

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Технико-экономическое обоснование.....	5
1.1 Экономико-географическая характеристика района.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчет дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников снабжения.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Расчет производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчет складских помещений.....	13
2.2.1 Расчет потребности сырья и покупных товаров.....	13
2.2.2 Расчет площади кладовой сухих продуктов.....	14
2.2.3 Расчет площади охлаждаемых камер и кладовых.....	15
2.3 Расчет заготовочных цехов.....	18
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха.....	18
2.3.2 Расчет овощного цеха.....	22
2.4 Расчет доготовочных цехов.....	27
2.4.1 Расчет горячего цеха.....	27
2.4.2 Расчет холодного цеха.....	37
2.5 Расчет кондитерского цеха.....	41
2.6 Расчет моечных.....	53
2.6.1 Расчет моечной столовой посуды.....	53
2.6.2 Расчет моечной кухонной посуды.....	54
2.7 Расчет сервис-бара.....	55
2.8 Расчет раздаточной.....	56
2.9 Расчет торговой группы помещений.....	56
2.10 Расчет помещения для посетителей.....	56
2.11 Расчет административно-бытовых помещений.....	57
2.12 Расчет технических помещений.....	57
3 Организационный раздел.....	58
3.1 Производственная инфраструктура кафе.....	58
3.2 Организация работы складских помещений.....	58
3.3 Организация производства.....	60
3.4 Организация обслуживания.....	64
3.5 Разработка концепции.....	64
3.6 Создание корпоративного стиля кафе.....	65
3.7 Прогрессивные технологии и современные формы обслуживания.....	66
3.8 Программы работы с потребителями.....	67
4 Научно-исследовательский раздел.....	68
4.1 Характеристика сырья, используемого для изготовления фирменного блюда.....	68

4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	69
4.3 Составление технологического процесса производства фирменного блюда.....	70
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда.....	70
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда.....	72
4.6 Разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо.....	73
Заключение.....	74
Список использованных источников.....	75
Приложение А Расчет сырья и покупных товаров.....	78
Приложение Б Расчет технологического оборудования.....	84
Приложение В Состав и площадь помещений.....	89
Приложение Г Технологическая карта.....	91
Приложение Д Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технологии приготовления.....	92
Приложение Е Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	94
Приложение Ж Дегустационный лист.....	95
Приложение И Пищевая ценность фирменного блюда.....	96
Приложение К Техничко-технологическая карта.....	97

ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание – это отрасль хозяйства, основу которой составляют предприятия общественного питания, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация потребления, которые различаются по типам, специализации и классам.

Одним из самых распространенных заведений общественного питания на сегодняшний день во всех странах является кафе. Это связано с тем, что кафе рассчитаны на самую разную публику, его могут посещать люди всех возрастов, любого социального положения и материального достатка.

Кафе - заведение общественного питания и отдыха, похожее на небольшой ресторан, но с более ограниченным ассортиментом продукции.

На сегодняшний день в жизни ресторанной индустрии сибирская кухня играет лидирующую роль, благодаря сложившимся традициям народов Севера. Исходя из этой тенденции, стоит подчеркнуть актуальность выбранной темы, с более мягким климатом, который заложен в концепции кафе «Заповедное», где представлены традиционные и фирменные блюда нашей северной страны.

Цель бакалаврской работы – проявить уровень знаний, практические навыки и умения самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района

Проектируемое кафе «Заповедное» на 55 места будет располагаться в непосредственной близости с зоной отдыха Бобровый лог и заповедной территорией Столбы города Красноярск по адресу улица Свердловская 141. Время работы предприятия 09⁰⁰-22⁰⁰, используется индивидуальный метод обслуживания официантами: за каждым закрепляют несколько столов (мест), и он выполняет все элементы техники обслуживания (прием заказа, подача блюд и напитков, расчет с потребителями, сбор посуды).

