

Модульний контроль 1

Тема 2. Характеристика різних типів барів

Виконати індивідуальний проєкт на основі одного із діючих барів на вибір(можливо взяти бар з гарною описовою частиною з інтернету):

1. Організація роботи пул-бару (на прикладі діючого підприємства)
2. Організація роботи коктейль-бару (на прикладі діючого підприємства)
3. Організація роботи гриль-бару (на прикладі діючого підприємства)
4. Організація роботи молочного бару (на прикладі діючого підприємства)
5. Організація роботи диско-бару (на прикладі діючого підприємства)
6. Організація роботи пивного бару (на прикладі діючого підприємства)
7. Організація роботи винного бару (на прикладі діючого підприємства)
8. Організація роботи винного кенді-бару.

В проєкті рекомендовано розкрити наступні питання:

1. Титульний слайд(назва проєкту, автор);
2. Мета дослідження;
3. Місце розташування(адреса, режим роботи);
4. Екстер'єр та інтер'єр бару, концепція;
5. Меню і карта напоїв діючого бару;
6. Організацію роботи бара;
7. Основні та додаткові послуги;
8. Висновки і пропозиції.