

## **LE DIVERSE TIPOLOGIE DEI RISTORANTI**

Si possono a questo punto distinguere le diverse tipologie che esistono fra i locali utilizzati per la ristorazione, nei quali l'addetto potrà essere chiamato ad operare.

### **Sala d'albergo classica.**

Si tratta della tradizionale sala da pranzo di grandezza variabile, dove consumeranno i loro pasti le persone alloggiate e gli eventuali passanti. L'attrezzatura e l'arredamento rispecchieranno il livello dell'albergo in cui si trovano.

### **Sala per banchetti.**

Ampia e lussuosa sala situata solitamente in alberghi, arredata in modo classico, adibita esclusivamente al servizio dei banchetti.

### **Grill-room.**

Locale adibito a ristorazione, caratterizzato da un servizio cosiddetto: a la carte, di piatti cucinati prevalentemente alla griglia.

### **Sala corrieri.**

Chiamasi così la sala da pranzo riservata agli autisti privati dei clienti o al loro personale di servizio che si portano a presso. Questo tipo di sala si trova esclusivamente in alberghi di un certo livello..

### **Sala di ristorante.**

Vi sono poi innumerevoli sale da pranzo che non si trovano all'interno di strutture alberghiere, bensì in strutture separate composte esclusivamente da una sala-bar e della cucina. Chiamate comunemente: ristoranti. Questi ristoranti si suddividono in: etnici, tipici, classici.

### **Self-service**

Locali spartanamente e modernamente arredati, dove il cliente sceglie il cibo servendosi da solo. Questi locali si trovano principalmente sulle grandi vie di comunicazione.

### **Fast-food.**

Locale moderno arredato con luci e colori vivaci, dove a scelta vengono serviti in poco tempo cibi e bevande come: hamburger, hot-dog, patate fritte, cocacola frequentati solitamente da una clientela giovane. Questi locali trovano una giusta collocazione nei pressi delle banche ed uffici cittadini.

### **Elementi che concorrono in maniera determinante alla maggiore qualificazione dei locali.**

Alcuni elementi che qui elenchiamo assieme ad altri meno importanti, concorrono in modo determinante ad una maggiore qualificazione delle differenti sale da pranzo.

- conformazione della sala.
- finestre da cui godere un bel panorama.
- particolare decorazione o rivestimenti alle pareti
- scelta appropriata della pavimentazione.
- ottimale sistema d'illuminazione.
- funzionale impianto di climatizzazione.
- personale di servizio abile e professionale.
- cibo, bevande, servizio, prezzi in equilibrio ed armonia col il livello del ristorante