

Тольяттинский колледж сервисных технологий
и предпринимательства

Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане при торговом центре

Выполнил студент
группы 511 Чугунов Е.

Руководитель: Качалкина Д.В.

Введение

- Задача современного ресторана при торговом комплексе – создать уютную атмосферу и обслуживание, которое не вызывает у гостей ощущение конвейера и шаблонности происходящего. Основная цель – овладеть не только желудком, но и умом и сердцем гостя.
- Совершенно точно нужно понимать, что гости становятся все требовательнее к уровню приготовления блюд, квалификации персонала и качеству сервиса.
- Любые изменения в работе торгового F&B должны сопровождаться улучшением, которое будет заметно посетителю – это позволит удержать постоянных посетителей и привлечь тех, кто пока таковым не является.

- Меню блюд с низким содержанием жиров без пальмового масла и глутамата натрия в ингредиентах – основное направление, в котором необходимо двигаться и потребителям, и ресторану.

- Тенденция говорит о том, что посетитель ресторана в последнее время желает четко понимать, из чего приготовлено его блюдо. Это заметно не только в ресторанной среде, но и вообще в пищевом производстве – мы наблюдаем все больше требований к декларированию состава еды в отношении ГМО, консервантов, лактозы и т.д. Поэтому любой ресторан при торговом комплексе должен знать, что предложить гостям, которые всерьез озабочены проблемой здорового питания.

- Объектом исследования является организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд.

- Предметом исследования является технология приготовления блюд в горячем цехе ресторана при торговом комплексе.

Цель и задачи

- Цель выпускной квалификационной работы – организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане при торговом центре.
- Задачи работы:
 - дать характеристику предприятия, организовать технологический процесс приготовления кулинарной продукции;
 - составить план-меню;
 - организовать рабочее место и рассчитать оборудование для приготовления блюда;
 - разработать ТТК и калькуляционную карту на блюдо;
 - составить акт отработки на данное блюдо

Характеристика ресторана

Торгово-гостиничный комплекс «Hollywood».

Hollywood – это то, где можно расслабиться после трудового дня, спокойно побеседовать с друзьями, провести деловую встречу или романтический ужин.

Любой посетитель ресторана «Hollywood», не зависимо от цели и времени посещения, проведет его в свое удовольствие.

В «Hollywood», для Вас, индивидуальные завтраки с 6:30 до 12:00, шведский стол с 6:30 до 10:00 или воскресные семейные бранчи с 12:00 до 16.00, так же к Вашим услугам бар и винная карта.

Во время обеда и ужина вы можете попробовать премьеры меню, коллекционные вина, конфеты ручной работы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО: видео, спутниковое ТВ, кальян, парковка, кондиционер.

Кухня: европейская, итальянская, русская, японская

Вместимость: 70 человек

Режим работы: ежедневно с 7:00 до 02:00

Адрес: Тольятти, ул. Юбилейная, 40, ТЦ «ВЕГА»



Рекомендации для улучшения работы

Текущие задачи перед рестораном стоят разные. Но стратегическая цель всегда одна: быть лучшим, иметь устойчивые клиентские группы и достигать отличных финансовых результатов.

Хорошее меню ресторана — это качественные отобранные ингредиенты, нормы закладки и затрат на приготовление, а также правила отпуска готовых блюд.

Хорошее меню ресторана должно формировать прибыль, а не убытки. Самый простой расчёт, чаще всего говорит о том, что управление ресторанным бизнесом должно с особым вниманием относиться к ассортиментной политике блюд и напитков собственного производства.

- Вообще, современная индустрия общественного питания сегодня совсем не про вкус и цвет, на которых сложно найти товарища, а про технологические и сервисные решения, которые позволяют зарабатывать деньги этим видом деятельности.
- Стратегическая цель ресторана - удержание постоянных посетителей и привлечение новых в различных ценовых сегментах: с невысоким, средним и высоким средним чеком. Неизменные элементы стратегии на протяжении деятельности ресторана - это вкусная и качественная пища по приемлемым ценам; безупречное обслуживание; приятная и запоминающаяся атмосфера. Несомненно, управление потоком посетителей и выручкой осуществляется с помощью своевременных изменений в меню и специальных сезонных предложений.

