

Проект на тему: «Классификация и характеристика услуг питания ресторана, бара, кафе, столовой и закусочной»

Дисциплина: Технология
обслуживания

Проверяющий: Сейтжапарова А.Р.

Приготовили: Забакова М. Нагай Е.
ФММК, СКС 206 гр.

Цель проекта: Изучить
классификацию и
характеристику услуг питания
ресторана, бара, кафе, столовой и
закусочной.

При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- техническую оснащенность;
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;
- качество обслуживания;
- номенклатуру предоставляемых услуг.

Основные типы предприятий общественного питания:

- Рестораны
- Бары
- Кафе
- Столовые
- Закусочные

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.



- Рестораны по уровню обслужи
- Люкс класс
- Высший класс
- 1-й класс



- ✓ Гармоничные, комфортные, с широким выбором услуг и ассортиментом заказных и фирменных блюд;
- ✓ Не менее 20% фирменных блюд;
- ✓ Применяется обычная вывеска, могут отсутствовать изысканные декоративные элементы;
- ✓ Допускается отсутствие танцплощадки и эстрады;
- ✓ Наличие двух-, трех- и шестиместных столов;
- ✓ Приборы из нержавеющей стали, столовая посуда полуфарфоровая, из керамики и дерева;
- ✓ Скатерти белые или цветные, салфетки полотняные, при отпуске комплексных обедов могут использоваться бумажные салфетки.

- ✓ Оригинальный интерьер;
- ✓ не менее 50% фирменных блюд;
- ✓ Световая реклама с элементами художественного оформления;
- ✓ Обязательно наличие эстрады и танцплощадки, отдельного банкетного зала и кабинок, наличие системы кондиционирования;
- ✓ Посуда, приборы и столовое белье допускаются без фирменных знаков, но обязательна смена столового белья после каждого обслуживания;
- ✓ Наличие печатной рекламной продукции;
- ✓ Возможно выполнение особых пожеланий потребителей по изготовлению блюд на виду;

- ✓ Удачное расположение (центр города, заповедные зоны);
- ✓ Не менее 80% фирменных блюд;
- ✓ Применяется фирменная посуда (фарфор) с товарным знаком, столовое белье, скатерти, салфетки и т.д. Смена после каждого потребителя;
- ✓ Мебель заказывается по индивидуальным дизайнерским проектам;
- ✓ Индивидуальный интерьер, наличие гобеленов и картин известных художников
- ✓ должен иметь печатную рекламу: буклеты, карточки, приглашительные билеты;
- ✓ Обслуживание официантами не менее 4 и 5 разрядов, форменная одежда с

Бар- предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.





Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказанные блюда, изделия и напитки.



Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.



Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.



Спасибо за
внимание!