

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Кейтеринг

(назва навчальної дисципліни)

**Методичні вказівки для самостійної роботи
підготовки бакалаврів**

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Кейтеринг: методичні вказівки для самостійної роботи . Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 4 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019. **Радзімовська О.В.** викладач

Catering: methodical recommendations for independent work, Paska Mariia, Dr. of Science, Radzimovska O.V.

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З., викладач Радзімовська О.В.

Методичні вказівки для самостійної роботи затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Кейтеринг Одним із способів сучасної організації харчування є кейтеринг.

Кейтеринг – один з секторів, що динамічно розвивається у сфері громадського харчування. Кейтеринг передбачає організацію офісних обідів – на місці або з доставкою на підприємство. У перекладі з англійського «catering» означає громадське харчування, «cater» – поставляти провізію, обслуговувати відвідувача, прагнути принести задоволення. Кейтеринг, як форма обслуговування, виражається через такі дії:

- надання підрядних послуг з організації співробітникам підприємств і організацій здорової та смачної їжі, яка буде сприятиме їхній продуктивній праці;

- ресторанне обслуговування поза стаціонарними приміщеннями, пристрій виїзних заходів громадського харчування.

На практиці під кейтерингом розуміють не лише доставку і приготування їжі, але і обслуговування, сервіровку, оформлення і тому подібні послуги. Види кейтерингу:

- приготування їжі в приміщенні;
- приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування);
- контракт на постачання (доставка в офіс);
- соціальний кейтеринг;
- роздрібний продаж готової кулінарної продукції;
- VIP -кейтеринг
- кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар).

Кейтеринг в приміщенні (on-premise catering) – один з найпопулярніших видів і має багато спільного з традиційним ресторанним обслуговуванням. Але крім організації столу клієнтові пропонується відповідним чином обладнане приміщення, яке може бути використане для проведення різних заходів. Зазвичай зали розраховані на прийом від двохсот до декількох тисяч людей. Приміщення для такого виду кейтерингу називаються банкетними залами, а одна з його переваг – усе необхідне устаткування розміщене в будівлі, де проходять прийоми. Тут є в наявності кухня для підготовки і приготування блюд, холодильне приміщення для зберігання продуктів, а також місце і устаткування для санітарної обробки. Інша перевага – наявність приміщень для зберігання напоїв, посуду і столових приладів, скатертин і елементів оформлення. Можливість використання інвентарю компанії дозволяє заощадити час для підготовки заходу пов'язане з доставкою, установкою і

налаштуванням необхідного обладнання.

Кейтеринг поза рестораном (off-premise catering) передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати велику кількість гостей. Приготування блюд здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування і доставку блюд, сервіровку, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником після закінчення заходу.

Багато компаній, піклуючись про забезпечення їжею своїх співробітників, звертаються до послуг кейтерингових компаній. У цьому виді кейтерингу також можна виділити три напрями: приготування обідів в офісі клієнта, доставка напівфабрикатів з наступним доведенням блюд до готовності і роздача, доставка готових обідів в одноразовому посуді. Цей вид кейтерингу має назву «контракт на постачання».

Соціальний кейтеринг – це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його устаткування для приготування блюд. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування. В обов'язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник при організації сімейної урочистості. При цьому ресторан може надати замовникові, згідно з угодою, окремі предмети для сервіровки столу і аксесуари.

Роздрібний продаж готової кулінарної продукції – це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

VIP-кейтеринг передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів та офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюється обробка продуктів і приготування блюд. Ці працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Кейтеринг напоїв і коктейлів (виїзний бар) – ця послуга виїзного бару є активною самостійною ланкою в проведенні святкових заходів, тому вона повноцінно супроводить інші види кейтерингу. Слід відрізнити поняття «коктейльний кейтеринг» від такого виду виїзного ресторанного обслуговування, як «коктейль», хоча коріння, безумовно, загальні. Виїзний бар – це, передусім, наявність на заході «безпосередньо бару», а саме: мобільної, збірної конструкції, що дозволяє, де б то не було організувати повноцінний

процес приготування коктейлів. Також мається на увазі робота фахівців (майстрів ресторанного обслуговування, барменів, помічників бармена, офіціантів), наявність барного устаткування, інвентарю, посуду, доставка на місце проведення алкоголю, соків, напоїв, фруктів, льоду і т. п., загалом, усього комплексу заходів і засобів, необхідних для приготування в окремо взятому місці (не залежно від наявності приміщення) коктейлів і мікс-дрінков.

Кава-брейк зазвичай проводиться в перервах між нарадами і засіданнями в першій половині дня або з ранку, перед початком офіційного заходу. На каву-брейк подають десерти, випічку, канапе, безалкогольні напої і, звичайно, чай і каву. Це свого роду міні-фуршет, на який компанія-замовник виділяє не більше півгодини. Складність організації цього виду кейтерингу, на думку представників ресторанного бізнесу, полягає в тому, що його «швидкість» припускає обмежений асортимент блюд, який, проте, повинен задовольнити запити усіх присутніх.

Обіди доставляють, як правило, в одноразовому посуді з приладами або в ємкостях для подальшої подачі на території покупця. Замовлення необхідно зробити заздалегідь через мережу Інтернет або по телефону не пізніше ніж за 18 годин до передбачуваного часу доставки.

Кейтеринг – гнучкий та різносторонній вид обслуговування, який достатньо швидко розвивається та удосконалюється в умовах економічного становища України

УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ КЕЙТЕРИНГУ ТА ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ.

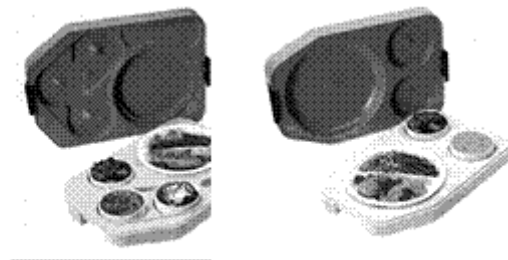
Сучасні кейтерингові послуги охоплюють різні форми обслуговування - забезпечення гарячими обідами співробітників за місцем роботи, представників військових і рятувальних служб, організація приватних вечірок, пікніків на природі, обслуговування великих політичних, спортивних і культурних заходів і т.д.

До основних етапів організації харчування при виїзному обслуговуванні ставляться готування кулінарної продукції на кухні підприємства ресторанного господарства, доставка готових страв до місця проведення заходу, сервіровка стола та порціонування страв, транспортування використаного посуду і устаткування на базове виробництво.

Найважливішим фактором успіху для кейтерингових компаній є наявність спеціального устаткування та інвентарю, що забезпечують складний багаторівневий процес надання кейтерингових послуг. Спектр устаткування для кейтерингу дуже широкий, він охоплює всі процеси організації роботи кейтерингових компаній - складування, готування, транспортування, зберігання, сервіровку стола та миття посуду.

Сучасне устаткування для кейтерінгу повинне відповідати вимогам мобільності, використання модульного підходу до конструювання, забезпечувати високі споживчі показники продукції ресторанного господарства. Як устаткування для кейтерінгу можуть розглядатися деякі види технологічного устаткування підприємств харчування, апарати для зберігання, транспортування і роздачі, а також засоби доставки кулінарної продукції до місця її реалізації.

Так, підноси з термоізоляцією TABLOTHERM (Фірма «СAMBRO», США) призначені для зберігання і транспортування індивідуальних обідів. Вони служать для доставки порціонованих раціонів індивідуальним споживачам і можуть використовуватися для забезпечення гарячим харчуванням хворих у госпіталях і лікарнях, співробітників офісів, військовослужбовців, працівників рятувальних служб, а також для ресторанного обслуговування в готельних номерах.



EURONORM

GASTRONORM

Підноси виконані з пластмаси і мають теплоізоляційний шар з пінополіуретану. В основі підносу виштампувані гнізда для встановлення фарфорового посуду.

Кожна одиниця порцелянового посуду закривається зверху індивідуальною поліпропіле-ною кришкою з вбудованим гумовим ущільнювачем, що запобігає протіканню супів і соусів при транспортуванні. Зверху конструкція підносу закривається пластиковою кришкою з металевими засувками, що фіксує вміст підносу в статичному положенні.

При комплектації обідів порцелянові тарілки повинні бути підігріті до температури 80-90 °С. Конструкція підносів Tablotherm забезпечує збереження температури гарячої кулінарної продукції протягом 90 хвилин на рівні 65...68 °С.

Випускається два типи підносів із термоізоляцією Tablotherm - модель Euronorm і модель Gastronorm.

У комплект підносу Euronorm входить: сервіровочна тарілка з роздільником посередині для других страв, три миски універсального призначення (для супів, салатів, десертів). Також піднос даної моделі має виштампуване гніздо для столових приладів.

У комплект підносу Gastronorm входить сервірувальна тарілка з роздільником посередині для других страв і дві миски універсального

призначення. Виштамповані гнізда для складання столових приладів підноси даної моделі не мають.

Підноси з термоізоляцією Tablotherm, як і порцеляновий посуд, що входить у їх комплектацію, пристосовані для миття в посудомийних машинах.



THERMAX MALINETTE

Термоконтейнер Thermax malinette (фірма «MELFORM», Великобританія) призначений для доставки кулінарної продукції індивідуальним споживачам. Він розрахований на транспортування порціонованого обіду із трьох страв і одного напою, причому кожна страва порціонується в окремий металевий судок із кришкою.

Корпус термоконтейнеру виготовлений з харчового поліетилену з інжекцією пінополіуретану високої щільності, укомплектований силі-коновим ущільнювачем і засувкою, що щільно фіксує кришку термоконтейнеру. Матеріал термоконтейнеру відрізняється високою механічною міцністю та зносостійкістю.

У кожному контейнері є три поглиблення під три судки з нержавіючої сталі та один ізольований відсік, призначений для невеликої баночки напою. У відсіку також можна розташувати столові прилади та серветку.

Термоконтейнери Thermax malinette забезпечують збереження первісної температури кулінарної продукції протягом 5 годин, відхилення температури від первісного значення при цьому становить не більше 2 °C

Гастроємкості типу GN (фірм «BLANCO», Німеччина, «CAMBRO», США, «METOS», Фінляндія, «KOVINOPLAS-ТИКА», Словенія та ін.) є основним видом функціональних ємностей, призначених для використання в модульованому технологічному устаткуванні європейського виробництва для підприємств харчування. Вони випускаються відповідно до європейського стандарту EN 631 багатьма фірмами в різних країнах Європи. Гастроємкості типу GN призначені для зберігання, попередньої обробки, готування, транспортування і роздачі кулінарної продукції. Використання гастроємкостей типу GN у технологічному устаткуванні ресторанного господарства дозволяє уніфікувати устаткування всіх видів, що уможливорює створення теплових технологічних ліній, ліній роздачі. Крім того, застосування гастроємкостей дозволяє уніфікувати габарити робочих поверхонь і робочих обсягів апаратів, що забезпечує їх раціональне використання. Переважна більшість сучасних теплових апаратів підприємств харчування - пароконвектомати, плити, марміти, сковороди, жарильні та пекарські шафи - розраховані на використання гастроємкостей GN.

Провідні європейські виробники технологічного устаткування випускають гастроємкості GN трьох видів - металеві з нержавіючої сталі, металеві в гранітоемалевому виконанні та гастроємкості із пластику (полікарбонату).



