

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
(ГБПОУ «1-й МОК»)**

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
МДК.06.01. «Управление структурным подразделением организации»
специальность 260807 Технология продукции общественного питания

Тема: «Организация работы горячего цеха рыбного ресторана высшего класса на 50 мест»

Выполнил студент
4 курса группы 41Т
Абросимов А.С
Руководители: Ляш Т.П.
Федотова И.Ю.

Актуальность темы

- Данную тему мы считаем актуальной, так как в Москве существует небольшое количество рыбных ресторанов и поэтому открытие нашего ресторана встретит меньшую конкуренцию.

Характеристика предприятия общественного питания

- Проклассифицируем ресторан «Нептун» по следующим признакам:
 - *по ассортименту реализуемой продукции*
- специализированный
 - *по местонахождению*
- в отдельно стоящих зданиях;
 - *по интересам потребителей*
- рыбный ресторан;
 - *по методам и формам обслуживания*
- ресторан с обслуживанием официантами;
 - *по составу и назначению помещений*
- стационарные;
 - *по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг*
- высший класс.

Логотип



Миссия и концепция ресторана

«Нептун»

- Задача нашего ресторана – предоставить клиенту изысканные блюда в сочетании с обслуживанием наивысшего уровня. Мы создаём непревзойдённую атмосферу, благодаря которой клиенты могут не только отдохнуть, но и незабываемо провести время в нашем ресторане.

Интерьер

Для интерьера и декора была использована красная древесина. Атмосферу создают висящие на стенах картины знаменитых художников, на различную морскую тематику. Кроме освещения люстрами, на стенах ресторана установлены небольшие светильники. В центре зала установлен огромный аквариум, в котором неторопливо плавают разные виды рыбы и другие морские обитатели, при этом гости могут самостоятельно выбрать одно из них для своего блюда. Столы сервированы по последнему слову ресторанной моды. Посуда выполнена из фарфора, так же для некоторых блюд существуют специальные виды посуды.

Официанты одеты в фирменную форму ресторана, соответствующую концепции .

В ресторане играет классическая музыка, способствующая отдыху гостей.

- *Ценовая политика*

Ценовая политика предприятия направлена на посетителей со средним достатком. Средний чек от 1500 до 3000 тысяч рублей.

- *Маркетинговые мероприятия*

В бонусной системе ресторана присутствуют скидки. Для постоянных клиентов существуют карты со скидкой на 15%. Так же по четвергам 10% скидки на некоторые блюда.

- *Реклама*

Для продвижения своих услуг, предприятие использует различные виды рекламы: интернет, печатные листовки, газеты.

- Таким образом, все рассмотренные элементы соответствуют единой концепции ресторана «Нептун»

Персонал

Категория работников	Структура персонала, %	Всего, чел.
1. Административный персонал:	10	5
директор		1
зам. директора		1
главный бухгалтер		1
менеджер по производству		1
инженер-технолог		1
2. Производственный персонал:	50	16
шеф		1
су-шеф		1
повара		9
уборщики		2
мойщики посуды		2
кладовщик		1
3. Обслуживающий персонал:	40	13
официант		6
метрдетель		2
бармен		2
гардеробщик		2
<u>сомелье</u>		1
Всего:	100	34

График загрузки торгового зала

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
	11 - 12	1,5	60	45
12 - 13	1,5	90	68	0,16
13 - 14	1,5	100	75	0,176
14 - 15	1,5	90	68	0,16
15 - 16	1,5	60	45	0,105
16 - 17	1,5	50	38	0,089
17 - 18	перерыв	перерыв	перерыв	перерыв
18 - 19	0,4	50	10	0,023
19 - 20	0,4	100	20	0,048
20 - 21	0,4	100	20	0,048
21 - 22	0,4	100	20	0,048
22 - 23	0,4	80	16	0,038
Итого:			425	1

Разбивка блюд по ассортименту

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда	40		595
рыбные		25	148
мясные		30	179
салаты		40	238
кисломол. продукты		5	30
Горячие закуски	5	100	74
Супы	10		149
прозрачные		20	30
заправочные		70	104
пюреобразные		10	15
Горячие блюда	30		446
рыбные		25	112
мясные		50	223
овощные		5	22
крупяные		10	45
яичные		10	45
Сладкие блюда и горячие напитки	15	100	223
Итого:	100		1488

