

The background image shows the interior of an underwater restaurant. The space is filled with a vibrant blue light, mimicking the ocean. The ceiling is a curved, transparent dome through which sunlight filters, creating a shimmering effect. Several wooden tables are arranged throughout the room, each with a dark blue upholstered chair. The tables are set with white plates, glasses, and silverware. In the center, there is a large opening or window that looks out onto a bright, sunlit area, possibly the surface of the water. The overall atmosphere is serene and unique.

Ресторанне господарство

Виконав
Пархоменко Сергій

▣ Терміном «ресторанне господарство»
замінено термін «громадське
харчування», який ще вживається у
багатьох нормативних документах.

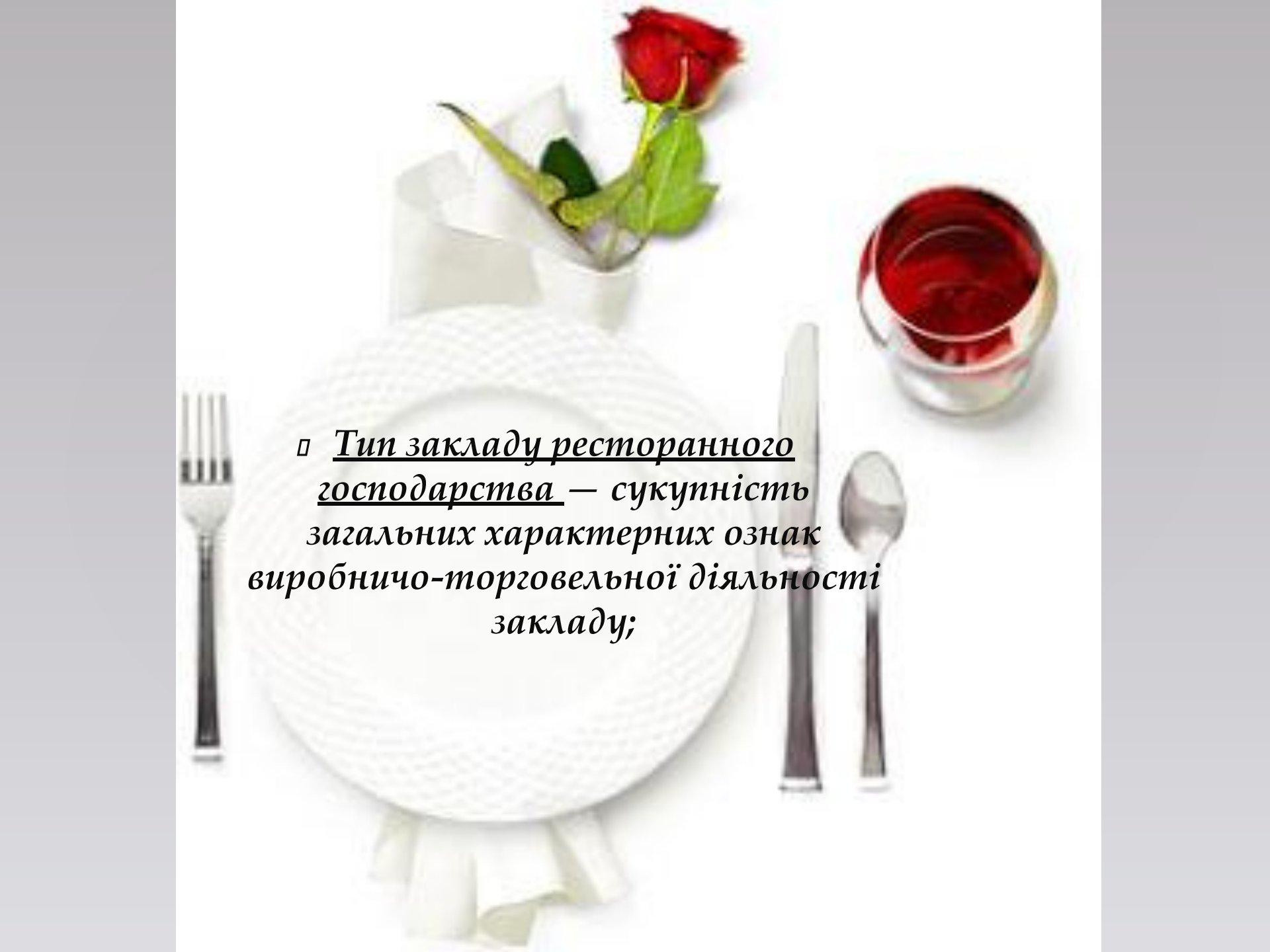


▣ Ресторанне господарство — вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього;



▣ *Заклад ресторанного господарства — організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів;*



A photograph of a set table. In the center is a white plate with a textured, woven pattern. To the left of the plate is a silver fork. To the right is a silver knife and a silver spoon. Above the plate is a small white vase containing a single red rose with green leaves. To the right of the plate is a glass filled with red wine. The background is plain white.

