

РЕСТОРАНЫ

Обязательные требования, элементы декорирования интерьера, уровень квалификации.

- Обязательные требования

Оригинальные, изысканные, заказные и фирменные блюда, десерты и напитки собственного производства, блюда национальных (этнических) кухонь с учетом концепции и специализации предприятия.

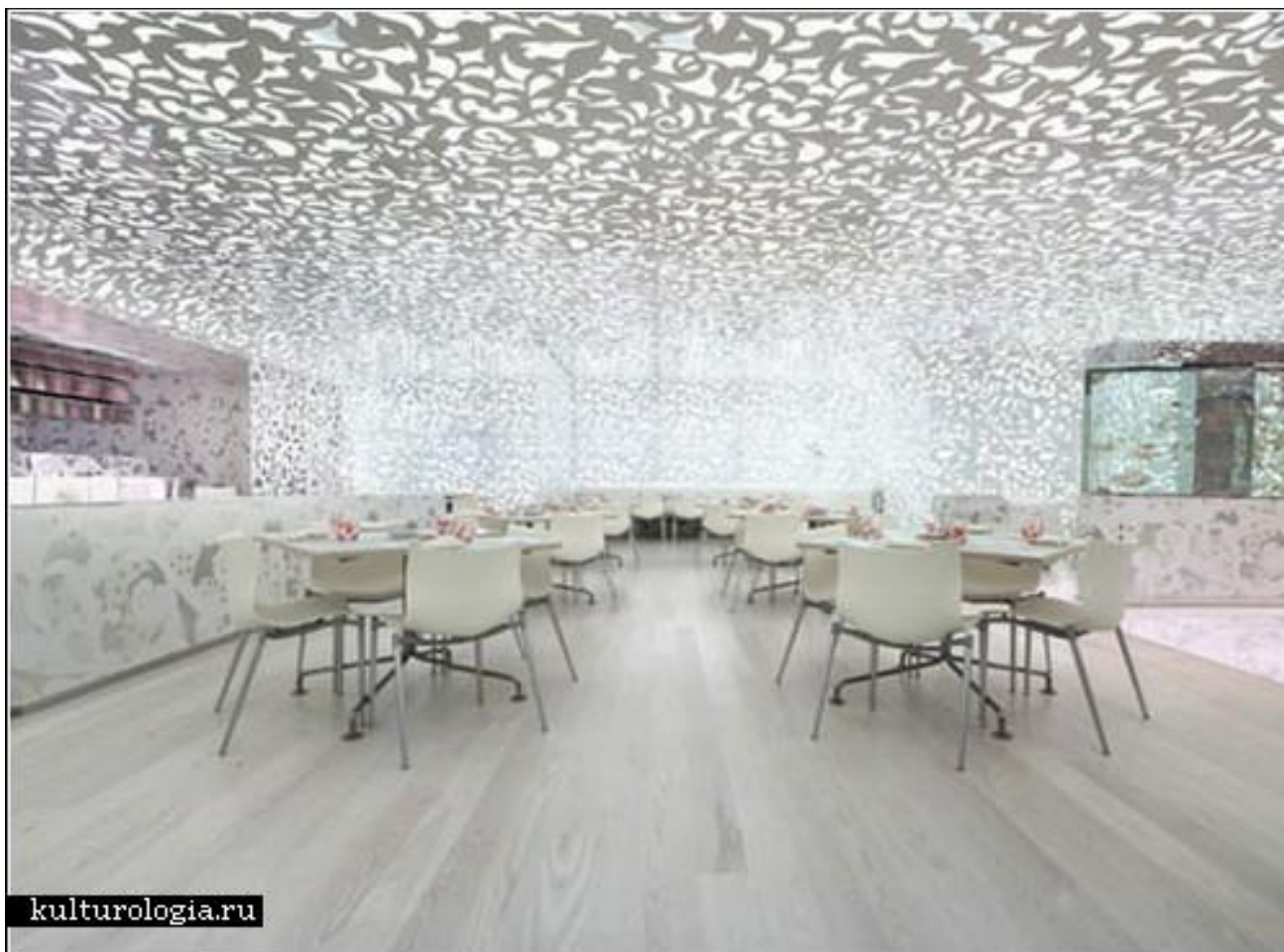
Широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.