а

б

в

Рис.1. Види гастроємкостей:

а- з нержавіючої сталі; б – гранітоемалеві; в – з полікарбонату

Гастроємкості з нержавіючої сталі можуть бути з суцільною та перфорованою поверхнею. Вони призначені для здійснення процесів варіння в рідині, варіння на парі, припускання, гасіння, а також для зберігання, транспортування та роздачі кулінарної продукції. Гастроємкості відрізняються високою удароміцністю, мають укріплені кути та крайки. Зверху вони закриваються кришками відповідного розміру, які мають спеціальний профіль для високої стійкості. Кришки мають ручки різних форм, завдяки поглибленню під ручкою кришки легко відкриваються без побоювання обпалитися.

Гранітоемалеві гастроємкості мають тільки суцільну поверхню. Вони призначені для проведення процесів жарення, запікання, випікання з наступним зберіганням, транс-портуванням і роздачею їжі. Гастроємкості покриті шаром чорної емалі, відрізняються підвищеною теплопередачею від джерела тепла продуктам, що нагріваються. Гранітоемалеві гастроємкості ще називають листами GN.

Гастроємкості з пластику (полікарбонату) мають суцільну поверхню і в основному призначені для зберігання холодних харчових продуктів, хоча витримують температурний діапазон від -40°C до $+100^{\circ}\text{C}$. Матеріал, з якого виготовлені гастроємкості, не має власного смаку та запаху і, відповідно, не передає їх продуктам, що зберігаються. Гастроємкості прозорі, що дозволяє бачити їх вміст, легкі, але відрізняються міцністю, зносостійкістю, удароміцністю. Зверху вони закриваються полікарбонатними кришками, що забезпечує огляд вмісту гастроємкості також і зверху. При цьому кришки з полікар-бонату повністю сполучаються з гастроємкостями з нержавіючої сталі відповідного розміру та навпаки.

Європейський стандарт EN 631 встановлює основні та приєднувальні розміри гастроємкостей GN. Базовими серед них є контейнери GN 2/1 з габаритними розмірами 650×530 мм і GN 1/1 з габаритними розмірами $530 \times$

325 мм. Контейнери базових і похідних від них розмірів випускаються різної глибини (від 20 до 200 мм).

Сполучення гастроємкостей GN різних типорозмірів у межах базового контейнера може бути різним і вибирається залежно від конкретної потреби закладу.



Рис.2. Термоконтейнери BLANCOTHERM

Термоконтейнери Blancotherm (фірми «BLANCO», Німеччина) призначені для транспортування кулінарної продукції в гарячому або охолодженому стані до місця її реалізації. При цьому вони забезпечують підтримку протягом тривалого часу температури продуктів на заданому рівні. Термоконтейнери дозволяють закладам ресторанного господарства працювати в режимі фабрики-кухні, що виробляє готову кулінарну продукцію з наступною доставкою її до місць безпосередньої реалізації - на виїзні банкети, фуршети, пікніки, в офіси, на будівельні майданчики і т.д.

Термоконтейнери Blancotherm є складеною ланкою об'ємного кейтерінгу від компанії BLANCO. Вони виконані з харчового поліпропілену, мають термоізолюючий шар, завдяки чому мають можливість підтримувати температуру в заданих межах. Вони відрізняються удароміцністю, мають невелику масу. Діапазон робочих температур, у межах якого може зберігатися та транспортуватися кулінарна продукція, становить від -40°C до $+100^{\circ}\text{C}$.

У комплект термоконтейнерів входять моделі без можливості нагрівання (нейтральні) і моделі з конвекційним нагріванням. Крім того, для підтримки в робочому обсязі низької температури нейтральні термоконтейнери можуть бути оснащені спеціальними евтектичними охолоджувальними пластинами, що дозволяють підтримувати температуру на рівні -3°C або -12°C .

Термоконтейнери розраховані на зберігання кулінарної продукції в гастроємкостях GN різних типорозмірів. Габаритні розміри робочих обсягів термоконтейнерів співвідносяться з розмірами гастроємкостей. При вертикальному завантаженні термоконтейнерів гастроємкості встановлюються одна на іншу, при горизонтальному завантаженні крайки гастроємкостей устанавлюються на напрямні рейки, укріплені з боків робочого обсягу термоконтейнерів. Комплектація гастроємкостей у робочому об'ємі термоконтейнеру може бути різною і залежить від їх конкретних розмірів і порівнянності температури зберігання різних видів кулінарної продукції. Приклади заповнення термоконтейнеру 420 К наведені на рисунку.

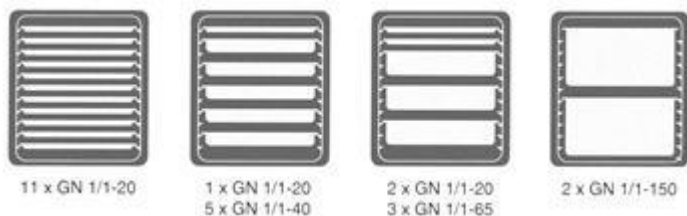


Рис.3. Приклади заповнення гастроємкостями термоконтейнеру 420 К

Окремі моделі термоконтейнерів BLANCOTHERM можуть додатково бути оснащені терморегулятором і цифровим дисплеєм. Термоконтейнери BLANCOTHERM з вертикальним завантаженням розраховані на застосування гастроємкостей формату GN 1/1. Моделі термоконтейнерів 320 К и 320 К додатково оснащені металевим фіксатором кришки.



Рис. 4. Термоконтейнер 620 KBRUN

Розміри робочої камери термоконтейнерів BLANCOTHERM з горизонтальним завантаженням гастронормовані та розраховані на використання гастроємкостей формату GN 1/1. Моделі термоконтейнерів 420 KBRUN і 620 KBRUN додатково оснащені терморегулятором і цифровим дисплеєм.

Термоконтейнери CAMTAINER (серія LCD), ULTRA CAMTAINER (серія UC) і CAMSERVER (серія CSR) (фірма «CAMBRO», США) призначені для зберігання і транспортування в гарячому або охолоджену стані перших страв, соусів, напоїв. Вони можуть бути використані в роботі кейтерінгових компаній при організації різних форм обслуговування.

Термоконтейнери виготовлені з подвійного поліетилену, заповненого усередині шаром поліуретану. Вони відрізняються легкістю, удароміцністю,

підвищеною зносостійкістю, мають відкидну кришку з силіконовою прокладкою та фіксатором. У верхній частині корпуса термоконтейнерів виконані вплавлені ручки для їх переносу; також ручки забезпечують блокування контейнерів при їх зберіганні та транспортуванні в штабельованому стані.

На лицьовій панелі термоконтейнерів всіх серій (крім моделі 350 LCD) є розбірний протivoкапельний кран для розбору вмістимого. Кран розташований у поглибленій ніші, що охороняє його від поломок і забруднення. Завантаження рідкого продукту здійснюється через завантажувальний отвір безпосередньо в робочу камеру, використання додаткових ємностей при цьому виключається.

Термоконтейнери всіх серій випускаються в десяти кольорах, що спрощують кодування продуктів, вони оснащені клейкими етикетками із вказівкою назви продукту. Термоконтейнери забезпечують середнє зниження температури на 1,5 °С протягом години при зберіганні гарячих напоїв і середнє збільшення температури на 0,34 °С протягом години при зберіганні холодних напоїв.

Термоконтейнери серії LCD призначені для зберігання, транспортування та роздачі перших страв, соусів і напоїв у гарячому і охолодженому стані. Додатково вони можуть бути оснащені індивідуальними підставками, тримачами для приправ і диспенсерами для розливу.

Термоконтейнери серії UC призначені для зберігання, транспортування і роздачі соусів або напоїв у гарячому та холодному стані. Вони мають два режими подачі напою - безперервний і порціонний. Додатково термоконтейнери цієї серії можуть бути оснащені індивідуальними підставками і тримачами для приправ.

Термоконтейнери серії CSR призначені для зберігання, транспортування і роздачі гарячих і холодних напоїв. Вони мають оригінальний дизайн. Можливе додаткове оснащення термоконтейнерів цієї серії індивідуальними підставками та тримачами для приправ.

Пересувні контейнери BLANCOTHERM призначені для зберігання і транспортування великих об'ємів кулінарної продукції без нагрівання або з конвекційним нагріванням. Вони є складовою ланкою об'ємного кейтерінгу від компанії BLANCO (Німеччина).



Рис.5. Термоконтейнер BLT 1220 EB

Корпус термоконтейнерів виконаний з нержавіючої сталі. Шар теплоізоляційної прокладки дозволяє підтримувати температуру в робочій

камері термоконтейнерів на заданому рівні в діапазоні температур від 0 °С до +100 °С. На бічну панель термоконтейнеру винесена шкала термометра, що показує фактичну температуру в робочій камері, і терморегулятор (для моделей з конвекційним нагріванням). Всі моделі термоконтейнерів оснащені високоміцними напрямними роликами (колесами) для їх вільного переміщення.

Пересувні термоконтейнери розраховані на зберігання та транспортування кулінарної продукції в гастроємкостях GN. Завантаження гастроємкостей у робочу камеру термоконтейнерів горизонтальне, модель термоконтейнеру BLT 820 EBTF має комбіноване завантаження (горизонтальне та вертикальне). Комплектація гастроємкостей у робочому об'ємі пересувного термоконтейнеру може бути різною і залежить від їх конкретних розмірів і порівнянності температури зберігання різних видів кулінарної продукції.



Рис.6. METOS SERVIA 36

Контейнери для транспортування страв на підносах серії METOS SERVIA (Фірма «METOS», Фінляндія) призначені для транспортування гарячих обідів на стандартних підносах при системі їх комплектації на кухні. Вони можуть бути використані в системі кейтерінгу при обслуговуванні споживачів у лікарнях, офісах, інших установах. Особливо ефективно їх використання при обслуговуванні контингентів споживачів із чітко встановленими раціонами харчування.

Робоча камера контейнерів має безшовну конструкцію із закругленими внутрішніми кутами. Стінки корпусу апарата двошарові, із прокладкою з термоізоляційного матеріалу. Дверцята контейнерів оснащені розсувною системою, що дозволяє заощаджувати місце при їх відкриванні, а також вони мають блокування для відкритого і закритого положень.

Піднос зі скомплектованими обідами встановлюються на дротові напрямні. Конструкція контейнерів виконана на металевих гумових колесах діаметром 200 мм. Додатково контейнери оснащені буксирними штангами, механізмами блокування коліс, підсобними полками. Верхня панель контейнерів має дротове огороження, що дозволяє додатково розміщувати на ній посуд, прилади, серветки тощо. Передбачено автоматизовану мийку контейнерів і всіх комплектуючих за допомогою спеціальних мийних машин.



Рис.7. METOS A LA CARD 80

Серія пересувних мармитів A la card (Фірма «METOS», Фінляндія) призначена для децентралізованої роздачі кулінарної продукції і може використовуватися в системі кейтерінгу для обслуговування банкетів, фуршетів, пікніків і т.д. Модельний ряд пересувних мармитів цієї серії поєднує різні конструктивні рішення і дозволяє виконувати найрізноманітніші вимоги до роздачі їжі.

Всі моделі пересувних мармитів виконані з нержавіючої сталі, робочі елементи мають закруглені кути та безшовну конструкцію. До складу мармитів можуть входити дві або три мармитниці, одна - дві теплових шафи, низькотемпературне відділення. Всі розміри робочих елементів гастронормовані і розраховані на використання гастроемкостей GN.

Робочі ванни (мармитниці) закриваються теплоізолюваною розсувною кришкою, розсувні частини якої служать підсобними столиками та дозволяють роздавати кулінарну продукцію прямо з мармиту.

Теплові і холодильні шафи мають високий ступінь теплової ізоляції бічних поверхонь і дверцята. Для установки гастроемкостей формату GN 1/1 з боків шаф виконано 4...6 пар напрямних рейок.

