ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

План лекции:

- 1. Общая характеристика методов и форм обслуживания
- 2. Характеристика форм самообслуживания
- 3. Характеристика форм обслуживания официантами
- 4. Обслуживание вне ПРХ

Классификация методов и форм обслуживания

Виды обслуживания в зависимости от фукций ПРХ:

- 1. Обслуживание с потреблением продукции непосредственно в ПРХ
- 2. Обслуживание с доставкой и реализацией кулинарной продукции по месту учебы, работы, отдыха и т.д.
- 3. Обслуживание с употреблением блюд дома

В зависимости от способа получения пищи и ее доставки до места потребления:

- 1. Самообслуживание
- 2. Обслуживание официантами
- 3. Комбинированные методы

Формы самообслуживания:

- 1. По факту участия персонала в обслуживании
- 2. По способам расчета с потребителями
- 3. По видам раздачи

Формы обслуживания официантами:

- 1. По форме организации труда
- 2. По способам расчета с потребителями

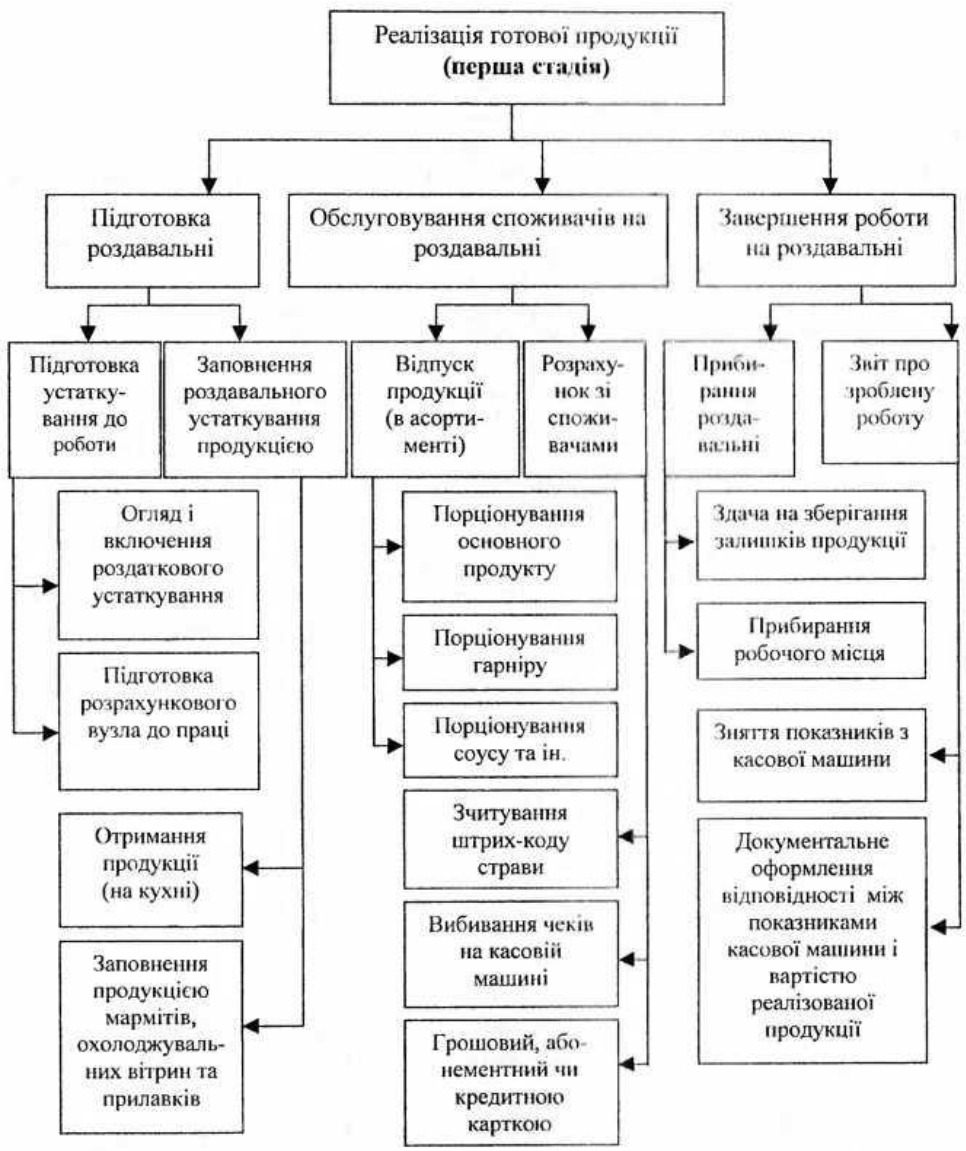
Рис. 2.1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

