

Презентация на тему «Предприятие в индустрии питания. Ресторан»

Выполнила : Мельничук Виталина. 8ж

Проверила : Ирина Леонидовна

Индустрия питания - отрасль экономики, а также совокупность предприятий, которые занимаются обслуживанием потребителей

Предприятие общественного питания - общее название организацией, которые называют слуги общ. питания

Первый ресторан

Первый ресторан в мире- столичный **ресторан «Каса Ботин»** в Мадриде. Он был основан французом Жаном Ботином в 1725 году и с тех пор постоянно принимает посетителей по улице Кучильерос, 14.

Типы ресторанов.

Престижный класс

- Официальный дресс-код и требования к этикету
- Персонал более внимателен и следуют определенным правилам подачи блюд на стол
- Меню может включать экзотические и интересные блюда и ингредиенты
- В некоторых из заведений такого типа вы можете воспользоваться услугами сомелье для выбора необходимого вина и блюд
- Использование брендированных комплиментов, брендированный инвентарь
- Ценник, как правило, очень высокий.

Повседневные заведения

Атмосфера в ресторанах данного типа может сильно варьироваться в зависимости от бренда и предполагаемой клиентской базы, но большинство из них разделяют общие качества:

- Позиции в меню по умеренной цене
- Столовый сервиз
- Простая атмосфера
- Уникальные декор
- Есть ещё современные рестораны, рестораны семейного типа и тд.

Меню

МЕНЮ– это перечень закусок, блюд, кулинарных изделий, алкогольных и безалкогольных напитков и табачных изделий, которые имеются в продаже на сегодняшний день.

Различное и с большим выбором.

Из главных сотрудников ресторана я выделю:

Шеф-повар – это начальник кухни, у **него** в подчинении находится множество помощников и других **поваров**. **Он** осуществляет контроль за **работой** своих подчиненных, дегустирует приготовленные ими блюда перед тем, как они будут поданы клиентам.

Официанты – в основном они занимаются обслуживанием. Берут заказы и относят в зал гостям.

Су-шеф – это правая рука **шеф-повара** на кухне. Только **он** может заменить главного руководителя, когда **он** отсутствует. Также он контролирует правильность приготовленных блюд.

Качество ингредиентов. Качество все то, что относится к тому какие ингредиенты используются, откуда они и какую обработку они проходят. Например, определенный тип ресторанов может использовать только свежие, местные и органические ингредиенты, в то время как забегаловка может использовать полуфабрикаты с использованием консервантов