

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще пізнати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 166

Дата: 16.05.2022

Тема: Класифікація підприємств ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати класифікацію підприємств ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «люкс» є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, – для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів – для барів.

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «вищий» є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби – для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів – для барів.

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «перший» є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування; барів – набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

Урок № 167

Дата: 16.05.2022

Тема: Класифікація підприємств ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати класифікацію підприємств ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

За ДСТУ 4281:2004 “ЗРГ. Класифікація” виділені такі різновиди ресторанів:

- ✓ Ресторан за спеціальним замовленням (catering) – ЗРГ, призначений для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.
- ✓ Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такі різновиди ресторанів:

- ✓ Ресторан на замовлення (carry-out restaurants) – є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції на винос, як правило, з постачанням в інші місця.
- ✓ Ресторан-їдальня (commissary restaurants) - це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.
- ✓ Вагон-ресторан - різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

Ресторани розміщують переважно на центральних, жвавих вулицях, на залізничних вокзалах і автовокзалах, в аеропортах, на пристанях, теплоходах, морських судах, в плавучих будинках відпочинку, при готелях, мотелях, у місцях масового відпочинку: парках, садах, а також на стадіонах і в приміських зонах, у громадських, адміністративних і видовищних комплексах, у місцях, де знаходяться історичні і архітектурні пам'ятники.

Відвідувачів обслуговують у ресторані офіціанти, метрдотелі, бармени, котрі пройшли спеціальну підготовку. Страви і напої готують висококваліфіковані кухарі. Обслуговуючий персонал має формений одяг і взуття єдиного зразка.

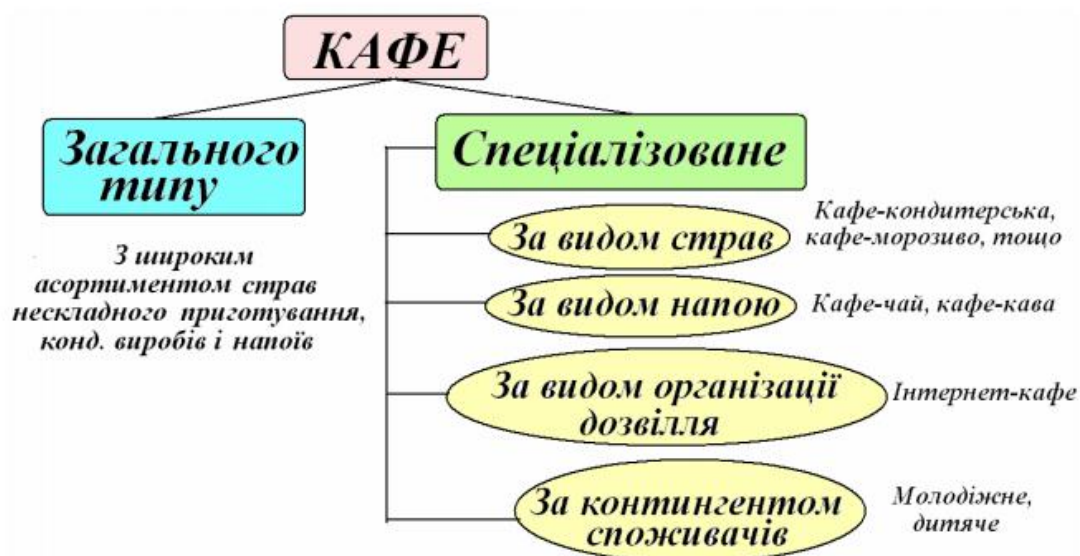
У ресторанах, де обслуговують іноземних туристів, офіціанти володіють, як правило, однією з іноземних мов в обсязі, необхідному для виконання професійних обов'язків.

Ресторани організують обслуговування не тільки окремих відвідувачів, але і з'їздів, конференцій, офіційних вечорів, прийомів, сімейних торжеств, банкетів, тематичних вечорів.

Відвідувачам надають в основному обіди і вечері, а при обслуговуванні учасників з'їздів, нарад, конференцій — повний раціон харчування.

Іноді в ресторанах офіціанти подають страви з проведенням завершальних операцій з їх приготування у присутності гостей, що замовили ці страви.

КАФЕ – це ЗРГ, з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.



За ДСТУ 4281:2004 «ЗРГ. Класифікація» виділені такі різновиди кафе:

- ✓ Кав'ярня – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

- ✓ Чайний салон – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби. ÷ Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розміщена в торговельному залі кафе.
- ✓ Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такий різновид кафе, як таверна.

Таверна – різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

Кафе розміщують на центральних вулицях міст, при вокзалах, аеропортах, готелях, у зонах відпочинку. Використовують металевий і порцеляновий посуд, столові прибори, сортовий скляний посуд, білі та кольорові скатертини (у тому числі бенкетні), серветки, рушники для офіціантів. Допускається використання індивідуальних лляних серветок на столах із поліефірним покриттям. Меблі добирають відповідно до інтер'єру підприємства. Зали обладнують 2- і 4-місними столами прямокутної чи квадратної форми. У вечірній час у кафе організують концертно-естрадні видовища, виступи музичних ансамблів, вечори відпочинку.

Питання для самоперевірки:

1. Які виділяють різновиди ресторанів?
2. Кого відносять до персоналу ресторану?

Домашнє завдання: дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

Рекомендована література: підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учбової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:

kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,

але не пізніше 20:00