

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/357928>

**Тип работы:** Отчет по практике

**Предмет:** Ресторанный бизнес

## 1 ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ

- 1.1 Характеристика предприятия
- 1.2 Виды деятельности.
- 1.3 Организационная структура производства.
- 1.4 Структура управления предприятием.
- 1.5 Ассортиментный перечень блюд, меню, карты вин, чая

## 2 АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

- 2.1 Анализ основных экономических показателей за 2 года.
- 2.2 Анализ ассортимента предлагаемой кулинарной продукции.
- 2.3 Анализ услуг, предлагаемых предприятием.

## 3 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

- 3.1 Общие рекомендации, связанные с деятельностью предприятия.
- 3.2 Разработка новых форм и методов обслуживания для исследуемого объекта

## 1. ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРЕДПРИЯТИЕМ

### 1.1 Характеристика предприятия

Организация «Мистер Чанг» находится по адресу г. Екатеринбург, ул. 8 марта 46, 620014 Ресторан включает в себя два зала и бар, ориентировано паназиатскую кухню. График работы Вс-Чт с 12:00 до 00:00 Пт-Сб с 12:00 до 02:00 Прием заказов на доставку ежедневно с 12:00 до 22:00 Помещения: холодный цех, овощной цех, горячий цех, мясной цех, склад, раздевалка, кондитерский цех. Помещение оборудовано системой пожарной безопасности.

### 1.2 Виды деятельности

Концепция заведения: Ресторан «Мистер Чанг» представляет блюда паназиатской кухни. Разнообразное меню, состоящее из холодных и горячих закусок, салатов, горячих блюд и т.д.

Паназиатская кухня впитала в себя кулинарные традиции некоторых стран юго-восточной Азии. В ней можно встретить блюда, характерные для кухонь Кореи, Вьетнама, Китая, Филиппин, Индии, Малайзии, Таиланда, Сингапура. Разнообразие блюд паназиатской кухни может поразить воображение даже самого требовательного гурмана. Здесь есть блюда из морепродуктов, мяса и лапши, с пряностями и вкусными соусами. Для этой кухни характерно разнообразие салатов, которые имеют изысканный вкус и оригинальное сочетание ингредиентов. Для маленьких гостей имеется специальная спортивная комната с аниматором, разработанное детское меню.

Паназиатская кухня имеет следующие особенности:

- Блюда этой кухни готовятся из не совсем привычных компонентов, которые, сочетаясь друг с другом, создают оригинальный и интересный вкус.
- Все горячие блюда готовятся в глубокой сковороде «WoK», что позволяет приготовить продукты особым образом
- Для этой кухни неважна последовательность употребления блюд. Здесь можно сначала съесть сладкое блюдо, а затем приступить к соленому.
- Блюда подаются не последовательно, а одновременно. Это означает, что вы сами решаете, с какого начать трапезу и в какой последовательности их употреблять.
- Один из популярных продуктов кухни- это рис. Его подают с различными закусками и соусами.
- Для паназиатской кухни характерно обилие специй и приправ. Они придают блюдам остроту, аромат и оригинальный вкус.

### 1.3 Организационная структура производства

Организационная структура производства является одним из ключевых элементов в любой компании, занимающейся производством. Она определяет, какие функции должны быть выполнены на каждом уровне и как эти уровни будут связаны друг с другом для достижения общей цели.

В данной главе рассмотрим основные типы организационных структур производства, а также преимущества и недостатки каждого из них. Также рассмотрим факторы, которые следует учитывать при выборе оптимальной структуры для конкретного предприятия. Основной акцент будет сделан на технологических компаниях, где изменчивость быстро меняющегося рынка требует от компаний гибкости и эффективности в работе.

#### Характер производства в ресторане

Организационная структура производства в ресторане является одной из важнейших составляющих успешного функционирования этого бизнеса. Характер производства в ресторане может быть различным, но обычно он связан с приготовлением и сервировкой пищи для посетителей.

Ключевыми элементами организационной структуры производства в ресторане являются отдел кулинарии, отдел обслуживания и управление. Отдел кулинарии занимается приготовлением пищи, который подразделяется на различные зоны: гарниры, соусы, мясные блюда и т.д. Руководствуют работой отдела шеф-повар и его помощники.

Отдел обслуживания занимается приемом заказов и обслуживанием посетителей. В его состав часто входят хостессы, официанты/официантки и бармены/барменши.

Управление координирует все виды деятельности ресторана. Это может быть менеджер ресторана или генеральный директор, а также другие специалисты (бухгалтер, маркетолог и т.д.), которые контролируют финансовые и операционные процессы.

-

*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/357928>*