

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ЕКОНОМІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, ПІДПРИЄМНИЦТВА
ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

КЕЙТЕРИНГ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до вивчення дисципліни

(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)

Затверджено на засіданні
кафедри економіки, підприємництва та ГРС
Протокол № 8
від «09» січня 2024 р.

Кропивницький - 2024

Кейтеринг : метод. рекомендації для вивч. дисц. для здобув. першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / [уклад. Л. Д. Запiрченко, Н. В. Ковальчук] ; М-во освіти і науки України, Центральноукраїн. нац. техн. ун-т. – Кропивницький : ЦНТУ, 2024. – 81 с.

Укладачі: Л. Запiрченко, канд. екон. наук., доцент
Н. Ковальчук, викладач

Рецензент – канд. геогр. наук, доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно-ресторанної справи Рутинський М. Й.

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
1. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ	6
2. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	8
Тема 1. Історія виникнення кейтерингу в світі. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні.....	8
Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування	10
Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу	17
Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингу	19
Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування	34
Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у приміщенні	37
Тема 7. Корпоративний кейтеринг	45
Тема 8. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності	51
3. КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ	57
ГЛОСАРІЙ	59
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	78

ПЕРЕДМОВА

Одним із способів сучасної організації харчування є кейтеринг.

Кейтеринг – один з секторів, що динамічно розвивається у сфері громадського харчування. Кейтеринг передбачає організацію офісних обідів – на місці або з доставкою на підприємство. У перекладі з англійського «catering» означає громадське харчування, «cater» – поставляти провізію, обслуговувати відвідувача, прагнути принести задоволення.

Кейтеринг, як форма обслуговування, виражається через такі дії:

- надання послуг з організації співробітникам підприємств і організацій здорової та смачної їжі, яка буде сприятиме їхній продуктивній праці;
- ресторанне обслуговування поза стаціонарними приміщеннями, організація виїзних заходів громадського харчування.

На практиці під кейтерингом розуміють не лише доставку і приготування їжі, але і обслуговування, сервіровку, оформлення і тому подібні послуги. Види кейтерингу:

- приготування їжі в приміщенні;
- приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування);
- контракт на постачання (доставка в офіс);
- соціальний кейтеринг;
- роздрібний продаж готової кулінарної продукції;
- VIP-кейтеринг;
- кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар).

Отже, кейтеринг – гнучкий та різносторонній вид обслуговування, який достатньо швидко розвивається та удосконалюється в умовах економічного становища України.

Метою викладання 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, організації та класифікації кейтерингового обслуговування;
- отримання розуміння різниці між повносервісним кейтеринговим обслуговуванням та кейтеринговим обслуговуванням готовими продуктами;
- отримати знання та вміння для організації повносервісного кейтерингового обслуговування, а також особливості обслуговування під час проведення бенкету, презентацій та свят;
- отримати знання про особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування;

– навчитися складати меню 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. Навики 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 організовувати 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. Організовувати 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.

1. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Розвиток, класифікація, організація праці та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

Тема 1. Історія виникнення кейтерингу в 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.

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, бенкет, доставка обідів.

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.

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.

Змістовий 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.

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.

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.

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.

2. ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

Змістовий модуль 1. Розвиток, класифікація, організація праці та матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

Тема 1. Історія виникнення кейтерингу в світі. Розвиток кейтеринг-індустрії в Україні

Питання для обговорення

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

Методичні матеріали

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.

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 бенкет не складе особливих труднощів.

Перші виїзні бенкети 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 бенкети 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 організувати обіди на виїзд. Це дозволяло нагодувати працівників без відриву від виробництва.

Поступово виїзні бенкети 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 бенкеті зможуть оцінити якість його організації, і покуштувати в теплій дружній обстановці смачні страви.

Світовий ринок кейтеринг-індустрії почав активно розвиватися в США на початку ХХ 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), 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: «Єврокейтеринг», «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.

Завдання 1. Підготувати повідомлення та презентацію на одну 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 ХІХ сторіччя.
4. Світові тенденції розвитку кейтерингу.
5. Лідери світової кейтеринг-індустрії.
6. Популярність та привабливість кейтерингового бізнесу в Україні.
7. Основні напрями кейтерингового бізнесу в Україні.

Завдання 2. Виконати тести.

1. Факти з історії стверджують, що кейтеринг розвивався завдяки...

- а) війнам;
- б) потребі в їжі;
- в) примхам жінок;
- г) правильної відповіді немає.

2. Якого харчування потребували армії переміщуючись на великі відстані?

- а) дієтичного харчування;
- б) мобільного харчування;
- в) швидкого харчування;
- г) всі відповіді правильні.

3. Кого вважають винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу

- а) Вавилонії Хаммурапі;
- б) Людовіка Великого;
- в) Секвіля Локату;
- г) Гійома Тіреля.

4. Назвіть країну, яку вважають «Винахідником сучасного урочистого виїзного кейтерингу»

- а) Франція;
- б) Англія;
- в) Саудівська Аравія;
- г) Америка.

5. В якому столітті виник кейтеринг

- а) 15-ому столітті;
- б) 17-ому столітті;
- в) 20-ому столітті;
- г) правильної відповіді немає.

Тема 2. Класифікація кейтерингового обслуговування

Питання для обговорення

1. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Класифікація кейтерингового обслуговування за місцем проведення заходу.
3. Класифікація кейтерингового обслуговування за повнотою наданих послуг.
4. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
5. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування «шведський стіл».

6. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування барбекю.
7. Соціальний кейтеринг.
8. Роз'їздний кейтеринг.
9. Авіа кейтеринг.
10. Концертний кейтеринг.
11. Аналіз господарської діяльності кейтерингових компаній.

Методичні матеріали

За ознакою «місце надання кейтерингових послуг» підприємства кейтерингу розподіляються залежно від наявності приміщень для організації кейтерингового обслуговування та побажань замовників кейтерингових послуг.

Кейтеринг у приміщеннях характеризується тим, що підприємець або група підприємців орендує або володіє приміщенням з бенкетним залом і кухнею, де є усе необхідне устаткування для проведення різних заходів.

Кейтеринг у приміщеннях є конкурентом традиційному бенкетному обслуговуванню в ресторанах, де ця послуга є однією з основних поряд з послугою харчування.

Водночас, значні накладні витрати зумовлюють досить високі ціни на цей вид кейтерингу, однак наявність приміщень для зберігання продуктів та інвентарю є його перевагою порівняно з іншими видами.

Кейтеринг в приміщенні (on-premise catering) – один з найпопулярніших видів і має багато спільного з традиційним ресторанним обслуговуванням. Але крім організації столу клієнтові пропонується відповідним чином обладнане приміщення, яке може бути використане для проведення різних заходів. Зазвичай зали розраховані на прийом від двохсот до декількох тисяч людей. Приміщення для такого виду кейтерингу називаються бенкетними залами, а одна з його переваг – усе необхідне устаткування розміщене в будівлі, де проходять прийоми. Тут є в наявності кухня для підготовки і приготування блюд, холодильне приміщення для зберігання продуктів, а також місце і устаткування для санітарної обробки. Інша перевага – наявність приміщень для зберігання напоїв, посуду і столових приладів, скатертин і елементів оформлення. Можливість використання інвентарю компанії дозволяє заощадити час для підготовки заходу пов'язане з доставкою, установкою і налаштуванням необхідного обладнання.

Кейтеринг поза приміщеннями характеризується тим, що обслуговування споживачів проводиться в місці, яке обирає замовник. Готова продукція готується або на місці проведення заходу, або у виробничих приміщеннях підприємства кейтерингу та доставляється власними або орендованими засобами до місця проведення заходу.

Кейтеринг поза рестораном (off-premise catering) передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати велику кількість гостей. Приготування блюд здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу.

Ресторан відповідає за якість приготування і доставку блюд, сервіровку, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником після закінчення заходу.

Багато компаній, піклуючись про забезпечення їжею своїх співробітників, звертаються до послуг кейтерингових компаній. У цьому виді кейтерингу також можна виділити три напрями: приготування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з наступним доведенням блюд до готовності і роздача, доставка готових обідів в одноразовому посуді. Цей вид кейтерингу, за місцем надання послуг, має назву **«контракт на поставку»**.

Контракт на поставку – вид кейтерингу, який полягає в оформленні угоди між постачальником і споживачем кейтерингових послуг (директором підприємства, школи тощо), як правило, оформлюється на певний термін. Існує кілька напрямків цього обслуговування: готування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з подальшим доведенням страв до готовності й подавання, доставка готових обідів в одноразовому посуді.

У разі роз'їзного кейтерингу використовуються пересувні, мобільні пункти харчування, де доводять до кондиції напівфабрикати високого ступеня готовності, і готова продукція відразу реалізується споживачам – замовникам кейтерингових послуг.

Соціальний кейтеринг – це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його устаткування для приготування блюд. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник при організації сімейної урочистості. При цьому ресторан може надати замовникові, згідно з угодою, окремі предмети для сервіровки столу і аксесуари.

Роздрібний кейтеринг (продаж готової кулінарної продукції) – це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів тощо. Також до цього виду кейтерингу доцільно відносити гастрономічні відділи універмагів, універсамів, кулінарії або відділів із продажу й відпускання готових страв додому.

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів та офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюється обробка продуктів і приготування блюд. Ці працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар) – ця послуга виїзного бару є активною самостійною ланкою в проведенні святкових заходів, тому вона повноцінно супроводить інші види кейтерингу. Слід відрізнити поняття **«коктейльний кейтеринг»** від такого виду виїзного ресторанного обслуговування, як «коктейль», хоча коріння, безумовно, загальні. **Виїзний бар** – це, передусім, наявність на заході «безпосередньо бару», а саме: мобільної, збірної конструкції, що дозволяє, де б то не було організувати повноцінний процес приготування коктейлів. Також мається на увазі робота фахівців (майстрів ресторанного обслуговування, барменів, помічників бармена,

офіціантів), наявність барного устаткування, інвентарю, посуду, доставка на місце проведення алкоголю, соків, напоїв, фруктів, льоду і т. п., загалом, усього комплексу заходів і засобів, необхідних для приготування в окремо взятому місці (не залежно від наявності приміщення) коктейлів і мікс-дринков.

Кава-брейк зазвичай проводиться в перервах між нарадами і засіданнями в першій половині дня або з ранку, перед початком офіційного заходу. На каву-брейк подають десерти, випічку, канапе, безалкогольні напої і, звичайно, чай і каву. Це свого роду міні-фуршет, на який компанія-замовник виділяє не більше півгодини. Складність організації цього виду кейтерингу, на думку представників ресторанного бізнесу, полягає в тому, що його «швидкість» припускає обмежений асортимент блюд, який, проте, повинен задовольнити запити усіх присутніх.

Обіди доставляють, як правило, в одноразовому посуді з приладами або в ємкостях для подальшої подачі на території покупця. Замовлення необхідно зробити заздалегідь через мережу Інтернет або по телефону не пізніше ніж за 18 годин до передбачуваного часу доставки.

Кейтеринг-інсайд – організація бенкетів і фуршетів у приміщенні постачальника кейтерингових послуг або замовника, а **кейтеринг-аутсайд** – це обслуговування заходів на природі (пікніки, барбекю тощо).

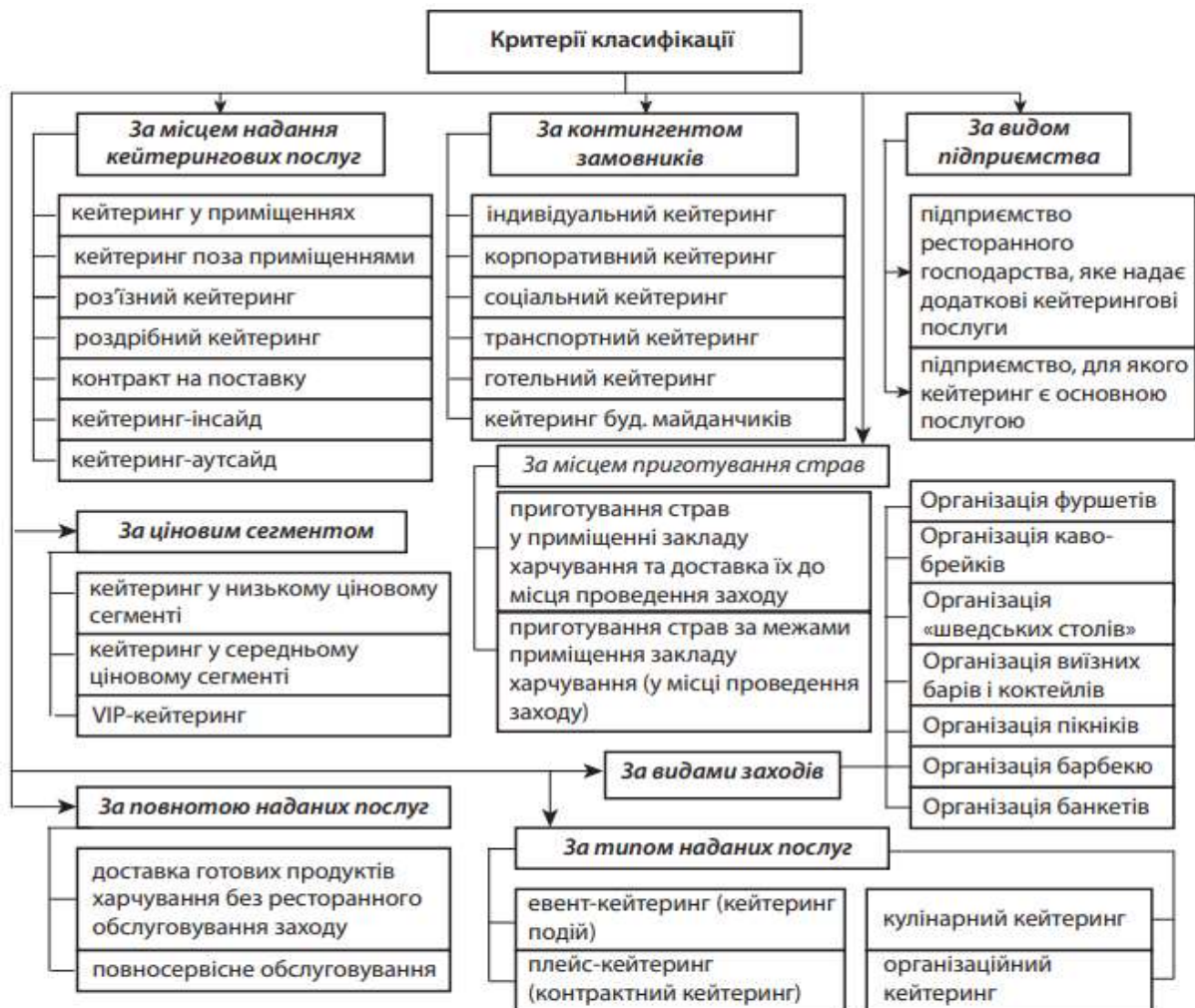


Рис. 1. Класифікація кейтерингового обслуговування

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 у 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, 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 вишколів для команд і компаній.

