

COLEGIUL ECONOMIC BUZAU

**PROIECT DE CERTIFICARE A
COMPETENTELOR PROFESIONALE**

**Specializare: Tehnician In Gastronomie
Profil: Servicii**

COORDONATOR:

Profesor: TATARU NEACSA

CANDIDAT: IRIMIAV.RALUCA IRINA

CLASA A 13-A B S.A.M

Buzau 2008

TEMA PROIECTULUI:

CREAREA AMBIANTEI IN SALONUL
RESTAURANTULUI

COORDONATOR:

CANDIDAT:

Buzau 2008

CUPRINS

Argument _ _ _ _ _ pag 1

Capitolul I Importanta crearii ambiantei in salonul
restaurantului _ _ _ _ _ pag 2

1.1 Rolul amenajarii estetice a salonului restaurantului _ _ _ _ _ pag 2

1.2 Amenajarea interioara a salonului restaurantului _ _ _ _ _ pag 3

1.3 Estetica exterioara a cladirii restaurantului _ _ _ _ _ pag 5

Capitolul II Principii ergonomice aplicabile in restaurant_
_ _ _ _ _ pag 9

2.1 Importanta ergonomiei pentru optimizarea activitatii lucratorilor _
_ _ _ _ _ pag 9

2.2 Aplicarea principiilor ergonomice _ _ _ _ _ pag 11

Capitolul III Studii de caz privind modalitatile de
amenajare si decorare a spatiilor de productie-servire si de
aplicare a principiilor ergonomice _ _ _ _ _ pag 14

3.1 Evaluarea elementelor de estetica si ambianta restaurantului _ _ _ _ _ pag 15

Anexe

Bibliografie

ARGUMENT

Mi-am ales tema “**Crearea Ambianței In Salonul Restaurantului**”, deoarece consider ca ambianța unui restaurant evidențiază calitatea serviciilor, a produselor și a băuturilor servite clienților, ca prin intermediul elementelor și echipamentelor de decorare și amenajare a salonului, cliența este atrasă și fidelizată, crescând astfel prestigiul unității.

Conținutul științific al lucrării l-am structurat pe trei capitole:

In capitolul 1 am prezentat importanța creării ambianței în salonul restaurantului, amenajarea spațiilor interioare, particularitățile ambientale referitoare la: culori folosite, formele și calitatea mobilierului, și modul de amplasare al acestora.

In capitolul al II-lea am detaliat principiile ergonomice care se aplică la amenajarea restaurantului și am descris modul de îmbunătățire a proceselor de muncă pe baza principiilor ergonomice.

In capitolul al III-lea am realizat câteva studii de caz, privind modul în care sunt amenajate spațiile de producție, de servire din mai multe restaurante, evidențiind elementele de ambianță și decor ale acestora.

În finalul lucrării am anexat materiale privind modul în care sunt amenajate diferite categorii de UAP.

Pentru elaborarea lucrării am utilizat informații de specialitate dintr-o bibliografie selectivă.

CAPITOLUL I

IMPORTANTA CREARII AMBIANTEI IN SALONUL RESTAURANTULUI

1.1 Rolul amenajarii tehnologice si estetice a salonului restaurantului

Amenajarea tehnologica a restaurantelor si a unitatilor similare nou construite , cat si modernizarea celor existente, trebuie sa asigure conditiile desfasurarii unei activitati normale, eficiente si prin care sa se promoveze formele moderne, de mare productivitate, in pregatirea, prezentarea si servirea sortimentelor de preparate si bauturi.

In practica, amenajarea tehnologica a diferitelor tipuri de unitati, presupune abordarea simultana a numeroaselor cerinte cu implicatii directe si indirecte asupra servirii clientilor, constructia si instalatiile, prevederea si asigurarea spatiilor pentru servire si anexe, in functie de profilul unitatii, prevedea si organizarea muncii in bucatarii si in celelalte spatii de productie, asigurarea pastrarii si depozitarii social-administrative si gospodaresti, dotarea cu utilaje, mobilier si inventar pentru servire si de lucru.

