

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму

Кафедра готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни "Організація ресторанного господарства",

"Організація готельного господарства"

на тему: «Організація дитячих свят бенкетів в ресторані

на прикладі ресторану «Орфей»

Виконав (ла): ст. гр. ГР-186

Дзвонка Оксана

Науковий керівник:

Муха Р.А.

Кількість балів _____

Національна шкала _____

ECTS _____

Члени комісії _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Тернопіль – 2021р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ДИТЯЧИХ СВЯТ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1. Підготовка та організація проведення банкетів дитячих свят.....	5
1.2. Особливості розробки меню для банкетів дитячих свят.....	12
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДІТЕЙ ПІД ЧАС СВЯТКУВАННЯ БАНКЕТУ У РЕСТОРАНІ «ОРФЕЙ».....	20
2.1. Загальна характеристика ресторану «Орфей».....	20
2.2. Організація обслуговування дітей під час святкування у ресторані «Орфей».....	30
2.3. Особливості святкового дитячого меню у ресторані «Орфей».....	39
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ ДИТЯЧОГО СВЯТА У РЕСТОРАНІ «ОРФЕЙ».....	42
ВИСНОВКИ	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	49
ДОДАТКИ	51

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес - вид діяльності з надання послуг для задоволення потреб споживачів у продуктах харчування з дозвіллям або без нього. Він відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Це підприємство, яке поєднує мистецтво та традиції, механізми діяльності та досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії.

З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається. Для відвідувачів існує важлива конкуренція. Саме цей фактор змушує задуматися не лише про основну стратегію та стиль ресторану, а й про деталі, які надають закладу унікальність та оригінальність. Тільки з формуванням добре розробленої концепції та послідовною всебічною реалізацією всіх складових ресторанного бізнесу, гарантований успіх у розвитку ресторану

Найяскравішим і найщасливішим часом життя є дитинство. І враження, які справить на це дитина, залежать від оточуючих дорослих у цей період. Для кожної дитини день народження - це диво, день мрій та чарів. Особливістю організації дня народження є високий клас обслуговування відвідувачів. Клас забезпечує сукупність відмінних рис підприємства, що характеризують якість послуг, що надаються, рівень та умови обслуговування.

День народження - одне з найвизначніших свят у житті кожної людини, саме тому люди прагнуть відзначити його так, щоб він запам'ятався надовго, і так він йде з року в рік. Багато людей користуються послугами закладів громадського харчування, які в даний час виконують як функції, безпосередньо пов'язані з організацією харчування, так і функції, пов'язані з організацією дозвілля.

Організація дитячих свят має ряд особливостей, пов'язаних з віком та уподобаннями маленьких гостей. В даний час організація сімейного відпочинку є як ніколи важлива, вміння проводити дозвілля змістовно і цікаво. Організація дитячих вечірок у ресторані - справа дуже відповідальна та трудомістка. Але, водночас, це також дуже захоплююче заняття. Дитяче свято, організоване

фахівцями, завжди відрізняється оригінально оформленим інтер'єром кімнат, унікальним і цікавим сценарієм, набором подарунків, різноманітними смаколиками та стравами.

Метою дослідження є особливості організації обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами в кафе.

Завдання дослідження:

- розглянути підготовку та організацію проведення банкетів дитячих свят;
- виявити особливості розробки меню для банкетів дитячих свят;
- дати загальну характеристику ресторану «Орфей»;
- проаналізувати організацію обслуговування дітей під час святкування банкету у ресторані «Орфей»;
- дослідити особливості святкового дитячого меню у ресторані «Орфей»;
- запропонувати напрями удосконалення організації обслуговування банкету дитячого свята у ресторані «Орфей».

Об'єкт дослідження: обслуговування дитячого свята у ресторані «Орфей».

Предмет дослідження: взаємозв'язки, які виникають під час обслуговування банкету дитячого свята у ресторані «Орфей».

Методи дослідження:

- 1) теоретичні (аналіз наукової та періодичної спеціальної літератури з досліджуваної проблеми), узагальнення, конкретизація;
- 2) практичний аналіз, порівняння.

Методологічною основою є праці зарубіжних і вітчизняних авторів в області громадського харчування, проведення свят і тематичних заходів.

Структура роботи. Курсова робота складається з вступу, трьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ДИТЯЧИХ СВЯТ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Підготовка та організація проведення банкетів дитячих свят

Ресторани надають споживачам широкий спектр послуг, які поділяються на такі:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарних виробів та кондитерських виробів;
- послуги з продажу продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (продаж та організація його споживання);
- послуги дозвілля;
- інформаційно-консультаційні послуги;
- інші послуги.

Послуги громадського харчування - це послуги з виробництва кулінарних виробів, їх продажу та організації споживання відповідно до типу та класу закладу (ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо). Послуги з реалізації продукції власного виробництва та придбаних товарів та організації споживання є частиною поняття "організація обслуговування".

Послуги з виготовлення кулінарних виробів та кондитерських виробів у ресторанах:

- виробництво кулінарних виробів та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в комплексному виконанні та з додатковою реєстрацією;
- виготовлення посуду із сировини замовника;
- послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних та кондитерських виробів вдома.

Послуги з продажу товарів:

- продаж кулінарних та кондитерських виробів за межами ресторану;
- проведення обідів вдома;
- придбання наборів кулінарних виробів у дорозі, включаючи туристів для самостійного приготування;
- продаж кулінарних виробів та кондитерських виробів через дистрибуційну та роздрібну мережу.

Обслуговування клієнтів:

- організація свят, сімейних вечерь, ритуальних заходів;
- організація обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурних заходів тощо;
- послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
- доставка кулінарних виробів та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі при банкетному оформленні;
- доставка кулінарних виробів та кондитерських виробів на замовлення та обслуговування покупців у пасажирському транспорті;
- доставка кулінарних виробів, кондитерських виробів та обслуговування покупців на роботу та додому;
- доставка кулінарних виробів, кондитерських виробів та обслуговування в готельні номери;
- бронювання місць у залі ресторану.

Послуги дозвілля:

- організація музичних служб;
- організація концертів, перегляд естрадних шоу та відеопрограм;
- забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.

Інформаційно-консультаційні послуги:

- консультація фахівців з виготовлення, дизайну кулінарних виробів, кондитерських виробів та сервірування столу;

- консультація дієтолога щодо вживання дієтичних продуктів при різних захворюваннях (в дієтичних їдальнях);
- організація тренінгу кулінарних навичок.

Інші послуги включають: оренда посуду, наборів, інвентарю; упаковка посуду та продуктів після обслуговування споживачів; облаштування зони для паління; оплата кредитними картками; знижки; гарантування безпеки особистих речей та цінностей споживача; викликати таксі на замовлення; стоянка особистого транспорту споживачів на організованій стоянці тощо.

У процесі обслуговування ресторани надають споживачам широкий спектр послуг, перелік яких залежить від типу та класу закладу. Послуги повинні мати соціальну спрямованість, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів. Також слід враховувати вимоги ергономіки, тобто відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним вимогам споживання. Дотримання ергономічних вимог підвищує комфорт обслуговування, зміцнює здоров'я та ефективність споживача.

Не менш важливою є естетика послуг, яка забезпечується гармонією архітектурної, планувальної та кольорової гами приміщень, а також умовами обслуговування, включаючи зовнішній вигляд персоналу, сервірування столу, дизайн та обслуговування.

На дитячі свята в ресторані необхідно розробити план дій та їх послідовність. Необхідно обговорити пропозиції щодо естетичного оформлення залу, столу. Визначтеся з музичним супроводом та розважальною програмою, а також розробіть меню для цього свята.

Оскільки основними гостями свята є діти, зал повинен бути оформлений яскраво і барвисто. Дизайн залу є невід'ємною частиною будь-якого бенкету, свята, торжества. Варіантів оформлення залу незліченна. У більшості випадків при оформленні приміщення віддають перевагу повітряним кулям. Прикрашати зал повітряними кульками на дитяче свято найкраще, якщо вам потрібно створити неповторну атмосферу радості та веселощів. Композиції кульок цікаві тим, що вони можуть складатися з абсолютно різних куль. Можна зробити

красиві гірлянди з кульок яскравих кольорів і пастельних тонів, традиційно круглої та оригінальної форми. Так само багато прикрашають зал спеціально підготовленими та відредагованими фотографіями іменинника. Музичний супровід - ще одна важлива частина будь-якого свята. Репертуар визначається з урахуванням тематичних особливостей свята. Оскільки день народження дитини святкують, а головними гостями цього дня будуть діти, дитяча музика буде ідеальною. Це можуть бути пісні з мультфільмів, дитячих телешоу, фільмів.

Ви можете вибрати серед різноманітних розваг на дитячій вечірці. Наприклад, ви можете замовити послуги клоуна, який розважатиме всіх гостей протягом усього заходу, ви можете організовувати різні програми з мультиплікаційними героями, влаштовувати феєрверки, шоу бульбашок, змагання, активні ігри з м'ячами, скакалки, обручі. Під час змагань та ігор необхідно заохочувати дітей невеликими призами.

Зараз існує безліч анімаційних агентств і просто дитячих аніматорів, які можна перетворити на різноманітні образи, які подобаються дітям. Бетмен, Людина-павук, Попелюшка, принцеси Анна та Ельза, Посіпакі - ви можете запросити будь-якого героя на свою вечірку. А діти зі своїм вихованцем будуть більш активними та відкритими, і це свято точно запам'ятають.

У 1964 році шеф-кухар Конрад Еглі представив світові нове гастрономічне диво - шоколадне фондю (згадане фондю Тоблерон), яке відразу підкорило серця всіх поціновувачів світу. У розтоплений шоколад занурте шматочки стиглих фруктів (банани, мандарини), ягід (полуниця, виноград, малина) або бісквіт. Є також карамель, кокос і багато інших солодких сортів цієї страви. Тепле густе фруктове фондю з додаванням лікеру неймовірно смачне з міні-кексами або бріюшем. Деякі фрукти, такі як виноград та яблука, можна замочити як у солодкому, так і в несолодкому фондю. Для солодошів вибирають сезонні фрукти та ягоди - полуницю, вишню, сливи, персики, абрикоси, а також екзотичні фрукти - інжир, ананас, папайю, манго, карамболу та лічі. Банани та цитрусові для них корисні і доступні цілий рік. До десертного

фондю подають солодкі ігристі вина, персикові, апельсинові та кавові лікери [9].

