**Содержание**

**питание меню рацион сервис**

Задание 1 Основные принципы построения меню

Задание 2 Анализ спроса и предложения на рынке услуг общественного питания

Задание 3 Плановое меню для туристов («шведский стол»)

Список использованной литературы

**Задание 1 Основные принципы построения меню**

Питание - одно из условий существования человека, и с древнейших времен приготовление пищи было не столько удовольствием, сколько жизненной необходимостью. Способы приготовления блюд и их дальнейшее усовершенствование связаны с экономическими и природными условиями, историей народа.

Самым важным документом заведения питания является меню. Это основной документ предприятия, который имеет оценивающую, аналитическую и стимулирующую функции.

Меню – это перечень кушаний, которые есть в ежедневном рационе, со свободным выбором порционных и дежурных кушаний, комплексных обедов, банкетов, специальных видов обслуживания. В прейскуранте перечислены напитки, фрукты, кондитерские и табачные изделия. Оценивающая функция меню – это отображение основной деятельности предприятия и кулинарного мастерства поваров. Не менее важны и аналитические функции меню. Меню дает возможность изучить спрос, а затем – разработать рациональные направления формирования меню, кухни, технологии. Стимулирующая функция отображает влияние меню на результаты деятельности предприятия. Меню разрабатывают, исходя из ассортиментного минимума – минимального количества кушаний, которые должны быть в реализации.

В зависимости от степени технического оснащения, качества и объёма предоставляемых услуг, места расположения, цены, архитектурно-художественного оформления помещений, ассортимента, степени автоматизации и других показателей, предприятия индустрии гостиничного питания разделяют на категории. Категория – это признак предприятия питания, характеризующий уровень качества обслуживания. Категории помечают символом – \*(звезда). Наивысшая категория туристического предприятия питания – пять звезд, ниже всего – одна звезда. Предприятия, не прошедшие сертификации по европейскому стандарту, сохраняют старую классификацию: люкс, высшая, первая и вторая категории.

Международная туристическая практика создала самые разнообразные типы предприятий и формы обслуживания туристов. Однако, особенность предприятий ресторанного сервиса, работающих в сфере туризма, заключается в том, что они должны удовлетворять потребности в питании людей из разных стран мира с их разнообразными вкусами и традициями национальной кухни. А традиции питания принадлежат к самым консервативным традициям человека, поскольку они формируются на протяжении достаточно длительного времени под воздействием природных, географических, социально-экономических и других факторов.

При составлении любого меню необходимо принимать во внимание и саморегулирующиеся механизмы организма, которые при неправильном питании дают сбой, поэтому в меню надо обязательно включать натуральные продукты: мясные, молочные, овощные. При приготовлении блюд не нужно забывать о том, что избыточный суточный рацион ведет к нарушению обмена веществ в организме, а при малоподвижном образе жизни - к ожирению и серьезным заболеваниям.

Правильное питание, как и здоровье, необходимо каждому человеку. В данной работе рассмотрены различные рецепты кухонь мира и особенности приготовления полноценной здоровой пищи.

Можно выделить три основные формы организации питания в гостиничном обслуживании:

* питание, оплаченное клиентом;
* питание, не включенное в стоимость номера;
* питание, предоставляемое за дополнительную плату.

Такая форма предоставления услуг питания клиентам гостиницы подразделяется на своеобразные подвиды. На практике выделяют следующие специальные «планы», которые касаются питания клиентов в гостиницах:

1. *Европейский план* (European Plan, EР). Питание не включено в стоимость проживания. Этот план особенно широко распространен в США и большинства больших городов мира.
2. *Континентальный план* (Continental Рlan, СР). Стоимость проживания включает легкий «континентальный завтрак», который состоит из кофе, булочек, масла, джема и т.д.
3. *Бермудский план* (Bermuda Рlan, ВР). Стоимость проживания включает полный «американский завтрак» в гостинице. Все другие трапезы не включены.
4. *Модифицированный американский план* (Modified American Рlan, МАР). Стоимость проживания включает завтрак – «континентальный» (в Европе) или полный и ещё одну трапезу, как правило ужин. Этот план широко распространен на курортах Багамских и Бермудских островов, Карибского моря и Мексики. В Европе этот план обычно называют полупансионом.
5. *Американский план* (American Рlan, АР). Стоимость проживания включает завтрак, обед и ужин. В Европе этот план также называют полным пансионом.

