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 |
| 1234 | Холодные закускиСупыВторые горячие блюдаСладкие блюда | 250250250250 | 0,80,10,90,2 | 2002522550 |
| 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 |
| 12345 | Горячие напиткиХолодные напиткиКондитерские изделияХлеб ржанойХлеб пшеничный | 250250250250250 | 0,150,0750,750,10,15 | 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 |
| 123456 | Стол со встроенной моечной ваннойУниверсальный привод общего назначенияСтол с охлаждаемым шкафом и горкойШкаф холодильныйСтол производственныйПлита электрическая | СМВСМП-ПСОЭСМ-3ШХ-0,4 М | 1470×840760×4401680×840750×750 | 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.