
- Прибори для десерту викладають над центральною тарілкою. Ложка під праву руку - десертна вилка під ліву.
- Зліва по діагоналі від центральної страви розташовується пиріжкова тарілка для хліба з окремим ножем на ній.
- Келихи і стакан для води / соку ставлять так, щоб найвищий з них був найдалі від сидячого за столом

ВИЗНАЧИТИ:

1. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.

Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері

Практична робота 4

Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу

Мета: вивчення характеристики термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.

Завдання: набуття практичних навичок обслуговування готовою продукцією.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня;
умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи



Послуги кейтерингу часто недешеві, адже це складний технологічний і управлінський процес, який вимагає максимальної віддачі і підвищеної відповідальності. Крім того, специфіка харчування на виїзді змушує передбачати всі можливі ситуації: необхідний додатковий запас посуду, термобокси, спеціально обладнаний транспорт. І логістика повинна бути продуманою до дрібниць, щоб все було подано вчасно у відповідному вигляді

Для раціональної організації роботи складського господарства та зручності транспортування інвентарю для кейтерингового обслуговування необхідно дотримуватися певних вимог зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення:

- пластикові меблі зберігають розібраними: окремо стільниці та ніжки, упаковані в самоклеючу плівку;
- тарілки, таці, блюда зберігають у картонних коробках з написами, розфасовані за видами;
- скло зберігають у картонних коробках, кожна з яких маркірується з назвою виробів та їх кількістю. В деяких випадках використовують пластиковий посуд, який розрізняється за кольором, для зручності зберігання, транспортування та обліку;
- тенти зберігають у складеному вигляді в мішках;
- білизна та спецодяг - у пластикових коробках та мішках.

Загалом матеріально-технічна база організації виїзного обслуговування включає забезпеченість такими предметами:

- кухонне устаткування та інвентар для приготування продукції;
- обладнання та посуд (ємності) для транспортування готової продукції та напівфабрикатів;
- столи, стільці, інші меблі для проведення заходів;

столовий посуд, набори, інші предмети сервірування столів, столова білизна, таці тощо;

предмети декору та оформлення приміщень;
форма обслуговуючого персоналу;

звуко- та світлоапаратура; меблі та інше обладнання, тенти і палатки для проведення заходів на природі, фотозони.



Визначити:

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку зонуванию приміщення та його декору.
4. Оцінити раціональність організації простору приміщення для бенкету.
5. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) організації простору приміщення.
6. Оцінити спосіб подавання страв і напоїв на бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації страв на фуршетному столі.
8. Оцінити формений одяг обслуговуючого персоналу кейтерингової компанії і ефективність його роботи.

Практична робота 5

Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування

Мета: Ознайомлення з асортиментом столового посуду, приборів, столової білизни. Складання акту на бій, лом, втрату посуду.

Завдання: набуття практичних навичок обслуговування готовою продукцією.

Вихідні дані

Кожний вид кейтерингового обслуговування передбачає наявність певної

матеріально-технічної бази, до якої мають входити необхідне обладнання, інвен-тар та допоміжні засоби у відповідній кількості та номенклатурі.

Після санітарної обробки всі предмети матеріально-технічного забезпечення повертають на склад, де комірник їх приймає, фіксуючи кількість та якість ін-вентарю, посуду, обладнання, меблів. За необхідності планують реставраційні та ремонтні роботи.

Для транспортування всього необхідного на місце проведення заходу і назад може використовуватися власний транспорт. У разі необхідності додатково залучаються (оренднуються) вантажні машини.

Акт про бій, лом і втрату посуду і приборів за формою ОП-8 застосовується для оформлення бою, лому і втрати столового посуду і приборів, що виникли з тих чи інших причин. Код за формою ОКУД 0330508.

