|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Темы курсовой работы** | **Примечание** |
| ***Предприятия Street-food.Streetfood, Клиент оплачивает пищу около стойки. Минимальный ассортимент, быстро, дешево.*** | | |
| 1 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-тыква). |  |
| 2 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-грибы) |  |
| 3 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы) |  |
| 4 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-топинамбур) |  |
| 5 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в (региональные грибы) |  |
| 6 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 7 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мангольд). |  |
| 8 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-творожные сыры). |  |
| 9 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-морковь беби). |  |
| 10 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-полба). |  |
| 11 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пюи). |  |
| 12 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-нут). |  |
| 13 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-квиноя). |  |
| 14 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-ростки бобовых). |  |
| 15 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки). |  |
| 16 | Организация планирования работы в предприятии street-food блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо дикого кабана). |  |
| 17 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- утка). |  |
| 18 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- куропатка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт- козлобородник). |  |
| 20 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии). |  |
| 21 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося). |  |
| 22 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 23 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Ресторан гастрономический – ресторан, в котором предлагаются различные блюда со сложной рецептурой. Оплата клиентами производится после закрытия счета. Все клиенты обслуживаются за столиками. Блюда в меню варьируются в зависимости от времени года и наличия продуктов на кухне. Предлагается широкий ассортимент алкогольных напитков, в частности вина.*** | | |
| 1 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба) |  |
| 2 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур) |  |
| 3 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини) |  |
| 4 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы) |  |
| 5 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей) |  |
| 6 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы) |  |
| 7 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 8 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт). |  |
| 9 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца). |  |
| 10 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий). |  |
| 11 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука). |  |
| 12 | Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в гастрономическом ресторане (продукт-рисовая бумага). |  |
| 13 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель). |  |
| 14 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио). |  |
| 15 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица). |  |
| 16 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт- морские гребешки). |  |
| 17 | Организация планирования работы в вгастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося). |  |
| 18 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка). |  |
| 20 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт). |  |
| 21 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии). |  |
| 22 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося). |  |
| 23 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 25 | Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Ресторан повседневный (casual) (также используют определение «демократический»). От гастрономического данный ресторан отличается своим ассортиментом блюд и ценами. Возможно приготовление блюд заранее и на основе полуфабрикатов*.** | | |
| 1 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-патисоны) |  |
| 2 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (продукт-бобы) |  |
| 3 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-имбирь) |  |
| 4 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-творожные сыры) |  |
| 5 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-свекла) |  |
| 6 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные облепиха) |  |
| 7 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 8 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из (продукт-лук-резанец). |  |
| 9 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-спаржа). |  |
| 10 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-шоколад). |  |
| 11 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-рисовая мука). |  |
| 12 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-люцерна). |  |
| 13 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- шпинат). |  |
| 14 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Басмати). |  |
| 15 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-нут). |  |
| 16 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- мидии). |  |
| 17 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо косули). |  |
| 18 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- цысарка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- тетерев). |  |
| 20 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- сливки). |  |
| 21 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- агар-агар). |  |
| 22 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо зайца). |  |
| 23 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 25 | Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Ресторан, типа столовая-кафе (траттория) самое известное и доступное место питания. В зависимости от наличия продуктов меню и рецептура могут меняться ежедневно. К такому типу заведений можно отнести и так называемые фамильные, или семейные, рестораны, где работают члены одной семьи.*** | | |
| 1 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-булгур) |  |
| 2 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-фиолетовый лук) |  |
| 3 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-стебли сельдерея) |  |
| 4 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы вешенки) |  |
| 5 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-баклажан) |  |
| 6 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы) |  |
| 7 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 8 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мука семола). |  |
| 9 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-оливковое масло). |  |
| 10 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-дайкон). |  |
| 11 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-крапива). |  |
| 12 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пастернак). |  |
| 13 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-руккола). |  |
| 14 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио). |  |
| 15 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица). |  |
| 16 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки). |  |
| 17 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося). |  |
| 18 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка). |  |
| 20 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт). |  |
| 21 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии). |  |
| 22 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося). |  |
| 23 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 25 | Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Быстрое обслуживание (quickservice) – этот вид предприятия отличается от всех вышеназванных отсутствием официантов и наличием самообслуживания. Быстрота приготовления блюд достигается за счет использования замороженных полуфабрикатов и приготовлением блюд заранее. Данный вид питания особенно распространен в пиццериях.***  ***Fastfood является сетевым заведением. Это разновидность быстрого обслуживания с наличием еще более жесткого стандарта. Ассортимент пищи очень узкий. В настоящее время ярким представителем этой сети является «Макдональдс».*** | | |
| 1 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба) |  |
| 2 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур) |  |
| 3 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини) |  |
| 4 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы) |  |
| 5 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей) |  |
| 6 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы) |  |
| 7 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 8 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт). |  |
| 9 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца). |  |
| 10 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий). |  |
| 11 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука). |  |
| 12 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага). |  |
| 13 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель). |  |
| 14 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулин16арных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио). |  |
| 15 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица). |  |
| 16 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки). |  |
| 17 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося). |  |
| 18 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка). |  |
| 20 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт). |  |
| 21 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии). |  |
| 22 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося). |  |
| 23 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 25 | Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Бар (паб или таверна) – это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала – это уборка столов в зале. В таких заведениях могут транслироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении.*** | | |
| 1 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (продукт-полба) |  |
| 2 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур) |  |
| 3 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини) |  |
| 4 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы) |  |
| 5 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей) |  |
| 6 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы |  |
| 7 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 8 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт). |  |
| 9 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца). |  |
| 10 | Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий). |  |
| 11 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука). |  |
| 12 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага). |  |
| 13 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель). |  |
| 14 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио). |  |
| 15 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица). |  |
| 16 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки). |  |
| 17 | Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в баре (продукт- мясо лося). |  |
| 18 | Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- индейка). |  |
| 19 | Организация планирования работы в таверне при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка). |  |
| 20 | Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт). |  |
| 21 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии). |  |
| 22 | Организация планирования работы в баре при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося). |  |
| 23 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления). |  |
| 24 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| 25 | Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления). |  |
| ***Кейтеринг–проведение банкетов (или выездное обслуживание). Блюда считаются килограммами. Как правило, все оплачивается вперед, поэтому проблем с оплатой не возникает, нереализованной продукции нет.*** | | |