

Виробнича практика у ресторані

«СТАРГОРОД»



Розпочалась виробнича у ресторані "Старгород" під керівництвом заступника директора Кулаги Євгена, відповідно до укладених угод між рестораном та університетом ЛДУФК, практика студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: магістратури денної форми Моргуненко Аліни, Ухнят Дмитра та 2 курсу навчання Савчук Олександра, Федунь Богданни, Шумило Марії, та Лиходій Валентини.



«Старгород» – унікальна чеська пивоварня з рестораном у Львові. Цей заклад має неповторну історію та тематичне меню, цікавий дизайн та особливу локацію розташування, специфіку обслуговування і розважальну програму. Сучасні тенденції гарантування якості та безпечності харчових продуктів орієнтовані на розроблення стандартизованих протоколів організації виробництва продукції Програма практики передбачає набуття студентами практичних навичок безпосередньо у "Старгороді".



Тільки «Старгород» варить справжнє чеське пиво за класичною технологією з роздільним бродінням і доброджування, без фільтрування та пастеризації пива, не використовуючи проміжної тари, отже пиво безпосередньо потрапляє з пивоварні у бар у ваші келихи на найліпшому європейському обладнанні.



Уже 13 років мережа пивоварень «Старгород» варить 3 класичних сорти пива: «Десятка», «Лагер», «Чорне» та особливий сорт – «Пшеничне». Усі сорти пива варять виключно з чеських інгредієнтів із використанням саазького солоду і чеських дріжджів. Протягом усього існування мережі не змінилися традиції пивоваріння та постачальники сировини з Чехії.

Студенти будуть відпрацьовувати організацію та техніку ресторанного обслуговування, розробляти та приймати ефективні рішення з питань розвитку ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу, це буде доброю основою для якісної підготовки ерудованих й компетентних, з креативним мисленням, професіоналів з готельно-ресторанної справи!!!