

- **ГБПОУ СПО Экономико-технологический
Колледж №22**

**Выпускная
Квалификационная Работа**

Тема:

**Организация работы рыбного ресторана
первого класса на 55 мест**

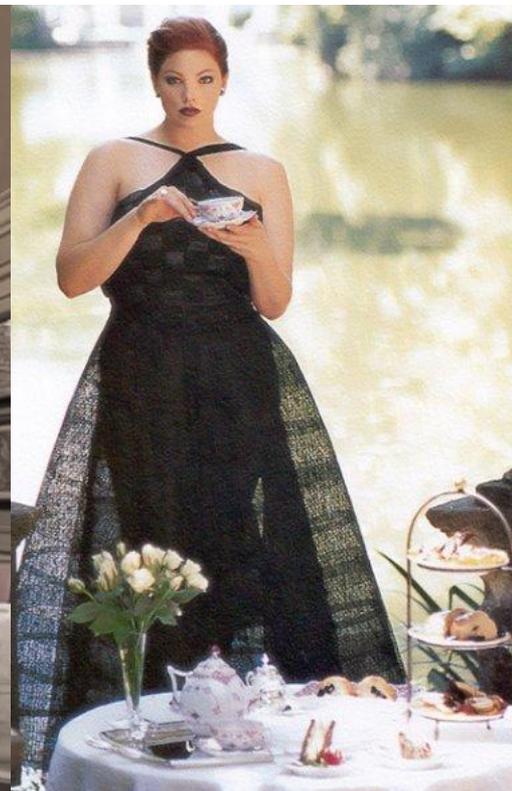
- **„ Морской прибор,„**



Автор работы:

**Студентка очной формы обучения
Нурмухамедова Ольга Владимировна**

Рыбный ресторан первого
класса на 55 мест
„ Морской прибор „



Характеристика ресторана первого класса.

Дизайнеры ресторана подчинили современный интерьер стилистике изысканности свежести и волшебства, благодаря сочетанию динамичного строгого классического, и необычайного арт – нуво с его многообразием цвета и форм , стилей . Ресторан „Морской прибор,, относится к предприятию общественного питания с полным циклом производства, то есть с осуществлением обработки сырья, выпуску полуфабрикатов и готовой продукции, а затем её реализации. Основные клиенты ресторана „Морской прибор ,, туристы и жители нашего города предпочитающие разнообразные блюда из море продуктов и живую музыку.

Время работы с 12:00 до 02:00, без выходных.

Средняя стоимость счета 2.000 тысячи рублей на одного человека. Организационно-правовая форма собственности - общество с ограниченной ответственностью.

Метод обслуживания клиентов – официантами и шведский стол .

Ресторан общедоступный, универсальный, стационарный.

Оплата производится по наличному, так и по безналичному расчету.

Присутствует живая музыка, туалет и гардероб, зал оснащен двух местными, четырех местными, шести местными столиками а так же одним 20 местным столом со стульями и 10 местным столом с диванами .



Расчет количества потребителей за день.



Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Производственный стол (для размораживания мяса и птицы)



Моечная ванна

Производственный стол



Разрубочный стул

Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Моечная ванна



Стол для очистки и потрошения
рыбы

Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Производственный стол



Разделочная доска



Ящик со специями



Лоток для
п/ф



Настольные весы

Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Передвижной стеллаж



Емкость для замачивания хлеба



Мясорубка

Организация рабочих мест в овощном цехе

Моечная ванна



Овоще
очистительная
машина

Специальный стол из
нержавеющей стали

Инвентарь овощного цеха



Тара для
очищенный
овощей

Бак для отходов



Ножи поварские

Организация рабочих мест в горячем цехе



Электрическая плита

Фритюрница



Жарочный шкаф



Организация рабочих мест в горячем цехе



Производственный стол

Производственный стол
с моечной ванной



Организация рабочих мест в горячем цехе



Холодильный шкаф



Передвижной стеллаж



универсальный
привод с
комплект
сменных
механизмов

Организация рабочих мест в горячем цехе



Кастрюли наплитные

Черпаки



Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



Холодильный шкаф

производственный
СТОЛ С
ВЫДВИЖНЫМИ
ЯЩИКАМИ



Льдогенератор

Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



Разделочная доска

Ножи поварской тройки



Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



Весы настольные



Слайсер

Русская кухня.

Уха из сёмги.



Технология приготовления

1. Филе семги нарезать на небольшие кусочки, картофель нарезать соломкой или кубиком. Положить все в кастрюлю с закипающей водой и варить на среднем огне минут тридцать.
2. Лук нарезанный полукольцами (или кубиком, на усмотрение), обжарить на сковороде, забросить туда же и морковку и, немного спустя, томатную пасту, тушить (томат можно немного подсахарить).
3. Все смешать, специи добавить по вкусу, посыпать зеленью и подавать.

Итальянская кухня .

