



***Виды заведений
общественного питания.***

**Types of institutions of public
catering**

Ресторан.

Ресторан стоит на самой высокой ступени системы общественного питания. **Ресторан** – это место элитного отдыха и изысканного питания. Здесь обязательны прекрасная сервировка стола, столовые приборы, салфетки, цветы, качественное обслуживание, разнообразное и оригинальное меню с фирменными блюдами.

- **A restaurant.**

The restaurant is on the highest step of the system of public catering. The restaurant is a place of elite rest and refined meals. Here mandatory fine tableware, Cutlery, napkins, flowers, service of high quality, diverse and original menu with signature dishes



Бистро.

- Типичное **бистро** представляет собой что-то среднее между маленьким недорогим рестораном и кафе. Словом бистро называется заведение, в котором посетитель может хорошо подкрепиться, не рассчитывая при этом на особую изысканность блюд и разнообразие меню. Здесь предлагают недорогие быстро приготовленные блюда. Из напитков в бистро делается акцент на безалкогольные напитки: чай, кофе, соки, минеральная вода, молочные коктейли.
- Typical bistro represents something average between a small affordable restaurants and cafes. The word bistro is the institution in which the visitor can be well supported, not expecting a special exquisite dishes and variety of menu. Here offer inexpensive quick meals. From drinks the bistro is an emphasis on soft drinks: tea, coffee, juices, mineral water, milk cocktails.



Кофейня. Coffee House

- **Кофейня** – это одна из разновидностей бистро. Обычно это не очень большое по площади помещение, обустроенное так, чтобы создавать уют и непринужденную обстановку. Основным отличием кофеен от других заведений является широкий выбор кофе. Люди с удовольствием приходят в кофейню, чтобы выпить любимый напиток, попасть в уютную атмосферу, пообщаться с друзьями. Веская причина популярности «кофейного» бизнеса – небольшие вложения в оборудование.
- A coffee shop is one of the varieties of the bistro. This is usually not a very big area of space, designed to create a comfortable and relaxed setting.
- The main difference between coffee shops from other institutions is the wide range of coffee. People love to come to the coffee shop to get a drink in a cosy atmosphere, hang out with friends.
- Good reason for the popularity of "coffee" business is a small investment in equipment



Таверна.

- Таверны, как правило, отличаются своим оригинальным дизайном. Будучи заведениями старинными или стилизованными под старину, они легко узнаваемы среди множества современных баров, закусочных, ресторанов, кафе, пивных и так далее. На стенах обычно висят предметы старинной утвари, оружие, старые фотографии и обязательно фото с автографами знаменитых тореадоров, некогда посетивших это заведение

Taverns

Taverns, as a rule, are distinguished by their original design. As institutions of old or stylized antique, they are easily recognizable among the numerous modern bars, snack bars, restaurants, cafes, pubs and so on. On the walls hang usually antique utensils, weapons, old photographs and photo with autographs of famous bullfighters, once visited this place



Кафе.

Одним из самых распространенных заведений общественного питания является кафе.

В настоящее время словом кафе именуются заведения самого разного уровня. Цены на блюда в кафе не велики, что достигается, прежде всего, за счет ассортимента предлагаемых блюд: это либо традиционная национальная кухня, либо полуфабрикаты быстрого приготовления, а также недорогие напитки и закуски.

• Café.

- One of the most common catering is the cafe.
- Now the word Café called institutions of different levels. Prices of meals in the Cafe are not great which is achieved primarily through the assortment of dishes offered: it's either a traditional cuisine or fast food, convenience food and cheap drinks and snacks.



Пиццери

Пиццерия – это заведение общественного питания, которое обязательно имеет свою кухню, так как здесь всегда есть свежая пицца, которая делается быстро и качественно.

Как и любое заведение общественного питания, пиццерия обязательно должна быть оборудована мощным холодильным оборудованием.

Pizzeria

- Pizzeria is an institution of public catering, which necessarily has its own kitchen, there is always a fresh pizza, which is done quickly and efficiently.
- Like any institution of public catering, pizza must be equipped with a powerful refrigeration equipment.