Indiferent de tipul, profilul si categoria unitatilor, amenajarea/organizarea lor interioara trebuie altfel conceputa, inasa sa asigure un flux tehnologic optim pentru circulatia clientilor, a personalului, precum si pentru desfasurarea in bune conditii a activitatilor de productie si servire.

Rolul crearii ambientului

Pentru ca un consumator sa se simta bine intr-o unitate de alimentatie publica, un rol important il are ambientul. Un ambient placut se poate obtine prin folosirea unui mobilier confortabil, prin aranjamente si decoratiuni

De asemenea, o muzica de fond poate contribui la realizarea ambientului. Se pot folosi decoratini florale asezate in vase speciale pentru mese, pentru salon, pentru hol. Crearea unui ambient placut depinde de experienta, dar este conditionata de existenta bunului gust.

1.2 Amenajarea interioara a salonului restaurantului

Spatiile pentru primire si servire

a) **Intrarea in unitatea de cazare si alimentatie** indeplineste in principal doua functii: asigura intrarea si iesirea din unitate si constituie loc de intalnire sau asteptare pentru clienti. Accesul intr-o unitate poate fi direct din strada sau din holul hotelului. La unitatile de categorie superioara, intrarea din strada se face prin holuri dotate cu spatii pentru asteptare ,garderoba si grupuri sanitare pentru clienti.

b) **Grupuri sanitare** separat pentru clienti si personal, mentinute intr-o stare de curatenia ireprosabila, asigura o buna impresie privind gospodaria unitatii respective. Toaletele trebuie proiectate si realizate conform reglementarilor existente, indeplinind urmatoarele cerinte: compartimente cu cabine separate pentru barbati si femei echipament minim din dotare; scaune, wc, pisoare, chiuvete, suporturi pentru hartia igienica, uscatoare pentru maini.

c) **Garderoba unitatilor**, de categorie superioara trebuie sa aiba spatii amenajate corespunzator, pentru pastarea imbracamintei (paltoane, pardesie). In unitatile de categorie inferioara pot fi asigurate cuiere aplicate, sau mobile asezate direct in salile de consumatie. Garderoba se amenajeaza in imediata apropiere a intrarii, ea avand capacitate corespunzatoare numarului maxim de locuri. Aici trebuie sa existe numere de ordine (fise sau jetoane) inmanate clientilor la sosire, daca lasa ceva la garderoba, la plecare clientii le restituie si isi iau lucrurile. La garderoba se poate amenaja un stand de vanzare a produselor din tutun, a diverselor obiecte (amintiri, cadouri) a presei. De asemenea la garderoba trebuie sa existe perii pentru haine si incaltaminte, umbrele pentru conducerea clientilor la masina in caz de intemperii.

d) **Salonul restaurantului** da nota caracteristica ambiantei corespunzatoare, servirii preparatelor si bauturilor ce formeaza obiectul sortimental al unitatii respective.

Din considerente de functionalitate tehnologica, diferitele tipuri de saloane trebuie sa fie confortabile, intime si usor de exploatat.

Distribuirea spatiului se va face intr-o astfel de maniera, incat sa asigure caracterul de intimitate, sa lase fiecarui client senzatia ca ocupa cea mai buna masa, ca serviciul executat in salon nu il incomodeaza ci din contra il delecteaza. Ideal a fi ca salile de mese si chiar restaurantele, sa fie amplasate astfel incat, sa evidentieze peisajul inconjurator, sau in cazul in care nu exista astfel de cadru, sa se recurga la diversele solutii prin efecte de sunet, lumina si culoare, pentru a crea o ambianta placuta in concordanta cu tipul si profilul fiecerui local pentru a da consumatorilor posibilitatea de relaxare.

