



КЕЙТЕРИНГ

Мета дисципліни

Метою навчальної дисципліни є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації закладів ресторанного господарства, що забезпечують підготовку і організацію виїзного обслуговування для різного контингенту споживачів.



Завдання вивчення дисципліни:



- вивчення організації надання послуг кейтерингу у закладах ресторанного господарства
- опанування навичок складання та розрахунку меню з урахуванням особливостей проведення виїзного обслуговування
- вивчення номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації виїзного обслуговування
- опанування теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери кейтеринг-індустрії за кордоном і ресторанного господарства зокрема

У результаті вивчення дисципліни Ви будете знати:



**принципи організації надання послуг
кейтерингу у закладах ресторанного
господарства**

стилі, види та методи обслуговування, які
застосовуються в кейтеринг-індустрії

**загальну номенклатуру існуючих послуг і
сучасної матеріально-технічної бази для
організації виїзного обслуговування**

особливості функціонування сфери кейтеринг-індустрії
за кордоном і ресторанного господарства зокрема

У результаті вивчення дисципліни Ви будете уміти:

01

застосовувати
сучасні
технології в
процесі
надання послуг
кейтерінгу, які
відповідають
вимогам
споживачів

02

вибирати
оптимальні
процеси
сервісу, що
відповідає
запитам
споживача

03

застосовувати
технологію
(техніку)
організації
кейтерингового
обслуговування
порівняно з
класичним
обслуговуванням
споживачів

04

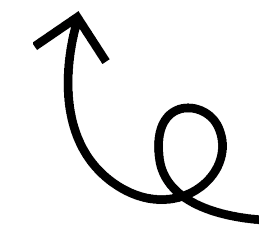
застосовувати в
своїй практичній
діяльності загальні
правила і вимоги
кейтерингу, а
також правила і
вимоги ділового
етикету,
використовуючи
рекомендації щодо
їх застосування

05

характеризувати
вимоги до вибору
території для
проведення
кейтерингового
обслуговування

06

володіти
технологіями
прийняття
організаційно-
управлінських
рішень



Навички

Теми



Історія виникнення кейтерингу у світі. Розвиток кейтеринг індустрії в Україні

Класифікація кейтерингового обслуговування

Організація праці обслуговуючого персоналу служби кейтеринг

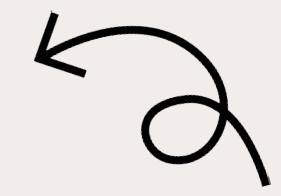
Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

Види локацій кейтерингового обслуговування

Корпоративний кейтеринг

Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у сфері гостинності



 **Зміст курсу**



**ЗАПРОШУЮ
НА КУРС!**