Расчётное меню предприятия

Ассортиментный минимум

Наименование группы блюд	«Высший»
Холодные блюда	10
Горячие закуски	2
Супы	3
Горячие блюда	11
Сладкие блюда	4
Горячие и холодные напитки	6
Мучные кондитерские изделия	4

План меню

№ п/п	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи одной порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер по сборнику рецептур	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Холодные блюда и закуски			595		
1	Хе с рыбой	ТТК№ 1	150	55	300-00	16500-00
2	Закуска из сельди с картофелем	ТТК№ 2	150	25	200-00	5000-00
3	Рулет из плавленого сыра сельди «Морской»	ТТК№ 3	150	80	270-00	21600-00
4	Закуска из кальмаров с луком и сладким перцем	ТТК№ 4	150	65	250-00	13000-00
5	Салат с крабовыми палочками «Грибоедофф»	ТТК№ 5	150	70	200-00	14000-00
6	Салат из красной рыбы с кукурузой «Морской огород»	ТТК№ 6	160	95	320-00	30400-00
7	Салат с сёмгой и сухариками «Марго»	ТТК№ 7	150	55	300-00	16500-00
8	Салат из морской капусты с икрой «Скиф»	ТТК№ 8	150	60	150-00	9000-00
9	Салат из помидоров с моцареллой «Итальянец»	ТТК№ 9	150	35	190-00	6650-00
10	Салат из морской капусты со свежим огурцом «Карусель»	ТТК№ 10	150	55	150-00	8250-00

	Горячие закуски			74		
1	Креветки в апельсиновом соусе	ТТК№ 11	150	34	220-00	7480-00
2	Кальмары с фетой и томатами по гречески	ТТК№ 12	150	40	280-00	11200-00
	Супы			149		
1	Солянка рыбная	ТТК№ 13	250	50	300-00	15000-00
2	Уха ростовская	ТТК№ 14	250	39	200-00	7800-00
3	Суп – крем с креветками	ТТК№ 15	250	60	350-00	21000-00

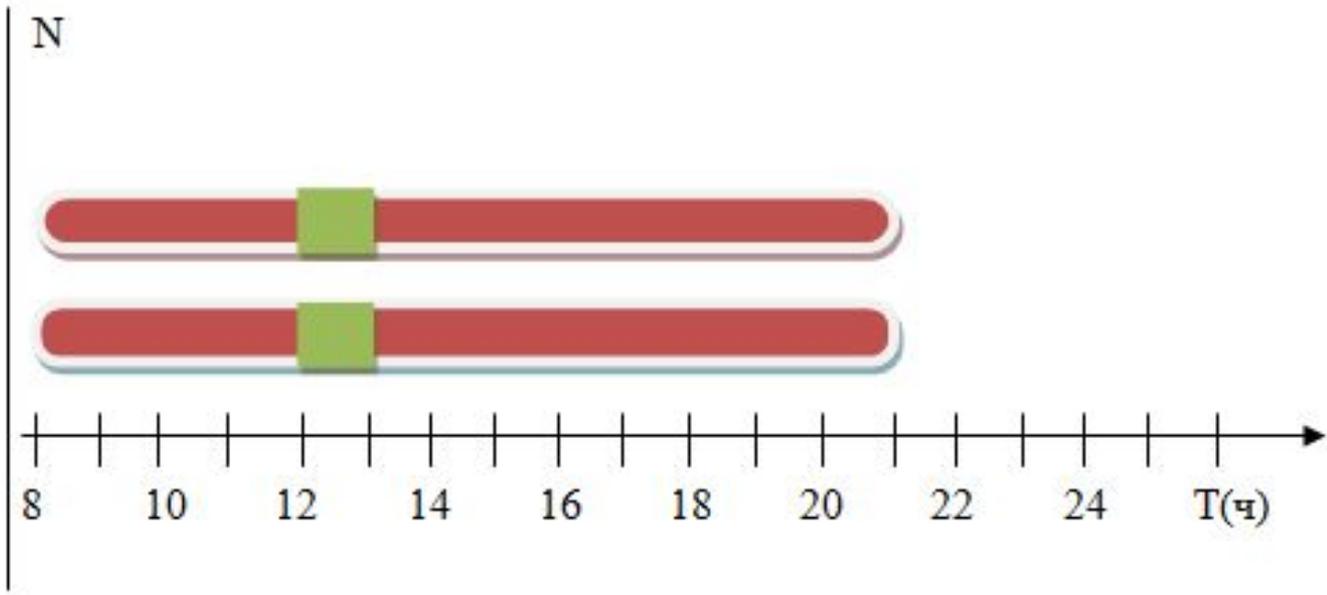
	Горячие блюда			446		
1	Скумбрия в кляре	ТТК№ 16	280	50	500-00	25000-00
2	Семга в медово-соевом соусе	ТТК№ 17	290	65	545-00	35750-00
3	Камбала по-итальянски	ТТК№ 18	260	40	520-00	20800-00
4	Форель на подушке из сладкого перца	ТТК№ 19	270	60	600-00	36000-00
5	Рагу из кальмаров по-португальски	ТТК№ 20	275	55	410-00	26400-00
6	Рыбное рагу	ТТК№ 21	300	40	300-00	16000-00
7	Зразы рыбные рубленные	ТТК№ 22	300	25	200-00	7500-00
8	Стейк из семги «Бабочка»	ТТК№ 23	285	60	995-00	42000-00
9	Драники запечённые с соусом и сыром	ТТК№ 24	265	20	380-00	7600-00
10	Грибная поджарка с помидорами по-украински	ТТК№ 25	295	15	350-00	5250-00
11	Рис с овощами «Паприкаш»	ТТК№ 26	275	16	300-00	4800-00

