

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение основных и подсобных помещений в предприятиях общественного питания.
Цель занятия:	закрепить знания по основным и подсобным помещений в предприятиях общественного питания; освоить навыки размещения помещений и оборудования. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 2

Тема занятия: Изучение основных и подсобных помещений в предприятиях общественного питания.

Цель занятия: закрепить знания по основным и подсобным помещений в предприятиях общественного питания; освоить навыки размещения помещений и оборудования. Научиться применять теоретические знания на практике.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

Общие теоретические сведения

Характеристика торговых помещений

Вестибюль — помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, машинка для чистки обуви, зеркала, мягкая мебель— кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столы.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, кроме того, иметь 10%-ный резервный запас.

В **туалетных комнатах** должны быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха или устройство автоматического включения освежителя воздуха, оснащенного реле времени или встроенным фотоэлементом.

Аванзал — помещение для встречи, ожидания гостей, которое располагается перед торговым или банкетным залом. В аванзале ставят предметы мягкой мебели: диваны, кресла, журнальные столики, напольные пепельницы, аранжировки из цветов. Оформление аванзала должно быть органически связано с декоративным решением интерьеров вестибюля и зала.

Торговый и банкетный залы — помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению и оборудованию уделяют большое внимание. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от типа предприятия, его вместимости, форм обслуживания.

Площадка для эстрады и танцев. Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала или являться завершением перспективы интерьера.

Виды подсобных помещений, их характеристика.

Сервизная — помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Оно должно располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. Четкая работа этого подразделения способствует успешной работе зала и повышению культуры обслуживания. Моечная столовой посуды располагается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с залом и раздачей, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой посудой.

Раздаточная располагается в непосредственной близости с горячим и холодным цехами, хлебозерской, сервизной, моечной столовой посуды, сервис-баром (буфетом). Если указанные помещения находятся с одной стороны раздаточной, то ее ширина должна быть не менее 2м, если с двух и более сторон — не менее 3м.

В залах ресторанов размещают **сервис-бары (буфеты)**, которые имеют непосредственную связь с подсобными помещениями. Продукцию сервис-бара отпускают официанты.

Помещение для нарезки хлеба предназначено для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба устанавливают шкафы с отверстиями в боковых стенках и дверцах (отдельно для ржаного и пшеничного).

Оборудование торговых помещений.

Мебель является функциональным элементом в интерьере предприятий и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Выбор типов мебели должен соответствовать назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляемым ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность,

эстетичность, соответствие характеру обслуживания.

Обеденные столы должны иметь достаточную площадь столешниц, устойчивую конструкцию. Как правило, столы изготавливают на металлических каркасах. Наряду с традиционной четырехопорной конструкцией в столовых, закусочных и летних кафе часто применяется конструкция столов на одной опоре с крестовиной в основании, а также на двух опорах Т-образного контура. Столешницы могут быть квадратными размером от 600 до 900 мм, прямоугольными — длиной от 900 до 2200 мм и шириной от 600 до 900 мм, круглыми — диаметром от 600 до 1300 мм. Высота столов колеблется от 690 до 750 мм. Столы для столовых, кафе и закусочных облицовывают слоистым пластиком.

Стол для ресторанов отличаются от применяемых на других предприятиях размерами, отделкой столешниц, характером использования. По форме столы могут быть квадратными, прямоугольными и круглыми (табл. 2.2).

Наиболее оптимальными размерами столов, используемых в ресторанах, являются квадратные 900 х 900 мм, прямоугольные 850 х 1200 мм и 800 х 900 мм и круглые диаметром 900—1100 мм.

Таблица 2.2

Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина стола, мм				Высота стола, мм	Макси- мальная ширина стула (кресла), мм
	Двух- местный	Четырехместный		Шести- местный		
		квадрат- ный	прямо- угольный			
800	625	800	1200	1875	740-750	500
850	650	850	1300	1950	740-750	550
900	700	900	1400	2100	740-750	600
Круглый	700-800	900-1100		1300	740-750	500-600

Применение в ресторанах столов увеличенных размеров связано с более полной сервировкой столов, подачей потребителям более широкого ассортимента блюд, чем на предприятиях других типов. Широко используется полиэфирное покрытие столешниц, устойчивое к воздействию температуры и влаги.

Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают чехол из ткани (сукна, холста, байки) на шнурках или резинке. Такие чехлы удобны для смены и стирки.