Шашлычн

Шашлычная — распространенный вид специализированного предприятия. В меню шашлычной не менее трех-четырех наименований шашлыков с разными гарнирами и соусами, а также люля-кебаб, чахохбили, цыплята-табака, из первых блюд — харчо и другие национальные блюда, пользующиеся большим спросом у посетителей.

Соответственно характеру заведения в нем должно быть оборудование для приготовления этих блюд.

Kebab house

- Kebab house is a common type of specialized enterprises. Barbecue menu, at least three or four kinds of kebabs with different side dishes and sauces, as well as a kebab, chakhokhbili, chicken tabaka, from starters, kharcho and other national dishes, which are very popular among visitors.
- Accordingly, the nature of institutions should be equipment for preparation of these dishes.



Блинная

- Как очевидно из названия, основным продуктом, предлагаемым в блинной, являются блины и блинчики. Разница между блинами и блинчиками состоит в способе приготовления теста. Для приготовления блинов нужен горячий цех с качественно выполненной вентиляцией. В этом цехе располагается специализированное оборудование для приготовления блинов.

Pancake

Pancake as it is obvious from the title, the main product offered in the pancake, crepes and pancakes are. The difference between pancakes and crepes is the way in which the cooking test. for making pancakes need a hot shop with quality work. This shop is specialized equipment for making pancakes.



Бар

- Акцент в барах делается на алкогольные напитки. Существует несколько разновидностей баров. Один из самых распространенных – пивной бар. В таком баре к бармену (его называют сомелье) предъявляются особые требования: он должен прекрасно разбираться в винах и уметь правильно подобрать вино для клиента.

Bar

Accent bars placed on alcoholic beverages. There are several varieties of bars. One of the most common is the beer bar. In this bar to the bartender (it is called the sommelier) are particularly demanding: he must perfectly understand the wines and to be able to find the right wine for the customer.



• *Траттории.*

- **Траттории** – это ресторанчики, предлагающие множество блюд традиционной и популярной итальянской кухни. Очень часто в них предлагается широкий выбор вина. Обслуживание – дружелюбное, атмосфера – неформальная и непринужденная.

Trattoria

Trattoria is a small restaurants offering a variety of traditional and popular Italian cuisine. Very often they offers a wide selection of wines. Service is friendly, the atmosphere is informal and relaxed.



• Кафетерии

- Кафе-мороженое, гриль-бары, суши-бары, барбекю все они относятся к кафетериям и имеют специализированное оборудование и меню. Здесь принято использовать самообслуживание с прилавков, на которых располагаются изделия с ценами. Для обеспечения самообслуживания линию с блюдами располагают таким образом, чтобы к ней было удобно подойти обслуживающему персоналу и посетителям, а само расположение является заметной характеристикой дизайна.

Cafeteria

Ice-cream parlour, Grill bars, sushi bars, BBQ, they all belong to kafeteriâm and have the specialized equipment and menus. Here use self-service stalls, which are products with prices. For the self-service line with feature so that it was convenient to approach to it support personnel and visitors, and the location is a notable feature of the design.



• Паб

- Паб берет на себя 40% от регулярного посещения клиентами вечером, по сравнению с 15% во время ланча. Посещение пабов мужчинами обычно в 2 – 2,5 раза больше, чем женщинами, с высоким процентом клиентов более молодых групп. Кроме того, наполняемость пабов неоднородна по времени: пиковые продажи приходятся после 21-00, особенно с пятницы по воскресенье.