e) **Sectia bar serviciu** asigura executarea comenzilor facute de chelneri cu toate sortimentele inscise in lista de bauturi a unitatii. Sunt necesare conditii pentru depozitarea in siguranta a marfurilor si ambalajelor , pentru racirea bauturilor. Dotarea dupa caz, cu camere sau dulapuri frigorifice, masina de fabricat cuburi de gheata, storcator de fructe si citrice, tejghea de bar, rafturi si dulapuri pentru prezentarea si depozitarea sticlelor cu bauturi, a tavilor cu diferite pahare, masina pentru scos dopuri si celelalte ustensile si utilaje necesre servirii corecte a tuturor sortimentelor oferite, inclusive afigurarea masurilor de capacitate, oficial marcate.In unele unitati mai mici, sectia bar serviciu poate fi comasata cu o alta sectie sau sortimentele oferite se preiau de la barul existent in spatiile de servire.

f) **Oficiul** este spatiul care face legatura intre saloanele restaurantului, sectiile de productie si anexe. De regula in oficiu se gasesc amplasate: bucataria, sectiile bar serviciu, cofetaria-patiseria, spalatoarele de vesela, pahare, tacamuri, patial sau camera pentru masa personalului, si unele dotari ca: rafturi-dulap pentru pastrarea inventarului curat, dulap pentru incalzit vesele, masini de prajit paine, masini pentru fabricat cuburi de gheata, mese de sprijin pentru pregatire dupa caz, a teancurilor de farfurii sau a platourilor (tavilor) cu preparate sau bauturi ce se duc in salon.

La amenajarea / organizarea muncii in oficiu se va avea in vedere, obligatoriu, evitarea interferarii circuitului salubru al preparatelor si bauturilor servite cu cel insalubru al inventarului de servire utilizate in saloane.

Subliniem, necesitatea asigurarii unei dotari specifice si stabilirii unui flux tehnologic optim in spalare, pentru a se putea asigura executarea corecte a lucrarilor de intretinere si curatare a inventarului utilizat.

De regula, in restaurantele mari sunt spalatoare separate, pe categorii de obiect in functie de caracteristicile si tehnologia lor de intretinere. Se recomanda a avea cel putin doua spalatoare: unul pentru pahare si cesti, iar cel de al doilea pentru tacamuri si vesela. Daca partial permite permite, in functie de marimea si categoria unitatilor, de volumul inventarului ce urmeaza a fi curatat, se pot organiza mai multe spalatoare: spalator pentru pahare, cesti de cafea si ceai; spalator pentru restul veselei din portelan; spalator pentru vesela metalica (inox, alpaca argintata, cupru); spalator-oficiu pentru articolele de menaj; spalator pentru diverse obiecte ca: scrumiere, vase flori, suporturi de lumanari, elemente decorative, frapiere.

1.3 Estetica exterioara a cladirii restaurantului

Constructia si Instalatiile

Constructia unei unitati de alimentatie, trebuie sa fie astfel proiectata si realizata, incat sa asigure conditii corespunzatoare atat pentru desfasurarea activitatii de servire, pregatirea produselor, pastrarea alimentelor si bauturilor, cat si pentru alte utilitati gospodaresti, sociale sau administrative, raspunzand tuturor imperativelor profesionale vizand functionalitatea si integrarea in ansamblul arhitectural al zonei unde sunt amplasate.

Constructia, partea cea mai importanta a unei investitii suporta mai greu modificari sau transformari ulterioare, fapt ce presupune stabilitatea unui plan general de constructie, care sa raspunda cerintelor momentului si in perspectiva din punct de vedere al arhitecturii, al confortului si al functionalitatii specifice pentru ca activitatea sa se desfasoare in conditii optime, normale. Se are in vedere asigurarea spatiilor pentru servire, pentru productie culinara si asigurarea stocurilor de marfuri: saloane, bucatarii, camere de pregatiri preliminare, laboratoare, depozite si magazii de mana, oficii, spalatoare, unitati social-administrative pentru personal.

O atentie deosebita trebuie acordata dimensionarii suprafetelor comerciale totale ale unitatilor de alimentatie. Acestea, evident, difera in functie de tipul si profilul si profilul unitatii, categoria de pret practicata, numarul de locuri la mese (meniuri servite), amplasamentul si altele.

