

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/161306>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Гостиничное дело

Задание 1. Анализ хозяйственной службы базы практики и ее деятельность 4

Задание 2. Инструкция поэтапной уборки номера для горничной. График уборки номерного фонда с учетом сменности работы горничных 10

Задание 3. Анализ дополнительных услуг базы практики 12

Задание 4. Схема правильно сервированной тележки для предоставления услуги «ROOM-SERVICE», последовательность предоставления данной услуги 14

Задание 5. Организация предоставления услуги «ROOM-SERVICE» в гостиничном предприятии 14

Задание 6. Документация по учету оборудования гостиничного предприятия 17

Задание 7. Анализ услуг хранения вещей и ценностей проживающих с использованием камеры хранения, депозитных ячеек, сейфов 18

Задание 8. Порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих 19

Услуги кейтеринга в гостиницах являются обязательными услугами, которые гостиница или гостиница должна оказывать своим гостям.

В отелях высокой категории, то есть четырех или пяти звезд, предоставляется услуга «Обслуживание номеров». В переводе с английского это рум-сервис. Специальная услуга «Обслуживание в номерах» решает вопросы подачи завтраков и других блюд и напитков в номер в течение дня.

Утром, когда гости все еще хотят погреться под одеялом, особенно популярны блюда в номерах отеля.

Осуществляется по-разному: с помощью специальной карты для заказа завтрака, по телефону, нажатием кнопки вызова службы, установленной в номере, и др.

Сотрудник «Room service» при получении заказа записывает желаемые продукты, блюда, номер комнаты, количество завтраков, время подачи и приема заказа. Обычно в хороших отелях придумывают до восьми вариантов завтрака и интересуются завтраком заранее, бронируя номер при заказе номера для особенных лиц.

Однако завтрак распространяется не только на питание в номерах отеля. Также в ресторане гостиницы подаются все виды завтраков (континентальный, американский, английский и другие).

При обслуживании гостей в отелях предлагаются следующие услуги кейтеринга:

- полный пансион, то есть трехразовое питание (завтрак, обед и ужин);
- полупансион, то есть двухразовое питание (завтрак, обед или ужин);
- разовое питание (только завтрак).

Услуги питания в отеле должны быть такими, чтобы в меню учитывались национальные традиции и пищевые привычки иностранных гостей.

Если группа туристов поселяется в гостиничном комплексе, то для быстрого и качественного обслуживания вода (фрукты, минеральная или ледяная вода), хлеб (или булочки), холодные закуски, сладкие блюда, молочные продукты размещаются на столах за 15 минут до этого. прибытие группы. Первые блюда подаются в супницах, которые ставятся на столы, а сами туристы разливают блюдо по тарелкам; вторые блюда, уже порционные, вносятся в зал тарелками.

Ресторан должен сначала изучить характеристики питания этой группы, которые зависят от географического положения страны, ее исторического и экономического развития народа, религии и национальных обычаев.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/161306>