Вблизи от планируемого месторасположения данного предприятия находятся: производственная компания, солярий, детский развивающий центр, офисный центр, фон парк Бобровый лог. В радиусе больше 500 метров располагаются жилые комплексы и другие офисные здания, а так же заповедник Столбы.

В зоне проектируемого кафе нет предприятий общественного питания, в непосредственной близости располагается кафе «Шансон». Стоит отметить, что в довольно большом радиусе от планируемой территории размещены заведения: гостиничный комплекс «Хуторок», кафе «Тортуга», служба доставки еды «Фрикадель», рестораны «Дело в мясе» и «Братья Гримм», так же в фанпарке Бобровый лог расположено кафе Русской кухни. Но учитывая слишком большой радиус, иную кухню и другой формат кафе «Заповедное» будет частично является их конкурентом.

Исходя из места расположения, обслуживаемым контингентом будут являться посетители фанпарка и заповедника Столбы, жители и гости города Красноярск со средним уровнем дохода, так как средний чек составляет 800 рублей.

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

Таблица 1.1 - Расчёт потенциального контингента потребителей проектируемого кафе «Заповедное» на 54 места

Наименование объектов в радиусе до 500 м от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов на объектах
Детский развивающий центр	ул. Свердловская 139	15	11 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	скользящее
Производственная компания	ул. Свердловская 131	25	11 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	скользящее
Стоматологическая клиника	ул. Свердловская 139	30	10 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	скользящее

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
Фанпарк Бобровый лог	ул. Сибирская	1500	09 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	
SPA-комплекс	ул. Сибирская 92	30	09 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	скользящее
Офисный центр	ул. Свердловская 101а	200		скользящее
Заповедник Столбы		1000		
Жилой комплекс		4000		
Итого:		6840		

По итогам таблицы 1.1 число потенциальных потребителей проектируемого предприятия кафе «Заповедное» составляет 6840 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 «Заповедное» на 54 мест

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Фанпарк «Бобровый лог»	ул. Сибирская 92	40	09 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	официантами	Кофейня
Кафе «Шансон»	ул. Базайская 2а	35	09 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	официантами	Кофейня
Итого:		75			

В районе строительства предприятия работает 2 предприятий общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 100.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале [19]. Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N \times P_H}{1000} \quad (1.1)$$

где P - необходимое количество мест;

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

P_H – норма мест на 1000 человек.

Пропускная способность кафе «Заповедное» на 54 места (1.1)

$$P = \frac{6840 \times 28}{1000} = 191,5$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} \times 100\%,$$

(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)

$$C = \frac{75 + 54}{191,5} \times 100\% = 67,3\%.$$

Степень обеспеченности местами в общедоступной сети данного района равна 67,3%. Следовательно, обеспеченность местами в общедоступной сети по предполагаемому району строительства недостаточная, что говорит о целесообразности строительства кафе «Заповедное» на 54 места.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

Количество потребителей может быть 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; оборачиваемость места в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала (заданная величина) [19].

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 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 «Заповедное» на 54 места

Часы работы зала	Оборачиваемость мест φ за 1 час, раз	Процент загрузки зала, X, %	Количество потребителей за 1 час работы, N
9 - 10	1,5	30	24
10-11	1,5	30	24
11 -12	1,5	40	32
12–13	1,5	90	73
13-14	1,5	90	73
14-15	1,5	100	81
15-16	1,5	90	73
16-17	санитарный час		
17-18	1,5	30	24
18-19	0,5	60	16
19-20	0,5	90	24
20-21	0,5	90	24
21-22	0,5	60	16
Итого			484

В зале кафе «Заповедное» численность потребителей за день составляет 484 человека.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета дневной производственной программы являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд [19]. Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

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

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

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

Данные расчета сведены в таблицу 1.4.

Таблица 1.4 - Расчет коэффициентов потребления блюд

Группы блюд	Процентное соотношение блюд, %		Коэффициент потребления блюд, m	
	день	вечер	день	вечер
Холодные блюда и закуски	35	35	0,9	0,9
Супы	5	-	0,1	-
Вторые горячие блюда	40	40	1,0	1,0

Сладкие блюда и горячие напитки	20	25	0,5	0,6
Итого	100	100	2,5	2,5

По данным таблицы 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 кафе «Заповедное» на 54 места в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
		день	0,9	0,1	1,0	0,5
	вечер	0,9	-	1,0	0,6	2,5
		Реализация блюд по часам				
9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	24	22	2	24	12	60
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	24	22	2	24	12	60
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	32	29	3	32	16	80
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	73	66	7	73	37	183
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	73	66	7	73	37	183
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	81	73	8	81	41	203
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	73	66	7	73	37	183
За день	380	344	36	380	192	952
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	24	22	-	24	14	60
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	16	14	-	16	10	40
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	24	22	-	24	14	60
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	24	22	-	24	14	60
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	16	14	-	16	10	40
За вечер	104	94	-	104	62	260
Итого за весь день	484	438	36	484	254	1212

Расчетное количество блюд за день составит 1212 блюд.

1.5 Определение источников снабжения

При организации работы с поставщиками учитываются следующие критерии их отбора: наличие необходимого товара, включенного в ассортиментный перечень; наличие необходимых сопроводительных документов; удобный график приема заказов и бесплатная доставка товара на предприятие.

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 «Заповедное» на 54 места

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «Римский Дом»	Кофе, чай, сиропы, топинги, сливки	Один раз в неделю
ИП Арутюнян З.А. «Изюминка»	Овощи, зелень, фрукты	Каждый день
Заготовочный цех «Bellini»	Овощи очищенные, нарезанные	Каждые день
ОАО «МИЛКО»	Молоко, молочная продукция, яйца	Каждый день
ООО«Пищевые ингредиенты»	Мука, соль, сахар, специи	Один раз в неделю
ООО «Зам-зам»	Орехи, сухофрукты	Раз в две недели
«Роял-фиш»	Рыба и морепродукты	Каждый день
METRO, Мясничий	Мясо, мясная продукция, птица	Каждый день
ООО«Пищевые ингредиенты»	Сыры	Каждый день
ООО«Пищевые ингредиенты»	Крупы, масло растительное	Один раз в неделю
ООО«Пищевые ингредиенты»	Овощи замороженные	Один раз в неделю
ООО «КрасАлко»	Алкогольная продукция	3 раза в неделю
Соса-Cola Hellenic, Красноярск	Безалкогольная продукция	3 раза в неделю
ООО «Владелита»	Бакалея	3 раза в неделю
Бельгийские пекарни	Хлебобулочные изделия	Каждый день
ТМ «33 пингвина»	Мороженое	2 раза в неделю
ГК Союзснаб, Красноярск	Пищевые ингредиенты	2 раза в неделю

2 Технологический раздел - изъят

3 Организационный раздел

3.1 Производственная инфраструктура

Проектируемое кафе «Заповедное» на 54 места работает на сырье, мясных, рыбных и полуфабрикатах из птицы.

В состав кафе входят следующие группы помещений:

Складская. Состоит из: охлаждаемых камер (мясо-рыбной; фруктов, зелени и напитков; молочно-жировой); кладовой вино-водочной продукции; кладовой сухих продуктов; кладовой и моечной инвентаря

Складские помещения имеют удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

Производственная. Состоит из: сервис-бара; горячего цеха; холодного цеха; кондитерского цеха; мясо-рыбного цеха; овощной цех; моечных столовой и кухонной посуды; раздаточной.

Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды и раздаточной.

Торговая. Состоят из: вестибюля; гардероба; туалетной комнаты; общего зала.

Торговая группа помещений имеет удобную взаимосвязь с производственными помещениями.

Административно-бытовая. Состоит из: кабинета директора; бухгалтерии; помещения персонала; гардероба для персонала и официантов; душевых, уборных; бельевой.

