ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ

РОССИЙСКОГО УНИВЕРСИТЕТА КООПЕРАЦИИ

Кафедра технологии продуктов

общественного питания

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

на тему**: «Организация производства и обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе «Айсберг».**

Выполнила студентка факультета подготовки специалистов в сокращенные сроки группы ТП-61с

Бекина Е.А.

Научный руководитель:

Шишкина Н. В.

Чебоксары-2009

Содержание

Введение ……………………………………..………………………………………3

1. Характеристика предприятия …..………………………................................6
2. Организация функционирования производственных цехов……..………..9
3. Составление меню банкета, плана меню…………………………………..13
4. Расчет количества сырья, напитков ……………………………………….21
5. Расчет и подбор количества посуды, столовых приборов для проведения банкета………………………………………………………………………..24
6. Графическая часть…………………………………………………………...26

Заключение………………………………………………………………………….28

Список использованной литературы……………………………………………...29

**Введение**

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления.

Целью данного курсового проекта является организация производства и обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе «Айсберг». Выбранная тема является актуальной, т.к. услугами предприятия предусмотрено обслуживание и предоставления зала для проведения банкетов и других различных торжественных мероприятий.

Сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Различают предприятия с цеховой структурой и бесцеховой. Кафе «Айсберг» относится к предприятиям с цеховой структурой. Цеховая организуется на сырье, с большим объемом производства. Цехи подразделяются на заготовочные (птицегольевой, мясо-рыбный, овощной), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный).

 Многие предприятия общественного питания явля­ются чисто коммерческими, но наряду с этим развива­ется и социальное питание: столовые при производ­ственных предприятиях, студенческие, школьные сто­ловые. Данное предприятие является общедоступным кафе. Появляются комбинаты питания, фирмы, ко­торые берут на себя задачи организации социального питания.

Конкуренция - неотъемлемая составная, часть ры­ночной среды, развитой рынок немыслим без конку­ренции. Конкуренция - главный двигатель рыночной экономики. У посетителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг. Успешная деятельность пред­приятия (фирмы) должна обеспечиваться производ­ством продукции и услуг, которые:

* отвечают четко определенным потребностям;
* удовлетворяют требованиям потребителя;
* соответствуют применяемым стандартам и техни­ческим условиям;
* отвечают действующему законодательству и другим требованиям общества;
* предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;
* обуславливают получение прибыли.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовывать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, администра­тивные и человеческие факторы, влияющие на каче­ство продукции и ее безопасность.

Ситуация, когда предложения превышают спрос, требует маркетингового подхода к организации рабо­ты. Услуги питания и обслуживания должны быть кон­курентоспособными. Основные критерии конкуренто­способности - безопасность, качество, ассортимент, цена, сервисные услуги. Нужны маркетинговые иссле­дования качества услуг. Объект исследования - потре­бители, их отношение к услугам, требования к каче­ству и ассортименту продукции и услуг. Результаты исследования могут быть положены в основу полити­ки предприятия в области качества; для этого не обой­тись без создания системы качества.

 Такая система многоэлементна. Она включает, на­пример: ответственность руководства, закупку сырья и продуктов, разработку новых видов продукции, уп­равление производством, контроль, идентификацию услуги и продукции, предупреждение неверных дей­ствий, управление процессами обслуживания, стати­стические методы, безопасность продукции, маркетинг, подготовку кадров.

В последние годы приняты важные законы РФ, при­званные защитить интересы жителей страны: «О за­щите прав потребителей», «О стандартизации», «О сер­тификации продукции и услуг», «Закон об единстве измерений». Эти законы защищают права потребите­лей на безопасную, качественную продукцию и услу­ги, которые должны быть также безопасными и для окружающей среды. Ими должны руководствоваться в своей работе и предприятия общественного питания. В начале 1995 г. в соответствии с этими законами и Правилами производства и реализации продукции (ус­луг) общественного питания принято постановление «О введении обязательной сертификации в сфере обще­ственного питания». Сертификация продукции - это деятельность по подтверждению соответствия продук­ции установленным требованиям. Посредством серти­фикации третья сторона (орган по сертификации) дает письменную гарантию, что процесс, продукция или услуга соответствуют заданным требованиям.

Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации в общественном питании разработаны и введены в действие основополагающие стандарты:

* ГОСТР 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
* ГОСТР 50763—95 «Общественное питание. Кули­нарная продукция, реализуемая населению».
* ГОСТР 50764—95 «Услуги общественного питания».

При сертификации услуг общественного питания должны проверяться показатели услуг, условия рабо­ты производства, обслуживания.

**1. Характеристика кафе «Айсберг»**

Предприятие общественного питания — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продук­ции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реа­лизации и организации потребления.

Кафе «Айсберг» является предприятием частной собственности.

Предпринимательская деятельность, осуществ­ляемая с привлечением наемного труда, регистрирует­ся как предприятие. Предприятием является самостоя­тельный хозяйствующий субъект, созданный для про­изводства продукции, выполнения работ и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потреб­ностей и получения прибыли. Предприятие самостоя­тельно осуществляет свою деятельность, распоряжает­ся продукцией, полученной прибылью после уплаты налогов. В соответствии с законом могут создаваться предприятия частной, государственной, муниципаль­ной собственности. В общественном питании также действуют предприятия различных видов собственно­сти. Муниципальные предприятия организуются орга­нами местного самоуправления; имущество муници­пальных предприятий образуется за счет средств соот­ветствующего местного бюджета и находится в соб­ственности района, города.

Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от пред­приятий особенно интенсивной работы в часы наиболь­шего потока потребителей - в обеденные перерывы. Режим работы данного предприятия с 8:00 до 23:00. Зал столовой открывается с 8:00. основными потребителями кафе являются жители и гости города, приезжие, а так же служащие близ находящихся фирм и офисов.

Предприятия общественного питания классифици­руются в зависимости от характера производства, ас­сортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.

В зависимости от характера производства предпри­ятия общественного питания подразделяются на заго­товочные, доготовочные и предприятия с полным цик­лом производства. Предприятия с полным циклом производства осу­ществляют обработку сырья, выпускают полуфабрика­ты и готовую продукцию, а затем сами реализуют ее. К таким предприятиям относится исследуемое предприятие .

В зависимости от ассортимента выпускаемой про­дукции предприятия общественного питания делятся на универсальные и специализированные. Исследуемое предприятие является универсальным - универсаль­ные предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья.

В помещении кафе проводятся различные банкеты, свадьбы, юбилеи.

Услуги, предоставляемые потребителям в предпри­ятиях общественного питания различных типов и клас­сов, согласно ГОСТР 50764—95 «Услуги общественно­го питания» подразделяются на:

* услуги питания;
* услуги по изготовлению кулинарной продукции и
кондитерских изделий;
* услуги по организации потребления и обслуживания;
* услуги по реализации кулинарной продукции;
* услуги по организации досуга;
* информационно-консультативные услуги;
* прочие услуги.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе предназначено для производства и реализации фирменных, заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих (кофе., чай, какао) и холодных (соки, воды) напитков, кисломолочных продуктов, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. В качестве вторых блюд несложного приготовления отпускают яичницы, сосиски, сардельки, блины и блинчики. Из первых блюд могут быть только бульоны.

В безалкогольных кафе исключены из ассортимента вино-водочные изделия и увеличена продажа безалкогольных напитков и кондитерских изделий. В этих кафе проводят дискотеки, свадьбы.

В зависимости от ассортимента продукции и контингента потребителей кафе подразделяют на две группы

По ассортименту продукции – кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная;

Контингенту потребителей – кафе молодежное, детское и т .д.

