



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ №3)**

***ПМ.06. Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала***

**Раздел: Организация приготовления, подготовка к
реализации, хранения полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Тема 1.4: Ознакомление с информацией об оказываемых
услугах**

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 26.11.2020г.



Услуги, предоставляемые потребителям на предприятиях общественного питания

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления продукции и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции; услуги по организация досуга;
- информационно-консультативные услуги;
- прочие услуги.

Методы обслуживания на ПОП

- Самообслуживание: полное и частичное
- обслуживание персоналом
- комбинированный метод.

По способу расчета с потребителями различают самообслуживание

- с предварительным расчетом
- последующим расчетом
- непосредственным расчетом
- оплатой после приема пищи
- саморасчетом





По форме расчетов за продукцию используют расчеты

- Наличный
- Безналичный

Формы обслуживания

- реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета
- по типу шведского стола,
- отпуск комплексных обедов.
- Фаст-фуд
- по системе кейтеринг



Существуют следующие виды кейтеринга:

- в помещении;
- вне ресторана;
- социальный;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа;
- VIP- кейтеринг.



Виды торговых помещений

- ◎ залы
- ◎ банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов)
- ◎ вестибюли
- ◎ гардеробы
- ◎ мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук
- ◎ курительные комнаты для посетителей
- ◎ аванзал
- ◎ коктейль-холл
- ◎ к вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**



Вестибюль

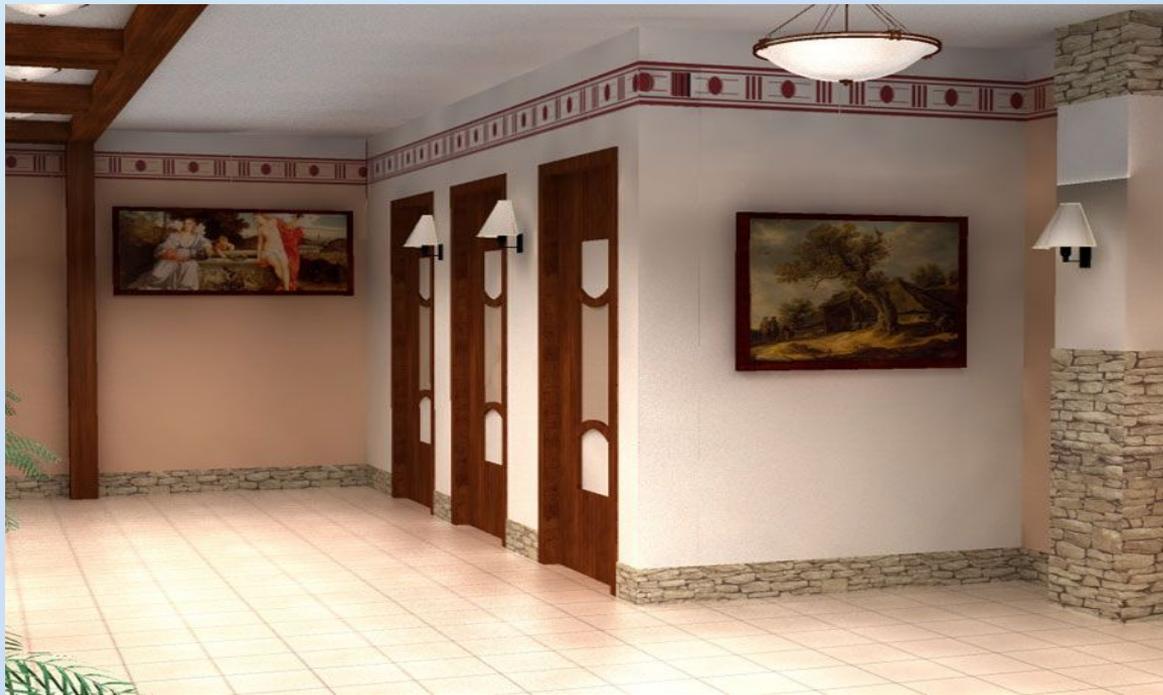


КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3





***Вестибюль* — помещение, в котором начинается обслуживание потребителей**

- мягкая мебель— кресла, полукресла, банкетки, журнальные столики
- телефоны-автоматы, игровые автоматы
- организация продажи газет и журналов, цветов, сувениров
- могут располагаться аптечные киоски, бары, магазины по продаже одежды, обуви, парфюмерии,
- штендер с меню
- информация об услугах, которые предоставляет ресторан.