Pentru alegerea celei mai adecvate solutii constructive, se va tine cont de terenul disponibil, de posibilitatile de aprovizionare, de alimentatie cu apa si energie, de existenta conditiilor de evacuare a apei menajere si a deseurilor, de specificul arhitectural al zonei, de tipul si profilul unitatii, de hoteliere se realizeaza pe mai multe niveluri, in general cele superioare sunt destinate spatiilor de cazare, parterul unitatilor de alimentatie, bucatariilor, magaziiilor de mana, oficiilor, iar subsolul, instalatiilor tehnice centrale spatiilor pentru depozitarea marfurilor si materialelor, atelierelor si unitatilor pentru personal. Daca sistemul constructiv adoptat nu ofera conditiile necesare respectarii cerintelor functionale ale unitatilor respective, in spatiile de la nivelurile inferioare ale cladirilor, constructia va putea fi extinsa, cu conditia ca aceasta sa nu constituie o zona de nocivitate pentru cei ce locuiesc la nivelurile superioare ale cladirilor. Pentru a avea conditii optime de functionare restaurantele trebuie sa dispuna de instalatiile tehnice necesare: electrica, incalzire, sanitara, ventilatie precum si o dotare corespunzatoare.

Instalatia electrica asigura alimentarea cu energie electrica a corpurilor de iluminat si a unor utilaje, ceea ce presupune stabilirea locurilor pentru lampi, prize sau utilaje in toate spatiile destinate amplasarii lor, respectandu-se la executarea lucrarilor, normele tehnologice de profil pentru evitarea electrocutarilor, a surselor de incendii si consumul peste nivelurile corespunzatoare normelor.

Modul de iluminat al unei unitati de alimentatie poate fi direct atunci cand – sursa de iluminat nu este protejata si poate fi vazuta de persoana aflata in spatiul respectiv, sau indirect, cand lumina este dirijata catre plafon, pereti, perdoseala, de unde se reflecta in restul incaperilor. Alegerea tipului de lumina pentru o unitate de alimentatie este, in primul rand, o chestiune de gust, de rafinament (cald- rece) si, in al doilea rand una economica, avand in vedere costurile materialelor, durata utilizarii, modul de intretinere si consumul realizat.

Lumina naturala prin vitrine si ferestre trebuie sa fie utilizata cat mai mult atat in spatiile de servire, cat si in cele de productie si anexe.

Inscriptii luminoase ca: firme, panouri, indicatoare, constitue un mijloc eficace pentru a atrage si a retine atentia consumatorilor. Inscriptiile luminoase, ca mijloc de reclama, trebuie sa se integreze si in ansamblul arhitectural al unitatilor.

Instalatiile frigorifice ale unitatilor de alimentatie trebuie sa serveasca pastrarii materiilor prime perisabile si produselor finite, pregatirii lor pentru vanzare (racirea bauturilor, fabricarea cuburilor de gheata), producerea si pastrarea inghetatei si a specialitatilor de inghetata, expunerea unor materiale perisabile in vitrinele de prezentare.

Instalatia de incalzire, centrata sau locala, are o deosebita importanta, deoarece temperatura optima este un element principal de confort intr-o unitate de alimentatie.

Incalzirea centrala este mai eficienta, deoarece permite realizarea temperaturii dorite in diferite spatii, prin instalatiile de incalzire racordate la centralele termice. Incalzirea este realizata in acest caz, prin corpuri statice, incalzite de apa calda provenita de la centrala termica sau prin aerul cald, rezultand din trecerea aerului trimis in sala prin baterii de incalzire alimentate cu apa de la centrala.

Incalzirea locala poate fi realizata cu echipamente conectate la reseaua electrica sau prin intermediul sobelor alimentate cu diversi combustibili.

Incalzirea electrica, mai costisitoare, poate fi intermitenta sau permanenta. Incalzirea intermitenta este folosita in unitatile cu caracter sezonier, in demisezon sau ca sursa suplimentara de caldura in sezonul rece. Ea se realizeaza prin radiatoare electrice, panouri cu infrarosii, radiatoare electrice cu aer cald. Incalzirea permanenta poate fi realizata prin aparatura independenta, prevazuta cu termostate pentru reglare in functie de temperatura mediului ambient, sau folosind mijloacele prin care se realizeaza incalzirea intermitenta.