Административно-бытовая группа помещений имеет непосредственную взаимосвязь с торговыми помещениями.

Проектируемое кафе «Заповедное» на 54 места, это предприятие с полным производственным циклом, выполняющее 3 функции: производство продукции, реализация и организация потребления. Кафе имеет бесцеховую структуру производства, так как, работает на полуфабрикатах, а название цехов являются условными, лишь разграничивают некоторые технологические процессы и операции, с учетом требований санитарии.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Сырье поступает через загрузочную, которая размещена таким образом, что поступающее сырье напрямик доставляется в складские помещения.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная; молочно-жировая; для хранения фруктов, зелени и напитков. А также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов; кладовая вино-водочных изделий; кладовая и моечная инвентаря.

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

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.

- птицу мороженую и охлажденную хранят в таре, в которой она поступила от поставщиков. Срок хранения тот же, что и для мяса;

- рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 суток, рыбу мороженую в таре, в которой она поступила хранят при температуре до 2°С – до 3 суток;

- молочно-жировые продукты хранят в таре при температуре от 0°С до 8°С и относительной влажности воздуха от 80 до 85%. Яйца хранят в таре или на лотках при температуре до 2С ;

- для хранения сухих продуктов (муки, крупы, сахара и т.д.) помещения оборудуются стеллажами и подтоварниками;

- хлеб хранится в хорошо вентилируемом шкафу, который после использования партии хлеба промывается и просушивается.

- кладовые для хранения инвентаря, тары оборудованы стеллажами.

Для поддержания кладовых в необходимом санитарном состоянии и соблюдения сроков хранения товаров систематически проводят влажную уборку помещений. Ведут борьбу с вредителями (грызунами, насекомыми). Для этого стены окрашивают масляной краской на высоту 1,8 метров, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурированной плиткой.

Для обеспечения безопасного и удобного перемещения грузов, людей и транспортных средств полы должны быть прочными, влагонепроницаемыми, без пустот и выбоин, устройство порогов не допускается.

Ширина коридоров для складских помещений 1,6 метров; ширина дверей 1,2 метра, а в охлаждаемых камерах 0,9 метров.

Вентиляция в складских помещениях предусматривается как естественная, так и механическая; для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция.

Освещение неохлаждаемых складских помещений предусмотрено как искусственное, так и естественное.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, заведующим складом и шеф-поваром. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

3.3 Организация производства

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организованы следующие цеха:

- заготовочный – мясо-рыбный, овощной;
- доготовочный - горячий, холодный;
- специализированный - кондитерский.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Мясо-рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

Организация рабочих мест.

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

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

На рабочем месте установлен производственный стол с разделочной доской, с левой стороны лоток с сырьем, а с правой с полуфабрикатами, также размещен металлический ящик со специями и настольные весы.

На участке обработки птицы организовано рабочее место для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из нее.

Размораживание тушек птицы осуществляется на стеллажах. Изготавливают полуфабрикаты из птицы на производственном столе, на котором размещены весы.

На участке обработки рыбы организуют рабочее для приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещены производственный стол СПРП-1506ц, моечная ванна, настольные весы CAS SW 1-5, разделочные доски, ножи поварской тройки. В цехе установлен холодильный шкаф Интер 100Т Ш-0,1СКР для кратковременного хранения полуфабрикатов, а также мясорубка Leran MGP-1411.

После использования каждого вида сырья проводят санитарно-гигиеническую обработку рабочего места. Инвентарь и оборудование маркируют в соответствии с сырьем («МС»или «РС»)

Организация труда в мясо-рыбном цехе.

На основании расчетов принимаем численность производственной бригады равную 1 человеку

Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется шеф поваром.

Режим работы цеха односменный с 10⁰⁰ до 18⁰⁰ часов. График выхода на работу в мясо-рыбном цехе представлен на рисунке 2.1

Организация работы овощного цеха

Овощной цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

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 овощном цехе кафе «Заповедное» организованы следующие рабочие места:

1. Обработки капусты свежей белокочанной, зелени и других сезонных овощей, обработка фруктов. На рабочем месте установлена моечная ванная СК-1, специальный стол из нержавеющей стали слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. Под отверстиями стола устанавливается тара для почищенных овощей и отходов. Это рабочее место оснащено необходимым инвентарем: желобковый нож.

2. Нарезки овощей. На рабочем месте по нарезке овощей установлен стол производственный СПРП-1506ц, овощерезательная машина Kocateq HLC300, разделочная доска с маркировкой «ОС» и тары для нарезки овощей и полуфабрикатов.

Рабочее место по обработке капусты свежей белокочанной, зелени и других сезонных овощей оборудовано производственными столами, необходимым инвентарем

Работу овощного цеха организует шеф-повар. В цехе работает один повар 3-го разряда. График выхода на работу в овощном цехе представлен на рисунке 2.2

Режим работы овощного цеха односменный с 7⁰⁰ до 17⁰⁰ часов. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты изготавливают заранее, с учетом их сроков хранения и реализации.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи.

Горячий цех удобно взаимосвязан с холодным цехом, раздачей, залом и помещением шеф-повара. Рядом с горячим цехом располагается моечная кухонной и столовой посуды.

В линии теплового оборудования установлены плиты Абат эп-4п, на которых готовят блюда в посуде малой вместимости.

В линии немеханического оборудования установлен охлаждаемый шкаф Lotos XLS-220W, стол производственный СПРП-1506ц, весы CAS SW30.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создавать в горячем цехе предприятия специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организованы с учетом возможности выполнения

поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим сгруппировано по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлены пароконвектомат Тесноека evolution EKF411 D AL UD, пресс-гриль Ergo veg-881b.

Работники горячего цеха начинают свою работу за 2 часа до начала работы торгового зала – в 7⁰⁰ и заканчивают свою работу вместе с закрытием торгового зала – в 22⁰⁰. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия – 2 человека. График выхода на работу представлен на рисунке 2.3.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Организация рабочих мест в холодном цехе.

В холодном цехе установлено оборудование механическое, холодильное и немеханическое которое сгруппировано в зависимости от видов рабочих мест.

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

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

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

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц, моечная ванна ВСМБ/2-80/43, для промывки свежих овощей и зелени, холодильный шкаф Интер 100Т Ш-0,1СКР, универсальная кухонная машина УКМ-01, блендер-гомогенизатор Kitchen Aid 5kxb2571eer, навесной шкаф для специй, весы. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформление блюд.

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц, слайсер Convito NBC-220JS, необходимый инвентарь.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлен производственный стол СПРП-1506ц, весы CAS SW15, передвижной стеллаж СТР 32 605/430 с различной посудой и инвентарем.

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику с 7⁰⁰ до 22⁰⁰ часов. Общее руководство цехом осуществляется шеф-поваром через

бригадиров, работающих через день. График выхода на работу в холодном цехе представлен на рисунке 2.4.

В цехе работают 2 человека. Повар 4 разряда, который занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционируют и оформляют блюда. Повар 5 разряда, который занимается приготовлением сладких блюд и напитков, а также приготовлением наиболее сложных блюд и их оформлением.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех в кафе «Заповедное» на 54 места организуется для выпуска: рулетов, пирожных, кексов.

В состав кондитерского цеха входят помещение для суточного хранения сырья, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, разделки и выпечки, помещение для приготовления крема и отделки изделий, моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

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.

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

- отделение для обработки яиц
- отделение замеса теста, выпечки
- кладовая суточного запаса сырья
- отделение приготовления отделочных полуфабрикатов
- отделение для мойки и хранения инвентаря и тары

1. Отделение для обработки яиц. В нем установлены ванный моечные МВ-2/530, подтоварник ПТ-2, стол производственный СПРС1506ц и овоскоп ПКЯ-10.

2. Отделение замеса теста, выпечки. В нем установлены стеллаж передвижной СТР 32 605/430, шкаф пекарный ЭШП-3с(у), стеллаж стационарный СТР 214/600, стол производственный с установленными на нем кипятивником Convito wb-6 и весами CAS SW 1-5, стол с охлаждаемым шкафом Cooleg S901, тестомесильная машина МТМ-65МНА1,1, миксер В-30F РУНЛ.

3. Кладовая суточного запаса сырья. В нем установлены шкаф холодильный UC 400, стол производственный, весы, стеллаж стационарный СПС-2, подтоварник ПТ-2, стол подсобный.

4. Отделение приготовления отделочных полуфабрикатов. В нем установлены стеллаж передвижной, миксер В-30F РУНЛ, стол с охлаждаемым шкафом Cooleg S901, стол производственный, весы, Плита электрическая ПЭ-0.24Н, ванная моечная с рабочей поверхностью CRYSPI ВМЦ 1/630/1210,

5. Отделение для мойки и хранения инвентаря и тары. В нем установлены ванная моечная трехсекционная ВМ-3-4оц, стерилизатор Feieti, стеллаж стационарный СПС-2, стеллаж передвижной СТР 32 605/430.

Руководство кондитерского цеха осуществляется шеф-поваром. В кондитерском цехе работают 2 человека: кондитер 4-го разряда и пекарь. Кондитеры 4-го разряда изготавливают кексы, торты и пирожные, украшения для тортов, оформляет изделия. В обязанности пекаря входит выпечка изделий, просеивание муки, замес и разделка теста, взбивание кремов, варка сиропов, глазирование изделий. График выхода на работу представлен на рисунке 2.5.

3.4 Организация обслуживания

В кафе «Заповедное» применяется индивидуальный метод обслуживания официантами. Суть этого метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно-трудовой деятельности предприятия с 9⁰⁰ до 22⁰⁰ часов. Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 часов в смену при пятидневной рабочей неделе. В кафе работают три официанта: два официанта 4-го разряда и один официанта 3-го разряда.

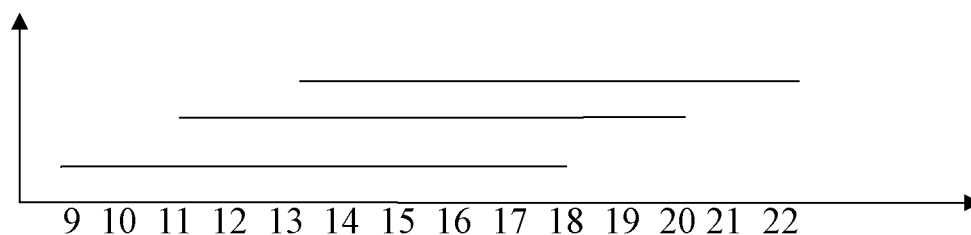


Рисунок 2.6 – график выхода на работу официантов

Администратор встречает и размещает гостей за столы и приносит им карту вин и меню. Как только гость расположился за столиком и готов сделать заказ, подходит официант. После принятия заказа официант повторяет его гостям, после одобрения выбивается чек на кухню. Официант приносит гостям готовые блюда и рассчитывает их.

3.5 Разработка концепции

Тайный смысл названия кафе «Заповедное» кроется в расположении. Располагается кафе в непосредственной близости к заповеднику Столбы, окна заведения выходят на горный спуск в фон парк Бобровый лог, с данного ракурса прекрасно рассматриваются все прелести отдыха в данных местах.

Кафе «Заповедное» - это галерея хорошего вкуса, где используются экологически чистые продукты, и даже после тщательного приготовления

сохраняют свой натуральный вкус. Это кафе с уютной атмосферой, где каждого гостя встречают и провожают с любовью и теплом.

3.6 Создания корпоративного стиля кафе

Логотип

Логотип - это своеобразный графический чип, в котором заложен максимум информации о заведении. Так как название кафе будет иметь «Заповедное» логотипом будет графическое изображение «Сахатого» данный логотип будет являться своеобразным символом кафе.

Интерьер

Название кафе имеет репутацию лесной чащи, поэтому обилие дерева характеризует данное заведение.

Зал кафе – основное помещение предприятия, где обслуживают посетителей. Архитектурными и декоративными элементами, уютной, располагающей к отдыху обстановкой зал должен создавать определенное психологическое воздействие на посетителя. Гармоничное сочетание окраски стен, потолка, пола, цвета гардин, а также формы и цвета мебели, оригинальное освещение – все внутри зала должно вызывать у посетителей желание вновь побывать здесь. Комфорт зала - освещение, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, негромкая музыка - создает у посетителей хорошее настроение, повышает аппетит.

Интерьер кафе выполнен в коричнево - зеленых тонах, идеально сочетается с мебелью из дерева, стекла и узорами из кованого металла. Кафе воедино связывают различные аксессуары все из того же дерева и повторение цветов в этих зонах: коричневого и зеленого. Разные варианты освещения делают кафе идеальным местом и для проведения шумных вечеринок, и для семейного ужина.

Мягкие диваны согреют теплом расположенного неподалеку камина. Искусственное пламя отбрасывает блики на поверхности. Очень мило и домашнему смотрятся различные мелочи на каминной полке. А у очага сложены самые настоящие дрова. Любимый предмет интерьера - стеклянные столики, которые разрабатывались специально. Под стеклянной поверхностью расположено несколько деревянных лотков. В каждый засыпаны цветные стекла, различной формы. Атмосферу спокойствия привносит свет, приглушенный роллетными шторами, на оконных проемах на стеклянных полочках расположилась коллекция различных форм и цветов свечи, что способствует ощущению тепла, уюта и романтики. Потолок выполнен в виде плиток из черепицы с изображением одной из заповедных зон Красноярск «Столбы» и с встроенными светильниками.

Мебель кафе вполне соответствует выбранной стилистике заведения. Базовым был выбран природный стиль, в свободной интерпретации.

В интерьере можно обнаружить множество деталей «оживляющих» пространство.

Не выбиваются из общей концепции и музыкальное сопровождение - в зале кафе негромко звучит музыка, в выходные дни вечером будет звучать живая музыка.

Интерьер зала кафе пробуждает в посетителях положительные эмоции, обеспечивает определенной степень уединения. Настоящие ценители данной кухни и любители уютной, где то романтической обстановки в данном кафе обязательно посетят его еще не раз.

Легкий и светлый интерьер, наполнен различными аксессуарами - вина разнообразных сортов в кованых шкафах, пластинки со спокойной музыкой на полках, шкатулки, которым выполнены из дерева, ветви деревьев - все это создает легкую, уютную и домашнюю атмосферу, характерную для данного кафе.

Каждую субботу здесь можно провести приятный вечер, слушая живую музыку, или участвуя в дегустации вина или кофе. В воскресенье днем проводятся детские праздники, которые порадуют не только детей, но и их родителей.

Корпоративная одежда работников

В кафе «Заповедное» официанты одеты в черные брюки и белую рубашку с коричневыми фартуками, а администратор зала в платье-футляр длиной ниже колена золотисто-коричневого цвета.

3.7 Прогрессивные технологии и современные формы обслуживания

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

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

Организация обслуживания по системе кейтеринг

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

Виды и приемы мерчандайзинга

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.

Например, для проведения яблочной презентации гостям предлагают

тематические афиши, брошюры с рецептами блюд из яблок, при входе в зал на столы устанавливаются корзины с яблоками, в меню включают яблоки печеные, яблоки в слойке, шарлотку с яблоками, сладкий яблочный пирог; каждому гостю дарят яблоко.

