

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Адыгея
«Майкопский политехнический техникум»

Тема выпускной квалификационной работы:
«Организация обслуживания ресторана
высшего класса на 120 мест»

Выполнила студентка
Группы 3ТОП
Лазарева Алеся

Содержание

- Введение
- Цели и задачи
- Техничко-экономическое обоснование
- Организация обслуживания
- Организация производства
- План-меню
- Фирменное блюдо
- Экспликация предприятия
- Организация работы мясного цеха
- Организация работы горячего цеха
- План горячего цеха
- Контроль качества
- Основные экономические показатели
- Безопасность жизнедеятельности
- Итоги

Введение

Ресторанный бизнес, относящийся к сфере общественного питания, производит продукт, который в отличие от продукта промышленной сферы, потребителям труднее оценить по критерию качества до того, как будет совершен и выполнен заказ. Поэтому ресторанные услуги тяжелее обменивать и продвигать на рынке. Критерием оценки качества продукта является эмоциональная реакция клиента, которая зависит от воспитания и отношения к делу персонала, а также от самого клиента.



Цели и задачи

- Цель работы – разработать проект ресторана высшего класса на 120 посадочных мест

Задачи

- Привести технико-экономическое обоснование.
- Выполнить организационно-технологические расчеты.
- Составить план-меню.
- Разработать технико-технологическую карту фирменного блюда.
- Обозначить организацию производства.
- Подобрать методы и формы организации обслуживания.
- Произвести экономические расчеты.
- Обозначить безопасность жизнедеятельности

Технико-экономическое обоснование

- Ресторан «Серебряный пруд» - это городской ресторан, расположенный в парковой зоне . В г. Майкопе улица Краснооктябрьская 15
- Часы работы заведения:
Понедельник - воскресенье:
- с 11:00 ч. до 23:00 ч.



Организация обслуживания

- Обслуживание производится официантами, ориентирован на обслуживание посетителей любого возраста. Главным контингентом посещения данного ресторана являются жители района.



Ресторан рассчитан на 120
посадочных мест и обслуживание
производится за счет официантов



Ресторан «Серебряный пруд»- это одноэтажное здание, расположенное в парковой зоне около пруда. Возле здания ресторана установлена площадка для проведения дискотек.





❖ Изысканность Интерьера
и его фирменный стиль
разрабатывал
небезызвестный
дизайнер Юна Мегре

❖ Фирменные напитки
легендарного миксолога
Бека Нарзи

❖ Знаменитые картины и
необычные зеркала



- высокое качество блюд
- достойный уровень сервиса
- Разновидность широкого меню
- **лучшие блюда европейской и азиатской кухни**
- Средний чек от 400-1000 рублей
- Высокий класс оформления помещения
- Вечерняя музыка



План-меню

В меню включены компоненты блюд соответствующие здоровому питанию, основными элементами рациона здорового питания являются: белки, жиры, углеводы, макро и микроэлементы



План-меню



Салат «Цезарь»



Основные технологические операции

- Подготовка курица
- Подготовка овощей
- Оформление
- Реализация

Пищевая ценность салата «Цезарь»

Свойство	Значение
Калорийность, кКал	250
Белки, гр	14
Углеводы, гр	15
Жиры, гр	12

Экспликация предприятия



Изм.	Кол. уч.	Лист	# док.
Гл. арх.	Цыганков А.В.		
Арх-ор	Емельянова Е.	25.09.12	

Проект ресторана по адресу:
Кутузовский проспект д. 2

План первого этажа

Экспликация помещений

Стадия	Лист
Номер	

Организация работы мясного (заготовочного цеха)

- Мясной цех, как правило, представляет собой одно или же несколько смежных помещений, где осуществляются переработка мяса и последующее изготовление из него полуфабрикатов.
- В целях практичности мясной цех обычно располагается на первом этаже, рядом с морозильными камерами, в которых находится нужное количество мясного сырья.
- На предприятия поступают такие виды мяса, как говядина, свинина, баранина, птица и другие, а также субпродукты (сердца, печенька и т.д.). Мясо рогатого скота поступает в виде туш, полутуш, четвертин, а также в виде крупных полуфабрикатов без кости. Мощность предприятия определяет необходимый запас сырья: исходя из нее, рассчитывается количество камер охлаждения.

Оборудование мясного цеха

Из оборудования в мясном цехе устанавливают универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом машин для рыхления, измельчения мяса и выполнения других операций. Кроме механического оборудования в цехе устанавливают холодильное оборудование, моечные ванны, производственные столы, передвижные стеллажи.