Instalatiile sanitare cuprind: alimentarea cu apa rece si calda si canalizarea pentru evacuarea apei menajere. Ele difera in functie de criteriile si conditiile de confort ale fiecarei unitati.

Instalatiile pentru alimentarea cu apa rece si calda trebuie, dupa caz, mascate sau integrate decorului spatiilor prin care trec. Conductele trebuie sa aiba dimensiunile si caracteristici capabile sa asigure debitul de apa corespunzator, robinetele trebuie sa fie rezistente, simple, estetice si usor de intretinut

Instalatia pentru apa calda si rece este obligatorie, conform reglementarilor sanitare in vigoare, in toate spatiile de productie laboratoare, oficii, spalatoare, grupuri sanitare.

Instalatia de canalizare pentru evacuarea apelor menajere poate fi confectionata din materiale specifice, conditia sa fie astfel montata incat sa fie usor accesibila in caz de interventii sa se evite trecerea ei pe zonele intense de circulatie sau prin spatiile de servire, productie si depozite.

Instalatia de ventilatie-conditionare este apreciata indispensabila in localurile publice, ea asigurand senzatia de confort materializata prin temperatura, umiditate constanta in aer purificat. Pentru buna desfasurare a activitatii in spatiile de servire, temperatura recomandata este in jur de 20-22 C, iar umiditatea relativa, intre 30 si 75% .

Instalatiile de climatizare moderne presupun: functionarea si reglarea automata in functie de temperatura mediului, posibilitatea de intrerupere, exploatare usoara, capacitate suficienta, intretinere simpla si nivel redus.

Dotarea cu mobilier si utilaje constituie o problema delicata deoarece trebuie facuta pentru a corespunde tipului si profilului de restaurant ce urmeaza a se realiza. Mobilierul, pe langa cerintele de ordin estetic pe care trebuie sa le indeplineasca, va raspunde unor exigente functionale, ergonomice si financiare. Dotarea cu utilaje se va face in concordanta cu structura sortimentelor pregatite si servite in unitatea respectiva cu tehnologia consacrata sau existenta pe piata, cu tendintele de evolutie in domeniu. Putem spune in final, fara a gresii, ca asigurarea personalitatii fiecarei unitati este o chestiune de gust, de rafinement, de creativitate a celor care astazi pe banii lor dezvoltaza afaceri ce le pot aduce multe satisfactii.

CAPITOLUL II

PRINCIPII DE ERGONOMIE APLICABILE IN RESTAURANTE

2.1 Importanta aplicarii principiilor in restaurante

Ergonomia ca stiinta este definita de numerosi specialisti si organizatii printre care retinem definitia data de Organizatia Internationala a Muncii: “aplicarea stiintelor biologice umane in corelatie cu stiintele tehnice pentru a ajunge la o adaptare reciproca optima intre om si munca sa, rezultatele fiind masurate in indici de eficienta si starea de buna sanatate a omului”. In limbajul curent, de specialitate, “ergonomia este considerata stiinta care se ocupa de relatiile om-masina-mediul, cautand sa optimizeze aceste relatii astfel ca sanatatea muncitorilor sa fie pastrata, avand totodata o mai mare eficienta in munca”.

Evident, aratam de la bun inceput, ca aceste definitii pot fi intregite cu valoroase idei: “actiunea ergonomiei trebuie extinsa dincolo de panourile de comanda care mai sunt numeroase activitati manuale la care ergonomia trebuie sa-si aduca aportul sau”; “ergonomia reprezinta ansamblul integrat de stiinta accesibila sa ne furnizeze cunostinte asupra muncii umane necesare adaptarii rationale a omului la munca si a muncii la om”.

