

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)

« 20 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и наименование направления подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль

Проект кафе театральное на 68 мест

тема

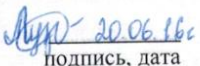
Руководитель

 20.06.16
подпись, дата

доцент, канд. биол. наук
должность, ученая степень

И.В. Изосимова
инициалы, фамилия

Выпускник

 20.06.16
подпись, дата

ИТ-12-1
группа

Т.А. Лузгина
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 20.06.16
подпись, дата

И.В.Изосимова
инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчёт пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	8
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	9
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	10
2 Технологический раздел.....	12
2.1 Производственная программа проектируемого предприятия.....	12
2.2 Расчет складских помещений.....	14
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	15
2.2.2 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых.....	15
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых.....	16
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	19
2.3.1 Мясо-рыбный цех.....	19
2.3.2 Расчет овощного цеха.....	24
2.4 Расчет горячего цеха.....	30
2.5 Расчет холодного цеха.....	40
2.6. Расчет кондитерского цеха.....	44
2.7 Моечная столовой посуды.....	55
2.8 Моечная кухонной посуды.....	57
2.9 Сервис-бар.....	58
2.10 Расчет торговой группы помещений.....	58
2.11 Помещения для посетителей.....	59
2.12 Административно-бытовые помещения.....	59
2.13 Технические помещения.....	60
3 Организационный раздел.....	62
3.1 Производственная инфраструктура кафе театральное.....	62
3.2 Организация работы складских помещений.....	63
3.3 Организация производства.....	65
3.4 Организация обслуживания.....	70
3.5 Создание корпоративного стиля предприятия.....	73
3.5.1 Логотип кафе театральное.....	73
3.5.2 Интерьер кафе театральное.....	73
3.5.3 Корпоративная одежда работников кафе театральное.....	74
3.6 Прогрессивные технологии обслуживания.....	75

4	Научно-исследовательский раздел.....	76
4.1	Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	76
4.2	Разработка технологической карты фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	77
4.2.1	Разработка проекта технологической карты фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	77
4.2.2	Отработка рецептуры и технологии разработанного фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	78
4.3	Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	80
4.4	Контроль качества разработанного фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	80
4.4.1	Органолептический контроль качества разработанного фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	80
4.4.2	Лабораторный контроль качества фирменного блюда.....	82
4.4.3	Определение микробиологических показателей и гигиенических нормативов для разработанного фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	85
4.5	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	86
4.6	Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	87
	Заключение.....	88
	Список использованных источников.....	89
	Приложение А Расчет сырья и покупных товаров.....	92
	Приложение Б Расчет технологического оборудования.....	98
	Приложение В График реализации блюд.....	106
	Приложение Г Проект технологической карты.....	110
	Приложение Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	112
	Приложение Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда «Запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!»».....	115
	Приложение Ж Дегустационные листы.....	119
	Приложение И Пищевая ценность фирменного блюда.....	122
	Приложение К Техничко-технологическая карта.....	124

ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время ресторанный бизнес развивается достаточно быстро, и кафе театральное всегда будут пользоваться популярностью, так как это не только предприятие общественного питания, но и место для отдыха посетителей. Посетителями данного предприятия являются поклонники театра, поэзии, классической музыки и других видов искусства, а также офисные сотрудники и студенты. Планируется привлечь дополнительного контингента людей с ограниченными возможностями.

Целью бакалаврской работы является создание проекта кафе театральное на 68 мест.

Задачи бакалаврской работы:

- разработка технико-экономического обоснования;
- разработка производственной программы предприятия;
- расчет численностей производственных работников;
- расчеты всех видов оборудования;
- определение площадей отдельных помещений;
- организация работы производственных цехов, складской группы помещений;
- организация обслуживания на предприятии;
- организация труда работников предприятия;
- разработка фирменного блюда.

При проектировании кафе театральное учитываются следующие факторы: рост производительности труда и снижение трудовых затрат, внедрение прогрессивных методов приготовления продукции и обслуживания населения, использование новейшего и высокопроизводительного оборудования и средств механизации, сокращение численности обслуживающего персонала и некоторые другие факторы.

Кафе театральное сочетает в своей работе производственные и торговые функции, то есть занимается производством разнообразных блюд, их реализацией и организацией обслуживания.

Производственная деятельность предприятия находится в зависимости от потока потребителей. Загрузка торгового зала значительно меняется не только в разные дни недели, но и в отдельные часы в течение дня. Это требует точного учета всех возможностей производства и правильной расстановки работников, с тем, чтобы рационально использовать их во время большей или незначительной загрузки предприятия.

Неопределенность ежедневного спроса потребителей требует постоянного внимательного изучения их вкусов и запросов. Чтобы выпускать разнообразную и высококачественную продукцию, производственные цехи предприятия оснащают разнообразным оборудованием, инструментом, посудой, инвентарем.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие кафе театральное на 68 мест предполагается построить в городе Красноярск в Центральном районе в отдельно стоящем здании вблизи от административного здания (ул. Ленина, 20). Данное месторасположение является очень выгодным, так как рядом располагается Академия музыки и театра, Красноярская краевая филармония, Арбитражный суд Красноярского края, офисы и жилые дома. Рядом с проектируемым заведением находится такое предприятие, как «Перцы» на пр. Мира, 10, но данное предприятие будет являться конкурентоспособным, так как в нашем городе Красноярска нет специализированного предприятия, как театральное, где потребителям будет интересно обсуждать об театральные искусства за столом и выбрать из меню себе подходящие блюда.

Кухня представлена русская и европейская. В меню входят холодные и горячие напитки, горячие и холодные блюда и закуски, кулинарные изделия и каждое блюдо имеет свое театральное название, что соответствует тематике данного предприятия.

Планируется, что предприятие будут посещать поклонники театра, поэзии, классической музыки и других видов искусства, а также офисные сотрудники и студенты Академии музыки и театра, а также в данном заведении будут оборудованы специальными оборудованием для людей с ограниченными возможностями. В центральном районе г. Красноярска проживает 65 096 чел и из них 4818 чел инвалиды.

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

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Красноярская государственная академия музыки и театра	ул. Ленина, 22	785	9:00-17:00	13:00-14:00
Строящийся жилой дом 18 этажей	ул. Ленина, 20	137	9:00-18:00	13:00-14:00
Жилой дом	ул. Конституции СССР	5716	-	-
Красноярский государственный художественный институт	ул. Конституции СССР, 9а	587	9:00-17:00	13:00-14:00

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю	ул. Каратанова, 21	67	9:00-16:45	12:00-12:45
Жилой дом	ул. Ленина	6358	-	-
Красный яр	ул. Ленина, 24	35	9:00-19:00	скользящий
Красноярская краевая филармония	пр. Мира, 2Б	243	11:00-20:00	скользящий
Общественно-деловой центр Метрополь	пр. Мира, 10	418	8:30-21:00	скользящий
Агентство науки и инновационного развития Красноярского края	пр. Мира, 18	71	9:00-18:00	13:00-14:00
Арбитражный суд Красноярского края	ул. Ленина, 1	103	8:30-17:30	12:30-13:15
Красноярский художественный музей им. В.И. Сурикова	пр. Мира, 12	45	10:00-18:00	скользящий
Итого		14565		

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 ПОП	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Столовая Буржуй	пр.Мира, 10	50	8:00-18:00	самообслуживание	Русская кухня
Пиццерия Перцы	пр.Мира,10	150	11:00-1:00	обслуживание официантами	Итальянская кухня

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

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале. Общую потребность города в предприятиях общественного питания на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

При расчете общей потребности мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого предприятия необходимо учитывать ступенчатую систему размещения общедоступных предприятий общественного питания в зависимости от величины городов.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий. Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N \times P_H}{1000},$$

(1.1)

где P - необходимое количество мест;

N - численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

P_H - норма мест на 1000 человек (на первую очередь средний норматив по стране 28 мест).

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению.

Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

(1.2)

где P_ϕ - фактическое число мест в общедоступно сети предприятий общественного питания;

P - необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

В районе предполагаемой застройки проектируемого предприятия функционирует два предприятия столовая Буржуй с загрузкой зала 50 мест и Пиццерия Перцы на 150 мест

$$C = \frac{50 + 150}{408} \times 100 = 49\%$$

Из расчетов видно, что столовая Буржуй и пиццерия Перцы обеспечивают местами на 49 %.

Произведем расчет для анализа обеспеченности местами с проектируемым кафе театральным на 68 мест

Проектирование кафе театральное целесообразно, так как оно не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

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

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение 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 основного зала кафе планируется с 10:00 до 22:00 с перерывом на санитарный час с 16:00-17:00.

На предприятии используют метод обслуживания официантами. Официанты работают по звеньевому (бригадному) методу организации труда. Коллектив разделен на две бригады по три человека в каждой, которые работают в две смены. Официанты имеют 3,4,5 разряды.

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

$$N = \frac{P \times \varphi \times X}{100},$$

(1.3)

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P - вместимость зала;

φ - оборачиваемость мест в зале в течение 1 ч;

X - загрузка зала в данный час, %.

Расчеты сводят в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала кафе театральное на 68 мест

Часы работы	Оборачиваемость	Средний процент	Количество посетителей,
-------------	-----------------	-----------------	-------------------------

зала	места ф за 1 час, раз	загрузки зала, X %	N, чел.
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	1,5	30	30
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	1,5	40	40
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	1,5	90	91
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	1,5	100	102
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1,5	100	102
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	1,5	50	51
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	санитарный час		
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	1,5	30	30
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	0,5	60	20
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	0,5	100	34
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	0,5	100	34
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	0,5	100	34
Итого			568

В торговом зале кафе театральное на 68 мест численность потребителей в день составляет 568 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяют по формуле

$$Q = N \times m, \quad (1.4)$$

где m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых блюд, сладких блюд и горячих напитков);

N – количество человек за день, чел.

Кафе театральное с обслуживанием официантами коэффициент потребления блюд (m) составляет 2,5.

Рассчитываем общее количество блюд

$$Q = 568 \times 2,5 = 1420 \text{ блюд}$$

Расчет коэффициентов потребления каждой групп блюд (коэффициент потребления холодных блюд, супов и т.д.) производят в соответствии с таблицей 1.4 процентного соотношения различных групп блюд.

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда и закуски	25	30	0,6	0,8
Супы	5	-	0,2	-
Вторые горячие блюда	45	45	1,1	1,1
Сладкие блюда и горячие напитки	25	25	0,6	0,6
Итого	100	100	2,5	2,5

По данным таблицам 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам. Расчеты оформляют в таблицу 1.5.

Таблица 1.5 – Расчет дневной производственной программы зала кафе театральное на 68 мест

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		холодные блюда	супы	вторые блюда	сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд					
	обед	0,6	0,2	1,1	0,6	2,5
	ужин	0,8	-	1,1	0,6	2,5
	Реализация блюд по часам					
10-11	30	18	6	33	18	75
11-12	40	24	8	44	24	100
12-13	91	54	18	100	54	226
13-14	102	61	20	112	61	254
14-15	102	62	20	112	62	256
15-16	51	30	12	57	30	129
За обед	416	249	84	458	249	1040

Окончание таблицы 1.5

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		холодные блюда	супы	вторые блюда	сладкие блюда и горячие напитки	Итого
	Коэффициент потребления блюд					
	обед	0,6	0,2	1,1	0,6	2,5
	ужин	0,8	-	1,1	0,6	2,5
	Реализация блюд по часам					
16-17	санитарный час					
17-18	30	25	-	34	18	75
18-19	20	16	-	23	12	50
19-20	34	27	-	37	20	85
20-21	34	27	-	37	20	85
21-22	34	27	-	37	20	85
За вечер	152	122	-	167	90	380
Итого за весь день	568	371	84	626	339	1420

Количество блюд в день составит 1420.

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
«Русьимпорт – Красноярск»	импортные и отечественные вина (Франция, Италия, Испания, Австралия, Молдавия и т.д.)	2 раза в месяц
Компания «Делси»	рыбы и морепродукты	1 раз в неделю
ИП Мясников	субпродукты, мясо	1 раз в неделю
Молочный комбинат «Милко»	пастеризованное молоко, кефир, сметана, сливочное масло.	2 раза в неделю
ОАО «Дары Сибири»	овощи и фрукты, консервация, соки и напитки, кондитерские изделия, крупы и макаронные изделия, замороженные продукты	2 раза в неделю
ООО ДАСМАР	майонез, томатная паста, горчица, кетчуп	1 раз в две недели

Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
Компания «Красноярский хлеб»	хлеб, булочки, сдобы, баранки, сухарики, вафли, торты, пряники, соломка, печенья и др.	3 раза в неделю
Фирма Суфудэ	специи, кофе, чай, цикорий, кофейные напитки,	1 раз в месяц

2 Технологический раздел - изъят.

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура кафе театральное

Все помещения, входящие в состав кафе театральное, в зависимости от их функционального назначения подразделяют на следующие группы:

- помещения для потребителей включают вестибюль, гардероб, туалетные и умывальные комнаты для посетителей, торговый зал, помещение для официантов, гардеробная для артистов;
- производственные помещения объединяют цехи: заготовочные (мясо-рыбный и овощной); доготовочные (холодный и горячий), специализированные (кондитерский);
- складские помещения включают: охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, субпродуктов, молочных продуктов, яиц, жиров и гастрономических товаров, фруктов и ягод, зелени, напитков; неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, овощей, винно-водочных изделий;

- административно-бытовые помещения - контора, кабинет директора, гардеробы для работников производства и обслуживающего персонала, душевые, туалеты для персонала, помещение для персонала, помещение заведующей производством, бельевая.

- технические помещения - приточная вентиляция и тепловой узел, электрощитовая, машинное отделение.

В кафе театральном с небольшим объемом производства применяется бесцеховая структура. Для выполнения всех технологических процессов создается одна производственная бригада работников, подчиненная непосредственно заведующей производством.

Все производственные помещения расположены на первом этаже, последовательно, по ходу технологического процесса, благодаря чему исключается излишняя транспортировка продуктов, экономится время работников производства.

Высота производственных помещений не менее 3,3 м. Стены на высоту 1,8 м от пола облицованы керамической плиткой, остальная часть покрыта светлой клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки.

В цехах обязательно предусмотрено естественное освещение, чтоб не снижалась утомляемость работников. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

Правильная организация производства предусматривает в первую очередь рациональную организацию рабочих мест.

Рабочим местом называется участок производственной площади, на котором размещено оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления, необходимые работнику для выполнения определенной технологической операции.

На каждом рабочем месте имеется необходимый инструмент, посуду, исправный инвентарь и различные приспособления. Большое количество различного инструмента и инвентаря сосредоточены на рабочем месте повара, занятого изготовлением разнообразной продукции. Инструменты и инвентарь, а также сырье и полуфабрикаты расположены в строго определенном порядке.

Перед началом работы посуду, сырье, полуфабрикаты размещают слева, так как их удобно будет брать с этой стороны; ножи, инвентарь, специи - с правой стороны или перед собой. Все, что часто используется в работе, располагают ближе к повару, редко используемое - на дальнем участке рабочего места.

Хранение полуфабрикатов, инвентаря, инструмента на определенных постоянных местах дает возможность повару быстро найти то, что ему необходимо.

В некоторых рабочих местах, где это необходимо, подводятся горячая и холодная вода, силовая электроэнергия, устраивается дополнительное освещение.

Источники света располагают спереди или слева от работника. Не допускается слепящего освещения. В цехах производственные столы расставляют так, чтобы работники могли работать лицом к окну.

Рабочие места организованы так, что исключена возможность получения травм, ожогов и прочее.

В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат. Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 16-18С°, а в горячем и кондитерском 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции.

3.2 Организация работы складских помещений

В складских помещениях осуществляется кратковременное хранение продуктов, необходимых для работы предприятия, а также предметов материально-технического оснащения.

Складские помещения делятся на помещения для приема продуктов – загрузочная и помещения для их хранения – охлаждаемые камеры и кладовые.

В загрузочной устанавливают товарные весы для взвешивания поступивших продуктов и тележка грузовая для передвижения.

Охлаждаемые камеры предназначены для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов. Продукты размещают в камерах с учетом их товарного соседства и режима хранения, температуры, относительной влажности и кратности обмена воздуха.

Продукты, не требующие охлаждения при хранении, и предметы материально-технического оснащения хранят в кладовых.

К охлаждаемым камерам относятся: камеры для хранения мяса и рыбы; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков, овощей; камера пищевых отходов.

К неохлаждаемым кладовым относятся: кладовые для хранения сухих продуктов; овощей; винно-водочных изделий; инвентаря; тары.

Складские помещения размещены на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компонировка складских помещений учитывается поточность приема продуктов, условия их хранения.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия, отпуск продуктов осуществляется на производство составленным материально-ответственным лицом.

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочное решение складских помещений

В кафе театральном разгрузка продуктов производится на разгрузочную площадку шириной не менее 3 м, которая расположена у наружной стены здания со стороны хозяйственного двора и примыкает к помещению загрузочной.

Над разгрузочной площадкой проектированы навесы для защиты от осадков, ширина навеса превышает ширину площадки на 2-3 м.

Затаренные продукты поступают с разгрузочной площадки в помещение загрузочной. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется по кратчайшим маршрутам без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов и тары с помощью тележек.

Камеры и кладовые размещены в плоскости одного этажа, единым блоком. Конфигурация всех помещений прямоугольная, без выступов.

Как отдельные помещения, так и вся группа склада непроходимые. Ширина коридоров равна 2 м. В коридорах и тамбурах не имеется порогов и ступенек. Двери в загрузочных и складских помещениях шириной не менее 1,2 м; двери для тележек с поддонами – 1,8 м.

Продукты в складских помещениях размещены с учетом их товарных свойств и режима хранения. В одну камеру объединены продукты с одинаковым режимом хранения. Охлаждаемые камеры расположены единым блоком и объединены одним тамбуром. Двери охлаждаемых камер и тамбуров должны открываться в сторону выхода из камер. Ширина дверей в охлаждаемых камерах – 0,7-0,9 м.

Кладовая пищевых отходов размещены на первом этаже здания с самостоятельным выходом через наружу и в производственный коридор предприятия общественного питания.

Хранение продуктов в камерах осуществляется на стационарном складском оборудовании: стеллажах, подтоварниках.

Санитарно-гигиенические условия

Складские помещения содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СНиП. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещение. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположенная на крыше здания, так и механическая.

Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция. Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное

передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы ларями, стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д. В охлаждаемых камерах мясо хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения друг с другом и со стенами. Рыбу свежемороженую - в ящиках, уложенных на стеллажах, а крупную рыбу – на полках. Молочно-жировые продукты хранят в таре. Кладовая для хранения овощей и картофеля оборудована подтоварником, а также передвижным стеллажом. Хлеб хранят в холодном цехе.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями.

Отпуск сырья и покупных товаров на производство осуществляется по требованиям (заявкам), которые выписывает заведующий производством и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, в которой выписывается требование-накладная, которая подписывается главным бухгалтером и директором, а после отпуска товара – кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар. Во время приёмки продуктов материально ответственные лица проверяют их соответствие по накладной.

3.3 Организация производства

На проектируемом предприятии общественного питания условно выделяются цеха для производства продукции определённого ассортимента и разграничения различных технологических процессов по видам обработки сырья или способам кулинарной обработки.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организованы универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организованы несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения. Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха. К основным требованиям организации труда на производстве относятся:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным заданием;

- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь как с группой складских помещений, так и с горячим и холодным цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы два рабочих места:

Очистка картофеля и корнеплодов, доочистка и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна Атеси ВСМ-1/430, картофелечистка Fimar PPN/5, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов СОКСМ. Под отверстиями стола устанавливается тара для почищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем (желобковый нож).

Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочем месте установлен стол для очистки лука Abat СПРП-6-3, над которым расположено местное вытяжное устройство и ванна моечная Атеси ВСМ-1/430, для промывания сезонных овощей, лука и чеснока после механической обработки. По нарезке овощей установлен стол для установки средств малой механизации СММСМ и овощерезательная машина Robot coupe CL20, а также необходимый инвентарь (разделочными досками, лотками, ножами).

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, моечной кухонной посуды.

В мясо-рыбном цехе организованы отдельные участки для обработки мяса, птицы и рыбы.

На участке обработки мяса и птицы организовано рабочее место для крупнокусковых полуфабрикатов и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлен производственный стол Abat СПРП-6-3, разрубочный стул РС-1А и моечная ванна Атеси ВСМ-1/430, передвижной стеллаж СПП-230. После обсушивания производится зачистка мяса и выделение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Птицы так же, как и мясо разделяют на порционные и мелкие куски. Установлена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные электронные весы ВЭН-1.

Для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, установлен стол для средств малой механизации СММСМ и мясорубка Fama TS 8.

На участке обработки рыбы организуют рабочее место для размораживания и потрошения рыбы и для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещены моечная ванна Атеси ВСМ-1/430 для дефростации и вымачивания соленой рыбы, стол для очистки и потрошения рыбы Abat СПРП-6-3. На столе установлены настольные весы ВЭН-1, разделочные доски, ящики для специй и ножи поварской тройки.

После использования каждого вида сырья проводят санитарно-гигиеническую обработку рабочего места. Всё технологическое оборудование, инвентарь и инструменты для обработки мяса, птицы и рыбы маркируют в соответствии с принадлежностью к линиям обрабатываемого сырья («МС» или «РС»).

Организация работы холодного цеха

Холодный цех расположен в одном из наиболее светлых помещений и имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздаточной и моечной столовой посуды.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- приготовление бутербродов.

Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов, приготовления сладких блюд и напитков на рабочем месте установлен шкаф холодильный комбинированный Carbona RF700, производственный стол Abat СПРП-6-3 для нарезки вареных овощей и оформления сладких блюд, производственный стол со встроенной моечной ванной Abat СМО-6-3 для промывки свежих фруктов, овощей и зелени. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют овощерезательную машину Robot Coupe CL20. Для взбивания муссов, кремов установлен миксер Fama Mixer.

Для приготовления бутербродов и нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд, нарезки хлеба на рабочем месте установлен производственный стол Abat СПРП-6-3, весы электронные ВЭН-1, слайсер НМ220 для приготовления бутербродов. Для хранения хлеба установлен стол-тумба СТК-13-6.

В холодном цехе особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд, так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех расположен на одном уровне с торговым залом. Горячий и холодный цехи удобно связаны друг с другом, а также с другими помещениями: раздаточным, моечными, с мясо-рыбным и овощным цехами, со складским помещением.

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организуется рабочее место: по приготовлению бульонов. Всё оборудование в суповом отделении выстраивают в одну технологическую линию. На этих рабочих местах устанавливают стол производственный со встроенной моечной ванной Abat СМО-6-3, стол производственный Abat СПРП-6-3 с весами ВЭН-1, плиту электрическую Abat ЭП-4П, а также снабжают необходимым инвентарём.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных сладких блюд. На этом участке в линию теплового оборудования установлена сковорода СЭСМ-0,2, пароконвектомат Тесноека evolution ЕКF 411 AL UD.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы Abat СПРП-6-3 для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование: протирочная машина Robot Coupe CL20.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите, где организованы специализированные участки, которые оснащены кипятильником КНА-15 и фритюрницей Abat ЭФК 20-1/3Н.

Организация работы кондитерского цеха

В кондитерском цехе изготавливаются разнообразные мучные и кондитерские кулинарные изделия из песочного, белково-миндального и слоеного теста, а также различные полуфабрикаты. Продукция этого цеха реализуются на самом предприятии.

Организованы следующие рабочие места:

- помещение подготовки продуктов;
- помещение просеивания муки;
- отделение приготовления теста;
- отделение разделки и выпечки;
- помещение отделки изделий;
- помещение обработки яиц;
- моечная инвентаря.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол Abat СПРП-6-3 с овоскопом ПКЯ-20, четыре моечные ванны Атеси ВСМ-1/430 для их санитарной обработки, подтоварник ПТ-500 и раковина для мытья рук LM43. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварником ПТ-1А и стеллажом Abat СК-1-4 для хранения сырья, производственным столом Abat СПРП-6-3, мукопросеивателем Атеси Каскад и холодильным комбинированным шкафом ШХК-400М. Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами (сито с ячейками различных размеров, весы, мерная посуда).

Для разделки и замеса из песочного теста установлен производственный стол Abat СПРП-6-3, весы электронные ВЭН-1 и взбивальная машина Teknostamar C.LINE 20B; из слоеного теста установлен стол с охлаждаемым объемом Carboma BAR250, тестораскаточная машина МТР-32Н и тестомесильная машина ТМС-1/10Ф. На участке выпечки изделий установлен пекарный шкаф Gierre Bake 1000M, стеллажи СПП-125 для заготовок и охлаждения готовых изделий.

Участок для отделки изделий оборудованы производственным столом Abat СПРП-6-3, столом с охлаждаемым объемом Carboma BAR250, весами электронными ВЭН-1, взбивальной машиной Kitchen Aid 5KPM Heavy Duty, передвижными стеллажами СПП-125.

В моечном отделении кондитерского цеха установлены ванны моечные Атеси ВСМ-1/430 и стационарным стеллажом СПС-2.

Кладовая для хранения готовых кондитерских изделий установлен холодильный шкаф ШХ-0,7ДС и передвижные стеллажи СПП-125.

Организация труда работников в кафе театральном

В овощном цехе работает один человек - повар 3 разряда. Режим работы овощного цеха односменный с 8:00 до 20:30. Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовление полуфабрикатов.

В мясо-рыбном цехе работает повар 4 разряда изготавливает порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы. Режим работы цеха односменный с 8:00 до 20:30.

В горячем цехе работают три повара - 5 разряда, один человек занимается приготовлением прозрачных бульонов, два человека готовят вторые блюда, соусы, холодному цеху - варка овощей, сладких блюд и напитков. Режим работы первого повара - с 8:00 до 20:30; второго - с 9:00 до 21:30; третьего - с 10:00 до 22:30.

В холодном цехе работают два повара. Приготовлением бутербродов и нарезкой хлеба занимается повар 4 разряда, приготовлением салатов, сладких блюд и напитков занимается повар 5 разряда. Режим работы повара 4 разряда - с 8:00 до 20:30, повара 5 разряда - с 10:00 до 22:30

В кондитерском цехе работают 3 кондитера. Кондитер 3 разряда занимается приготовлением и выпеканием изделий из песочного и белково-миндального теста, кондитер 4 разряда - приготовлением и выпеканием изделий из слоеного теста. Кондитер 5 разряда - приготовлением отделочных

полуфабрикатов и отделки кондитерских изделий. Режим работы кондитеров с 8:00 до 17:30.

3.4 Организация обслуживания

Организация обслуживания посетителей в кафе театральном включает встречу потребителей, прием заказа, получение заказанной продукции из кухни, подачу заказанных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами.

Уже только подойдя к входу, посетители должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей. Приятная вывеска с названием кафе, табличка с указанием часов работы, яркое освещение в вечернее время первые же минуты создают у гостей праздничное, приподнятое настроение.

У входных дверей их любезно приветствует администратор, уточняет, на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

В зале администратор должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие администратора эти функции осуществляет официант. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, а при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Официант, подойдя к столику, должен поприветствовать посетителей. После того как посетитель займет место за столиком, официант должен подойти к нему слева и предложить меню в развернутом виде и преискуртант вин в закрытой папке.

При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Так, если среди гостей есть женщины, следует помочь им занять места за столиком, подставить стул. Подождав в стороне несколько минут, следует любезно спросить, не выбрали ли посетители что-нибудь. Если они попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант обязан тотчас же с готовностью прийти им на помощь, стараясь учесть вкусы посетителя. Прежде чем порекомендовать то или иное блюдо, ему следует попытаться представить, какие виды блюд может предпочесть посетитель, с учетом его возраста, настроения, времени года и т. д.

Если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли, официанту рекомендуется терпеливо ждать. При этом он никогда не должен упускать из вида свой участок, своевременно подавая уже заказанные блюда и закуски на другие столики, убирая использованную посуду и пр. Если гость спросит официанта: "Что у вас сегодня вкусного?", никогда не следует отвечать: "У нас все вкусно". Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. Следует также уточнить, сколько времени потребуется для исполнения заказа.

Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к первым, вторым блюдам и т. д. Заказ на вина должен быть принят сразу же после заказа блюд, чтобы иметь возможность охладить вино или довести его до комнатной

температуры по желанию посетителя. Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин, но и их качество, особенности и, в частности, уметь рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

Основное правило поведения официанта при обслуживании посетителей – тактичность. Он должен обслуживать молча, не прислушиваясь к разговорам посетителей за столом, не вступая в разговор, не относящийся к обслуживанию.

Во всех случаях официанту необходимо сохранять чувство собственного достоинства. Разговаривая с посетителями, он стоит прямо, не облокачиваясь на стол или спинку стула. Если посетитель проявит нетактичность или грубость, следует не вступать с ним в пререкания, а попытаться урегулировать конфликт самостоятельно или обратиться к администрации.

