

Выполнил студент группы Т
Агафонов А.А

Ресторан

Рестора́н (от лат. *restauro*, восстановить, крепить) — предприятие общественного питания с

широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Блюда, как правило, подаются и съедаются на месте в ресторане, но многие рестораны также предлагают блюда на вынос и доставку еды, а некоторые предлагают только вынос и доставку.

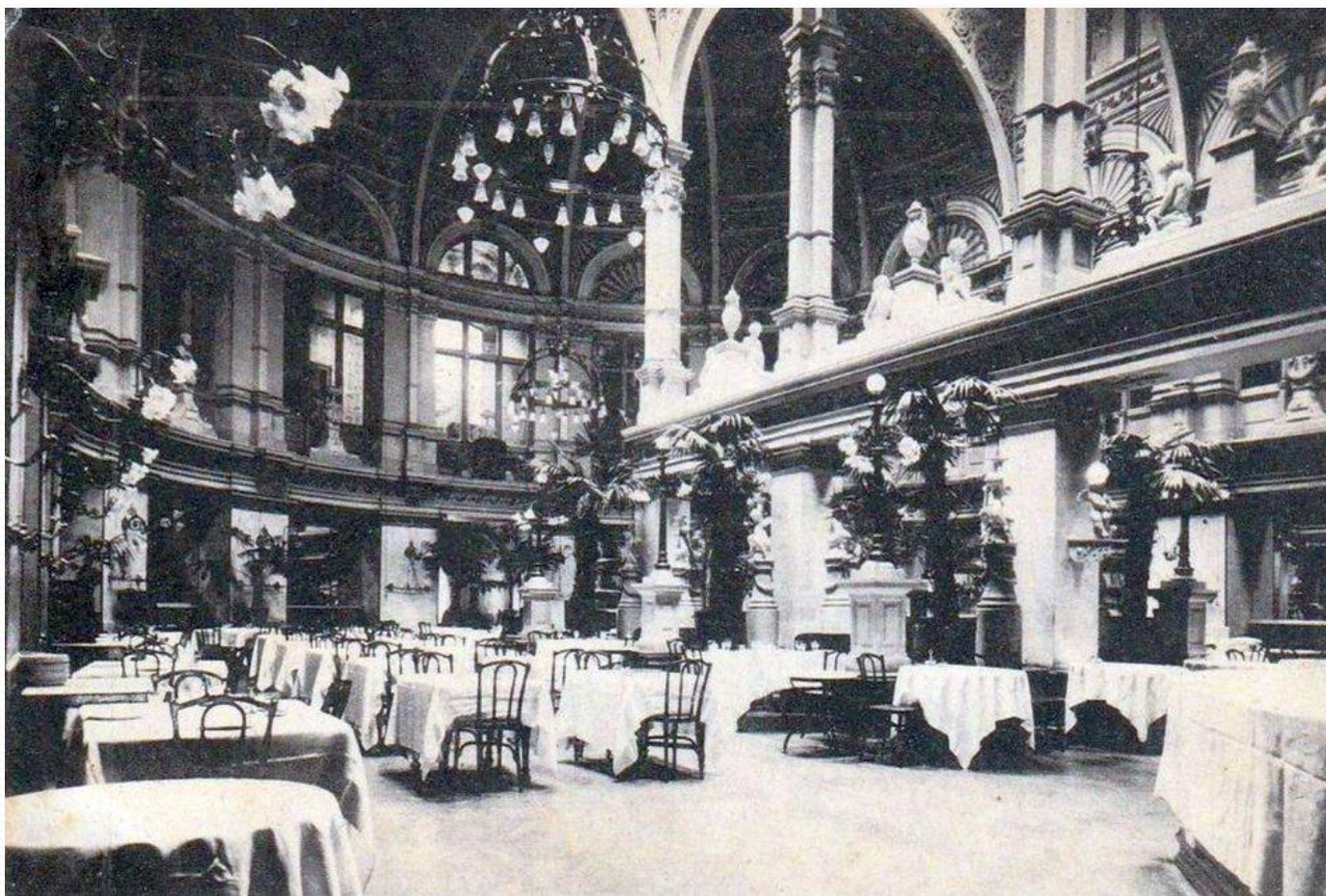
Рестораны сильно различаются по внешнему виду и предложениям, включая большое разнообразие кухонь и видов обслуживания, от недорогих ресторанов быстрого питания до семейных ресторанов со средней ценой и дорогих заведений класса люкс.



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



Первый ресторан, открытый в Москве «Славянский базар». Ресторан был построен архитектором Р.Гедике и А.Вебер в 1872-1873 году.



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



Шеф-повар



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.

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.