КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Организация питания

Вариант 1

Содержание

Введение

1. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения мебелью
2. Правила подачи горячих закусок

Заключение

Список литературы

Введение

В настоящее время общественное питание страны, как и другие отрасли народного хозяйства, переживает существенные изменения, связанные с переходом к рыночным отношениям.

Следует отметить, что питание, составляющее одну из форм потребления, наряду с производством, распределением и обращением (обменом) является неотъемлемой частью общественного производства. Удовлетворение личных потребностей населения в пище предусматривает ее производство и организацию потребления, которые возникают и развиваются в тесной взаимосвязи с материальными условиями общества и выступают в индивидуально - или общественно- организованной форме. Во втором случае пища производится и потребляется в массовых размерах на специальных предприятиях: в столовых, кафе, ресторанах.

Общественное питание как подотрасль торговли располагает крупными специализированными предприятиями, использует значительное количество оборудования, сырьевых ресурсов, денежных и других средств, имеет квалифицированные и профессионально подготовленные кадры.

1. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения мебелью

Технологическая схема предприятий общественного питания зависит от взаимного расположения производственно – бытовых помещений и торгового зала. При системе самообслуживания на пропускную способность предприятий общественного питания сильно влияет характер планировки обеденного зала и схема размещения раздаточной.

ресторан оборудование горячий закуска

Структура производства

**Основные цеха**

**Специализированные**

**Заготовочные**

**Доготовочный**

**Горячий цех**

**Кондитерский цех**

##### Овощной цех

**Моечные кухонной и столовой посуды**

**Мясо – рыбный цех**

**Холодный цех**

**Раздаточная**

**Сервизная**

**Обеденный и банкетный залы**

Перечень и характеристика торговых помещений ресторана.

Торговые помещения предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления. К торговым помещениям ресторана относятся: обеденный и банкетный залы с раздаточной, туалетная комната.

Торговый зал ресторана «Грин Дак» разделен на 2 части, образуя при этом большой (обеденный) на 50 посадочных мест и малый (банкетный) зал на 20 посадочных мест. В малом зале предусмотрена барная стойка с высокими стульями для посетителей и небольшое количество четырехместных столов.

В большом зале располагается касса для расчета с клиентами, установка для ди-джея, сцена и по периметру зала расставлены 4 – 6-местные столы.

Площадь торгового зала c эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу — 2м2 на одно посадочное место.

План – схема торговых помещений ресторана.

 Обеденный зал на 30 мест.Банкетный зал на 20 мест.

1. эстрада; 5 – Бар.
2. установка для диджея;
3. раздаточная;
4. касса;

Т.к. – туалетные комнаты.

т.к.

1

|  |
| --- |
|  25 |

3

4

Стиль оформления интерьера торговых помещений.

Интерьеры залов выполнены в стиле хай-тек. При отделке зала были использованы материалы из дерева, камня. В большом зале располагается камин, наличие которого придает уют интерьеру.

Пол сделан из современного материала – ламината, оттенка серебристого металла.

Потолок ассиметричной формы украшают люстры в стиле хай-тек.

Для украшения залов использованы декоративные живые растения и цветы.

Для создания оптимального микроклимата в торговом зале имеется система кондиционирования воздуха c автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности. В целях снижения уровня шума в обеденном зале при отделке его стен и потолка применяются звукопоглощающие плиты.

 В ресторане царит благоприятная атмосфера за счёт живой музыки и определённого интерьера.

В вечернее время помещение накрывает полумрак: притухает свет, загораются элементы декора (свечи, светильники).

Композиционное и цветовое решение интерьера зала.

Интерьер обеденного зала на 30 посадочных мест выполнен с преобладанием светлых тонов, стекла и металла. Банкетный зал на 20 посадочных мест оформлен в более темных и благородных цветах и обставлен более комфортной и уютной мебелью.

Для оформления залов и помещений для потребителей используются изысканные и оригинальные декоративные элементы: светильники, драпировки и др.

Потолки обеденного и банкетного зала украшают оригинальные люстры. Над баром установлены полукругом точечные галагеновые светильники.

На каждом столике имеются настольные лампы в стиле хай-тек.

Торговое оборудование.

Оборудование в обеденном зале размещают таким образом, чтобы посетитель имел свободный доступ к раздаточной линии и всем обеденным столам. Проходы должны быть травмобезопасными.

Для свободного передвижения посетителей в обеденном зале устраиваются главные и второстепенные проходы между столами и стульями. Ширина главных проходов (между стульями) должна быть 1,5 м., дополнительных для распределения потоков потребителей 1,2 м., второстепенных проходов при одностороннем движении (между стульями) – 0,6 м.

Звукопоглощающая способность материалов отделки стенки 250-300 Гц.

Торговое оборудование: холодильное оборудование, пристенное оборудование для баров, подсобные столы, тележки сервировочные и для сбора посуды, музыкальная аппаратура, обеденные столы, стулья, барная стойка, кассовый аппарат.

Мебель торговых залов.

Мебель в ресторане повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения; столы имеют мягкое покрытие, в ресторанах первого класса возможно применение столов c полиэфирным пoкpытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими c подлокотниками.

