

Характеристика кафе

Презентацию подготовил
студент группы ю-42 : Скидан
Вадим

План

- Введение
- Интерьер
- Персонал
- Вывод

Введение

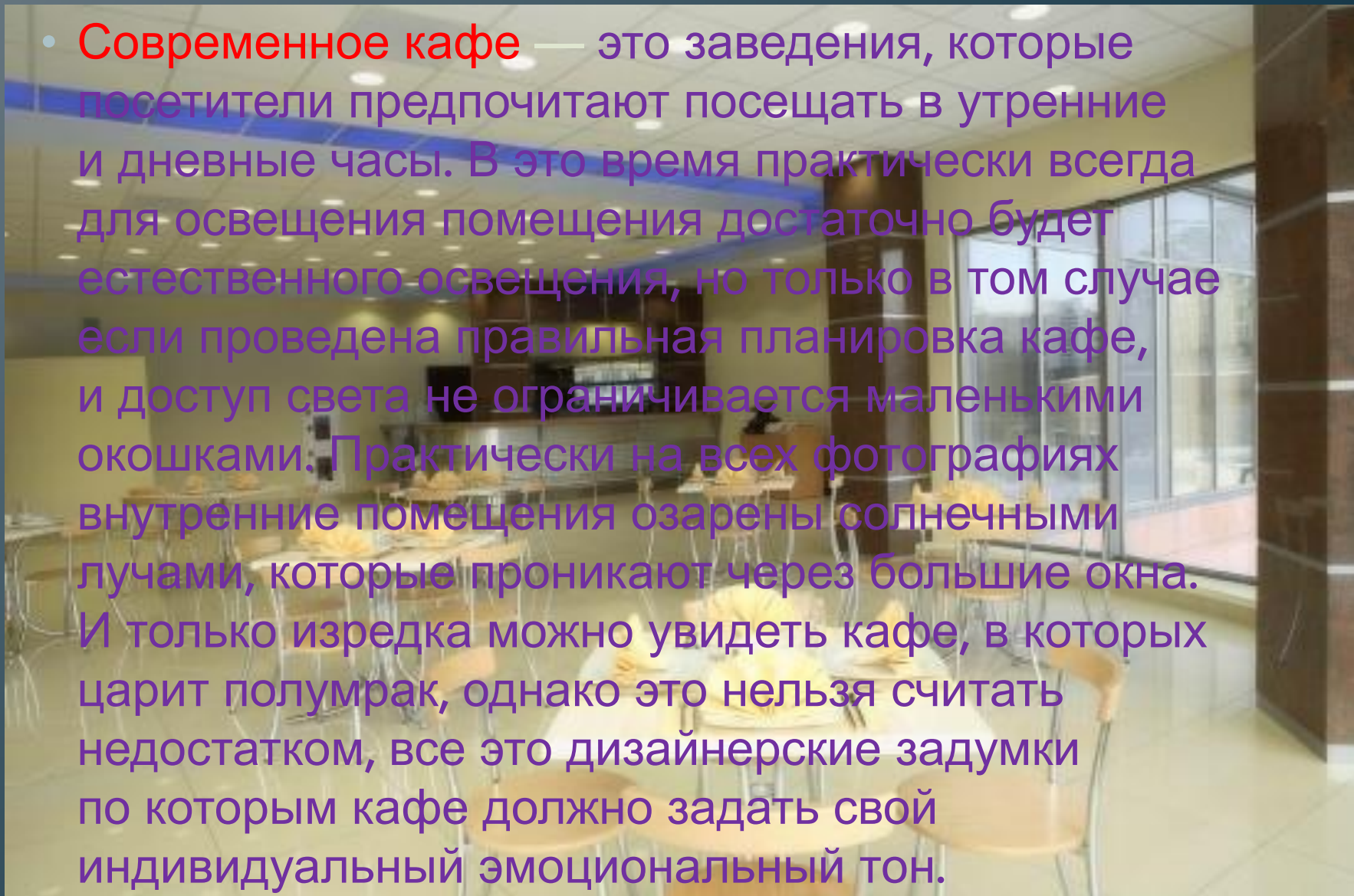
- Хороший повар в совершенстве владеет искусством кулинарии. Но очень большую роль играет его рабочее место.

