

- **ГБПОУ Экономико-технологический
колледж №22**

**Выпускная
Квалификационная Работа**

**Тема:
«Организация работы ресторана первого
класса на 100 мест»**

Автор работы:

**Студентка очной формы обучения
Батова Юлия Юрьевна**

Ресторан первого класса на 100 мест



Характеристика ресторана первого класса



Дизайнеры ресторана подчинили современный интерьер стилистике изысканной дворянской жизни: хрустальные люстры на высоких белоснежных потолках, массивный камин и барная стойка, солидная мебель, множество изящных безделушек. Теплый свет мягко льется из-под абажуров, а элегантность золотисто-терракотового убранства оттеняют черно-белые семейные фотографии на стенах — сюда одинаково приятно приходить и с семьей, бабушками и детьми, и на свидание.

Расчет количества потребителей за день

Загрузка зала ресторана "Семья" на 100 мест



Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



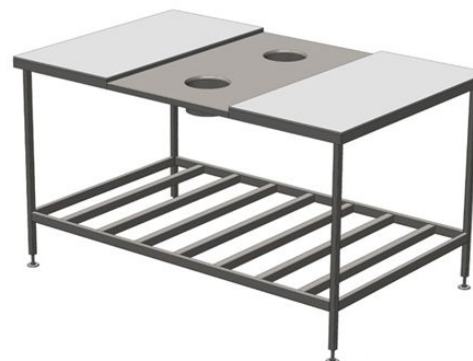
Производственный
стол (для
размораживания
мяса и птицы)



Моечная ванна



Разрубочный
стул



Производстве
нный стол

Организация рабочих мест в мясо — рыбном цехе



Моечная ванна



Стол для очистки и потрошения
рыбы

Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Производственный стол



Разделочная доска



Лоток для
п/ф



Ящик со специями



Настольные весы

Организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе



Передвижной стеллаж



Емкость для
замачивания
хлеба



Мясорубка

Организация рабочих мест в ОВОЩНОМ ЦЕХЕ

Моечная ванна



Овоще
очистительная
машина



Специальный стол из
нержавеющей стали

Инвентарь овощного цеха



Тара для
очищенный
овощей

Бак для отходов



Ножи поварские

Организация рабочих мест в горячем цехе



Электрическая плита

Фритюрница



Жарочный шкаф



Организация рабочих мест в горячем цехе



Производственный стол

Производственный стол с
моечной ванной



Организация рабочих мест в горячем цехе



Холодильный шкаф



Передвижной стеллаж



универсальный
привод с комплектом
сменных механизмов

Организация рабочих мест в горячем цехе



Кастрюли наплитные

Черпаки



Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



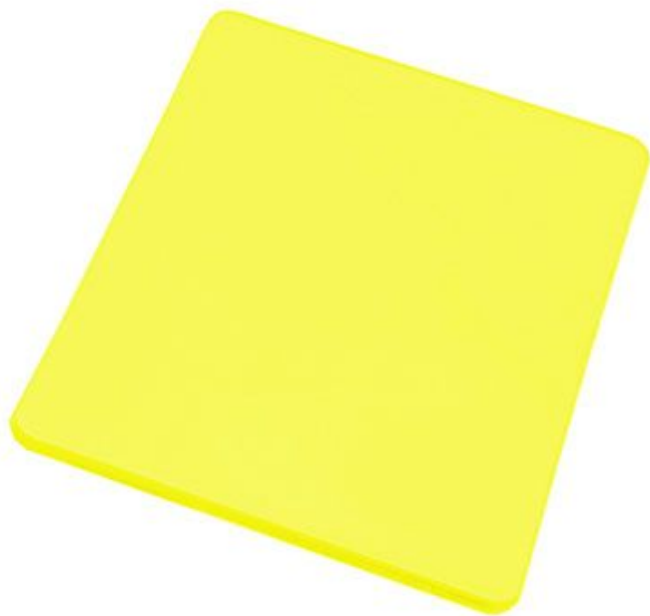
Холодильный шкаф

производственный
СТОЛ С ВЫДВИЖНЫМИ
ЯЩИКАМИ



Льдогенератор

Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



Разделочная доска

Ножи поварской тройки



Организация рабочих мест в ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ



Весы настольные



Слайсер

Крылышки «Баффало» подаваемые с соусом «Блю-чиз»



Для начала вымоем крылышки, уберем все неопрятности. Далее отрезаем от крылышек кончики - они нам не понадобятся.

