**Тема 15.  Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарств при готелях**

**Мета заняття:**Знати умови організації обслуговування в ресторанах (кафе) готельних комплексів. Набуття навичок обслуговування споживачів,  у підприємствах ресторанного господарства при готельних комплексах та видами додаткових послуг.

**План роботи**

1. Класифікація організаційних форм обслуговування споживачів.

2. Методи обслуговування

3. Меню, види меню.

4. Основні правила подачі страва.

5. Організація повсягденного обслуговування [турист](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198912&displayformat=dictionary)ів.

6. Організація обслуговування мешканців в номерах

7. Організація додатковиз послуг в ЗРГ

**Хід роботи**

Вивчення теми слід розпочинати і вивчення факторів, які впливають на організацію роботи підприємств ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Під час опанування цієї теми треба засвоїти характеристику основних типів підприємств громадського харчування, що обслуговують [тур](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198909&displayformat=dictionary)истів: ресторани, кав’ярні, їдальні, бари, буфети, закусочні. Студенти повинні знати основні вимоги до підприємств ресторанного господарства (що обслуговують туристів) категорії «Люкс» (ресторан, бар), вищої категорії (ресторан, бар, кав'ярні), першої категорії (ресторан, кав'ярня загального типу та спеціалізована, бар, буфет), першої пониженої категорії (ресторан, кав'ярня загального типу, спеціалізований бар, закусочна, їдальня, буфет).

Більш детально слід зупинитися па організації обслуговування тематичних заходів у підприємствах ресторанного господарства, а саме: прийом замовлень, розробка меню, їх безпосередня підготовка та проведення.

Студенти повинні знати сучасні умови, системи та методи харчування в готелях. Знати організацію сніданків в готелі. Знати організацію шведського столу в ресторані при готелі. Крім того студентам потрібно розглянути сутність поняття «обслуговування в номерах» інакше Room servise, оскільки обслуговування в готельних номерах вимагає спеціальної підготовки персоналу. Ознайомитись із організацією інших видів обслуговування (чайний стіл, обслуговування в конференц-залах, діловий прийом).

**Рекомендовані джерела:**

*Основна література: 3, 7,21*

*Додаткова література : 27, 28*

*Internet-ресурси: 36,37,38,39,40,41,42*

**Завдання для студентів**

**1. Розшифрувати позначення типів харчування в готелях і дайте їм характеристику**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| BB | bed & breakfast | FB+, EXTFB | full board +, extended half board |
| HB | half board | ALL, AI | all inclusive |
| HB+ | half board +, extended half board | UAL, UAI | ultra aIl inclusive |
| FB | full board | HCAL,Imperial | hign class all inclusive |

**2. Виконайте індивідуальне завдання**

На власний вибір та за узгодженням з викладачем виконати таке:

1. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.

2. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.

3. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства при готелях.