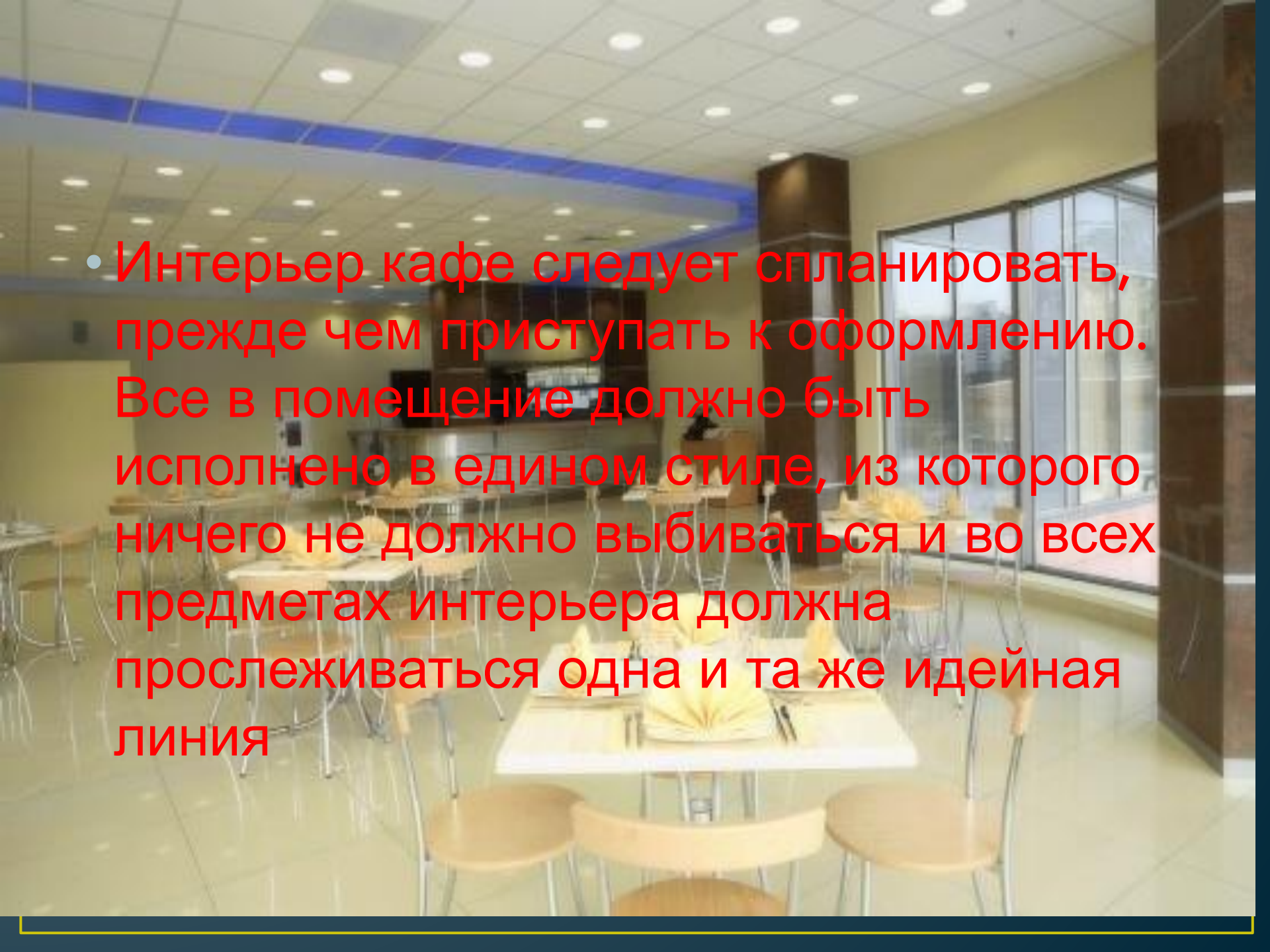


Интерьер

- Интерьер кафе не следует путать с интерьером ресторана — это не одно и то же. кафе не должно быть загруженными, каждый посетитель должен ощущать легкость и непринужденность. Перед тем как приступить к оформлению кафе просмотрите различные каталоги, в которых представлены дизайнерские идеи для оформления кафе, и выделите те моменты, благодаря которым эти досуговые заведения приобретают легкость.