Завдання 3. Виконати тести.

1. Слово «кейтеринг» походить від англ. дієслова «cater», яке в перекладі означає:

- а) «обслуговувати споживачів»;
- б) «ресторанне господарство»;
- в) «ресторанне обслуговування»;
- г) «постачати провізію»

2. «Public catering» – це:

- а) ресторанне господарство;
- б) поставка провізії;
- в) обслуговування споживачів;
- г) народне господарство.

3. «Catering trade» – це:

- а) ресторанне господарство;
- б) ресторанний бізнес;
- в) обслуговування споживачів;
- г) продуктова безпека.

4. Кейтерингове обслуговування:

- а) ресторанне обслуговування;
- б) обслуговування заходів;
- в) виїзне обслуговування;
- г) обслуговування виробництва.

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.;
- г) на поч. ХХІ ст.

6. Першою кейтеринговою компанією в Україні була:

- а) «Гетьман-Фуршет»;
- б) «Дуссманн-Україна»;
- в) МакДональдз;
- 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;
- г) немає правильної відповіді.

9. Комплексні обіди найчастіше замовляють:

- а) корпоративні замовники;
- б) громадські організації;
- в) колективи підприємств;
- г) немає правильної відповіді.

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;
- г) немає правильної відповіді.

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;
- г) немає правильної відповіді.

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;
- г) немає правильної відповіді.

13. «Майдан харчування» розрахований на ... місць.

- а) 50-100;
- б) 100-200;
- в) 200-400;
- г) немає правильної відповіді.

14. Родоначальником концепції free flow вважається:

- а) Англія;
- б) Німеччина;
- в) Швейцарія;
- г) Україна.

15. В Україні перший заклад free flow відкрився в ...

- а) 2000 році;
- б) 2004 році;
- в) 2008 році;
- г) 2020 році.

16. Перша і головна умова виживання закладу free flow – це:

- а) значна прохідність;
- б) висока якість;
- в) низькі ціни;
- г) немає правильної відповіді.

17. Краще місцезоташування для закладу free flow в безпосередній близькості від ...

- а) скупчення промислових підприємств;
- б) парків;
- в) скупчення офісів і університетів;
- г) приватного сектору.

18. Станції free flow можуть включати:

- а) холодильні/морозильні елементи;
- б) все вище перераховане;
- в) теплові і нейтральні елементи;
- г) немає правильної відповіді.

19. Літні майданчики бувають:

- а) двох видів;
- б) чотирьох видів;
- в) трьох видів;
- г) немає правильної відповіді.

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;
- г) немає правильної відповіді.

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, Держпожнагляду та Держнаглядодохоронпраці;
- в) всі відповіді вірні;
- г) немає правильної відповіді.

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтерингу

Питання, що виносяться на практичне заняття

1. Визначення етапів підготовки працівників кейтерингової служби до роботи.
2. Підготовка персоналу ресторану до обслуговування.
3. Моделювання підготовки персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування.

4. Вимоги до персоналу високої кваліфікації.
5. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу
6. Складання графіків виходу на роботу.

Методичні матеріали

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.

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.

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

Тема 4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингу

Питання для обговорення

1. Аналіз етапів обслуговування барбекю на природі.
2. Розрахунок посуду і матеріально-технічного забезпечення.
3. Характеристика термоустаткування для доставки обідів при роз'їзному кейтерингу.
4. Особливості доставки обідів в офіси.
5. Особливості доставки обідів на концертні майданчики.
6. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

Методичні матеріали

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 тощо.

При бенкеті за столом норма на одну людину складає – вина, шампанського – 0,35 л, коньяку, горілки – 0,15-0,2 л, 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 барбекюшніці 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, политі маринадом, – перець солодкий, баклажани, помідори, цибулю ріпчасту, 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.

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.

Сучасні кейтерингові послуги охоплюють різні форми обслуговування – забезпечення гарячими обідами співробітників за місцем роботи, представників військових і рятувальних служб, організація приватних вечірок, пікніків на природі, обслуговування великих політичних, спортивних і культурних заходів тощо.

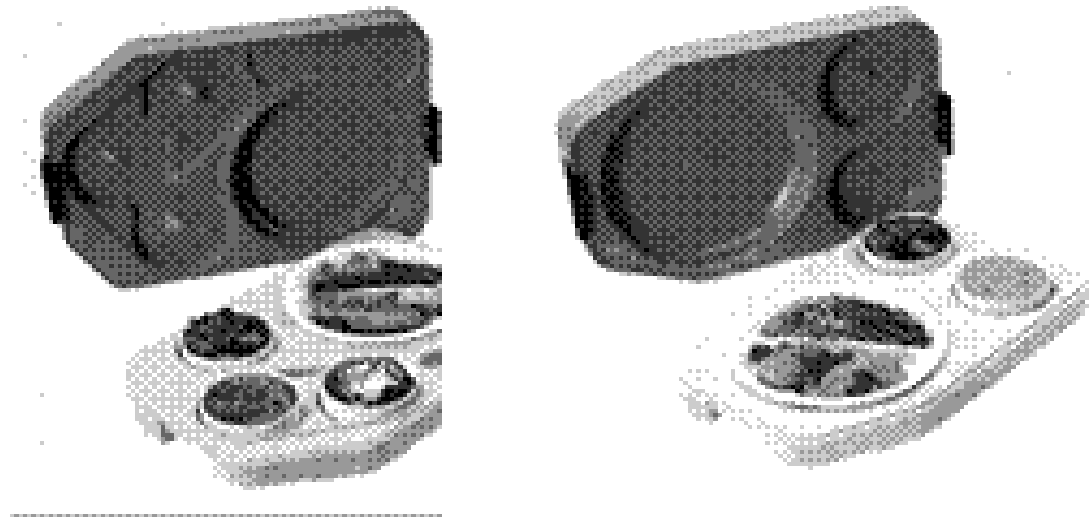
До основних етапів організації харчування при виїзному обслуговуванні ставляться готування кулінарної продукції на кухні підприємства ресторанного господарства, доставка готових страв до місця проведення заходу, сервіровка стола та порціонування страв, транспортування використаного посуду і устаткування на базове виробництво.

Найважливішим фактором успіху для кейтерингових компаній є наявність спеціального устаткування та інвентарю, що забезпечують складний багаторівневий процес надання кейтерингових послуг. Спектр устаткування для кейтерингу дуже широкий, він охоплює всі процеси організації роботи кейтерингових компаній – складування, готування, транспортування, зберігання, сервіровку столу та миття посуду.

Сучасне устаткування для кейтерингу повинне відповідати вимогам мобільності, використання модульного підходу до конструювання, забезпечувати високі споживчі показники продукції ресторанного господарства. Як устаткування для кейтерингу можуть розглядатися деякі види технологічного

устаткування підприємств харчування, апарати для зберігання, транспортування і роздачі, а також засоби доставки кулінарної продукції до місця її реалізації.

Так, **підноси з термоізоляцією TABLOTHERM** (Фірма «СAMBRO», США) призначені для зберігання і транспортування індивідуальних обідів. Вони служать для доставки порціонованих раціонів індивідуальним споживачам і можуть використовуватися для забезпечення гарячим харчуванням хворих у госпіталях і лікарнях, співробітників офісів, військовослужбовців, працівників рятувальних служб, а також для ресторанного обслуговування в готельних номерах.



EYRONORM

GASTRONORM

Рис. 1. Підноси з термоізоляцією

Підноси виконані з пластмаси і мають теплоізоляційний шар з пінополіуретану. В основі підносу виштампувані гнізда для встановлення фарфорового посуду.

Кожна одиниця порцелянового посуду закривається зверху індивідуальною поліпропіле-ною кришкою з вбудованим гумовим ущільнювачем, що запобігає протіканню супів і соусів при транспортуванні. Зверху конструкція підносу закривається пластиковою кришкою з металевими засувками, що фіксує вміст підносу в статичному положенні.

При комплектації обідів порцелянові тарілки повинні бути підігріті до температури 80-90 °С. Конструкція підносів Tablotherm забезпечує збереження температури гарячої кулінарної продукції протягом 90 хвилин на рівні 65...68 °С.

Випускається два типи підносів із термоізоляцією Tablotherm – модель Euronorm і модель Gastronorm.

У комплект підносу Euronorm входить: сервіровочна тарілка з роздільником посередині для других страв, три миски універсального призначення (для супів, салатів, десертів). Також піднос даної моделі має виштампуване гніздо для столових приладів.

У комплект підносу Gastronorm входить сервірувальна тарілка з роздільником посередині для других страв і дві миски універсального призначення. Виштамповані гнізда для складання столових приладів підноси даної моделі не мають.

Підноси з термоізоляцією Tablotherm, як і порцеляновий посуд, що входить у їх комплектацію, пристосовані для миття в посудомийних машинах.



ТHERMAX MALINETTE

Рис. 2. Термоконтейнер

Термоконтейнер Thermax malinette (фірма «MELFORM», Великобританія) призначений для доставки кулінарної продукції індивідуальним споживачам. Він розрахований на транспортування порціонованого обіду із трьох страв і одного напою, причому кожна страва порціонується в окремий металевий судок із кришкою.

Корпус термоконтейнеру виготовлений з харчового поліетилену з інжекцією пінополіуретану високої щільності, укомплектований силі-коновим ущільнювачем і засувкою, що щільно фіксує кришку термоконтейнеру. Матеріал термоконтейнеру відрізняється високою механічною міцністю та зносостійкістю.

У кожному контейнері є три поглиблення під три судки з нержавіючої сталі та один ізольований відсік, призначений для невеликої баночки напою. У відсіку також можна розташувати столові прилади та серветку.

Термоконтейнери Thermax malinette забезпечують збереження первісної температури кулінарної продукції протягом 5 годин, відхилення температури від первісного значення при цьому становить не більше 2 °С.

Гастроємкості типу GN (фірм «BLANCO», Німеччина, «CAMBRO», США, «METOS», Фінляндія, «KOVINOPLAS-ТИКА», Словенія та ін.) є основним видом функціональних ємностей, призначених для використання в модульованому технологічному устаткуванні європейського виробництва для підприємств харчування. Вони випускаються відповідно до європейського

стандарту EN 631 багатьма фірмами в різних країнах Європи. Гастроємкості типу GN призначені для зберігання, попередньої обробки, готування, транспортування і роздачі кулінарної продукції. Використання гастроємкостей типу GN у технологічному устаткуванні ресторанного господарства дозволяє уніфікувати устаткування всіх видів, що уможливило створення теплових технологічних ліній, ліній роздачі. Крім того, застосування гастроємкостей дозволяє уніфікувати габарити робочих поверхонь і робочих обсягів апаратів, що забезпечує їх раціональне використання. Переважна більшість сучасних теплових апаратів підприємств харчування – пароконвектомати, плити, марміти, сковороди, жарильні та пекарські шафи – розраховані на використання гастроємкостей GN.

Провідні європейські виробники технологічного устаткування випускають гастроємкості GN трьох видів – металеві з нержавіючої сталі, металеві в гранітоемалевому виконанні та гастроємкості із пластику (полікарбонату).

