

Тема 1.1 Функции и классификация предприятий общественного питания

Основные типы предприятий общественного питания.



По производству и реализации кулинарной продукции п.о.п. делятся на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

Заготовочные предприятия вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия, которыми снабжают предприятия, непосредственно обслуживающие потребителей (фабрики – заготовочные, фабрики – кухни, комбинаты по выпуску п/ф, кулинарные и кондитерские цехи.



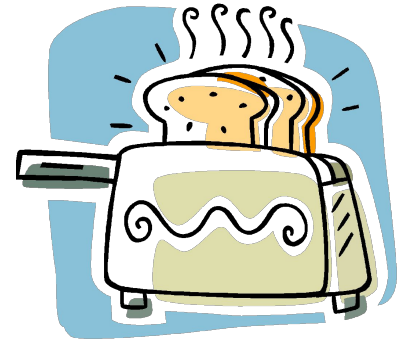
Догоотовочные предприятия не имеют собственного кулинарного производства, т.е. работают на п/ф, которые поставляют

заготовочные п.о.п. и предприятия пищевой промышленности. Готовая продукция реализуется непосредственно в торговых залах, буфетах и т.д.



Признаки деления на типы

- Производственная мощность;
- пропускная способность обеденных залов;
- ассортимент продукции;
- форма обслуживания;
- уровень специализации;
- метод организации производства



Тип предприятия

- Тип предприятия ОП – вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и спектром предоставленных услуг потребителям.
- ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание

Типы предприятий



Ресторан



- **Ресторан** – предприятие с широким ассортиментом **блюд сложного приготовления**, включая заказные и фирменные блюда, вино - водочные, табачные, кондитерские изделия, **повышенный уровень обслуживания** осуществляется официантами, метрдотелями, сомелье, швейцарами, в сочетании с организацией досуга и развлечений

Классификация ресторанов и баров

- В зависимости от места расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд и напитков **рестораны (бары) делятся на классы**
- **Класс п.о.п.** – это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставляемых услуг, уровнем и условиями обслуживания.



Оформление вывески

- Рестораны должны иметь кроме обычной вывески вывеску световую с элементами оформления. Для оформления залов и помещений для потребителей используются изысканные и оригинальные декоративные элементы (светильники, драпировки и др.). В торговом зале в ресторанах классов люкс и высший наличие эстрады и танцплощадки

Классы ресторанов и ба



КЛАСС «ЛЮКС»	Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, выбор услуг, оригинальный ассортимент фирменных и заказных блюд, изделий напитков, коктейлей. Архитектурный замысел интерьера отражается в цветовой гамме, мебели, освещении, посуде, униформе сотрудников и т.д.
КЛАСС «ВЫСШИЙ»	Оригинальный интерьер, условия повышенной комфортности, выбор услуг, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, набор напитков сложного приготовления
КЛАСС «ПЕРВЫЙ»	Присваивается ресторанам и барам с комфортными условиями отдыха, выбором услуг, разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления

Виды ресторанов



ГОРОДСКИЕ	Располагаются в городской зоне, предлагают разнообразные блюда, специализируются в предоставлении обедов, ужинов
ВОКЗАЛЬНЫЕ	Располагаются на железнодорожных, автобусных вокзалах, в аэропорту, имеют разнообразное меню, быструю систему обслуживания, круглосуточный режим работы.
НА ТЕПЛОХОДАХ И ПАРОМАХ	Имеют различную классность в зависимости от класса, которым путешествуют пассажиры, работают в определённые часы, возможно и по методу самообслуживания

РЕСТОРАНЫ



Привокзальный ресторан



Ресторан на теплоходе



ВАГОНЫ-РЕСТОРАНЫ

Должны быть в поездах дальнего следования, обслуживание пассажиров в пути. Вагон-ресторан имеет зал для потребителей, производственные помещения, моечные, и буфет. Скоропортящиеся продукты хранят в охлаждаемых шкафах. Предлагается весь спектр блюд: закуски, 1 и 2 блюда, напитки, кондитерские изделия. Дополнительная услуга: продажа товаров и напитков вразнос. Обслуживание официантами.