Сопутствующие товары: табачные изделия, фирменные сувениры, печатная продукция

- Элементы декорирования интерьера

Дизайн предприятия питания — это нечто уникальное и неповторимое, создающее особую атмосферу уюта для общения, непринужденного разговора и приятного времяпровождения

Дизайн предприятия питания — это нечто уникальное и неповторимое, создающее особую атмосферу уюта для общения, непринужденного разговора и приятного времяпровождения.



Если вдруг судьба забросит вас в Лас-Вегас, наряду с обязательным набором достопримечательностей обязательно посетите китайский ресторан Beijing Noodle No. 9. Не ради каких-то особых гастрономических изысков, а ради причудливого и изящного интерьера. Хотя кто знает, может быть, там и готовят потрясающе.

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА РЕСТОРАНА ЗАВОЕВАЛ НАГРАДУ THE GREAT INDOORS AWARDS – НИДЕРЛАНДСКОГО КОНКУРСА ИНТЕРЬЕРОВ. BEIJING NOODLE NO. 9 СТАЛ ЛУЧШИМ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ИНТЕРЬЕР МЕСТА ОТДЫХА И ПРОВЕДЕНИЯ ДОСУГА».



kulturologia.ru





ОБЫЧНО ПРОСТРАНСТВО ПОМЕЩЕНИЯ СОСТОИТ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ВНУТРЕННИХ ЭЛЕМЕНТОВ, МАТЕРИАЛОВ, ФОНОВ. В ДАННОМ ПРОЕКТЕ КОЛИЧЕСТВО ЭЛЕМЕНТОВ ДЕКОРА СВЕДЕНО К МИНИМУМУ: ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ОДИН-ЕДИНСТВЕННЫЙ ФОН – РАСТИТЕЛЬНЫЕ УЗОРЫ, ВЫПОЛНЕННЫЕ ИЗ СТАЛИ И ОКРАШЕННЫЕ В БЕЛЫЙ ЦВЕТ. ЗА СЧЕТ ЭТОГО, ПО УВЕРЕНИЮ ДИЗАЙНЕРОВ, ДОСТИГАЕТСЯ УМИРОТВОРЕННАЯ АТМОСФЕРА В САМОМ СЕРДЦЕ ЛАС-ВЕГАСА.

За счет продуманной подсветки, тени от узорчатых стен и потолков падают на столики и пол и таким образом создают целостность интерьера и довершают общее впечатление.



ATOR RESTAURANT – 52 КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ КРЕАТИВНОГО ПРОСТРАНСТВА НОВОГО РЕСТОРАНА, СОЗДАННОГО В ТЕГЕРАНЕ (ИРАН) ПО ПРОЕКТУ ИРАНСКОЙ АРХИТЕКТУРНОЙ СТУДИИ EXPOSE ARCHITECTURE. ПОЧТИ ВСЕ ПРЕДМЕТЫ ОБСТАНОВКИ ЗАВЕДЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ МЕБЕЛЬ И ДЕКОР, СДЕЛАНЫ ИЗ САМЫХ ПРОСТЫХ СОСНОВЫХ ДОСОК, ЧТО НЕ ПОМЕШАЛО ФОРМИРОВАНИЮ КОМФОРТА И УНИКАЛЬНОГО ХАРАКТЕРА ИНТЕРЬЕРА.



КОНТРАСТНЫЙ ТЕМНЫЙ КОНТЕКСТ ПОДЧЕРКИВАЕТ ПРОСТУЮ ВЫРАЗИТЕЛЬНУЮ ЭСТЕТИКУ НАТУРАЛЬНЫХ, НИЧЕМ НЕ ПРИУКРАШЕННЫХ ДОСОК, А СИСТЕМА ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ РАЗВИВАЕТ ТЕМУ ПРЯМОЛИНЕЙНОСТИ И ПРОСТОТЫ ДЕРЕВЯННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ, ЕДИНСТВЕННЫМ УКРАШЕНИЕМ КОТОРЫХ СТАЛИ ИХ ПРИРОДНЫЕ ЦВЕТ И ФАКТУРА.