Технологический процесс приготовления горячих блюд

- Продукция общественного питания получается в результате технологического процесса приготовления пищи.
- Организация технологического процесса обеспечивает, с одной стороны, максимальное сокращение сроков доставки, хранения, обработки сырья и реализации готовой продукции, а с другой — разнообразие ассортимента предлагаемых блюд. При этом обязательно учитываются предпочтения посетителей ресторана, сезонные факторы, праздничные дни.
- В горячем цехе производится тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. В цехе готовятся горячие напитки, производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.
- Жареные вторые блюда реализуются в течение одного часа; вторые блюда отварные, припущенные, тушёные - двух часов. Блюда, оставшиеся с предыдущего дня, к реализации не допускаются.
- В ресторане обеспечивается строгая поточность движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с ходом технологического процесса.
- Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью цехам, или той или иной линии обрабатываемого сырья.

- Определение числа потребителей ресторана
- количество мест в ресторане – 70
- Расчетным путем было получено число потребителей за день – 675.
- Коэффициент потребления блюд для ресторана - 3,5
- $675 \times 3,5 = 2362$ блюда



- В данной работе рассматривается блюдо «Биточки куриные на подушке из картофельного пюре с соусом карри».
- Для тепловой обработки блюда используют сковороду, пароконвектомат, кастрюли разной вместимости.
- Большую роль при выборе оборудования играет «коэффициент одновременности».
- Наш ресторан с залом на 70 посадочных мест и подача блюд иногда должна происходить одновременно, то, следовательно, необходимо большое количество оборудования.



Охрана труда в горячем цехе

- Требования безопасности во время работы
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки;
- не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;
- не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без них;

● Перед началом работы мой руки с мылом, надень чистую одежду, волосы убри под колпак (косынку).

● Подбери завязки, не закалывай одежду булавками.

● Включай, выключай машины с помощью кнопок "пуск" и "стоп" сухими руками.

● Проверь наличие и надежность заземляющих соединений; отсутствие посторонних предметов в рабочей камере

Проверь работу машины на холостом ходу

Не поручай свою работу необученным и посторонним лицам

По окончании работы с ножом в перерывах вкладывай его в футляр

Не используй для сиденья случайные предметы (ящики, бочки)

Не удаляй застрявшие клубни руками. Содержи рабочее место в чистоте, убирай с пола отходы, разлитую воду

Организация рабочего места

- Режим работы работников горячего цеха устанавливается на основании графика работы зала ресторана.
- Время выхода на работу работников цеха принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии блюд к открытию зала ресторана.
- Расчетным путем получено, что в горячем цехе работает 4 человека.
- В ресторане созданы две одинаковые по квалификации и по составу бригады, которые работают через два дня.



Технология приготовления блюда «Биточки куриные на подушке из картофельного пюре с соусом карри»