РЕСТОРАНЫ ДЛЯ АВТОТУРИСТОВ

Расположены возле шоссе или крупных автостоянок; форма обслуживания прямо в машине официантами, которые подкатывают на роликовых коньках

ВАГОНЫ-РЕСТОРАНЫ



РЕСТОРАН В САМОЛЕТЕ

Не совсем ресторан, подача еды и напитков на месте пассажиров во время полёта; разнообразие блюд зависит от принадлежности путешествующих к бизнес- классу и первому классу

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

В меню полностью исключены мясные и рыбные блюда. Ассортимент: злаковые, овощные, фруктовые блюда, могут быть яичные и молочные блюда, с содержанием животного белка, а также орехи.

ВЫЕЗДНОЙ (кейтеринг)

Предназначены для обслуживания корпоративных обедов, деловых встреч, свадеб, юбилеев. Мероприятия проходят на природе или в специально оборудованных помещениях, вне стен ресторана.



РЕСТОРАНЫ



Питание в самолетах



Кейтеринг

Ресторан самообслуживания	Предусмотрены для деловых людей, спешащих по служебным делам. Низкие цены, не предусмотрено обслуживание официантами. Обслуживание происходит у стойки.
Рестораны- закусочные	Предусмотрено одно дежурное блюдо, не требующее длительного времени для приготовления. Ассортимент блюд, таких как закуски и салаты может быть разнообразным
ФАСТ- ФУД	Быстрая еда. Малый ресторанный бизнес. Специализируется на приготовлении стандартных блюд из полуфабрикатов.
Гостиничные	Предназначены для питания туристов приезжающих в местность для экскурсий, возможно несколько вариантов питания: завтраки, завтраки и обеды, всё включено.

Категории ресторанов с точки зрения работы с клиентами

Рестораны, ориентированные на поток

- расположены на оживлённых магистралях или площадях;
- непрерывный поток посетителей;
- проводятся активные рекламные кампании;

Сетевые рестораны

- ориентированы на стандарты в обслуживании;
- стандартный набор блюд известный каждому посетителю;
- официанты в униформе;

Рестораны ориентированные на постоянных клиентов

- специфическая аудитория клиентов;
- используются скидки, дисконтные карты, системы бонусов;
- проводятся дегустации;
- нестандартные формы привлечения клиентов;

БАРЫ



Бар – специализированное предприятие с барной стойкой, реализует смешанные напитки, блюда, закуски, кондитерские изделия. **Особенность баров** – приготовление и подача продукции в присутствии посетителей. Бары принято классифицировать, по основной группе напитков, представленных в карте, на которую сориентировано большинство посетителей

Классификация баров

```
graph TD; A[Классификация баров] --> B[Бары]; B --> C[По ассортименту<br/>(молочной, пивной,<br/>коктейльный)]; B --> D[По специфике обслуживания<br/>(видео-бар, варьете-бар,<br/>спорт-бар)];
```

Бары

По
ассортименту
(молочной, пивной,
коктейльный)

По специфике обслуживания
(видео-бар, варьете-бар,
спорт-бар)

Требования к барам

- Обязательная принадлежность бара - барная стойка высотой до 1,2 м и табуреты с вращающимися сиденьями высотой 0,8 м. В зале столы с мягким или полиэфирным покрытием, кресла мягкие с подлокотниками. Требования к посуде применяются такие же, как и в ресторанах, используется посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали, фарфоро-фаянсовая, хрустальная, стеклянная высших сортов.

Разновидности баров



ПИВНОЙ БАР	Предлагает 10-15 сортов бочкового пива, крепкие спиртные напитки. Меню может содержать не только закуски к пиву (сыры, креветки, куриные крылышки, все возможные, варианты рыбных блюд, хрустящий картофель, маслины). Если предлагается полноценное меню и услуги официантов возможно позиционирование, как пивного ресторана.
ВИННЫЙ БАР	Предлагает большую винотеку, где поддерживается оптимальная для хранения t_0C и влажность. Бутылки хранят в специальных шкафах с тонированным стеклом, защищающим от солнечного света. Владелец предлагает дегустацию, приобретение в домашнюю коллекцию. Ассортимент вин постоянно обновляется. Вина предлагаются в розлив, поэтому должен быть полный набор винных бокалов.
КОКТЕЙЛЬ- БАР	Коктейльная карта содержит классические, популярные и эксклюзивные коктейли, безалкогольные напитки и кофе. Кофе готовится профессиональными баристами. <i>Ассортимент бара должен быть подобран таким образом, чтобы спиртные напитки, входящие в состав коктейлей, были интересны гостям и в чистом виде.</i>
АПЕРИТИВ БАР	Размещаются в аванзале ресторанов для встречи гостей, официальных приёмов. В неофициальной обстановке до начала встречи или приёма предлагаются разные напитки



ДИСКО-БАР

Зал диско - бара имеет танцевальную площадку, соответствующее освещение, подсветку. Музыкальную программу ведет диск-жокей. В ассортимент реализуемой продукции входит много кондитерских изделий, мороженное и напитки

ГРИЛЬ-БАР

В гриль - барах блюда готовят непосредственно на глазах у посетителя, мясо и рыба приготовленные на гриле.