Всі моделі пересувних мармитів оснащені бампером і чотирма металевими гумовими колесами діаметром 160 мм, два з яких є поворотними і мають блокування. Для зручності транспортування додатково пересувні марміти можуть комплектуватися буксирною штангою.



а б

Рис.8. Диспенсори для роздачі тарілок:

а - 2 SHE 26 – 31; б -2 SEK 26 - 31

Диспенсери для роздачі тарілок BLANCO INMOTION (фірма «BLANCO», Німеччина) призначені для зберігання, транспортування та роздачі тарілок різного діаметра. Вони можуть використовуватися як у стаціонарних лініях роздачі, так і в системі кейтерінгу при обслуговуванні банкетів, фуршетів, пікніків.

Диспенсери виконані з нержавіючої сталі, являють собою металевий короб на чотирьох гумових металевих колесах, два з яких мають блокування. По кутах диспенсеру встановлені буфери. У верхній частині панелі виконані один або два отвори (гнізда) для тарілок. Подача тарілок здійснюється вижимним пристроєм. Для запобігання забруднень і дотримання гігієнічних норм зверху тарілки закриваються куполоподібною кришкою.

Компанія BLANCO випускає моделі диспенсерів для роздачі тарілок з підігрівом для порціонування гарячої кулінарної продукції, а також нейтральні моделі диспенсерів для споживання охолоджених страв і виробів. Моделі з нагріванням мають панель керування, на яку виведена рукоятка терморегулятора, що дозволяє встановлювати задану температуру нагрівання тарілок, а також тумблер включення з лампою індикації нагрівання. Апарати також мають спіральний електрокабель із вилкою для підключення диспенсеру до електричної мережі. На рівні верхньої панелі диспенсерів всіх моделей виконана ергономічна ручка для маневрування апарата при пересуванні.

Пересувні регульовані візки для тарілок ADC 4, ADC 6 і пересувний регульований візок для підносів і тарілок TDC 30 (фірма «CAMBRO», США) призначені для зберігання і транспортування чистих тарілок і підносів до місця проведення кейтерінгового обслуговування, а також для збору використаних посуду та підносів і транспортування їх на базове підприємство. Візки виконані з удароміцного литого поліетилену. Конструкція візка розташована на чотирьох металевих гумових колесах, два з яких є поворотними, а два інші оснащені фіксаторами.



а б

Рис.9. Диспенсори для роздачі тарілок : а - ADC 4; б -TDC 30

Маневреність візків забезпечується за допомогою литих ручок, виконаних із двох сторін їх конструкції.

Завантаження і вивантаження візків може здійснюватися одночасно із двох сторін, у моделі TDC 30 – з однієї сторони. Відмінною рисою візків даних

моделей є можливість регулювання внутрішнього простору візків так, щоб воно підходило для збору та зберігання тарілок різних розмірів.

Для цього в основі візків виконані пази, у які вставляються роздільники внутрішнього простору. Кріплення роздільників здійснюється за допомогою фіксувочної ручки на задній частині візка. Закруглені кути візка і роздільників запобігають утворення відколів і тріщин на тарілках і підносах.

Санітарну обробку візків проводять шляхом мийки гарячою водою або обробки паром. При зберіганні чистого посуду та підносів зверху візки закриваються вініловим чохлам. Додатково візки можуть комплектуватися контейнером для сміття та тримачем для столових приладів.

Питання, для самостійної роботи відповідно до навчальної програми.

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення і бенкетних столів.
4. Запропонувати можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано обслуговування.
5. Зазначити всі можливі види порушень під час організації простору приміщення, бенкетного столу, в і ому числі під час здійснення попередньої сервіровки.
6. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки і сервірування бенкетного столу.
7. Визначити спосіб подавання страв на бенкеті і приблизне меню.
 8. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

Тема 2 Види кейтерингу.

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
 2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
 3. Визначити пору року надання кейтерингової послуги і віковий ценз головних учасників події.
 4. Дати оцінку і здійснити класифікацію видів декору приміщення і бенкетного столу.
 5. Зазначити усі можливі види порушень під час організації простору приміщення, в тому числі й під час здійснення сервіровки бенкетного столу

Тема 3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення і бенкетних столів.

Запропонувати альтернативні можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано кейтерингове обслуговування.

4. Зазначити усі можливі види порушень під час організації простору приміщення, бенкетного столу, в тому числі під час здійснення попередньої сервіровки.
5. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки й сервірування бенкетного столу.
6. Визначити спосіб подавання страв на бенкеті й приблизне меню.
7. Запропонувати формений одяг для виробничого та обслуговуючого персоналу кейтерингової компанії.
8. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

Тема 4. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.

2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
5. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

Тема 5. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку декору приміщення та барної зони.
4. Запропонувати альтернативні можливі варіанти нагод, з приводу яких влаштовано кейтерингове обслуговування.
5. Зазначити усі можливі види порушень під час організації простору приміщення, барної зони, в тому числі під час здійснення обслуговування гостей в обніс.
6. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) підготовки барної зони.
7. Визначити спосіб подавання страв на бенкеті й приблизне меню.
8. Запропонувати альтернативний формений одяг для виробничого та обслуговуючого персоналу кейтерингової компанії.

9. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією

Тема 6. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.

1. Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку зонуванию приміщення та його декору.
4. Оцінити раціональність організації простору приміщення для бенкету.
5. Запропонувати альтернативний варіант (варіанти) організації простору приміщення.
6. Оцінити спосіб подавання страв і напоїв на бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації страв на фуршетному столі.
8. Оцінити формений одяг обслуговуючого персоналу кейтерингової компанії і ефективність його роботи

Тема 7. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Вказати на правильні відповіді:

2.1. *Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:*

- 1) для заправних і пюреподібних супів;
- 2) для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів;
- 3) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
- 4) для других смажених страв з м'яса, птиці, овочів.

2.2. *Для подачі солодких страв використовують такий посуд:*

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1) тарілки пиріжкові Ø 175 мм; | 3) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм; |
| 2) тарілки столові мілкі Ø 240 мм; | 4) тарілки столові глибокі Ø 200 мм. |

2.3. *Столова білизна виготовляється з таких тканин:*

- 1) натуральні, штучні, комбіновані.
- 2) натуральні, штучні.
- 3) натуральні, штучні змішані.

2.4. *Прибори для перекладання других страв:*

- 1) лопатка десертна.
- 2) супова ложка.
- 3) виделка.

2.5. *Рушники для офіціанта виготовляють з:*

- 1) віскози.
- 2) льону.
- 3) шовку.

2.6. *В чому подають фрукти:*

- 1) десертна тарілка.
- 2) ваза.
- 3) столова тарілка.

3. *Встановіть відповідність:*

3.1. *Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його призначенням.*

- 1) соусник;
- 2) ікорниця;
- 3) кокільниця;
- 4) кокотниця;
- 5) креманка;
- 6) турочка.

1. Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв

2. Для запікання і подавання закусок із соусами

3. Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів

4. Для приготування і подавання кави по-східному

5. Для зернистої ікри

6. Для солодких страв, морозива, різних десертів

3.2. *Розмістіть назви скляних чарок по їх об'єму від меншого до більшого:*

- 1) чарка рейнвейна;
- 2) келих для шампанського;
- 3) склянка чайна;
- 4) чарка горілчана;
- 5) чарка мадерна;
- 6) чарка лафітна;
- 7) чарка лікерна.

3.3. Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.

- 1) блюда круглі;
 - 2) вази салатні на високій ніжці;
 - 3) вази на низькій ніжці;
 - 4) соусники;
 - 5) блюда овальні.
1. Для салатів з крабів, натуральних овочів
 2. Для рибних холодних страв і закусок
 3. Для холодних соусів
 4. Для бутербродів, корзиночок і тарталеток
 5. Для борошняних кондитерських виробів, тістечок

3.4. Встановіть відповідність між назвою скляного посуду та його призначенням.

- 1) ваза.
 - 2) стопка.
 - 3) графин.
 - 4) розетка.
 - 5) ваза плоска – плато.
1. Для соків.
 2. Для плодів і ягід, кондитерських виробів, варення.
 3. Для варення, меду, джему.
 4. Для соків і напоїв, що відпускаються на розлив.

5) Для тортів і тістечок.

4. Дати відповіді на запитання:

4.1. Використання та призначення допоміжних приборів.

4.2. Охарактеризуйте вестибюльну групу приміщень.

4.3. Охарактеризуйте меблі для споживання їжі.

Тема 8 Вимоги до персоналу служби кейтерингу.

Вид кейтерингу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.

2. Вид формату заходу і здійснити його класифікацію за різними ознаками.
3. Дати оцінку оформленню десертної станції та її декору.
4. Оцінити раціональність організації простору столу.
5. Запропонувати власні альтернативні варіанти організації простору столу.
6. Оцінити спосіб подавання страв на цьому бенкеті й запропонувати приблизне меню заходу.
7. Оцінити правильність презентації відповідних фруктів на триярусній вазі.
8. Запропонувати власні альтернативні варіанти фуд-декору і презентації цих продуктів.
9. Чи забезпечується якість сервісу, що пропонується кейтеринговою компанією?

Тестові завдання.

1. Слово «кейтеринг» походить від англ. дієслова «cater», яке в перекладі

означає:

- а) «обслуговувати споживачів»;
- б) «ресторанне обслуговування»;
- в) «ресторанне господарство».

2. «Public catering» - це:

- а) ресторанне господарство;
- б) обслуговування споживачів;
- в) поставка провізії.

3. «Catering trade» - це:

- а) ресторанне господарство;
- б) обслуговування споживачів;
- в) ресторанний бізнес.

4. Кейтерингове обслуговування:

- а) ресторанне обслуговування;
- б) виїзне обслуговування;
- в) обслуговування заходів.

5. Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного господарства почало бурхливо розвиватися:

- а) у 70-х рр. ХХ ст.;
- б) у 80-х рр. ХХ ст.;
- в) у 90-х рр. ХХ ст.;

6. Першою кейтеринговою компанією в Україні була:

- а) «Гетьман-Фуршет»;
- б) МакДональдз;
- в) «Дуссманн-Україна».

7. Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за ознаками:

а) контингентом замовників, місцем проведення заходу, характером наданих

послуг;

б) групою споживачів, формою заходу, місцем проведення заходу;

в) кількістю споживачів, місцем проведення заходу, характером наданих послуг.

8. За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на ...

основні групи споживачів:

- а) дві;
- б) три;
- в) чотири.

9. Комплексні обіди найчастіше замовляють:

- а) корпоративні замовники;
- б) колективи підприємств;
- в) громадські організації.

10. За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування

поділяється на

таке, що проводиться:

- а) у приміщенні; на лоні природи; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території;
- б) у приміщенні; на літньому майданчику; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території;
- в) у приміщенні; вдома у замовника, на транспорті, при проведенні

масових

заходів на відповідній території.

11. Вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за

спеціальними

замовленнями (кейтерингова компанія) бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці:

- а) повносервісне кейтерингове обслуговування;
- б) кейтерингове обслуговування громадських організацій;
- в) кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

12. Найчастіше торгова надбавка кейтерингової компанії складає не

більше:

- а) 3 %;
- б) 5 %;
- в) 10 %.

13. Термін зберігання напівфабрикатів салатів при температурі 1—4°С становить:

- а) 2 години;
- б) 6 годин;
- в) 12 годин.

14. Доставка готових гарячих страв може здійснюватися в термоконтейнерах,

мармітах, спеціальних термосах, термоапаратах, які здатні підтримувати

температуру продуктів протягом

- а) 1-2 годин;
- б) 1-1,5 годин;
- в) 2—3 годин.

15. Термін зберігання напівфабрикату картоплі-фрі в морозильній шафі

становить:

- а) 6 місяців;
- б) 8 місяців;
- в) 10 місяців.

