

Struktura wewnętrzna zakładu gastronomicznego

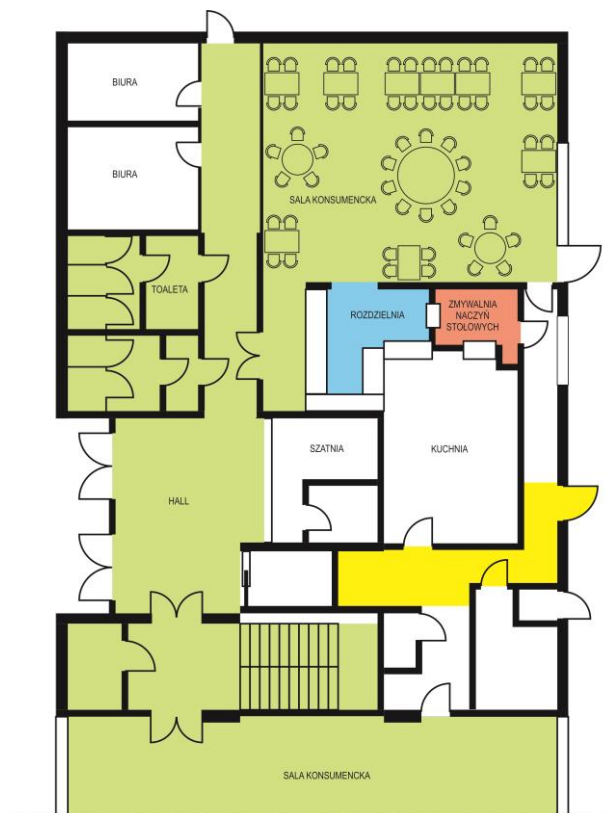
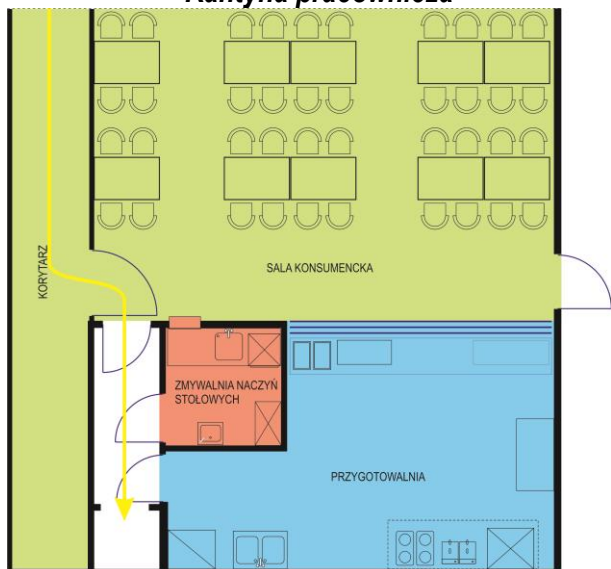


Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, E.Czarniecka-Skubina, SGGW 2008, s.16-22
Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reA 2007, s.10-13
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.26-31

Korzystając z wiedzy nabytej na zajęciach zaznacz kolorami na kolejnych schematach trasy:

- konsumenci – zielony
- obsługa/serwis – niebieski
- brudne naczynia – czerwony
- dostawcy/surowce – żółty

Kantyna pracownicza



Ośrodek SPA

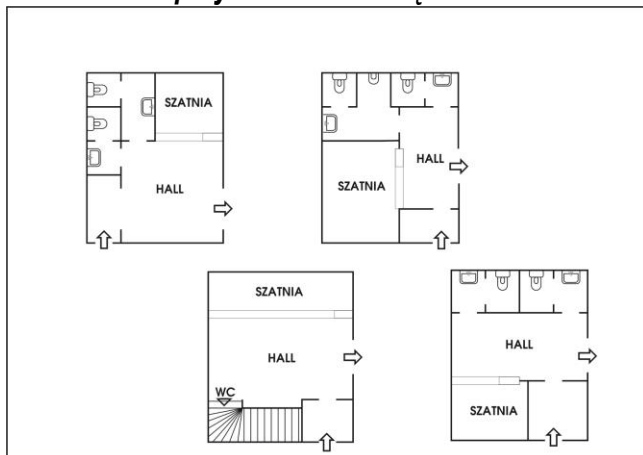


Restauracja w ośrodku wypoczynkowym

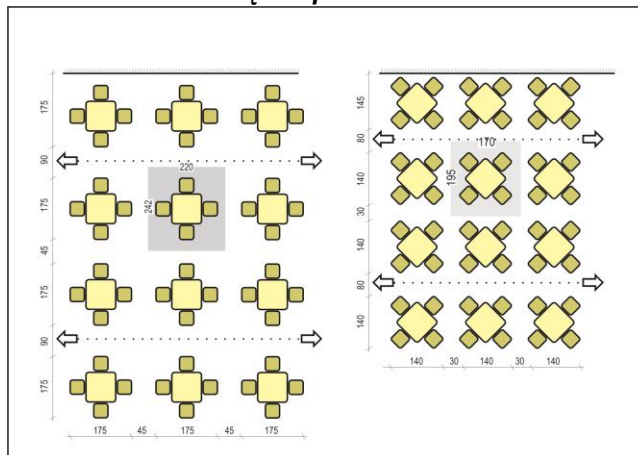
Podział pomieszczeń w restauracjach i jadalniach:

- handlowe: *przedsionek, hall, szatnia i toalety dla konsumentów, sala konsumencka,*
- ekspedycyjne: *rozdzielnia kelnerska, zmywalnia naczyń stołowych,*
- produkcyjne: *przygotowalnie, kuchnia, zmywalnia naczyń kuchennych,*
- magazynowe: *magazyn produktów suchych, napojów alkoholowych, piwa i napojów, ziemniaków, warzyw, kiszonek, komory chłodnicze, magazyn zasobów, pomieszczenie na odpadki,*
- administracyjno-socjalne: *pokój biurowy, pomieszczenie personelu, szatnie z rozbieralnią i natryskami, sanitariaty.*

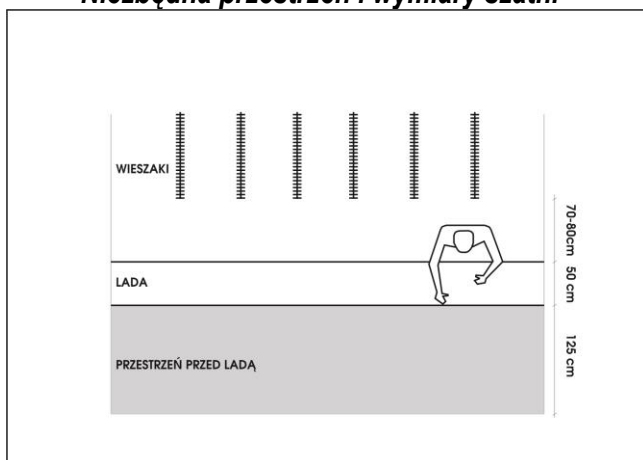
Zespół wejściowy do restauracji – przykładowe rozwiązania



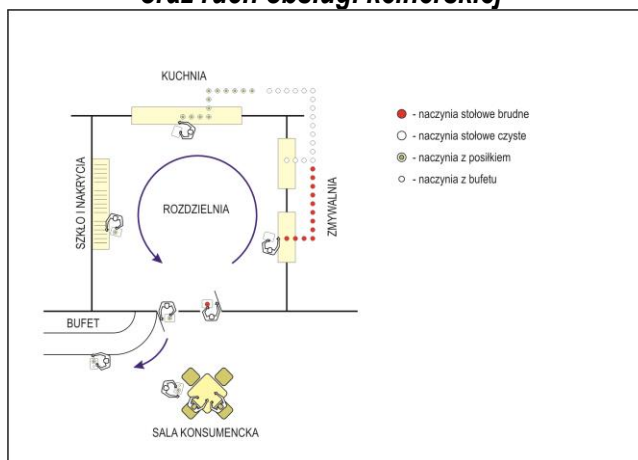
Ustawienie stolików kwadratowych i niezbędna powierzchnia



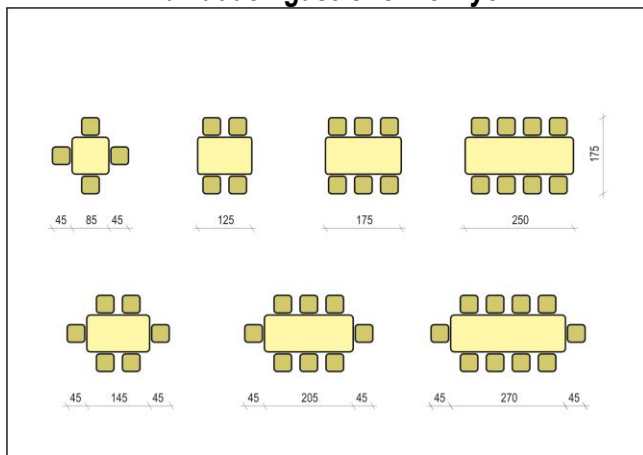
Niezbędna przestrzeń i wymiary szatni



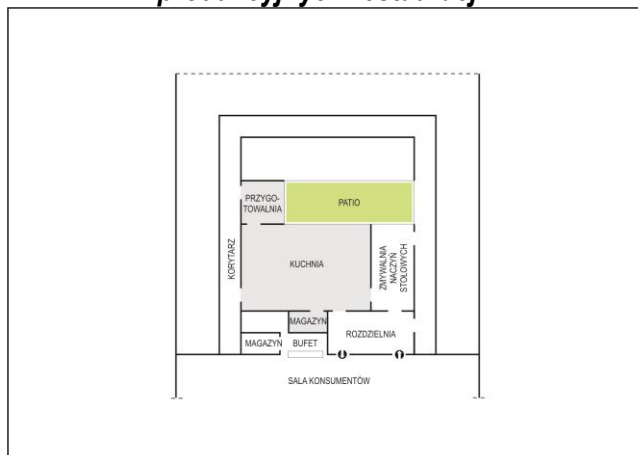
Schemat usytuowania rozdzielni oraz ruchu obsługi kelnerskiej



