

**МДК.02.01. Организация обслуживания  
в организациях общественного питания**

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Особенности обслуживания в гостинично-туристических комплексах

Цели занятия:

- дидактическая - изучить виды питания в ресторанах гостиниц; особенности обслуживания индивидуальных туристов; организацию обслуживания в предприятии питания гостиничного комплекса; особенности организации питания иностранных туристов; требования к персоналу и обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе;
  - привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности.
- воспитательная - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

**Тема 4.3 Особенности обслуживания  
в гостинично-туристических комплексах**

1. Виды питания в ресторанах гостиниц
2. Обслуживание индивидуальных туристов
3. Организация обслуживания в предприятии питания гостиничного комплекса

**Самостоятельная работа обучающихся**

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

[larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)

**Рекомендуемая литература:**

1. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. - 544 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Уч. пос. Ростов на Дону «Феникс», 2004. – 416 с.
3. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Уч. пос. Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ. 2007 – 105 с.

## **1. Виды питания в ресторанах гостиниц.**

Питание — в соответствии с условиями путевки. На бланке туристической путевки указывается вид питания: П-пансион ПП-полупансион З-только размещение и завтрак ЕР-без питания В ресторанах гостиниц регистрируются в журналах, в которых указывается дата, страна, номера извещения, класс обслуживания, вид питания, количество членов группы по заявке и получивших питание и стоимость фактически отпущенного питания. Завтрак с 7-10 часов

Питание — в соответствии с условиями путевки. На бланке туристической путевки указывается вид питания. П-пансион ПП-полупансион З-только размещение и завтрак ЕР-без питания В ресторанах гостиниц регистрируются в журналах, в которых указывается дата, страна, номера извещения, класс обслуживания, вид питания, количество членов группы по заявке и получивших питание и стоимость фактически отпущенного питания. Завтрак с 7-10 часов Обед с 12-15 часов Ужин с 17-20 часов Завтрак в виде шведского стола, самообслуживание, выбор блюд из ассортимента. Сервировка стола- минимальная. Детям от 2-12 лет в составе туристов питание по спец.меню с 50% скидкой стоимости питания соответственно классу питания. ***При обслуживании туристов континентальными завтраками*** — осуществляется предварительная сервировка столов на 6-8 человек, в торце стола чашки с блюдами и ложками для горячих напитков, горячую закуску или легкое второе блюдо подают европейским методом (второе блюдо подается под крышкой «Кваше») ***Обслуживание туристов полными завтраками*** - но на столы ставят холодные закуски в ассортименте. В 4-х 5-ти звездочных гостиницах туристы могут заказать завтрак в ресторане, кафе или поэтажном баре по меню Аля-карт или с доставкой в номер. В номерах, оснащенных кухнями и мини-барами, туристы могут готовить завтрак самостоятельно. Обед — холодная закуска, второе горячее блюдо, десерт, горячий напиток. К обеду и ужину — прохладительные напитки и пиво. Есть два варианта обеда и ужина на каждый день. За 10-15 минут до начала обслуживания на предварительно засервированные столы ставят прохладительные напитки или кипяченую воду со льдом, хлеб и булочки. Холодные закуски кладут на небольшие закрытые тарелки маленькими порциями и ставят на стол до прихода гостей, остальные блюда ставят европейским методом. Следует использовать бригадно-звеньевой метод.

## **2. Обслуживание индивидуальных туристов**

Выделяют отдельный зал. Иностранцев обеспечивают трех-разовым питанием по безналичному расчету, если это входит в стоимость тура. Служба приема и обслуживания информирует туристов о режиме работы ПОП, видах предоставляемых услуг, формах расчета за них, а также о месте и времени питания. Таблички на столах устанавливают, а каждому туристу вручают визитную карточку. Заявку на необходимое количество завтраков в соответствии с количеством туристов, в том числе

детей, служба приема и обслуживания передает в ресторан не позднее 21 часа накануне дня обслуживания за подписью ответственного лица. Завтрак - шведский стол или по желанию туриста - в номере.

### 3. Организация обслуживания в предприятии питания гостиничного комплекса

Предприятия общественного питания при гостиницах начинают работу не позднее 8 часов до 24 часов. Бары с 7-22 или 23 часов. Бары состоят из зала, подсобного помещения, моечной посуды, есть поэтажные бары. Бары оборудуются с экспресс — кофеваркой, охлаждаемой витриной, пристенной витриной для товара. Персонал бара — бармены, уборщицы, повара. В гостинице в вечернее и ночное время работают бары с музыкальным обслуживанием. Предлагают соки, минеральные, фруктовые воды, тарталетки с икрой, мелкоштучные изделия. В утренние часы в ресторане при гостинице — завтрак по меню со свободным выбором блюд, в виде шведского стола. **Завтрак со свободным выбором блюд** — ассортимент кисло-молочных продуктов мясная гастрономия-5 видов блюд из яиц, 1-из мяса, фрукты, горячие напитки, сливки, молоко, хлебобулочные изделия, тосты, горячие напитки. **Шведский стол** — за фиксированную плату гость берет неограниченное количество еды, напитки оплачиваются дополнительно. Ассортимент зависит от времени обслуживания. **Меню завтрака** рекомендуется включать холодные закуски 12-15, кисломолочные продукты 5-6, горячие блюда 6-8, сладкие блюда и фрукты 5-6, горячие и холодные напитки 4-5, кондитерские изделия 4-5, хлеб ржаной и пшеничный. **Обед** - 12-16 наименований холодных блюд и закусок, суп 2-3, 4-6 вторых блюд, десерт, желе, компоты, фрукты, мучные кондитерские изделия, горячие напитки, фирменные напитки, соки. **Десерт** — организуется отдельный фирменный стол, на котором устанавливают мелкие десертные тарелки стопками по 8-10 штук, чайные чашки 10-15 штук, чайные ложки-веером. Обслуживает шведский стол бригада поваров и официантов. 1 повар выставляет холодные блюда 2 повар порционирует суп и т.д. (распределение обязанностей) Закуски, блюда, горячие напитки из холодных и горячих цехов, мучные кондитерские изделия получают по заборному листу. **Континентальный завтрак** — кофе, чай или горячий шоколад, сливки или молоко, лимон, 2 вида повидла, джем или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. **Европейский завтрак** — включает набор континентального завтрака с расширенным ассортиментом гастрономических продуктов. Горячие блюда — оливье, яичница, омлет. **Русский завтрак** — свежавыжатые соки, масло сливочное, лососина с лимоном, овощи натуральные, джем, мед, блины с икрой зернистой или горячий шоколад, каши, блины, оладьи, запеканки, сырники.

#### Вопросы для закрепления материала

1. Что необходимо учитывать при организации обслуживания

иностранных туристов?

2. Опишите этапы организации питания индивидуальных туристов.

3. Какие современные виды услуг и формы обслуживания иностранных туристов применяют в гостиницах?