

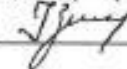
ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
на тему: «**Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на
прикладі ресторану VINOTEKA**»

за освітньо-професійною програмою
«**Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу**»
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**

Студента 4 курсу ГРСс-19 групи
Бортника Романа Романовича


(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Криховецький І.З. 
к. е. н.

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала 4

Кількість балів: 13 оцінка: ECTS B

Члени комісії  Мерсецька Х.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: «бакалавр»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

Тетяна Степанівна Хмелюк

«08» 02 2023 року

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Бортника Романа Романовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA»

Керівник роботи Криховецький І. З.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом закладу вищої освіти від 14. 11 2022 року № 155/1-НВ

2. Строк подання студентом роботи 25.05.2023 року

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

1. розглянути історичні передумови виникнення середземноморської кухні

2. визначити сутність організації харчування та функціонування закладів середземноморської кухні

3. охарактеризувати сучасні гастрономічні технології та національної кухні народів Середземномор'я

4. дослідити особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA

5. проаналізувати маркетингову комунікацію та додаткові послуги в ресторані

6. надати рекомендації та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані

4. Дата видачі завдання 08.05. 2023 року

Календарний план виконання роботи

№ н/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строки виконання етапів роботи	Примітка
1	Визначення теми дипломної роботи	14 листопада	виконано
2	Затвердження теми	8	
3	Визначення плану роботи та погодження з науковим керівником	лютого	виконано
4	Підбір та аналіз літературних джерел з теми кваліфікаційної роботи	15 березня	виконано
5	Підбір методів для проведення досліджень	березень	виконано
6	Написання розділу 1. Теоретичні аспекти організації діяльності у закладах середземноморської кухні	квітень	<i>виконано</i>
7	Написання розділу 2. Організація роботи та обслуговування в закладі середземноморської кухні VINOTEKA	<i>квітень</i>	виконано
8	Написання розділу 3. Рекомендації щодо удосконалення організації роботи ресторану середземноморської кухні VINOTEKA	травень	виконано
9	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри	25 травня	виконано
10	Обробка зауважень наукового керівника	31 травня	виконано
11	Представлення роботи для перевірки на академічну добросовісність	1 червня	<i>виконано</i>
12	Представлення оформленої роботи на кафедру	10 червня	виконано
13	Написання відгуку наукового керівника	12 червня	виконано
14	Рецензування кваліфікаційної роботи	15 червня	виконано
15	Підготовка доповіді та презентації до роботи	15-20 червня	виконано
16	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	20 червня	<i>виконано</i>

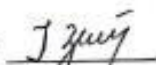
Студент


 (підпис)

Роман БОРТНИК

(прізвище та ініціали)

Науковий керівник


 (підпис)

Іван КРИХОВЕЦЬКИЙ

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Метою дослідження є організація харчування, технологій приготування страв середземноморської кухні та функціонування закладів середземноморської кухні на прикладі ресторану «VINOTEKA».

В першому розділі розглянуто теоретичні аспекти організації діяльності в закладах середземноморської кухні.

В другому розділі проведено організацію роботи та обслуговування в закладі середземноморської кухні «VINOTEKA».

В третьому розділі представляє процес рекомендації щодо удосконалення організації роботи ресторанному середземноморської кухні «VINOTEKA».

КЛЮЧОВІ СЛОВА: СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКА КУХНЯ, РЕСТОРАН.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ЗАКЛАДАХ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ	7
1.1 Історичні передумови виникнення середземноморської кухні	7
1.2 Сутність організації харчування та функціонування закладів середземноморської кухні	10
1.3 Сучасні гастрономічні технології та національна кухня народів Середземномор'я	13
Висновки до розділу 1	24
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДІ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ VINOTEKA.....	25
2.1 Особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA	25
2.2 Аналіз маркетингової комунікації та додаткових послуг в ресторані VINOTEKA	30
2.3 Характеристика меню та страв середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA	35
Висновки до розділу 2	41
РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ РЕСТОРАНУ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ VINOTEKA	42
3.1 Проблеми та перспективи розвитку в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA	42
3.2 Пропозиції щодо удосконалення організації роботи в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA	45
Висновки до розділу 3	49
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	53
ДОДАТКИ.....	53

ВСТУП

Актуальність дослідження. Середземноморська кухня користуються великою популярністю завдяки надзвичайному смаку, що сформований через поєднання часнику, оливок, різних спецій і зелені: тім'яну, орегано, розмарину і базиліку. Окрім продуктів рослинного походження використовують: молочні продукти, сир, фрукти, білий хліб, червоне вино, пасту і яйця. Багато науковців, провівши дослідження говорять, що жителі сонячного Середземномор'я найменше схильні до захворювань серця і судин, а також підвищеного тиску, ожиріння і діабету. Середземноморська кухня дозволяє людям отримувати життєвоважливі елементи, такі як: білки (боби, м'ясо, горох, риба, квасоля) жири (отримують з оливкової олії), вуглеводи надходять в організм із хлібом та макаронними виробами). Трудові зв'язки України із країнами Середземномор'я зумовила великий попит в Україні саме на ресторани, що спеціалізуються на приготування середземноморських страв. Ці характеристики та збільшення попиту на середземноморської кухні зумовило вибір теми дослідження «Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA»

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Організація роботи ресторанів середземноморської кухні висвітлено у працях вчених, таких як: Мальська М.П., Гаталяк О. М., Ганич Н.М, Філь М., Антонюк Н.В., Шамара І.М., Кабушкіна М.І., Нечаюка Л. І. та інших .

Мета та завдання дослідження – організація харчування, технологій приготування страв середземноморської кухні та функціонування закладів середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання:**

1. розглянути історичні передумови виникнення середземноморської кухні

2. визначити сутність організації харчування та функціонування закладів середземноморської кухні
3. охарактеризувати сучасні гастрономічні технології та національної кухні народів Середземномор'я
4. дослідити особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA
5. проаналізувати маркетингову комунікацію та додаткові послуги в ресторані
6. надати рекомендації та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані

Об'єкт дослідження – середземноморська кухня

Предмет дослідження – особливості організації роботи у ресторані середземноморської кухні VINOTEKA

Методи дослідження – аналіз документів, порівняння, синтез, вивчення літератури на дану тему.

Наукова цінність одержаних результатів. Розроблено рекомендації, щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані та подоланні проблем, що виникають в діяльності ресторану.

Практичне значення дослідження. результати дослідження можуть бути використані для вдосконалення діяльності ресторану задля, забезпечення високоякісного обслуговування та підвищення конкурентоспроможності на ринку ресторанного бізнесу.

Структура роботи. Робота містить вступ, три розділи, висновок, список використаних джерел 20 позицій та 3 додатки. Загальна кількість сторінок – 55, з них основного тексту 50.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ЗАКЛАДАХ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ

1.1 Історичні передумови виникнення середземноморської кухні

Перші середземноморські заклади харчування виникли ще багато століть тому. Ще приблизно у 50-му році до н.е. важливе місце у соціальному та релігійному житті жителів Стародавньої Греції та Стародавнього Риму посідали таверни. Переважно їх відвідували чоловіки, а жінки розважали гостей піснями та танцями [3,с 24].

Як правило таверни будували неподалік від храмів. Одним з пояснень для цього є те, що з туші тварин, яких вбивали під час жертвоприношення, потрібно було десь приготувати їжу. Часто тварини були досить великих розмірів, тому, щоб далеко не переносити поруч з храмами будували таверни.

Як відомо в той час Римська імперія була дуже великою, римські чиновники, купці часто переїжджали з місця на місце у справах, їм потрібно було десь зупинитися на ночівлю та їсти. Таким чином почала збільшуватись кількість таверн та гостинних дворів і в них з'являються так звані постійні клієнти. Так ми бачимо, що індустрія харчування бере свій початок ще з Стародавнього Риму. В епоху Відродження активно розвивалася європейська економіка. Торгівля між різними країнами сприяла розвитку таверн та гостинних дворів. Затверджений парламентом наказ Генріха VII передбачав розпуск монастирів у яких раніше подорожуючі люди могли зупинитися. Таким чином активно почали розвиватися постоялі двори. [3,с 24].

У XVII столітті мешканці Західної Європи почали споживати каву та чай. Останній вводився в застільні традиції споживачів поступово, значно повільніше ніж кава. Проте його дуже полюбили в Англії у середині XIX століття. Вважається що слово «кава» пішло від назви місцевості Каффа, проте є ще одне

слово, якому надають першості в походженні це арабське слово *gawa*, що позначає напій на рослинній основі – сік, вино чи інше.

Любов до кави та споживання її все більшою кількістю людей зумовила виникнення кав'ярень. Ще у 1554 році в Константинополі зафіксовані перші кав'ярні. Вони користувалися чималою популярністю у поціновувачів кави. Люди приходили до кав'ярень за чашечкою кави обговорити важливі питання чи просто відпочити. Саме кав'ярні Константинополя стали прототипами сучасних кафе. Кафе були улюбленими місцями для проведення дозвілля у аристократів.

Важливий внесок у розвиток Середземноморської кухні зробила Франція. Після Французької революції змінився напрямок розвитку смаків. «Батьком сучасного ресторану називають М.Булеже. Він володів цілодобово працюючою на вулиці Баель. Головною стравою цього закладу був суп, що мав назву *restorantes* (зміцнювальний, що відновлює). Звідси пішла назва «ресторан» [5, с.45].

Уже в 1794 році в Парижі було близько 500 ресторанів. Звідси ідея створення ресторанів поширилась по всьому світі. Багато французьких шеф-кухарів під впливом революції покинули свою країну і понесли кулінарні традиції Франції до інших держав.

Зараз французьку кухню поділяють:

- *Haute cuisine* (високе кулінарне мистецтво) – від часів правління Людовіка XIII і до тепер ця кухня все ще розвивається
- *Cuisine moderne* (сучасна кухня) – в цій кухні акцентують на природному вигляді і кольорі інгредієнтів страви.
- *Nouvelle cuisine* (нова кухня) – кухарі готують страви збалансовані за калорійністю з дотриманням рекомендацій дієтологів
- *Cuisine bourgeoise* (домашня кухня) - страви в ресторанах готують за домашніми рецептами.
- *Cuisine provinces* (місцева кухня) – в цій кухні готують страви за традиційними французькими рецептами

Майже не зазнала французького впливу італійська кухня. Італійська кухня має сталі кулінарні традиції і береже їх протягом багатьох поколінь. Італійська кухня посідає вагоме місце серед інших середземноморських кухонь. Страви італійської кухні широко розповсюджені та улюблені у багатьох країнах. Такі італійські страви як піца, спагеті, піца є улюбленими стравами багатьох людей

Історичний регіон, що розташувався на території декількох материків отримав назву Середземномор'я. Він включає в себе країни, що омиваються Середземним морем та безпосередньо саме море з усіма його островами. Середземномор'я об'єднує деякі країни Європи, Азії, Африки і сягає близько 4 млн. Км². Цікаво, що не всі країни котрі вважаються середземноморськими мають вихід до того ж моря [6,с .12].

Можна сказати що територія Середземномор'я має досить таки розпливчасті кордони розмежування адже сформовані, так би мовити, «на око» під впливом географічного, політичного, культурного та кліматичного чинників. Останній інколи визначають як один з найважливіших.

Середземноморський клімат характеризується сухим спекотним літом, м'якою дощовитою зимою. Країни Середземномор'я: Мароко, Алжир, Туніс, Лівія, Єгипет, Палестина, Ізраїль, Ліван, Кіпр, Силія, Туреччина, Греція, Албанія, Чорногорія, Хорватія, Боснія і Герцоговина, Словенія, Італія, Мальта, Монако, Франція, Іспанія, Сан-Марино, Ватикан, Португалія. [6, с. 14].

Незважаючи на те, що кожна з країн, що оточує Середземне море, має свої унікальні традиції, культуру все ж таки є ще дещо окрім моря. Це їжа та харчування. Кулінарні традиції прибережних районів мають багато спільних рис.

Завдяки сприятливому клімату у регіоні велике різноманіття фруктів та овочів, а безпосередня близькість до моря надає постійний доступ до свіжої риби та морепродуктів. Саме ці фактори дають змогу різноманітно та корисно харчуватися. Середземноморську кухню вважають однією з найкорисніших та здорових серед інших кухонь світу. І люди, які там проживають є беззаперечним тому доказом.

Середземноморську кухню, як окремий гастрономічний напрям визначили тільки в середині 20 століття. Ще тоді деякі дослідники помітили, що жителі середземноморського регіону значно рідше страждають від ожиріння, хвороби Альцгеймера, діабету, підвищеного тиску чи серцево судинних хвороб. Дослідники дійшли до висновку, що одну з провідних ролей у здоров'ї та довголітті відіграє раціон середземноморців. Зараз ми усі називаємо цей раціон середземноморською дієтою [12,с. 36].

Для підтвердження цієї гіпотези було проведено чимало досліджень та експериментів. Наймасовіший експеримент включав у себе приблизно 22 тисячі людей та тривав більше чотирьох років. Увесь цей період учасники дотримувались середземноморської дієти та регулярно проходили медичні обстеження для контролю чистоти експерименту. Результати дослідження підтвердили користь такого раціону та виявили що він продовжує роки життя, покращує фізичне здоров'я.

Термін «середземноморська кухня» можна визначити як поєднання кухонь різних народів країн Середземномор'я. важливе місце у цій кухні посідають оливки, пшениця, овочі, рис, риба, фрукти, яйця, боби. Споживання м'яса мінімізується, натомість вживають більше овочів, горіхів, риби та морепродуктів. Проте серйозних обмежень у виборі продуктів ця кухня не передбачає. [12].

Отже, у цьому питанні ми визначила історичні передумови для розвитку середземноморської кухні, а також: ареал розміщення середземноморських країн та особливості харчування у країнах Середземного моря.

1.2 Сутність організації харчування та функціонування закладів середземноморської кухні

Рецепти середземноморської кухні відомі досить давно, проте багато кулінарів все намагаються дізнатися її секрети. В більш як 15 країнах кулінарні традиції наповнюють середземноморську кухню протягом довгих років, але

популярною вона стала відносно недавно. Середземноморський раціон формують іспанська, грецька, італійська, марокканська, португальська, турецька кухні. Жителі Італії, Греції, Португалії та Іспанії кожного дня з прийомом їжі вживають келих вина, їдять десерти, хліб, червоне м'ясо, тобто не мають строгих заборон у раціоні, при цьому зберігають привабливий зовнішній вигляд та міцне здоров'я, рідко хворіють діабетом, ожирінням, страждають хворобами серця. Незважаючи на відмінності та колоритність середземноморських країн, їх об'єднує їжа, яку споживають їх мешканці. Проаналізувавши кухні цих країн можна виділити такі критерії: [7, с. 6].

