

Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства

Тема 2. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства, їх кадровий потенціал

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

Тема. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства, їх кадровий потенціал (2 год.)

Очікувані результати навчання:

- ✓ проаналізувати торгівельно-виробничу діяльність діючих закладів форматів «Фаст-фуд», «Fast Casual», «Free Flow» світових, всеукраїнських мереж;
- ✓ розробити концепцію закладу ресторанного господарства з урахування умов сьогодення;
- ✓ запропонувати критерії вибору місця (локації) для ЗРГ певного типу і формату;
- ✓ зробити висновки щодо аспектів формування ресторанної концепції діючих, успішних ЗРГ;
- ✓ встановити функціональні обов'язки працівників ЗРГ, вказати їх роль в сервісно-виробничому процесі.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення,
- публічний захист міні-проектів;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань;
- вирішення практичних завдань.

Питання, винесені на обговорення

1. Ідея та формат закладу ресторанного господарства.
2. Характеристика сучасних та інноваційних форматів закладів ресторанного господарства.
3. Основні аспекти формування ресторанної концепції.
4. Критерії вибору локації (місця) для закладу ресторанного господарства.
5. Сучасні професії в сфері ресторанного господарства.
6. Виробничий та обслуговуючий персонал закладів харчування, функціональні обов'язки.

Рекомендовані джерела:

1.	Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.	49
2.	Самодай В.П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20(2).pdf . (дата звернення 26.08.2019)	
3.	Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream (дата звернення 18.09.2019)	

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ**Завдання №1**

Проаналізувати торгівельно-виробничу діяльність діючих закладів форматів «Фаст-фуд», «Fast Casual», «Free Flow» світових, всеукраїнських мереж згідно плану:

- масштаби мережі, кількість закладів тощо;
- філософія мережі;
- пропозиції меню;
- якість сировини/їжі;
- цінова політика;
- технології, задіяні у приготуванні продукції;
- особливості обслуговування тощо.

Підготувати повідомлення.

Завдання № 2

Проаналізувати аспекти формування ресторанної концепції діючих, успішних закладів ресторанного господарства Тернополя:

- 1) ресторан «Бахус»;
- 2) ресторан «Гарденхол»;
- 3) ресторан «Ковчег»;
- 4) ресторан «Янг»;
- 5) ресторан «Старий млин»

Підготувати повідомлення.

Завдання № 3

Дайте визначення наступним поняттям, поданим в таблиці 1.

Таблиця 1

№ з/п	Поняття	Дати визначення
1	Адміністрація	
2.	Трудовий колектив	
3.	Комплексні бригади	
4.	Спеціалізовані бригади	
5.	Наскрізні бригади	

Завдання №4 (міні-проект)

Розробіть концепцію закладу ресторанного господарства враховуючи наступні аспекти:

- загальна ідея;
- наймінг (Naming);
- місце розташування;
- цільова аудиторія;
- формат закладу;
- дизайн та інтер'єр клієнтської площі;
- додаткові послуги;
- концепція меню;
- обслуговування (сервіс);
- цінова політика;
- рекламно-маркетингові заходи.

Завдання № 5

Вказати функціональні обов'язки працівників закладів ресторанного господарства, вказати їх функціональні обов'язки та роль в сервісно-виробничому процесі. Варіанти завдань подано в таблиці 2.

Таблиця 2

№ варіанту	Категорії працівників
1.	Бариста, кухар, хостес
2.	Офіціант, кондитер, фумельє
3.	Адміністратор ресторану, пекар, бармен
4.	Шеф-кухар, кулінар борошняних виробів, фромажер
5.	Бармен, обвалювач м'яса, бренд-шеф
6.	Сомельє, виготовлювач харчових напівфабрикатів, су-шеф
7.	Барменеджер, кухонний робітник, кухар
8.	Офіціант, шеф-кухар, обвалювач м'яса
9.	Кондитер, event-менеджер, су-шеф
10.	Сомельє, кулінар борошняних виробів, бренд-шеф

Індивідуальні питання

1. Охарактеризувати мотиви відвідування закладів ресторанного господарства різних форматів.
2. Перелічити і обґрунтувати фактори, які впливають на розробку ресторанної концепції.
3. Описати функціональні обов'язки шеф-кухаря як менеджера кухні.
4. Обґрунтувати популярність певних форматів закладів ресторанного господарства сьогодні в Україні.
5. Зазначити критерії вибору локації (місця) для закладу ресторанного господарства.