В зале ресторана используются следующие виды мебели:

- для приема пищи: столы обеденные, банкетные;

- для сиденья: стул, табурет барный;

- для хранения посуды и столового белья - серванты;

- для подготовки блюд к подаче - подсобные столы;

 Расстояние между верхней площадью столешницы и сидением 29-31 см.

Схема расположения мебели.

Обеденный зал на 30 мест:

* 1. 1, 2, 3 – 4-х местные столы
	2. 4,5, 6 – 6-и местные столы.
	3. 7 – касса;
	4. 8 – раздаточная;
	5. 9 – эстрада
	6. 10 - установка для ди-джея.
	7. 11 – танцплощадка.

 Банкетный зал на 20 мест:

1) 1, 2, 3, 4, 5 – 4-х местные столы.

2) 6 – барная стойка.

т.к.

9

1

|  |
| --- |
|  банкетный зал346210365421 |

8

 5

7

Современные требования к мебели:

К современной мебели предъявляются функциональные, конструктивные, технико-экономические и эстетические требования.

Функциональные требования предусматривают проектирование и изготовление мебели, которая по всей номенклатуре, форме, размерам, степени обеспечения необходимыми удобствами, взаимосвязи изделий в общем, ансамбле удовлетворяла бы современным потребностям человека. Конструкция детской мебели должна способствовать физическому, умственному и эстетическому развитию ребёнка, быть лёгкой, простой по форме, локальной по цвету. Мебель учебных заведений должна обеспечивать наиболее благоприятные условия для проведения теоретических и практических занятий, способствовать эффективности обучения. Например, у каждого учащегося должен быть свой и удобный стул, который подходит к столу, а не деревянная лавка к столу, под которым нельзя «положить ногу на ногу». Для удобства пользования персональным компьютером требуются комфортабельная мебель. Например, эргономические кресла должны быть ортопедическими свойствами и удобством пользования.

Эстетические требования предъявляются к мебели для достижения гармоничного сочетания в ней красивых, удобных, целесообразных, простых и лаконичных форм. Эстетичность мебели и её современность определяются функциональным совершенством, единством формы, конструкции, материала и технологии и зависит от отделки, которая обеспечивает целостность восприятия формы, её гармоничность.

1. Правила подачи горячих закусок.

При подаче горячих закусок (в порционных сковородах) их ставят на подогретые закусочные тарелки, покрытые бумажными салфетками, чтобы сковороды не скользили.

Если в меню заказа имеются рыбные и мясные закуски, то после рыбных закусок официант обязан заменить закусочную тарелку и прибор.

Большинство горячих закусок подают и едят в той же посуде, в которой они были приготовлены (в кокильницах, порционных сковородах. Поэтому их ставят при подаче непосредственно перед гостем).

Грибы шампиньоны или белые. Обжаренные грибы заправляют сметаной и укладывают в кокотницу, посыпают тертым сыром. Перед подачей на стол кокотницы ставят в жарочный шкаф для запекания. Подают закуску в той же кокотнице. На порцию полагается две кокотницы, можно предложить и половину порции.

Жульен из дичи. Филе дичи, а также ветчину, язык, шампиньоны нарезают соломкой, заправляют сметанным соусом, посыпают сыром и в кокотницах запекают в жарочном шкафу. Подают по две кокотницы на порцию.

Тефтели в томате. Тефтели можно подать в круглых баранчиках или на мельхиоровой сковородке.

Крабы. Их приготовляют в томатном соусе. Подают по две кокотницы на порцию.

Раки. Из деликатесных горячих закусок пользуются наибольшим спросом. В зарубежных ресторанах считают, что как деликатесы их лучше использовать с мая по август, т. е. в месяцы, в названии которых нет буквы «р». Из раков приготовляют разнообразные закуски. Особым спросом пользуются вареные раки.

Если раки (а также крабы, креветки) приготовлены в отваре, их подают в суповых мисках, на стол ставят глубокую полупорционную тарелку и специальный прибор. Отварных раков подают на круглых блюдах. На стол ставят закусочную тарелку и специальный прибор. Справа на маленькую тарелку кладут слегка влажную салфетку для вытирания пальцев.

Поставив закуски, официант берет бутылки со спиртными напитками и просит разрешения наполнить рюмки или фужеры.

После этого он может отойти от стола, например, к серванту и оттуда наблюдать за всеми столиками своего участка обслуживания, чтобы в случае необходимости немедленно прийти на помощь гостю, например положить ему закуску с общего блюда на тарелку и т. п., Официант не должен быть назойлив, но обязан быть внимательным.

Перед подачей первых блюд необходимо убрать использованную посуду и приборы. Сначала берут со стола приборы, а затем тарелки. Их складывают в стопку на поднос, где предварительно постелена салфетка, чтобы избежать излишнего шума. Поднос не следует перегружать, чтобы избежать боя посуды.