1. **Немає фастфуду.** Швидкий перекус середземноморцям замінює салат або швидко обсмажені риба чи креветки. Вони набагато корисніші за напівфабрикати.

2. **Обмежена кількість вживання тваринних жирів.** Рецепти середземноморської кухні багаті рибою, овочами, а м'ясо переважно обирають нежирне філе птиці, або червоне м'ясо яловичину чи баранину.

3. **Споживання великої кількості рідини.** Цей критерій зумовлений особливостями спекотного середземноморського клімату. Окрім води за день вважається нормою випити 1-2 келихи вина, а також нестачу рідини компенсують лимонадом чи чаєм.

4. **Якість продуктів харчування.** Основним правилом середземноморської кухні є приготування страв виключно з свіжих продуктів. Заморожена риба чи м'ясо є недопустимими. Свіжі фрукти та овочі доступні круглий рік.

5. **Складні вуглеводи є основою раціону.** Головними гарнірами та другими стравами середземноморської кухні є свіжа випічка, хліб, макаронні вироби, паста, різноманітні каші.

В традиційних рецептах середземноморських страв зазвичай використовується оливкова олія. Саме її називають рідким золотом Середземномор'я. ця олія видобувається з маслинових дерев. «Асейте» - іспанське слово, що означає олія виникло від арабського слова «аззайт».

Дослівний переклад на українську звучатиме як «сік з маслин». Олія з маслин виготовляється без жодних хімічних добавок, тому кінцевий продукт має натуральний аромат та смак, а ще вона позитивно впливає на здоров'я людини. Дієтологи дійшли висновку, що нерафінована оливкова олія покращує стан здоров'я, а люди в раціоні яких оливкова олія є основним джерелом жирів, мають значно нижчий шанс потрапити у групу ризику захворюваності на рак та хвороби серця [9, с. 26].

Вміст олеїнової кислоти в оливковій олії сягає 80 відсотків, мононасичені жирні кислоти, вітаміни та інші натуральні компоненти насичують організм та позитивно впливають на здоров'я та загальний стан самопочуття людини. Цікавим фактом є те, що процес видобування олії з маслин незмінний протягом багатьох століть. Оливки струшують з гілок дерев на землю, потім збирають плоди та розчавлюють їх разом з кісточками. Сік відокремлюють від м'якоті, а в кінці процесу відділяють олію від води. Для цього вичавлена рідина відстоюється у спеціальних резервуарах. Ще однією особливістю середземноморської кухні є вина. Сприятливий клімат дозволяє вирощувати різноманітні сорти винограду. Навіть найвибагливіший сомельє обере щось собі до смаку. Вина тут не просто випивають, а додають до страв у вигляді окремого інгредієнту чи соусу. Сири, зелень, морепродукти також є невід'ємною частиною середземноморської кухні. Тваринні жири в середземноморському раціоні практично відсутні. Для заправок салатів використовують нежирні йогурти, оливкова олія. Важливу сходинку у середземноморській кухні займають морепродукти та риба.

Варто виділити десерти. Вони в країнах Середземномор'я дуже легкі, вершкові, та відомі в усьому світі, наприклад панакота. На рівні з десертами їдять горіхи, сири та фрукти. [11, с. 56].

Отже, проаналізувавши види ресторанних господарств та особливості їх функціонування ми бачимо, що здебільшого страви середземноморської кухні готуються в ресторанах, адже ресторани господарства середземноморських країн мають багату, різноманітну кухню. В склад їх страв входять рись, м'ясо,

боби, морепродукти, яйця, овочі, риба, горіхи та фрукти. Страви можуть бути: кускус, салати, гаспачо, мусака, паелья і тд. Вони є дуже смачними та поживними.

1.3 Сучасні гастрономічні технології та національна кухня народів Середземномор'я

Середземномор'я є дуже великою територією і включає в себе багато країн і відповідно харчових культур. Однією з найкращих високих кохонь є французька. Французи неабияк пишаються своєю національною кухнею. Прийоми їжі для них є приємним ритуалом. Французькі страви мають тонкий смак та особливий свій шарм. Національна кухня Франції увібрала в себе традиції багатьох народів, алей сама є джерелом натхнення для великої кількості кухарів з інших країн. В різних регіонах Франції є свої унікальні страви. Вони виокремлюються неповторністю та унікальністю, неповторними технологіями приготування, унікальними смаками. Місцева французька кухня є невід'ємною частиною гастротуризму. [8,с. 11].

У ХІХ столітті найскладнішою стравою вважали супи, адже до їх складу могло входити до ста інгредієнтів. Тоді супи переважно їли на вечерю. Зараз як і колись французи люблять супи. Переважно супи готують з густою консистенцією. Існують такі традиційні французькі супи:

1. «потаж-о-мелон» – екзотичний суп з дині
2. «сен-Жермен» – суп-крем з овочів і зеленого горошку;
3. «конті» – густий суп з сочевиці;
4. «еклер» – вермішелевий суп з молоком, яєчним жовтком і пармезаном;
5. «панаде» – хлібний суп;
6. «суп-жульєн» (буває рибний і м'ясний);
7. «пісту» – суп з овочів;

8. «Буйабес» – рибний суп;
9. «потофе» – м'ясний суп з овочами в горщику;
10. «дюбаррі» – молочний суп з цвітною капустою;

М'ясо у французькій національній кухні є не менш смачним за супи. Для приготування м'ясних страв французи використовують телятину, баранину, птицю, дичину, свинину, яловичину. Традиційними французькими основними стравами є: [9, с. 36].

1. «фуа-гра» – відомий паштет з гусячої печінки, в нього додають вино Мадеру, коньяк, трюфелі, спеції. Для приготування цього паштету використовують гусей особливої породи зі збільшеною печінкою. Вони харчуються, виключно, кукурудзяними зернами.

2. «кривавий біфштекс» – м'ясо, яке обсмажують тільки зовні, а всередині напівсире з кров'ю. Подають його з овочами і картоплею;

3. «ла-мод-де-кан» – рубець з білим вином.

4. «бланкетта» – теляче рагу з яйцем, сметаною, цибулею, грибами і спеціями;

5. «палантин» – заливне з нежирного м'яса дичини, свинини, птиці, кролика;

6. «кок-о-вен» – півень у вині по-бургундськи;

7. «турнедо» – біфштекс на тостах;

8. «ланг-де-бюф» – закуска з яловичого язика;

Традиційно до страв французькі кухарі додають в'язку ароматних трав. Так званий букет трав називається «bouquet garni». Ще одними традиційними компонентами для страв є коньяк та вина. Вино використовують у маринадах до м'яса, відварюють в ньому рибу, або додають до бульйонів. Ще французи доже люблять морську або прісноводну рибу. Рибні страви готують з тріски, щуки, коропа, палтуса тощо. Страви з морепродуктів мають особливий смак, особливо якщо вони приготовані місцевими кухарями. Креветки, лангусти, морські їжаки, креветки, мідії, гребінці – делікатеси за якими їдуть туристи з

різних куточків планети. Найвідомішим французьким делікатесом, який є символом французької кухні є жаб'ячі лапки. [9,с. 37].

Особливої насолоди смаковим рецепторам надають соуси які готують у Франції. Практично жодна страва без нього не обходиться. Соуси мають складну рецептуру та підкреслюють смак конкретної страви. Ось деякі з них: *ліонез, айолі, бешамель, морне, бордолез, білий французький соус, винний соус по-французьки*.

Не можна не згадати про витончені французькі десерти та випічку: *Безе, Глясе, Канело, Макарун, Грильяж, Багети, Галети, Крем-брюле, Круасани*

Франція має широкорозвинену регіональну кухню. Є декілька регіонів, кожен з яких має свої кулінарні традиції та секрети приготування страв.

Бургундська кухня. Мабуть кожен чув про бургундські вина. Їх виготовляють з винограду історичних виноградів провінції Бургундія. Страви готують з яловичини, річкової риби, устриць. Відомими стравами є м'ясо по-бургундськи (*boeuf bourguignon*) або яловичина по бургундськи з цибулею, грибами, морквою й салом, полите коньяком і вином. [22,с. 34].

Ельзаська кухня. В цій кухні часто використовують свинину, спаржу, цибулю капусту, вино, трюфелі. Однією з найвідоміших страв є фуа-гра – паштет з гусячої печінки, за рецептом до якого додають вино Мадеру, трюфелі, коньяк. Для виготовлення цього паштету вирощують гусей спеціальної породи, та годують їх спеціальним способом у великій кількості (щоб печінка була відповідного розміру). Основними стравами ельзаської кухні є: [22,с. 38].

- М'ясне рагу по-рейнски. Традиційно цю страву подають тільки у понеділок.
- Бекофф". Мариноване м'ясо свинини чи баранини прокладають шарами з картоплею та запікають і чавунці
- Цибулевий пиріг. До складу страви входить цибуля, соус бешамель, копчене сало

Ельзас є центром європейського пивоварства, тому пиво найвизначнішою пам'яткою Ельзасу. Тут варять різні види пива: світле, темне, бурштинове, з

червонуватим відтінком. «Хайнекен», «Шютценбержі», «Метеор», «Адельскот», «Кроненбург».

Провансальська кухня. Ця кухня славиться стравами приготованими з морських продуктів, спецій, сала, овочів. Відомими стравами є: [22, с. 40].

- рагу із зайця по-ландські (civet de liuvre landais)
- суп-жульєн по-лангедокські (julienne la nguedocienne)
- яловичина тушкована по-провансальски (daube proven Qale)
- пюре із часником (soupe a Vail)
- юшка по-марсельски (bouillabaisse)

Овернська кухня. Ця кухня насичена рибними стравами, а саме з річкової риби форелі, сьомги. Найвідомішими продуктами є глазуровані каштани та настоянка «сюз» [22,с. 45].

Нормандська кухня. Ця кухня славиться сиром «Камамбер», яблучною горілкою «кальвадос», супом по-нормандськи. Провінція Нормандія не має виноградників, тому в стравах часто використовують яблучний сидр. Ще однією візитівкою є тарілка з морепродуктів. Туди входять різноманітні дарунки моря – малюски та варені ракоподібні [22, с. 47].

Бретонська кухня. Славиться великим різноманіттям страв з морепродуктів – морських гребінців, моллюсків, омарів, крабів і тд. До страв з цих продуктів додають сидр. Наприклад дуже популярною є страва з морських гребінців у сидрі [22,с. 48].

В залежності від регіону французи по різному сприймають час прийому їжі. В середньому сьомої до восьмої години ранку вони снідають рогаликами чи круасанами з кавю., чаєм чи гарячим шоколадом. На другий сніданок зазвичай їдять закуски сардини, салат наприклад з свіжих огірків, м'ясо чи рибу, сир, фрукти. Перекусами між прийомами їжі можуть бути тарти з маслом чи шматок шоколаду. На вечерю може бути суп, рагу, овочі, фрукти та десерт.

Ізраїльська кухня. Ця кухня є важливою складовою частиною середземноморської кухні. На цих землях проживає близько 70 різних національностей. Відповідно усі ці представники своєї нації внесли свій внесок

у кулінарні традиції Ізраїлю. Великий вплив на формування кулінарних традицій та смаків жителів цих земель має релігія. Іудейські закони строгі та мають деякі обмеження у споживанні харчових продуктів. Наприклад не можна споживати свинину, моллюсків чи ракоподібних. Рибні страви м'ясо, та молочні страви треба подавати окремо. Є конкретні правила та вимоги за якими повинні готуватися та подаватися страви. Страви, які відповідають усім традиціям називають кошерними. Кошерні страви готують практично в усіх ресторанах, кафе, готелях. Навіть у супермаркетах завжди можна підкріпитися кошерними стравами.

Окрім кошерних страв Ізраїль пропонує страви різних народів світу, наприклад китайську, японську, французьку чи арабську кухню. Виключно ізраїльськими стравами можна назвати: [25,с. 55].

1. «птітим» – страв чимось схожа на кускус ;
2. «форшмак» –рублене м'ясо, яке запікають з картоплею, цибулею, перцем і сметаною;
3. «мафрум» – картоплю фаршиують м'ясним фаршем, з морквою і томатною пастою;
4. «меорав ієрушалмі» – єрусалимська печеня, яку з декількох видів курячого м'яса (окорочки, грудинки, серця, печінки), подають на тарілці або в піті (хлібному коржику який розрізають уздовж), рясно приправляють цибулею і прянощами;
5. «гефілте фіш» – фарширована риба (короп, щука, кефаль, лосось);
6. «латкес» – оладки зі шкварками і смаженою цибулею;
7. «марак регель таймані»– традиційний суп з телячої ноги.
8. «храйме» – риба в гострому соусі;

Особливої уваги заслуговують ізраїльські вегетаріанські страви «гумус» – страв на основі варених зерен нуту, її подають з оливковою олією, яйцем, петрушкою і приправами; «фалафель» – котлетки з меленого нуту, з приправами, обсмажені у фритюрі; «калте буречке» – холодний суп з буряка «бульбелаткес» – картопляні деруни; «римес» – солодке рагу з овочів; «шакшука» – смажені яйця в томатному соусі з цибулею, перцем і приправами.

Ізраїльська випічка є невід’ємною частиною кожного застілля. Ось що обов’язково варто спробувати: «*мацебрай*» – обсмажена на олії закуска з маці з яйцем і молоком, «*хала*» – святковий єврейський хліб; «*бурекас*» – несолодка випічка з тонкого тіста. Бурекас буває різної форми, наприклад: напівкруглий – з сиром качокавалло, рівнобедрений – з сиром фета, прямокутний – з картоплею, круглий – зі шпинатом, рівносторонній трикутник – з грибами; «*хоменташ*» – пиріжки трикутної форми з маковою начинкою, випікають їх з дріжджового тіста, «*бейгл*» – бублик; «*кугель*» – єврейська запіканка; «*самбусак*» – невеликі трикутні пиріжки обсмажені у фритюрі; «*маца*» – коржик з прісного тіста; «*куші*» – шоколадний торт; «*джахнун*» – рулетики з листкового тіста; «*леках*» – мигдальні пряники;

Популярним напоєм в Ізраїлі є кава, а улюбленими прохолодними напоями є лимонад, соки, мінеральна вода.