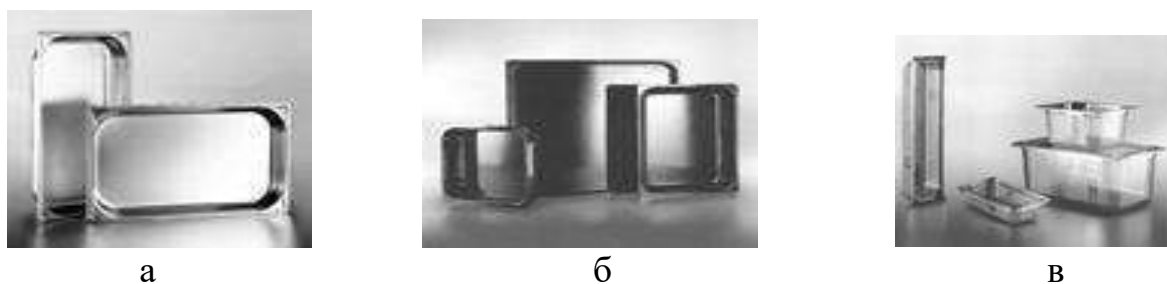


Рис.3. Види гастроємкостей:
а – з нержавіючої сталі; б – гранітоемалеві; в – з полікарбонату

Гастроємкості з нержавіючої сталі можуть бути з суцільною та перфорованою поверхнею. Вони призначені для здійснення процесів варіння в рідині, варіння на парі, припускання, гасіння, а також для зберігання, транспортування та роздачі кулінарної продукції. Гастроємкості відрізняються високою удароміцністю, мають укріплені кути та крайки. Зверху вони закриваються кришками відповідного розміру, які мають спеціальний профіль для високої стійкості. Кришки мають ручки різних форм, завдяки поглибленню під ручкою кришки легко відкриваються без побоювання обпалитися.

Гранітоемалеві гастроємкості мають тільки суцільну поверхню. Вони призначені для проведення процесів жарення, запікання, випікання з наступним зберіганням, транспортуванням і роздачею їжі. Гастроємкості покриті шаром чорної емалі, відрізняються підвищеною теплопередачею від джерела тепла продуктам, що нагріваються. Гранітоемалеві гастроємкості ще називають листами GN.

Гастроємкості з пластику (полікарбонату) мають суцільну поверхню і в основному призначені для зберігання холодних харчових продуктів, хоча витримують температурний діапазон від $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Матеріал, з якого виготовлені гастроємкості, не має власного смаку та запаху і, відповідно, не передає їх продуктам, що зберігаються. Гастроємкості прозорі, що дозволяє бачити їх вміст, легкі, але відрізняються міцністю, зносостійкістю,

удароміцністю. Зверху вони закриваються полікарбонатними кришками, що забезпечує огляд вмісту гастроємкості також і зверху. При цьому кришки з полікар-бонату повністю сполучаються з гастроємкостями з нержавіючої сталі відповідного розміру та навпаки.

Європейський стандарт EN 631 встановлює основні та приєднувальні розміри гастроємкостей GN. Базовими серед них є контейнери GN 2/1 з габаритними розмірами 650×530 мм і GN 1/1 з габаритними розмірами 530×325 мм. Контейнери базових і похідних від них розмірів випускаються різної глибини (від 20 до 200 мм).

Сполучення гастроємкостей GN різних типорозмірів у межах базового контейнера може бути різним і вибирається залежно від конкретної потреби закладу.

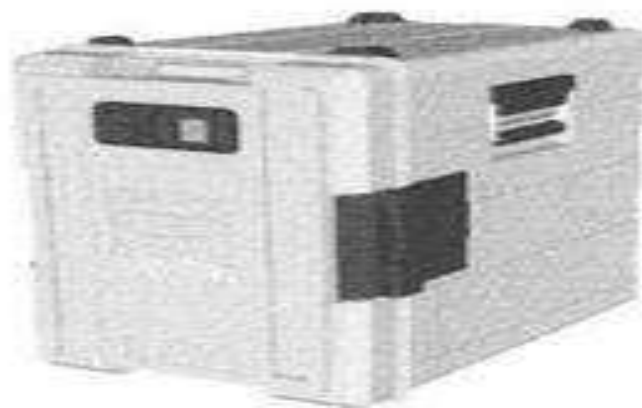


Рис.4. Термоконтейнери BLANCOTHERM

Термоконтейнери Blancotherm (фірми «BLANCO», Німеччина) призначені для транспортування кулінарної продукції в гарячому або охолодженому стані до місця її реалізації. При цьому вони забезпечують підтримку протягом тривалого часу температури продуктів на заданому рівні. Термоконтейнери дозволяють закладам ресторанного господарства працювати в режимі фабрики-кухні, що виробляє готову кулінарну продукцію з наступною доставкою її до місць безпосередньої реалізації – на виїзні бенкети, фуршети, пікніки, в офіси, на будівельні майданчики і т.д.

Термоконтейнери Blancotherm є складеною ланкою об'ємного кейтерінгу від компанії BLANCO. Вони виконані з харчового поліпропілену, мають термоізолюючий шар, завдяки чому мають можливість підтримувати температуру в заданих межах. Вони відрізняються удароміцністю, мають невелику масу. Діапазон робочих температур, у межах якого може зберігатися та транспортуватися кулінарна продукція, становить від $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$.

У комплект термоконтейнерів входять моделі без можливості нагрівання (нейтральні) і моделі з конвекційним нагріванням. Крім того, для підтримки в робочому обсязі низької температури нейтральні термоконтейнери можуть бути оснащені спеціальними евтектичними охолоджувальними пластинами, що дозволяють підтримувати температуру на рівні $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ або $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термоконтейнери розраховані на зберігання кулінарної продукції в гастроємкостях GN різних типорозмірів. Габаритні розміри робочих обсягів

термоконтейнерів співвідносяться з розмірами гастроємкостей. При вертикальному завантаженні термоконтейнерів гастроємкості встановлюються одна на іншу, при горизонтальному завантаженні крайки гастроємкостей установлюються на напрямні рейки, укріплені з боків робочого об'єму термоконтейнерів. Комплектація гастроємкостей у робочому об'ємі термоконтейнеру може бути різною і залежить від їх конкретних розмірів і порівнянності температури зберігання різних видів кулінарної продукції. Приклади заповнення термоконтейнеру 420 К наведені на рисунку.

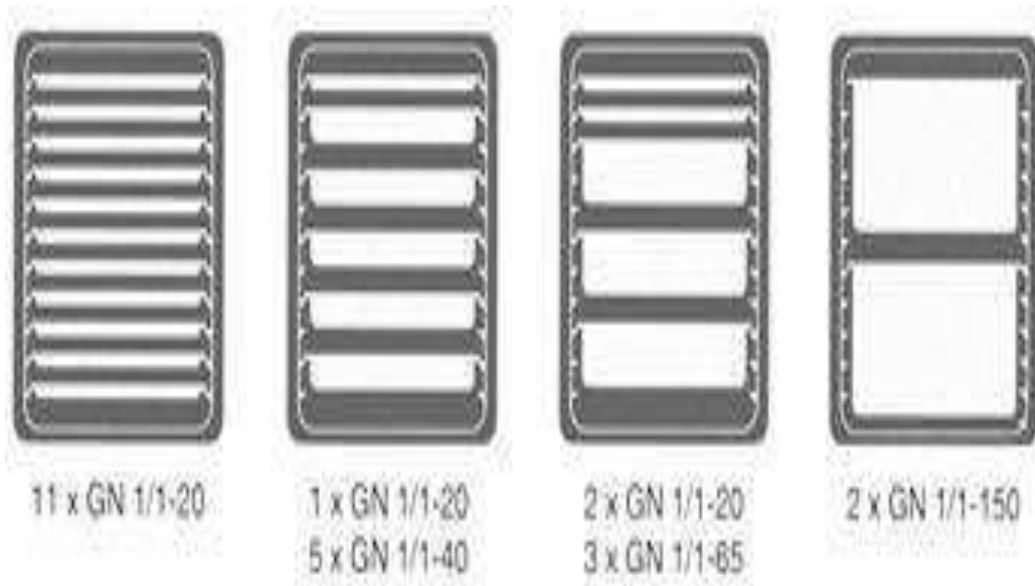


Рис. 5. Приклади заповнення гастроємкостями термоконтейнеру 420 К

Окремі моделі термоконтейнерів BLANCOTHERM можуть додатково бути оснащені терморегулятором і цифровим дисплеєм. Термоконтейнери BLANCOTHERM з вертикальним завантаженням розраховані на застосування гастроємкостей формату GN 1/1. Моделі термоконтейнерів 320 К и 320 К додатково оснащені металевим фіксатором кришки.



Рис. 6. Термоконтейнер 620 KBRUH

Розміри робочої камери термоконтейнерів BLANCOTHERM з горизонтальним завантаженням гастрономовані та розраховані на використання гастроємкостей формату GN 1/1. Моделі термоконтейнерів 420 KBRUH і 620 KBRUH додатково оснащені терморегулятором і цифровим дисплеєм.

Термоконтейнери CAMTAINER (серія LCD), ULTRA CAMTAINER (серія UC) і CAMSERVER (серія CSR) (фірма «CAMBRO», США) призначені для зберігання і транспортування в гарячому або охолодженому стані перших страв, соусів, напоїв. Вони можуть бути використані в роботі кейтерінгових компаній при організації різних форм обслуговування.

Термоконтейнери виготовлені з подвійного поліетилену, заповненого усередині шаром поліуретану. Вони відрізняються легкістю, удароміцністю, підвищеною зносостійкістю, мають відкидну кришку з силіконовою прокладкою та фіксатором. У верхній частині корпусу термоконтейнерів виконані вплавлені ручки для їх переносу; також ручки забезпечують блокування контейнерів при їх зберіганні та транспортуванні в штабельованому стані.

На лицьовій панелі термоконтейнерів всіх серій (крім моделі 350 LCD) є розбірний протivoкапельний кран для розбору вмістимого. Кран розташований у поглибленій ніші, що охороняє його від поломок і забруднення. Завантаження рідкого продукту здійснюється через завантажувальний отвір безпосередньо в робочу камеру, використання додаткових ємностей при цьому виключається.

Термоконтейнери всіх серій випускаються в десяти кольорах, що спрощують кодування продуктів, вони оснащені клейкими етикетками із вказівкою назви продукту. Термоконтейнери забезпечують середнє зниження температури на 1,5 °C протягом години при зберіганні гарячих напоїв і середнє збільшення температури на 0,34 °C протягом години при зберіганні холодних напоїв.

Термоконтейнери серії LCD призначені для зберігання, транспортування та роздачі перших страв, соусів і напоїв у гарячому і охолодженому стані. Додатково вони можуть бути оснащені індивідуальними підставками, тримачами для приправ і диспенсерами для розливу.

Термоконтейнери серії UC призначені для зберігання, транспортування і роздачі соусів або напоїв у гарячому та холодному стані. Вони мають два режими подачі напою – безперервний і порціонний. Додатково термоконтейнери цієї серії можуть бути оснащені індивідуальними підставками і тримачами для приправ.

Термоконтейнери серії CSR призначені для зберігання, транспортування і роздачі гарячих і холодних напоїв. Вони мають оригінальний дизайн. Можливе додаткове оснащення термоконтейнерів цієї серії індивідуальними підставками та тримачами для приправ.

Пересувні контейнери BLANCOTHERM призначені для зберігання і транспортування великих об'ємів кулінарної продукції без нагрівання або з конвекційним нагріванням. Вони є складовою ланкою об'ємного кейтерінгу від компанії BLANCO (Німеччина).



Рис. 7. Термоконтейнер BLT 1220 EB

Корпус термоконтейнерів виконаний з нержавіючої сталі. Шар теплоізоляційної прокладки дозволяє підтримувати температуру в робочій камері термоконтейнерів на заданому рівні в діапазоні температур від 0 °С до +100 °С. На бічну панель термоконтейнеру винесена шкала термометра, що показує фактичну температуру в робочій камері, і терморегулятор (для моделей з конвекційним нагріванням). Всі моделі термоконтейнерів оснащені високоміцними напрямними роликами (колесами) для їх вільного переміщення.

Пересувні термоконтейнери розраховані на зберігання та транспортування кулінарної продукції в гастроємкостях GN. Завантаження гастроємкостей у робочу камеру термоконтейнерів горизонтальне, модель термоконтейнеру BLT 820 EBTF має комбіноване завантаження (горизонтальне та вертикальне). Комплектація гастроємкостей у робочому об'ємі пересувного термоконтейнеру може бути різною і залежить від їх конкретних розмірів і порівнянності температури зберігання різних видів кулінарної продукції.



Рис.8. METOS SERVIA 36

Контейнери для транспортування страв на підносах серії METOS SERVIA (Фірма «METOS», Фінляндія) призначені для транспортування гарячих обідів на стандартних підносах при системі їх комплектації на кухні. Вони можуть бути

використані в системі кейтерінгу при обслуговуванні споживачів у лікарнях, офісах, інших установах. Особливо ефективно їх використання при обслуговуванні контингентів споживачів із чітко встановленими раціонами харчування.

Робоча камера контейнерів має безшовну конструкцію із закругленими внутрішніми кутами. Стінки корпусу апарата двошарові, із прокладкою з термоізоляційного матеріалу. Дверцята контейнерів оснащені розсувною системою, що дозволяє заощаджувати місце при їх відкриванні, а також вони мають блокування для відкритого і закритого положень.

Піднос зі скомплектованими обідами встановлюються на дротові напрямні. Конструкція контейнерів виконана на металевих гумових колесах діаметром 200 мм. Додатково контейнери оснащені буксирними штангами, механізмами блокування коліс, підсобними полками. Верхня панель контейнерів має дротове огороження, що дозволяє додатково розміщувати на ній посуд, прилади, серветки тощо. Передбачено автоматизовану мийку контейнерів і всіх комплектуючих за допомогою спеціальних мийних машин.



