

ОФИЦИАНТ- БАРМЕН

**Характеристика
производственных и торговых
помещений**

**Пособие для учащихся
средних профессионально-
технических училищ**

Илья Валерьевич Мельников
Официант-бармен.
Характеристика
производственных и
торговых помещений
Серия «Официант-бармен»

Текст предоставлен автором
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3264415

Аннотация

Эта книга – ответ на запрос времени. Общественное питание советского типа уходит в историю, на его место приходят предприятия нового типа, в которых клиент должен быть обслужен по другим, европейским, стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены – люди, во многом определяющие лицо фирмы. Как ими стать? Об этом и рассказывается в нашей книге. Для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ.

Содержание

ВИДЫ ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ	4
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Официант-бармен.

Характеристика

производственных и

торговых помещений

ВИДЫ ТОРГОВЫХ

ПОМЕЩЕНИЙ

В ресторанах к торговым помещениям, кроме обычных торговых залов, относятся банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса, буфеты – основной, кофейный, а также буфет-хлеборезка, подсобные помещения – сервизная и моечная столовой посуды.

В ресторанах, столовых, кафе посетителям необходимо предоставить возможность снять верхнюю одежду, вымыть руки, подождать, пока освободится место. Поэтому на предприятиях общественного питания обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал. Для того чтобы посетители могли поправить перед входом в зал прическу, осмотр-

реть свой костюм, в вестибюле должны быть зеркала.

Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна площади зала ресторана, а интерьер соответствовать характеру ресторана. Вестибюль должен быть просторным, чтобы не создавалось ощущения тесноты, площадь ресторана должна равняться примерно четверти площади зала. В зависимости от площади вестибюля бывают: малый, большой и аванзал. Эти помещения могут быть отделенными от зала или проходными. В них посетитель должен найти информацию об услугах, которые предоставляет ресторан и указатели.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты – несколько дальше, по пути движения посетителей к торговому залу. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей. Современные гардеробы оборудуют секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см.

При приеме одежды у посетителей гардеробщик обязан сразу же вручать им номерки и только потом вешать одежду. Это ускоряет процесс обслуживания и предотвращает возможные недоразумения. При уходе из ресторана сначала подают пальто, а потом только головной убор.

В комнате для курения размещают мягкую мебель и пе-

пельницы. Для удаления дыма комната должна быть оснащена интенсивной вентиляцией.

Ожидая друг друга, посетители могут посидеть, отдыхая в аванзале. Оформление его должно быть органически связано с декоративным решением торгового зала. Это помещение оборудуют только самым необходимым: несколько кресел, диванов, журнальные столики, цветочницы, ковер. Кресла в аванзале должны быть специально приспособлены для отдыха: с подлокотниками и высотой сиденья меньше, а глубиной больше, чем кресла в торговом зале. Иногда используют кресла, вращающиеся на опоре. Диваны могут состоять из отдельных секций – сидений.

В аванзале иногда ставят банкетки – сиденья с мягкой подушкой без спинок. Они применяются в сочетании с креслами и диванами, но иногда в некоторых современных ресторанах аванзал меблируют только банкетками и журнальными столиками.

Журнальные столики используют прямоугольной, круглой, овальной, треугольной формы. Применяют комбинированные столы-цветочницы или скамьи-цветочницы. Они обычно низкие, в виде квадрата или прямоугольника.

Туалетные комнаты снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалом. Кроме того, могут быть индивидуальные салфетки для рук, а туалетные кабины обеспечены туалетной бумагой и озонаторами. Желательно иметь в туалет-

ной комнате одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви, а также автомат для одеколона.

Зал ресторана – это основное помещение, где обслуживают посетителей. Архитектурой, декоративными элементами, уютной обстановкой зал ресторана должен располагать благоприятное психологическое воздействие на посетителя. Сочетание окраски стен, потолка, пола, форма и цвет мебели, оригинальное ненавязчивое освещение – все должно вызывать у клиента желание еще раз посетить это заведение.

Но прежде всего зал должен быть удобным и привлекательным, посетитель должен чувствовать себя уединенным. В ресторанах люкс и высшей категории посетитель должен считать свой столик самым удобным из всех.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.