



ГБПОУ ЭТК №22

**Выпускная
квалификационная работа**

Тема:

Организация работы ресторана первого класса “Посейдон” на 80 мест

Выполнил:

**Студент заочной формы обучения
Журов Анатолий Владимирович**

Руководитель:

Зилотина Д.В.

СМОЛЕНСК



РЕСТОРАН “ПОСЕЙДОН”



ИНТЕРЬЕР



ЗАГРУЗКА ЗАЛА РЕСТОРАНА ПЕРВОГО КЛАССА «ПОСЕЙДОН» НА 80 МЕСТ

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
12-13	1,5	60	72	0,0880
13-14	1,5	70	84	0,1026
14-15	1,5	90	108	0,1320
15-16	1,5	70	84	0,1026
16-17	1,5	60	72	0,0880
17-18	1,0	60	48	0,0587
18-19	1,0	50	40	0,0489
19-20	1,0	100	80	0,0978
20-21	0,8	100	64	0,0782
21-22	0,8	100	64	0,0782
22-23	0,8	70	45	0,0547
23-00	0,8	60	38	0,0469
00-01	0,4	40	13	0,0156
01-02	0,4	20	6	0,0078
Итого			818	1,0000



TRITON Restaurant

CANDLELIGHT MENU

Рюмка Палффи сект Брут (méthode champenoise traditionnelle)

Тартар из маринованного лосося с тигровой креветкой, жаренной на гриле,
и песто из чёрных маслин

Кремовый суп из артишока с овечьим сыром, жаренным на гриле

Лимонный сорбет со сметаной и тимьяном

Нарезанная говяжья вырезка с глазированными яблоками и ванильным соусом,
дополненная шницл-луковым толчёным картофелем и лимонным маслом

Фисташковый крем с миндальными хлопьями и медовыми орехами

Кофе или чай по выбору



1 Glas Pálffy Sekt Brut (méthode champenoise traditionnelle)

Tartar aus mariniertem Lachs mit gegrillter Tigergarnele
und Pesto aus schwarzen Oliven

Artischockencremesuppe mit gegrilltem Schafkäse

Zitronensorbet mit saurer Sahne und Thymian

Lendenbratenscheiben mit glasiertem Apfel und Vanillesauce, gereicht mit
Schnittlauchstampfkartoffeln und Zitronenöl

Pistaziencreme mit Knuipersmandel und Honignüssen

Kaffee oder Tee nach Wahl

ФИРМЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ



КОЛБАСКИ К ПИВУ ПО-ЧЕШСКИ

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто в (г)	Вес готового продукта в (г)	Вес нетто Кол-во на 10 порций	Технология приготовления и оформления блюда
Жирная свинина	100	100		1000	 <p>мясо, лук и чеснок пропустить через крупную решетку мясорубки. Перемешать, посолить.</p> <p>Пряности размолоть в кофемолке и добавить в фарш.</p> <p>Добавить лимонный сок. Еще раз перемешать.</p> <p>Подготовленную кишку завязать с одной стороны в узелок. Начинить фаршем. После каждой колбаски кишку завязывать в узелок.</p> <p>Обжарить купаты на гриле до румяной корочки.</p>
Лук репчатый	20	20		200	
Лимонный сок	5	5		50	
Чеснок	10	10		100	
Перец чёрный молотый	5	5		50	
Гвоздика	2	2		20	
Хмели-сунели	10	10		100	
Соль	0,001	0,001		0,0010	
Свинные кишки	40	40		400	
Выход			150		

ОСОБЕННОСТИ ЧЕШСКОЙ КУХНИ

Рулька по-



Суп-гуляш по-



Штрудель по-



Колбаски по-

ПОЛСКИ

СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ



ОБОРУДОВАНИЕ

Мясо-рыбный



Ва-

куумный упаковщик **DZ-260/PD**



Мясорубка **МИМ 600М**



Шкаф холодильный **coolea GN1410TN**



холодильная камера гл-бокой заморозки



Весы настольные



Весы настольные



плит-система **SAMSUNG AQ24TSB**



Ванны моечные



Стол производственный

Холодный



УКМ-11-02



Слайсер



Соковыжималка



холодильная камера гл-бокой заморозки



Холодильная камера



Весы настольные



плит-система **SAMSUNG AQ24TSB**



Ванны моечные



Стол производственный

ОБОРУДОВАНИЕ

Горячий
цех

Овощной



Пароконвектоматы



Плиты



Жарочная поверх-
ность



Сковороды опрокиды-
вающиеся



Котлы пищеварочные



Фритюрница



Макаронovarки



Зонты вентиляцион-
ные



Шкафы жарочные



Гриль



Печь для пищи



Шкафы кухонные



Кипятильники



Холодильные шкафы



Вакуумные упаков-
щики



Бесы



Микроволновые печи



Ванны моечные



Столы производ-
ственные



Стеллажи



Вертикальные и
горизонтальные
конвейеры



Нержавеющие
боксы хранения
овощей



Мощные приводы
(овощерезки)



Карусельные
компенсаторы
(вращающиеся
корзины)



Сушки - циклоны



Столы смешения с
функцией взвешивания
и порционирования

МАРКЕТИНГ И МЕРЧЕНДАЙЗИНГ



ФОССТИС



Цель потребителя - удовлетворение потребностей на высшем уровне.

Цель производителя - прибыль.



ПОЛИТИКА КАЧЕСТВА



КОРПОРАТИВНАЯ ПОЛИТИКА



КОНЕЦ