Рис. 9. METOS A LA CARD 80

Серія пересувних мармитів A la card (Фірма «METOS», Фінляндія) призначена для децентралізованої роздачі кулінарної продукції і може використовуватися в системі кейтерінгу для обслуговування бенкетів, фуршетів, пікніків і т.д. Модельний ряд пересувних мармитів цієї серії поєднує різні конструктивні рішення і дозволяє виконувати найрізноманітніші вимоги до роздачі їжі.

Всі моделі пересувних мармитів виконані з нержавіючої сталі, робочі елементи мають закруглені кути та безшовну конструкцію. До складу мармитів можуть входити дві або три мармитниці, одна – дві теплових шафи, низькотемпературне відділення. Всі розміри робочих елементів гастронормовані і розраховані на використання гастроремкостей GN.

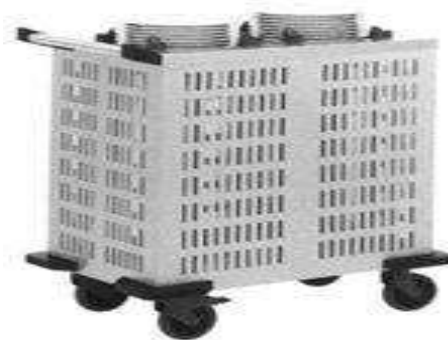
Робочі ванни (мармитниці) закриваються теплоізолюваною розсувною кришкою, розсувні частини якої служать підсобними столиками та дозволяють роздавати кулінарну продукцію прямо з мармиту.

Теплові і холодильні шафи мають високий ступінь теплової ізоляції бічних поверхонь і дверцят. Для установки гастроємкостей формату GN 1/1 з боків шаф виконано 4...6 пар напрямних рейок.

Всі моделі пересувних мармитів оснащені бампером і чотири металевими гумовими колесами діаметром 160 мм, два з яких є поворотними і мають блокування. Для зручності транспортування додатково пересувні мармити можуть комплектуватися буксирною штангою.



а



б

Рис. 10. Диспенсори для роздачі тарілок:
а – 2 SHE 26 – 31; б – 2 SEK 26 – 31

Диспенсери для роздачі тарілок BLANCO INMOTION (фірма «BLANCO», Німеччина) призначені для зберігання, транспортування та роздачі тарілок різного діаметра. Вони можуть використовуватися як у стаціонарних лініях роздачі, так і в системі кейтерінгу при обслуговуванні бенкетів, фуршетів, пікніків.

Диспенсери виконані з нержавіючої сталі, являють собою металевий короб на чотирьох гумових металевих колесах, два з яких мають блокування. По кутах диспенсеру встановлені буфери. У верхній частині панелі виконані один або два отвори (гнізда) для тарілок. Подача тарілок здійснюється вижимним пристроєм. Для запобігання забруднень і дотримання гігієнічних норм зверху тарілки закриваються куполоподібною кришкою.

Компанія BLANCO випускає моделі диспенсерів для роздачі тарілок з підігрівом для порціонування гарячої кулінарної продукції, а також нейтральні моделі диспенсерів для споживання охолоджених страв і виробів. Моделі з нагріванням мають панель керування, на яку виведена рукоятка терморегулятора, що дозволяє встановлювати задану температуру нагрівання тарілок, а також тумблер включення з лампою індикації нагрівання. Апарати також мають спіральний електрокабель із вилкою для підключення диспенсеру до електричної мережі. На рівні верхньої панелі диспенсерів всіх моделей виконана ергономічна ручка для маневрування апарата при пересуванні.

Пересувні регульовані візки для тарілок ADC 4, ADC 6 і пересувний регульований візок для підносів і тарілок TDC 30 (фірма «CAMBRO», США)

призначені для зберігання і транспортування чистих тарілок і підносів до місця проведення кейтерінгового обслуговування, а також для збору використаних посуду та підносів і транспортування їх на базове підприємство. Візки виконані з удароміцного литого поліетилену. Конструкція візка розташована на чотирьох металевих гумових колесах, два з яких є поворотними, а два інші оснащені фіксаторами.



Рис. 11. Диспенсори для роздачі тарілок:
а – ADC 4; б – TDC 30

Маневреність візків забезпечується за допомогою литих ручок, виконаних із двох сторін їх конструкції.

Завантаження і вивантаження візків може здійснюватися одночасно із двох сторін, у моделі TDC 30 – з однієї сторони. Відмінною рисою візків даних моделей є можливість регулювання внутрішнього простору візків так, щоб воно підходило для збору та зберігання тарілок різних розмірів.

Для цього в основі візків виконані пази, у які вставляються роздільники внутрішнього простору. Кріплення роздільників здійснюється за допомогою фіксуєючої ручки на задній частині візка. Закруглені кути візка і роздільників запобігають утворення відколів і тріщин на тарілках і підносах.

Санітарну обробку візків проводять шляхом мийки гарячою водою або обробки парою. При зберіганні чистого посуду та підносів зверху візки закриваються вініловим чохлам. Додатково візки можуть комплектуватися контейнером для сміття та тримачем для столових приладів.

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

Завдання 2. Підібрати посуд для подавання страв, розрахувати кількість посуду відповідно до запропонованого меню в методичних матеріалах. Дані по розрахункам занести до Таблиці 1.

Таблиця 1. - Підбір та розрахунок посуду

Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в 1 посуду	Назва посуду	Кількість посуду
Закуска «Смачні страви»	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				
Хліб житній	36			
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		

Завдання 3. Заповнити таблицю замовлення на посуд для індивідуального користування, столові прибори і столову білизну згідно меню Таблиця 4. (червоним шрифтом виділіть те, що потрібно прибрати і зеленим додайте посуд, якого не вистачає).

Таблиця 2. –Замовлення на посуд

Столові прибори, білизна	Кількість, шт./для перекладання страв
1	2
Тарілка закусочна	
Тарілка мілка столова	
Чашка бульйонна	
Ніж столовий	

1	2
Ніж рибний	
Ніж закусочний	
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**)

Таблиця 3. –Укомплектованість предметів МТЗ

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)
Вугілля з деревини; в'язанки дров; рідина для розпалювання, сірники	1 упаковки, 1 в'язанки, 1 пляшка, блок
Питна артезіанська вода	30 л
Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, соль, спеції)	За кількістю кухарів
Скатертини, льон, 1,8x1,8 м	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	1 пачка (50 шт.)
Тримачі для серветок (металеві)	2

Таблиця 4. - 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
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 «Пшенична»	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 _____ Власне ім'я Прізвище

Гол. бухгалтер _____ Власне ім'я Прізвище

Шеф кухар _____ Власне ім'я Прізвище

Змістовий модуль 2. Організація обслуговування відвідувачів кейтеринговою компанією

Тема 5. Види локацій кейтерингового обслуговування

Питання для обговорення

1. Складання меню комплексних обідів для повносервісного обслуговування в офісних приміщеннях.
2. Розкрийте особливості розроблення меню при кейтеринговому обслуговуванні в офісі.
3. Який посуд, інвентар та інструменти підготовлюють для перевезення замовленої продукції в офіс замовника при повно сервісному обслуговуванні?
4. Назвіть вимоги до приготування та реалізації холодних страв і закусок.
5. Перерахуйте вимоги до реалізації гарячих страв.
6. Розробка організації обслуговування повносервісного кейтерингу в приміщенні.
7. Визначення кількості столів, скатертин, офіціантів.
8. Визначення кількості столового посуду, наборів для комплексного харчування.
9. Складання заявки на отримання столового посуду.

Методичні матеріали

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 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.

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

**Таблиця 1. - Приклади складання комплексних обідів
Меню комплексних обідів (сума ____,00 грн)**

Дні неділі		Назва страв, напоїв	Вихід,	Ціна, грн	К-сть страв
1	2	3	4	5	6
Поне ділок	Комплекс № 1				
	1	Салат «Бірена» (шинка, свіжі помідори, яйця, сир, маслини, зелень, майонез)	150	17,50	30

Продовження таблиці 1

1	2	3	4	5	6
	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
	Комплекс № 2				
Понеділок	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
	Комплекс № 3				
Понеділок	1	Салат «Осінній каламбур» (свіжа капуста, свіжий перець солодкий, свіжі огірки, зелень, майонез)	150	15,40	25
	2	Булйон 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
	Комплекс № 1				
Вівторок	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	Комплекс № 2				
Вівторок	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	Комплекс № 3				
Вівторок	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6	І т.д.			

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 1.

– скласти заявку на отримання столового посуду із запасом 10 %. Дані систематизувати в Таблицю 2.

Таблиця 2. - 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 3. - 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 4. Нормативи часу при підготовці до повносервісного обслуговування наведено в Таблиці 5.

Таблиця 4. – Загальні поопераційні витрати часу при підготовці до повносервісного кейтерингового обслуговування

п/п	Найменування операцій	Найменування столової білизни, наборів і посуду	Витрати часу, секунда
1	Полірування		
2	Витирання вологого посуду і полірування		
3	Накривання столу		
5	Чищення і заповнення		

Таблиця 5. - 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, перечниці	18

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів у приміщенні

Питання для обговорення

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

Методичні матеріали

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

Для організації бенкету-фуршету використовують столи завдовжки 2 м, 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 10 м.

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

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

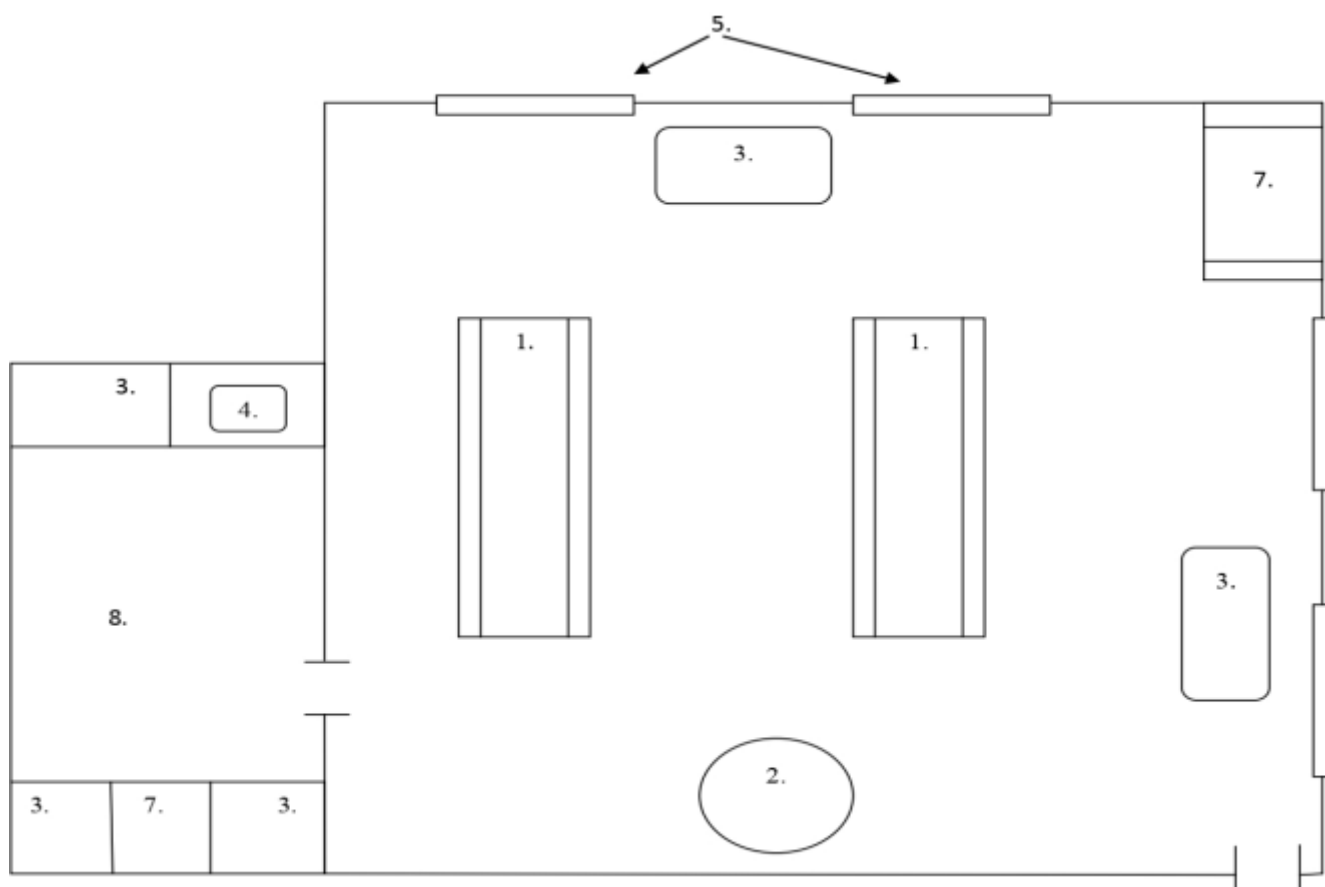


Рис. 1. Схема розташування столів, сервантів, допоміжних столів.

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

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; (25 см або 0,25 м);
 $L_{ск}$ – довжина скатертини, м; (2,5 м)
 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.