□ Тип закладу ресторанного господарства — сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу;

▣ *Клас закладу ресторанного господарства — сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів*



***Типи закладів ресторанного господарства
поділяють на:***

- ▣ ресторани;***
- ▣ бари;***
- ▣ кафе, кафетерії;***
- ▣ їдальні, в тому числі їдальні на підприємствах, у навчальних закладах тощо;***
- ▣ закусочні;***
- ▣ буфети, магазини кулінарних виробів;***
- ▣ фабрики-кухні, фабрики-заготівельні.***

□ *Класи ресторанів та барів:*

□ *перший,*

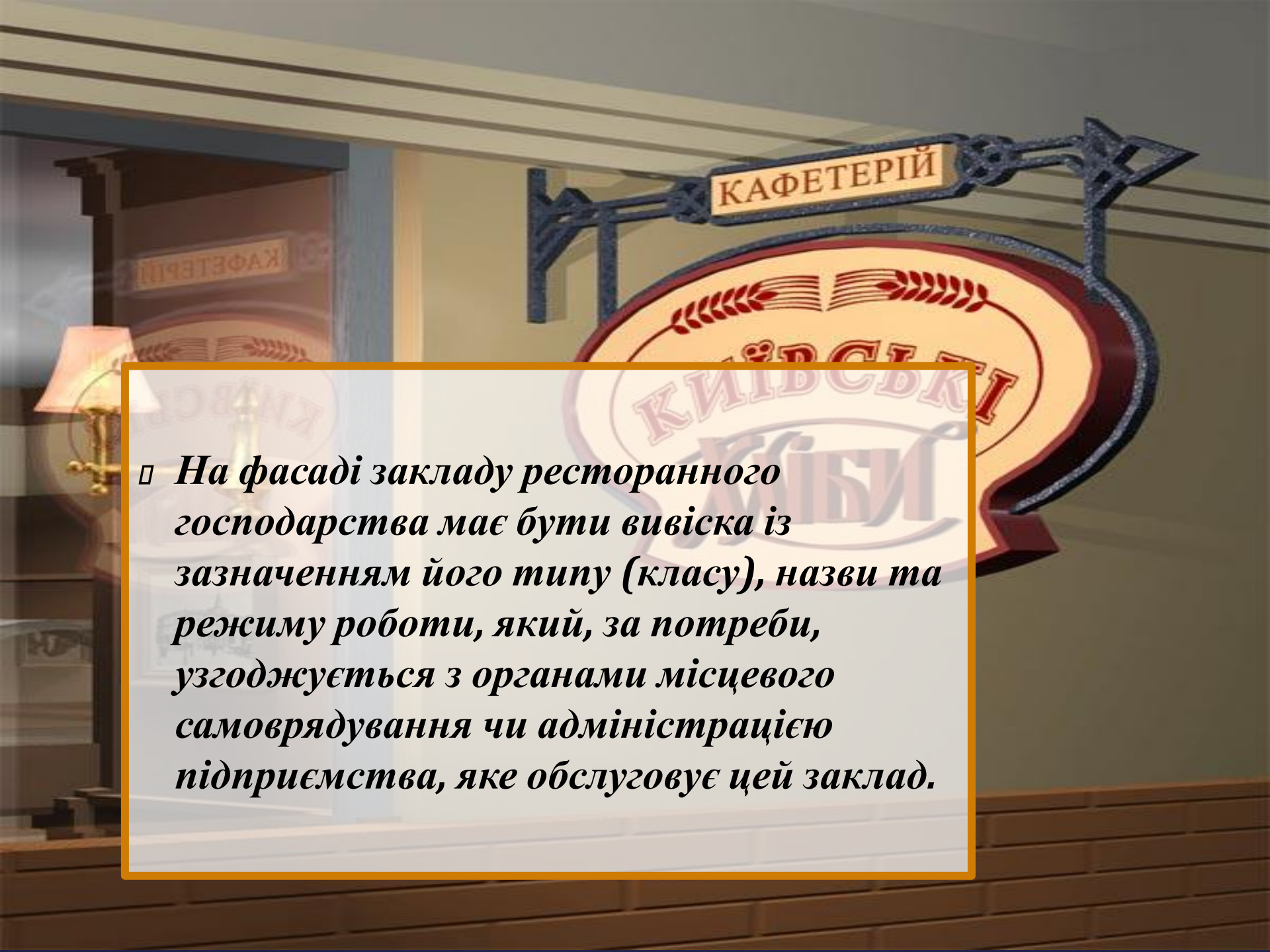
□ *вищий,*

□ *ЛЮКС.*



▣ *Клас підприємство ресторанного господарства обирає самостійно, враховуючи рівень асортименту, технічного оснащення, обслуговування (самообслуговування, офіціанти, комбіноване), естетичного оформлення тощо.*





□ На фасаді закладу ресторанного господарства має бути вивіска із зазначенням його типу (класу), назви та режиму роботи, який, за потреби, узгоджується з органами місцевого самоврядування чи адміністрацією підприємства, яке обслуговує цей заклад.

