

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/otchet-po-praktike/322962>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Пищевая промышленность

Введение 4

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ 6

1.1 Общая характеристика корпуса «Русь» курорта Усть-Качка 6

1.2. Характеристики ресторана ПБ №1 «Русь» 9

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕСТОРАНА 13

2.1. Характеристики производственных цехов 13

3. Разработка производственной программы горячего цеха 19

3.1 Определение количества потребителей и проданных блюд 19

3.2. Планирование меню 21

3.3 Оборудование цеха 25

3.4 Расчет площади горячего цеха 33

4. Организация «шведского стола» на 60 человек 34

ЗАКЛЮЧЕНИЕ. 36

БИБЛИОГРАФИЯ 37

Введение

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет пищевые потребности человека. Предприятия обще-ственного питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах.

Питание является жизненной необходимостью для большинства рабо-чих, служащих, студентов и значительного числа других групп населения страны.

Сеть предприятий общественного питания, которыми пользуется насе-ление, представлена различными видами: столовые, рестораны, кафе, заку-сочные, бары и др. Потребность в различных видах определяется: разнообра-зием спроса населения на различные виды продуктов питания (завтраки , обе-ды, ужины, полуфабрикаты, бизнес-ланчи); специфика обслуживания людей как во время коротких обеденных перерывов, так и во время отдыха; необхо-димости обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающих-ся в лечебном питании. Спрос на продукты и услуги общественного питания постоянно меняется и растет

Чтобы концепция ресторанного бизнеса была успешной, она должна быть спроектирована с учетом потенциальных посетителей. Профиль каждого ресторана определяется его концепцией, а эта концепция определяет его об-раз, привлекательный для определенного рынка: повседневный, официальный, детский, только для взрослых, этнический и т.д.

Целью данного отчета является изучение работы горячего цеха-ресторана корпуса санатория на 300 мест.

В соответствии с целью в курсе ставятся и решаются следующие задачи:

- дать общую характеристику корпуса ПБ №1 «Русь» курорта Усть-Качка;
- дать общую характеристику организации производства ресторана, рас-положенного в гостинице;
- охарактеризовать деятельность исследуемого горячего цеха;
- разработать производственную программу горячего цеха;
- предлагаем организацию банкета по типу «Шведская сотня».

Объектом исследования и прохождения практики в отчете являются ПБ №1 «Русь» и расположенный в ней ресторан для проживающих.

При написании отчета использовались работы зарубежных и отече-ственных авторов, материалы из сети Интернет, различных периодических из-даний.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Общая характеристика корпуса «Русь» курорта Усть-Качка

Курорт Усть-Качка всегда был городом туристов и деловых путеше-ственников. Ежегодно сюда приезжают

гости со всей области и из-за рубежа, чтобы посетить известные природные места или просто полюбоваться лесным массивом и рекой Камой. Именно поэтому гостиничная индустрия курорта из года в год значительно продвигается вперед.

Ведь первое впечатление о незнакомом городе, о людях, живущих в нем, об их порядках и обычаях во многом зависит от того, как вас встретят в санатории.

Корпус "Русь"- трехэтажное здание дворцового типа без лифта, рассчитанное на 313 мест.

Корпус «Русь» имеет организационно-правовую форму Общества с ограниченной ответственностью в соответствии с необходимым уровнем и объемом возможных прав и обязанностей данного предприятия.

Такая организационно-правовая форма гостиницы обусловлена ее профилем и содержанием деятельности, кругом партнеров, действующим в стране законодательством. Компания является юридическим лицом и действует на основании Устава, утвержденного учредителями.

Основной целью деятельности исследуемого предприятия является оказание качественных гостиничных услуг. Корпус «Русь» предоставляет гостям 65 просторных, комфортабельных номеров, из них 23 люкса, 33 номера первой категории, 30 второй, 49 третьей (таблица №1.1).

Самые дорогие номера (не считая эксклюзивного 423-го) — трехкомнатные люксы — 4180 руб./сутки; самые дешевые – двухкомнатные и однокомнатные люксы третьей категории и трехместные однокомнатные люксы второй категории по 475 рублей в сутки. Во всех комнатах установлена пожарная сигнализация.

«Люкс» — это светлые просторные номера, создающие особое ощущение комфорта и уюта. Свежие и чистые цвета в интерьере, продуманное сочетание оттенков, мягкое освещение, использование в отделке экологически чистых материалов поддерживают положительную энергию и улучшают настроение. Жилое пространство разделено на спальню, удобную рабочую зону и элегантную гостиную.

Приятная продуманная цветовая гамма, современный интерьер и домашний уют – отличительные черты номеров «1 категории». Жилое пространство удачно разделено на удобную рабочую зону, спальню и зону отдыха.

Уютные, расслабляющие двухместные номера первой категории имеют все удобства ранее перечисленных номеров, кроме порта для доступа в Интернет.

В данном корпусе предлагаются следующие виды дополнительных услуг: конференц-зал на 50 мест, где гости могут работать на компьютере, отправлять почту, выходить в Интернет (услуга платная); женские и мужские парикмахерские; ресторан; бар; буфет; охраняемая автостоянка; лифт; аптека (платно); банкетный зал (за дополнительную плату); вечерние развлекательные программы; газетный киоск (за дополнительную плату); дискотека; живая музыка; концертный зал; магазин (платно); обмен валюты (платно); Отделение банка; почта (платно); прачечная; продажа сувениров (платно); развлекательные программы; салон красоты; сауна; сейф (за дополнительную плату); солярий; бильярд; экскурсионные программы (платно).

