

# **Организация туриндустрии**

**УСЛУГИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ.  
ВИДЫ ПИТАНИЯ**

# Виды питания.

Классифицировать питание можно по различным признакам.

В зависимости от степени самостоятельности выбора посетителя питание можно разделить на следующие формы.



«А ля карт». Посетителям заведения предоставляется меню. Приготовление происходит после заказа на кухне заведения общественного питания;

«А парт». Посетители должны заранее сделать свой заказ. Питание предоставляется в одно и то же время, по расписанию. (пансионатах, домах отдыха, так как нужно обслужить большое количество людей);

«Табльдот». Туристы обслуживаются всегда в одно и то же время. Меню также является постоянным;

Шведский стол. Организация питания заключается, прежде всего, в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов.

Для организации шведского стола выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания.

На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах работы, стоимости завтрака, обеда или ужина.

Ассортимент шведского стола зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания.

Меню должно быть разнообразным учитывать вкусы и запросы иностранных туристов.

В необходимых случаях ресторан должен обеспечить иностранных туристов диетическими и вегетарианскими блюдами.

На столы иностранных туристов ставятся флажтоки и флажки стран, из которых они прибыли.





**В качестве дополнительных форм обслуживания называют:**

**Обслуживание по меню шеф-повара.** Гостям предоставляется меню, в которое включены изысканные уникальные блюда, которые стоят дороже обычных стандартных блюд. Такое обслуживание распространено в дорогих отелях;



## Обслуживание по меню «Де-Жур».

Для удобства посетителей в меню указываются наиболее дешевые блюда, а также блюда быстрого приготовления и наиболее популярные. Такое меню подходит для туристов, у которых нет времени на питание, а также туристов, ограниченных в денежных средствах

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>520</b><br>400г.<br>Мясной сет с соусом<br>(утинная грудка,<br>мясо Рибай, свиная шея) | <br><b>350</b><br>340г.<br>Эби удон<br>(лапша "Удон"<br>с креветками)            | <br><b>500</b><br>400г.<br>Мясной сет<br>(утинная грудка,<br>мясо Рибай, свиная шея)         |
| <br><b>220</b><br>200г.<br>Мидии<br>запеченные с сыром                                        | <br><b>210</b><br>165г.<br>Тикин терияки<br>(цыпленок в соусе<br>терияки)        | <br><b>290</b><br>350г.<br>Удон теппаньяки гю<br>(жареная лапша "Удон"<br>с мясом и овощами) |
| <br><b>350</b><br>240г.<br>Хотате киноко яки<br>(морские гребешки,<br>жаренные с грибами)    | <br><b>290</b><br>250г.<br>Камо амадзу<br>(утка в кисло-<br>сладком соусе)      | <br><b>220</b><br>200г.<br>Торикацу тидзу хасами<br>(куриная котлета с сыром)               |
| <br><b>210</b><br>270г.<br>Тори каре райсу<br>(курица с яблоками<br>в соусе карри)          | <br><b>370</b><br>270г.<br>Кани киноко яки<br>(крабы, запеченные<br>с грибами) | <br><b>330</b><br>200/65г.<br>Сяке теппаньяки<br>(жаренный стейк лосося)                   |

WWW.ARTDIM.ORG

| Первые блюда                            |          |           |
|-----------------------------------------|----------|-----------|
| Название                                | Вес/л.   | Цена/грн. |
| Борщ украинский с пампушками и сметаной | 300/50/3 | 24.00     |
| Борщ зеленый со сметаной                | 300/30   | 22.00     |
| Солонха сборная мясная                  | 300      | 32.00     |
| Сырный крем-суп с курицей               | 300      | 24.00     |
| Крем-суп грибной                        | 300      | 24.00     |
| Овощной супчик «Вегетарианский»         | 300      | 18.00     |
| Суп-бульон куриный с лапшой             | 300      | 22.00     |
| Суп-бульон говяжий с лапшой             | 300      | 24.00     |

| Гарниры                                 |        |           |
|-----------------------------------------|--------|-----------|
| Название                                | Вес/л. | Цена/грн. |
| Картофель фри                           | 120    | 18.00     |
| Картофель по-селянски                   | 120    | 15.00     |
| Картофель по-селянски с грибами и сыром | 150    | 20.00     |
| Картофель пюре                          | 150    | 15.00     |
| Цветная капуста в сырном соусе          | 150    | 18.00     |
| Рис с овощами (японские порции)         | 200    | 18.00     |
| «Маринованные»                          | 30     | 5.00      |

| Паста                                  |        |           |
|----------------------------------------|--------|-----------|
| Название                               | Вес/л. | Цена/грн. |
| Спагетти «Болоньезе»                   | 200    | 40.00     |
| Спагетти «Карбонара»                   | 200    | 40.00     |
| Спагетти с куриным филе и грибами      | 200    | 40.00     |
| Спагетти с морепродуктами и помидорами | 200    | 42.00     |
| Спагетти с грибами и луком             | 200    | 38.00     |

