



Індивідуальна робота на тему: «Десертне кафе»

Підготувала

Студентка ФРГТБ, 2-7

Лихота Марина



Крендель

кафе-кондитерская

**Кафе "Крендель":
смачно поїсти- весело
посидіти!**

- У кафе застосовується метод самообслуговування. У кафе на 40 місць готуються і реалізуються для споживання гарячі і холодні страви, кулінарні вироби нескладного приготування, холодні і гарячі напої, а найголовніше великий вибір борошняних кондитерських виробів. У кафе відвідувачі самі набирають страви на підноси на роздавальній лінії. Оплата відпущеної продукції здійснюється на касі, яка знаходиться в кінці роздавальної лінії. У залі десять столів розрахованих по 4 посадковим місцям. Кафе призначено для відпочинку відвідувачів, тому велике значення має тут оформлення торгового залу декоративними елементами, освітлення, кольорове рішення. Стіни мають пастельні тони, меблі світлих відтінків, на стінах картини. Мікроклімат підтримується системою припливно-витяжної вентиляції. Меблі застосовуються стандартної полегшеної конструкції, столи мають поліефирне покриття. У їдальні посуд застосовується: металева із нержавіючої сталі, полуфарфорова фаянсова, сортова скляна. Час роботи кафе з 8 00 - 20 00
-



Схема розміщення меблів

- Спеціально розроблена одяг для офіціантів, це як зручність співробітників, так і спосіб виділити свій заклад відпочинку, серед численної кількості інших подібних за специфікою діяльності. Естетична сторона для сприйняття клієнтом закладу та його персоналу, має дуже важливу роль в ухваленні рішення клієнтом, подальшого відвідування даного закладу. Для максимального залучення і збереження постійних клієнтів, офіціант повинен виглядати чисто й охайно, а також одяг повинен мати певні зручності для самого співробітника. Таким чином, дизайн та функціональна сторона одягу, повинні бути добре опрацьовані відразу, щоб уникнути подальших змін які можуть спричинити за собою втрати клієнтів. І це дійсно так впливає на кількість відвідувачів.

Одяг для офіціантів



У цьому кафе надаватимуться такі послуги:

- прийом замовлень на виготовлення напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів;
- виклик таксі;
- бронювання столів;
- замовлення квітів.

Додаткові послуги

- Самбук абрикосовий



Фірмові страви



- Желе з лимону, апельсина та мандарина
-



- Бісквітний торт суфле
-

- Молочний прохолодний напій з соком ягідним



- Крюшон полуничний

