

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/kurosovaya-rabota/425329>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Психология кадровой работы

ВВЕДЕНИЕ 3

1. Характеристика исследуемого объекта 5

1.1 Описание заведения 5

1.1 Концепция и миссия заведения 7

1.2. Управление предприятием общественного питания 8

1.3. Характеристика структурного подразделения 10

2 Организация работы структурного подразделения 12

2.1 Расчет количества потребителей 12

2.2 Определение количества блюд, подлежащих изготовлению и реализации 15

2.3. Разбивка блюд по ассортименту 16

2.5 Составление расчетного меню кафе 18

2.6. Составление плана — меню 21

2.7 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий 22

2.8 Подбор технологического оборудования 24

2.9 Расчет площади цеха 27

2.10 Расчет численности работников производства 28

2.11 Составление графика выхода на работу 30

2.12 Ведение и составление учетно-отчетной документации 30

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 32

Список использованных источников 33

Приложение А 35

Приложение Б 38

Приложение В 40

Приложение Г 41

В настоящее время рестораны на вокзалах являются важным звеном в инфраструктуре транспортных узлов, обеспечивая пассажиров качественным питанием и комфортным обслуживанием. Особое внимание уделяется организации работы структурного подразделения ресторана при аэровокзале на 30 мест, специализирующегося на итальянской кухне, так как это позволяет привлечь больше посетителей и повысить доходы.

Целью данного исследования является изучение особенностей организации работы структурного подразделения ресторана на аэровокзале, обзор плюсов и минусов, выявление возможных путей улучшения его эффективности.

Актуальность исследования обусловлена повышенным интересом к созданию удобных и качественных мест для отдыха и питания на аэровокзалах, а также необходимостью оптимизации работы ресторанов для увеличения прибыли.

Объектом работы являются блюда итальянской кухни, предметом – исследование ассортимента и особенностей приготовления блюд итальянской кухни.

В рамках задания необходимо выполнить следующие этапы:

- провести анализ предприятия общественного питания и его структурного подразделения;
- оценить эффективность управления предприятием общественного питания;
- подробно описать организацию работы данного подразделения;
- провести расчет потребительского спроса;
- определить количество блюд, которые подлежат изготовлению и реализации, и разбить их по видам;
- рассчитать объем холодных напитков, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий;
- разработать расчетное и плановое меню предприятия;
- определить количество необходимых продуктов, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- составить таблицы реализации блюд по часам работы торгового зала;

- выбрать и оснастить предприятие необходимым технологическим оборудованием;
- рассчитать площадь холодного цеха, определить численность работников и разработать график их рабочего времени;
- предоставить учетную и отчетную документацию в соответствии с требованиями.

Предметом исследования является холодный цех.

Объект исследования — холодный цех ресторана итальянской кухни. Цели и задачи определили структуру работы. Работа состоит из введения, трех частей, заключения и библиографического списка.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ИССЛЕДУЕМОГО ОБЪЕКТА

1.1 Описание заведения

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.

Название заведения — «Фабрика». Ресторан «Фабрика» — это ресторан, расположенный при вокзале крупного города. Занимает отдельно стоящее одноэтажное здание.

«Фабрика» - ресторан 1 класса, рассчитан на 30 посадочных мест.

Основными мотивами посещения ресторана являются: проведение досуга, питание непосредственно до и после поездок.

Часы работы заведения: Пн. – вс. 09:00 - 00:00.

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 в ресторане «Фабрика»:

1. Для проведения банкетов и мероприятий действуют специальные условия:

- Стоимость от 1500 рублей на гостя для банкетов и мероприятий.
- Стоимость от 1000 рублей на гостя для детских праздников.
- При бесплатной аренде зала до 30 человек.

2. В меню предлагаем блюда, десерты и напитки собственного производства, а также широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков.

1.1 Концепция и миссия заведения

Концепция ресторана «Фабрика» ориентирована на людей со средним доходом, предлагая обстановку городского кафе и доступные цены. Здесь каждый может позволить себе вкусно пообедать, поужинать и провести время. Ресторан позиционируется как идеальное место для деловых встреч или дружеских ужинов. Специализация заведения — итальянская кухня, способная удовлетворить даже самого взыскательного гурмана. Средний счет здесь около 1500 рублей, что определяет целевую аудиторию — мужчин и женщин в возрасте от 18 до 55 лет.

Обслуживание осуществляется официантами. После занятия места за столиком, гостей встречает приветливый официант, предлагает меню и принимает заказ. Блюда подаются быстро и имеют свежий вид, а температура их идеально поддерживается. По завершении приема пищи гостям предлагается счет, а официант провожает их с улыбкой. Ресторан также предлагает бизнес-ланчи и завтраки для своих посетителей. Ресторан «Фабрика» в своей деятельности руководствуется требованиями ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», Документ ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» содержит информацию о сборниках рецептов блюд и кулинарных изделий.

Каждый сборник рецептов содержит информацию о кондициях всех видов сырья и продуктов. В дополнение к сборнику представлены таблицы для расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, а также информация о потерях при тепловой обработке, нормах взаимозаменяемости продуктов. Для новых рецептов и фирменных блюд разрабатывается технологическая документация под руководством предприятия в виде стандартов производства, технологических уставов и карт.

1 ГОСТ Р 50764 — 2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010. — 11 с.

2. ГОСТ Р 53106 — 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2010. — 13 с.

3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2020.-176с.

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 192с.
5. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие. - М.: Магистр, 2019
6. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. - М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2021. - 384с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. - М.: Деловая литература, 2022
8. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М., Ефимов С. Л., Голубева Т. Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М.: Рконсульт, 2022. - 468с., ил.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие./Ростов н/Д: Феникс,2021.
10. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2021.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для НПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2021
12. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для среднего проф. образования / Дубцов Г.Г. — М.: Академия, 2021. — 336 с. 17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2021. — 277с.
13. Михайлов В. М. Технология приготовления пищи / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новикова. - Х.: Мир книг, 2012. - 537с.
14. Новоженев Ю. М. Кулинарная характеристика блюд / Ю.М. Новоженев. - М.: Высшая школа, 2017. - 256 с.
15. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / Н.И. Носач. - М.: Высшая школа, 2019. - 255 с.
16. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. - К.: Техника, 2015. - 126 с.
17. Скурихин И. М. Химический состав пищевых продуктов / И.М. Скурихин. - М.: Агропромиздат, 2014. - 221 с.
18. Успенская Н. Р. Практическое пособие для повара / Н.Р. Успенская. - М.: Экономика, 2016. - 176с.
19. Шалимов С. А., Губа Н. И., Вировец Р. Б. Кулинария / С.А. Шалимов. - К.: Высшая школа, 2015. - 424с.
20. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор", "Фьюжн", "Гастрономъ"

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/425329>