| Хачапури                                          |        |           |
|---------------------------------------------------|--------|-----------|
| Название                                          | Вес/л. | Цена/грн. |
| Хачапури «по-Менгрельски» (с сыром)               | 250    | 30.00     |
| Хачапури «по-Аджарски» (с яйцом и сыром)          | 250    | 27.00     |
| Хачапури с мясом                                  | 250    | 34.00     |
| Хачапури с сыром сулугуни (из собственного теста) | 250    | 34.00     |

| Горячие закуски                                                         |        |           |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Название                                                                | Вес/л. | Цена/грн. |
| Оладьи отварные                                                         | 200/50 | 18.00     |
| Оладьи в сливочном соусе                                                | 250    | 30.00     |
| Вареники с мясом                                                        | 200/50 | 21.00     |
| Вареники с капустой                                                     | 200/50 | 19.00     |
| Вареники с картошкой                                                    | 200/50 | 18.00     |
| Вареники с картошкой                                                    | 250    | 30.00     |
| Жареное по-домашнему с картофельной или свинойной (Полтавская котлетка) | 250    | 35.00     |
| Блинчики с мясом и сметаной                                             | 200/50 | 27.00     |
| Блинчики с ветчиной и сыром                                             | 200    | 27.00     |
| Блинчики с грибами жульеном                                             | 200    | 27.00     |
| Даруны по-домашнему со сметаной                                         | 200/50 | 18.00     |
| Даруны с грибами                                                        | 200/50 | 22.00     |
| Даруны с ветчиной                                                       | 200/50 | 22.00     |
| Даруны с сыром и грибами (Полтавская котлетка)                          | 200    | 32.00     |
| Даруны по-шкаркади                                                      | 200/50 | 22.00     |

| Основные блюда                                                   |        |           |
|------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Название                                                         | Вес/л. | Цена/грн. |
| «Шницель» (гов. филе, лук, грибы, сыр)                           | 200    | 33.00     |
| «Дюшес» (гов. филе с ананасом под сыром)                         | 200    | 33.00     |
| Оладьи из курицы                                                 | 220    | 33.00     |
| Куриные крылышки                                                 | 200/50 | 30.00     |
| «Филе-миньон»                                                    | 200    | 48.00     |
| «Полтавский» (гов. филе, бел. грибы, лук, сыр)                   | 200    | 43.00     |
| «Полтавский» (гов. филе, бел. грибы, лук, сыр)                   | 220    | 45.00     |
| «Аджарский»                                                      | 200    | 43.00     |
| «Аджарский» (гов. филе, бел. грибы, сыр, сметан. соус, кукуруза) | 180    | 40.00     |
| Свинина отбивная по-домашнему                                    | 200    | 42.00     |
| Мясо по-французски (Свинина, лук, майонез, сыр)                  | 220    | 42.00     |
| Оладьи из свинины                                                | 220    | 42.00     |

**Зал-экспресс.** Организуется в ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным перерывом. Меню представляет собой комплексный обед, состоящий из четырех блюд: холодной закуски, супа, основного горячего и десерта. Ко времени обеда все столы в зале-экспрессе должны быть подготовлены к приему посетителей. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет посетителя с официантом. Расчет может быть произведен и по кассовому чеку, который выдается после оплаты.



**Стол-экспресс.** Рассчитан на 20 человек, имеет круглую форму, с поворотной центральной частью, на которой устанавливаются разнообразные закуски, блюда, кулинарные кондитерские изделия, соки, напитки. Посетители, сев за стол, поворачивают за ручку центральную поворотную часть и выбирают те или иные блюда. Горячие напитки подает официант, после чего он рассчитывается с посетителями.



**Туристское меню.** Акцент в предлагаемом меню делается на дешевизне блюд и полезности продуктов, использованных в них. По желанию индивидуальных туристов администрация ресторана обязана обеспечивать им подачу питания в номера гостиницы, за что с туристов взимается дополнительная плата.



## *Услуги предприятий общественного питания*

Потребителям в предприятиях общественного питания, предоставляются следующие услуги:

- питание;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- организация потребления и обслуживания;
- реализация кулинарной продукции;
- организация досуга;
- информационно-консультативные.



## *Услуги по организации потребления продукции и обслуживания:*

- ✓ организация и обслуживание: торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий, обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха и т. д.;
- ✓ обслуживание на дому;
- ✓ доставка продукции;
- ✓ бронирование мест в зале предприятия общественного питания;
- ✓ продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами.
- ✓ организация досуга клиентов предприятий общественного питания (например, проведение концертов, программ варьете в ресторанах);
- ✓ информационно-консультативные услуги (консультации шеф-поваров по приготовлению оригинальных и изысканных блюд, диетсестры по вопросам меню при различных видах заболеваний в диетических отделениях и столовых и т. п.).



## *Прочие услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания:*

- продажа парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и т. п.;
- мелкий ремонт и чистка одежды;
- упаковка изделий, приобретенных на предприятиях общественного питания;
- предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи на предприятии;
- гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды), сумок и ценностей потребителя;
- вызов такси по заказу потребителя;
- парковка личных автомашин потребителей на организованную стоянку у предпри