Португальська кухня. Мальовничі пейзажі Атлантичного океану, теплий клімат доповнює смачна ароматна кухня. З давніх часів місцеві жителі Португалії заробляли собі на життя риболовлю та мореплавством. Це зумовлено розташуванням країни. Адже Атлантичний океан обмиває половину її території. Звичайно, що це не могло не вплинути на харчові вподобання жителів. Улюбленими стравами португальців звичайно є морепродукти [17, с. 31].

Дари моря споживають не тільки у звичайному вигляді, але й готують з них просто безліч страв. Варто зазначити, що тільки лиш з однієї тріски португальці можуть приготувати 370 страв. Головним національним продуктом та візитною карткою країни теж є тріска - бакаляу (*bacalhau*) (сушена, солена риба).

Страви з тунця, форелі, окуня, скумбрії, сардин, восьминогів, крабів чи інших глибоководних риб є надзвичайно смачними. Деякі рибні португальські страви: «*робола*» – смажений вовчий окунь; «*бакаляу а брас*» – шматочки солоної тріски смажать з картоплею, яйцем і цибулею; «*кальдейрада*» – рибний суп-шюре; «*плачуца риба капітана Відала*» – суп, який варять з живої риби, додають олію, цибулю, перець, картоплю; «*лапас*» – смажені моллюски; «*катаплана*» – юшка з морепродуктів та різних видів риби; «*аррош де марішку*»

– аналог іспанської паельї, рис готують за особливим рецептом, з морепродуктами; «тамборіл» – страва з морського чорта; «креме де марішкуш» – густий суп з морепродуктів; «салада де полву» – салат з восьминога, «амейжуаш а бальяо пато» (поцілунок черепашки) – мідії відварюють з коріандром, оливковою олією, часником і білим вином [17, с. 33].

Окрім страв з морепродуктів є багато інших смачних португальських страв. Національна кухня Португалії колоритна та поживна: «саррабуло» – тушкована у вині, обсмажена свинина з печінкою; «пірі-пірі» – курячі стегенця з перцем карі, «фейжоада» – чорні боби, які запікають з ковбасками і часником, яловичими потрухами, сушеним м'ясом; «сопа де недра» (суп з каменів) – це суп з квасолі, свинячого вуха, картоплі, моркви, цибулі, і ковбаски. Родзинкою супу є маленький камінчик який кидають у суп при подачі; «бетаху» – традиційні котлети зі свинини або яловичини; «франгу» – запечені курчата; «калду верде» густий суп з капусти, цибулі, картоплі, часнику і ковбаси «чорісо»; «кузиду португеза» – змішана страва зі свинини, курки, яловичини і копченостей; «боррего» – баранина, запечена в духовці; «сопа де легумес» – легкий овочевий суп [17, с. 32].

Солодощі такі як пудинги, кекси, пироги, креми, тістечка є улюбленими для португальців. Ще можна виділити такі унікальні ласощі як мигдальне печиво зі сметаною, печиво монашки, солодкі мигдальні кульки, ячні жовтки у мигдальній пудрі. Візитівкою міста Лісабон вважають тістечка під назвою «паштель де ната». [17, с. 34].

Деякі види португальських вин вважають найпопулярнішими у світі, а саме: усім відомий портвейн, та вина «Bairrado», «Borba», «Carcavelos», «Madeira». Унікальним є зелене вино вино «Vinho Verde». Свою назву воно отримало через короткий час витримки, а не через колір, як багато хто думає. Не менш улюбленими для португальців є лікери. Вишневий лікер який подають у стаканчику із шоколаду називають «жінжа». Лікер з плодів суничного дерева називають «медранья», а крафтове португальське пиво називають «сервежа».

Португальці зуміли дуже добре зберегти свою національну кухню та традиції, незважаючи на час та інші обставини. Страви португальської кухні мають витончений смак та аромат, готуються з натуральних продуктів з додаванням натуральних спецій. Корисна їжа стала запорукою міцного здоров'я та довголіття людей, що проживають у Португалії. [17,с. 11].

Національна кухня Іспанії. Кухня в цій країні є головною визначною пам'яткою. Іспанія поєднує в собі багато регіонів. Кожен регіон має свої унікальні кулінарні традиції. В різні періоди історії іспанська кухня збагачувалася новими стравами, технологіями та техніками їх приготування.. на формування іспанської кухні впливали кулінарні традиції Африки, Франції, Давнього Риму, Америки та ін. прийоми їжі для іспанці є своєрідними ритуалами , що окрім задоволення та насичення, втамування голоду, включають в себе традиції та культуру. Іспанія має багато провінцій, а саме: Асурія, Кантабрія, Наварра, Ріоха, Бургос, Сорія, Серговія, провінція басків, Каталонія, Толедо,Валенсія, Уельва, Андалусія. Кожна з провінцій Іспанії має свої особливості. Кулінарія не є виключенням. Наприклад: Кантабрія славиться «рисом по-сантадерськи» і великою різноманітністю страв з сардин. На Атлантичному узбережжі можна поласувати смачними, вишуканими супами та соусами. Астурія відома стравою з білої квасолі шинки та ковбаси –«фабадою». Родзинкою каталонської кухні є рагу зі свинячої голови під різними соусами та юшка з морського чорта. Копчений сир «ідісабаль» створюють в провінції баскі. Ще одна тамтешня унікальна страва – плавники морської щуки та мальки вугра.

Соуси відіграють велику роль у іспанській кухні. У каталонській кухні 4 основні види соусів: «picada», «samfain»,«sofrito», «ali-oli».

Валенсія відома стравою «паелья», яку люблять в багатьох країнах світу. Всього існує більше 300 рецептів паельї, але основними продуктами, які додають до страви є рис, овочі, морепродукти, м'ясо курки, біле вино та спеції. Шинку з свиней хабуго, яких годують жолудями, готують в провінції Уельва [18,с. 21].

Виключно іспанськи, вважають такі страви: суп гаспачо, ковбаску «чорісо», сировялену ногу поросяти «хомон» (є різні види «іберіко» та «сорано»), начинений каштанами та устрицями півень «каплун», «тортилья».

Сири тут виготовляють за особливими рецептами, тому вони вирізняються унікальними смаками. Особливу цінність має сир з козячого чи овечого молока. Дуже відома у Іспанії є випічка з заварного тіста – «чуррос». Палички з заварного тіста обсмажують у великій кількості олії. Традиційними смаколикком вважають пісочне печиво «пальворон», різдвяний смаколик «туррон» в основі якого смажені горіхи, нуга, мед та яєчний білок. В Іспанії дуже спекотне літо, тому місцеві мешканці та туристи прохолоджуються смакуючи чудове іспанське морозиво. Смаки морозива багатьох вражають, а інколи дуже дивують. Популярним напоєм в іспанців є «оршад» це мигдалево молоко. Ще з напоїв вживають молоко, каву, гарячий шоколад на густому молоці. Вино є традиційним напоєм. Тут вирощують понад 100 сортів винограду, тому вина мають надзвичайно різноманітні смаки та відтінки. Традиційним напоєм з червоного вина та прянощів є «Сангрія», а ще кріплене вино «Харес» та ігристий сидр, пиво «Дорада», «Тропікал» та інші. [18,с. 22].

Національна кухня Туреччини. Ця кухня пронизана родинним теплом та традиціями. Протягом формування турецької кухні на неї впливала кавказька, іранська, індійська та іранська кухні. Значного розквіту турецька кухня зазнала за часів Османської імперії. Це відбувалося завдяки величезному фінансуванню. Цікаво що при палаці Топкапи було близько 1300 кухарів і кожен з них відповідав за приготування окремої страви. На одного кухаря припадало близько десяти придворних, яким потрібно зготувати їжу.

Давні кулінарні традиції Туреччини збереглись до сьогодні. Багатий різновид страв задовільнить найрізноманітніші смаки. Як правило сніданок, обід чи вечерю розпочинають з першої страви наприклад «балик чорбаси» - рибного супу, чи юшки з червоної сочевиці «мерджіmek чорбаси», рисового супу з йогуртом та м'ятою «яйла чорбаси». Найпопулярнішим супом в Туреччині вважають «тархана чорбаси». Тарханою називають тісто на дріжджах з

пшеничного борошна. В нього додають цибулю, червоний перець, висушені томати та інші приправи. Після висушування на соці цю суміш подрібнюють і готують з неї суп. Як і в багатьох мусульманських країнах раціон харчування в Туреччині диктує іслам. Можна їсти м'ясо баранину, яловичину чи козлятину.

Впізнаваною турецькою м'ясною стравою є кебаб. В Туреччині кебаб є вуличною їжею та продається з пересувних кіосках. Кебаб це страва з м'ясного фаршу із спеціями. Його формують в кульки та запікають чи обсмажують. Ще фішкою турецької кухні є «донер» - турецький шашлик. М'ясо барана нанизують на гриль і коли верхній шар м'яса готовий, його поступово зрізають. Не варто забувати про турецький плов. Окрім традиційного рису, його готують з вермішелі, пшениці, гороху. Додатковими інгредієнтами є куряче та бараняче м'ясо, помідори, горіхи, зелень [25,с. 3].

Хліб дуже цінується у Туреччині. Тут до нього особливе ставлення. Категорично не можна викидати хліб, чи його залишки, тому що це вважають великим гріхом. Саме тому в закладах харчування ви можете знайти одразу декілька сортів хліба і насолодитися ними як окремим видом мистецтва. Популярними видами хліба є:

- «піта» - корж, який розрізають у вигляді кишеньки і ставлять у нього різноманітні начинки;
- «емек» - білий хліб;
- «гезлеме» - спечений на сковорідці млинець у який загортають різноманітну начинку

Турецькі солодоці є надзвичайно різноманітними та смачними. Свято солодоців називається «Шекер-байрам» і традиційно на нього гостям пропонують щербет з мигдалем, лукум.

Турецька кава є національним напоєм, окрім неї ще п'ють освіжаючий «айран», молочний «салеп». Міцним традиційним напоєм вважається анісова горілка «раки».

Італійська кухня. Описуючи середземноморську кухню неможливо не згадати про кулінарні шедеври Італії. Їжа є невід'ємною частиною італійської

культури та традицій. Вона заснована на культурних традиціях стародавніх римлян та вдосконалена під дією інших середземноморських народів, грецької та арабської кухні.

Кожна провінція в Італії має свої секрети та тонкощі приготування всесвітньо відомих пасти, піци, лазаньї, равіолі. Напевно жоден житель нашої планети не може не знати що таке піца. Саме італійська піца вважається найсмачнішою. Традиційно піцу вимішують руками, розтягують до потрібної товщини тісто та розкладають улюблену начинку. Традиційно в начинці повинні бути помідори, сир, м'ясо чи морепродукти, але кожен кухар може самостійно вдосконалювати смак піци. [11,с. 11].

Піцу без м'яса називають «маргаритою» ще популярними видами піци є «папероні», «кальцоне» (закрита піца), «наполітана» та інші. Традиційним соусом, який додають до багатьох страв є соус «сальса ді помідоро». Такий соус часто додають до пасти. Пастою італійці називають усі макаронні вироби, тому різновидів та смаків пасти є безліч. Наприклад спагеті – довгі тонкі, «фетучінні»- плоскі та довгі стрічки. Макаронам інколи надають кольору за допомогою чорнил каракатиці. Іншими стравами, які готуються на основі макаронних виробів є:

- «лазанья» - запіканка з плоских листів тіста, пошарово перекладена фаршем, томатами з соусом «бешамель» та сиром;
- «равіолі» - різноманітну начинку кладуть на тонкий шар тіста, накривають таким самим шаром тіста та вирізають у формі квадратів та відварюють. Начинка може бути м'ясна, картопляна, сирна або навіть з фруктами чи повидлом.
- «тортеліні»- пельмені з сиром та овочами

Італійську кухню неможливо уявити без морепродуктів. Креветки, вугрі, морська риба, молюски, омари, каракатиці та лангусти – всі ці делікатеси є звичайною їжею для італійців. [11,с. 18].

Італійські сири мають велику різноманітність смаків. Найвідоміший з них моцарела, рікотта, горгонцола.

Страви з мяса бувають двох видів: ті, що проходять термічну обробку, та які споживають без термічної обробки. Щоб відчутти італійський колорит обов'язково потрібно скуштувати деякі страви: «ньюккі» – варені галушки з картопляного або манного борошна, «різотто по-міланськи», з шафраном і цибулею; «різотто» – страва з рису, «фріттата» – яєчна запіканка з овочами; «мінестроне» – італійський суп з овочами; «полена» – страва з кукурудзяної муки; «біскотті» – сухе печиво з подвійною випічкою; «антіпасті» – овочі, мариновані в олії; «панчетта» – сиров'ялена свиняча грудинка; «тірамісу» – багат шаровий італійський десерт. [11, с. 41].

Отже у даному питанні ми визначили основні страви середземноморської кухні, а також проаналізували технології та інгредієнти їх приготування. Страви середземноморської кухні сприяє покращенню роботи серцево-судинної системи; нормалізує рівень цукру в крові; сприяє нормалізуванню ваги; знижує ризик хвороби Альцгеймера; є профілактикою хронічних хвороб; знижує відсоток смертності; знижує швидкість старіння організму.

Висновки до розділу 1

Середземноморська кухня різноманітна та багата стравами та смаками. Кожна країна Середземномор'я має свої унікальні кулінарні традиції, проте всіх їх об'єднує користь та поживність. Заклади харчування в країнах Середземномор'я є різноманітними в залежності від культури народу, місця розташування, потреб населення. Заклади пропонують традиційні середземноморські страви, адже їх є величезна кількість. Середземноморські страви готують з натуральних продуктів. Овочі, фрукти, м'ясо, риба та морепродукти, яйця, натуральні соки, вина та ароматна кава – ці всі продукти є основою харчування жителів Середземномор'я. Харчування та середземноморський клімат є секретом довголіття та здоров'я багатьох жителів. Окрім цього трапеза в країнах Середземномор'я вважається своєрідним ритуалом і дуже часто є тільки складовою здорового способу життя.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДІ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ VINOTEKA

2.1 Особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA

Середземноморська кухня – це суміш страв із різних країн Середземномор'я: Греція, Ізраїль, Іспанія, Італія, Мальта, Португалія, Туреччина, Франція, - це тільки ті, котрі користуються великою популярністю серед відвідувачів, адже саме страви цієї кухні є одними із найменш калорійнішими [11, с. 4]. Ця кухня має баланс між смачною та корисною їжею, і дуже часто це поєднується. Вона проста і водночас вишукана. Її поживність та смак зробили її відомою по всій земній кулі. Таверни, постоялі двори, кафе, ресторани які утворювались на території середземноморських країн є прототипами сучасних ресторанних господарств. Ресторанне господарство значною мірою впливає на економіку країн Середземномор'я. На його частку припадає значна частина розвитку туризму. Поняття «ресторанне господарство» окрім самих ресторанів включає в себе низку інших закладів (рис 2.1).

