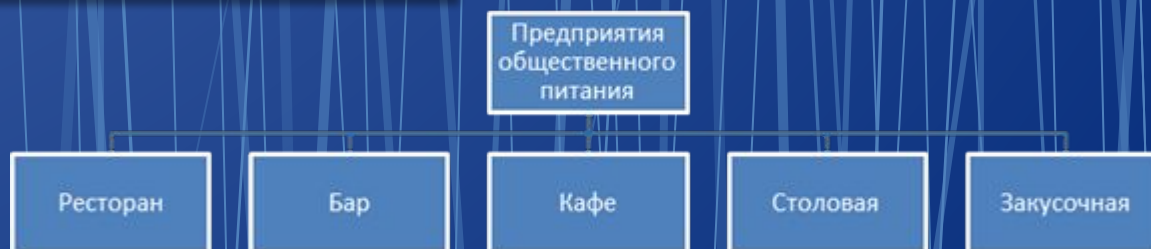




# Классификация и типы предприятий питания.2

## Их характеристика



# Характеристика типов предприятий общественного питания



Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям



классификация предприятий общественного питания по типам:

- ресторан,
- бар,
- кафе,
- столовая,
- закусочная,
- предприятие быстрого обслуживания,
- буфет,
- кафетерий,
- кофейня,
- магазин кулинарии.

Услуги общественного питания определяются исполнителем (предприятием общественного питания) в соответствии с его типом (а для ресторанов и баров их классом) и подтверждаются **органом сертификации в соответствии с государственным стандартом**. Предприятия общественного питания, реализующие алкогольные, табачные изделия, обязаны иметь лицензию на этот вид деятельности.

Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных документах, обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны отвечать требованиям:

- соответствия целевому назначению;
- точности и своевременности предоставления;
- безопасности и экологичности;
- эргономичности и комфортности;
- эстетичности;
- культуры обслуживания;
- социальной адресности;
- информативности



**Ресторан** — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга

Записать определение –ресторана !



Название 'ресторан' связано с именем парижского повара Буланже, в 18 веке. Этот человек открыл простую харчевню и поставил в ней маленькие столы с мраморными крышками. Готовил он по словам свидетелей отменно. Но самым замечательным 'кулинарным произведением' явилась вывеска, которую Буланже написал по-латыни. Вот её дословный перевод: 'Приходите ко мне все, у кого плохо работает желудок, и я восстановлю (реставрирую) ваши силы.' Таким образом от слова 'реставрирую' и произошло название 'ресторан'.



# Классы ресторанов и баров



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



# Рестораны –ЛЮКС



# Рестораны Высшего класса





## Рестораны 1 класса



Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды и ужины, а при обслуживании участников конференций, семинаров, совещаний — полный рацион питания. В дневное время рестораны могут работать как столовые, с пониженными наценками (бизнес-ланчи). Многие рестораны отпускают продукцию, п/ф на дом, а так же реализуют свою продукцию в магазинах кулинарии при ресторанах.

Также полный рацион питания отпускают потребителям рестораны при железнодорожных вокзалах, аэропортах, гостиницах. Рестораны организуют обслуживание банкетов различных видов, тематических вечеров. Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги (кейтеринг-выездные обслуживания). Обслуживание потребителей осуществляется метрдотелями, официантами. В ресторанах высших классов, а также обслуживающих иностранных туристов официанты должны владеть иностранным языком в объеме, необходимом для выполнения



## РЕСТОРАНЫ



Питание в самолетах



Кейтеринг

## ВАГОНЫ-РЕСТОРАНЫ



**Кафе** — предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Ассортимент реализуемой продукции по сравнению с рестораном ограниченный. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки, покупные товары. Блюда в основном несложного приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков (чай,



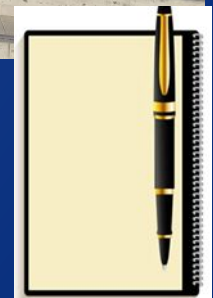
## Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская
- по методу обслуживания — самообслуживание, обслуживание официантами.



Banket.spb.ru  
Кафе «Мостик»

- по контингенту потребителей — кафе молодежное, кафе детское;



- по методу обслуживания — самообслуживание, обслуживание официантами

Кафе делятся на классы: в кафе высшей и первой категории применяется обслуживание официантами, а в кафе второй категории – самообслуживание. От категории предприятия и его специализации зависит ассортимент блюд, изделий, напитков. Универсальные кафе с самообслуживанием реализуют блюда несложного приготовления.

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



Рестораны и кафе  
Национальной кухни



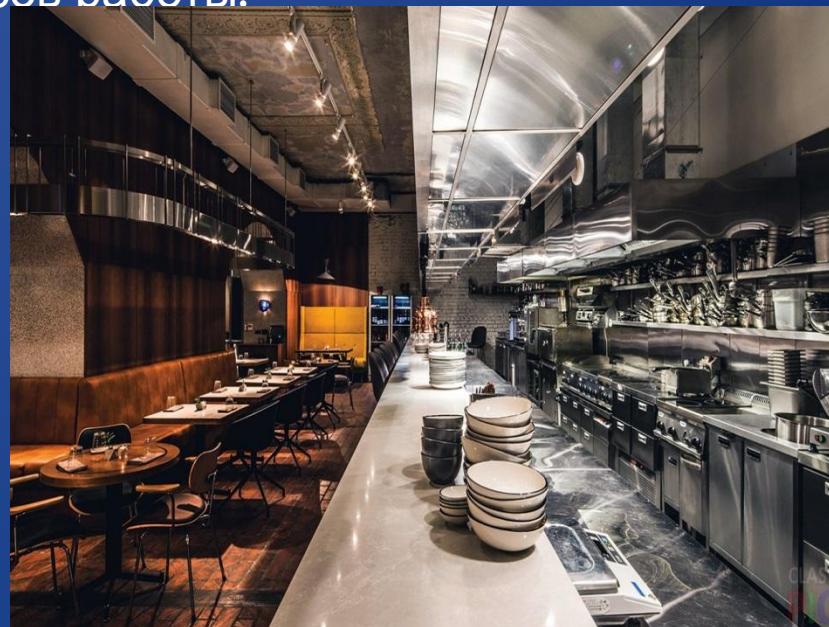
**-Столовая** — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню

Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и пр.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии. Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы часов работы.



