

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою
Державного університету
«Житомирська політехніка»

протокол від 30 березня 2023р. № 07

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для проведення практичних занять з навчальної дисципліни «КЕЙТЕРИНГ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
(назва факультету)
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні
кафедри туризму та готельно-
ресторанної справи
(назва кафедри)

10 березня 2023 р, протокол № 01

Розробник: старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
Людмила ЖАБРОВЕЦЬ
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 2

Методичні рекомендації для проведення практичних занять з курсу «Кейтеринг» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 46 с.

Рецензенти:

Валентина ЛЮБЧЕНКО - к.і.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»
Віталіна КАЛЕНСЬКА - к.е.н., старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»

Затверджено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 3

ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні	5
Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування	8
Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	11
Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	13
Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування	18
Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні.	22
Тема 7. Корпоративний кейтеринг	31
Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	37
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ	41
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	44

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 4

ВСТУП

Метою навчальної дисципліни «Кейтеринг» є: набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, що забезпечують підготовку і організацію виїзного обслуговування для різного контингенту споживачів, та вирішення виробничих ситуацій, відповідно до специфіки організації промислового або подієвого кейтерингу.

Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:

- вивчення теоретичних питань та отримання розуміння сутності кейтерингового обслуговування;
- отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування;
- отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг;
- навчитися складати меню при кейтеринговому обслуговуванні;
- організовувати та планувати проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні;
- ознайомитися із основними підходами щодо вимог до вибору території для кейтерингового обслуговування.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки в технологій, вести здоровий спосіб життя;

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 5

організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль 1. Становлення та розвиток кейтерингу в Україні та у світі. Організація праці служби кейтерингу

Тема 1. Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні. Організація святкових і офіційних бенкетів Жаном-Франсуа Вателем. Створення першої кейтерингової компанії у Франції. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя. Світові тенденції розвитку кейтерингу. Лідери світової кейтеринг-індустрії. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.

Практичні завдання до теми 1

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Історія виникнення та встановлення кейтерингу у світі.
2. Розвиток кейтерингу в Україні.
3. Лідери світової кейтеринг-індустрії.

Завдання 1. Підготувати захист однієї із запропонованих тем:

1. Організація святкових і офіційних бенкетів Жаном Франсуа Вателем.
2. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
3. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку XIX сторіччя.
4. Світові тенденції розвитку кейтерингу.
5. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
6. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 6

Завдання 2. Виконати тести.

1. **Факти з історії стверджують, що кейтеринг розвивався завдяки...**
 1. Війнам;
 2. Потребі в їжі;
 3. Примхам жінок;
 4. Правильної відповіді немає.

2. **Якого харчування потребували армії переміщуючись на великі відстані?**
 1. Дієтичного харчування;
 2. Мобільного харчування;
 3. Швидкого харчування;
 4. Всі відповіді правильні.

3. **Кого вважають винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу**
 1. Вавилонії Хаммурапі;
 2. Секвіля Локату;
 3. Людовіка Великого;
 4. Гійома Тіреля.

4. **Назвіть країну, яку вважають «Винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу»**
 1. Франція;
 2. Англія;
 3. Саудівська Аравія;
 4. Америка.

5. **В якому столітті виник кейтеринг**
 1. 15-ому столітті;
 2. 20-ому столітті;
 3. 17-ому столітті;
 4. правильної відповіді немає.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Кейтеринг розвивався, як би це дивно не звучало, саме завдяки війнам. Армії переміщуючись на великі відстані потребували мобільного харчування.

Винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу був Людовік 14 (Людовик Великий) у 17-ому столітті у Франції. (<https://city-izyum.pp.ua/the-history-of-the-emergence-and-development-of-catering/>)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 7

Кейтеринг, незважаючи на свою довгу історію, з'явився в нашій країні порівняно недавно. З розвалом СРСР виїзне обслуговування поступово почала набирати обертів і у нас. Сьогодні послугами кейтеринг-агентств користуються організатори корпоративів, весіль. Багато роботодавців замовляють обіди в офіс для своїх співробітників. Це дозволяє згуртувати колектив і збереже близько півгодини робочого часу щодня. Замовити виїзний банкет не складе особливих труднощів. З чого все починалося? Перші виїзні банкети організовувалися ще в XVII столітті у Франції. У той час правив країною Людовик Великий.

Він регулярно дивував своїх гостей незвично оформленими і смачними стравами. Все це досягалося завдяки невгасаючій фантазії талановитого кухаря Жана-Франсуа Вітелія. З відходом з життя Короля-Сонця виїзні банкети стали забуті. З новою силою інтерес до них розгорівся в початку XX століття в США. На той момент в Північній Америці йшло активне будівництво нових будівель. Робота просто кипіла. Але будівельникам, як і іншим людям, для більш плідної роботи необхідно було якісно харчуватися. Ось тоді і прийшла ідея організовувати обіди на виїзд. Це дозволяло нагодувати працівників без відриву від виробництва.

Поступово виїзні банкети набули поширення і в інших державах. У нашій країні кейтеринг з'явився в дев'яності роки минулого століття. Спочатку він був простий і нехитрий. Але економічна криза в 1998 році внесла свої зміни. Обслуговування гостей на виїзді отримало велику популярність. На початку XXI століття послугами кейтеринг-компаній стали активно користуватися на території пострадянського простору.

В Америці і європейських країнах цей бізнес затребуваний вже дуже давно. Йшов час, і в сфері ресторанного бізнесу з'являлося все більше кейтеринг-компаній. Жорстка конкуренція штовхала маркетологів до вдосконалення сервісу. Сучасні кейтеринг-агентства доставляють все необхідне для проведення заходу на виїзді. Сюди входить не тільки їжа, але і інвентар, необхідний для організації церемонії. Особливу нішу зайняв еко-кейтеринг. Він має на увазі, що всі страви готуються виключно з екологічно чистих продуктів. Гостям пропонується не тільки смачна, а й корисна їжа.

Всі присутні на виїзному банкеті зможуть оцінити якість його організації, і покуштувати в теплій дружній обстановці смачні страви.

Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися в США на початку XX століття, під час масштабного будівництва хмарочосів, для організації харчування численних робітників. Одночасно ідея отримала швидке поширення як спосіб забезпечення харчування співробітників великих промислових підприємств і офісних працівників бізнес-центрів США і Європи з метою більш ефективної організації робочого дня.

Останнім часом в Україні намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи),

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 8

місць відпочинку, місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій, до домівки. Послугу з “кейтерингу” здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, які створені на базах ресторанів.

Кількість кейтерів у нашій країні з кожним роком збільшується. Вітчизняні кейтерингові фірми поділяються на дві групи: ті, що працюють при ресторані, і самостійні. Практично всі ресторани мережі мають власні кейтерингові агенції. Виїзним обслуговуванням займаються навіть збиткові ресторани, які у такий спосіб намагаються врятувати бізнес. Лідером українського ринку кейтерингу в даний час є французька компанія Sodexo. Також серед лідерів слід зазначити кейтерингові компанії: “Єврокейтерінг”, “Диліжанс”, “Джем кейтеринг” “VIP кейтеринг”. Український ринок кейтерингу переважно сконцентрований у Києві.

Послуги з кейтерингу в Україні швидко розвиваються та удосконалюють свої прийоми роботи із замовниками, розширюючи перелік послуг. Кейтеринг являє собою високоприбутковий та перспективний вид діяльності для ресторанів, які планують організувати послуги постійно, а не періодично з метою долучити додатковий дохід для закладу.

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
2. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку ХІХ сторіччя.
3. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
4. Основні напрями кейтерингового бізнесу в Україні.

Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування. Поняття послуги кейтеринг. Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

Практичні завдання до теми 2

Питання, що виносяться на практичне заняття

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

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 9

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 дієтарними потребами: Враховує дієтарні обмеження, такі як веганська, глютеніа 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»

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/10

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	А. 50-100
		Б. 100-200
		В. 200-400
14.	Родоначальником концепції free flow вважається	А. Англія
		Б. Швейцарія
		В. Німеччина
15.	В Україні перший заклад free flow відкрився в ...	А. 2000 році
		Б. 2004 році
		В. 2008 році

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/11

16.	Перша і головна умова виживання закладу free flow – це	А. значна прохідність
		Б. низькі ціни
		В. висока якість
17.	Краще місцерозташування для закладу free flow в безпосередній близькості від ...	А. скупчення промислових підприємств
		Б. скупчення офісів і університетів
		В. парків
18	Станції free flow можуть включати	А. холодильні/морозильні елементи
		Б. теплові і нейтральні елементи
		В. все вище перераховане
19	Літні майданчики бувають	А. двох видів
		Б. трьох видів
		В. чотирьох видів
20.	Вибрати зайвий принцип розміщення літніх майданчиків	А. 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 ...	А. як на самостійний об'єкт
		Б. тільки після узгодження розміщення об'єкта торгівлі з органами СЕС, Держпожнадзора та Держнаглядохоронпраці
		В. всі відповіді вірні

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу.
2. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг.
3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
4. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування "шведський стіл".
5. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування барбекю.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/12

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Практичні завдання до теми 3

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Визначення етапів підготовки працівників кейтерингової служби до роботи.
2. Моделювання підготовки персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.
3. Складання графіків виходу на роботу.

Завдання 1. Вам як менеджеру кейтерингової компанії необхідно:

- провести для працівників інструктаж з охорони праці;
- сформулювати загальні вимоги до безпеки праці офіціанта.

Завдання 2. Ви менеджер кейтерингової компанії;

Згідно зі штатним розписом у компанії працюють:

- бармени 5-го розряду - 2;
- кухар 4-го розряду - 2;
- мийники посуду - 1;
- офіціанти - 2;
- менеджер - 1;
- бухгалтер - 1.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік виходу на роботу працівників компанії.

Завдання 3. Ви менеджер кейтерингової компанії при нічному клубі на 40 посадкових місць, де згідно зі штатним розписом працюють:

- бармени 5-го розряду - 4;
- бармени 4-го розряду - 3;
- мийники посуду - 2;
- прибиральники - 2;
- менеджер - 1.

Режим роботи бару - з 20.00 до 4.00.

Надійшло замовлення для обслуговування молодіжної вечірки в приватній садибі на 20 гостей.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік роботи працівників. Провести для працівників інструктаж з охорони праці. Розподілити обов'язки між працівниками.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/13

Завдання 4. Кейтерингова компанія не має первинної профспілкової організації. Як бути з погодженням графіку роботи працівників? Відповідь мотивуйте.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Умови та порядок застосування підсумкового обліку робочого часу з урахуванням законодавства викладено у Методичних рекомендаціях щодо застосування підсумкового обліку робочого часу, затверджених наказом Міністерства праці та соціальної політики від 19.04.2006 р. № 138.

У п. 4 Методичних рекомендацій вказано, що, виходячи із виробничих потреб, роботодавець за погодженням з виборним органом первинної профспілкової організації або в колективному договорі може встановлювати з урахуванням характеру і умов праці тривалість роботи протягом дня за підсумованим обліком робочого часу до 12 годин робочого часу за зміну. Не рекомендується встановлювати продовжену тривалість робочого дня на роботах із шкідливими і важкими умовами праці.

Приклади графіків виходу на роботу наведені в додатках до практичного заняття 3-4.

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Підготовка персоналу ресторану до обслуговування.
2. Вимоги до персоналу високої кваліфікації.
3. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової

Практичні завдання до теми 4

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Аналіз етапів обслуговування барбекю на природі
2. Розрахунок посуду і матеріально-технічного забезпечення.

Завдання 1. Проаналізувати етапи обслуговування барбекю на природі на 12 чоловік, яке відбудеться в альтанці на території ресторану «Ситий лось».

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/ 14

Завдання 2. Підібрати посуд для подавання страв, розрахувати кількість посуду відповідно до запропонованого меню в методичних рекомендаціях(Таблиця 2). Дані по розрахункам внести в таблицю 1
Таблиця 1. Підбір та розрахунок посуду.

Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в 1 посуду	Назва посуду	Кількість посуду
Закуска «Ситий лось»	4			
Домашні соління власного врожаю(кабачки, томати, огірки та маринована слива)	2	1	Закусочна тарілка	2
Капуста квашена за традиційним рецептом	2			
Королівська юшка	12	1	Столова глибока	12
Стейк із сьомги	12			
Шашлик із дичини	6			
М'ясо лося з ягідним соусом і полентою	4			
Овочі смажені на грилі	4			
Соуси в асортименті: Грузинський	8			
Лагідний	8			
Ткемалі	8			
Фрукти в асортименті(апельсини, ківі, ананас, банани)	4			
Яблука печені на мангалі	6	2	Сервірувальна дошка	3
Хліб пшеничний	36			
Хліб житній				
Горілка «Житомирський стандарт»	2	0,5		
Коньяк «Закарпатський»	2	0,5		
Вино «Каберне» (сухе червоне)	2	0,750		
Вино «Перлина степу» (сухе біле)	1	0,750		
Вино «Алазанская долина» (напівсолодке)	1	0,750		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/15

Завдання 3. Заповнити таблицю замовлення на посуд для індивідуального користування, столові прибори і столову білизну згідно меню **таблиця 2.** (червоним шрифтом виділіть те, що потрібно прибрати і зеленим додайте посуд, якого не вистачає)

Столові прибори, білизна	Кількість, шт./для перекладання страв
Тарілка закусочна	
Тарілка мілка столова	
Чашка бульйонна	
Ніж столовий	
Ніж закусочний	
Ніж рибний	
Ніж десертний	
Виделка столова	
Виделка закусочна	
Виделка рибна	
Виделка десертна	
Ложка бульйонна	
Серветки полотняні	
Ручники 35 x 35 см.	
Рушники 100 x 40 см	
Серветки паперові	
Скатертини 2500x2000	

Завдання 4. Проаналізуйте укомплектовані предмети матеріально-технічного забезпечення (червоним шрифтом виділіть те, що потрібно прибрати і зеленим додайте посуд, та інше чого не вистачає)

Назва предметів матеріально-технічного призначення	Кількість, шт.
Мангал з шампурами	1
Барбекю-казан для юшки з триногою	1
Барбекю з газовими балонами	1
Столи пластикові	2
Стільці пластикові	2 шт.
Гастроємності	У кількості найменувань страв
Транспортні засоби	ЗІЛ — «Бичок»
Страви та необхідне обладнання доставляються за...	(кількість рейсів)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/16

Вугілля з деревини; в'язанки дров; рідина для розпалювання, сірники	1 упаковки, 1 в'язанки, 1 пляшка, блок
Питна артезіанська вода	30л
Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, соль, спеції)	За кількістю кухарів
Скатертини, льон, 1,8x1,8м	2
Скатертини з тефлоновим покриттям	2
Набори для спецій, зубочистки	2
Щипці	4-6
Блюда металеві (для викладання продукції")	4
Штопор універсальний	1
Таці офіціантські	2
Серветки паперові	1пачка(50шт)
Тримачі для серветок (металеві)	2

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Обслуговування заходу починається з:

- узгодження підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання;
- перегляд складових програми;
- підготовчі заходи щодо організації бенкету;
- розгортання діяльності на місці проведення бенкету (до готування, до оформлення страв, реалізація розважальної програми, обслуговування);
- згортання роботи, демонтаж обладнання, прибирання.

Кожний захід потребує розробки аналогічного плану, що дозволяє точно скоординувати роботу офіціантів і барменів.

При підготовці до корпоративного свята узгоджуються наступні питання:

- як повинна бути прикрашена галявина;
- яка музична програма повинна звучати під час бенкету; і.т.д.

Таблиця 2

Меню для проведення барбекю

Назва страв	Вихід, г	Ціна грн
Холодні закуски		
Закуска «Ситий лось»	200	168-00
Домашні соління власного врожаю(кабачки, томати, огірки та маринована слива)	360	178-00
Капуста квашена за традиційним рецептом	200	139-00
Перші страви		
Королівська юшка	300	195-00
Другі страви		
Стейк із сьомги	100	125-00
Шашлик із дичини	100	100-00
М'ясо лося з ягідним соусом і полентою	100/150	168-00

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/17

Гарніри		
Овочі смажені на грилі(перець, помідори, баклажани, цибуля)	100	58-00
Соуси в асортименті:		
Грузинський	50	15-00
Лагідний	50	15-00
Ткемалі	50	15-00
Десерти		
Фрукти в асортименті(апельсини, ківі, виноград, банани)	200	50-00
Яблука печені на мангалі	200	40-00
Хліб пшеничний	30	5-00
Хліб житній	30	5-00
Напої		
Горілка «Житомирський стандарт»	500	200-00
Коньяк «Закарпацький»	500	300-00
Каберне (сухе червоне)	750	200-00
Перлина степу (сухе біле)	750	200-00
Алазанська долина (напівсолодке)	750	320-00

Керівник підприємства _____
Гол. бухгалтер _____
Шеф кухар _____

При бенкеті за столом норма на одну людину складає – вина, шампанського – 0,35 л, коньяку, горілки – 0,15 – 0,2л, соків, води в осінньо-зимовий період – 0,5л.

На підставі розробленого меню визначаємо також призначення та кількість, приборів для споживання, приборів для порціонування і розкладання; набори для спецій; вази для квітів.

Серветки обираємо однотонні. Для сервірування столу використовують столовий посуд і набори, загальна кількість яких залежить від кількості гостей.

Офіціант повинен мати ручник має бути складений вдвоє по довжині і знаходитися на лівій руці офіціанта. Після закінчення сервірування стола до початку обслуговування офіціант може тримати ручник у руці у складеному вигляді. Не рекомендується класти ручник у кишеню, на плече або тримати під рукою.

Особливістю роботи бармена, офіціанта, кухаря, що стоїть за мангалом та іншим обладнанням є те, що вони готують, порціонують і подають страви напої, закуски, десерти, на очах у відвідувачів, тому вони повинні суворо дотримуватись правил особистої гігієни.

Для організації барбекю на природі необхідно таке обладнання: професійні барбекюшниці з газовими балонами, шашличниці з шампурами, вугілля, електрогриль (за наявності електроенергії), намети для кухні, тенти для гостей, баки з питною водою і водою для миття посуду, термоси з льодом.

Для смаження на грилі використовують свіжі овочі, політі маринадом, – перець солодкий, баклажани, помідори, цибулю ріпчасту,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/18

порей тощо; рибу цілу свіжу та філе зі шкірою без кісток і чисте; шматки-кругляки; напівфабрикати з м'яса вищого сорту: битки, стейки. біфштекси, шашлики; сільськогосподарську птицю (філе, окорочка тощо).

Для організації і проведення корпоративного свята на природі на 12 чоловік за типом барбекю підбираємо відповідне меню та напої (Таблиця 1).

Після завершення бенкету обладнання, меблі й посуд збирають. Брудний посуд, столову білизну, предмети сервірування та декорування кладуть в ящики, транспортують до кейтерингового підприємства для санітарної обробки. Столи розбирають, обладнання демонтують. Визначають кількість битого посуду.

Після санітарної обробки всі предмети матеріально-технічного забезпечення повертають на склад.

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Характеристика термоустаткування для доставки обідів при роз'їзному кейтерингу.
2. Особливості доставки обідів в офіси.
3. Особливості доставки обідів на концертні майданчики.
4. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

Змістовний модуль 2. Організація обслуговування відвідувачів кейтеринговою компанією

Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Практичні завдання до теми 5

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Складання меню комплексних обідів для повносервісного обслуговування в офісних приміщеннях.
2. Розробка організації обслуговування повносервісного кейтерингу в приміщенні.
3. Визначення кількості столів, скатертин, офіціантів.
4. Визначення кількості столового посуду, наборів для комплексного харчування.
5. Складання заявки на отримання столового посуду

Завдання 1. На основі специфікації скласти меню комплексних обідів у трьох варіантах на два робочих дні. Комплексне харчування замовили 30 офісних працівників. (Приклад оформлення додаток 1)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/19

Завдання 2. Вирішити ситуаційне завдання.

Вам як менеджеру кейтерингової компанії «Еталон», яка організовує і забезпечує харчування працівників офісу необхідно:

- організувати повносервісне обслуговування за одним із складених вами варіантів комплексного обіду (в завданні 1).
- розрахувати кількість столів, скатертин, офіціантів.
- підібрати та розрахувати посуд, столові набори по одному із запропонованих меню комплексного обіду. Дані систематизувати в таблицю 2.1.
- скласти заявку на отримання столового посуду із запасом 10 %. Дані систематизувати в таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

Розрахунок посуду

№ п/п	Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в одиниці посуду	Посуд для подачі	Столові набори для споживання	Кількість посуду
1	Салат "Бірена"	30	1	Закусочна тарілка	Виделка закусочна	30
	Хліб	60	12	Сухарниця	-	5
2	І.т.д.					

Таблиця 2.2

Замовлення на посуд, столові прибори і білизну з урахуванням 10 %.

Столові прибори, білизна	Кількість, шт.
Ніж столовий	33
І.т.д.	

Завдання 3 Заповнити таблицю «Поопераційні витрати часу при підготовці до повносервісного кейтерингового обслуговування». Дані для виконання брати з попередніх завдань і систематизувати в таблицю 3.1. Нормативи часу при підготовці до повносервісного обслуговування наведено в **Додатку 2.**

Таблиця 3.1

п/п	Найменування операцій	Найменування столової білизни, наборів і посуду	Витрати часу, секунда
1	Полірування		
2	Витирання вологого посуду і полірування		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1 Арк 46/20	

3	Накривання столу		
5	Чищення і заповнення		

Додаток 2.

Поопераційні витрати часу при підготовці одиниці посуду до повносервісного кейтерингового обслуговування

№ п/п	Найменування операцій	Найменування столової білизни, наборів і посуду	Витрати часу, секунда
1	Полірування	Тарілки	9
		Ложки столові або десертні	4
		Ложки чайні	3
		Ножі столові або закусочні	5
		Виделки столові або закусочні	5
		Фужери, склянки	12
		Чарки	10
2	Витирання вологого посуду і полірування	Фужери, склянки	25
		Чарки	20
		Коньячні чарки	25
3	Накривання столу	Скатертини	24
		Сети	5
		Серветки паперові	10
5	Чищення і заповнення	Ножі	6
		Виделки	5
		Ложки столові або десертні	5
		Тарілки	5
		Набори для спецій	10
		Серветки полотняні (залежно від форми складання)	6-18
		Сільнички, перчички	18

Запитання для самоконтролю

1. Розкрийте особливості розроблення меню при кейтеринговому обслуговуванні в офісі?
2. Який посуд, інвентар та інструменти підготовлюють для перевезення замовленої продукції в офіс замовника при повно сервісному обслуговуванні?
3. Назвіть вимоги до приготування та реалізації холодних страв і закусок.
4. Перерахуйте вимоги до реалізації гарячих страв?

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Столові набори і тарілки для індивідуального використання беруть із запасом 10 %. Для своєчасного її одержання слід завчасно скласти заявку.

Кількість серветок (паперових): згідно нормам, на 1 гостя припадає 3 паперові серветки, але беручи їх з запасом 10% нам необхідно визначити

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/21

загальну кількість і систематизувати дані у вище запропоновану таблицю.

Кількість столів і скатертин залежить від кількості офісних працівників і наявних меблів(чотири чи шести містні столи). Один офіціант обслуговує до 12 гостей. набори для спецій один на стіл.

