


## отчет по практике официант



Загрузок: 2867    Скорость: 1.43 Мб/с

**СКАЧАТЬ**

Рейтинг: ★★★★★  
Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет

В ❤️ 196    Нравится 100    Твитнуть    +1    50    95

161 комментарий В



**Саша**  
Благодарочка за все!  
1 минуту назад



**Ангелина**  
Побольше бы таких сайтов.  
1 минуту назад



**Гриша**  
Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!  
1 минуту назад



**Марина**  
Всем советую, качает быстро.  
1 минуту назад



**Леша**  
не поверил глазам, есть все. спасибо!  
1 минуту назад



**Оксана**  
Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.  
1 минуту назад

Начало на предыдущей странице ... встреча и размещение гостей ; прием заказа ; выполнение заказа ; подача заказных блюд ; расчет по окончании обслуживания. Обслуживание гостей начинается при входе их в зал кафе, где их встречает метрдотель. Метрдотель- это своего рода связующее звено между гостями и коллективом персонала в кафе, участвующий в процессе обслуживания. После встречи, метрдотель провожает гостей к выбранному гостями столу или сам указывает места в зале.

Введение. Среди предприятий общественного питания основное место занимают рестораны, кафе, бары. Они также играют заметную роль в организации отдыха населения. Посетители приходят в бар или ресторан не только для того чтобы вкусно поесть или выпить оригинальный коктейль, но и для того чтобы провести деловую встречу, приятный вечер в кругу друзей, отметить какое-либо событие в личной жизни, и наконец просто отдохнуть и скинуть суету рабочего дня ... Официант – работник какого-либо ресторана, кафе или бара. Главными задачами официанта являются: общение с клиентом, прием заказа, а также сервировка стола. Человек, готовящийся стать официантом, должен быть очень хорошо физически подготовлен, а также иметь хорошие манеры не только в поведении, но и в правильности общения и обслуживании людей. Ведь его работа предполагает день, проведенный постоянно на ногах. Отчет О производственной практике Москва 2008 г.

Оглавление Введение. 3 Общая характеристика ресторана "День и ночь". 4 Характеристика системы управления рестораном "День и ночь". 5 Характеристика выполняемого вида работ. 7 Выводы и рекомендации. 9 Приложения. 10 Введение Производственная практика является составной частью учебного процесса. Содержание Введение 1. Организация производства 1.1 Организация цехов 1.2 Организация торговых помещений 1.3 Организация работы 2. Организация обслуживания посетителей 3. Охрана труда, санитария и гигиена Заключение Список литературы Введение Место прохождения практики – кафе "Огонек" Кафе – это объект общественного питания по организации питания и досуга потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с кафе ассортимента кулинарной продукции. Читать работу online по теме: Отчет по практике в ресторане. РГБ. ВУЗ: РГТЭУ. Предмет: [НЕСОРТИРОВАННОЕ]. Размер: 72.92 Кб. Название: Анализ практической деятельности ресторана "Марко Поло" Раздел: Рефераты по физкультуре и спорту Тип: отчет по практике Добавлен 21:24:33 01 апреля 2011 Похожие работы Просмотров: 31097 Комментариев: 4 Оценило: 5 человек Средний балл: 3.8 Оценка: неизвестно Скачать Содержание Введение 1. Характеристика ресторана 1.1 Услуги ресторана 1.2 Исследование ресторана «Марко Поло» и рекомендации 2. Организация работы администратора ресторана 3. Характеристика моей деятельности Заключение ... Воскресенский Институт Туризма - филиал РМАТ ОТЧЕТ ПО УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ЗА 4 КУРС СУШИ-КАФЕ « ТОКИО » Г.ВОСКРЕСЕНСК Выполнила: студентка 5 курса группы 503 Денежкина Ю. О. Проверил зав.отделом производственной практики: Аграмакова И.А. г. Воскресенск 2011г. Содержание. I. Введение. II. Характеристика предприятия. III. Характеристика выполненных работ. IV. Отрицательные и положительные моменты в работе. V. Замечания и предложения. Ресторан украинской кухни "Сковорода": ознакомление с предприятием, история, паспорт, структура. Организация работы производственных цехов. Должностные обязанности технолога и заведующего производством; организация продовольственного снабжения, контроль. Коллекция: Revolution Ссылка: [http://revolution.allbest.ru/management/00248865\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/management/00248865_0.html) Вид: отчет по практике Автор: Анастасия Подобные работы из Базы знаний: 1. Организация ресторана "Сковорода" Ресторан украинской кухни "Сковорода" ...