Таблиця 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		
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 овочево (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 шампіньйони	1/100	34,00		
20	Пиріжки з яблуками	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 урахуванням резерву (10%). Розрахунок столового посуду зводиться в таблицю 2.

Таблиця 2. - Розрахунок столового посуду

№ п/п	Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в одиниці посуду	Посуд для подачі	Кількість посуду/щипці для перекладання страв
1	2	3	4	5	6
1	Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон)	6	1	Закусочна тарілка	6
2	Канапе з червоною ікрою	30	5	Закусочна тарілка	6
3	Канапе з сиром і ананасом			Закусочна тарілка	
4	Шпажка з курячою грудкою і ананасом			Закусочна тарілка	
5	Шпажка зі свіжими овочами			Закусочна тарілка	
6	Шпажка з сиром і королівською креветкою			Закусочна тарілка	
7	Канапе з бужениною і чорносливом			Закусочна тарілка	
8	Рулет із лаваша з червоною рибою			Закусочна тарілка	
9	М'ясні делікатеси			Закусочна тарілка	
10	Асорті овочеve (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 таралетках			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	

Продовження таблиці 2

1	2	3	4	5	6
18	Овочі гриль			Дощечка дерев'яна	
19	Фаршировані шампіньйони			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	

Таблиця 3. - Замовлення на столові прибори і столову білизну

Столові прибори, білизна	Кількість, шт.
1	2
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	
Склянки для соків	
Набори для спецій	
Вази для квітів	
Скатертина	
Спідниця 30 м	

1	2
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 (5 шт. паперових на одну особу) і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники (2 шт. на одного), і рушники (2 шт. 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.

Алкогольні напої необхідно поєднувати зі стравами, які подаються. До закусок рекомендують міцні алкогольні 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 – 0,15 л, коньяку, горілки – 0,1 л, соків, води – 0,25-0,5 л. Остання позиція влітку може збільшуватися, взимку – зменшуватися.

Приклад розрахунку алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті фуршеті для 30 чоловік.

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

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

0,750 – ємність пляшки.

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

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

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:

- 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 1. Розрахуйте кількість порцій страв в запропонованому меню.

Завдання 3. Розрахувати кількість алкогольних та безалкогольних напоїв згідно із запропонованою картою напоїв (Таблиця 4).

Таблиця 4. - Карта напоїв для бенкету-фуршет на 150 осіб

№ з/п	Назва напою	Одиниці виміру (л)	Кількість
1.	Вино ігристе «Артемівське» біле, напівсухе	0,75	
2.	Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	0,75	
3.	Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія	0,75	
4.	Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	0,75	
5.	Каберне (червоне сухе) Україна	0,75	
6.	Кагор Український (червоне десертне)	0,75	
7.	Коньяк Мартель VSOP	0,50	
8.	Горілка «Неміров»	0,50	
9.	Вода мінеральна «Моршинська» газована	1,00	
10.	Вода мінеральна «Моршинська» н/г	1,00	
11.	Сік ананасовий	1,00	
12.	Сік вишневий	1,00	
13.	Сік яблучний	1,00	

Директор _____

Бухгалтер _____

Бармен _____

Тема 7. Корпоративний кейтеринг

Питання для обговорення

1. Організація підготовки та проведення бенкету-фуршету.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Оформлення повернення продукції.
4. Визначення загальної суми і авансу бенкет-фуршету.
5. Створення умов для організації робочого місця кейтеринговою компанією для приготування їжі в офісному приміщенні замовника.
6. Організація харчування на семінарах і ділових зустрічах.

Методичні матеріали

Корпоративний кейтеринг це більш офіційний стиль кейтерингу. Такий кейтеринг замовляють підприємства за різними причинами. Це може бути відкриття нового об'єкту, ділова нарада, переговори з інвесторами тощо. При такому виді від підприємства, що надає послугу кейтерингу завжди очікують найвищого рівня обслуговування та організації.

Кейтеринг з повним обслуговуванням – це вид виїзного обслуговування, при якому ресторан (кейтерингова компанія) за спеціальними замовленнями повністю бере на себе зобов'язання організації замовлення: розробку сценарію проведення свята, складання меню, приготування страв та напоїв, їх доставку на місце призначення, обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу, згортання роботи на місці проведення бенкету.

При прийнятті замовлення на повносервісне кейтерингове обслуговування сервіс-менеджер узгоджує із замовником організаційні питання, а саме: час надання послуг, місце проведення заходу і умови (розміщення залу для гостей, наявність гігієнічних кімнат, кімнат для персоналу, приміщення для приготування їжі, кондиціонування, аварійних виходів, можливість куріння, екологічні норми). При отриманні замовлення на корпоративний кейтеринг у приміщенні, заклади ресторанного господарства, як правило, йдуть за наступною послідовністю дій (рис. 1).

(Планування) – (Підготовка) – (Доставка) – (Розміщення) – (Обслуговування та прибирання)

Рис. 1. Алгоритм дій при організації кейтерингу з повним обслуговуванням

Деякі з цих пунктів можуть відрізнятися залежно від використання видів кейтерингу.

Планування. При плануванні кейтерингу підприємство отримує інформацію про замовлення, місце, кількість людей та сам вид кейтерингу. Також при цьому обговорюються деякі особливості: розважальна програма (якщо вона буде), ціна, кількість гостей та прибирання. У більшості випадків у кейтерингу використовують клінінгові підприємства. На даному етапі відповідальна особа може оглянути місце самого кейтерингу для планування розміщень столів, декору, офіціантських столиків тощо та розраховується потрібна кількість

офіціантів. Повне обслуговування потребує більше офіціантів, так як на одного офіціанта припадає набагато більше завдань, аніж при частковому обслуговуванні. В даній формі обслуговування на одного офіціанта можна навантажити до 6 людей. На даному етапі також планується меню, напої та прибирання. Якщо відома кількість гостей, можна поділити столи на групи та почати розміщувати столи як потрібно замовнику(якщо дозволено).

Підготовка. Передбачається приготування або замовлення страв та напоїв. Кейтерингові підприємства також можуть замовляти страви з інших підприємств ресторанного бізнесу або ж самі готувати їх. При приготуванні також може бути передбачено посуд для реалізації та зберігання продукції. Менеджер розраховує потрібну кількість офіціантів, посуду, продукції, сировини та покупну продукцію.

Доставка. Забезпечується привезення необхідного устаткування, продукції, напоїв, форми, посуду додаткових меблів тощо. Можуть використовуватися термоси, міні холодильники (при потребі). Продукція може прийти як у готовому вигляді так і у вигляді напівфабрикатів. На етапі доставки виділяється місце або кімната для офіціантів, де вони будуть переодягатися та при потребі відпочивати, там же зберігають посуд та продукцію.

Обслуговування є найскладнішим етапом організації кейтерингу. При обслуговуванні менеджер або організатор не може знаходитися в залі, тому тут ставлять старшого офіціанта який буде забезпечувати обслуговування VIP гостей або столик та відповідати за обслуговування у залі. На це місце підбирають найдосвідченішого офіціанта. Також є офіціанти, що допомагають головному у залі. Це можуть бути ті офіціанти, які стоять на каві-брейк або просто додаткові офіціанти. Так як це повне обслуговування то необхідно передбачити до зали основних та допоміжних офіціантів. Час кейтерингу може різнитися дуже сильно, тому, якщо кейтеринг буде довгим можуть прийняти більше офіціантів. Повне обслуговування передбачає те, що офіціанти завжди будуть біля столика та слідкувати за ним, а саме: подавати страви, напої, забирати брудний посуд, ставити чистий тощо. Для цього використовують дуже часто офіціантський столик або ще підставний столик. На ньому офіціант може порціонувати страву та подавати її.

Переваги кейтерингового обслуговування полягають у наявності індивідуального підходу до кожного заходу, гнучкості проведення та організації заходу в місці проведення, відсутності зайвих турбот щодо організації приготування та обслуговування.

Недоліками цього процесу є більша вартість послуги, ніж у ресторані, а також потреба у наявності підсобного приміщення для посуду і страв.

Завдання 1. Заповнити сегменти Таблиці 1, яких не вистачає.

Таблиця 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, кухарі
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

Завдання 2. Заповнити рахунок-замовлення (Зразок А) користуючись Таблицями 1 і 2. Відобразити в зміні рахунку (Зразок Б) повернення коштів за нереалізований Чай Gurmans чорний 10 порцій і каву еспресо 20 порцій.

Кейтерингова компанія «Віват»
(найменування закладу
ресторанного господарства)

Зразок А
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 20.05.2024р

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.			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	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 з курячою грудкою і ананасом	6			Каберне (червоне сухе) Україна	9	160,00	
				Кагор Український (червоне десертне)	6	160,00	
Шпажка зі свіжими овочами				Коньяк Мартель VSOP	6	250,00	
Шпажка з сиром і королівською креветкою				Горілка «Неміров»	9	150,00	
Канapé з бужениною і чорносливом				Вода мінеральна «Моршинська» газована	50	36,00	
Рулét із лаваша з червоною рибою				Вода мінеральна «Моршинська» н/г	50	17,00	
М'ясні делікатеси				Сік ананасовий	50	25,00	
Асорті овоче́ве (перець, огірок, помідори, оливки)				Сік вишневий	50	25,00	
Сирне плато				Сік яблучний	50	25,00	
Бастурма							
Салат Цезар з куркою в тарталетках							
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 шампінйони	50			Хліб житній	100		200
				Еклери	50		400
				Всього:			

Продовження таблиці

1	2	3	4	5	6	7	8
Пиріжки з яблуками	50			З кавового буфету на 150 чол.			
Пиріжки з джемом	50			Найменування	Кількість	Ціна	Сума
				Кава еспрессо	25		
				Кава Американо	25		
				Чай Gurmans зелений	25		
				Чай Gurmans чорний	25		
Всього:				Всього:			
Разом							?-

Ціни і суми перевірені Аванс №35 від 02.04. 23р. _____

Іванов П.О. Доплата №354 від 20.05.23р. _____

(калькулятор) В т.ч. за квіти №655 від 20.05.23р. 00 тис. 00грн. 00 коп.

«20» травня 2023 р Всього отримано _____ тис. грн. 00 коп.

Отримав касир Вітківський А.С.

Зразок Б

Зміна рахунку

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

Менеджер кейтерингової компанії Зіневич В. О. Замовник Шкуринський В. М.
 Відповідальний за обслуговування
 Адміністратор Самійленко І.О. _____ (підпис)

Таблиця 2. - 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	Канаше з червоною ікрою	1/80	112,00	30
3	Канаше з сиром і ананасом	1/80	30,00	30
4	Шпашка з курячою грудкою і ананасом	1/80	31,00	30
5	Шпашка зі свіжими овочами	1/80	28,00	30
6	Шпашка з сиром і королівською креветкою	1/80	43,00	30

Продовження таблиці 2

1	2	3	4	5
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 овочеве (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 тарталетках	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 _____

Таблиця 3. - 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 до таблиці 4.

Таблиця 4. - 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-рахунка	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 торговельний	35	?	354	?	?	14.05.23	Самійленко І.О	?	400,00	Самійленко І.О

Розписка в отриманні _____

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

Питання для обговорення

1. Організація підготовки до проведення бенкету.
2. Кейтеринг для осіб з особливими діетарними потребами.
3. Аналіз асортименту страв кейтерингової компанії для людей з діетарними потребами.
4. Дослідження особливостей сигарного етикету.
5. Визначення обладнання та інвентарю вітольє.
6. Кальянна справа.
7. Дослідження впливу кальяну на організм людини.
8. Кейтеринг на вишколах і тренінгах.

Методичні матеріали

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 званих вечерь).

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 курильна 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.


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.

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
	Сигарний столик	Це декоративний столик, стандартного розміру немає з хьюмідором і сигарними аксесуарами (сірниками, запальничками, пробійниками, гільйотинами тощо).
І т.д.		

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
	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.

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 фінансову привабливість кальян-бару?

- 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.

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. Висота малого кальяну:

- а) 30-55 см;
- б) 15-30 см;
- в) 10-15 см.

17. Яка речовина використовується в якості зволожувача при виробництві тютюну для кальяну:

- а) гліцерин;
- б) нікотин;
- в) ефірне масло.

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%.

3. 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 XIX 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. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу, їх характеристика. Класифікація кейтерингових послуг.
8. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.
9. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу фуршет.
10. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу «шведський стіл».
11. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу кава-брейк.
12. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу коктейль.
13. Охарактеризуйте виїзне ресторанне обслуговування по типу пікнік або барбекю.
14. Розкрийте виїзне ресторанне обслуговування по типу бенкет.
15. Охарактеризуйте особливості виїзного ресторанного обслуговування по типу доставка обідів.
16. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.
17. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
18. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування.
19. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
20. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування.
21. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції.
22. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів.
23. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів.
24. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування.
25. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення.
26. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі.
27. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування.

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

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

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

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

32. Розкрийте процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

33. Розкрийте суть кейтерингу у приміщенні та за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням.

34. Дайте характеристику соціальному кейтерингу.

35. В чому полягає суть роз'їзного кейтерингу.

36. Які особливості організації концертного кейтерингу.

37. Розкрийте процес підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування.

38. Які особливості укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Для чого складають рахунок-замовлення при кейтеринговому обслуговуванні.

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

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

41. Розкрийте послідовність сервірування столів та суть організації обслуговування гостей на заходах.