Как правило, ВР и МАР предлагаются на популярных курортах. Европейский план чаще используется в гостиницах, рассчитанных в основном на транзитных пассажиров и деловых людей. В некоторых гостиницах, на лиц проживающих по плану МАР распространяются определенные ограничения в выборе блюд из меню. При этом за экзотичные или дорогие блюда, например, омаров, приходится доплачивать.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, категорий и оснащения – предприятия питания используют разные виды сервиса.

Самые распространённые из них:

1. *Французский сервис* – этот вид сервиса обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчёркивает высокий уровень комфорта. Большое блюдо с разложенной на нём едой демонстрируется гостю. Для такого обслуживания необходима целая бригада обслуживающего персонала.
2. *Английский сервис* – (обслуживание с приставного столика). При этом методе обслуживания официант сервирует тарелку гостя на приставном столике, потом подаёт её гостю с правой стороны.
3. *Американский сервис* – еда готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям.
4. *Немецкий сервис* – еда раскладывается на большое блюдо и помещается на стол на доступном от гостя расстояния. Дальше гость обслуживает себя сам.
5. *Российский сервис* – еда приносится на сервировочном блюде.

При всех видах сервиса – обслуживание осуществляется официантами.

Обслуживание в номерах требует от рабочих отеля особенной подготовки. Оно связано не только с исполнением пожеланий гостей, сервировкой стола, последовательностью подачи кушаний, техникой обслуживания, но и с правилами поведения в номере. Все работники гостиницы, принимающие участие в обслуживании номеров, должны пройти специальный инструктаж о соблюдении правил этикета и поведения в номере.

Количество официантов определяется в зависимости от класса гостиницы, количества проживающих в нем гостей, наличием служебных лифтов, что обеспечивают связь между этажами, торговым залом и производством ресторана.

На каждом этаже гостиницы рядом со служебным лифтом желательно оборудовать помещение для сохранения небольшого запаса столового белья, посуды, приборов, рюмок, фужеров, для приготовления некоторых закусок и напитков, мойка стеклянной посуды. Здесь устанавливают шкафы, сервант, производственный стол, кипятильник, настольную электроплиту, моечную ванну. Помещение должно отвечать санитарным требованиям, которые предъявляют к предприятиям общественного питания.

Дежурный официант перед началом работы уточняет количество переданных раньше заказов, номера, из которых они поступили и время их исполнения. Кроме того, он готовит соль, перец, горчицу, посуду, необходимые для выполнения заказов.

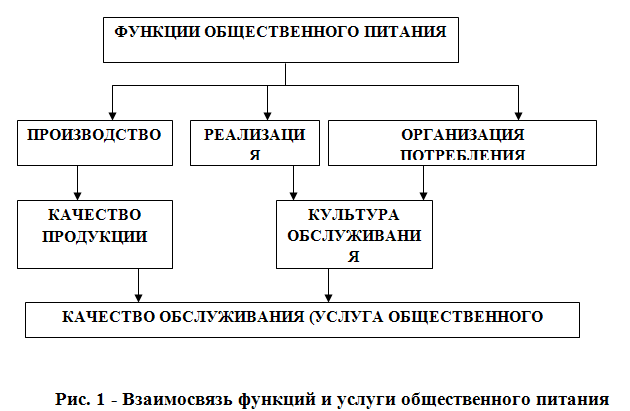
Для функционирования заведений питания непременными являются такие атрибуты деятельности предприятия, как меню, организация приготовления еды, закупка и сохранение сырья, обслуживание посетителей и т.п. Соответственно существуют определённые нормы и правила для осуществления хозяйственной деятельности предприятием. Для всех заведений питания существуют общие требования (пожарной безопасности, санитарного состояния), в зависимости от типа заведения питания.