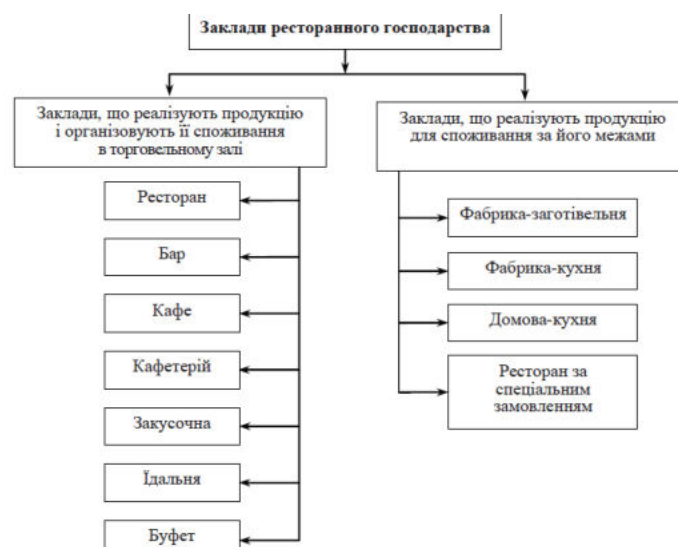


Рис.2.1 Класифікація закладів ресторанного господарства

Ресторан - це заклад ресторанного господарства в якому передбачений асортимент власно виготовленої та закупленої продукції, організація відпочинку споживачів та високий рівень обслуговування. Можна виділити такі ресторани: за часом обслуговування: звичайні, заклади швидкого обслуговування; за методами обслуговування: самообслуговування та за допомогою офіціантів; за спеціалізацією: рибний, сімейний, національної кухні, тематичний [1,с. 21].

Бар. У такому закладі ресторанного господарства реалізуються алкогольні та безалкогольні напої, закупні товари через барну стійку. Бари бувають: пивні, винні, вітамінні, молочні, тощо. [1,с. 22].

Кафетерій – заклад з асортиментом гарячих та холодних напоїв, є різновидом кафе, який відрізняється невеликими розмірами і обмеженим асортиментом страв. [1,с. 23].

Буфет та Закусочна – заклад з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів [1,с. 25].

Їдальня – заклад громадського харчування загальнодоступний або для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів. [1,с. 27].

В світі та Україні відкриття ресторанів середземноморської кухні, серед рестораторів має вагомий недолік, вважається, що організація діяльності ресторану середземноморської кухні – це жорстка конкуренція. Однак для відкриття такого ресторану у Івано-Франківську це, ще й виклики щодо організації правильного і безпечного зберігання морепродуктів, адже місто не має природніх водойм де можуть проживати мідії, молюски, креветки чи інші морські жителі, яких використовують в середземноморських країнах.

Ресторани, які спеціалізуються на приготуванні морепродуктів на самперед орієнтуються на попит споживача, саме у літню пору коли активний сезон відпочинку туристам хочеться коштувати страви середземноморської кухні тому ні в якому разі не можна розслаблятися та знижувати рівень обслуговування. Збереження рівня обслуговування і смачна й свіжа кухня - це те, що дозволяє VINOTEKA виділитись на фоні багатьох закладів середземноморської кухні.

Завданням ресторану середземноморської кухні є організація діяльності щодо забезпечення населення харчуванням, що дозволить бути рентабельними та отримувати прибуток від своєї діяльності. [10,с. 41].

Окрім середземноморської кухні в Івано-Франківську до типу європейської кухні відносять 113 ресторанів з них тих, що позиціонують себе як середземноморські тільки 3, однак є й інші, котрі вузькоспеціалізовані на кухні однієї із середземноморських країн, а саме: італійської кухні- 29, турецької – 1; французької – 5, всі інші- це багатoproфільні ресторани в меню яких є присутні окремі страви середземноморської кухні. [8].

В ресторані VINOTEKA застосовуються такі форми обслуговування:

1. повсякденне обслуговування;
2. обслуговування банкетів;
3. спеціальні форми обслуговування.

Окрім цього ресторан VINOTEKA пропонує відвідувачам NATURAL WINES – це асортимент вин з усіх куточків світу. В меню ресторану входить більше У 100 вин від кращих світових виноварень.

У ресторані можна організовувати спеціальні види обслуговування такі як:

1. корпоративи;
2. Дні народження;
3. романтичні вечери;
4. конференції.

Обслуговування відвідувачів закладу VINOTEKA розпочинається при вході у зал, там гостей люб'язно зустрічає адміністратор залу та проводить їх на посадку за столиком, який є вільний, або той, який гості попередньо бронювали. Адміністратор залу – це сполучна ланка відвідувачів та колективу ресторану та є невід'ємною частиною обслуговування. Одне із основних завдань адміністратора залу– це справити хороше враження на гостей, адже від цього залежить репутація закладу.

Повсякденна форма обслуговування в ресторані, характеризується потоком гостей, котрі приходять зазвичай стихійно не бронюючи столиків. Таке обслуговування складається з декількох етапів: (рис.2.1).

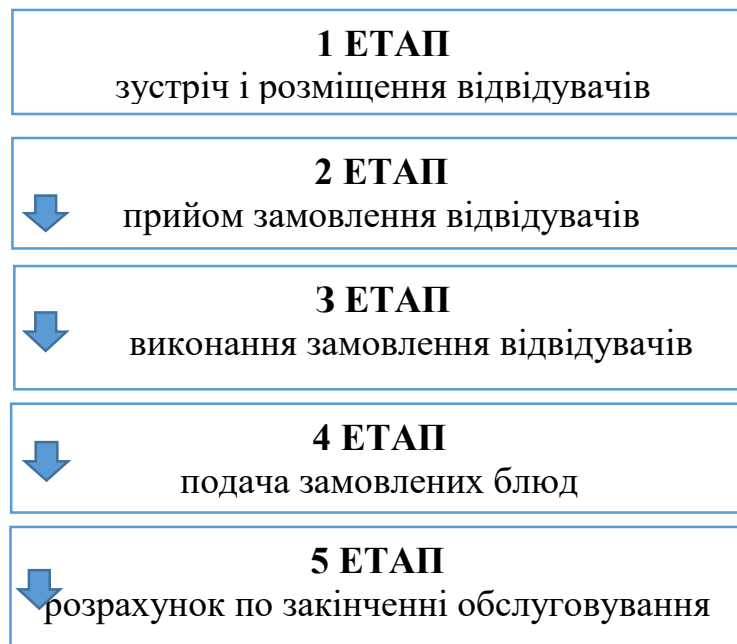


Рис. 2.1 Етапи повсякденної форми обслуговування в ресторані
VINOTEKA

Біля столу відвідувачів зустрічає офіціант, допомагаючи їм сісти, а потім пропонує їм меню. Меню у закладі по QR-кодах, що дає можливість відвідувачам швидко перейти до замовлення страв.

Після того як відвідувачі обрали страви офіціант приймає замовлення. Проте, відвідувачі не завжди знають і розуміють назви тих чи інших страв. Тому основне завдання офіціанта – це знати все про страву та її склад. Важливо, що офіціант має не забути запитати чи не має у відвідувачів алергії на певні продукти! Якщо гості не можуть визначитись із стравою, офіціант може люб'язно запропонувати фірмові страви.

Тоді, коли гості ознайомилися з меню, офіціант знову підходить до столу і приймає замовлення, записуючи найменування і кількість обраних страв, уточняє правильність і віддаляється. Після того як замовлення прийняте, офіціант передає його на кухню і формує наступні елементи своєї роботи (рис. 2.2)

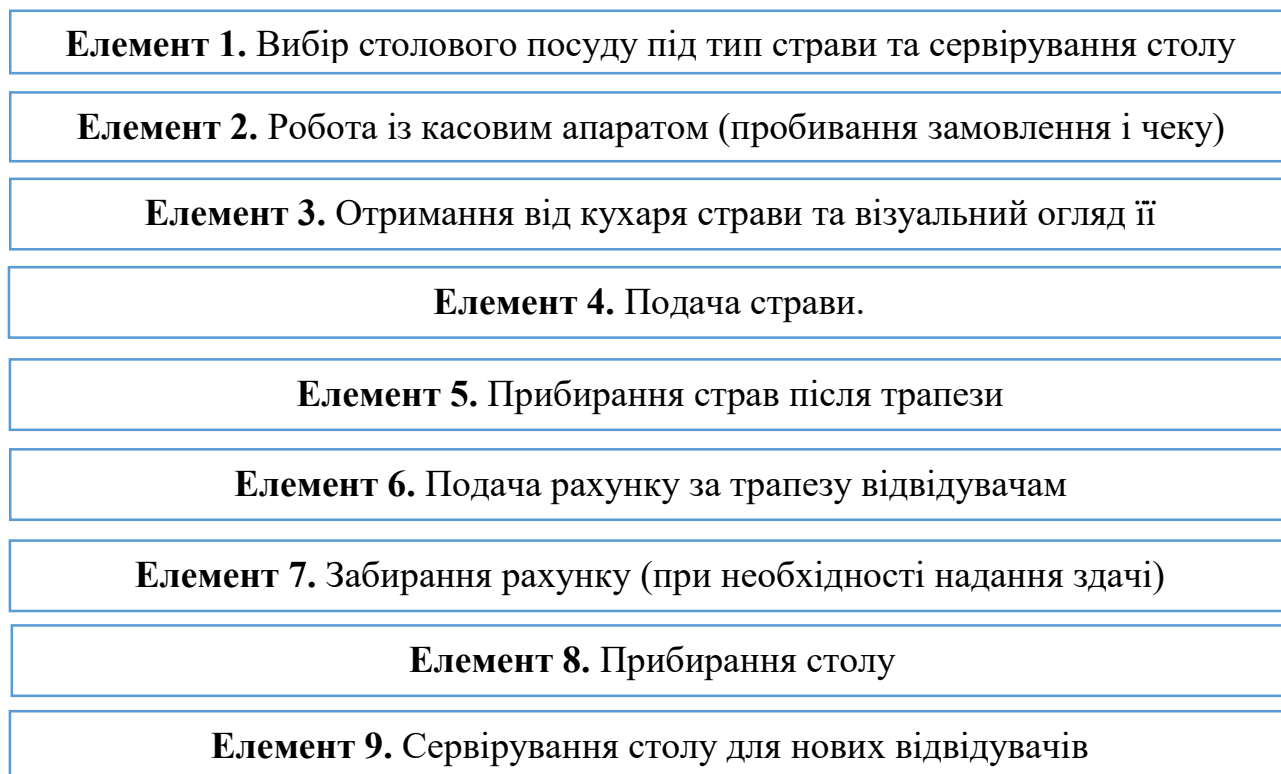


Рис.2.2 Елементи обслуговування офіціанта в ресторані VINOTEKA

Важливо для правильного обслуговування, на декілька хвилин відійти від гостя. Щоб той міг самостійно вибрати страву це створить довірливу атмосферу між офіціантом і гостем. Після отриманого замовлення офіціант повідомляє кухаря та не відходить від роздачі до тих пір, поки не переконається, що замовлення прийнято. Наступне що повинен зробити офіціант – це пробити замовлення і чек та вибрати правильно столові прибори під вид страви, що вибрали гості.

Після приготування страви офіціант має якнайшвидше подати страву, адже вона може охолотитись та втратити свої смакові відчуття. Наступне важливий елемент – це візуальний огляд страв, щоб не було зовнішніх недоліків, якщо вони є – одразу повідомити кухаря і повернути страву для подальшого виправлення недоліку.

Подача страва – це складна та важлива частина обслуговування в ресторані. Після закінчення прийому їжі офіціант має прибрати посуд, якщо гості

забажають піти то необхідно вибити чек та принести за наявності решту. Важливо для офіціанта перевірити правильність введених записів у рахунок. Після відходу гостей офіціант прибирає стіл, протирає вологою губкою і заново сервірує для прийняття нових відвідувачів. У сервірування ресторан «Vinoteka» використовує різні види столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Отже, у даному питанні ми проаналізували організацію роботи та обслуговування ресторану VINOTEKA та визначили ключові етапи та елементи в обслуговуванні адміністратора та офіціанта.

2.2 Аналіз маркетингової комунікації та додаткових послуг в ресторані VINOTEKA

Маркетингова комунікація (англ. marketing communication) або просування (промоція) – це один із елементів засобів комунікацій, який являє собою інтегрований набір засобів, що застосовується для передачі повідомлень від виробника або продавця продукції до його цільових ринків.



Рис 2.3 Види маркетингових інструментів для комунікацій

Протягом останніх десятиліть ресторанна сфера набуває популярності у багатьох інвесторів та й малих підприємців. Здебільшого через те, що зростання прибутку від ресторанного бізнесу відбувається навіть попри умови, які виникають у зовнішньому середовищі: глобальні економічні кризи, пандемії чи війна. Велику роль у економічній рентабельності ресторанного бізнесу відіграє маркетинг та комунікація. Роль маркетингу полягає в приведенні ресторанного підприємства у відповідності до попиту який є в сучасному світі, а відділ маркетингу повинен спрямувати значні зусилля, щоб створити такий ресторанний продукт, що буде задовольняти попит суспільства. Фахівці в сфері маркетингу повинні мати фундаментальні знання в сфері ресторанного бізнесу, а саме: знати складну і багатофункціональну структуру ресторану, основні цілі та види діяльності в цій сфері, щоб задовольнити потреби споживачів. Комунікативна політика, як і маркетингова стратегія має свої цілі, до них відносяться:

- *Інформаційна ціль* – це знання про бренд, фірму, канали збуту, продукт.
- *Ціль переконання* – створення відчуття задоволеності, унікальність обслуговування.
- *Ціль бажаний результат* – підтримка впізнаваності та стабілізація збуту.