Тільки після того, як режисер отримає повну чіткість, слід створити продюсерський колектив, розподілити функціональні обов'язки між членами творчого колективу, скласти графік репетицій, організувати роботу над афішею та запрошеннями, працювати з художником, хореографом, музичним керівником, реквізитом [12].

Перший етап - визначення ідейно-тематичного плану свята - чітке формулювання теми та ідей, які тісно пов'язані, але відрізняються одна від одної. Тема - це коло життєвих подій, явищ, які будуть відображені в сценарії. Ідея - це основна ідея, оцінка зображених подій або чогось, про що автор хоче про щось розповісти дітям. Ідея свят - викликати інтерес до творчості за допомогою пісень, танців та ігор. Тема свята встановлена в сценарії, як правило, з самого початку. Ідея, як загальний головний висновок, підсумовується в процесі театрального дійства.

Другий етап - побудова композиції - реалізація сюжету. Композиція - організація дії, відповідне розташування матеріалу - включає [11]:

- виклад (коротка розповідь про події, що передували конфлікту, що спричинив цей конфлікт; вступне слово ведучого, інформація про конкретну подію);
- зв'язок (експозиція переростає в неї; зв'язок повинен бути гранично чітким і лаконічним, концентрувати увагу дітей, готувати їх до сприйняття дії, певним чином коригувати її);
- розвиток дії, або основної дії, тобто зображення подій, в яких вирішується конфлікт;
- кульмінація (найвища точка розвитку дії; в момент кульмінації ідея свята є найбільш концентрованою);
- розв'язка або фінал - найзручніший момент для максимальної активності всіх учасників дитячого свята (у фінальних сценах доцільно включати масові музичні номери, загальні хороводи та танці) [14].

Дитячі бенкети для дитини - це дуже важлива подія, і вони можуть бути присвячені будь-яким важливим подіям у його житті. Одне з найважливіших свят для дитини - день народження.

Якщо банкет влаштовується в ресторані з нагоди дитячого свята, ви можете прикрасити зал в яскравій кольоровій тематиці, повітряні кулі, різні лампочки, стрічки, статуетки. Можна настільки ж цікаві і красиві страви, наприклад, у вигляді тварин або улюблених дитячих персонажів. Крім посуду, дуже цікаво прикрашати склянки соком, різноманітними яскравими парасольками, блискітками, трубочками. Окрім дизайну залу, меню та напоїв для дитячого бенкету потрібна розважальна програма. Це можуть бути різні змагання, танці, клоунські ігри та вручення подарунків.

Для сервірування столу використовується дитячий посуд та посуд, кольорові склянки яскравих тонів. На стіл кладуть папір, пластик, м'які іграшки, щоб ними можна було пограти і не боятися впускати і ламатися. На кожен маленький десертну тарілку, консервовану для дитини, покладіть серветку з рогу достатку, з якої виллється гора різнокольорових цукерок-льодяників. Таке свято можна організувати за системою громадського харчування, тобто провести святковий захід із залученням артистів цирку та естради; складання розважальної програми, оформлення залу або в зоні відпочинку на газоні.

Стіл для народження дітей можна прикрасити, використовуючи різні іграшки, картонні або паперові герої мультфільмів.

У процесі підготовки до сервісу одні офіціанти розставляють меблі, готують посуд та посуд, накривають столи, інші - готують спеції, квіти, фуршети. При розміщенні столів передбачають проходи для офіціантів та гостей шириною не менше 1,2-1,5 м.

Квіти та подарунки, привезені гостями, кладуть на приставний стіл або сервант, спеціально встановлені для цієї мети.

Посуд із закусками ставлять залежно від ширини столу та кількості закусок - під кутом до осі столу, паралельно один одному, повторюють один-два ряди посуду з однаковою закускою в чотирьох-п'яти місцях. Уздовж осі

столу через рівні проміжки часу встановлюють вази з фруктами. Закуси в салатницях ставлять ближче до середини столу, а в посуді з низькими бортиками - ближче до предметів подачі. Щоб зберегти якість і вигляд холодних закусок, їх ставлять на стіл за 30-40 хвилин до застілля.

Не обов'язково ставити на стіл всі закуски, напої та страви, описані в дитячому банкетному меню. Краще за домовленістю із замовником залишити частину з них за приставним столиком і при необхідності подати в процес обслуговування.

За 5-10 хвилин до свята адміністратор або офіціант повідомляє організатору, що все підготовлено, і займає місце в залі, чекаючи запрошення гостей до столу.

З моменту запрошення гостей до столу офіціанти знаходяться в залі, зустрічаючи гостей, допомагаючи їм сісти за стіл, а потім розливаючи напої, розкладаючи закуски на тарілках тощо.

За потреби офіціанти замінюють тарілки та посуд, прибирають ті, що не містять посуду та закусок.

Через деякий час від початку бенкету, коли гості трохи перекусують, можна зробити перерву в 30-40 хвилин для проведення ігор та змагань для іменинника та його друзів.

Під час перерви офіціанти приводять в порядок банкетний стіл і, коли гості знову сідають, подають гарячі страви.

Залежно від тривалості бенкету, такі перерви можуть бути однією або кількома. Коли подають гарячу страву, офіціанти ставлять на стіл десертні тарілки з фруктами.

Іменинний торт найкраще подавати після того, як гості з'їли гарячу страву. Офіціанти прибирають брудний посуд, подають столи до кави, чаю. Біля столика офіціант ставить свічки на торт і запалює їх. У залі приглушено світло і під музику приносять торт.

Складання меню - це дуже важливий крок в організації бенкету за столом з частковим обслуговуванням дитячого дня народження.

Меню для дня народження - це перелік різноманітних страв, закусок, кулінарних виробів та напоїв, пропонованих сьогодні відвідувачам. Виготовляється з урахуванням асортиментного мінімуму та програми роботи підприємства. Кожне підприємство самостійно визначає асортиментний мінімум відповідно до спеціалізації, наявної сировини, сезону року.

1.2. Особливості розробки меню для банкетів дитячих свят

Дитяче меню має бути збалансованим, не надто жирним, не надто гострим, але в той же час має бути смачним та оригінальним. Сьогодні підприємства громадського харчування дедалі більше розвиваються в різних кулінарних сферах. Є ресторани та кафе з напрямками до національної кухні, паби, суші-бари тощо.

Компанії громадського харчування стали приділяти велику увагу дітям. У ресторанах відкриваються дитячі спеціалізовані кафе та зали дитячого харчування. У цей час дитяча кухня перебуває в зародковому стані.

Кухарі та технологи дитячих кафе та ресторанів самостійно розробляють нові дитячі кухні, рецепти та дизайн дитячих страв. Використовуючи власний досвід, знання дитячої психології та смакові переваги молодих споживачів.

У свою чергу, підприємства громадського харчування, які вирішили розвивати свій бізнес у напрямку дитячого харчування, повинні враховувати деякі особливості в цьому напрямку:

Перш за все, слід передбачити спеціальне дитяче меню. Асортимент страв у меню прокидається залежить від типу та напрямку закладу, наявності та асортименту продуктів, сезону тощо.

По-друге, маючи щоденне дитяче меню, слід розробляти меню дитячих банкетів. Банкети для дитини - дуже важлива подія в його житті. Одне з найважливіших свят для дитини - день народження. Діти з нетерпінням чекають цього дня, а батьки - з нетерпінням. День народження дитини - вони

завжди прагнуть відзначити його ідеально і перетворити на справжнє незабутнє свято.

Дітям (гостям) в дитячому кафе чи ресторані потрібна їжа, щоб вона була не тільки корисною та корисною для здоров'я, але й привабливою, оригінальною за дизайном, однакові вимоги повинні відповідати і при оформленні залу.

Дитяче меню в таких закладах повинно пропонувати смачну та корисну їжу, збалансовану за харчовими та енергетичними цінностями. Складність приготування дитячих страв набагато вища, ніж для дорослого, оскільки вони мають більш складний дизайн при подачі. Але в результаті старанної роботи кухаря кожна дитина буде в захваті від кулінарного шедевра, схожого на маленьку скульптуру.

У дитячих закладах замовлене блюдо слід подавати якомога швидше.

При приготуванні дитячого меню забороняється використовувати сировину, яка виробляється із застосуванням штучних консервантів, барвників, підсилювачів смаку.

Складаючи меню для дитячих кафе чи ресторанів, необхідно включати страви, які матимуть імена дітей або імена казкових персонажів, наприклад:

- гамбургер "від Гаррі Поттера";
- салат зі свіжих овочів і апельсинової кірки «Мрія Буратіно»;
- фаршировані помідори «Сеньор помідор»;
- курячі котлети "Леопольд";
- рибні котлети «За велінням щуки»;
- шашлики дитячі «Троє поросят»;
- піца "Тартилія" (з сиром, помідорами та солодким перцем);

Назви страв повинні бути цікавими та привабливими.

Без якого неможливо уявити день народження дитини, тому без солодошів. Найчастіше роль ласощі виконує іменинний торт, в якому є свічки для задування. Але до виготовлення головного солодкого ласощі слід ставитися з великою відповідальністю. По-перше, слід звернути увагу на його інгредієнти,

адже вони повинні бути безпечними для дитини. А по-друге, вам слід витратити час, щоб прикрасити торт, щоб він вражав своїм зовнішнім виглядом.

Гарний дитячий пиріг - це обов'язкова умова будь-якого свята. На столі може бути багато солодоців, але дитина буде з нетерпінням чекати головного атрибута - торта.

Думаючи про те, як прикрасити торт для хлопчика, перш за все, слід враховувати інтереси дитини. Тут є безліч ідей для прикраси: цифровий торт, торти з улюбленими героями мультфільмів, машини, лицарі та трансформери. Також популярні дитячі торти на футбольну тематику, у вигляді замків, барвисті конструкції Lego.

Мультяшні теми, принцеси, єдинороги, квіти - все це завжди актуально для дівчат. Також дитячий торт для дівчинки можна прикрасити різноманітними солодоцями: марципаном, зефіром, шоколадом та фруктами. Вафельна картина із зображенням іменинниці також чудово підходить для прикраси.

Вибравши дизайнерську ідею та рецепт торта, слід все-таки дотримуватися деяких важливих правил. Перш за все, слід врахувати вік іменинника та його маленьких гостей. Якщо це діти до 3 років, вам доведеться відмовитися від пісочного тіста, оскільки воно занадто крихке. Також слід бути обережним з поважними опеньками. Обов'язково запитайте, чи раптом у когось немає алергії на мед. Сьогодні такі випадки не рідкість.

