

# Оглавление

К читателю .....	3
<b>Глава 1. Обслуживание банкетов .....</b>	<b>4</b>
1.1. Виды банкетов. Роль менеджера в их организации .....	4
1.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами .....	4
1.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами .....	10
1.4. Банкет-свадьба .....	13
1.5. Банкеты «День рождения», «Чествование юбиляра» .....	16
1.6. Банкет-фуршет .....	19
1.7. Банкет-коктейль .....	27
1.8. Банкет-чай .....	30
1.9. Комбинированные банкеты .....	33
<b>Глава 2. Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном сервисе .....</b>	<b>36</b>
2.1. Современные направления в организации обслуживания гостей .....	36
2.2. Особенности подачи различных видов фондю .....	37
2.3. Организация детских праздников .....	40
2.4. Проведение презентаций .....	40
2.5. Организация шведского стола .....	42
<b>Глава 3. Обслуживание праздничных мероприятий .....</b>	<b>47</b>
3.1. Роль менеджера в организации обслуживания праздничных мероприятий .....	47
3.2. Встреча Нового года .....	48
3.3. Рождественские вечера .....	49
3.4. Татьянин день .....	50
3.5. Праздник святого Валентина .....	51
3.6. Масленица .....	51
3.7. 8 Марта .....	52
3.8. День Победы .....	53
<b>Глава 4. Мерчендайзинг .....</b>	<b>54</b>
4.1. Понятие мерчендайзинга .....	54
4.2. Подача закусок в стиле тапас .....	54
4.3. Приготовление блюд в зале .....	55
4.4. Новые приемы мерчендайзинга .....	55

---

<b>Глава 5. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана .....</b>	<b>57</b>
5.1. Понятие кейтеринга .....	57
5.2. Кейтеринг в помещении и вне ресторана .....	57
5.3. Социальный кейтеринг .....	59
5.4. Разъездной кейтеринг и розничная продажа .....	60
5.5. VIP-кейтеринг .....	60