



Сало Я. М.

**Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу.
Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2009. – 304 с.**

ISBN 978-966-325-082-3

У довіднику подано основні відомості для офіціантів, метрдотелів та керівників ресторанів і кафе щодо раціональної організації обслуговування. Автор врахував сучасний європейський досвід роботи підприємств харчування категорії «вища» та «люкс». Особлива увага звертається на техніку праці, психологію обслуговування, художньо-естетичне оздоблення банкетних столів та відпрацювання технічних навичок в офіціантів.

Довідник стане в пригоді майстрам виробничого навчання та спеціалістам, які займаються навчанням офіціантів.