**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ

1. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ
2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Оперативное планирование работы производства

Организация работы складских помещений

Организация работы заготовочных цехов

Организация работы овощного цеха

Организация работы мясорыбного цеха

Организация работы доготовочных цехов

Организация работы холодного цеха

Организация работы горячего цеха

Организация работы кондитерского цеха

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Организация труда работников обслуживания

Интерьер зала

Реклама предприятия. Мерчандайзинг

Дополнительные услуги

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЧАЙНОЙ
2. СХЕМА ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОФИЦИАНТОВ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЕ А – Cхема овощного цеха

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – Cхема мясо-рыбного цеха

ПРИЛОЖЕНИЕ В – Cхема холодного цеха

ПРИЛОЖЕНИЕ Г – Cхема горячего цеха

ПРИЛОЖЕНИЕ Д – Cхема кондитерского цеха

ПРИЛОЖЕНИЕ Е – Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов

**ВВЕДЕНИЕ**

Массовое питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении ни отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями.

Питание является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения страны.

Индустрия массового питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания.

С каждым годом массовое питание все больше внедряется в быт широких масс населения, способствует решению многих социально-экономических проблем; помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения. Сеть предприятий питания, которой используется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнохарактерностью спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ленчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

1. **ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

Проектируемое кафе на 62 места с чайной на 28 мест располагается в центре г. Железногорска, несмотря на то, что в данном районе расположены места для отдыха (бары, кафе, столовые и др.) данное кафе будет пользоваться спросом у населения и иметь своих клиентов.

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом, на котором выполняются все стадии технологического процесса приготовления пищи, организуются универсальные рабочие места, характерные для бесцеховой структуры предприятия.

В кафе применяется метод индивидуального обслуживания посетителей официантами, в чайной самообслуживание.

В кафе на 62 места с чайной на 28 мест, приготовляются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также реализуются некоторые покупные товары. В кафе для создания обстановки, способствующей отдыху посетителей, организовано музыкальное обслуживание, бильярд и караоке. В кафе посетителей обслуживают официанты. Оплата отпущенной продукции производится за наличный расчёт по счёту и пластиковыми карточками, предъявленному посетителю официантом. Время работы кафе с 1000 до 23°° обслуживание посетителей предусмотрено официантами в зале за столиками, чайная начинает свою работу с 1000 до 2100 и предусмотрено самообслуживание через раздаточную стойку. Расчёт посетителей с барменом производится за наличный расчет без оформления через контрольно-кассовый аппарат. Расчёт с официантом производится по счёту, предъявленному посетителю. Чайная оборудована стерео музыкальной системой "Караоке". Я выбрала данный тип предприятия, так как предприятие находится в центре города. В данном месте нет предприятий подобного типа и за счёт, небольших цен блюд быстрого приготовления учитывая большую проходимость, так как наше кафе находится, на оживленной улице из чего мы следуем, что наше кафе будет рентабельным.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА**

Для производства продукции или выполнения той или иной стадии технологического процесса на предприятии организуют следующие цеха:

- заготовочные (овощной, мясо-рыбный);

- доготовочные (горячий, холодный);

- специализированный (кондитерский).

В каждом цехе организуются технологические линии. Технологической линией называется участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса.

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды, моечная и кладовая тары и т.д.

Соотношение отдельных подразделений предприятия (цехов, отделений, вспомогательных помещений) определяют структуру производства. На данном предприятии установлена бесцеховая структура, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки цеха выделяются условно.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организуются универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

Следующим фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

- правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;

- четкое распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией и производственным зданием;

- правильный учет движения продукции и своевременная отчетность о проделанной работе.

Производственные помещения располагаются в кафе в наземных этажах и ориентируются на север и северо-запад. Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3м. Стены на высоту 1,8м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрыта светлой клеевой краской, что улучшает условия санитарной обработки. В производственных помещениях создан оптимальный микроклимат (температура, влажность, скорость движения воздуха). Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах 16-18С°, а в горячем 23-25С°. Относительная влажность воздуха в цехах 60-70%. Данные микроклиматические условия в кафе создаются путем устройства приточно-вытяжной вентиляции. В цехах обязательно предусмотрено естественное

освещение, чтоб не снижалось утомляемость работников и чтоб предотвратить травматизм. Производственные помещения имеют подводку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

* 1. **ОПЕРАТИВНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА**

Оперативное планирование работы производства сводится составлению производственной программы.

Производственная программа предприятия – это обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. Она включает показатели, характеризующие как общий объем выпуска продукции, так и ассортимент.

Оперативное планирование проводится в три этапа.

На первом этапе разрабатывается производственная программа предприятия. Исходными данными для составления производственной программы служат ассортимент продукции, формирующийся на основании спроса населения общественного питания, и зависит от типа предприятия и его класса.

Оперативным планированием занимается директор, его заместители, инженер-технолог или заведующий производством.

На основании планового меню составляется дневная производственная программа предприятия - план-меню.

На основании планового меню и план-меню составляется меню, которое должно находиться в зале предприятия.

Второй этап. На основании план-меню рассчитывают потребность в сырье и составляют требования на отпуск сырья (учитывая остаток сырья на производстве).

Требования составляет заведующий производством. На основании требований оформляется накладная на отпуск продуктов из кладовой. Документ подписывает директор, главный бухгалтер, а при получении продуктов со склада – заведующий производством, кладовщик.

После получения продуктов со склада осуществляется распределение заданий среди работников с учетом их квалификации.

На третьем этапе осуществляется контроль за производством продукции и ее реализацией. Контроль за качеством продукции, рациональным использованием рабочего времени осуществляется в течение всего рабочего времени бригадиром, заведующим производством. В конце рабочего дня бригадир отчитывается перед заведующим производства, который, в свою очередь, составляет общий отчет о работе производства. В отчете определяется факт выполнения плановых показаний, остаток сырья на производстве на конец рабочего дня. Отчет направляется в бухгалтерию предприятия для подведения итогов работы предприятия в целом.

Таблица 1. - План-меню кафе на 1-й день

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рецеп  туры | | Наименование блюд | | Выход порции,  г | Кол-во  блюд за день | | Выпуск блюд партиями | | | | | | | Ответственный работник за исполнение |
| 10-13 | 13-16 | | 16-19 | 19-22 | | 22-23 |
| 1 | | 2 | | 3 | 4 | | 5 | 6 | | 7 | 8 | | 9 | 10 |
|  | | Горячие напитки | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 948 | | Кофе черный | | 100 | 21 | | 6 | 9 | | 2 | 3 | | 1 |  |
| 948 | | Кофе черный с коньяком | | 100 | 44 | | 12 | 18 | | 5 | 6 | | 3 |  |
| 963 | | Шоколад | | 200 | 22 | | 6 | 9 | | 3 | 3 | | 1 |  |
| 943 | | Чай с сахаром | | 200 | 44 | | 12 | 18 | | 9 | 6 | | 3 |  |
| 944 | | Чай с молоком | | 150/50 | 44 | | 12 | 18 | | 9 | 6 | | 3 |  |
| 947 | | Чай зеленый | | 200 | 44 | | 12 | 18 | | 9 | 6 | | 3 |  |
|  | | Холодные напитки | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 771 | | Напиток брусничный | | 200 | 9 | | 2 | 3 | | 1 | 2 | | 1 |  |
| 968 | | Напиток «Плодовый» | | 200 | 7 | | 2 | 2 | | 1 | 1 | | 1 |  |
| 770 | | Напиток апельсиновый | | 200 | 9 | | 2 | 3 | | 1 | 2 | | 1 |  |
|  | | Кондитерские изделия | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
|  | | Пирожное «Буше» | |  | 40 | | 11 | 17 | | 5 | 6 | | 1 |  |
|  | | Пирожное «Трубочка» с кремом | | 100 | 27 | | 8 | 11 | | 3 | 4 | | 1 |  |
|  | | Кекс песочный | | 80 | 40 | | 11 | 17 | | 5 | 6 | | 1 |  |
|  | Пирожное «Миндальное» | |  | | 40 | 11 | | 17 | 5 | | 6 | 1 | |  |
|  | | Рулет «Экстра» | |  | 27 | | 8 | 11 | | 3 | 4 | | 1 |  |
|  | | Печенье «Золотистое» | | 100 | 40 | | 11 | 17 | | 5 | 6 | | 1 |  |
|  | | Торт фруктово-ягодный | | 100 | 52 | | 14 | 22 | | 6 | 7 | | 3 |  |
|  | | Холодные блюда и закуски | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 43 | | Икра зернистая кетовая | | 79 | 32 | | 9 | 13 | | 4 | 4 | | 2 |  |
| 136 | | Окунь под майонезом | | 200 | 48 | | 13 | 20 | | 6 | 7 | | 2 |  |
| 534 | | Язык отварной с соусом | | 350 | 48 | | 13 | 20 | | 6 | 7 | | 2 |  |
| 96 | | Салат рыбный деликатесный | | 150 | 48 | | 13 | 20 | | 6 | 7 | | 2 |  |
| 102 | | Винегрет с грибами | | 150 | 48 | | 13 | 20 | | 6 | 7 | | 2 |  |
| 97 | | Салат мясной | | 150 | 64 | | 18 | 27 | | 8 | 8 | | 3 |  |
| 460 | | Творог со свежей зеленью | | 160 | 16 | | 5 | 6 | | 2 | 2 | | 1 |  |
| 42 | | Сыр | | 75 | 16 | | 5 | 6 | | 2 | 2 | | 1 |  |
|  | | Супы | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 254 | | Бульон куринный с зеленью | | 300 | 41 | | 12 | 17 | | 5 | 6 | | 1 |  |
|  | | Вторые горячие блюда | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 504/  695 | | Горбуша запеченная в сметанном соусе с картофелем | | 125/150/150 | 133 | | 37 | 55 | | 16 | 18 | | 7 |  |
| 638 | | Куры под паровым соусом с грибами и рисом | | 155/100/150 | 133 | | 37 | 55 | | 16 | 18 | | 7 |  |
| 321 | | Рагу из овощей | | 260 | 106 | | 29 | 44 | | 13 | 15 | | 5 |  |
| 569/  315 | | Эскалоп жаренный с тушеной капустой | | 100/150 | 160 | | 44 | 67 | | 19 | 22 | | 8 |  |
|  | | Сладкие блюда | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |
| 901 | | Мусс из мандарин и сливы | | 100 | 65 | | 19 | 27 | | 8 | 9 | | 2 |  |
| 854 | | Земляника со сметаной | | 225 | 44 | | 12 | 18 | | 5 | 6 | | 3 |  |
| 904 | | Самбук яблочный | | 100 | 65 | | 19 | 27 | | 8 | 9 | | 2 |  |
| 914 | | Сливки взбитые с орехами | | 100 | 44 | | 12 | 18 | | 5 | 6 | | 3 |  |

Таблица 2. - План-меню чайной на 1-й день

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № рец | Наименование блюд | Выход порции,  г | Кол-во  блюд за день | Выпуск блюд партиями | | | | Ответственный работник за исполнение |
| 10-13 | 13-16 | 16-19 | 19-21 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Горячие напитки |  |  |  |  |  |  |  |
| 942 | Чай черный | 200 | 22 | 6 | 7 | 5 | 4 |  |
|  | Чай «Мате» | 200 | 67 | 18 | 23 | 15 | 11 |  |
|  | Чай «Каркаде» | 200 | 67 | 18 | 23 | 15 | 11 |  |
|  | Чай «Ройбуш» | 200 | 67 | 18 | 23 | 15 | 11 |  |
|  | Чай «Жасминовый» | 200 | 67 | 18 | 23 | 15 | 11 |  |
|  | Чай «Жемчужина дракона» | 200 | 89 | 24 | 30 | 20 | 15 |  |
|  | Чай «Утренняя роса» | 200 | 67 | 18 | 23 | 15 | 11 |  |
|  | Дополнение к чаю |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Сливки | 25 | 80 | 21 | 27 | 18 | 14 |  |
|  | Сахар | 22,5 | 40 | 11 | 13 | 9 | 7 |  |
|  | Лимон | 10 | 80 | 21 | 27 | 18 | 14 |  |
|  | Джем вишневый | 40 | 80 | 21 | 27 | 18 | 14 |  |
|  | Молоко | 50 | 80 | 21 | 27 | 18 | 14 |  |
|  | Мед | 40 | 40 | 11 | 13 | 9 | 7 |  |
|  | Кондитерские изделия |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Пирожное «Буше» |  | 45 | 12 | 15 | 10 | 8 |  |
|  | Пирожное «Миндальное» |  | 66 | 18 | 22 | 10 | 11 |  |
|  | Коврижка «Медовая» |  | 45 | 12 | 15 | 10 | 8 |  |
|  | Кекс песочный |  | 45 | 12 | 15 | 10 | 8 |  |
|  | Рулет «Экстра» |  | 66 | 18 | 22 | 10 | 11 |  |
|  | Печенье «Золотистое» | 100 | 45 | 12 | 15 | 10 | 8 |  |
|  | Торт фруктово-ягодный | 100 | 89 | 24 | 30 | 20 | 15 |  |
|  | Пирожное «Трубочка» с кремом |  | 66 | 18 | 22 | 10 | 11 |  |
|  | Холодные блюда и закуски |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Бутерброд с пастромой | 70 | 53 | 14 | 18 | 12 | 9 |  |
| 97 | Салат мясной | 150 | 63 | 17 | 21 | 14 | 11 |  |
| 71 | Салат из моркови с яблоком | 150 | 63 | 17 | 21 | 14 | 11 |  |
|  | Вторые горячие блюда |  |  |  |  |  |  |  |
| Окончание таблицы 2 | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 527/  696 | Кальмары в томатном соусе с картофелем - фри | 75/50/  150 | 36 | 10 | 12 | 8 | 6 |  |
| 364 | Голубцы овощные | 250 | 53 | 14 | 18 | 12 | 9 |  |
|  | Сладкие блюда |  |  |  |  |  |  |  |
| 851 | Лимоны с сахаром | 55 | 36 | 10 | 12 | 8 | 6 |  |
| 904 | Самбук сливочный | 100 | 54 | 15 | 18 | 12 | 9 |  |
| 920 | Десерт из свежих фруктов | 150 | 54 | 15 | 18 | 12 | 9 |  |
| 470 | Крем творожный с курагой | 100 | 35 | 9 | 12 | 8 | 6 |  |

**2.2 Организация работы складских помещений**

Складские помещения на проектируемом предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещают в отдельных помещениях на первом этаже предприятия, они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. Компоновка складских помещений в кафе произведена по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ.

На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения сезонных овощей, фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая вино-водочных изделий, кладовая и моечная тары, кладовая инвентаря. Кроме того, на предприятии организованы загрузочная и охлаждаемая камера для пищевых отходов.

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия, отпуск продуктов осуществляется на производство составленным материально-ответственным лицом (зав. производством).

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

**Объемно-планировочное решение складских помещений**

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции. Продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, в поддонах, контейнерах в пределах допустимых сроков и при строго определенных условиях. При хранении продуктов принимается во внимание допустимость товарного соседства. Остро пахнущий товар не хранят с продуктами, легко воспринимающими запахи. Не хранят совместно сырье и готовые кулинарные изделия. Оборудование рационально размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов и перемещения грузов. Транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам, с помощью различных видов тележек. Подъезд транспорта и загрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора. Для приемки грузов оборудована разгрузочная площадка, на которой предусмотрен навес для одного грузового автомобиля. Охлаждаемые камеры размещены одним блоком с общим тамбуром.

**Санитарно-гигиенические условия**

Складские помещения содержатся в чистоте. Температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствуют режимам хранения и СниП. Естественное освещение присутствует только в кладовой мучных изделий и кладовой моечной тары. В остальных складских помещениях поддерживается искусственное освещения. На 1м2 площади помещения приходиться 20 Вт. Вентиляция в складских помещениях предусмотрена как естественная, расположена на крыше здания.

Для охлаждаемых камер хранения овощей, фруктов и пищевых отходов – отдельная вентиляция. Охлаждаемые камеры размещены на большом расстоянии от горячего и кондитерского цеха. Стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масленой краской на высоту 1.8м, а стены охлаждаемых камер облицованы кафельной плиткой, для систематической влажной уборки. Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств. Они прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин. Ширина коридоров равна 1.8м, ширина дверей в охлаждаемых камерах – 0.9м, в других помещения складской группы – 1.2м.

Для хранения сухих продуктов складские помещения оборудованы ларями, стеллажами, полками и подтоварниками. Эти кладовые предназначены для хранения продуктов с небольшой влажностью – муки, крупы, сахара и т.д.

В охлаждаемых камерах мясо хранят подвесным способом на луженых крюках, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами. Молочно-жировые продукты хранят в таре. Рыбу свежемороженую - в ящиках, уложенных на стеллажах, а крупную рыбу – на полках.

Хлеб хранят в холодном цехе, в хорошо вентилируемом шкафу, который после отпуска партий обязательно промывают.

Кладовая для хранения овощей и картофеля оборудована подтоварником, а также передвижным стеллажом.

Систематически проводятся санитарные дни, плановые проверки товаров с учетом сроков их хранения, борьба с вредителями. При отпуске товаров применяют различные приспособления и инструменты: совки, струны для рубки масла, лопаты деревянные для картофеля и овощей, щипцы кондитерские, вилки для сельди, лопаточки для творога, топленого масла, жира, икры, повидла и т.д.

Способы хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (макаронные изделия, специи, приправы, печенье, конфеты, овощные консервы);

- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца);

- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (мука, крупа, бобовые, сахар, соль, сухофрукты, повидло);

- наливной – используется для хранения жидких и полужидких продуктов, поступающих в бочках, бидонах, бутылках (растительное масло и др.).

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятия отпуск продуктов осуществляется на производственно составленным материально-ответственным лицом (зав. производством). на основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководством предприятия, а после отпуска товара – заведующим складом и получившим товаром материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствия их требованиям-накладным по ассортименту, массе и количеству, а также исправность тары.

**2.3 Организация работы заготовочных цехов**

Кафе – предприятие общественного питания с полным производственным циклом, где выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. В кафе организованы мясо-рыбный и овощной цеха. В заготовительных цехах производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

* + 1. **Организация работы овощного цеха**

В кафе овощной цех располагают таким образом, чтобы он с одной стороны находился неподалеку от кладовой овощей, а другой – имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарём для выполнения определенных операций. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы 3 рабочих места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их. На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, картофелечистка периодического действия, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева – для очищенных овощей, справа – для отходов, а также инвентарь, подтоварник;

2. Обработка сезонных овощей и очистка лука, чеснока. На рабочее место по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей, лука устанавливается специальный стол со встроенной ванной и необходимый инвентарь(разделочные доски, лотки, ножи и т.д.).

3. Нарезка овощей устанавливают стол производственный, овощерезательная машина, а также необходимый инвентарь.

Оборудование в цехе размещено престенно.

Для каждого работника организовано рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.

Схема организации рабочих мест в овощном цехе приведена в приложении А.

**Организация труда работников в цехе**

Работу овощного цеха организуют заведующий производством. В цехе работает один человек – повар 3-го разряда. Режим работы цеха односменный. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливают заранее с учётом их сроков хранения и реализации. Зав. производством согласно производственной программе составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и сроков хранения полуфабрикатов. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчёт о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.1 – График выхода на работу в овощном цехе

* + 1. **Организация работы мясо-рыбного цеха**

Мясо - рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды.

**Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе**

В мясо-рыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

1. Для оттаивания, промывания мяса, разруба туш и обвалка мяса, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлен производственный стол (для размораживания) со встроенной моечной ванной (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, на столе находится разделочная доска, с левой стороны от нее лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами. За доской размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы ВНЦ-2, холодильный шкаф.

1. Для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.

На рабочем месте по приготовлению рубленых полуфабрикатов установлен производственный стол с лотками для котлетной массы и панировкой, функциональные емкости для замачивания хлеба и мясорубка. Рядом с производственным столом находится стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

1. Для размораживания и потрошения рыбы, приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещен производственный стол со встроенной моечной ванной для дефростации, вымачивания соленой рыбы и очистки и потрошения рыбы, производственный стол с весами ВНЦ-2, разделочными досками, ящиками со специями и ножи поварской тройки для приготовления порционных полуфабрикатов.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, организованы раздельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме раздельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Схема организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе – см. приложение Б

**Организация труда в мясо-рыбном цехе**

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха, который осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

В цехе работает один человек – повар 4-го разряда.

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.2 – График выхода на работу в мясо-рыбном цехе

* 1. **Организация работы доготовочных цехов**

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно связаны между собой.

**2.4.1 Организация работы холодного цеха**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Также в ассортимент входят молочно-кислая продукция, холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и т.д.), холодные напитки, холодные супа. Холодный цех в кафе расположен в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия и его филиалов. Начало работы холодного цеха происходит за 2 – 3 часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала. Так как торговый зал моего предприятия начинает работать с 10 часов и заканчивает в 23 часа, то работу холодного цеха организовываем в первую смену с выходом на работу по ступенчатому графику с 8 часов до 23 часов.

Организация рабочих мест в холодном цехе

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;

- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей и зелени. Холодильный шкаф. Производственный стол для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд, приготовления бутербродов.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемой поверхностью для нарезки гастрономических продуктов.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлена ванна моечная, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различную посуду и инвентарь. Для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов установлен универсальная кухонная машина со сменными механизмами.

1. Для нарезки хлеба

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки хлеба, разделочная доска с маркировкой «Хлеб» и ножи для нарезки хлеба, шкаф навесной для хранения хлеба.

Схема организации рабочих мест в холодном цехе – см. приложение В.

Организация труда в холодном цехе

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню.

В цехе работают два человека. Повар V разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар IV разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир составляет отчет о реализации блюд за день в торговом зале.

2

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.3 – График выхода на работу в холодном цехе

**2.4.2 Организация работы горячего цеха**

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех расположен на одном этаже с торговым залом. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

**Организация рабочих мест в горячем цехе**

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов. Все оборудование в суповом отделении установлено в линию: стол со встроенной моечной ванной, стол производственный, холодильный шкаф, кипятильник.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных сладких блюд.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен жарочный шкаф, электросковороды, фритюрница. Следующая линия – электрические плиты.

Отдельно установлена универсальная кухонная машина со сменными механизмами, немеханического оборудования установлен производственный стол для подготовки продуктов к жарке и пассерованию. Для откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите.

Схема организации рабочих мест в горячем цехе – см. приложение Г.

**Организация труда в горячем цехе**

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Работники горячего цеха начинают свою работу с 8.00 оканчивают 23.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организовывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовит первые блюда, пассирует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).

2

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.4 - График выхода на работу в горячем цехе

**2.5 Организация работы кондитерского цеха**

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;

- для просеивания муки;

- для подготовки других видов сырья;

- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;

- для отделки изделий;

- для выпечки изделий;

- для мойки инвентаря и тары;

- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают малогабаритное вибросито ВЭ-350, которое монтируется на производственном столе. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина ТММ-1М (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарский шкаф ЭШ-3М, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с тремя отделениями и стеллажами.

Схема организации рабочих мест в кондитерском цехе – см. приложение Е.

Организация труда работников кондитерского цеха

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером V разряда. В кондитерском цехе работают 3 человека, кондитеры 5,4,3 разрядов.

Кондитер IV разряда осуществляет подготовку и проверку качества сырья, начинок, приготовления теста, формовку изделий.

Пекарь III разряда определяет готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливает льезон и смазывают изделия, а также выпекают кондитерские изделия.

Работа цеха осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.

3

2

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.5 - График выхода на работу в кондитерском цехе

1. **Организация обслуживания на предприятии**

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация блюд и организация их потребления). В новых условиях хозяйствования и организации общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

Культура обслуживания один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания в общественном питании, относятся наличие своевременной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставлением услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных методов и форм обслуживания. Уровень рекламно-информационной работы, санитарное состояние помещений, степень комфортности и уюта залов и т.д.

**3.1 Организация труда работников обслуживания**

Метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания.

Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

К обслуживающему персоналу относятся – метрдотель или администратор зала, бармен, раздатчик, швейцар, гардеробщик, кассир, продавец буфета.

На предприятиях общественного питания применяют следующие методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный метод, специальные формы обслуживания.

Метод обслуживания официантами применяется в ресторанах, кафе, барах. При этом процессе обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет.

На предприятиях общественного питания используют два метода организации труда официантов: индивидуальный и бригадно-звеньевой.

В кафе применяется бригадно-звеньевой метод обслуживания официантами. В кафе работают две бригады по три человека.

Организовано звено, состоящее из трех официантов различной квалификации. Группу официантов возглавляет бригадир (самый опытный и квалифицированный официант V разряда). В звено входят один официант IV разряда, который может, заменить при необходимости бригадира, и официант III разряда. Ежедневно каждое звено обслуживает 8-10 столиков.

Обязанности в бригаде строго распределены в соответствии с квалификацией работников. Бригадир встречает гостей, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, пробивает чеки на получение продукции, подготавливает счёт и рассчитывается с потребителем. Члены звена выполняют заказ: один официант получает продукцию из холодного цеха, холодные закуски, другой - горячие блюда. Несложные операции по обслуживанию (сбор и замену посуды, уборку стола) поручают официанту III разряда.

Звеньевой метод организации труда имеет ряд преимуществ: в зале постоянно находится квалифицированный официант, а распределение труда позволяет ускорить обслуживание; официанты высшей квалификации освобождаются от выполнения второстепенных операций; более рационально используется рабочее время; повышается ответственность работников за выполнение своих обязанностей; повышается культура обслуживания.

Режим работы официантов установлен с учётом производственно - трудовой деятельности предприятия с 10 00ч. до последнего посетителя.

2

1

8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

Рисунок 2.5 - График выхода на работу официантов.

**3.2 Интерьер зала**

От интерьера во многом зависит настроение посетителей, условия работы персонала, культура и качество обслуживания.

В интерьере кафе использованы декоративные элементы, создающие единство стиля. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно - пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. С решением интерьеров органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в ресторане, стиль мебели, посуды.

В интерьере кафе использованы новые технико-конструктивные решения: планировка, пастельные тона, сочетание цветов и оттенков, абстрактные линии, нетрадиционные материалы. С решением интерьера связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования в кафе.

Вестибюль. Оклеен виниловыми обоями однотонного цвета, с одной стороны висит зеркало. Потолок подвесной, стоят мягкие пуфики. Гардероб располагается в вестибюле при входе. Оборудован секционными металлическими двусторонними вешалками. Для хранения обуви, ручной клади на внутренней стороне гардеробной стойки оборудованы ячейки.

Стены зала покрыты жидкими обоями с абстрактными рисунками в пастельных тонах. Потолок подвесной с встроенными лампочками. Освещение выполнено в виде маленьких точечных огоньков, разбросанных по всему потолку, они регулируются от яркого света до приглушенного. Пол из ламинированного паркета. Танцевальная зона находится сбоку зала, стена обклеена зеркалами и имеет хороший обзор. В кафе предусмотрена цветомузыка.

Мебель должна быть прочной, так как подвергается интенсивной эксплуатации. Деревянные стулья и столы выполнены из твердых пород дерева. Они соответствуют антропометрическим данным человека, то есть имеют правильно выбранные высоту, ширину и глубину сидения. Квадратные столы расставлены в шахматном порядке полукругом. Это создает удобство при обслуживании.

Температурный режим зала (16-18Со) и относительная влажность воздуха (60-65 %) поддерживается приточно-вытяжной вентиляцией.

* 1. **Реклама предприятия. Мерчендайзинг**

Реклама – это совокупность информационно – пропагандистских средств и мероприятий, применяемых в целях формирования спроса потребителей, эффективной реализации товаров.

Реклама информирует население о типах и особенностях предприятия общественного питания, об их месте расположения, режиме и правилах работы, ассортименте и качестве выпускаемой продукции, фирменных блюдах и их достоинствах, видах предоставления услуг, методах и формах обслуживания.

По месту применения рекламные средства можно на средства внутренней и внешней рекламы. Средства внешней рекламы рассчитаны на все население; средства внутренней рекламы – на потребителей предприятия.

На фасаде здания находится неоновая вывеска названия кафе.

В Интернете открытых сайтов, на котором можно ознакомится с меню кафе, имеются фотографии всех блюд, залов кафе, описаны все услуги предоставляемые предприятием. Маркированная посуда с логотипом кафе, визитные карточки, униформа обслуживающего персонала, расшитая с логотипом кафе, уютная атмосфера зала с мелодичной музыкой, выпуск высококачественной продукции и первоклассное обслуживание выступают в качестве средств внутренней рекламы. К внешним средствам рекламы относят вывески, рекламные стенды с логотипом кафе, буклеты, выставки – продажи.

Помимо средств внутренней и внешней рекламы используется реклама по радио, телевидению, в периодической печати.

Мерчендайзинг общественного питания – деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Это направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Для увеличения объема продаж в кафе применяются следующие приемы мерчендайзинга:

1. Дизайн блюд и напитков (охлаждаемый прилавок с красиво оформленными десертами, свежие фрукты на витрине, оригинально оформленные, красочно оформленные напитки и т.д.).

2. Всевозможные презентации с тематическими афишами и брошюрами с рецептами блюд.

3. Внедрение новых методов обслуживания таких как:

- при соединении компонентов салатов в прозрачных салатниках в присутствии гостей официант использует приемы эффективного вращения сервировочных тарелок, поливая салат заправкой на вспомогательном столе;

- показ гостям приготовление одного из наиболее оригинальных десертов. Найти повод и подарить от кафе такой десерт какой-либо компании.

4. Агитация в зале:

- фотографии блюд помещаемые на столиках

- на стол заранее ставится образцы закусок, фрукты в вазе.

5. Убеждающая продажа:

- как только гость сел за стол, официант может предложить ему образцы закусок на подносе с тем, чтобы он смог попробовать разные блюда.

- по окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя образцы на подносе или тележке.

6. Предложение в выборе альтернативных продукции и услуг:

- предложение закусок на блюдах разного размера от большого до маленького;

- пирожные, стейки и т.п. порциями разной массы, чтобы учесть запросы потребителей с разными доходами или аппетитом.

Обслуживающий персонал нацелен на понимание и широкое использование приемов мерчендайзинга, особенно убеждающей продажи и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания.

**3.4 Дополнительные услуги**

Особое место на предприятиях общественного питания отводится оказанию дополнительных услуг потребителям.

Дополнительные услуги – это все прочие виды деятельности предприятия питания по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для них функций и служебных обязанностей.

В кафе имеется горячая линия - телефон, по которому можно заказать любое блюдо и через час оно окажется на вашем столе в любой точке города. Предусмотрен вызов такси, бронирование столов, продажа цветов, услуги повара на дому для приготовления блюд сложного ассортимента, а также организация стола - заказа. Проведения и обслуживания свадеб, юбилеев, торжеств. Продажа сувениров, продажа цветов и организация выставок – продажи и дегустации новых и фирменных блюд. Предоставление газет, журналов. Прокат столового белья, посуды, приборов и инвентаря.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЧАЙНОЙ**

В данной курсовой работе рассматривается проектируемая чайная на 28 мест. Зал находится в одном здании с кафе и размещен в удобной взаимосвязи с залом кафе и другими помещениями предприятия.

Данная чайная сочетает производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей. Здесь посетитель может пообедать, поужинать, провести свободный вечер в компании друзей, отдохнуть или просто выпить чашечку вкусного чая в удобной атмосфере под тихую музыку.

В зале достаточно гармоничная и комфортная обстановка. Стены оклеены обоями с рельефным рисунком нежного постельного цвета. Потолок подвесной, со встроенными светильниками. Для покрытия пола использован ламинированный паркет.

Уют зала достигается местным освещением, представленным в виде настольных ламп с художественно оформленными абажурами, фактурным текстилем на окнах и столах, цветочницами и элементами бязи старинных деревянных узоров.

Мебель в зале комфортабельная, удобная, соответствующая антропометрическим данным человека и по внешнему виду, стилю, форме гармонирует с декоративным убранством и цветовой гаммой зала. Столы раздвижные квадратные расставлены в шахматном порядке с полу креслами. Для уединения посетителей пришедших провести время с компанией выделена зона с диваном, двумя креслами и столиком при помощи деревянного панно с озеленением.

Для удобства обслуживания потребителей в зале установлена универсальная раздача в виде линии прилавков самообслуживания, в состав которой входят прилавки различного типа и назначения – для холодных закусок, сладких блюд, а также для подносов, столовых приборов, мармитов, кассы.

Данная линия скомплектована для самообслуживания с непосредственной оплатой стоимости блюд. Это форма самообслуживания характеризуется одновременность процессов выбора, получения и оплаты стоимости кулинарных и других изделий. Такая форма самообслуживания удобна посетителям и увеличивает пропускную способность зала. При такой форме самообслуживания отпуск продукции и расчет осуществляется одним работником, который имеет навыки работы с разнообразными инструментами для отпуска пищи, умеет оформлять блюда, знает выход изделий (объем, количество штук на порцию, массу), необходимую температуру отпускаемой продукции и правила эксплуатации раздаточного оборудования.

В ежедневный ассортимент чайной включены горячие напитки – 7, мучные и кондитерские изделия – 8, холодные закуски – 3, вторые горячие блюда – 1, сладкие блюда – 4.

Особое место в ассортименте чайной занимает большой выбор чая.

Проектирование чайной весьма актуальна в наше время, так как чай не только символ отдыха и дружеского расслабляющего общения между людьми, а и профилактика многих заболеваний, поскольку чай является лечебным стимулирующим средством, оказывающим тонизирующее действие и благотворное влияние на организм человека. Помимо этого должны быть созданы все условия (соответствующий уровень комфортности, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания) чтобы у потребителя, посещаемого чайную, возникало желание посетить его снова.

1. **СХЕМА ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ, ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОФИЦИАНТОВ**

Основными функциями кафе является приготовление пищи, ее реализации, а также в обслуживании потребителей.

Взаимосвязь этих функций проявляется в решении важнейшей задачи, стоящей перед общественным питанием – наиболее полном удовлетворении потребностей людей и продукции этой отрасли, повышении биологической ценности и вкусовых качеств продукции, расширение ассортимента.

Здесь обработку продуктов начинают с приема и хранения сырья и заканчивают реализацией продукции. Для рациональной организации труда выбраны наиболее экономичные схемы движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов. Сырье и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную и распределяются по кладовым и охлажденным камерам, которые находятся в непосредственной близости от загрузочной. Загрузочная оборудована напольными весами и грузовой тележкой.

Из складских помещений сырье поступает в заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный), в которой производят первичную и механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов, снабжая ими доготовочные цеха.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий или холодный цеха, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками.

В доготовочных цехах происходит приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности. Готовые блюда поступают на раздачу. Отходы поступают из всех цехов и моечных отделений в охлаждаемую камеру отходов.

На проектируемом предприятии приняты формы реализации готовой продукции:

- отпуск обеденной продукции через официантов;

- реализация готовой продукции через стойку бара.

Обслуживание осуществляется по следующей схеме: из зала официант направляет в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит её на раздачу холодного цеха и передаёт марочнице вместе с заказом, сообщив, сколько порций следует положить в каждую вазу, блюдо, салатник, а также пожелания посетителей по приготовлению блюда. При обслуживании группы посетителей по одному заказу и порционному меню, блюдо отпускают и подают на стол в многопорционной посуде: вазах, салатниках и так далее, емкость которых должна соответствовать количеству порций. Это даёт возможность поварам красиво оформить блюдо, а также официантом удобно расставить их на столе.

Из холодного цеха официант направляется в горячий цех. Где передает заказ на горячие закуски, первые и вторые горячие блюда, некоторые десертные блюда, одновременно передавая посуду для тех блюд, которые готовятся непосредственно в этой посуде (кокотнице, кокильнице, порционные сковороды).

Затем официант пробивает чеки на буфетную продукцию для ее получения. Чеки на холодные и горячие блюда пробивают непосредственно перед их получением.

По просьбе заказчика официант подсчитывает сумму, затем ставит на чеке свою подпись и подает заказчику на маленьком подносе, положив его оборотной стороной вверх.

Сумму каждого счёта официант сразу же вносит в реестр. В конце рабочего дня официант сдает копии счетов вместе с реестром, подписанный администратором, и выручкой представителю администрации или старшему кассиру.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В современных условиях наблюдается очень жесткая конкуренция. Для того чтобы предприятие успешно функционировало, оно обязано соответствовать необходимым требованиям.

Самым важным и главным является производство высококачественной продукции. Помимо этого должны быть созданы все условия (соответствующий уровень комфортности в торговых залах, вежливый и обходительный персонал, правильно организованный процесс обслуживания), чтобы у потребителя, посещаемого кафе, возникло желание посетить это предприятие питания снова или организовать торжество.

**Библиографический список**

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1,2 часть. – М. ТОО «Пчёлка», 1994.
2. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учебное пособие. К.: Высшая школа.1990.– 271с.
3. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987. – 175с.
4. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: «Колос», 2000. – 215с.
5. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. – К.: Высшая школа.,1988.
6. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: - М.: Экономика, 1982. – 144с.
7. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании. – М.: Экономика, 1990. – 254с.
8. Баранова Т.А. Организация общественного питания. Справочник. – М.:Росагропромиздат, 1988 – 368с.
9. Драгилев А.И. и др. Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности. – М.: ВО «Агропромиздат», 1988. – 399с.
10. Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика. 1991. – 300с.
11. СНиП. Нормы проектирования предприятий общественного питания. Часть 2, Глав 8, 1972.
12. Сан.Пин 42-123-4117–86. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. – М.,1986.
13. Нормативно – техническая документация для выполнения курсового и дипломного проекта по специальности 271200 «Технология продуктов общественного питания» для студентов всех форм обучения. Сост. Г.В. Иванова, Е.О. Никулина. – Красноярск, 2001 – 50с.
14. ГОСТ Р 50762 – 95 Общественное питание. Классификация предприятий. М. Издательство стандартов, 1995. – 16с.
15. СНиП Справочник руководителя общественного питания. Сост. А.Н. Ершов, А.Ф. Юрченко. – М.: Экономика, 1981 – 488с.
16. В.И. Богушев Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 416с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания общественного питания: Учеб. для нач. проф. Образования. М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 416с.
18. Шаповалов Н.Н., Платонов В.М., Пивоваров В.И. Организация работы предприятий общественного питания. Учеб. для ВУЗов. – М.: Экономика, 1980 – 272с.
19. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Органгизация обслуживания общественного питания: Учебник – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002 – 544с.
20. М.В. Зуева, Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов, Л.И. Гусева Технологическое проектирование: учебник для технологических факультетов торговых ВУЗов. – М.: 1982 – 152с.
21. Иванникова Е.И. Барное дело. Учебник –М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002 – 352с.