

ОФИЦИАНТ- БАРМЕН

**Структура сети предприятий
общественного питания**

**Характеристика
производственных помещений**

**Характеристика торговых
помещений**

*Пособие для учащихся
средних профессионально-
технических училищ*

Илья Валерьевич Мельников
Структура сети предприятий
общественного питания
Серия «Официант-бармен»

Текст предоставлен автором
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3264675

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

СТРУКТУРА СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	4
ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	4
КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАЦЕНОЧНЫМ КАТЕГОРИЯМ	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Илья Мельников
Структура сети
предприятий
общественного питания

СТРУКТУРА СЕТИ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Все предприятия общественного питания по производственно-торговому признаку и с учетом организации технологического процесса делятся на два основных типа: заготовочные и доготовочные.

Заготовочные предприятия – это механизированные предприятия типа фабрик, перерабатывающих сырье и выпускающих полуфабрикаты различных видов для снабжения доготовочных предприятий. Их отличительная особен-

ность – поточность производства полуфабрикатов, дающая возможность рационально использовать высокопроизводительное оборудование, перерабатывать значительные объемы сырья и обеспечивать полуфабрикатами большое количество столовых, ресторанов, кафе, закусовых и т.п. К ним относятся специализированные цехи по производству полуфабрикатов, фабрики-кухни, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов и др. Среди этой категории можно выделить предприятия, работающие с полным циклом – они выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, реализуемую через буфеты, магазины кулинарии, собственные торговые залы. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, рестораны.

Фабрика кулинарных изделий и полуфабрикатов – это крупное механизированное предприятие, выпускающее различные полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия для снабжения ими доготовочных предприятий. Полуфабрикаты фабрики-заготовочной могут реализовываться также через розничную торговую сеть.

Цехи фабрики-заготовочной оснащены современным высокопроизводительным оборудованием, в них функционируют поточные линии по очистке и сульфитации картофеля, по производству салатов, винегретов, овощных котлет, жарению картофеля до полуготовности и др. При фабриках-заготовочных могут быть организованы и подсобные производства, занимающиеся производством крахмала, кваса, фрук-

товых вод, мороженого.

Фабрики-кухни – крупные механизированные предприятия, выпускающие кулинарные и кондитерские изделия для доготовочных предприятий. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан, кафе, магазин кулинарии. При фабрике могут быть специализированные цехи по производству охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Столовая-заготовочная – механизированное предприятие, осуществляющее переработку сырья для выпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и снабжения ими доготовочных предприятий. В столовой-заготовочной может быть организовано питание посетителей в торговых залах.

Объем производства и мощность столовой-заготовочной значительно меньше вышеназванных предприятий.

Кулинарная фабрика производит индустриальным методом готовые блюда, расфасовывая их с специальные лотки, пакеты. На этих фабриках, как правило, очень высокой уровень механизации производства, они оснащены поточными и автоматическими линиями, оборудованием непрерывного действия. Продукция поставляется на предприятия, где нет своих производственных мощностей или они недостаточны.

Комбинат по производству полуфабрикатов – наиболее крупное механизированное предприятие по массовому производству всех видов полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий для снабжения ими доготовочных предпри-

ятий общественного питания. Все производственные цехи комбината полуфабрикатов оснащаются современным технологическим и холодильным оборудованием, работа в них организуется по поточному методу, широко используются разделение труда и специализация рабочих мест. Комбинаты полуфабрикатов перерабатывают в сутки 15, 25 т и более сырья.

Фабрика быстрозамороженных блюд специализируется на выпуске готовых блюд, которые поставляются в расфасованном виде на доготовочные предприятия. Блюда замораживают при температуре от -38 до -40°C . Такие блюда при температуре -18°C можно хранить в течение нескольких месяцев.

Специализированный цех по выработке полуфабрикатов – это механизированное централизованное производство, обеспечивающее выпуск мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, а также кулинарных изделий для снабжения ими доготовочных предприятий. Реализация полуфабрикатов, выпускаемых цехом, может быть организована и через розничную торговую сеть. Эти предприятия базируются, как правило, при овощехранилищах, мясокомбинатах, крупных холодильных хозяйствах.

Комбинат питания – это крупное объединение, в составе которого есть фабрика-заготовочная, сеть доготовочных предприятий – столовые, кафе, рестораны, магазины кулинарии. Если позволяют мощности, такой комбинат обеспе-

чивает полуфабрикатами предприятия других организаций и магазины розничной торговли. Подобные гиганты создаются на территории крупных промышленных предприятий и объединений.

Доготовочные предприятия – это небольшие предприятия. В них организуются выпуск блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, полученных с заготовочных предприятий, и реализация кулинарной продукции населению. Работа на полуфабрикатах сокращает потребность доготовочных предприятий в оборудовании, позволяет уменьшить площади производственных и складских помещений, высвободить работников, ранее занятых первичной обработкой сырья, улучшить санитарное содержание предприятий. Все это создает условия для роста выпуска продукции без увеличения производственных площадей, для расширения ассортимента выпускаемых блюд и кулинарных изделий, улучшения их качества. Высвобождение площади производственных помещений, ранее используемых для первичной обработки сырья, и расширение за счет этого площади торговых залов позволяют увеличить пропускную способность и обеспечить большее количество населения услугами.

В этот разряд входят столовые-догоотовочные и столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, закусочные, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, буфеты.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО НАЦЕНОЧНЫМ КАТЕГОРИЯМ

В зависимости от типа, места расположения, материально-технической оснащённости, характера и объёма предоставляемых услуг предприятия общественного питания подразделяют на пять наценочных категорий: люкс, высшую, первую, вторую и третью. Для ресторанов установлены такие наценочные категории: люкс, высшая, I, II; для кафе общего типа – высшая, I, II; для специализированных кафе – I, II; для баров – люкс, высшая, I, II; для закусочных общего типа – II; для специализированных закусочных – I, II; для столовых – II, III; для буфетов – I, II, III.

К категории люкс относят рестораны и бары, отличающиеся уникальным характером здания и помещений, а также максимальным уровнем комфортности. Эти предприятия оснащены современным инженерным оборудованием, мебелью и посудой, выполненными по специальным заказам, осветительной аппаратурой и т.п.

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.