Рациональное размещение сети предприятий обще­ственного питания - это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффек­тивности работы самого предприятия. В условиях кон­куренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение, поэтому необходи­мо учитывать следующие факторы: численность насе­ления города (района), расположение производствен­ных предприятий, административных, социально-куль­турных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательская способность населения и спрос на продукцию общественного питания; приня­тые нормативы размещения сети предприятий обще­ственного питания. Учитывая вышесказанные факторы, данное предприятие выгодно расположено для потребителя. Оно расположено при гостинице, где концентрируется большое количество людей, потребителями являются жители и гости города, а так же служащие близ находящихся офисов и фирм.

**2. Организация функционирования производственных цехов**

Рациональная организация функционирования производственных цехов предприятий общественного питания является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.

Оперативное планирование производства. У каждого предприятия общественного питания должен быть утвержден план товарооборота на месяц, на основании этого плана составляется производственная программа на день. Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы: составление планового меню на неделю, декаду, плана – меню, его утверждение; расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом меню, и составление требования на сырье; оформление требования накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья; распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом – меню.

Для успешного выражения производственного про­цесса на предприятиях общественного питания необхо­димо:

* выбрать рациональную структуру производства;
* производственные помещения должны размещать­ся по ходу технологического процесса, чтобы ис­ключить встречные потоки поступающего сырья, по­луфабрикатов и готовой продукции. Так, заготовоч­ные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
* обеспечить поточность производства и последова­тельность осуществления технологических процес­сов;
* правильно разместить оборудование;
* обеспечить рабочие места необходимым оборудо­ванием, инвентарем, инструментами;
* создать оптимальные условия труда.

Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение са­нитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различным технологи­ческим оборудованием, а также площади проходов.

Высота производственных помещений на данном предприятии не менее 3,3 м. Стены на высоту 1,8 м от пола облицо­ваны керамической плиткой, остальная часть покры­та светлой клеевой краской.

В производственных помещениях должен быть со­здан оптимальный микроклимат. К факторам микро­климата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего и конди­терского цехов влияет также тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверх­ность раскаленной плиты выделяет лучи, которые мо­гут вызвать тепловой удар у работника.

Оптимальная температура в заготовочном и холод­ном цехах должна быть в пределах 16—18 °С, в горя­чем и кондитерском цехах 23—25 °С. Относительная влажность воздуха в цехах 60—70 %.

Важным условием снижения утомляемости работ­ников, предотвращения травматизма является правиль­ное освещение производственных помещений и рабо­чих мест. В цехах предусмотрено естествен­ное освещение. Коэффициент освещенности (отноше­ние площади окон к площади пола) не менее 1 : 6, а удаленность рабочего места от окон — не более 8 м. Производственные столы размещены так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева.

Для искусственного освещения используют люми­несцентные лампы. При под­боре ламп необходимо соблюдать норму — на 1 м2 пло­щади цеха должно приходиться 20 Вт. На данном предприятии эта норма соблюдена.

Производственные помещения имеют под­водку горячей и холодной воды к моечным - ваннам, электрокипятильникам, пищеварочным котлам.

Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов.

В производственных цехах в процессе работы меха­нического и холодильного оборудования возникают шумы. Допустимый уровень шума в производствен­ных помещениях 60—75 Дб.

Данное предприятие имеет цеховую производственную структуру. Здесь расположены следующие цеха: овощной, мясорыбный, горячий, холодный, кондитерский. Также на предприятии предусмотрены раздача, бар, буфет. Соблюдены правила размещения цехов по отношению друг к другу. На предприятии имеется склад хранения продукции, холодильные камеры для хранения скоропортящегося сырья, мясорыбный цех. Так же имеется склад суточного хранения сырья для кондитерского цеха. Здесь хранится мука, сахар, соль, крупы, маргарин, приправа и пряности и другой запас суточного сырья. Рядом расположен кондитерский цех. Также имеются горячий, рядом холодный и овощной цеха, мойка для мытья кухонного инвентаря и посуды. Далее расположена раздача, торговый зал, бар. Также предусмотрена раздевалка для работников предприятия, душевые кабины. Т.е. расположение помещений соответствует требованиям нормативной документации.

Рабочие мес­та на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассор­тимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места достаточная, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудо­вания, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу техно­логического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, как на данном предприятии, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропомет­рические данные строения тела человека, т. е. на осно­вании роста человека определяются глубина, высота ра­бочего места и фронт работы для одного работника. Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего нахо­дились в наиболее удобном положении.

Каждое рабочее место обеспечено до­статочным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощно­сти предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СанПиН 42-123-5777—91 «Санитарные правила для предприятий обще­ственного питания, включая кондитерские цехи и пред­приятия, вырабатывающие мягкое мороженое», соглас­но которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготовляться из безвредных и безопасных для здоро­вья людей и окружающей среды материалов.

**3. Составление меню банкета, плана - меню**

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени проведения. Расчетное банкетное меню составляют в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления служат характер банкета – рождество, и число его участников. Число блюд различных наименований в меню зависит от пожелания заказчика.

В меню рождественского банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного - двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.

При составлении меню учитывается примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность.

Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания, в данном случае - кафе.

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для кафе приведен в табл. 1.

Таблица 1

Ассортимент выпускаемой продукции для кафе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд и изделий | Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции |
| 1 | Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты | 10-15 |
| 2 | Супы:прозрачные (бульоны с пирожками и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья); сладкие супы из ягод и фруктов | 5-7 |
| 4 | Вторые горячие блюда:рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные | 6-8 |
| 5 | Сладкие блюда:компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные | 1-2 |
| 6 | Горячие напитки:чай, кофе, какао | 1-2 |
| 7 | Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки | 1 |
| 8 | Мучные кулинарные и кондитерские изделия:кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные | 5-6 |

ЗАКАЗ №13

1. Дата: 19.01.08
2. Время

 начало:1600 и

 окончание:2300

1. Место проведения торжества: основной зал
* План расстановки столов: под букву П
* Нужны ли цветы для украшения стола: да (белые)
* Музыкальное сопровождение: необходимо
* Место для танцев: необходимо

4.Возмещение возможных убытков: согласны

5.Число участников «Банкета»: 50 человек

6. Примерное меню

7. Предварительная стоимость заказа

Таблица 2

Примерное меню

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход, г | Количество порций |
| Холодные блюда |  |  |
|  |  |  |
| Ассорти рыбное | 60 | 20 |
| Ассорти мясное | 50 | 15 |
| Сыр порциями | 30 | 25 |
| Икра зернистая кетовая | 25 | 25 |
| Язык заливной | 100 | 25 |
| Салат «Цезарь» | 100 | 12 |
| Утка фаршированная  | 450 | 20 |
| Супы |  |  |
| Солянка сборная мясная | 250 | 50 |
| Вторые горячие блюда |  |  |
| Лангет | 75 | 50 |
| Картофель по- деревенски | 150 | 50 |
| Сладкие блюда |  |  |
| Мороженое с фруктами | 105 | 45 |
| Пирожное ассорти | 0,60 | 25 |
| Торт  | 1,5 | 40 |
| Хлеб  | 30 | 10 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Напитки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид напитка | Емкость, бутылка | Цена за всю емкость | Кол-во, шт |
| Водка «Парламент» | 0,75 | 500 | 5 |
| Вино Чилийское белое | 0,5 | 350 | 5 |
| Шампанское Российское | 0,7 | 200 | 10 |
| Сок яблочный | 0,5 | 75 | 15 |
| Сок апельсиновый | 0,5 | 75 | 15 |

**4. Расчет количества сырья, напитков**

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана – меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (см. табл.3)

На основании этого расчета составляется требование – накладная для получения продуктов из кладовой.

Таблица 3

Расчет количества продуктов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Номер рецептуры | 5 | 4 | 29 | Итого |
| Наименование блюд, закусок | Ассорти мясное  | Ассорти рыбное | Сыр порциями | Б 50 | Н50 |
|  Кол-во пор- цийНаиме-нование продуктов  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1(г | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1 | Колбаса полукопченая | 31 | 1,6 | 30 | 1,5 |  |  |  |  |  |  |  |  | 1,6 | 1,5 |
| 2 | Колбаса сырокопченая | 31 | 1,6 | 30 | 1,5 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,9 | 0,75 |
| 3 | Горбуша  |  |  |  |  | 86 | 4,3 | 50 | 2,5 |  |  |  |  | 4,3 | 2,3 |
| 4 | Семга  |  |  |  |  | 70 | 3,5 | 50 | 2,5 |  |  |  |  | 3,5 | 2,5 |
| 5 | Сыр Российский |  |  |  |  |  |  |  |  |  32 | 1,6 | 30 | 1,5 | 1,6 | 1,5 |
| 6 | Сыр Голландский |  |  |  |  |  |  |  |  | 33 | 1,6 | 30 | 1,5 | 1,6 | 1,5 |
| 7 | Сыр Рокфор |   |  |  |  |  |  |  |  | 32 | 0,16 | 30 | 0,15 | 0,16 | 0,15 |

Продолжение таблицы 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Номер рецептуры | 30 | 76 | 56317 | Итого |
| Наименование блюд, закусок | Икра зернистая кетовая | Язык заливной  | Утка фаршированная | Б 50 | Н50 |
|  Кол-во пор- цийНаиме-нование продуктов  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1(г | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг) | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 6 | Икра зернистая кетовая | 20,4 | 1,02 | 20 | 1,0 |  |  |  |  |  |  |  |  | 1,02 | 1,0 |
| 5 | Лук зеленый | 6 | 0,3 | 5 | 0,25 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,3 | 0,25 |
| 1 |  Язык говяжий |  |  |  |  | 84 | 4,2 | 84 | 4,2 |  |  |  |  | 4,2 | 4,2 |
| 12 | Жир животный топленый пищевой |  |  |  |  | 2 | 0,1 | 2 | 0,1 |  |  |  |  | 0,1 | 0,1 |
| 13 | Морковь |  |  |  |  | 3 | 0,15 | 2 | 0,1 |  |  |  |  | 0,15 | 0,1 |
| 14 | Петрушка |  |  |  |  | 3 | 0,15 | 2 | 0,1 |  |  |  |  | 0,15 | 0,1 |
|  | Утка  |  |  |  |  |  |  |  |  | 184 | 9,2 | 119 | 5,9 | 9,2 | 5,9 |
|  | Маргарин столовый |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 0,2 | 4 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
|  | Яблоки  |  |  |  |  |  |  |  |  | 250 | 1,2 | 175 | 0,87 | 1,2 | 0,87 |
|  | Сахар  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 0,25 | 5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
|  | Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 0,25 | 5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |

Продолжение таблицы 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Номер рецептуры | 59 | 116 | 272 | Итого |
| Наименование блюд, закусок | Салат «Цезарь» | Солянка сборная мясная | Лангет | Б50 | Н50 |
|  Кол-во пор- цийНаиме-нование продуктов  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| 1(г | 50(кг | 1(г) | 50(кг) | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг) | 1(г) | 50(кг | 1(г) | 50(кг) |
| 9 | Курица  | 115 | 5,7 | 79 | 4,05 |  |  |  |  |  |  |  |  | 5,07 | 4,05 |
|  | Говядина  |  |  |  |  | 88 | 4,4 | 65 | 3,25 | 109 | 5,450 | 80 | 4,0 | 4,4 | 3,25 |
|  | Сардельки  |  |  |  |  | 41 | 2,05 | 40 | 2,0 |  |  |  |  | 2,05 | 2,0 |
|  | Говядина вареная |  |  |  |  |  |  | 40 | 2,0 |  |  |  |  |  | 2,0 |
|  | Сардельки вареные |  |  |  |  |  |  | 40 | 2,0 |  |  |  |  |  | 2,0 |
| 21 | Салат Айсберг | 48 | 2,4 | 35 | 1,7 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2,4 | 1,7 |
| 5 | Гренки | 15 | 0,9 | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,9 | 0,5 |
|  | Огрцы соленые |  |  |  |  | 100 | 5,0 | 60 | 3,0 |  |  |  |  | 5,0 | 3,0 |
| 2 | Помидоры черри | 10 | 0,9 | 10 | 0,7 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,9 | 0,7 |
| 16 | Сыр пармезан  | 1/4 |  | 10 | 0,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,5 |
| 22 | Соус Цезарь  | 40 | 2,0 | 40 | 2,0 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2,0 | 2,0 |
|  | Каперсы  |  |  |  |  | 40 | 2,0 | 20 | 1,0 |  |  |  |  | 2,0 | 1,0 |
|  | Масло сливочное |  |  |  |  | 16 | 0,8 | 16 | 0,8 |  |  |  |  | 0,8 | 0,8 |
|  | Лимон  |  |  |  |  | 10 | 0,5 | 6 | 0,3 |  |  |  |  | 0,5 | 0,3 |
|  | Жир животный топленый пищевой |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 0,25 | 5 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |

Окончание таблицы 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Номер рецептуры | 336 |
| Наименование блюд, закусок | Картофель по-деревенски |
|  Кол-во пор- цийНаиме-нование продуктов  | брутто | нетто |
| 1г | 50(кг | 1г | 50(кг |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 23 | Картофель брусочками | 2667 | 11,33 | 2000 | 10,0 |
| 24 | Жир животный топленый пищевой | 160 | 8,0 | 160 | 8,0 |
| 25 |  |  |  |  |  |

 Таблица 4

Остальное сырье

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Выход, г | Брутто | Нетто |
| на 50 чел., шт |
| Сок яблочный Сок апельсиновый Вино Чилийское белое Водка «Парламент»Шампанское Российское  | 0,50,50,50,750,7 | ----- | 15155510 |

Затем заведующий производством дает задания бригадирам цехов и отпускает им продукты. В задании указываются наименования блюд и количество, график выпуска их партии, т.е. количество блюд каждого вида, которое должно быть выпущено к определенному времени с учетом реализации блюд на раздаче.

**5. Расчет и подбор количества посуды, столовых приборов для проведения банкета**

Посуда такая же важная составляющая имиджа заведения, как и его интерьер, вежливость официантов или портье. Невозможно представить фешенебельный ресторан, в котором предлагается простенькая посуда. Ведь посетитель покупает не только какое то конкретное блюдо, но и частицу неповторимой атмосферы данного заведении, его интерьера.

Кафе «Айсберг» обращает особое внимание на посуду. При сервировке стола для юбилея используется фарфоровая посуда. Посуда из фарфора отличается легкостью и прозрачностью. Фарфор длительное время сохраняет тепло и обладает высокой кислотоустойчивостью.

Количество столовой посуды и приборов на начало обслуживания соответствует числу заказанных мест, в данном случае 50, при этом предусматривается резерв в пределах 15-20 % потребности (т.е.±10).

Для подачи хлеба используется мелкая столовая тарелка (диаметром 240мм).

Для подачи салата используются салатники квадратные, их потребуется в количестве 60 штук, в том числе резервные.

 Для подачи первых блюд используются тарелки столовые глубокие вместимостью 300мл, под ними применяются закусочные тарелки. Блюдо овальное применяем для второго горячего блюда и для второго мясного блюда. Блюда для первых и вторых используем в количестве по 50 штук, плюс к этому количеству добавляем 10 тарелок в качестве резервного фонда.

Для ассорти овощного, мясного и рыбного подбираем блюдо круглое, их потребуется в количестве 50 шт., в том числе 10 шт. – резервные.

Для подачи десерта (мороженое) подбираем десертные глубокие тарелки в количестве 50 шт.

Для подачи чая и кофе, применяем следующую посуду: чашки чайные и кофейные в количестве по 25 штук, прибавляя к этому количеству по 5 шт. резервных; ложки чайные, 50 шт., которые могут применяться также и для кофе.

Хрустальную посуду используют для торжественных приемов. В качестве такой посуды подбираем: для подачи соков - кувшины, фужеры для каждого клиента; при сервироке стола используется так же хрустальная посуда – рюмки (вместимостью 50мл), бокалы (150мл)-для шампанского и вина.

Также предусмотрены вазочки – салфетницы, приборы для специй: солонка, перечница, горчичница.

Столовые приборы изготовляют из мельхиора, нержавею­щей стали и других металлов и сплавов.

Приборы из мельхиора применяют при сервировке столов на торжественных вечерах, приемах, бан­кетах.

Все столовые приборы делят на основные (индивидуально­го пользования), с помощью которых едят, и вспомогательные (коллективного пользования), с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатника, блюда» вазы и др.) в тарелки гостям.

К основным приборам относят закусочные, рыбные, сто­ловые, десертные и фруктовые приборы.

Закусочный прибор (нож, вилка) подают к холодным блю­дам и закускам всех видов. Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки. Подбираю исходя из количества участников банкета 50 шт.

Столовый прибор (нож, вилка, ложка) предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа равна примерно диаметру столовой тарелки, длина вилки несколько меньше. Столовые вилки также использу­ют для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку потребителя.

Ложку чайную используют при употреблении чая, кофе.

Для обслуживания банкетов рассчитывают количество посуды и приборов для подачи блюд и закусок в соответствии с меню. При этом учитывают, что каждое блюдо и закуска должны повторяться через 1,5 – 2,0 м. Рассчитывают также потребность в посуде и приборах индивидуального пользования для сервировки стола с учетом резерва – 15 – 20 %.

Подготовка посуды и приборов к сервировке. Тарелки укладывают стопками на подсобных столах по ви­дам, стеклянную посуду (фужеры, бокалы, рюмки) и прибо­ры — на подносах.

С помощью ручника отполировывают посуду и приборы, стекло или хрусталь, используя следующие приемы: левой ру­кой через край ручника держат тарелку ребром, а правой, по­степенно поворачивая, протирают ее другим концом ручни­ка; рюмки и бокалы держат через край ручника левой рукой за ножку, а правой протирают другим концом ручника так, что­бы большим пальцем протирать внутреннюю часть рюмки, а остальными — наружную; узкие бокалы протирают, протал­кивая внутрь конец ручника и поворачивая его там; при про­тирке приборов ножи следует держать лезвием от себя, вил­ки — зубцами вниз.

Подготовленные для сервировки тарелки, приборы и стек­ло аккуратно устанавливают и раскладывают на подсобном столе или непосредственно на подносе, подстелив салфетку, и накрывают другой салфеткой.

**6.Графическая часть**

Первая часть графического задания (см. Графическая часть 1) состоит в организации сервировки на рождественский банкет на 50 человек в кафе «Айсберг»

Слово «сервировка» обозначает служить, и имеет два значения: подготовка стола к обеду; совокупность предметов, предназначенных для этой цели.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола, следующие: простота, практичность, согласование ее с интерьером зала, соответствие подаваемой пище. Также большое внимание уделяется эстетике: форме, цвету, оформлению посуды, цвету скатерти и салфеток, соответствии ее тематической направленности предприятия, использованию национальных особенностей и др.

При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую столовую. При этом целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрывать эмблему.

Исполнительная (полная) сервировка стола – это сервировка, которую проводят по заранее известному меню заказа. Она употребляется обычно при организации обслуживания банкетов. При такой сервировке не должно быть лишних или недостающих предметов.

При сервировке по меню с холодной и горячей закусками приборы подаются одновременно с ней, поэтому в сервировке предусматривают только закусочные приборы для холодной закуски.

При тематической сервировке стола важно, чтобы предметы сервировки сочетались один с другим, соответствовали стилю предприятия и тематике торжества, ассортименту предлагаемых блюд.

Количество столов, необходимых для проведения банкета, 13 шт. Они расположены в виде буквы П, с двух сторон по 6 столов, а последний, 13 – ый, в центре. Расставляем стулья в количестве 50 шт.

