

# Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарда клиенттерге қызмет көрсету техникасы мен технологиясы

Дайындаған: Жетпісбаева  
Ә.  
Жумагазин А  
Жұбатов Н

Общественное питание, *сокр.:* общепит — отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.



В состав отрасли общественного питания входят:

- **Предприятия общественного питания**
- **Заготовочные предприятия, или цехи общественного питания**
- **Догоготовочные предприятия**



**Предприятие общественного питания** — общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения.

**Ресторан** — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Отличается повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха посетителей. По ассортименту реализуемой продукции рестораны могут специализироваться как: рыбные, пивные, с национальной кухней и т. д.

**Бар** — отличается ограниченным ассортиментом продукции: алкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия. Рабочие помещения баров не предусматривают приготовление блюд, а также мытьё жирной посуды. Способ реализации — через барную стойку. По ассортименту бары подразделяются на: молочные, пивные, винные, коктейль-бары, гриль-бары и т. п. По специфике дополнительного сервиса — видеобар, варьете-бар, стриптиз-бар и др. По времени функционирования также различают дневные и ночные бары.

**Кафе** — предприятие по организации питания и отдыха посетителей с ограниченным по сравнению с ресторанным ассортиментом продукции. По ассортименту реализуемой продукции подразделяются на: кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная; по контингенту — на молодёжное, детское и др.

**Столовая** — общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию. По ассортименту реализуемых блюд столовые разделяются на общего типа и диетическую. Диетическая столовая специализируется на приготовлении и реализации диетических блюд.

**Столовая-раздаточная** — предприятие питания, реализующее привозимую готовую кулинарную продукцию.

**Закусочная** — предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на предприятия общего типа и специализированные: пельменную, сосисочную, блинную, пирожковую, пончиковую, чебуречную, шашлычную, чайную, рюмочная, пышечная и пр.; по типу реализации — закусочная, быстро, кафетерий и т. д.

**Пиццерия** — разновидность современного предприятия питания, которое может объединять в себе как формат кафе, так и ресторана. Пиццерии в формате ресторана нередко называют тракториями, за расширенное меню и более высокую торговую наценку по сравнению с пиццериями, работающими по формату кафе. В любом случае в меню обоих форматов должен быть широкий выбор пиццы

**Магазин кулинарии** — предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии.



Рестора́н (от лат. *restauro*, восстановить, крепить) — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.



Владелец ресторанного бизнеса называется *ресторатором*; оба слова произошли от французского глагола *restaurer* (восстанавливать, укреплять, кормить). Следует отметить, что *restaurant* в американском английском — любое предприятие общепита вообще, а не только ресторан в привычном смысле.

Пицца (итал. *pizza* от итал. *piz zicare* — быть острым) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепёшки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом пиццы (как правило, моцарелла). Одно из самых популярных блюд в мире, в т.ч. как в домашней кухне, так и особенно в ресторанах, кафе и фастфуде.



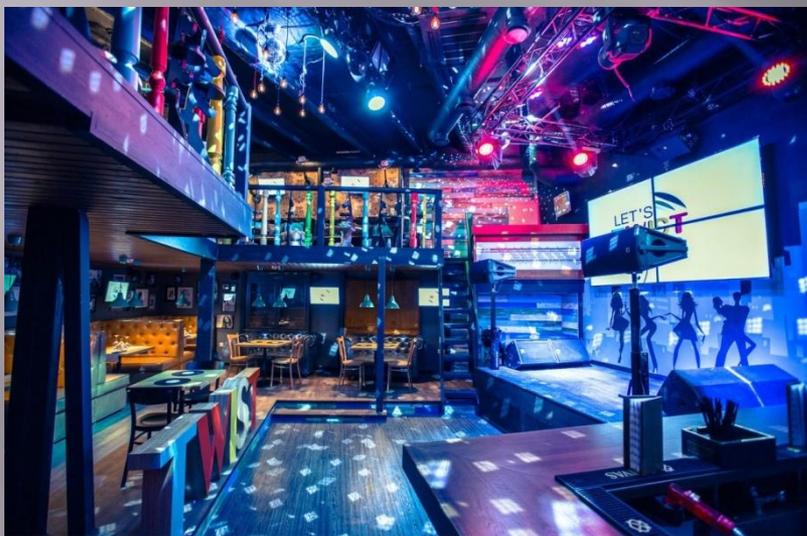


Столовая – разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

По ассортименту реализуемых блюд столовые разделяются на: общего типа; диетическую; По обслуживаемому контингенту подразделяются на : Школьные Студенческие Воинские (в военных частях) Промышленные (при предприятиях и учреждениях) Общественные



**Бар** (англ. *bar*) — питейное заведение, в котором продаются алкогольные напитки для их незамедлительного употребления; в некоторых барах с напитками подаётся еда. Посетителей бара обслуживает бармен, находящийся за барной стойкой. Бар может являться частью ресторана; «бары», являющиеся частью гостиницы, также известны под наименованиями «лонг барс» (англ. *long bars*) или «хотел лаунджес» (англ. *hotel lounges*).



## По типу еды

гриль-бар;

десерт-бар;

пицца-бар;

салат-бар;

суши-бар;

фруктовый бар.

## По типу напитка

безалкогольный бар — бар, продающий безалкогольные напитки и лёгкие закуски;  
винный бар;

коктейль-бар;

кофейный бар (кофейня) — бар, где подают напитки и десертные блюда, в основном кофе, также торты, мороженое, чай (чёрный и зелёный), соки, а также газированные и алкогольные напитки

молочный бар — бар, основу меню которого составляют блюда домашней кухни: блюда из молока, яиц (омлеты), различные каши и выпечка;

Пивной бар или паб-бар (от англ. *Pub* — сокращение от *Public house*, буквально «публичный дом» в значении места сбора населения) — той же концепции, что и таб-бар, но с более широким ассортиментом продукции и более высокими ценами; обслуживают только официанты; обычно такие бары делятся по интересам.

**Кейтеринг** (англиц. *catering*; от *cater* «поставлять провизию») — отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

Существует несколько видов кейтеринга:

Фуршет

Шведский стол

Кофе-брейк

Коктейль

Пикник или барбекю

Банкет

Доставка обедов

Гала-ужин



**Назарларыңызға рахмет!!!**