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

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»
профиль направления подготовки

Проект кафе болгарской кухни «София» на 62 места
тема

Руководитель _____ доцент, канд. техн. наук М.Д. Батраев
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ ИТ-12-2 О.М. Сизовская
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ М.Д. Батраев
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ……..….3
1. Технико – экономическое обоснование……...….....4
1.1. Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия…….……....4
1.2. Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания……..…...6
1.3. Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся…….……...7
1.4. Расчет дневной производственной программы……....7
1.5. Определение источников производственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки…….……9
2. Технологический раздел……..11
2.1. Производственная программа проектируемого предприятия……...11
2.2. Расчет складского хозяйства……...…….14
2.3. Расчет заготовочных цехов……..……21
2.4. Расчет горячего цеха…….……34
2.5. Расчет холодного цеха…….……47
2.6. Расчет кондитерского цеха…….……..53
2.7. Расчет моечной столовой посуды…….…...…63
2.8. Расчет моечной кухонной посуды……....…...65
2.9. Расчет сервиз бара……..…..…..65
2.10 .Раздаточная……...66
2.11.Расчет торговой группы помещений……...…….66
2.12. Помещения для посетителей……67
2.13. Административно-бытовые помещения……..67
2.14. Технические помещения……..…..67
3. Организационный раздел…….....69
4. Научно-исследовательский раздел……..…82
ЗАКЛЮЧЕНИЕ……..……...…90
СПИСОКИ СПОЛЬЗУЕМЫХИ СТОЧНИКОВ…….....…92
ПРИЛОЖЕНИЕ А - Расчет сырья и покупных товаров……...…95
ПРИЛОЖЕНИЕ Б - Расчет площади кладовой сухих продуктов…….…..96
ПРИЛОЖЕНИЕ В - Расчет объема наплитной посуды……97
ПРИЛОЖЕНИЕ Г- Схема технологического процесса производства фирменного блюда……98
ПРИЛОЖЕНИЕ Д - Расчет пищевой ценности сырьевого набора, потерь основных пищевых веществ и пищевой ценности готового блюда ……..99
ПРИЛОЖЕНИЕ Е - Дегустационные листы……101

ВВЕДЕНИЕ

Пища – основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека – это не только его личное, но и общественное дело. Общественное питание – отрасль народного хозяйства, которая была, есть и будет самой рыночной сферой деятельности. В основном это бары и кафе высшего класса, а также рестораны. В предприятиях общественного питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции. В связи с этим знание основ проектирования предприятий общественного питания приобретает важное значение для инженеров-технологов.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Целью данной выпускной квалификационной работы являлось проектирование кафе болгарской кухни на 62 мест. В данной работе была разработана производственная программа предприятия, произведены расчеты всех помещений и оборудования в цехах кафе. Актуальность данной темы в современных условиях неоспорима, так как на этапе развития экономических отношений и стабилизации экономической ситуации в нашем регионе остро стоит вопрос об обеспечении населения высококачественными и доступными услугами общественного питания. В дипломной работе приведены основные характеристики предприятия, технологические расчеты, связанные с работой и реализацией блюд в торговом зале.

На основе этих расчетов можно проанализировать эффективность производства проектируемого предприятия, наметить его основные особенности, связанные с осуществлением производственной и экономической деятельности. Кафе с болгарской кухней как предприятие, ориентированное на определенный контингент потребителей, в данной ситуации оправдывает создание, что обусловлено повышенным интересом потенциальных потребителей к услугам общественного питания по организации досуга в современных условиях. Таким образом, тема проектируемого кафе актуальна в наше время. При написании дипломного проекта мною широко использовались не только специальная литература и нормативно-техническая документация, но и практические материалы по проектированию предприятий общественного питания данного типа.

1 Технико-экономическое обоснование

Одним из важнейших документов при создании и развитии предприятия, который предоставляют в банк для получения кредита это технико-экономическое обоснование (ТЭО). В ТЭО содержатся конкретные данные, подтверждающие необходимость и целесообразность проектирования кафе болгарской кухни «София » в планируемом населенном пункте.

В ТЭО следует охарактеризовать район строительства, его климатические и географические условия, указать численность населения, контингент, наличие в данном районе предприятия общественного питания и пищевой промышленности, привести сведения об источниках снабжения сырья, полуфабрикатами, готовой кулинарной и кондитерской продукцией.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Кафе, концепция которого посвящена болгарской культуре «София» на 62 места, будет располагаться в Свердловском районе на улице Красноярский рабочий 176. Интерьер кафе «София» выполнен в национальном стиле. Время работы кафе 11^{00}-24^{00}. Болгарская кухня основана на широком использовании овощей, трав и фруктов. В кафе будет использоваться метод обслуживание официантами.

Кафе будет располагаться вблизи Российской Академии художеств (выставочный центр), не подалеку находится поликлиника на улице Кольцевая, много разных банков, офисов, магазинов, салонов красоты и жилых домов, так же рядом находится гостиница «АМАКС Сити Отель», все находится в очень удобной авторазвязки.

В зоне проектируемого кафе из предприятий общественного питания находятся кафе «Али Баба», «Суши Терра» «Масленица», гриль-бар «PEOPLE'S».

Контингентом данного кафе будут являться работники бизнес-центра, жильцы данного района и города и гости с гостиницы. Кафе «София» направлено на посетителей среднего уровня дохода и средний чек будет составлять 800-1000 рублей.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого кафе «София» представлен в таблице 1.1

Таблица 1.1 - Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе болгарской кухни «София» на 62 места

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Гостиница «АМАКС Сити Отель»	ул. Матросова Александра, 2,г.	1000	круглосуточно	скользящее

Окончание таблицы 1.1

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работы объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Поликлиника	Ул. Кольцевая 26	50	8.00-18.00	скользящее
Салон красоты «Молодость»	Ул. Красноярский рабочий 187	10	8.00-20.00	скользящее
Свердловский районный суд	Ул. Красноярский рабочий 183	30	9.00-19.00	скользящее
Почта России	Ул. Красноярский рабочий 181	10	8.00-20.00	скользящее
МДМ Банк	Ул. Красноярский рабочий 181	10	9.00-20.00	скользящее
Азиатско-Тихоокеанский Банк	Ул. Красноярский рабочий185	10	9.00-20.00	скользящее
Сбербанк	Ул. Красноярский рабочий187	10	9.00-20.00	скользящее
Магазин "Путешественник"	Ул. Красноярский рабочий 199	10	10.00-19.00	скользящее
Жилой комплекс	-	6000	-	-
Итого		7141		

По проведенным расчетом выяснилось, что число потенциальных потребителей проектируемого предприятия кафе болгарской кухни «София» составляет 7141 человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия, представлен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого кафе болгарской кухни «София» на 62 места

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Али-баба	Красноярский рабочий 187	50	12^{00}-24^{00}	Официантами	Кафе
Подкрепицца	Красноярский рабочий 176/ж	20	10^{00}-21^{00}	Самообслуживание	Пиццерия

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Суши Терра	Красноярский рабочий 195	50	11^{00}-23^{00}	Официантами	Кафе
PEOPLE'S	Красноярский рабочий 199	150	11^{00}-02^{00}	Официантами	Кафе
Масленица	Красноярский рабочий 195	50	12^{00}-23^{00}	Самообслуживание	Столовая

1.2 Расчет пропускной способности предприятия

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.

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

——— (1.1)

где P – необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек.

P=7141*28/1000=200

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_\phi}{P} \times 100\%, \qquad (1.2)$$

где P_Φ - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

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

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети находится по формуле (1.2)

C=(40+64)/210*100%=48,5%

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются:
-режим работы предприятия;
-оборачиваемость места в зале в течение данного часа;
-процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина).
Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

——— (1.3)

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы;
P - вместимость зала;
φ - оборачиваемость места в зале в течение 1 часа;
X - процент загрузки зала в данный час, %.

Расчеты сведены в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 – Определение количества потребителей кафе болгарской кухни «София» на 62 места

Часы работы зала (ч)	Оборачиваемость мест в зале	Процент загрузки зала, (%)	Количество потребителей, чел.
10-11	1,5	30	28
11-12	1,5	40	37
12-13	1,5	90	84
13-14	1,5	90	84
14-15	1,5	100	93
15-16	1,5	90	84
16-17	1,5	50	46
17-18	1,5	30	28
18-19	0,5	60	19
19-20	0,5	90	28
20-21	0,5	90	28
21-22	0,5	60	19
22-23	0,5	50	16
23-24	0,5	40	12
Итого			606

В зале кафе численность потребителей в день составляет 606 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

(1.4)

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

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

Расчеты коэффициента потребления блюд приведены в таблице 1.4

Таблица 1.4 – Расчет коэффициентов потребления блюд

Наименование блюд	Обед		Ужин	
	Процентное соотношение, %	Коэффициент потребления блюд	Процентное соотношение, %	Коэффициент потребления блюд
Холодные блюда	35	0,9	40	1,0
Супы	5	0,1	-	-
Вторые блюда	40	1,0	40	1,0
Сладкие блюда	10	0,25	10	0,25
Горячие напитки	10	0,25	10	0,25
Итого	100	2,5	100	2,5

По данным таблиц 1.3 и 1.4 разрабатывают дневную производственную программу предприятия, в которой отражают количество блюд по группам. Расчеты оформлены в таблице 1.5.

Таблица 1.5 - Расчет дневной производственной программы предприятия в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое коли-чество посети-телей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
	Обед	0,9	0,1	1	0,5	2,5
	Ужин	0,9		1,1	0,5	2,5
		Реализация блюд по часам				
10-11	28	25		28	14	70
11-12	37	33		37	19	92
12-13	84	76		84	42	210
13-14	84	76		84	42	210
14-15	93	84		93	46	232
15-16	84	76		84	42	210
16-17	46	41		46	23	115
17-18	28	25		28	12	70
Итого за обед	484	436	48	484	240	1209
18-19	19	17		21	9	47
19-20	28	25		31	14	70

Окончание таблицы 1.5

Часы работы	Плановое коли-чество посети-телей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
	Обед	0,9	0,1	1	0,5	2,5
	Ужин	0,9		1,1	0,5	2,5
		Реализация блюд по часам				
20-21	28	25		31	14	70
21-22	19	17		21	9	47
22-23	16	14		18	8	40
23-24	12	11		13	6	30
Итого за ужин	122	109		135	60	304
Итого за день	606	545	48	619	300	1513

Количество блюд, реализуемых в кафе «София» на 62 места, составляет 1513.

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

Важными проблемами закупочной деятельности являются: определение оптимального числа поставщиков, поиск потенциальных поставщиков и выбор оптимального, наиболее квалифицированного из них.

При организации работы с поставщиками необходимо учитывать следующие критерии их отбора:

-наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень;

-возможность отгрузки товара поставщиком по приемлемым ценам, наличие необходимых сопроводительных документов (товарная накладная, счет-фактура, сертификат, товарный чек);

-возможность отсрочки оплаты поставки (не менее 15 дней), если стоимость отгруженного товара превышает определенную сумму;

-удобный график приема заказов (понедельник — пятница) с доставкой на следующий день;

-наличие позиций, на которые поставщик выделяет поощрительный бюджет, т. е. осуществляет выплату денежных средств предприятию за маркетинговую поддержку товара на рынке;

- возможность проводить промоакции на предприятии поставщиком;

-поддержка продукции рекламными материалами;

- бесплатная доставка товара на предприятие;

- возможность согласования прайс-листа.

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяются наиболее выгодно расположенные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия. Материалы оформлены в таблице 1.6.

Таблица 1.6 – Источники продовольственного снабжения кафе болгарской кухни «София» на 62 места

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
СПК Мяско	Мясо	Каждые два дня
ИП Рыбацкий-Дворик	Рыба	Каждые два дня
СПК Мяско	Птица	Каждые два дня
ИП Бондаренко В.В	Фрукты	Два раза в неделю
ИП Бондаренко В.В	Овощи	Два раза в неделю
ООО Я-ТОРГ	Яйцо	Два раза в неделю
«АРТА»	Молочные продукты	Каждый день

Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО Масленкин дом	Сыры	Каждый день
ООО «АгроСтандарт»	Зелень	Два раза в неделю
ООО «СЛАВИЦА»	Мороженное	Два раза в неделю
ООО «КПК»	Колбаса	Каждые два дня
ООО ТК «ЛУГРАЦИЯ»	Ягоды с/ м	Два раза в неделю
ООО Держава	Мука	Раз в неделю
ООО Масленкин дом	Масло растительное	Раз в неделю
ИП Бондаренко В.В	Крупа	Раз в неделю
ИП Бондаренко В.В	Алкогольная продукция	Раз в неделю
ИП Бондаренко В.В	Чай, кофе	Раз в неделю
ООО Красноярский хлеб	Хлеб и хлебобулочные изделия	Каждый день

2 Технологический раздел – изъят

3 Организационный раздел

В данном разделе рассматривается структура предприятия, организация работы производственных цехов, складских групп помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

Производственная инфраструктура

В состав складских групп помещений входят: охлаждаемые камеры для мяса, рыбы; молочной продукции, жиров и гастрономических товаров; фруктов, ягод, зелени и напитков; мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; готовой продукции; пищевых отходов; кладовые: сухих продуктов; овощей; квашений и солений; вино-водочных изделий; кладовая и моечная тары; инвентаря; помещение кладовщика; загрузочная; машинное отделение.

В состав производственных помещений входят: мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, кондитерский цех, моечная (столовой и кухонной посуды), раздаточная, сервис-бар.

Помещение для посетителей, сюда входят: вестибюль, гардероб, сан. узел.

В состав административно-бытовой группы помещений входят: бухгалтерия, кабинет директора, комната персонала, гардероб для персонала, гардероб для официантов, бельевая, душевые, уборные.

На предприятиях общественного питания с состав технических помещений входят: машинное отделение холодильных камер, тепловой пункт, электрощитовая, вентиляционные камеры, камеры тепловых завес.

На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

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 зданием;

правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии служат для приемки и кратковременного хранения поступающих от поставщиков продуктов и сырья. Они размещены на первом этаже предприятия и имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На проектируемом предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: охлаждаемые камеры для мяса, рыбы; молочной продукции, жиров и гастрономических товаров; фруктов, ягод, зелени и напитков; мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; готовой продукции; пищевых отходов; кладовые: сухих продуктов; овощей; квашений и солений; вино-водочных изделий; кладовая и моечная тары; инвентаря.

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. Оборудование размещено с учетом площади, необходимой для проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья, тары осуществляется по кратчайшему пути и без пересечений. Подъезд транспорта и разгрузка товара осуществляется со стороны хозяйственного двора, складские помещения не являются проходными. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка. Охлаждаемые камеры размещены одним блоком с общим тамбуром.

При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Готовые изделия и гастрономические продукты не хранят совместно с сырыми; товары легко поглощающие запахи (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и др.), – с остро пахнущими товарами (рыба, сыры и др.). Пищевые продукты вне складских помещений не хранят.

Все продукты необходимо хранить в соответствии со строго установленным температурным режимом:

- мясо и мясопродукты хранят в холодильных камерах на стеллажах. Срок хранения в охлаждаемых камерах при температуре 0°С - до 5 суток. Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодном цехе, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку;
- птицу мороженую и охлаждённую хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения при температуре 0°С - до 5 суток.;
- рыбу охлаждённую крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°С – до 3 суток;
- молочные продукты хранят при температуре от 0°С до 8°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Срок хранения до 10 суток.
- яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2С ;
- фрукты хранятся в ящиках на подтоварниках, напитки на подтоварниках в коробках;

- для хранения сухих продуктов помещения оборудуется стеллажами и подтоварниками. В кладовых необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность воздуха;
- кладовые для хранения инвентаря, тары оборудованы стеллажами.

Складские помещения содержатся в чистоте. Естественное освещение присутствует только в кладовой кондитерских изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещения. На 1 $м^2$ площади помещения приходиться 20 Вт. 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 масленой 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. Ширина коридоров принимается от 1,3 м до 1,8 м, ширина дверей зависит от площади помещений она принимается 1,2 м, в охлаждаемых камерах -0,9 м.

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

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);
- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);
- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

Отпуск продукции на производство из складских помещений осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия и главным бухгалтером, а после отпуска - кладовщиком и лицом, получившим товар. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

Организация производства

В кафе овощной цех располагают таким образом, чтобы он с одной стороны находился неподалеку от кладовой овощей, а другой – имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки

овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелечистка периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями. Необходимый инвентарь: тара для очищенных овощей и отходов, ножи поварские.