Сладкие блюда				223		
1	Десерт из клубники с маскарпоне	ТТК№ 27	150	70	300-00	21000-00
2	Суфле шоколадное	ТТК№ 28	130	70	280-00	19600-00
3	Фруктовый крамбл	ТТК№ 29	150	50	290-00	14500-00
4	Мороженое «Планета»	ТТК№ 30	110	33	200-00	6600-00
Горячие напитки				21		
1	Чай зеленый	ТТК№ 31	200	6	150-00	900-00
2	Чай черный барахтный	ТТК№ 32	200	4	100-00	400-00
3	Кофе натуральный «Арабика»	ТТК№ 33	100	7	200-00	1400-00

	Холодные напитки			106		
1	Мятный лимонад	ТТК№ 35	200	64	150-00	9600-00
2	Клюквенный морс	ТТК№ 36	200	42	150-00	6300-00
	Мучные кондитерские изделия			213		
1	Ереванский яблочный пирог	ТТК№ 37	100	65	275-00	17875-00
2	Пирожное «Картошка»	ТТК№ 38	100	40	200-00	8000-00
3	Пирожное «Песочные полоски»	ТТК№ 39	110	55	220-00	12100-00
4	Шоколадный пирог «Чёрный бархат»	ТТК№ 39	110	53	320-00	16960-00

Составление графика выхода на работу

ФИО	График работы																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Повар №1	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в
Повар №2	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р
Повар №3	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в
Повар №4	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р	в	в	р	р
Смена 11,5 часов																				



Оборудование



Расчёт полезной площади цеха

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ²	Общая площадь занимаемая оборудованием, м ²
			длина	ширина		
Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой	ETF	2	900	900	0,81	1,62
Сковорода опрокидывающаяся	EBR7	1	900	900	0,81	0,81
<u>Пароконвектомат</u>	ПКА 10-1/1ПМ	1	800	840	0,672	0,672
Стенд под пароконвектомат	СПС-128/900	1	900	640	0,576	
Холодильный шкаф	ШХ-0,40М	1	750	755	0,57	0,57
Стол-купе пристенный	СПС-934/907	1	900	700	0,63	0,63
Нейтральная рабочая поверхность	65ARTE Z-УМ	1	400	900	0,36	0,36
Стол производственный	СПП-1470	2	1470	840	1,23	2,46
Ванна моечная	ВМ-1Б	1	840	840	0,7056	0,71
Раковина		1	500	400	0,2	0,2
Фритюрница	MIELE CS1411 F	1	272	500		
Итого:						8,02

Заключение

В ходе выполнения данной курсовой работы при создании проекта горячего цеха, рыбного ресторана высшего класса на 50 мест мной были выполнены следующие задачи: рассчитано плановое количество посетителей ресторана в день, производственная программа на день, подобраны оборудование, инвентарь, средства малой механизации для холодного цеха, рассчитана численность работников цеха, составлен график выхода на работу поваров, оформлены учетно-отчетные документы.

Считаю, что данная курсовая может иметь практическое применение.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!