Столовые различают:

- по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированная (диетическая);
- по обслуживаемому контингенту потребителей — школьная, студенческая, рабочая и др.;
- по месту расположения — общедоступная, по месту учебы, работы





**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.

**Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях** размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам. 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 и учебных заведений.



Алексей Жирухин @vkontakte



**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 (столы), — не менее 3. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медсестры. Часто в таких столовых вводят обслуживание официантами. Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвентарем.

## ДИЕТА «СТОЛ 7»: ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

### БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Блюда из мяса и рыбы следует варить, запекать или готовить на пару. Под запретом – копчености и соления, сало, любые жирные сорта мяса и рыбы, консервы



### ФРУКТЫ

Фрукты разрешены в любом виде



### ОВОЩИ

Овощи при диете «Стол 7» можно употреблять практически любые и в любом кулинарном решении



Исключение составляют – лук, чеснок, редис и редька, шпинат

### ОБЪЕМ ЖИДКОСТИ

Объем жидкости в день: не более 0,8 – 1 л



### ДЕСЕРТЫ

Из десертов следует отдавать предпочтение не жирным и низкокалорийным сладостям. Под запретом – шоколад



### НАПИТКИ

Из напитков разрешены чай, соки-фреш, некрепкий кофе. Под запретом – сладкая газировка, а также минеральная вода с повышенным содержанием натрия

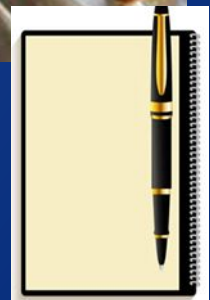


Столовые при учебных заведениях-важная особенность таких столовых, это соответствие режима их работы организации учебного процесса: в короткие перерывы между уроками необходимо обслужить большое количество детей. Как правило, в этих столовых применяется предварительное накрытие на столы. Меню составляется с учетом нормы необходимого рациона согласно возраста

Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды

В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими

ольных столовых с





Столовые-раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях. Передвижные столовые не имеют кухни,а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре. Такие столовые обеспечиваются небьющейся посудой и приборами.(карьер,в поле )



**Кафетерий**- организуется преимущественно при крупных продовольственных и универсальных магазинах. Предназначен для продажи и потребления на месте горячих напитков, молочнокислых продуктов, бутербродов, кондитерских изделий и других товаров, не требующих сложного приготовления, с самообслуживанием. Реализация спиртных напитков в кафетериях не допускается. Бутерброды, горячие напитки готовятся на месте, остальная продукция поступает в готовом виде. Они оборудуются высокими четырехместными столами. Для обслуживания детей и пожилых людей устанавливаются один-два четырехместных стола со стульями, сейчас модно мягкими зонами



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



Закусочные разделяют:

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





Закусочные должны иметь высокую пропускную способность, от этого зависит их экономическая эффективность, поэтому их размещают в оживленных местах, на центральных улицах городов и в зонах отдыха, вдоль трасс. Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания, поэтому должно применяться самообслуживание.



Выгодный-Вклад.рф



Специализированные предприятия при интенсивной нагрузке имеют более высокие экономические показатели, чем предприятия универсального типа, так как оборачиваемость посадочных мест может быть более высокой, чем на других предприятиях. Специализированные предприятия более полно удовлетворяют потребности посетителей определенной продукцией, чем универсальные предприятия.





# 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



Характеристику баров различных типов прочитать , запомнить , в конспект просто перечислить , расписывать не надо



## 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 <sub>0C</sub> 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





## ЛОББИ-БАР

Располагается на первом этаже (гранд-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

## 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

Большой популярностью сейчас пользуются предприятия быстрого питания *fast food*. Меню таких ресторанов предлагает ограниченное число стандартных блюд, приготовленных заранее для подачи по мере заказа. В результате общие издержки предприятия заметно уменьшаются, а скорость обслуживания увеличивается. В числе таких ресторанов - широко известные Burger King (гамбургеры), McDonald's, Pizza Hut, Red Lobster, Pizza Domino; John Silver's (морепродукты), Subway (сэндвичи), KFC, Church's (блюда из цыпленка), Sizzler, Ponderosa (бифштексы).



Предприятие быстрого обслуживания - предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей. Особенность организации таких предприятий - это практически полное самообслуживание, минимализм и свободные формы в оформлении интерьера.

Отличительными чертами предприятий питания быстрого обслуживания (ПБО) являются: в производственно-технологическом плане - стабильность ассортимента предлагаемых блюд (преимущественно свежеприготовленных), широкое использование полуфабрикатов высокой степени готовности, высокий уровень механизации технологических процессов, эффективное

использование материально-технической базы и т.д.





Магазины кулинарии - предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты;

Буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

