

ТЕМА 14. Інноваційні форми надання розширених професійних послуг у ресторанному бізнесі

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте сучасні інноваційні технології в фаст-фудах, барах, кафе та кав'ярнях.
2. Інноваційні засади роботи сомельє, впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.
3. Як відбувається формування винної карти залежно від спеціалізації закладу ресторанного господарства?
4. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.
5. Інноваційні засади роботи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанному господарстві України.
6. Інноваційні засади роботи каптестерера та ті-тестера.
7. Інноваційні засади роботи вітальє.