16. Готову продукцію необхідно доставляти на місце проведення заходу за ...

годин до початку бенкету:

- а) 0,5-1;
- б) 1-1,5;
- в) 1-2.

17. З виробництва на місце проведення заходу готові страви відпускаються за:

- а) паспортами страв;
- б) денними забірними листами;
- в) накладними.

18. При доставці на місце продукція розпаковується:

- а) у загальному залі;
- б) у технічному приміщенні;
- в) у спеціальному приміщенні.

19. Інструктаж з техніки безпеки проводиться:

- а) перед кожним заходом;
- б) кожного місяця;
- в) кожного кварталу.

20. Кейтерингові послуги поділяються на:

- а) приготування та обслуговування заходів;
- б) основні та додаткові;
- в) локальні та масштабні.

21. Асортимент послуг пропонується в залежності від:

- а) форми заходу та рівня кейтерингової фірми;
- б) форми заходу та складності програми;
- в) форми заходу та фінансових можливостей замовника.

22. Комплексність кейтерингових послуг прямо пропорційно залежить від:

- а) рівня кейтерингової фірми;
- б) кількості гостей;
- в) фінансових можливостей замовника.

23. Обслуговування споживачів починається:

- а) після прибуття гостей;
- б) після приїзду персоналу кейтерингової компанії;
- в) після закінчення підготовки проведення свята.

24. Мінімальна чисельність штату служби кейтерингу становить

- а) дві особи;
- б) три особи;
- в) п'ять осіб.

25. На бенкеті фуршеті на одного офіціанта приходиться

- а) 6-7 гостей;
- б) 7-10 гостей;
- в) 10-15 гостей.

26. На бенкеті за столом на одного офіціанта приходиться

- а) 1-3 гостей
- б) 6-7 гостей
- в) 3-5 гостей.

27. Бригадир офіціантів призначається на

- а) 5-10 чоловік;
- б) 10-15 чоловік;
- в) 15-20 чоловік.

28. Бригадири офіціантів розподіляються:

- а) по кількості офіціантів.
- б) по напрямку обслуговування;
- в) по секторах залу.

29. Завдання менеджерів на бенкетах:

- а) управління процесом подання страв;
- б) проведення розважальної програми;
- в) координація роботи обслуговуючого персоналу

30. Яка форма обслуговування не потребує використання столів?

- а) «кава-брейк»;
- б) прийом-коктейль;
- в) фуршет.

31. Найдорожчий вид обслуговування:

- а) фуршет;
- б) шведський стіл;
- в) бенкет.

32. Організація фуршету вимагає ... обслуговування офіціантами:

- а) повного;
- б) часткового;

в) комплексного.

33. У розрахунку – організація бенкету на 100 персон необхідна кількість

барменів:

- а) один;
- б) два;
- в) три.

34. При виборі кейтерингової компанії віддається перевага тим, що:

- а) можуть забезпечити продукцією;
- б) пропонують оформлення заходів;
- в) володіють відповідними матеріально-технічними засобами.

35. Види музичного обслуговування у ресторані:

- а) «жива» музика та аудіо-апаратура;
- б) «жива» музика та музика у виконання ді-джея;
- в) «жива» музика та караоке.

36. Даплейти – це:

- а) міксовані ді-джеєм композиції;
- б) тематичний плейліст композицій ді-джея;
- в) авторські записи музичних композицій ді-джея.

37. Для комфортної гри в більярд на кожний стіл передбачено

- а) від 20 до 30 кв.м;
- б) від 30 до 40 кв.м;
- в) від 40 до 50 кв.м.

38. Маркер – це:

- а) працівник боулінг-клубу;
- б) працівник більярдного клубу;
- в) працівник казино.

39. Види комплектації казино:

- а) економ; стандарт; ексклюзив;
- б) економ; люкс; ексклюзив;

в) стандарт; люкс; ексклюзив.

40. Дозвіл (спеціальне свідоцтво) із затвердженим репертуаром керівники

ресторанного шоу-бізнесу повинні отримувати в:

- а) управлінні культури міськвиконкому;
- б) «Українському агентстві авторських і суміжних прав»;
- в) у стаціонарних закладах культури.

41. «Майдан харчування» - це:

а) розташування заходів швидкого обслуговування кварталами або відділами

б) об'єднання блоку розташування заходів швидкого обслуговування із ігровим

відділом;

в) функціонування заходів швидкого обслуговування зі спільним залом.

42. «Майдан харчування» розрахований на ... місць:

- а) 50-100;
- б) 100-200;
- в) 200-400

43. Мережа закладів ресторанного господарства забезпечує власникам ринків

до ...доходу

- а) 55-60%;
- б) 40-55%;
- в) 30-35%.

44. За характером діяльності заклади ресторанного господарства на території

ринку:

- а) комплексні підприємства;
- б) виробничі підприємства;
- в) торгівельні підприємства.

45. Не підлягає ліцензуванню алкогольна продукція, вміст етилового спирту

якої не перевищує:

- а) 4%;
- б) 7%;
- в) 15%.

46. Під час проведення підготовчих робіт на склад щодо відвантаження

інвентарю певної кількості та найменування приходить:

- а) накладна;
- б) путівка;
- в) заявка.

47. Які фактори визначають вигідність заміського бізнесу?

- а) ціни, місткість, сезонність
- б) рівень обслуговування
- в) дизайн-інтер'єр

48. Якщо будується класичний заміський ресторан, який орієнтується на жителів

сусіднього міста, то його віддаленість повинна становити:

- а) не більше 40 км
- б) більше 50 км
- в) не більше 30 км

49. Територія, рекомендована для заміського ресторану:

- а) 3 гектари
- б) не більше гектара
- в) 2 гектара

50. Що не включає комплекс маркетингових і рекламних комунікацій заміського

ресторану?

- а) презентації та виставки

б) радіо і зовнішню рекламу

в) «сарафанну» рекламу

51. Найбільша кількість відвідувачів у заміських ресторанах

відмічається:

а) в літній період

б) цілий рік

в) зимовий період

52. Цінова політика заміського ресторану передбачає ціни:

а) нижчі на 10 – 15 %, ніж в міських ресторанах

б) дорожчі на 10 – 15 %, ніж в міських ресторанах

в) такі ж ціни, як в міських ресторанах

53. Для чого індуси використовували кальян?

а) кальян означав престиж його власника, його багатство і процвітання

б) як апарат для отримання потужного знеболювального засобу

в) кальян надавав здатність до розслаблення людини

54. За індійською версією кальян виглядав як:

а) кокосовий горіх

б) чаша зі скла

в) гарбуз

55. Які країни-постачальники тютюну є основними?

а) Єгипет, Ліван, Туреччина, Йорданія

б) Туреччина, Бразилія, Мексика

в) Єгипет, Об'єднані Арабські Емірати, Йорданія, Ліван, Туреччина

56. Які найпопулярніші види тютюну?

а) яблуко, груша, диня, кавун

б) яблуко, вишня, диня, абрикос, банан

в) вишня, груша, банан

57. В яких країнах виробляють кальяни?

а) Сирії, Єгипті, Індії, Китаї

б) Індії, Ізраїлі, Туреччині

в) Єгипті, Індії

58. Які відмінності турецького інтер'єру від марокканського?

а) мало кімнат

б) немає фонтанів, але безліч кімнат

в) ковані столи і різноманітність тканин

59 Що надає кальян-бару фінансову привабливість?

а) традицій східний інтер'єр

б) кухня

в) вишуканість алкогольного меню

60. Що робили з сухим тютюном, званим «томбак»?

а) вимочували у воді

б) вимочували в чаї

в) вимочували в молоці

61. Тютюн «маасель» - це суміш..

а) тютюну та ароматизаторів

б) тютюну, ароматизаторів і спецій

в) тютюну, патоки, ароматизаторів та спецій

62. Наргіле – курильний прилад схожий з кальяном, але має на відміну від

нього:

а) водну трубку

б) курильну трубку

в) довгий рукав замість трубки

63. Які елементи інтер'єру кальян-барів характерні для марокканського стилю?

а) високі столи, мало розписів

б) низькі столики, багато розпису

в) маленькі пристінні фонтанчики, килими на стінах

64. Який найпоширеніший напій є доповненням до кальяну?

а) чай

б) кава

в) сік

65. Чилим – це...

а) шахта кальяну

б) чаша для куріння кальяну

в) тютюн для куріння

66. Журак – це...

а) вугілля для кальяну

б) шахта для кальяну

в) тютюн для куріння

67. Висота міні-кальяну:

а) 40 см

б) 15 – 30 см

в) 10 – 15 см

68. Яка речовина використовується в якості зволожувача при виробництві

тютюну для кальяну:

а) гліцерин

б) нікотин

в) ефірне масло

69. Висота малого кальяну:

а) 30 – 55 см

б) 15 – 30 см

в) 10 – 15 см

70 Особливості коктейльного кальяну:

а) рідина у колбі кальяну – певний коктейль

б) призначений для куріння в коктейль-барах

в) форма колби кальяну у вигляді шейкера

71. Зберігання кальяну слід здійснювати:

а) у зібраному вигляді

б) у розібраному вигляді

в) не має значення

72. Яка частина кальяну грає роль фільтру?

а) чаша

б) шахта

в) колба

73 Сигари зберігаються в:

а) сигарбоксах

б) хьюмідорах

в) табакерках

74 За будовою сигари мають:

а) дві складові

б) три складові

в) чотири складових

75. Сигари вищого гатунку продаються в:

а) пластиковій коробці

б) картонній коробці

в) немає вірної відповіді

76. Спеціаліст, що займається скручуванням сигар:

а) вітольє

б) торседор

в) хьюмедор

77. Сигарний сомельє:

а) вітольє

б) торседор

в) хьюмедор

78. При яких умовах слід зберігати сигари?

а) температура – 16 – 21 °С, вологість – 72 %

б) температура – 25 – 28 °С, вологість – 62 %

в) температура – 10 – 14 °С, вологість – 52 %

79. Сигарний сомельє:

- а) вітольє
- б) торседор
- в) хьюмедор

80. До обов'язкових аксесуарів бариста відносяться:

- а) темпер динаметричний
- б) пітчер різного розміру
- в) джигер

81 Кавові коктейлі подають в стаканах:

- а) олдфешенд
- б) коллінз
- в) харікейн

82. Родоначальником концепції free flow вважається

- а) Англія;
- б) Швейцарія;
- в) Німеччина.

83. В Україні перший заклад free flow відкрився в ...

- а) 2000 році;
- б) 2004 році;
- в) 2008 році.

84. Перша і головна умова виживання закладу free flow – це

- а) значна прохідність;
- б) низькі ціни;
- в) висока якість.

85. Краще місцезоташування для закладу free flow в безпосередній близькості

від ...

- а) скупчення промислових підприємств;
- б) скупчення офісів і вузів;
- в) парків.

86. Станції free flow можуть включати

- а) холодильні/морозильні елементи;
- б) теплові і нейтральні елементи;
- в) все вище перераховане.

87. Найбільш поширені холодильні прилавки і вітрини

- а) першого класу;
- б) другого класу;
- в) третього класу.

88. Теплова модифікація салат-бара - це, по суті,

- а) прилавок;
- б) марміт;
- в) вітрина.

89. Літні майданчики бувають

- а) двох видів;
- б) трьох видів;
- в) чотирьох видів.

90. Вибрати зайвий принцип розміщення літніх майданчиків

- а) майданчики, що розміщені біля стаціонарного об'єкту ресторанного господарства і експлуатовані за принципом додаткового збільшення

кількості

посадочних місць без проведення будівельних робіт

- б) стаціонарні майданчики, що побудовані на вільних земельних ділянках

з

виконанням будівельних робіт та відведенням земельної ділянки;

- в) майданчики, що будуються на 1 сезон з відведенням земельної ділянки.