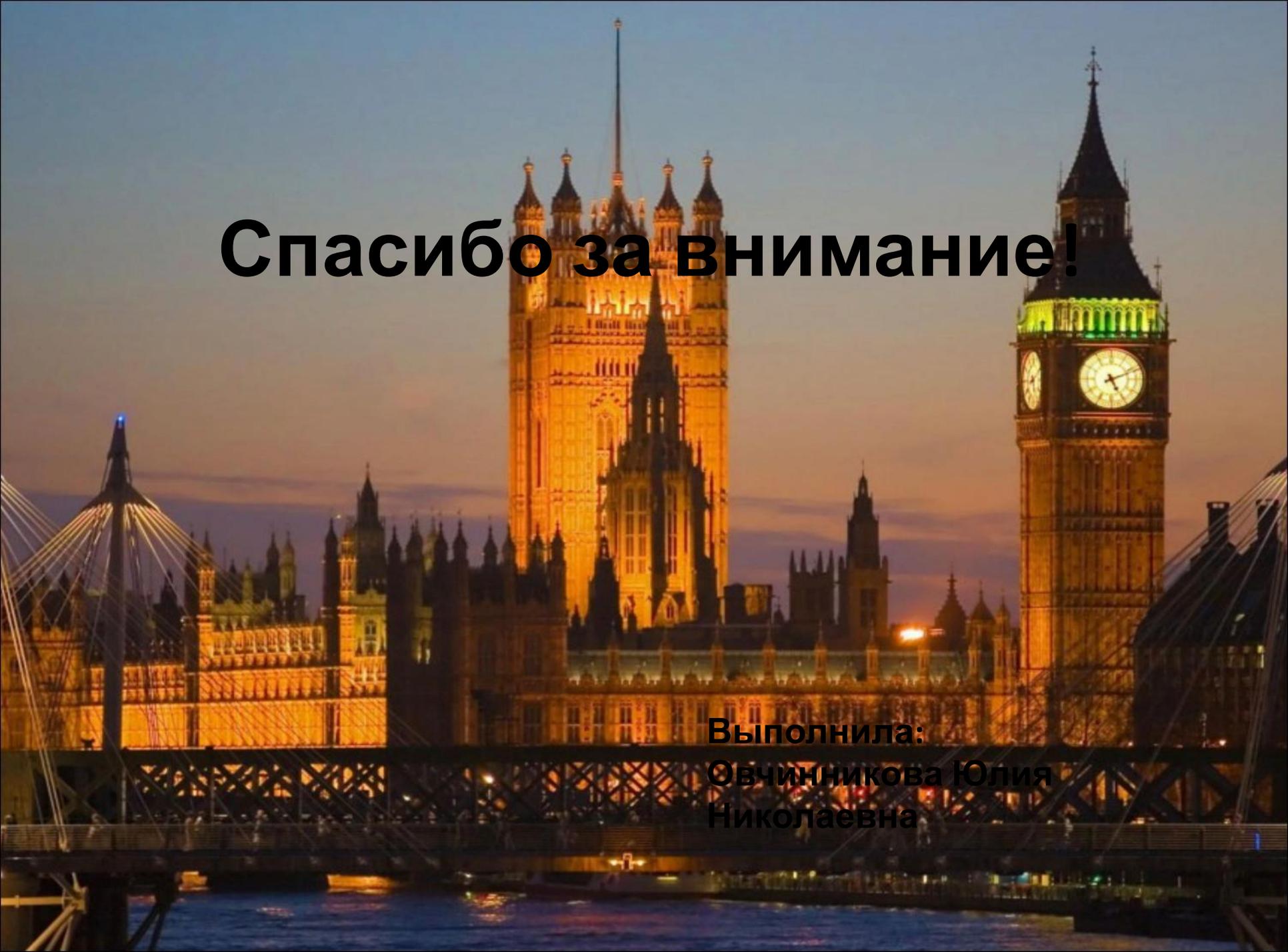
Основой декора пабов викторианский или эдуардовский стили: тёмные теплые тона, хорошее освещение и изысканное стекло. Индивидуальность паба усиливается настенными вешалками, орнаментом и персональными чертами, введенными для создания благоприятной атмосферы.

Pub

The pub takes 40% of the regular visit customers in the evening, compared to 15% for lunch. Visit pubs men typically in 2-2.5 times more than women, with a high percentage of clients of younger groups. In addition, the filling of the pubs is non-uniform on time: peak sales fall after 21-0000, especially from Friday to Sunday.

The Victorian pubs or èduardovskij decor styles: dark warm tone, good lighting and a glass. Individuality is the pub wall hangers, ornament and personalized features introduced to create a conducive atmosphere.





Спасибо за внимание!

**Выполнила:
Овчинникова Юлия
Николаевна**