

6.05.20

Proszę zapoznać się z zasadami przygotowania Sali konsumentenckiej oraz uzupełnić karty pracy

5

Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności

- Zasady ustawiania stolików
- Funkcja pomocników kelnerskich
- Rodzaje dekoracji

Sala konsumencka – pomieszczenie zakładu gastronomicznego, przeznaczone do spożywania potraw i napojów sprzedawanych przez zakład.

ZAPAMIĘTAJ

Umeblowanie sali konsumenckiej zależy od:

- typu lokalu,
- jego standardu,
- funkcji obsługowych.

Do elementów wyposażenia sali konsumenckiej należą stoły, krzesła, półfotele, fotele, kanapy, stołki, cockeity i ławy.

WARTO WIEDZIEĆ

Obecnie najmodniejsze są jasne, ascetyczne wnętrza z minimalną liczbą mebli. Dla nowatorskich rozwiązań charakterystyczna jest rezygnacja z niektórych dodatków, takich jak zasłony i bibeloty. W każdym sezonie obowiązują inne trendy. Niewielka liczba niezbędnych mebli o prostych, eleganckich kształtach, okna bez zasłonek lub z takimi, które kontrastują z kolorem ścian, podłogi z desek lub kamiennych płyt, to są obecnie najnowsze tendencje w aranżacji wnętrza.

Powierzchnia przypadająca na jedno miejsce konsumpcyjne powinna wynosić od 1,4 do 1,6 m². Sala o powierzchni 50 m musi mieć wysokość co najmniej 3 m.

W restauracjach procentowy udział miejsc przy stołach o różnej wielkości jest w zasadzie zależny od kształtu i standardu lokalu.

Przyjmuje się zwykle:

- przy stolikach 2-osobowych – ok. 25%,
- przy stolikach 4-osobowych – ok. 60%,
- przy stolikach 6-osobowych – ok. 15%.

W restauracjach w podstawowym standardzie stosuje się stoły, których wymiary wynikają z modułu wyjściowego wynoszącego 20 cm; jako podstawowy, powtarzalny element przyjmuje się stół dla 2 osób o wymiarach 60 × 80 cm.

Ważnym elementem wyposażenia sali konsumenckiej jest bufet, z którego odbywa się ekspedycja zimnych i gorących napojów, wyrobów garmazeryjnych, cukierniczych oraz towarów handlowych.

Pomocniki kelnerskie

W każdym rewirze powinien znajdować się jeden pomocnik kelnerski.

Funkcje pomocników kelnerskich:

- przyspieszają obsługę,
- usprawniają pracę kelnera,
- skracają drogę pokonywaną przez kelnera.

Rodzaje pomocników kelnerskich:

- szafki kelnerskie,
- stoliki kelnerskie,
- kredensy.

Na pomocnikach montuje się terminale do płacenia kartą oraz komputery do wprowadzania zamówień.

Na pomocniku wyznacza się trzy zasadnicze obszary:

- z tyłu ustawia się większe, wyższe sprzęty;
- na środku układa się sztuce;
- z przodu, z lewej strony, kładzie się tace – pozostałą powierzchnię pozostawia się wolną.

Stoliki pomocnicze służą do:

- przygotowywania potraw,
- przekładania potraw na talerze,
- tranżerowania,
- filetowania,
- flambirowania.

Rodzaje wózków kelnerskich:

- wózki do aperitifów,
- wózki do przystawek i deserów,
- wózki do potraw gorących.



WARTO WIEDZIEĆ

Elementów dekoracyjnych wykorzystywanych do upiększania wnętrza jest bardzo dużo. Mogą to być: rzeźby, obrazy, metaloplastyka, ceramika, tkaniny, drobny sprzęt użytkowy, kwiaty, dekoracyjne oświetlenie itp. Najbardziej estetycznym elementem wystroju wnętrza są kwiaty i rośliny, które dodają świeżości i atrakcyjności pomieszczeniu.

