1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечня предоставляемых услуг. Рекламная деятельность.
   1. Определить тип, класс, специализацию предприятия. Обосновать свой выбор.

Мы выбрали тип предприятия кафе. Предприятие реализующее горячие и холодные напитки, кисломолочные продукты, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, блюда несложного приготовления в ограниченном ассортименте.

Мы выбрали данный тип предприятия т.к. предприятие находится в здании освободившемся после капитального ремонта, а напротив находится новый торговый комплекс. В данном месте нет предприятий подобного типа и за счёт небольших цен блюд быстрого приготовления учитывая большую проходимость т.к. наше кафе находится на оживлённой улице из чего мы следуем что наше кафе будет рентабельным.

* 1. Разобрать структуру предприятия.

Согласно документам:

Строительные нормы и правила проектирования. СНиП 1-Л.8-71. «Предприятия общественного питания».

СанПин 42-123-6777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая конди-терские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

И типу нашего предприятия т.к. оно доготовочное из чего мы следуем что у нас будет цеховая структура.

* 1. Определить ассортимент реализуемой продукции для различных мест реализации.

В ассортимент нашего кафе входят холодные, горячие закуски, первые и вторые горячие блюда, десерты, холодные и горячие напитки, выпечные изделия. Учитывая высокую проходимость места у торгового комплекса от нашего Кафе находятся латки «Мороженое» и «Hot-Dog» в котором реализуются горячие бутерброды, напитки (лимонад, сок, чай, кофе).

* 1. Предложить методы и формы обслуживания потребителей и перечень предоставляемых услуг. Обосновать свой выбор.

Обслуживание производится официантом, барменом. Наше кафе «Услуга питания Кафе» (код 122102) предоставляет услуги организации банкетов (код122303 и 122304), юбилеев (код 122303), по выходным с 9 до 12 организуется Шведский стол, Реализация кулинарной продукции вне предприятия (код 122404), Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах (код 122306), Услуга по организации музыкального обслуживания (код 122501), Гарантированное хранение ценностей потребителя (код 122707), Вызов такси по заказу потребителя (код 122705)

* 1. Определить формы расчёта с потребителями.

У нас в кафе форма расчёта с потребителем производится как наличный так и безналичный расчёт (кредитные карты)

* 1. Определить нормативную базу деятельности предприятия.

Нормативная база основывается:

А) Гражданский кодекс РФ часть1,2-5., Юридическая литература, 1994, 1996.

Б) Федеральный закон «О защите прав потребителя» /с изменениями/ 25 января 1996г.

В) Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97г. №1036.

Г) ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Д) ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Е) ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

Ж) ГОСТ Р 28-1-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

З) Строительные нормы и правила проектирования СИиП «Предприятия общественного питания»

И) СанПин 42-123-6777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия вырабатывающие мягкое мороженое.

* 1. Определить направление рекламной деятельности на предприятия, средства рекламы. Составить план рекламной компании или разработать средства внутренней рекламы для предприятия питания.

Рекламная деятельность нашего предприятия осуществляется выпуском высококачественной продукции и первоклассным обслуживанием, уютной атмосферой в зале с мелодичной музыкой, так же маркированная посуда с логотипом кафе, Визитные карточки, Спички с логотипом, StreetLine, Вывеска.

2. Разработка производственной программы.

2.1

N=P×ηчел.

Где: N-количество потребителей в день.

P-число посадочных мест.

η-оборачиваемость одного посадочного места за день.

N=P×η=25×10=250

η=10

Расчёт мощности предприятия:

n=N×m блюд

где:

n-количество блюд в день мощность предприятия.

N-количество потребителей в день.

m-коэффициент потребления блюд одним посетителем.

n=N×m=250×2=500

2.2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование блюд и напитков по ассортиментным группам | Количество питающихся за день | Коэффициент потребления блюд | Количество блюд по ассорти-ментным группам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1  2  3  4 | Холодные закуски  Супы  Вторые горячие блюда  Сладкие блюда | 250  250  250  250 | 0,8  0,1  0,9  0,2 | 200  25  225  50 |
| Всего | | | 2,0 | 500 |

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на одного человека в день.

nгор.нап. =N×mгор.нап. и т.д.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование напитков, кондитерских изделий. | Количество питающихся за день. | Норма потребления блюд. | Количество изделий по ассортиментным группам | |
| в кг., л., шт. | в порциях |
| 1  2  3  4  5 | Горячие напитки  Холодные напитки  Кондитерские изделия  Хлеб ржаной  Хлеб пшеничный | 250  250  250  250  250 | 0,15  0,075  0,75  0,1  0,15 | 37,5л.  18,75л.  187шт.  25кг.  37,5кг. | 187п.  94п. |

2..3 Разработка плана меню.

План меню

Кафе «Сириус» 2 колонка

08.01.00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Наименование | Выход | | Рецептура | Кол-во | | Изготовивший повар |
| **1**  **2**  **3**  **4**  **5**  **6**  **7** | | **Горячие напитки**  **Чай с лимоном**  **Чай с сахаром**  **Чай с мёдом**  **Кофе со сливками**  **Кофе по-восточному**  **Кофе с коньяком**  **Кофе с молоком**  **Кофе «эспрессо»**  **Кофе «капучино»**  **Холодные напитки**  **Кофе «гляссе» с мороженым**  **Коктейль сливочный**  **Коктейль молочный**  **Молоко и кисломолочные продукты**  **Молоко**  **Сливки**  **Сметана**  **Хлебобулочные и мучные изделия /кондитерские изделия/.**  **Пирожок с мясом из дрожжевого теста**  **Слоёная булочка**  **Песочное пирожное сказка**  **Пирожное «Буше»**  **Пирожное «Птичье молоко»**  **Бисквитное пирожное «Русь»**  **Заварное пирожное «Эклер»**  **Хлеб ржаной**  **Хлеб пшеничный**  **Горячие блюда**  **Солянка мясная сборная**  **Суп-лапша домашняя**  **Борщок с гренками**  **Антрекот**  **Бефстроганов**  **Азу**  **Котлеты по-киевски**  **Рыба в тесте жареная**  **Холодные блюда и закуски**  **Канапе с красной икрой**  **Канапе с чёрной икрой**  **Канапе с сельдью**  **Салат рыбный**  **Сельдь по-ленинградски**  **Масло сливочное**  **Сырное ассорти**  **Сладкие блюда**  **Мусс клюквенный**  **Самбук абрикосовый**  **Мороженое «Космос»**  **Мороженое «Сюрприз»**  **Суфле шоколадное** | **200/10**  **200/15**  **200/15**  **200/10**  **100**  **100/25**  **200/10**  **100**  **100**  **150/50**  **250**  **250**  **250**  **50**  **50**  **100**  **100**  **80**  **75**  **50**  **50**  **70**  **100**  **100**  **500/80/25/4**  **500/50**  **500/60**  **79/150/10**  **300**  **325**  **135/150/10**  **200**  **80**  **80**  **80**  **150**  **200**  **20**  **100**  **100/20**  **100/20**  **120/40/5**  **145** | |  | **50**  **50**  **5**  **10**  **40**  **10**  **10**  **50**  **35**  **60**  **16**  **23**  **250**  **375**  **10**  **10**  **5**  **40**  **60**  **40**  **60**  **25**  **20**  **20**  **40**  **40**  **40**  **20**  **20**  **10**  **10**  **10**  **10**  **10** | | Петров Л.Л  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Сидоров И.И**  Сидоров И.И  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И**  Сидоров И.И  **Петров Л.Л**  **Петров Л.Л**  **Сидоров И.И**  **Сидоров И.И** |
|  |  | | |  | | |  | | |

Зав. Производством Директор

3.2 Определить технологические линии.

Технологические линии универсальные.

3.3 Подобрать технологическое оборудование для основных производственных цехов.

1)Раковина.

2)Столы.

3)Холодильники.

4)Холодильная горка.

5)Универсальный привод с различными насадками.

3.4Дать схему рабочего места в основных производственных цехах.

1 2 3

4

5

6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование оборудования | Тип. марка | Размеры в мм. | Ёмкость производственной деятельности |
| 1  2  3  4  5  6 | Стол со встроенной моечной ванной  Универсальный привод общего назначения  Стол с охлаждаемым шкафом и горкой  Шкаф холодильный  Стол производственный  Плита электрическая | СМВСМ  П-П  СОЭСМ-3  ШХ-0,4 М | 1470×840  760×440  1680×840  750×750 | 200 кг/час.  80 кг. |

3.5 Разработать предложение по улучшению климата в производственных цехах, уменьшению шума, производственного травматизма.

Для улучшения климата в производственных цехах у нас установлены вытяжки, кондиционеры и настенные электронагреватели. Всё это позволяет не только очищать воздух во время технологического процесса но и позволяет регулировать микроклимат в помещении в любое время года независимо от центрального отопления. За счёт того что у нас находится новое оборудование у нас снижен уровень шума это так же способствует уменьшению травматизма на производстве. Также проводится ознакомление персонала с новым оборудованием и правила техники безопасности.

3.6 Предложить формы контроля качества выпускаемой продукции. Обосновать свой выбор. Важнейшая из форм контроля на П.О.П. - это административный ведомственный, народный и общественный контроль, контроль за соблюдением охраны труда. На нашем предприятии используется. Контроль за охраной труда

(комиссии, общественные инспектора), административный контроль, ведомственный контроль, с целью проконтролировать правильность расходования товарно-материальных ценностей, порядок ведения документации, предупредить возможность злоупотреблений, проверка директором и главным бухгалтером, заведующим производством.

**4.**Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.

**4.1**. Разработать и предложить структуру и фирменный стиль предприятия.

Фирменный стиль оформлен в виде русской старины, в интерьере используется: Массивная мебель и домотканые коврики на беленых стенах, которые хорошо сочетаются с черными балками невысокого потолка, старинными картинами и гравюрами, деревянные стулья и столы из дуба. Колонны декорированы ажурным плетением в стиле макроме, оригинальное освещение свечами делает помещение более, уютным. Обслуживающий персонал одет в русские кафтаны.

**4.2.** Предложить планировку и архитектурно, композиционное решение интерьера торгового зала.

Посетитель, пришедший в кафе, сохраняет эмоционально-психологический настрой, как будто он побывал в сказочном лесу, усиливая эмоциональное воздействие за счет того, что элементы окружающей среды (дерево, вода, растения) незаметно переходят во внутренний объем, создавая общий интерьер единого стиля и композиции. При этом посетитель забывает о работе, повседневных хлопотах; он ощущает настоящий отдых.

* 1. Произвести подбор и размещение торгового оборудования в зале. Оформить эскизы зала и отдельных зон обслуживания.

1

2

3

**1-**Обеденнные столы(четыре посадочных места за каждым)

**2-**Контрольно кассовая машина

**3-**Винный бар

**4.4**. Подобрать предметы сервировки с учетом стиля, определить их ассортимент.

* 1. Разработать программу проведения презентации данного предприятия

Кафе приглашает на презентацию всех желающих отдохнуть и вкусно поесть, окунуться в мир сказок; приходите со своими друзьями и близкими, не забудьте детей.

**5.1.** Составить схему управления предприятием

Директор кафе

Заведующий производством Администратор

Мойщики кухонной посуды

Кладовщик

повара Уборщики зала

Подсобные Гардеробщики

кухонные Грузчики

рабочие

Официанты

Бухгалтерия

**5.2. О**пределить количественный и квалификационный состав работников предприятия.

Определим количественный и квалификационный состав работников нашего предприятия на примере поваров.

На нашем предприятии повара работают по графику 2 дня через 2 дня, то есть в две смены, всего 4 повара 4 разряда. Таким образом на нашем предприятии работает 4 поваров, а также заведующий производством.

Список поваров 4 разряда:

Петров Л.Л

Сидоров И.И.

Иванов Б.Б.

Петрова М.И

* 1. Предложить систему оплаты труда для персонала.

Существуют повременная форма заработной платы, которая бывает простая повременная и повременная - премиальная; и сдельная система оплаты труда, которая бывает прямая сдельная и сдельно-премиальная.

На нашем предприятии система оплаты повременно-премиальная (это когда кроме основного оклада работникам выплачивается премия за хорошие результаты работы и знание иностранных языков).

* 1. Дать предложения по перечню и использованию технических средств управления, обработки информации.

Компьютеры, телефонная связь, телефакс, Электронная почта, Интернет.

* 1. Определить основные направления повышения квалификации персонала.

Работник (повар, официант) должен иметь диплом об окончании учебного заведения, знать все навыки, а также знать, что делать замещая главного. А также предприятие должно давать персоналу возможность повысить свою квалификацию.