42. Укажіть процес згортання повносервісного кейтерингового обслуговування.

43. Розкрийте процес доставки готових обідів співробітникам компанії.

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

45. Розкрийте суть організації харчування на семінарах, ділових зустрічах, корпоративах.

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

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

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

49. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.

50. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.

ГЛОСАРІЙ

А

Аванзал – приміщення в ресторані для очікування, збору та відпочинку учасників свята.

Авторесторан – ресторан, облаштований в автобусному салоні або спеціальному причепі. Використовується як мобільний засіб тимчасового обслуговування у тих місцях, де відсутні звичайні стаціонарні ресторани, наприклад, у місцях позаміського відпочинку, під час проведення фестивалів, масових свят та гулянь.

Алкогільні напої – горілка, настоянки, лікєро-горілчані вироби, виноградні та плодово-ягідні вина, коньяки.

Американський сервіс – їжа готується та накладається до тарілок безпосередньо на кухні. Офіціанти розносять та розставляють тарілки гостям.

Американський сніданок – різновид англійського сніданку, тобто повний сніданок, який зазвичай складається з фруктового соку, кави або чаю, булочки з маслом, джему, тостів та гарячої страви (вівсяної каші, яєчні з шинкою та іншого).

Англійський сервіс – офіціант накладає їжу на тарілку гостя на приставному столику, потім подає її з правого боку.

Англійський сніданок – набір страв, який включає, на відміну від легкого континентального сніданку, повний набір страв, що пропонуються мандрівникам у ранковий час у готелях, ресторанах, кафе; зазвичай складається з фруктового соку, чаю або кави, булочки з маслом, джему, грінок та гарячої страви (вівсяної каші, бекону, яєчні, сосиски).

Аперитив – слабкі спиртні або безалкогольні напої та легкі закуски, які пропонуються гостям для збудження апетиту перед основною їжею.

Асортиментний мінімум – певна кількість страв та напоїв, яка повинна бути у продажу кожного дня.

Афтедінєр-дринк – група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Б

Бальзами – це високоекстра активні алкогільні напої міцністю 30-45% об., приготовані з використанням численних настоїв трав, спиртованих соків, морсів, ефірних масел, меду.

Бєнкет – святковий званий обід або вечеря, який організують на честь кого-небудь або чого-небудь.

Банкетний зал – основне приміщення ресторану, де відвідувачі обідають або вечеряють, відпочивають або справляють ювілей (свято).

Банкет з повним обслуговуванням – форма обслуговування банкету, коли всі учасники свята сидять за сервірованим столом, на якому не ставлять закуски, страви, напої, а їх подають офіціанти в обнос.

Банкет з частковим обслуговуванням – форма обслуговування банкету, характерна для банкетів неофіційного характеру, коли на стіл ставлять частину закусок, але учасників банкету обслуговують офіціанта.

Бариста – людина, яка професійно готує різні види кави.

Бездонна чашка – система подачі кави та інших напоїв, коли відвідувачі можуть скільки завгодно разів наповнювати свої чашки напоєм без додаткової оплати.

Бізнес-ланч – обід для ділових людей у будні з 12 до 16 години за окремим меню, яке містить 4-5 холодних закусок, 2-3 перші страви, 3-4 другі страви, 2-3 десерти та гарячі напої (чай, каву).

Білизна столова – в ресторанах та інших підприємствах харчування певної категорії до столової білизни відносяться полотняні скатертини та серветки. Кількість столової білизни залежить від категорії підприємства харчування.

Бар – спеціалізоване підприємство громадського харчування для швидкого обслуговування відвідувачів за стійкою бару нарівні з обслуговуванням за столиками.

Бармен – службовець бару, до обов'язків якого входить обслуговування відвідувачів: утримування бару, продаж напоїв та закусок, виготовлення коктейлів тощо.

Болоньезе – страва з тушкованого м'яса, молока та томатів.

Бранч – неформальний вид відвідування між сніданком та обідом у вихідні дні.

Бренд – відома торгова марка.

В

Вагони-ресторани – наявні у поїздах далекого слідування і призначені для пасажирів, які в знаходяться в дорозі. До меню вагонів-ресторанів входять холодні закуски, перші та другі страви, гарячі напої, комплексні обіди, дорожні набори; у пакетах, кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні та фруктові води тощо.

Вимірювальний посуд – застосовується в барах і буфетах для вимірювання порцій напоїв. Це вимірювальні склянки на 100 та 200 кубічних сантиметрів.

Вина десертні – це вина, вміст етилового спирту в яких становить 12-17% об. при вмісті спирту природного бродіння менше 3% об. За вмістом цукру вони поділяються на напівсолодкі (8-12%), солодкі (13-20%) і лікерні (21-35%). За способом виробництва виділяють десертні вина спеціальних найменувань: кагор, мускатні вина, і малага і токайські вина.

Вина натуральні – це вина, зроблені з одного основного сорту винограду з використанням не більше 15% інших сортів.

Вина столові – ординарні вина невисоких сортів та смакових якостей, які вживаються здебільшого під час звичайних прийомів їжі.

Висока кухня – страви, виготовлені з високоякісних продуктів безпосередньо перед подачею на стіл. Лише тоді вони набудуть справжньої насолоди своєю свіжістю, смаком та ароматом; клас повара, його досвід, декорація страви та її презентація, що підносить їжу в ранг мистецтва.

Віскі – це міцноалкогольний напій, який одержують із солоду, ячменю, вівса або інших зернових. Залежно від використаної сировини віскі поділяються на три типи: солодове, зернове, змішане. На якість віскі, крім вихідної сировини, впливає чистота води, залах торфу і багатовіковий досвід приготування знаменитих видів солодового віскі в Шотландії та Ірландії. Міцність віскі від 40% об.

Вітольє – це людина, яка має професійні знання про сигари, їх марки і формати.

Вода газована – мінеральна вода, яка містить у своєму складі вуглекислий газ, що створює маленькі пухирці газу. Подається як прохолодний напій у ресторанах, кафе, барах.

Вокзальний ресторан – розміщується на залізницях та на аеровокзалах. Працює цілодобово з характерним обмеженим набором (прав, закусок, напоїв, невисоким рівнем цін і відносно швидким обслуговуванням).

Г

Гала-вечеря – святковий обід або вечеря, найчастіше з концертною програмою, який влаштовують на випадок завершення будь-якого масового заходу, наприклад, завершення конгресу, фестивалю.

Гардероб – приміщення для верхнього одягу відвідувачів ресторану, обладнане двосторонніми секційними металевими вішалками з розсувними кронштейнами.

Гарнір – приготовані для їжі овочі, макарони, каші, зелень, які додають до м'ясних або рибних страв як смакову добавку або прикрасу.

Глінтвейн – гаряче вино з додаванням цукру та прянощів.

Гостинність – повага до гостя та щирість при частуванні. Стала характерною рисою слов'янського народу. «Кожний мандрівник був для слов'ян немов священим: зустрічали його з ласкою, частували з радістю, проводжали з шанобливістю...».

Горілка (традиційно російський міцний алкогольний напій) – це оброблена і ретельно відфільтрована суміш ректифікованого етилового спирту та спеціально підготовленої води. У деякі види горілки вводять невелику кількість добавок, які надають напою м'якого смаку, не впливаючи на його колір і аромат. Міцність горілки від 40%.

Грапа – італійський спиртний напій з виноградних відходів (шкірки, черешків, серцевини ягід та іншого), які отримують після збражування соку.

Графин – скляна посудина, глечик без носика для води або вина.

Грог – гарячий напій з коньяку (або рому) і цукру, розведений окропом.

Гурман – любитель і знавець тонких, вишуканих страв, ласунка. Деякі туристські фірми організують спеціальні тури для гурманів, де головною метою подорожі є знайомство туристів з найбільш смачною їжею країни, яку вони відвідують.

Д

Девонширський чай – післяобідній чай з булочками, згущеними вершками і джемом (родом з Девону, графства на південному заході Англії).

Дегустація – куштування їжі, напою; зняття проби з вина.

Декантація (декантирування) – переливання вина з пляшки у графин таким чином, щоб осад залишився на дні пляшки.

Делікатес – вишукана, тонка, дорога страва з м'ясних, рибних, фруктових продуктів, яку зазвичай подають під час святкових званих обідів, бенкетів, прийомів.

Десерт – солодкі страви або фрукти, які подають наприкінці обіду, вечері. Десертні страви зазвичай включаються до меню, за яким обслуговуються індивідуальні туристи та групи туристів.

Десертне приладдя – столові прилади, що включають ложку, ніж, виделку: десертна виделка використовується для подачі солодких страв – пудингу, мусу, компоту, морозива, кремів; десертними виделками і ножами сервірують стіл, коли в меню присутні фрукти, фруктові салати.

Десертні вина – натуральні або міцні вина з вмістом спирту 12-17% і цукру 2-35%. До десертних належать такі вина, як токайське, малага, кагор, мускатне та інші.

Дижестив – напої, які подають після їжі для стимулювання травлення і шлунку, об'ємом 50-100 мл.

Дипломатичний сніданок – подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Дискобар – бар із місцем для танців, який працює до другої-третьої годин ранку, а іноді й до ранку.

Доготовочні цехи – холодний та гарячий цехи, де кухарі займаються приготуванням холодних закусок, кулінарних страв, їх оформленням і реалізацією до залів ресторану та філіалів підприємства.

Допоміжні приміщення ресторану – приміщення для роздачі, під склад, для тари та зберігання санітарно-технічного інвентарю.

Е

Експрес-сніданок – використовується для організації харчування в номерах готелю. Меню: асортимент молочних та кисломолочних продуктів, асортимент свіжовипечених хлібобулочних виробів, фруктові страви та фрукти в асортименті, гарячі напої з різноманітними наповнювачами.

Еногастрономія – поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Етикет – сукупність історично сформованих правил поведінки людини у суспільстві.

Етикетка – фірмові знаки, які надають різним харчовим продуктам, у першу чергу тим, які дорого коштують і зберігають протягом десятиріч, а іноді навіть століть певний якісний та смаковий стандарт.

Етнічний або національний стиль – стиль, який відображає культуру, традиції та звичаї країни.

З

Завчасна сервіровка – сервіровка тарілкою, приладдям і фужером до початку обслуговування.

Заготівельні цехи – овочевий, м'ясний, рибний цехи та цех з переробки птиці.

Закуска – характер і форма страви, яку подають самостійно або у складі обіду; може бути холодною та гарячою.

Закуска легка – невеликі порції їжі: тартинки, картопляні чіпси, солоні горішки, які часто вживають разом з алкогольними напоями для збудження апетиту перед початком обіду (вечері).

Закуска холодна – овочеві, м'ясні, рибні салати, копченина, соління, маринади, які пропонують на початку основної страви.

Закусочне приладдя – столове приладдя – ніж, виделка, які подають до холодних страв та закусок усіх видів і деяких гарячих закусок: смаженої шинки, яєчні, млинців тощо.

Закупний товар – товар, що його купує заклад ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без оброблення у закладі.

Зал-експрес – зал, створений для прискореного обслуговування відвідувачів з обмеженою обідню перервою, містить невелику кількість посадкових місць (40-50), обслуговується бригадою з чотирьох офіціантів; меню виглядає як комплексний обід, який складається з чотирьох страв (холодна закуска, перша страва, друга гаряча страва, десерт).

Замовлення – письмове або усне доручення будь-кому що-небудь виготовити, зробити, продати, наприклад, замовити їжу в ресторані, квитки до театру тощо.

Заправка – компонент, який додається до їжі, але не є обов'язковим у рецептурі, суттєво покращує смак страви (масло, сметана, соуси та інше).

Захід весільний – захід з приводу одруження, часто супроводжується святковим коктейлем або обідом. Значна кількість готелів і ресторанів рекламують свої можливості організації весільних свят.

I

Ігрісті вина – легкі вина з освіжаючим смаком, при наливанні у келих піняться та «грають» (виділяють вуглекислий газ у вигляді маленьких пухирців).

K

Кабаре – кафе або ресторан з естрадною програмою.

Кава-еспресо – зазвичай міцна кава, яка готується шляхом пропускання пари під високим тиском крізь дрібно мелені кавові боби. Готується у кавоварках великої потужності, найчастіше – автоматичних.

Кава-брейк (кава-пауза) – організація фуршетних столів для обслуговування учасників нарад або конференцій. Подають тістечка, пиріжки, печиво, бутерброди, канапе, каву, чай, мінеральну воду.

Кавовий буфет – буфет у ресторані, призначений для приготування та відпуску кави, чаю, обладнаний кавоваркою, кавничкою, електроплитою, кип'ятильником, холодильною шафою.

Кава по-варшавськи – готують на пряженому молоці з додаванням цукру та розливають у чайні чашки. Коли відпускають, у чашку кладуть гарячу молочну пінку.

Кава по-віденськи – це готова чорна кава, приготована з додаванням цукру. Її подають у чайній чашці або склянці з підсклянкою. Коли відпускають, додають вершки, збиті з цукровою пудрою.

Кава по-ірландськи – подають на тарілці: кавову чашку на блюдці з ложкою, підігріте віскі у склянці, цукорницю та вершки. У присутності гостя офіціант наливає чорну каву у чашку, доливає її нагрітим віскі та додає зверху збиті вершки.

Кава по-мексиканськи – у чашці змішують рівні частини приготованих кави та какао, і додають вершки.

