

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://studservis.ru/doklad/295179>

Тип работы: Доклад

Предмет: Ресторанный бизнес

Вступление 3

Введение 5

Основная часть 7

1. Определение типа приема пищи по набору блюд. 7

2. Определение вида банкета 9

3. Выполнение полной сервировки стола 12

Заключение 15

Список использованных источников 16

Приложение 1. Дизайн зала, план расстановки столов 18

Приложение 2. Схема сворачивания салфеток 21

Приложение 3. Вариант сервировки стола 22

Вступление

В данной работе по технологии ресторанного сервиса представлено решение выбора типа приема пищи по перечню блюд:

□ Салат греческий,

□ Рулетики из лосося с беконом,

□ Ряженка,

□ Печенье,

□ Тост из пшеничного хлеба.

Рассматриваются возможные варианты сервировки стола, разработан сценарий проведения банкета.

Основным заданием на практическую работу было следующее:

1. Определить какой вид приема пищи представлен в вашем варианте (завтрак, обед, ужин, кофе-брейк, Five oclock tea) и дать краткую характеристику;

2. Определить какой вид банкета подходит для вашего варианта и выбрать один (например, банкет «в стол», банкет-фуршет, банкет «шведский стол», прием «бокал шампанского», банкет-коктейль) и представить краткую характеристику мероприятия;

– разработать сценарий проведения банкета;

– составить меню банкета с выходом блюд, согласно типу банкета;

– разработать дизайн зала, план расстановки банкетных и подсобных столов;

3. Выполнить полную сервировку стола одного выбранного вида банкета по плану:

– разработать порядок сервировки стола для вашего меню (текст), с учетом использования стеклянной посуды для напитков;

– для сервировки использовать 1–2 варианта вида салфеток, дать схему и описание сворачивания салфетки, принцип использования;

– представить сервировку стола в виде фото/картинки/схемы с условными обозначениями и сносками;

Далее, рассмотрим детально, как с помощью технологий гостеприимства и ресторанного бизнеса по перечню блюд можно организовать сервис.

Введение

Ресторанный бизнес – комплексная сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией производства и ресторанным хозяйством, направленная на удовлетворение потребности граждан в услугах общественного питания и получение максимальной прибыли. Эффективность любого ресторанного бизнеса зависит от сочетания грамотного управления, маркетинга, предоставления клиентам блюд современной качественной кухни, безупречного обслуживания, дизайна интерьера и разумной ценовой политики. Несмотря на то, что в век цифровизации все больше исследователей ресторанного сервиса уделяют внимание применению высоких технологий в таком виде бизнеса [1], но, как правило, инновационные технологии в ресторанном бизнесе подразумевают лишь способ заказа с помощью телефона, интернета,

наличия интерактивных меню в ресторане, а не само обслуживание. Другие, напротив, рассматривают возможности услуг и сервиса традиционным способом, уделяя особое внимание проведению торжественных мероприятий и банкетов [2,3]. Так, в работе [4] рассмотрены принципы свадебного банкета и его особенностей. Разновидностям банкетов, таких, как банкет-фуршет, сервировки стола была посвящена работа авторов [5]. На примере действующего ресторана рассмотрены принципы организации подачи и смены блюд на банкете, сервировки стола в [6]. Особенности организации питания и типа приема пищи делового банкета занимались исследователи работы [3].

Целью исследования в данной работе является анализ и синтез свойств типа приема пищи. Задачами такого исследования является определение типа приема пищи по набору блюд, решение организации типа банкета, особенностей организации сервировки стола и смены блюд. Предметом исследования является организация банкета, а объектом исследования являются технологии ресторанного бизнеса.

Данная работа состоит из вступления, введения, основной части и выводов по работе в заключении, основные источники, использованные для написания работы представлены в разделе списка литературы. В приложениях к данной работе приведены варианты сервировки стола, дизайн зала, схема сворачивания салфетки.

Основная часть

1. Определение типа приема пищи по набору блюд.

Меню можно классифицировать по-разному, и существуют различные типы меню, которые часто связаны с конкретными типами предприятий общественного питания. Типовые разделы меню обеда или ужина включают закуски, салаты, основные блюда, гарниры, десерты и напитки. Выбор может быть ограничен, как в некоторых ресторанах быстрого питания.

Поставщики общественного питания часто комбинируют элементы из этих различных типов меню, чтобы получить преимущества, предлагаемые каждым из них. Например, рестораны с постоянными меню предлагают блюда дня или фирменные блюда. Это дает вам возможность предлагать сезонные или модные товары или использовать продукты, которые следует продавать, а не выбрасывать.

В нашем рассматриваемом случае мы видим набор блюд – салат, закуски и в качестве напитка кисломолочный продукт – ряженку.

- [1]. Автюхова ОВ. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ. Современное состояние и потенциал развития туризма в России 2020 (pp. 175-178)
- [2]. Дударева, Лидия Андреевна. "Разработка мероприятий по организации досуга на предприятиях ресторанного сервиса при гостинице." PhD diss., Сибирский федеральный университет, 2017
- [3]. Завгородняя, Л. М. Составление десертного меню для кофе-брейка, организуемого в рамках сервисного обслуживания деловых мероприятий / Л. М. Завгородняя // Экономика сферы сервиса: проблемы и перспективы : Материалы III Межвузовской научно-практической конференции, Омск, 01-02 декабря 2016 года / Под общей редакцией А. С. Полинского. – Омск: Омский государственный технический университет, 2017. – С. 74-77
- [4]. Бургантдинова, М. Р. Свадебный банкет, как пример специального вида обслуживания / М. Р. Бургантдинова, К. М. Карымова // Актуальные проблемы теории и практики физической культуры, спорта и туризма : Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов с международным участием. В 3-х томах, Казань, 26 апреля 2019 года / Под общей редакцией Ф.Р. Зотовой. – Казань: Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма, 2019. – С. 511-513
- [5]. Лисечко, А. Н. Банкетная служба / А. Н. Лисечко, А. С. Минина // Тенденции развития туризма и гостеприимства в России : Материалы Всероссийской студенческой научной конференции, Москва, 13-14 марта 2019 года. – Москва: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)", 2019. – С. 580-583
- [6]. Олейник, А. Р. Организация банкетного мероприятия на примере ресторана «адмирал» Г.Сургута / А. Р. Олейник // Наука, общество, культура: проблемы и перспективы взаимодействия в современном мире : Сборник статей III Всероссийской научно-практической конференции, Петрозаводск, 15 июня 2021 года. – Петрозаводск: Международный центр научного партнерства «Новая Наука», 2021. – С. 181-184

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/doklad/295179>