Innymi elementami dekorującymi salę konsumpcyjną są firanki i zasłony. Dobierając je, należy przede wszystkim kierować się prostotą i umiarem w wyborze koloru, wzoru i faktury tkaniny. Gdy z okien rozpościera się ładny widok, można zrezygnować z zasłon.

Funkcję dekoracyjną w sali konsumenckiej spełnia również oświetlenie. Powinno być jak najbardziej naturalne tak, żeby nie zmieniało kolorów potraw i nie rzucało zimnych refleksów na twarze konsumentów.

Istnieją trzy systemy sztucznego oświetlenia:

- ogólne, zapewniające jasność i równomierny rozkład natężenia oświetlenia w całym pomieszczeniu, tworzące odpowiedni nastrój i atmosferę;
- miejscowe (stanowiskowe), zapewniające jasność w określonym punkcie pomieszczenia, swobodę na stanowisku pracy. Światło to w zależności od miejsca może być skupione lub rozproszone w celu zmniejszenia kontrastu szkodliwego dla wzroku;
- złożone, będące oświetleniem składającym się z oświetlenia ogólnego i miejscowego, przy czym udział oświetlenia ogólnego powinien wynosić więcej niż 15%.

WARTO WIEDZIEĆ

Ważną rolę estetyczną odgrywają także okładki i obwoluty kart menu, czyli prezentacja oferty handlowej zakładu gastronomicznego. Stanowi ona w pewnym sensie reklamę wyrobów kuchni danego zakładu. Podstawą takiej reklamy powinien być jadłospis odpowiednio zaprojektowany, aktualny, czytelny i estetycznie oprawiony.

Dekoracje stołu

Zasady, których należy przestrzegać podczas komponowania dekoracji stołu

- Świecznik trzeba ustawić tak, aby nie przeszkadzał w kontakcie z osobą siedzącą naprzeciwko.
- Kompozycje kwiatowe nie powinny być zbyt wysokie i szerokie, gdyż wszyscy goście chcą się widzieć i swobodnie rozmawiać.
- Dekoracja nie może przeszkadzać gościom w konsumpcji.
- Przestrzeń stołu trzeba harmonijnie zaaranżować.
- Nie należy przesadzać z dekoracją, aby nie przytłaczać gości jej nadmiarem.
- Kolory i kształty dekoracji muszą pasować do całości.
- Należy unikać świec aromatyzowanych.
- Stół można dekorować dopiero po jego nakryciu.
- Świece są dobrym, estetycznym elementem, dają bowiem bardzo łagodne światło i tworzą miły nastrój.

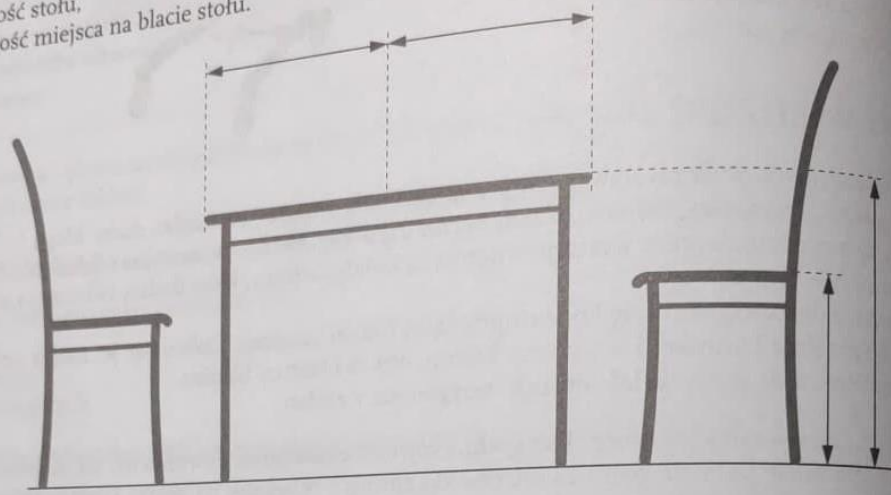
NAUCZYSZ SIĘ

- przygotowywać salę konsumencką,
- odpowiednio ustawiać stoły,
- korzystać z pomocników kelnerskich,
- projektować dekoracje sali konsumenckiej.

