

ГУРТОК «РЕСТОРАТОР»

Керівник гуртка: Фігура Леся Ярославівна

Гурток «Ресторатор» створений для студентів по спеціальності готельно ресторанна справа та робітничої професії офіціанта-бармена з метою цікавого та корисного проведення дозвілля а також поглиблення знань та вмінь по своїй професії. Засідання відкриті і передбачають дві частини: теоретичну і практичну.

Для проведення теоретичної частини учасники готують цікаві доповіді, повідомлення, презентації.

Практична частина передбачає сервірування святкових столів з підбором сучасного посуду та приборів, складання салфеток різними видами.

Метою діяльності є розширення кола професійних інтересів студентів які навчаються за спеціальності «Готельно-ресторанна справа» та учнів по професії офіціант-бармен.

Відповідно до мети діяльності ставляться наступні задачі гуртка «Ресторатор»:

- поглиблювати знання та здійснювати пошук стародавніх традицій подавання страв;
- формувати внутрішню професійну мотивацію до постійного оволодіння новими знаннями і навиками за обраною спеціальністю;
- розвивати діловий стиль у роботі, поведінці та мовному етикеті, без чого неможливо працювати в індустрії гостинності ресторанного господарства;
- розвивати творчий підхід до створення тематичних столів;
- розвивати навички партнерської взаємодії, розвивати та вдосконалювати вміння працювати в команді;
- розширити коло знань з питань історії виникнення посуду та приборів;
- розвивати вміння та навички поєднувати різні компоненти, створюючи нові змішані напої;
- прищепити шанобливе ставлення до культури, звичаїв, традицій рідного краю.

План роботи гуртка «Ресторатор»

1. Затвердження членів гуртка «Ресторатор».
2. Складання та затвердження плану роботи гуртка на 2021-2022 навчальний рік.
3. Організація пошукової роботи з історії виникнення посуду.
4. Презентація результатів дослідницької роботи «Різні ідеї щодо сервірування тематичних столів». Практична робота по тематичному сервіруванні.
5. Прийняти участь у проведенні Днів гостинності в навчальному закладі.
6. Приймати участь у розробці нових коктейлів та розробка технологічних та калькуляційних карт на дані напитки.
7. Як утворилися перші бари та ресторани.(коротко з історії) презентація.
8. «Десять самих незвичних ресторанів та барів».
9. Презентація результатів пошукової роботи «Страви фламбе».
10. Круглий стіл на тему : «Чайна церемонія».
11. Круглий стіл «Мистецтво складання серветок»

