



**ВАРНЕНСКИ
СВОБОДЕН
УНИВЕРСИТЕТ
“ЧЕРНОРИЗЕЦ ХРАБЪР”**

специалност –

РЕФЕРАТ

ПО РЕСТОРАНТЪОРСТВО

НА ТЕМА:

ИСТОРИЯ НА РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО

Изготвил:

Проверил:

Варна, 2016

УВОД

Историците казват, че генезиса на хранителните услуги датира от древни времена. Улични търговци и публични готвачи (кетъринг) са били лесно достъпни в Древен Рим. Средновековни туристи вечеряли в ханове, механи, манастири и странноприемници. Колониална Америка продължава тази традиция под формата на регламентирани „Publick Houses”. Ресторантът, какъвто го познаваме днес, се казва, че е бил допълнителен продукт на Френската революция. Модерна услуга за извън домашно хранене е продукт на индустриалната революция. Напредъкът в технологията е предоставил възможност за масово производство на хранителни продукти, бърза дистрибуция на стоки, по-безопасни съоръжения за съхранение и по-ефективни уреди за готвене. Напредъкът в транспорта (най-вече влакове, автомобили, камиони) също е създаало огромно търсене на обществени места за хранене.

Ресторантите са институция в почти всяка страна и култура в света. Ресторантът, какъвто го познаваме днес, е място, където хората идват да се хранят и да пият и да се социализират. Но дори и преди Мария Антоанета и Луи XVI да бъдат изпратени на гилотината, ресторантите са били видими под една или друга форма в продължение на хиляди години.

1. ЕТАПИ НА РАЗВИТИЕ НА РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО

Първите сведения за възникването на извън домашното хранене се свързват с Древноегипетската цивилизация около 1700 г. пр.н.е., където е имало множество публични заведения за хранене. Според различни източници, достигнали до нас, в тези заведения (ханове и странноприемници) се предлагали ограничен брой ястия и напитки на отсядащите пътници. Асортиментът обикновено е включвал месо от дивеч, млечни продукти, бобови ястия, плодове и ядки.