

УДК 811.111(075.8)
ББК 81.2Англ-923
Ж87

Р е ц е н з е н т:
канд. пед. наук *Е.Ю. Илалтдинова*
(и.о. зав. кафедрой иностранных языков Нижегородского
государственного педагогического университета)

Главный редактор издательства
кандидат юридических наук,
доктор экономических наук *Н.Д. Эриашвили*

Жулидов, Сергей Борисович.
Ж87 The Restaurant Business: учеб. пособие для студентов ву-
зов, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б.
Жулидов. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 239 с. — (Серия
«Special English for universities, colleges»).

ISBN 5-238-01047-8

Агентство СІР РГБ

Цель пособия — способствовать дальнейшему формированию и совершенствованию речевых навыков и умений студентов в профессиональной для них сфере коммуникации — ресторанном бизнесе.

Пособие включает в себя аутентичные тексты из оригинальных американских и британских источников по указанной тематике, а также современной периодики.

Предлагаемая система лексических и речевых упражнений, а также ситуативно-коммуникативные задания (Case study) призваны способствовать развитию и совершенствованию речевых навыков студентов на заключительном этапе обучения английскому языку.

ББК 81.2Англ-923

ISBN 5-238-01047-8

© С.Б. Жулидов, 2006

© ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА, 2006

Воспроизведение всей книги или какой-либо ее части любыми средствами или в какой-либо форме, в том числе в Интернет-сети, запрещается без письменного разрешения издательства.

CONTENTS

Предисловие	5
Методическая записка	8
Chapter I. RESTAURANT DEVELOPMENT	10
Unit 1. RESTAURANTS — ROLE IN SOCIETY AND MARKET	11
Case Study: Corporate profile: <i>Red Lobster</i> (part 1)	19
From time immemorial...: Bread and circuses	22
Unit 2. RESTAURANT CONCEPT AND AMBIANCE	23
Case Study: Corporate profile: <i>Red Lobster</i> (part 2)	33
Chapter II. CLASSIFICATION OF RESTAURANTS AND BARS	36
Unit 3. FULL-SERVICE, SPECIALTY, AND FAST-FOOD RESTAURANTS	37
Case Study: Corporate profile: <i>Le cirque 2000</i> Restaurant	48
From time immemorial...: A mess of pottage	50
Unit 4. McDONALD'S	52
Case Study: Corporate profile: <i>Planet Hollywood</i> (part 1)	62
From time immemorial...: In the sweat of one's brow	65
Unit 5. CHICKEN AND PIZZA	66
Case Study: Corporate profile: <i>Planet Hollywood</i> (part 2)	75
Additional reading: Pancake, sandwich, family, ethnic restaurants	78
Unit 6. HOTEL RESTAURANTS	81
Case Study: Ensuring guest satisfaction	90
From time immemorial...: The horn of plenty	92
Unit 7. HOTEL BARS	93
Case Study: Bartender, I'll only have water	101
Unit 8. CLASSIFICATION OF BARS	104
Case Study: Norwegians ban smoking in bars	114

CHAPTER III. RESTAURANT OPERATIONS	117
Unit 9. DUTIES OF MANAGERS, HOSTESSES, AND SERVERS	118
Case Study: Friday evening at a casual restaurant	129
From time immemorial...: Money has no smell	131
Unit 10. RESTAURANT FORECASTING AND SUGGESTIVE SELLING	132
Case Study: Personal profile: Executive chef	142
From time immemorial...: To kill the fatted calf	146
Unit 11. TYPES OF RESTAURANT SERVICE	147
Additional reading: French service	158
Unit 12. FOOD PRODUCTION	159
Case Study: A day in the life of a TGI Friday's kitchen manager	169
Additional reading: Personal hygiene	171
CHAPTER IV. MENU PLANNING	173
Unit 13. TYPES OF MENUS	174
Case Study: A competition menu	182
Unit 14. COOKS AND EQUIPMENT	183
Case Study: Four seasons menu	190
Additional reading: Cooking up your brain	193
Unit 15. VARIETY AND EYE APPEAL OF MENU ITEMS	195
Case Study: The rise of the picnic (part 1)	203
From time immemorial...: A Lucullus feast	206
Unit 16. MEATS AND SALADS	207
Case Study: The rise of the picnic (part 2)	215
From time immemorial...: Adam's apple	218
Unit 17. DESSERTS AND BEVERAGES	219
Case Study: Cutlery thieves feed off Duma	227
From time immemorial...: The apple of discord	232
Addendum	234
References	239