# **1. Определить тип, класс и специализацию предприятия, ассортимента продукции и перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность**

## 1.1. Провести маркетинговое исследование с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия, а также сегментов потребителей

Спрос в общественном питании – это форма проявления потребностей населения в полноценном рациональном питании и качественном обслуживании. Спрос на продукцию и услуги общественного питания может быть реализованным, нереализованным, действительным и формирующимся.

В результате проведенного маркетингового исследования я определила, что в нашем городе необходимо открыть семейный ресторан.

Маркетинговое исследование проводилось следующим образом. Для этого в газетах были опубликованы следующие вопросы:

* Нужен ли в нашем городе семейный ресторан?
* Какой ассортимент хотели бы посетители в нашем ресторане?
* Чтобы вы хотели видеть в данном ресторане, то есть, какие виды развлечений?
* Где лучше его расположить?

А также в газетах был опубликован телефон, по которому можно было позвонить и высказать свое мнение, предложения, пожелания.

Для расположения моего ПОП в условиях конкуренции большое значение имеют следующие факторы: численность населения, расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений, наличие предприятий розничных сетей, покупательская способность населения и спрос на продукцию общественного питания, принятые нормы размещения сети ПОП.

Мне кажется, что мой семейный ресторан лучше всего расположить на улице Яблочкова, так как на данной улице меньше конкурентов в направлении общественного питания.

1.2. Мой семейный ресторан будет 1-й категории специализированный на изготовление горячих, холодных напитков, мучных и кондитерских изделий, сладких и горячих блюд.

1.3. Мой ресторан будет организован на 40 посадочных мест, поэтому предприятие будет иметь безцеховую структуру. Площадь моего предприятия не дает мне возможность на раздельные цеха.

|  |
| --- |
| Технические помещения |

|  |
| --- |
| Административно-бытовые помещения  |

|  |
| --- |
| Складские помещения |

|  |
| --- |
| Общий цех |

|  |
| --- |
| Торговое помещение |

|  |
| --- |
| Гардероб |

|  |
| --- |
| Выход |

В торговом помещении расположены: торговый зал, игровое помещение для детей, сцена для выступления артистов и родителей с детьми, живая музыка. Кроме того, наш ресторан окажет такую услугу, как вызов такси.

**1.4. На своем предприятии я буду выпускать:**

холодные закуски: из рыбных гастрономических пород и консервов, холодные рыбные блюда, из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы, дичи;

салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные);

горячие закуски: из раков, крабов, мяса, дичи, грибов;

супы (горячие прозрачные (бульоны с различными гарнирами – профитролями, кулебяками), заправочные (борщ, щи, солянки, сладкие супы , супы-пюре);

вторые горячие блюда: из мяса, рыбы, птицы, овощей, круп;

сладкие блюда, горячие и холодные напитки;

хлебобулочные и кондитерские изделия.

1.5.

Первые блюда

|  |
| --- |
| Овощи |

|  |
| --- |
| Бульон процеженный |

|  |
| --- |
| Мойка |

|  |
| --- |
| Шинковка |

|  |
| --- |
| Доведение до кипения |

|  |
| --- |
| Тушение 40-50 мин. |

1.

|  |
| --- |
| Шинкование |

|  |
| --- |
| Варка 10-15 мин. |

|  |
| --- |
| Специи |

1.

|  |
| --- |
| Коренья |

|  |
| --- |
| Доведение до вкуса |

1.
2.

|  |
| --- |
| Мясо вареное |

|  |
| --- |
| Оформление блюда |

|  |
| --- |
| Сметана |

|  |
| --- |
| Измельченная зелень |

1.

