

НОВІ НАДХОДЖЕННЯ

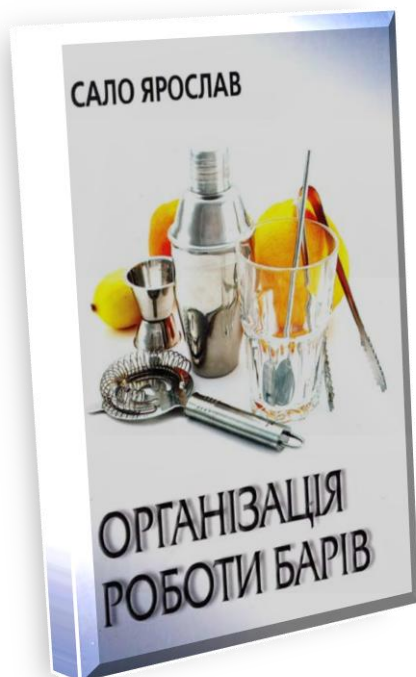
Я. Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу»



У навчальному посібнику подано основні відомості для офіціантів, метрдотелів та керівників ресторанів і кафе щодо раціональної організації обслуговування. Автор врахував сучасний європейський досвід роботи підприємств харчування категорії «Вища» та «Люкс». Особлива увага звертається на техніку праці, психологію обслуговування, художньо-естетичне оздоблення бенкетних столів та відпрацювання технічних навичок в офіціантів.

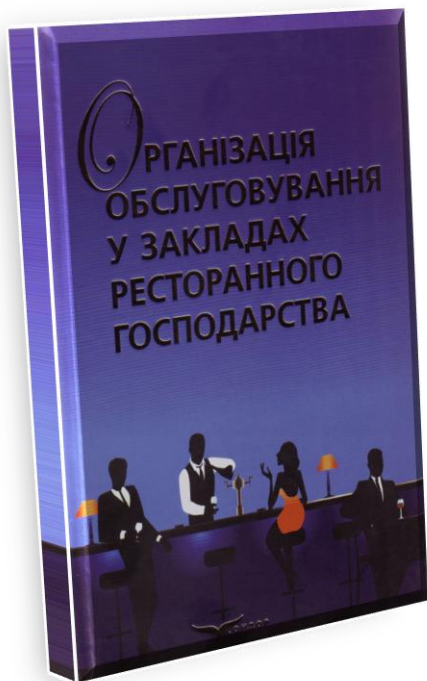
Посібник стане у пригоді майстрам виробничого навчання та спеціалістам, які займаються навчанням офіціантів.

Я. Сало «Організація роботи барів»



У довіднику подається характеристика різних типів барів і їх сучасного обладнання, яке дозволяє забезпечити високу культуру обслуговування відвідувачів. Значну увагу приділено підготовці до роботи, організації праці бармена, правилам поведінки, способом подання напоїв, наведено 800 рецептур змішаних напоїв і сиропів. Підручник створений для барменів третього і четвертого розрядів, учнів професійних навчальних закладів, керівників барів, а також поціновувачів коктейлів на домашніх урочистостях та прийомах гостей

Л. Мостова «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства»



У навчальному посібнику викладена комплексна характеристика організації обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів. Наводяться вимоги до виробничих та торгових приміщень. Дається характеристика посуду, устаткування та білизни. У посібнику наводяться основні види меню, правила подачі холодних і гарячих закусок, страв і напоїв, зокрема, лікеро-горілчаних виробів та вин, правила їх підбору та подачі. Наведений детальний опис процесів обслуговування, які використовуються у закладах ресторанного господарства при влаштуванні бенкетів, прийомів, а також описані спеціальні форми обслуговування. Значна увага приділяється особливостям обслуговування в готельно-туристичних комплексах та за місцем роботи і навчання.

В. Архінов «Організація ресторанного господарства»



Даний навчальний посібник охоплює широке коло питань, пов'язаних з основними напрямками розвитку ресторанного господарства. Тут висвітлені основні питання організації виробництва у ресторанному бізнесі. Спеціальні розділи присвячені практичним питанням організації постачання складського господарства; детально описується організація роботи цехів, роздаткових ліній, у доступній формі висвітлене питання раціональної організації праці.

Матеріал, поданий з урахуванням вимог сучасного ресторанного бізнесу, дозволяє успішно засвоїти курс організації ресторанного господарства

О. Кривошей «Повна енциклопедія етикету»



Етикет – це своєрідний кодекс гарних манер і правил поведінки у суспільстві. Непомітно і ми живемо за певними правилами, прийнятими в тому або іншому вузькому колі. Проте, спілкуючись один з одним, ми не замислюємося, чи є прийняті норми етикетом або просто укоріненою звичкою. Тим часом етикет – це правила, відібрані часом, і знання цих правил не лише полегшує наше повсякденне життя, але і дає можливість уникнути великих неприємностей у спілкуванні, створити довкола себе атмосферу любові та взаєморозуміння.

Етикет – не привілей вищих кіл, це норма життя, синонім успішності, а для жінок – ще і невід’ємна ознака елегантності. У цій книзі ви знайдете відповіді на всі питання, пов’язані з правилами етикету, що допоможе вам як в житті, так і в роботі.

В.А. Павлова. «Комерційне товарознавство»



У навчальному посібнику узагальнено та систематизовано навчальний матеріал щодо теоретичних основ товарознавства, основ дослідження властивостей і якостей товарів, сертифікації, метрології, стандартизації споживчих товарів, класифікації та характеристики асортименту продовольчих і непродовольчих товарів; класифікації, стандартизації тари для продовольчих і непродовольчих товарів та особливості їх пакування, основ ідентифікація і фальсифікації товарів.