



Условия питания и методы обслуживания. Виды деятельности ресторанов.

К.СОЦ.Н., ДОЦЕНТ ОМЕЛЬЧЕНКО А.Д.



Схема обеспечения питания туристов зависит от вида тура, категории туристов, соотношения мест размещения к посадочным местам питания и многих других факторов.



**Система обеспечения питанием
указана в путевке.**



Питание часто входит в число услуг, предоставляемых туристам и путешественникам по туру. Можно выделить три основные формы обслуживания: питание, оплаченное туристом; питание, не включенное в стоимость турпакета и предоставляемое за дополнительную плату; самообслуживание.



Варианты питания туристов во время путешествия



Оплаченное питание означает, что все расходы на питание включены в стоимость гостиничного номера или тура. Это может быть только **завтрак** (континентальный или полный), **завтрак и ужин - полупансион**, или трехразовое питание - **полный пансион**.



Условия питания



Обычно полный пансион используется на маршрутных турах, так как основное время уделяется экскурсиям, музеям, театрам и у туристов нет времени самостоятельно организовывать себе питание. Пункты питания заказываются в удобной близости с намеченными экскурсионными объектами.



Полный пансион



Также система
питания
«полный
пансион»
используется в
турах высокой
ценовой
категории.



«Полный пансион»



Полупансион чаще предлагается на стационарных турах. При этом нужно учесть, что ряд экскурсионных и досуговых мероприятий включает в себя обед или ужин. Также используется в развлекательных турах, где ужин может являться частью развлекательной программы.



Полупансион



Иногда в стоимость питания включаются и напитки, если питание не включено в стоимость тура, то за него необходимо дополнительно платить в месте пребывания. На бланке туристской путевки указывается вид питания: П(ФВ) - полный пансион (завтрак, обед и ужин), ПП (НВ) - полупансион (завтрак и обед, завтрак и ужин), З (ВВ) - только завтрак.



Вид питания

В международной туристской практике питание, как правило, связывается с размещением. Турист может выбрать номер в комплексе с трехразовым, двухразовым или одnorазовым питанием, соответственно различают американский план (American Plan, AP), модифицированный американский план (Modified Plan, MAP) и континентальный план (Continental Plan), называемый еще «Постель и завтрак» («Bed and Breakfast»). Многие отели работают по европейскому плану (European Plan, EP). Он представляет собой гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания.



Гостиничный тариф



При организации завтраков, обедов и ужинов используются различные методы обслуживания:

- Обслуживание «а ля карт» (*a la carte*). Гости из карты-меню блюд и напитков выбирают то, что им больше всего нравится. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление и сервировка заказанных блюд и напитков. При таком обслуживании гость имеет возможность получить от официанта совет, а официант со своей стороны активно участвует в выборе блюд и напитков.



a la carte



В данном случае уместно говорить о суггестивном сервисе (суггестия - внушение). Умение внушить гостю идею заказать то или иное блюдо или напиток - мощное средство увеличить прибыль ресторана. Цель суггестивного сервиса - превратить обслуживающий персонал в умелых продавцов ресторанных услуг, в совершенстве знающих свой товар.



Суггестия



Несмотря на то, что метод «а ля карт» считается самым трудоемким, в настоящее время он является и самым распространенным методом обслуживания в ресторанах, так как больше всего соответствует желаниям гостей.



А ля карт



«А ля парт» (a la part). При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Очень часто встречается в домах отдыха и курортных гостиницах.



A la part



«Табльдот» (table d'hôte). Отличается от «а ля парт» тем, что все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню. Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом. Часто используется в пансионатах, домах отдыха и других средствах размещения, где производственные мощности и возможности кухни достаточно ограничены.



Table d'hôte



Шведский стол. Представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено. Это может быть и довольно скудный набор (жем, хлеб, масло, 2 - 3 сорта колбасы и сыра, один вид сока, чай, кофе) и по-настоящему обильный стол с многочисленными блюдами. Все зависит как от категории отеля, так и от страны.



Шведский стол



Буфетное обслуживание.

Буфеты предполагают самообслуживание гостей.

Обслуживающий персонал пополняет ассортимент блюд и закусок, приносит дополнительные порции, дает гостям советы при выборе еды, открывает бутылки с напитками, готовит чай или кофе, убирает использованную посуду и приборы.



Буфетное обслуживание



Во всех гостиницах особое внимание уделяется сервису **завтраков**. С завтрака начинается день гостей, и от его организации во многом зависит, будет ли начало дня для гостей хорошим или плохим. В отличие от обеда и ужина, на завтрак приходят практически все гости, проживающие в гостинице.



Завтраки



1. **Континентальный завтрак.** Название происходит из английского языка (continental breakfast) и описывает завтрак, принятый на европейском континенте уже многие десятилетия. Континентальный завтрак включает: кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом. Во многих странах Европы континентальный завтрак входит в цену размещения в гостинице.



Различают следующие виды завтраков:



2. Расширенный завтрак. Этот вид завтрака получил распространение в Европе с середины 60-х годов. В дополнение к континентальному завтраку гостям предлагаются: соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.



Различают следующие виды завтраков:



3. Английский завтрак. В классическом варианте английский завтрак начинается с утреннего чая или кофе (возможно горячего шоколада), принесенного в номер. Он также включает сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Этот так называемый "short breakfast" (короткий завтрак) может дополняться блюдами из яиц (яичницей с ветчиной или беконом, яйцами, жаренными на хлебе, омлетом с ветчиной или шампиньонами и др.), рыбными блюдами, блюдами из злаковых (овсяной кашей или супом на молоке или на воде с сахаром либо солью). Английский завтрак сервируется таким же образом, как и расширенный завтрак.



Различают следующие виды завтраков:



4. Американский завтрак. При американском завтраке дополнительно предлагается обычная питьевая вода с кубиками льда, фруктовые соки, свежие фрукты (грейпфрут, арбуз, ягоды с молоком или сливками) или компот из фруктов (слив, персиков), блюда из злаковых (кукурузные, рисовые хлопья), небольшая порция мяса, пирог и др.



Различают следующие виды завтраков:



5. Завтрак с шампанским. Время предоставления этого завтрака - с 10.00 до 11.30. Предполагается кофе, чай, алкогольные напитки (шампанское, вино), небольшие холодные закуски и горячие блюда, супы, салаты, десерты. Форма предложения - буфет. Завтрак с шампанским подается, как правило, по официальному поводу.



Различают следующие виды завтраков:



6. Поздний завтрак.
Время предоставления
- 10.00 - 14.00.
Используются
составные элементы,
входящие, как в
завтрак, так и в обед:
горячие и холодные
напитки, булочки,
масло, джем, колбаса,
сыр, супы, горячие
мясные блюда,
десерты. Форма
предложения - буфет.
Представляет
альтернативу завтраку
и обеду.



**Различают следующие виды
завтраков:**



Спасибо за внимание!