Вторые блюда

|  |
| --- |
| Обработка продукции |

|  |
| --- |
| Гарнир |

|  |
| --- |
| Приготовление п/ф |

|  |
| --- |
| Соединение компонентов |

|  |
| --- |
| Тепловая обработка |

|  |
| --- |
| Оформление |

|  |
| --- |
| Отпуск |

Закуска холодная

|  |
| --- |
| Обработка продуктов |

|  |
| --- |
| Мойка |

|  |
| --- |
| Нарезка |

|  |
| --- |
| Тепловая обработка |

|  |
| --- |
| Охлаждение |

|  |
| --- |
| Оформление |

|  |
| --- |
| Отпуск |

Изделия из теста

|  |
| --- |
| Вода |

|  |
| --- |
| Дрожжи |

|  |
| --- |
| Мука |

|  |
| --- |
| Замес опары |

|  |
| --- |
| Добавки |

|  |
| --- |
| Замес теста |

|  |
| --- |
| Брожение теста |

|  |
| --- |
| Приготовление фарша,начинки |

|  |
| --- |
| Разделка теста, взвешивание,предварительное формирование |

|  |
| --- |
| Закладка фарша |

|  |
| --- |
| Расстойка теста |

|  |
| --- |
| Формовка изделий |

|  |
| --- |
| Отделка поверхности |

|  |
| --- |
| Выпечка |

|  |
| --- |
| Охлаждение |

|  |
| --- |
| Реализация |

Горячие напитки

|  |
| --- |
| Первичная обработка сырья |

|  |
| --- |
| Смешивание компонентов |

|  |
| --- |
| Прибавление кипятка |

|  |
| --- |
| Приготовление сиропов,добавление заправок |

|  |
| --- |
| Оформление |

|  |
| --- |
| Обработка добавок |

|  |
| --- |
| Порционирование |

|  |
| --- |
| Отпуск |

Холодные напитки «Клюквенный морс»

|  |
| --- |
| Клюква |

|  |
| --- |
| Перебирают |

|  |
| --- |
| Моют |

|  |
| --- |
| Разминают деревянным пестиком |

|  |
| --- |
| Отжимают сок |

|  |
| --- |
| Заливают горячей водой |

|  |
| --- |
| Кипятят 5-8 мин. |

|  |
| --- |
| Отвар процеживают |

|  |
| --- |
| Добавляют сахар и протертый сок |

|  |
| --- |
| Оформление, отпуск |

Горячие напитки «Какао горячий»

|  |
| --- |
| Сахар |

|  |
| --- |
| Порошок какао |

|  |
| --- |
| Смешать |

|  |
| --- |
| Залить кипятком |

|  |
| --- |
| Растереть |

|  |
| --- |
| Молоко горячее |

|  |
| --- |
| Довести до кипения |

|  |
| --- |
| Оформление |

|  |
| --- |
| Сливки, мороженое |

|  |
| --- |
| Подача |

**1.6. На ПОП применяют следующие формы обслуживания посетителей:**

1. самообслуживание различают:

а) самообслуживание с предварительным расчетом;

б) с последующим обслуживанием;

в) с оплатой после приема пищи.

1. обслуживание официантами различают:

а) при индивидуальных методах;

б) бригадный;

в) комбинированное обслуживание.

В своем ресторане я буду использовать обслуживание с официантами при индивидуальном методе. Так как официант может помочь посетителю выбрать блюда, закуски, напитки. После приема пищи официант предоставляет посетителю счет по установленной форме.

**1.7. Форма расчета с потребителями будет производиться официантами с последующим расчетом**

**1.8. На моем предприятии к нормативной документации относятся:**

сборник рецептур, технологические карты, технико-технологическая карта, стандарты предприятия, меню.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий являются основными нормативными документами при организации питания на производственных предприятиях, в учебных заведениях, а также столовых, ресторанах, кафе, закусочных. В сборниках приводятся рецептуры , технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода п/ф и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименование продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюд в целом.

Технологические карты – в картах проводится также краткое описание технологического процесса приготовления и оформления блюда, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда.

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием их цены.

**1.9. Принцип безопасности**

Изменение формы собственности, предоставление ПОП большой самостоятельности, отсутствие регулярного контроля за их работой со стороны вышестоящих организаций привел к тому, что этот принцип стал одним из наиважнейших.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установленным показателем безопасности.

# Принцип взаимозаменяемости

Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов обусловливает необходимость замены одних продуктов другими. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

# Принцип совместимости

Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто с принципом безопасности.

# Принцип сбалансированности

Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т.е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях.

**1.10. Презентация нового фирменного блюда «Свинина по-домашнему»**

Для привлечения внимания к фирменному блюду будут использованы рекламные листовки. В них в живой и занимательной форме рассказывается о фирменном блюде.

## Семейный ресторан «В гостях у сказки»

Приглашает всех для дегустации нашего фирменного блюда «Свинина по-домашнему»

По-домашнему свинина очень вкусная на диво!

Мы свинину нарезаем, да кусочки отбиваем,

Обваляем их в муке, жарим на сковороде,

Переложим в казанок, покрошим туда лучок,

Да морковку, сельдерей, и в духовку поскорей!

И на соли, и на масле жарим мы картофель фри,

Опускаем в казанок, тушим, чтобы был готов.

Помидора кладем два, уж поджаренных слегка,

Долек6-7 чеснока. А на стол как подаем!

Ох, свежо и вкусно тает кушанье во рту –

Объяснить невмоготу!

Ждем! Ждем! Ждем! Ждем! Ждем!

Для рекламы я буду также использовать оперативные средства: радио и телереклама.

В телевизионные средства будет передан репортаж из нашего ресторана, в котором будут показаны сюжеты интерьера предприятия, особенности обслуживания, приготовления блюд и т.д. Презентация будет проводиться в воскресный семейный обед, о котором будет предварительно сообщено в газетах, а у входа в ресторан размещаться красочно оформленный щит.

