***Практичне заняття 16***

**Тема. Організація кейтерингового** **обслуговування для осіб з особливими дієтарними потребами**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь підготовки, організації та проведення бенкету.

**План**

1. Аналіз асортименту страв кейтерингової компанії.
2. Організація підготовки до проведення бенкету.

**Хід роботи:**

Необхідно дати загальну характеристику страв для людей з особливими дієтарними потребами. Проаналізувати асортимент страв і напоїв. Організувати транспортування та обслуговування.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Організувати і провести захід для осіб з особливими діетарними потребами:

* обрати вид бенкету;
* розробити асортимент страв для людей з конкретними дієтарними потребами;
* вказати собливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу;
* організувати процес обслуговування свята.

**Завдання 2.** Організувати обслуговування заходу на вишколах і тренінгах:

* обрати вид бенкету;
* запропонувати асортимент страв
* запропонувати сценарій проведення;
* вказати собливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу;
* вказати особливості обслуговування.