Plecand de la aceste definitii, pentru lucratorii din sfera serviciilor turistice, se cer rezolvate problemele deosebit de complexe, materializate, in primul rand, ca cerinta pentru o selectie, orientare si pregatire profesionala, corespunzatoare a personajului si, in al doilea rand, probleme legate de conceperea, proiectarea si organizarea locului de munca, care trebuie astfel realizate incat “omul” sa-si dezvolte capacitatea sa de munca. Facem aceasta apreciere, tinand cont de faptul ca, in viitorul apropiat, serviciile, materializate in interrelatia dintre om si productie, se vor caracteriza prin abandonarea fazei artisanale, intrand intr-o faza mai avansata a tehnicii (mecanizare, automatizare), ceea ce nu va mai oferi omului posibilitatea afirmarii directe a puterii lui de creatie, personalitatea sa putand fi stirbita.

De aici necesitatea ca societatea sa gaseasca cele mai potrivite mijloace modalitati de compensare prin actiuni social-culturale adecvate si care vor duce nemijlocit la punerea mai bine in valoare a capacitatii create de individul.

Din tratarea ergonomiei ca sistem cibernetic al relatiilor om-productie, rezulta ca acestea din urma "se structureaza in sistemul cibernetic deschis, format din subsisteme care se interconditioneaza reciproc, legate intre ele prin retele de comunicatii cu functii de conexiune inverse". In sfera serviciilor turistice, subsistemele care concura la realizarea prestatiilor pot fi: factorul de conducere si organizare; factorul uman; factorul tehnic; material prima-obiectul muncii; comunicatiile.

Baza stiintifica a aplicatiilor ergonomiei la organizarea muncii si a productiei, o constituie cooperarea cu urmatoarele stiinte:

- a) stiinte biopsiho-medicale (ecologie biologica, filozofia si psihologia muncii, antropologia biomecanica, medicina muncii);
- b) stiinte tehnico-economice (conducerea si organizarea productiei, ingineriei industriale, stiinta si tehnica constructiilor, a utilajelor si masinilor, cibernetica tehnica, studiul muncii);
- c) stiinte sociale (sociologia muncii, etica si politica muncii, pedagogia si legislatia muncii)

Cunoasterea principiilor de ergonomie prezinta o importanta deosebita pentru activitatea de servire din restaurante, fiind unul din cele mai eficiente mijloace in rezolvarea relatiilor dintre prestatorii de servicii si mijloacele si obiectele muncii, in optimizarea proceselor de productie si servire astfel incat, intreaga activitate sa fie eficienta, realizata rational, cu eforturi minime din partea oamenilor si cu posibilitati concrete, ca maine sa fie continuata de aceeaasi maniera sau sa se gaseasca solutii mai bune pentru adaptarea lucratorilor la meseria lor, pentru obtinerea unei eficiente sporite a fortei de munca, pentru reducerea consumului de energie a lucratorului din restaurante.

2.2 Imbunatatirea Procesului De Munca Din Restaurante Pe Baza Principiilor De Ergonomie

La inceput, sfera de cercetare a ergonomiei s-a axat prioritar pe procesele de munca din industrie, pe relatiile om-masina. Ulterior, aria s-a extins, cuprinzand si alte activitati, cum sunt cele din sfera serviciilor, in care sunt antrenati un numar tot mai mare de lucratori, cu o pondere insemnata in totalul populatiei ocupate in economia nationala. De astfel, aceasta categorie de lucratori are o contributie deosebita, prin asigurarea unor servicii corespunzatoare cererii, clientelei, la cresterea productivitatii sociale.

Primii pasi i-au constituit cercetarile privind solicitarea fizica si nervoasa a lucratorilor din comert pe baza analogiei facute intre relatiile om-masina, cu relatiile reciproce vanzator-client. Acest lucru a fost posibil deoarece munca din comert, in general si, aceea din restaurante, in special, are un caracter ambivalent si implica o comunicare permanenta intre vanzatorul prestator de servicii si client. Din punct de vedere ergonomic prezinta importanta tocmai actiunea lucratorului asupra clientului si concretizarea acesteia prin rezultatul muncii care este serviciul prestat. Totodata, ergonomia priveste procesul de munca ca un proces complex.

