

ЛЕКЦИЯ 1. ТИПЫ И КЛАССЫ ПРЕДПРИЯТИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

План:

1. Понятие типа и класса ПРХ
2. Классификация ПРХ
3. Общие требования к предприятиям ресторанного хозяйства

Предприятие общественного питания

- - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления (ГОСТ Р 50647).

Тип предприятия общественного питания

- - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Класс предприятия общественного питания

- - совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.



1. Классификация ПРХ

По видам экономической деятельности

- - учреждения, которые осуществляют продажу еды и напитков, как правило, предназначенных для потребления на месте, с показом развлекательных спектаклей или без них;
- - учреждения, которые осуществляют продажу напитков и ограниченного ассортимента блюд в них, как правило, предназначенных для потребления на месте, с показом развлекательных спектаклей или без них;
- - учреждения, в которых осуществляется продажа еды и напитков, преимущественно по сниженным ценам для потребителей, объединенных по профессиональным признакам;
- - учреждения, которые поставляют пищу, приготовленную централизованно для потребления в других местах.

По торговому признаку

- - учреждения, продающих продукцию и организуют ее потребления в торговом зале (рестораны, бары, кафе и т.п.);
- - учреждения, продающих продукцию для потребления за пределами торгового зала (фабрики-заготовочные, фабрика-кухня, домовая кухня и т.д.).

По мощности

- характеризуются количеством мест
- характеризуются объемом производимой продукции

По сезонности

- постоянно действующие
- сезонные (стационарные и передвижные)

По производственному признаку

- такие, которые не имеют собственного производства
- имеющие собственное производство:
 - ❖ - осуществляющие производство кулинарной продукции
 - ❖ совмещающие функции производства и обслуживания потребителей (на сырье и полуфабрикатах)
 - ❖ Осуществляющие обслуживание
- не имеющие собственного производства.

По признаку комплекса продукции и услуг

- Основного типа
- Специализированные (рестораны с национальной кухней, кафе-мороженое, блинная, пиццерия; пивной бар).
- Комбинированные
 - ❖ Совокупность двух и более ПРХ(кафе-столовая, ресторан-бар)
 - ❖ Совокупность ПРХ и заведений досуга (казино, дискотека)
- Комплексные (фудкорт, ТРЦ)

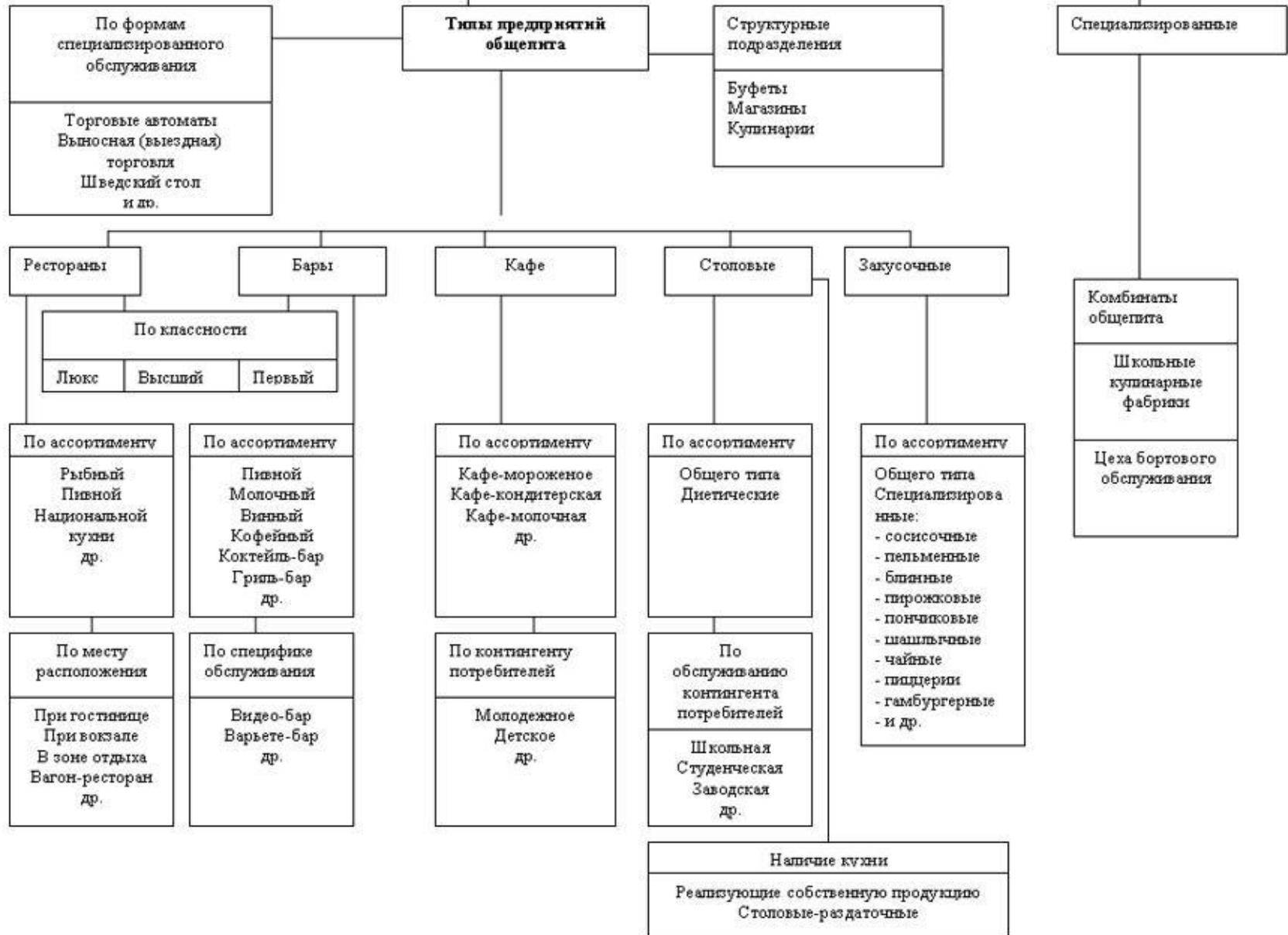
По характеру обслуживаемого контингента

- - общедоступные
- - закрытые (питание личного состава вооруженных сил, на предприятиях, строительстве, учебных заведениях)
- - обслуживающие определенный контингент (жителей гостиниц, зрителей спортивных учреждений, пассажиров на вокзалах)

В зависимости от применяемого метода обслуживания

- с обслуживанием официантами
- с самообслуживанием

Классификация предприятий общественного питания





2. Типы ПРХ

Стандарт предусматривает следующие типы предприятий общественного питания:

- **ресторан,**
- **бар,**
- **кафе,**
- **столовая,**
- **закусочная.**

Ресторан

- - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно - водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

□

Бар

- - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Кафе

- - предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

□

Столовая

- - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Закусочная

- - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Классы ПРХ

- **Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса:**
- **Люкс,**
- **Высший,**
- **Первый**

Класс «люкс»

- **изысканность интерьера,**
- **высокий уровень комфортности,**
- **широкий выбор услуг,**
- **ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов,**
- **широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров.**

Класс "высший"

- оригинальность интерьера,
- выбор услуг, комфортность,
- разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов,
- широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров.

Класс "первый"

- **гармоничность, комфортность и выбор услуг,**
- **разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов,**
- **набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.**

□