Крім вишуканого дизайну, не слід забувати і про додаткові декоративні елементи. Сюди входять, перш за все, свічки, які іменинник традиційно повинен задувати і загадувати бажання. Це можуть бути звичайні аксесуари у формі палички або виконані у формі фігури. Замовити їх на порталі Святкова легко, відвідавши відповідний розділ.

Ще один цікавий декор, яким можна прикрасити торт для дівчинки та хлопчика, - це паперові серветки на шпажках. Їх дизайн може відтворювати тему дня народження або бути виконаний у будь-якій формі.

Складаючи дитяче меню, ви повинні враховувати ще один важливий фактор, вік дитини та наявність відповідного обладнання для його приготування.

Тому необхідно добре подумати про дитяче свято, меню слід скласти, враховуючи такі особливості.

Подавайте невеликими порціями в зручній тарі.

У дитячому меню не рекомендується включати гостру, мариновану та консервовану їжу, морепродукти (не рекомендується до чотирьох років), солону рибу, копчене та жирне м'ясо, страви з майонезом.

Підсилювачі смаку, штучні ароматизатори та барвники, консерванти не використовуються для приготування дитячих страв.

Яскраві овочі (морква, брокколі, огірки, цвітна капуста, помідори), нежирні тверді сири, запечене або варене м'ясо, нежирна морська риба рекомендуються для дитячого святкового меню.

Не забуваємо про наші улюблені дитячі страви - майже всі діти люблять піцу, картоплю фрі, млинці, бутерброди, гамбургери та бутерброди. Всі ці страви можна зробити корисними та необхідними для дитячого свята.

На десерт можна подати шоколад, зефір, пастилу, сухофрукти, желе, муси, морозиво.

Найкращі напої для дітей - це фруктові напої, компоти із сухофруктів, соки та звичайна вода.

Дизайн страв дуже важливий для дітей. Дитячий банкетний стіл можна тематично оформити в стилі улюбленого дитиною мультфільму, кучерявими і яскравими стравами.

Особливості організації дитячого бенкету.

При сервіровці столу та оформленні страв з меню для дитячих бенкетів зазвичай використовують привабливі дизайнерські рішення для молодшої аудиторії. Вони часто організовують тематичні заходи, пов'язані, наприклад, з різними казками та мультфільмами.

Перш за все, у дитячих буфетах подають страви з меню, які максимально довго зберігають свіжість. Гарячі закуски ставлять на столи відразу після приготування.

Складаючи меню для дитячих банкетів, слід уточнити, чи немає у дітей алергії на якісь продукти.

На вибір страв для дитячих фуршетів безпосередньо впливає вік маленьких гостей.

Заходи можна проводити як у приміщенні, так і на відкритому повітрі.

Меню для дитячого фуршету відрізняється від дорослого. Ось страви, які найчастіше подають маленьким гостям.

Страви, які найчастіше входять в меню для дитячих фуршетів, поділяються на такі категорії:

1) Закуси

До них належать:

- човники з овочевими салатами;
- тарталетки;
- диван
- профітролі;
- фаршировані яйця;
- млинці з начинкою, подаються у формі трубочок, пакетиків або конвертів;
- холодні бутерброди та бутерброди;
- Картопля фрі;
- скибочки фруктів та сиру.

Наприклад, фаршировані яйця на дитячому бенкеті наведені в Додатку І. рис. 1.

2) Основні страви

Класичні гарніри та другі страви рідко включаються в меню дитячих банкетів. Для годування маленьких гостей зазвичай подають:

- котлети на паличках;

- Міні-гамбургери
- міні-піци;
- гарячі бутерброди
- варена картопля в беконі на шпажках;
- шашлик з індички, курки або лосося;
- куряче філе в клярі;
- інші поживні гарячі страви.

3) Випічка

Діти на бенкеті будуть в захваті від:

- міні-пироги з різними начинками;
- цікаво оформлені ковбаски в тісті;
- фаршироване листкове тісто.

4) Десерти

Жодне меню для дитячих бенкетів не обходиться без солодоців.

Найчастіше маленьких гостей обслуговують:

- булочки;
- кекси;
- маленькі тістечка;
- желе в морозиво;
- морозиво;
- пончики;
- оригінальне печиво;
- фруктовий лід;
- ягідні сорбети;
- салати з фруктових йогуртів;
- різноманітні шоколадні цукерки.

5) Напої

Меню для дитячого бенкету зазвичай включає такі напої:

- лимонади;
- безалкогольні коктейлі на основі молока та інших інгредієнтів;

- фруктові соки та компоти зі свіжих ягід;
- кисневі коктейлі.

Також слід подбати про красу напоїв.

Поради щодо оформлення меню в дитячому ресторані:

- Текст у меню повинен бути складений у стилі, зручному для дітей, барвистим та привабливим.

- на зворотній стороні сторінок можна наносити розмальовки, головоломки, кросворди. Поки страви ще готуються, дитина зможе їх робити. І тому офіціант повинен запропонувати дитині набір кольорових олівців.

«Орфей» - чудовий ресторан для дитячих днів народжень, хрестин, шкільних свят або будь-якого іншого свята. У ресторані «Орфей» є дитячий куточок, де буде цікаво кожній дитині. Команда веселих аніматорів ресторану влаштує захоплюючий квест, проведе цікаві майстер-класи, наукові та зоо-шоу, після чого у дітей залишиться яскраві враження. Крім того, у ресторані "Орфей" є батут, настільні ігри, дитяче караоке та дискотека.

Для дітей у ресторані розроблено спеціальне меню. У ньому є улюблені дітьми гамбургери з картоплею фрі, дитячі шашлики, дитячі сирники, морозиво та багато інших предметів, які сподобаються дітям. На відміну від фаст-фуду, страви ресторану "Орфей" не містять величезної кількості трансжирів, тому вони не зашкодять дитячому організму, тому батьки можуть не хвилюватися.

Поки діти веселяться на канікулах, дорослі можуть відпочити у затишних та стильних залах, насолоджуючись смачною їжею та напоями. Співробітники ресторану "Орфей" знайдуть підхід до дітей, і із задоволенням допоможуть у всіх організаційних питаннях та позбавлять вас від зайвих клопотів.

Отже, якщо ви вирішили відсвяткувати день народження дитини в ресторані "Орфей", персонал ресторану зробить все необхідне, щоб забезпечити насолоду веселим і незабутнім днем народження імениннику і кожному гостю.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДІТЕЙ ПІД ЧАС СВЯТКУВАННЯ БАНКЕТУ У РЕСТОРАНІ «ОРФЕЙ»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Орфей»

Чудове місце для проведення заходів, пов'язаних з різними урочистостями - ресторан «Орфей». Цей заклад знаходиться за адресою: м. Тернопіль, вул. Київська, 4а. Ресторан працює з 11.00 до 23.00.

Ресторан розташований недалеко від зупинок транспорту та має власну стоянку, що дозволяє комфортно доїхати як на громадському, так і на приватному транспорті. Це означає, що ресторан із задоволенням відвідують як сім'ї, так і люди для ділових зустрічей, а ввечері ресторан із задоволенням відвідують друзі, щоб зустрітися та відпочити.

Екстер'єр ресторану «Орфей» - це окрема двоповерхова жовта будівля із зеленим дахом із неоновією, жовтою вивіскою та літньою зоною перед входом (додаток А).

Інтер'єр ресторану "Орфей" оформлений у сучасному стилі з антикварними елементами в декорі. Є основний зал (на 2 поверсі), VIP-зал (на 2 поверсі), бар і зал "за склом" (на 1 поверсі).

Банкет (головний зал) - розрахований на 100 осіб. Виготовлений у червоно-кремовому та золотому кольорах (Додаток В).

Бар і зал "за фішкою" - виконані в жовто-зелених тонах, зі шкіряними диванами, обладнані барною стійкою (додаток Б).

VIP-зал - цей зал відокремлений від інших, розрахований на 10-12 осіб, тут можна провести приємний час без суєти (Додаток Д).

Ресторан "Орфей" відповідає стандартам першокласного ресторану, оскільки має всі групи кімнат, які повинні бути в ресторані.

У ресторані "Орфей" меблі - зручні, зручні і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармонують з архітектурно-декоративним дизайном залу. Це стосується і торгово-технологічного обладнання.

Джерелом постачання ресторану "Орфей" у ринкових відносинах є харчова промисловість. Компанія також закуповує м'ясо, птицю, молоко, яйця та овочі у колгоспах, фермах та пунктах відгодівлі худоби в приватному секторі.

Меню включає традиційні європейські та українські страви. Основна увага приділяється стравам з баранини, свинини, курки. Розроблено спеціальне банкетне та фуршетне меню. Щовечора у закладі проводиться жива музична вистава.

У ресторані "Орфей" організація споживання їжі вирішується класичним способом за допомогою індивідуального обслуговування кожного клієнта. Послугу надають бармени, офіціанти (Додаток D), які дозволяють клієнтам читати меню, приймати замовлення, виконувати його, а потім надавати гостям чек. Розрахунок проводиться як готівкою, так і безготівково.

У ресторані часто подають різноманітні бенкети, свята, весілля (Додаток E).

Цей заклад відповідає таким вимогам, як вишуканість інтер'єру, високий рівень комфорту та сервісу, широкий вибір послуг, оригінальний асортимент, вишуканість спеціальних страв.

Структура управління рестораном - сукупність підлеглих взаємозалежних організаційних підрозділів або підрозділів, які виконують певні функції.

Освітлення відтворюється штучно у вигляді великої кількості лампочок, дизайнерських ламп.