91. Дозвіл на розміщення стаціонарних літніх майданчиків,

побудованих або

обладнаних на відведеній землі, видається ...

- а) як на самостійний об'єкт;
- б) тільки після узгодження розміщення об'єкта торгівлі з органами СЕС,

Держпожнагляду та Держнаглядодохоронпраці;

в) всі відповіді вірні.

92. На який термін створюють літній майданчик

а) з червня по жовтень;

б) з травня по жовтень;

в) з травня по вересень.

93. Оренду щита для зовнішньої реклами підприємства необхідно

здійснювати:

а) щотижня;

б) щомісяця;

в) щороку.

94. Розповсюдження листівок з метою реклами підприємства

необхідно

здійснювати:

а) щотижня;

б) щомісяця;

в) щороку.

95. Форма прямого маркетингу, що здійснюється за допомогою

інтерактивних

комп'ютерних служб, які надають інформаційні послуги у

оперативному режимі

та використовують канали зв'язку в режимі реального часу з

допомогою засобів

електронної торгівлі - це

а) інтерактивний маркетинг;

б) комерційний маркетинг;

в) ефективний маркетинг.

96. Однією з основних ІТ-іновацій для ресторанного бізнесу є...

а) комплекс web- і телекомунікаційних рішень для взаємодій з клієнтами;

б) розміщення поблизу ресторанів RFID-міток;

в) впровадження принципів ефективного маркетингу.

97. Оберіть зайвий елемент, що не входить до наповнення стійки оформлення

- а) архівна документація;
- б) факс;
- в) касовий апарат.

98. За нормативами в готелі на 50-200 місць передбачається перукарня розміром

- а) 0,25 м²
на одного клієнта в готелі;
- б) 0,5 м²
на одного клієнта в готелі;
- в) розмір не залежить від кількості місць в готелі.

99 До приміщень готелю культурно-масового призначення відносять

- а) більярдні;
- б) конференц-зали;
- в) сауни.

100. Що не є функцією приміщень суспільної частини готелю:

- а) виконання послуг з забезпечення клієнтів білетами на транспорт;
- б) розрахунки з клієнтами;
- в) зберігання конфіденційної інформації.

101. Виробничим приміщенням підприємства харчування готелю є

- а) різноманітні ремонтні майстерні;
- б) мийна столового та кухонного посуду;
- в) комори.

102. Оберіть тезу, що не відповідає дійсності роботи пральні:

- а) заборонено перетинання потоків чистої та брудної білизни;
- б) для транспортування білизни використовують візки, що мають

відповідну

маркування або розрізняються за кольором;

в) швидкість виконання замовлення в пральні залежить від категорії зайнятого номера.

103. Приміщення підприємства харчування, що призначені для споживачів:

- а) аванзал;
- б) приміщення для приймання їжі персоналом;
- в) сервізна.

104. Кількість книг у бібліотеці готелю, що забезпечує потреби клієнтів

дорівнює:

- а) кількість залежить від категорії готелю, та встановлюється стандартом відповідності;
- б) 2-3 книги з розрахунку на один номер готелю;
- в) необмежена кількість.

Залікові питання

1. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
2. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
3. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
4. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
5. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
6. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
7. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. 8. Види музичного обслуговування, їх особливості.
9. Організація розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою.
10. Види спортивних розваг, що пропонують заклади ресторанного господарства.
11. Види розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства.
12. Типи закладів ресторанного господарства для дітей.
13. Особливості організації дитячих банкетів.
14. Меню в закладах ресторанного господарства для дітей.
15. Особливості організації дитячого дозвілля.
16. Види сніданків для споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.
17. Особливості організації «бранчу».
18. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес- обідів.
19. Організація та обслуговування «шведського столу» і «шведської лінії».
20. Вимоги, що висуваються до персоналу при обслуговуванні споживачів у номерах готелю

21. Вимоги до асортименту та обслуговування міні-бару.
22. Характеристика послуги «Room service».
23. Особливості організації послуги «Щаслива година для наших гостей».
24. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.
25. Особливості організації та обслуговування на лінії «салат-буфет».
26. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.
27. Підготовка до обслуговування учасників ділових заходів.
28. Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.
29. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
30. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.
31. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
32. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки.
33. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
34. Пріоритетні типи закладів ресторанного господарства при фітнес-центрах.
35. Види банкетів, що пропонуються закладами ресторанного господарства при фітнес-центрах.
36. Особливості асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів.
37. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
38. Основні принципи організації харчування туристів. Режим харчування туристів.
39. Вимоги до сніданку туристів з різних країн.

40. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.
41. Організація обслуговування групи туристів.
42. Організація обслуговування туристів з дітьми.
43. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
44. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
45. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
46. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купебуфетів та вагонів-ресторанів.
47. Основні типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість.
48. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
49. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.
50. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
51. Завантаження суден товарами. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика.
52. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
53. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
54. Характеристика заміських ресторанів, асортимент послуг, переваги.
55. Характеристика формату free flow.
56. Характеристика формату Fast Casual.
57. Характеристика формату Quick Service Restaurant.
58. Характеристика формату Casual Dining.
59. Характеристика формату Street food.

60. Характеристика формату Fast food.
61. Характеристика формату Food Court.
62. Характеристика формату Free flow.
63. Характеристика формату Fine Dining.
64. Особливості діяльності родинних та клубних ресторанів
65. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування
66. Види кейтерингу, їх характеристика.
67. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування
68. Класифікація кейтерингових послуг
69. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
70. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування
71. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг
72. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
73. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
74. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування
75. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції
76. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів
77. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів
78. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування
79. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення
80. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі

81. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування
82. Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства
83. Особливості музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства 3. «Жива» музика в закладах ресторанного господарства
84. Особливості організації розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей
85. Вимоги до розташування закладів ресторанного господарства для дітей
86. Особливості оформлення залів закладів ресторанного господарства для дітей
87. Асортимент послуг дитячого дозвілля. Особливості організації дитячого дозвілля
88. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
89. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів
90. Сутність послуги Cash Catering

ГЛОСАРІЙ

А

Аванзал - приміщення в ресторані для очікування, збору та відпочинку учасників свята.

Авторесторан - ресторан, облаштований в автобусному салоні або спеціальному причепі. Використовується як мобільний засіб тимчасового обслуговування у тих місцях, де відсутні звичайні стаціонарні ресторани,

наприклад, у місцях позаміського відпочинку, під час проведення фестивалів, масових свят та гулянь.

Алкогільні напої - горілка, настоянки, лікєро-горілчані вироби, виноградні та плодово- ягідні вина, коньяки.

Американський сервіс - їжа готується та накладається до тарілок безпосередньо на кухні. Офіціанти разносять та розставляють тарілки гостям.

Американський сніданок - різновид англійського сніданку, тобто повний сніданок, який зазвичай складається з фруктового соку, кави або чаю, булочки з маслом, джему, тостів та гарячої страви (вівсяної каші, яєчні з шинкою та іншого).

Англійський сервіс - офіціант накладає їжу на тарілку гостя на приставному столику, потім подає її з правого боку.

Англійський сніданок - набір страв, який включає, на відміну від легкого континентального сніданку, повний набір страв, що пропонуються мандрівникам у ранковий час у готелях, ресторанах, кафе; зазвичай складається з фруктового соку, чаю або кави, булочки з маслом, джему, грінок та гарячої страви (вівсяної каші, бекону, яєчні, сосиски).

Аперитив - слабкі спиртні або безалкогольні напої та легкі закуски, які пропонуються гостям для збудження апетиту перед основною їжею.

Асортиментний мінімум - певна кількість страв та напоїв, яка повинна бути у продажу кожного дня.

Афтедінєр-дринк - група солодких десертних напоїв, які подають після завершення меню.

Б

Бальзами - це високоекстра активні алкогільні напої міцністю 30-45% об., приготовані з використанням численних настоїв трав, спиртованих соків, морсів, ефірних масел, меду.

Банкет - святковий званий обід або вечеря, який організують на честь кого-небудь або чого-небудь.

Банкетний зал - основне приміщення ресторану, де відвідувачі обідають або вечеряють, відпочивають або справляють ювілей (свято).

Банкет з повним обслуговуванням - форма обслуговування банкету, коли всі учасники свята сидять за сервірованим столом, на якому не ставлять закуски, страви, напої, а їх подають офіціанти в обнос.

Банкет з частковим обслуговуванням - форма обслуговування банкету, характерна для банкетів неофіційного характеру, коли на стіл ставлять частину закусок, але учасників банкету обслуговують офіціанта.

Бариста - людина, яка професійно готує різні види кави.

Бездонна чашка - система подачі кави та інших напоїв, коли відвідувачі можуть скільки завгодно разів наповнювати свої чашки напоєм без додаткової оплати.

Бізнес-ланч - обід для ділових людей у будні з 12 до 16 години за окремим меню, яке містить 4-5 холодних закусок, 2-3 перші страви, 3-4 другі страви, 2-3 десерти та гарячі напої (чай, каву).

Білизна столова - в ресторанах та інших підприємствах харчування певної категорії до столової білизни відносяться полотняні скатертини та серветки. Кількість столової білизни залежить від категорії підприємства харчування.

Бар - спеціалізоване підприємство громадського харчування для швидкого обслуговування відвідувачів за стійкою бару нарівні з обслуговуванням за столиками. Бармен - службовець бару, до обов'язків якого входить обслуговування відвідувачів: утримування бару, продаж напоїв та закусок, виготовлення коктейлів тощо.

Болоньєзе - страву з тушкованого м'яса, молока та томатів.

Бранч - неформальний вид відвідування між сніданком та обідом у вихідні дні.

Бренд - відома торгова марка.

В

Вагони-ресторани - наявні у поїздах далекого слідування і призначені для пасажирів, які в знаходяться в дорозі. До меню вагонів-ресторанів входять холодні закуски, перші та другі страви, гарячі напої, комплексні обіди, дорожні набори; у пакетах, кондитерські вироби, фрукти, соки, мінеральні та фруктові води тощо.

Вимірювальний посуд - застосовується в барах і буфетах для вимірювання порцій напоїв. Це вимірювальні склянки на 100 та 200 кубічних сантиметрів.

Вина десертні - це вина, вміст етилового спирту в яких становить 12-17% об. при вмісті спирту природного бродіння менше 3% об. За вмістом цукру вони поділяються на напівсолодкі (8-12%), солодкі (13-20%) і лікерні (21-35%). За способом виробництва виділяють десертні вина спеціальних найменувань: кагор, мускатні вина, і малага і токайські вина.

Вина натуральні - це вина, зроблені з одного основного сорту винограду з використанням не більше 15% інших сортів.

Вина столові - ординарні вина невисоких сортів та смакових якостей, які вживаються здебільшого під час звичайних прийомів їжі.

Висока кухня - страви, виготовлені з високоякісних продуктів безпосередньо перед подачею на стіл. Лише тоді вони набудуть справжньої

насолоти своєю свіжістю, смаком та ароматом; клас повара, його досвід, декорація страви та її презентація, що підносить їжу в ранг мистецтва.

Віскі - це міцноалкогольний напій, який одержують із солоду, ячменю, вівса або інших зернових. Залежно від використаної сировини віскі поділяються на три типи: солодове, зернове, змішане. На якість віскі, крім вихідної сировини, впливає чистота води, залах торфу і багатовіковий досвід приготування знаменитих видів солодового віскі в Шотландії та Ірландії. Міцність віскі від 40% об.

Вітольє - це людина, яка має професійні знання про сигари, їх марки і формати.