Додаток 1

Приклади складання комплексних обідів Меню комплексних обідів (сума _____,00 грн)

Дні неділі		Назва страв, напоїв	Вихід,	Ціна, грн	К-сть страв
Понеділок		Комплекс № 1			
	1	Салат "Бірена" (шинка, свіжі помідори, яйця, сир, маслини, зелень, майонез)	150	17,50	30
	2	Борщ український з квасолею	250	16,70	30
	3	Курка з чорносливом, тушкована в білому соусі	100	32,00	30
	4	Макарони відварені з кетчупом	150	15,80	30
	5	Компот з ягід	200	13,00	30
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	30
Понеділок		Комплекс № 2			
	1	Салат "Кримський мотив" із майонезом (свіжі помідори, свіжі огірки, перець болгарський, олія)	150	15,50	20
	2	Суп овочевий з цвітної капусти	250	14,50	20
	3	Квасоля, тушкована з капустою і зеленню	250	14,70	20
	4	Гречана каша з маслом вершковим	150	11,80	20
	5	Узвар	200	13,00	20
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	30
Понеділок		Комплекс № 3			
	1	Салат "Осінній каламбур" (свіжа капуста, свіжий перець солодкий, свіжі огірки, зелень, майонез)	150	15,40	25
	2	Бульйон із курки з локшиною	250	17,80	25
	3	Риба по-паризьки (риба, запечена з сиром і грибами)	100	22,20	25
	4	Картопля запечена по-селянськи	150	16,60	25
	5	Сік виноградний	200	13,00	25
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	25
Вівторок		Комплекс № 1			
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
		Комплекс № 2			

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/22

вівторок					
вівторок		Комплекс № 3			
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6	І. т.д.			

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Соціальний кейтеринг.
2. Роз'їздний кейтеринг.
3. Авіа кейтеринг.
4. Концертний кейтеринг.

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів в приміщенні. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Практичні завдання до теми 6

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Аналіз діяльності кейтерингової компанії.
2. Організація підготовки до проведення бенкету-фуршету.

Завдання 1. Дослідити проведення бенкету-фуршету на 150 персон, який обслуговує кейтерингова компанія «Віват».

Предметом дослідження є особливості проведення бенкету-фуршету на 150 персон у конференцзалі офісу банку.

Метою практичної роботи є дослідження процесу обслуговування корпоративної вечірки на 150 осіб у конференц залі Приватбанку. Вам необхідно:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/23

- дати характеристику кейтеринговій компанії і довести її переваги перед іншими компаніями;
- проаналізувати які види діяльності пропонує дана компанія;

Завдання 2. Розрахувати кількість бенкетних столів, графічно зобразити розташування фуршетних столів і допоміжного обладнання (Додаток 1).

- Розрахувати кількість скатертин, офіціантів, серветок, столових наборів і посуду для проведення бенкету-фуршету з нагоди корпоративного свята згідно запропонованого меню в таблиці 2.1. Розрахуйте кількість порцій страв в запропонованому меню.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Кейтеринг — вид діяльності, при якому ресторанне обслуговування організується практично в будь-якому місці — це може бути виїзний банкет, фуршет, барбекю на природі, корпоративна вечірка або інша форма обслуговування.

Для організації бенкету-фуршету використовують столи завдовжки 2м, завширшки - 1,5 м. Загальну довжину столів, визначають виходячи із нормативу – 0,3 м на одного гостя. Загальна довжина фуршетного столу не повинна бути більшою за 10м.

В роботі пропонується графічно відтворити розташування столів в конференц – залі ПриватБанку. Згідно розрахунків підібрати серванти. Серванти розраховують: на один фуршетний стіл один сервант

Для прикладу запропоновано Схему розташування столів та допоміжного обладнання на банкеті – фуршеті на 90 осіб. (Додаток 1.)

Додаток 1.

**Схема розташування столів та допоміжного обладнання на банкеті –
фуршеті на 90 осіб.**

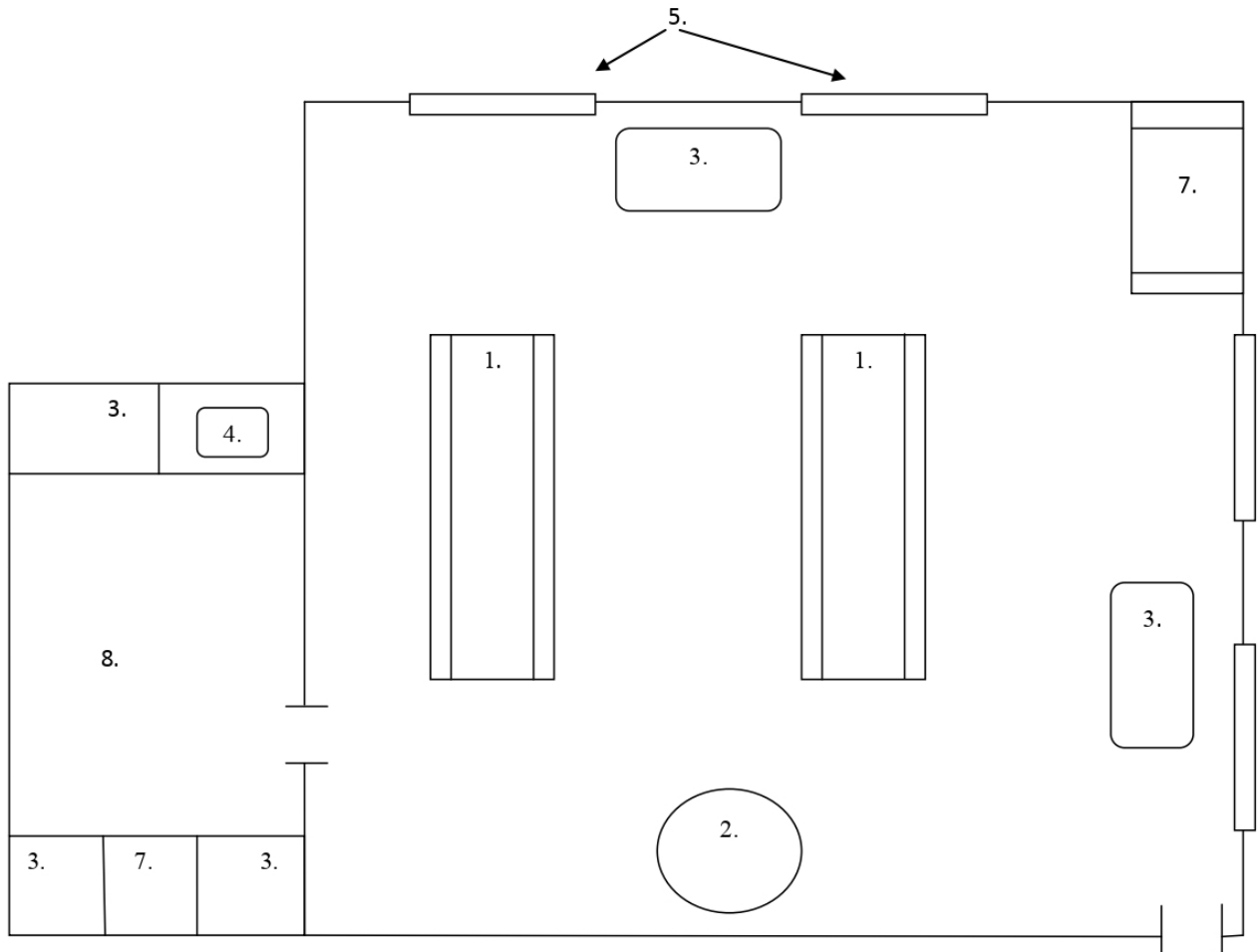


Рис.4.1 розташування столів, сервантів, допоміжних столів.

1. Фуршетні столи.
2. Кавовий столик.
3. Допоміжний столик.
4. Мийка.
5. Вікна.
6. Двері.
7. Сервант.
8. Підсобне приміщення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/25

При визначенні кількості скатертин ($K_{ск}$) для фуршетних столів враховують їхню ширину. Розрахунок здійснюють за формулою:

$$K_{ск} = \frac{2lN + 2l_m}{L_{ск}},$$

де l – норма довжини столу на одного гостя, м;

l_m – довжина скатертини на торці столу, м; (25см) або 0,25м)

$L_{ск}$ – довжина скатертини, м; (2,5м)

N – кількість гостей.

