

Тема. Класифікація кейтерингового обслуговування

Мета заняття: ознайомлення з класифікацією кейтерингового обслуговування.

План практичного заняття 2

1. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Аналіз господарської діяльності кейтерингових компаній.

Хід роботи

Необхідно ознайомитись із ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Проаналізувати та підготувати реферативні повідомлення на запропоновані теми.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

Базова література

3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.

Допоміжна література

4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
5. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Завдання для студентів

Завдання 1. Опрацювати ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.

Завдання 2. Підготувати реферат на одну із запропонованих тем

- Корпоративний кейтеринг: Обслуговування корпоративних заходів та подій.
- Весільний кейтеринг: Спеціалізується на весільних церемоніях та прийомах.
- Кейтеринг на природі: Послуги, надані під відкритим небом, на пляжах, в парках і т. д.
- Кейтеринг в ресторані: Обслуговування подій, які відбуваються в ресторані.
- Фуршетний кейтеринг: Страви подаються у формі фуршету.
- Кейтеринг для осіб з особливими діетарними потребами: Враховує діетарні обмеження, такі як веганська, глютеніва або безлактозна їжа.
- Кейтеринг "на виїзд": Обслуговування на місці, обраному клієнтом, не обов'язково в ресторані.
- Кейтеринг подій і фестивалів: Послуги для громадських заходів, фестивалів і концертів.
- Офісний кейтеринг: Постачання обідів і перекусів для офісів і корпоративних клієнтів.
- Кейтеринг на вишколах і тренінгах: Обслуговування тренінгів та вишкелів для команд і компаній.

Завдання 3. Виконати тести

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1.	Слово «кейтеринг» походить від англ. дієслова «cater», яке в перекладі означає:	А. «обслуговувати споживачів»
		Б. «ресторанне обслуговування»
		В. «ресторанне господарство»
2.	«Public catering» - це:	А. ресторанне господарство
		Б. обслуговування споживачів
		В. поставка провізії
3.	«Catering trade» - це:	А. ресторанне господарство
		Б. обслуговування споживачів
		В. ресторанний бізнес
4.	Кейтерингове обслуговування:	А. ресторанне обслуговування
		Б. виїзне обслуговування
		В. обслуговування заходів
5.	Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного господарства почало бурхливо розвиватися	А. у 70-х рр. ХХ ст.
		Б. у 80-х рр. ХХ ст.
		В. у 90-х рр. ХХ ст.

6.	Першою кейтеринговою компанією в Україні була:	А. «Гетьман-Фуршет»
		Б. МакДональдз
		В. «Дуссманн-Україна»
		Г. «Figaro-Catering»
7.	Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за ознаками:	А. контингентом замовників, місцем проведення заходу, характером наданих послуг
		Б. групою споживачів, формою заходу, місцем проведення заходу
		В. кількістю споживачів, місцем проведення заходу, характером наданих послуг
8.	За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на ... основні групи споживачів:	А. дві
		Б. три
		В. чотири
9.	Комплексні обіди найчастіше замовляють:	А. корпоративні замовники
		Б. колективи підприємств
		В. громадські організації
10.	За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування поділяється на таке, що проводиться:	А. у приміщенні; на лоні природи; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території
		Б. у приміщенні; на літньому майданчику; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території
		В. у приміщенні; вдома у замовника, на транспорті, при проведенні масових заходів на відповідній території
11.	Вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці:	А. повносервісне кейтерингове обслуговування
		Б. кейтерингове обслуговування громадських організацій
		В. кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування
12.	«Майдан харчування» - це:	А. розташування заходів швидкого обслуговування кварталами або відділами
		Б. об'єднання блоку розташування заходів швидкого обслуговування із ігровим відділом
		В. функціонування заходів швидкого обслуговування зі спільним залом

13.	«Майдан харчування» розрахований на ... місць	A. 50-100
		Б. 100-200
		В. 200-400
14.	Родоначальником концепції free flow вважається	A. Англія
		Б. Швейцарія
		В. Німеччина
15.	В Україні перший заклад free flow відкрився в ...	A. 2000 році
		Б. 2004 році
		В. 2008 році
16.	Перша і головна умова виживання закладу free flow – це	A. значна прохідність
		Б. низькі ціни
		В. висока якість
17.	Краще місцерозташування для закладу free flow в безпосередній близькості від ...	A. скупчення промислових підприємств
		Б. скупчення офісів і університетів
		В. парків
18.	Станції free flow можуть включати	A. холодильні/морозильні елементи
		Б. теплові і нейтральні елементи
		В. все вище перераховане
19.	Літні майданчики бувають	A. двох видів
		Б. трьох видів
		В. чотирьох видів
20.	Вибрати зайвий принцип розміщення літніх майданчиків	A. майданчики, що розміщені біля стаціонарного об'єкту ресторанного господарства і експлуатовані за принципом додаткового збільшення кількості посадочних місць без проведення будівельних робіт
		Б. стаціонарні майданчики, що побудовані на вільних земельних ділянках з виконанням будівельних робіт та відведенням земельної ділянки
		В. майданчики, що будуються на 1 сезон з відведенням земельної ділянки
21.	Дозвіл на розміщення стаціонарних літніх майданчиків, побудованих або обладнаних на відведеній землі, видається ...	A. як на самостійний об'єкт
		Б. тільки після узгодження розміщення об'єкта торгівлі з органами СЕС, Держпожнагляду та Держнаглядохоронпраці
		В. всі відповіді вірні