Тема 7. Сервіс розважально - тематичних послуг (8 год.)

*Самостійна робота № 1*

**Сервіс весільного банкету (2 год).**

Ключові поняття та терміни: бенкет, тематичний банкет.

План вивчення

1. Особливості приймання замовлення до весільного бенкету.
2. Матерфально – технічне забезпечення весільного бенкету.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 147-157 с.
2. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 171 - 206с.
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 53-61с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 137-222 с.
5. http://pidruchniki.com/11510513/turizm/formi\_obslugovuvannya\_ofitsiantami

*Питання для контролю:*

1. Дайте визначення поняттю «бенкет».
2. Опишіть характерні особливості проведення розважально – тематичних заходів.
3. Назвіть послідовність організації весільного бенкету..
4. Опишіть матеріально – технічне оснащення весільного бенкету.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Матеріально – технічне забезпечення весільного бенкету.

**Завдання 1**

Підберіть необхідний посуд для сервірування весільного бенкету для 100 осіб. Дані занесіть у таблицю 1.

*Таблиця 1*

|  |  |
| --- | --- |
| **Посуд** | **Кількість** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Передумови організації зозважально - тематичних бенкетів (2 год).

*Самостійна робота № 2*

**Тема. Навчання персоналу служби кейтеринг (2 год).**

Ключові поняття та терміни: арт – менеджер, .

План вивчення

1. Характеристика причин, з нагоди яких влаштовують бенкети та прийоми.
2. Рекомендації типу бенкету відповідно до передумов його.
3. Відмінні особливості між офіційними і неофіційними бенкетами.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 147-157 с.
2. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 171 - 206с.
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 53-61с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 137-222 с.
5. http://pidruchniki.com/11510513/turizm/formi\_obslugovuvannya\_ofitsiantami

*Питання для контролю:*

1. Назвіть персонал який здійснює організацію бенкетів.
2. Вкажіть особливості роботи адміністратора.
3. Охарактеризуйте посадові обов’язки адміністратора та офіціанта.
4. У чому полягає особливість проведення тематичних бенкетів?
5. Які види бенкетів вам відомі?

**Завдання 1.**

Дайте відповідь на тестові запитання.

**1. До якого виду прийому належить прийом „келих шампанського"?**

1. денний, з розміщенням за столом;
2. вечірній, без розміщення за столом;
3. денний, без розміщення за столом.

**2. До якого виду прийому належить прийом „коктейль"?**

1. денний, з розміщенням за столом;
2. вечірній, без розміщення за столом;
3. денний, без розміщення за столом.

**3. З якого прийому можна йти не прощаючись?**

1. "келих шампанського";
2. вечеря;
3. а-ля фуршет.

**4. Час проведення прийому „перший сніданок":**

1. 8 ма - 9 та година;
2. 7 ма - 8 ма година;
3. 9 та - 10 та година;

**5. Який вид прийому можна віднести до неформального?**

1. "келих шампанського";
2. барбекю;
3. а-ля фуршет.

**6. Які з перелічених видів прийомів відносяться до денних?**

1. «Сніданок», «Обід-фуршет», «Робочий сніданок», «Бокал шампанського»
2. «Бокал шампанського», «Робочий сніданок», «Бокал вина» «Сніданок»,
3. «Чай», «Сніданок», «Фуршет», «Робочий сніданок»

**7. Норма довжини столу на одного споживача при банкеті з повним обслуговуванням офіціантами?**

1. 0,6 – 0,8 м
2. 0,8 – 0,9 м
3. 0,9 – 1,0 м

**8. Що за вид прийому? Цей вид прийому організується один раз на тиждень в однаковий час протягом встановленого періоду (наприклад з восени до літа)?**

1. барбекю
2. коктейль
3. журфікс

**9. Діджестів складається з напоїв які подаються:**

1. перед їжею
2. під час їжі
3. після їжі

**10. У попереднє сервірування на вечерю входить**:

1. скатертина, прибори для спецій, закусочна тарілка, пиріжкова тарілка, рибні прибори, закусочні прибори, фужер, чарка для горілки, серветка
2. скатертина, прибори для спецій, мілка столова тарілка, закусочна тарілка, столові прибори, закусочні прибори, фужер, чарка для вина, серветка
3. скатертина, прибори для спецій, закусочна тарілка, пиріжкова тарілка, столові прибори (крім ложки), закусочні прибори, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, полотняна серветка

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Характеристика проведення бенкету до новорічних свят.
* Характеристика проведення бенкету до національних свят.
* Характеистика проведення бенкету до міжнародних свят

Тема 7. Сервіс розважально - тематичних послуг (8 год.)

*Самостійна робота № 3*

**Тема. Сервіс відвідувачів з особливими потребами. (4 год).**

План вивчення

1. Облаштованість терирорії зрг. для відвідувачів з особливими потребами.
2. Обладнання для сервісу людей з особливими потребами.
3. Правила обслуговування відвідувачів з особливими потребами.
4. Оосбливості розташування місць для інвалідів.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.- 147-157 с.
2. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 171 - 206с.
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 53-61с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 137-222 с.
5. http://pidruchniki.com/11510513/turizm/formi\_obslugovuvannya\_ofitsiantami

*Питання для контролю:*

1. Вкажіть норми облаштування території зрг. для забезпечення якісного обслуговування відвідувачів з особливими потребами.
2. Як розміщують меблі?
3. Опишіть проблеми обслуговування людей з особливимим потребами?
4. Як правильно організувати місце для людини з особливими потребами.
5. Особливості сервісу людей з вадами мовлення?