ԵՄՄԸ

СЮРРЕАЛИСТИЧЕСКИЙ ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА L'OPERA RESTAURANT В ПАРИЖЕ



ЛЕТОМ ТЕКУЩЕГО ГОДА БЫЛА ЗАВЕРШЕНА РАБОТА НАД ВПЕЧАТЛЯЮЩИМ ИНТЕРЬЕРОМ РЕСТОРАНА L'OPERA RESTAURANT, РАСПОЛОЖЕННОГО В ПАРИЖЕ (ФРАНЦИЯ). ПРОЕКТ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗРАБАТЫВАЛСЯ В ТЕЧЕНИЕ ТРЕХ ЛЕТ, А СТОИМОСТЬ ЕГО РЕАЛИЗАЦИИ СОСТАВИЛА ОКОЛО 6 МИЛЛИОНОВ ЕВРО.



СЮРРЕАЛИСТИЧНАЯ ЭКЛЕКТИКА
ОБСТАНОВКИ ЗАВЕДЕНИЯ
ОБУСЛОВЛЕНА ЕГО МЕСТОМ
РАСПОЛОЖЕНИЯ – СТАРИННОЕ
КУЛЬТОВОЕ ЗДАНИЕ ОПЕРЫ
L'OPERA GARNIER, ПОСТРОЕННОЕ
В 1875 ГОДУ НА ПЛОЩАДИ ОПЕРЫ,
ВО 2-ОМ ОКРУГЕ ПАРИЖА, ПО
ПРОЕКТУ ФРАНЦУЗСКОГО
АРХИТЕКТОРА ШАРЛЯ ГАРНЬЕ
(CHARLES GARNIER). СЧИТАЕТСЯ,
ЧТО ИМЕННО ЭТО ЗДАНИЕ В СТИЛЕ
БАРОККО УСТАНОВИЛО НОВЫЙ
ТИП АРХИТЕКТУРЫ ОПЕРНЫХ
ТЕАТРОВ И СТАЛО ОРИЕНТИРОМ
ДЛЯ ИХ СТРОИТЕЛЬСТВА ВО ВСЕМ
МИРЕ, В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ
СЛЕДУЮЩИХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ.



НЕОБЫЧНЫЙ РЕСТОРАН НА ГРАНИЦЕ СТРАНЫ ЧУДЕС И ЗАЗЕРКАЛЯ



ОСНОВНОЙ ЗАЛ НЕОБЫЧНОГО РЕСТОРАНА РАЗДЕЛЕН НА ЧАСТИ ЖИВОЙ ИЗГОРОДЬЮ. КАЖДАЯ ЗОНА ВОСХОДИТ К ОДНОМУ ИЗ ЭПИЗОДОВ ПОВЕСТЕЙ ЛЬЮИСА КЭРРОЛЛА. В ИТОГЕ ИМЕЕМ 200 С ЛИШНИМ КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ ШАХМАТНО-КАРТОЧНОГО ПРОСТРАНСТВА. СКАЗКА, ДА И ТОЛЬКО!



•Уровни квалификации
в целях разработки проектов профессиональных стандартов

1.1. Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов (далее – Уровни квалификации) разработаны в соответствии с пунктом 6 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23

1.2. Уровни квалификации применяются при разработке профессиональных стандартов для описания трудовых функций, требований к образованию и обучению работников. Единые требования к квалификации работников, установленные Уровнями квалификации, могут быть расширены и уточнены с учетом специфики видов профессиональной деятельности.

1.3. Уровни квалификации приведены в главе II и содержат описание следующих показателей: «Полномочия и ответственность», «Характер умений», «Характер знаний»

«Основные пути достижения уровня квалификации».

Уровни квалификации определяют требования к умениям, знаниям, уровню квалификации в зависимости от полномочий и ответственности работника.

Спасибо за внимание