

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГАПОУ СО «СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

## ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕТСКОГО «ДНЯ РОЖДЕНИЯ» НА 20  
ЧЕЛОВЕК МЕТОДОМ КЕЙТЕРИНГ, В СООТВЕТСТВИИ С ИНФРАСТРУКТУРОЙ  
РЕСТОРАНА**

Корневой Анастасии Анатольевны,  
группа 4-14 С  
специальность: 43.02.01 Организация  
обслуживания в общественном питании  
Руководитель: Р.К.Разницина,  
преподаватель

## АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ

В настоящее время наблюдается рост количества предприятий общественного питания и не каждое может себе позволить такую услугу как кейтеринг. В городе Серов таких предприятий немного, поэтому считаю, что МУП ГК Ресторан «Надеждинский» прекрасно подходит для проведения выездного обслуживания детского дня рождения.



Объект исследования: МУП Ресторан «Надеждинский».

Предмет исследования: организация проведения детского праздника «День рождения» методом кейтеринг.



**Цель работы: анализ организации обслуживания детского дня рождения методом кейтеринг от МУП ГК Ресторана «Надеждинский» и внесение предложений по повышению эффективности коммерческой деятельности.**

Задачи:

1. изучить теоретические основы организации и проведения обслуживания детского дня рождения методом кейтеринг;
2. дать аналитическую характеристику подразделения МУП ГК «Надеждинский» :
3. провести анализ организации и экономической эффективности обслуживания детского дня рождения на выезде;
4. рассмотреть пути повышения эффективности коммерческой деятельности при обслуживания детского дня рождения методом кейтеринг.





# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Время работы ресторана – с 11:00 до 24:00 часов ежедневно.

