

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Введение

- ◎ *Предприятие общественного питания (ПОП)* — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.

Введение

ФУНКЦИИ ПОП

Производство
кулинарной
продукции

Реализация
кулинарной
продукции

Организация
потребления



Классификация предприятий общественного питания

◎ В зависимости от характера торгово-производственной деятельности:

Рестораны

Кафе

Бары

Закусочные

Столовые

Буфеты

Классификация предприятий общественного питания

◎ В зависимости от характера производства:

Заго-товочные
(фабрики-
заготовочные,
комбинаты
полуфабрикатов
спец.
заготовочные,
кулинарные и
кондитерские
цехи)

Доготовочные
(столовые-
доготовочные,
столовые-
раздаточные,
вагоны-
рестораны)

**Предприятия с
полным
цик-лом
производства**
(комбинаты
питания,
рестораны,
предприятия,
работающие на
сырье)

Классификация предприятий общественного питания

◎ В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции :

Универсальные
*(разнообразные
блюда из разных
видов сырья)*

**Узкоспециализирован
ные**

*(узкий ассортимент)
шашлычные, пельменные*

Специализированные
*(блюда из определенного
вида сырья)*

кафе-молочные, кафе-
кондитерские, рыбные
рестораны

Классификация предприятий общественного питания

- ◎ **В зависимости от времени функционирования:**

**Постоянно
действующие**

Сезонные

Классификация предприятий общественного питания

◎ В зависимости от места функционирования:

Стационарные

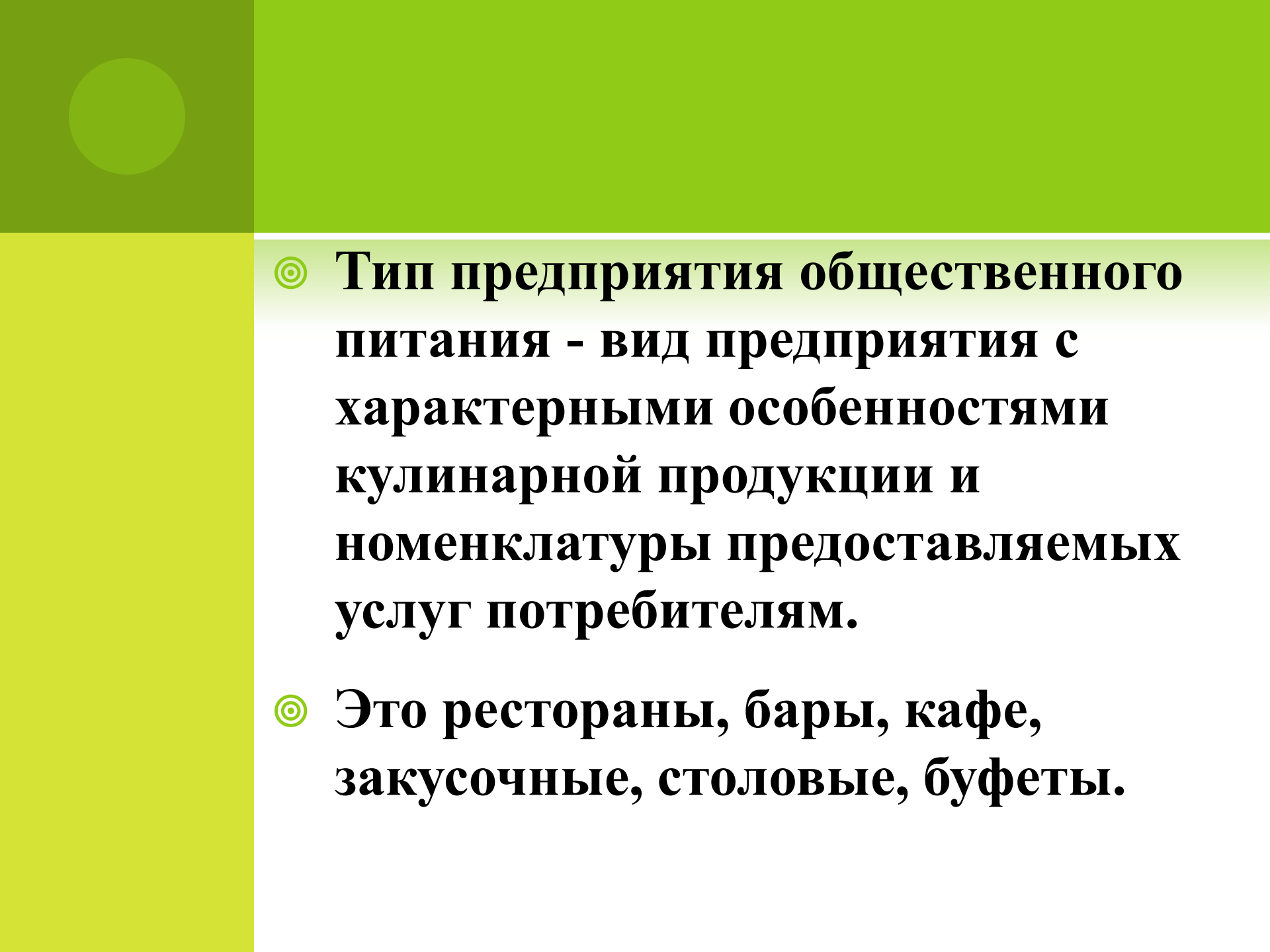
Передвижные
(вагоны-
рестораны,
автосто-ловые,
автокафе)

Классификация предприятий общественного питания

- В зависимости от обслуживаемого контингента:

