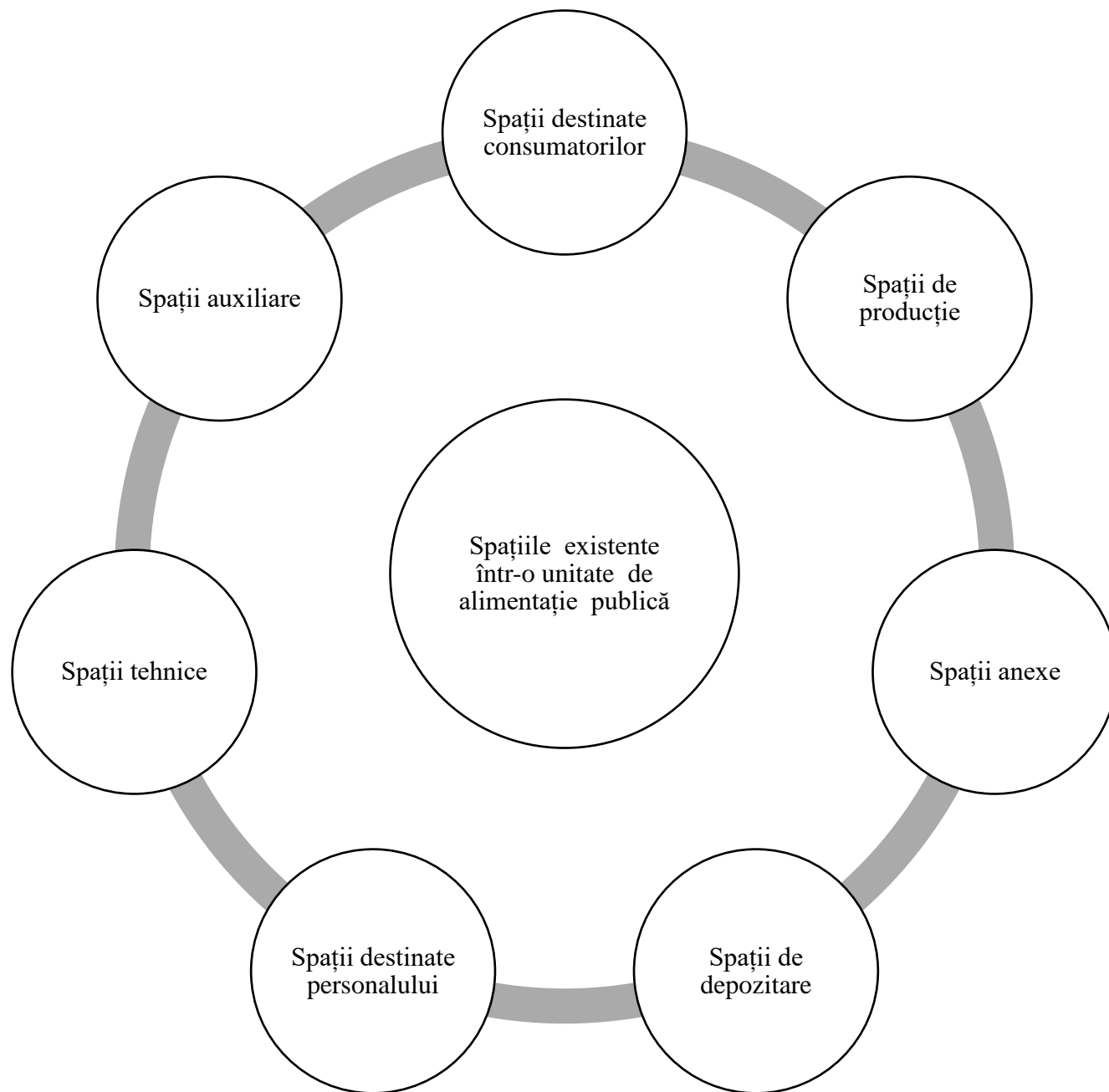


# Caracteristici constructive și funcționale ale bazei tehnico – materiale din unitățile de alimentație

Disciplina: Structuri de primire turistică

Clasa: a IX – a



# **SPAȚIILE DESTINATE CONSUMATORILOR**

**parcarea auto**

**garderoba**

**vestibul**

**holul**

**salonul**

**toaletele**

# **SPAȚIILE DE PRODUCȚIE**

**spațiile pentru prelucrări preliminare**

**bucătăria caldă**

**bucătăria rece**

**laboratorul de cofetărie – patiserie**

**laboratorul de înghețată și băuturi răcoritoare**

**cafeteria**

**barul de serviciu**

# SPAȚIILE ANEXE

spălătorul pentru vase de bucătărie

spălătorul pentru veselă

oficiul

# SPAȚII DE DEPOZITARE

spațiile pentru primirea și recepția mărfurilor

spațiile pentru păstrarea alimentelor, organizate pe grupe de mărfuri

spațiile pentru păstrarea utilajelor și a mobilierului de rezervă, a obiectelor de inventar

