**Министерство образования Российской Федерации**

**Уральский Институт Туризма – филиал Российской**

**Международной Академии Туризма**

Отчет по учебно-производственной практике

Выполнила студентка 302 группы

факультета менеджмент организации

**Гафарова Елизавета Рифкатовна**

Консультант Воробьева А.Ю.

г.Екатеринбург

2010 г.

Я, Гафарова Елизавета студентка Уральского Института Туризма прошла очередную учебно-производственную практику в кафе «Урал»,который находится по адресу ул.Студенческая, 3 г.Екатеринбург в МУК ЦК УРАЛ работает с 2005 года, в качестве официанта .

В ходе практики я ознакомилась с должностными обязанностями и ответственностью официанта, а именно :

**Обязанности:**

 Сервировка стола в соответствии с установленными стандартами

 Контроль за чистотой, состоянием и комплектностью приборов, посуды и скатертями и салфетками на закрепленных за официантом столах.

 Изучение меню, знание основных и сезонных блюд и напитков, предлагаемых гостям.

 Консультирование гостей ресторана об особенностях блюд и напитков.Оказание помощи при составлении заказа.

 Прием заказов от клиента ресторана.

 Подача блюд и напитков согласно установленным правилам обслуживания

 Принятие мер, в рамках своей компетенции, по разрешению проблем, возникших у клиента.

 Создание в заведение атмосферы гостеприимства (отношение к гостям, манера поведения, внешний вид).

 Осуществление руководства над помощником официанта.

 Предоставление счета гостям.

 Получение платы по счетам.

**Ответственность:**

 За состояние и сервировку закрепленных за ним столиков.

 За точность принимаемого им заказа.

 За своевременность и правильность подачи блюд и напитков.

 За создание атмосферы гостеприимства и культуру обслуживания.

 За правильность составления счета.

 За правильность оплаты по счету.

**Служебное взаимодействие:**

 Официант подчиняется метрдотелю или старшему официанту смены.

 Официанту подчиняются помощники официанта и бас-бой (от англ. bus boy- помощник).

 Официант взаимодействует с кухней, баром, кассой, сервизной и другими службами, четкий контакт с которыми позволяет ему обеспечить высокий сервис обслуживания и создать атмосферу гостеприимства.

Так же я приобрела необходимые знания и то как своевременно их применять при выполнении тех или иных обязанностей.

 В кафе «Урал» разнообразная кухня, широкий ассортимент блюд и напитков, внимательный и профессиональный персонал готов удовлетворить самого искушенного клиента.

К Вашим услугам демократичные бизнес-ланчи в дневное время, вечернее обслуживание по меню.

Кафе. Вместимость: 20-80 человек. Оснащение: звуковое оборудование

Vip зал. Вместимость: 20-25 человек. Оснащение: пианино. Дополнительные услуги: возможность установки видеопроектора.

Многофункциональный зал. Вместимость: 100-800 человек. Оснащение: свет, звук, сцена, видеопроектор, экран 3х5 м, рояль PETROFF. Доп. услуги: оформление.

**Услуги:**

- cвадьбы;

- юбилеи;

- выпускные вечера;

- корпоративные вечера;

- выездное обслуживание;

- доставка горячих блюд;

- семейные праздники;

- кофе-брейк;

- фуршеты;

- деловые ужины;

- оформление.

Обзорное меню кафе «Урал»

**Холодные закуски**

 Цена

Поппури из свежих овощей 70,00р.

(огурец, помидор, сл. перец, редис, зелень)

100г

Рыбная тарелка №1 180,00р.

(семга,балык, икра красная, форель)

100г

Рыбная тарелка №2 150,00р.

(семга , эскалар, форель, блинный рулет с горбушей)

100г

Семга шеф-посола 190,00р.

(семга с/с, хрен, лимон)

100г

Ассорти "Мясное царство" 180,00р.

(мясопродукты собственного приготовления)

100г

Ассорти из мясопродуктов 120,00р.

(карбонад, шейка, окорок, колбаса)

100г

Рулеты из баклажан с острым сырным кремом 90,00р.

100г

Грузди соленые 110,00р.

(грузди, сметана, лук репка)

100г

Ассорти "Погребок" из соленых и маринованных овощей 80,00р.

100г

Язык отварной 150,00р.

(язык,хрен,зелень,лимон, маслина)

100г

Ассорти "Грибное лукошко" 130,00р.

(грузди марин, белые грибы мар, опята мар.)

100г

Селёдочка под водочку 50,00р.

(сельдь, картофель, лук)

100г

**Традиционные салаты**

 Цена

Сельдь под шубой 60,00р.

100г

Салат "Оливье" с говядиной 60,00р.

100г

Салат "Мимоза" с семгой 60,00р.

100г

Салат "Столичный" 60,00р.

100г

Салат из кальмаров с яйцом и луком 60,00р.

100г

**Салаты**

 Цена

 "Греческий" 200,00р.

(лист салата, огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, сыр Фета)

(310)

 "Мацарелла" 210,00р.

(сыр "Мацарелла", язык отв,маслины, соус француский)

(170/5)

 "Цезарь с курицей" 230,00р.

(лист салата, черри, кура жареная, сыр )

(280/5)

**Супы** Цена

Солянка сборная мясная 150,00р.

250/20г

Солянка рыбная 180,00р.

250/20г

Борщ "Украинский" со сметаной 80,00р.

250/20г

Уха "Царская" 170,00р.

250г

Окрошка мясная 110,00р.

250/20г

**Горячие закуски**

 Цена

Жульен из шампиньонов 120,00р.

120г

Жульен из мясного ассорти 120,00р.

120г

Жульен из языка 120,00р.

120г

Жульен из семги 180,00р.

120г

Язык отварной по сливочно-ореховым соусом 140,00р.

100г

Закуска "Горячие язычки" из баклажан и помидор 130,00р.

100г

**Вторые горячие блюда из птицы**  Цена

Куринное филе, фаршировнное грибами 120,00р.

100г по весу

Шашлычок куриный на шпажке 90,00р.

100г

Классическая котлета "По-киевски" 110,00р.

128/7г

Шницель "Золотистый" из куриного филе 90,00р.

100г по весу

**Вторые горячие блюда из мяса**  Цена

Свинина под шубой из овощей 120,00р.

(сочный кусок свинины, свежие овощи запеченные с сыром)

за 100 гр по весу

Свинина "По-дворянски" 130,00р.

(отбивная с помидором, запеченная под чесночно-ореховым соусом на основе майонеза под сырной корочкой)

за 100 гр по весу

Эскалоп классический 150,00р.

100 гр

Свинина в сырной корочке 140,00р.

за 100 гр по весу

Медальоны из говядины с соусом 260,00р.

100/75гр

Бифштекс натуральный из говядины с зеленым маслом и помидором 240,00р.

100/15/15гр

**Вторые горячие блюда из рыбы** Цена

Стейк из семги жареный на гриле 190,00р.

за 100 гр по весу

Судак на подушке из овощей 180,00р.

100/100гр

Семга, припущенная с пряными травами под белым соусом 300,00р.

100/75/20/15/7гр

Форель радужная, запеченная в фольге под лимонным соусом 240,00р.

1 штука

Пангасиус "По-купечески" 160,00р.

200/5

**Гарниры** Цена

Греча рассыпчатая с грибами 40,00р.

150г

Картофель отварной с зеленью 40,00

150г

Картофель жаренный 40,00р.

150г

Картофель фри 60,00р.

150г

Капуста цветная, жареная в сухарях 70,00р.

150г

Капуста цветная в кляре 70,00р.

150г

Рис с овощами 40,00р.

150г

Овощи припущенные 70,00р.

(фасоль стручковая,капуста цветная, капуста брокколи)

150г

Капуста брокколи жареная 70,00р.

150г

Спагетти отварные с маслом 40,00р.

150г

Спагетти отварные с сыром 60,00р.

150г

**Мучные блюда** Цена

Пельмени с мясом отварные со сметаной, майонезом или маслом 90,00р.

200/25

Пельмени с мясом запеченные с сыром 110,00р.

200/35

Вареники с картофелем 45,00р.

200/25

Вареники с картофелем и грибами 65,00р.

200/25

Вареники со свежей капустой 45,00р.

200/25

Вареники с грибами 80,00р.

200/25

Вареники с творогом 80,00р.

200/25

Блинчики, фаршированные мясом 80,00р.

135

Блинчики, фаршированные капустой 40,00р.

135

Блинчики, фаршированные картофелем 35,00р.

135

Блинчики, фаршированные картофелем и грибами 45,00р.

135

Блиннчики с джемом 45,00р.

150

Блиннчики со сгущенным молоком 45,00р.

150

Блиннчики со сметаной 40,00р.

150

**Соусы** Цена

соус "винно- клюквенной" 80,00р.

(50)

соус "икорный" 90,00р.

(50)

майонез 30,00р.

(50)

сметана 30,00р.

(50)

хрен сливочный 60,00р.

(50)

хреновина 60,00р.

(50)

горчица 60,00р.

(50)

**Десерты**

 Цена

Фруктовая тарелка 50,00р.

(ассорти фруктов, по сезону)

(100)

мороженое "Сюрприз" 150,00р.

(3 шарика мороженного с начинкой)

(150/50)

Коктейль "Молочный" 70,00р.

250

**Мучные изделия**

 Цена

Пицца с ветчиной 300,00р.

800

Пицца с куриной грудкой и грибами 300,00р.

800

Пицца с морепродуктами 300,00р.

800

**Бутерброды**

 Цена

Бутерброд с сыром 25,00р.

60г

Бутерброд с бужениной 30,00р.

60г

Бутерброд с карбонадом 30,00р.

60г

Бутерброд с куриным рулетом 30,00р.

60г

Бутерброд с сервелатом 30,00р.

60г

Бутерброд с ветчиной 30,00р.

60г

Бутерброд с языком 40,00р.

60г

Бутерброд с семгой с\с 50,00р.

60г

Бутерброд с красной икрой 120,00р.

55г

В заключении хотелось бы добавить, что я, Гафарова Елизавета студентка 3-го курса

еще раз убедилась в том, что не ошиблась в выборе своей будущей профессии. С каждым годом, я все ближе к цели, мне обязательно пригодятся вновь приобретенные знания и навыки и вскоре я их усовершенствую, как в общении с гостями, так и с персоналом с которым необходимо сотрудничать. Это отличный урок, который не пропадет даром, я в сворю очередь благодарна тем кто помог мне в освоении данной профессии, а так же руководству предоставившему такую прекрасную возможность пройти практику в течении трех недель. Моя основная задача в дальнейшем применить мои знания для получения еще более ценных навыков, и я обязательно этим воспользуюсь, для достижения более высоких целей и основным помощником будет Уральский Институт Туризма и его преподаватели.