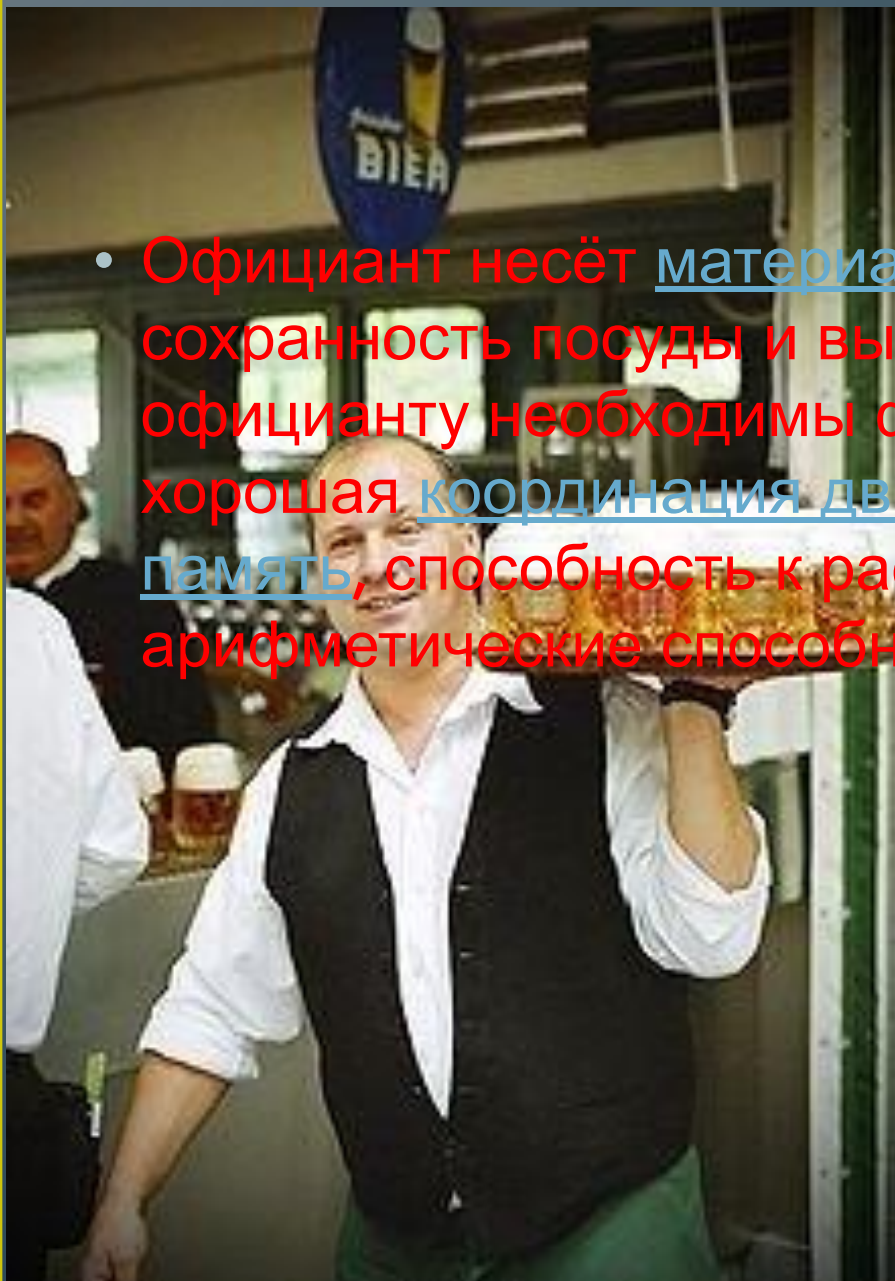
- **Современное кафе** — это заведения, которые посетители предпочитают посещать в утренние и дневные часы. В это время практически всегда для освещения помещения достаточно будет естественного освещения, но только в том случае если проведена правильная планировка кафе, и доступ света не ограничивается маленькими окошками. Практически на всех фотографиях внутренние помещения озарены солнечными лучами, которые проникают через большие окна. И только изредка можно увидеть кафе, в которых царит полумрак, однако это нельзя считать недостатком, все это дизайнерские задумки по которым кафе должно задать свой индивидуальный эмоциональный тон.



- 
- The image shows the interior of a modern cafe. The room is brightly lit with recessed ceiling lights. The ceiling features a grid pattern with a blue decorative strip. The walls are light-colored, and there are large windows on the right side. The floor is made of light-colored tiles. In the foreground, there are several square tables with white tablecloths and light-colored chairs. Each table is set with a white napkin, a glass, and cutlery. In the background, there is a counter area with a menu board and a person standing behind it.
- Интерьер кафе следует спланировать, прежде чем приступать к оформлению. Все в помещении должно быть исполнено в едином стиле, из которого ничего не должно выбиваться и во всех предметах интерьера должна прослеживаться одна и та же идейная линия