А сами крылышки разрезаем по суставу.

Кладем в муку куриную приправу, чёрный и красный молотый перец, приправу смесь перцев. Хорошо перемешиваем.

Берем крылышки и обмакиваем в муке со всех сторон.

Крылышки жарим во фритюре.

Пока жарятся крылья, делаем соус "блю чиз".

Смешиваем сметану, майонез, 3 зубчика чеснока и раскрошенный сыр с голубой плесенью. Можно добавить немного красного молотого перца. Приступаем к приготовлению соуса "баффало".

В кастрюльке растопить сливочное масло с сахаром, добавить томатную пасту и соус чили, немного красного молотого перца, давленный зубчик чеснока. Дать закипеть, помешивая, но не кипятить.

Соус получается густым, остро-сладким и оранжево-красным.

Можно "отрегулировать" по своему желанию на остроту, добавляя красный молотый перец или соус чили.

Снимаем крылышки с фритюра.

Заливаем крылышки соусом "баффало" и хорошо перемешиваем.

Быстренько выкладываем на блюдо, крылышки перед подачей должны быть горячие.

Суп-гуляш по-венгерски



Лук мелко нашинковать. Выложить в разогретую кастрюлю с растительным маслом. Обжарить до золотистого цвета. Мелко нарезать чеснок и добавить в кастрюлю к луку. Добавить специи. Перемешать. Мясо промыть и обсушить бумажными полотенцами, нарезать средними кубиками и добавить в кастрюлю. Тщательно все перемешать. Накрыть крышкой и поставить кастрюлю на медленный огонь, тушить примерно 1,5 часа, периодически проверяя, не выкипает ли сок. При необходимости можно добавить немного воды. Пока тушится мясо, нарезать помидор. Через 1,5 часа добавить к мясу томатную пасту. Добавить нарезанный помидор, перемешать. Нарезать морковь и картофель. Добавить овощи в кастрюлю и перемешать. Влить 2 стакана горячей воды. Варить овощи до готовности, посолить. Стручок перца чили разрезать и добавить в гуляш. Добавить нарезанный болгарский перец. Готовить еще 15 минут. Перед подачей на стол в готовое блюдо добавить зелень.

Рататуй с виноградом



Картофель и лук очистить. С помидоров снять кожицу. Удалить семена у помидоров и перца.

Порезать овощи кубиками. Кабачки нарезать кружками. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на 4 части. Ягоды винограда оборвать с гроздьев, промыть. Зелень промыть, порубить и смешать. Все ингредиенты выложить в огнеупорную форму, посыпать зеленью. Влить оливковое масло и полстакана воды. Посолить, поперчить, накрыть крышкой. Поместить в духовку, разогретую до 200°C, на 1,5 ч. Не перемешивать, по необходимости время от времени понемногу добавлять горячую воду. Подавать горячим.

Профитроли с нежным кофейным кремом



Кофе развести в сливках, добавить сахар, соединить с сыром и кофейным ликером. Взбить до получения однородной массы. Профитроли начинить кремом (немного оставить на украшение). Остудить. Обмакнуть "донце" в растопленный шоколад. Выложить оставшийся крем на тарелку, дать немного застыть, нарисовать узор. Разместить поверх него профитроли. Украсить маленькими мятными конфетками.

Для профитролей: воду с солью довести до кипения, распустить в ней сливочное масло, заварить смесь мукой. Постоянно помешивая, выдержать тесто на огне около 3-5 мин. Остудить, вбить яйца, сформировать чайной ложкой небольшие булочки и выпекать их в сильно разогретой духовке 15 мин.