Використовують спеціально зшиті скатертини з довгою оборкою («юбкою»).

Біля стін, колон, у кутках залу, де організовується бенкет, чи в суміжному з ним приміщенні ставлять **підсобні столи або серванти** для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10—15 осіб.

Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні ($N_{оф}$), можна визначити за формулою:

$$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$$

де N — загальна кількість гостей, осіб.;

N_1 — кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, осіб.

Для визначення кількості офіціантів користуватися нормативом – 1 офіціант обслуговує до 30 гостей під час бенкету-фуршету, а якщо застосовують комбіновану форму обслуговування(поряд із подаванням страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос) то на одного офіціанта припадає 15 – 20 гостей.

Для сервірування столу використовують **столовий посуд і набори**, загальна кількість яких залежить від кількості гостей і нормативу на одну персону:

тарілки закусочні 1,5-2

тарілки пиріжкові 0,5-0,75

виделки закусочні 0,75-1

ножі закусочні 0,5

виделки десертні 0,5-0,75

ножі десертні 0,25

фужери 0,75-1

склянки для соків 0,25-0,5

чарки 2-2,5

Замовлення на столові тарілки, набори для індивідуального використання, столову білизну зводимо в Таблицю 2.2.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/26

Таблиця 2.1

Меню до бенкету – фуршету на 150 гостей

№ з/п	Назва страви	Вихід(г)	Ціна	Кількість порцій
1	2	3	4	5
1	Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон)	200	100,00	6
2	Канапе з червоною ікрою	1/80	112,00	30
3	Канапе з сиром і ананасом	1/80	30,00	
4	Шпажка з курячою грудкою і ананасом	1/80	31,00	
5	Шпажка зі свіжими овочами	1/80	28,00	
6	Шпажка з сиром і королівською креветкою	1/80	43,00	
7	Канапе з бужениною і чорносливом	1/80	42,00	
8	Рулет із лаваша з червоною рибою	1/100	41,00	
9	М'ясні делікатеси	1/350	318,00	
10	Асорті овочеve (перець, огірок, помідори, оливки)	1/300	80,00	
11	Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета)	1/260	210,00	
12	Бастурма (в'ялена яловичина в спеціях)	1/100	56,00	
13	Салат Цезар з куркою в тарталетках	1/200	100,00	
14	Жульєн з куркою і грибами	1/50	40,00	
15	Шашлик з птиці	1/100	100,00	
16	Шашлик зі свинини	1/100	150,00	
17	Шашлик з сьомги	1/100	180,00	
18	Овочі гриль	1/150	90,00	
19	Смажені шампінйони	1/100	34,00	
20	Пиріжки з ябуками	1/40	10,00	
21	Пиріжки з вишнями	1/40	10,00	
22	Пиріжки з маком	75/10	10,00	
23	Еклери	1/25	15,00	
24	Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива)	1/500	100,00	
25	Кава еспрессо	1/50	15,00	
26	Кава Американо	1/100	15,00	
27	Чай Gurmans зелений	1/200	10,00	
28	Чай Gurmans чорний	1/200	10,00	

Директор _____
Зав. виробництвом _____
Бухгалтер _____

Підбір та розрахунок посуду

На підставі розробленого меню визначаємо вид та кількість столового посуду, приборів. При складанні замовлення враховуємо: тарілки, які використовують для страв; прибори для порціонування і розкладання, набори для спецій; вази для квітів. Офіціант отримує посуд для подавання з

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/27

урахуванням резерву(10%)

Розрахунок столового посуду зводиться в таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

№ п/п	Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в одиниці посуду	Посуд для подачі	Кількість посуду/щипці для перекладання страв
1	Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон)	6	1	Закусочна тарілка	6
2	Канapé з червоною ікрою	30	5	Закусочна тарілка	6
3	Канapé з сиром і ананасом			Закусочна тарілка	
4	Шпáжка з курячою грудкою і ананасом			Закусочна тарілка	
5	Шпáжка зі свіжими овочами			Закусочна тарілка	
6	Шпáжка з сиром і королівською креветкою			Закусочна тарілка	
7	Канapé з бужениною і чорносливом			Закусочна тарілка	
8	Рулет із лаваша з червоною рибою			Закусочна тарілка	
9	М'ясні делікатеси			Закусочна тарілка	
10	Асорті овоче́ве (перець, огірок, помідори, оливки)			Закусочна тарілка	
11	Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета)			Дерев'яна дощечка	
12	Бастурма (в'ялена яловичина в спеціях)			Закусочна тарілка	
13	Салат Цезар з куркою в тарталетках			Закусочна тарілка	
14	Жульєн з куркою і грибами			Кокотниця	
15	Шашлик з птиці			Дощечка дерев'яна	
16	Шашлик зі свинини			Дощечка дерев'яна	
17	Шашлик з сьомги			Дощечка дерев'яна	
18	Овочі гриль			Дощечка дерев'яна	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/28

19	Фаршировані шампінйони			Мілка столова тарілка	
20	Пиріжки з яблуками			Пиріжкова тарілка	
21	Пиріжки з вишнями			Пиріжкова тарілка	
22	Пиріжки з маком			Пиріжкова тарілка	
23	Еклери			Плато	
24	Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива)			Трьохярусна тарілка	
25	Кава еспрессо			Чашка кавова	
26	Кава Американо			Чашка кавова	
27	Чай Gurmans зелений			Чашка чайна	
28	Чай Gurmans чорний			Чашка чайна	

Замовлення на столові прибори і столову білизну

Таблиця 2.3

Столові прибори, білизна	Кількість, шт.
Закусочна виделка	225
Закусочний ніж	75
Десертний ніж	
Десертна виделка	
Виделка кокільна	
Щипці для перекладання	
Кавова ложечка	
Чайна ложечка	
Щипці для цукру	
Шпажки	
Келих для шампанського	
Келихи для мартіні	
Келих для білого столового вина	
Келих для столового червоного вина	
Чарка для десертного вина	
Чарки коньячна	
Чарки горілчана	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/29

Склянки для соків	
Набори для спецій	
Вази для квітів	
Скатертина	
Спідниця 30м	
Ручники	
Рушники	
Серветка паперова	

Сервірування фуршетних столів починають із розставлення скляного або кришталевого посуду. Залежно від напоїв, що будуть подані на бенкеті, стіл сервірують різними видами чарок і келихів за винятком бокалів для шампанського і пива, лікерних і коньячних чарок.

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу (5шт паперових на одну особу) і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники (2шт. на одного), і рушники (2шт. на одного). **Столову білизну** беруть з деяким запасом (приблизно 10 %). Для своєчасного її одержання слід завчасно скласти заявку.

Використання цих даних дозволяє не тільки визначити загальну чисельність працівників, а й правильно розподілити обов'язки між членами бригади.

Кількість столового посуду для подавання страв, скло для сервірування, посуд для сервірування, набори, рушники, ручники, серветки для бенкету-фуршету розраховуємо за вище вказаними нормативами і зводимо в таблиці 2 і 3.

Завдання 3. Розрахувати кількість алкогольних та безалкогольних напоїв згідно із запропонованою картою напоїв (таблиця 4.1).

Таблиця 4.1

Карта напоїв для бенкету-фуршет на 150 осіб

№ з/п	Назва напою	Одиниці виміру(л)	Кількість
	Вино ігристе "Артемівське" біле, напівсухе	0,75	
	Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	0,75	
	Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія	0,75	
	Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	0,75	
	Каберне (червоне сухе) Україна	0,75	
	Кагор Український (червоне десертне)	0,75	
	Коньяк Мартель VSOP	0,50	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/30

	Горілка «Неміров»	0,50	
	Вода мінеральна «Моршинська» газувана	1,00	
	Вода мінеральна «Моршинська» н/г	1,00	
	Сік ананасовий	1,00	
	Сік вишневий	1,00	
	Сік яблучний	1,00	

Директор _____
Бухгалтер _____
Бармен....._____

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Алкогільні напої необхідно поєднувати зі стравами, які подаються. До закусок рекомендують міцні алкогільні напої: горілку, настоянки, херес, портвейн та ін.

