**Тема . Особливості обслуговування певних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства**

*Практична робота № 4*

Тема. Підхід до надання кейтерингових послуг (виїзного бару).

*Мета. Формування вмінь і навичок здійснення надання виъздних кейтерингових послуг..*

**Хід роботи**

* Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
* Аналіз форм і методів обслуговування виїздного кейтерингу.
* Розв’язання теоретичних завдань.
* Вирішення проблемно-ситуаційних завдань

***ЛІТЕРАТУРА***

1. ***Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - 2-е вид. – К. : Ліра-К, 2011. – 388 с.***
2. ***Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /******В. В.******Архіпов ,******В. А.******Русавська. -******Навч. посіб. 2- ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012.***
3. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008.*
4. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П’ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.*
5. [*Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / [Г.Т. П’ятницька, Н.О. П’ятницька, Л.В. Лукашова та ін.] ; за ред. Г.Т. П’ятницької. - 2-ге вид., перероб. і допов. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 430 с.*](http://tourism-book.com/pbooks/book-80/ua/)

**Завдання 1**

Скласти опис особливостей сервісного обслуговування гостей виїздним кейтеринг - баром. Описати:

* особливості меблів, устаткування
* характеристику продукції, що пропонується гостям
* атмосферу проведення
* якісні характеристики
* особливості обслуговування відвідувачів
* види послуг, які надаються

**Завдання 2**

Вкажіть послідовність проведення кейтеринг – бар

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
8. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Завдання 3**

Складіть барну карту відповідно до наступного переліку барів:

* молочний бар;
* винний бар;
* нічний клуб.

**Завдання 4**

Вкажіть необхідний посуд, інвентар та устаткування для проведення бар – кейтерингу.