Польпетты с речным окунем и свежим мягким сыром робийола / Polpette al pesce persico e robiola.



Эти польпетты очень ароматные, воздушные и сочные. Но самое главное условие для их приготовления - это наличие робийолы. С моей стороны будет неправильно предложить вам заменить рикоттой, но если совсем сильно хочется и позарез приготовить, то это лучший выбор. Соусом, который у вас потом останется, можете заправить пасту (формат: пенне). Очень важно, чтобы филе рыбы было охлажденное, тогда у вас получится хороший фарш.

В кастрюлю из огнеупорной глины налейте оливковое масло холодного отжима и поставьте ее на огонь. Спассеруйте в масле чеснок, пару листьев базилика и стручковый перец. Чеснок удалите и влейте пассату. Убавьте огонь, посолите и варите соус в течение 30 минут в кастрюле под закрытой крышкой. Займитесь приготовлением польпетт.

Лук почистите, помойте и крупно порежьте.

Измельчите на мясорубке охлажденное филе и лук. Сложите полученный фарш в отдельную миску, добавьте робийолу и хорошо размешайте лопаткой в течение 5 минут. В отдельную миску разбейте яйцо и взбейте венчиком в пышную пену. Смешайте яйцо с фаршем и опять хорошо размешайте фарш лопаткой. Посолите и поперчите полученный фарш, хорошо перемешайте. Мокрыми руками формируйте польпетты диаметром 4 см и складывайте в кастрюлю с кипящим соусом (огонь умеренный, это важно). Мойте руки в теплой воде чаще, чтобы фарш к ним не прилипал.

Тушите польпетты в течение 40 минут в кастрюле с открытой крышкой. На половине закройте кастрюлю и продолжайте тушить до готовности.

Уберите кастрюлю с польпеттами с огня, добавьте оставшийся свежий базилик и дайте им постоять минут 20. Совет: Подавайте польпетты с картофельным пюре на оливковом масле холодного отжима.

Итальянская кухня .Салат из цуккини, анчоусов, фенхеля, редиса, картофеля и каперсов.



Рецепт салата из цуккини, анчоусов, фенхеля, редиса, картофеля и каперсов.

Описание приготовления:

Смешать лимонную цедру и сок в большой миске. Добавить анчоусы, если используются, и хорошо перемешать. Медленно добавить масло, приправить солью и перцем. Поместить картофель и чеснок в небольшую кастрюлю с холодной подсоленной водой.

Довести до кипения на сильном огне, уменьшить огонь и варить, пока картофель не будет готов, около 7 минут. Слить воду и добавить в миску с лимонной смесью. Хорошо перемешать, дать остыть до комнатной температуры. Добавить цуккини, укроп, редис, зеленый лук, петрушку и каперсы в миску. Перемешать и сразу подавать.

Итальянская кухня . Апельсиновое ризотто с креветками / Risotto di arance e gamberi.



Креветки почистите: удалите панцирь и кишечник (тонкую черную нить нужно аккуратно вытащить из хвоста). Апельсин помойте в горячей воде, вытрите насухо бумажными полотенцами. Мелко натрите цедру апельсина, а сок выдавите. Бульон налейте в кастрюлю и доведите до кипения. В кастрюле разогрейте оливковое масло и спассеруйте в нем зубок чеснока, предварительно придавив его рукояткой ножа. Вытащите чеснок, всыпьте рис и обжарьте его на умеренном огне до прозрачности, постоянно помешивая. Влейте вино и подождите пока алкоголь полностью выпарится. Налейте бульона в кастрюлю так, чтобы он полностью покрывал рис. Готовьте ризотто, постоянно подливая бульон. Важно, чтобы почти до конца приготовления ризотто, рис был полностью покрыт бульоном. На середине готовности добавьте тертую цедру одного апельсина. Посолите, поперчите и за 5 минут до готовности (для приготовления ризотто обычно нужно примерно 20-22 минуты), добавьте креветки и свежавыдавленный апельсиновый сок. Доведите рис до состояния "аль денте", продолжая подливать бульон. Уберите кастрюлю с огня, добавьте сливочное масло и хорошо размешайте деревянной ложкой, а затем тонкой струйкой влейте оливковое масло, продолжая размешивать ризотто. Оливковое масло придаст вашему ризотто блестящий вид. Горячее ризотто разложите по тарелкам и сразу подайте.

Греческий имбирный квас "Дзидзибира".



Очистить корень имбиря и натереть его на крупной терке.

В 100 мл теплой воды размешать 0,5 чайной ложки быстродействующих дрожжей и поставить в теплое место до образования на поверхности жидкости небольшой пузыряющейся пенки, что будет означать активацию дрожжей

Выдавить сок из лимонов и крупно нарезать корки.

В остальной воде размешать до растворения сахар. Добавить натертый имбирь, нарезанные лимонные корки и лимонный сок. Добавить воду с дрожжами.