Кроме банкетных столов, которые являются основными, у стен, в углах, у колонн зала или в смежном помещении устанавливают подсобные столы или серванты. Они служат для размещения пред­метов сервировки и напитков. Число столов зависит от площади и конфигурации зала, а также от нормы: один подсобный стол или сервант для обслуживания 12—15 гостей.

Затем официанты расставляют стулья. Необходимо помнить, что поставленные в ряд на некотором расстоянии от стола стулья должны обеспечивать свободный под­ход к столу. Далее официанты выравнивают столы в прямые ли­нии и начинают накрывать столы скатертями.

Вначале расставляют стулья по числу участников банкета на равном расстоянии друг от друга, а затем с другой стороны стола, ориентируясь на расположение стульев, расставляют тарелки против каждого из них. Затем стулья можно отодвинуть и расставить тарелки с другой стороны стола.

Графическая часть 1

 1 2 3 3 2 1

Рис. 1.Сервировка стола на одного человека

1. закусочный прибор
2. рыбный прибор
3. столовый прибор
4. ложка чайная
5. бокал
6. водочная рюмка

Графическая часть 2

Рис. 2. Банкетный стол в форме буквы П

**Заключение**

В данном курсовом проекте была осуществлена организация производства и обслуживания питания на 50 человек в кафе «Айсберг», налажена организация функционирования производственных цехов, составлены меню, был произведен расчет количества сырья, напитков, расчет и подбор количества посуды, столовых приборов для проведения банкета. В графической части была рассмотрена сервировка на банкет на одного человека и расположение столов в банкетном зале.

Предложенное меню включает в себя овощное, рыбное ассорти. Есть первые и вторые горячие блюда, а так же разнообразие десерта, большое количество фруктов и соков.

 Рекомендую увеличить количество официантов, что увеличит скорость обслуживания и пропускную способность зала.

Успешная деятельность предприятия обеспечивается производством продукции и услуг, которые:

* отвечают четко определенным потребностям;
* удовлетворяют требованиям потребителя;
* соответствуют применяемым стандартам и техни­ческим условиям;
* отвечают действующему законодательству и другим требованиям общества;
* предлагаются потребителю по конкурентоспособным ценам;
* обуславливают получение прибыли.

Кафе «Айсберг» обеспечивает своих потребителей продукцией и услугами, которые отвечают всем вышеперечисленным требованиям, обеспечивая успешную деятельность предприятия.

**Список использованной литературы**

1. Закон РФ о защите прав потребителей с изменениями от 25.01.1996 -15с.
2. Закон РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов.-15с.
3. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.-15с.
4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий, М.: Госстандарт России.-15с.
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Госстандарт России.-15с.
6. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.-15с.
7. ГОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требование к производственному персоналу.-15с.
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6. 1079-01 от 1.02.2002 г.-30с.
9. Строительные нормы и правила. Нормы и проектирование предприятий общественного питания. Часть 2, глава 8, 1972.-27с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Сост. А. В. Румянцев.-2 – е изд., испр. и доп.-М.:Изд-во «Дело и сервис», 2000.-968 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н. Э.Харченко. – 2 – е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2006.- 496 с.
12. Беляев М.И. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании.-267с.
13. Бердичевский В.Х. , Карсекин В.И. Технологическое проектирование предприятий общественного питания – Киев: Высш. школа 1988.-284с.
14. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебно – практическое пособие. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2005.-192 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2003.-230с.
16. Каталог перспективных видов торгово-технологического оборудования и средств механизации. Часть 1,2 – М.ЦИНОТУР. 1986.-301с.
17. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М., Лавриненко Ю.М.. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2000.-303с.
18. Ратушный А.С., Хлебников В.И. и др. Технология продукции общественного питания в 2-х томах: Т1, Т2. М.: Колосс, 2004 -294с.
19. Ефимова В. Искусство кулинарии - и современное оборудование. Журнал «Питание и общество». 2006. №5. - 24с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Проф. Обр. издат, 2002.-554 с.
21. Правила оказания услуг общественного питания от 15.08.97 №1036.-2