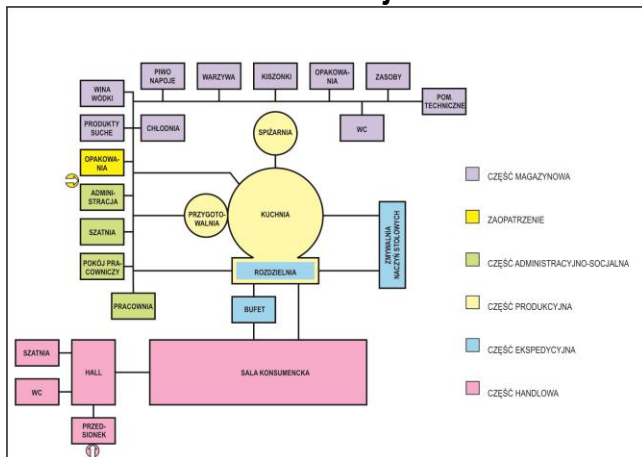
Wymiary stołów stosowanych w zakładach gastronomicznych



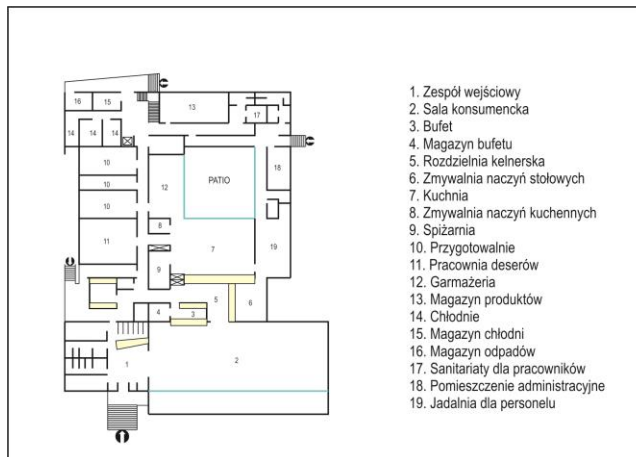
Przykład usytuowania pomieszczeń produkcyjnych restauracji



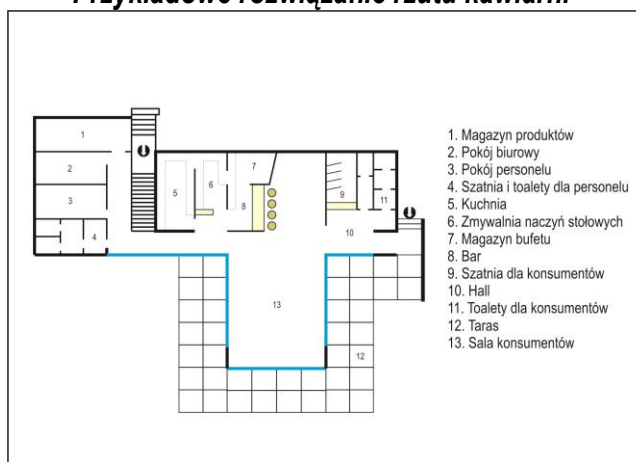
Układ pomieszczeń i powiązania komunikacyjne w restauracji



Przykład restauracji w wolno stojącym pawilonie



Przykładowe rozwiązanie rzutu kawiarni



ZADANIE DO SAMODZIELNEGO WYKONANIA

Zapoznałeś się z prezentacją i na jej podstawie na arkuszu papieru kancelaryjnego przygotuj projekt swojego zakładu gastronomicznego. Uwzględnij następujące pomieszczenia:

- handlowe,
- ekspedycyjne,
- produkcyjne,
- magazynowe,
- administracyjno-socjalne.

Na projekcie główny nacisk kładziemy na pomieszczenia dostępne dla konsumentów (szatnia, węzeł sanitarny, hall, przedsionek, sala konsumencka, bar) oraz na pomieszczenia dostępne dla kelnerów (rozdzielnia kelnerska, zmywak). Przyjmujemy skalę przybliżoną 1cm = 1 metr w rzeczywistości.

Materiały niezbędne do realizacji projektu:

- arkusz papieru kancelaryjnego lub milimetrowego – format A3
- przybory piśmiennicze – linijki, ołówki, kredki, cyrkiel