**Задание 2 Анализ спроса и приложения на рынке услуг общественного питания**

Спрос является важнейшей составляющей рынка общественного питания и влияет на характер, тенденции и возможности его развития. Значение спроса для этой отрасли более существенно, чем, например, для системы розничной торговли: приобретать продовольственные товары население будет в любом случае, а пользоваться услугами общественного питания − при определенных условиях. Об этом свидетельствует резкое падение спроса в общественном питании в 1993 − 1995 гг., когда часть населения отказалась от услуг общественного питания, хотя продолжала приобретать продовольственные товары в системе розничной торговли. Недостаточный спрос населения на продукцию и услуги общественного питания приводит к снижению товарооборота, росту уровня затрат и, соответственно, неэффективному функционированию предприятий, особенно общедоступной сети, что в условиях рынка означает их банкротство.

Специфика спроса на продукцию и услуги общественного питания обусловлена, как характером самой продукции, так и условиями ее реализации и потребления. Особенности спроса вытекают из характера деятельности предприятий питания, проявляющегося в выполнении трех взаимосвязанных функций − производства, реализации и организации потребления, которые объединены во времени и пространстве.

Особенность спроса в общественном питании, прежде всего, проявляется в *объекте спроса.* В розничной торговле спрос предъявляется на конкретный товар, поэтому по величине спроса населения на отдельные товары можно судить о его объеме и структуре. Объектом спроса в общественном питании выступает *комплекс услуг,* состоящий из непосредственно продукции, услуги по ее реализации и организации потребления. Взаимосвязь функций предприятий общественного питания с комплексом предоставляемых услуг представлена на рис. 1.



### Рис. 1 - Взаимосвязь функций и услуги общественного питания

**Схематично спрос в общественном питании представлен на рисунки 2**

#### Объект спроса

#### Продукция общественного питания

Услуги по реализации и организации потребления продукции общественного питания

другие виды услуг

потребляемая в различных типах предприятий

потребляемая вне предприятий (отпуск обедов на дом, реализация в магазинах-кулинарии)

Основная услуга

Дополнительная услуга

### Рис. 2 Составляющие объекта спроса в общественном питании

Каждый элемент объекта спроса состоит из различных показателей.

Продукция общественного питания – совокупность производимых и реализуемых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и готовых к потреблению продуктов предприятий пищевой промышленности и сельскохозяйственных производителей, т.е. в составе продукции выделяют продукцию собственного производства и покупные товары.

Состав продукции общественного питания неоднороден (рис. 3).

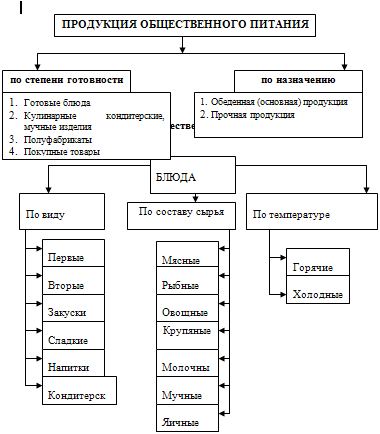


Рис. 4 - Классификация блюд общественного питания

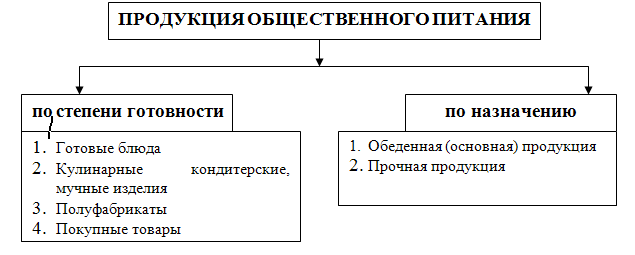


Рис.5

В свою очередь, ассортимент блюд и изделий в каждом предприятии различается по типу, назначению, сырьевому составу, технологии изготовления, а внутри каждой группы блюд выделяются десятки, сотни ассортиментных разновидностей. Укрупненная группировка представлена на рис. 4.