Корзиночки из баклажанов



Чеснок тонко нарезать и обжарить его в течение 30 секунд в разогретом оливковом масле. Помидоры нарезать ломтиками и положить в масло, затем влить вино, добавить томатную пасту, сахарную пудру, соль, перец и тимьян, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 15-20 минут. У баклажанов отрезать концы. Нарезать на 6 тонких кружочков. Оставшиеся части нарезать на тонкие ломтики вдоль. Обмакнуть ломтики в оливковое масло с обеих сторон. Выложить на решетку разогретой духовки или гриля. Обжарить до коричневатого цвета с каждой стороны по 3-4 минуты. В 6 небольших огнеупорных круглых формочек, смазать оливковым маслом. На дно каждой положить кружочки баклажанов, а продолговатые ломтики расположить по краям так, чтобы они хорошо прилегали друг к другу. Выложить в каждую формочку с баклажаном по 1 ст. ложке йогурта, затем добавить 3 ст. ложки томатной массы. Прикрыть другим кружочком баклажана. Плот-но накрыть фольгой. Поставить формочки на противень в хорошо разогретую духовку. Запекать 20-25 минут. Готовые корзиночки остудить, вынуть из форм, выложить на тарелки и украсить.

Суп харчо



Говядину очистить от пленок, хорошенько вымыть под проточной водой, обсушить бумажными полотенцами и нарезать (поперек волокон) небольшими кусочками. Положить мясо в кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу и варить до полуготовности. Когда вода закипит, необходимо снять пену с поверхности бульона и сделать огонь поменьше. Рис перебрать, промыть в холодной воде, добавить к говядине и варить до готовности. Для приготовления супа рекомендую брать круглый или длинно-зернистый рис, а вот крупа и пропаренный рис в этом случае не годятся. Репчатый лук очистить от шелухи и мелко нарезать. В сковороде разогреть подсолнечное масло и обжарить лук на маленьком огне до золотистого цвета. Помидоры вымыть, после чего сделать на них крестообразные надрезы и опустить на несколько минут в кипяток. Удалить кожицу (благодаря тепловой обработке сделать это будет совсем несложно) и измельчить томаты. Чеснок почистить и пропустить через пресс. Зелень промыть под проточной водой, обсушить и мелко порубить ножом. Измельченные помидоры, чеснок и зелень смешать в отдельной небольшой мисочке. За 10 минут до окончания процесса приготовления добавить в суп обжаренный репчатый лук, помидоры с чесноком и зеленью, хмели-сунели по вкусу. Снять кастрюлю с огня и дать кушанью настояться в течение 10 минут.

Ягодный суп с ванильным мороженым



В кастрюле смешайте вино, воду, сахар, анис и корицу. Добавьте по 0,5 стакана клубники, малины и черники. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите 10 минут, пока ягоды не станут мягкими. Слегка охладите и удалите анис и корицу. Перелейте суп в блендер и измельчите до состояния пюре. Процедите через сито, отжав весь сок. Накройте пленкой и охладите 8 часов. Порежьте оставшуюся клубнику маленькими кусочками. В центр каждой глубокой тарелки положите по шарiku мороженого.

Говядина "Метрдотель" с тыквенным пюре



Для говядины Метрдотель: в куске мяса сделать вдоль 3 параллельных разреза, не дорезая 1 см от края. Получится 3 кармашка. Мясо слегка отбить. Немного посолить, поперчить. В первый кармашек положить 2/3 вареной ветчины, во второй - панчетту, в третий - вновь ветчину. Перевязать нитками, положить в миску. Овощи нарезать кубиками, соединить с мясом. Полить мясо марсалай, оставить на 1 час (за это время перевернуть мясо 2-3 раза). Вынуть из маринада, обжарить в сотейнике с разогретым оливковым маслом. Добавить маринад, выпарить жидкость на сильном огне. Кастрюлю накрыть крышкой, тушить около 2 часов, если надо - подливая бульон. Готовое мясо вынуть из кастрюли, нарезать поперек ломтиками. Соус с овощами пробить в блендере, потом пропустить сквозь сито. Если надо - загустить выпариванием. (Мясо хранится 1 день). Для тыквенного пюре: нарезать очищенную тыкву, отварить в чуть подсоленной и подслащенной воде, пробить в блендере до состояния пюре, заправить лимонным соком. При подаче прогреть. (Пюре хранится 2 дня). Для масла Метрдотель: размягченное сливочное масло смешать с мелко нарезанной петрушкой. Придать маслу форму колбаски, завернуть в пленку, положить в холодильник. (Масло хранится 5 дней). Готовое мясо разложить по тарелкам, оформленным соусом, положить на мясо кружок масла с петрушкой, украсить Фризе и помидорами - черри. Тыквенное пюре подавать отдельно.