Тенденції щодо застосування реклами в ресторанній сфері наступні:

1. В ресторанній сфері посилена конкуренція, що зумовлення відкриттям багатьох закладів харчування
2. Велика розвиненість маркетингу в ресторанному бізнесі, найрізноманітніші рекламні пропозиції, що спонукають рекламну сферу до активного розвитку й удосконалення
3. Втрата цікавості споживача до послуг, адже велике аудіо та відео перенасичення, тому його важко чимось здивувати
4. Складніше привернути увагу, адже споживач аналізує і бачить наскрізь маркетингові прийоми.

5. Переорієнтація послуг, сьогодні конкуренція відбувається в області доставки інформації, а мала б в сфері виробництва.

Комунікаційна політика ресторанного закладу найперше має розпочинатись із найбільш ефективного засобу комунікації – це реклама. Реклама має безліч видів, однак у сфері ресторанного бізнесу найефективнішою є Інтернет реклама, на другому місці – це друковані засоби масової інформації. В умовах пандемії та війни ресторанний бізнес майже на 70 % скоротив рекламу підприємств на телебачення та суттєво зменшив обсяг друкованої реклами. Проте, саме в цей період бачимо неймовірний ріст інтернет реклами, теж практично на 70%. Такий стрімкий ріст має ряд позитивних та негативних моментів. До позитивних належить: збільшення попиту на такі професії як: маркетолог, таргетолог, СММ-спеціаліст, контент-дизайнер, веб-дизайнер та інші. До негативних відносимо: кризу традиційної реклами, традиційні методи вже не спроможні привернути увагу відвідувачів, підвищення витрат на просування реклами, зниження якості рекламних послуг [7, с.11].

Багато дослідників вважають, що для ефективності реклами необхідно комплексно підходити до маркетингової комунікації. Позичування власного ресторану в інтернеті вважається показником високого рівня підприємства, а його відсутність – низким. Більше того, відсутність веб-сайту ресторану вважається таким, у якому низька якість надання послуг. Для ефективного просування послуг необхідно мати власний канал для продажів, тобто сайт, у якому будуть представлені продукти і послуги, що пропонуються в ресторані.

Коректний підхід до розробки сайту і організація раціональної маркетингової кампанії з залученням фахівців в області веб-аналітики дозволить вибрати правильні методи популяризації компанії, найпопулярнішими серед яких є наступні: SEO або пошукова оптимізація, Google places - спеціальні сервіси пошукових систем, контекстна реклама; SMM- просування в соціальних мережах, тематичні розсилки чи email-маркетинг, тематичні майданчики - тематичні блоги, форуми і т.д. На нашу думку, якісний інтернет сайт ресторану повинен мати:

1. оригінальний контент (текст, фотографії, відеофайли);
2. унікальним, продуманим дизайном, що відповідає стилю ресторану;
3. зручною навігацією для ефективного пошуку даних і швидкого переходу в потрібний розділ;
4. чітку структуру, в якій обов'язково повинні бути: контактна інформація, про ресторан, замовити, посилання на соціальні мережі.

Ресторан VINOTEKA розташований у центральній частині місті Івано-Франківськ по вулиці Академіка Сахарова. Ресторан позиціонує себе як ресторан середземноморської кухні, гасло якого є «Ресторан Гастрономічних Подорожей»
Опис ресторану наступний «Ідеальний союз гостинності, кухні та хорошого вина. Ми перший ресторан в Івано-Франківську, який пропонує natural wines».
(Додаток А)

Ресторан винотека має власні сторінки ресторану в соціальних мережах : Фейсбук та Інстаграм, а також є власний сайт. Сайт стилістично оформлений в кольорах, які відповідають стилю та кольору самого закладу. Одразу на початковій сторінці сайту відкриває гасло ресторану, такий прийом допомагає відвідувачам запам'ятати його, адже це перше, що потрапляє в поле зору користувача. Цікаво оформлена ліва частина сайту, адже ресторан одразу показує свою типологію: ресторан середземноморської кухні, там бачимо фото страви з морепродуктами. (Додаток Б)

На початковій сторінці є також:

- Телефон закладу – що вважаємо зручно, адже відвідувачу не потрібно шукати його, а одразу телефонувати, що позитивно впливає на клієнта.
- Кнопка для швидкого бронювання столика
- Логотип закладу
- Меню ресторану
- Барне меню
- Святкування подій
- Про нас – інформація що стосується закладу, а також власний блог про кулінарію

- Ваш кошик – тобто замовлення, які ви можете зробити онлайн

Друга частина головної сторінки розповідає про ті послуги, які надає ресторан: в ресторані пропонують середземноморську кухню та авторські страви. Одразу звучить прийом заклику до дії: «Обов’язково спробуйте рибу, стейки та морепродукти в хоспері — це новітнє поєднання грилю та печі» що теж позитивно впливає на підсвідомість споживача та схиляє його скоштувати страви. Правильним кроком, вважаємо розміщення кнопки швидкої дії «Переглянути меню».

«Винна Карта» - розповідає про вино, тим самим дає зрозуміти споживачу, що ресторан є унікальним з висококласним меню, яке створюють провідні фахівці в ресторанній сфері. «В ресторані Vinoteca близько 115 позицій вина, міцні алкогольні напої та унікальна коктейльна карта, розроблена бартендером Романом Кутинським – призером європейських конкурсів»

Важливим є те, що у закладі можна замовляти додаткові послуги У ресторані VINOTEKA можна замовляти організації свят – банкетів, хрестин, річниця весілля, конференції, івенти. Зал ресторану просторий вміщує до 90 людей. Також ресторан пропонує для тих, хто хоче познайомитись із «світом вина та хоче навчитися розуміти основи виробництва вина , а й людям, котрі розуміються у вині» - дегустацію вина.

Додаткові зручності від VINOTEKA:

- Бенкетне меню
- Сервіс – окремі зали, естетичне оформлення
- Жива музика (джаз і саксофон або фон під фортепіано)

У кінці сторінок сайту розміщено графік роботи, контакти, та посилання ресторану на соціальні мережи

Отже, проаналізувавши, один із елементів комунікативного маркетингу, вважаємо, що ресторан винотека на високому рівні використовує маркетинг у соціальних мережах.

2.3 Характеристика меню та страв середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA

Ресторанне господарство є видом економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності які надають послуги харчування споживачів з організацією дозвілля чи без неї. Заклад ресторанного господарства – структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, що здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовлює, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

В ресторані середземноморської кухні VINOTEKA представлений великий вибір страв середземноморської кухні. Меню ресторану ділиться на 2 блоки: це меню ресторану та барне меню (Додаток В).

Меню ресторану складається із 12 основних позицій, а саме: *вилов з акваріума, антипасто, салати, гарячі стартери, перші страви, хоспер меню: страви на вагу, хоспер стейки, соуси до страв, основні страви, гарніри, паста, соуси до основних страв, десерти, хліб власного виробництва*

Виллов з акваріума – це особливість ресторану VINOTEKA, саме тут відвідувачі зможуть скоштувати страву французької кухні – устриці. В ресторані можна скоштувати такі види устриць: «Чорна королева», «Жералдо», «Зеландія Роял», «Принцеса Зеландії», «Голандський Афінаж № 2», «Святий Патрік», а також соус до них. Устриця здебільшого вживається в французькій кухні, її калорійність дуже низька (близько 60 калорій на 100 грам).

Незважаючи на її дієтичність офіціант має знати, що устриця є сильним алергеном, тому вживати їх занадто багато не можна! Устриця вважається потужним афродизіаком, адже містить цинк, що впливає на вироблення тестостерону. В устрицях міститься мідь, йод, цинк, залізо, кальцій, фосфор, а також вітаміни А, В, С і D, що необхідні людині протягом дня.

Антипасто – «перед їжею» це закуска з італійської кухні. Ресторан VINOTEKA пропонує наступні види антипасто: брускети, карпачо, плато, тар-тар.

Брускети – традиційна італійська закуска, що готують із хліба (найбільше підходить чіабата), підсмаженого в оливковій олії на грилі чи сковорідці. У ресторани пропонують наступні рецепти брускет: брускети з ростбїфом та чері на крем-сирі, брускети з мусом з копченого лосося брускети з лососем слабкої солі та слайсом огірка, брускети з запеченим болгарським перцем та соусом песто, брускети з вугрем, кремом гуакамолє-трюфель

Карпачо – страва італійської кухні з тонко нарізаних шматочків сирого м'яса, приправлених оливковою олією з оцтом і соком лимона. У ресторани можна скуштувати – карпачо з лосося зі смаженими каперсами

Плато – поєднання багатьох антипаст, у меню ресторану плато є двох видів: сирне та м'ясне плато.

Тар-тар – це французька страва з сирого рубаного м'яса, в ресторани представлено два види тар-тару: тар-тар з тунця під соусом манго-вінегрет та тар-тар з телятини «Терагонна»

Салати - це страва, що складається з маленьких шматочків овочів, фруктів, морепродуктів чи інших інгредієнтів, які змішані між собою соусом або салатною заправкою. У ресторани салати поділені на три категорії: без м'яса, з морепродуктами, м'ясні. *Без м'яса:* салат буряковий смеш, салат з вугрем та авокадо під горіховим соусом «гамадарі», салат зі свіжими овочами та фетою, цезар з креветками. *З морепродуктами:* теплий салат з морепродуктами салат з вугрем та авокадо під горіховим соусом «гамадарі», цезар з креветками. *М'ясні:* теплий салат з телятини з печеним перцем та томатами. Обов'язковим у меню є прописання виходу салату, тобто ваги салату якої має отримати відвідувач.

Гарячі стартери - антре (від франц. entrée вхід, вступ) – це легка закуска, яку зазвичай подають до званого обіду або вечері [4,с.5].

В ресторани VINOTEKA можна скоштувати великий вибір стартерів, а саме: новозеландські запечені мідії «спайсі», камамбер з грушевим чатні, мідії у

томатному соусі, попкорн з креветок, тигрові креветки у кокосовій паніровці, соте з морепродуктів, мідії у вершковому соусі, жульєн з восьминогом, білими грибами та шампіньйонами

Перші страви сформовані із чотирьох позицій: Том-Ям, Буйябес, Борщ «Exclusive De Chef», Авторський Консоме.

Буйябес – страва французької кухні, рибна юшка із часником та прянощами. *Консоме* – страва французької кухні, перекладається як освітлений бульйон, схожий до звичного нам бульйону. В класичному варіанті існують консоме з курячого і яловичого бульйону.

Хоспер меню. Хоспер – це дороговартісне, універсальне технічне обладнання, яке застосовується як гриль, мангал чи піч. У хоспері можна готувати м'ясо, рибу та овочі. Універсальність обладнання полягає у можливості запікати чи прожарювати різні продукти одночасно. Страви з хоспер-печі мають аромат і скоринку, ніби приготовані на свіжому повітрі у відкритому мангалі. В ресторані винотека хоспер меню складається із трьох блоків: хоспер меню, страви на вагу, хоспер стейки і соуси.

Хоспер меню: Хоспер Сет Морепродуктів «L», Хоспер Сет Морепродуктів «XL», Хоспер-Сет Морепродуктів «Premium». Страви на вагу в ресторані представлені великим вибором морепродуктів: окунь, кальмар, форель, дорадо, восьминіг бейбі, тунець, лосось, креветка, гребінці, щупальця восьминога. *Хоспер стейки.* Стейк – це якісно приготований товстий шматок м'яса, вирізаний з туші тварини поперек волокон [2,с 14]. Стейки дорога страва, оскільки мають готуватись із кращих частин м'яса. В сучасні кухні є 10 видів стейків, назва яких залежить від частини того звідки було вирізано м'ясо. У ресторані представляють: *Стейк Нью-Йорк Стейк, Торнедос Стейк, Ті-Боун Стейк, Рібай Прайм, Філе Міньйон, Стейк Рібай На Кістці, Стейк Томагавк, Стейк Ковбой.*

Ріб-стейк вирізається з підлопаткової частини туші, має велику кількість жирових прожилок.

Тібоун-стейк (стейк на Т-подібної кістки) вирізається з ділянки туші на межі спинної і поперекової частини в області тонкого краю найдовшого м'яза

спини і тонкого краю вирізки, тому складається відразу з двох видів стейкового м'яса: філе-мінйон з одного боку і кісточки Нью-Йорк з іншого.

Філе-мінйон – поперечний тонкий зріз центральній частині філейної вирізки, найніжніше і пісне м'ясо, ніколи не буває «з кров'ю». У системі класифікації розрізняють сім ступенів просмажування стейків (табл.2.2)

Таблиця 2.1

Класифікація ступенів просмажування стейків

Назва просмажування	Температура м'яса	Час готування	Характеристика
EXTRA-RARE або BLUE	t° м'яса до 46-49° C	до 2 хвилин	швидко «закрите» на грилі м'ясо. Стейк сирий, але не холодний
RARE (з кров'ю)	t° м'яса — 49-55° C	200 градусів 2-3 хвилини	непросмажене м'ясо з кров'ю обсмажене зовні, стейк червоний усередині.
MEDIUM RARE (слабкої просмажки)	t° м'яса — 55-60° C	190-200 градусів 4-5 хвилин	м'ясо доведене лише до стану відсутності крові, з соком яскраво вираженого рожевого кольору
MEDIUM (середньої просмажки)	t° м'яса — 60-65° C	180 градусів 6-7 хвилин	середньопросмажене м'ясо, стейк усередині містить світло-рожевий сік
MEDIUM WELL (майже просмажене м'ясо)	t° м'яса 65-69° C	180 градусів 8-9 хвилин	стейк з прозорим соком
WELL DONE (просмажене)	t° м'яса 71-100° C	180 градусів, 8-9 хвилин	абсолютно просмажене м'ясо, майже без соку
TOO WELL DONE або OVERCOOKED (сильно просмажене)	t° м'яса > 100° C		Відсутність м'ясного соку

Звичайно у ресторані до страв пропонуються такі соуси: Кисло-Солодкий, Горіховий Соус, Манго-Чилі, Дор Блю, BBQ та соуси із традиційної

середземноморської кухні, такі як: *Дзадзикі* – це соус, що походить із Греції. Може бути і соусом і окремою стравою, а також заправкою для салату. Готується на основі йогурту з додаванням огірка і часнику. Можна подавати до смаженої риби, м'яса. *Чимічурі* - соус із свіжих трав та олії, подається до смаженого м'яса. *Песто* – традиційний італійський соус з оливкової олії, базиліку та сиру.