Персонал

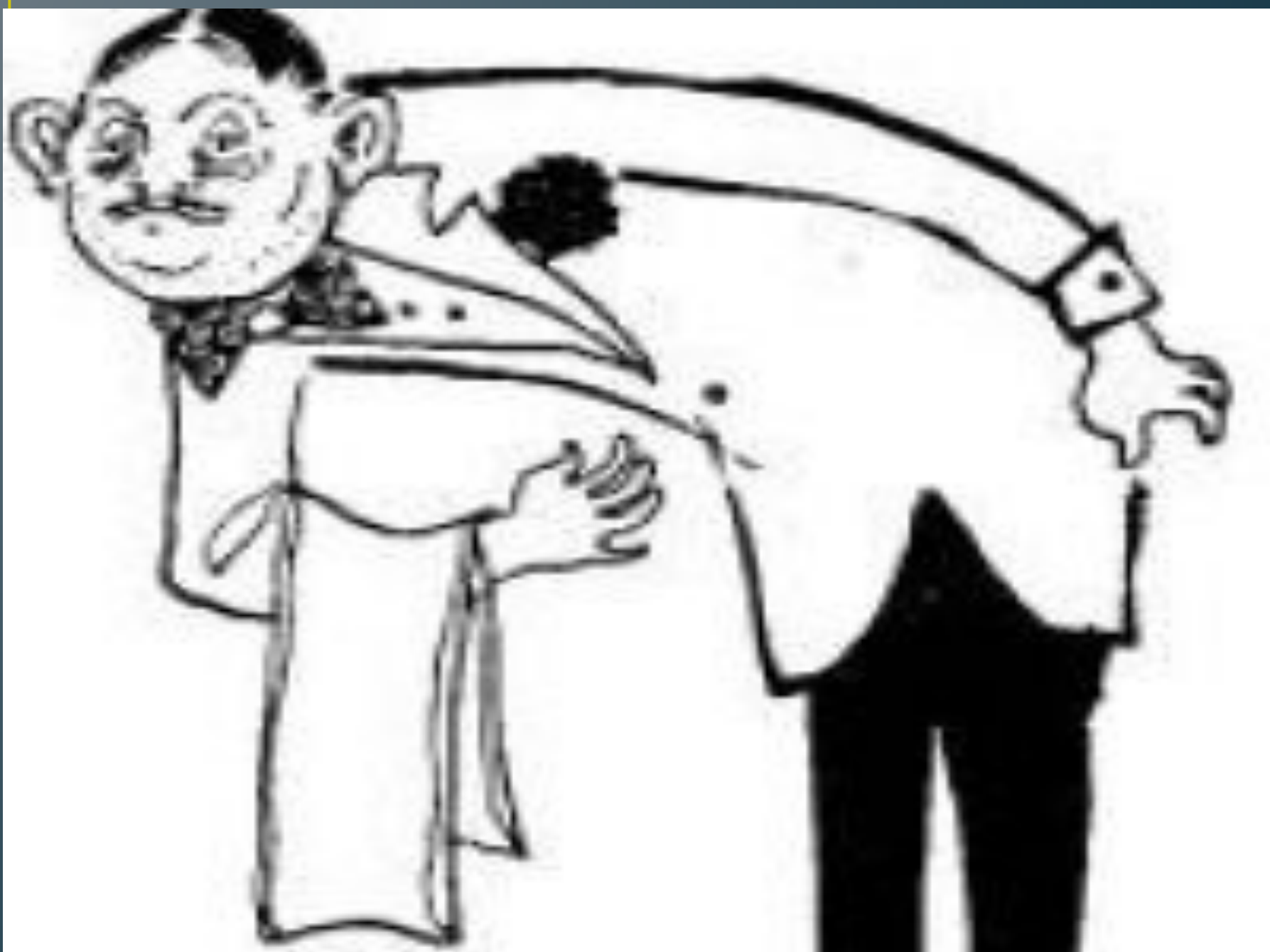
- **Официант** (нем. *Offiziant*; *устар.* **Кельнер**, нем. *Kellner*) — работник предприятий общественного питания, обслуживающий посетителей в ресторанах, кафе. Сейчас в моду снова входит понятие кельнера, но с трактовкой, что он является работником ресторана обеспечивающего уют и раположения посетителей с учетом их требования.
- В обязанности официанта, как правило, входят:
- выполнение заказов посетителей;
- получение от них расчёта за услуги;
- уборка столов после ухода посетителей;
- сервировка столов к приходу новых клиентов.



- Официант несёт материальную ответственность за сохранность посуды и выручку. Для успешной работы официанту необходимы физическая выносливость, хорошая координация движений, развитая зрительная память, способность к распределению внимания и арифметические способности.

Качества, необходимые официанту

- Официант должен иметь презентабельную внешность, ведь он - лицо ресторана (кафе, столовой). Ему необходимо создать такую атмосферу, чтобы посетитель захотел еще раз прийти.
Установить контакт с посетителями ресторана, закусочной, кафе - это не просто умение, вести профессиональный диалог (спросить - ответить). Это и к месту сказанная шутка, и ободряющий взгляд, и располагающая улыбка, и сдержанная манера держаться. Обслуживать клиентов нелегко, ведь люди различны не только по-своему характеру, манере общения, но и по уровню культуры. Не секрет, что некоторые посетители проявляют негативную реакцию на малейшее невнимание к ним. Незнание тонкостей профессиональной этики со стороны официанта может привести не только к недоразумениям, но и к серьезным конфликтам. Официант должен иметь хорошую память. Ему недостаточно знать наименования и цены блюд и напитков. Нужно удерживать в памяти еще и время заказа, посетителей, заказавших то или иное блюдо.
Официант должен точно и быстро считать, чтобы при



Спасибо
за
внимание