САЛАТ-БАР

Вариант шведского стола. Оборудуется специальной стойкой с открытой холодильной витриной, в которой размещены емкости с ингредиентами салатов или готовые салаты и закуски. Отдельно размещаются заправки и холодные соусы.

ЭКСПРЕСС- БАР

Бары моментального обслуживания, размещаются на вокзалах, в гостиницах, в торговых центрах. Ассортимент блюд: бутерброды, закуски в тарталетках, кондитерские изделия, молочные и т.д.

РАЗНОВИДНОСТИ БАРОВ



Салат-бар



Экспресс-бар



ДЕСЕРТНЫЙ БАР

Ассортимент блюд соответствует десертным блюдам и продуктам: фруктовые салаты, молочные коктейли, взбитые сливки, желе, суфле, муссы, мороженное.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ БАР



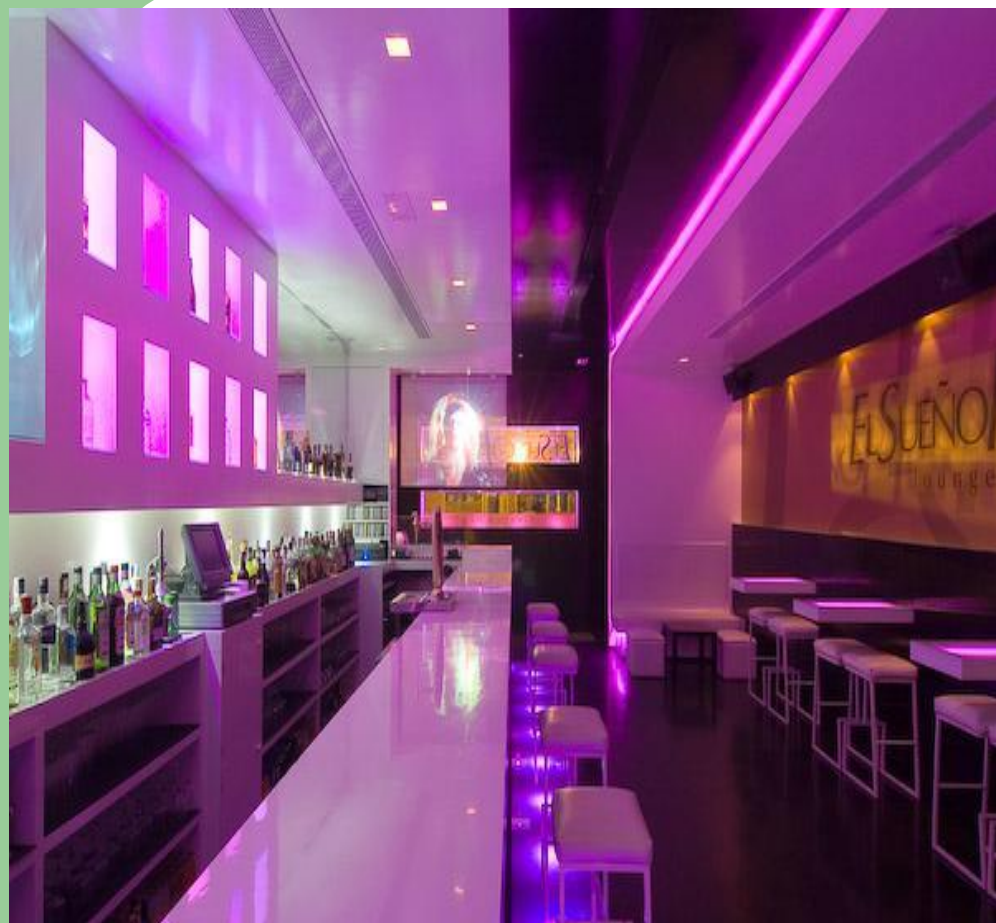
Функционирует в спортивных клубах, фитнес-центрах, бизнес центрах, автосалонах. В ассортименте свежевыжатые соки, коктейли на основе молока и соков, йогурта, мороженого, орехов, мёда, фруктов, овощей.