Услуга по организации потребления также состоит из комплекса показателей, характеризующих уровень и структуру обслуживания, степень комфорта в зале предприятия, что является объектом анализа при исследовании спроса, так как влияет на предпочтения потребителей. Для оценки спроса необходимо использовать в практике изучения систему показателей, с одной стороны, позволяющей оценить различные стороны деятельности предприятия, а с другой стороны – учитывающей тип предприятия, его специализацию и то, что они оказывают услуги по организации потребления.

**Задание 3 Плановое меню для туристов («шведский стол»)**

Состав меню «шведского стола» завязан на культурных, религиозных и национальных особенностях - базовое меню всегда будет местное. Но в большинстве отелей даже специально подчеркивают, что в шведский стол входят европейские блюда.

Нередко шеф-повар балует постояльцев так называемыми «вечерами национальной кухни», когда весь ужин состоит исключительно из блюд какой-то национальной кухни - итальянской, мексиканской и т.д.

Если с Востоком вы знакомы только по Турции, то другие страны могут вас разочаровать в плане шведского стола. Во-первых, в мусульманских странах, к коим относятся также Египет, ОАЭ и Тунис, категорически не едят свинину. В Турции, в принципе та же картина, но там недостаток мяса стараются компенсировать рыбой, птицей, салатами и фруктами в немереных количествах. В Египте же, напротив, шведский стол обычно небогат, выбор блюд меньше - курица, баранина, салаты под майонезом, а фрукты поступают в основном летом. Зато во всех странах Востока столы ломятся от сладостей: и пахлава, и щербет, и рахат-лукум, и всякие пирожные, и какие-то печеные корзинки с наполнителем, название которому сложно подобрать.

А вот на в Юго-Восточной Азии отказываются не только от свинины, но еще и от говядины: корова - священное животное. Хотя, знатоки утверждают, что дело здесь не только в религии. Просто в крови индийских коров живет вирус, опасный для здоровья человека, поэтому индусы и тайцы предпочитают ограничиваться все той же курицей. А свинину они не едят из других соображений: это животное в их понимании несъедобное, потому что питается отходами. Впрочем, для нормальных восточных людей счастье в другом - в приправах. Поэтому на их шведских столах вы непременно увидите массу баночек и чашечек с соусами и порошками, имеющими довольной резкий запах и слишком острый вкус.

Зато в Европе есть и свинина, и говядина, и курица. Но подается все это в куда меньших количествах: объедаться здесь считается неинтеллигентно. Опять же увидим мы и национальные особенности: в Италии меню построено на десятках видов спагетти, а в Испании на столе почти постоянно будет жить паэлья.

Интересный парадокс наблюдается в Греции, Болгарии и Хорватии: страны вроде бы морские, а рыбы на шведском столе вы почти не увидите. Главное, без чего там не могут обойтись - оливки и брынза, а уж остальное в зависимости от звезд у отеля.

Два салата, три звезды.

В европейских странах зависимость от звезд отелей более ощутима. С категорией гостиницы связано и разнообразие меню, и количество блюд на шведском столе. Если у отеля всего две звезды, максимум, что вам предложат - бутерброд с растворимым кофе на завтрак и что-нибудь жареное с овощами под майонезом на ужин.

Чем выше категория отеля, тем больше ассортимент. В Испании, например, разнообразие начинается уже с трешек. Правда, они делятся на хорошие и не очень. В тех, которые хорошие, вам могут дать целый таз клубники, изощренные салаты, креветок, жареную рыбу и тушеное мясо - и все это в один ужин. В плохих - 3-4 простеньких салата и пару незамысловатых горячих блюд. Правда, и стоимость проживания здесь куда ниже.

Если же категория отеля - 5\*, блюд не обязательно станет больше, но их состав повернется в сторону экзотики и дорогостоящих ингредиентов. Например, обычные креветки будут заменены королевскими, на завтрак подадут свежевыжатый клубничный сок, а среди фруктов может оказаться какой-нибудь рамбутанг.

