

Модуль 1. Гастрономічний туризм як вид туристичної діяльності

Тема 1.3. Об'єкти гастрономічного туризму України та світу

ПРАКТИЧНА РОБОТА 1

Тема. Вивчення та аналіз ресторанних гідів як об'єктів гастрономічного туризму, номінації, критерії оцінювання

Очікувані результати навчання:

- пояснити принципи діяльності ресторанних гідів;
- аналізувати ресторани гідів Го-Мійо, Гід Zagat, Michelin;
- передбачити вплив гастрономічних гідів на гастрономічний туризм і сферу готельно-ресторанного господарства;
- скласти опис закладів харчування з найвищими відзнаками ресторанних гідів;
- дискутувати про вплив ресторанних гідів на розвиток закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, які виносяться на розгляд

1. Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодення.
2. Го-Мійо один з найвпливовіших французьких гідів.
3. Ресторанний гід Gault & Millau.
4. Національна ресторанна премія СІЛЬ як ресторанний гід.

Рекомендовані джерела:

1.	Дишкантюк О.В. Гастрономічний туризм: підручник/О.В. Дишкантюк. К.В. Власюк, Одеса: 2021, 136.	26-34
2.	Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві татуризмі : навч. посібник / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. URL: https://core.ac.uk/download/162019759.pdf magazine (дата звернення 07.06.2022).	

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Поширювався спочатку безкоштовно, а з 1920 року почав продаватись за помірну ціну. Тоді ж до нього включили рейтинг ресторанів за їх цінами. При цьому ресторани з високими цінами позначалися зіркою, що злегка нагадувала квітку.

Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодення. Всі чули про зірки Мішлен і всі хочуть потрапити у мішленівські ресторани. 1926 року політика рейтингу суттєво змінилася, і з тих пір зірочка поруч з назвою ресторану вже означала відмінну кухню.

На початку 1930-х років було диференційовано якість кухні за трьома зірками і ця традиція залишається до цих пір:

- * дуже хороший ресторан у своїй категорії.
- ** відмінна кухня, заради ресторану варто дещо відхилитись від маршруту.
- *** чудова робота шеф-кухаря, варто сюди здійснити окрему подорож.

Відомо, що найчастіше зірки присуджуються шефам, а не ресторанам, таким чином, шеф може піти і «прихопити» свою зірку в інший ресторан.

Видається у Франції, Італії, Австрії, Іспанії, Португалії, Швейцарії, Великобританії, також є видання по Лас-Вегасу, Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Чикаго, Токіо, Кіото, Осаці. За версією Мішлен місто-гурман Токіо (191 сумарна зірка), Париж (98 зірок).

Перший шеф, який отримав 3 зірки в Британії Гордон Рамзі. Гід має свої інспекторів, яких обирають і навчають. Анонімно подорожуючи інспектори відвідують близько 1000 ресторанів. Критерії оцінки – комерційна таємниця

Принцип роботи. Штатні інспектори (подібного немає в жодному іншому рейтингу) інкогніто відвідують протягом року ресторани країни, оцінюючи в них, насамперед, кухню. Експерт представляється тільки після

оплати рахунку. Завершальна частина візиту передбачає огляд кухні, інших службових приміщень і коротку розмову з власником.

Зірки відображають головним чином оцінку кухні: якість базових інгредієнтів, особливості їх приготування, поєднання ароматів, фантазію кухаря, дизайн страв і, насамперед, стабільність підтримки високих стандартів якості. При цьому на підсумкову оцінку інспектора також впливають вибір вин, рівень сервірування, якість сервісу, атмосфера й інтер'єр тощо.

Го-Мійо один з найвпливовіших французьких гідів.

Це також французький путівник по ресторанах. Заснований у 60-х роках двома журналістами та кулінарними критиками, які писали про ресторани Парижа. Але перший випуск був надрукований у 1975 році. Через роки Посібник Го-Мійо став відомим та шанованим.

