



«Ресторан»

Подготовила: Ананьева
Арина
Группа: 1861
Проверила: Иванова
Ирина Викторовна



Ресторан – (от лат. восстановить, крепить)

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом сложного приготовления, включая заказные и фирменные вина и крепких напитков, табачных и кондитерских изделий и повышенным уровнем обслуживания, в сочетании со стильным и оригинальным дизайном и интерьером помещения.





Владелец ресторана называется
ресторатором.





Впервые слово ресторан было применено в отношении предприятия питания около 1765года. Заведение основал горожанин, продавец супов по имени Бупанже



Суланже®
кофейня-кондитерская

ЖДЕМ ВАС В ГОСТИ!



Первый ресторан, открытый в Москве «Славянский базар». Ресторан был построен архитектором Р.Гедике и А. Вебер





Каждый ресторан имеет своё меню.
Меню – это перечень блюд и напитков,
подаваемых в кафе, ресторанах или



Шеф-повар в ресторане.





Шеф-повар: обязанности в ресторане

Обязанности шеф-повара в ресторане включают множество дел. Он руководит производственно-хозяйственной деятельностью своей производственной единицы - кухни. Умело управляет деятельностью вверенного ему трудового коллектива, чтобы обеспечить бесперебойный выпуск необходимой продукции и высокое качество блюд.

Задачи шеф-повара включают проведение работы по улучшению организации процесса производства, использованию прогрессивных технологий, а также более эффективному использованию оборудования. Шеф-повар заботится о повышении профессиональной квалификации своих подчиненных, чтобы качество производимых блюд повышалось.

Шеф-повар составляет заявки на нужные для производства продукты, полуфабрикаты и сырье, отвечает за своевременное их получение со склада, держит под контролем сроки хранения, количество и качество поступления продуктов и их реализации. Он занимается отслеживанием и изучением спроса посетителей, заботится о разнообразии ассортимента, занимается составлением меню.



Также, в обязанности шеф-повара в ресторане входит контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, за правильным нормированием сырья и контролирует соблюдение подчиненными правил гигиены и санитарных требований.

Шеф-повар осуществляет расстановку на определенные участки производства поваров и вспомогательных производственных работников. Он занимается составлением график рабочих смен поваров. Проводит отбраковывание готовой продукции. Также шеф-повар занимается учетом и отчетностью, заботится о своевременном предоставлении отчетности о деятельности производства, кроме того, он отвечает за внедрение современных инновационных методов труда. Он контролирует правильность эксплуатации производственных средств. Инструктирует поваров и метрдотеля по различным производственным вопросам.



Официанты ресторана.





Правила официанта: о чём надо ПОМНИТЬ.

- *Помните, что Ваш ресторан больше нуждается в клиентах, чем клиенты в Вашем заведении.*
- *«Умное» обслуживание – источник хороших чаевых.*
- *Не клиенты должны подстраиваться под ресторан, а ресторан должен подстраиваться под клиента.*
- *Быть хорошим официантом – это значит думать о каждой мелочи.*
- *Разным клиентам – разное обслуживание.*
- *Обслуживание, подстроенное под клиента – это самое лучшее обслуживание.*



Какие вопросы официант может задать клиенту?

- *Вы впервые у нас?*
- *Кто посоветовал Вам наш ресторан?*
- *Вам не жарко (не холодно)? Может. быть отрегулировать кондиционер?*
- *Как Вам будет удобно расположиться?*
- *Вы не очень спешите?*



и любите

Одним словом, ресторан – это своеобразный театр, где продают ощущения, удовольствие и различные услуги.