Форма обслуживания – частичное обслуживание официантами

Предприятие с полным циклом производства

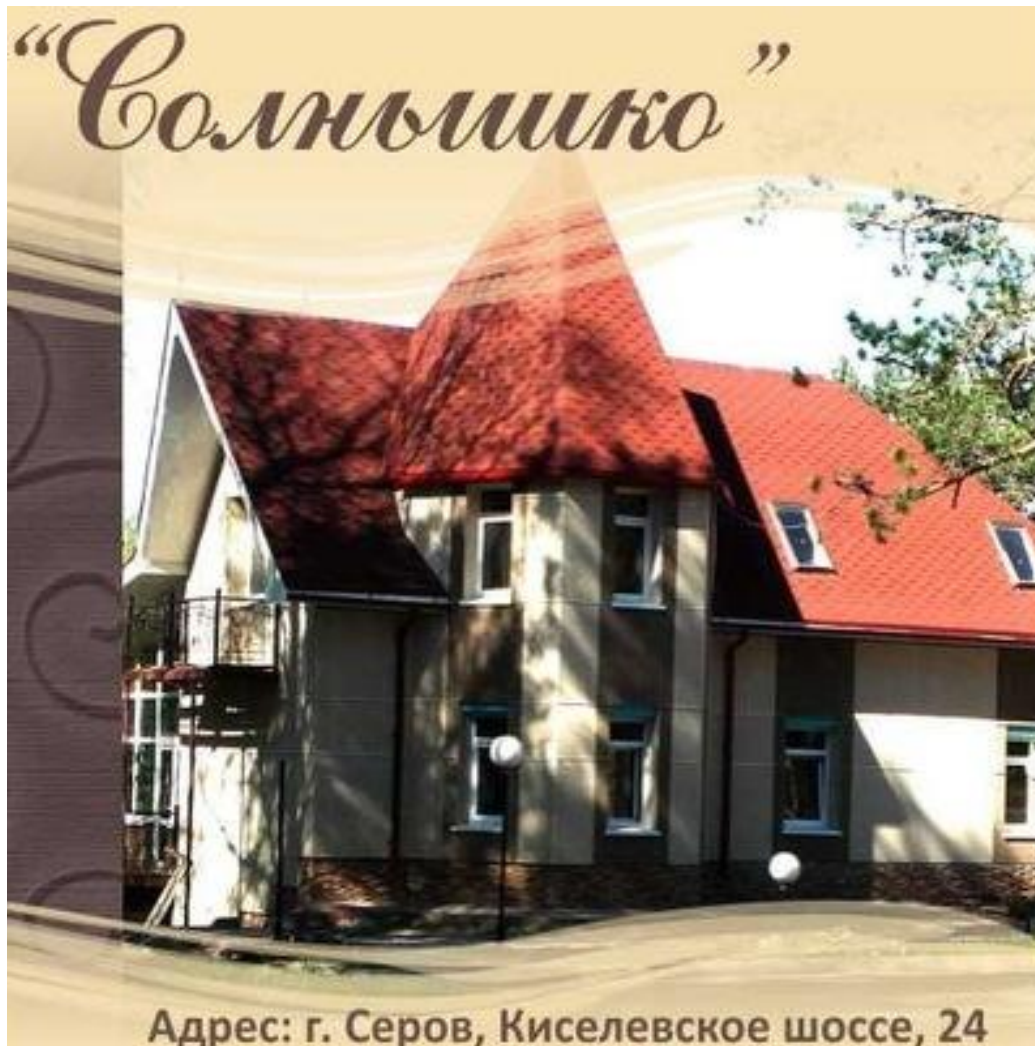


# ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА «НАДЕЖДИНСКИЙ»





# БАЗА ОТДЫХА «СОЛНЫШКО»



ДЕТСКИЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ДЕВОЧКИ 10 ЛЕТ НА 20 ЧЕЛОВЕК  
ПРОВОДИЛСЯ 23 МАЯ 2020Г. С 15:00 ДО 19:00





# МЕНЮ

Наименование	Количество порций	Выход 1 Порции, в Граммах (г)	Цена 1 Порции в руб	Сумма
1	2	3	4	5
<b>Холодные закуски</b>				
Овощная тарелка (Огурец свежий, болгарский перец, помидор)	4	300 г.	200-00	800-00
Волованы с салатом «Загадка» (корзинки из слоеного теста, ветчина, кукуруза консервированная, яичные блины, заправка майонез)	25	20/30 г	120-00	3000-00
Спринг роллы (перец балг., огурец свежий, сыр, маринованный лук)	30	60 г.	25-00	750-00
<b>Горячие блюда</b>				
«Веселый клоун» (куриная котлета, картофель фри, свежий огурец, кетчуп)	20	150 г.	250-00	5000-00
Пицца «Маргарита»	5	400 г.	300-00	1500-00
Пицца «Пиперони»	5	380г.	250-00	1250-00
<b>Кондитерские изделия</b>				
Пирожное «Наполеон»	25	75 г.	80-00	2000-00
Вафельные трубочки с свежими фруктами и сливочным парфе.	20	90 г.	95-00	1900-00
Фрукты (Банан, Виноград, Киви, мандарин)	20	40 г.	30-00	1200-00
Торт (с портретом феи Блум)	2,5	120 г.	100-00	2500-00
Мороженое в ассортименте	20	40 г.	40-00	800-00
Сок «Rich» в ассортименте	6 л.	200 мл.	90-00	2700-00
Морс бруснично-клюквенный	10 л.	200 мл.	50-00	2500-00
Минеральная вода	4 л	500 мл	110-00	880
<b>Итого:</b>				<b>26 700-00</b>



# Оформление блюд для детского праздника



# ЗАЯВКА В СЕРВИЗНУЮ НА ПОЛУЧЕНИЕ НЕОБХОДИМОГО КОЛИЧЕСТВА СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ

№ п.п.	Наименование	Количество, шт
1	Скатерти банкетные красные длиной 3,2 м и шириной 1,9 м	3
2	Скатерти белые для подсобных столов длиной 1,5 м и шириной 0,9	2
3	Салфетки красные льняные для сервировки столов (50*50 см) Резерв	25
4	Ручники	4
5	Полотенца	2





