

**РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС:
СТАНДАРТИ**

ПРАКТИЧНИЙ ПОСІБНИК РЕСТОРАТОРА

2020

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«УЖГОРОДСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

Корсак Р.В., Малець В.Д., Годя І.М.

**РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС:
СТАНДАРТИ
ПРАКТИЧНИЙ ПОСІБНИК РЕСТОРАТОРА**

Ужгород 2020

УДК 338.48(078)

**Рекомендовано до друку Вченою радою
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»
(протокол №3 від 4 червня 2020 року)**

Рецензенти:

Мікловда Василь Петрович – д.е.н., проф., член-кор. НАНУ, завідувач кафедри економіки і підприємництва ДВНЗ «Ужгородський національний університет»;

Сержанов Віталій Вікторович – д.е.н., доц., декан економічного факультету ДВНЗ «Ужгородський національний університет».

Автори:

Корсак Р. В. – д.іст.н., професор. Автор понад 70 наукових та навчально-методичних праць, що присвячені вивченню туристичної галузі та готельно-ресторанної справи. Завідувач кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ»;

Малець В. Д. – ресторатор та шеф-кухар з 20-річним досвідом роботи. Володар сертифікатів «Basic Food Higiene Certificate» London-2002, «Certificate of recognition in Hospitality Operations» Astana-2009. Учасник багатьох професійних змагань та ТВ шоу «Пекельна кухня» 3 сезон. Бренд-шеф проекту від компанії «Фуд Вариш» м. Ужгород, який спеціалізується по програмі здорового харчування.

Годя І. М. – к.е.н., доцент. Автор понад 50 наукових та методичних праць, які досліджують актуальні питання сфери туризму та готельно-ресторанного бізнесу. Доцент кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства ДВНЗ «УжНУ».

ISBN 978-966-8269-57-8

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА ВІД АВТОРІВ.....	4
РОЗДІЛ 1. СТАНДАРТ РЕСТОРАНУ.....	5
РОЗДІЛ 2. РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ НОМЕРІВ (ROOM SERVICE) – СТАНДАРТИ.....	16
РОЗДІЛ 3. СЛУЖБА РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ НОМЕРІВ.....	21
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТИ ДЛЯ МЕНЮ ROOM SERVICE.....	39
РОЗДІЛ 5. МІНІ - БАР СЕРВІС.....	57
РОЗДІЛ 6. BAR.....	59
РОЗДІЛ 7. ОБСЛУГОВУВАННЯ ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ: СНІДАНОК, БІЗНЕС-ЛАНЧ.....	70
РОЗДІЛ 8. СТАНДАРТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ РЕСТОРАНУ ГОТЕЛЯ.....	84
РОЗДІЛ 9. КЛАСИФІКАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ ГОТЕЛЯ.....	104
РОЗДІЛ 10. ВИДИ СТОЛОВОГО ПРИЛАДДЯ.....	112
РОЗДІЛ 11. РОБОТА З СИСТЕМОЮ MICROS.....	128
РОЗДІЛ 12. КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ РЕСТОРАТОРА.....	140
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	143

ПЕРЕДМОВА ВІД АВТОРІВ

У сучасному світі розвиток ресторанної індустрії відбувається динамічними та швидкими кроками. Процеси глобалізації та інтеграції, які проникають у всі сфери життя людини, не оминають й сфери громадського харчування. За останні двадцять років, вітчизняне ресторанне господарство зазнало суттєвого розвитку, враховуючи те, що у 90-ті роки перебувало у стані повного занепаду. У ті часи про можливість успішного конкурування України на ринках ресторанної продукції та послуг країн Центральної Європи мова навіть не велась. Вітчизняне ресторанне господарство характеризувалося, як господарство «радянського» типу. Відсутність належної сировини, дефіцит сучасного ресторанного обладнання, морально-застарілий інтер'єр закладів громадського харчування та недостатнє фінансування – одні із головних причин занепаду ресторанного господарства у перші роки незалежності України.

Вважаємо, що значну роль у сучасному розвитку вітчизняного ресторанного господарства відіграє освіта. Завдяки належним знанням відбувається їх успішна реалізація у практичній площині ресторанної справи. Кваліфіковані і обізнані працівники – це запорука відмінного надання ресторанних послуг, що у свою чергу сприяє розвитку ресторанного бізнесу.

Посібник, який Ви тримаєте у руках – це наша спроба систематизувати теоретичні та практичні знання із ресторанного сервісу. У ньому викладені наукові напрацювання викладачів кафедри туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства Ужгородського національного університету та професійний досвід ресторатора – співавтора зазначеного видання В. Мальця. Сподіваємося, що такий науковий «симбіоз» теоретичного та практичного знання буде сприяти більш якісному засвоєнню інформації, а спосіб її подачі авторами зробить складний матеріал легким у сприйнятті.