- *На підприємствах ресторанного господарства повинен забезпечуватися належний санітарний стан згідно з правилами; працівники повинні проходити регулярні медичні обстеження. Технологічне обладнання, інвентар і посуд повинні відповідати певним вимогам — мати сертифікати відповідності або бути виготовленими із дозволених матеріалів. Страви повинні подаватися тільки сьгоднішні. Має бути забезпечена кількість страв згідно з меню протягом усього дня або періоду, визначеного для їх продажу*



Варушки



У ресторанному господарстві можна виділити такі господарські процеси:

- ▣ заготівля;*
- ▣ виробництво;*
- ▣ реалізація;*
- ▣ організація споживання.*





□ Велике внутрішнє переміщення цінностей, неоднорідність ТМЦ, велика кількість матеріально відповідальних осіб призводять до збільшення обсягу документів, які супроводжують рух товарів. Специфічні первинні документи — денні забірні листи, якими оформляється відпускання (забір) товарів, сировини, напівфабрикатів із комори до кухні тощо.

Реалізація оформлюється такими документами:

- чеки;*
- розрахункові квитанції;*
- рахунки офіціанта;*
- накладні;*
- абонементи з обов'язковим оформленням реалізації через РРО або розрахункові книжки.*

У ресторанному господарстві формується багато специфічних первинних документів:

план-меню, технологічні і калькуляційні карти на кожну страву, денний забірний лист і вимога до комори на відпуск товарів, замовлення-рахунок при організації бенкетів, закупівельний акт при придбанні сільськогосподарських продуктів, наряд замовлення на виготовлення кондитерських та інших виробів, товарний звіт і звіти про рух товарів (виробів) на кухні та в інших підрозділах, акти про продаж і відпуск виробів кухні, про передачу товарів і тари під час зміни матеріально відповідальної особи тощо

18 февраля 2011

Ужин

Лосось слабосоленый с имбирным соусом
Мусси свисейский с ржаными слоями
Шейка гриль-маринованная в прованских травах с маринованными оладками и мини-широчками
Отварной язык телянка с соусом
Рулет из свинины и индейки с фисташками
Ореховый террин с маринованными корншоном и оливками
Свежие овощи с пряными травами и оливками Греко

Мусси подрумяненный быстрым нагревом со сливочным соусом
Венский шинцель с золотистым луком

Картофельный крем на запеченом баклажане

Минеральная вода
Вино Банфи
Вино Фреско Балди
Водка Диксон
Чай
Кофе

Высочайший уровень требует чувственной обстановки. Мы просим Вас не курить в ресторане. Спасибо!

February 18th, 2011

Dinner

Lightly salted salmon with ginger sauce
Yenisei river whitefish with rye puffs
Grilled chuck steak marinated in Provençal herbs with pickled forest mushrooms and mini-pirojkis
Boiled calf's tongue with sauce
Pork and turkey meat roll with pitachios
Nut terrine with pickled gherkins and olives
Fresh vegetables with herbs and Greek olives

Seared whitefish with creamy sauce
Viennese schnitzel with fried onions
Cream of potato on baked eggplant

Mineral water
Banfi wine
Frescobaldi wine
Dixon vodka
Tea
Coffee

The most gratifying experience requires a pleasurable environment. We therefore request that you not smoke in the restaurant. Thank you.

18 février 2011

Dîner

Saumon légèrement salé avec sauce au gingembre
Corégone du fleuve Ienisseï avec feuilletés de seigle
Steak d'épaule attendri dans des herbes de Provence avec champignons des bois marinés et mini-pirojkis
Langue de veau bouillie avec sauce
Rouleau de viande au porc et à la dinde avec pistaches
Terrine aux noix avec cornichons marinés et olives
Légumes frais avec fines herbes et olives grecques

Corégone saisi avec sauce crémeuse
Schnitzel viennois avec oignons dorés
Crème de pomme de terre sur une aubergine au four

Eau minérale
Vin Banfi
Vin Frescobaldi
Vodka Dixon
Thé
Café

L'expérience la plus gratifiante requiert un environnement agréable. Nous vous prions donc de ne pas fumer dans le restaurant. Merci.

*Дякую
за увагу*