САМООБСЛУЖИВАНИЕ

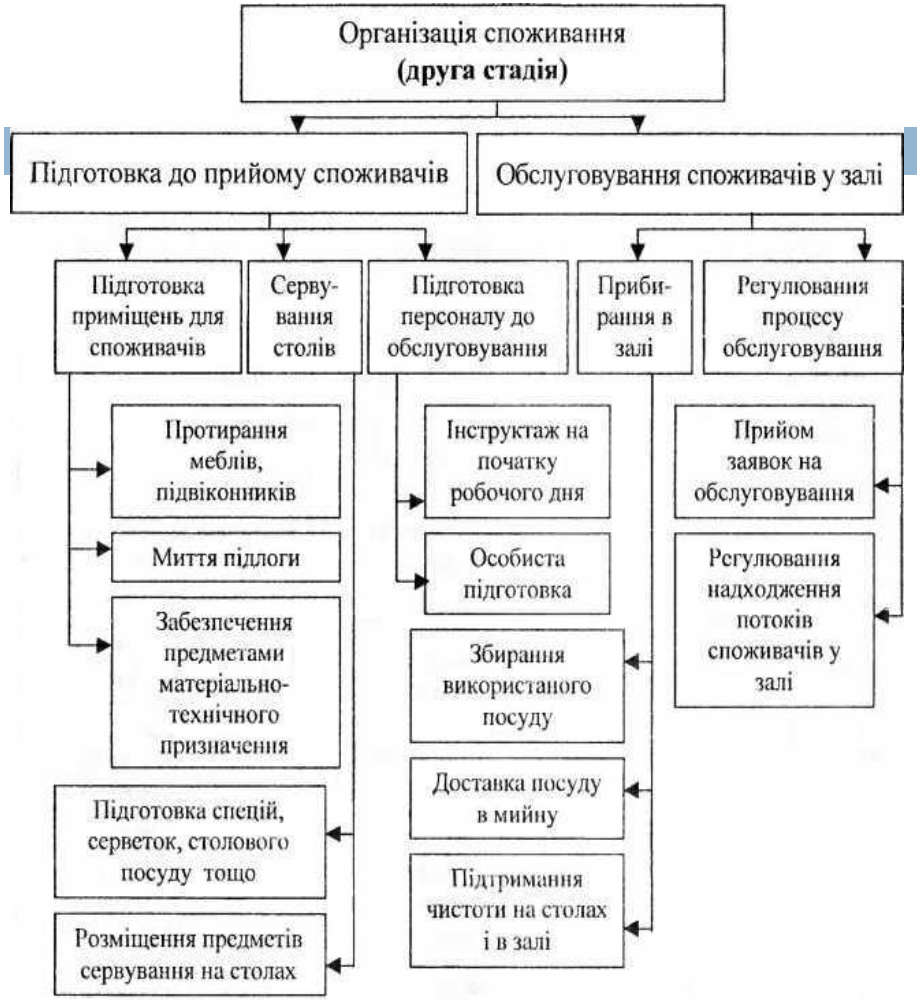
Размещение оборудования

в одну линию

Островного типа

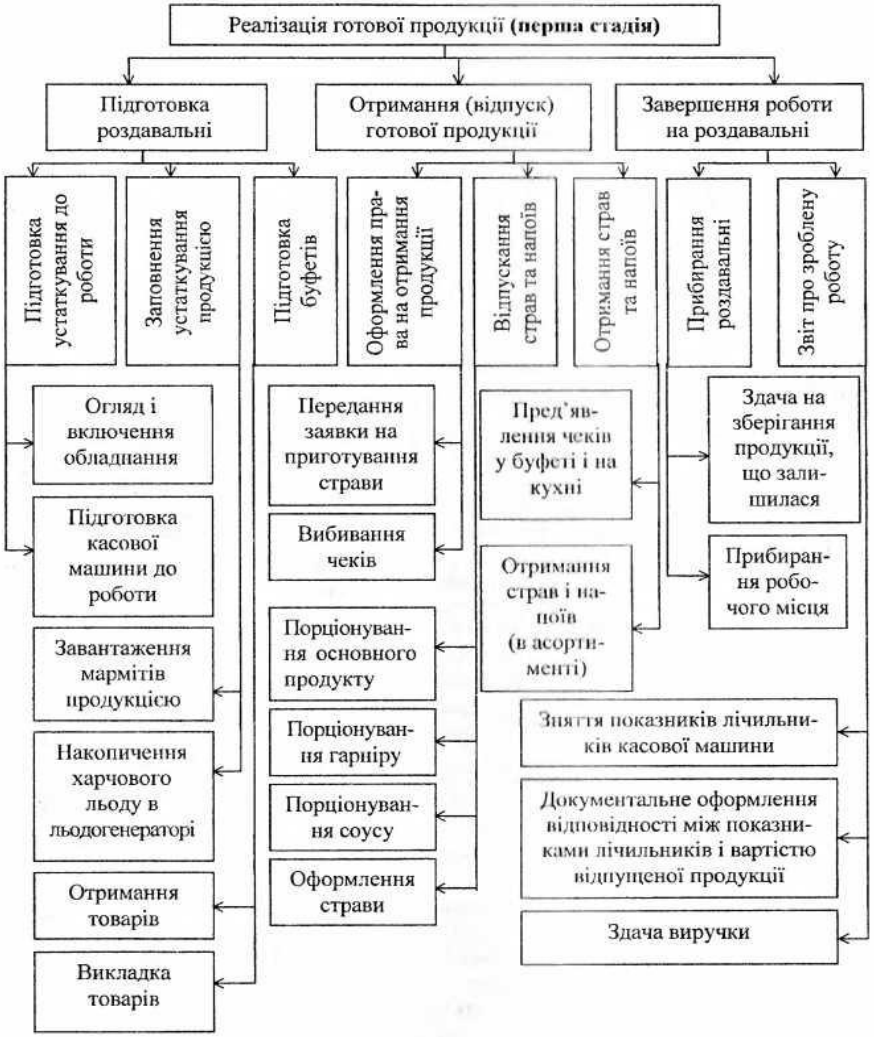


а

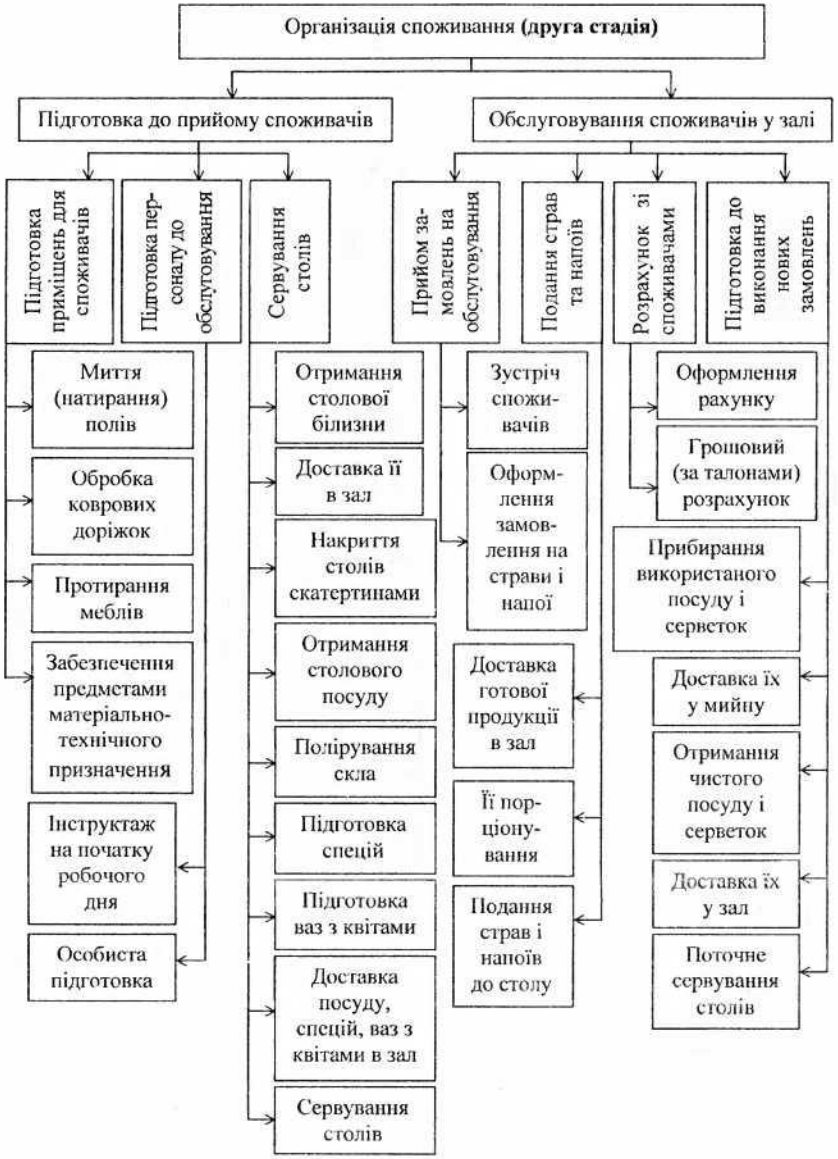


б

Рис. 2.2. Структура процесу самообслуговування:
а – реалізація готової продукції; *б* – організація споживання



а



б

Рис. 2.3. Структура процесу обслуговування офіціантами:
а – реалізація готової продукції; *б* – організація споживання