

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kursovaya-rabota/117333>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

Введение 3

1. Теоретическая часть 5

1.1 Кейтеринг: понятие, виды, формы 5

1.2 Методы и формы обслуживания для различных видов кейтеринга 7

1.3 Специализированное оборудование, используемое при приготовлении, доставке и обслуживании потребителей по системе кейтеринга 9

1.4 Характеристика рыбного цеха 11

1.5 Характеристика и техническое оснащение горячего цеха 13

1.6 Техника безопасности и требования к личной гигиене работников ПОП 16

2. Практическая часть 19

2.1 Характеристика сырья для приготовления горячих блюд из рыбы 19

2.2 Разработка ассортимента блюд из рыбы 20

2.3 Особенности технологии приготовления горячих блюд из рыбы 23

2.4 Составление технико-технологических карт 24

Заключение 26

Приложение 27

Введение

Актуальность работы.

Современный кейтеринг – это мобильное оказание услуг, организация различных мероприятий, а также предоставление и доставка необходимого инвентаря. Организация кейтеринга – процесс сложный и многогранный, который включает в себя разработку стратегии мероприятий разной тематической направленности.

Первоначально кейтеринговый бизнес в нашей стране был привилегией профессионалов ресторанного бизнеса. В дальнейшем, вследствие активного роста спроса, кейтеринг вышел за рамки компетенции узкого круга профессионалов и сформировался как самостоятельный рынок, деятельность которого насчитывает уже более 15 лет.

Блюда из рыбы занимают особое место в меню предприятий общественного питания, и в том числе при составлении меню для выездных обслуживаний.

Блюда из рыбы и рыбных продуктов – это важнейшие источники белка в питании человека. Особая роль белков рыбы обусловлена их сбалансированностью по аминокислотному составу, а также высоким коэффициентом усвоения – до 97%. Ценен и минеральный состав рыбных блюд, который представлен фосфором, кальцием, натрием и другими микро- и макроэлементами. Таким образом, рыбные продукты следует отнести к одним из наиболее питательных кулинарных изделий.

Ассортимент рыбных блюд достаточно широк, однако, учитывая конкуренцию на рынке общественного питания, актуальна разработка новых блюд из рыбы.

Цель данной работы – определить актуальный ассортимент и особенности приготовления подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний.

Задачи данной работы:

- 1) Рассмотреть виды и формы кейтеринга;
- 2) Описать методы и формы обслуживания для различных видов кейтеринга;
- 3) Определить виды оборудования, используемого при приготовлении, доставке и обслуживании потребителей по системе кейтеринга;
- 4) Охарактеризовать рыбный цех;
- 5) Дать характеристику и описать техническое оснащение горячего цеха;
- 6) Рассмотреть особенности техники безопасности и требования к личной гигиене работников ПОП;

- 7) Охарактеризовать сырье для приготовления горячих блюд из рыбы;
- 8) Разработать ассортимент блюд из рыбы;
- 9) Описать особенности технологии приготовления горячих блюд из рыбы;
- 10) Составить технико-технологические карты на разработанные блюда из рыбы.

Структура.

Данная работа состоит из введения, двух разделов, десяти параграфов, заключения, приложения, в котором представлены технико-технологические карты на разработанные блюда.

1. Теоретическая часть

1.1 Кейтеринг: понятие, виды, формы

Развитие современного бизнеса, новых технологий и других сфер жизни привело к появлению в нашем обиходе многих интересных бытовых явлений, и среди них стремительно развивается кейтеринг.

Сначала дадим определение самому понятию – кейтеринг.

Термин «кейтеринг» пришёл к нам из английского языка (catering - поставлять питание, обслуживать) и подразумевает приготовление и доставку офисного питания, выездное ресторанное обслуживание в любом помещении по выбору клиента. Особенность такого обслуживания в том, что не вы идёте в ресторан, а ресторан в той или форме приходит к вам .

Услуга кейтеринга появилась в связи с необходимостью организовать ресторанное обслуживание там, где нет стационарного ресторана или оборудованной кухни. Круг возможностей кейтеринга достаточно высок: именно с помощью ресторана выездного обслуживания можно организовать как грандиозный официальный приём для VIP-персон, так и небольшую частную вечеринку, барбекю на природе, детский праздник или систему питания в детском учреждении.

Главная особенность и преимущество кейтеринга - это его мобильность. То есть покупатель услуги получает высококачественное ресторанное обслуживание в любом месте, где проводят мероприятие.

Кейтеринговые компании, как и рестораны, работают в области организации питания. Однако по своему формату они предлагают больший спектр услуг по сравнению с ресторанами.

В соответствии с ГОСТ 55051-2012, кейтеринг подразделяют на следующие виды :

- 1) выездное обслуживание;
- 2) розничная продажа продукции общественного питания.

Выездное обслуживание организуют в соответствии с программой проведения кейтеринга (выездного обслуживания), согласованной с заказчиком. Программа выездного обслуживания устанавливает порядок подготовки и последовательность проведения мероприятия, в том числе:

- 1) время и место проведения,
- 2) количество участников и приглашенных,
- 3) формат и сценарий мероприятия,
- 4) метод и условия обслуживания.

Розничная продажа готовой кулинарной продукции – это торговля продуктами питания, к примеру:

- 1) бутерброды,
- 2) кондитерские изделия,
- 3) напитки др.

Розничную продажу готовой кулинарной продукции организуют, к примеру, во время проведения спортивных соревнований, фестивалей и т. д.

Также выделяют стационарный кейтеринг, который представляет собой приготовление пищи в помещении (или организация питания полного цикла).

Направления стационарного кейтеринга:

- 1) индустриальное питания (фабрики, заводы, вахтенные поселки);
- 2) корпоративное питание (питание арендаторов в бизнес центрах, центральных офисах крупных компаний (моноарендаторы). Корпоративное обслуживание характеризуется приготовлением завтраков, обедов и отличается разнообразием блюд.
- 3) санаторно-курортное (санатории, пансионаты, дома отдыха);
- 4) социальное.

Преимуществами стационарного кейтеринга является следующее: под рукой находится все оборудование, которое необходимо для профессионального сервиса; экономия времени по сравнению с выездным кейтерингом (доставка и установка необходимого оборудования, кухонной посуды, инвентаря).

Социальный кейтеринг – это предоставление услуг рестораном на территории клиента, при этом используют не только его помещение, но и оборудование. В случае, если существует необходимость в отдельных аксессуарах и предметах для сервировки стола, это указывают в договоре. Основное отличие этого вида кейтеринга заключается в том, что процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Помимо приготовления меню, ресторан сервирует столы, обслуживает гостей во время мероприятия и убирает помещения после него. Дата и меню оговариваются заранее.

В России пока не сформировался сегмент рынка, заинтересованный в услуге – социальный кейтеринг. Данная рыночная ниша практически не заполнена компаниями из-за незначительных, с точки зрения управляющих, доходов от этого вида деятельности.

Также специалисты выделяют, VIP-кейтеринг предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов, барменов. В помещении заказчика и под его наблюдением осуществляют предварительную обработку продуктов и приготовление блюд. Возможны выездные работы с заказчиком в длительное турне.

VIP-кейтеринг – это самая затратная форма проведения. Для такого банкета необходимо привлекать высококвалифицированных специалистов, а потому это больше подходит для крупных официальных мероприятий.

1.2 Методы и формы обслуживания для различных видов кейтеринга

При организации кейтерингового обслуживания целесообразно использовать следующие методы обслуживания (в соответствии с ГОСТ 32692-2014) :

- 1) обслуживание потребителей официантами;
- 2) обслуживание при доставке продукции общественного питания;
- 3) самообслуживание.

Обслуживание официантами в зависимости от степени участия персонала в обслуживании потребителей и организации потребления продукции подразделяют на:

- 1) полное обслуживание официантами;
- 2) частичное обслуживание официантами.

При организации кейтерингового обслуживания целесообразно использовать частичное обслуживание официантами, которое осуществляют в следующих формах:

- банкет-фуршет;
- банкет-коктейль;

-

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kurovaya-rabota/117333>