# SPAȚIILE DESTINATE PERSONALULUI

biroul șefului de unitate

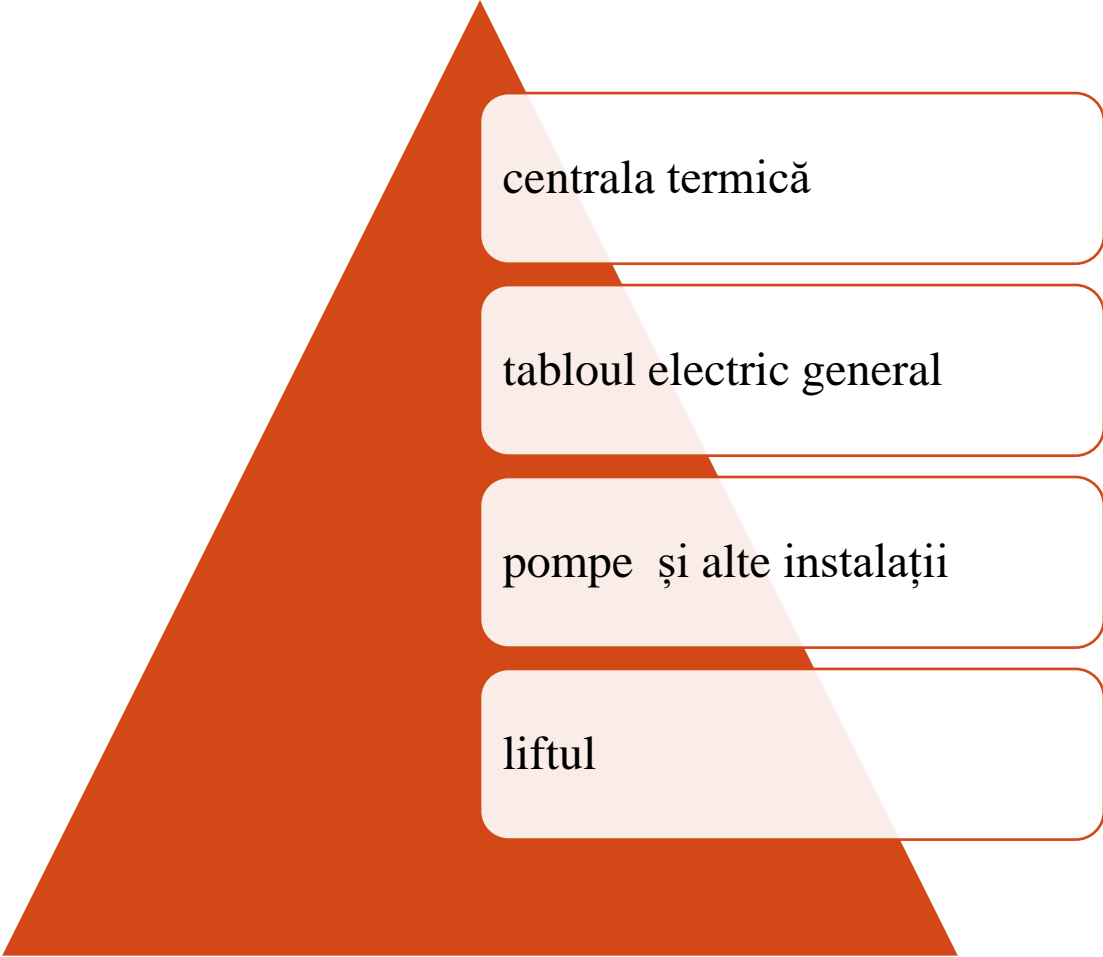


vestiarul pentru salariați



grupul sanitar

# SPAȚIILE TEHNICE



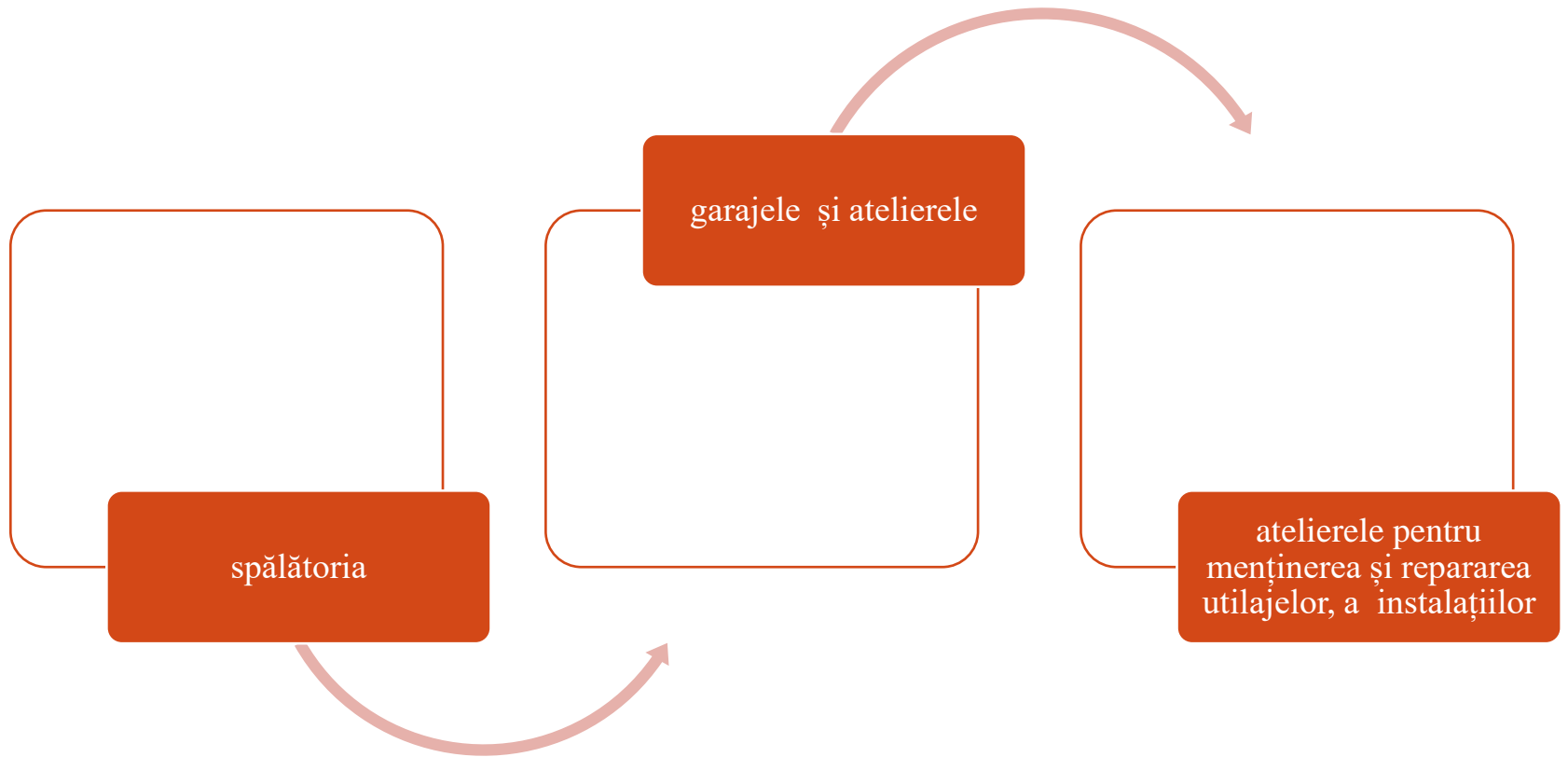
