

**Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования**

**«Академия народного хозяйства при Правительстве Российской Федерации»**

**Калининградский филиал**

**Россия, 236008, Калининград, ул. Артиллерийская 18, тел./факс (4012) 36-54-99**

**Курсовая работа**

**На тему**: «Организация работы ресторана при гостинице на 50 человек»

**Работу выполнила**:

Студентка 3 курса, группа 25 ТЕХ

Специальность:206502

Черкашина Мария Андреевна

**Работу проверила**:

Извекова Марина Владимировна

Оценка:

Дата проверки:

Подпись:

Калининград 2010 г.

**2.Содержание:**

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основная часть:

**4.1.**расчет производственной мощности предприятия.

**4.2.**определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению.

**4.3**.разбивка блюд по ассортименту.

**4.4.**составление производственной программы предприятия (план – меню).

**4.5.** расчет таблицы реализации блюд по часам.

**4.6.**расчет расхода сырья (сырьевая ведомость).

**4.7.**определение численности производственных работников.

**4.8**.выбор графика выхода на работу.

**4.9.**расчет количества производственных столов, подбор технологического оборудования.

**4.10.**расчет полезной и общей площади цеха.

1. Графическая часть:

**5.1**.график загрузки торгового зала.

**5.2**.план цеха.

1. Заключение.
2. Список литературы.
3. Приложение:

**8.1**. сырьевая ведомость.

**8.2**. требование в кладовую на 10 позиций.

**8.3.** накладная на получение продуктов со склада на производство.

**8.4.** закупочный акт на 5 позиций.

**8.5.** заборный лист.

**8.6.** 3 технологические карты.

**8.7.** 1 технико-технологическая карта.

**8.8**. выписка из бракеражного журнала.

**8.9**. график выхода на работу.

**8.10**.расчет количества спецодежды для поваров.

**8.11**. расчет количества моющих средств.

**3.Введение**

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга. В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый

В жизни человеческого общества рестораны играют важную роль. "Выход" в ресторан выполняет важную социальную функцию. Люди нуждаются не только в насыщении едой, но и в общении друг с другом.

Рестораны одно из немногих мест на земле, где работают все наши органы чувств, вызывая общее ощущение удовольствия. Для оценки пищи, обслуживания и самой атмосферы ресторана служат: вкусовые, зрительные, слуховые, тактичные и обонятельные ощущения. Успешная деятельность ресторана зависит от многих факторов, начинающихся от формулирования общей философии ведения этого бизнеса и, заканчивая контролем за тем, как эта философия реально претворяется в жизнь.

Для того чтобы концентрация ресторанного бизнеса была успешной, она должна разрабатываться с учётом его потенциальных посетителей. Профиль каждого ресторана определяется его концепцией, и эта концепция определяет его имидж, апеллирующий к определенному рынку: будничный, официальный, детский, только для взрослых, этнический и т. д.

Концепция должна подходить для выбранного района и ориентироваться на выбранный целевой рынок. Другими словами, расположение ресторана, его концепция, меню и особенности оформления должны быть гармоничными и соответствовать друг другу.

*Главная функция* средств размещения гостиниц и отелей – предоставление временного жилья, а также услуг питания и развлечения. Служба питания гостиницы, или пищевой комплекс отеля – это отдельное структурное подразделение, которое возглавляет директор, подотчётный управляющему отелем.

При отеле может быть несколько ресторанов или не быть ни одного, да и по типу рестораны тоже могут отличаться. В больших, входящих в известные гостиничные сети, обычно два ресторана – фешенебельный, фирменный и небольшой, типа кафе. Они обслуживают и проживающих в отеле, и людей, приходящих со стороны. В последнее время в связи с возросшей требовательностью посетителей рестораны стараются повышать качество приготовления пищи и обслуживания. Гостиничные рестораны управляются менеджерами, которые обязаны поддерживать высокое качество обслуживания посетителей, руководить обслуживанием гостей в номерах, через мини – бары и коктейль – барах.

Проблемы ресторанов при гостинице следующие:

* непредсказуемый наплыв гостей или спад;
* гости предпочитают ходить в городские рестораны:

Поэтому главная задача работников ресторана при гостинице – убедить клиентов питаться в данном заведении.

Ресторан при отелях, в отличие от общих, намного труднее работать с прибылью, т.к. они зачастую не пользуются достаточным вниманием гостей, предпочитающих есть на стороне в независимых ресторанах.

В данной курсовой работе проектируется ресторан первого класса при гостинице.

Зал ресторана при гостинице на 50 посадочных мест.

Ресторан характеризуется высоким уровнем комфортности за счёт оборудования и удобной мебели, высоким качеством обслуживания посетителей и разнообразием кулинарных, кондитерских изделий, блюд и напитков. Посетителей обслуживают метрдотели, официанты и бармены.

