**Организация питания в туризме: предприятия питания, формы обслуживания.**

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Можно выделить три основные **формы обслуживания:**

питание, оплаченное гостем;

питание, не включенное в стоимость номера;

питание, предоставляемое за дополнительную плату.

По нашему мнению именно оплаченное питание требует более подробного разъяснения, так как, в свою очередь, такая форма предоставления услуг питания клиентам гостиницы подразделяется на своеобразные подвиды. А именно: **полный пансион, полупансион и только завтраки.**

Если питание не включено в стоимость номера, то за него необходимо дополнительно платить. При такой форме питания клиенты по своему желанию выбирают блюда из меню. Существуют разные типы меню, чтобы клиент всегда имел выбор при получении такой услуги, как питание.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, категорий и оснащения предприятия питания используют **различные виды сервиса**. Наиболее распространенные:

1. ***Французский сервис*** – этот вид сервиса обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчеркивает высокий уровень комфорта. Большое блюдо с разложенной на ней пищей демонстрируется гостю. Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу.

Для такого обслуживания необходима целая бригада обслуживающего персонала.

2. **Английский сервис** – (обслуживание с приставного столика). При этом методе обслуживания официант сервирует тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее гостю с правой стороны.

3**. Американский сервис** – пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям.

4. **Немецкий сервис** – еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии. Дальше гость обслуживает себя сам.

5. **Русский сервис** – еда приносится на сервировочном блюде.

При всех видах сервиса обслуживание осуществляется официантами.

**Тип объекта общественного питания** - вид объекта с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг;

Объекты общественного питания подразделяются на следующие типы: ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная, буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии.

***Ресторан*** - объект общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, алкогольных, табачных и кондитерских изделий, покупных товаров, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга;

***Кафе*** - объект общественного питания по организации питания и досуга потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции;

***Бар*** - специализированный объект общественного питания с барной стойкой, реализующий различные напитки, закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

***Столовая*** - объект общественного питания, предназначенный для приготовления и реализации с потреблением на месте разнообразных по дням недели завтраков, обедов, ужинов, а также отпуска их на дом;

***Закусочная*** - объект общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида продуктов, предназначенный для быстрого обслуживания потребителей;

***Кафетерий*** - объект общественного питания, предназначенный для реализации с потреблением на месте ограниченного ассортимента продукции, не требующей сложного приготовления, покупных товаров;

***Магазин (отдел) кулинарии*** - объект общественного питания, реализующий населению кулинарную продукцию, хлебобулочные и кондитерские изделия, соления, квашения, покупные товары;

***Вагон-ресторан*** - ресторан в специально оборудованном вагоне пассажирского поезда, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути и оказания дополнительных услуг;

***Купе-бар (купе-буфет)*** - торговый объект общественного питания в специально оборудованном купе пассажирского поезда, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров;

***Столовая-раздаточная*** - столовая, предназначенная для реализации кулинарных изделий, получаемых от других объектов общественного питания, и покупных товаров;

***Буфет*** - объект общественного питания, предназначенный для реализации с потреблением на месте ограниченного ассортимента кулинарных, кондитерских изделий, покупных товаров;

***Мини-кафе*** - объект общественного питания с ограниченным ассортиментом продукции собственного производства и покупных товаров, расположенный в приспособленных помещениях или оборудованных на базе киосков, павильонов с установленной мебелью для обслуживания потребителей;

***Мини-бар*** - специально оборудованный бар в гостиничном номере или на борту воздушного судна, предназначенный для реализации алкогольных и безалкогольных напитков, соков, кондитерских изделий, покупных товаров;

***Ресторан быстрого обслуживания*** - объект общественного питания, предназначенный для изготовления и быстрой реализации с организацией потребления на месте и навынос блюд несложного приготовления постоянного ассортимента с использованием полуфабрикатов промышленного и / или собственного производства;

***Летнее (сезонное) кафе*** - объект общественного питания с ограниченным ассортиментом продукции собственного производства и покупных товаров, функционирующий в течение определенного сезона года.

**Метод обслуживания потребителей** - способ реализации потребителям продукции общественного питания и покупных товаров;

При организации питания туристов используется различные **методы обслуживания**: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол.

При использовании метода *«а ля карт»* гости из карты – меню блюд и напитков выбирают то, что им больше всего нравится. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление.

*«А парт».* При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Очень часто встречается в домах отдыха и курортных гостиницах.

*«Табльдот».* Гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню.

*Шведский стол* представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все что угодно в желаемом количестве из того, что предложено и выставлено.

Предприятия питания предлагают туристам разнообразные дополнительные **услуги**: организацию торжеств, питание в номере, сервис на этаже, мини – бары в номере и др.

Туристы обеспечиваются питанием не только в местах пребывания, но и во время переезда на воздушном, водном, железнодорожном транспорте.

**Отличительные признаки разных типов объектов общественного питания**

*Рестораны* различают по следующим основным признакам:

1. по ассортименту реализуемой продукции - общего типа (классический) и специализированный (рыбный, пивной, охотничий, вегетарианский, с национальной кухней или кухней зарубежных стран и другие);
2. по месту расположения - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и другие;
3. по специфике организации технологического процесса производства и отпуска продукции - ресторан "МакДональдс", ресторан быстрого обслуживания.

*Кафе* различают по следующим основным признакам:

1. по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и специализированное (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-бульбяная, кафе-пельменная и другие);
2. по контингенту потребителей - кафе молодежное, детское, школьное;
3. по специфике обслуживания потребителей - видео-кафе, Интернет-кафе и другие;
4. по месту расположения - кафе при гостинице, вокзале, в зоне отдыха и другие;
5. по уровню материально-технического оснащения, сезонности работы - мини-кафе, летнее (сезонное) кафе.