Куриные грудки с медово-ореховой начинкой и зеленым горошком



Сливочное масло растопить, смешать с розовой водой, натереть курицу, обжарить на сухой сковороде. Горошек припустить в соусе из белого вина. Нарезать фаршированные куриные грудки косыми ломтиками, уложить на подушку из зеленого горошка, оформить соусом, оставшимся после тушения, украсить салатом Корн. Для куриных грудок п/ф: масло растопить, смешать с медом, тертым имбирем, орехами. Грудки слегка отбить, посолить, поперчить, в каждой сделать "карман", начинить медово-ореховой смесью, зашить. (Сырые грудки п/ф хранятся в холодильнике 2 дня). Для соуса п/ф: поджарить в сотейнике чеснок и лук-шалот, добавить черный перец горошком, тертый имбирь. Влить белое вино, выпарить до половины, посолить. Процедить. (Соус хранится 5 дней)

Аранчини – фаршированные рисовые шарики



Сделать начинку - рагу из мяса и горошка. Для начинки аранчини: обжарить в масле лук с мелко нарезанным мясом. Как появился луковый аромат и мясо сменило цвет, влить к ним красное вино и томатную пасту. Добавить горошек. Тушить, помешивая, около 15 минут. Посолить. Поперчить. Сварить рис для аранчини. Параллельно с горохово-мясным рагу сварить рис. Пропорция: 1 литр воды на 500 г круглого риса. Помешивать. Заправить рис кусочком сливочного масла, тертым сыром Пармезаном. Добавить 3 желтка, шафран (или куркуму). Посолить. Тщательно перемешать. Слепить аранчини. Готовый рис с шафраном выложить на плоское блюдо (так он быстрее остынет). Слепить из риса лепешку, положить в центр начинку из гороха и мяса и пару кусочков сыра Моцарелла. Потом закрыть начинку рисом, скатать шарик или конус (пирамидку). Пожарить аранчини. Рисовые шарики окунуть во взбитые яйца, потом — обвалять-обсыпать сухарями. Жарить аранчини в глубокой посуде в большом слое масла (во фритюре). Готовые аранчини обсушить на бумажном полотенце.

Запеканка бананово-творожная с вишневым соусом



Для этой нежной творожно-банановой запеканки нам нужно взять:

2 больших и спелых банана

500 гр. творога

2 яйца

2 ст.л. овсяной муки (смелола сама овсяные хлопья в блендере)

1 ч.л. куркумы, щепотка соли

Все хорошо взбить в блендере и запекать в духовке при $t=+200$. Подается эта вкусная творожная запеканка с вишневым соусом. Соус: взбить в блендере натуральный йогурт с вишней, добавить сахара.

Клубника с Куантро



Порезать клубнику, посыпать пудрой, влить ликер, оставить на 5 мин. Выложить в бокал с сливочным мороженым, украсить шоколадом.