До гарячих рибних страв подають білі сухі вина, м'ясних – червоні. До солодких страв і фруктів рекомендують шампанське і десертні вина, до кави – коньяк. Подача буфетної продукції регламентується нормами їх випуску на одну людину. При бенкет-фуршеті норма на одну людину складає: вина, шампанського — 0,15л, коньяку, горілки — 0,1 л, соків, води — 0,25—0,5 л. Остання позиція влітку може збільшуватися, взимку — зменшуватися.

Приклад розрахунку алкогільних та безалкогільних напоїв на бенкеті фуршеті для 30 чоловік.

За загальноприйнятими нормами на бенкет-фуршеті одна людина споживає 0,150л вина. Отже,

$$\frac{0,150 \times 30}{0,750} = 6 \text{ пляшок (всього вина, яке є в асортименті)}$$

0,750 – ємність пляшки.

Безалкогільні напої взяті з розрахунку 0,5л на людину. На бенкеті-фуршеті зручно користуватись пляшками ємністю 1 літр. Соки в упаковках тетрапак ємністю 1літр(1000мл).

$$\frac{0,5 \times 30}{1} = 15 \text{ пляшок. (всього безалкогільних напоїв, які будуть на бенкеті)}$$

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Варіанти закупки сировини для замовлення.
4. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.
5. Процес розкладання кулінарної продукції.
6. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/31

Тема 7. Корпоративний кейтеринг

Доставка готових обідів співробітникам компанії. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах. Обслуговування корпоративів.

Практичні завдання до теми 7

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Організація підготовки та проведення бенкету-фуршету.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Оформлення повернення продукції.
4. Визначення загальної суми і авансу бенкет-фуршету.

Завдання 1. Заповнити сегменти таблиці 1.1, яких не вистачає.

Таблиця 1.1. Сценарій організації, підготовки та проведення корпоративного свята

Час (год, хв.)	Операції	Виконавці
	Напередодні	
18.00-18.20	Завезення меблів, елементів декору інтер'єру, посуду, білизни на місце проведення заходу	Водії, вантажник
?	Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж звукового та світлового обладнання	Вантажники, робітники
?	Розставляння меблів	?
?	Прасування скатертин, юпок, драпірування столів	?
	День проведення заходу	
?	Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг	Обслуговуючий персонал
13.15-14.30	Сервірування столів	Офіціанти
14.30-15.25	Завезення та приймання закусок і холодних страв, напоїв	Водій, офіціанти, куха
15.25-16.00	?	Кухарі, офіціанти
	Підготовка персоналу до роботи, переодягання у формений одяг та формене взуття тощо	Офіціанти, метрдотель
16.30-16.45	?	Метрдотель
18.00-18.30	Початок свята, зустріч гостей	?
18.30-22.00	?	Замовники бенкету
18.30-22.00	Обслуговування гостей під час розважальної програми	?
	Завезення та розвантажування гарячих закусок і страв	Водії, кухарі
18.50-19.20	Порціонування гарячих закусок і страв	?
	Досервірування столів, подавання гарячих закусок, страв	Офіціанти
20.10-20.50	Обслуговування гостей, прибирання використаного ?	?
20.50-21.30	?	Офіціанти
21.35-21.50	Організація подавання гарячих напоїв	Кухарі офіціанти
21.50-22.00	?	Замовник бенкету
22.00-23.00	?	Офіціанти

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/32

Завдання 2 Заповнити рахунок-замовлення (Додаток А) користуючись таблицями 2.1 і 2.2. Відобразити в зміні рахунку(Додаток Б) повернення коштів за нереалізований Чай Gurmans чорний 10 порцій і каву еспресо 20 порцій.

Додаток А

Кейтерингова компанія «Віват»

(найменування закладу
ресторанного господарства)

Затверджую
Директор Корчук В.П.
„14” травня 2023р.

ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК
(являється розрахунковим документом)
на 150 чоловік

Замовник Шамалов С. І.

Назва зали конференц-зала
18⁰⁰

Дата і час обслуговування 20.05.2023р

З правами і обов'язками замовника,
встановленими Рекомендаціями про порядок
приймання і виконання замовлень на обслуговування
бенкетів в закладах ресторанного господарства
ознайомлений, з умовами замовлення згоден.

Адміністратор Самійленко.І.О Замовник Шамалов С.І.

З холодного цеху на 150 чол.				З буфету на 150 чол.			
Найме- нування	Кіль- кість	Ціна	Сума	Найме- нування	Кіль- кість	Ціна	Сума
1	2	3	4	5	6	7	8
Асорті рибне	6	100,00	600,00	Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе	5	200,00	
				Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	5	190,00	
Канapé з червоною ікрою	30	112,00	3360,00	Вино Лозано, (біле сухе)	9	280,00	
Канapé з сиром і ананасом	75			Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	9	280,00	
Шпажка курячою грудкою ананасом	3 і	6		Каберне (червоне сухе) Ураїна	9	160,00	
				Кагор Український (червоне десертне)	6	160,00	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/33

Продовження додатку А

1	2	3	4	5	6	7	8
Шпажка зі свіжими овочами				Коньяк Мартель VSOP	6	250,00	
Шпажка з сиром і королівською креветкою				Горілка «Неміров»	9	150,00	
Канаше з бужениною і чорносливом				Вода мінеральна «Моршинська» газувана	50	36,00	
Рулет із лаваша з червоною рибою				Вода мінеральна «Моршинська»н/г	50	17,00	
М'ясні делікатеси				Сік ананасовий	50	25,00	
Асорті овочево (перець, огірок, помідори, оливки)				Сік вишневий	50	25,00	
Сирне плато				Сік яблучний	50	25,00	
Бастурма							
Салат Цезар з куркою в таралетках							
Всього:				Всього:			
З гарячого цеху на 150 чол.				З хліборізки на 150 чол.			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Жульєн з куркою і грибами	150			Хліб пшеничний	100		200
Смажені шампіньйони	50			Хліб житній	100		200
				Еклери	50		400
				Всього:			
Пиріжки з ябуками	50			З кавового буфету на 150 чол			
Пиріжки з джемом	50			Найменування	Кі-сть	Ціна	Сума
				Кава еспресо	25		
				Кава Американо	25		
				Чай Gurmans зелений	25		
				Чай Gurmans чорний	25		
Всього:				Всього:			
Разом							?-

Ціни і суми перевірені
Іванов П.О.

(калькулятор)
„20” травня 2023 р

Аванс №35 від 02.04. 23р. _____
Доплата №354 від 20.05.23р. _____

В т.ч. за квіти №655 від 20.05.23р. 00 тис. 00грн. 00 коп.
Всього отримано _____ тис. грн. 00 коп.

Отримав касир Вітківський А.С.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/34

Додаток Б

Зміна рахунку

Виключити із замовлення-рахунку				Включити в замовлення-рахунок			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Чай	10	?	?				
Gurmans чорний							
Еспресо	20	?	?				
Всього:			?	Всього:			

Менеджер
В. М.

компанії Зіневич В. О.