Кава з морозивом (глясе) – це готова чорна кава з цукром, охолоджена до 8-10 градусів. Відпускають у склянці конічної форми зі стовщеним дном, спочатку наливають каву, кладуть кульку вершкового морозива та негайно подають.

Кава-комплект – кавник та молочник, які подають з круасанами, маслом і варенням.

Кава по-турецьки – дрібно мелена, міцна кава, зварена у воді з цукром у спеціальному посуді – джезве. Подається разом з кавовою гущею у маленьких чашках.

Кагор – солодке вино, яке містить 16% спирту та 16-20% цукру.

Канapé – маленькі бутерброди різної форми. Продукти укладаються на м'якоті білого хліба у вигляді малюнка, оформляються зеленню, овочами. У холодному вигляді канapé зазвичай подають як закуску перед аперитивом; у гарячому вигляді – перед основною стравою.

Кап-тестер – кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Капучино – італійська назва кави, приготованої з пінкою, додаванням збитих вершків та присипаною шоколадною глазур'ю.

Карпаччо – скибочки сирого м'яса у соусі.

Карта вин – оформлений у вигляді меню : список найменувань вин, які наявні у ресторані або кафе у продажу, із зазначенням їх вартості.

Кейтеринг – обслуговування поза приміщень, підприємств харчування. Відповідає традиційному комплексному обслуговуванню, що включає приготування їжі, сервіровку столу, надання допомоги у проведенні заходу поза закладу харчування. Характерними прикладами такого обслуговування є організація бенкетів, фуршетів, весіль та інших заходів.

Класифікація готельного харчування:

RO (або АО – в Іспанії) – повна відсутність харчування;

BB – до вартості проживання включено тільки сніданок (шведський стіл).

Додаткове харчування – за окрему плату в ресторанах і барах готелю;

НВ – у вартість включено сніданок і вечерю (шведський стіл);

FB – триразове харчування: сніданок, обід і вечеря (шведський стіл);

Extended FB – триразове харчування та напої під час трапези (алкогольні та безалкогольні місцевого виробництва в асортименті);

All inclusive – сніданок, обід і вечеря (шведський стіл). Протягом дня пропонуються напої (алкогольні та безалкогольні місцевого виробництва). Залежно від категорії готелю клієнта порадують додатковим харчуванням. Це може бути другий сніданок, полуденок, пізня вечеря, легкі закуски, барбекю у барах готелю;

Ultra all inclusive – сніданок, пізній сніданок, обід, полуденок і вечеря (шведський стіл). Достатній вибір солодощів, десертів, усіляких закусок, а також широкий вибір напоїв місцевого та імпортного виробництва. Більшість готелів пропонують клієнтам додаткове безкоштовне харчування у ресторанах з кухнею різних країн світу.

Коктейль-зал – торговельний зал ресторану, розташований в окремому приміщенні або вестибюлі, гармонійно вписується до групи торговельних приміщень і разом із тим відрізняється своїм оформленням. У ньому відбувається обслуговування за типом «бенкет-коктейль» для учасників фестивалів, нарад, конференцій.

Коктейль – суміш алкогольних і безалкогольних напоїв із додаванням цукру, прянощів, фруктів і деяких інших компонентів. Зазвичай коктейль включається до прохолодних напоїв, які пропонують відвідувачам ресторанів, кафе, барів.

Коктейль-бар – бар, в якому готуються та реалізуються змішані напої (коктейлі) у широкому асортименті, коньяки, фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски.

Коктейль-хол – бар з широким асортиментом змішаних та алкогольних напоїв; найчастіше розміщується при ресторанах і готелях. Працює переважно увечері. Містить танцювальний майданчик. Обслуговування відвідувачів комбіноване: за барною стійкою – бармен, а в залі – офіціант.

Колекційні вина – марочні вина, особливо високої якості, котрі витримуються не менше ніж 3 роки у пляшках.

Колекційні коньяки – марочні коньяки, додатково витримані у дубових бочках і бутах більше ніж 5 років.

Континентальний сніданок – стандартний набір страв у ранковому меню, який пропонується туристам у готелях, ресторанах, кафе. На відміну від англійського сніданку, континентальний у більш легкий за своїм складом. До нього зазвичай включають каву або чай, булочку, масло, джем. У країнах Північної Європи він може бути доповнений сиром, холодним м'ясом або рибою.

Концептуальний ресторан – високотехнологічний заклад харчування з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачене у ресторані.

Коньяк – це оригінальний спиртовий напій світло-золотавого кольору, що має складний аромат з відтінками ванілі та м'який гармонійний смак, одержаний у результаті подвійної перегонки сухого виноградного вина з наступною витримкою відгону в дубових бочках. Міцність коньяку не менше ніж 40% об. Якість коньяку, що виробляється у Франції, визначається за спеціальною позначкою на етикетках пляшок:

V.S. – коньяки, що мають витримку в бочці не менше 2,5 років;

V.S.O.P. – коньяки з витримкою в бочці не менше 4 років;

V.V.S.O.P. – коньяки з витримкою в бочці не менше 5 років;

X.O. – це коньяки з витримкою в бочці 6 і більше років.

Коркидж – певна такса, яку відвідувачі ресторану, кафе сплачують цьому закладу за право принести з собою для вживання алкогольні напої.

Креманка – скляний кришталевий або мельхіоровий посуд круглої форми діаметром 90 см на високій, середній або низькій ніжці, призначений для подачі солодких страв, місткістю 150-200 мл.

Кришталю – сплав найкращих сортів скла, свинцю (24%) або срібла (для прозорості).

Крутон – грінка, маленький кубик підсмаженого хліба; подають до супів, салатів або овочевих страв.

Куверт – сервіровка столу столовим приладдям у ресторані, кафе на одну персону. Найчастіше використовується як облікова одиниця при плануванні роботи підприємства та оцінюванні результатів його діяльності.

Кулінарія – наука або мистецтво гарної їжі та напоїв.

Кухня – стиль приготування і асортимент ресторанних страв, наприклад, європейська, східна, китайська кухня; приміщення для приготування їжі або штат кухарів.

Л

Лазанья – локшина з м'ясом та пармезанським сиром, запечена у м'ясному соусі.

Ланч – час надання – від 10.00 до 14.00. Прийнято проводити у святкові дні.

Лід фраппе – фруктовий лід.

Лікero-горілчані вироби – алкогольні напої, що містять барвники, ароматизатори та смакові речовини, а більшість з них і значну кількість цукру.

Лунко (італ.) – різновид кави еспресо – «довгий чорний ковток».

М

Мараскін – італійський лікер з кислої (мараскінової) вишні.

Марміт – обладнання, що дозволяє підтримувати певну температуру виробів.

Марципан – густа паста з роздрібненого мигдалю і яєчних білків; використовується у кондитерському виробництві, особливо для виготовлення петіфур (див. також «петіфур»), а також для прикрашання фруктових тортів.

Мельхіор – це сплав міді (80%) та нікелю (18-20%).

Меню – асортиментний мінімум, перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів (з зазначенням вартості і виходу), розташованих у певній послідовності та пропонувані відвідувачам ресторану протягом усього робочого дня.

Меню «а ля карт» – форма обслуговування відвідувачів ресторану, коли відвідувач обирає страву із запропонованого йому меню за своїм смаком та бажанням і сплачує її за встановленими цінами. Харчування за цим меню включається до комплексного обслуговування туристів, які користуються високими класами обслуговування. У цих випадках вартість харчування входить до вартості пакета послуг.

Меню «дю жур» – перераховують чергові, тобто денні страви.

Н

Німецький сервіс – їжа розкладається на велике блюдо та ставиться на стіл на доступній від гостя відстані, щоб він зміг обслужити себе сам.

О

Обідній зал – торговельний зал у ресторані готелю, пансіону, де організовується щоденне харчування проживаючих клієнтів згідно із запропонованим меню.

Обслуговування двома офіціантами (віденська система) – обидва офіціанти працюють разом і несуть однакову відповідальність. Один подає напої, зустрічає та розміщує гостей, приймає замовлення та отримує гроші за рахунком, а другий офіціант приносить і подає страви, забирає використаний посуд. Столи готують до зустрічі нових відвідувачів обидва офіціанти.

Обслуговування з блюд – форма обслуговування на бенкетах, званих обідах, коли готова їжа розноситься на великих плоских блюдах і розкладається офіціантом на індивідуальні тарілки кожному гостю. Іноді гостям пропонується власноруч покласти з великого блюда на тарілку бажану для нього кількість їжі.

Обслуговування за столиком – звичайна форма обслуговування у ресторані або інших підприємствах харчування: відвідувачі, які сидять за столом, передають офіціанту замовлення, і він за встановленим порядком подає замовлені страви до столу.

Обслуговування на тарілках – найбільш розповсюджена форма обслуговування в ресторані, коли готова їжа порціями розкладається на індивідуальні тарілки на кухні і у такому вигляді подається офіціантом окремо кожному відвідувачу, який замовив страву.

Офіціант, офіціантка – службовець ресторану, кафе та інших підприємств громадського харчування, який подає відвідувачам замовлену їжу та обслуговує їх за столиком.

Офіційний прийом – прийом, коли присутні запрошені на нього через власний статус.

П

Пармезан – дуже твердий сухий сир, часто використовується в італійській кухні (походить з Парми, міста на півночі Італії).

Петіфур (фр.) – маленьке фігурне тістечко або бісквіт. Пряні петіфури подають до аперитивів.

Пізній сніданок – час надання – з 10.00 до 14.00. Заведено проводити у святкові дні. Подають: гарячі і холодні напої, булочки, масло, джем, ковбасу, сир, супи, гарячі м'ясні страви, десерти. Форма пропозиції – буфет.

Пікантний – гострий, апетитний.

Пітта (грец.) – плоский, круглий двошаровий хліб, який нарізають і наповнюють начинками.

Піцца (італ.) – форма з тіста у вигляді тарілки, наповнена різною начинкою, зазвичай це сир, томати, зелень.

Повносервісний ресторан – широкий вибір страв, особливо порційних. Страви, які тут готують, належать до розраду високої кухні.

Погрібок винний – приміщення у підвальному поверсі ресторану, готелю, де у бочках або скляному посуді зберігаються високоякісні вина, які пропонують відвідувачам на спробу й на продаж.

Праліне – ласощі з мигдалю або фундука, підсмаженого у цукрі.

Приєм – келих вина – влаштовують його з нагоди відкриття виставок, фестивалів. У ролі напоїв пропонують переважно вина, у ролі закусок – сир, фрукти, закуски з них, маслини, оливки, канapé, тарталетки, профітролі з різними наповнювачами тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Приєм – келих шампанського – влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12.00 годині дня, тривалість не більше години. Подають тільки шампанське, але можна окремо подавати на тацях віскі, джин, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. У ролі закуски подають: канapé, сандвічі, валовини, тарталетки або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, фрукти, цитрусові тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Приєм-вечеря – розпочинається о 21.00 годині, а інколи і пізніше. Меню та вина прийому вечері в основному співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Приєм влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування національної опери, театру, концерту, арт-галереї тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь днів народження перших осіб держави.

Прийоми вечірні – час влаштування – з 16.00 до 23.00 години. Мають більш офіційний та урочистий характер. Види: «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет» (шведський стіл), «Вечеря».

Прийоми денні – час влаштування – з 12.00 до 15.00 години. Мають менш офіційний, але більш діловий характер. До них відносять: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Келих шампанського», «Келих вина».

Приєм ділового (робочого) сніданку – тривалість 1-1,5 години. Запрошується обмежена кількість гостей. Подають одну холодну, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву.

Приєм «Жур фікс» – звичайно влаштовується дружиною міністра або іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці),

або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштується регулярно, один раз на тиждень, певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийом схожий на «Чай». Запрошення розсилаються на початку сезону і діють увесь сезон. Залежно від обраного часу проведення може бути віднесеним до денних або вечірніх прийомів.

Прийом-коктейль – проводиться з 17.00 до 20.00 години. Тривалість 1,5-2 години. Столів для гостей із стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. Усі страви подаються офіціантами в обнос та на тацях різної форми. Меню схоже на меню прийому – келих вина.

Прийом-обід – найбільш почесний вид прийому. Влаштується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00-19.00 годин. Меню підпорядковується національним традиціям і включає: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску, суп, гарячу рибу, м'ясну страву чи страву з птиці, десерт одного чи двох найменувань, каву, чай. Асортимент алкогольних напоїв: горілка, настоянки, херес, шампанське, коньяк, колекції вина, столові білі та червоні вина. Тривалість прийому-обіду складає 2-3 години.

Прийом-раут – святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів-раутів можуть бути одягнені у національне вбрання.

Прийом-сніданок – починається о 12.00 або 13.00 годині і триває до 15.00 години. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин гості проводять за кавою. Влаштовують з нагоди приїзду та від'їзду послів, високих іноземних осіб та з метою підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами. Меню враховує національні традиції. Подають одну або дві холодні закуски, одну гарячу закуску, одну чи дві другі страви, десерт, каву, чай.

Прийом-фуршет – влаштовують з нагоди національного свята, ювілейних свят тощо. Без розсаджування за столами (гості їдять та п'ють стоячи). Запрошують залежно від події від 80 до 500 осіб. Час влаштування – 17.00-20.00 години. До складу меню входять усі групи страв. Оформлення страв – бенкетне. Всі страви дрібно порціоновані: їх можна наколотити виделкою (або шпажкою) і майже не користуватися ножем.