Вода газована - мінеральна вода, яка містить у своєму складі вуглекислий газ, що створює маленькі пухирці газу. Подається як прохолодний напій у ресторанах, кафе, барах.

Вокзальний ресторан - розміщується на залізницях та на аеровокзалах. Працює цілодобово з характерним обмеженим набором (прав, закусок, напоїв, невисоким рівнем цін і відносно швидким обслуговуванням).

Г

Гала-вечеря - святковий обід або вечеря, найчастіше з концертною програмою, який влаштовують на випадок завершення будь-якого масового заходу, наприклад, завершення конгресу, фестивалю.

Гардероб - приміщення для верхнього одягу відвідувачів ресторану, обладнане двосторонніми секційними металевими вішалками з розсувними кронштейнами.

Гарнір - приготовані для їжі овочі, макарони, каші, зелень, які додають до м'ясних або рибних страв як смакову добавку або прикрасу.

Глінтвейн - гаряче вино з додаванням цукру та прянощів.

Гостинність - повага до гостя та щирість при частуванні. Стала характерною рисою слов'янського народу. «Кожний мандрівник був для слов'ян немов священим: зустрічали його з ласкою, частували з радістю, проводжали з шанобливістю...».

Горілка (традиційно російський міцний алкогольний напій) - це оброблена і ретельно відфільтрована суміш ректифікованого етилового спирту та спеціально підготовленої води. У деякі види горілки вводять невелику кількість добавок, які надають напою м'якого смаку, не впливаючи на його колір і аромат. Міцність горілки від 40%

Грапа - італійський спиртний напій з виноградних відходів (шкірки, черешків, серцевини ягід та іншого), які отримують після збражування соку.

Графин - скляна посудина, глечик без носика для води або вина.

Грог - гарячий напій з коньяку (або рому) і цукру, розведений окропом.

Гурман - любитель і знавець тонких, вишуканих страв, ласунка. Деякі туристські фірми організують спеціальні тури для гурманів, де головною метою подорожі є знайомство туристів з найбільш смачною їжею країни, яку вони відвідують.

Д

Девонширський чай - післяобідній чай з булочками, згущеними вершками і джемом (родом з Девону, графства на південному заході Англії).

Дегустація - куштування їжі, напою; зняття проби з вина.

Декантація (декантування) - переливання вина з пляшки у графин таким чином, щоб осад залишився на дні пляшки.

Делікатес - вишукана, тонка, дорога страва з м'ясних, рибних, фруктових продуктів, яку зазвичай подають під час святкових званих обідів, банкетів, прийомів.

Десерт - солодкі страви або фрукти, які подають наприкінці обіду, вечері. Десертні страви зазвичай включаються до меню, за яким обслуговуються індивідуальні туристи та групи туристів.

Десертне приладдя - столові прилади, що включають ложку, ніж, виделку: десертна виделка використовується для подачі солодких страв - пудингу, мусу, компоту, морозива, кремів; десертними виделками і ножами сервірують стіл, коли в меню присутні фрукти, фруктові салати.

Десертні вина - натуральні або міцні вина з вмістом спирту 12-17% і цукру 2-35%. До десертних належать такі вина, як токайське, малага, кагор, мускатне та інші.

Дижестив - напої, які подають після їжі для стимулювання травлення і шлунку, об'ємом 50-100 мл.

Дипломатичний сніданок - подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні канапе (маленькі бутерброди) | з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Дискобар - бар із місцем для танців, який працює до другої-третьої годин ранку, а іноді й до ранку.

Доготовочні цехи - холодний та гарячий цехи, де кухарі займаються приготуванням холодних закусок, кулінарних страв, їх оформленням і реалізацією до залів ресторану та філіалів підприємства.

Допоміжні приміщення ресторану - приміщення для роздачі, під склад, для тари та зберігання санітарно-технічного інвентарю.

Е

Експрес-сніданок - використовується для організації харчування в номерах готелю. Меню: асортимент молочних та кисломолочних продуктів, асортимент свіжовипечених хлібобулочних виробів, фруктові страви та фрукти в асортименті, гарячі напої з різноманітними наповнювачами.

Еногастрономія - поєднання вин та інших напоїв зі стравами.

Етикет - сукупність історично сформованих правил поведінки людини у суспільстві.

Етикетка - фірмові знаки, які надають різним харчовим продуктам, у першу чергу тим, які дорого коштують і зберігають протягом десятиріч, а іноді навіть століть певний якісний та смаковий стандарт.

Етнічний, або національний, стиль - стиль, який відображає культуру, традиції та звичаї країни.

3

Завчасна сервіровка - сервіровка тарілкою, приладдям і фужером до початку обслуговування.

Заготівельні цехи - овочевий, м'ясний, рибний цехи та цех з переробки птиці.

Закуска - характер і форма страви, яку подають самостійно або у складі обіду; може бути холодною та гарячою.

Закуска легка - невеликі порції їжі: тартинки, картопляні чіпси, солоні горішки, які часто вживають разом з алкогольними напоями для збудження апетиту перед початком обіду (вечері).

Закуска холодна - овочеві, м'ясні, рибні салати, копченина, соління, маринади, які пропонують на початку основної страви. л

Закусочне приладдя - столове приладдя - ніж, виделка, які подають до холодних страв та закусок усіх видів і деяких гарячих закусок: смаженої шинки, яєчні, млинців тощо.

Закупний товар - товар, що його купує заклад ресторанного господарства для подальшого перепродажу споживачам без оброблення у закладі.

Зал-експрес - зал, створений для прискореного обслуговування відвідувачів з обмеженою обідню перервою, містить невелику кількість посадкових місць (40-50), обслуговується бригадою з чотирьох офіціантів; меню виглядає як комплексний обід, який складається з чотирьох страв (холодна закуска, перша страв, друга гаряча страв, десерт).

Замовлення - письмове або усне доручення будь-кому що-небудь виготовити, зробити, продати, наприклад, замовити їжу в ресторані, квитки до театру тощо.

Заправка - компонент, який додається до їжі, але не є обов'язковим у рецептурі, суттєво покращує смак страви (масло, сметана, соуси та інше).

Захід весільний - захід з приводу одруження, часто супроводжується святковим коктейлем або обідом. Значна кількість готелів і ресторанів рекламують свої можливості організації весільних свят.

I

Ігристі вина - легкі вина з освіжаючим смаком, при наливанні у келих піняться та «грають» (виділяють вуглекислий газ у вигляді маленьких пухирців).

К

Кабаре - кафе або ресторан з естрадною програмою.

Кава-еспресо - зазвичай міцна кава, яка готується шляхом пропускання пари під високим тиском крізь дрібно мелені кавові боби. Готується у кавоварках великої потужності, найчастіше - автоматичних.

Кава-брейк (кава-пауза) - організація фуршетних столів для обслуговування учасників нарад або конференцій. Подають тістечка, пиріжки, печиво, бутерброди, канапе, каву, чай, мінеральну воду.

Кавовий буфет - буфет у ресторані, призначений для приготування та відпуску кави, чаю, обладнаний кавоваркою, кавничкою, електроплитою, кип'ятильником, холодильною шафою.

Кава по-варшавськи - готують на пряженому молоці з додаванням цукру та розливають у чайні чашки. Коли відпускають, у чашку кладуть гарячу молочну пінку.

Кава по-віденськи - це готова чорна кава, приготована з додаванням цукру. Її подають у чайній чашці або склянці з підсклянкою. Коли відпускають, додають вершки, збиті з цукровою пудрою.

Кава по-ірландськи - подають на тарілці: кавову чашку на блюдці з ложкою, підігріте віскі у склянці, цукорницю та вершки. У присутності гостя офіціант наливає чорну каву у чашку, доливає її нагрітим віскі та додає зверху збиті вершки.

Кава по-мексиканськи - у чашці змішують рівні частини приготованих кави та какао, і додають вершки.

Кава з морозивом (глясе) - це готова чорна кава з цукром, охолоджена до 8-10 градусів. Відпускають у склянці конічної форми зі стовщеним дном, спочатку наливають каву, кладуть кульку вершкового морозива та негайно подають.

Кава-комплект - кавник та молочник, які подають з круасанами, маслом і варенням.

Кава по-турецьки - дрібно мелена, міцна кава, зварена у воді з цукром у спеціальному посуді - джезве. Подається разом з кавовою гущею у маленьких чашках.

Кагор - солодке вино, яке містить 16% спирту та 16-20% цукру.

Канapé - маленькі бутерброди різної форми. Продукти укладаються на м'якоті білого хліба у вигляді малюнка, оформляються зеленню, овочами. У холодному вигляді канapé зазвичай подають як закуску перед аперитивом; у гарячому вигляді - перед основною стравою.

Кап-тестер - кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Канучино - італійська назва кави, приготованої з пінкою, додаванням збитих вершків та присипаною шоколадною глазур'ю.

Карпаччо - скибочки сирого м'яса у соусі.

Карта вин - оформлений у вигляді меню : список найменувань вин, які наявні у ресторані або кафе у продажу, із зазначенням їх вартості.

Кейтеринг - обслуговування поза приміщень ; підприємств харчування. Відповідає традиційному комплексному обслуговуванню, що включає приготування їжі, сервіровку столу, надання допомоги у проведенні заходу поза закладу харчування. Характерними прикладами такого обслуговування є організація банкетів, фуршетів, весіль та інших заходів.

Класифікація готельного харчування:

RO (або АО - в Іспанії) - повна відсутність харчування;

BB - до вартості проживання включено тільки сніданок (шведський стіл).
Додаткове харчування - за окрему плату в ресторанах і барах готелю;

HB - у вартість включено сніданок і вечерю (шведський стіл);

FB - триразове харчування: сніданок, обід і вечеря (шведський стіл);

Extended FB - триразове харчування та напої під час трапези (алкогольні та безалкогольні місцевого виробництва в асортименті);

All inclusive - сніданок, обід і вечеря (шведський стіл). Протягом дня пропонуються напої (алкогольні та безалкогольні місцевого виробництва). Залежно від категорії готелю клієнта порадують додатковим харчуванням. Це може бути другий сніданок, полуденок, пізня вечеря, легкі закуски, барбекю у барах готелю;

Ultra all inclusive - сніданок, пізній сніданок, обід, полуденок і вечеря (шведський стіл). Достатній вибір солодощів, десертів, усіляких закусок, а також і широкий вибір напоїв місцевого та імпортного виробництва. Більшість готелів пропонують клієнтам додаткове безкоштовне харчування у ресторанах з кухнею різних країн світу.

Коктейль-зал - торговельний зал ресторану, розташований в окремому приміщенні або вестибюлі, гармонійно вписується до групи торговельних приміщень і разом із тим відрізняється своїм оформленням. У ньому відбувається обслуговування за типом «банкет-коктейль» для учасників фестивалів, нарад, конференцій.

Коктейль - суміш алкогольних і безалкогольних напоїв із додаванням цукру, прянощів, фруктів і деяких інших компонентів. Зазвичай коктейль включається до прохолодних напоїв, які пропонують відвідувачам ресторанів, кафе, барів.

Коктейль-бар - бар, в якому готуються та реалізуються змішані напої (коктейлі) у широкому асортименті, коньяки, фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски.

Коктейль-хол - бар з широким асортиментом змішаних та алкогольних напоїв; найчастіше розміщується при ресторанах і готелях. Працює переважно увечері. Містить танцювальний майданчик. Обслуговування відвідувачів комбіноване: за барною стійкою - бармен, а в залі - офіціант.

Колекційні вина - марочні вина, особливо високої якості, котрі витримуються не менше ніж 3 роки у пляшках.

Колекційні коньяки - марочні коньяки, додатково витримані у дубових бочках і бутах більше ніж 5 років.

