

Предприятия общественного питания на примере бары, рестораны, кафе, закусочные



КЛАССИФИКАЦИЯ ПОП

- 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 имущества.



Организация питания в сфере гостеприимства

Существуют следующие виды предприятий общественного питания:

1. ресторан,
2. бар,
3. кафе,
4. столовая,
5. закусочная.



Ресторан – ПОП с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, кондитерские изделия повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха



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



Специализированное детское кафе



Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции – кафе – мороженное, кафе – кондитерская, кафе-молочная
- по контингенту потребителей – кафе- мороженное, детское и т.д.

Бар - ПОП с барной стойкой,
реализует смешанные, крепкие,
слабо и безалкогольные
напитки, закуски, десерты,
мучные и булочные изделия,
покупные товары

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль – бар, гриль – бар.
- по специфике обслуживания потребителей – видео-бар, варьете – бар и т.д.



Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания посетителей



Закусочные разделяют:

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

Рестораны различают

- **по ассортименту реализуемой продукции** - рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;
- **по месту расположения** - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре услуг разделяются на 3 класса:

- **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;

- **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

- **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



- Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяют