

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Г.Л. Камоза
(подпись)(инициалы, фамилия)

« 21 » 06 2016г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль

Проект ресторан французской кухни на 75 мест
тема

Руководитель	 подпись, дата 17.06.2016	профессор, д.т.н. должность, учетная степень	Г.А. Губаненко инициалы, фамилия
Выпускник	 подпись, дата	ТОП-11-1 группа	А.В. Новиков инициалы, фамилия
Нормоконтролер		 подпись, дата 17.06.2016	Г.А. Губаненко инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1 Технико-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора и формы обслуживания.....	9
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	10
1.4 Расчет дневной производственной программы	11
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	12
2 Технологический раздел.....	14
2.1 Составление производственной программы предприятия	14
2.2 Расчёт складской группы	20
2.3 Расчет мясо-рыбного цеха.....	26
2.4 Расчет овощного цеха.....	32
2.5 Расчет холодного цеха.....	43
2.6 Расчет горячего цеха.....	53
2.7 Расчет кондитерского цеха.....	65
2.8 Расчет моечной столовой посуды.....	80
2.9 Расчет моечной сервизной	82
2.9 Расчет моечной кухонной посуды.....	83
2.10 Расчет моечной полуфабрикатной тары	84
2.11 Расчет сервис-бара	85
2.12 Расчет торговой группы помещений.....	85
2.13 Расчет административно-бытовых помещений	85
2.14 Расчет технических помещений	86
2.15 Экспликация помещений	87
3 Организационный раздел	89
3.1 Организация работы производства	89
3.2 Организация работы складских помещений	90
3.3 Организация работы заготовочных цехов	92
3.4 Организация работы доготовочных цехов	97
3.5 Организация обслуживания	60
4 Научно-исследовательский раздел	104
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	104
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	105
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	107
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	107
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	108
4.6 Составление калькуляционной карты.....	109

4.7 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное (новое) сложное горячее блюдо.....	110
Заключение	111
Список использованных источников	112
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров	116
Приложение Б Расчет технологического оборудования	144
Приложение В Расчет пищевой ценности фирменного блюда	152
Приложение Г Техничко-технологическая карта	155
Приложение Д Технологическая схема приготовления фирменного блюда....	157

ВВЕДЕНИЕ

Разработка выпускной квалификационной работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

В дипломном проекте дана организационная характеристика ресторана французской кухни на 75 мест, рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников.

В современных условиях особую популярность приобретают предприятия общественного питания, специализирующихся на национальной кухне. Французская кухня является, вне всякого сомнения, одной из лучших в мире по качеству и разнообразию продуктов.

Французская кухня - это сочетание блюд, которые на протяжении веков готовили жители различных провинций. Традиционная трапеза начинается с холодных или горячих закусок (*hors d'oeuvre*), за которыми следует суп, основное блюдо, салат, сыр, десерт или фрукты. Французская кухня отличается большим разнообразием соусов. Особая гордостью французов - вина бордо и бургундское. Франция родина шампанского и коньяка. На юге Франции (Перигор) готовят знаменитый французский деликатес - гусиную печенку фуа-гра и собирают трюфели. Эльзасцы готовят плотную жирную пищу, как, например фламмокухен - очень тонкая хрустящая пицца с луком и салом, квашеную капусту и *baeckeoffe* - тушёный картофель с мясом и фламбированные фрукты.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование ресторана французской кухни на 75 мест, направленного на обеспечение населения высококачественными услугами питания и интересного досуга.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района, деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания планируется расположить в отдельно стоящем здании в Советском районе города Красноярска, на ул. Октябрьской. В пешеходной близости находятся жилые дома с административными помещениями, МВДЦ «Сибирь», рынок «Новая Взлётка». Численность населения данного микрорайона постоянно растет и расширяется за счет ввода нового жилья. Предполагаемое место постройки - жилой массив, поэтому ожидается хороший потребительский поток. Данный район является самым динамично развивающимся и застраиваемым, а поэтому и перспективным в плане строительства предприятия общественного питания.

Выбранное место для строительства находится на пересечении нескольких автомобильных дорог, это позволяет проезжим людям посещать данное предприятие общественного питания, рядом расположена остановка общественного транспорта. Вблизи от предприятия расположены офисы коммерческих организаций, в которых работает свыше 1000 человек, для которых завтрак, обед и ужин в ресторан будет доступен и экономически выгоден из-за существующих скидок на обеденную продукцию. Планируется, что предприятие будут посещать жители близлежащих домов, работники ближайших учреждений, предприниматели, семейные пары, часть людей из других районов города, которые предпочитают проводить свободное время в предприятиях данного типа и класса.

Данные о потенциальных потребителях проектируемого предприятия общественного питания занесены в таблицу 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Транспортная компания «Аккуратный проезд»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользящий
Торговая компания «Бензопила 24»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользящий

Продолжение таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
ООО, многопрофильная компания «Автолайф»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	900 - 1800	Скользкий
ООО, оптовая компания «Вайз»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Сервисный центр «Домофон-Сервис»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Туристическая компания «Комфорт Тревел»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	10	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Агентство коммерческой недвижимости «КрасИнфо»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Магазин «Музыкальный мир»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	10	10 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	Скользкий
Магазин «Отражение»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	10	10 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	Скользкий
Стоматологическая клиника «Нео Стом»	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Федеральная служба аварийных комиссаров	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	20	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Красноярская общественная организация профессионалов-собаководов	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	15	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой дом с административными помещениями (29 организаций)	ул. 78 Добровольческой бригады д. 4	600	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
В-Сибпромтанс	ул. 78 Добровольческой бригады д. 2	25	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Административное здание (18 организаций)	ул. Авиаторов д. 1а	400	0:00 - 24:00	Скользкий
Административное здание (7 организаций)	ул. Авиаторов д. 1	180	0:00 - 24:00	Скользкий
Автоцентр	Октябрьская, 12	50	9 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	Скользкий
Жилой дом с административными помещениями (38 организаций)	Авиаторов, 19	600	9 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	Скользкий
Жилой дом с административными помещениями (15 организаций)	Авиаторов, 19 к2	450	900 - 1800	Скользкий
Жилой массив	78 Добровольческой бригады д. 2; 4 Авиаторов 19-21	10000	-	-
Итого:	-	12500		-

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия. Данные о наличии предприятий питания занесены в таблицу 1.2. Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Сибирь, ресторан	ул. Авиаторов д. 19	100	7:00 - 24:00	Официанты	Работает на сырье

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Сибирская трапеза, ресторана	ул. 78 Добровольческой бригады д. 1	50	11:00 - 1:00	Официанты	Работает на сырье
Итого:	-	150	-	-	-

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Общая потребность мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1 000 жителей.

Расчет ведется по формуле

$$P = N \times PН \div 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций и учреждений, чел.;

PН – норма мест на 1000 человек;

PН на первую очередь 40 мест.

Общая потребность сети на первую очередь:

$$P = (12500 \times 40) / 1000 = 500 \text{ мест.}$$

Степень обеспеченности потребности в предприятиях питания с учетом проектируемого предприятия

$$(150 / 500) \times 100\% = 30\%$$

Проектирование ресторана французской кухни на 75 мест целесообразно, так как степень обеспеченности потребности в предприятиях питания в данном районе составляет 30%.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступных предприятий общественного питания необходимо учитывать тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течении дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Режим работы ресторана планируется с 11⁰⁰ до 24⁰⁰ с перерывом на обед с 17⁰⁰-18⁰⁰.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия определяется по формуле

$$N_r = (P \times f \times X) / 100\% , \quad (1.2)$$

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P - вместимость зала;

f- оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; [18]

X - загрузка зала в данный час, % [18].

Расчеты сводят в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала ресторана на 75 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
11 - 12	1	20	15
12-13	1	30	23
13 -14	1	90	68
14 - 15	1	70	53
15 - 16	1	40	30
16 - 17	1	30	23
Итого обед:	-	-	210
17 - 18	перерыв	-	-
18 -19	0,4	50	15
19 -20	0,4	100	30
20 – 21	0,4	90	27
21 – 22	0,4	80	24
22 – 23	0,4	40	12

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, %X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
23 - 24	0,4	40	12
Итого ужин:	-	-	120
Итого:	-	-	330

По приведённым расчётам численность потребителей в зале ресторана в день составит 330 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета являются: количество потребителей; коэффициент потребления блюд.

Плановый выпуск продукции определяется по формуле

$$Q = N * m, \quad (1.3)$$

где: Q - плановое количество блюд, реализуемых за час в торговом зале;

m - расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Расчет коэффициентов потребления блюд для ресторана представлен в таблице 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет дневной производственной программы зала ресторана на 75 мест

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд					
День		1,2	0,15	0,30	0,9	0,45	3
Вечер		1,6	0,4	0,00	1,4	0,6	4
		Количество блюд реализуемых по часам					
Обед:	-	-	-	-	-	-	-
11-12	15	18	2	5	14	7	45
12-13	23	27	3	7	20	10	68
13-14	68	81	10	20	61	30	203
14-15	53	63	8	16	47	24	158
15-16	30	36	5	9	27	14	90
16-17	23	27	3	7	20	10	68
Итого за обед	210	252	32	63	189	95	630

Окончание таблицы 1.4

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте					
		Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд						
	День	1,2	0,15	0,30	0,9	0,45	3
	Вечер	1,6	0,4	0,00	1,4	0,6	4
Количество блюд реализуемых по часам							
Ужин	-	-	-	-	-	-	-
18-19	15	24	6	-	21	9	60
19-20	30	48	12	-	42	18	120
20-21	27	43	11	-	38	16	108
21-22	24	38	10	-	34	14	96
22-23	12	19	5	-	17	7	48
23-24	12	19	5	-	17	7	48
Итого ужин	120	192	48	-	168	72	480
Итого	330	444	80	63	357	167	1110

Количество блюд в ресторане французской кухни на 75 мест в день составит 1110.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения проектируемого предприятия сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Ориентируясь на место расположения предприятия, определяются удобно расположенные источники снабжения.

В настоящее время, предприятия - поставщики сами доставляют свою продукцию, вследствие чего, выбор поставщиков производится, ориентируясь на цену предлагаемого товара и на его качество.

Материалы оформляются в таблице 1.6.

Таблица 1.6 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ОАО «КПК»	Мясо говядина, свинина	2 раза в неделю
Производственная торговая фирма ООО «Делси-С»	Рыба, морепродукты	2 раза в неделю
ОАО «Фруктофф»	Овощи, фрукты	2 раза в неделю
ООО «Континент -С»	Консервированная продукция	2 раза в неделю

Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Агро ник»	Молочная продукция	Ежедневно
ООО «Крассула»	Субпродукты	2 раза в неделю
ОАО «Агросфера»	Птица, яйцо	1 раз в неделю
ООО «Владелита»	Гастрономические товары, бакалея, джем, специи и приправы, чай, кофе, маргарин и кулинарные жиры	1 раз в неделю
ООО «Континент»	Мука, крупа, сахар, макароны и макаронные изделия	1 раз в неделю
ООО «Пилотон»	Соки, фруктовая, минеральная воды	3 раза в неделю
ООО «Акварин»; ОАО«Лудинг»; ООО«Фаер»	Алкобольные напитки	1 раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия	Ежедневно

3. Организационный раздел

Ресторан французской кухни на 75 мест является заведением высшей категории с обслуживанием официантами. График работы зала с 11⁰⁰ до 24⁰⁰ часов, без обеда и выходных дней. Ресторан имеет безцеховую структуру, где специфика работы общественного питания требует непосредственного взаимодействия между всеми работниками заведения.

3.1 Организация работы производства

Ресторан является предприятием с полным производственным циклом, где цеха выделены условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливаются в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством. Управление производственным процессом на предприятии осуществляется с помощью оперативного планирования, при котором устанавливается конкретное задание для каждого участка предприятия. Для наиболее успешной работы цехов предусмотрено:

- выделение ответственного работника в цехе (бригадира);
- распределение обязанностей работников с учетом их квалификации;
- учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Производственной программой проектируемого предприятия является план - меню.

На основании плана-меню составляются требования на отпуск продуктов со склада. Рассчитывается потребность в сырье, причем учитывается остаток сырья на производстве. Требования составляет заведующий производством.

Контроль за качеством выпускаемой продукции, рациональным использованием рабочего времени также осуществляет заведующий производством.

Основными участками проектируемого предприятия являются цеха: заготовочные: горячий, холодный и специализированный кондитерский цех. Также предприятие имеет вспомогательные помещения: моечную столовой и кухонной посуды; бельевую; помещение зав производства; кабинет директора и контора; гардероб персонала.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест, в проектируемом предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций, расположенные по ходу технологического процесса. Рабочие места оснащены кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, передвижными тележками, стеллажами, функциональными емкостями.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

Перед складским хозяйством стоят следующие задачи:

- поддержание на необходимом уровне запасов сырья, материалов и т.д.;
- тщательная приемка товаров и тары от поставщиков по количеству и качеству;
- хранение товаров в соответствии с научно обоснованными режимами, при потерях, не превышающих установленные нормы естественной убыли;
- комплектование, подбор, отпуск товаров по установленному графику наиболее рациональными методами и средствами и только материально-ответственными лицами.

К организации и продовольственному снабжению предприятия предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры:

- мясо-рыбная, молочно-жировая;
- для хранения фруктов, зелени и напитков.

Неохлаждаемые складские помещения:

- кладовая сухих продуктов;
- кладовая овощей;
- кладовая вино-водочных изделий.

Оснащение складских помещений соответствует нормативам товарных запасов, объемам работ по приемке, хранению и отпуску продукции. Склады оснащены подтоварниками и стеллажи, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием, ручными тележками. Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

К организации и продовольственному снабжению предприятия предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

На предприятие поступает следующая продукция: картофель, морковь, свёкла, лук репчатый - свежие; крупнокусковые полуфабрикаты из мяса птицы потрошенной, рыбы тушками потрошенной или рыбное филе.

Объемно - планировочные решения:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
 - оборудование размещено рационально с учётом необходимой площади для проходов и перемещения грузов;
 - транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам;
 - высота складских помещений 2,5 метра, охлаждаемых камер - 2,5 метра;
 - подъезд транспорта и разгрузка товара осуществляется со стороны хозяйственного двора;
 - для приёмки грузов оборудована разгрузочная площадка;
 - охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6 метра, размерами 2,1x2,4 метра;
 - камера пищевых отходов размещается с выходом наружу;
 - складские помещения непроходные.
- Санитарно-гигиенические требования:
- помещения содержатся в чистоте;
 - температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствует режимам хранения и СНиП;
 - освещение неохлаждаемых помещений искусственное и естественное, соответствует нормам (КЕО 1:15);
 - в кладовой овощей, напитков и в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
 - стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и облицованы керамической плиткой на высоту 1,8 метра, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой;
 - полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, без порогов;
 - ширина коридоров для складских помещений принята 1,5 метра, ширина дверей 1,2 метра в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах - 0,9 метра.

На предприятии погрузка и разгрузка сырья на складе осуществляются при помощи ручных тележек, ширина коридоров и дверных проемов складов достаточна для их применения.

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием и тележками, необходимым инвентарем и инструментами.

Для хранения сухих товаров и консервов на предприятии используют подтоварники, стеллажи.

Полуфабрикаты мяса, птица, рыба хранится в охлаждаемой камере в емкостях на стеллажах. Молочно-жировые продукты и гастрономия также хранится в отдельной охлаждаемой камере в гастроемкостях.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанных зав. складом и зав. производством. При получении

продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

При приемке продуктов кладовщик проверяет их качество и документацию (накладные, сертификаты и пр.) и обращает особое внимание на сроки реализации продуктов, указанные в документах.

3.3 Организация работы заготовочных цехов

На предприятии выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. В ресторане планируется организация овощного и мясо - рыбного цехов. В цехах организуются универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещаться в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их, а так же очистке лука репчатого, хрена, чеснока,
- обработке капусты свежей белокочанной, свежей зелени и других сезонных овощей;
- нарезке овощей.

Для кратковременного хранения овощей установлен подтоварник, для транспортировки овощных полуфабрикатов в доготовочные цеха стеллаж передвижной СПП.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены; ванна моечная, картофелечиска, стол для доочистки картофеля с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для почищенных овощей, справа – для отходов. На рабочем месте по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей установлена моечная ванна, стол производственный.

В овощном цехе будет производиться нарезка овощей. Рабочее место по нарезке овощей, оборудовано производственным столом, необходимым инвентарем и разделочными досками. На досках нанесена маркировка «ОС». При работе по нарезке овощей, сырье размещают слева от разделочной доски, а инструменты (ножи) справа. Также справа находится тара для нарезанных овощей (полуфабрикатов), необходимый.

Рабочее место по обработке сезонных овощей, капусты, зелени, грибов, фруктов оборудовано столом СПСМ - 3, моечной ванной марки ВМ-1А, необходимым инвентарем (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

Рабочее место для нарезки овощей оборудован разделочными досками, овощерезательной машиной "RobotCoup" R 101, необходимым инструментом. Рядом находится стеллаж передвижной марки СПП для нарезанных овощей.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 повар III разряда.. Для вечерней работы предприятие овощные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации.

В конце рабочего дня работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов. Расчет выхода полуфабриката и отходов производится на основании суточного количества сырья.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо – рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячими цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. Мясо на предприятие поступает в виде крупнокусковых полуфабрикатов охлажденное, курица потрошенная охлажденная, рыба потрошенная охлажденная, морепродукты мороженые.

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса и птицы; рыбы.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса установлены столы марки СПСМ-3. Из инвентаря используется доска разделочная, ножи поварской тройки, доски разделочные, лотки для сырья и полуфабрикатов. Промывание мяса осуществляется в моечной ванне ВМ-1А. Для приготовления рубленых полуфабрикатов установлена мясорубка настольная ТС/8, стол для установки средств малой механизации, стеллаж производственный передвижной типа СПП.

После приготовления полуфабрикатов столы, ванны, можно использовать для обработки субпродуктов, птицы.

На участке обработки рыбы и морепродуктов организуют два рабочих места:

- для дефростации морепродуктов;
- для разделки рыбы для приготовления порционных полуфабрикатов.

На первом рабочем месте размещаются ванна для дефростации рыбы. На рабочем месте для приготовления порционных полуфабрикатов установлен производственный стол с настольными весами, разделочными досками, ящиками для специй и ножей поварской тройки.

Для кратковременного хранения полуфабрикатов в цехе установлен холодильный шкаф ШХ-0,4, для разуба костей – стул для разуба мяса.

Работу мясо-рыбного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 повар V разряда. Для вечерней работы предприятие мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации.

На основании плана-меню заведующий производством дает задание повару. Он же осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

3.4 Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии.

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. При планировке цеха предусмотрена удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений. Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов. Часть продукции цеха поступает в реализацию без предварительной тепловой обработки, поэтому к помещениям, оборудованию и к работникам предъявляются высокие санитарно-гигиенические требования. Особое внимание уделяется санитарному порядку на рабочем месте, соблюдение личной гигиены, соблюдение сроков реализации и хранения холодных блюд, закусок.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- нарезки хлеба.

На этих линиях организуются универсальные рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;
- для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд;
- для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов устанавливается холодильный шкаф, стол производственный секционный модулированный, стол производственный для установки средств малой механизации, весы. Нарезаются сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки. Оборудование устанавливается пристенно. Для порционирования и оформления блюд из

мясных и рыбных гастрономических продуктов используются слайсер BECKERS.

На рабочем месте для приготовления сладких блюд устанавливается стол производственный с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда и инвентарь, бликсер Robotcoupeblixer 2. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого холодильный шкаф ШКХ-400М совмещенный с морозильной камерой. Для транспортировки готовой продукции в залы установлен стеллаж передвижной типа СПП.

На рабочем месте для нарезки хлеба установлен сто производственный с хлебозеркой TP-350, шкаф для хлеба.

Режим работы цеха зависит от режима работы залов. Предусматривается, что повара будут работать по 11 час 20 мин ежедневно, 40 минут обеденного перерыва. Режим работы производства с 9⁰⁰ до 24⁰⁰. Работа цеха начинается за 2 часа до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала.

Работу холодного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 2 повара IV и V разряда. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд, составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, залами, с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагаются моечные столовой и кухонной посуды. Производственная программа горячего цеха определяется по плану меню.

Горячий цех делится на 2 условных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов и бульонов. На рабочем месте установлены производственные столы с необходимым инвентарем, кипятильник BS151022 на подставке.

В соусном отделении организовано рабочее место для жаренья продуктов; для варки, припускания и запекания продуктов; для приготовления, гарниров, соусов, горячих напитков.

В линию теплового оборудования установлена плита Modular 70/40PV, сковорода электрическая KOGAST ЕКР-Т7/40, а так же, пароконвектомат Rational CM 101.

В цехе установлен холодильный шкаф ШХ-0,40 М для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов, используемых в горячем цехе.

В цехе организовано рабочие места:

- по приготовлению супов и бульонов, гарниров горячих напитков. На рабочем месте установлен производственный стол с необходимым инвентарем, стол со встроенной моечной ванной СМВСМ для промывки круп, откидывания отварного риса и макаронных изделий.

- для жаренья, варки, припускания и запекания продуктов и для приготовления соусов. На рабочем месте установлен стол производственный

для подготовки продуктов к жарке, пассерованию, весы настольные, необходимый инвентарь.

Горячие напитки приготавливаются на плите или при помощи кипятильника.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программой цеха в соответствии с план меню. В конце рабочего дня составляется отчет по количеству использованного сырья и произведенной продукции.

Режим работы цеха зависит от режима работы залов. Предусматривается, что повара будут работать по 11 час 20 мин ежедневно, 40 минут обеденного перерыва. Режим работы производства с 9⁰⁰ до 24⁰⁰. Работа цеха начинается за 2 часа до открытия зала, заканчивается вместе с окончанием работы зала. Работу горячего цеха организует заведующий производством. В цехе работает 2 повара IV и V разряда, в производственную бригаду горячего цеха входит кухонный подсобный рабочий. По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд, составляется отчет о реализации блюд за день.

Организация работы специализированного кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализует в залах предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции – кондитерские изделия в широком ассортименте из дрожжевого, песочного видов теста, в том числе глазированные изделия.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок заведующего производством для торговых залов ресторан и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха или для каждой бригады, специализирующейся на выпуске определенных изделий.

Рабочим местом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником или группой работников.

В цехе организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса дрожжевого, песочного теста;
- для разделки изделий из дрожжевого и песочного теста;
- для выпечки изделий;
- для приготовлений отделочных полуфабрикатов;
- для отделки изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны для их

санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется на участке подготовки сырья по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливается мукопросеиватель "Каскад". Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки или передвижные дежи. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: грохот металлический М-1, дуршлаг, сита, шумовки, сита с ячейками различных размеров, орехомолки, мельницы, весы, мерная посуда и т. д.

В помещении замеса теста, разделки и выпечки теста:

- на рабочем месте для приготовления сдобного дрожжевого и заварного теста установлены стол производственный с настольными весами, миксер планетарный для замеса теста PL20CVARES, кипятильник КНЭ-25 на подставке и стеллаж передвижной СПП. Рабочие места для приготовления дрожжевого и песочного теста совмещены.

- на рабочем месте для разделки изделий из дрожжевого песочного теста установлен стол производственный СПСМ-3;

- на участке выпечки изделий установлен пекарский шкаф с расстойкой MIWE singo, стеллаж передвижной.

В помещении для отделки изделий устанавливается стол производственный с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-1, миксер TEFAL 8143 для взбивания кремов.

В помещении для кратковременного хранения установлены передвижные стеллажи, помещение имеет отдельный выход.

Руководство кондитерским цехом осуществляет заведующий производством. В цехе работают 1 кондитер IV разряда.

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с 2 отделениями, подтоварник и стеллаж.

Цех работает в одну смену с 8⁰⁰ до 17⁰⁰. В обязанности кондитера V разряда входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка сдобного, дрожжевого и заварного теста, выпечка и отделка изделий.

3.5 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, ресторан выполняет функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). Большое значение имеет их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам,

определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов и т. д.

К помещениям для организации обслуживания потребителей относятся залы, вестибюль, гардероб, мужские и женские туалетные комнаты

Вестибюль - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, банкетки, штендер с меню и информация об услугах, которые предоставляет ресторан.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками. Расстояние между вешалками 70 см, количество крючков соответствует количеству мест в зале и имеет резервный запас. В гардеробе верхней одежды предусмотрены наличие «плечиков». В гардеробе предусмотрены шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади.

В туалетных комнатах подведена холодная и горячая вода. Есть в наличии электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха, дозатор туалетной бумаги, салфеток и жидкого мыла. Запроектирована отдельная система вентиляции.

Торговый зал - помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению уделено большое внимание. Предприятие имеет два торговых зала - зал ресторана и чайный зал. Обслуживание производится официантами.

Организация труда работников обслуживания

В ресторане предполагается бригадный метод обслуживания официантами. Метод предполагает организацию звеньев из официантов с четким разграничением обязанностей между ними. Звено состоит из 4 официантов различной квалификации. Группу официантов возглавляет бригадир. Бригадиром звена выбирают самого опытного и квалифицированного официанта 5 разряда. Кроме него в звено два официанта 4 разряда, один из которых может заменять при необходимости бригадира, и официант 3 разряда. Ежедневно каждое звено в среднем обслуживает 8-10 столиков.

Обязанности в звеньях строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение буфетной и кухонной продукции, подготавливает счет и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукты из буфета, холодные закуски, другой - горячие блюда.

Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) поручают официанту 3 разряда.

Режим работы официантов будет применяться двухбригадный. При двухбригадном графике выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 20 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 4.1.

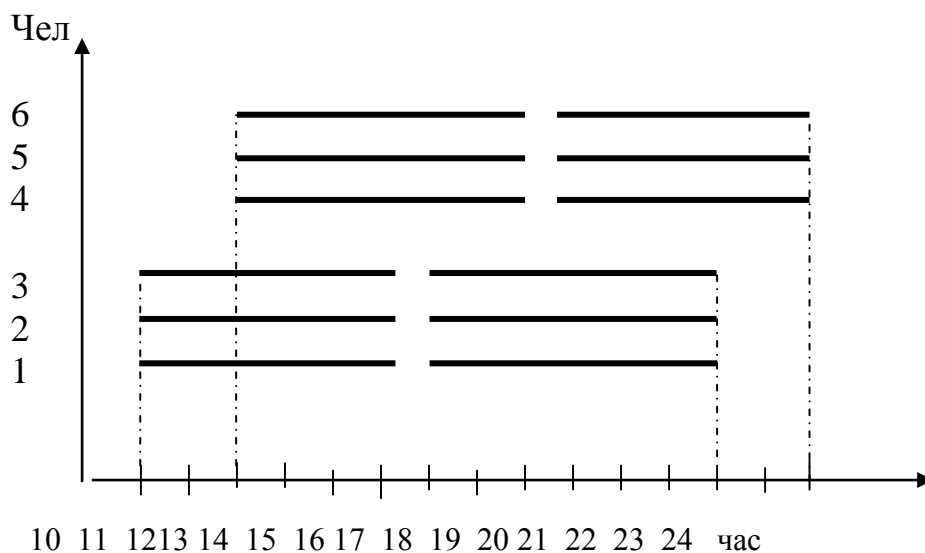


Рисунок 4.1 - График выхода на работу официантов с перерывом на обед 40 минут.

Мойка посуды производится при помощи посудомоечной машины AD-64 C, «FAGOR».

В моечном отделении выделяются три зоны: первая — для очистки использованной посуды от остатков пищи, вторая — для мытья посуды, третья — для складирования и отпуска чистой посуды. Моечное отделение расположено рядом с залами и раздачей.

Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Кейтеринг (выездное обслуживание) - вид деятельности компании, поставляющей продукты питания, посуду, напитки и все необходимое для организации какого-либо общественного мероприятия.

Существуют следующие виды кейтеринга:

- организация выездного обслуживания в помещении;
- организация выездного обслуживания вне помещения;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа.

В ресторане планируется организация выездного обслуживания в помещении.

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга - экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток - большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Основные этапы работы предприятия по предоставлению данного вида услуг:

- прием заказа, согласование условий и оформление заказа (договора) консультации и планирование мероприятий;
- предложение и согласование ассортимента продукции, меню, карты вин
- предложение и согласование дополнительных услуг;
- определение даты, времени начала и окончания обслуживания;
- определение формата, тематики и сценария мероприятия;
- определение метода и форм обслуживания;
- определение формы, конфигурации мебели и схемы расстановки столов, выделение танцевальных площадок, помостов и пр.;
- согласование программы проведения кейтеринга;
- прием и оформление заказа;
- составление калькуляции меню и дополнительных услуг;
- заключение договора;
- подготовка к обслуживанию;
- выбор поставщиков сырья, продукции, напитков;
- подготовка помещения (зала) к обслуживанию;
- определение продолжительности обслуживания с учетом подготовки к нему;
- определение состава и количества персонала, в том числе привлеченного.

Мерчандайзинг общественного питания - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

- С этой целью в ресторане применяют различные приемы мерчандайзинга:
- эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков;
 - внедрение новых приемов подачи блюд;
 - организация шоу в процессе приготовления и подачи блюд, напитков;
 - агитация в зале;
 - убеждающая продажа;
 - предложение гостям для выбора альтернативных видов продукции и услуг.
 - торговые презентации;

- рекламные послания потенциальным клиентам.

Рекламные послания разработаны в соответствии с индивидуальными запросами клиентов.

Реклама предприятия

В общественном питании реклама обладает рядом особенностей. Это для того чтобы выпущенный товар нашел своего покупателя, готового купить этот товар, производитель может использовать несколько видов продвижения данного товара на рынке.

Продвижение продукции и услуг - важнейшая составная часть комплекса мероприятий, направленных на информирование, убеждение и напоминание потребителю о своем существовании, о своих услугах, образах, коммерческих предложениях.

Все мероприятия, проводимые в ресторанном заведении и за его стенами, должны быть направлены на привлечение определенной категории потребителей.

Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж (например, официанты предлагают пробные порции нового блюда национальной кухни, которое не нужно оплачивать, при этом они должны быть одеты в соответствующие народные костюмы).

Эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков способствует эффективному воздействию на потребителя с целью увеличения продаж. Воздействие на потребителя начинается сразу при входе его в ресторан: предложение коллекционных вин на передвижных тележках или в специальных шкафах; использование современных направлений дизайна в сервировке столов; подача фруктов в вазе из тыквы, крющона в арбузе, коктейля в замороженном бокале.

Приемы мерчандайзинга используют при организации обслуживания гостей в зале. Например, блюдо, приготовленное для компании в целом виде, приносят в зал, порционируют на складном подносе и подают гостям.

Основными причинами, по которым ресторану выгодно готовить блюда в зале на глазах у гостей, являются: стремление возбудить аппетит, повысить интерес к ресторану и увеличить объем продаж дорогих блюд. Для привлечения внимания гостей к этим блюдам необходимо дать правильное описание и фотографии их в меню, произвести обучение персонала. К приготовлению блюд на глазах у посетителей приглашают опытных поваров, заведующего производством.

Одним из самых эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом, является убежденная продажа. Как только гость сел за стол, официант предлагает ему коктейль аперитив или фирменную закуску.

К основным видам продвижения относится реклама.

Реклама - неперсонифицированное сообщение, направленное на целевую аудиторию при помощи различных средств массовой информации для

представления и продвижения товаров, услуг, идей, затраты на которые несет идентифицированный спонсор.

Цель рекламы - с минимальными затратами донести информацию об услуге до максимального числа потенциальных потребителей, повысить полезность этой услуги в глазах клиента. Т.е. основные цели рекламы - создать осведомленность, предоставить информацию, убедить, напомнить, склонить к решению о приобретении товара или услуги.

Рекламная кампания тесно связана с концепцией ресторанного заведения, и в разработке рекламных материалов следует четко придерживаться выбранной тематики.