Vestiarele si grupul sanitar pentru personal

Sunt absolut necesare in restaurantele ce folosesc personal salariat. O prima cerinta consta in existenta vestiarelor separate pentru barbati si femei, cu cabine sau dulapuri, individuale sau comune. In ultimul caz, predarea-primirea echipamentului personal, de prezentare sau protectie sanitara, se poate face de catre un lucrator care are in primire vestiarele si raspunde, de starea de intretinere si de folosinta corespunzatoare a echipamentului de protectie sanitara si in mod deosebit a celui de prezentare.

Ergonomia mijloacelor de munca

Amenajarea spatiilor de munca din restaurante, dotarea acestora cu utilaje, mobilier si inventar pentru servire si de lucru pot asigura un randament sporit din partea lucratorilor care presteaza serviciile. Trebuie gasite cele mai bune solutii pentru adaptarea mijloacelor de munca la posibilitatile si comportamentele umane, la dimensiunile, limitele si posibilitatile functionale ale omului astfel incat in timpul lucrului intr-o pozitie normala a corpului, prin miscari rationale (deplasari, intinderi) sa se depuna un efort normal si in final sa se asigure confort, siguranta si randament in munca desfasurata.

Pentru aceasta este necesar sa se tina seama de dimensiunile antropometrice necesare organizarii ergonomice a muncii, corespunzator cerintelor fiecarui loc de munca si complexitatii muncii. Se are in vedere ca activitatile din restaurant se realizeaza in general de lucratorii in pozitie ortostatica si in permanenta miscare, consumatorii stand in majoritatea cazurilor la mese. Dimensionarea si dotarea spatiilor trebuie sa asigure confortul atat pentru lucrator cat si pentru client in scopul folosiri optime a capacitatii fizice de servire, asigurarea unui flux de servire rational, comoditatea in servirea mesei, conditii optime pentru respectarea tehnologiei de servire.

Ergonomia releva ca scopul selectiei este de a asigura un echilibru optim in relatiile dintre om si profesie, dintre om si procesul de munca, echilibru care sa duca la realizarea eficienta a acestuia printr-o sollicitare normala a posibilitatilor umane.

CAPITOLUL III

STUDII DE CAZ PRIVIND MODALITATIILE DE AMENAJARE A SPATIILOR RESTAURANTULUI

Restaurant Targu-Mures

Slogan 15/11	Noi depasim intotdeauna asteptarile clientilor nostril.
Specific	300 de preparate din bucataria internationala
Capacitate	Primul nivel 120 locuri, al doilea nivel 400 locuri
Locatie	Complex weekend "AQUA MAGIC" al Ardealului
Telefon	0745977652

Un restaurant foarte elegant a aparut si in Targu-Mures. Este vorba de 15/11, o locatie inedita, cu un meniu foarte variat. In aceasta se regasesc de la preparate orientale, pana la preparate din locurile exotice cum ar fi Caraibe sau Jamaica si, nu in ultimul rand, preparate specifice romanesti. Savurand din aceasta varietate de preparate, aveti ocazia de a face cunostinta cu multe culture din lume. S-ar putea spune astfel ca restaurantul se dreseaza unui spectru larg de clienti, spune Bogdan Tanasescu, managerul restaurantului.

Experienta lui Bogdan Tanasescu se concretizeaza in cei 8 ani de lucru in aceasta industrie in Statele Unite. Diploma de "CHEF DE CUISINE" a obtinut-o acum 8 ani in SUA, iar in domeniul managementului pentru departamentul F&B (food and beverage) experienta dumnealui a fost format ape vase de croaziera.

Etajul ofera posibilitatea organizarii de conferinte sau nunti avand o capacitate foarte mare. Pentru toti cei care vor sa isi organizeze nunta in restaurantul 15/11, conducerea va organiza o tombola in seara de Revelion 2008, avand ca premiu un autoturism.

In interior, restaurantul a fost renovat intr-un stil modernist, cu participarea unor arhitecti licentiate la Bruxelles.

Accentul este pus pe micile detalii, dobandite din inox, parchet si mobilier Venghe. Astfel, imaginea formata este una eleganta si plina de rafinament.