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей, лука устанавливается специальный стол со встроенной ванной и необходимый инвентарь(разделочные доски, лотки, ножи и т.д.), производственный стол. Так же устанавливается специальный стол с вытяжным устройством для очистки лука, чеснока.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает два человек. Режим работы односменный. Рабочий день с 8-19 часов. Полуфабрикаты хранятся до конца дня в охлажденном состоянии. График выхода на работу овощного цеха представлена на рисунке 2.2.

Повар выполняет все операции по обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов. Согласно план-меню заведующий производством составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня заведующий производством составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатах.

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. Обработка мяса, рыбы и птицы происходит в одном помещении. Учитывая специфический запах рыбных продуктов, необходимо организовать отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования, выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса. На линии обработки мяса устанавливается ванна для промывания мяса, разрубочный стул, стол производственный для обвалки мяса, приготовления полуфабрикатов, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом), опалочный шкаф для обработки птицы. Кроме того, устанавливается холодильный шкаф для охлаждения и хранения полуфабрикатов. Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Вместо моечной ванны на участке обработки мяса могут устанавливать резервуары с низкими бортиками, выложенными керамической плиткой и трапом. Мясо оттаивают и обмывают над трапом щеткой-душем. Для разруба туши баранины или свинины используют топор мясницкий, а для нарубания рагу – ножи-рубаки (большой и малый). Обвалку мяса производят с помощью

обвалочных ножей - большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия её с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяют большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти - малый. Процесс обвалки мяса совмещают с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складывают в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Для обвалки мяса используют производственные столы, ширина которых должна быть не менее 1м, а фронт работы повара - 1,5м. Если ширина стола менее 1м, то к нему перпендикулярно подставляют другой, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуют бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устраивают решётки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решётчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе – небольшой ящик для специй и настольные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. На участке обработки мяса можно обрабатывать и птицу.

На участке обработки рыбы размещаются ванна для дефрострации мороженой рыбы, столы для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственном столе ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки. Непищевые отходы собирают в специальный бак. Отдельное рабочее место организуется для приготовления порционных полуфабрикатов. Для приготовления рыбного фарша используется отдельная мясорубка.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками. Для приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса оборудуют рабочее место повара с учётом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке, формовке полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу.

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется шеф-поваром. Он осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов. В данном цехе работает повар 4 разряда, который разделывает рыбу и птицу, нарезает мясо, осуществляет разруб туш мяса, обвалку частей и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, нарезает мелкокусковые полуфабрикаты. Режим работы односменный с 8-19 часов.

Для вечерней смены мясные и рыбные полуфабрикаты заготавливаются заранее с учётом их сроков хранения и реализации.

График выхода на работу поваров мясо-рыбного цеха представлен на рисунке 2.1.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Также в ассортимент входят молочно-кислая продукция, холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и т.д.), холодные напитки, холодные супа. Холодный цех в кафе расположен в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

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

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

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей и зелени. Холодильный шкаф. Производственный стол для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд, приготовления бутербродов.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемой поверхностью для нарезки гастрономических продуктов.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлена ванна моечная, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различную посуду и инвентарь. Для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов установлен универсальная кухонная машина со сменными механизмами.

4. Для нарезки хлеба

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки хлеба, разделочная доска с маркировкой «Хлеб» и ножи для нарезки хлеба, шкаф навесной для хранения хлеба.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. В цехе работают два человека. Оба повара имеют 4 разряд.

График выхода на работу поваров холодного цеха представлен на рисунке 4.

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка

продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех проектируемого предприятия имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, и с залами. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

В линии теплового оборудования установлены плиты, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

В линии немеханического оборудования установлен стол с охлаждаемым шкафом, стол со встроенной моечной ванной, стол производственный.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен жарочный шкаф, электроплиты, электросковороды, фритюрница.

В линии немеханического оборудования установлены производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию и переборки круп. Для промывки круп, откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина. Наряду с тепловым и немеханическим установлено механическое оборудование: универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Руководит горячим цехом шеф-повар, который организовывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет 2 человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовят первые блюда, пассируют овощи, томат-пюре, подготавливают продукты (нарезают овощи, варят крупы, жарят картофель, и др.). График выхода на работу поваров горячего цеха представлен на рисунке 3.

В состав кондитерского цеха входят помещения: для обработки яиц; суточного хранения и подготовки сырья; для замеса теста, его разделки и выпечке изделий из теста; для мойки посуды и инвентаря.

Размещение кондитерских цехов в подвальных и полуподвальных помещениях не допускается.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе:

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;

- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
- для разделки теста;
- для отделки изделий;
- для выпечки изделий;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Яйца обрабатывают следующим образом:

- в первой ванне (секции) - замачивание в теплой воде в течение 5--10 мин;
- во второй ванне (секции) - обработка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40--45°С в течение 5--10 мин;
- в третьей ванне (секции) - дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина в течение 5 мин;
- в четвертой - ополаскивают в проточной воде.

На рабочем месте для суточного хранения и подготовки сырья установлен стол производственный, мукопросеиватель, стеллаж, шкаф холодильный.

В помещении для замеса теста, его разделке и выпекании установлен тестораскаточная машина, тестомесительная машина, миксер, печь конвекционная, расстоечная машина, плита индукционная, стеллаж, раковина производственная и три производственных стола.

В помещении для мойки посуды и инвентаря установлена ванна моечная и стеллажи.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия. Кондитерский цех начинает работать за 2 ч до открытия торгового зала.

В кондитерском цехе работают два повара со ступенчатым графиком выхода на работу.

График выхода на работу в кондитерском цехе представлен на рисунке 5.

Организация обслуживания

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания.

Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Культура обслуживания один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие своевременной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставлением услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания. Уровень рекламно-информационной работы, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов и т.д.

В кафе применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 11^{00} до 24^{00} часов. В кафе работают шесть официантов.

График выхода на работу официантов представлен в рисунке 3.1.

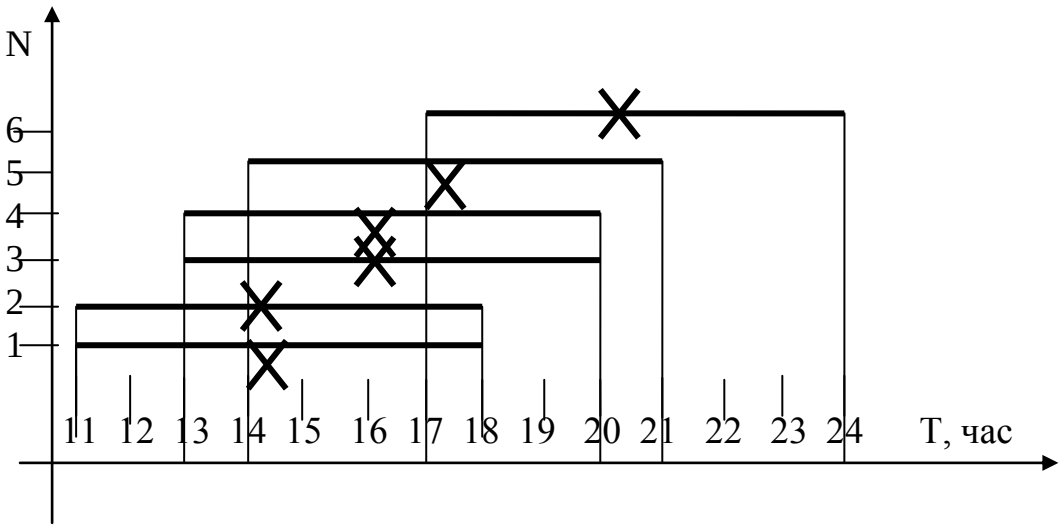

Рисунок 3.1 – График выхода на работу официантов

Порядок обслуживания посетителей означает последовательность действий, начиная с прибытия гостей в кафе и заканчивая их уходом.

Встреча посетителей

В вестибюле навстречу гостям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду, дают им фирменные номерки.

Затем посетители перед зеркалом могут привести себя в порядок. У входа в зал кафе гостей встречает метрдотель, приветствуя их, и провожает до свободного стола. Если по какой-либо причине метрдотель отсутствует, то эти функции выполняет бригадир официантов. 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, подходя к столику. Должен приветствовать гостей в зависимости от времени посещения словами «Доброе утро», «Добрый день»,

или «Добрый вечер».

Если гости сели за выбранный ими стол, то предлагать им другие места, пересаживать не разрешается. В вечерние часы занимать свободные места за столом, где уже сидят посетители, можно только после того, как они дадут на это разрешение метрдотелю.