В той же Индии гостиницы высокой категории делают ставку на свои любимые приправы: если в двух-трех звездочном отеле вас накормят обычным рисом, здесь поставят на стол рис красный, рис желтый и рис белый. Только не думайте, что это разные сорта - просто в каждую тарелку налили свой соус. Зато соусы не простые, а приготовленные из особых, высококачественных компонентов, для истинных гурманов. А в турецких высококлассных отелях помимо всевозможных яств, как правило устроены диетический стол и стол для детей, где лежат всякие гамбургеры и картофель фри.

Сколько бы звезд не было у отеля, погоду на кухне делает шеф-повар и на привлечение профессионалов денег не жалеют. Ведь если у руля стоит талантливый повар и сильный организатор, отель быстренько наберет рейтинг, станет популярным, сможет поднять цены и все равно будет полон. Шеф набирает себе команду, и очень часто приглашает на работу кулинаров из разных стран - например, из Таиланда или Италии, чтобы каждый день потчевать гостей экзотикой.

Напитки.

Отдельная тема - напитки. Если отель не работает по системе «все включено», то на ужине все соки, воды и вина продаются за отдельную плату и в шведский стол ни в коем случае не входят. Зато на завтраке - сок, кофе, какао, чай, все бесплатно.

Качество и количество всех напитков, как платных, так и бесплатных, зависит опять-таки от особенностей страны и шеф-повара, и в меньшей степени - от звездности отеля. Если вы живете в европейской гостинице, будь то пятерка или двушка, - вам редко предложат на завтрак свежевыжатый сок.

А натуральные соки обычно появляются в турецких и восточноазиатских столовых - чем дальше от Европы, тем лучше. На Мальдивах, например, вас напоят соком из свежего ананаса или арбуза. В Турции же, все, как правило, ограничивается апельсином.

Континентальный завтрак.

##### Чистое издевательство. Чай или растворимый кофе, сок, булочка, масло, джем, кусочек колбасы и кусочек сыра. На континенте, то есть в Европе, считается, что этим можно наесться. Широко распространен в европейских дешевых отелях и пансионах.

##### Расширенный континентальный завтрак.

##### Скромно, но уже не трагично: к обычному континентальному завтраку добавляются йогурты, различные хлопья и молоко. Колбаса и сыр - без ограничений. Чтобы наесться, хватит, но за неделю можно с ума сойти. Подается в приличных европейских гостиницах и недорогих - во всем остальном мире.

##### Английский завтрак.

##### Хорошее дело. Омлет, поджаренные бекон, сосиски, шампиньоны и ломтики помидоров. Если повезет и вам подадут традиционный английский завтрак, там будут еще вафли и черный пудинг (это разновидность кровяной колбасы). Подается в отелях Великобритании и некоторых бывших английских колоний в Азии и Африке.

##### Американский завтрак.

##### Огромная порция яичницы с беконом, ветчиной, сосисками и жареной картошки. Плюс к тому - салаты, сок и кофе. Ах да, еще корнфлекс с молоком. Подается в Америке и стилизованных под «вестерн» отелях во всем мире. Вкусно, но тяжеловато.

##### Завтрак по типу «Шведский стол».

##### Очень хорошо и очень популярно. Обязательно присутствуют не только холодные закуски (нарезки, салаты, сыры), но и горячее (омлеты, сосиски, иногда - мясо, рыба) плюс к тому - фрукты, соки и множество различных булочек и пирожков. Подается в большинстве пляжных гостиниц.

Национальный завтрак.

Это вы можете увидеть в Юго-Восточной Азии и некоторых других отдаленных уголках земли. Вкус и вид передать обычными европейскими словами почти невозможно. Но иногда бывает вкусно. Обычно подается параллельно с европейской едой.

Ужины также бывают разных видов.

Шведский стол.

На столе - салаты, холодные закуски, несколько видов горячего (птица, мясо, рыба). Отдельная секция посвящена десертам и фруктам. Напитки могут как включаться в стоимость, так и не включаться. Подразумевается самообслуживание и самая обычная одежда.

A-la-carte.

Клиенту подается меню, в котором напротив каждого блюда указывается цена. Обычно такие ужины не входят в стоимость проживания. В рестораны A-la-carte не принято ходить в шортах и кроссовках, предпочитается более «цивилизованная» одежда.