*Бары* различают по следующим основным признакам:

1. по ассортименту реализуемой продукции и способу ее приготовления - общего типа и специализированный (молочный, винный, пивной, витаминный, кофейный, кафе-бар, коктейль-бар, салат-бар, гриль-бар, фито-бар и другие);
2. по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, Интернет-бар, варьете-бар, диско-бар, бильярд-бар, мини-бар и другие;
3. по месту расположения - бар при гостинице, вокзале, зрелищных сооружениях, магазине, в зоне отдыха, купе-бар и другие.

*Столовые* различают по следующим основным признакам:

1. по ассортименту реализуемой продукции - общего типа, диетическая;
2. по организации технологического процесса приготовления и отпуска кулинарной продукции - столовая-доготовочная, столовая-заготовочная, столовая-раздаточная;
3. по обслуживаемому контингенту потребителей - школьная, студенческая;
4. по месту расположения - общедоступная, по месту учебы, работы, отдыха, проживания, при лечебных, санаторно-оздоровительных учреждениях и другие.

*Закусочные* различают по ассортименту реализуемой продукции - общего типа и специализированные (бульбяная, сосисочная, котлетная, пельменная, блинная, пирожковая, пончиковая, шашлычная, чайная, пиццерия, смажанка, чебуречная, вареничная, гамбургерная, бутербродная, рюмочная, кофейня и другие).

Закусочные являются объектами быстрого обслуживания.

*Буфеты* различают по месту расположения - по месту учебы, работы, проживания, при гостиницах, вокзалах, при зрелищных и спортивных сооружениях, купе-буфет.

*Кафетерии* различают по месту расположения - при магазинах, производственных предприятиях, учреждениях.

**Деление объектов общественного питания на наценочные категории**

По уровню и условиям обслуживания, комфортности, номенклатуре и качеству предоставляемых услуг объекты общественного питания подразделяются на наценочные категории (люкс, высшая, первая, вторая, третья) либо без наценочной категории.

Объекты общественного питания наценочных категорий люкс, высшая, первая должны соответствовать следующим требованиям:

**люкс** - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов и кафе, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

**высшая** - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных сложных заказных, фирменных блюд и изделий для ресторанов, кафе, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

**первая** - гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий сложного приготовления для ресторанов и кафе, выбор напитков, коктейлей, в том числе заказных и фирменных, - для баров.

***Рестораны*** (кроме ресторанов "МакДональдс"), ***кафе, бары*** подразделяются на наценочные категории люкс, высшая, первая, вторая.

***Рестораны "МакДональдс"*** на наценочные категории не подразделяются и должны соответствовать требованиям, установленным для ресторанов быстрого обслуживания второй наценочной категории.

***Рестораны быстрого обслуживания*** подразделяются на рестораны первой и второй наценочной категории.

***Вагоны-рестораны, купе-бары*** относятся к объектам первой наценочной категории.

***Мини-кафе, летние кафе, мини-бары*** относятся к объектам второй наценочной категории.

Продолжением зала объектов общественного питания могут являться оборудованные площадки при условии обеспечения установленных требований по уровню обслуживания для данного типа и наценочной категории объекта.

***Столовые, кафетерии*** подразделяются на наценочные категории - вторая, третья.

***Буфеты*** подразделяются на наценочные категории - первая, вторая, третья, купе-буфеты - первая, вторая.

***Закусочные*** подразделяются на наценочные категории - первая, вторая.

***Магазины (отделы) кулинарии*** на наценочные категории не подразделяются.

Затраты на содержание объектов общественного питания **третьей наценочной категории** полностью или частично возмещаются организациями, контингент которых они обслуживают питанием.

**Сегодня в Беларуси**

Сегодня в продовольственных магазинах Беларуси можно найти любые виды продуктов как отечественного, так и импортного производства. Особенно широк и многообразен выбор в крупных универсамах.

Как правило, время работы продовольственных магазинов – 9.00 - 22.00, многие магазины в центре городов открыты круглосуточно. Приобрести продукты можно и на продуктовых рынках, где цены в среднем ниже, чем в магазинах. Работают такие рынки с 9.00 до 18.00.

Бары, кафе, рестораны

Сегодня в Минске свыше 500 баров, кафе и ресторанов могут разместить почти 25 тысяч посетителей, повышается качество предоставляемых ими услуг. Помимо того, в столице действует около 180 мини-кафе.

В ресторанах предлагается большой выбор меню из итальянской, французской, японской, корейской, болгарской, армянской, индийской кухни и др. Особого внимания туристов заслуживают и национальные белорусские блюда из картошки (драники, бабка), холодные супы и такие традиционные славянские блюда, как пельмени, блины с творогом или мясом, оладьи с вареньем.

Как правило, рестораны Минска расположены в живописных местах, что дает возможность полюбоваться прекрасными видами города. Некоторые пункты питания предлагают бесплатный высокоскоростной доступ в Интернет и комплекс развлечений.

C 12.00 до 17.00 почти все рестораны Минска предлагают обеденное меню по специальным ценам, которое действует только в будние дни. Обеденный комплекс (салат, суп, второе блюдо) будет стоить в среднем от 3 до 6,5 USD.

Полноценный ужин в ресторане с закусками, салатом, горячим блюдом, десертом и спиртным обойдется в сумму от 20 до 50 USD. В большинстве ресторанов высшего разряда можно оплатить заказ по кредитной карточке. Чаевые официанту - на усмотрение клиента. Стоимость блюд зависит от ценовой категории ресторана и от его месторасположения.