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/392459

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Ресторанный бизнес

ВВЕДЕНИЕ 3
ГЛАВА 1. ПЛАНИРОВАНИЕ, КООРДИНАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА С УЧЕТОМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ДРУГИМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ 4
1.1. Характеристика предприятия. 4
1.2. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 6
1.3 Расчет основных производственных показателей 8
2.2 Определение количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации 10
ГЛАВА 2. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ, ОБУЧЕНИЯ ПОВАРОВ И ДРУГИХ КАТЕГОРИЙ РАБОТНИКОВ. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО 14
2.1 Разработка должностной инструкции повара, кондитера с учётом профессиональных стандартов 14
2.2 Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 16
2.3 Разработка и адаптация оценочного листа повара 18
ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО БЛЮДА 20
3.1. Разработка технико-технологической карты на блюдо 20
3.2. Расчёт энергетической ценности блюда 21
3.3. Калькуляция блюда 23
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 26
Приложение А 28
Приложение Б 29
Приложение В 31
Приложение Г 32

ВВЕДЕНИЕ

В современном обществе рестораны класса Люкс являются символом роскоши, элегантности и безупречного сервиса. Особенности их организации и работы делают их высокоэффективными и конкурентоспособными. Однако, для успешного функционирования ресторана класса Люкс необходимо тщательное планирование всех аспектов работы.

Целью данной курсовой работы является работы ресторана класса Люкс и разработка рекомендаций для эффективного управления данным заведением.

Для достижения указанной цели были сформулированы следующие основные задачи:

- Изучить существующую литературу и научные исследования, посвященные планированию работы ресторанов класса Люкс.
- Рассмотреть особенности ресторанов класса Люкс: ассортимент блюд и напитков, интерьер и дизайн, атмосфера и обслуживание.
- Проанализировать процессы, связанные с планированием работы ресторанов класса Люкс.
- Исследовать роль и применение современных информационных технологий в планировании работы ресторанов класса Люкс.
- Разработать фирменное блюдо для ресторана класса люкс

В результате выполнения курсовой работы ожидается получение систематизированной информации о процессах планирования работы ресторана класса Люкс и предложение практических рекомендаций для оптимизации их выполнения. Это поможет ресторанам класса Люкс повысить уровень обслуживания, удовлетворить потребности клиентов и сделать их посещение ресторана незабываемым событием.

ГЛАВА 1. ПЛАНИРОВАНИЕ, КООРДИНАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА С УЧЕТОМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ДРУГИМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ

1.1. Характеристика предприятия.

Основные термины и понятия, которые использовались в работе, были взяты из ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» и представлены в таблице 1.
Классификация заведения «Rabbit»согласно ГОСТ 30389-2013
*Таблица 1. Классификация Ресторана «Rabbit» *
Название заведения — «Rabbit». Ресторан «Rabbit» — это городской ресторан, расположенный в центре крупного города. Занимает первый этаж здания.
«Rabbit» - ресторан 1 класса, рассчитан на 105 посадочных мест.
Основными мотивами посещения ресторана являются: проведение досуга и праздничных мероприятий данной категории потребителей.
Часы работы заведения: Пн. – вс. 12:00 - 02:00.
Это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд, а также вино-водочные, и кондитерские изделия. Высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.
Услуги ресторана «Rabbit»
Для банкетов и мероприятий действуют особые условия:
От 4000 р. на персону при проведении банкетов и мероприятий.
Бесплатная аренда зала до 110 человек. Зал вмещает 105 человек.
Блюда, десерты и напитки собственного производства, алкогольные и безалкогольные напитки.

1.2. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений
По ГОСТ Р 50935-2007 30524 — 2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» используется следующая классификация персонала в кафе: административный; обслуживающий; производственный; вспомогательный.
К административному персоналу кафе относятся категории работников, занятых организационными и технологическими вопросами: директор предприятия, управляющий (или заместитель директора), бухгалтер.
К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся основные категории работников, занятых непосредственным обслуживанием потребителей.
В ресторане «Rabbit» это: менеджер зала, официант, бармен, хостес.
К производственному персоналу исследуемого предприятия относятся основные категории работников, занятых изготовлением (производством) кулинарной продукции, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий: шеф-повар, повар, кондитер, кухонный работник (помощник по кухне).
К вспомогательному персоналу «Rabbit» относятся категории работников, занятые выполнением функций обслуживания и не имеющие прямого отношения к производственному процессу: мойщик посуды, уборщица.
К персоналу службы безопасности (службы внутреннего контроля) относятся работники следующих категорий: охранники.
Структура управления в ресторане «Rabbit» основана на принципе иерархичности уровней управления, при котором каждый нижестоящий уровень контролируется вышестоящим и подчиняется ему.
Структура персонала представлена в таблице 2.

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
2. СаНПиН №2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемологические требования к организации Оп, изготовлением и оборотоспособности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья»
3.ГОСТ 30389-2018 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания -устанавливает общие требования к порядку разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях (объектах) общественного питания
6. Алешина Л. М. Справочник технолога общественного питания / Л. М. Алешина, Л. В. Бабиченко, В. С.

Баранов и др. - М.: Экономика, 2016. - 336с.
7. Гришин П. Д., Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / П.Д Гришин. - М.: Экономика, 2019. - 366 с.
8. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи / Г.Г. Дубцов. – М.: АКАДЕМИЯ, Мастерство, 2017. – 272с.
9. Михайлов В. М. Технология приготовления пищи / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новикова. - Х.: Мир книг, 2012. - 537с.
10. Новоженов Ю. М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М. Новоженов. - М.: Высшая школа, 2017. – 256 с.
11. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н.И. Носач. – М.: Высшая школа, 2019. – 255 с.
12. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 2015. – 126 с.
13. Скурихин И. М. Химический состав пищевых продуктов / И.М. Скурихин. - М.: Агропромиздат, 2014. – 221 с.
14. Успенская Н. Р. Практическое пособие для повара / Н.Р. Успенская. - М.: Экономика, 2016. - 176с.
15. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария / С.А. Шалимов. - К.: Высшая школа, 2015. - 424с.
16.https://lib.druzya.org/kulinaria/pohlebkin/.view-Pohlebkin-Nacionalnye_kuhni.txt.full.html;
17.https://studopedia.net/4_34308_harakteristika-pishchevogo-sirya-ispolzuemaya-dlya-prigotovleniya-firmennogo-blyuda.html
18. https://ru.wikipedia.org/wiki/Крольчатина
19. https://www.superprof.fr/blog/cuisiner-a-travers-les-ages-en-france/
20. https://morningchores.com/rabbit-recipes/
21. https://www.greatbritishchefs.com/ingredients/rabbit-recipes

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/392459