Загальна характеристика ресторану «Орфей» подана у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Загальна характеристика ресторану «Орфей»

№	Вихідні дані підприємства	Характеристика
1	Назва	Орфей
2	Тип	Ресторан
3	Адреса	м. Тернопіль, вул. Київська, 4а
4	Контактний телефон, факс, електронна пошта.	+38 (0352) 51-13-41 +38 (098) 483-79-85
5	Форма власності, підпорядкованість	Приватна
6	Місцезнаходження	м. Тернопіль
7	Дата відкриття, введення в експлуатацію	5 липня 2000р.
8	Дата і номер сертифіката і ліцензії	19.12.2016 21-000-1-00182
9	Організаційна структура	Лінійна
10	Штатний розпис: чисельність персоналу, посади працівників	Директор 1 Бухгалтерія 2 Служба безпеки 2 Завідувач виробництвом 1 Шеф-кухар 2 Кухар 4 Адміністратор 2 Бармен 2 Офіціант 6
11	Керівник підприємства (П. І. Б.)	Вуйда Галина Павлівна

Організаційна структура - один з основних елементів управління організацією. Характеризується розподілом цілей та завдань управління між

підрозділами та працівниками організації. По суті, структура управління є організаційною формою розподілу праці для прийняття та реалізації управлінських рішень. Таким чином, під організаційною структурою управління слід розуміти сукупність підрозділів управління, розташованих у суворій субординації та забезпечувати взаємозв'язок між менеджером та керованими системами. Він спрямований насамперед на встановлення чітких взаємозв'язків між окремими підрозділами організації, розподіл прав та обов'язків між ними [11, с. 78].

Керівництво ресторану "Орфей" складається з: власника, директора, керівника виробництва та адміністратора.

Ресторан "Орфей" має лінійну структуру управління. Суть цієї організаційної структури полягає в тому, що контроль впливу на об'єкт може передавати лише одна домінуюча людина - керівник, який отримує офіційну інформацію лише від своїх безпосередніх підлеглих, приймає рішення з усіх питань, що стосуються частини керівництва . проекту і відповідає за його роботу перед вищим.

Перевагами цієї конструкції є:

- 1) єдність і чіткість замовлень;
- 2) послідовність дій виконавців;
- 3) простота управління (один канал зв'язку);
- 4) чітко виражена відповідальність;
- 5) оперативність у прийнятті рішень;
- 6) особиста відповідальність керівника за кінцеві результати свого підрозділу.

Недоліками конструкції є:

- 1) високі вимоги до керівника, який повинен бути всебічно навчений, щоб забезпечити ефективне керівництво всіма функціями управління;
- 2) відсутність зв'язків для планування та підготовки рішень;
- 3) перевантаження інформацією, багато контактів з підлеглими, начальством та змінними структурами;

4) концентрація сили в контрольованому верху.

Ресторан очолює власник закладу. Він керує діяльністю колективу відповідно до їх прав та обов'язків. Власник відповідає за організацію та результати всієї торговельно-виробничої діяльності, стежить за виконанням плану фінансово-господарської діяльності. Сюди входить аналіз раціонального використання трудових ресурсів, рівня виконання фінансових та планових показників.

Директор ресторану відповідає за культуру обслуговування споживачів, якість його продукції та послуг, стан обліку та контролю, збереження матеріальних цінностей, відповідає за підбір та розміщення персоналу.

Керівник виробництва несе повну відповідальність за виробничу діяльність у ресторані "Орфей", під керівництвом якого здійснюється контроль за дотриманням рецептів, технологією їх приготування, інспекцією готової продукції, розробкою рецептів нових страв, щоденним меню на основі наявних продуктів і асортименту мінімум і здійснюють брокерські страви.

Керівник виробництва закладу повинен забезпечити дотримання правил санітарії та особистої гігієни, охорони праці та техніки безпеки, забезпечити раціональне використання сировини, своєчасно подавати звіти про використання товарно-матеріальних цінностей.

Бухгалтерський облік, планування та різні фінансові операції виконують працівники бухгалтерії. Вони складають річний баланс, ведуть облік руху товарів, перераховують податки, нараховують заробітну плату, перевіряють роботу бухгалтерії.

Адміністратор ресторану «Орфей» керує всією роботою офіціантів, барменів. Адміністратор зобов'язаний: контролювати персонал з дотриманням правил обслуговування споживачів, внутрішніх правил, забезпечувати своєчасну підготовку залу до відкриття бару, зустрічати гостей та допомагати їм у виборі місць, довіряючи подальше обслуговування офіціантам.

Офіціант повинен володіти технікою обслуговування, знати кулінарні характеристики страв, закусок, холодних і гарячих та алкогольних напоїв, назву

та призначення посуду, столових приборів, білизни, допомагати у виборі страв та напоїв.

Організаційна структура ресторану «Орфей» (рис. 2.1.):

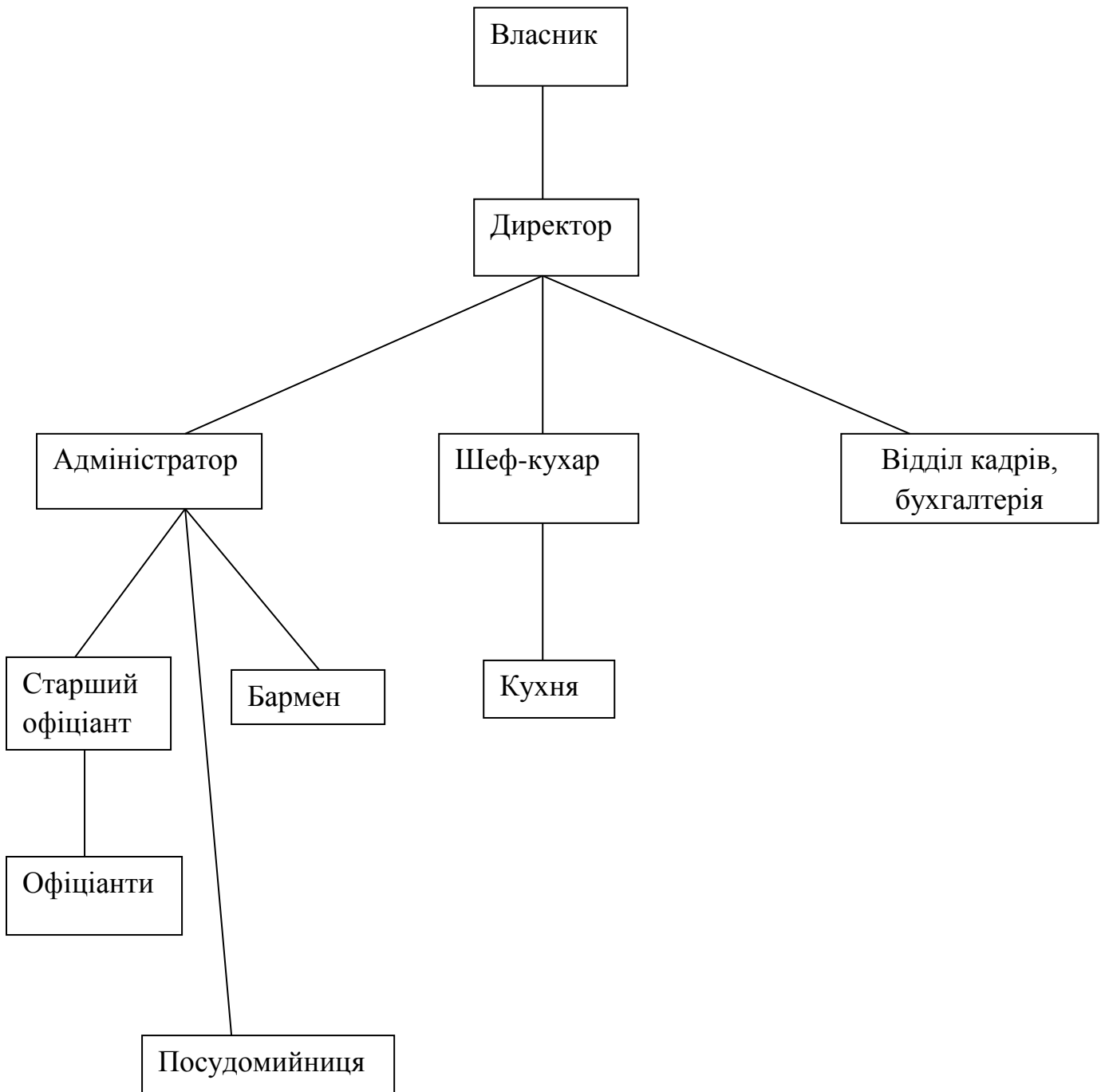


Рис. 2.1. Організаційна структура ресторану «Орфей»

Візитною карткою ресторану є його меню, тобто перелік закусок, страв та напоїв (із зазначенням ціни та випуску), доступних для продажу протягом усієї діяльності підприємства [12, с. 123].

Меню та прайс-лист ресторану "Орфей" друкуються друкарським способом, прошиті в книзі твердою, коричневою шкіряною обгорткою без фотографій посуду, лише із переліком страв, їх випуском та ціною (додаток І).

Основною продукцією ресторану "Орфей" є різноманітні страви та напої, переважно домашні.

У цьому закладі є кілька типів меню:

- постійні;
- сезонні;
- пропозиція Начальника.

Кожен з них передбачає особливий тип меню.

Постійне: головне меню, барне меню, банкет.

Сезонні: нежирний, зимовий, весняний, літній, осінній.

Святкові: Різдво, Великдень, Новий рік.

Пропозиція від шеф-кухаря: спеціальні новинки, які можна замовити до введення їх у головне меню.

Всі страви в меню перераховані в порядку, що відповідає порядку прийому їжі. Порядок переліку страв відповідає мінімуму асортименту, встановленому для кожного підприємства - певній кількості страв та напоїв, які необхідно продавати щодня. Асортимент ресторану був розширений, включивши в меню сезонні та спеціальні страви.

При складанні меню досягалися різноманітні закуски та страви як за видами сировини (риба, овочі, м'ясо), так і за способами приготування (варені, тушковані, смажені, тушковані, запечені), а також правильне поєднання прикрасити основним продуктом.

При складанні меню враховувались смак страви та зовнішній вигляд. Слід також мати на увазі, що страви досягають смакової гармонії, поєднуючи різні компоненти між собою.

При підборі гарнірів та соусів до страв враховувалось, що вони відповідають основному продукту. Страви та закуски, включені в меню, повинні бути доступними протягом дня. Враховується, що сім'ї з дітьми часто приходять до ресторану вдень. Тому в меню входять страви в кількості половинних порцій або спеціальні страви для дітей [5, с. 101].

На першій сторінці меню ресторану "Орфей" є спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв дня, потім перелік фірмових страв, їх перелік у порядку їх подачі.

У змісті меню ресторану "Орфей" є такі елементи: заголовки, назви страв та їх описи.

Заголовки включають категорії: страви шеф-кухаря або страви дня, фірмові страви, холодні закуски, гарячі закуски, супи, гарячі страви тощо; підзаголовки (холодна риба, м'ясо, овочі, салати тощо).