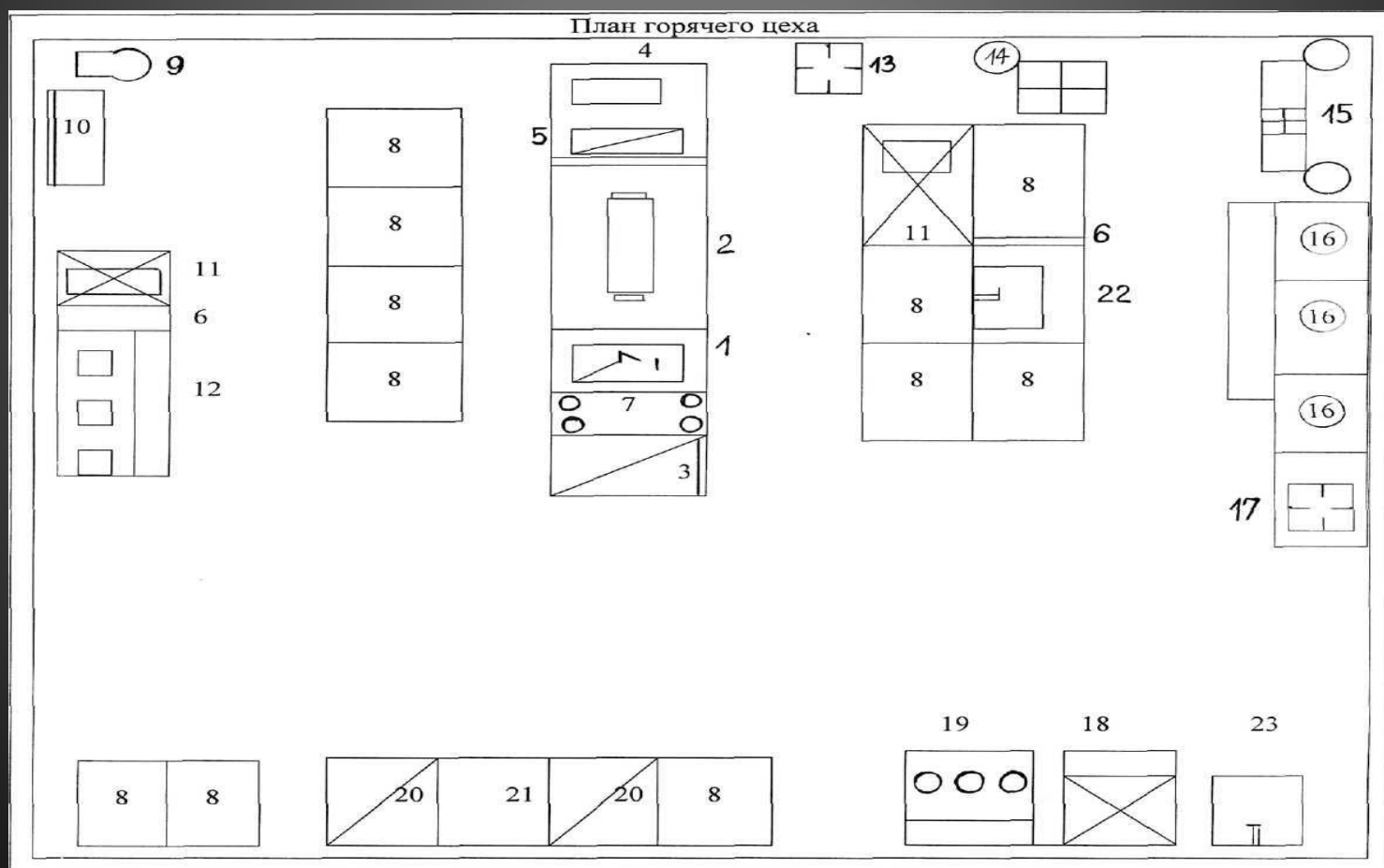


Организация работы горячего (доготовочного) цеха

- Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.
- Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:
 - виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
 - способу кулинарной обработки — отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
 - характеру потребления — супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
 - назначению — для диетического, школьного питания и др.
 - консистенции — жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые



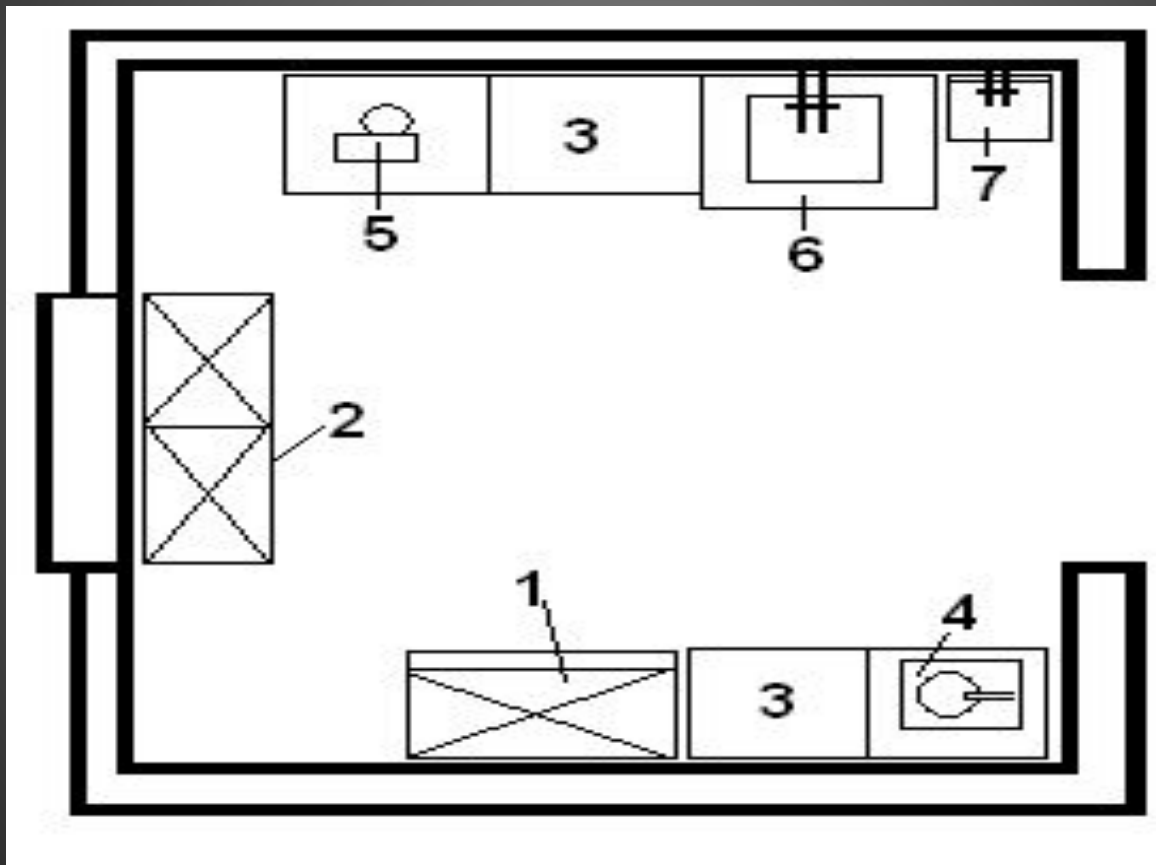
План горячего цеха



Организация работы холодного цеха.

- - ОВ - овощи варёные;
- - ОС - овощи сырые;
- - ГАСТРОНОМИЯ;
- - РВ - рыба варёная;
- - МВ - мясо варёное.

Схема холодного цеха



Контроль качества продукции общественного питания

- На предприятиях пищевой промышленности используют следующие виды контроля:
- бракераж,
- лабораторный и санитарный контроль,
- отчет предприятия по качеству изготавливаемой продукции.



Основные экономические показатели проекта ресторана

Инфляция, %	Цена сырья, руб.	Наценки, руб. (120%)	Товарооборот, руб.
4,0-4,5	12234987	14681984,4	26916971,4

Безопасность жизнедеятельности

- Во время работы работник проходит:
- - обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- - проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) -- ежегодно;
- - осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний -- ежедневно перед началом смены;
- - проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) -- ежегодно;
- - проверку санитарно-гигиенических знаний -- один раз в год; периодический медицинский осмотр;



BIGSTOCK

Image ID: 293885038
bigstock.com



ИТОГИ

- определен предполагаемый контингент потребителей;
- разработан план- меню отвечающий здоровому и сбалансированному питанию;
- разработаны фирменные блюда;
- на основании плана- меню составлены производственные программы для производственного кондитерского цеха;
- обозначен контроль качества продукции;
- обозначена безопасность жизнедеятельности;

Спасибо за внимание