

Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico – materiale din unitățile de alimentație

Disciplina: Structuri de primire turistică

Clasa: a IX – a

Operații de Întreținere și Curățenie în Restaurante

Curățenia în Spațiile de Servire

Zilnic, în saloanele restaurantelor se vor executa următoarele operații:

- Aerisirea;
- Curățarea (perierea) părților tapițate de pe mobilier și blatul meselor, iar partea lemnoasă a mobilierului se va șterge cu cârpa moale uscată;
- Aspirarea draperiilor, a perdelelor, ștergerea geamurilor, a oglinzilor, a lambriurilor, a corpurilor de iluminat.

OFICIUL PENTRU SPĂLAREA ȘI PĂSTRAREA VESELEI DE PORȚELAN

Se amplasează între secția bucătărie și secția bufet, comunicând cu holul central și salonul de servire.

Pentru păstrarea veselei, oficiul se dotează cu rafturi metalice suprapuse, pe tipuri de veselă.

Se dotează cu mașină electrică de spălat veselă, dozator de detergenți.



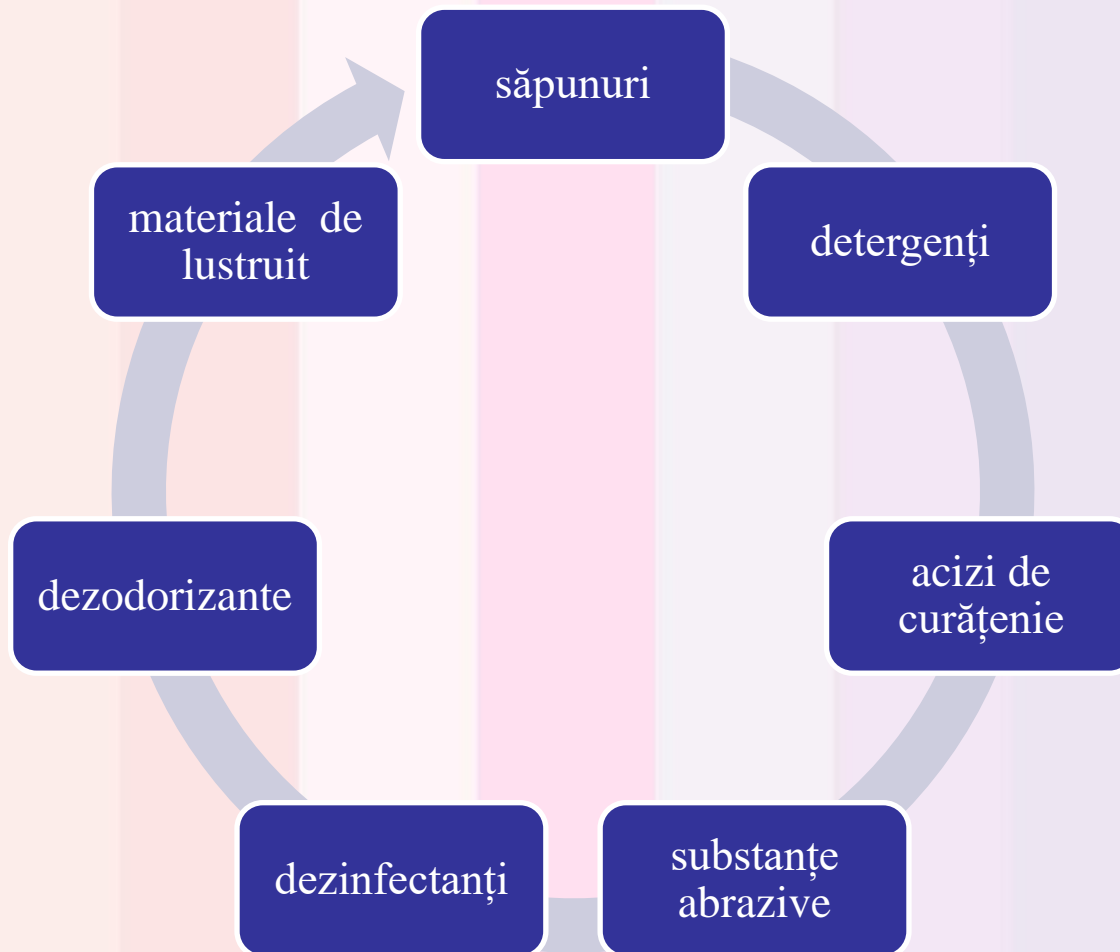
OFICIUL PENTRU SPĂLAREA ȘI PĂSTRAREA PAHARELOR

Se dotează cu bazine cu apă curată, pentru operația de spălare a paharelor precum și cu mașini speciale pentru spălare, rafturi pentru spălarea paharelor de diferite forme.



**MATERIALE ȘI USTENSILE PENTRU ÎNTREȚINEREA
BAZEI MATERIALE DIN UNITĂȚILE DE
ALIMENTAȚIE**

MATERIALE DE CURĂȚENIE



OBIECTE DE ÎNTREȚINERE PENTRU IGIENIZARE

măști, perii, spălătoare

obiecte textile și din
hârtie

obiecte de colectare și de
depozitare

echipamente tehnice

ÎNTREBĂRI?



VĂ MULȚUMESC PENTRU ATENȚIE!

