

Тема. Кейтеринг для осіб з особливими дієтарними потребами

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

План практичного заняття 12

1. Аналіз асортименту страв кейтерингової компанії для людей з дієтарними потребами.
2. Організація підготовки до проведення бенкету.

Хід роботи

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

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Допоміжна література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
4. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

Завдання для студентів

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

- обрати вид бенкету;
- розробити асортимент страв для людей з конкретними дієтарними

- потребами;
- вказати особливості 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 особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу;
- вказати особливості обслуговування.