

## УДК 640.4

**Олександра Бондаренко**

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:*

**Тетяна Каптюх**

Старший викладач, кафедри туристичного,  
готельного та ресторанного бізнесу

Національний університет «Запорізька політехніка»

# ОБСЛУГОВУВАННЯ В ДИТЯЧОМУ КАФЕ

Дитяче кафе – підприємства з організації харчування та відпочинку дітей, з наданням асортименту страв відповідно до спеціально розробленого дитячого меню, що не здійснюють продаж алкогольної продукції, пива та тютюнових виробів, та мають перелік послуг з організації дозвілля дітей. Підприємства харчування дитячого дозвілля доцільно розміщувати у місцях крокової доступності у зонах житлової забудови без вилучення озелених територій, у великих торгових та розважальних центрах, у будинках дитячої творчості, спортивно-оздоровчих центрах, зонах відпочинку, дитячих театрах та кінотеатрах, спеціалізованих музичних закладах.

Мета – розглянути особливості обслуговування в дитячому кафе.

Обслуговування в дитячих закладах ресторанного господарства може здійснюватися як офіціантами, так і за методом самообслуговування. Останнє більше підходить для старших дітей та підлітків, оскільки дозволяє їм почуватися дорослими і впевненими в собі, створює майже домашню атмосферу. Для сервірування дитячих столів рекомендується використовувати міцний порцеляновий посуд різноманітних кольорів. Ідеальним варіантом є посуд, який не б'ється, наприклад, із полікарбонату, який практично неможливо відрізнити від скляного.

Батьки можуть бути спокійними: їхні діти не розіб'ють тарілку чи чашку, а значить – не травмуються. Міцний і легкий полікарбонат

прискорює і полегшує миття. Його непориста поверхня стійка до плям і запахів. Аби за дитячими столами було весело і святково, бажано використовувати посуд двох-трьох кольорів одночасно або різнобарвний.

Для подавання найулюбленішої дитячої солодкої страви – морозива і різноманітних десертів рекомендується використовувати міцні креманки, для молочних коктейлів – красиві бокали на низькій ніжці. Для напоїв краще підійдуть стакани різноманітного дизайну з полікарбонату, які є довговічними і зручними у використанні. Вони легко штабуються, не злипаються навіть у вологому стані і швидко висихають.

Враховуючи значне зношування скляних виробів, очевидно, що посуд із полікарбонату – найбільш економічний варіант для дитячого кафе, ресторану чи бару.

Поряд із звичайними столовими наборами можна використовувати дитячі ложки, виделки і ножі [1].

У дитячому кафе меню подається дорослому, який знайомить свою дитину з вибором, а потім приносить меню спеціально для батьків. За правилами кафе дитяче меню дійсне лише для дітей до дванадцяти років.

Після цього офіціант приходить та приймає замовлення у відвідувачів. Далі замовлення передається на кухню, а поки що готується замовлення, діти можуть проводити приємно час в ігровій кімнаті, де працюють дитячі аніматори. [2].

Офіціант повинен протягом усього обслуговування мати кваліфіковану роботу, елегантний зовнішній вигляд, доброзичливе, тактовне та уважне ставлення до відвідувачів закладу.

*Ключові слова:* дитяче кафе, діти, офіціант, обслуговування.

### Список використаних джерел

1. Організація і техніка обслуговування у дитячому кафе [Електронний ресурс]. – URL: <https://vseosvita.ua/library/organizacia-i-tehnika-obslugovuvanna-u-ditacomu-kafe-493232.html> (дата звернення: 11.05.2022).
2. Організація роботи дитячого кафе [Електронний ресурс]. – URL: [https://otherreferats.allbest.ru/manufacture/00191627\\_0.html](https://otherreferats.allbest.ru/manufacture/00191627_0.html) (дата звернення: 11.05.2022).