

Важным фактором, который стоит отметить, является то, что для того, чтобы ресторан отеля привлекал внешних гостей, обязательно, чтобы такой ресторан имел отдельный вход, название и отдельную компанию, которая бы его рекламировала. Потому что если ресторан не рекламируется отдельно от отеля, то, соответственно, он будет восприниматься только как часть услуг в отеле.

Ресторан должен соответствовать стандартам обслуживания. Из-за нехватки персонала многие жалуются, и это происходит как в обычных ресторанах, так и в ресторанах отеля. И в результате на работу попадает не совсем квалифицированный персонал, и администраторам остается только взять его на работу и начать обучение. Но не менее важно составить правильный график работы рабочего персонала, потому что часто бывает так, что сотрудники либо очень заняты, либо полностью бездействуют. Необходимо, исходя из запланированной работы, вывести график, подходящий для каждого сотрудника.

Что касается меню в ресторане при гостинице, то оно требует особой предусмотрительности. Даже если сделаны готовые заготовки, важно, чтобы она выглядела аппетитно и не теряла своего качества. Вы также должны быть реалистичны в отношении ситуации, когда речь идет об установлении цены на отдельные блюда.

Таким образом, принцип ресторана-это технический вопрос и далее последовательная инструкция создания ресторана как бизнеса, которая включает в себя тщательный анализ всех его составляющих. Создать такой анализ подразумевает еще раз проверить аргументированность самой идеи ресторана, разработать четкое представление о деятельности всех ресторанных служб. И в результате такой принцип позволяет контролировать и руководить работой всех, кто проявляет участие в процессе создания ресторана, вплоть до снабжения оборудованием предприятия.

Список использованной литературы

1. *Шаклеина М.В.* Сквозь тернии к звездам // Ресторатор. 2008. №12. С. 26-30.

Г. Нуржигитова, научный руководитель *Л.С. Нурпеисова*
Казахский университет международных отношений
и мировых языков им. Абылай хана
Алматы, Казахстан
Leila_1410@mail.ru

РЕСТОРАН КАК УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ПИТАНИЯ

Аннотация. *Ресторан - это предприятие общественного питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий сложного приготовления, включая фирменные и заказные. Ресторан должен располагать необходимыми торговыми, производственными, складскими, техническими, подсобными помещениями, обеспечивающими рационально организованный технологический процесс производства и реализации блюд, соблюдение санитарного режима, хорошие условия труда и отдыха работников.*

Ключевые слова: *гостеприимства, ресторан, бизнес, метрдотели, гости, блюда, ассортимент.*

RESTAURANT AS A UNIQUE FOOD ENTERPRISE

Abstract. *The restaurant is a catering company that provides guests with a wide assortment of dishes, drinks, and confectionery products of complex preparation, including company and custom-made ones. The restaurant should have the necessary commercial, industrial, warehouse, technical, utility rooms, providing a rationally organized technological process for the production and sale of dishes, compliance with the sanitary regime, good working and working conditions for employees.*

Keywords: *hospitality, restaurant, business, head waiter, guests, dishes, assortment.*

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это ресторан.

В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха. Обслуживают посетителей официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. В ресторанах, где обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца. В ресторанах потребителям предоставляются комплексные обеды и ужины, а при обслуживании конференций, банкетов и т. п. мероприятий обеспечивается полный рацион питания.

Рестораны при гостиницах, кроме ассортимента блюд предложенного в меню, отпускают завтраки, зачастую включаемые в счет проживания. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводятся дегустации блюд национальной кухни, концерты, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий. Оборудуются залы ресторанов двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами, стульями, диванами. В ресторанах высшей категории столы обязательно накрывают скатертями.

Для ресторанов люкс мебель изготавливают по индивидуальному заказу в соответствии с интерьером помещения. Музыкальное обслуживание в ресторанах осуществляется с применением аудио-аппаратуры, а в ресторанах высшей категории приглашением оркестра или вокально-инструментального ансамбля. услуги музыкантов могут быть включены в счет. Фасады ресторанов высшей категории оформляют с использованием различных декоративно-отделочных материалов, цветных стекол, световых и оптических эффектов, живых цветов. Даже не входя в ресторан, клиент должен увидеть информацию о ресторане, его кухне, ассортименте услуг, ценах.

В ресторанах категории люкс посетителям предлагают очень широкий ассортимент заказных и фирменных блюд, иногда официанты подают блюда с проведением заключительных операций по их приготовлению на глазах клиентов, заказавших эти блюда. В ресторанах класса люкс столовая посуда и приборы изготавливаются по спецзаказу из нержавеющей стали, высококачественного фарфора

и стекла с высокохудожественной отделкой. На предметы из фарфора обязательно наносится эмблема ресторана. На банкетах и приемах столы сервируют приборами и посудой из мельхиора и хрусталя. На каждом предмете белья должна быть эмблема или полное название ресторана. Посетителям подают влажную горячую салфетку, скатерть меняют после обслуживания каждой группы гостей. Посетителям ресторана высшей категории предлагают заказные и фирменные блюда – не менее половины ассортимента, кулинарные изделия.

В ресторане высшей категории должен быть банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой. Оформление помещений должно соответствовать названию ресторана и быть выполнено в одном стиле. От метрдотелей и официантов требуется совершенное владение техникой обслуживания клиентов, а также знание иностранного языка в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Обязательной является фирменная одежда обслуживающего персонала. Типографским способом должно быть отпечатано меню ресторанов категорий люкс и высшей, а при обслуживании иностранных туристов – на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены на плотной бумаге с глянцевым покрытием. Каждый владелец частного предприятия питания хочет произвести впечатление на посетителей, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий класса люкс. Но не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд, а также уровень обслуживания должны соответствовать интерьеру ресторана и тому, что написано в меню.

Загородные рестораны, специализированные и рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюда. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре. Меню в этих ресторанах печатается на машинке или на компьютере и вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используются металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток.

Рестораны на судах обслуживают пассажиров в пути следования. В них посетителям предлагается полный рацион – завтраки, обеды и ужины. Обслуживают официанты. На крупных пассажирских судах может быть несколько ресторанов, буфетов и баров. Вместимость судовых ресторанов до 150 мест, столы здесь прикреплены к полу. Вагоны-рестораны устраиваются обычно в железнодорожных поездах дальнего следования.

Вагон-ресторан состоит из зала, производственного помещения, моечного отделения и буфета. В меню должны быть холодные закуски, первые и вторые блюда, напитки, комплексные обеды, дорожные наборы, соки, минеральные и фруктовые воды. Кроме того, официанты-разносчики продают продукты и изделия вразнос.

Список использованной литературы

1. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие. Мн.: ООО "Новое знание", 2000. 216 с.
2. Акмулдина С. Рестораны и развлечения. Алматы, Министерство культуры, информации и общественного согласия Республики Казахстан. 2002. № 6.
3. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник / Под ред. Чудновского А.Д. М.: ЭКМОС, 2000. 400 с.