

Змістовий модуль 1. Ресторанний сервіс як філософія закладів ресторанного господарства

ТЕМА 1.2. Сучасні формати закладів ресторанного господарства та інноваційні типи

Практична робота № 1

Тема. Вивчення сучасних форматів закладів ресторанного господарства

Хід роботи

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Вирішення проблемно-ситуаційних завдань.
3. Розв'язання практичних завдань.

Рекомендовані джерела

1. Назаренко І.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obspdf. (дата звернення 09.06.2022).
2. Самодай В.П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20(2).pdf). (дата звернення 10.06.2022).

Проблемно-ситуаційні задачі

1. Два підприємства реалізують продукцію через спеціально облаштовану стійку. Біля стійки у першому підприємстві є високі стільці і відвідувачам пропонують змішані напої, особливістю другого є те, що тут застосовується самообслуговування. Які це типи підприємств?

2. Що об'єднує, на вашу думку, наступні типи закладів: ресторан спеціального замовлення, кафе-морозиво, варенична, пиріжкова, піцерія, пивний бар?

3. Дане підприємство виготовляє і здійснює продаж їжі і напоїв за здешевленими цінами для споживачів об'єднаних за професійними ознаками. Яке це підприємство?

4. Ресторан або бар класу люкс повинен мати унікальний інтер'єр. За рахунок чого можна досягнути створення саме «унікального інтер'єру», а не «оригінального» чи «гармонійного».

5. Ресторан розташований за містом і розрахований на відвідувачів, які хочуть відпочити від нього, змінити оточення. Порекомендуйте стильове рішення інтер'єру такого закладу.

6. Чому в ресторані класу люкс посуд і приладдя мають бути найвищої якості, а столова білизна виконана на замовлення. Як це впливає на загальну діяльність закладу, на його імідж?

7. Як відомо є типи закладів ресторанного господарства, які на своїй території не створюють умови для споживання їжі. Яким чином здійснюється їх торгівельно-виробнича діяльність? Чому вони все ж відносяться до закладів ресторанного господарства а не до підприємств іншої галузі, наприклад харчової? Що це за типи підприємств?

Завдання № 1

Розробіть головну ідею (концепцію) закладу ресторанного господарства. Варіанти завдань подані в таблиці 1.1. Завдання слід виконувати згідно такого плану.

1. Коротка характеристика закладу відповідно до типу і класу його.

2. Відображення найменування закладу в стильовому рішенні дизайну приміщень закладу.

3. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни відповідно до вимог класу закладу.

4. Оформлення папки меню із урахуванням типу і класу закладу.

5. Формений одяг обслуговуючого персоналу (гармонійне поєднання стилю одягу та інтер'єру приміщень).

Таблиця 1.1

№ варіанту	Найменування закладу ресторанного господарства	Клас закладу
1.	Концептуальний ресторан «Тісто»	Клас люкс
2.	Національний ресторан «Український степ»	Перший клас
3.	Бар «Диско»	Вищий клас
4.	Концептуальний ресторан «Посейдон»	Вищий клас
5.	Національний ресторан «Пекін»	Клас люкс
6.	Концептуальний ресторан «Гості»	Клас перший
7.	Бар «Екватор»	Вищий клас
8.	Концептуальний ресторан «Класік»	Клас люкс
9.	Національний ресторан «Золотое кольцо»	Перший клас
10.	Бар «Манхетен»	Клас люкс
11.	Концептуальний ресторан «Джаз»	Клас люкс
12.	Національний ресторан «Гемза»	Клас перший
13.	Концептуальний ресторан «Розмарин»	Вищий клас
14.	Бар «Північне саяво»	Клас люкс
15.	Концептуальний ресторан «Вежа»	Вищий клас

Завдання № 2

Здійсніть опис кожного формату сучасних закладів ресторанного господарства. Дані занесіть у таблицю.

Вид	Характеристика
-----	----------------

Fast Casual	
QuickService Restaurant	
Casual Dining	
Street food	
Fast food	
Food Court	
Free flow	
Fine Dining	

Завдання 3

Скласти опис особливостей сервісного обслуговування гостей в спеціалізованих кафе. Описати:

- особливості інтер'єру, меблів, устаткування
- характеристику продукції, що пропонується гостям
- атмосферу закладу
- якісні характеристики контингенту
- особливості обслуговування
- види послуг, які надає заклад.

Варіанти завдань

1. Кафе-морозиво
2. Кафе-кондитерська
3. Кафе-молочне
4. Чайна студія
5. Кафе-кава (кав'ярня)
6. Кафе-шоколад
7. Молодіжне кафе
8. Дитяче кафе
9. Сигар - бар
10. Кальян - бар

Завдання 4

Визначити склад приміщень для споживачів двох закладів ресторанного господарства типу і класу згідно завдання (Таблиця 1.2.) Склад приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства, який регламентується нормативним документом подано в таблиці 1.3. Зробити порівняльну характеристику складу приміщень двох закладів поданих в завданні. Відповідь обґрунтувати.

Таблиця 1.2.

Варіант завдання	Типи закладів ресторанного господарства, порівняльну характеристику яких потрібно виконати	
1	кафе (обслуговування офіціантами)	закусочна
2	ресторан першого класу	їдальня
3	бар класу люкс	ресторан першого класу
4	кафетерій	ресторан вищого класу
5	їдальня	бар першого класу
6	закусочна	їдальня
7	ресторан класу люкс	бар першого класу
8	ресторан першого класу	ресторан класу люкс
9	кафе (самообслуговування)	ресторан вищого класу
10	бар вищого класу	кафетерій

Таблиця 1.3.

СКЛАД ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОСНОВНИХ ТИПІВ

Приміщення для споживачів	Тип закладів ресторанного господарства							Кафе	Їдальня	Закусочна, кафетерій
	Ресторан			Бар						
	Клас									
	люкс	вищий	I-ий	люкс	вищий	I-ий				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вестибюль	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Гардероб	О	О	НО	О	НО	НО	НО*	НО	НО
Облаштоване приміщення для зберігання верхнього одягу	-	-	О	-	О	О	О	О	О
Зал	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетний зал	О	НО	НО	НО	-	-	НО	-	-
Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Туалетна кімната з приміщенням для миття рук	-	-	-	-	-	О	О	-	О

Примітка: О- наявність приміщення обов'язково

НО – наявність приміщення не обов'язкове

«-» - згідно з нормами наявність приміщення не передбачається але і не забороняється