СЕРВИС-БАР

Находится в гостевой зоне ресторана и выполняет заказы посетителей через официантов. Главная задача – подача вина и алкогольных напитков в зал.

ЛАУНЖ-БАР

Примыкает к ночному клубу или ресторану. Гости проводят время перед вечеринкой или после неё. Бар находится в изолированной лаунж-зоне, публика располагается на удобных мягких диванах и креслах. Предлагают гостям, вина, коктейли, безалкогольные напитки



Лаундж-бар



Диско-бар



ЛОББИ-БАР

Располагается на первом этаже (грануд-фло) гостиницы недалеко от ресепшн. В зоне бара находится контактная барная стойка, мягкая мебель, кофейные столики и стулья. Обслуживают не только постояльцев отеля, но и других посетителей. Цены соответствуют статусу заведения

Пул бар

Располагается в зоне бассейна. Существует три версии: бар в центре бассейна (тоннель для персонала); двухуровневый бар на краю бассейна (бордюр бассейна и прибрежная зона); бар рядом с бассейном (обслуживает всех кто на берегу, и в бассейне).

Английский или ирландский паб

Относятся к пивным барам, т.к. доля пива значительно превышает долю другого алкоголя. Закуски и блюда ограничены по ассортименту. Услуги официантов не предусмотрены. Хозяин знает всех своих посетителей

КАФЕ

- **Кафе** – предприятия, специализирующиеся на питании и отдыхе посетителей. Реализуют фирменные и заказные несложного приготовления блюда. В меню разнообразные горячие и холодные напитки, кисломолочную продукцию, мучные кондитерские изделия, сладкие блюда. Предоставляют ограниченный ассортимент продукции. В зависимости от ассортимента выделяют: кафе – мороженое, кафе – кондитерская, кафе молочное

Классификация кафе



Кафе на классы не делятся, поэтому ассортимент блюд зависит от специализации кафе



**Детское
кафе**



Кафе – мороженое



**Молодежное
кафе**



Кафе- кондитерская

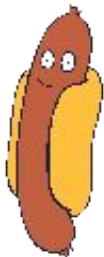


Ассортимент кафе с самообслуживанием



- Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют прозрачные бульоны из первых блюд, вторые блюда несложного приготовления: блинчики с различными начинками, яичница, сосиски, сардельки с несложным гарниром.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого изготовления.





Кафе с обслуживанием официантами

- Фирменные блюда;
- Заказные блюда;
- Блюда несложного приготовления;





МЕНЮ КАФЕ

- **Горячие напитки – 8-10 наименований;**
- Холодные напитки – 2-4 наименования;
- Холодные блюда и закуски;
- Горячие блюда;
- Мучные кондитерские изделия- 8-10 наименований;



Требования к кафе



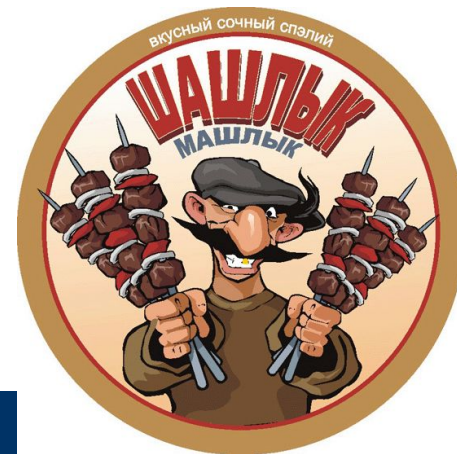
- оформление торгового зала декоративными элементами, под освещение, цветовое решение. Микроклимат поддерживается системой приточно-вытяжной вентиляции. Мебель применяется стандартная облегченных конструкций, столы должны иметь полиэфирное покрытие. Из столовой посуды применяется: металлическая из нержавеющей стали, полуфарфоровая фаянсовая, сортовая стеклянная.
- В кафе кроме торговых залов должны быть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей.
- Норма площади на одно посадочное место в кафе 1,6 м².

ЗАКУСОЧНЫЕ



- предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Услуга питания закусочной зависит от специализации.

Классификация закусочных



- по ассортименту реализуемой продукции общего типа;
- специализированные (сосисочная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, гамбургерная и т. д.).



Формы обслуживания в закусочных



- Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание.