Континентальний сніданок - стандартний набір страв у ранковому меню, який пропонується туристам у готелях, ресторанах, кафе. На відміну від англійського сніданку, континентальний у більш легкий за своїм складом. До нього зазвичай ; включають каву або чай, булочку, масло, джем. У країнах Північної Європи він може бути доповнений сиром, холодним м'ясом або рибою.

Концептуальний ресторан - високотехнологічний заклад харчування з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачене у ресторані.

Коньяк - це оригінальний спиртовий напій світло-золотавого кольору, що має складний аромат з відтінками ванілі та м'який гармонійний смак, одержаний у результаті подвійної перегонки сухого виноградного вина з наступною витримкою відгону в дубових бочках. Міцність коньяку не менше ніж 40% об. Якість коньяку, що виробляється у Франції, визначається за спеціальною позначкою на етикетках пляшок:

V.S. - коньяки, що мають витримку в бочці не менше 2,5 років;

V.S.O.P. - коньяки з витримкою в бочці не менше 4 років;

V.V.S.O.P. - коньяки з витримкою в бочці не менше 5 років;

Х.О. - це коньяки з витримкою в бочці 6 і більше років.

Коркидж - певна такса, яку відвідувачі ресторану, кафе сплачують цьому закладу за право принести з собою для вживання алкогольні напої.

Креманка - скляний кришталевий або мельхіоровий посуд круглої форми діаметром 90 см на високій, середній або низькій ніжці, призначений для подачі солодких страв, місткістю 150-200 мл.

Криштал - сплав найкращих сортів скла, свинцю (24%) або срібла (для прозорості).

Крутон - грінка, маленький кубик підсмаженого хліба; подають до супів, салатів або овочевих страв.

Куверт - сервіровка столу столовим приладдям у ресторані, кафе на одну персону. Найчастіше використовується як облікова одиниця при плануванні роботи підприємства та оцінюванні результатів його діяльності.

Кулінарія - наука або мистецтво гарної їжі та напоїв.

Кухня - стиль приготування і асортимент ресторанних страв, наприклад, європейська, східна, китайська кухня; приміщення для приготування їжі або штат кухарів.

Л

Лазанья - локшина з м'ясом та пармезанським сиром, запечена у м'ясному соусі.

Ланч - час надання - від 10.00 до 14.00. Прийнято проводити у святкові дні.

Лід фραπε - фруктовий лід.

Лікери-горілчані вироби - алкогольні напої, що містять барвники, ароматизатори та смакові речовини, а більшість з них і значну кількість цукру.

Лунко (італ.) - різновид кави еспресо - «довгий чорний ковток».

М

Мараскін - італійський лікер з кислої (мараскінової) вишні.

Марміт - обладнання, що дозволяє підтримувати певну температуру виробів.

Марципан - густа паста з роздробленого мигдалю і яєчних білків; використовується у кондитерському виробництві, особливо для виготовлення петіфур (див. також «петіфур»), а також для прикрашання фруктових тортів.

Мельхіор - це сплав міді (80%) та нікелю (18-20%).

Меню - асортиментний мінімум, перелік закусок, страв, напоїв, кондитерських виробів (з зазначенням вартості і виходу), розташованих у

певній послідовності та пропонуваніх відвідувачам ресторану протягом усього робочого дня.

Меню «а ля карт» - форма обслуговування відвідувачів ресторану, коли відвідувач обирає страву із запропонованого йому меню за своїм смаком та бажанням і сплачує її за встановленими цінами. Харчування за цим меню включається до комплексного обслуговування туристів, які користуються високими класами обслуговування. У цих випадках вартість харчування входить до вартості пакета послуг.

Меню «дю жур» - перераховують чергові, тобто денні страви.

Н

Німецький сервіс - їжа розкладається на велике блюдо та ставиться на стіл на доступній від гостя відстані, щоб він зміг обслужити себе сам.

О

Обідній зал - торговельний зал у ресторані готелю, пансіону, де організовується щоденне харчування проживаючих клієнтів згідно із запропонованим меню.

Обслуговування двома офіціантами (віденська система) - обидва офіціанти працюють разом і несуть однакову відповідальність. Один подає напої, зустрічає та розміщує гостей, приймає замовлення та отримує гроші за рахунком, а другий офіціант приносить і подає страви, забирає використаний посуд. Столи готують до зустрічі нових відвідувачів обидва офіціанти.

Обслуговування з блюд - форма обслуговування на банкетах, званих обідах, коли готова їжа розноситься на великих плоских блюдах і розкладається офіціантом на індивідуальні тарілки кожному гостю. Іноді гостям пропонується власноруч покласти з великого блюда на тарілку бажану для нього кількість їжі.

Обслуговування за столиком - звичайна форма обслуговування у ресторані або інших підприємствах харчування: відвідувачі, які сидять за столом, передають офіціанту замовлення, і він за встановленим порядком подає замовлені страви до столу.

Обслуговування на тарілках - найбільш розповсюджена форма обслуговування в ресторані, коли готова їжа порціями розкладається на індивідуальні тарілки на кухні і у такому вигляді подається офіціантом окремо кожному відвідувачу, який замовив страву.

Офіціант, офіціантка - службовець ресторану, кафе та інших підприємств громадського харчування, який подає відвідувачам замовлену їжу та обслуговує їх за столиком.

Офіційний прийом - прийом, коли присутні запрошені на нього через власний статус.

П

Пармезан - дуже твердий сухий сир, часто використовується в італійській кухні (походить з Парми, міста на півночі Італії).

Петіфур (фр.) - маленьке фігурне тістечко або бісквіт. Пряні петіфури подають до аперитивів.

Пізній сніданок - час надання - з 10.00 до 14.00. Заведено проводити у святкові дні. Подають: гарячі і холодні напої, булочки, масло, джем, ковбасу, сир, супи, гарячі м'ясні страви, десерти. Форма пропозиції - буфет.

Пікантний - гострий, апетитний.

Пітта (грец.) - плоский, круглий двохаровий хліб, який нарізають і наповнюють начинками.

Піцца (італ.) - форма з тіста у вигляді тарілки, наповнена різною начинкою, зазвичай це сир, томати, зелень.

Повносервісний ресторан - широкий вибір страв, особливо порційних. Страви, які тут готують, належать до розраду високої кухні.

Погрібок винний - приміщення у підвальному поверсі ресторану, готелю, де у бочках або скляному посуді зберігаються високоякісні вина, які пропонують відвідувачам на спробу й на продаж.

Праліне - ласощі з мигдалю або фундука, підсмаженого у цукрі.

Прийом - келих вина - влаштовують його з нагоди відкриття виставок, фестивалів. У ролі напоїв пропонують переважно вина, у ролі закусок - сир, фрукти, закуски з них, маслини, оливки, канапе, тарталетки, профітролі з різними наповнювачами тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Прийом - келих шампанського - влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12.00 годині дня, тривалість не більше години. Подають тільки шампанське, але можна окремо подавати на тацях віскі, джин, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. У ролі закуски подають: канапе, сандвічі, валовини, тарталетки або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, фрукти, цитрусові тощо. Можливе запрошення гостей з жінками.

Прийом-вечеря - розпочинається о 21.00 годині, а інколи і пізніше. Меню та вина прийому вечері в основному співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Прийом влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування національної опери, театру, концерту, арт-галереї тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь днів народження перших осіб держави.

Прийоми вечірні - час влаштування - з 16.00 до 23.00 години. Мають більш офіційний та урочистий характер. Види: «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет» (шведський стіл), «Вечеря».

Прийоми денні - час влаштування - з 12.00 до 15.00 години. Мають менш офіційний, але більш діловий характер. До них відносять: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Келих шампанського», «Келих вина».

Прийом ділового (робочого) сніданку - тривалість 1-1,5 години. Запрошується обмежена кількість гостей. Подають одну холодну, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву.

Прийом «Жур фікс» - звичайно влаштовується дружиною міністра або іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці), або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштовується регулярно, один раз на тиждень, певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийом схожий на «Чай». Запрошення розсилаються на початку сезону і діють увесь сезон. Залежно від обраного часу проведення може бути віднесеним до денних або вечірніх прийомів.

Прийом-коктейль - проводиться з 17.00 до 20.00 години. Тривалість 1,5-2 години. Столів для гостей із стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. У сі страви подаються офіціантами в обнос та на таях різної форми. Меню схоже на меню прийому - келих вина.

Прийом-обід - найбільш почесний вид прийому. Влаштовується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00-19.00 годин. Меню підпорядковується національним традиціям і включає: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску, суп, гарячу рибу, м'ясну страву чи страву з птиці, десерт одного чи двох найменувань, каву, чай.

Асортимент алкогольних напоїв: горілка, настоянки, херес, шампанське, коньяк, колекції вина, столові білі та червоні вина. Тривалість прийому-обіду складає 2-3 години.

Прийом-раут - святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів-раутів можуть бути одягнені у національне вбрання.

Прийом-сніданок - починається о 12.00 або 13.00 годині і триває до 15.00 години. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин гості проводять за кавою. Влаштовують з нагоди приїзду та від'їзду послів, високих іноземних осіб та з метою підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами. Меню враховує національні традиції. Подають одну або дві холодні закуски, одну гарячу закуску, одну чи дві другі страви, десерт, каву, чай.

Прийом-фуршет - влаштовують з нагоди національного свята, ювілейних свят тощо. Без розсаджування за столами (гості їдять та п'ють стоячи). Запрошують залежно від події від 80 до 500 осіб. Час влаштування -17.00-20.00 години. До складу меню входять усі групи страв. Оформлення страв - банкетне. Всі страви дрібно порціоновані: їх можна наколоти виделкою (або шпажкою) і майже не користуватися ножем.

Прийом-чай, кава - влаштовують тільки жінки та для жінок. Наприклад, дружина міністра іноземних справ влаштовує «Чай» для дружин голів дипломатичних представництв, дружина посла - для дружин інших послів, дружина президента - для дружини президента іншої країни тощо. Час влаштування прийому - між 16.00-18.00 годинами. Тривалість 1-1,5 години. Меню обмежене: легкі закуски, канапе, сандвічі, десерт, кондитерські борошняні та цукрові вироби, цукерки, шоколад у асортименті; фрукти тощо. Чай чи каву у широкому асортименті подають з цукром, вершками, молоком, варенням, джемом, лимоном, цукатами тощо. Подають десертні та сухі вина, а в деяких випадках - шампанське.

Приладдя столове - набір необхідних речей для їжі: ножі, виделки, ложки, тарілки, що використовуються для сервіровки столу на підприємствах громадського харчування.

Прес-бар - обслуговування представників преси при проведенні змагань, з'їздів, конференцій. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами.

Продукція власного виробництва - кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби, що виробляє та продає заклад ресторанного господарства.

Протокол - це сукупність правил, умовностей і традицій, у тому числі й при обслуговуванні в ресторанах, барах, що дотримуються представництвом та офіційними особами у міжнародному спілкуванні.

Пунш - пряний, зігріваючий напій. Слово «пунш» виникло від давньогрецького «понгша», що значить «п'ять». Колись цей напій готували з п'яти компонентів.

P

Равіолі - маленькі пельмені, начинені м'ясом . або сиром. Подаються у супі або під соусом.

Ребрендинг - змінування концепції бренду, перепозиціонування його на іншу соціальну або і демографічну групу, зміна цільової ніші.

Рестайлінг - змінування фірмового стилю ресторану і дизайну його різних елементів, включаючи логотип.

Ресторан - підприємство громадського харчування, що пропонує гостям різноманітні асортименти страв складного й фірмового приготування, високий рівень сервісу, послуги офіціантів, метрдотелів, організацію культурного й розважального дозвілля клієнтів, корпоративного й банкетного обслуговування.