АКТ № _____ На бій, лом, втрату ресторанного посуду, приборів, білизни

«_____» _____ 20__ рік

Склад комісії: _____

Відповідальна особа: _____

Найменування посуду і приборів, білизни	Одиниці виміру	Кількість		Ціна	Сума	Обставини бою, лому, втрати; винуваті в цьому особи, їх посада
		бій, лом	Втрата			
Разом						

Підписи членів

комісії: _____

Рішення адміністрації: _____

КЕРІВНИК закладу ресторанного господарства: _____

Підписи членів комісії:

1. Скласти Акт на бій, лом, втрату ресторанного посуду, приборів, білизни відповідно до форми ОП-8. (тарілка пиріжкова (175 мм) 2 шт – 12 грн/шт., столова мілка (240 мм) 1 шт. – 13 грн/шт., чашка кавова (75 см³) 3 шт. – 5 грн/шт., колотниця (100г) 2 шт. – 19 грн/шт., турочка (125 см³) 1 шт – 26 грн/шт., чарка горілчана (50 см³) 4 шт. – 4 грн/шт., чайна ложка (3 см³) 3 шт. – 7 грн/шт., виделка рибна – 1 шт. – 12 грн/шт., набір для спецій – 1 шт. – 34 грн/шт., серветки (46*46 см) – 2 шт. – 4 грн/шт.)

Вказати на правильні відповіді:

2.1. Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:

- 1) для заправних і пюреподібних супів;
- 2) для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів;
- 3) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
- 4) для других смажених страв з м'яса, птиці, овочів.

2.2. Для подачі солодких страв використовують такий посуд:

- 1) тарілки пиріжкові Ø 175 мм;
- 2) тарілки десертні мілкі Ø 200мм;
- 3) тарілки столові мілкі Ø 240 мм;
- 4) тарілки столові глибокі Ø 200мм.

2.3. Столова білизна виготовляється з таких тканин:

- 1) натуральні, штучні, комбіновані.
- 2) натуральні, штучні змішані.
- 3) натуральні, штучні.

2.4. Прибори для перекладання других страв:

- 1) лопатка десертна.
- 2) виделка.
- 3) супова ложка.

2.5. Рушники для офіціанта виготовляють з:

- 1) віскози.
- 2) шовку.
- 3) льону.

2.6. В чому подають фрукти:

- 1) десертна тарілка.
- 2) столова тарілка.
- 3) ваза.

3. Встановіть відповідність:

3.1. Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його

призначенням.

- 1) соусник;
- 2) ікорниця;
- 3) кокільниця;
- 4) кокотниця;
- 5) креманка;
- 6) турочка.

1. Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв
2. Для запікання і подавання закусок із соусами
3. Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів
4. Для приготування і подавання кави по-східному
5. Для зернистої ікри
6. Для солодких страв, морозива, різних десертів

3.2. Розмістіть назви скляних чарок по їх об'єму від меншого до більшого:

- 1) чарка рейнвейна;
- 2) чарка мадерна;
- 3) келих для шампанського;
- 4) чарка лафітна;
- 5) склянка чайна;
- 6) чарка лікерна.
- 7) чарка горілчана;

3.3. Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.

- 1) блюда круглі;
 - 2) вази салатні на високій ніжці;
 - 3) вази на низькій ніжці;
 - 4) соусники;
 - 5) блюда овальні.
1. Для салатів з крабів, натуральних овочів
 2. Для рибних холодних страв і закусок
 3. Для холодних соусів
 4. Для бутербродів, корзиночок і тарталеток
 5. Для борошняних кондитерських виробів, тістечок

3.4. Встановіть відповідність між назвою скляного посуду та його призначенням.

- 1) ваза.
 - 2) стопка.
 - 3) графин.
 - 4) розетка.
 - 5) ваза плоска – плато.
1. Для соків.
 2. Для плодів і ягід, кондитерських виробів, варення.
 3. Для варення, меду, джему.
 4. Для соків і напоїв, що відпускаються на розлив.
 - 5) Для тортів і тістечок.
4. Дати відповіді на запитання:
- 4.1. Використання та призначення допоміжних приборів.
 - 4.2. Охарактеризуйте вестибюльну групу приміщень.
 - 4.3. Охарактеризуйте меблі для споживання їжі.

Практична робота 6

Вимоги до персоналу служби кейтерингу

Мета Характеристика вимог до персоналу служби кейтерингу.

