



Оробейко Е.С., Шередер Н.Г.

Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие. - М. : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2010. - 320 с: ил. - (ПРОФИль).

ISBN 978-5-98281-066-3 (Альфа-М)

ISBN 978-5-16-002497-4 (ИНФРА-М)

Приводятся классификации ресторанов и баров, вопросы организации их работы, должностные обязанности и профессиональная этика работников, требования к производственным и торговым помещениям. Рассматриваются виды оборудования, мебель, посуда, инвентарь и проч., подготовка к работе, меню блюд и напитков, техника безопасности. Соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, содержит библиографический список, терминологический словарь и контрольные вопросы.

Для студентов средних специальных учебных заведений.