Жидкость не должна полностью заполнять емкость, в которой готовится лимонад. Закрываем сосуд с помощью латексной перчатки и ставим в теплое, солнечное место на пару дней.

Через три часа.

Готовый лимонад обладает газированным, сладко-ядерным имбирным вкусом. После готовности его процеживают, разливают по бутылкам, убирают в холодное место и выдерживают еще несколько дней.

Польская кухня. Шарлотка с вишнями или сливами.



Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, вишню или сливу промыть, вынуть косточки, слегка отжать сок, посыпать сахарным песком. Молоко разболтать с яйцами, добавить сахарный песок. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, положить ломтики хлеба, смоченные в молочно-яичной смеси, на них – вишенный или сливовый слой (и так 3-4 раза). Прикрыть сверху ломтиками хлеба, залить оставшейся молочно-яичной смесью, поставить в горячую духовку и запекать 30-40 минут. Когда шарлотка сверху подрумянится, выложить на круглое блюдо, посыпать сахарным песком, смешанным с ванильным сахаром.

Крабы (раки) заливные с буше (шариками) из рыбы.



В высокой форме сделать "рубашку" из желе, уложить в неё украшения - цветы из свёклы, репы, моркови, свежих огурцов, перца (красного, белого, зелёного), а по краям куски крабов, раковые шейки, середину заполнить мелкими кусочками крабов и раков, залить прозрачным рыбьим желе. Остудить.

Приготовить рыбное буше, охладить, залить майонезом. Буше через один покрывать майонезом с желе и томатной пастой. Из белого хлеба сделать трёхъярусный с уступами 30-40 мм постамент, на котором поместить заливные крабы, раки, украсить их бордюром из теста, свежими овощами, ниже, на первом и втором ярусах (уступах) уложить залитые майонезом и пастой буше (по кругу). С двух сторон постамента поставить по букету живых цветов.

Готовое заливное в форме опустить в тёплую воду (+ 50 С), опрокинуть и осторожно поставить на постамент. По обеим сторонам разместить маленькие формочки с залитыми в желе маленькими крабами, рачками (делается, как и большая форма). Блюдо огарнировать маслинами без косточек, соломкой моркови и сельдерея, зелёным горошком, свежими помидорами, яблоками, нарезанными в виде петушиного гребешка. Отдельно подать соус майонез с корнионами.

Немецкая кухня . Суп из ревеня и фруктов.



Хлеб нарезать кубиками и подсушить. Ревень очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящую воду, добавить сухарики, корицу, гвоздику и варить до готовности.

Всыпать сахар и еще раз довести до кипения.

Желтки взбить с простоквашей или сметаной и, помешивая, влить в суп. Взбитые с ванильным сахаром белки в виде клецек опустить в горячий суп. При подаче к столу в тарелки положить свежие фрукты (клубника, вишня, абрикосы) и залить супом.

Tarelochka.com
Кулинарный портал



Греческая кухня . Милосупа.



Шаг 1

Лук нарежьте мелкими кубиками. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте крупными кубиками. В большой кастрюле с толстым дном разогрейте масло, положите лук, обжаривайте на небольшом огне, помешивая и не давая луку изменить цвет, 10 мин.

Шаг 2

Добавьте яблоки, карри и соль, готовьте, помешивая, пока яблоки не станут мягкими, 10 мин. Влейте теплый бульон, доведите до кипения и готовьте на небольшом огне 40 мин.

Шаг 3

Снимите суп с плиты и остудите, 30 мин. Добавьте половину измельченной цедры и лимонного сока, соль и перец, перелейте суп в блендер и взбейте до однородности. Поставьте в холодильник минимум на 2 ч.

Шаг 4

Пока охлаждается суп, удалите у мяты стебли. Листья очень мелко порубите вместе с оставшейся цедрой, смешайте с йогуртом, приправьте оставшимся лимонным соком, перцем и солью по вкусу. Подавайте суп в охлажденных тарелках с ложкой мятно-лимонного йогурта.

Итальянская кухня .Тортино с черной листовой капустой и анчоусами / Tortino di cavolo nero e alicì.



- Изюм сложите в миску, залейте теплой водой и оставьте на 30 минут.
- Разогрейте духовку до 180°C. Почистите анчоусы. Для этого, используя нож, вытащите кишки и хребет, удалите голову. Делайте это очень осторожно, чтобы не повредить филе. Вытаскивайте хребет, начиная с головы. Помойте под проточной холодной водой филе анчоусов и обсушите бумажными полотенцами. Помойте листья черной капусты. В кастрюлю налейте воду, поставьте ее на огонь и отварите листья в кипящей подсоленной воде в течение 20-ти минут (мангольд варите 5-7 минут). Откиньте готовый на готовую капусту дуршлаг и остудите.
- В форму налейте немного оливкового масла, выложите слой анчоусов. Немного посолите и поперчите рыбу. Выложите сверху листья капусты, а затем посыпьте ее поверхность сыром, небольшим количеством орешков пинии и предварительно отжатым руками изюмом. Повторите слой с рыбой и слой с капустой и сыром, пока не закончатся все продукты. Поставьте форму с тортино в духовку и запекайте в течение 30 минут. Выньте форму с тортино из духовки, остудите, разрежьте на порционные куски и подайте на стол.

Стейк сёмги, маринованный в соевом соусе и имбире, с чипсами из апельсина .



Филе сёмги нарезают на стейки по 215 грамм . Стейк из сёмги маринуем : Имбирь корень – мелко натираем на тёрке, добавляем соевый соус, паприку, сок лимона п/ф. Стейк обжариваем на гриле со всех сторон , доводим до готовности в конвектомате по необходимости .Выкладываем на тарелку чипсы из апельсина , сверху стейк из сёмги, рядом соус.

Салат из лосося и дыни.



- Мяту соединить с лимонной цедрой и молотым чёрным перцем, хорошо перемешать и отставить.
- Слойми выложить в салатник мелко нарезанную мякоть дыни, рубленый укроп, красный виноград, нарезанное филе лосося копчёное и снова дыню. Последним выложить слой подготовленной мяты.
- В йогурт добавить оливковое масло, лимонный сок, мед, рубленый чеснок, соль и специи. Перемешать миксером до однородности. Заправить приготовленным соусом салат, дать пропитаться в течение 15-20 минут и подавать к столу.

Ресторан первого класса

Технологическая карта.

Наименование блюда Суп-крем из тыквы

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто в (г)	Вес готового продукта в (г)	Вес нетто Кол-во порций	Технология приготовления и оформления блюда
Тыква	350	200			Нарезанную пластинками тыкву залить молоком (200 г), немного посолить и припустить в закрытой посуде на слабом огне. После некоторого кипения (5—6 минут) добавить подсушенные гренки и варить до готовности при слабом кипении. По окончании варки массу протереть и развести молоком до необходимой консистенции, довести до кипения и, сняв с огня, заправить сливками.
Молоко	250	250			
Гренки из пшеничного хлеба	70	50			
Сливки	25	25			
Соль	1,5	1,5			
Перец	1	1			
Выход			400		

Технико-технологическая карта № ____

Стейк сёмги маринованный в соевом соусе и имбире

1. Область применения: Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на блюдо Стейк сёмги маринованный в соевом соусе и имбире, вырабатываемое рестораном _____

2. Требования к сырью: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепттура:

Наименование сырья или п/ф	масса брутто в г.	масса нетто или п/ф в г.
Лосось (сёмга) с кожей п/ф	230	220
Имбирь корень п/ф		10
Соевый соус концентрированный	20	20
Специи (паприка)	1	1
Фреш лимонный п/ф		12
Чипсы из апельсина п/ф		20
Соус п/ф		40
Выход:		170/40/20

4. Технологический процесс: подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе сёмги нарезают на стейки по 215 грамм. Стейк из сёмги маринуем: Имбирь корень – мелко натираем на тёрке, добавляем соевый соус, паприку, сок лимона п/ф. Стейк обжариваем на гриле со всех сторон, доводим до готовности в конвектомате при необходимости. Выкладываем на тарелку чипсы из апельсина, сверху стейк из сёмги, рядом соус.

5. Требование к оформлению, реализации и хранению

Подача: при t 65°C. На порционную тарелку выложить поджаренную сёмгу, соус наливают в соусник, украшают чипсами из апельсина.

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01:

6. Показатели качества и безопасности:

физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.13

органолептические показатели

Внешний вид: стейк имеет следы решётки гриля, не поломан. Микс салатов имеет пышный вид. Блюдо красиво и аккуратно оформлено, без следов заветривания. Края тарелки чистые.

Консистенция: рыба упругая.

Цвет: стейк имеет поджаренную корочку со следами решётки гриля, свойственный сёмге.

Вкус и запах: в меру солёный, в довольно острый. Свойственный сёмге, продуктам входящим в состав маринада: имбирь, соевый соус, сок лимона. Не допускаются не свойственный, портящий вкус и запах.

Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 50763-2007 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 требованиям ГОСТ РФ.

Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г.):

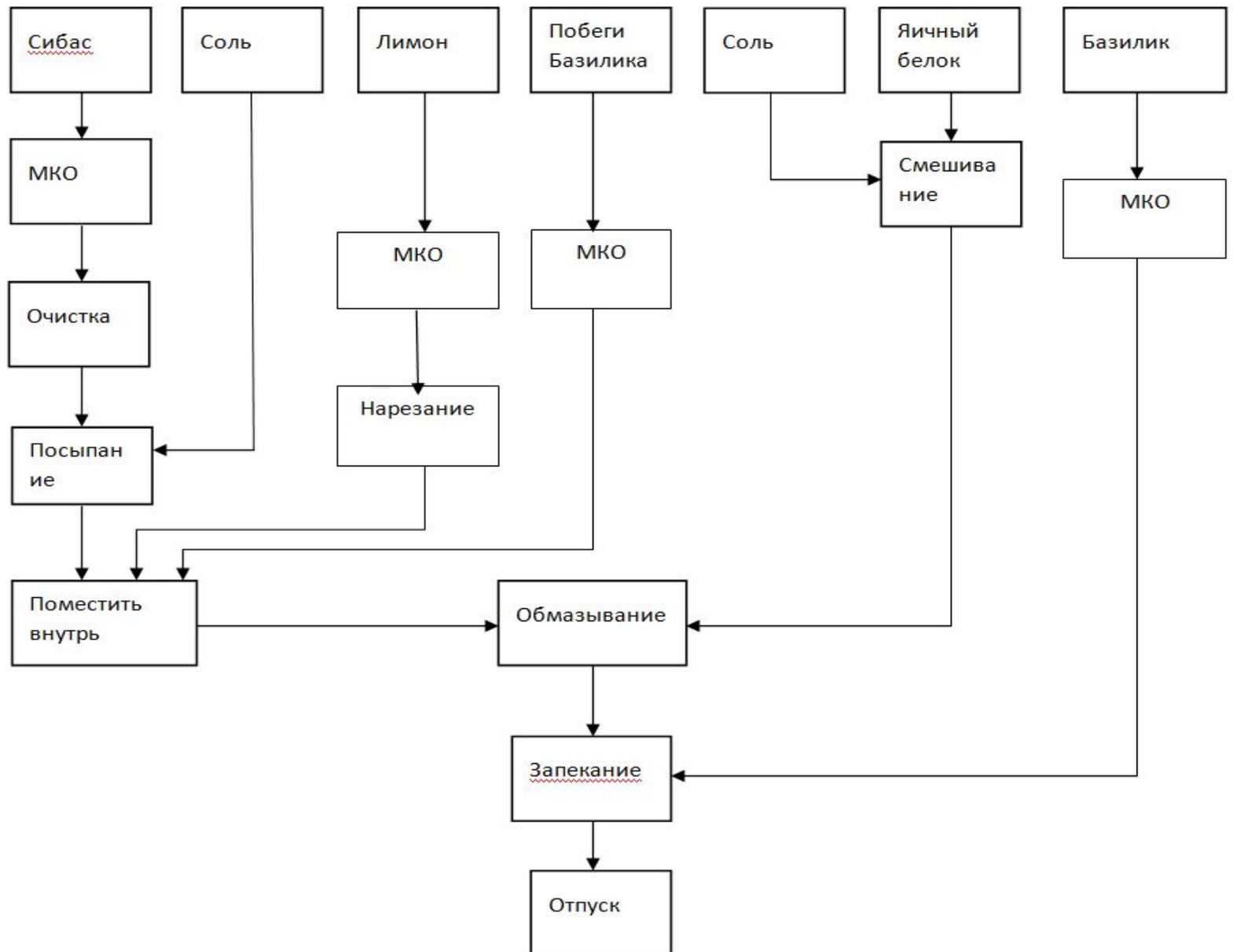
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал

Руководитель подразделения: _____

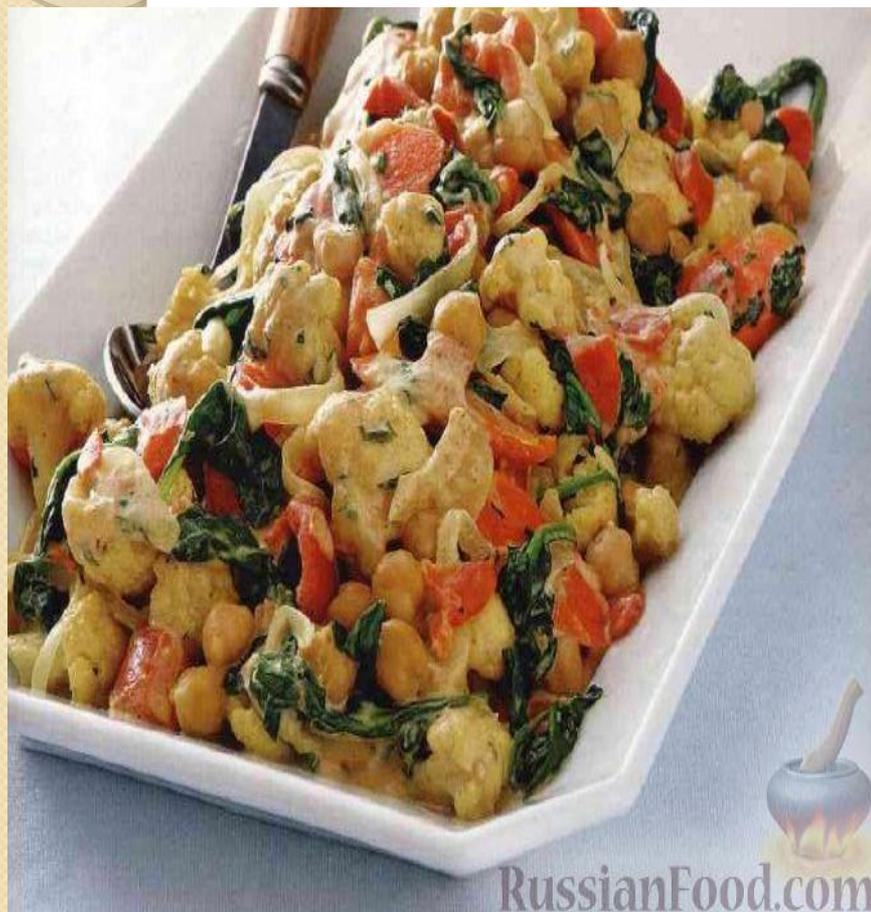
Бухгалтер-калькулятор: _____

Ответственный исполнитель (шеф повар): _____

Сибас, запеченный в соли.



Разработка фирменной ПРОДУКЦИИ.



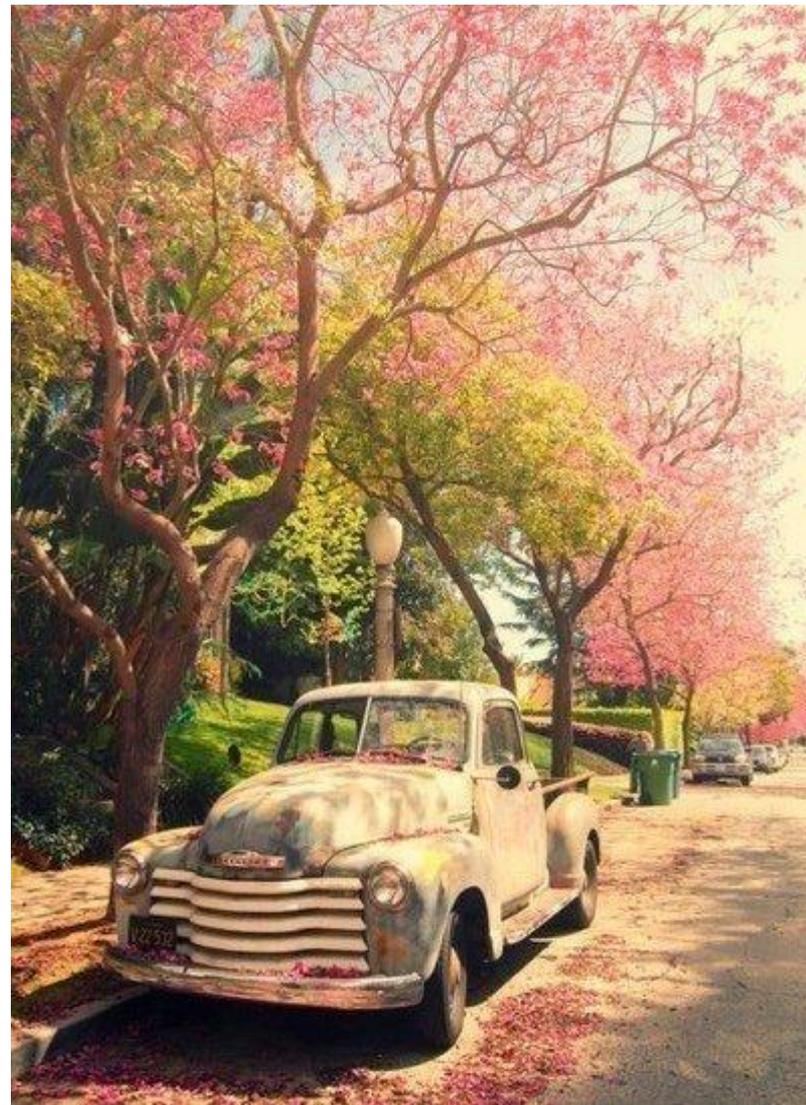
Рады представить Вам уникальное горячее блюдо ресторана «Морской Прибой» -Рагу Из 50 Овощей С Морепродуктами !
Уникальные вкусы и ароматы 50 разнообразный овощей и 10 разнообразных морепродуктов тушатся пропитывая друг друга своими чудесными вкусами и ароматами, создавая уникальное по вкусу и аромату блюдо . Завершает это великолепие невесомая многослойная сырная корочка и пудра из 5 видов орехов со специями.

Обслуживание в ресторане первого класса



Встреча посетителей ресторана «Морской Прибой» начинается у входной двери, где их приветствует метрдотель в парадном классическом костюме. В вестибюле навстречу гостям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести себя в порядок. У входа в зал ресторана гостей встречает хостесс, также приветствуя их, и провожает до свободного стола. При приеме заказа официант стоит возле гостя по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, кресла, не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде на первой странице слева левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

Мерчендайзинг.



Информационное обеспечение процесса обслуживания



Обслуживание банкетов, приемов и специальных мероприятий



Разработка товарной концепции

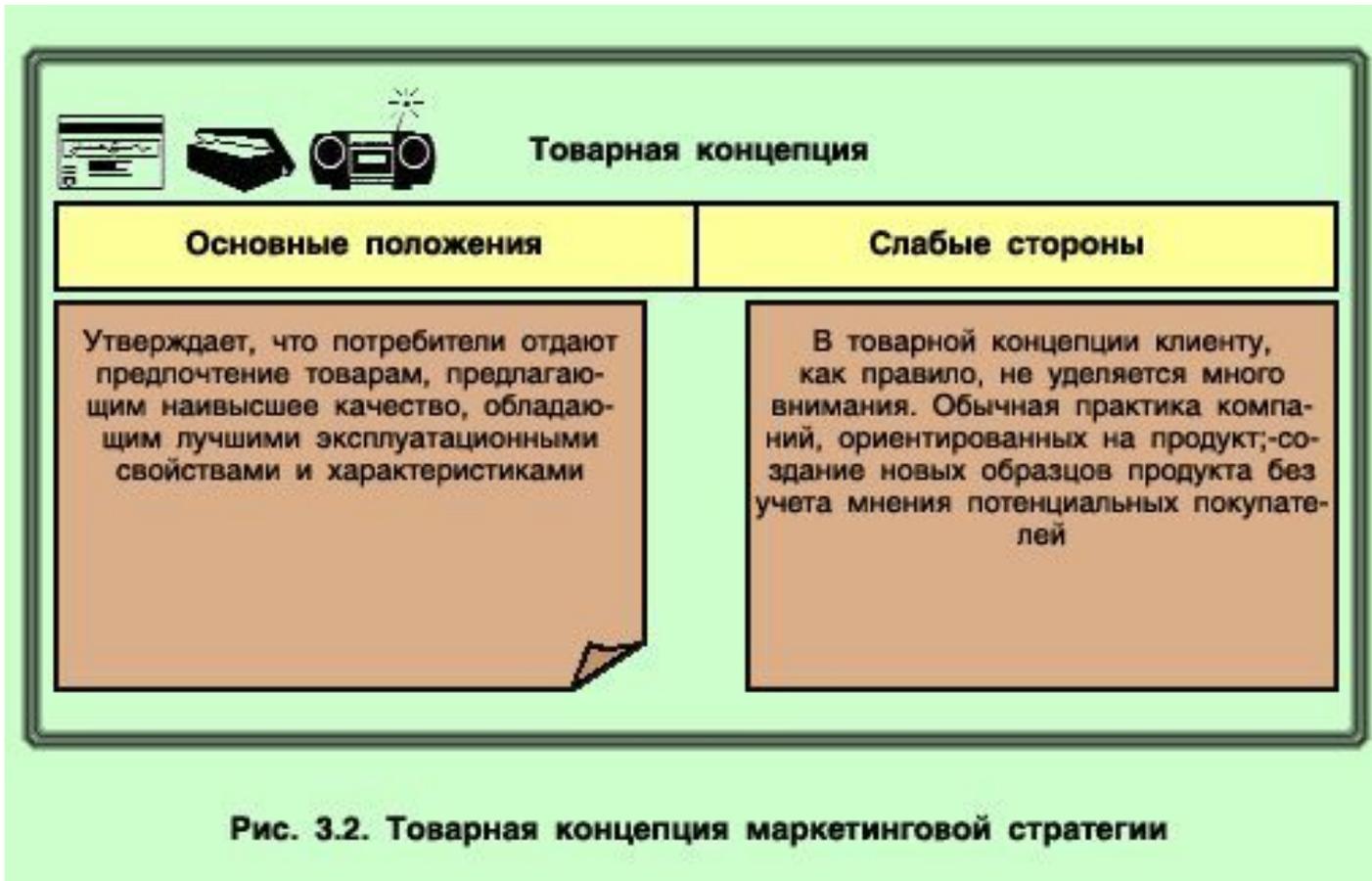


Рис. 3.2. Товарная концепция маркетинговой стратегии

Ценовая политика.



