

ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Характеристика помещений и их оборудование

Цели занятия:

- дидактическая - изучить виды помещений для обслуживания потребителей; виды подсобных помещений, их характеристику; оборудование производственных и банкетных помещений.
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности.
- воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 1.2 Характеристика помещений и их оборудование

3. Оборудование торговых помещений.

4. Оборудование залов в соответствии со стандартом.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Составить схемы размещения основных и подсобных помещений на предприятиях общественного питания.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru

3. 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.

Удобство мебели зависит от ее соответствия антропометрическим данным. Удобство стульев и кресел обеспечивается путем равномерного распределения массы тела человека по максимальной опорной площади, возможностью изменять положение тела. Чтобы потребитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней площадью столешницы и сиденьем должно составлять от 29 до 31 см.

Для оборудования торгового и банкетного залов используются следующие виды мебели: столы обеденные, ресторанные, в том числе банкетные и фуршетные, кресла, полукресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения напитков.

К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования. Она должна обеспечивать максимальный комфорт для посетителей.

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 900мм, прямоугольными — длиной от 900 до 2200мм и шириной от 600 до 900мм, круглыми — диаметром от 600 до 1300мм. Высота столов колеблется от 690 до 750мм. 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 x 900мм, прямоугольные 850 x 1200мм и 800 x 900мм и круглые диаметром 900—1100мм.

Таблица 2.2

Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина стола, мм				Высота стола, мм	Максимальная ширина стула (кресла), мм
	Двухместный	Четырехместный		Шестиместный		
		квадратный	прямоугольный			
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.

Чтобы не затруднять работу официантов, высота спинки стула или кресла не должна превышать 900—1000 мм от пола.

Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании. В качестве покрытия используют кожу или кожзаменители, пенополистирол или другие синтетические материалы, ткани типа букле. Форма кресел для холлов связана с их функциональным

назначением. Они ниже ресторанных, их высота 350—400 мм, глубина до 550мм, ширина 600—700 мм, угол наклона спинки достигает 30°, наклон сиденья также более крутой.

Для современных ресторанов характерно расположение барных стоек в залах, отдельных помещениях, вестибюлях. Оборудование и оформление барных стоек должны гармонировать с общим интерьером помещения.

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 отделяют 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.

Для окончательного подбора оборудования предпринимателю необходимо четко представлять специфику работы барной стойки в ресторане. Если барные стойки несут дополнительную нагрузку, связанную с приготовлением несложных закусок, горячих блюд, реализацией мороженого и других видов десерта, пирожных и тортов, то это повлечет установку дополнительного оборудования: низко- и среднетемпературных охлаждаемых витрин, тепловых витрин, постмиксов, сокоохладителей, контактных грилей, СВЧ-аппаратов, электрических плит, тостеров, ростеров, сифонов для сливок. *Постмикс* — аппарат, в котором сиропы смешивают с газом и водой. Этот аппарат поможет предпринимателю сэкономить место на складе и обеспечить низкую себестоимость приготавливаемых напитков. Из сиропа можно приготовить прохладительные напитки, содовую воду, себестоимость которых также остается низкой, придумать свой фирменный сироп. Специальный сифон для сливок позволит получить цветные взбитые сливки. Оборудование по розливу пива и постмиксы предприниматели могут не покупать, а взять в аренду у фирм — поставщиков пива и сиропов.

Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности 865—870мм, высота рабочего стола 1150мм, ширина столешницы барной стойки 350мм. Барная стойка состоит из двух частей: высокой стойки, за которой бармен обслуживает и подает сидящим за ней гостям напитки, и низкой

— рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.

Декоративная отделка барной стойки выполняется из различных материалов: деревянного массива или шпона, природного камня, ламината, керамики. Она может включать элементы резьбы, специально обработанного металла, мозаику, эмаль, эксклюзивные элементы ручной работы. Столешницы барных стоек изготавливают из мрамора, дерева, нержавеющей стали или прессованной мраморной крошки.

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 стилового 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.

В нижней части серванта с закрываемыми дверцами расположены полки для раздельного хранения чистого и использованного столового белья. Отделка серванта должна гармонировать с мебелью в зале. Наиболее распространенные размеры серванта: длина— 1000мм, ширина— 450, высота — 900мм.

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.

4. Оборудование залов в соответствии со стандартом.

С целью оборудования торгового и банкетного залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для пива и воды.

К используемой в ресторанах мебели предъявляются повышенные требования по сравнению с мебелью, применяемой на других предприятиях общественного питания. Ресторанная мебель должна не только обладать эстетическими достоинствами, достаточной прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, но и обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые удобства для его отдыха.

Ресторанные столы отличаются от столов, применяемых на других предприятиях общественного питания, своими размерами, отделкой, характером использования. Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. По традиции большой стол, уставленный яствами и напитками, символизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как показала практика, наиболее приемлемая ширина ресторанного стола – 800–1200 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В ресторанах используются столы круглые диаметром 100 см, квадратные 90 90 см и прямоугольные 85 120 см и 90 80 см. Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать площадь обеденного зала. Так, для того чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 3,6–4,2 м, который займет площадь около 3,5 м², в то время как круглый стол на 12 человек займет около 5,5 м². Кроме того, прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. В тех ресторанах, где применяют круглые столы, их обычно размещают в центральной части зала, а прямоугольные – вдоль стен.

Длина прямоугольных столов определяется из расчета 670–700 мм на человека с учетом возможной ширины кресла 550–630 мм. В раздвижном столе три вкладные доски различной ширины, что позволяет использовать его как четырех– или шестиместный. Сочетания столов всех указанных видов при правильной расстановке обеспечат посетителям наибольшие удобства и позволят рационально использовать полезную площадь зала. Так, при сочетании шести– и четырехместных прямоугольных столов можно получить стол на 10 человек. Возможность составления столов в ряды обеспечена их одинаковой шириной и прямыми углами.

Часто в ресторанах столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крышку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные столы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготавливаются из древесины. Чтобы обеспечить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно или мягкую ткань или под скатерть надевать чехол из холста на шнурах или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, работающих днем в качестве столовых. Столы здесь обычно покрыты пластиком. Днем посетители обедают без скатертей, а к вечеру на крышки столов натягивают чехлы и накрывают столы скатертями. Однако применение индивидуальных салфеток вместо общей скатерти более гигиенично и позволяет использовать для покрытия крышек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики

К ресторанным столам относятся банкетные и фуршетные столы. Фуршетный стол несколько выше обычного ресторанного, 1000–1100 мм, ширина 1200–1500 мм. Длина банкетного стола определяется из расчета 60–80 см на человека. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы. Из них составляют банкетный стол необходимых размеров. Ширина банкетного стола 1000–1200 мм. Применяются также разборные столы с крышками и складными ножками, которые могут быть использованы для устройства выездных фуршетов и буфетов.

Фуршетные столы применяются главным образом в ресторанах при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя. Их можно использовать для накрытия «шведского стола».

Сервируют фуршетный стол заранее. Множество блюд с закусками, бутылок с напитками, тарелок, рюмок, фужеров, столовых приборов, которые ставят на стол одновременно, требуют больших, чем у обычного ресторанного стола, размеров крышки. Наиболее целесообразная ширина фуршетного стола – 1200–1500 мм. Поверхность крышки обивают или накрывают сукном. Столы накрывают банкетными скатертями. Стол ставят в длину в зависимости от количества приглашенных из расчета один погонный метр с двух сторон на 8 человек.

Ресторанное кресло должно обеспечивать удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха, беседы.

Обычно кресла несколько шире и глубже стульев, но чрезмерная ширина делает их громоздкими и неэкономичными, особенно в залах, где используются прямоугольные столы, – слишком широкие кресла могут не соответствовать длине стола. Квадратные столы дают большую возможность для применения широких кресел, так как ширина кресла при всех условиях будет меньше ширины стола.

В ресторанах подбор столов и кресел к ним зависит от художественного решения интерьера. Лучше всего, когда каркасы столов и стульев (кресел) из одного материала, одинаково обработанного и окрашенного. На практике в ресторанах чаще всего применяют деревянные столы (при обслуживании со скатертями) в сочетании с креслами на металлическом основании. К большим ресторанным столам, накрываемым скатертями, не следует ставить малогабаритные стулья, они кажутся чересчур миниатюрными, а столы – огромными.

Для подготовки блюд к подаче применяются подсобные столы, на них также ставят использованную посуду. Как правило, они изготавливаются из такого же материала, что и обеденные столы в зале. Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500 500 или 600 800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на двух, трех или четырех колесах. Сервировочные столики могут быть с электроподогревом. Оптимальная высота их 720 мм.

Серванты (шкафы официантов) предназначены для хранения запаса столовых приборов, столового белья и т. п. Верхняя крышка серванта, оклеенная пластиком (иногда с дополнительной откидывающейся доской), выполняет функции сервировочного стола. В первом ряду сверху в серванте шесть ящиков: четыре из них – для чистых приборов; один – для использованных (с металлической вставкой для переноски приборов); ящик для сбора пробок и т. п.; справа – три ящика для стекла, фарфора и белья; слева – ящик для использованного белья. Серванты должны быть оформлены под стиль остальной мебели в зале. Располагают их в местах у колонн, в простенках и других местах, которые не привлекают внимания. Однако официанту, находящемуся у серванта, должна быть хорошо видна та часть зала, которую он обслуживает.

Вопросы для закрепления материала

1. Что необходимо учитывать при размещении помещений?
2. Опишите основные принципы размещения основных и подсобных помещений на предприятиях общественного питания.
3. Какие требования предъявляются к оборудованию помещений?
4. Перечислите виды оборудования производственных и торговых помещений.