ПРУЖАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА НА ТЕРАСАМА И БАШТАМА

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

Овде ћемо обрадити:

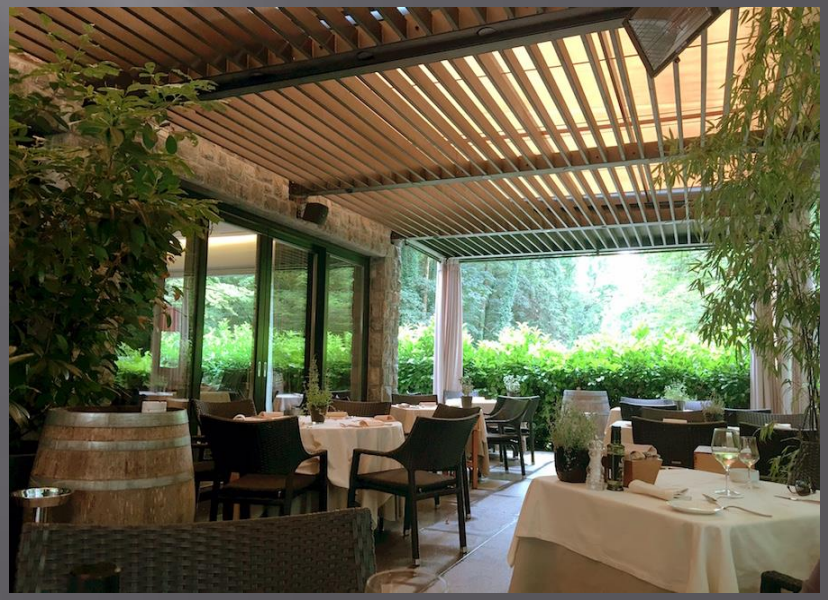
- Шта се подразумева под услуживањем на терасама и баштама
- Како треба да изледа тераса
- Какав треба да буде ентеријер и екстеријер терасе
- Шта се све услужује на терасама и баштама
- Организација рада на тераси

- Многи угоститељски објекти у свом саставу имају баште или терасе, на којима се гостима пружају све угоститељске услуге и производи.
- У баштама се могу гостима пружити услуге само у месецима када то временске прилике и температура ваздуха то дозвољавају.
- Терасе и баште раде мало у пролеће, цело лето, и често до касно у јесен.Време је фактор број један.Свакодневна прогноза се мора ослушкивати.
- То су предуслови да би се могло приступити планирању пословних активности, па макар и за краће време.

- Терасе обично немају никаквих помоћних објеката,који би могли олакшати рад услужном особљу.
- Мало која тераса има точионицу пића са кафе кухињом на свом простору. Највећим делом се користе простори угоститељског објекта, та даљина делује на услужно особље замарајуће,што се мора имати у виду.
- Друга отежавајућа околност јесте то што је тераса бетонирана или поплочана неким плочицама често мермерним или нешто слично.
- Још једна отежавајућа околност јесте то што се на тераси не могу користити колица за услуживање.

Радно време тераси и башта

- Просек радног времена који се сматра објективним за терасе, је око 16 часова. Организација пословања терасе се битно разликује од рада кафетерије,мада има доста сличности.На терасама гости могу бити услужени са три оброка .Ручак се користи зависно од времена да ли је много топло или да ли постоји нека врста заштите на тераси као на пример тенди или сунцобрана



Припремање терасе за рад

- Столови и столице које се користе на терасама су урађени од отпорнијег материјала,због повремених промена времена.
- Преко столова се стављају баштенски стољњаци.Баштенски стољњаци се стављају могу бити различитих дезена,дизајна и боје.
- Столице се ређају око столова и тада се може почети са пријемом гостију.
- Ако је тераса у склопу хотела и ако је пракса хотела да гости могу обавити доручак на тераси треба се посебно припремити столови,

Начин улуживања на терасама

- Начин услуживања гостију на тераси није тако у “круг,, као што је то у ресторанском пословању.
- У баштама се могу припремити сви начини пружања ресторатерских услуга,то све зависи од обимности посла.
- У приликама када пристигне већи број гостију, приступиће се примени оног начина, који ће омогућити да се гости услуже на што бољи начин.
- Када је мање гостију, гостима се може посветити више времена, па и припремити онај начин пружања услуга који најбоље одговарати датом тренутку

- Најједноставније је да се одреде столови ,а потом преко већ постављеног стољњака прекрије напероном.
- После тога се постави одређени број кувера,које се састоје од **плитког тањира,платнене салвете, ножа и виљушке**.
- Затим се постави по **једна чаша за минералну воду и за вино**.
- Уз оброк се и бутер, тада се лево од виљушке постави мањи тањир са ножем за мазање бутера.Хлеб се обично за све госте сервира у корпице.Цвеће у баштама није обавезно, али се може поставити, у баштама требају да буду жардињери

- Организацију рада на тераси треба прилагођавати свакодневним пословима усмереним за пружање услуга гостима.
- Ако је пословање на тераси претежно са пићем, напицима и посластицама, ревирни систем организације рада је незаменљив.Када се пружају услуге хране, организација рада се може тиме што ће радити два конобара,старији и млађи.

- На терасама се гости услужују свим врстама алкохолних и безалкохолних пића, топлих и хладних напитака, посластица, главних и дневних оброка и међуоброка, то значи да особље мора да влада знањем из струке, јер је то неопходно за постизање постављених циљева.
- Класификациона структура не може бити другачија него у ресторанима.
- На нашим терасама преовлађује претежно женска радна снага, са одговарајућом стручношћу.
- То је добро али постоји проблем зато што су радови прилично тешки, зато је физичка кондиција услужног особља веома битна да би се превазишли одређени проблеми.

ПЕЛАС

- Свака поруџбина примљена на тераси, бележи се у блоку за пријем поруџбина.
- Конобар на тераси прими неколико поруџбина и онда одлази до одговарајућих одељења да их преузме и њима послужи госте.
- Имајући у виду да код ревирног система ради један конобар на реону, тако да се може десити да када он оде да реализује поруџбину, новопридошли гости могу мало више чекати на услугу.
- Треба инсистирати да се на терасама конобари у таквим приликама испомажу.
- За то је веома битна организација у самом пословању, као и колегијалност међу особљем.

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!!!

Питања

1. У којим временским периодима раде терасе ?
2. Од чега утиче рад терасе или баште?
3. Од којих делова се састоји тераса?
4. Који систем рада се примењује на терасама?
5. Шта све можемо да понудимо гостима на тераси?
6. Од чега се све састоји кувер на терасама?
7. Какав треба да буде распоред столова?
8. Какав треба да буде ентеријер, а какав екстеријер баште?
9. Које је радно време терасе?
10. Да ли гости могу да конзумирају неки од главних оброка на тераси?