# СЕРВИРОВКА СТОЛА



# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МАСТЕР -КЛАССА



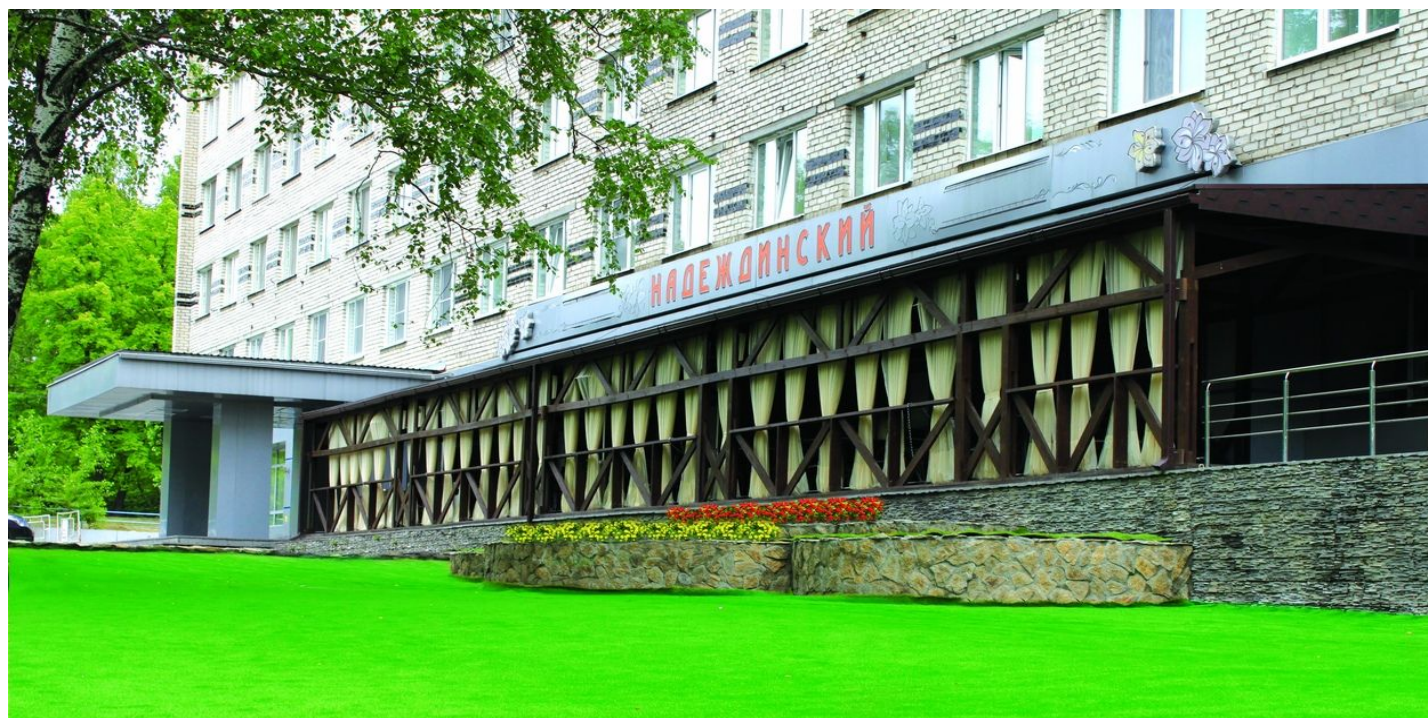


# ЭЛЕМЕНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЯ И ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА





Ресторан «Надеждинский», сможет удовлетворить любого заказчика. Потому как ресторан возьмет на себя все хлопоты, связанные с организацией праздника. Это и обслуживание, и украшение зала, и приготовление блюд и напитков и организация досуга: конкурсы, музыка.





# АНКЕТИРОВАНИЕ



# ЗАКЛЮЧЕНИЕ







Спасибо за  
внимание!



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
ГАПОУ СО «СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕТСКОГО «ДНЯ РОЖДЕНИЯ» НА 20 ЧЕЛОВЕК  
МЕТОДОМ КЕЙТЕРИНГ, В СООТВЕТСТВИИ С ИНФРАСТРУКТУРОЙ РЕСТОРАНА**

Выполнила: Корнева Анастасия Анатольевна

Группа 4-14 С

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании

Руководитель: Разницина Розалия Куттусовна