Самійленко І.О. Іркуринський

Відповідальний за обслуговування

Адміністратор Самійленко І.О. _____ (підпис)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/35

Таблиця 2.1

Меню до бенкету – фуршету на 150 гостей

№ з/п	Назва страви	Вихід(г)	Ціна	Кількість порцій
1	Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон)	200	100,00	6
2	Канапе з червоною ікрою	1/80	112,00	30
3	Канапе з сиром і ананасом	1/80	30,00	30
4	Шпажка з курячою грудкою і ананасом	1/80	31,00	30
5	Шпажка зі свіжими овочами	1/80	28,00	30
6	Шпажка з сиром і королівською креветкою	1/80	43,00	30
7	Канапе з бужениною і чорносливом	1/80	42,00	30
8	Рулет із лаваша з червоною рибою	1/100	41,00	6
9	М'ясні делікатеси	1/350	318,00	6
10	Асорті овочеve (перець, огірок, помідори, оливки)	1/300	80,00	6
11	Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета)	1/260	210,00	6
12	Бастурма (в'ялена яловичина в спеціях)	1/100	56,00	6
13	Салат Цезар з куркою в таралетках	1/200	100,00	6
14	Жульєн з куркою і грибами	1/50	40,00	100
15	Шашлик з птиці	1/100	100,00	6
16	Шашлик зі свинини	1/100	150,00	6
17	Шашлик з сьомги	1/100	180,00	6
18	Овочі гриль	1/150	90,00	6
19	Смажені шампінйони	1/100	34,00	6
20	Пиріжки з ябуками	1/40	10,00	30
21	Пиріжки з вишнями	1/40	10,00	30
22	Пиріжки з маком	1/40	10,00	30
23	Еклери	1/25	15,00	30
24	Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива)	1/500	100,00	6
25	Кава еспрессо	1/50	15,00	25
26	Кава Американо	1/100	15,00	25
27	Чай Gurmans зелений	1/200	10,00	25
28	Чай Gurmans чорний	1/200	10,00	25

Директор _____
 Бухгалтер _____
 Зав. виробництвом _____

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/36

Таблиця 2.2

Карта напоїв

№ з/п	Назва напою	Одиниці виміру(л)	Кількість
	Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе	0,75	5
	Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	0,75	5
	Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія	0,75	5
	Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	0,75	5
	Каберне (червоне сухе) Україна	0,75	5
	Кагор Український (червоне десертне)	0,75	5
	Коньяк Мартель VSOP	0,50	15
	Горілка «Неміров»	0,50	15
	Вода мінеральна «Моршинська» газована	1,00	30
	Вода мінеральна «Моршинська» н/г	1,00	30
	Сік ананасовий	1,00	30
	Сік вишневий	1,00	30
	Сік яблучний	1,00	30

Директор _____

Бухгалтер _____

Бармен _____

Завдання 3. Порахувати загальну вартість бенкету-фуршету, враховуючи повернення коштів за напої, визначити суму авансу. Дані внести в Додаток А.

Додаток А

Книга обліку замовлень на обслуговування бенкетів

№ замовлення	Дата приймання замовлення	П.І.Б замовника, адреса, телефон	Дата свята, час початку обслуговування	Кількість персон	В якому залі, характер заходу	Оплачено				Разом	Дата складання замовлення-пахінка	Прізвище особи, яка прийняла замовлення	Відмітка про виконання		Прізвище відповідального за виконання замовлення
						Аванс		Доплата					Відпущено продукції, грн	Повернено готівкою, № витратного ордера	
						Дата, номер прибуткового ордера	Сума	Дата, номер прибуткового ордера	Сума						
35	14.05.21	Шамалов С.І	20.05.23. 18.00	150	Конференц-зал тогівельний	35	?	354	?	?	14.05.23	Самійленко І.О	?	400,00	Самійленко.І.О

Розписка в отриманні _____

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/37

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.
2. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах.

Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності.

Кальянна справа та сигарний етикет. Заміські ресторани. Кейтеринг для осіб з особливими діетарними потребами. Кейтеринг на вишколах і тренінгах

Практичні завдання до теми 8

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Дослідження особливостей сигарного етикету.
2. Визначення обладнання та інвентарю вітольє.
3. Дослідження впливу кальяну на організм людини.
4. Аналіз асортименту страв кейтерингової компанії для людей з діетарними потребами.
5. Організація підготовки до проведення бенкету.

Завдання 1. Навести тези, які переконують, що варто розвивати кальянний бізнес в Україні. Також запропонувати тези, що є переконливими проти діяльності кальянних барів, в тому числі як сегменту кейтерингових послуг. Зробити власний висновок і обґрунтувати його.

Завдання 2. Скласти таблицю обладнання та інвентарю вітольє.

Таблиця 1 – Перелік обладнання та інвентарю вітольє

Фото обладнання, інвентарю	Найменування обладнання, інвентарю	Характеристика
1	2	3
	Сигарний столик	Це декоративний столик, стандартного розміру немає з хьюмідором і сигарними аксесуарами (сірниками, запальничками, пробійниками, гільйотинами тощо).
I. Т. Д		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/38

Завдання 3. Скласти таблицю країн виробників сигар надати характеристику кожному виду. Дані оформити у вигляді таблиці.2

Таблиця 2 - Таблиця країн виробників сигар та їх характеристика

Країна виробник сигар	Найменування сигар	Характеристика сигар
1	2	3
	Oskuro	майже чорний
	Maduro	
	Colorado Maduro	
	Colorado	
	Colorado Claro	
	Claro	

Завдання 4. 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 5. 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.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Вітольє - консультант по сортам сигар, їх правильному розкурюванню і поєднанню з напоями. Вітола - сигара до того, як на неї наклеять кільце. Кожна Вітола відрізняється від іншої розміром, довжиною та товщиною. Сигара - скручування з листя тютюну циліндричної (або близькою до неї) форми, яку можна палити в тому вигляді, як вона є.

Як правило, вітольє складаються в штаті ресторанів або запрошуються спеціально для обслуговування певних подій (наприклад, прийомів або званних вечерь).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/39

Завдання 6. Виконайте тести по темі

1.	Для чого індуси використовували кальян?	А. кальян означав престиж його власника, його багатство і процвітання
		Б. як апарат для отримання потужного знеболювального засобу
		В. кальян надавав здатність до розслаблення людини
2.	За індійською версією кальян виглядав як:	А. кокосовий горіх
		Б. чаша зі скла
		В. гарбуз
3.	Які країни-постачальники тютюну є основними?	А. Єгипет, Ліван, Туреччина, Йорданія
		Б. Туреччина, Бразилія, Мексика
		В. Єгипет, Об'єднані Арабські Емірати, Йорданія, Ліван, Туреччина
4.	Які найпопулярніші види тютюну?	А. яблуко, груша, диня, кавун
		Б. яблуко, вишня, диня, абрикос, банан
		В. вишня, груша, банан
5.	В яких країнах виробляють кальяни?	А. Сирії, Єгипті, Індії, Китаї
		Б. Індії, Ізраїлі, Туреччині
		В. Єгипті, Індії
6.	Які відмінності турецького інтер'єру від марокканського?	А. мало кімнат
		Б. немає фонтанів, але безліч кімнат
		В. ковані столи і різноманітність тканин
7.	Що надає кальян-бару фінансову привабливість?	А. традицій східний інтер'єр
		Б. кухня
		В. вишуканість алкогольного меню
8.	Що робили з сухим тютюном, званим «томбак»?	А. вимочували у воді
		Б. вимочували в чаї
		В. вимочували в молоці
9.	Тютюн «маасель» - це суміш..	А. тютюну та ароматизаторів
		Б. тютюну, ароматизаторів і спецій
		В. тютюну, патоки, ароматизаторів та спецій
10.	Наргіле – курильний прилад схожий з кальяном, але має на відміну від нього:	А. водну трубку
		Б. курильну трубку
		В. довгий рукав замість трубки
11.	Які елементи інтер'єру кальян-барів характерні для марокканського стилю?	А. високі столи, мало розписів
		Б. низькі столики, багато розпису
		В. маленькі пристінні фонтанчики, килими на стінах
12.	Який найпоширеніший напій є доповненням до кальяну?	А. чай
		Б. кава
		В. сік