Ресторан вищого класу - підприємство громадського харчування, яке пропонує оригінальний інтер'єр, широкий вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент вишуканих страв.

Ресторан-гриль - невеликий ресторан або секція ресторану, що спеціалізується на приготуванні м'ясних страв на металевій решітці-гриль.

Ресторан дієтичний - ресторан, в якому меню і режим харчування відповідають потребам дієти. Дієтичні ресторани входять до складу лікувально-оздоровчих комплексів, де значна кількість відпочиваючих туристів потребує дієтичного харчування.

Ресторан люкс - підприємство громадського харчування, яке пропонує сучасний інтер'єр, високий рівень комфортності та різноманітність наданих послуг.

Ресторани на теплоходах - обслуговують пасажирів та туристів, які подорожують. Надаються сніданки, обіди й вечері. Обслуговування здійснюється офіціантами, але може застосовуватися й самообслуговування. На великих теплоходах може бути декілька ресторанів.

Ресторан першого класу - підприємство громадського харчування, для якого є характерними звичайність та оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

Ресторан самообслуговування - ресторан, де відвідувачі власноруч підносять від роздавальні до своїх столиків вибрані страви і напої. Відвідувачі або вносять фіксовану суму оплати за вибрані страви незалежно від їх кількості й асортименту, або сплачують їх через касу за встановленими для кожної страви цінами. Ресторани самообслуговування зазвичай створюються для організації швидкого харчування туристів у місцях їх масового перебування.

Ресторан спеціалізований - ресторан, що спеціалізується на приготуванні особливих страв, які складають основу ресторанного меню, а також на особливих формах обслуговування відвідувачів, наприклад, ресторан національної кухні, ресторан «дарунків моря», «ресторан мисливця» та інші.

Ретельна сервіровка - сервіровка столу, коли узгодження меню здійснюється заздалегідь, зазвичай застосовується при обслуговуванні весільні, ювілеїв тощо.

Родинні ресторани - сучасний варіант стилізації під старомодну кав'ярню. Розташовуються у престижних приміських зонах або недалеко від них. У деяких родинних ресторанах є салатно-десертні бари.

Російський сервіс - їжа приноситься на сервірованому блюді. Офіціант на очах у гостей розділяє її на порції, далі гості самі перекладають ці порції в тарілки.

Російська система обслуговування - обслуговування здійснюється бригадами з 3-х осіб: бригадир, офіціант для подачі страв і офіціант для подачі напоїв. Така система обслуговування пасує для підприємств категорії «екстра» та дни підприємств у національному стилі.

Ручники офіціантські - мають прямокутну форму 40x80 см і використовуються для подачі страв і обслуговування клієнтів.

С

Sake - японська горілка, міцністю 16-18%, яка виробляється зі зброженого рису. Зазвичай подається теплою.

Салат - закусочна страва; для приготування використовують сирі, варені, консервовані, квашені та мариновані овочі, фрукти, відварені м'ясні і рибні продукти, дичину та інше.

Система «перший офіціант» («шеф де ранг») - це французька система обслуговування, коли в кожний зал підприємства призначається відповідальна особа - «метрдетель» або «шеф де зал». Він керує обслуговуванням у залі, зустрічає та пропонує місця відвідувачам, приймає перші замовлення і передає їх офіціантам для виконання, стежить за якістю обслуговування відвідувачів.

Серветки - використовуються великі за розміром, так звані наперони (серветки-покривала), і гостьові серветки квадратної форми (розміри 40x40 см, 50x50 см, 60x60 см). Наперони за виглядом, кольором і якістю підбираються відповідно до скатертини та використовуються для прикрашання накритих столів.

Сервізна - приміщення для зберігання і відпуску офіціантам посуду, столового приладдя, білизни; організовується поруч з мийною голового посуду.

Сервіровка столу - завершальний етап підготовки торговельного залу ресторану до прийому відвідувачів, що доповнює інтер'єр залу ресторану та прискорює процес обслуговування відвідувачів.

Скатертини - відповідають формам і розмірам столів і звисають зі всіх сторін на 25-35 см. Останнім часом все частіше використовуються довгі та широкі (які утворюють красиві складки) скатерті.

Слабоалкогольні напої - напої з незначним вмістом спирту (1,5-6%).

Сніданок з шампанським - подається з офіційного приводу. Проводиться у передобідній час і триває протягом 1,5-2 годин. Пропонують різноманітні

канапе (маленькі бутерброди) з делікатесами, невеликі холодні та гарячі закуски, можливі гарячі м'ясні страви, десерти.

Сомельє - службовець, який відповідає за подачу напоїв у ресторані і надає відвідувачам рекомендації щодо вибору вин та напоїв.

Спеціалізація ресторанів - найрізноманітніша: швидке обслуговування, родинна, повсякденна. Ресторани можуть спеціалізуватися на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків тощо.

Статичне меню - застосовують у ресторанах при готелях. Його склад не змінюється кожного дня. Зміни можливі через включення до нього сезонних продуктів або заміни страв, що не користуються популярністю.

Стіл-експрес - стіл, розрахований на 20 осіб, що має круглу форму із центральною частиною, що повертається, на яку ставлять різні закуски,

Столова білизна - скатерті, серветки, рушники, ручники, що виготовлені із льняних тканин та мають велику міцність.

Столове приладдя - ніж, виделка, ложка, що призначені для перших і других гарячих страв; довжина столового ножа приблизно дорівнює діаметру столової тарілки, довжина виделки і ложки дещо менша; столові ложка і виделка використовуються для перекладання страви із спільної тарілки у тарілку відвідувача.

Страва - одна зі змін страв, які подають під час сніданку, обіду або вечері, наприклад, закуска, бульйон (суп), основна гаряча страва, десерт

Страва головна - виготовлена їжа, яка у ресторані замовляється та подається гостям як основна їжа. Зазвичай це можуть бути м'ясні, рибні страви, дичина, страви з морських продуктів тощо.

Страва дня - головна страва в меню, яка пропонується відвідувачам ресторану тільки у конкретний день. Зазвичай про таку страву повідомляється на початку меню під девізом «шеф-повар рекомендує».

Суфле - будь-яка страва, приготована з протертих складових частин, із додаванням яєчних жовтків, збитих білків, овочів, риби, фруктів, горіхів тощо

Т

Тітестер - це чайний сомельє, який дегустує чай за кольором, запахом, смаком, визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Торговельний зал ресторану - основне приміщення, де обслуговують відвідувачів.

Трав'яний чай - настій або «чай», який готують, заливаючи окропом листя або квіти різних трав. Більшість трав'яних чаїв, але не всі, не містять кофеїну.

Транширування - це нарізання на порції засмажених або зварених цілком курей, індиків, гусей, поросят, окісту або сідла баранчика, риби та подача кожному з відвідувачів тієї частини, яку він забажає.

Тростинний спирт - чистий спирт з цукрової тростини, часто використовують у коктейлях.

Тутті-фрутті (італ.) - морозиво із зацукрованими фруктами.

Ф

Фаст фуд - загальна назва ресторану або інших підприємств громадського харчування, де відвідувачам надається швидке обслуговування фірмовими стравами.

Фірмова страва - це страва, яку готують у конкретному закладі ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності

Фламбування - підпалювання десертної страви, облитої спиртом або коньяком.

Французькі тости - скибочки хліба, змочені у яйці й підсмажені.

Французький сервіс - є звичайним для ресторанів високої кухні. Велике блюдо із розкладеною на ньому їжею демонструється відвідувачам.

Підходячи з лівого боку, офіціант накладає їжу з блюда гостям у тарілки.

Фрапірування - це система охолодження вин у спеціальному охолоджувачі з водою, льодом і сіллю.

Фреш-бар - заклад ресторанного господарства, який пропонує широкий вибір фруктових та овочевих свіжовичавлених соків, вітамінних коктейлів. Все готується у присутності клієнта.

Фруктові приладдя - ніж, виделка, які відрізняються від десертних приладів меншими розмірами, використовуються для подачі фруктів; виделка зазвичай з двома зубцями.

Фуа гра - гусяча або вутяча печінка. Фуа гра по-тулузьки та по-страсбурзьки готується з печінки, яка важить півтора кілограми.

Фумельє - спеціаліст із сигар (сигарний сомельє, дегустатор). Добирає сигари і вміло поєднує з алкогольними напоями.

Фушет - форма обслуговування в ресторанах, на прийомах, вечірках, коли присутні їдять та випивають стоячи, самостійно накладаючи на свої тарілки їжу або наливаючи у келих напої, що виставлені на великому спільному столі.

Х

Хай-ті - вечірній чай у невимушеній обстановці.

Ц

Цедра - шкірка цитрусового плоду без м'якоті; застосовується для ароматизації.

Циклічне меню - повторюється через деякий період.

Цитрус - плід цитрусового дерева - лимон, лайм, апельсин, грейпфрут та інші.

Ч

Чайові - грошова винагорода, яку відповідно до прийнятих звичаїв клієнт добровільно сплачує обслуговуючому персоналу ресторану за уважне, культурне, швидке обслуговування понад суми наданого рахунку. Зазвичай розмір чайових визначається в межах до 10% від суми рахунку.

Чаша для ополіскування пальців - невелика миска, чаша, наповнена водою (часто в неї кладуть скибочку лимону), ставиться на стіл для того, щоб відвідувачі мали можливість сполоснути пальці

Ш

Шампанське - ігристе виноградне вино, насичене вуглекислим газом під час природного бродіння. Створене у 1670 році французьким монахом на ім'я Дом Періньйон. у теперешній час класифікується за процентним вмістом цукру. Брют містить до 0,3% цукру, сухе - до 1,3%, напівсухе - до 5%, напівсолодке - до 8%, солодке - до 10%.

Шведський стіл - накритий стіл, з якого їжа та напої беруться за вибором, без замовлення. Завчасно оплачено

Шейкер - спеціальна склянка, що зачиняється. Використовується для збивання коктейлів.

Шеф-повар - кухар високої кваліфікації, який керує роботою кухні в ресторані і відповідає за приготування їжі високої якості. З метою реклами своєї продукції ресторани іноді найбільш вишукані страви включають до меню під рубрикою «шеф-повар рекомендує».

Шнапс (нім.) - північноєвропейський ароматизований дистильований спирт з пшениці або картоплі, схожий на голландський джин.

Штопор - призначений для витягування пробок з пляшок.

Щ

Щербет - солодкий ароматний шипучий напій; фруктове морозиво; заморожений десерт з фруктами або горіхами.

Рекомендована література

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.

3. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.

4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.

6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.

7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.

8. Кейтеринг або організація виїзного харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vujiznoho-harchuvannya/>.

9.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна,

Интернет-ресурси:

1. Никифоров А. Социальный кейтеринг. Кто накормит организованные коллективы? [электронный ресурс].- Режим доступа : www.tour.ru/food/articles.
2. Социальное питание: прокормить и прокормиться//HORECA Magazine.- 2011.-№11.-С.10-12.
3. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг)/ К. Погодин. - СПб.: Питер. 2012.-220 с.
4. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.- №4(45).-С.4- 18.
5. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materiały IX Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysł, 2013. – S. 37-44.

ЗМІСТ

Вступ	3
Устаткування для кейтерингу та шведського столу.	5
Питання, для самостійної роботи відповідно до навчальної програми.	15
Тестові завдання	20
Залікові питання	38
Глосарій	42
Рекомендована література	62

Кейтерінг: методичні вказівки для самостійної роботи . Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 4 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019. **Радзімовська О.В.** викладач

Catering: methodical recommendations for independent work,

Paska Mariia, Dr. of Science,

Radzimovcka O.V.