Restaurant Olive Garden-Bucuresti

Capacitate: 50 locuri interior, 40 la terasa

Specific: mediteranian

Locatie: Bucuresti, Strada Tudor Vianu, numarul 11

Contact: 0212302630 reservations @ olivegarden.ro

Restaurant Olive Garden vine cu un concept modern asupra satisfacerii celor mai avangardiste cerinte si are deja un loc bine meritat in peisajul monden al capitalei. Aceasta mica vila din Dorobanti este locul ideal pentru masa de pranz cu colegii sau partenerii de afaceri sau pentru o cina cu prieteni.

Olive Garden pune la dispozitia clientilor o gama variata de specialitati grecesti, italiene si spaniole intr-un raport calitate-pret bun.

In fiecare zi de luni, pana vineri, restaurantul serveste "Meniul zilei", la numai 20 de ron (o racoritoare inclusa). In curand se va deschide si terasa Olive Garden, in aceeasi locatie.

Pe langa serviciile oferite in restaurant si terasa, mai exista un concept aparte de catering, care aduce toate serviciile profesioniste ale unui restaurant chiar la sediul clientului. Se livreaza prompt masa de pranz pentru cei prea ocupati ca sa isi ia o pauza de la birou. In acelasi timp se asigura servicii complete pentru evenimente organizate in orice locatie aleasa de client.

Principii Ergonomice Aplicabile In Spatiile De Productie Si Servire

Ergonomia este stiinta prin care se studiaza adaptarea conditiilor optime intre om si activitatea sa rezultatele fiind masurate prin indicatori de eficienta a activitatii desfasurate cu mentinerea starii de sanatate.

Pentru activitatea desfasurata in sfera serviciilor din alimentatia publica si turism sunt necesare conditii speciale de desfasurare a activitatii lundu-se in considerare doua categorii de factori.

1 Factori legati de resurse umane: se impune o selectie si recrutare a personalului urmarind perfectionarea si pregatirea profesionala corespunzatoare. Acest factor este cel mai important in obtinerea eficientei si randamentului activitatii unei echipe de lucru. In cazul resurselor umane trebuie aplicate principii ale stiintei bio-psiho-medicale, principii ale medicinei muncii, care trateaza reguli de etica profesionala.

2 Aspecte legate de conditiile optime de munca: trebuie asigurate astfel incat sa reduca consumul de energie a lucratorului, sa micsoreze consumul psihic prin adaptarea mijloacelor de lucru prin micsorarea factorilor perturbatori(zgomot) care se poate micsora utilizate in zonele cu trafic intens.

- temperatura trebuie sa asigure valori de confort apreciindu-se ca valoarea optima din punct de vedere ergonomic valoare in jurul a 18-20 C.

Atunci cand temperatura medie este mai mare decat cea optima in spatial de lucru, organizarea incearca sa se adapteze prin consumare de apa si in acelasi timp prin pierderi de apa din organism. In aceste conditii se impune:

- temperatura foarte scazuta decat a mediului ambiant, organismul se adapteaza prin consumul unor alimente care sa produca o cantitate mai mare de energie.
- In acelasi timp se creaza o stare de discomfort fizic care suprasolicita organismul, micsorand eficienta sau randamentul.

O temperatura prea mare in spatial de lucru provoaca moleseala, indispozitie, o temperatura scazuta necesita purtarea unei imbracaminti mai groase care jeneaza miscarile, a puterii de concentrare.

BIBLIOGRAFIE

1. **Nicolescu, R** – Tehnologii activității în restaurant și bar, Editura Sport-Turism, București, 1981
2. **Dinca, C** – Manual pentru Școala de Arte și Meserii, bucatar anul de completare clasă a XIII-a, Editura Didactică și Pedagogică, R.A. București, 2006
3. **Banu, C Vintila I** – Produse de catering, Editura Evrika, Braila 1998
4. **Nicolescu, I.N**- Bucătărie creative, Editura Ceres, București 1989
5. **Florea, C colectiv**- Bucătăria Internațională, Editura Ceres, București, 1995.