



## 项目二：认识餐饮（餐饮部、餐饮企业）

- ◆ 一、餐厅的类型
- ◆ 点菜餐厅又称零点餐厅（中餐厅、西餐厅）
- ◆ 团队餐厅（宴会厅、多功能厅）
- ◆ 咖啡厅：小型西餐厅，供应简单而大众的西式餐点、酒水、饮料
- ◆ 酒吧：供应中式、西式酒类饮料和小吃
- ◆ 自助餐厅：注重摆放层次，极具艺术渲染力
- ◆ 特色餐厅：如风味餐厅、海鲜餐厅、野味餐厅、古典餐厅



• 包厢

• 宴会厅

• 咖啡厅





## 【资料连接】：主题餐厅

### (一) 主题餐厅的内涵

主题餐厅是透过一系列围绕一个或多个历史或其它的主题为吸引标志，向顾客提供饮食所需的基本场所。它是最大特点是赋予一般餐厅某种主题，围绕既定的主题来营造餐厅的经营气氛：餐厅内所有的产品、服务、色彩、造型以及活动都为主题服务，使主题成为顾客容易识别餐厅的特征和产生消费行为的刺激物。



## 2、主题餐厅与特色餐厅的区别

首先，主题餐厅一定是一个特色餐厅。主题餐厅的必备特质是特色，即主题餐厅生存和发展的资本是“个性化”的特色。但是，特色餐厅不一定是主题餐厅。在现实餐饮市场上，存在着许多特色餐厅，但是，从严格意义上讲，不能称为是主题餐厅。因为主题餐厅除了要有特色鲜明的各类特色菜之外，还非常注重主题文化的深度开发，注重相应环境的营造，藉助于环境突出其主题特色

。



较之于特色餐厅，主题餐厅更强调从菜式到环境的全范围的特色化和鲜明化。主题的关键在于如何充分调动各种“因素”来深化特色，营造出一种无所不在的特色氛围。特色餐厅充其量只能称为“准主题餐厅”。大凡在菜式上有新意的餐厅就可称之为特色餐厅，对于特色餐厅而言，关键在于菜式上的突破。而对于主题餐厅而言，追求的则是从菜式、环境、服务、文化等方面的整体创新巧特色。



# 世界各地奇葩主题餐厅

## 1、厦门——动漫岛主题餐厅





## 2、福建——动车主题餐厅





### 3、马尔代夫——海底主题餐厅





## 4、美国——牧羊主题餐厅





## 5、监狱主题餐厅

吉林、天津、日本、英国、德国、泰国等都有。

环境视觉上装修成监狱的氛围。但从饮食、舒适程度上仍然是酒店，讲究美食、舒适。



## 监狱主题餐厅（吉林）



500 x 333

吉林现监狱主题餐厅引追捧 餐厅装饰地址...



500 x 330

吉林现监狱主题餐厅引追捧 餐厅装饰地址大曝光



吉林现监狱餐厅 店主称警示勿犯罪



# 监狱主题餐厅（天津）



可狱不可囚监狱主题餐厅代金券



可狱不可囚监狱主题餐厅



监狱主题餐厅



天津首家“监狱”主题餐厅



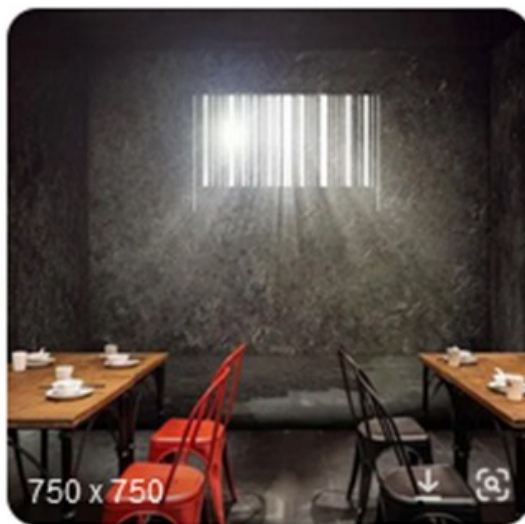
天津首家“监狱”主题餐厅 体会“吃牢饭”感觉(高清...)



# 监狱主题餐厅



525 x 700  
狱望监狱主题烤肉餐厅



750 x 750  
监狱主题酒店餐厅ktv影咖宾馆...



789监狱主题西餐厅



## 6、厕所主题餐厅

Baidu 百度

厕所主题餐厅图片



百度一下

网页

图片

贴吧

资讯

视频

知道

文库

采购

地图

更多

百度为您找到相关结果约5,110,000个

搜索工具

[厕所主题餐厅图片 - 百度图片](#)

大便 餐馆 马桶 改装 北京



image.baidu.com 查看全部4,427 张图片

[台湾的“厕所餐厅”,进去之后能吃下饭的,都是厉害重口味 -...](#)



# 7、地震餐厅、棺材餐厅、医院餐厅、护士餐厅

[https://www.sohu.com/a/198494664\\_436398](https://www.sohu.com/a/198494664_436398)

全球最奇葩的 5 家主题餐厅大盘点，厕所餐厅实在有点恶心



## 8、德国的黑暗餐厅（课本第8面）

思考，讨论：

主题餐厅的主题文化选择。





- 1、省旅游协会一位负责人认为，监狱餐厅、马桶餐厅等在主题、手法上值得商榷，美食要洋溢美感，万不可沦为低俗。
- 2、把一些特殊地方，特殊体验通过餐厅的形式展现出来，增加顾客的体验。如棺材餐厅、监狱餐厅、海底餐厅。
- 3、针对顾客不健康的生活方式，结合餐厅的主要功能（美食），引导顾客注重美食的享受，提倡健康文明风尚。如黑暗餐厅



# 贾平凹之女贾浅浅的“尿尿体”诗



## 二、餐饮服务项目

### 1. 普通服务项目

- (1) 中餐早餐、正餐服务（零点、套餐）
- (2) 中式宴会服务；
- (3) 西餐早餐、正餐服务（零点、套餐）  
；
- (4) 西式宴会、冷餐会、鸡尾酒会服务；
- (5) 自助早餐、自助正餐服务；
- (6) 酒吧服务。



## 2. 特殊（特色）服务项目

- (1) 客房就餐;
- (2) 外卖服务;
- (3) 主题庆祝活动（周年庆典、开业庆典等）





## 三、餐厅经验管理方式

- 1、独立经营
- 2、连锁经营
- 3、特许经营