Прийом-чай, кава – влаштовують тільки жінки та для жінок. Наприклад, дружина міністра іноземних справ влаштовує «Чай» для дружин голів дипломатичних представництв, дружина посла – для дружин інших послів, дружина президента – для дружини президента іншої країни тощо. Час влаштування прийому – між 16.00-18.00 годинами. Тривалість 1-1,5 години. Меню обмежене: легкі закуски, канапе, сандвічі, десерт, кондитерські борошняні та цукрові вироби, цукерки, шоколад у асортименті; фрукти тощо. Чай чи каву у широкому

асортименті подають з цукром, вершками, молоком, варенням, джемом, лимоном, цукатами тощо. Подають десертні та сухі вина, а в деяких випадках – шампанське.

Приладдя столове – набір необхідних речей для їжі: ножі, виделки, ложки, тарілки, що використовуються для сервіровки столу на підприємствах громадського харчування.

Прес-бар – обслуговування представників преси при проведенні змагань, з'їздів, конференцій. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами.

Продукція власного виробництва – кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, що виробляє та продає заклад ресторанного господарства.

Протокол – це сукупність правил, умовностей і традицій, у тому числі й при обслуговуванні в ресторанах, барах, що дотримуються представництвом та офіційними особами у міжнародному спілкуванні.

Пунш – пряний, зігріваючий напій. Слово «пунш» виникло від давньогрецького «понгша», що значить «п'ять». Колись цей напій готували з п'яти компонентів.

Р

Равіолі – маленькі пельмені, начинені м'ясом або сиром. Подаються у супі або під соусом.

Ребрендинг – змінювання концепції бренду, перепозиціювання його на іншу соціальну або і демографічну групу, зміна цільової ніші.

Рестайлінг – змінювання фірмового стилю ресторану і дизайну його різних елементів, включаючи логотип.

Ресторан – підприємство громадського харчування, що пропонує гостям різноманітні асортименти страв складного й фірмового приготування, високий рівень сервісу, послуги офіціантів, метрдотелів, організацію культурного й розважального дозвілля клієнтів, корпоративного й бенкетного обслуговування.

Ресторан вищого класу – підприємство громадського харчування, яке пропонує оригінальний інтер'єр, широкий вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент вишуканих страв.

Ресторан-гриль – невеликий ресторан або секція ресторану, що спеціалізується на приготуванні м'ясних страв на металевій решітці-гриль.

Ресторан дієтичний – ресторан, в якому меню і режим харчування відповідають потребам дієти. Дієтичні ресторани входять до складу

лікувально-оздоровчих комплексів, де значна кількість відпочиваючих туристів потребує дієтичного харчування.

Ресторан люкс – підприємство громадського харчування, яке пропонує сучасний інтер'єр, високий рівень комфортності та різноманітність наданих послуг.

Ресторани на теплоходах – обслуговують пасажирів та туристів, які подорожують. Надаються сніданки, обіди й вечері. Обслуговування здійснюється офіціантами, але може застосовуватися й самообслуговування. На великих теплоходах може бути декілька ресторанів.

Ресторан першого класу – підприємство громадського харчування, для якого є характерними звичайність та оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

Ресторан самообслуговування – ресторан, де відвідувачі власноруч підносять від роздавальні до своїх столиків вибрані страви і напої. Відвідувачі або вносять фіксовану суму оплати за вибрані страви незалежно від їх кількості й асортименту, або сплачують їх через касу за встановленими для кожної страви цінами. Ресторани самообслуговування зазвичай створюються для організації швидкого харчування туристів у місцях їх масового перебування.

Ресторан спеціалізований – ресторан, що спеціалізується на приготуванні особливих страв, які складають основу ресторанного меню, а також на особливих формах обслуговування відвідувачів, наприклад, ресторан національної кухні, ресторан «дарунків моря», «ресторан мисливця» та інші.

Ретельна сервіровка – сервіровка столу, коли узгодження меню здійснюється заздалегідь, зазвичай застосовується при обслуговуванні весільні, ювілеїв тощо.

Родинні ресторани – сучасний варіант стилізації під старомодну кав'ярню. Розташовуються у престижних приміських зонах або недалеко від них. У деяких родинних ресторанах є салатно-десертні бари.

Російський сервіс – їжа приноситься на сервірованому блюді. Офіціант на очах у гостей розділяє її на порції, далі гості самі перекладають ці порції в тарілки.

Російська система обслуговування – обслуговування здійснюється бригадами з 3-х осіб: бригадир, офіціант для подачі страв і офіціант для подачі напоїв. Така система обслуговування пасує для підприємств категорії «екстра» та для підприємств у національному стилі.

Ручники офіціантські – мають прямокутну форму 40x80 см і використовуються для подачі страв і обслуговування клієнтів.

С

Саке – японська горілка, мічністю 16-18%, яка виробляється зі зброженого рису. Зазвичай подається теплою.

Салат – закусочна страва; для приготування використовують сирі, варені, консервовані, квашені та мариновані овочі, фрукти, відварені м'ясні і рибні продукти, дичину та інше.

Система «перший офіціант» («шеф де ранг») – це французька система обслуговування, коли в кожний зал підприємства призначається відповідальна особа – «метрдетель» або «шеф де зал». Він керує обслуговуванням у залі, зустрічає та пропонує місця відвідувачам, приймає перші замовлення і передає їх офіціантам для виконання, стежить за якістю обслуговування відвідувачів.

Серветки – використовуються великі за розміром, так звані наперони (серветки-покривала), і гостьові серветки квадратної форми (розміри 40х40 см, 50х50 см, 60х60 см). Наперони за виглядом, кольором і якістю підбираються відповідно до скатертини та використовуються для прикрашання накритих столів.

Сервізна – приміщення для зберігання і відпуску офіціантам посуду, столового приладдя, білизни; організовується поруч з мийною головного посуду.

Сервіровка столу – завершальний етап підготовки торговельного залу ресторану до прийому відвідувачів, що доповнює інтер'єр залу ресторану та прискорює процес обслуговування відвідувачів.

Скатертини – відповідають формам і розмірам столів і звисають зі всіх сторін на 25-35 см. Останнім часом все частіше використовуються довгі та широкі (які утворюють красиві складки) скатерті.

Слабоалкогольні напої – напої з незначним вмістом спирту (1,5-6%).

Сніданок з шампанським – подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Сомельє – службовець, який відповідає за подачу напоїв у ресторані і надає відвідувачам рекомендації щодо вибору вин та напоїв.

Спеціалізація ресторанів – найрізноманітніша: швидке обслуговування, родинна, повсякденна. Ресторани можуть спеціалізуватися на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків тощо.

Статичне меню – застосовують у ресторанах при готелях. Його склад не змінюється кожного дня. Зміни можливі через включення до нього сезонних продуктів або заміни страв, що не користуються популярністю.

Стіл-експрес – стіл, розрахований на 20 осіб, що має круглу форму із центральною частиною, що повертається, на яку ставлять різні закуски.

Столова білизна – скатерті, серветки, рушники, ручники, що виготовлені із льняних тканин та мають велику міцність.

Столове приладдя – ніж, виделка, ложка, що призначені для перших і других гарячих страв; довжина столового ножа приблизно дорівнює діаметру столової тарілки, довжина виделки і ложки дещо менша; столові ложка і виделка використовуються для перекладання страви із спільної тарілки у тарілку відвідувача.

Страва – одна зі змін страв, які подають під час сніданку, обіду або вечері, наприклад, закуска, бульйон (суп), основна гаряча страва, десерт.

Страва головна – виготовлена їжа, яка у ресторані замовляється та подається гостям як основна їжа. Зазвичай це можуть бути м'ясні, рибні страви, дичина, страви з морських продуктів тощо.

Страва дня – головна страва в меню, яка пропонується відвідувачам ресторану тільки у конкретний день. Зазвичай про таку страву повідомляється на початку меню під девізом «шеф-повар рекомендує».

Суфле – будь-яка страва, приготована з протертих складових частин, із додаванням яєчних жовтків, збитих білків, овочів, риби, фруктів, горіхів тощо.

Т

Тітестер – це чайний сомельє, який дегустує чай за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Торговельний зал ресторану – основне приміщення, де обслуговують відвідувачів.

Трав'яний чай – настій або «чай», який готують, заливаючи окропом листя або квіти різних трав. Більшість трав'яних чаїв, але не всі, не містять кофеїну.

Транширування – це нарізання на порції засмажених або зварених цілком курей, індиків, гусей, поросят, окісту або сідла баранчика, риби та подача кожному з відвідувачів тієї частини, яку він забажає.

Тростинний спирт – чистий спирт з цукрової тростини, часто використовують у коктейлях.

Тутті-фрутті (італ.) – морозиво із зацукрованими фруктами.

Ф

Фаст фуд – загальна назва ресторану або інших підприємств громадського харчування, де відвідувачам надається швидке обслуговування фірмовими стравами.

Фірмова страва – це страва, яку готують у конкретному закладі ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Фламбування – підпалювання десертної страви, обритої спиртом або коньяком.

Французькі тости – скибочки хліба, змочені у яйці й підсмажені.

Французький сервіс – є звичайним для ресторанів високої кухні. Велике блюдо із розкладеною на ньому їжею демонструється відвідувачам. Підходячи з лівого боку, офіціант накладає їжу з блюда гостям у тарілки.

Фрапірування – це система охолодження вин у спеціальному охолоджувачі з водою, льодом і сіллю.

Фреш-бар – заклад ресторанного господарства, який пропонує широкий вибір фруктових та овочевих свіжовичавлених соків, вітамінних коктейлів. Все готується у присутності клієнта.

Фруктові приладдя – ніж, виделка, які відрізняються від десертних приладів меншими розмірами, використовуються для подачі фруктів; виделка зазвичай з двома зубцями.

Фуа гра – гусяча або вутяча печінка. Фуа гра по-тулузьки та по-страсбурзьки готується з печінки, яка важить півтора кілограми.

Фумельє – спеціаліст із сигар (сигарний сомельє, дегустатор). Добирає сигари і вміло поєднує з алкогольними напоями.

Фуршет – форма обслуговування в ресторанах, на прийомах, вечірках, коли присутні їдять та випивають стоячи, самостійно накладаючи на свої тарілки їжу або наливаючи у келих напої, що виставлені на великому спільному столі.

Х

Хай-ті – вечірній чай у невимушеній обстановці.

Ц

Цедра – шкірка цитрусового плоду без м'якоті; застосовується для ароматизації.

Циклічне меню – повторюється через деякий період.

Цитрус – плід цитрусового дерева – лимон, лайм, апельсин, грейпфрут та інші.

Ч

Чайові – грошова винагорода, яку відповідно до прийнятих звичаїв клієнт добровільно сплачує обслуговуючому персоналу ресторану за уважне, культурне, швидке обслуговування понад суми наданого рахунку. Зазвичай розмір чайових визначається в межах до 10% від суми рахунку.

Чаша для ополіскування пальців – невелика миска, чаша, наповнена водою (часто в неї кладуть скибочку лимону), ставиться на стіл для того, щоб відвідувачі мали можливість сполоснути пальці.

Ш

Шампанське – ігристе виноградне вино, насичене вуглекислим газом під час природного бродіння. Створене у 1670 році французьким монахом на ім'я Дом Періньйон у теперішній час класифікується за процентним вмістом цукру. Брют містить до 0,3% цукру, сухе – до 1,3%, напівсухе – до 5%, напівсолодке – до 8%, солодке – до 10%.

Шведський стіл – накритий стіл, з якого їжа та напої беруться за вибором, без замовлення. Завчасно оплачене.

Шейкер – спеціальна склянка, що зачиняється. Використовується для збивання коктейлів.

Шеф-повар – кухар високої кваліфікації, який керує роботою кухні в ресторані і відповідає за приготування їжі високої якості. З метою реклами своєї продукції ресторани іноді найбільш вишукані страви включають до меню під рубрикою «шеф-повар рекомендує».

Шнапс (нім.) – північноєвропейський ароматизований дистильований спирт з пшениці або картоплі, схожий на голландський джин.

Штопор – призначений для витягування пробок з пляшок.

Щ

Щербет – солодкий ароматний шипучий напій; фруктове морозиво; заморожений десерт з фруктами або горіхами.

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-XII.
 - 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 безпечністю 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.

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. 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. П'ятницька. – 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. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К. : Кондор, 2013. – 250 с.

7. Запирченко, Л. Д. Корпоративний кейтеринг з повним обслуговуванням у приміщенні / Людмила Запирченко, Никита Іллющенко // Перспективи ефективних управлінських рішень у бізнесі та проєктах : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф., 17 листоп. 2023 р. – Одеса : МГУ, 2023. – С. 33–38.

8. 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.

9. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2018. – 215с.

10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

11. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М. Сало – Львів: Афіна, 2005. – 336с.

Додаткова 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 готельно-ресторанного 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
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.

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=Cj0KCQiA67CrBhC1ARIsACKAa8RHqgvecg8YpbBmG8uD_OHGJMjEM1UQNrN4oT3z8IPYwveHv43P9ZwIaAilY EALw_wcB

ДЛЯ ПОДАТОК

A series of horizontal dotted lines for writing notes.