Заказ следует записывать, стоя против заказчика, не сгибая корпуса, а лишь слегка наклонив голову.

Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение каких-либо недоразумений. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд, степень поджаривания мяса и т. п.

После этого официант информирует кухню, какие блюда следует приготовить, и следит, кому из гостей что подать в соответствии с его заказом. Официант ставит на столы приборы и рюмки в соответствии с порядком подачи блюд. Счет оформляет таким образом, чтобы было ясно, что заказано и сколько это стоит.

Предполагается, что кафе театральное будут посещать люди с ограниченными возможностями. Для них специально предусмотрены оборудованные места. Для незрячих людей официант может предложить меню по системе Брайля, специальным рельефно-точечным тактильным шрифтом.

Для того чтобы слабовидящие и слепые люди могли свободно перемещаться по залу, для них предусмотрены специальные дорожки внутри помещений.

Помимо специальных мест в зале предприятия, для незрячих людей установлены тактильные указатели.

Кроме незрячих людей, есть слабослышающие или совсем глухие люди, для общения с ними и принятия заказов персонал проходит обучение жестов, помимо этого проводят тренинг, где подготавливают персонал к работе с инвалидами.

Официанты должны знать, как правильно сопроводить слепого до нужного ему места (для этого необходимо подставить человеку локоть и вести его рядом). Перед приемом заказа следует обязательно назвать свое имя. При расчёте с незрячими посетителями необходимо все деньги вложить прямо в руку, при этом все купюры должны быть разложены по номиналу.

При разговоре с человеком, пользующимся инвалидной коляской или костылями, нужно расположиться так, чтобы ваши и его глаза были на одном уровне, тогда вам будет легче разговаривать.

В зале будут проводиться театральные вечера - это события, где может выступать каждый, вне зависимости от одаренности и навыков, где можно пообщаться с единомышленниками, приверженцами культурной и театральной жизни. На сцене выступают студенты с Академии музыки и театров со своими сценариями, а также приглашают известных актеров после своих выступлений, что студентам будет полезно с ними пообщаться и обогатить свои знания.

На театральные вечера могут приходить люди с ограниченными возможностями, чтоб они чувствовали себя комфортно в зале, над сценой слабослышащим установлен экран с текстом. Незрячим предложат воспользоваться наушниками, где во время паузы можно прослушать сюжет произведения и описание главных героев – от особенностей их характера до деталей одежды.

В кафе театральном используют индивидуальный метод обслуживания официантами.

Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (5-6 столиков). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Большую часть времени, связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением блюд, напитков, буфетной продукции, посуды и приборов и т. д., официант находится вне зала. В связи с этим он не всегда может своевременно подойти к столику и подать меню, принять дополнительный заказ, дать консультацию, предъявить счет и рассчитаться.

На проектируемом предприятии применяется ступенчатый график выхода на работу официантов, который составлен таким образом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия можно было сосредоточить в зале максимальное количество работников.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 3.1.

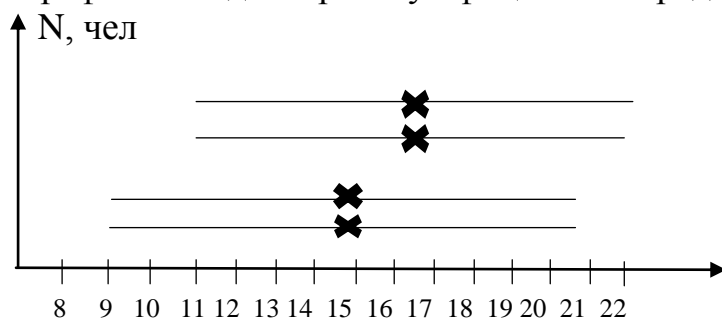


Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

3.5 Создание корпоративного стиля предприятия

3.5.1 Логотип кафе театральное

Логотип - это своеобразный графический чип, в котором заложен максимум информации о заведении. Эффективный логотип с высокими характеристиками повышает узнаваемость, доверие и запоминаемость, будет

стимулировать продажи, донося до потребителя необходимую информацию, что означает успех в делах. Он создает положительный образ у целевой аудитории, имеет свою индивидуальную особенность, является уникальным, отображает идею предприятия.

Логотипом кафе является театральная маска. Маска является символом тайны, защиты, маскировки. Общеизвестный символ театрального искусства – две маски, плачущая и смеющаяся, берет начало в театре древней Греции.

3.5.2 Интерьер кафе театральное

Интерьер играет особую роль - от него во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания. Интерьер включает объемно-пространственное, планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолка, отделочные материалы. А также декоративные и рекламные элементы, размещение и оформление торгового оборудования, мебели, посуды.

В кафе театральном применяется классический стиль оформления интерьера зала. В классических интерьерах человек всегда чувствует себя защищено и комфортно.

Стены в кафе театральном покрыты светлыми обоями с ажурным рисунком, на стенах развешаны портреты известных российских и зарубежных артистов театра и кино.