Назва страви включає опис страви, наприклад, «Філе телятини з овочами у вершковому соусі».

Опис інформує споживачів про склад страви та способи кулінарної обробки продуктів, що входять до неї. У ресторані "Орфей" в меню немає опису страв.

Також в цьому закладі (ресторан "Орфей" є банкетне меню, воно складається при прийнятті замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету та часу його проведення. Банкетне меню включає більш різноманітне асортимент холодних закусок із розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одна гаряча закуска, 1-2 гарячих страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Це меню складається для весіль, днів народжень, ювілеїв та інші урочистості, що проводяться в цьому ресторані.

Комерційна інформація, що міститься в меню ресторану "Орфей": адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, оплата страв для боротьби. В кінці меню міститься інформація про порядок оплати послуг.

Замовлення страв по меню з вільним вибором ресторану "Орфей":

- спеціальні страви;
- холодні закуски (риба, м'ясо, овочі);
- супи (бульйони без гарніру, бульйони з гарнірами, пюре, приправи та сезонні);
- рибні страви (варені, тушковані, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соус, фарш);
- страви з птиці;
- овочеві, борошняні та яєчні страви;
- солодкі страви (чай, кава тощо);
- кондитерські вироби, фрукти.

У ресторані "Орфей" окремих карт напоїв немає, вся інформація про алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні, кавові та чайні напої подається в загальному меню на останніх сторінках книги меню із зазначенням їх вартості та обсягу (додаток В).

Прайс-лист на алкогольні напої складається в такому порядку: горілка, горілка, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяк, лікери, мінеральні та фруктові води, пиво.

Отже, меню відповідає назві закладу: широкий асортимент м'ясних страв, салатів та великий перелік напоїв. На жаль, пивна складова дуже погана, тому доцільно це врахувати та розширити асортимент пива. Асортимент кави та чаю входить в меню з невеликою кількістю найменувань, але в мінімальному асортименті.

Особливості свята в ресторані "Орфей" підкреслюються різними виразними засобами: підбір столової білизни в кольорі, що найкраще розкриває його тему, оформлення святкового хліба чи торта, декоративні свічники, дво-, триярусні металеві вази, набори спецій, вази для квітів, оригінальні композиції з квітів та зелені, інші декоративні предмети, які відповідають цьому святу.

Особливості бенкету виявляються також у виборі страв та напоїв.

Основні показники фінансово-господарської діяльності ресторану
«Орфей» наведені в табл. 2.2

Таблиця 2.2

**Основні показники фінансово-господарської діяльності ресторану
«Орфей», тис. грн.**

№	Показник	Період			Зміни за звітний період 2019 / 2020	
		2018 р.	2019 р.	2020 р.	(+,-)	%
1	Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції	1613,4	2016,74	2200	183,26	9,09
2	Собівартість реалізованої продукції	1408	1760	1870	110	6,25
3	Валовий прибуток від реалізації	205,4	256,74	330	73,26	28,53
4	Адміністративні витрати	53,52	59,4	77	17,6	29,63
5	Витрати на збут	21,12	26,4	33	6,6	25,00
6	Загальна собівартість реалізованої продукції	1482,64	1845,8	1980	134,2	7,27
7	Прибуток від реалізації	130,76	170,94	220	49,06	28,70
8	Інші операційні доходи	21,12	26,4	33	6,6	25,00
9	Прибуток від операційної діяльності	151,88	197,34	253	55,66	28,21
10	Прибуток від участі в капіталі	7,04	8,8	6,6	-2,2	-25,00
11	Інші фінансові доходи	5,28	6,6	4,4	-2,2	-33,33
12	Прибуток від звичайної діяльності	164,2	212,74	264	51,26	24,10
13	Податок на прибуток	49,26	63,8	79,2	15,4	24,14

14	Чистий прибуток	114,94	148,94	184,8	35,86	24,08
----	-----------------	--------	--------	-------	-------	-------

Проаналізувавши таблицю 2.2, можна зробити висновок, що протягом 2019-2020 років показники діяльності ресторану «Орфей» зазнали позитивних змін. Чиста виручка від реалізації зросла в 2019 році порівняно з 2018 роком на 183,26 тис. грн. (9,09%). За цей час собівартість реалізованої продукції зросла на 110 тис. грн. (6,25%). Це призвело до збільшення валового прибутку від реалізації на 73,26 тис. грн. (28,53%). Негативно вплинуло зростання рівня адміністративних витрат на 17,6 тис. грн. (29,63%) та витрат на збут 6,6 тис. грн. (25%). В результаті чого загальна собівартість реалізованої продукції зросла на 134,2 тис. грн. (7,27%).

Інші операційні доходи підприємства в 2018 році зросли на 6,6 тис. грн. Прибуток від операційної діяльності зріс на 55,66 тис. грн. (25,21%). В 2018 році відбулося зменшення доходів від участі в капіталі та інших фінансових доходів відповідно на 2,2 тис. грн. (25%) та на 2,2 тис. грн. (33,33%). Чистий прибуток ресторану «Орфей» в 2018 році зріс на 35,86 тис. грн. (24,08%) порівняно з 2018 роком.

2.2. Організація обслуговування дітей під час святкування у ресторані «Орфей»

Головним святом для кожної дитини є день народження. Щоб дитяче торжество було успішним, потрібно прикрасити кімнату, де буде проходити торжество, і подбати про наявність солодощів та святкових конкурсів для дітей. Також дуже важливо внести на свято ефект несподіванки та оригінальності, адже діти щиро люблять сюрпризи.

Проведення дитячих свят у ресторані «Орфей» - загальне завдання. По-перше, потрібно правильно скласти меню і вибрати хороші страви. Діти багато рухаються, у них різні смаки, тому страви в меню повинні бути легшими та різноманітнішими. По-друге, необхідно ретельно вивчати дозвілля дітей. Вони

поводяться інакше, ніж дорослі, і точно не зможуть сидіти за столом цілий вечір. На дитячі свята в кафе є дитячий майданчик з гойдалками та різними гірками, де вони можуть пограти і навіть побігати. По-третє, вам потрібна гарна розважальна програма. Тому організація дня народження в кафе завжди різна: дітям подобаються активні змагання, вікторини, а також творчі завдання.

Ресторан "Орфей" співпрацює з тамадою, аніматорами та клоунами, які зроблять цей вечір веселим та активним. Цей день народження залишиться в пам'яті дитини на довгі роки.

Прикраса залу на день народження дитини є важливою частиною проведення такого бенкету. Зал повинен бути оформлений яскраво і безпечно. Зазвичай зали прикрашають кульками, іграшками, на столах також можуть бути квіти, святкові шапки та різні ігри, якщо свято проводиться взимку, можна додати в дизайн залу новорічні кулі, мішуру та різні елементи різдвяного декору.

Також найкраще проводити дитяче свято у великому банкетному залі з хорошим освітленням, адже діти дуже рухливі, і більшу частину свята проводять енергійно.

Обслуговування відвідувачів ресторану «Орфей» офіціантом складається із зустрічі та розсадки гостей, отримання замовлень, прийому готових страв та напоїв, подачі їжі та напоїв та оплати відвідувачів.

На зустрічі офіціант вітає відвідувачів відповідно до часу відвідування. Пропонує гостям столи і після вибору допомагає їм сісти. Обслуговує меню у відкритій формі, допомагає робити замовлення та рекомендує їм страви та напої. Виконуючи замовлення, офіціант дотримується загальних правил обслуговування та неухильно дотримується прийнятої послідовності подачі холодних та гарячих закусок, різноманітних страв та напоїв.

Перш за все, офіціант приносить на замовлення всю заказану їжу та напої в зал, несучи на лівій руці, а при необхідності тримає правою. Носіння лотка з лівої руки пов'язано з тим, що офіціант підходить до гостя зліва. Офіціант не піднімає лоток вище плеча (виняток можна зробити лише у підсобному

приміщенні). Страви та напої кладуть на піднос лише в один ряд; важчі предмети повинні бути ближче до офіціанта, а найвищі - в центрі піддону. Барні та кухонні вироби привозяться окремо. Офіціант подає посуд на тарілках, а також ставить чисті тарілки з правого боку відвідувача, що сидить за столом правою рукою. При подачі склянки води сірники, купюра (на тарілці або невеликому підносі) поміщаються з лівого боку. Видаляє використаний посуд з лівого боку. Завжди при обслуговуванні на столі підтримується чистота і порядок:

- використаний посуд, склянки своєчасно прибираються;
- крихти знімає щіткою совком;
- плями на скатертині покриті серветкою;
- особливо ретельно стежити за чистотою побутових приладів, змінюючи їх після кожного прийому їжі [5, с.290].

Розкладаючи посуд, тарілки, посуд, офіціант у ресторані "Орфей" використовує і пам'ятає наступні правила:

- великий палець повинен знаходитися за краєм пластини;
- не торкатися країв чашки, склянок;
- блюдце під склянкою завжди повинно бути сухим;
- пристрої можна брати лише ручками;
- розміщувати склянки, чашки, чашки, ставити прилади слід тихо, обережно;
- при прибиранні столу не кидати крихти на підлогу;
- Подавайте наступну страву після того, як використані страви будуть прибрані зі столу;
- при подачі візьміть посуд або тарілку рушником, попередньо витерши дно.

Ресторан "Орфей" практикує різні форми бенкетів та фуршетів, і, залежно від цього, можуть застосовуватися різні способи обслуговування.

Підготовча робота до бенкету складається з прийняття замовлення, підготовки до бенкету, обслуговування.

Цей заклад надає можливість проводити такі види банкетів:

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантом - це форма бенкету, який ресторан Orpheus організовує на випадок неформальних урочистостей, таких як ювілеї, дні народження, знаменні дати, сімейні свята тощо. Вони можуть відбуватися у формі сніданку, обіду, вечері або просто ласощі.

Банкет-фуршет, який організовується як під час офіційних свят, так і неформальних.

Ресторан "Орфей" організовує коктейльний коктейль, якщо запрошених гостей багато, а часу на це недостатньо. У той же час гості можуть прийти та піти з бенкету в будь-який час, вільно пересуватися залом, спілкуватися тощо.

Кожна з цих подій має свої відмінності в дизайні залу, сервіровці столу, виборі їжі та напоїв, організації музичної програми тощо.