Ресторан первого класса**Технологическая карта.****Наименование блюда Суп-крем из тыквы**

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто в (г)	Вес готового продукта в (г)	Вес нетто Кол-во порций	Технология приготовления и оформления блюда
Тыква	350	200			Нарезанную пластинками тыкву залить молоком (200 г), немного посолить и припустить в закрытой посуде на слабом огне. После некоторого кипения (5—6 минут) добавить подеушенные гренки и варить до готовности при слабом кипении. По окончании варки массу протереть и развести молоком до необходимой консистенции, довести до кипения и, сняв с огня, заправить сливками.
Молоко	250	250			
Гренки из пшеничного хлеба	70	50			
Сливки	25	25			
Соль	1,5	1,5			
Перец	1	1			
Выход			400		

**ВЕРНО: Директор
Калькулятор****Зав. пр-вом**

«Утверждаю»

Директор ресторана

Ф.И.О. _____

«10» сентября 2015года

Технико-технологическая карта №3

На блюдо «Дорада, запеченная в соли»

1.Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Дорада, запеченная в соли» вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2.Требуемое сырьё

Дорада целая потрошенная, соль морская, яичный белок, лимон, эстрагон свежий

3.Рецептура

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
	брутто	нетто
Дорада целая потрошенная	500	400
Соль морская	1000	1000
Яичный белок	2 шт.	40
Лимон	30	25
Эстрагон свежий	12	10

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дораду очистить, посолить изнутри, поместить внутрь дольки лимона и побеги эстрагона. Смешать соль с яичными белками, густо обмазать смесью рыбу. Запекать примерно 10-15 мин. При подаче украсить эстрагоном.

4. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок годности 2 часа согласно СанПиН 2.3.2.1324- при температуре 75-80С

5. Показатели качества и безопасности

6.1.Органолептические показатели качества:

Цвет: Цвет поверхности светло-желтый, в разрезе белый.

Вкус: Рыбный, умеренно соленый

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Мягкая сочная, однородная.

Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01,индекс 1.9.15.13

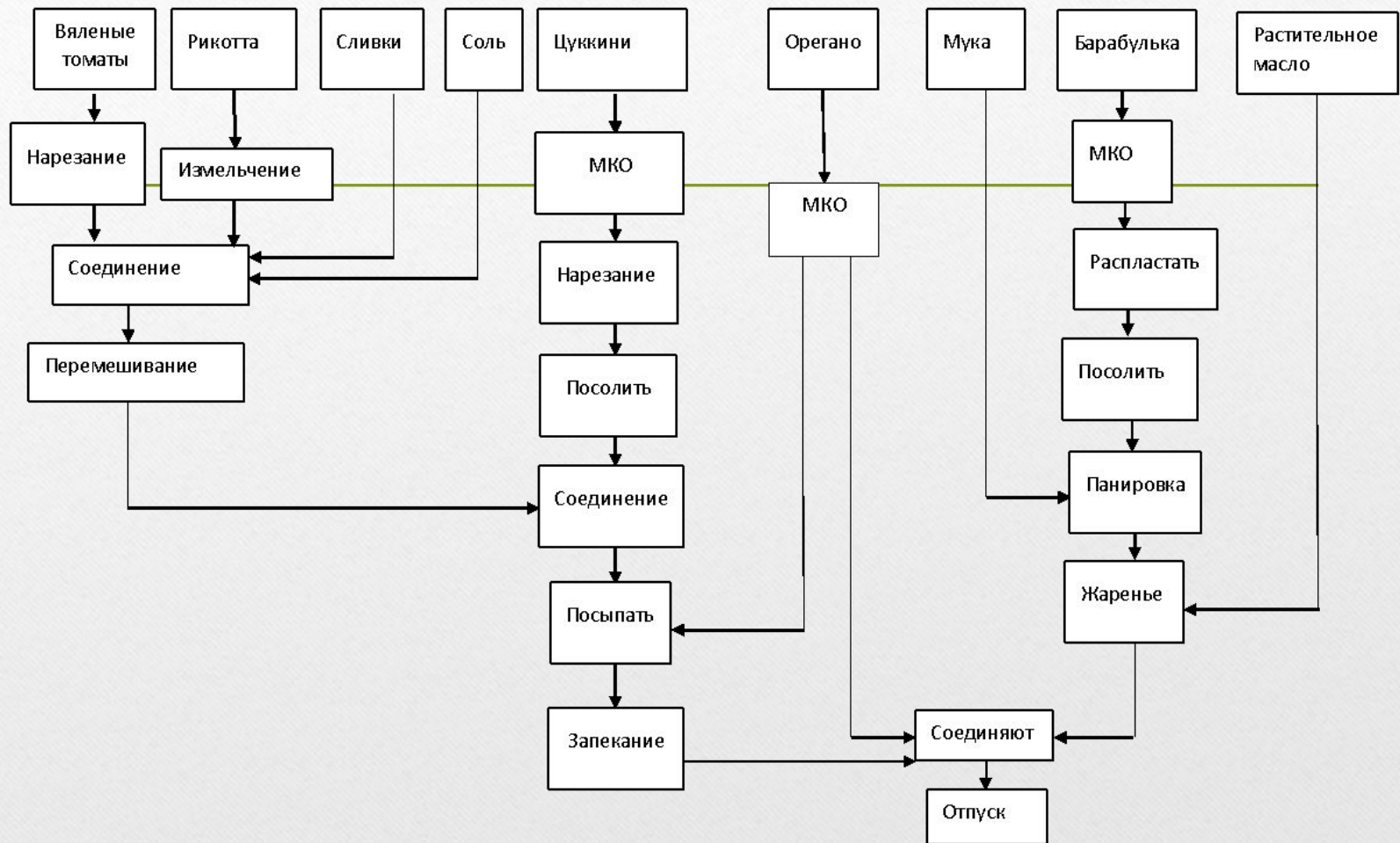
6. Пищевая ценность

Белки,г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,ккал
3.12	24.22	12.14	107,61

Ответственный за оформление _____

Зав.производством _____

Запеченный сыр камамбер с клюквенным соусом



Разработка фирменной продукции



Заварные эклеры с легким банановым кремом не только подарят Вам массу удовольствия, но и доставят эстетическое наслаждение. Малиновая помадка с в дополнение к банановому крему создает впечатление идеального воздушного дуэта!

Обслуживание в ресторане первого класса



Встреча посетителей ресторана «Семья» начинается у входной двери, где их приветствует швейцар в униформе – ливрее, фуражке и белых перчатках. В вестибюле навстречу гостям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду, дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести себя в порядок. У входа в зал ресторана гостей встречает метрдотель, также приветствуя их, и провожает до свободного стола. При приеме заказа официант стоит возле гостя по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, кресла, не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде на первой странице слева левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