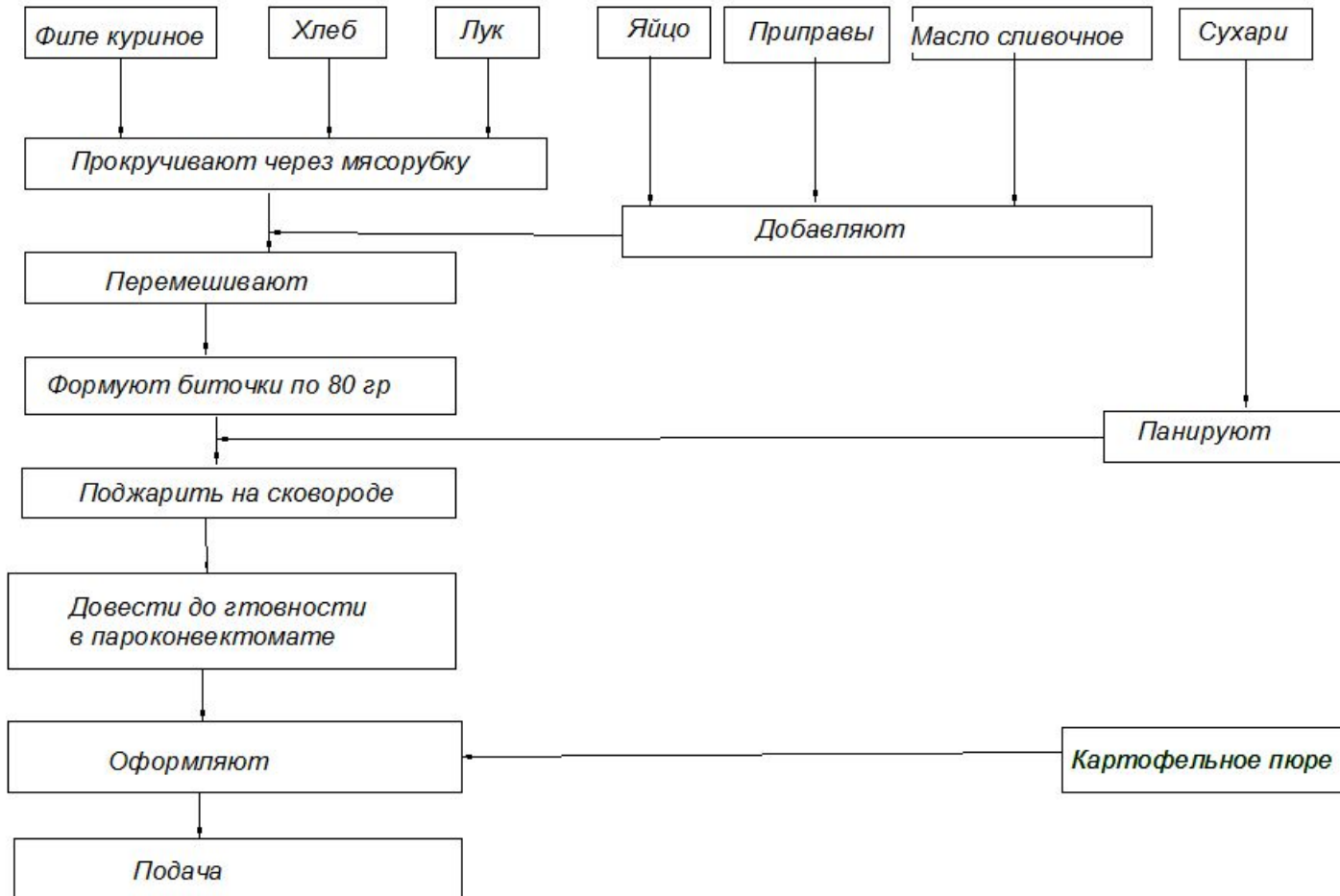


- Куриное филе, тостовый хлеб, очищенный лук прокрутить через мясорубку. Добавить яйцо, приправы, сливочное масло. Все хорошо перемешать до однородной массы, сформировать котлеты по 80 гр., запанировать в сухарях.
- Пожарить 2 биточка на сковороде и довести до готовности в пароконвектомате. Подать на большом круглом блюде: выложить горячее картофельное пюре, сверху на него биточки. Подать с соусом, декорировать болгарским перцем и корнишонами.
- Оформить салатом Микс и веточкой зеленого тимьяна.

Органолептические показатели блюда

- **Подача:** на большом круглом блюде - выложить горячее картофельное пюре, сверху на него биточки. Подать с соусом, декорировать болгарским перцем и корнишонами.
- Согласно требования СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть не ниже 65°C.
- Допустимый срок хранения блюда «Биточки куриные на подушке из картофельного пюре с соусом карри» до реализации, согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, составляет 2–3 часа с момента окончания технологического процесса.
- внешний вид – без трещин, форма биточка сохранена. Без следов заветривания, края тарелки чистые;
- консистенция – упругая, свойственная биточку;
- вкус и запах - в меру соленый, вкус - мяса птицы, без посторонних привкусов и запахов;
- цвет – имеет поджаристую корочку, не допускаются следы подгорания, характерный для рецептурных компонентов;
-

Схема приготовления блюда "Биточки куриные на картофельной подушке"



№ п/п	№ рецепта	Наименование рецепта	№ рецепта	№ рецепта	№ рецепта	№ рецепта	№ рецепта	№ рецепта	№ рецепта
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Схема приготовления блюда								№ рецепта	№ рецепта
Блюдо готовят на территории объекта								№ рецепта	№ рецепта
№ рецепта								№ рецепта	№ рецепта