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/40

13.	Чилим – це...	А. шахта кальяну
		Б. чаша для куріння кальяну
		В. тютюн для куріння
14.	Журак – це...	А. вугілля для кальяну
		Б. шахта для кальяну
		В. тютюн для куріння
15.	Висота міні-кальяну:	А. 40 см
		Б. 15 – 30 см
		В. 10 – 15 см
16.	Яка речовина використовується в якості зволожувача при виробництві тютюну для кальяну:	А. гліцерин
		Б. нікотин
		В. ефірне масло
17.	Висота малого кальяну:	А. 30 – 55 см
		Б. 15 – 30 см
		В. 10 – 15 см
18.	Особливості коктейльного кальяну:	А. рідина у колбі кальяну – певний коктейль
		Б. призначений для куріння в коктейль-барах
		В. форма колби кальяну у вигляді шейкера
19.	Зберігання кальяну слід здійснювати:	А. у зібраному вигляді
		Б. у розібраному вигляді
		В. не має значення
20.	Яка частина кальяну грає роль фільтру?	А. чаша
		Б. шахта
		В. колба
21.	Сигари зберігаються в:	А. сигарбоксах
		Б. хьюмідорах
		В. табакерках
22.	За будовою сигари мають:	А. дві складові
		Б. три складові
		В. чотири складових
23.	Сигари вищого гатунку продаються в:	А. пластиковій коробці
		Б. картонній коробці
		В. немає вірної відповіді
24.	Спеціаліст, що займається скручуванням сигар:	А. вітольє
		Б. торседор
		В. хьюмедор
25.	Сигарний сомельє	А. вітольє
		Б. торседор
		В. хьюмедор
26.	При яких умовах слід зберігати сигари?	А. температура – 16 – 21 °С, вологість – 72 %
		Б. температура – 25 – 28 °С, вологість – 62 %
		В. температура – 10 – 14 °С, вологість – 52 %

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/41

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Кальян ([перс.](#) قلیان — *ghalyân, ghalyun*) — прилад для [куріння](#), що дозволяє фільтрувати і охолоджувати дим, що вдихається. Роль фільтра відіграє посудина з водою, вином чи іншою рідиною. У посудину вставлена курільна чашка, поєднана з трубкою, кінець якої йде під воду. Вище рівня води з посудини відходить ще одна трубка, до якої прикріплений [цибух](#). При курінні в посудині кальяну створюється негативний тиск, завдяки чому дим піднімається крізь рідину і через трубку з цибухом потрапляє в легені курця.

Кальян був винайдений в [Індії](#) і досить швидко поширився по всьому мусульманському світу, від Індокитаю до [Марокко](#). У Європі він став популярним у ХІХ ст., у зв'язку з модою на східну екзотику. В Україні кальян можна придбати в будь-якому магазині східних сувенірів.

https://www.instagram.com/reel/CtI86QwoNX2/?utm_source=ig_web_button_share_sheet

Люди, які вживають кальян протягом півгодини, отримують велику дозу чадного газу, який спричиняє нестачу кисню в організмі – гіпоксію. Дим кальянів містить токсичні речовини, які також можуть спричинити рак легень та інші види раку, серцево-судинні та респіраторні захворювання.

Під час куріння кальяну рекомендується їсти свіжі фрукти, бажано цитрусові. Існує спосіб куріння кальяну через фрукти, для цього як правило використовується яблуко або груша, це додає диму ніжний аромат, м'який смак, і знижує гіркоту.

Питання, що виносяться на самостійне вивчення

1. Кальянна справа.
2. Кейтеринг для осіб з особливими дієтарними потребами.
3. Кейтеринг на вишколах і тренінгах

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ

1. Розкрийте організацію святкових і офіційних бенкетів Жаном-Франсуа Вателем.
2. Дайте характеристику створеній першій кейтеринговій компанії у Франції.
3. Як відбувалось формування кейтерингового бізнесу в США на початку ХІХ сторіччя.
4. Назвіть світові тенденції розвитку кейтерингу.
5. Хто був лідерами світової кейтеринг-індустрії.
6. Завдяки чому кейтеринговий бізнес в Україні популярний та привабливий.
7. Розкрийте поняття послуги кейтеринг.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/42

8. Дайте класифікацію кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

9. Які ви знаєте види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

10. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу фуршет.

11. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу "шведський стіл".

12. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу кавабрейк.

13. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу коктейль.

14. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу пікнік або барбекю.

15. Розкрийте виїзне ресторанне обслуговування по типу бенкет.

16. Охарактеризуйте особливості виїзного ресторанного обслуговування по типу доставка обідів.

17. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.

18. Розкрийте вміння персоналу високої кваліфікації.

19. Які вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

20. Укажіть вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

21. Охарактеризуйте термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.

22. Розкрийте особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні.

23. Розкрийте процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

24. В чому суть кейтерингу у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням.

25. Розкрийте суть кейтерингу за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням.

26. Дайте характеристику соціальному кейтерингу.

27. В чому полягає суть роз'їзного кейтерингу.

28. Розкрийте процес організації авіа кейтерингу.

29. Які особливості організації концертного кейтерингу.

30. Розкрийте процес підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування.

31. Які особливості укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/43

32. Для чого складають рахунок-замовлення при кейтеринговому обслуговуванні.

33. Укажіть особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення.

34. Розкрийте особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу.

35. Розкрийте процес розкладання кулінарної продукції.

36. Дайте рекомендації підготовки приміщення до проведення заходу.

37. Розкрийте послідовність сервірування столів.

38. Розкрийте суть організації обслуговування гостей на заходах.

39. Укажіть процес згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

40. Розкрийте процес доставки готових обідів співробітникам компанії.

41. Які умови створюють для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.

42. Розкрийте суть організації харчування на семінарах і ділових зустрічах.

43. Розкрийте особливості обслуговування корпоративів.

44. Наведіть тези, які переконують, що варто розвивати кальяний бізнес в Україні.

45. Наведіть тези, що є переконливими проти діяльності кальяних барів, в тому числі як сегменту кейтерингових послуг.

46. Розкрийте процес обслуговування сигарами і розкрийте суть сигарного сервісу.

47. Розкрийте процес організації обслуговування бенкетів службою кейтерингу у замських ресторанах.

48. В чому особливість організації кейтерингових послуг для осіб з особливими діетарними потребами.

49. Запропонуйте види бенкетів для організації кейтерингових послуг на вишколах і тренінгах.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/44

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Нормативно-правові акти

1. Конституція України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.
2. Господарський кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.
3. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.
4. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
5. Закони України:
 - 5.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII.
 - 5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.
 - 5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-ХІІ.
 - 5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.
 - 5.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 № 270/96-ВР.
6. Наказ міністерства аграрної політики та продовольства України:
 - 6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.
7. Накази Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:
 - 7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.
 - 7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.
 - 7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах» від 05.03.04 № 93.
8. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. – 488с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.
10. Збірник правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - 2-ге вид. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.; Арій, 2013. – 1008с.
11. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

Державні стандарти

12. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.
13. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.
14. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.
15. ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/45

2. НоРеСа : 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. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.
6. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013. – 250с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2007. – 848 с.
8. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.: КНТЕУ, 2018.- 215с.
9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005. – 336с.

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.
2. Мунін Г. Б., Карягін Ю. О., Роглев Х. Й., Руденко С. І. Менеджмент готельноресторанного бізнесу : навч. посібник / за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. К. : Кондор, 2008. 460с.
3. Машир Н. П. Сучасний етикет та секрети гостинності : навч. посібник. К. : Кондор, 2010. 216 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>
5. Тарасюк Г.М., Чагайда А.О., Тищенко О.М. Сучасний стан івент-кейтерингу в Україні та перспективи його розвитку. *Економіка та держава: науково-практичний журнал*. Київ. 2020. №5. С.70-74 DOI: [10.32702/2306-6806.2020.5.70](https://doi.org/10.32702/2306-6806.2020.5.70)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/Б ОК 37.-2023
	Екземпляр № 1	Арк 46/46

6. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВИПУСК № 6(62). С. 134-138.
7. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.
8. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
9. Івашина Л.Л. Перспективи та проблеми кейтерингу в Україні. Глобальні та національні проблеми економіки. 2017. Випуск 17. 2017. С.314-317.

12. Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: www.kmu.gov.ua
6. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>
7. Найсмачніший сервіс для ваших яскравих свят [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://vsegotovo.com.ua/?gclid=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8YpbVmG8uD_OHGJMjEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAiIyEALw_wcB