Общедоступные

*При
производственных
предприятиях,
учреждениях и
учебных
заведениях
(рабочие, школьные,
студенческие,
детские)*

- 
- ◎ **Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.**
 - ◎ **Это рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые, буфеты.**

**СТОЛОВАЯ - ОБЩЕДОСТУПНОЕ ИЛИ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЕ
ОПРЕДЕЛЕННЫЙ КОНТИНГЕНТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ПРОИЗВОДЯЩЕЕ И РЕАЛИЗУЮЩЕЕ БЛЮДА В
СООТВЕТСТВИИ С РАЗНООБРАЗНЫМ ПО ДНЯМ МЕНЮ.**



СТОЛОВЫЕ РАЗЛИЧАЮТ

- ◎ по ассортименту реализуемой продукции - *общего типа и диетическая;*
- ◎ по обслуживаемому контингенту потребителей - *школьная, студенческая, рабочая;*
- ◎ по месту расположения – *общедоступная и по месту учебы, работы;*
- ◎ по организации производства продукции – *работающие на сырье, доготовочные, смешанного типа, раздаточные.*



**РЕСТОРАН - ПРЕДПРИЯТИЕ С
ШИРОКИМ АССОРТИМЕНТОМ БЛЮД
СЛОЖНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ЗАКАЗНЫХ И ФИРМЕННЫХ БЛЮД,
ПОВЫШЕННЫМ УРОВНЕМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В СОЧЕТАНИИ С
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ОТДЫХА.**



ОТКУДА ПОШЛО НАЗВАНИЕ-РЕСТОРАН...

Название "ресторан" связано с именем парижского повара Буланже, в 18 веке. Этот человек открыл простую харчевню и поставил в ней маленькие столы с мраморными крышками. Готовил он по словам свидетелей отменно. Но самым замечательным" кулинарным произведением" явилась вывеска, которую Буланже написал полатыни. Вот её дословный перевод: "Приходите ко мне все, у кого плохо работает желудок, и я восстановлю (реставрирую) ваши силы." Таким образом от слова "реставрирую" и произошло название "ресторан".

РЕСТОРАНЫ РАЗЛИЧАЮТ

- ◎ по ассортименту реализуемой продукции – *специализированные и неспециализированные;*
- ◎ по месту расположения – *жилые и общественные здания, зоны отдыха, транспорт;*
- ◎ по интересам потребителей – *например, клубный ресторан, спорт-ресторан;*
- ◎ по методам и формам обслуживания – *с обслуживанием официантами, с обслуживанием по системе «шведского стола», выездного обслуживания;*
- ◎ по составу и назначению помещений – *передвижные и стационарные.*

УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА ВКЛЮЧАЮТ

- ◎ организацию музыкального обслуживания;
- ◎ организацию проведения концертов, программ варьете;
- ◎ предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

КЛАССЫ РЕСТОРАНОВ

- ◎ Люкс
- ◎ Высший
- ◎ Первый

ВАГОНЫ- РЕСТОРАНЫ



РЕСТОРАНЫ НА ТЕПЛОХОДАХ





**БАР - СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ С
БАРНОЙ СТОЙКОЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ
РЕАЛИЗАЦИИ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ В ШИРОКОМ
АССОРТИМЕНТЕ.**



◎ Бары подразделяются на классы: **люкс, высший и первый.**

◎ Бары различают:

◎ по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления - *молочный, пивной, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар* и др.;

◎ по специфике обслуживания потребителей - *видео-бар, варьете-бар* и др.

◎ по местоположению

◎ по интересам потребителей

**КАФЕ - ПРЕДПРИЯТИЕ, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩЕЕСЯ В
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ОТДЫХА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
С ПРЕДОСТАВЛЕНИЕМ ИМ ОГРАНИЧЕННОГО ПО
СРАВНЕНИЮ С РЕСТОРАНОМ АССОРТИМЕНТА
ПРОДУКЦИИ.**



КАФЕ РАЗЛИЧАЮТ

- ◎ по ассортименту реализуемой продукции – *специализированные и неспециализированные;*
- ◎ по контингенту потребителей - *кафе молодежное, кафе детское;*
- ◎ по месту расположения;
- ◎ по методам и формам обслуживания – *обслуживание официантами, самообслуживание;*
- ◎ по времени функционирования – *постоянно действующие и сезонные;*
- ◎ по составу и назначению помещений – *стационарные и передвижные.*

КАФЕ - МОРОЖЕНОЕ



**ЗАКУСОЧНАЯ - ПРЕДПРИЯТИЕ С ОГРАНИЧЕННЫМ
АССОРТИМЕНТОМ БЛЮД НЕСЛОЖНОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ
БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.**



ЗАКУСОЧНЫЕ РАЗДЕЛЯЮТ

- ◎ по ассортименту реализуемой продукции – *специализированные и неспециализированные;*
- ◎ по составу и назначению помещений – *стационарные и передвижные;*
- ◎ по времени функционирования – *постоянно действующие и сезонные;*

Пиццерия



Булочная



МАГАЗИН - КУЛИНАРИЯ

Предприятие,
реализующие
населению
кулинарные и
кондитерские
изделия,
полуфабрикаты.



В магазине организуют три отдела:

- ◎ отдел полуфабрикатов;
- ◎ отдел готовой кулинарной продукции;
- ◎ кондитерский отдел.

БУФЕТ





Вопросы

1. Как подразделяются предприятия по характеру торгово-производственной деятельности?
2. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
3. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
4. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?
5. Назовите основные типы предприятий общественного питания.