

Предприятия
общественного
питания.

Профессии повар,
кондитер

Урок №2



Цель:

- Закрепить знания о предприятиях общественного питания;
Познакомиться с профессиями повар, кондитер, бармен, официант



Предприятия общественного питания:

- рестораны
- бары
- столовые
- кафе
- закусочные



Реклама ПОП



Реклама - это оплаченная коммуникация, осуществляемая спонсором и использующая средства массовой информации с целью склонить (к чему-то) или повлиять (как-то) на аудиторию.



Типы рекламы

- Реклама торговой марки
- Торгово-розничная реклама
- Политическая реклама
- Реклама в справочниках
- Реклама с непосредственным откликом
- Деловая реклама
- Социальная реклама
- Интерактивная реклама



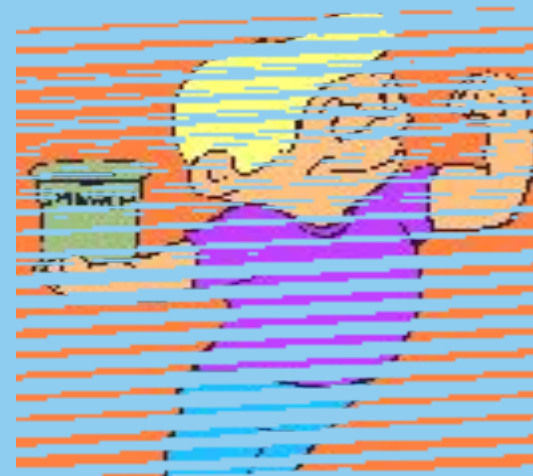
Роли рекламы:

- маркетинговая;
коммуникационная,
экономическая;
социальная.



Функции рекламы

- Информирование о марке или товаре.
- Побуждение к действию.
- Напоминание и подкрепление.



Пять участников мира рекламы

- рекламодатели;
рекламные агентства;
средства информации;
посредники;
аудитория.



Вывод:

- Реклама — способствует формированию имиджа, узнаваемости и привлечению посетителей, покупателей.
- Реклама внедряет в сознание людей рекламный образ, который в дальнейшем становится стереотипом, через который легче воздействовать на потребителей.

Профессии ПОП

- Повар
- Кондитер
- Бармен
- Официант



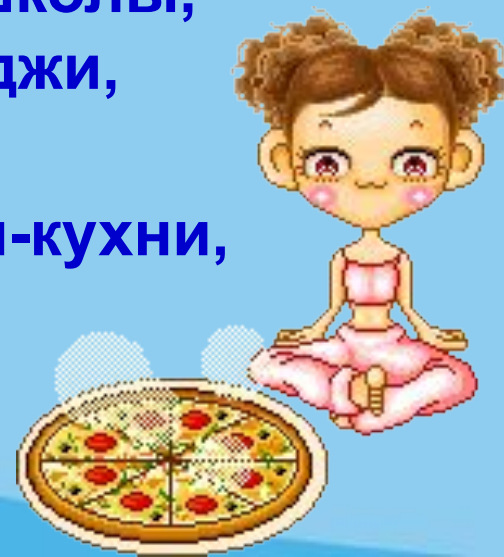
Повар

- *прием сырья и его переработка*
- *подготовка полуфабрикатов;*
- *приготовление холодных закусок;*
- *приготовление горячих блюд;*
- *приготовление мучной выпечки;*
- *оформление блюд перед подачей их на стол;*
- *приготовление и оформление блюд по заказам;*
- *разработка новых технологий приготовления пищи, обработки сырья, приготовления блюд и кулинарных изделий.*



Области применения профессиональных знаний:

- предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные);
- медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря);
- образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы, училища);
- фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов;
- магазины-кулинарии.



Шеф-повар



- Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства. Составляет график выхода поваров на работу



- **Профессия официанта, бармена, стюарда, сомелье -(специалист по винам) — это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действием.**

Обязанности официанта:



- сервировка стола в соответствии с установленными стандартами;
- контроль над состоянием и комплектностью приборов, посуды, скатертей и салфеток на закрепленных за официантом столах;
- • изучение меню, знание основных и сезонных блюд и напитков, предлагаемых гостям;
- • консультирование гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, оказание помощи при составлении заказа;
- • прием заказов от клиентов ресторана;
- • подача блюд и напитков согласно установленным правилам обслуживания;
- • принятие мер в рамках своей компетенции по разрешению проблем, возникших у клиента;
- • создание в заведении атмосферы гостеприимства (отношение к гостям, манера поведения, внешний вид);
- • осуществление руководства помощником официанта;
- • предоставление счета клиенту;
- • получение платы по счетам.

Метрдотель

- Метрдотель руководит всей работой, связанной с сервисом обслуживания посетителей в зале ресторана.



Бармен



- Бармен (букв. «человек с барной стойкой») — это специально обученный сотрудник бара, занимающийся приготовлением различных напитков и коктейлей

Где готовят кадры для ПОП:

- начальное профессиональное образование и профессиональные курсы;
- институты, академии и университеты общественного питания



Практическое задание:

- 1. Выбрать одну из специальностей ПОП.
- 2. Продумать область применения знаний, умений и навыков выбранной специальности.
- 3. Создать рекламу для данной профессии.



Вывод:



- **Что эти профессии важны и необходимы. Есть такие успешные люди, после встречи, с которыми хочется быть еще лучше. Повар - самая вкусная профессия!**

Домашнее задание:

- 1. Сделать рекламу ПОП
- 2. Доделать практическую работу





Спасибо!