Иногда бывает, что в зале посетитель и официант сталкиваются друг с другом. В таком случае официант предлагает посетителю пройти первым.

Прием заказа

При приеме заказа официант должен стоять возле гостя по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, стула, не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде на первой странице слева левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Если среди гостей есть женщина, следует помочь ей занять место за столиком, подставить кресло.

Подождав несколько минут в стороне, следует вежливо спросить, нужна ли ей помощь в выборе блюд. Если гости попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант тотчас же с готовностью должен прийти к ним на помощь, стараясь учесть вкусы посетителей. Если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли, официанту рекомендуется терпеливо ждать.

После приема заказа на кулинарные блюда официант принимает заказ на винно-водочную продукцию, но при этом должен быть готов помочь гостям в выборе вин и к холодным закускам, и к первым и вторым блюдам и т.д.

Официанту необходимо досконально знать не только ассортимент вин в буфете (баре), но и их качество, особенности и, в частности умело рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

Если посетители, сев за столики, ведут продолжительный разговор, официант может, не ожидая окончания разговора, спросить: «Разрешите принять заказ?».

Заказ от посетителя может принимать официант, бригадир звена официантов, а от больших компаний или групп – метрдотель. Заказ вписывается в блокнот счетов в двух экземплярах, под копирку. Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение недоразумений. После принятия заказа его надо повторить гостю для проверки, уточнить время подачи блюда и т.д.

По окончании приема заказа следует, помимо вина, предложить фруктовую или минеральную воду.

После этого официант информирует кухню, какие блюда следует приготовить, и следит, кому из гостей что подать в соответствии с его заказом. Счет оформляет таким образом, чтобы было ясно, что заказано и сколько это стоит.

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.

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику сервисных услуг (фирме) 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.

Схема работы компании, занимающейся выездным обслуживанием, заключается в следующем:

– прием заказа, предоставление вариантов меню, с учетом пожеланий и предпочтений заказчика, повода торжества, времени года и т. д.;

– подготовка и обеспечение мероприятия всей необходимой мебелью, посудой, кухонным инвентарем, столовыми приборами;

– доставка всего необходимого заказчику;

– сервировка столов и проведение мероприятия от начала до конца.

Схема организации: официанты и повара выезжают в выбранное заказчиком место проведения банкета, для приготовления еды и обслуживания гостей.

Мерчандайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Различают три основных вида мерчандайзинга: персональный, внутренний, внешний. Каждый из видов мерчандайзинга включает в себя несколько приемов. Персональный мерчандайзинг включает в себя два основных приема:

1) торговые презентации;

2) рекламные послания потенциальным клиентам. Рекламные послания должны соответствовать индивидуальным запросам клиентов (например, не стоит посылать одинаковые письма бизнесменам и молодоженам). Основными приемами внутреннего мерчандайзинга являются: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в торговом зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативной продукции и

услуг, распространение купонов, конкурсы, лотереи, розыгрыши, презентации блюд, фестивали и другие специальные события. Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж, а также включает в себя использование новых направлений в подаче блюд. Убеждающая продажа является наиболее эффективным средством, используемым обслуживающим персоналом (например, как только гость сел за стол, официант может предложить ему коктейль (аперитив) или фирменную закуску, по окончании обеда или ужина). Официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя их образцы на подносе, аналогично можно поступить с демонстрацией холодных закусок. Предложение альтернативных видов продукции и услуг связано тем, что в предприятии общественного питания посетителям предлагают на блюдах разного размера закуски; стейки, пиццу, пирожные порциями разной массы, чтобы учесть запросы потребителей с разными доходами. Примером может служить также реализация комплексных завтраков, обедов, ужинов, при этом цена каждого блюда, входящего в комплекс, ниже, чем она была бы в случае отдельного заказа.

Купоны – самый популярный метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, увеличения сбыта конкретного блюда. Предприятие может использовать различные типы купонов, например, покупая одно блюдо, второе получаете бесплатно; скидки определенной величины при определенном заказе; специальные цены на определенные блюда; возвратные купоны для будущих покупок и т. д. Конкурсы, лотереи, розыгрыши эффективны в том случае, если они подразумевают многократные визиты. Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж. Фестивали и другие специальные события подразумевают проведение тематических мероприятий, вызывают живой интерес посетителей.

