

УДК 640.43

Протосавицька А.В.¹

Журавльова С.М.²

¹ студ. гр. МТЕ-429 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНУ

Ресторан – це підприємство, в якому практикується виготовлення страв, закусок і т.д. за індивідуальним замовленням, а також фірмових і національних страв присутніх у меню.

Особливість організації роботи ресторану – це високий клас обслуговування відвідувачів.

Ресторани організують обслуговування урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, з'їздів, сімейних урочистостей і т.д. Обслуговують гостей у ресторанах офіціанти та бармени, що пройшли спеціальну підготовку. Страви і напої виготовляють висококваліфіковані фахівці. У ресторанах, що обслуговують закордонних туристів, офіціанти повинні володіти одним з іноземних мов в обсязі, необхідному для виконання своїх професійних обов'язків.

Розрізняють такі види ресторану: «перший», «вищий», «люкс».

В державних документах визначення ресторану наступне: заклад ресторанного господарства з високим рівнем комфорту, матеріально-технічного оснащення, кваліфікації працівників, широким асортиментом страв складного приготування, включаючи фірмові, винно-горіччані, тютюнові та кондитерські вироби, з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку споживачів

Діяльність у сфері ресторанного господарства здійснюється суб'єктами господарювання після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку. Відкриття закладу ресторанного господарства погоджується з органами місцевого самоврядування, а також закладами державної санітарно-епідеміологічної служби (СЕС).

При облаштуванні закладу ресторанного господарства, що відкривається, власник повинен потурбуватися про наявність відповідних вибраному типу (класу) закладу виробничих, торговельних та побутових приміщень, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Згідно з п. 1.9 Правил № 219 працівники, які займаються виробництвом, зберіганням та продажем харчових продуктів у закладі ресторанного господарства, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту (підготовку). Крім цього, усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медогляд, результати якого відображаються в їхніх особистих медичних книжках.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широкую номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.