Мероприятия по продвижению услуг используемые в проектируемом предприятии представлены:

- тв-прямая реклама;
- пресса - имиджевая реклама;
- пресса - продуктовая реклама;
- реклама на транспорте;
- реклама в интернет;
- адресная рассылка;
- презентации новых блюд;
- безадресная рассылка - информирование всех потенциальных потребителей с - помощью почтовой, e-mail- или sms- рассылки;
- наружная реклама;
- программы лояльности;
- оформление оконных витрин;
- электросветовое оформление;
- приобретение упаковочных материалов с эмблемой предприятия-изготовлены визитные карточки предприятия с указанием телефона, место - нахождения предприятия и его режима работы.

Дополнительные услуги

Особое место в предприятиях общественного питания отводится оказанию дополнительных услуг потребителям.

Дополнительные услуги - это все прочие виды деятельности предприятия питания по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для них функций и служебных обязанностей.

В проектируемом ресторане предполагается использовать следующие приемы привлечения потребителей:

Бесплатные газеты и журналы. Можно предложить гостям различные газеты и журналы общей направленности, а можно позаботиться и о профессиональных изданиях.

Упаковка для заказов на вынос. Идеальный вариант - фирменная упаковка. Это могут быть бумажные и пластиковые пакеты, контейнеры, подносы.

Беспроводной Интернет. Возможность подключения к Интернету позволит привлечь потребителей, заинтересованных в проведении деловых завтраков, обедов и пр.

Возможность заказа дополнительных услуг. Хорошим тоном считается размещение при входе в ресторан информации о дополнительных услугах. Это может быть: заказ такси, оказание справочных услуг и т.д. для предоставления гостям подобных услуг не требуется никаких вложений, достаточно иметь в ресторане телефоны интересующих служб.

Бесплатный кофе клиентам, вынужденным ждать завтрак. Предложение бесплатной чашки кофе гостю, который должен немного подождать, маленький жест, но он приведет к большим результатам в удовлетворении потребителя и завоевании его симпатий.

Фотокамера. Если гости предприятия отмечают какое-то событие, то всегда неплохо запечатлеть это на фотографии.

Предложение для выбора альтернативных видов продукции связано с тем, что в ресторан приходят гости, которым приятно получить определенную выгоду. С этой целью ресторан предлагает гостям комплимент от шеф-повара. Примером выбором гостем наиболее выгодного варианта является продажа напитков с закусками или без них, предложение гостям бизнес - ланча. При этом цены каждого блюда, входящего в бизнес - ланч, ниже, чем она была бы в случае отдельного заказа.

Чтобы сделать продукцию ресторана более узнаваемой и заметной, используются рекламные материалы. Рекламный материал привлекает внимание потребителей, а официант информирует гостей о достоинствах и преимуществах продукции.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Технологический проект предприятия общественного питания является важнейшим документом при проектировании предприятия общественного питания.

Цель данной работы заключалась в проектировании ресторана французской кухни на 75 мест, подборе оборудования, организации потребления и создания необходимых условий для работы предприятия. Рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников. Освещены вопросы организации обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции. Ресторан будет отличаться широким ассортиментом блюд и напитков.

В меню ресторана включено новое блюдо «Баклажанный веер», разработка нормативно-технологической документации представлена в данной работе. Новизна блюда заключается в его доступности и легкости в приготовлении, блюдо содержит большое количество питательных веществ, что делает его еще более интересным. Прослеживается возможность внедрения нового разработанного блюда на другие предприятия общественного питания.

Разработан интерьер ресторана, выполненный во французском стиле. Белые стены, балки на потолках, кружевные занавески, портьеры с сюжетами «Той-де-Жуй». Настенные покрытия с перламутровой поверхностью, украшенные декоративными фризами, преобладают пастельные тона: слоновая кость, жемчужно-розовый оттенок. Старинные деревянные буфеты уставлены изящными тарелками, расписанными в прованском стиле. Особого внимания заслуживает уникальный пол заведения - мягкая глиняная плитка ручной работы. Стены ресторана украшают гравюры и карты регионов Франции, огромные зеркала в позолоченных рамах, освещаемые подсвечниками. Яркие нотки добавляют вазы с цветами и свежими фруктами. Особый шарм залам придает освещение – помимо хрустальных люстр, кругом расставлены торшеры и свечи в подсвечниках. Столы прямоугольной формы из массивного дуба. Стулья из кованого витого металла с мягкими сидениями обитыми гобеленовой тканью.

Особое место в ресторане отводится оказанию дополнительных услуг потребителям, освещенных в организационном разделе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.:Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.– Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ.01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.:Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
9. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 10.СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд –во стандартов, 1972. – 31 с.
- 11.Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD/ Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.:Троицкий мост, 2012. – 288 с.
- 12.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
- 13.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб.пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
- 14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. – 82 с.
16. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
19. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. – 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfi_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. - 2-е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/ под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.

- 29.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
- 30.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.
- 31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.:ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат,1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс,2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г.Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания /А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность,2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред.А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр.гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.