Гардероб

- секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами
- шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади





**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**





**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**





Туалетные комнаты



- подводка горячей и холодной воды
- электрополотенце
- зеркала
- озонаторы воздуха
- диспенсеры — дозаторы туалетной бумаги, полотенце, салфеток и жидкого мыла
- живые или искусственные цветы
- динамики, позволяющие слышать легкую музыку

Комната для курения

- удобная мягкая мебель
- пепельницы на подставках
- вентиляция

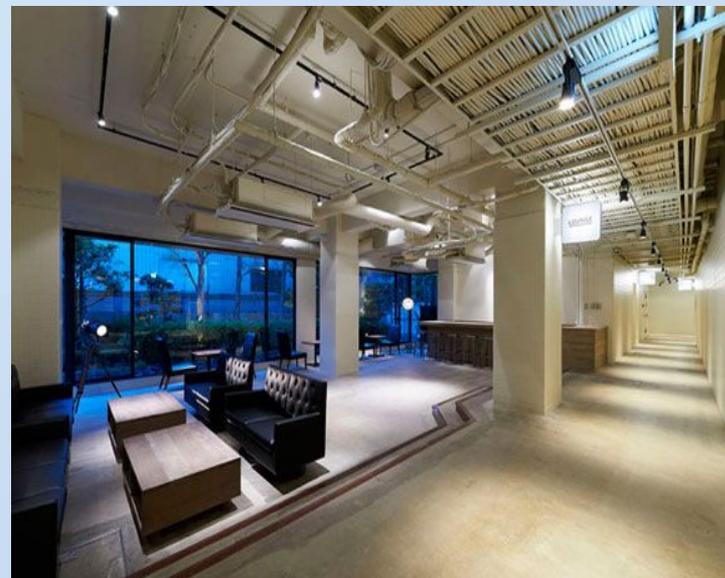


КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3



Аванзал

Аванзал —
помещение для
встречи, ожидания
гостей



- диваны,
- кресла,
- журнальные столики,
- напольные пепельницы,
- аранжировки из цветов.

Торговый зал



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3



Банкетный зал



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3





Торговый и банкетный залы — помещения для обслуживания потребителей.

- Столы
- Кресла
- Диваны

Сервизная — помещение для хранения столовой посуды

- Шкафы
- подвесные полки и стеллажи для хранения посуды, столовых приборов,
- прилавок для выдачи посуды официантам





Моечная столовой посуды. Оснащение:

- посудомоечными машинами,
- моечными ваннами,
- щеточными стаканомойками,
- столами для сортировки и очистки посуды от остатков пищи,
- сушильными шкафами,
- стеллажами и шкафами для хранения чистой посуды,
- бачками с крышками для сбора отходов.



Раздаточная

- раздаточное оборудование
- компьютерный кассовый терминал или кассовые машины





**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**





**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**





Сервис-бары (буфеты)

Помещения:

- подсобное — для хранения товара
- основное — для отпуска продукции

Отпускаемая продукция:

- винно-водочные изделия,
- пиво,
- безалкогольные напитки,
- фрукты,
- кондитерские изделия
- табачные изделия.



Помещение для нарезки хлеба

- Шкаф для хранения хлеба
- Весы
- Стол производственный
- Хлеборезка
- Тостер



Контрольные вопросы

- Услуги, предоставляемые потребителям на предприятиях общественного питания?
- Виды торговых помещений?
- Методы обслуживания на ПОП?