Меню дежур.

Вариант комплексного ужина, изобретенный французами. Выбора нет: всем гостям предлагается одна холодная закуска, одна горячая (как вариант - суп), основное горячее блюдо, десерт, кофе или чай. Во Франции перед десертом иногда подают «сырную доску» - официант подкатывает к вам столик с несколькими видами сыров и вы можете пробовать все, что вам понравится. На ужин также принято являться пусть не в вечернем платье, но все же не в шортах.

Вечер национальной кухни.

«Отклонение» шведского стола: акцент на блюдах кухни определенной страны. Например, мексиканской, китайской или итальянской. Никакого дресс-кода или изысков обслуживания нет.

Гала динер.

В переводе - торжественный ужин, обычно посвященный национальному празднику или какому-то событию (даже если вы не имеете к нему никакого отношения). Ресторан богато украшен, перед ужином в холле обычно предлагаются напитки, иногда играет живая музыка. Непременно готовится какое-то парадное блюдо (он может быть скорее красивым, чем вкусным). Гостей будут рады видеть в вечерних туалетах или хотя бы просто красивой одежде.

**Виды шведского стола**

## **Бранч.**

Это специальное предложение шведского стола, которое устраивается в ресторанах всех крупных отелей по воскресеньям, так называемый «семейный обед». В ассортимент включены напитки, в том числе и алкогольные. Стоит не слишком дешево, но дешевле вечернего похода в ресторан. Проходит обычно с 12 до 16 - 17 часов. Введение такого спецпредложения связано с тем, что отельные рестораны эффективно работают только во время завтрака и ужина, и то лишь по будням. В субботу гостей обычно нет, и в воскресенье, чтобы заполнить ресторан, устраивают бранч для всех желающих. При этом в качестве бонуса детей до определенного возраста часто предлагают накормить бесплатно или за половину фиксированной цены. Бывает, люди приходят на бранч отмечать дни рождения и другие праздники. Расходы на бранч нередко превышают доходы от него, но ресторан все же получает «живые» деньги и имеет возможность обеспечить сотрудников работой (во время бранча, как правило, работает весь персонал). Кроме того, бранч – неплохой маркетинговый ход для привлечения новых гостей.

**Банкет.**

В отличие от простого шведского стола предусматривает единовременное обслуживание очень большого количества гостей. В четырех-, пятизвездочных отелях соки не всегда стоят в емкостях, чаще их наливают за барной стойкой вместе с алкогольными напитками, чтобы не образовывалось очередей. Таких импровизированных барных стоек может быть несколько. Кроме того, официанты разносят на подносах наиболее востребованные напитки (минеральную воду, красное и белого вина, апельсиновый сок).

Остальное (крепкие напитки, шампанское) гостям предлагается в баре. Также для решения вопроса очередей в банкетном зале ставится несколько одинаковых отрезков шведского стола. Для этого используется специальная мебель: складные столы разной формы с прикрепляющимися юбками. Собираются они быстро, а выглядят красиво. Таким образом, можно соорудить любые конструкции (прямые, овальные, чередующиеся), преобразив любое помещение. Овальная или круглая конструкция стола позволяет подойти к нему большему количеству людей.

**Кейтеринговые мероприятия.**

В этом случае шведский стол можно сравнить с банкетом. Отличие заключается в том, что все устраивается не на территории отеля или ресторана, а в ином, специально не предназначенном для этого помещении или на природе. Для этого приглашается кейтеринговая компания. За день до банкета на место привозятся и устанавливаются столы и стулья, а на следующий день с утра начинают завозить ресторанное белье (скатерти, салфетки и т.п.).

Устройство выездного шведского стола схоже с обычным, но нюансы все-таки есть. Снег и лед для ванн под гастроемкости заготавливаются заранее. Для горячих блюд везутся мармиты – либо электрические, либо на гелевом топливе. Сами горячие блюда везут в специальных термошкафах. Однако перед транспортировкой они не доводятся до полной готовности, а доходят уже в мармитах ближе к моменту подачи.

