

ФРОНТ-ОФИС

1С:РЕСТОРАН 1С:ФАСТФУД

2.3.11.33

13.05.2022



1С-рарус



CURTIS TRAVIS STONE

Австралийский знаменитый шеф-повар, автор книг, телеперсона - Curtis Stone, также известен по кличке «Тихий Терминатор». Curtis Stone родился 4 ноября 1975 года в Мельбурне, Австралия. Учиться готовить Stone начал в пятилетнем возрасте у своей бабушкой. Curtis окончил гимназию «Penleigh and Essendon Grammar School». О его отце, Bryan Stone, известно, что он был бухгалтером.

«Я всегда был очарован пищей, еще с самого раннего детства - не важно, готовили мы мармелад с дедушкой или выдумывали что-то новое с бабушкой. Я всегда понимал, что это была еда, которая сближает не только мою семью, но и моих друзей. Я часто слышу, как люди говорят, что у них нет времени на готовку. Но, на самом деле, хорошо приготовленная домашняя еда может занять гораздо меньше времени, чем, например, ожидание, заказанной пиццы. Готовка дома - гораздо более веселый процесс. Это одно из величайших удовольствий в жизни!»

Получая образование со степенью бакалавра делового администрирования, Curtis осознал, что его сердце лежит к еде. Он работал в самых лучших австралийских ресторанах, до того, как продолжить трудиться в Лондоне. Кулинарная карьера Curtis Stone началась в 18 лет в Австралии в отеле «Savoy». Получив квалификацию шеф-повара, Stone работал под руководством Marco Pierre White, а также в таких кафе, как «Café Royal» и «Mirabelle». Curtis продолжил карьеру главного шеф-повара в «White's Quo Vadis».



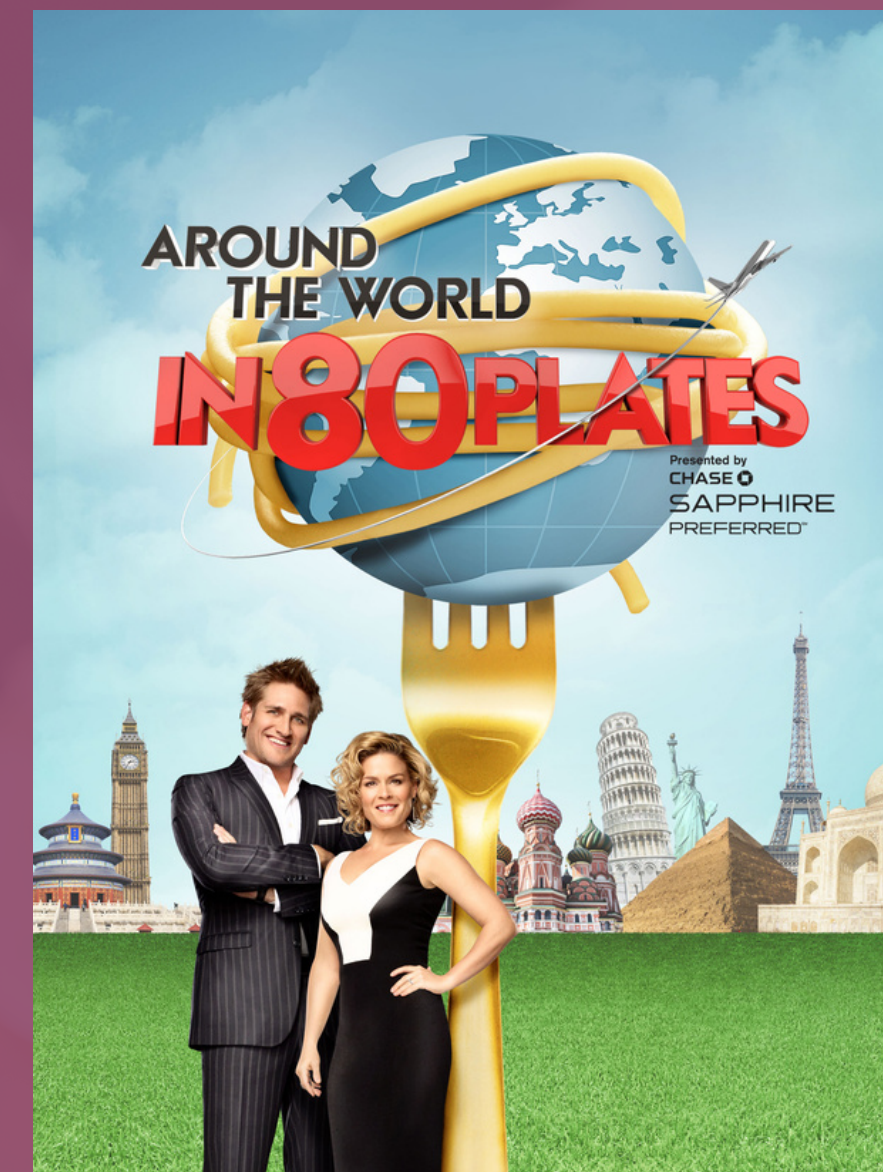
Популярность телезвезды Stone получил после появления в ряде телепрограмм. Такого харизматичного молодого человека трудно не запомнить: белоснежная голливудская улыбка, смазливая внешность, атлетическое телосложение. Curtis снялся в кулинарном шоу «Surfing the Menu» на канале «ABC TV» вместе с Ben O'Donoghue. Stone появился в ряде британских кулинарных программ, включая «Dinner in a Box», «Good Food Live» и «Saturday Kitchen». Он также был ведущим первого сезона программы под названием «My Restaurant Rules» в Австралии.

Начиная с мая 2006 года, Stone вел программу «Take Home Chef» на канале «TLC» в США. Эта программа стала настоящим хитом для канала «TLC». Более того, Stone регулярно появлялся в программе «Today» на «NBC». С 14 января 2011 года в этой же программе Curtis стал соведущим Hoda Kotb. Лицо Curtis Stone знакомо многим по участию в программах «Martha», «Access Hollywood», «Lopez Tonight» и «The Nate Berkus Show». 7 июня 2011 года Curtis стал гостем в «Conan», где обучал Conan, как приготовить превосходный ужин для двоих. Общительный ведущий появился на экранах телеканала «Food Network» в передаче «Iron Chef America», где проиграл Bobby Flay. Также Stone снялся в нескольких эпизодах «The Biggest Loser». Он был участником программы «The Celebrity Apprentice 3», премьера которой состоялась в марте 2010 года. В качестве занимательного гостя, Curtis принял участие в популярных шоу «The Ellen Degeneres Show» и «The Oprah Winfrey Show».

В июне 2010 года объявили, что Stone присоединился к членам судей (Bobby Flay, Steve Ells и Lorena Garcia) в новых сериях передачи «America's Next Great Restaurant». Первый сезон программы транслировался с 6 марта по 11 мая 2011 года. Вслед за ней вышла передача «The Celebrity Apprentice», где Stone также появился в качестве долгожданного гостя.

В 2011 году Curtis был ведущим третьего сезона «Top Chef Masters», заменив Kelly Choi. В январе 2012 года, журнал «Bravo» сообщил, что Stone будет соведущим в новом реалити шоу под названием «Around the World in 80 Plates» вместе со знаменитым шеф-поваром Cat Cora. Премьера шоу состоялась в мае 2012 года. Согласно шоу, 12 шеф-поваров принимают участие в кулинарном состязании на протяжении 44 дней.

Кроме всего прочего, Stone снялся в рекламе для «Coles Supermarkets», «Hy-Vee» и «Great Grains cereal». Специально для журнала «GQ Australia» Stone описал свои отношения с супермаркетами. «Я никогда не думал, что буду работать на супермаркеты. Но, когда ты идешь по улице, и кто-то подходит к тебе со словами, «А вы знаете что? Раньше мы никогда не готовили рыбу. После того, как мы воспользовались вашими рецептами, рыбное блюдо мы готовим еженедельно». То чувство, которое ты получаешь от услышанного, стоит миллиона других вещей».

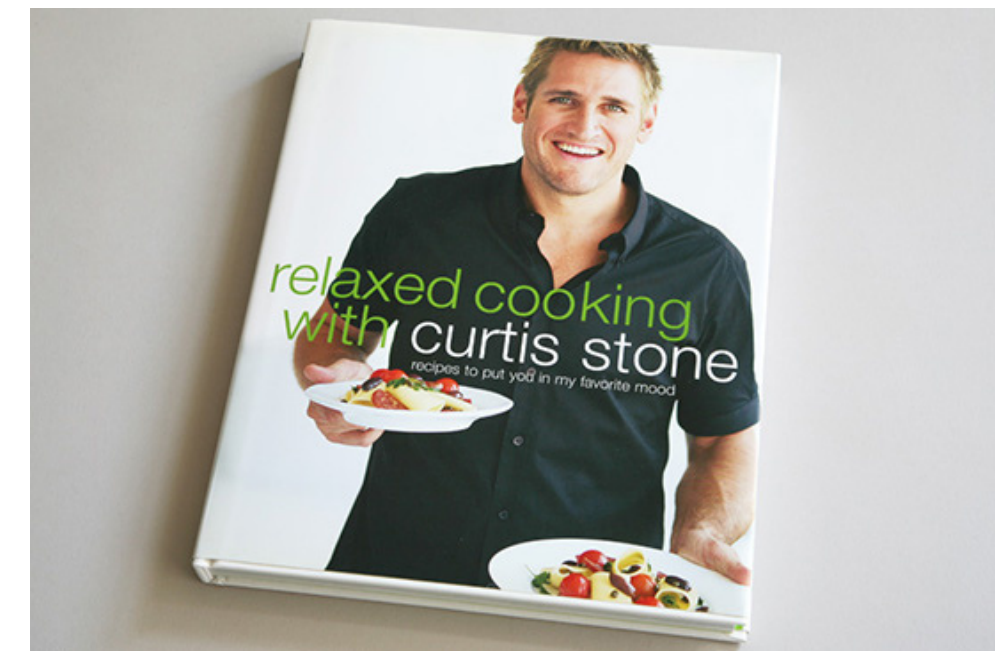


В 2007 году Curtis был ведущим кулинарного мероприятия «Great Barrier Feast», которое проходило на острове Гамильтон. На этом мероприятии свой мастер-класс демонстрировали такие австралийские шеф-повара, как Geoff Jansz, Shannon Bennett, и Justin North.

В ноябре 2008 года Stone выпустил свою линию кухонной утвари, аксессуаров и стеклянной посуды под названием «Kitchen Solutions by Curtis Stone». Также он написал несколько кулинарных книг, включая «Surfing the Menu: Two Chefs, One Journey: A Fresh Food Adventure», «Cooking With Curtis: Easy, Everyday» и «Adventurous Recipes for the Home Cook». Последняя книга «Relaxed Cooking with Curtis Stone: Recipes to Put You in My Favorite Mood» была готова впреле 2009 года, а опубликована в ноябре того же года известным изданием «Random House Australia». В книге можно найти множество легких для приготовления ежедневных рецептов блюд, например, закусок, десертов, коктейлей. Без сомнения, книга Curtis заставит вас пустить слюнки.

В 2010 году Stone выступил со своей обучающей кулинарной программой на фестивале «Singapore Sun». В октябре того же года было объявлено, что Stone разработал меню для «United Airlines», «West Des Moines» и «Hy-Vee».

Летом 2011 года, специально для «CHEFS Catalog», Curtis запускает новую линию кухонной утвари «Curtis Stone Kitchen Solutions», включая разнообразную посуду и столовые приборы. В 2012 году эта линия будет доступна в магазинах «Curtis Stone Shop», «Dillards» и «HSN».



В 2006 году журнал «People» признал Stone одним из самых сексуальных мужчин наравне с George Clooney и Brad Pitt. Известно, что Curtis встречается с актрисой Lindsay Price с 2009 года. У пары есть сын Hudson, родившийся в ноябре 2011 года. Быть верным мужем и любимым отцом - самое прекрасное, что может быть в жизни. «...я никогда не знал, на сколько счастливым человеком может сделать улыбка своего ребенка. Или, как смешно ты выглядишь, порой как полный дурак, чтобы заполучить эту улыбку».

Умело справляясь с обязанностями мужа и отца, Curtis Stone продолжает совершенствовать себя в карьерном плане. Curtis является лицом розничной сети продуктов и алкоголя под названием «Coles Supermarkets».

Будучи частью этого сотрудничества, Stone обеспечивает покупателей свежими идеями, кулинарным вдохновением и обилием доступных рецептов.





1С:Ресторан

АРМ ФАСТФУД И АРМ ЗАКАЗОВ

APM

Добавлена поддержка Касс ККМ с типом ККТ с передачей в ОФД с сетевым подключением.

←

→

☆

Подключаемое оборудование

Локальное подключение

В общем доступе

Подключить новое

Параметры подключения

Наименование

⊖



ККТ с передачей данных

⊟

'MSTAR:ККТ с передачей данных в ОФД (54-ФЗ)'

←

→

☆

Сказка(Сеть "Литератор") (Касса ККМ)

Записать и закрыть





Тип кассы:

Наименование:

Подразделение организации:

ККТ с передачей в ОФД с сетевым подключением

ККТ с передачей в ОФД, фискальный регистратор или АСПД, принтер чеков

ККТ с передачей в ОФД с сетевым подключением

ККМ из другой программы, участвующая в обмене через EnterpriseData

ККМ без подключения оборудования

Печать

Серийный номер:



1С:Ресторан, 1С:Фастфуд, 1С:Фастфуд.Базовая версия

МЕСТА ПЕЧАТИ

← → ★ Места печати

Создать Найти... Отменить поиск

Код	Наименование
00000001	Кухня 1-го этажа
00000002	Кухня 2-го этажа

☆ Кухня 1-го этажа (Место печати) *

Основное [Маршрутизация печати](#)

Записать и закрыть Записать Еще ?

Наименование: Кухня 1-го этажа

Склад приготовления (кухня): Кухня "Новелла" (производственный склад)

Способ печати: **Параллельно** ?

Печать на шеф-принтер: **Параллельно**

Добавить

Принтер

Принтер чеков. 1 Этаж	36
Принтер чеков. 2 Этаж	

☆ Кухня 1-го этажа (Место печати) *

Основное [Маршрутизация печати](#)

Записать и закрыть Записать Еще ?

Наименование: Кухня 1-го этажа

Склад приготовления (кухня): Кухня "Новелла" (производственный склад)

Способ печати: **Параллельно** ?

Параллельно - на всех указанных принтерах текущего рабочего места.
Последовательно - на первый указанный принтер текущего рабочего места. Если он не доступен, то печать будет идти на следующем и так до первого успешного завершения печати.
Параллельно на всех рабочих местах - на всех указанных принтерах.

Принтер чеков. 1 Этаж	36
Принтер чеков. 2 Этаж	36

Добавлена возможность указания способа печати, который регулирует выбор оборудования для печати. Данная функциональность может быть полезна, например, если на кухне установлено несколько принтеров, но достаточно распечатать только на одном из них, то это можно сделать с помощью способа **Последовательно**. Или, если нужно распечатать с одной рабочей станции на другой, то это можно сделать с помощью способа **Параллельно на всех рабочих местах**.



Линейка программных продуктов HoReCa



1C:Общепит. Модуль для 1C:ERP и 1C:КА2



1C:Общепит КОРП, 1C:Общепит



1C:Управление предприятием общепита



1C-Parus: Управление отелем





ТС-рарус®

rarus.ru

food@rarus.ru

8 (800) 700 74 84

(звонок бесплатный)