Мейчендайзинг



Фламбирование

Флейринг



Информационное обеспечение процесса обслуживания

**“Хорошая реклама
подобна
плодоносной почве,
и приносит
большой урожай”**



Обслуживание банкетов, приемов и специальных мероприятий

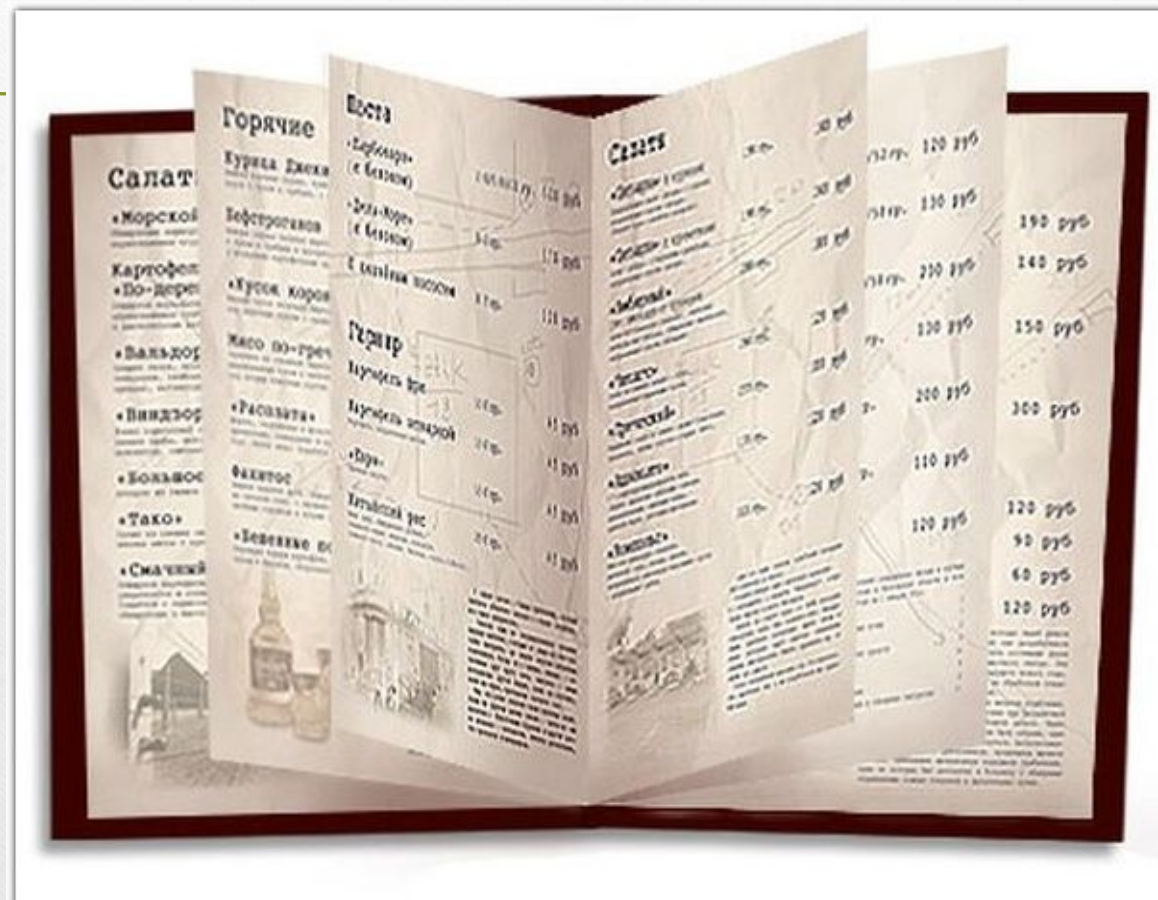


Разработка товарной концепции



Рис. 3.2. Товарная концепция маркетинговой стратегии

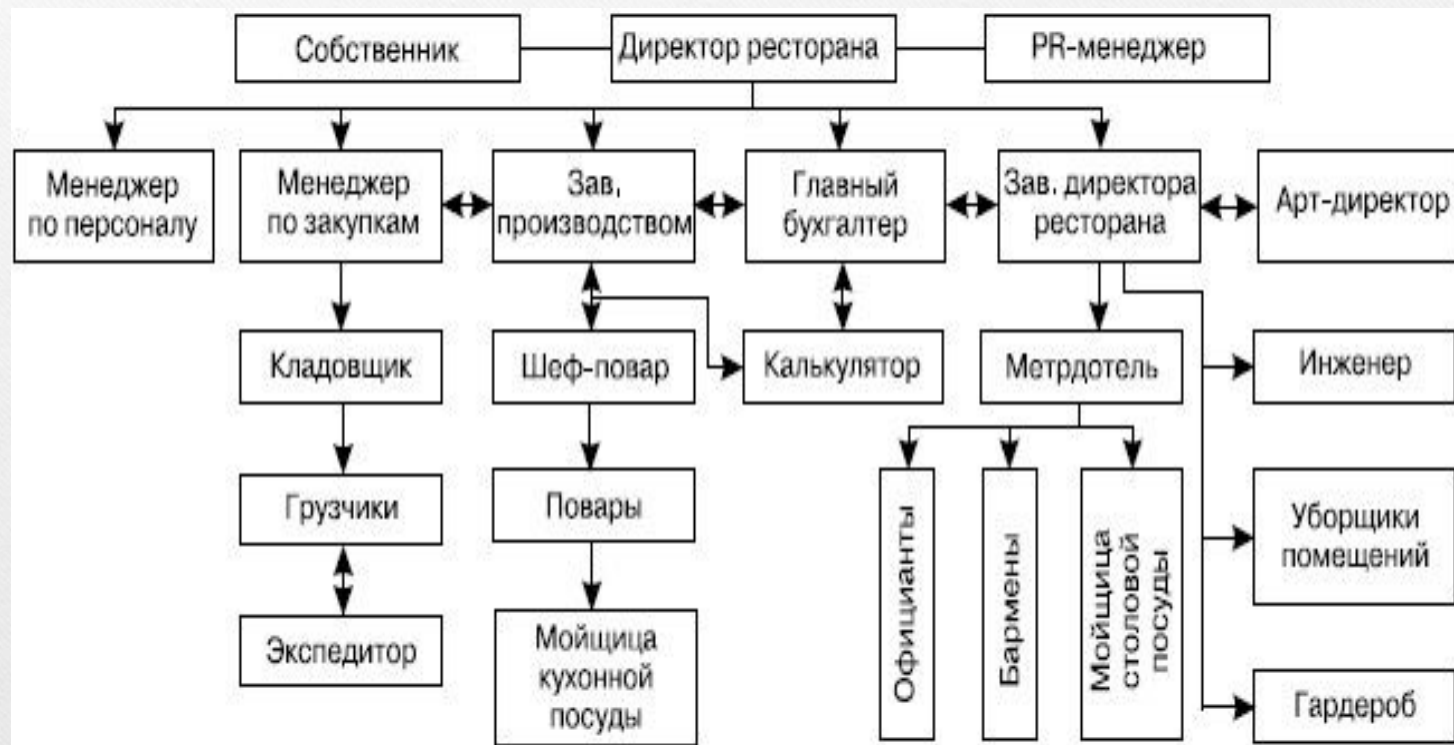
Ценовая политика



Основные мероприятия по ФОССТИС и рекламная деятельность



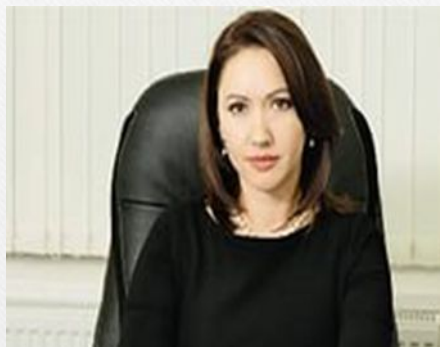
Организационная структура управления в ресторане первого класса



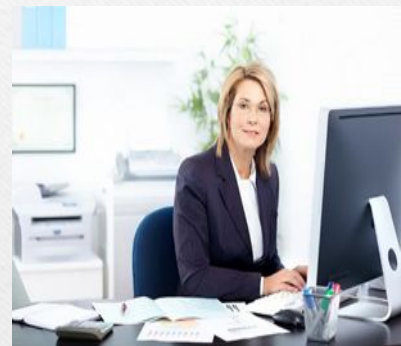
Требования к персоналу



Директор



Зам. директора



Главный бухгалтер



Менеджер по
производству

Менеджер
по
подбору
персонала



Требования к персоналу



Технолог



Шеф



Су-шеф



Повар
горячего цеха



Повар
ХОЛОДНОГО
цеха



Повар
мясного
цеха



Кондитер

Требования к персоналу

Уборщик
производственного
помещения



Уборщик
торгового
помещения



Мойщик столовой
посуды



Мойщик
кухонной
посуды

Требования к персоналу

Метрдотель



Хостес



Официант



Бармен



Корпоративная культура



Информация о базе практики



Информация о базе практики



Пицца Мясная



Ветчина и грибы



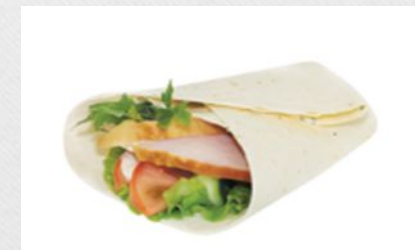
Пицца Цезарь



Фокачча с соусом
Песто



Пицца Чизбургер



Тортилья мясная
острая

Информация о базе практики



Такос с фаршем



Салат Тук-тук



Салат
фирменный



Чизкейк
карамельный



Клюквенный
десерт



Морс
клюквенный