Шторы в стиле классики - это сочетание тяжелых портьер и легких гардин. Портьеры изготовлены из материалов парча бордового цвета. Портьеры имеют подхваты, которые декорированы золотом. Гардины изготовлены из невесомых белых тканей вуали.

Потолок окрашен белым цветом, в центре потолка из лепнины отделана розетка. Центральная потолочная розетка подчеркивает красоту люстры в зале.

В зале расположена сцена - площадка, на которой происходит театральное представление. Во время начала представления раздвигаются занавесы. Занавесы изготовлены из плотной окрашенной ткани, на плотной подкладке.

Мебель, используемая в зале является удобной, комфортабельной, а ее внешний стиль - гармонирует с архитектурным решением зала. Деревянные столы и полукресла выполнены под старину.

Особыми атрибутами классического стиля принято считать колонны. Колонны в интерьер приносят гордость и величие, и олицетворяют собой четкость и стройность.

3.5.3 Корпоративная одежда работников кафе театральное

Правильно подобранная, удобная, функциональная и при этом соответствующая общей концепции заведения форма – необходимость фактически для любого ресторана, бара или кафе. Ключевые требования

предъявляемые к такой одежде – это, конечно же, удобство для сотрудников, а также полное соответствие корпоративному стилю.

Униформа для официантов будет в стиле интерьера кафе театральное, то есть в стиле классики. Верхняя часть одежды, что для девушки и мужчины будет представлять собой аксессуары (бабочки черного цвета), жилет светло-коричневого цвета, у девушки – белая блузка; у мужчины – белая рубашка. Нижняя часть у мужчины – брюки черные, у девушки – юбки черные до колен. На одежде официанта обязательно должны быть карманы – для того, чтобы класть туда блокнот, ручку или карандаш. Карманы располагаются на жилете.

У предприятия есть логотип, именно поэтому униформа официантов должна содержать такие логотипы. Значки могут быть маленькими и аккуратными, они будут не слишком заметными, но подойдя к официанту, можно рассмотреть все надписи и фирменный знак заведения.

Кафе театральное стремиться к усовершенствованию атмосферы и интерьера, а приятная и опрятная униформа официантов поможет посетителям чувствовать себя уверенно и спокойно, среди эстетичных людей.

Если официанты носят красивую и хорошо пошитую униформу, то все посетители подсознательно начинают воспринимать все заведение в лучшем свете.

3.6 Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в кафе театральном являются:

- организация обслуживания по системе кейтеринга;
- внедрение мерчандайзинга.

Розничная продажа готовой продукции является разновидностью кейтеринга. Кафе театральное осуществляет доставку готовой продукции на дом, в офисы. Предприятие принимает заказы от заказчика, готовит блюда согласно заказу и с помощью служебного транспорта отправляет в назначенный адрес заказчику.

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

Кафе театральное для посетителей может устроить торговые презентации. Например, для успешной продажи фирменного блюда запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!», проводят яблочную презентацию, посетителям предлагают тематические афиши и брошюры с рецептами блюд, на столы ставят корзину с яблоками, на сцене артисты показывают согласно презентации представление.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Распространить купоны можно по электронной почте потенциальным клиентам, в журналах «Выбирай», путем разноски или в самом предприятии. На купоне указывается срок его действия, величина скидки, особые условия. Например, в купоне

указано то, что посетитель может попробовать новое блюдо предприятия с 11.06 по 18.06 2016 года со скидкой 5%.

Наличие сцены в кафе театральном говорит о том, что присутствующие в зале могут участвовать в интересных конкурсах. Например, посетители могут объединиться в группу и придумать небольшой спектакль, за участие получают хороший приз - это может быть бутылка вина или получить хорошую скидку на любое блюдо из меню предприятия.

Благодаря прогрессивным технологиям обслуживания, кафе театральное может привлечь больше потенциальных потребителей.

5 Научно-исследовательский раздел - изъят.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Кафе театральное - это предприятие, предназначенное для организации питания и отдыха с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд и напитков.

На основании технико-экономического обоснования, проведенных технологических расчетов, разработан проект кафе театральное на 68 мест. Основные помещения сгруппированы по функциональным группам помещений, что позволяет снизить пересечения технологических потоков.

Кафе театральное работает на сырье. Расчеты построены на основе однодневного расчетного меню предприятия. Оборудование расставлено с учетом требований техники безопасности, поточности и минимальной протяженности всех технологических процессов.

В организационном разделе представлено состав помещений предприятия, описаны общие требования к организации рабочих мест, составлена количественная и квалификационная характеристика производственных работников. Создан корпоративный стиль предприятия, изучены прогрессивные технологии обслуживания.

В научно-исследовательском разделе разработана технико-технологическая карта на фирменное блюдо запеченное яблоко «Ваш выход, Маэстро!» и произведен расчет пищевой ценности. Создание фирменных блюд является способом привлечения посетителей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

10. 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.
11. 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.
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_Tfb_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.: Гидрометиздат, 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.: ДеЛи принт, 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.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Приложения А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И, К - изъяты.