Стоимость мероприятия сказывается на меню и цене напитков и продуктов, но не на внешнем оформлении. Одноразовая посуда в подобных случаях не используется. Исключение касается обычно только пивных стаканов.

**Тематические мероприятия.**

Организация тематических шведских столов отличается специальными элементами меню и деталями сервировки. Например, если это день итальянской кухни, на столе непременно должны быть пармская ветчина, помидоры с «Моццареллой», жареный сладкий перец, ризотто. Обязательные макароны повар готовит для гостей отдельно, небольшими порциями. Блюда, не имеющие отношения к итальянской кухне (скажем, селедка под шубой), на подобном мероприятии недопустимы. Оформление стола должно включать в себя детали, типичные для Италии: это может быть скатерть в виде итальянского флага, бутылка со свечой, специальный зажим для пармской ветчины и т.д. Для официантов потребуется соответствующая тематике униформа.

Если в центре внимания какой-то праздник, например, Новый год или день Святого Валентина, необходимо подобрать соответствующее декоративное оформление стола. Вообще в сервировке можно обыграть любую тематику, но желательно так, чтобы украшения не заслоняли блюда. Ведь главное в шведском столе все-таки не форма, а содержание.

**Пример меню шведского стола**

АПЕРИТИВНЫЕ МИНИ-ЗАКУСКИ

Канапе с тигровой креветкой в лодочке из сельдерея

Тарталетка с икрой кетовой, маслом и веточкой зелени

Канапе с осетриной, х/к с маринованным имбирем

Канапе с лепестками копченой корейки на шампиньонах

Канапе с карбонадом и перчиком "Пеперони"

Канапе с куриным филе в обжаренных кунжутных семечках с фруктами

МАРИНАДЫ

Малосольные огурчики по-старорусскому рецепту

Ароматные лесные грибочки

Помидорчики, фаршированные ароматным укропом и чесноком

Капуста по-грузински

Маслины, оливки из греческих погребов

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычок из осетрины по-оригинальному рецепту

Шашлычок из семги с цуккини и помидорчиками "Черри"

Мясная симфония на шпажке с перчиком

Соте из куриного филе с маслинами и оливками

Овощной брошет (помидорчики "Черри", баклажаны, лук порей, перец болгарский)

СОУСНОЙ СТОЛ ДЛЯ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Соус "Айоли"

Соус "Острый апельсиновый"

Соус "Муслин"

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки с паприкой

Овощной микс

ХЛЕБНЫЙ БУФЕТ

Булочка ореховая

Бородинский хлеб

Хлеб Загребский с семенами льна и сои

Хлеб пшеничный, ржаной

Лаваш грузинский

ДЕСЕРТ

Коллекция из фруктов и ягод (яблоки, груши, киви, бананы, мандарины, сливы,

апельсины, виноград, ананасы, клубника)

Птифуры в ассортименте

Чай, кофе, сливки, лимон

**Список использованной литературы**

1. Федеральный закон от 14 ноября 1996 года “Об основах туристской деятельности в РФ”
2. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Утверждены постановлением правительства РФ от 25.04.1997 г. №490.
3. Александрова А.Ю.; «Международный туризм: Учебное пособие для вузов»; М.: Аспект Пресс, 2001 г.;
4. Байлик С.И.; «Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание»; К., Альтерпресс, 2002.
5. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие/под ред. Печенюк А.П. – 5-е изд., перераб. и доп. – Ростов – на - Дону: Феникс, 2004.
6. Денисов Д. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007.
7. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие рек. МОРФ. – 2-е изд./под ред. Н.И. Кабушкина, Г.А. Бондаренко. – Мн.: ООО «Новое знание», 2007.
8. Организация и управление гостиничным бизнесом: Учебник для вузов/под ред. А.Л. Лесника, А.В. Чергышева. – М.: Интел универсал, 2006.
9. Папирян Г.А. Международные отношения в индустрии гостеприимства. – М.: Отели и рестораны, 2009.
10. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства – СПб.: Питер, 2008.
11. Уокер Д. Введение в гостеприимство: Учебник/ пер с англ. Егорова В.Н. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006.