centrala termică

tabloul electric general

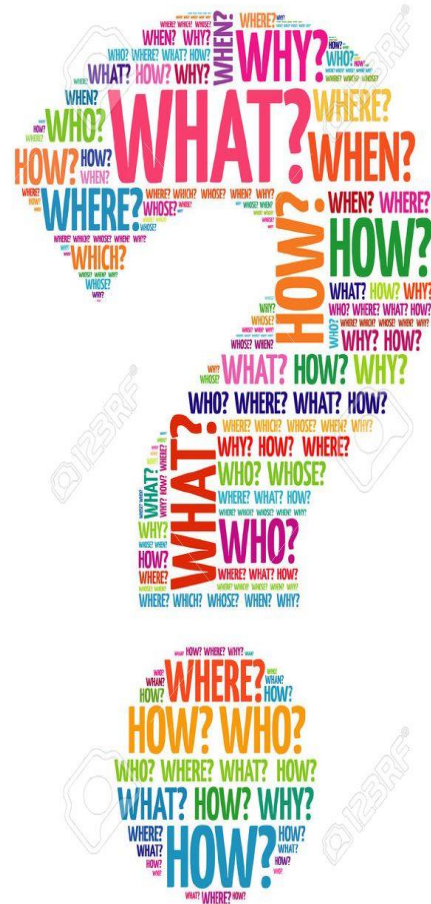
pompe și alte instalații

liftul

# SPAȚIILE AUXILIARE



# ÎNTREBĂRI?



**VĂ MULȚUMESC PENTRU ATENȚIE!**

