

Способы предоставления услуги питания в гостиничных комплексах

Тема: Питание, не включенное в стоимость размещения и предоставляемое за дополнительную плату





В зависимости от факта оплаты питание можно разделить на:

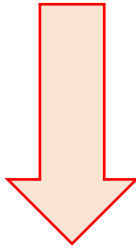


Питание, оплаченное гостем

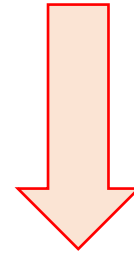
Питание, не включенное в
стоимость номера



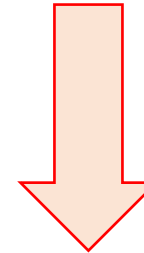
Оплаченное гостем питание подразделяется



Полный пансион – полное
трех– или четырехразовое
питание



Полупансион – двухразовое
питание



Только завтраки

Если питание не включено в стоимость номера, оплата за него производится дополнительно

В зависимости от различных факторов на предприятиях питания используют различные виды сервиса

Вид сервиса	Характеристика сервиса
Французский	Большое блюдо с разложенной на нем пищей предлагается гостю. Официант накладывает еду с левой стороны
Английский	Официант сервирует тарелку гостя на маленьком приставном столике, затем подает ее с правой стороны
Американский	Пища готовится и раскладывается по тарелкам на кухне до подачи гостям. Официанты разносят и расставляют тарелки с уже приготовленной пищей своим гостям
Немецкий	Еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол. Гость обслуживает себя сам
Русский	Еда приносится на сервировочном блюде

В индустрии туристического питания распространены следующие формы обслуживания

Обслуживание в номере
гостиницы по желанию гостя

Организация торжеств,
банкетов и праздников

Обслуживание
туристов в средствах
передвижения

Питание в номере, сервис на
этаже

Установка мини-баров в
номере

Большое значение при организации общественного питания играет также внешний вид помещения, персонала, оперативность обслуживания, приветливое и внимательное отношение официантов, барменов и т. д., а также качество блюд. Все это формирует положительное отношение гостей заведения и вызывает у человека желание прийти в это заведение еще раз



Дополнительные формы обслуживания

Форма обслуживания	Характеристика
Обслуживание по меню шеф-повара	Гостям предоставляется меню, в которое включены изысканные уникальные блюда, которые стоят дороже обычных стандартных блюд
Обслуживание по меню «Де-Жур»	Для удобства посетителей в меню указываются наиболее дешевые блюда, а также блюда быстрого приготовления и наиболее популярные
Зал-экспресс	Гости садятся за стол, меню находится на столе. Обед состоит из 4 блюд, стол обслуживается 4 официантами, каждый из которых ответственен за одно блюдо. Сначала подается салат, затем закуска, после этого горячее и вторые блюда. Обед длится 20 минут
Стол-экспресс	Имеет круглую форму с центральной поворотной частью. На этой части устанавливаются различные закуски, блюда, кондитерские или кулинарные изделия, соки, напитки. Гости поворачивают за ручку центральной поворотной части и накладывают себе понравившиеся блюда. В конце трапезы официант подает горячие напитки и рассчитывает посетителей
Туристическое меню	Акцент в предлагаемом меню делается на дешевизне блюд и полезности продуктов, использованных в них

При организации обслуживания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов обычно предлагаются следующие условия питания

Вид питания	Описание	Аббревиатура
Полный пансион	Трехразовое питание (завтрак, обед и ужин)	FullBoard (FB)
Полупансион	Двухразовое питание (завтрак плюс обед или ужин)	Half-Board (HB)
Только завтрак	Одноразовое питание	BedendBreakfast (BB)
Все включено в стоимость	Кроме трехразового питания, в течение всего дня предлагается большой выбор бесплатных закусок, алкогольных и иных напитков	Allinclusive

Во всех гостиницах особое внимание уделяется сервису завтраков. С завтрака начинается день гостей, и от его организации во многом зависит, будет ли начало дня для гостей хорошим или плохим



При организации завтраков необходимо учитывать следующие условия:

- помещение, в котором организуется завтрак, должно быть чистым и хорошо проветренным;
- несмотря на раннее время (завтрак может начинаться уже с 6.00 часов), сотрудники должны быть бодрыми и проявлять активность;
- должен быть обеспечен бесперебойный процесс обслуживания



Работа в группах

Задание: Создать мини-презентацию «Дополнительные формы обслуживания»

1. Обслуживание по меню
шеф-повара

2. Зал-экспресс

3. Стол-экспресс