В вестибюле ресторана будет устроена выставка-продажа кулинарных и кондитерских изделий, а на столах – самовары, пряники, бублики, каравай, муссы, желе.

Будут звучать русские народные песни, частушки, прибаутки.

Ассортимент предлагаемых блюд для воскресного обеда будет подобран из оригинальных блюд: щи петровские, щи невские, колдуны с маслом.

После семейного обеда потребители будут покупать на выставке наше фирменное блюдо «Свинина по-домашнему».

2.1. Определить количество потребителей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Загрузка торгового зала | Оборот 1 рабочего места в час | Количество потребителей |
| 10-11 | 30 | 1 | 12 |
| 11-12 | 70 | 2 | 56 |
| 12-13 | 60 | 1 | 24 |
| 13-14 | 60 | 1 | 24 |
| 14-15 | 70 | 2 | 56 |
| 15-16 | 70 | 2 | 56 |
| 16-17 | Перерыв | Перерыв | Перерыв |
| 17-18 | 70 | 2 | 56 |
| 18-19 | 80 | 2 | 64 |
| 19-20 | 100 | 3 | 120 |
| 20-21 | 80 | 2 | 64 |
| Итого | - | - | 532 |

N1 = p\*n\*c/100 = 40\*30\*1/100 = 12

N2 = 40\*70\*2/100 = 56

N3 = 40\*60\*1/100 = 24

N4 = 40\*60\*1/100 = 24

N5 =40\*70\*2/100 = 56

N6 = 40\*70\*2/100 = 56

N7 = 40\*70\*2/100 = 56

N8 = 40\*80\*2/100 = 64

N9 = 40\*100\*3/100 = 120

N10 = 40\*80\*2/100 = 64

Определить общий выпуск блюд за день по формуле n = N\*m, где

n – количество блюд,

N – количество потребителей,

m - коэффициент потребления блюд (3,5).

n = 532\*3,5 = 1862

nхол = 532\*1,1 = 585,2

nпервых = 532\*0,7 = 372,4

nвторых = 532\*1,4 = 744,8

nсладких = 532\*0,3 = 159,6

**2.2. Ассортиментный минимум**

1. Фирменное блюдо 1
2. Холодные закуски:
* Овощные 3
* рыбная гастрономия 1
* рыбные собственного производства 1
* мясная гастрономия 1
* мясные собственного производства 1
1. Первые блюда:
* бульон с яйцом 1
* солянка сборная 1
1. Вторые блюда:
* из рыбы (запеченные, жареные) 2
* из мяса (жареные, тушеные, запеченные) 3
* мучные (пельмени, кулебяки) 1
1. Сладкие блюда

- мороженое и т.д. 1

1. Хлебобулочные изделия:
* хлеб 1
* кондитерские изделия 1
1. Горячие напитки
* Чай 1
* Кофе 1
1. Холодные напитки:
* минеральные напитки 1
* соки в ассортименте 1

### Меню

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Выход | Цена |
| Фирменное блюдо |  |  |
| Свинина по-домашнему | 100 г | 30-00 |
|  |  |  |
| Горячие закуски и блюда |  |  |
| Суп смясными фрикадельками | 515 г | 29-00 |
| Борщ со сметаной | 550 г | 29-00 |
| Голубцы с рисом и мясом | 200 г | 30-00 |
| Далма | 200 г | 30-00 |
| Шашлык из свинины | 100 г | 50-00 |
| Шашлык из баранины | 100 г | 50-00 |
| Шашлык из осетрины | 100 г | 60-00 |
| Люля-кебаб | 100 г | 50-00 |
| Керусус с гарниром | 180 г | 39-00 |
| Мясо по-французски | 100 г | 48-00 |
| Жюльен с грибами | 100 г | 24-00 |
| Жюльен с грибами и курицей | 100 г | 32-00 |
| Картофель фри | 100 г | 11-00 |
|  |  |  |
| Дополнительный гарнир: |  |  |
| Салатные листья | 35  | 100 |
| Петрушка | 35 | 100 |
| Гранат | 35 | 100 |
| Лимон | 35 | 100 |
| Оливки | 35 | 100 |
|  |  |  |
| Холодные закуски |  |  |
| Ассорти мясное | 125 г | 44-00 |
| Ассорти овощное | 125 г | 23-00 |
| Ассорти из корейских солений | 125 г | 19-00 |
| Ассорти из солений | 125 г | 19-00 |
| Куриный рулет | 1255 г | 40-00 |
| Салат из фасоли и лука | 125 г | 20-00 |
| Салат из крабовых палочек | 125 г | 28-00 |
| Салат мясной | 125 г | 23-00 |
| Салат из св. огурцов, помидоров с майонезом | 125 г | 25-00 |
| Салат из св. помидоров, огурцов с маслом и зеленью | 125 г | 25-00 |
| Грибы маринованные с луком и маслом | 125 г | 28-00 |
| Соус (томат, лук, зелень) | 125 г | 15-00 |
| Помидоры пикантные | 150 г | 29-00 |
|  |  |  |
| Мучные и кондитерские изделия |  |  |
| Слойка «Каспий» | 60 г | 08-00 |
| Трубочка «Каспий» | 60 г | 08-00 |
| Рулет медовый «Каспий» | 60 г | 08-00 |
| Пахлава «Каспий» | 150 г | 15-00 |
| Заварное пирожное | 60 г | 08-00 |
| Хлеб  | 30 г | 00-50 |
| Лаваш | 100 г | 05-00 |
|  |  |  |
| Десерт |  |  |
| Яблоки | 100 | 10-00 |
| Апельсины | 100 | 10-00 |
| Бананы | 100 | 10-00 |
| Фруктовый салат | 100 | 30-00 |
|  |  |  |
| Напитки |  |  |
| Кофе черный по-восточному | 100 г | 15-00 |
| Кофе натуральный растворимый | 200 г | 25-00 |
| Кофе растворимый со сливками | 200 г | 30-00 |
| Кофе растворимый холодный | 200 г | 25-00 |
| Кофе «Капучино» | 200 г | 30-00 |
| Кофе «Капучино» со сливками | 200 г | 35-00 |
| Чай с лимоном и сахаром | 200 г | 10-00 |
| Чай холодный с лимоном и сахаром | 200 г | 10-00 |
| Сок яблочный | 100 г | 10-00 |
| Сок банановый | 100 г | 10-00 |
| Сок апельсиновый | 100 г | 10-00 |
| Сок ассорти | 100 г | 10-00 |

1. **Организация трудового процесса на производстве**

3.1. Структура прямых и вспомогательных складских помещений служит для приема поступающих от поставщиков продуктов, сырья и п/ф, их срочного хранения и отпуска. Помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также от 1-го до последнего этажей. Они должны иметь удобную связь с производственными и вспомогательными помещениями.

Технологический процесс рыбного цеха осуществляется на 4-х линиях.

1-я линия – «дефростация» - контейнеры с рыбой погружают в ванны

2-я линия – обработка рыбы состоит из ванны, направлены к конвейерной линии обработки рыбы, вдоль него расположены рабочие места для потрошения и промывки рыбы.

3-я линия – ленточный конвейер – тушки рыбы промывают, подвергают фиксации.

4-я линия – готовая продукция укладывается в тару с сетчатыми лотками слоями.

П/ф охлаждают, упаковывают в металлическую тару, маркируют, отправляют на заготовительные предприятия.

3.3. Так как мое предприятие имеет безцеховую структуру, то технологическое оборудование будет следующим: плиты, ………. Котлы, жарочные шкафы, электрофритюрница, холодильные шкафы, машина для нарезки гастрономических продуктов, хлеборезки, маслоделитель, весы для взвешивания продуктов, миксеры, столы с охлаждающими шкафами и т.д.

3.4. Первое направление – механизация процессов, применение современного оборудования.

Необходимо механизировать и малые предприятия, где доля ручного труда очень большая. Сейчас выпускается много видов оборудования небольшой производительности: настольное механическое оборудование, малогабаритное тепловое оборудование.

Пятое направление – внедрение научной организации труда, т.е. научно обоснованные изменения в организации производства, норм труда, изучение и применение передового опыта.

Шестое направление связано с обработкой различных видов информации.

3.5. Рабочим местом повара называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции по изготовлению продукции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь. Рабочие места в цехе должны располагаться по ходу технологического процесса. Они могут быть универсальными и специализированными.

Организация рабочих мест предполагает наличие следующих факторов: антропометрических данных строения тела человека, эргономических возможностей.

Основным показателем антропометрических данных является рост человека. Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на которой обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки – 1500 мм, расстояние от крышки стола до вспомогательной полки – 450 мм.

3.6. Научная организация труда при социализации труда позволяет неуклонно повышать производительность труда при уменьшении затрат физической энергии. Это достигается за счет облегчения и оздоровления условий труда, планомерного внедрения средств его механизации и автоматизации.

Оздоровление условий труда работников общественного питания обеспечивается путем создания в производственных помещениях и непосредственно на рабочих местах благоприятного микроклимата. Эти условия должны соответствовать определенным требованиям и регламентируются соответствующими документами.

3.7. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия обращает особое внимание на соблюдение правил технологического процесса: холодную обработку сырья, нормы закладных компонентов, тепловую обработку, температуру отпускаемых блюд. Комиссия устанавливает массу штучных изделий и проверяет органолептическую оценку готовых блюд и изделий.

При обнаружении недоброкачественности пищи члены комиссии имеют право запретить ее реализацию.

Результаты проверки качества пищи записывают в бракеражный журнал. Журнал выдается вышестоящей организацией. Он должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью. Запись в журнале заверяется подписями членов бракеражной комиссии. Совместно с заведующим производством на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментом, квалифицированного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции составляется план-меню.

Бракеражный журнал

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Запах | Вкус | Средний балл |
| хорошо | отлично | хорошо | отлично | хорошо | 4,4 |

2.4. Салат из свежих огурцов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Огурец | 50 | 40 | 0,4 | 0,8 | 1,2 | 2 | 4 |
| 2 | Растительное масло | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 3 | Сметана | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 4 | Лимон | 20 | 10 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,5 | 1 |
| 5 | Зелень | - | 5 | 0,05 | 0,1 | 0,15 | 0,25 | 0,5 |
|  | Выход | - | 100 | 1 | 2 | 3 | 5 | 10 |

##### Салат «7 пятниц»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Капуста брюссельская | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 | 0,45 | 0,75 | 1,5 |
| 2 | Капуста цветная | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 | 0,45 | 0,75 | 1,5 |
| 3 | Фасоль стручковая | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 | 0,45 | 0,75 | 1,5 |
| 4 | Маслины  | 10 | 10 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,5 | 1 |
| 5 | Помидоры | 25 | 25 | 0,25 | 0,5 | 0,75 | 1,25 | 2,5 |
| 6 | Уксус винный | 5 | 5 | 0,05 | 0,1 | 0,15 | 0,25 | 0,5 |
| 7 | Масло растительное | 10 | 10 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,5 | 1 |
|  | Выход  |  | 150 | 1,5 | 3 | 4,5 | 7,5 | 15 |

Атлантическая сельдь

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Атлантическая сельдь | 250 | 150 | 1,5 | 3 | 4,5 | 7,5 | 15 |
| 2 | Лук репчатый | 30 | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 3 | Масло растительное | - | 10 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,5 | 1 |
| 4 | Уксус  | - | 5 | 0,05 | 0,01 | 0,15 | 0,25 | 0,5 |
|  | Выход  | - | 185 | 1,85 | 3,7 | 5,5 | 9,3 | 1,9 |

### Суп «Пестрая фантазия»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Фасоль  | - | 100 | 4 | 8 | 12 | 20 | 40 |
| 2 | Салат  | 50 | 50 | 0,5 | 1 | 1,5 | 2,5 | 5 |
| 3 | Лук репчатый | 210 | 120 | 1,2 | 2,4 | 3,6 | 6 | 12 |
| 4 | Сахар | 2 | 2 | 0,02 | 0,04 | 0,06 | 0,1 | 0,2 |
| 5 | Соль | 2 | 2 | 0,02 | 0,04 | 0,06 | 0,1 | 0,2 |
| 6 | Сливочное масло | 50 | 50 | 0,5 | 1 | 1,5 | 2,5 | 5 |
| 7 | Куриный бульон | 250 | 250 | 2,5 | 5 | 7,5 | 12,5 | 25 |
|  | Выход  |  | 500 | 5 | 10 | 15 | 25 | 50 |

### Котлеты рыбные

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Рыбное филе | - | 100 | 1 | 2 | 3 | 5 | 10 |
| 2 | Хлеб черный | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 3 | Яйцо | - | 40 | 0,4 | 0,8 | 1,2 | 2 | 4 |
| 4 | Специи | - | 5 | 0,05 | 0,1 | 0,15 | 0,25 | 0,5 |
| 5 | Панировочные сухари | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
|  | Выход | - | 150 | 1,5 | 3 | 4,5 | 7,5 | 15 |

### Помидоры фаршированные

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Помидоры | - | 500 | 5 | 10 | 15 | 25 | 50 |
| 2 | Мясо | - | 300 | 3 | 6 | 9 | 15 | 30 |
| 3 | Сырые яйца | - | 80 | 0,8 | 1,6 | 2,4 | 4 | 8 |
| 4 | Томатное пюре | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 5 | Лук | - | 40 | 0,4 | 0,8 | 1,2 | 2 | 4 |
| 6 | Жир | - | 50 | 0,5 | 1 | 1,5 | 2,5 | 5 |
| 7 | Сметана | - | 2 | 0,02 | 0,04 | 0,06 | 0,1 | 0,2 |
| 8 | Зелень | - | 2 | 0,02 | 0,04 | 0,06 | 0,1 | 0,2 |
|  | Выход |  | 150 | 1,5 | 3 | 4,5 | 7,5 | 15 |