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.

Внешний мерчандайзинг заключается в использовании рекламы, внешних купонов, специальных ньюс-релизов.

Дополнительно существует услуга Кофе – брейк (или кофе – пауза) - организуют в кафе для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров.

В меню кофе - брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе, минеральную и фруктовую воду, соки.

Happy hour (счастливый час) - этот вид обслуживания организуется в кафе заведениях по пятницам с 17.00 до 19.00 часов по меню алкоголя карта со скидкой на напитки до 50%.

3.8 Программы работы с потребителями

В проектируемом кафе «Заповедное» имеются дисконтные карты со скидкой 15 %. Получить ее можно после того как сумма вашего(их) чеков превысит 10000 рублей. Скидка действует при предъявлении карты.

В проектируемом предприятии предложены следующие дополнительные услуги:

1. В меню кафе имеется продажа «на вынос»
2. Бесплатные газеты и журналы. Кафе может предложить гостям различные газеты и журналы общей направленности.
3. Упаковка для заказов на вынос. Бумажная фирменная упаковка.
4. Доставка еды на дом.
5. Беспроводной Интернет. Эта услуга важна для кафе, так как оно расположено в зоне активной деловой жизни.
6. Трезвый водитель: эта услуга предназначена для гостей находящихся в не трезвом состоянии, гостю предоставляется машина с водителем.

4 Научно-исследовательский раздел - изъят

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе кафе «Заповедное» на 54 места были выполнены следующие разделы:

- технико-экономическое обоснование, в котором анализируется выбранное место проектируемого кафе - Свердловская 141, контингент посетителей и источники продовольственного снабжения;

- технологический, в данном разделе выполнены расчеты складских помещений, заготовочных цехов, доготовочных цехов, моечные столовой и кухонной посуды, раздаточной, сервис-бара, рассчитаны помещения для гостей и приняты по СНиП остальные помещения;

- организационный раздел, описывающий организацию работы всех групп помещений, концепцию кафе, интерьер и прогрессивные технологии;

- научный, в котором представлена разработка фирменного блюда «Творожный мусс со свежей клубникой», разработана нормативная документация, представлена технологическая схема и пищевая ценность сырьевого набора фирменного блюда.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12. 2011 N 880 // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 11 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 10 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 15 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 15 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
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. – Москва : 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. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – Москва : 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. – Москва : 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. – Москва : Омега – Л, 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – Москва : Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-эконом. 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. – Москва : Экономика, 1990. – 239 с.
17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – Москва : Проспект, 2004. – 392 с.
18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – Москва : 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.-эконом. ин.-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4 кв. – С. 1-58.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [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.-эконом. 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. – Москва : Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. – Москва : ГОСКОМАНЭПИДНАДЗОР России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог Тфи_ф_. – Москва : Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – Москва : 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. – Москва : 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. – Москва : 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. – Москва : Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост. Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – Изд. 15-е, испр. И доп. - Санкт-Петербург: Профи, 2011. – 771 с.
31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: нормативный документ / А.И. Тютюнник [и др.]; под А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – Санкт-Петербург : ПрофиКС, 2003. – 296 с.
33. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург : Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
34. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – Москва : КолосС, 2003. – 608 с.
36. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – Москва : Легкая и пищевая пром-ть, 2000. – 664 с.
37. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
38. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. И. Мглинца. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.
39. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- эконом. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.
40. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 288 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ - ИЗЪЯТЫ

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)

«dl» 06 2017 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 «Заповденое» на 54 места

тема

Руководитель

 21.06.17
подпись, дата


доцент, канд.биол. наук

должность, ученая степень

И.В.Изосимова

инициалы, фамилия

Выпускник

 10.06.2017
подпись, дата

ТОП-12-1

группа

А.А. Кучин

инициалы, фамилия

Нормоконтролер

 21.06.17
подпись, дата

И.В.Изосимова

инициалы, фамилия

Красноярск 2017