

УДК 811.111(075)  
ББК 81.2Англ  
Ф33

**Серия «Социально-культурный сервис и туризм»**

Главный редактор *Д.И. Фельдштейн*  
Заместитель главного редактора *С.К. Бондырева*

Члены редакционной коллегии:  
*А.Г. Асмолов, В.А. Болотов, В.П. Борисенков, А.А. Деркач, А.И. Донцов,*  
*И.В. Дубровина, М.И. Кондаков, В.Г. Костомаров, Н.Н. Малофеев,*  
*Н.Д. Никандров, В.А. Поляков, В.В. Рубцов, Э.В. Сайко*

Художник *А.В. Титов*

**Федорова О.Н.**

**Ф33**      Английский язык для профессионального развития :  
Ресторанный и кейтеринговый бизнес. English for Profes-  
sional Development : Restaurant and Catering Business  
[Электронный ресурс] : учеб. пособие. — 2-е изд., стер. — М.  
: ФЛИНТА, 2014. — 368 с.

ISBN 978-5-9765-0019-8

Учебное пособие по английскому языку предназначено для студентов и преподавателей высших учебных заведений, готовящих специалистов в области экономики, бизнеса, управления и организации торговли, общественного питания, гостиничного и ресторанного бизнеса, и студентов, обучающихся по двухуровневой системе высшего образования: бакалавриат и магистратура.

Пособие также рассчитано на предпринимателей, менеджеров, и широкий круг читателей, интересующихся актуальными проблемами современной экономики и менеджмента, желающих активно использовать английский язык как средство профессионального общения и развития.

УДК 811.111(075)  
ББК 81.2Англ

ISBN 978-5-9765-0019-8

© Издательство «ФЛИНТА», 2014

## Contents

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	3
<b>Unit I: RESTAURANT BUSINESS</b> .....	6
<b>Text 1:</b> The Origin of Restaurant Business .....	6
<b>Text 2:</b> Restaurants and Their Categories .....	14
<b>Text 3:</b> Risky Business .....	24
<b>Newspaper Reports:</b> Restaurant Style Fit for Tsars .....	33
<b>Unit II: PERSONNEL POLICY</b> .....	42
<b>Text 1:</b> Personnel Structure .....	42
<b>Text 2:</b> Restaurant Jobs .....	48
<b>Text 3:</b> Reward and Advancement in Restaurant Business .....	55
<b>Newspaper Reports:</b> Chef Whips Up the World's Cuisine .....	64
<b>Unit III: MENU PROBLEM</b> .....	73
<b>Text 1:</b> Menus .....	73
<b>Text 2:</b> Menu Planning .....	80
<b>Text 3:</b> Some Basic Knowledge of Nutrition .....	87
<b>Newspaper Reports:</b> Designing Profitable Menus .....	95
<b>Unit IV: FRONT-OF-THE-HOUSE</b> .....	105
<b>Text 1:</b> Dining Areas .....	105
<b>Text 2:</b> Styles of Table Service .....	113
<b>Text 3:</b> Today's Plate Service and American Style .....	119
<b>Newspaper Reports:</b> Silver Platters and Rechauds .....	128
<b>Unit V: BACK-OF-THE-HOUSE</b> .....	139
<b>Text 1:</b> The Kitchen .....	139
<b>Text 2:</b> Working Areas and Equipment .....	146
<b>Text 3:</b> Sanitation and Safety .....	153
<b>Newspaper Reports:</b> Acquiring Kitchen Equipment for Your Restaurant .....	163
<b>Unit VI: PURCHASING, RECEIVING AND STORAGE</b> .....	173
<b>Text 1:</b> Purchasing .....	173
<b>Text 2:</b> Receiving .....	180
	363

<b>Text 3:</b> Storage .....	187
<b>Newspaper Reports:</b> The Easiest Way to Cut Your Food Cost 10% ...	196
<b>Unit VII: THE FIELD OF ACCOUNTING .....</b>	<b>205</b>
<b>Text 1:</b> Cost Control .....	205
<b>Text 2:</b> Food and Labor Costs .....	212
<b>Text 3:</b> Financial Records .....	217
<b>Newspaper Reports:</b> Prime Costs Controls .....	232
<b>Unit VIII: SOME ASPECTS OF BEVERAGE SERVICE .....</b>	<b>240</b>
<b>Text 1:</b> Beverage Service .....	240
<b>Text 2:</b> Alcoholic Beverages .....	249
<b>Text 3:</b> Special Features of Beverage Service .....	258
<b>Newspaper Reports:</b> How to Start a Bar/Tavern .....	268
<b>Unit IX: CATERING BUSINESS .....</b>	<b>279</b>
<b>Text 1:</b> Catering .....	279
<b>Text 2:</b> Hotel Catering Foodservices .....	286
<b>Text 3:</b> Catering Policies for Private Events .....	293
<b>Newspaper Reports:</b> How Catering Works .....	303
<b>Conclusion:</b> Help Wanted: Restaurant Manager, Leader, Psychologist, Referee, Food and Wine Connoisseur, and Chef .....	309
<b>Glossary .....</b>	<b>312</b>
<b>Grammar Review .....</b>	<b>344</b>
<b>Bibliography .....</b>	<b>362</b>