### Соус сметанный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Сметана | 10 | 10 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | ,05 | 1 |
| 2 | Мука пшеничная | 0,5 | 0,5 | 0,005 | 0,01 | 0,015 | 0,025 | 0,05 |
| 3 | Масло сливочное | 0,5 | 0,5 | 0,005 | 0,01 | 0,015 | 0,025 | 0,05 |
|  | Выход | - | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |

### Желе из лимона

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Бр | Нт | Вес, в кг |
|  |  |  |  | 10 | 20 | 30 | 50 | 100 |
| 1 | Лимонный сок | 100 | 100 | 1 | 2 | 3 | 5 | 10 |
| 2 | Сахар | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 3 | Желатин | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 | 0,6 | 1 | 2 |
| 4 | Вода | 400 | 450 | 4 | 8 | 12 | 20 | 40 |
|  | Выход |  | 150 | 1,5 | 3 | 4,5 | 7,5 | 15 |

**4.**

4.1. Для оформления помещения в своем семейном ресторане я использовала элементы декора в силе «кантри»

Кантри – современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера. Стиль «кантри» отличает грубоватая добротность натуральных материалов: дерева, глины, изделий из лозы.

Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (бук, дуб), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания ПОП в народных традициях.

Интерьер ресторана включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочных материалов, декоративное оформление торговых и банкетных залов.

С решением мебели, посуды, сервировки столов, ковровое покрытие полов и т.д. интерьер кафе и ресторанов должен проектироваться индивидуально и может быть оформлен тематически. При техническом решении лучше всего использовать национальные и исторические особенности.

В моем семейном ресторане «В гостях у сказки» есть лишь один торговый зал. Интерьер зала выполнен в теплых светлых тонах, стены украшены элементами деревенской атрибутики, аранжированных живых цветов, ажурные люстры, дающие теплый рассеянный свет, мебель используется из дуба, яркие цвета штор, скатертей и салфеток. Элегантно сервированные столы – все это располагает не только к отдыху, его и к проникновению в культуру народного быта.

Окна в ресторане слегка затемненные, крыша выполнена из дуба. При создании интерьера предприятия я главным образом учитывала комфортность. Это было выражено в полной изоляции зала от производственных помещений; более высоких требований к стабильности микроклимата и акустическому требованию, благоустройству применения разнообразных наборов мебели.

В торговом зале отведено специальное место сцене. Она выполнена в виде древне ковбойской сцены, украшенной всевозможными декоративными атрибутами.

Кроме торгового зала имеется также вестибюль, для которого отведена небольшая площадь, при входе соответствующий новому стилю ресторана. Туалетные комнаты, курительные комнаты, производственные цеха.

4.2. Освещение залов имеет свои законы. Если нужно обслужить сразу большое количество гостей, то включают полный свет. Если посетители хотят посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью

Во время выступления могут быть включены цветовые прожекторы и различные приборы освещения.

В вечернее время внешний вид ресторана во многом зависит от правильного освещения.

Декоративное освещение потолка – для этого используют светящиеся панели, размещенные по потолку с учетом расстановки мебели и оборудования.

4.3. В моем ресторане мебель разделена на две группы. К первой группе относят мебель для приема пищи (столы обеденные), сидения (стулья, табуреты). Ко второй группе относят мебель для хранения посуды и столового белья (сервант), отпуска и приема пищи (стойки буфетные), хранения и демонстрации товара (оборудование для баров и буфетов).

Столы комфортабельные, изготовленные из дерева, четырех опорные, а также детские маленькие столики. Полиэфирное покрытие крышек столов обеспечивает устойчивое положение предметов сервировки, уменьшение шумов. Однако, в моем ресторане столы имеют столешницы, изготовленные из древесины, обтянутые грубошерстным материалом.

Подсобные столы – на них ставят подносы, а также использованную посуду.

Стулья – количество стульев соответствует числу мест в ресторане. Высота спинки стула не превышает 50 см.

Основа стульев деревянная, с использованием синтетических моющихся материалов. Для баров применяют барные табуреты с вращающейся основой, упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

Серванты служат для хранения небольшого запаса посуды, приборов и столового белья в залах. В моем ресторане применяют малогабаритные серванты с выдвижными ящиками.

4.4. Сервировка имеет следующее значение: подготовка стола к завтраку, обеду и ужину. Покрытие стола скатертью осуществляется следующим образом: вначале на столы раскладывают отутюженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и расстилают вдоль длины стола. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25-50 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны опускаться строго вдоль ножек стола, закрывая их.

Сервировка стола тарелками происходит в зависимости от вида обслуживания. Так как я буду использовать упрощенный вид обслуживания, тарелками сервируют стол уже при подаче блюда. Стол вначале сервируют ножами и ложками, держа их в левой руке, затем сервируют вилками, располагая приборы в правой руке.

Салфетка – обязательный предмет сервировки стола. Каждую салфетку красиво складывают и располагают в вазочках, подставках и непосредственно на столе.

Расстановка приборов со специями – официант ставит на мелкую столовую тарелку, накрытую полотняной салфеткой, солонку и перечницу.

**5. Работа с персоналом**

|  |
| --- |
| Директор |

5.1.

|  |
| --- |
| Заведующий производством |

|  |
| --- |
| Менеджер |

|  |
| --- |
| Бухгалтер-калькулятор |

Повара Кассир Официанты

Подсобные кухонные рабочие Бармены

Гардеробщик

Уборщики

Мойщики

Кладовщики

Грузчики

Сервизная

Водитель-экспедитор

5.2. Штатное расписание

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование должностей | Квалификационный разряд | Количество человек |
| 1 | Административная группа |  |  |
|  | Директор |  | 1 |
|  | Менеджер |  | 1 |
|  | Бухгалтер-калькулятор |  | 1 |
|  |  |  |  |
| 2 | Производственная группа |  |  |
|  | Зав. Производством |  | 1 |
|  | Повар-кондитер | 5 | 1 |
|  | Повар | 5 | 2 |
|  | Кухонный работник | 3 | 1 |
|  |  |  |  |
| 3 | Торговая группа |  |  |
|  | Официант | 4 | 3 |
|  | Бармен | 4 | 2 |
|  | Кассир |  | 1 |
|  |  |  |  |
| 4 | Обслуживающий персонал |  |  |
|  | Посудомойщик |  | 2 |
|  | Уборщица |  | 1 |
|  | Гардеробщик |  | 2 |
|  | Кладовщик |  | 1 |
|  | Грузчик |  | 1 |
|  | Водитель-экспедитор |  | 1 |

5.3. На каждом предприятии предусматривают несколько видов графика выхода на работу:

1. ленточный – предусматривает одинаковый для всех работников график рабочего дня, этот вид графика получил широкое применение, так как он в большей мере отвечает специфическим особенностям работы ПОП.
2. скользящий – с помощью скользящего графика выхода на работу можно с достаточной оперативностью реагировать на изменение потока посетителей.

Независимо от принятого график выхода на работу составляется бригадиром, заведующим производством на декаду, месяц, квартал.

На основании этих графиков заполняется табель фактического учета рабочего времени, который служит основанием для оплаты труда.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Директор | В | 14-21 | 8-15 | 14-21 | 8-15 | 8-15 | В |
| Менеджер | 14-21 | 8-15 | В | 8-15 | 14-21 | В | 14-21 |
| Бухгалтер-калькулятор | 8-15 | 8-15 | 8-15 | 8-15 | 8-15 | В | В |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Зав. производством | 10-18 | 10-18 | В | 10-18 | 10-18 | 10-18 | В |
| Повар-кондитер | 10-18 | 10-18 | В | 10-18 | 10-18 | 10-18 | В |
| Повар | 8-21 | В | 14-21 | 8-21 | В | 14-21 | 8-21 |
| Кухонный работник | 8-15 | 8-15 | В | 8-15 | 8-15 | 8-15 | В |
| Повар | В | 8-21 | 8-15 | В | 8-21 | 8-15 | В |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Официант | 10-17 | 12-21 | В | 10-17 | 12-21 | В | 10-17 |
| Официант | 12-21 | В | 10-17 | 12-21 | В | 10-17 | 12-21 |
| Официант | В | 10-19 | 9-21 | В | 10-19 | 10-20 | В |
| Бармен | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 |
| Бармен | В | 10-21 | 10-16 | В | 1110-21 | 10-16 | В |
| Кассир | 8-15 | 18-15 | В | 18-15 | 8-15 | В | 8-15 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | Вс |
| Посудомойщица | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 |
| Посудомойщица | В |  |  |  |  |  |  |
| Уборщица | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 |
| Гардеробщик | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 | В | 16-21 | 10-21 |
| Гардеробщик | В | 10-21 | 10-16 | В | 10-21 | 10-16 | В |
| Кладовщик | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 |
| Грузчик | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 |  |  |  |
| Водитель-экспедитор | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 | 8-1018-21 |

6.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Сроки исполнения | Ответственный |
| Принцип безопасностиКонтроль за разработкой нового вида блюда | 2 дня | Зав. производством, повара, бухгалтер-калькулятор |
| Принцип взаимозаменяемости |  | Зав. производством, повара |
| Принцип рационального использования сырья и отходов |  | Зав. производством, повара, кухонный работник |
| Принцип сокращения времени кулинарной обработкиОснащение новыми видами техники |  | Директор, бухгалтер-калькулятор, менеджер |
| Принцип наилучшего использования оборудования |  | Менеджер, зав. производством, повара, посудомойщики |
| Принцип наилучшего использования энергии |  | Менеджер, зав. производством, повара, официанты |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Сроки исполнения | Ответственность |
| Регулярный контроль за работой производства, проведение контрольных закладок сырья | 1 раз в неделю | Технолог |
| Проведение брокеража готовой продукции | Ежедневно | Технолог |
| Проведение входного контроля сырья | Ежедневно | Зав. производством |
| Проведение выходного контроля продукции | Ежедневно | Зав. производством |
| Проверка сроков хранения сырья, п/ф и продукции | 1 раз в неделю | Технолог, зав. производством |
| Замена одних продуктов другими (свежих овощей сухими и т.п.) | Ежедневно | Технолог, бухгалтер-калькулятор |
| Разработка дневных рационов с расчетом погрешности | Ежедневно | Технолог |
| Рациональный подбор сырья, разработки рецептур и технич. процессов | Ежедневно | Технолог |

7.1.

Повышение роли технолога в отрасли обусловлено широким внедрением в последние годы технологических процессов, комплексной механизацией и автоматизацией процессов на предприятиях.

Технолог постоянно контролирует работу бракеражных комиссий, а также осуществляет меры по внедрению прогрессивных форм контроля: организует соревнование за право личного бракеража, темпов качества, совместно с зав. производством оценивает работу каждого работника, каждого производственного участка, цеха.

Важнейшее значение в обеспечении высокого качества готовой продукции имеет сырье, используемое для ее приготовления. Технолог предприятия вместе с работниками складов, зав. производствами организуют регулярный контроль качества сырья, поступающего на предприятие, соответствие его требованиям стандартов, не допуская использования для приготовления блюд и изделий из недоброкачественного сырья. Технолог предприятия выполняет функцию организатора производства, который решает задачи по созданию такой организации производства, системы повышения квалификации и ответственности кадров, контроля качества, который обеспечило бы высокое качество выпускаемой продукции, высокое качество работы самого предприятия. Учитывая важность задач, необходимо активизировать работу технологов, поднять их роль на производстве, направить их деятельность на повышение качества выпускаемой продукции, внедрение новой технологии и совершенствования технологического процесса.

* 1. Планирование производства осуществляется в определенной последовательности, поэтому на каждой стадии необходимо создавать определенные условия, способствует правильной организации технического процесса, рациональной организации труда, четкому выполнению каждым работником своих обязанностей.

Планирование работы производства включает в себя:

1. Составление планового меню на неделю
2. Расчет потребности в продуктах для приготовления блюда.
3. Оформление требования – накладной на отпуск.
4. Распределение сырья между цехами и распределение заданий поварам в соответствие с меню.

Первым этапом является составление планового меню. В нем указывают ассортимент и качество блюд каждого наименования. При составлении меню учитывается квалификация поваров, потребительского спроса и т.д. План-меню составляется зав. производством накануне планируемого дня и утверждается директором предприятия.

Работа в цехах осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции. Исходя из имеющихся в кладовой предприятия сырья и заказов начальник (бригадир) цеха составляет наряд заказа по форме №6. Наряд-заказ – это документ для расчета производственного задания на приготовление продукции по заказу: определение потребности в сырье. Наряд-заказ служит основанием для отпуска сырья из кладовой на производство.

На ПОП различают опытно-статистические и технологические нормы выработки. Нормы выработки, установленные опытно-статистическим методом, выражаются в рублях и условных блюдах. Нормы выработки в условных блюдах позволяют более объективно учитывать затраты труда на производство блюд и кулинарных изделий, а также стимулируют выпуск трудоемких, способствуют расширению ассортимента продукции собственного производства, удовлетворению спроса производителями. Технические нормы выработки выражаются в натуральных единицах: кг, шт. внедрение технически обоснованных норм выработки способствует снижению себестоимости производства продукции ПОП за счет повышения производительности труда, лучшей организации труда, укреплению трудовой дисциплины.

7.3. В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относится температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и кондитерского цеха влияет также теплоизлучение от нагретых поверхностей оборудования.

Открытая поверхность раскаленной плиты выделяет лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работников. Оптимальная температура в горячем цехе должна быть в пределах 23-25о С. Относительная влажность воздуха в цехе 60-70оС. Нужный микроклимат создается путем устройства приточно-вытяжной вентиляции, используют автоматические устройства кондиционирования. Важным условием снижения утомляемости работников является правильное освещение производственных помещений, рабочих мест. В цехе обязательно должно быть естественное освещение. Коэффициент освещенности должен быть не менее 1:6,0, удаление рабочего места от окна – не более 8м.

Производственные столы размещаются так, чтобы повар работал лицом к окну и свет падал слева. Для искусственного освещения используются люминесцентные лампы.