Важнейшими требованиями к столу являются оптимальная площадь столешницы, устойчивость, увязка высоты столешницы с высотой стула, гигиеничность. Чаше каркас стола выполняется из металла. В основном используют столы квадратные или прямоугольные, реже круглые, шестигранные.

В залах ресторанов, где проводятся банкеты, используют банкетные и фуршетные столы.

Банкетные столы несколько выше обычных ресторанных (760—780 мм). Более сложная сервировка требует большей ширины стола (1200—1500 мм). Банкетные столы могут быть использованы для выездного обслуживания.

Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на ножках-опорах в середине стола на расстоянии 30—40 см от края столешницы.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из прямоугольных или квадратных (круглая столешница не позволяет компоновать составные столы).

Фуршетные столы выше банкетных (1000—1050, 1000—1100 мм), так как предназначены для обслуживания приемов, на которых гости едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 1200—1500 мм.

Кресла и стулья должны соответствовать антропометрическим данным человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортность ресторанных кресел обеспечивается за счет большей ширины и глубины сиденья по сравнению со стульями, а также за счет наличия подлокотников. Ресторанные полукресла

отличаются от кресел меньшими размерами, что экономит площадь зала, но несколько снижает комфортность.

Барная стойка — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара. Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителей бара.

Различают два вида барных стоек:

- ☐ ресторанные стойки, за которыми бармены отпускают только напитки, а посетители могут удобно расположиться со стаканом какого-либо смешанного напитка. Эти стойки отделывают дорогими материалами, обязательно оснащают отбойниками (подставками) для ног, барными стульями;
- ☐ самостоятельные барные стойки для кафе, закусочных или небольших баров. Эти стойки содержат все необходимое для организации технологического процесса, объединяя и мойку, и кухню, и раздачу;

Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает:

- ☐ холодильник-витрину (для среднего бара с подсобным помещением можно приобрести обычный большой бытовой холодильник);
- ☐ кофеварку с дозирующим устройством;
- ☐ кофеварку для приготовления американского кофе;
- ☐ электромиксер (блендер);
- ☐ льдогенератор;
- ☐ посудомоечную машину для стаканов и бокалов;
- ☐ фильтры для очистки воды;
- ☐ аппарат для розлива пива — драфт;
- ☐ кассовую машину или компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля.

Специфической мебелью являются **барные табуреты**. Их делают в основном вращающимися, снабжают упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

В ресторанах с большими площадями залов используют **диваны**. Их размещают у стен или в центре в комплекте с креслами, образуя ансамбли, главным требованием к которым является единство стилевого решения всех предметов.

Серванты, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья, необходимы официантам в процессе работы. Верхняя часть серванта покрыта пластиком и используется как сервировочный стол. Сервант имеет выдвижные ящики и отделения, где на полотняных салфетках отдельно по видам хранят чистые столовые приборы, запас бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т. д.

Подсобные столы предназначены для официантов и используются для подготовки блюд к подаче; на них также ставят использованную посуду и приборы, откупоривают бутылки.

Подсобные столы изготавливают из тех же материалов, что и обеденные. Длина их соответствует ширине обеденных столов (850—900мм), высота также равна высоте обеденных столов (740—750мм), ширина— 600мм. Эти столы нередко ставят вплотную к обеденным столам, чтобы потребитель видел, как официант перекладывает или переливает содержимое блюда, открывает бутылки.

Передвижные сервировочные тележки на колесах (рис.5-7) предназначены для транспортировки блюд к обеденным столам. Изготавливают их из нержавеющей стали (каркас) с пластмассовыми полками. Они могут быть с обогревом, охлаждением, с емкостями для отдельных компонентов салатов, что позволяет официантам готовить салаты в присутствии потребителей. Оптимальная высота 650—720 мм.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Дайте характеристику подсобным помещениям предприятий общественного питания. Заполните таблицу.

Вид подсобного помещения	Характеристика

1.2 Дайте характеристику основным помещениям предприятий общественного питания. Заполните таблицу.

Вид подсобного помещения	Характеристика

Задание 2. Начертить схему размещения основных и подсобных помещений на конкретном примере предприятия общественного питания.

Контрольные вопросы

1. Какое оборудование торговых помещений используют на предприятиях общественного питания?
2. Назовите основные признаки классификации предприятий общественного питания.
3. Назовите основные принципы рационального размещения основных и подсобных помещений на предприятиях общественного питания.
4. Какие дополнительные услуги предоставляют предприятия общественного питания.
5. Какие требования предъявляют к предприятиям общественного питания?

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или
https://vk.com.l_logvina