Є 12 міжнародних видань. Го-Мійо також видає гіді для інших країн, наприклад Швейцарії, Німеччини, Австрії та країн Бенілюксу. Система тарифів базується на балах, присвоєних цифрами та «ковпаки шеф-кухаря». Показники Го-Мійо будуються за шкалою від 1 до 20, де 20 означає найвищий рівень. Ковпаки шеф-кухаря» схожі до зірок «Мішлен». Система оцінювання становить від 0 до 20 балів, а ресторани, включені в путівник, повинні отримати як мінімум 10 балів.

Зараз **Gault & Millau** оцінює ресторани в більш ніж 15 країнах, і планує охопити ще 12 країн. Якщо Мішлен виставляє ресторанам зірочки, то цей рейтинг нагороджує балами-ковпаками:

- 5 ковпаків – виняткова кухня,
- 4 ковпаки – надзвичайна кухня,
- 3 ковпаки – чудова кухня,
- 2 ковпаки – авторська кухня,
- 1 ковпак – хороша кухня.

Гід **Zagat** ще називають народним гідом, адже ресторани оцінюють гості ресторану. Засновники Зіна і Тім Загатт американські юристи, які вирішили надати основну роль в оцінюванні ресторанів самим гостям. Сьогодні Оцінювання здійснюється з допомогою інтернет-технологій.

Сьогодні «Загат» оглядає ресторани 45 найбільших міст Америки, Азії та Європи. Принцип роботи Єдиний гід, складений на основі оцінок відвідувачів ресторанів.

У невеликому форматі Zagat Survey зібрані відомості про заклади від кафе до ресторанів класу люкс. Через десять років після того доленосного обіду гід Загата став найбільш продаваною книгою про ресторани в Нью-Йорку.

Дуже детальна тематична класифікація з 41 розділу пропонує докладний вибір закладів для різних випадків: від «романтичної вечері тет-а-тет» до «куди краще піти з дітьми» або «куди не можна прийти без краватки»; від «кращого обслуговування» до «найкращого краєвиду на воду». Короткий (максимум десять рядків) опис кухні й атмосфери кожного ресторану. Наведено висловлювання відвідувачів (іноді досить різкі) і середню вартість вечері.

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Здійсти аналіз та порівняльну характеристику ресторанних гідів Го-Мійо, Гід Zagat, Michelin за аспектами, поданими в таблиці 1. Зробити власні висновки щодо їх впливу на гастрономічний туризм та розвиток закладів ресторанного господарства.

Таблиця 1

Аналіз та порівняльну характеристику ресторанних гідів

Аспект аналізу	Гід Zagat	Го-Мійо	Michelin
В яких країнах видається.			
Принцип роботи			
Види і кількість балів оцінення.			
Критерії оцінювання діяльності закладів ресторанного господарства.			

Завдання № 2 (ситуативне завдання)

Припустимо, що в Україні розпочали свою діяльність ресторани гідів Го-Мійо, Гід Zagat, Michelin і вже є заклади, які мають їх відзнаки. Як це вплине на гастрономічний туризм і сферу готельно-ресторанного господарства. Зробіть власні висновки.

Завдання № 3 (творче)

Провести аналіз «Національна ресторанна премія СІЛЬ як ресторанний гід». Підготувати презентацію в Power Point, яка повинна мати наступну структуру:

- ✓ тема доповіді,
- ✓ прізвище виконавця,
- ✓ зміст доповіді,
- ✓ основні положення,
- ✓ висновки,
- ✓ використані джерела.

Презентація та доповідь не повинні перевищувати 7 хвилин.

Дискусійне питання

Розвиток закладів ресторанного господарства як об'єктів гастрономічного туризму у вістовому масштабі можливий без ресторанних гідів чи ні.

Індивідуальні питання

5. Охарактеризувати Червоний гід Мішлен – найвпливовіший та найбільш відомий ресторанний рейтинг сьогодення.
6. Описати особливості діяльності ресторанного гідів Го-Мійо.
7. Оцінити ресторанний гід Gault & Millau.
8. Перелічити номінації Національної ресторанної премії СІЛЬ.