

## Fișă de documentare pentru elevi

**Domeniul de pregătire de bază:** TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

**Modulul:** Structuri de primire turistică, Clasa: a IX-a

### Caracteristicile unităților de alimentație

Restaurantul este un local public care îmbină activitatea de producție cu cea de servire punând la dispoziția clientului o gamă diversificată de produse culinare, patiserie-cofetărie, băuturi și unele produse pentru fumători.



Fig nr.4 Restaurant

Restaurantul clasic are profilul gastronomic, oferă preparate calde și reci, băuturi alcoolice și nealcoolice, produse de tutun și poate oferi și servicii de animație (muzică și dans).



Fig nr.5 Restaurant clasic

Restaurantul clasic servește un sortiment specific de preparate care se află obligat pe lista meniu, este amenajat conform specificului produselor.

Tipuri de restaurante specializate:

- restaurant pescăresc;



Fig nr.6 Restaurant pescăresc

- restaurant vânătoresc;



Fig nr.7 Restaurant vânătoresc

- rotiseria: este un restaurant de capacitate mică în care se consumă produse din carne la frigare- rotisor, unele gustări reci, salate, deserturi și băuturi răcoritoare, cafea, vin, băuturi alcoolice fine



Fig nr.8 Rotiserie

Zahanaua este o unitate gastronomică în care se servesc la comandă, în tot timpul zilei produse (specialități din carne de porc, vacă, bătă, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină), mici, cârnați etc pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrine de expunere sau din platourile de prezentare ale ospătarilor.

Restaurantul lacto-vegetarian este o unitate gastronomică în care se desfac în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și produse lactate, ouă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucătărie, lactate proaspete, produse de patiserie, înghețată și băuturi nealcoolice calde și reci; restaurantul dietetic oferă preparate sub îndrumarea unui cadru medical.



Fig nr.9 Restaurant lacto-vegetarian

Restaurantul familial (pensiunea) este o unitate gastronomică care oferă un sortiment variat de preparate culinare specifice zonelor în care se află.



Fig nr.10 Restaurant familial

Restaurantele cu specific se clasifică la rândul lor în:

- crama;
- restaurant cu specific local;
- restaurant cu specific național.

Crama desface o gamă largă de vinuri. Acestea se pot servi atât îmbuteliate cât și neîmbuteliate. Se pot servi preparate culinare ca: tochitură, preparate din carne la grătar sau trase la tigaie. Vinurile se servesc în carafe sau căni din ceramic.

Este dotată cu mobilier din lemn masiv, iar pereții sunt decorați cu scoarțe, ștergare.



Fig nr.11 Crama



Restaurantul cu specific local pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice din țară. Efectul original este realizat prin îmbinarea cadrului natural cu cel architectural, al finisajelor cu elemente de decorație de model popular.



Fig nr.12 Restaurant cu specific local

Restaurantul cu specific național pune în valoare tradițiile culinare ale unor națiuni(chinezesc, arăbesc, mexican) servind o gamă diversificată de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice specific. Ambianța interioară și exterioară, programul musical și uniformele personalului sunt specifice țării respective.



Fig nr.13 Restaurant cu specific național

Braseria asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor, în special cu preparate reci, minaturi, un sortiment restrâns de mâcăruri, specialități de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice de calitate superioară, un bogat sortiment de bere.

Berăria este o unitate specific de desfacere a berii de mai multe sortimente în recipient specific(țap, halbă, cană) de diferite capacități și a unor produse și preparate care se asociază în consum cu aceasta(crenvurști cu hrean, mititei, cârnați, chifteluțe, foietaje, covrigei, migdale, alune etc, precum brânzeturi, gustări calde și reci, minaturi.



Fig nr.14 Berărie

Grădina de vară este o unitate amenjată în aer liber, dotată cu mobilier specific de grădină și decorată în mod adecvat. Oferră un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și patiserie-cofetărie, un larg sortiment de băuturi alcoolice(inuri selecționate de regiune îmbuteliate sau neîmbuteliate, băuturi spirtoase etc) și nealcoolice, cafea, fructe, produse din tutun.



Fig nr.15 Grădină de vară

Bibliografie <https://art-room.ro/portofoliu/fotografii-restaurante>  
<https://rusticrestaurant.ro/galerie-imagini/>  
<https://www.carucubere.ro/restaurant-bucuresti/beraria-caru-cu-bere/>

**Reflecții:**

- Care sunt caracteristicile tipurilor de unități de alimentație clasificate după sortimentul de preparate și băuturi comercializate?
- Identificați preparatele și băuturile comercializate în aceste unități de alimentație
- Descrieți tipurile de restaurant cu specific