Экономическая цель деятельности корпуса "Русь" - получение прибыли. Гостиница находится на упрощенной системе налогообложения, которая регулирует налогообложение субъектов малого бизнеса. Объектом налогообложения являются доходы корпуса «Русь».

Основным фактором, формирующим прибыль, являются деньги клиента за гостиничные услуги, обслуживание, развлечения.

Ежемесячно «Русь» имеет самые разные расходы. Основные расходы – заработная плата обслуживающего персонала, расходы на рекламу, улучшение интерьера и экстерьера гостиницы, приобретение продуктов питания, салфеток, посуды и техники для ресторана.

Очень важная деятельность ПБ №1 «Русь» занимает свою организационно-управленческую структуру. В соответствии с характером связей между подразделениями гостиницы и ее работниками на данном предприятии используется линейная структура управления (рис. 1.1).

Рисунок 1.1 – Организационная структура санатория

Структура административного аппарата ПБ №1 «Русь» отвечает основным требованиям к системе управления: оперативность, надежность, оптимальность и экономичность. Персонал делает все возможное, чтобы пребывание в ПБ №1 «Русь» оставило у гостей самые лучшие впечатления.

1.2. Характеристики ресторана ПБ №1 «Русь»

В данном отчете рассказывается о ресторане высшего класса на ПБ №1 «Русь». Зал ресторана рассчитан на 150 посадочных мест.

Ресторан характеризуется высоким уровнем комфорта за счет оборудова- ния и удобной мебели, высоким качеством обслуживания клиентов и раз- нообразием кулинарных, кондитерских изделий, блюд и напитков. Посетите- лей обслуживают метрдотели, официанты и бармены.

Атмосфера, создаваемая рестораном, оказывает непосредственное влия- ние на посетителя на сознательном и подсознательном уровне. Воспринимае- мый эффект влияет на сам процесс выбора ресторана. Подсознательный эф- фект создается более тонкими средствами: освещением, тоном мебели и цве- том скатертей, музыкой.

Ресторан сочетает в себе высокий уровень обслуживания с организацией отдыха. Гостям предоставляются завтраки, обеды и ужины.

В ресторане есть торговый зал, банкетный зал, бар, коктейль-холл с барной стойкой.

Зал оформлен в коричневых и бежевых тонах, так как обращен на се- верную сторону. Дизайн помещений выполнен в едином стиле. Единство сти- ля в интерьере достигается соотношением объемных и пространственных ре- шений, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. Основные принципы создания интерьера – законченность и «бренд» в ди- зайне. Материалы, используемые для отделки, такие как поролон, войлочное покрытие, дерево, создают ощущение домашнего уюта. Большое значение уделяется оформлению витрины, для этого исполь- зуют различные декоративно- отделочные материалы, световые и оптические эффекты, цветные диапозитивы, фотографии. Витрина содержит информацию о специфике кухни, спектре предоставляемых услуг.

В торговом зале есть сцена и танцплощадка, норма площади на одно место составляет 2 м². Мебель в торговом зале обладает эстетическими каче- ствами, долговечностью, легко поддается санитарной обработке, обеспечи- вает максимальный комфорт посетителей, создавая необходимые условия для отдыха. В качестве дополнительной услуги ресторан подает еду и напитки в номера. Для повышения качества работы в ресторане необходимо:

- наладить своевременное выполнение заказов, особенно завтраков, так как эта услуга пользуется наибольшей популярностью у гостей;
- стремиться удешевить производство.

Для выполнения данной услуги компания имеет в наличии необходи- мые качественные сервировочные тележки, подносы, посуду с крышками и специальными колпаками для поддержания температуры сервировочной по- суды, столовые приборы. Кроме того, в ресторане есть буфет-бары, располо- женные на этажах отеля. Они связаны с разводкой кухни ресторана служеб- ным лифтом, лестницей и телефоном. Также имеется световая или звуковая сигнализация от гостиничных номеров до столовой этого этажа для вызова официантов.

1. Барановский В.А. Официант-бармен.: Учебник для студентов ПТУ.-Ростов-на-Дону.: Изд-во Феникс, 2000-320с.
2. Богусева В.И. Бары и рестораны. Искусство служения. - Ростов-на-Дону.: Изд-во Феникс, 1999. - 352 с.
3. Бородина В.В. Ресторанный и гостиничный бизнес: Бухгалтерский учет, налоги, маркетинг, менеджмент. - М.: Книжный мир, 2001-165с.
4. Браун Г. Хернер К. Справочник официанта.: Справочник.: пер. с англ. - Ростов-на-Дону.: Изд-во Феникс, 2001. - 320 с.
5. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный биз- нес в России: с чего начать и как добиться успеха. - М: Издательство Флинт, 2002 - 184 с.
6. Декор стола.//Гостиница и ресторан - 2002 - №4.
7. Железнев В.П. Отмечаем день рождения. - Ростов-на-Дону: Изд-во Фе- никс, 2001. - 476 с.
8. Корнеева К. Анатомия стола.//Ресторатор - 2002 - №7.
9. Готовка. Эд. А. Каганова. - М: Государственное издательство торговой литературы, 1999 - 406с.
10. Михеева Е. Составление плана - меню.//Ресторанные ведомости - 2001 - №10.
11. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М: Издательство "Колос", - 2002. - 120с.
12. Услуги общественного питания: учебное пособие для колледжей и про- фессиональных училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону: Изд-во Феникс, 2001. -384с.
13. Пикалев А.В., Маевская А.П. Как увеличить доход ресторана, бара, ка- фе. - М.: Сов спорт, 2001. - 168с.
14. Правила оказания услуг общественного питания. - М: Издательство "ИНФРА-М" - 2002 - 180с.

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/otchet->