Особливості свята в ресторані "Орфей" підкреслюються різними виразними засобами: підбір столової білизни в кольорі, що найкраще розкриває його тему, оформлення святкового хліба чи торта, декоративні свічники, дво-, триярусні металеві вазы, набори спецій, вазы для квітів, оригінальні композиції з квітів та зелені, інші декоративні предмети, які відповідають цьому святу.

Особливості бенкету виявляються також у виборі страв та напоїв.

Банкет проводиться з нагоди дня народження 10-річної дівчинки. Для неї це перший маленький ювілей і, звичайно, вона хоче, щоб дитина отримала незабутні враження від свята.

На День народження пропонується театралізована ігрова програма, сценарій якої включає улюблених героїв іменинниці та запрошених гостей. Програма включає рухливі ігри, а також подавання страв (вірші, загадки).

Зал прикрашений композицією з кульок та квітів. За столом, де знаходиться іменинниця, висить плакат із її фотографією, укладеною у рамку у формі серця. На цьому плакаті всі гості можуть залишити свої побажання та привітання.

Посуд, побутова техніка та столова білизна надходять при отриманні відповідно до заяви матрони, майстра офіціантів або старшого офіціанта.

Заява на послугу для отримання посуду.

При отриманні посуду, побутової техніки, білизни звертається увага на їх якість. Посуд не повинен мати тріщин і відколів, побутова техніка - недеформована, скатертини, серветки, рушники - чисті, накрохмалені, випрасувані.

Перед накриванням столів офіціанти витирають (полірують) посуд та посуд рушниками, дотримуючись певних правил.

Витираючи тарілки, проведіть їх ребром крізь рушник лівою рукою, а правою, поступово повертаючись, протріть другий кінець рушника. Скляний посуд на низькій ніжці протирають, тримаючи ніжку лівою рукою також крізь рушник, а праву, беручи другий кінець рушника, протирають всередину і зовні; вузькі окуляри протирають, штовхаючи рушник всередину великим пальцем правої руки. Окуляри на високій нозі протирають, тримаючи ліву руку рушником. Вилки, ложки, ножі - протирайте кожен предмет по черзі. За один кінець рушника в лівій руці візьміть кілька виделок, ножів (або ложок), а іншу частину рушника в правій руці витріть їх. При протиранні приладів ножі тримаються за лезо, вилки - рогами вниз.

Потім підготуйте пристосування зі спеціями. Солянки заповнюють на 3/4 об'єму просіяної солі.

У приміщеннях з підвищеною вологістю на дно розсолу кладуть кілька зерен рису, що сприяє поглинанню вологи. До перцю вливається перець, заповнюючи його на 3/4 об'єму. Пристрої для спецій закриваються пластиковими заглушками знизу. Побутова техніка миється щодня і витирається насухо.

Ресторан "Орфей" оснащений наступними видами посуду та аксесуарів:

- металевий посуд та прилади з нержавіючої сталі;
- фарфор і фаянс;
- скляний посуд.

Серед столової білизни:

- білі скатертини для подачі бенкетів та сірі накидки для щоденного обслуговування гостей, серветки індивідуального користування (білизна);
- рушники та рушники для персоналу (постільна білизна).

У разі побиття посуду, поломки приладів або інших втрат складають акт, за результатами якого директор, не пізніше двох днів, приймає рішення перенести вартість втраченого посуду за рахунок винних осіб.

В акті зазначається назва розбитого, пошкодженого посуду, їх кількість та причина, з якої він став непридатним. Акт підписується комісією з трьох осіб; в журналі посуду, пристроїв стає відповідний запис. Акт розглядає керівник підприємства.

До складу комісії входять:

- працівник, відповідальний за посуд та прилади, що перебувають у користуванні (наприклад, керівник служби);
- працівник, значення якого повідомляли протягом дня (наприклад, адміністратор, майстер офіціанта, офіціант);
- представник профспілкової організації.

Якщо посуд розбивається споживачами, вони оплачують свою вартість, отримуючи квитанцію з вигідного касового ордера або на окремий рахунок.

Під час роботи посуд, побутова техніка, столова білизна зношуються. У цьому випадку вартість цих предметів відноситься на витрати підприємства. Питання списання предметів, непридатних для використання, вирішується постійно діючою комісією, склад якої затверджується наказом керівника підприємства [7, с. 227]. Приклад списання посуду подано у табл.2.3.

Таблиця 2.3

Списання посуду, приборів та білизни ресторану «Орфей»

№ п/п	Назва	Од. мим.	Дата видачі	К-ть	Ціна	Сума	Причина списання
1.	Тарілка пиржкова	шт	26.06.		23-00	34500	Зношення (надщерблення, тріщини, биття)
2.	Блюдо овальне	шт	26.06.		36-00	72-00	Зношення
3.	Бокал для вина	шт	26.06.		23-00	46000	Зношення
4.	Стопка шот	шт	26.06.		15-00	90-00	Зношення
							Всього на суму: 967-00 грн.

Комісія встановила, що зазначені вище цінності підлягають списанню з матеріально відповідальної особи або відшкодуванню збитків винними особами, якщо немає причин для списання.

Основні вимоги до сервірування столу:

- дотримання виду послуги: сніданок, діловий обід, обід або вечеря за меню замовлених страв;
- естетична спрямованість (відповідність форми та розмірів тарілок формі та розмірам столу, їх поєднання з кольором скатертини та серветок, форм складання останніх);
- узгодження предметів сервіровки з декоративним рішенням інтер'єру залу;

- відповідність столового посуду асортименту страв, закусок, напоїв;
- відображення національних особливостей та тематичної спрямованості залу чи столу.

Перед подачею торта зі столу знімають закуски, тарілки, столові прилади, хліб, спеції, соуси. На столі лежать вази з фруктами, а якщо залишилася вода - фужери для неї. На звільнене місце поставте плато-вази з тортом і лопаткою для розкладки, вази з цукерками, чашки з цукром і щипцями, лимон у підносах, десертні тарілки, десертні ложки.

Після ігор та фондю дітей запрошують на чай з пирогом.

Чашку для чаю або кави кладуть на блюдце з паперовою серветкою перед гостем з правого боку правою рукою. Чайну або кавову ложку кладуть на блюдце перед чашкою ручкою праворуч.

Гарячі напої зазвичай подають окремо з цукром, потім ручку чашки повертають ліворуч. При подачі деяких гарячих напоїв (варшавська кава, східна кава, гарячий шоколад) ручка чашки повертається вправо, оскільки ці напої готуються солодкими.

Якщо гарячі напої подаються з молоком, вершками, лимоном, їх ставлять на стіл праворуч від гостя, ліворуч на столі ставлять такі добавки, як варення, мед, варення.

Один офіціант допомагає розрізати торт і розкладає його по тарілках, а другий офіціант розливає чай у чайні чашки.

Після свята іменинниця дякує гостям і дарує всім маленький сувенір з автографом та побажаннями від улюбленого персонажа.

2.3. Особливості святкового дитячого меню у ресторані «Орфей»

У дитячому меню ресторану має пропонуватися смачна і корисна їжа, збалансована з точки зору харчових та енергетичних цінностей. складність

приготування дитячих страв набагато вища, ніж для дорослого, оскільки вони мають більш складний дизайн при подачі.

Головне в дитячому святковому меню - щоб всі страви були смачними, корисними або принаймні не дуже шкідливими для дитини. Все це повинно виглядати дуже елегантно і красиво, щоб діти хотіли спробувати не тільки цукерки, але і все інше. Дизайн страв повинен бути оригінальним і привабливим на вигляд. Зовнішній вигляд страв вийшов на перший план, оскільки гість спочатку бачить страву та оцінює її естетику, потім намагається та оцінює. Це одна з найважливіших тенденцій в організації обслуговування - як простих банкетів, так і дитячих.

Розглянемо організацію дитячого дня народження в ресторані «Орфей». Час проведення банкетів з 15:00 до 19:00 у Великій залі. Кількість людей - 20. Форма банкету - банкет з частковим обслуговуванням офіціантів. Запрошені гості на банкеті: шоу мильних бульбашок, аніматори та дитячий ді-джей.

Меню було складено менеджером попередньо, відповідно до перевагою і смаками гостей. Складання меню таблиця 2.4:

Таблиця 2.4

Святкове дитяче меню у ресторані «Орфей»

<i>Холодні страви і закуски</i>	Розрахунок ваги та ціни на 1 особу
- салат «смакота»	100 г. – 45 грн
- салат «веселий крабик»	100г.- 35 грн
- канапе з ковбасою	60г. – 18 грн
- канапе з сиром	50г. – 17 грн
- бутерброди «лісова казка»	150г. – 32 грн
- тарталетки	100г. – 34 грн
<i>Основні гарячі страви</i>	
- курячі котлетки	100г. – 32 грн
Гарніри	
- картопля фрі	150г. – 17 грн
солодкі страви	
- вершкове морозиво з джемом	150г. – 35 грн
- торт «медовик»	1кг. – 850 грн
- фрукти	250г. – 50 грн
<i>Напої гарячі і холодні</i>	
- сік	5л. – 160 грн.
- молочний коктейль	250г. – 56 грн
- морс	5л. – 160 грн
Всього:	560 грн

При приготуванні дитячого меню забороняється використовувати сировину, яка виробляється з використанням штучних консервантів, барвників, підсилювачів смаку.

Смачна кухня, чудова музика, активні ігри та програми - все це та багато іншого можна знайти в ресторані "Орфей". Ресторан має великий досвід організації та проведення всіх видів дитячих заходів. Клієнт може самостійно розробити програму дитячого свята, або довірити досвідченим аніматорам ресторану "Орфей".

Таким чином, можна зробити висновок, що ресторан «Орфей» ідеально підходить не тільки для різноманітних урочистостей, але і для дитячих бенкетів на честь дня народження. У ресторані є все для таких бенкетів. Великий затишний банкетний зал з хорошим освітленням, легкою музикою, музичним обладнанням, де можна проводити різноманітні змагання та ігри, дитячий

майданчик з гойдалками та мотузками, сходи та будиночки. Також спеціальне дитяче меню, яке може отримати будь-яка дитина. І останнє, але не менш важливе: ресторан «Орфей» співпрацює з дитячими розважальними агентствами.

РОЗДІЛ 3

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ ДИТЯЧОГО СВЯТА У РЕСТОРАНІ «ОРФЕЙ»

Якісне обслуговування в ресторані - суть ресторанних послуг та умова його успіху. Важливий асортимент, смак страв, ціни, дизайн, імідж, розташування, але вони ніколи не компенсують в очах споживача неухвалене та недбале ставлення персоналу. Ресторан, який зумів надати споживачам відмінний сервіс, отримує найсильніші конкурентні переваги [3].

