

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ №10**



**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
ПО ТЕМЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РЕСТОРАНА
НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НА 150 МЕСТ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 19.02.10 (260807) «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Выполнил студент группы ТЗ-3
Наседкина Валерия Дмитриевна
Руководитель:**

Москва 2016г.

ВВЕДЕНИЕ

Ресторан-

Тема моей работы «Организация работы ресторана Итальянской кухни на 150 мест» наиболее актуальна тем, что Итальянская кухня самая известная кухня в мире. Ее вкус нравится почти всем, она завоевала популярность благодаря высококачественной продукции, рукописным методам приготовления и уникальным вкусам и ароматам.



НЕМНОГО О ТРАДИЦИЯХ

Наиболее популярный суп эквивалент нашего бульона, на основе овощах — минестроне. Кроме того, итальянцы могут похвастаться широким спектром различных видов макаронных изделий, с соусами. В дополнение к пасте, широко употребляются — равиоли и тортеллини. Солнечная Италия славится не только пиццей или макаронами, но и сырами пармезан (моцарелла, рикотта, маскарпоне), пармской ветчиной и вкусными овощами (помидоры, сельдерей, артишок — база многих блюд).

Нельзя игнорировать вкусный кофе — эспрессо, капучино, латте кафе и десерты известные во всем мире — тирамису, Панна Котта или превосходное итальянское мороженое.

Символ пиццы город Неаполь, где он можно съесть реальную, традиционную пиццу. Южная Италия славится своей разнообразной пастой и оливковым маслом. Флоренция славится своими мясными блюдами и вкусными десертами из Сицилии. Болонья популярным соусом Болоньезе

ТРАДИЦИОННЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Цель дипломной работы – изучить организацию работы Итальянского ресторана на 150 посадочных мест и организацию приготовления блюд

Задачи дипломной работы состоят в следующем:

1. Подобрать и изучить учебную и методическую литературу по рассмотренной теме.
2. Дать характеристику предприятию общественного питания.
3. Рассмотреть организацию работы кафе на 80 посадочных мест;
4. Произвести технологические расчеты.
5. Изучить организацию процесса приготовления и приготовление сложной горячей и холодной кулинарной продукции.
6. Выявить положительные и отрицательные стороны в организации технологического процесса.
7. Сделать выводы о проделанной работе.

Объектом исследования в дипломной работе будет являться: производственная деятельность ресторана





Мой ресторан Napoli находится в центре города городе Москвы, рядом находится знаменитая станция метрополитена «Маяковская» названная в честь знаменитого писателя В ходе маркетинговых исследований я обнаружила отсутствие рядом заведений с подобным классом обслуживания и кухни. Также поблизости нет Ресторанов с Итальянской кухни.

Наш адрес: 1-я Тверская-Ямская улица, 1/3с2
Средний чек:



ОПИСАНИЕ РЕСТОРАНА

Ресторан оформлен в средиземноморской цветовой гамме

В моем ресторане присутствуют широкие залы, массивные столы и кресла ,с удобной и мягкой обивкой, чтобы после трапезы гости могли посидеть и насладиться живой музыкой, потому что в моем ресторане также установлена сцена для музыкантов. Также в нашем ресторане кухня расположена недалеко от зала так, чтобы рассмотреть весь производственный процесс;

Ресторан оформлен преимущественно тяжелыми предметами интерьера: колоннами , столами со столешницами из массива дуба, стулья с подлокотниками, отделанная красным шелком, присутствует диванная зона, окна с темными шторами. Стилевую картину моего ресторана дополняют аксессуары: картины, потолочные росписи, живые цветы, массивные люстры и светильники.

В отделке помещений использованна венецианская штукатурка и кованые изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА

РЕСТОРАНА



Преимущества ресторана

Красивый интерьер

Отсутствие конкурентов в данном районе

Живая музыка

Удобная мягкая мебель из массива дуба

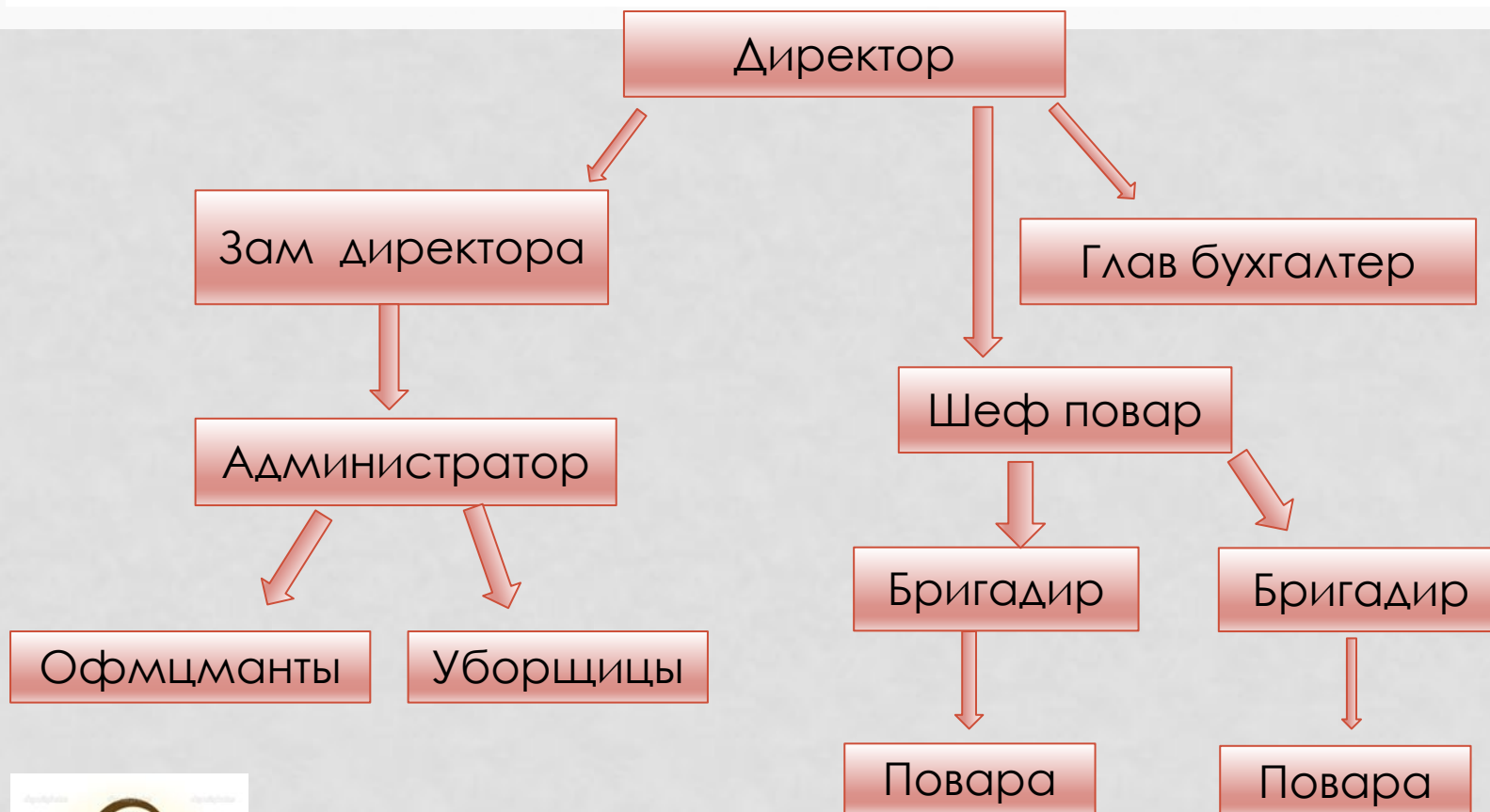
Система открытой кухни

Традиционные Итальянские блюда в меню

Традиционные Итальянские алкогольный напитки

Оригинальные блюда от шефа

Структура управления проектируемого предприятия



ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- ✓ Составлено меню
- ✓ Разработан ассортиментный перечень блюд
- ✓ Произведен расчет посетителей торгового зала
- ✓ Произведен расчет сырья
- ✓ Составлены технико-технологические карты
- ✓ Представлена организация снабжения предприятия



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении можно сделать вывод:

Развитие и улучшение общественного питания возможно в том случае, если проектирование столовых, кафе и других предприятий общественного питания будет вестись с применением новых форм обслуживания, передовой технологии производства и рациональных приемов размещения этих предприятий.

Услуга питания ресторана представляет собой услугу по приготовлению, реализации и организации потребления блюд и изделия всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях комфорта. Для открытия ресторана требуется рекламная база и работа профессионалов в сфере маркетинга и торговли:

