

TIPOLOGIA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



DISCIPLINA: STRUCTURI DE PRIMIRE
TURISTICĂ

CLASA: a IX- a

CRITERII DE CLASIFICARE A UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



După **destinație:**

- cu vocație comercială: deschisă tuturor clienților, au pe lângă funcția de nutriție și cea de divertisment;
- cu vocație socială: oferă clienților diferite facilități financiare (cantine, spitale);

După **locul amplasării:**

- integrate într-un complex hotelier;
- independente.

CRITERII DE CLASIFICARE A UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



După sortimentul de preparate și băuturi comercializate și servicii oferite:

- unități de alimentație cu funcție recreativă:
 - restaurante clasice;
 - restaurante cu specific (național, local, crământ);
 - restaurante specializate;
 - restaurante cu program artistic.

CRITERII DE CLASIFICARE A UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



- ❑ unități de alimentație destinate cu prioritate desfacerii preparatelor culinare:
 - pensiune dietetic lacto-vegetarian;
 - rotiserie;
 - expres;
 - braserii;
 - unități de tip fast-food.

CRITERII DE CLASIFICARE A UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



□ unități de cofetărie-patiserie:

- cofetării;
- patiserii;
- ceainării;
- plăcintării.

După nivelul de confort:

- de lux: 4-5 stele;
- de nivel mediu: 2-3 stele;
- de categorie modestă: 1 stea.

CRITERII DE CLASIFICARE A UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE



După **capacitatea unității:**

- cu capacitate mică;
- cu capacitate medie;
- cu capacitate mare.

ÎNTREBĂRI?



VĂ MULȚUMESC PENTRU ATENȚIE!