Калькуляционная карта

на блюдо «Биточки куриные на подушке из картофельного пюре с соусом карри»

№ п/п	Наименование продуктов	Ед.	Норма, г	Цена, руб.коп.	Сумма, руб. коп
1	Масло растительное	л	0,020	80-00	1-60
2	Корнишоны маринованные	кг	0,020	150-00	3-00
3	Перец болгарский	кг	0,013	180-00	2-34
4	Сливки	л	0,120	100-00	12-00
5	Тимьян свежий	кг	0,001	1000-00	1-00
6	Салат Микс	кг	0,013	120-00	1-56
7	Помидор Черри свежий	кг	0,022	150-00	3-30
9	Хлеб тостовый	кг	0,010	30-00	0-30
10	Куриное филе	кг	0,100	300-00	30-00
11	Лук репка	кг	0,030	45-00	1-35
12	Яйцо куриное	кг	0,015	60-00	0-90
13	Перец черный молотый	кг	0,001	1000-00	1-00
14	Соль	кг	0,002	10-00	0-02
15	Масло сливочное	кг	0,001	400-00	0-40
16	Сухари панировочные	кг	0,015	20-00	0-30
17	Картофель	кг	0,007	40-00	0-28
Общая стоимость сырьевого набора					59-35
Наценка, % 300%					178-05
Цена продажи блюда с наценкой, руб.			-	-	237-40
Выход одного блюда в готовом виде, г				-	150/150/50
Зав. производством:	П О Д П И С И				
Калькуляцию составил:					
Утверждаю:					
Руководитель организации					

Организация рабочего места

Горячий Цех



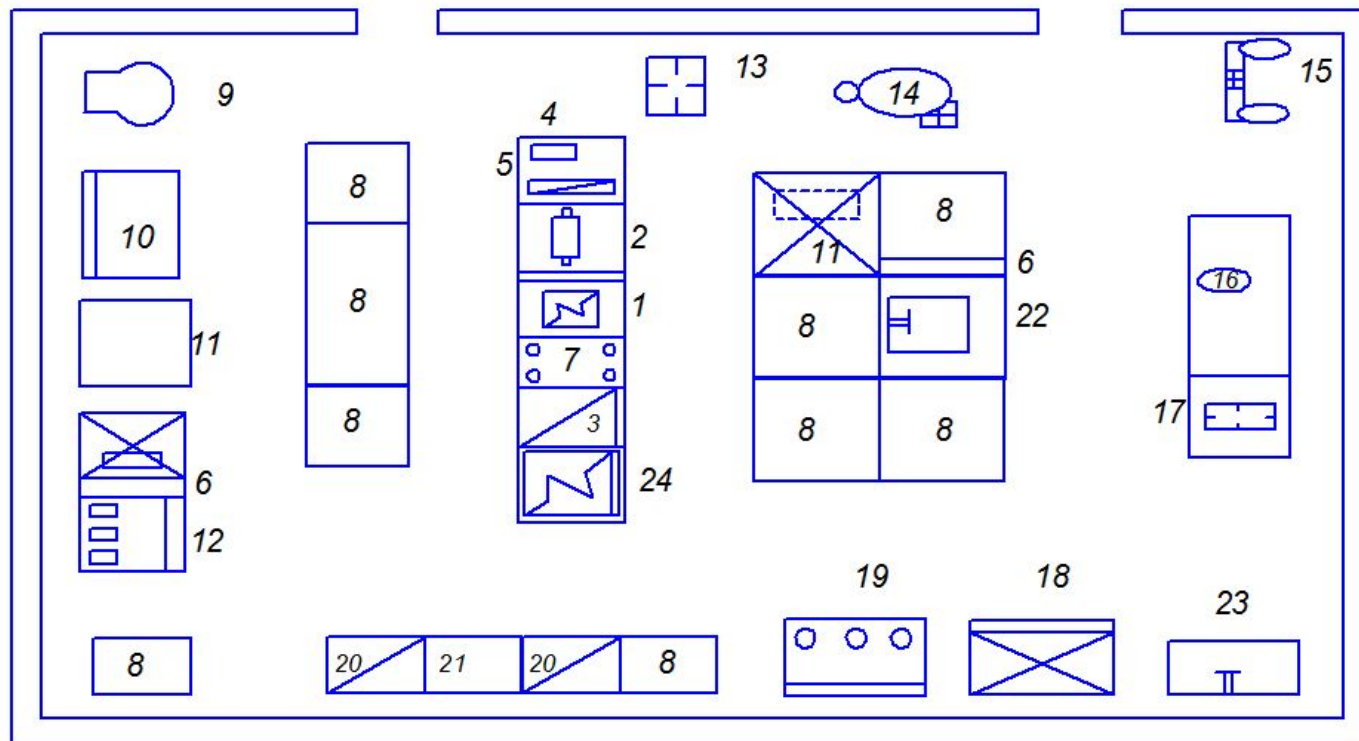
- Основное требование к рабочему месту – такое его расположение, которое сводило бы к минимуму переходы повара от одного вида оборудования к другому.
- Чем короче этот путь, тем меньше будет расходоваться времени и энергии человека в производственном процессе, тем эффективнее будет использоваться оборудование. Правильно организованные технологические линии позволяют сократить лишние, непроизводительные движения работников, облегчить условия труда и способствовать повышению его производительности.
- В данном горячем цехе бригадный метод организации труда, два дня через два дня. Каждый повар знает свою работу. Это обеспечивает быстроту изготовления готовой продукции.

Режим работы работников горячего цеха

- Режим работы работников горячего цеха устанавливается на основании графика работы зала ресторана. Время выхода на работу работников цеха принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии блюд к открытию зала предприятия.
- В ресторане созданы две одинаковые по квалификации и по составу бригады, которые работают через два дня.



План горячего цеха ресторана



Экспликация оборудования

Поз.	Наименование
1	Плита электрическая ПЭСМ-4Ш
2	Сковорода электрическая СЭСМ-0.6
3	Шкаф жарочный электрический
4	Фритюрница Фесм-20
5	Плита электрическая 3х конфорочная
6	Вставка к тепловому оборудованию
7	Мармит электрический МОЭСМ-60
8	Стол производственный
9	Универсальный прибор ПУ-0.6
10	Стол для установки средств малой механизации
11	Стол охлаждения СОЭСМ-2
12	Течка шашличная
13	Стеллаж передвижной

14	Котел пищевого КПЭ-100
16	Электрокипятильник КРНЭ-100Б
18	Котел пищевого КПЭСМ-60
17	Ванна передвижная
15	Шкаф холодильный ШХ-0.4М
19	Прилавок-мармит для первых блюд
20	Стойка раздаточная электрическая ОЭСМ
21	Стойка раздаточная
22	Стол со встроенной моечной ванной
23	Раковина
24	Тероконвектомат

Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов
Исполн.	Провер.	Дата	Лист	Кол-во листов	Итого листов	Итого листов

Схема горячего
цеха ресторана

ТКС.ТТ.Э.01.511

Заключение

- В данной работе дана характеристика и организация работы ресторана. По классификации стандарта ГОСТ 30389-2013 ресторан «Hollywood» можно отнести к высшему классу, так как имеет место изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей.
- Сильными сторонами ресторана являются широкий ассортимент предлагаемых блюд, удобное месторасположение, приемлемый уровень цен по сравнению с основными конкурентами.
- Ресторан сумел создать себе неплохой имидж, привлечь большое количество посетителей, многие из которых стали постоянными клиентами.
- Текущие задачи перед рестораном стоят разные. Но стратегическая цель всегда одна: быть лучшим, иметь устойчивые клиентские группы и достигать отличных финансовых результатов.
- Хорошее меню ресторана — это качественные отобранные ингредиенты, нормы закладки и затрат на приготовление, а также правила отпуска готовых блюд.
- Цель ресторана - удержание постоянных посетителей и привлечение новых в различных ценовых сегментах: с невысоким, средним и высоким средним чеком.
- Неизменные элементы стратегии на протяжении деятельности ресторана - это вкусная и качественная пища по приемлемым ценам; безупречное обслуживание; приятная и запоминающаяся атмосфера.
- Управление потоком посетителей и выручкой осуществляется с помощью своевременных изменений в меню и специальных сезонных предложений.
- Все поставленные в выпускной работе задачи выполнены, цель работы достигнута.

Спасибо за
внимание!

