Тема 8. Сервіс дозвілля в закладах ресторанного господарства

*Самостійна робота № 1*

**Тема. Організація сервісу для VIP - гостей. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: .

План вивчення

1. Види дипломатичних прийомів.
2. Дипломатичний прийом в денний час.
3. Вечірні дипломатичні прийоми.
4. Сервіс підготовки до прийому.
5. Особливості сервісу гостей на найвищому рівні при готелі.
6. Сервісс закусок, страв та напоїв у VIP – залі.

*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.

*Питання для контролю:*

1. Що таке прийоми і які їх види вам відомі?
2. Які вимоги до обслуговуючого персоналу на офіційних прийомах.
3. Які види прийомів належать до денних? Дайте характеристику.
4. Які види прийомів належать до вечірніх?.
5. Як сервірують столи до прийомів.
6. Опишіть особливості сервісу для VIP – гостей.

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

* Матеріально – технічне забезпечення VIP – сервісу.
* Особливості проведення сервісу на найвищому рівні.

*Самостійна робота № 2*

**Тема. Сервіс спеціальних видів послуг: фондю, фламбування, траншування. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: арт – менеджер, траншування, фламбування, фондю, фондюшниця.

План вивчення

1. Спеціальні види послуг.
2. Особливості траншування.
3. Фламбування.
4. Фондю

*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.

*Питання для контролю:*

1. Які види обслуговування належать до спеціальних?
2. Який порядок траншування риби?
3. Який порядок траншування птиці.
4. Що собою являє процес фламбування?
5. Як відбувається процес фламбування?
6. Які умови необхідні для фламбування?
7. Що розуміється під назвою фондю?
8. Які види фондю вам відомі?

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

* Матервально – технічне забезпечення спеціальних видів обслуговування.
* Історія виникнення та види фондю.

*Самостійна робота № 3*

**Тема. Сервіс ігор з грошовим виграшем. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: сервіс дозвілля, караоке, шоу - програма, казино.

План вивчення

1. Обладнання для ігор з грошовим виграшем.
2. Сервіс ігор з грошовим виграшем.
3. Особливості навчання персоналу.

*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.- 219 - 220 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.

*Питання для контролю:*

1. Вкажіть сервіс розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою.
2. Види розваг спортивного напрямку.
3. Вимоги до обладнання казино.
4. Фактори які необхідно враховувати при організації шоу – програм.

*Самостійна робота № 4*

**Тема. Сервіс дитячого дозвілля. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: анімаційні послуги.

*План вивчення*

1. Види послуг, в тому числі анімаційних для дітей в закладах харчування.
2. Організація дитячих свят, оформлення приміщень.
3. Особливості сервірування дитячих столів.
4. Технологія обслуговування дітей в закладах харчування.

*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.

*Питання для контролю:*

* + - 1. Вкажіть особливості використання матеріально – технічного оснащення під час обслуговування гостей.
      2. Вкажіть правила сервірування дитячого столу.
      3. Опишіть дитячий сервіс у зрг.
      4. Вкажіть правила обслуговуванні дітей.
      5. Які анімаційні заходи організовують для дітей?