Внешний мерчандайзинг : реклама в газетах, журналах, баннерах, СМИ и раздача листовок.

Раздача листовок осуществляется промоутарами в массовом скоплении людей, например на остановках общественного транспорта, в центре города, парках и т.д.

Реклама в газетах, журналах и на телевизионных каналах стоят больших денег, но это важный аспект в продвижении бизнеса в столь нестабильное время.

Не стоит забывать о современном распространении рекламы через сети интернета и социальные сети, где люди сидят часами. Стоит пустить рекламу среди популярных влогерах.

К современным видам услуг и формам обслуживания относят:

- шведский стол;
- репинский стол;
- зал – экспресс;
- стол – экспресс;
- бизнес – ланч;

- воскресный бранч;
- кофе – брейк;
- happy hour.

В данном предприятии используются следующие столы:

Кофе – брейк (или кофе – пауза) – организованно в проектируемом кафе для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров.

Бизнес – ланч – деловой обед в заведении, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12.00 до 16.00 часов) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Бизнес – ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья. В меню бизнес-ланча включаются блюда несложного приготовления.

Happy hour (счастливый час) - этот вид обслуживания организуется в заведениях по понедельникам, средам и воскресеньям с 16.00 до 19.00 часов по меню а ля карта со скидкой на напитки до 20%.

3 Научно-исследовательский раздел – изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции, механизмы деятельности и опыт маркетологов, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. Из года в год ресторанный бизнес стремительно развивается. Идет серьезная конкурентная борьба за посетителей. Именно этот фактор заставляет топ-менеджеров продумывать не только основную стратегию и стиль деятельности кафе, но и детали, придающие заведению уникальность и неповторимость. Только при формировании грамотно разработанной концепции и последовательного комплексного внедрения всех составляющих ресторанного бизнеса гарантирован успех в развитии деятельности кафе. Кафе играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в кафе несет важную социальную функцию. Человеку нужно не только поесть, но и пообщаться. Кафе – это одни из немногих мест, где работают все органы чувств, которые генерируют общее чувство удовлетворения. Вкус, зрение, обоняние, тактильные ощущения объединяются в оценке кушаний, обслуживания и атмосферы кафе. Эффективная работа кафе зависит от нескольких факторов. Как и любая сложная система, кафе начинается с замысла его основателей и заканчивается контролем функционирования учреждения. Главную роль в этом выполняет практическая философия его владельца. Ее раскрывает подход к ведению бизнеса, который определяет этические и моральные ценности, что реализуются в процессе функционирования предприятия. Главная идея основателей кафе определяет его кредо, и призвана максимально удовлетворять посетителей.

Открытие кафе дело весьма хлопотное и ответственное. Любой ресторатор, планируя свой первый или очередной ресторанный проект, тем или иным образом оценивает его – на какую категорию публики рассчитывать и сколько ее придет, какой средний чек должен быть в заведении, какой интерьер. Также следует учитывать затраты на подбор помещения, регистрацию предприятия, согласование перепланировки, проекты, закупка оборудования, закупка мебели, компьютерная система учета, зарплата персонала до открытия, униформа персонала, затраты на продвижения (первичная реклама). Вне всякого сомнения, владеть успешно действующим кафе очень прибыльно. Имеется множество кафе, годовой оборот которых составляет несколько миллионов долларов, причем наличными. В ресторанной сфере существует также и благоприятное налогообложение. Внешний вид и личная привлекательность владельца позволяют достичь весьма значительного успеха. Несмотря на неизмеримо тяжелый труд в начале пути, когда дело только начинает раскручиваться, в дальнейшем вы можете рассчитывать на почти автоматический успех и работать в нормальном режиме без перегрузок. Очень много людей открывают кафе не только из меркантильных соображений. Владение кафе обладает некой мистической привлекательностью. Вы создаете

свой собственный мир. Открытие кафе непростая задача, но выполнимая, если этого сильно хотеть.

Кафе «София» соответствует санитарным требованиям, полностью обеспечено оборудованием и достаточным количеством посуды и инвентаря. Ассортимент выпускаемых блюд соответствует нормативным документам.

Данное кафе является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия. В кафе применяется метод индивидуального обслуживания официантами.

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. – 10 с.
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 2.3.2.1280-03. 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_Tfи_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 кухи / 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.: 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.