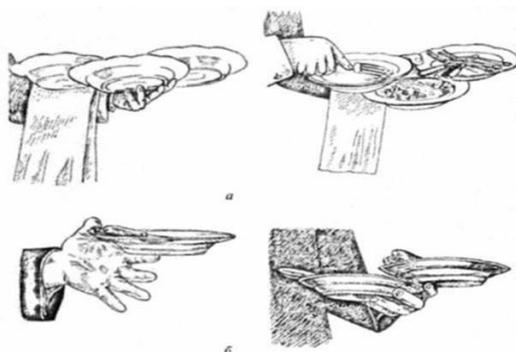
Завдання: набуття практичних навичок обслуговування готовою продукцією.

Вихідні дані

Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, розраховується в такому співвідношенні: один офіціант на 10-15 гостей на бенкеті-фуршеті та 6-7 гостей на бенкеті за столом. Перед початком заходу менеджер (управляючий) призначає бригадирів офіціантів - один бригадир на 5-10 чоловік. Бригадирам пояснюються всі особливості обслуговування, час початку заходу та подавання страв тощо, які вони потім доводять до членів своєї бригади.

Бригади офіціантів розподіляються по ділянках (секторах) залу, за обслуговування яких вони надалі відповідають. При обслуговуванні офіціанти працюють за загальною схемою: подають страви та напої, слідкують за чистотою столів, прибирають використаний посуд. Паралельно в доготівельному приміщенні працюють кухарі, які дооформляють страви та відпускають їх офіціантам, і бармени, які готують алкогольні та безалкогольні напої до подавання.

Після закінчення бенкету обслуговуючий персонал прибирає використаний посуд, роздрапіровує столи, збирає меблі, пакує все в коробки та транспортує на склад, проводить часткове прибирання приміщення. Ці операції виконують офіціанти та інший обслуговуючий персонал.



Прибирання використаного посуду:

а - способом "у три тарілки"; б - способом "у дві тарілки",

Заклад, що спеціалізується на проведенні кейтерингового обслуговування, може взяти на себе обов'язки з вивезення сміття, організувати прибирання приміщення.

Встановити:

Кейтерингова компанія здійснює обслуговування дипломатичного заходу в історичній частині міста на території пам'ятки історії та архітектури. На наведеному нижче фото представлено процес створення фуд-дизайну десертного столу.



Визначити:

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку оформленню десертної станції та її декору.
4. Оцінити раціональність організації простору столу.
5. Запропонувати власні альтернативні варіанти організації простору столу.
6. Оцінити спосіб подавання страв на цьому бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації відповідних фруктів на триярусній вазі.
8. Запропонувати власні альтернативні варіанти фуд-декору і презентації цих продуктів.
9. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

Рекомендована література

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

3. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.

4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Беке това, 2015. – 67 с.

6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.

7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

8. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-organizatsiya-vyujiznoho-harchuvannya/>.

9.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна,

Інтернет-ресурси:

1. Никифоров А. Соціальний кейтеринг. Кого накормит організовані колективи? [електронний ресурс].- Режим доступу : www.tour.ru/food/articles.
2. Соціальне питанье: прокормить и прокормиться//HORECA Magazine.-2011.-№11.-С.10-12.
3. Погудин К. Ресторан выездного обслуговування (кейтеринг)/ К. Погудин.-СПб.: Питер. 2012.-220 с.
4. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.- №4(45).-С.4- 18.
5. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materialy IX Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. –Przemysl, 2013. – S. 37-44.

10. Планування практичних занять

№ з/п	Назва тем курсу, практичних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацювання	Бібліографія
1	2	3	4
1	Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	Методичні вказівки
2	Тема 2. Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні	4	Методичні вказівки
3	Тема 3. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.	4	Методичні вказівки

4	<i>Тема 4.</i> Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.	4	Методичні вказівки
5	<i>Тема 5.</i> Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	4	Методичні вказівки
	<i>Тема 6.</i> Вимоги до персоналу служби кейтерингу	2	Методичні вказівки