



Академија струковних  
студија Шумадија  
Одсек Крагујевац

Predmet: Poznavanje poslovih procesa

*Tema: Restoran*

Profesor:

Sasa Stamenovic

Student:

Aleksandra Popovic 066/2021

Kragujevac, 2023.

## Sadržaj

Restoran.....	3
Oprema .....	4

## Restoran

Poslovni proces restorana u hotelu uključuje niz aktivnosti koje su potrebne za pružanje hrane i pica gostima hotela. Proces počinje planiranjem menija i nabavkom hrane i pica. Restoran mora da ima kvalitetne namirnice kako bi mogao da pripremi ukusna jela i da zadovolji ukus gostiju. Nakon nabavke, hrana se skladišti u kuhinji u skladu sa standardima higijene i zdravstvenih propisa.

Sledeća faza procesa je priprema hrane. Kuhinja mora da bude organizovana tako da se jela pripremaju na vreme i da budu ukusna i zdrava. Upravljanje zaliha hrane i pica je takođe deo procesa restorana. Restoran mora da prati količinu hrane i pica koju ima na zalihama kako bi mogao da naruci novu količinu na vreme i izbegne nestašicu.

Posluživanje hrane i pica gostima je takođe deo procesa restorana. Ovo uključuje uslugu u restoranu, kao i isporuku hrane u sobe gostiju ako je to potrebno. Vazno je da se hrana servira na vreme i u skladu sa standardima kvaliteta usluge.

Postoje dve vrste restorana:

1. klasični (pripremaju se jela domaće kuhinje, i uslužuju jela internacionalne kuhinje).
2. specijalizovani (pripremaju se i uslužuju posebne vrste jela (nacionalni, lovacki, riblji specijaliteti)).

## Oprema

- Masina za pranje sudova
- Rashladna oprema
- Pica oprema
- Pekarska oprema
- Sitan inventar za ugostiteljstvo
- Kuhinjski aparati