**Тема 3. Організація постачання в барах**

**Завдання 1. Написати реферат або підготувати проект на одну із запропонованих тем:**

1. Способи постачання сировини, продуктів.
2. Вибір постачальника.
3. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

**Завдання 2. Дати відповідь на запитання.**

* + - 1. У яких випадках складають акт на виявлення відхилення в якості під час приймання продовольчих товарів і кулінарної продукції?
			2. Які правила приймання продовольчих продуктів у закладах ресторанного господарства?
			3. Які правила приймання кулінарної продукції у філіях закладів ресторанного господарства?
			4. Які вимоги до складання акту про відхилення в якості та кількості під час приймання товару?
			5. Дайте характеристику складській групі приміщень у барі.
			6. Дайте характеристику виробничих приміщень бару.
			7. Дайте характеристику торговельній та адміністративній групі приміщень бару.
			8. Дайте характеристику складській, транзитній формі доставки товарів в бари.
			9. Дайте характеристику централізованій, децентралізованій формі доставки товарів в бари.
			10. Якими документами оформляється нестача товару при прийманні в барі?
			11. Назвіть відповідальних осіб при прийманні товарів у барі.