

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Организация работы кафе «Лола» на 50 мест

Мякотин Дмитрий 230 группа

Введение

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.



Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

Характеристика кафе «Лолоа»

Лицом нашего кафе является фасад. Фасад выполнен из красного кирпича, с панорамными окнами.

Цель открытия нашего кафе – реализация горячих и холодных блюд, которые составляют основные позиции в меню заведения.

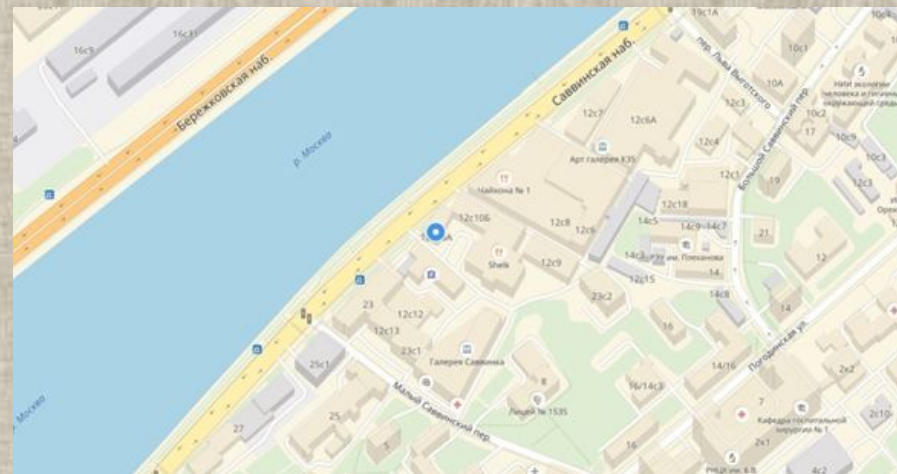


Интерьер выполнен в светло-темных тонах, отделка выполнена из красного кирпича, с большими светлыми панорамными окнами, столы выполнены из темного дуба, кресла мягкие, обшиты приятной светлой тканью. Пол выложен из массивной паркетной доски.

Характеристика кафе «Лола»

Предполагаемая организационно правовая форма нашего кафе - общество с ограниченной ответственностью.

Место расположения нашего кафе: г. Москва, Большой Саввинский переулок 12с10А



Время работы с 10 до 22 часов
перерыв с 16 до 17 часов без выходных

Технологический раздел

В зале на 50 мест течении дня будут обслуживаться 306 потребителей.

Наше кафе в течение дня будет выпускать 765 блюд.

Средний чек, в нашем кафе составит ~1000 рублей



Меню

Производственные помещения

Бес цеховая структура применяется для сравнительно небольших предприятий и предполагает наличие двух звеньев управления: старшие мастера или мастера, возглавляющие производственные участки, подчиняются непосредственно руководителю предприятия.



Разработка фирменной продукции

Наше фирменное блюдо «**Шоколадный кекс с жидкой сахарной**

начинкой» — это особенное блюдо, которое готовится шеф-поваром кафе. Это такое блюдо, которое нельзя попробовать ни в каком другом ресторане.

Фирменное блюдо может представлять собой главное блюдо (то есть горячее), горячую или холодную закуску, салат, десерт или же напиток.



Формы и методы обслуживания



У нас в кафе, используется обслуживание посетителей официантами.

Официанты, приветствуют входящих гостей, провожают их до понравившегося столика, помогают рассесться.

Каждому гостю дают меню. После заказа, официант собирает меню и относит его за стойку. Перед подачей блюд, официант раскладывает столовые приборы, салфетки, специи.



Информационное обеспечение процесса обслуживания

В среднем потребители просматривают меню около 3 минут, необходимо, чтобы информация о блюдах и напитках была изложена в меню в понятной и доступной форме.



На входе, в нашем кафе, устанавливается баннер с кратким описание нашей кухни или же с описание акций.

Обслуживание специальных мероприятий

Мастер класс по приготовлению кофе с рисунком
Для творческих людей, этот мастер-класс станет отличной возможностью узнать способы приготовления, взбивать и красиво заливать молочную пену. Удивлять своих родных и близких.

Празднование дня рождения

Наш коллектив готов написать Вам сценарий на день рождения или любого другого праздника, который позволяет менять программу местами, закрывая случайно возникшие перерывы. Даже если в сценарии на первый взгляд всё подчинено линейной логике, всегда есть возможность перестроить его на ходу.



Ценовая политика предприятия

Средний чек в нашем кафе составляет – 1000 рублей



Цена зависит от зарплаты наших работников, стоимости аренды, обслуживания предприятия и стоимости продуктов.

Рекламная деятельность

У нашего кафе есть наружная реклама

Фасад



Вывеска



Штендеры (доски с кратким описанием сегодняшнего меню)

Витрины

Рекламный щит

Баннеры



Внутренняя реклама

Тейбл-тейны (маленький прямоугольный стенд, устанавливается на столы)

Интернет-реклама

Сайт - www.cafe-lola.ru/home

Группа в социальных сетях - vk.com/cafelola

Рассылка электронных писем

Прочее

Скидочные и накопительные карты



Организационная структура управлением предприятием

Весь персонал исследуемого предприятия согласно ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу подразделяется на:

- административный (Директор (калькулятор), технолог)
- обслуживающий (Бармен, официант)
- производственный (Шеф-повар, повар)
- вспомогательный (Уборщик, кухонный рабочий).

Основные направления кадровой политики предприятия

Мы предлагаем нашим сотрудникам:

- кадровый рост и планирование карьеры
- аттестация и присуждение категорий
- социальный пакет для всех сотрудников
- бесплатное медицинское страхование
- оплачиваемый отпуск – 4 недели
- оплачиваемые больничные листы
- оплачиваемый декретный отпуск
- бесплатные обеды



Корпоративная культура предприятия

Наша задача заключается в том, чтобы стать самым лучшим коллективом. Через успех нашей компании к процветанию каждого из нас и общества.

У нашего коллектива есть традиции, на дни рождения сотрудников отмечать день рождения у нас в кафе или же выезжать на природу.

У нас есть традиция поздравлять своих сотрудников с профессиональными праздниками.



Заключение

В заключение хочется добавить, что кафе "Лола" - это отличное место, в котором очень уютный и красивый интерьер. А самое главное, в этом кафе очень вкусная и интересная еда, можно отлично отпраздновать дни рождения, банкеты и другие торжества. Это прекрасное место, посетив которое в первый раз, никто не останется равнодушным.