Основні страви у закладі представлені поєднанням середземноморської та класичної європейської кухні. *Філе курячого стегна з яблуново-апельсиновим пюре* – страва цікава тим, що філе курячого стегна сувідуються, а потім обсмажуються до золотистої скоринки. Техніка приготування «сувід» вперше була використана французькими шеф-поварями під час якої їжа перебуває запакована під вакуумом в полімерний пакет або скляну банку, готується на водяній або паровій бані протягом тривалого часу [10, с.34]. *Філе форелі з томленими овочами* – в даному рецепті присутній традиційний соус голандез, який вважається базовим соусом в французькій кухні. *Філе форелі з ризотто біск* – ризотто – це традиційна страва із рису в Італії. *Дорадо з броколі-гриль* – риба Дорадо є традиційною частиною каталонської кухні і взагалі у Середземномор'ї. *Філе лосося «Дюшес»* - шматочки лосося подаються з традиційним соусом французької кухні «винний бешамель», однак широко використовується в італійській кухні.

Паста. Паста, готується виключно із твердих сортів пшениці, країна походження Італія. Паста практично не містить крохмалю, саме тому її вживають у всіх країнах Середземномор'я поєднуючи здебільшого із овочами та морепродуктами. У ресторані VINOTEKA представлені класичні рецепти паста середземноморської кухні - це *Паста Фрутті Ді Маре, Паста З Сальсою Восьминога, Паста З Лососем*.

Гарніри в закладі складаються із традиційних для середземноморської кухні страв, що мають в основі багато овочів та злаків (пшениця, оливка, рис) з обов'язковим додаванням великої кількості зелені та часнику, в ресторані це – *кукурудза-гриль, картопля запечена, картопляно-шпинатне пюре, ризотто біск, картопляні крокети, овочі гриль*.

Десерти. У ресторані представлено шість позицій десертів, три з яких належать до кухонь середземномор'я, а саме: *чізкейк сан себастьян та чізкейк «дор блю» з грушею, карамельним соусом та джемом і шоколадний фондан з морозивом та сиром дор блю.*

Чізкейк – це десерт, який вперше з'явився в Стародавній Греції, зараз він широко розповсюджений у багатьох країнах та існує багато різновидів його приготування. У класичному варіанті - це сирна запіканка, в США чізкейк готують із сиру філадельфія, в Італії чи Греції із рикоти, а в Україні із селянського сиру. *Фондан* – французький десерт, страва високої французької кухні, особливість десерта у рідкій серединці і хрусткій скоринці.

В ресторані відвідувачав також пропонують скоштувати Хліб Власного Виробництва – *чіабату*. В перекладі *чіабата* означає «капець» адже її скоринка дуже хрустка. *Чіабата* – це білий хліб, що виготовляють із пшеничного борошна та дріжджів, м'якушка в *чіабаті* з великою, нерівномірно розподіленою пористістю.

Барне меню в VINOTEKA представлене сотнею позицій із найкращих виноварень світу, та складається із 4 позицій: винна карта, алкогольне меню, гарячі та холодні напої, коктейлі.

Винна карта складається із ігристих, білих, червоних та рожевих вин. Алкогольне меню представлено різновидами горілки, джину, текіли, бренді, настоянок, вермутів, коньяків, рому, кальвадосу / граппи, віскі та пивом.

Гарячі та Холодні Напої в ресторані – це кавові напої, чай, вода та сік, власного виробництва, зігріваючі напої, молочні коктейлі, фреш, лимонад.

Коктейлі: Aperol Classic, Negroni, New York Sour, Mango Sour, Whiskey Sour, Greys, Mau Tiki, Clover Club, Pisco Sour, Old Fashion, Grape Waffel, Lollipop, Mohito Б/А, Mohito.

Отже, у даному питанні ми проаналізували страви, які представлені в меню закладу, а також виявили особливості страв середземноморської кухні, що представляє ресторан.

Висновки до розділу 2

У другому розділі кваліфікаційної роботи ми визначили організацію діяльності ресторану VINOTEKA, проаналізували роботу керівної ланки – адміністратора залу, а також офіціанта для останнього ми визначили ключові етапи організації роботи, які повинні застосовуватись для обслуговування відвідувача закладу. *Адміністратор залу та офіціант закладу* – це ті працівники, які найбільше контактують з відвідувачем, основні завдання яких – це справити хороше враження на гостей бо від цього залежить репутація закладу.

У наступних питаннях розділу ми аналізували маркетингову комунікацію, додаткові послуги в ресторані та характеризували меню і страви середземноморської кухні ресторану VINOTEKA.

Маркетингова комунікація - це один із елементів засобів комунікацій, який являє собою інтегрований набір засобів, що застосовується для передачі повідомлень від виробника або продавця продукції до його цільових ринків. Вважаємо, що в епоху великої цифровізації суспільства маркетингова комунікація є невід'ємною частиною розвитку ресторанного бізнесу.

Із проаналізованих страв та характеристики меню закладу ми встановили, що меню закладу сформоване здебільшого із страв середземноморської кухні Італії та Франції, також бачимо переплетіння середземноморської кухні із класичною європейською кухнею.

РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ РЕСТОРАНУ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ VINOTEKA

3.1 Проблеми та перспективи розвитку в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA

Усі заклади ресторанного господарства стикаються із низкою проблем, які виникають в процесі їхнього функціонування. Заклад VINOTEKA попри всі виклики, що переживала наша країна починаючи від пандемії та в теперішній воєнний час змогли успішно налагодити роботу та не закрити бізнес. Про те зараз існує ряд проблем, які необхідно вирішувати.

Проблема 1. Ринок праці. Як і будь-який ринок, ринок праці — це баланс попиту і пропозиції та пандемія доволі жорстко внесла свої корективи в деякі сфери діяльності. Щойно ресторани почали відновлюватися після карантину: з'являються нові формати закладів, цікаві пропозиції для гостей і, навіть, гість став більш лояльним, але ресторанний бізнес спіткала ще одна проблема, охочих працювати у закладах харчування суттєво зменшилось.

Успішні ресторани, які не тільки годують гостей, але і являють собою івент-майданчик, де постійно відбуваються якісь заходи, виступи, свята, відчують себе ще краще, ніж до пандемії. Потрібно зазначити, що люди перестали подорожувати, як раніше й навчилися відпочивати у своїй країні. То ж для стабільних ресторанів це пішло тільки в «плюс».

Тривалий час праця персоналу на належному рівні не оплачувалась, бракувало значного соціального пакету, гарантій. Не було стабільності, офіціанти й кухарі працювали за відсотки, чайові. Тому так відчувається нестача молодих професіоналів. А ті, хто йдуть у цю сферу, в основному молодь без досвіду. Вони йдуть на тимчасовий підробіток у кафетерії біля місця

проживання, а не у великі ресторани, щоб побудувати собі кар'єру. Вони не вірять у розвиток у цій сфері.

Після пандемії тим більше перестали йти у сферу ресторанного обслуговування, не дивлячись на те, що попит підвищився. Аби змінити ситуацію потрібен інноваційний підхід, старі методи освіти вже не дієві.

Необхідно створювати окремі школи з навчання персоналу, вирощувати кадри, де люди будуть мотивовані будувати кар'єру у сфері обслуговування з гарантіями стабільних і перспективних робочих місць після навчання — як варіант популяризації професії.

Проблема 2. Багато персоналу ресторанного ринку просто змінило рід занять. А певний відсоток людей, які працювали в сервісі повернувся до рідних міст, їм елементарно не було за що винаймати квартиру.

Початківці й ті, хто подавав надії, швидко освоїли нові професії. А багато кухарів почали працювати просто кур'єрами. Крім того, потрібно врахувати постійно зростаючий рітейл, відкриття безлічі нових поставок та запуск величезних dark kitchens, наразі їм також потрібні кухарі та шефи.

За останній рік на ринку праці спостерігаються суттєві зміни. Це відчувається не лише в ресторанній сфері. Шефи, які працювали за кордоном почали повертатися у свої ресторани, місця навчання. Кухарі, що подають надії, стали су-шефами. Ті, хто не змогли стати су-шефами - пішли в іншу сферу.

Проблема 3. Щодо термінових заходів то, на мою думку, варто зменшити кількість страв у меню, утримуючи їх якість, це дасть змогу зменшити кількість людей на кухні та підняти зарплатню кухарям, які залишились працювати. Також правильним рішенням буде будівництво власних заготівельних кухонь для мереж із декількох ресторанів або пошук не просто постачальників, а тих, хто зможе забезпечити вас якісними продуктами, це дасть змогу істотно зменшити заготовки й кухарський склад.

Тож, якщо відсоток початківців кухарів-студентів досягне у вашому ресторані 60-70 %, вам знадобляться надзусилля, щоб утримати високу якість та кількість страв у меню. **Шляхи вирішення проблем.**

Крок 1. Сьогодні рівень зарплатні - це основний фактор, що впливає на вибір роботи. Тож найшвидшим та найефективнішим рішенням буде її збільшення.

Крок 2. Максимально стандартизуйте процеси. Кухарі мають чітко розуміти, що вони повинні зробити, за який час та яку заробітну плату вони отримають за цю роботу.

Крок 3. Скоротіть меню, це зменшить кількість заготовок, тоді можна зменшити і чисельність кухарського складу. Але це радикальний метод.

Крок 4. Якщо у вас сильний шеф, спробуйте залучити до роботи на кухні студентів. Звісно, їм, як і іншим працівникам, доведеться платити, але ви навчите персонал «для себе». Також потрібно розуміти: спочатку молодь може закрити лише відповідні процеси - універсалів з них ви швидко не зробите, на це потрібен час і практика.

Крок 5. Перестаньте писати про набір персоналу у всіх месенджерах, групах і чатах соцмереж. Спробуйте проявити креативність, покажіть людям, чому саме у вас вони мають працювати.

Проблема 4. Відчувається брак лінійного персоналу. На 1 резюме офіціанта - 20 резюме маркетологів

На одного кухаря 10 пропозицій», «40 % кухарів покинуло сферу», «у багатьох проєктах 50 % недобір штату», «сьогодні розмістив вакансію — завтра вона на 20 сторінці» і т.п. Складна ситуація склалася через нестабільність ресторанного бізнесу, тому незахищеність співробітників, постійний стрес і перебої в доходах, змусила багатьох тимчасово шукати інші варіанти роботи.

Відносно доцільності укладення договорів із персоналом, такі методи мені здаються сумнівними. Створюйте такі умови роботи й так взаємодіяла зі співробітниками, щоб у них самих виникало щире бажання і далі співпрацювати — для себе, свого розвитку, цікавості, почуття причетності й успіху компанії загалом. **Рекомендації, як закрити вакансію лінійного персоналу.**

Рекомендація 1. Грамотно скласти оголошення про вакансії, без зайвої води, іскрометного креативу, в його верхній частині варто розмістити

інформацію про компенсаційний пакет. Оголошення повинно передавати дух корпоративної культури компанії або специфіку роботи саме цього ресторану.

Рекомендація 2. Оплатити розміщення на сайтах з працевлаштування, спробувати підняти вакансію в ТОП (хоча б на тиждень).

Рекомендація 3. Щодня активно Переглядати відгуки на вакансії і активно самостійно шукати резюме та телефонувати кандидатам.

Рекомендація 4. Максимально чітко продумати сценарій телефонного дзвінка (питання, уточнення і текст пропозиції від ресторану).

Рекомендація 5. Мінімізувати етапи співбесід. В ідеалі, бажано людину відразу запрошувати на співбесіду і ознайомчий день. Тобто, щоб кухар приходив з формою і після співбесіди, якщо обидві сторони будуть готові, зміг спробувати співпрацю та приступити до стажування.

Отже, ситуація на ринку праці - це комплексна проблема, її не хотіли помічати, але вона існувала, пандемія дійсно виступила тригером, показавши настільки серйозні проблеми з персоналом. Професія офіціанта ніколи не сприймалася, як постійна робота, а кухарі завжди нарікали на маленьку зарплатню. Але ресторанна сфера завжди приваблювала постійною можливістю заробити. Наразі стабільність зникла, а люди, які пережили карантинні митарства, зрозуміли, що працювати краще там, де завжди буде робота

3.2 Пропозиції щодо удосконалення організації роботи в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA

Однією із проблем розвитку ресторанного бізнесу є її конкуренція. Проте у будь якій сфері потрібно викладати усі свої сили та любити свою справу. З часом потреби відвідувачів збільшуються. Не тільки кухня є важливим чинником у ресторані. Тут потрібно зважувати усі фактори. Мабуть кожна людина хоча б раз в житті задумувалась над значенням свого імені. Так само і заклад мусить мати таку назву, щоб викликати у людей зацікавленість, однак назва мусить бути також і досить простою для кращого запам'ятовування.

Зазвичай заклад ресторанного бізнесу з середземноморською кухнею надають перевагу «рибним назвам»: «Мушлі», «Устриці», «Білий Амур» «Анчоусна» та багато інших. Такі невимушені та веселі назви дуже швидко закарбовуються в пам'яті. Важливо пам'ятати, що до вибору назви потрібно віднестись дуже серйозно. Це не так легко, як здається. Красива назва ресторану повинна викликати саме ті асоціації, які ви вкладаєте у свій заклад. Не потрібно спішити з вибором назви, адже при помилці вибору ви можете відлякувати своїх клієнтів. Найкраще скористатись різними пам'ятками чи назвами давніх часів, які знаходяться поряд з закладом. А основне вкласти у свою роботу свою душу.

Коли відвідувач, який приїхав із інших регіонів бачить назву VINOTEKA перше, що викликає асоціації - це вино, тому реклама закладу виконала тільки частину позиціонування ресторану. Ті, хто не вживає алкогольні напої можуть проігнорувати ресторан, логотип закладу теж говорить про вино.

Пропозиція 1. Додати до логотипу текстову частину, що буде символізувати середземноморську кухню.

Пропозиція 2. Додати до меню ресторану інші страви з країн Середземномор'я – це може бути унікальністю ресторану. Дизайн меню ресторану як інструмент просування. Значну роль у розвитку ресторанної індустрії надається меню. Адже харчування є найпершою потребою людини. Концепція меню повинна бути унікальною, але водночас простою і зрозумілою для клієнта. Дотримуючись усіх правил, швидше отримаєте хороший фінансовий результат. Значну кількість страв відносимо до класичної європейської кухні, але традиційної середземноморської тільки із італійської та французької кухні, а Середземномор'я включає більше країн..

