

Pojęcie układu funkcjonalnego

O możliwości prowadzenia działalności w zakładzie gastronomicznym decydują:

- doskonały personel
- baza lokalowa
 - wielkość poszczególnych pomieszczeń
 - funkcjonalność
 - funkcjonalne połączenia

Układ funkcjonalny

.....

.....

.....

.....

Części układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego obejmują:

-
-
-
-
-

Ze względów funkcjonalnych i higienicznych nie mogą się krzyżować drogi:

-
-
-

Funkcjonalność pomieszczeń i ich wyposażenie

EKSPEDYCJA

.....

.....

.....

Wyposażenie ekspedycji:

.....	
.....	
.....	
.....	

ZMYWALNIA

.....

.....

.....

Wyposażenie zmywalni:

.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

Kolejność wykonywania czynności w zmywalni od strony lewej do prawej

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

POMIESZCZENIA HANDLOWE

.....

.....

.....

Przedsiębiorstwo

.....

.....

Hall

.....

.....

Zespół sanitarny dla konsumentów

.....

.....

Szatnia dla konsumentów

.....

.....

Sala konsumencka

.....

.....

.....

.....



Opracowano na podstawie Jargoń R. Obsługa konsumenta, Warszawa 1998

Na przedstawionym poniżej schemacie nazwij wskazane pomieszczenia:

- | | |
|---------|----------|
| 1. | 9. |
| 2. | 10. |
| 3. | 11. |
| 4. | 12. |
| 5. | 13. |
| 6. | 14. |
| 7. | 15. |
| 8. | |