


Общественное питание



Общественное питание (общепит) – отрасль народного хозяйства, которая занимается производством и реализацией готовых продуктов питания или полуфабрикатов.

это все предприятия, которые оказывают услуги питания, а также изготавливают кулинарную продукцию или полуфабрикаты.



По времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на *сезонные* и *постоянно действующие*.

Сезонные действуют в весенне-летний период, особенно много их открывают в зонах отдыха.

Постоянно действующие предприятия могут иметь свою сеть сезонных филиалов, открывающихся в летний период.





По месту функционирования предприятия общественного питания могут быть *стационарными и передвижными.*

В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия общественного питания подразделяются на общедоступные и закрытые. Общедоступные обслуживают всех желающих, а закрытые – только определенный контингент потребителей, производственные предприятия, учебные заведения и т.п.



По типам
предприятия
подразделяются
на рестораны,
бары, кафе,
столовые и
закусочные.



Рестораны

предприятие общественного питания с *широким ассортиментом* блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, с *высоким уровнем обслуживания* официантами и высококвалифицированным персоналом.

В ресторанах реализуются также винно-водочные, кондитерские и табачные изделия. Ресторан также *организует досуг* потребителя в форме различных развлекательных программ.

По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают рыбными, пивными, с национальной кухней, с кухней зарубежных стран.

По месту расположения рестораны бывают при гостиницах, городские, в зонах отдыха, вокзальные, судовые, вагоны рестораны и др.





Кафе

предприятие общественного питания с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд. В меню кафе могут быть фирменные и заказные блюда, мучные кондитерские изделия и напитки, в основном блюда несложного приготовления.

Обслуживание осуществляется *официантами или по типу самообслуживания*. Как и рестораны, кафе *организуют отдых* потребителей и их развлечение.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции кафе бывают: кафе-молочная, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, от контингента потребителей: кафе молодежное, кафе детское и др.





Бары

специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских изделий, покупных товаров.

По ассортименту реализуемой продукции бары подразделяются на молочные, пивные, кофейные, а по способу приготовления – на коктейль-бары и гриль-бары.

По специфике обслуживания бывают видео-бары, бары-варьете и др. Обслуживание осуществляется *официантами-барменами*.



Столовые

предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска и реализации различных блюд в соответствии с *меняющимся по дням недели меню*. Столовая может обслуживать всех желающих или определенный контингент потребителей.

Метод обслуживания в столовой – *самообслуживание*.

По ассортименту реализуемой продукции столовые бывают общего типа и диетические. В диетической столовой возможно обслуживание официантами.

По месту расположения столовые бывают общедоступными и обслуживающими определенный контингент потребителей по месту работы или учебы.





Закусочные

предприятие общественного питания, предназначенное для *быстрого обслуживания* потребителей и реализующее *ограниченный* ассортимент блюд несложного приготовления из определенного вида сырья.

По ассортименту реализуемой продукции закусовые подразделяются на специализированные, как, например, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, шашлычная, пирожковая, и общего типа.

Метод обслуживания в закусовых – самообслуживание.

Столовые и закусовые занимаются производством, реализацией и организацией потребления, организация отдыха и развлечения потребителей в их функции не входят.





ORIGINAL

HAND
MADE

SMILEY

CHICKEN

K

SO TASTY!!

FRESH

REAL
COOKS

спасибо

ALWAYS COOKED
FRESH
BY REAL COOKS.





В сфере общественного питания предусматривается предоставление потребителям предприятий различных типов и классов следующих услуг:

питание;

изготовление кулинарной и кондитерской продукции;

организация потребления и обслуживания;

реализация кулинарной продукции;

организация досуга;

информационно-консультативные и прочие услуги.

Общие требования к качеству услуг предприятий общественного питания.

Эти требования включают в себя несколько позиций. Услуги должны соответствовать целевому назначению, точно и своевременно предоставляться; должны быть безопасными и экологичными, эргономичными и комфортными, эстетичными. Должна поддерживаться высокая культура обслуживания, социальная адресность и информативность.



Требования к безопасности услуг:

услуги предприятий общественного питания должны быть безопасны для жизни и здоровья потребителей. При этом должны обеспечиваться сохранность их имущества и выполняться требования по охране окружающей среды;

сырье и товары, используемые для производства кулинарной продукции, условия ее производства, хранения, реализации и организации потребления должны отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации и санитарно-гигиеническим, микробиологическим и медико-биологическим показателям, утвержденным Минздравсоцразвития России;

условия обслуживания должны соответствовать требованиям по уровню шума, вибрации, освещенности, состоянию микроклимата;

все оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, допущенных Минздравсоцразвития России для контактов с пищевыми продуктами;

персонал предприятий общественного питания должен иметь специальную подготовку и обеспечивать соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены при производстве, хранении, реализации и организации потребления кулинарной продукции.



McDonald's

McCafe



McDonald's

DRIVE-THRU
NEW ANGUS
SMOKY BBQ



Закрепление знаний

Дайте определение предприятия общественного питания.

Какие признаки деления предприятий общественного питания на группы вы знаете?

Дайте определение ресторана, кафе, бара, закусочной, столовой.

Как классифицируются услуги общественного питания?