В крупных закусочных могут организовываться несколько раздаточных самообслуживания. Иногда секции раздаточных располагают уступами, каждая секция реализует продукцию одного наименования со своим расчетным узлом, это ускоряет обслуживание потребителей,

которые имеют мало времени



Требования, предъявляемые к закусочным

- Торговые залы оборудуются высокими столами с гигиеническими покрытиями. Оформление залов также должно отвечать определенным требованиям эстетики, санитарии.
- Из столовой посуды допускается применение посуды из алюминия, фаянса, прессованного стекла.
- По стандартным требованиям закусочные могут не иметь вестибюля, гардероба, туалетов для посетителей.
- Площадь залов закусочных должна
- соответствовать нормативу - 1,6 м² на одно посадочное место..





Чебуречная

Чебуречные предназначены для приготовления и реализации популярных блюд восточной кухни - чебуреков и беляшей. Сопутствующая продукция в чебуречных - бульоны, салаты, бутерброды, а также холодные и горячие закуски.

ЧЕБУРЕЧНАЯ
"Советская" а"

ЧЕБУРЕКИ

- ек с бараниной
- ек с говядиной
- ек с картофелем
- ек с сыром

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Суп дня
- Бульон куриный
- Свинная отбивная
- Стейк из семги
- Пельмени (160г)
- "Крылья Советов"
- Омлет с грибами
- Омлет с ветчиной
- Омлет с помидорами
- Омлет "Тройной" (3 начинки, сыр)

ДЕСЕРТЫ

- Пирожные со сметаной
- Пирожные с джемом
- Пирожные с медом
- Шоколад (плитка 100гр.)

КОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Чай (0,5л)
- Чай (175мл)
- Чай (330мл)
- Чай (500мл)
- Чай (200мл)
- Монах (200мл)
- Монах (200мл)

ЗАКУСКИ К ПИВУ

- Сухарики к пиву (50гр.)
- Фисташки (75гр.)
- Арахис (75гр.)
- Арахис (50гр.)

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

- Беринское (0,5л)



Блинная



Блинные специализируются на приготовлении и реализации изделий из жидкого теста - блинов, блинчиков, оладий, блинчиков фаршированных с различными фаршами. Разнообразят подачу этих изделий сметаной, икрой, повидлом, вареньем, медом и др.



Сосисочная



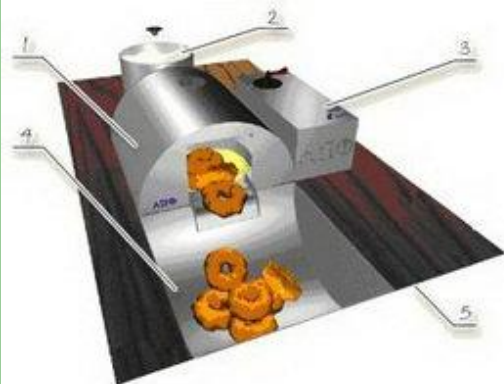
- **Сосисочные** специализируются на реализации горячих сосисок, сарделек, отварных, запеченных с разнообразными гарнирами, а также холодных (воды, пива, соков и др.) и горячих напитков, молочнокислых продуктов



Пельменные

- специализированные закусочные, основной продукцией которых являются пельмени с различными фаршами. В меню включают также холодные закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки. Пельмени могут поступать в виде полуфабрикатов или готовиться на месте, в этом случае в пельменных применяют пельменные автоматы.





Пончиковая



Столовые

- общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню.
- Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Классификация столовых

Столовые

по
ассортименту
реализуемой
продукции

общего типа и
диетическая

по контингенту
потребителей

школьная,
студенческая,
рабочая

по месту
расположени
я

общедоступная,
по месту



Требования к столовым

- иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы.
- В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля.
- применяют мебель стандартную облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия.
- Из столовой посуды применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла.
- Из помещений для потребителей столовые должны иметь вестибюль, гардероб, туалетные комнаты.
- Площади торговых залов должны соответствовать нормативу - 1,8 м² на одно посадочное место



Общедоступная столовая

- Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой.





Заводские столовые

- Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений



Столовые при профтехучилищах

- Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя из норм суточного рациона. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы. Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек





Школьные столовые

- Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой - для учащихся I-V классов, второй - для учащихся VI-XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы школьных столовых согласуется с администрацией школы





Диетические столовые

- Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более ' рекомендуется иметь 5-6 основных диет, в других столовых, имеющих диетическое отделение (стола), - не менее 3. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медсестры.
- Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвентарем - пароварочными шкафами, протирачными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