ZADANIA

1. Wpisz wymiary miejsca wygodnego do konsumpcji. Podaj:

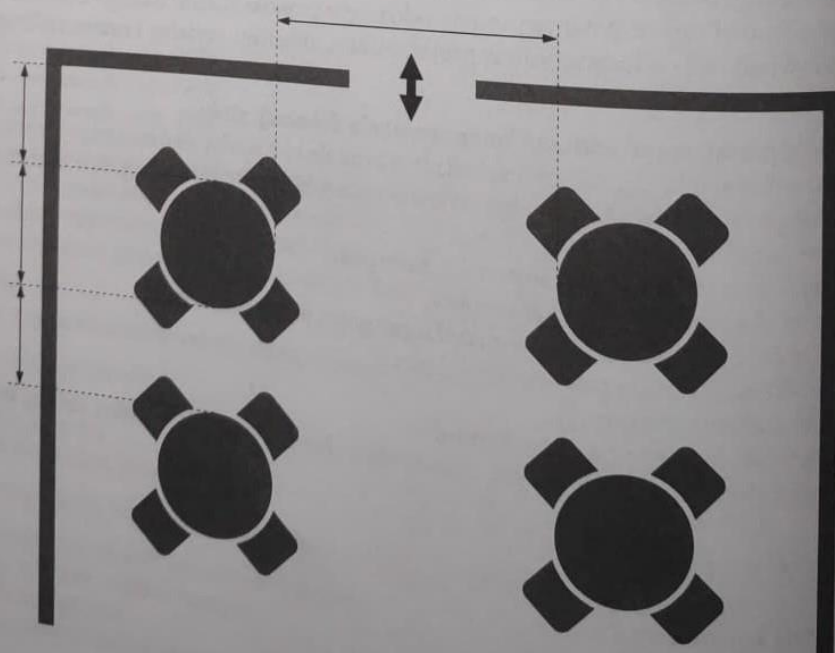
- wysokość siedzenia,
- wysokość stołu,
- głębokość miejsca na blacie stołu.



2. Podaj liczbę osób, które można wygodnie posadzić przy stołach o wymiarach wymienionych w tabeli

Wymiar stołu	Liczba osób
90 x 90 cm	
180 x 90 cm	
120 x 80 cm	
średnica 90 cm	

3. Zapisz na rysunku wartość odległości pomiędzy stołami oraz stołem a ścianą. Wpisz szerokość prz...



KARTA PRACY 24 Wyposażenie podstawowe sali konsumenckiej

4. Wykonaj obliczenia.

Sala konsumencka ma wymiary 18×10 m. Znajdują się w niej stoły o wymiarach 90×90 cm. Zwykle ustawia się je pojedynczo, ale w najbliższy weekend jest spodziewana większa liczba gości z powodu ważnego wydarzenia w mieście.

Oblicz, ilu gości będzie mogła jednocześnie pomieścić sala restauracyjna, jeżeli odpowiednio zestawisz stoły i przy jednym posadzisz ośmiu gości zamiast czterech.

W obliczeniach wykorzystaj następujące zależności:

- powierzchnia przypadająca na jedno miejsce konsumpcyjne przy zastosowaniu czteroosobowych kwadratowych stołów wynosi $1,4 \text{ m}^2$;
- powierzchnia przypadająca na jedno miejsce konsumpcyjne przy zastosowaniu ośmioosobowych prostokątnych stołów wynosi $1,05 \text{ m}^2$.

Policz, ile stołów i krzeseł trzeba dostawić w sali.

5. Ile procent stolików 2-, 4- i 6-osobowych powinno być w sali konsumenckiej?

6. Co przedstawia poniższe zdjęcie? Opisz zastosowanie i niezbędne elementy wyposażenia prezentowanego urządzenia.



PODSUMOWANIE

Wymień elementy, które wpływają na estetykę sali konsumenckiej.
