**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВСТУП** *...............................................................................................................* | **3** |
| **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНАХ ПРИ ГОТЕЛЯХ** ………….. | 6 |
| * 1. Підприємство ресторанного бізнесу як суб'єкт туристичної діяльності ………………………………………………………………. | 6 |
| * 1. Класифікація ресторанів при готелях ………................................... | 11 |
| 1.3. Вимоги до закладу ресторанного господарства при готелі ………… | 15 |
| **РОЗДІЛ ІІ. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЬНИХ РЕСТОРАНАХ** ……………………………………………. | 19 |
| 2.1. Організація «шведського столу»……………………………………….. | 19 |
| 2.2. Аналіз сервісу у ресторані готелю «Ужгород»……………….……... | 22 |
| 2.3. Додаткові послуги ресторану при готелі «Ужгород»………………… | 24 |
| **РОЗДІЛ ІІІ. ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У РЕСТОРАНАХ ПРИ ГОТЕЛЯХ**…………… | 28 |
| **ВИСНОВКИ**………………………………………………………………….. | 30 |
| **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ** .................................................... | 32 |