



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
Veza izmedju procesa.....	5
Prikaz baze podataka za restoran	6

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 specijaliteta)).

Oprema

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

Veza izmedju procesa

1. Veza izmedju porudzbine I gostiju – u restoranu je obostrana. Gost je odgovoran za odabir, dok je osoblje restorana odgovorno za pripremu I posluživanje porudzbina u skladu sa željama I zahtevima gostiju. Ova veza je ključna za pružanje kvalitetnih usluga I zadovoljstva gostiju.
2. Veza izmedju porudzbine I bara – bar predstavlja poslovni objekat ili prostor u kome se pružaju usluge hrane I pica. Porudzbina je vezan deo procesa rada u baru jer omogućava gostima da dobiju željenu uslugu I proizvode, a konobaru ili bar meni pruža smernicu za rad.
3. Veza izmedju porudzbine I kuhinje – je ključna u kontekstu restorana, brze hrane ili bilo koje vrste ugostiteljskog objekta gde se priprema hrana. Porudzbina predstavlja zahtev klijenta ili gostiju za određenom hranom ili pićem, dok je kuhinja mesto gde se ta porudzbina realizuje I priprema hranu za posluživanje.
4. Veza izmedju šefa sale I nabavke – šef sale ima odgovornost da ispunjava potrebe kupaca I ostvaruje prodajne ciljeve, ključno je da ima dobru saradnju sa nabavkom kako bi se obezbedila adekvatna količina I kvalitet proizvoda.

Prikaz baze podataka za restoran

Baza podataka za restoran koristi se za organizovanje I upravljanje informacijama o restoranu,ukljucujuci popis jela, narudzbine,inventor I druge podatke.

- Prikaz menija

Meni				
ID	Naziv	Tezina	Kolicina	Cena
1	Pljeskavica	250g	2	250
2	Belo meso	300g	1	300
3	Karadjordjeva	350g	3	450
4	Pileci batak	250g	2	270
5	Cevapi	120g	5	100

- Prikaz liste dobavljacka

Dobavljac				
ID	Ime	Prezime	Telefon	Adresa
1	Marko	Petrovic	066/5187091	Car Lazar 25
2	Lazar	Disic	065/5001755	Zmaj Jovina 7
3	Andjela	Markovic	061/2523579	Karadjordjeva 5
4	Andrija	Milosevic	065/6610035	Skadarska 35

SSA