Рекомендовать напитки к меню:

Осетрина заливная, соус хрен;

Бульон с профитролями;

Ассорти рыбное с лимоном и маслинами;

Масло сливочное;

Грибы в сметанном соусе;

Салат столичный;

Филе с соусом мадера;

Лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский;

К данному меню можно рекомендовать такие напитки, как белое сухое вино, так как к закуске подается острый соус, то вино ни в коем случае не должно быть полусладким, а к рыбы лучше всего подходит именно белое вино; минеральная вода на апперитив, либо же коктейль легкий на основе минеральной воды например, такой как перрье. Так как меню разнообразное то чтобы не мешать напитки, лучше к филе подать легкий коктейль на основе белого вина,

Кофе обслуживание, количество столов и выполнить схему.

Обслуживание начинается с того, что официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Затем готовят к подаче горячие напитки. После этого производится уборка с чайного стола. Взамен использованных тарелок перед каждым гостем ставят чистые с приборами. Закончив уборку, подают чай, кофе, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. После того, как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяки. Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Кофе можно долить в ту же чашку, не снимая ее со стола. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю. Чай из самовара наливает хозяйка и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, сидящим вдали от нее, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать гостям.

Подводя итоги, хотелось бы отметить, что каждый вид банкетного мероприятия требует от обслуживающего персонала знания определенных правил обслуживания данных банкетов. Официант должен обладать высокой культурой обслуживания и придерживаться установленных правил этикета. Такие качества как радушие, внимание по отношению к каждому гостю, приветливость и вежливость особенно важны в работе обслуживающего персонала в ходе банкетных мероприятий. Создать все условия для полноценного отдыха и сделать банкет незабываемым – такова задача официантов.

* Расстановка столов: в форме круга. Необходимо, чтобы для этой цели на предприятии были столы в форме полуокружности, которые соединяются с помощью винтов. Центр стола оформляют цветами в виде клумбы или дорожек из цветов. Гости размещаются по внешней стороне окружности. Данное расположение удобно при количестве приглашенных до 40 человек.
* Так же если банкет проходил при другой расстановке столов, то можно ее сохранить и просто организовать отдельно чайный стол, где будет находиться чай, кофе, и все атрибуты: тарелки десертные, чайные пары, ложки чайные, сахар, сладости. И по необходимости гости будут либо самостоятельно подходить к нему, либо официанты будут подавать кофе и чай по требованию.

Если же это не банкет, то тогда кофе клиенту подается после того как он уже все съел, чашка ставится на блюдце покрытое бумажной салфеткой, рядом ложиться кофейная ложка, и сахар. По требованию клиента кофе, либо чай могут подаваться и раньше, например, вместе со вторым блюдом.

Заключение

В заключении подведем итог вышесказанному:

Торговые помещения предназначены для реализации готовой продукции и организации её потребления. К торговым помещениям ресторана относятся: обеденный и банкетный залы с раздаточной, туалетная комната.

Торговый зал ресторана «Грин Дак» разделен на 2 части, образуя при этом большой (обеденный) на 50 посадочных мест и малый (банкетный) зал на 20 посадочных мест. В малом зале предусмотрена барная стойка с высокими стульями для посетителей и небольшое количество четырехместных столов.

В большом зале располагается касса для расчета с клиентами, установка для ди-джея, сцена и по периметру зала расставлены 4 – 6-местные столы.

Площадь торгового зала c эстрадой и танцплощадкой должна соответствовать нормативу — 2м2 на одно посадочное место.

Оборудование в обеденном зале размещают таким образом, чтобы посетитель имел свободный доступ к раздаточной линии и всем обеденным столам. Проходы должны быть травмобезопасными.

Для свободного передвижения посетителей в обеденном зале устраиваются главные и второстепенные проходы между столами и стульями. Ширина главных проходов (между стульями) должна быть 1,5 м., дополнительных для распределения потоков потребителей 1,2 м., второстепенных проходов при одностороннем движении (между стульями) – 0,6 м.

Мебель в ресторане повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения; столы имеют мягкое покрытие, в ресторанах первого класса возможно применение столов c полиэфирным пoкpытием. Кресла должны быть мягкими или полумягкими c подлокотниками.

К современной мебели предъявляются функциональные, конструктивные, технико-экономические и эстетические требования.

При подаче горячих закусок (в ставят на подогретые закусочные тарелки, покрытые бумажными салфетками, чтобы сковороды не скользили. порционных сковородах) их При подаче кофе и чая, тоже существуют свои правила.

Список литературы

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров – Ростов – на – Дону : Феникс, 2002 – 416с.
2. Кушать подано, а ля – фуршет // Кухни и ванные комнаты – 2003 – №4 – с.100 – 104
3. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания – Ростов – на – Дону: Феникс, 2002 – 352с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М.: ACADEMA, 2002 – 416с.
5. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства – М.: Финансы и статистика, 2003 – 176с.
6. Цыпленков Н.П., Митюрин Ф.С. Обслуживание в ресторанах – М.: Экономика, 1969 – 183с.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 320 с.

(Серия учебники XXI века).

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.Н. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» М. «Деловая литература», 2002г.
2. Ковалёв Н.И. Куткина Н.М. Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи» М. «Деловая литература» 2002г.