ПРИБЛИЗНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

1. Особливості організації обслуговування у ресторані
2. Організація роботи шкільних їдалень
3. Організація роботи лобі бару в курортному готелі
4. Організація святкування дитячого дня народження в розважальному центри
5. Організація роботи вегетаріанського кафе
6. Організація роботи кондитерського цеху
7. Особливості організації санаторію лікувального голодування
8. Організація обслуговування святкових заходів в ресторані на прикладі банкету-фуршету
9. Організація харчування споживачів у торгівельно-розважальних комплексах
10. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах
11. Організація обслуговування у суші-барі японської кухні
12. Особливості організації подієвого обслуговування у ресторані болгарської кухні
13. Особливості організації обслуговування в ресторані вірменської кухні “Диліжан”
14. Хостели. Перспективи і особливості
15. Організація роботи служби з виготовлення та доставки ролів (на прикладі Tender Sushi)
16. Особливості організації роботи кав’ярень
17. Особливості організації кафе-кав’ярні-читальні
18. Організація харчування в ресторанах стейк-хаус
19. Організація роботи ресторану молекулярної кухні