\$30

Кристалльное шампанское



\$45

Тропикано



\$95

Лаймовый бриз



\$100

Белые облака



\$25

Ванильное сияние



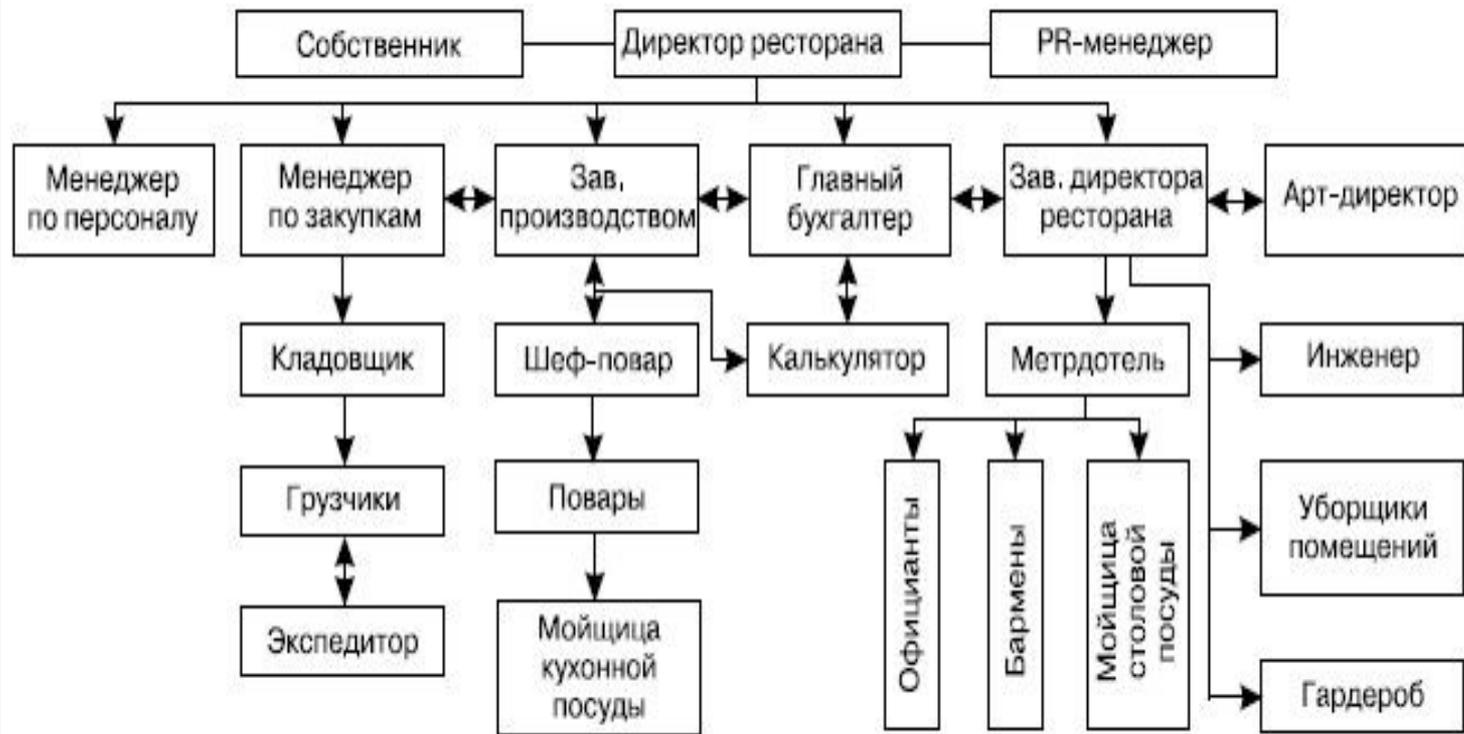
\$25

Солнечный дайкири

Основные мероприятия по ФОССТИС и рекламная деятельность



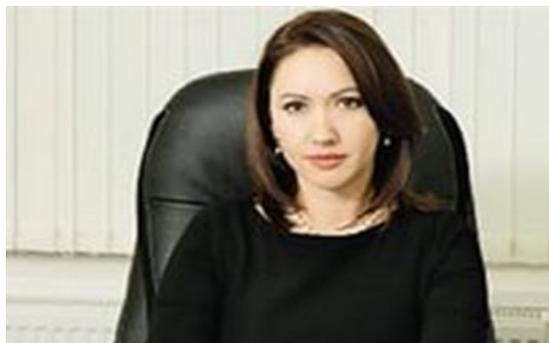
Организационная структура управления в ресторане первого класса



Требования к персоналу



Директор



Зам. директора



Главный бухгалтер



Менеджер по
производству

Менеджер
по подбору
персонала



Требования к персоналу



Технолог



Шеф



Су-шеф



Повар
горячего цеха



Повар
ХОЛОДНОГО
цеха



Повар
мясного
цеха



Кондитер

Требования к персоналу

Уборщик
производственного
помещения



Уборщик
торгового
помещения



Мойщик
столовой посуды



Мойщик
кухонной
посуды

Требования к персоналу

Метрдотель



Хостес

с



Официант



Бариста



Сомелье



Требования к персоналу.



грузчики



охранники



Требования к персоналу . Отдельная категория – приглашаемые артисты .

● музыканты



Download from
Dreamstime.com

The watermark and crop marks are for previewing purposes only.

53300899

Maksym Yemelyanov | Dreamstime.com

певцы и



www.shutterstock.com · 134408111

Корпоративная культура