Атмосфера, создаваемая рестораном, оказывает немедленное воздействие на посетителя и на сознательном, и на подсознательном уровнях. Осознаваемый эффект влияет на сам процесс выбора ресторана. Подсознательный эффект создаётся более тонкими средствами: освещением, тоном мебели и цветом скатертей, музыкой.

В ресторане высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха. Посетителям предоставляют завтраки, обеды, ужины.

Ресторан имеет торговый зал, банкетный зал, бар, коктейль- холл с барной стойкой.

Оформление помещений выполнено в едином стиле. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объёмно-пространственного решения, цветовой композиции, приёмов освещения и декоративных элементов. Основные принципы создания интерьера – комплектность и «фирменность» в оформлении. Применяемые для отделки такие материалы, как поролон, войлочное покрытие, дерево – создают ощущение домашнего уюта.

Оформлен зал в оранжево-желтой цветовой гамме, т. к. обращён к северной стороне.

Интерьеры гостиничного ресторана размещают на рекламных проспектах гостиницы и в туристических брошюрах.

Большое значение уделено оформлению витрины, для этого используют различные декоративно-отделочные материалы, световые и оптические эффекты, фотографии. Витрина содержит информацию о специфике кухни, комплекс предоставляемых услуг.

Торговый зал имеет эстраду и танцплощадку, норма площади на одно посадочное место – 2м2. Мебель в торговом зале обладает эстетическими достоинствами, прочностью, легко поддаётся санитарной обработке, обеспечивает максимальный комфорт для посетителей, создавая необходимые условия для отдыха. В качестве дополнительной услуги ресторан производит подачу еды и напитков в номера. Для повышения качества работы необходимо:

* наладить своевременное выполнение заказов, особенно завтраков, т. к. эта услуга наиболее популярна среди гостей;
* добиваться снижение себестоимости продукции.

Для выполнения этой услуги предприятие имеет необходимое качество сервированных тележек, подносов, посуды с крышками и специальными колпаками для сохранения температуры подачи блюд, столовые принадлежности. Кроме того, ресторан имеет буфеты-бары, расположенные на этажах гостиницы. Они связаны с раздачей кухни ресторана служебном лифтом, лестницей и телефоном. Также имеется световая или звуковая сигнализация из номеров гостиницы в буфет данного этажа для вызова официантов.

По характеру организации производства ресторан относится к предприятиям с полным технологическим процессом, то есть обработку продуктов начинают с приёма и хранения сырья и заканчивают реализацией готовой продукции. Для этого в ресторане имеются соответствующие цеха: овощной, мясной, рыбный, горячий, холодный.

Работники ресторана очень внимательно подходят к выбору продуктов и способам приготовления пищи. В меню включают блюда из куриного мяса, рыбы, креветок, макарон. Говядина в приготовление пищи идёт только постная. Вместо жарки в масле на сковороде употребляют боле полезные для здоровья способы: если жарка, то на постном или поворачивающемся рашпере, если варка, то на пару или в кастрюле из огнеупорного стекла.

*Цель курсовой работы* - изучение организации обслуживания ресторана при гостинице на 50 мест, специализирующегося на средиземноморской кухне, с сервис - баром и бизнес-ланчем.

Для достижения цели поставлены следующие задачи:

* дать характеристику проектируемого предприятия;
* привести технологические расчеты работы ресторана при гостинице и организацию обслуживания на данном предприятии.

Объектом исследования выступает ресторан при гостинице «Radisson».Предметом исследования является организация обслуживания на данном предприятии.

**4.Основная часть**

**4.1.Расчет производственной мощности предприятия**

Составляется с учетом режима работы предприятия, загрузки торгового зала в течение дня и оборачиваемости одного места в течение одного часа. Примерные графики загрузки торгового зала представлены в приложении.

Количество потребителей (N час.)в каждый час работы предприятия вычисляются по формуле:



**Р** – количество посадочных мест в предприятии;

**С** – средний процент загрузки торгового зала (%);

**R** – Оборачиваемость места в час.

Для расчета коэффициента пересчета блюд **(К**), используют формулу:



**N (час)** - количество потребителей, прошедших через торговый зал в течение одного часа, человек;

**N (день)** – общее количество потребителей за день, человек.

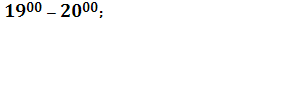
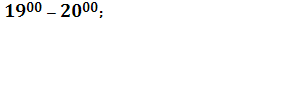
Если в предприятии предусматривается несколько режимов питания (завтрак, обед, ужин), то коэффициент пересчета определяется для каждого режима. Данные расчетов сводится в таблицу

**Расчет:**

1. С



1. С



1. **∑ *обед* = .**



1. ***∑ общий*** =∑ обед + ∑завтрак + ∑ужин = 100 + 150 + 114 = **364 чел.**

**Таблица загрузки торгового зала Ресторана при гостинице «Radisson»на 50 мест.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Часы работы*** | ***Оборачиваемость***  ***1 места*** | ***Средний %***  ***Загрузки зала*** | ***Количество потребителей***  ***(Nчел)*** | ***Коэффициент пересчета блюд*** |
|  | 2 | 40 | 40 | 0,4 |
|  | 2 | 60 | 60 | 0,6 |
|  | | | ***∑завтрак***=100 | ***K завтрак*** =1,0 |
|  | Перерыв | | | |
|  | 1 | 40 | 20 | 0,1333 |
|  | 1 | 50 | 25 | 0,1667 |
|  | 1 | 70 | 35 | 0,2333 |
|  | 1 | 60 | 30 | 0,2000 |
|  | 1 | 50 | 25 | 0,1667 |
|  | 1 | 30 | 15 | 0,1000 |
|  | | | ***∑обед***=150 | ***K обед***=1,0 |
|  | Перерыв | | | |
|  | 0,6 | 70 | 21 | 0,1842 |
|  | 0,6 | 100 | 30 | 0,2632 |
|  | 0,6 | 80 | 24 | 0,2105 |
|  | 0,6 | 70 | 21 | 0,1842 |
|  | 0,6 | 60 | 18 | 0,1579 |
| ***∑ужин*** =114 | ***K ужин*** =1,0 |
| ∑**общее =364** |

**4.2.Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению.**

Общее количество блюд, выпускаемых за день **А (день)** определяется по формуле:



**N(день) –** количество потребителей, обслуживаемых в п.о.п. за день;

**m** – Коэффициент потребления блюд одним посетителем в п.о.п. различных типов. (для ресторанов при гостиницах **m=4**.)

**А(день)=**3644=1456(блюд)



Коэффициент потребления блюд **m** не учитывает горячие и холодные напитки; хлебобулочные, кондитерские изделия собственного производства и покупные; фрукты. Эти виды продукции рассчитываются по нормам потребления на одного человека*.*

**Примерные нормы потребления горячих и холодных напитков, хлебобулочных, кондитерских изделий собственного производства и покупных фруктов на одного человека для *ресторана при гостинице «Radisson»на 50 мест***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименований напитков, хлебобулочных, кондитерских изделий.*** | ***Количество посетителей*** | ***Норма потребления на 1 человека в день (л., шт., кг.)*** | ***Количество*** | |
| ***В литрах*** | ***В порциях*** |
| Горячие напитки: | 364 | 0,1 |  |  |
| * Чай | 40 |  |  |
| * Кофе | 50 |  |  |
| * Какао | 10 |  |  |
| Холодные напитки: | 364 | 0,050 |  |  |
| * Фруктовая вода | 0,03 |  |  |
| * Минеральная вода | 0,01 |  |  |
| * Натуральный сок | 0,01 |  |  |
| Хлеб: | 364 | 150 гр. |  |  |
| * Ржаной | 100 |  |  |
| * Пшеничный | 50 |  |  |
| Мучные изделия собственного производства | 364 | 0,3 кг |  |  |
| Конфеты, печенья | 364 | 0,01 кг |  |  |
| Фрукты | 364 | 0,03кг |  |  |

**4.3.Разбивка блюд по ассортименту**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Расчеты:

**4.4.Составление производственной программы предприятия (план – меню)**

Порядок составления плана – меню для п.о.п. различных типов.

План-меню является производственной программой п.о.п. с полным производственным циклом, а так же для предприятий, работающих на полуфабрикатах, как доготовочные предприятия.

В общедоступных п.о.п. – столовых, ресторанах, кафе, барах план-меню составляется на основе ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции для каждого разработанного работниками СЭС для каждого конкретного предприятия (учитывается оснащенность оборудованием, квалификация поваров, структура производства).

**Порядок записи блюд в меню определяется следующими требованиями:**

* последовательностью подачи блюд (холодные блюда и закуски, супы, горячие блюда и т.д.);
* от менее острых к более острым;
* от припущенных к отварным;
* жареным и тушеным;
* от натуральных к рубленым.

Фирменные блюда, изделия размещаются вначале меню. Допускается фирменные блюда помещать вначале каждой группы блюд.

**Блюда и закуски в меню рекомендуется располагать по группам (разделам) в следующем порядке:**

* Фирменные блюда, закуски, напитки;
* Холодные закуски (рыбные, мясные, овощные, грибные, кисломолочные продукты);
* Горячие закуски (рыбные, мясные, из птицы и дичи, овощные и грибные, яичные и мучные);
* Супы (прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие);
* Горячие блюда (из рыбы, мяса, птицы и дичи, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, муки);
* Сладкие блюда (горячие, холодные, замороженные);
* Напитки (горячие, холодные);
* Мучные кондитерские изделия, десерты, хлеб;
* Алкогольные напитки: водка и водочные изделия (настойки, наливки и т.д.), вина виноградные и десертные, шампанское, коньяки и ликеры;
* Минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки, табачные и кондитерские изделия и другие изделия.

План-меню составляется в 1 экземпляре ежедневно до 15 часов и передается в бухгалтерию для расчета цены. План-меню утверждается директором предприятия.

**План меню для *ресторана при гостинице «Radisson»на 50 мест***

**4.5. Расчет таблицы реализации блюд по часам**

При организации работы холодного цеха составляется график реализации холодных и сладких блюд, напитков собственного производства.

При организации работы горячего цеха составляется график реализации первых и вторых блюд, гарниров, горячих напитков и горячих закусок.

График реализации блюд составляется на основании графика загрузки торгового зала предприятия и плана – меню.

Количество блюд определенного вида, реализуемых в каждый час работы предприятия (**n** час), определяется по формуле:

**N (час) = n (день) К,** где



**N(день)** – общее количество блюд данного наименования по плану – меню;

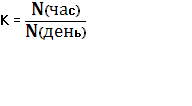
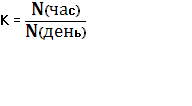
**К** – коэффициент пересчета блюд.

Расчеты, определяющие график реализации холодных, вторых, сладких блюд, горячих и холодных напитков, значение коэффициента (**К**) остается одним и тем же.

Для первых блюд значение **(К)** меняется, так как в отличие от других блюд, реализация первых блюд начинается позднее и заканчивается раньше.

В этом случае при определении **(К)** значение **N(день)** в формуле:

**;**



принимаются не за целый день работы торгового зала предприятия, а за тот период, в течение которого реализуются первые блюда.

Таблица

**4.6.Расчет расхода сырья (сырьевая ведомость).**

Расчет сырья на один день производится на основании производственной программы холодного и горячего цехов. Расчет сырья оформляется в виде таблицы, которая называется «Сырьевая ведомость».

В сырьевой ведомости указывают ассортимент блюд согласно плана-меню, масса продуктов на одну порцию указывается в граммах, затем делается перерасчет продуктов в килограммах на количество порций в соответствии с планом-меню.

Супы, гарниры, соусы, некоторые салаты и холодные напитки выписывают на 1 л. или 1 кг. в граммах, а перерасчет делают в соответствии с планом-меню.

В конце сырьевой ведомости подсчитывают, сколько всего продуктов по массе брутто необходимо для выполнения производственной программы.

На основании сырьевой ведомости зав. производством оформляет требование в кладовую ФОП-3

**4.7.Определение численности производственных работников**

**1. Расчет количества работников, непосредственно занятых на производстве.**

Расчет рабочей силы в доготовочных цехах производится на основании «Плана - меню» и норм времени для приготовления блюд каждого вида.

**Численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства в доготовочного, холодного и горячего цехов определяют по нормам времени в соответствии с формулой:**



**N1**– количество работников цеха, непосредственно

занятых выполнением производственной программы;

**n** – количество приготовленных блюд данного вида по

плану – меню, шт. (кг);

**t** – норма времени на изготовление единицы изделия, сек.;

**t = К 100;**



**К** – норма времени в секундах на приготовление одного блюда;

**100** – норма времени, необходимого для приготовления изделия,

коэффициент трудоемкости которого равен 1, сек;

**T СМ**– продолжительность смены для каждого работающего, час.

**d** – коэффициент, учитывающий рост производительности

труда, **d** = 1,14.

Таблица

Количество изделий **(n)** и нормы выработки **(Нвр)** могут быть выражены и в условных блюдах.

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни рассчитывают по формуле:

**N2 = N1  К1**, где



**N2 –** количество производственных работников с учетом выходных и праздничных дней;

**N1 –** количество производственных работников, непосредственно занятых выполнением производственной программы;

**К1** – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни

**Значение коэффициента К1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Режим работы предприятия** | **Режим рабочего времени производственного работника** | **К 1** |
| 7 дней в неделю | 5 дней в неделю с двумя выходными днями | *1,59* |
| 7 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным днем | *1,32* |
| 6 дней в неделю | 6 дней в неделю с одним выходным днем | *1,13* |
| 5 дней в неделю | 5 дней в неделю с 2 выходными днями | *1,13* |

расчеты

**4.9.Расчет количества производственных столов, подбор технологического оборудования**

**1.Расчет производственных столов.**

Расчет производственных столов производится по максимальному количеству поваров работающих в одну смену.

**L=lN2**, **где**



**L** - погонная длина производственных столов, м;

**l** – норма погонной длины стола на одного работника, (1,25 м);

**N2** – наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (берется из графика выхода на работу).

Рассчитайте длину столов, если в холодном цеху работает \_ повара.

L =

Принимаем к установке: