

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Основы организации питания на предприятии	6
1.1. Классификация предприятий питания и их оснащение	6
1.2. Требования к предприятиям питания.....	26
1.3. Современное определение комплекса услуг предприятий питания.....	31
1.4. Современные требования к обслуживающему персоналу	39
Контрольные вопросы	95
2. Автоматизация предприятий питания.....	97
2.1. Организация процесса автоматизации	97
2.2. Использование автоматизированной системы «Ресторан + Бар + Кафе».....	104
2.3. Использование автоматизированной системы «R-Кеерер»	107
2.4. Электронное меню «eMenu»	113
2.5. Электронный ресторан	116
Контрольные вопросы	120
3. Современные концепции предприятий питания	121
3.1. Элементы концепции предприятий питания	121
3.2. Интерьер предприятий питания.....	134
3.3. Стили предприятий питания	144
3.4. Необычные концептуальные рестораны мира	149
Контрольные вопросы	157
4. Современные технологии ресторанного обслуживания	158
4.1. Стандарты обслуживания официантами.....	158
4.2. Тренинг персонала – новая форма повышения качества обслуживания	168
4.3. Современные виды банкетного обслуживания	171
4.4. Прогрессивные формы обслуживания	188
4.5. Виртуальный ресторан	204
4.6. Event-маркетинг ресторана	208
4.7. Мерчандайзинг в общественном питании	211
4.8. Анимация на предприятиях общественного питания.....	214
Контрольные вопросы	219
5. Организация питания в гостиницах	220
5.1. Требования к предприятиям питания при гостинице.....	220
5.2. Виды питания в гостинице.....	223