Пропозиція 3. Просування ресторану в соціальних мережах. Яких зусиль потрібно докласти, щоб залишитися в пам'яті? Тут треба подумати творчо. Потрібно дбати про навколишнє середовище. Якими б не були смачні страви, в жодному не разі не використовуйте продукти заборонених екзотичних видів. Важливий внесок у розвиток ресторанного бізнесу приносить розповсюдження інформації. Тобто як ви подаєте свій продукт, так і люди до вас прийдуть! Про

ресторан мають чути всі. Тепер є різні способи комунікації, найкраще з них працює реклама та преса. Вважаємо, що ресторану необхідно більше звертати увагу на інші види реклами, окрім інтернету. Twitter своїми сповіщеннями завжди притягує до себе. Окрім того в ресторані ведуть власний блог, про який можна писати у цій соціальній мережі.

Швидким рухом можна завжди дати знати своїм підписникам про те, що планується у вашому закладі. Facebook і G+ найкраще справляться з рекламою. Робіть різні розіграші з своїми підписниками, даруйте різноманітні компліменти у вигляді хороших напоїв. Йдіть на зустріч своїм відвідувачам. Знайте – це найкращий спосіб заохотити клієнтів у свій заклад.

Пропозиція 4. Створюйте більше ексклюзивні заходів та тематичних вечорів для VIP-клієнтів ресторану. Обслуговуйте своїх постійних клієнтів у закритому вигляді. Їм подобається такий підхід та VIP обслуговування. Виберіть просторий зал, де зможуть ідеально провести семінар чи конференцію. Також пропонуйте клієнтам втілення їхньої фантазії. Наприклад, використання професійної сцени, звуку та світла. Це викличе насамперед довіру до вас.

Facebook не завжди зможе вам додати нових клієнтів, проте зазвичай це один з найкращих способів інформування та комунікації для клієнтів.

Пропозиція 5. Використовуйте E-mail і sms маркетинг ресторану. Смс і e-mail маркетинг – це спеціальний спосіб, що дає можливість надалі розвивати свій заклад. Пам'ятайте про доречність до своєї клієнтів. Отримати контакт свого гостя не дуже легко. Контактний номер являється особистою інформацією гостя, і в жодному разі не потрібне часте надсилання повідомлень. Без згоди клієнта ніколи не використовуйте номер для своїх сповіщень. Пам'ятайте про толерантність до своїх гостей! Для чого і як надсилати сповіщення про ресторан? Це свого роду різні пропозиції, розіграші та часті знижки від вашого закладу. Не забувайте про вчасно надіслані повідомлення, які дадуть можливість збільшення прибутку свого ресторану.

Пропозиція 6. Корисна співпраця з готелями. Прибутковість і рентабельність закладу походить від різних чинників. Заклад зосереджений на

середземноморській кухні і розташований в досить відомому місті, потрібно безпосередньо співпрацювати із іншими організаціями.

Пропозиція 7. Влаштуйте різні акційні пропозиції для ваших друзів партнерів та здивуйте їх своєю креативністю. Організуйте фестивалі середземноморської їжі, або ті, які користуються популярністю в Середземноморських країнах, наприклад «Ла –Томатіна». Насамперед фестиваль їжі дасть змогу популяризувати ваш ресторан. Потрібно наперед ознайомитися із датою проведення і ретельно почати готуватись до нього. Придумайте план дій, вкладіть у нього всі свої сили, щоб ваші гості були приємно здивовані.

Пропозиція 8. Не бійтесь змін. Порушуйте звичні межі комфорту. Зазвичай, найкращий розвиток закладу— це невимушенні дії. Багато займайтесь саморозвитком, наприклад читайте різні літературу. Розвиток установ ресторанного господарства внутрішнього і зовнішнього характеру. Найбільш вдалим способом внутрішнього забезпечення виживання та розвитку підприємств ресторанного господарства в розвитку туризму:

1. Введення нових технологій. В ресторанному бізнесі широковідомими, а з виникненням хвороби та розповсюдженню Covid-19, визнані дії, які безліч установ не прийняли ще. Для збереження свого іміджу, утримання постійних клієнтів та загалом присутності у сфері ресторанного бізнесу значна частина підприємств здійснила реінжиніринг основних бізнес-процесів з акцентом на формат адресної доставки. Тому, нововведення у підприємство, виконання та керування у найважчих ситуаціях мають мати завжди перевагу у організуванні закладів ресторанного господарства. Мають мати швидке рішення проблем, які виявились у найтяжчих ситуаціях. Мають мати план для подолання всіх проблем, а також план для подальшого розвитку процвітання ресторану.

2. Іновація та цифровізація в галузях ресторанного бізнесу є результатом винайдення новинок у ресторанній сфері. Інтернет – це втілення інноваційних технологій, який все частіше довершується у ресторанному бізнесі. Дякуючи демонстративним та більш довершеним мобільним додаткам зростає попит для

втілення ресторанної сировини, а також здійснювати розрахунки та оформлювати замовлення. Пізніше, установам ресторанного бізнесу потрібно «цифровізуватися», щоб надалі тримати верхівку у бізнесі, адже за дослідженнями вчених: «зростання мобільних додатків у віртуальних об'єктах обумовлено безліччю переваг, серед яких домінуючими є легкість проникнення на ринок, охоплення більшої кількості людей, безпосередність у взаємодії між клієнтом і підприємством ресторанного бізнесу, усунення посередників, а також географічних бар'єрів і можливість оптимізації витрат як споживача, так і підприємства ресторанного бізнесу» [4]. Ресторанному бізнесу попри усі переваги внутрішнього світу потрібно надавати допомогу із так званої зовнішньої сторони. Таким чином ми можемо підсумувати все вищесказане.

Вдосконалення і розвиток ресторанного господарства за останні десять років визначається відкриванням різних закладів, їх багатоманітністю, вдосконаленню потреб, послуг та запровадженням ресторанних послуг у будне життя. Але сфера ресторанного господарства почали стрімко падати за появи та розповсюдження хвороби Covid-19 та війну. Через усю кризову ситуацію бізнес потребує великих змін. Тобто впровадження інноваційних технологій у всі сфери ресторанного господарства.

Це насамперед, запровадження новітніх технологій та цифровізації, які б давали можливість виконувати свою роботу не піддаючись загрозі розповсюдженню хвороби. Це також і лояльне та толерантне ставлення до клієнтів, так і працівників ресторанного бізнесу.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі кваліфікаційної роботи нами було визначено основні проблеми, що виникають у процесі діяльності ресторану, VINOTEKA такі як:

1. Ринок праці.
2. Зміна роду занять персоналу
3. Зменшення позицій меню

4. Відчувається брак лінійного персоналу.

Також ми надали пропозиції та рекомендації щодо покращення роботи та обслуговування в ресторані, за рахунок наступних кроків:

В умовах постійної конкуренції діяльність ресторану VINOТЕКА вимагає постійного розвитку, вдосконалення і оновлення, по-перше: виробити правильну стратегію розвитку підприємства; по-друге тактику діяльності на основі маркетингової діяльності; по третє- впровадження нових досягнень в кухні чи технології обслуговування, по-четверте впровадження останніх досягнень науково-технічного прогресу, ефективних форм господарювання управління, активізації підприємництва, ініціативи працівників.

ВИСНОВКИ

У першому розділі кваліфікаційної роботи нами було розглянуто історичні передумови виникнення середземноморської кухні. Ми дізналися що формування середземноморської кухні розпочалось у Середньовіччі у таких країнах як Франція проте виокремлення її настало тільки в минулому столітті. Середземномор'я охоплює ряд країн що мають схожі харчові традиції ,а саме: Мароко, Алжир, Туніс, Лівія, Єгипет, Палестина, Ізраїль, Ліван, Кіпр, Силія, Туреччина, Греція, Албанія, Чорногорія, Хорватія, Боснія і Герцоговина, Словенія, Італія, Мальта, Монако, Франція, Іспанія, Сан-Марино, Ватикан, Португалія. Кулінарні традиції прибережних районів мають багато спільних рис.

Також нами визначено суть функціонування закладів середземноморської кухні та охарактеризовано сучасні гастрономічні технології та національної кухні народів Середземномор'я. До основних правил харчування у середземноморські кухні належать:

1. відсутність фастфуду.
2. обмежена кількість вживання тваринних жирів.
3. споживання великої кількості рідини
4. якість продуктів харчування.
5. складні вуглеводи є основою раціону.

У другому розділі нами проаналізовано особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA, тут ми визначили обов'язки та етапи роботи адміністратора залу та офіціанта у ресторані. Також ми проаналізували маркетингову комунікацію та додаткові послуги в ресторані і дійшли висновку, що основу комунікації із відвідувачами у ресторані націлено на соціальні мережі. Ресторан має свій сайт, який містить всю необхідну інформацію про заклад. Також в другому розділі нами охарактеризовано мерю ресторану та зроблено акцент на середземноморській кухні та технологіях її приготування.

У третьому розділі ми проаналізували проблеми які наявні в діяльності ресторану. До основних проблем належать: брак кадрів та відсутність лінійного персоналу. У підрозділі 3.1 ми надали пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані, такі як:

Пропозиція 1. Додати до логотипу текстову частину, що буде символізувати середземноморську кухню.

Пропозиція 2. Додати до меню ресторану інші страви з країн Середземномор'я – це може бути унікальністю ресторану.

Пропозиція 3. Просування ресторану в соціальних мережах таких як Twitter своїми сповіщеннями завжди притягує до себе

Пропозиція 4. Створювати ексклюзивні заходи та тематичних вечорів для VIP-клієнтів ресторану.

Пропозиція 5. Використовувати E-mail і sms маркетинг ресторану. Смс і e-mail маркетинг – це спеціальний спосіб, що дає можливість надалі розвивати свій заклад.

Пропозиція 6. Організуйте фестивалі середземноморської їжі, або ті, які користуються популярністю в Середземноморських країнах, наприклад «Ла – Томатіна».

Пропозиція 7. Співпрацюйте з готелями.

Пропозиція 6. Не бійтесь змін. Порушуйте звичні межі комфорту бо найкращий розвиток закладу – це невимушенні дії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюркіна Н.Й. Проблеми розвитку і особливості державного регулювання готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Одеса: ОНАХТ, 2016. С.85-92.
2. Гоблик-Маркович Н.М. Теоретичні засади регіонального ринку готельно-ресторанного бізнесу. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/goblyk3.htm (дата звернення: 18.05.2023).
3. Гостева Н. П. Механізми реалізації державної політики в галузі туризму. Держава та регіони. Серія: Державне управління. 2009. №3. С. 27- 32.
4. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року № 436-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text> (дата звернення: 5.05.2023).
5. Дутчак Л.К. Актуальні проблеми економіки. Київ, 2008 №1 с. 118.
6. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного харчування за кордоном. Київ. КНТЕУ, 2003. 200 с.
7. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці. Книги-XXI, 2003. 300 с.
8. Клопотенко Є. Середземноморська дієта: в чому її користь та чим вона схожа з українським автентичним харчуванням?. Режим доступу: <https://klopotenko.com/seredzemnomorska-diyeta-v-chomu-yiyi-koryst-ta-chym-vona-shozha-z-ukrayinskym-avtentychnym-harchuvannyam/> (дата звернення 24.05.2023)
9. Мальська М.П., Гаталяк О. М., Ганич Н.М., Київ. ЦУЛ, 2013 с. 113
10. Мунін Г.Б., Карягін Ю.О., Роглев Х.Й., Руденко С.І. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Київ. Вища школа, 2008. 79 с.
11. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Київ. Центр навчальної літератури, 2006. 348 с.
12. Особливості індустрії гостинності. Становлення та розвиток готельного бізнесу. Режим доступу:

https://pidru4niki.com/1417012060338/turizm/osoblivosti_industriyi_gostinnos

(дата звернення 14 травня 2023 року)

13. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту, 2009. №2 С. 232-244. Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm (дата звернення 13.05.2023)

14. Писаревський І. М. Історія туризму. Харків, ХНАМГ, 2010. 294 с.

15. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва Харків. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.

16. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ. Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

17. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. No 295 URL: http://uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcrog.htm (дата звернення: (дата звернення: 5.05.2023).

18. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ N 219 від 24.07.2002. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 5.05.2023).

19. Vilarnau, Cristina; Stracker, Denine Marie; Funtikov, Anna; da Silva, Rui; Estruch, Ramón; Bach-Faig, Anna (2019-07). Worldwide adherence to Mediterranean Diet between 1960 and 2011. European Journal of Clinical Nutrition (англ.) 72 (S1). с. 83–91. ISSN 0954-3007. doi:10.1038/s41430-018-0313-9.

20. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. Буковинська державна фінансова академія, 2012. Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm (режим доступу 23.05.2023)

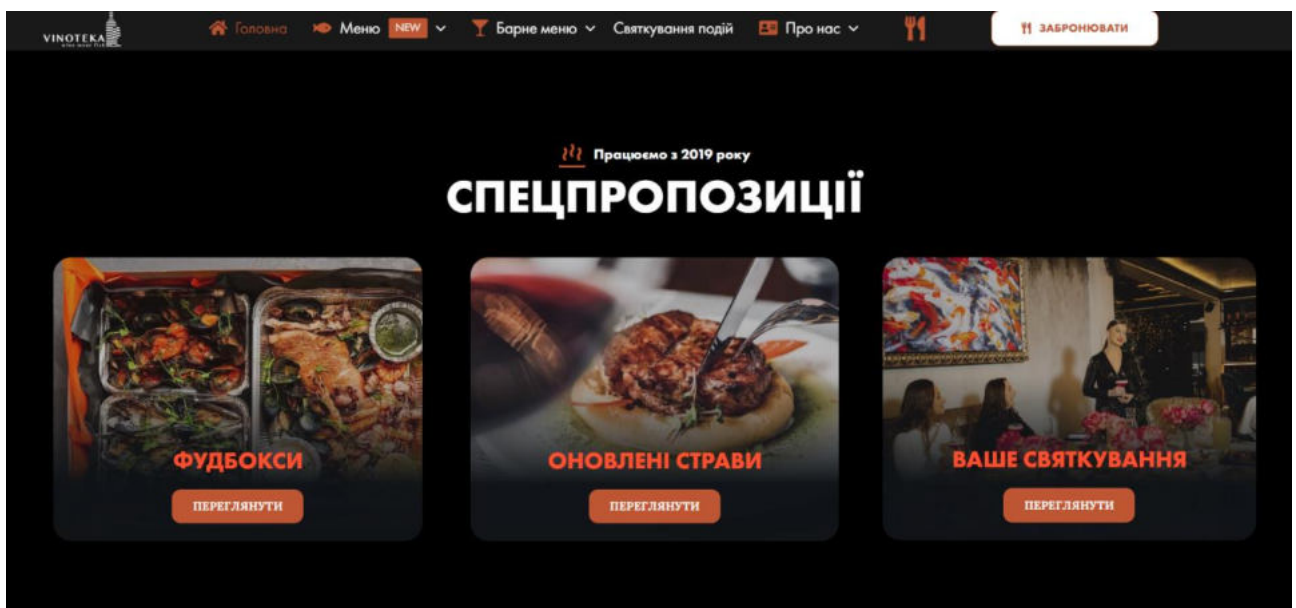
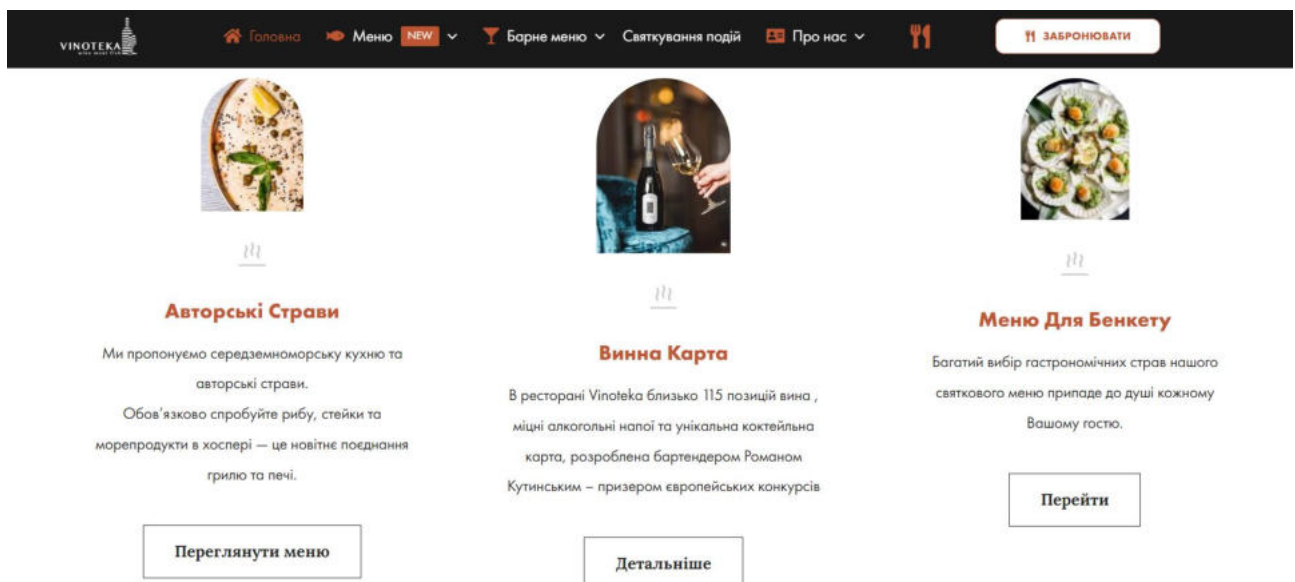
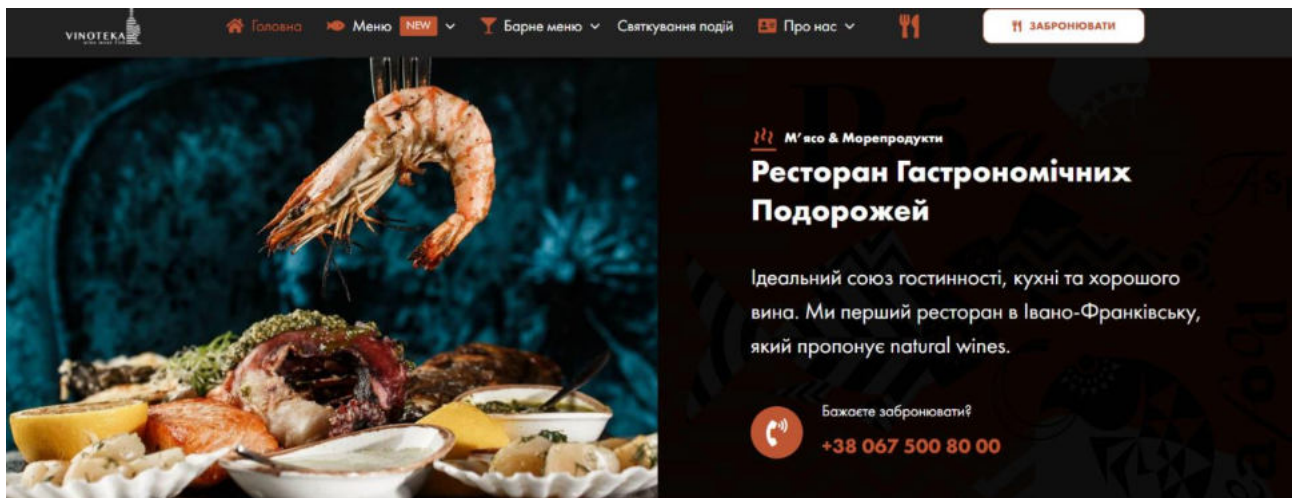
Додаток А
Інтер'єр закладу VINOTEKA



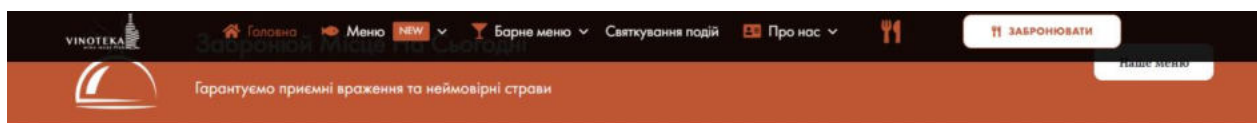
Закінчення додатку А

Додаток Б

Оформлення сайту ресторану



Продовження додатку Б



Найкращий сервіс

Відкрийте Для Себе Високу Кухню

Vinoteka — це ресторан гастрономічних подорожей. На вас чекають авторські страви від шеф-кухаря та ретельно підібрана колекція вин.

Спробуйте вино, сир та хліб з фірмової крамниці! Ми творимо для тих, хто вміє цінувати та насолоджуватись.



Ресторан у Івано-Франківську

Чому Саме Vinoteka?

Серед безлічі ресторанів у Івано-Франківську обирають нас, через якість страв та підхід до обслуговування клієнтів



Досвідчений "Шеф"

Він відповідає за видочу та якість наших страв.



Якість Страв

Тільки свіжі продукти без компромісів



Спеціальні Пропозиції

Кожного тижня ми пропонуємо вигідні пропозиції



Закінчення додатку Б

Додаток В

Меню ресторану

Вишукана кухня та досвідчені кухарі, подарують вам неймовірні враження від перебування у нашому закладі. Вино? Десерти? Морепродукти? У нас знайдеться страву на кожен день.



Салати



Устриці



Хоспер



Супи



Десерти



Напої



Закінчення додатку В

РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу
«Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на прикладі
ресторану VINOTEKA»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
Студента спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Бортник Роман Романович

(ПП студента)

Рецензент: Осічук Ю.А - власниця та керівниця ресторану «VINOTEKA»

(науковий ступінь, вчене звання, посада, ПП рецензента)

Зв'язки України із країнами Середземномор'я зумовила великий попит в Україні на середземноморські ресторани, саме тому вважаю тему дослідження актуальною.

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: охарактеризовані сучасні гастрономічні технології та національної кухні народів Середземномор'я, досліджено особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA, проаналізовано маркетингову комунікацію та додаткові послуги в ресторані

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, однак є підрозділи, у яких використано художній стиль мовлення, доступною мовою, стисло та правильно. Оформлення роботи на достатньому рівні. Актуальність теми розкрито в повному обсязі. Правильно та грамотно поставлено мету дослідження та авторський підхід до вивчення визначеної проблематики. Важливим аспектом в кваліфікаційній роботі є надані рекомендації та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані, що неодмінно будуть розглянуті.

Рекомендую виставити Роману Романовичу оцінку «добре» та присвоїти кваліфікацію «бакалавр» з готельно-ресторанної справи».

Керівник ресторану

«VINOTEKA»



Юлія ОСІЙЧУК

«15» червня 2023 р.

МП

Відгук
на кваліфікаційну роботу
«Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на прикладі
ресторану VINOTEKA»

Для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
Студента спеціальності – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Бортника Романа Романовича

(ПП студента)

Дослідження теми дипломної роботи має логічну структуру, зокрема: охарактеризовано сучасні гастрономічні технології та національної кухні народів Середземномор'я, досліджено особливості організації роботи та обслуговування в ресторані середземноморської кухні VINOTEKA, проаналізовано маркетингову комунікацію та додаткові послуги в ресторані.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Актуальність теми розкрито достатньо. Правильно поставлено мету дослідження. Проте, не достатня інформативність та якість критичного огляду літературних джерел з досліджуваної теми. Також не в повній мірі проаналізовано методи обслуговування всього персоналу закладу. Важливо, що у кваліфікаційній роботі є надані рекомендації та пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в ресторані.

Оформлення роботи на достатньому рівні: розділи, підрозділи виконано згідно з методичними рекомендаціями щодо оформлення кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота завершується загальними висновками до роботи. Додатки присутні. Список використаних джерел оформлено правильно, згідно із рекомендаціями, кількість позицій у списку використаних джерел не достатня. Календарний план виконання роботи виконано вчасно.

Студент



Роман БОРТНИК

Науковий керівник



Іван КРИХОВЕЦЬКИЙ

К.е.н. доцент

«15» червня 2022 р.



метадані

Заголовок

Організація роботи ресторанів середземноморської кухні на прикладі ресторану VINOTEKA

Автор

Бортник Р. Науковий керівник / Експерт

Інформація

King Danylo University

Перелік можливих спроб маніпуляцій з текстом

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про **МОЖЛИВІ** маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		11
Інтервали		0
Мікропробіли		10
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		75

Обсяг знайдених подібностей

Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



25

Довжина фраз для коефіцієнта подібності 2

12102

Кількість слів

90058

Кількість символів

Подібності за списком джерел





Прогорніть список та аналізуйте, особливо, фрагменти, які перевищують КП 2 (позначено жирним шрифтом). Скористайтеся посиланням "Позначити фрагмент" та перевіряйте, чи є вони короткими фразами, розщепленими в документі (випадкові схожості), численними короткими фразами поруч з іншими (мозаїчний плагіат) або великими фрагментами без зазначення джерела (прямий плагіат).

10 найдовших фраз

Копію тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА САЙТУ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	102	0.84 %

2	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	85	0.70 %
3	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BEND1%85%D0%BEND1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	65	0.54 %
4	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	65	0.54 %
5	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BEND1%85%D0%BEND1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	63	0.52 %
6	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	59	0.49 %

7	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	57	0.47 %
8	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	57	0.47 %
9	https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BA	47	0.39 %
10	http://www.market-infrad.ua/journals/2020/42_2020_ukr/42_2020.pdf	44	0.36 %
з бази даних RefBooks (0.00 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
з домашньої бази даних (0.00 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
з програми обміну базами даних (0.04 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Наукові і прикладні аспекти розвитку ресторанного бізнесу в готельно-ресторанних комплексах Львівщини.docx 12/7/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	5 (1)	0.04 %
з Інтернету (17.75 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	

1	https://www.restorator.ua/post/%D0%BA%D1%83%D0%B4%D0%B8-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%8F-%D0%BE%D1%85%D0%BE%D1%87%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%8E%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B8-%D1%83-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%97-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B8-%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D1%83-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96	867 (22)	7.16 %
2	http://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/handle/25819/1/%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%9E%D0%92%D0%A1%D0%AC%D0%9A%D0%90%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%96%D0%B2%20%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D1%83.pdf	335 (39)	2.77 %
3	https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BA	209 (19)	1.73 %
4	http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9492/1/%D0%90%D0%BD%D1%82%D1%96%20%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%B2%D0%B0.pdf	142 (13)	1.17 %
5	https://vynoteka.if.ua/our-menu/	119 (16)	0.98 %
6	http://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/5789/5594/1/formuvanni%20marketingovux.PDF	88 (6)	0.73 %
7	http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/42_2020.pdf	66 (2)	0.55 %
8	https://revolution.allbest.ru/management/00517388_0.html	63 (4)	0.52 %
9	https://vynoteka.if.ua/	61 (4)	0.50 %
10	https://ukrguru.ru/zha-ta-nappi/92892-seredzemnomorska-kuhnja-recepti-strav-osoblivosti.html	34 (3)	0.28 %
11	https://ru.essays.club/%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5-%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B%D0%9D%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96-%D0%B7%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%B2%D1%8F%D0%B7%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B7-%D0%9F%D0%94%D0%92-240000.html	27 (2)	0.22 %
12	https://vynoteka.if.ua/svyatkuvannya-korporatyv/	27 (2)	0.22 %
13	https://regulation.gov.ua/documents/id134641	21 (1)	0.17 %
14	https://zplzei.ucoz.ru/index/idajja/0-21	20 (1)	0.17 %
15	https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B9	19 (2)	0.16 %
16	https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2023-02/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97%20%D0%B4%D0%BE%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8%20%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%96%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%B0%D0%B8%D1%85%20%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D1%82_022%20%D0%94%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D0%B9%D0%BD-%20%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%80.docx.pdf	17 (2)	0.14 %

17	https://www.victorija.ua/dovidnik/dovidnyk-biznesmena-yak-vidkryty-zaklad-hromadskoho-harchuvannya.html	13 (1)	0.11 %
18	http://dspace.tneu.edu.ua/bitstream/316497/26913/1/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%20%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F%20%D0%9F%D0%A2%D0%91%D0%94.pdf	8 (1)	0.07 %
19	https://studopedia.com.ua/1_131304_klasifikatsiya-idalen-i-bufetiv.html	7 (1)	0.06 %
20	https://vkd.edu.ua/sites/default/files/2021-03/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%87%20%D1%89%D0%BE%D0%B4%D0%BE%20%D0%8F%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B5%D0%BA%D0%B7%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%83_242%20%D0%A2%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC_%D0%96%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BA%20%D0%9B_%D0%9C_.pdf	5 (1)	0.04 %

Список принятых фрагментів (немає принятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-------	---------------------------------------