

Государственное профессиональное образовательное учреждение –
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

Доклад – презентация
к дипломной работе на тему:

Организация питания в ресторане
при гостиничном комплексе
«Медвежий угол»

Исполнитель: студент группы 4 О
Барков Иван Сергеевич

Предмет исследования дипломной работы –
организация обслуживания в ресторане
при гостинице.

Объект исследования дипломной работы –
организация обслуживания в ресторане при гостинице
«Медвежий угол».

Цель дипломной работы – разработать
предложения по совершенствованию организации
обслуживания в ресторане
при гостинице «Медвежий угол».

Служба питания гостиничного предприятия – это структурное подразделение, которое обеспечивает обслуживание гостей в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по организации и обслуживанию банкетов, презентаций и др. праздничных мероприятий

***Производственно-торговая
деятельность в ресторане при
гостинице*** объединяет следующие функции:

1. Организация работа лобби-бар.
2. Организация работы ресторанов (работают 24 ч в сутки) – примерно на 100 – 150 посадочных мест.
3. Доставка еды в номера (круглосуточно).
4. Организация работы банкетной службы.
5. Fine dining – рестораны высокой кухни.

Гостиничный комплекс «Медвежий угол» - гостиница с рестораном

Ресторан вмещает до 150 человек

Ресторан имеет 2 банкетных зала,
летнее кафе и круглосуточный лобби-бар

Ресторан работает ежедневно с 12.00 до 23.00

Каждое утро для гостей отеля завтрак «шведский стол»:
будни – с 7:00 до 11:00; выходные – с 07:00 до 11:00.

Организационная структура ресторана при гостинице «Медвежий угол»

Администрация ресторана: директор, заведующий производством, заместитель директора ресторана и администратор.

Заместителю директора подчиняются: администратор, кладовщик, экспедитор, грузчик и охранник.

Зав. производства подчиняются: повара и подсобные рабочие.

Администратору подчиняются: официанты, гардербщик и уборщица зала.

Характеристика производства ресторана при гостинице «Медвежий угол»

Цеховая система ресторана имеет вертикальную соподчиненность.

Цеха подразделяют на заготовочные (цех подготовки полуфабрикатов) и доготовочные (горячий, холодный).

В каждом цехе организуют технологическую линию – участок производства.

Система управления качеством ресторана при гостинице «Медвежий угол»

Внутренний контроль осуществляет администрация: директор и заведующий производством.

С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции в ресторане создана бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов.

Организация банкета «Бокал шампанского» в ресторане при гостинице «Медвежий угол»

Меню банкета «Бокал шампанского» включает:

холодные закуски – 8 – 12,

горячие закуски – 3 – 4,

сладкие блюда – 4 – 5,

фрукты – 200 – 250 г на каждого гостя,

вода – 250 – 500 г,

соки – 100 – 150 г.,

карта вин (шампанское 80 % и вино 20 %)

Организация банкета “Бокал шампанского” в ресторане при гостинице «Медвежий угол»

Наименование блюд	Выход на одну порцию, г	Выход на общее количество гостей, кг
Холодные блюда и закуски:		
Канapé с семгой	41	1,230
ассорти мясное	55	1,650
Канapé с икрой	15	0,450
Канapé с сыром камамбер	15	0,450
Рокфор	15	0,450
Гауде	15	0,450
Эмменталь	15	0,450
Корзиночки с салатом мясным	25	0,750
Корзиночки с крабами	25	0,750
Волованы с языком	20	0,600
Баварские рулеты из ветчины с сырной начинкой	15	0,450
Горячие закуски:		

Результаты исследования организации производства в ресторане при гостинице «Медвежий угол»:

- отсутствие должности метрдотель (большая нагрузка на администратора);
- отсутствие должности сомелье (большая нагрузка на официантов);
- отсутствие нематериального вознаграждения у сотрудников ресторана;
- минимальное участие сотрудников в деятельности организации.

Рекомендации по совершенствованию организации производства

Мероприятия	Результат	Кол-во реализаций
Введение новой должности метрдотель	<ul style="list-style-type: none">– снижение нагрузки на администратора;– повышение рейтинг ресторана;– увеличение прибыли ресторана.	Один раз, при расширении ресторана, повторно
Введение новой должности сомелье	<ul style="list-style-type: none">– снижение нагрузки на официантов;– повысить рейтинг ресторана;– увеличение прибыли ресторана.	Один раз
Нематериальный вид мотивации сотрудников: возможность карьерного роста; – публичное признание, похвала за успехи и т.д.	<ul style="list-style-type: none">– улучшение качества работы;– повышение эффективности процесса производства продукции.	Ежегодно
Приготовление блюд в присутствии гостей ресторана	<ul style="list-style-type: none">– повышение рейтинга ресторана;– увеличение прибыли ресторана;– повышение опыта и сферы работы	Постоянно

Эффективность мероприятий по совершенствованию обслуживания и организации производства в ресторане при гостинице «Медвежий угол»

Улучшение качества работы сотрудников по различным показателям (качество выпускаемых блюд, план работы и т.п.)

Увеличение на 20 – 30 %

Выпуск продукции

Увеличение на 20 – 25 %

Рекомендации от клиентов

Повышение на 30 – 40 %

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!