Якість - це складне поняття, яке характеризує ефективність усіх аспектів діяльності: розробки стратегії, організації виробництва, маркетингу тощо. Найважливішою складовою всієї системи якості є якість послуг та обслуговування [4].

Якість послуги - сукупність характеристик послуги, що визначає її здатність задовольняти встановлені або передбачувані потреби споживача [1].

Якість обслуговування - це сукупність умов, що забезпечують клієнту найбільш комфортні умови при мінімальних витратах часу при отриманні послуги. Кількісну характеристику властивостей товару, яка є частиною його якості, називають показником якості продукції [2].

Для поліпшення якості обслуговування кожному підприємству потрібно сформулювати власні правила роботи, які визначатимуть імідж установи. Оцінка якості послуг залежить від типу, класу, фірмового стилю підприємства та кваліфікації його працівників.

Наступні фактори визначають потенційну готовність до якісного обслуговування:

- виконання індивідуальних побажань гостей працівниками ресторану;
- точність виконання будь-якого виду робіт з технічного обслуговування;
- постійний контроль і самоконтроль за якістю роботи;
- точний розподіл часу;
- професійна та соціальна компетентність.

Загалом існує три форми обслуговування:

Послуга зі споживанням продукції безпосередньо в СРГ.

Послуга з доставкою та продажем кулінарних виробів для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку.

Служба споживання кулінарних виробів та напівфабрикатів в домашніх умовах [8, с.155].

Ресторан "Орфей" надає послуги зі споживання продуктів безпосередньо в закладі. Кваліфікуючою ознакою способу обслуговування є спосіб отримання їжі та її доставка до місця споживання. На цій основі розрізняють самообслуговування, часткове та повне обслуговування офіціантів.

Ресторан "Орфей" використовується офіціантами повного сервісу, в яких всі операції (прийом продуктів, доставка в зал, подача їжі та напоїв, прибирання посуду, оплата) виконуються офіціантами. Повне обслуговування офіціантів забезпечує вищу культуру обслуговування і використовується для банкетів та фуршетів, а також для обслуговування клієнтів у вечірній час.

За способом розрахунку спосіб обслуговування офіціантів має дві форми: з попереднім та наступним розрахунком.

Ця компанія використовує такий розрахунок, при якому вартість їжі та напоїв оплачується в кінці послуги готівкою або карткою.

За організацією роботи офіціантів спосіб обслуговування поділяється на індивідуальну та командну форми.

Індивідуальна форма (використовується в ресторані "Орфей") обслуговування офіціантів має такі особливості: кожному офіціанту присвоюється кілька столів (місць), і він виконує всі елементи сервісного обладнання (прийом замовлень, сервірування столу, подача страв напоїв, оплата споживачам, посуд для прибирання). За допомогою такої форми обслуговування споживачі та офіціант встановлюють особисті контакти. Однак послідовне виконання всіх операцій невеликими партіями зменшує використання дрібної механізації, призводить до збільшення часу.

Основним недоліком послуги в цьому барі є час, витрачений одним офіціантом на обслуговування кількох клієнтів. Один працівник виконує всі операції послідовно і невеликими партіями, тому це займає більше часу. Доцільно практикувати бригадну службу. А також не відставати від технічного прогресу та використовувати електронні планшети для запису замовлення та передачі його на виробництво.

Щоб скоротити час на обід в ресторанах протягом дня, рекомендується проводити складні обіди, що складаються з холодних, перших страв (половина порції), других та солодких страв.

У ресторані "Орфей", де обіди продаються протягом дня, сервірування столу спрощено. На столи розміщуються набори столів (виделка, ніж, ложка), спеції, вази з паперовими серветками. Кожен офіціант у барі одночасно подає 4-5 чотириразових столів. По можливості на столи кладуть холодні закуски та солодкі страви, які офіціанти отримують заздалегідь від виробництва.

Основна мета послуг громадського харчування:

- виробництво;
- реалізація;
- організація споживання;
- організація дозвілля окремих споживачів.

Згідно з ГОСТ 50763-2007, ресторан "Орфей" передбачає:

1. Послуги громадського харчування.
2. Послуги з виготовлення кулінарних виробів та кондитерських виробів.
3. Послуги з організації споживання та обслуговування.
4. Послуги з продажу кулінарних виробів.
5. Послуги з дозвілля.
6. Інформаційно-консультаційні послуги.
7. Інші послуги

Обслуговування ресторану - це послуга з виготовлення, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв та складних продуктів з різної сировини, закуплених товарів та винної продукції, що надаються

кваліфікованим виробничим та обслуговуючим персоналом з точки зору комфорту та логістики в поєднання з організацією дозвілля.

Послуги з виготовлення кулінарних виробів та кондитерських виробів включають: виробництво кулінарних виробів та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в комплексному виконанні.

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування включають: організацію та обслуговування свят, сімейних вечерь та ритуальних дій; організація харчування та обслуговування учасників конференції, семінарів, зустрічей.

Послуги з продажу кулінарних виробів включають: відпускні комплексні страви з вами та продаж придбаних товарів через бар.

Послуги дозвілля включають: музичні послуги.

Інформаційно-консультаційні послуги включають: консультації фахівців з виготовлення, дизайну кулінарних виробів та кондитерських виробів та сервірування столу;

Інші послуги включають:

- оренда столової білизни, посуду, побутової техніки, інвентарю;
- упаковка посуду та продуктів, що залишилися після обслуговування споживачів;
- упаковка кулінарних виробів, придбаних на підприємстві;
- гарантоване зберігання особистих речей (верхнього одягу) гостя;
- викликати таксі за бажанням гостя [11, с. 129].

У ресторані "Орфей" діє спосіб обслуговування офіціантів. Стіл подається безпосередньо гостям, але якщо стіл був замовлений раніше, сервірування столу виконується до прибуття гостей.

У ресторані "Орфей" використовуються такі форми обслуговування: щоденне обслуговування, банкетне обслуговування, особливі форми обслуговування.

Також у ресторані "Орфей" є великі можливості для урочистостей, це можуть бути весілля, дні народження, хрещення, перше причастя. Сімейні

вечері також проводяться з різних нагод. Ресторан Bella Vita також організовує ритуальні заходи.

Організація банкетів та фуршетів вимагає від офіціантів набуття спеціальних знань та певних навичок, що забезпечують їх чітку, ритмічну роботу та високу культуру обслуговування. Залежно від форми організації банкетів та фуршетів можуть застосовуватися різні способи обслуговування: банкет-прийом за столом з повним обслуговуванням офіціантами та банкет-прийом за столом з частковим обслуговуванням офіціантів.

Таким чином, організації обслуговування в ресторані "Орфей" приділяється велика увага, здійснюється постійний контроль за обслуговуючим персоналом та його професійним зростанням. Заклад забезпечений усім необхідним для високого рівня обслуговування офіціантами, барменами, адміністраторами. Процес обслуговування іноземних гостей та туристів потребує вдосконалення, оскільки не весь персонал володіє додатковою іноземною мовою. Меню для різних груп гостей не відповідає всім вимогам.

ВИСНОВКИ

В ході вирішення поставлених завдань були розглянуті види банкетів, розроблено меню для бенкету на честь дня народження дитини, організована підготовка до банкету в ресторані "Орфей" та визначена послідовність дій на службі.

Таким чином, завдання вирішуються в повному обсязі, цілі досягаються.

У цій курсовій роботі були розглянуті питання організації та проведення бенкету в кількості 20 осіб з нагоди дня народження дитини на такому підприємстві громадського харчування, як ресторан «Орфей». Була врахована специфіка підприємства та його тип. Все це вплинуло на характер бенкету та процес його організації.

Для дітей кожне свято - це диво, яке вони передбачають і очікують найбільше у світі. І дитина особливо пам'ятає свій день народження.

Приступаючи до організації дитячого свята, необхідно врахувати всі побажання маленьких відвідувачів кафе та їх батьків.

У кулінарії використовуватимуться лише свіжі продукти, дотримуватиметься технологія їх зберігання та переробки. Бездоганний дизайн, чудовий смак і апетитний аромат страв не залишать байдужими навіть найвибагливіших маленьких гостей.

Виявилися відмінні риси дитячого бенкету: яскраве і барвисте оздоблення залу, весела музика, можливо, з дитячих мультфільмів, програм, збалансоване, корисне меню, відсутність алкоголю на дитячому бенкеті, сервірування столу спрощено, можливо, немає ножів.

Успіх ресторанів залежить від багатьох компонентів, чільне місце серед яких займає меню. Меню - це перелік страв та напоїв, рекомендованих споживачам ресторанного бізнесу. До розробки та створення дитячого меню ресторану "Орфей" підходили творчо. Меню закладу не лише інформує споживачів про наявність продуктів харчування та напоїв, але й заохочує

споживача замовляти більше, впливає на рішення про покупку, виступає елементом реклами закладу.

Незважаючи на всі критерії у цього ресторану є недоліки. Тож, на мою думку, закладу потрібно розширити меню та збільшити асортимент їжі та напоїв.

Тому закладу потрібно працювати над вдосконаленням процесу обслуговування, покращенням якості та розширенням асортименту пропонуванних страв, збільшенням та вдосконаленням матеріально-технічної бази закладу, вдосконаленням просторових рішень.

Встановлено, що підвищення якості ресторанних послуг є важливим критерієм задоволення потреб споживачів. Завдяки цьому ресторан отримує конкурентну перевагу на ринку. Використання різних методів управління створить процес, який шляхом вивчення потреб споживачів допоможе поліпшити якість обслуговування, що призводить до конкурентоспроможності підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Чинний від 2003-12-01] (Інформація та документація).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01] (Інформація та документація).
3. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови [Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація);
4. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).
5. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні Класифікація готелів. [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація).
6. ДСТУ 4268 : 2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. [Чинний від 2003-12-23] (Інформація та документація).
7. ДСТУ 4527 : 2006.Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-02-28] (Інформація та документація).
8. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ. 2016. 382 с.
9. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге вид. Київ. Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
10. Бікулов Д.Т., Чкан А.С., Олійник О.М., Маркова С.В. Менеджмент: навч. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2017. 360 с.
11. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор. 2016. 378 с.
12. Ковешніков В. С., Мальська М. П., Роглев Х. Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.

13. Мальська М. П. Ресторанна справа. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
14. Мальська М.П., Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
15. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 392 с.
16. Моргулець О.Б. Менеджмент у сфері послуг: навч. посіб. Київ: центр учбової літератури, 2017. 384 с.
17. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
18. Панченко М. О. Управління якістю: теорія та практика: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 228 с.
19. Підвищення якості послуг підприємства ресторанного господарства в системі ринкових відносин // Вісник економіки транспорту і промисловості. 2013. С. 319–322.
20. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ, Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.
21. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с. Електронні ресурси:
22. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: курс лекцій URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 14.02.2021).

Екстер'єр ресторану «Орфей»



Продовження додаток А



Додаток Б**Інтер'єр основного торговельного залу ресторану «Орфей»**



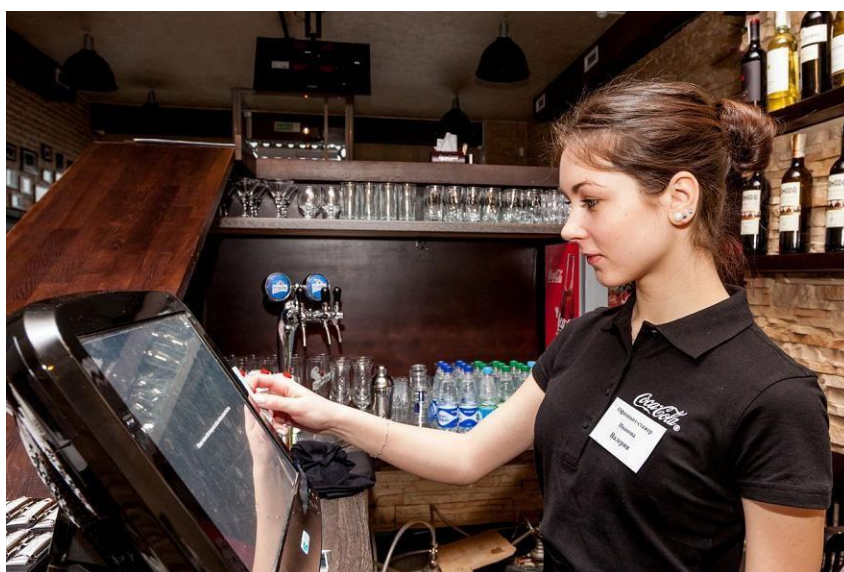
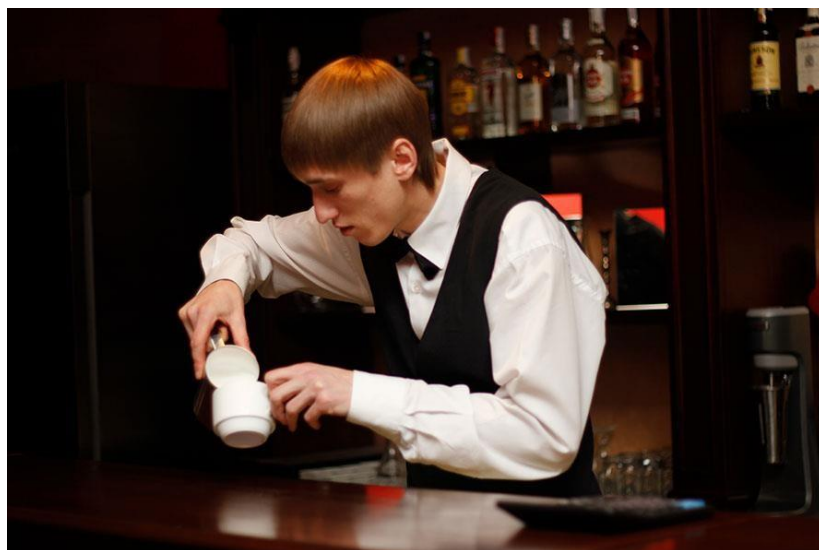
Додаток В

Інтер'єр бару, залу «За склом» ресторану «Орфей»



Продовження додаток В

VIP-зал ресторану «Орфей»

Обслуговуючий персонал ресторану «Орфей»

Додаток Е

Організація та проведення бенкетів у ресторані «Орфей»

Продовження додатку Е



Сервізна ресторану «Орфей»

Мийна столового посуду ресторану «Орфей»

Додаток 3

Тумба-сервнат, та робоче місце офіціанта ресторану «Орфей»

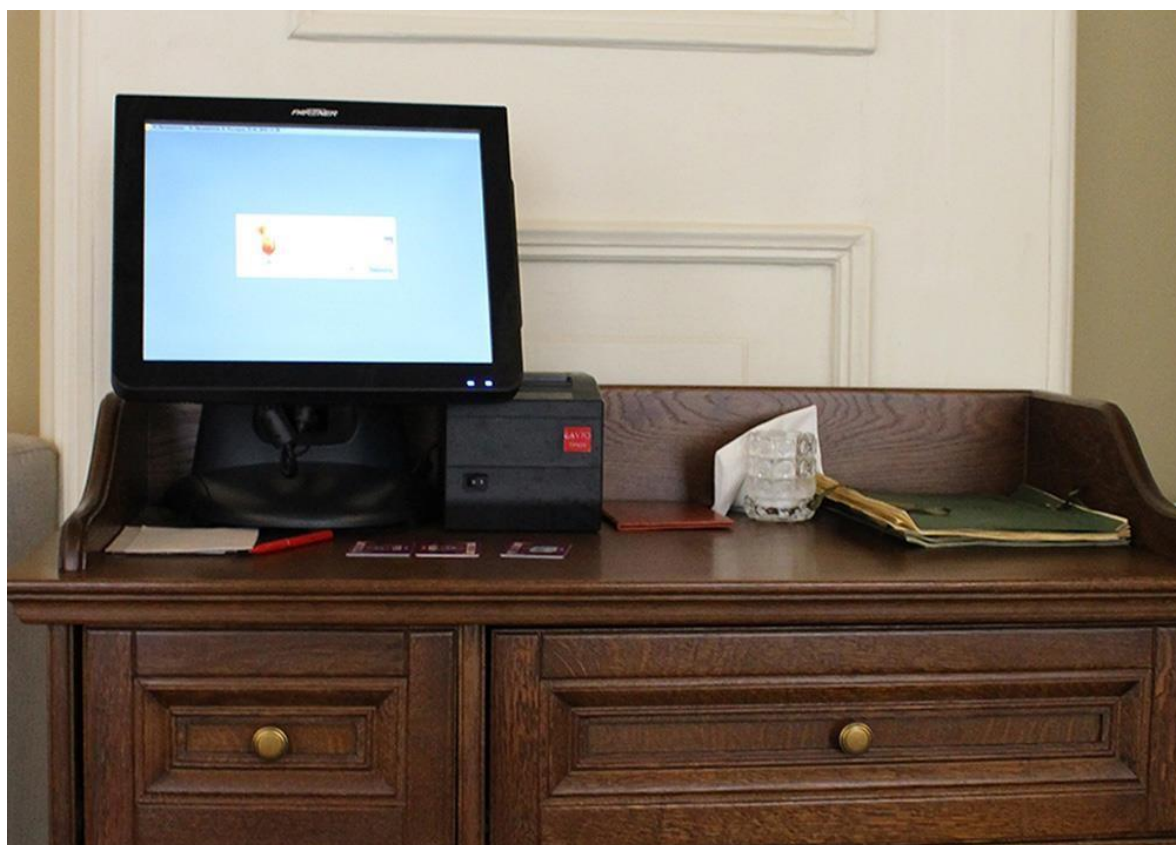




Рис. 1 Фаршировані яйця на дитячому святі



Рис. 2 Оформлення бутербродів для дитячого свята

AntiPlagiarism.NET

Файл Правка Вид Операции Справка [Etxt.ru - биржа контента](#)

Стандартная Экспресс Глубокая На реерайт Пакетная проверка Проверка сайта SEO проверка Проверка картинок

Проверить уникальность Игнорировать домены:

Редактор Адрес: Страница

Текст(18116):

открыто для дитячого сегменту зазначити виключити такі напої:

- лимонади;
- безалкогольні коктейлі на основі молока і інших інгредієнтів;
- мороз і компоти зі свіжих ягід;
- кисневі коктейлі.

Про красу напоїв також варто подбати.

Поради щодо оформлення меню в дитячому ресторані:

1 - Текст в меню слід складати в доступному для дитини стилі, барвистим і привабливим.

2 - На зворотному боці сторінок можна нанести розмальовки, ребуси, кросворди. У той час як страви ще готують, дитина зможе зайнятися ними. І тому офіціант повинен запропонувати дитині набір кольорових олівців.

Журнал

☒ Автопрокрутка

[13:03:29] Возникла ошибка при загрузке поисковой страницы №102 [3] (4523 мс): [Yandex](#) (Подключение не установлено, т.к. конечный компьютер отверг запрос на подключение 37.57.111.6:443)

[13:03:54] Возникла ошибка при загрузке поисковой страницы №112 [3] (4145 мс): [Yandex](#) (Подключение не установлено, т.к. конечный компьютер отверг запрос на подключение 37.57.111.6:443)

[13:03:59] Возникла ошибка при загрузке поисковой страницы №107 [3] (4156 мс): [Yandex](#) (Подключение не установлено, т.к. конечный компьютер отверг запрос на подключение 37.57.111.6:443)

[13:03:59] Тип проверки: *Стандартная*

[13:03:59] **ВНИМАНИЕ! Уникальность может быть определена некорректно! (Обнаружено ошибок: 34%)**

[13:04:00] **Уникальность текста 86%** (Пропигнорировано подстановок: 0%)

Ім'я користувача:
Роксолана Муха

ID перевірки:
1008234714

Дата перевірки:
08.06.2021 19:40:54 EEST

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

Дата звіту:
08.06.2021 20:07:58 EEST

ID користувача:
100004238

Назва документа: Дзвонка_ГР 186_перевірка-2

Кількість сторінок: 42 Кількість слів: 8415 Кількість символів: 62644 Розмір файлу: 93.72 KB ID файлу: 1008307781

10.4% Схожість

Найбільша схожість: 3.18% з Інтернет-джерелом (<https://www.KazEdu.kz/referat/195124/4>)

9.88% Джерела з Інтернету

129

Сторінка 44

2.04% Джерела з Бібліотеки

11

Сторінка 45

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел