

Câu 12: Phân tích việc bố trí mặt bằng trong khách sạn cho dịch vụ ăn uống? Cho VD?

Nguyên tắc: số lượng, kích thước phục vụ phụ thuộc kiểu loại, công suất, thứ hạng trọng khách sạn. Số chỗ ngồi trong phòng ăn phụ thuộc số buồng, giường. trong khách sạn lớn: số chỗ ngồi trong bộ phận ăn uống = 1,44 tổng số buồng, giường. Trong khách sạn nhỏ: số chỗ ngồi = 1/2 tổng số khách

a. Các phòng ăn uống:

-Phòng ăn chính: nên bố trí ở tầng 1,2 là tốt nhất, cho phép khách bên ngoài lui tới và tận dụng hiên, chỗ trống, hè để tăng diện tích. Cần có cửa thông với nơi đón nhận khách tạo điều kiện cho khách có thể sử dụng dễ dàng. Trong phòng ăn chính còn có quầy bar phục vụ rượu và các đồ uống khác cho khách ăn. Nên bố trí chậu hoa, cây cảnh nhằm tạo bầu không khí thoải mái, thân mật, dễ chịu cho khách.

-Quầy bar, quán café, giải khát... Bố trí cạnh phòng ăn chính, phục vụ cả khách lưu trú và khách bên ngoài. Nên bố trí phòng riêng để chuẩn bị đồ ăn nhẹ, pha chế đồ uống và để trang thiết bị khác (máy ép, máy sinh tố...)

b. Nhà bếp, kho và các bộ phận khác: Nên bố trí ở tầng một và đảm bảo đầy đủ chuyên công nghệ sản xuất, chế biến các món ăn, đồ uống và thuận tiện một chiều

-Nơi tiếp nhận nguyên liệu, hàng hoá: được bố trí phía sau khách sạn, có cổng ra vào riêng và cạnh phòng tài chính kế toán. tại đây có các phương tiện vận chuyển, bốc xếp và thiết bị dụng cụ đo lường. Bố trí cạnh kho bảo quản dự trữ, tránh gây tiếng ồn, tránh để khách nhìn thấy việc giao nhận hàng và đảm bảo vệ sinh môi trường

-Kho bảo quản, dự trữ nguyên liệu hàng hoá cần thiết để đảm bảo vận chuyển, xếp dỡ thuận tiện trong quá trình tiếp nhận cấp phát nguyên liệu hàng hoá cho sản xuất, chế biến. cần bảo quản tối ưu cho từng loại hàng hoá theo tính chất của từng loại mặt hàng.

-Nhà bếp.

Là nơi sản xuất, chế biến các món ăn, đồ uống trong khách sạn.

+Bếp nóng: là nơi chế biến các món ăn nóng. Tại đây trang bị các loại thiết bị nhiệt (bếp, lò nướng..) thiết bị cơ (máy cắt gọt củ, máy xay...) thiết bị lạnh (tủ lạnh, tủ lạnh đông..) và các dụng cụ phục vụ chế biến khác, ăn uống (dao thớt..)

+Bếp nguội: là nơi chế biến các món ăn nguội, hoa quả, món tráng miệng.

giữa nhà bếp và phòng ăn chính thường có phòng chuẩn bị các món, suất ăn. Đây là nơi trưng bày, trang trí các món ăn, chuẩn bị mang ra phòng ăn phục vụ khách.

Nhà bếp cần có diện tích rộng, thiết kế hệ thống thông gió, khử mùi tốt, tạo môi trường thoáng mát, sạch sẽ, mát mẻ.

-Bộ phận hành chính: Đây là khu vực bố trí các phòng nghỉ, thay quần áo của bếp trưởng và các nhân viên bếp khác và các phòng hành chính khác.