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 барахгостиницы, 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 призводства ресторана при гостинице «Медвежий угол»

Цеховая система ресторана пимеет 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:		
Канапе с семгой	41	1,230
ассорти мясное	55	1,650
Канапе с икрой	15	0,450
Канапе с сыром камамбер Рокфор Гауде Эмменталь	15 15 15 15	0,450 0,450 0,450 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);
- 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	– снижение нагрузки на администратора;– повышение рейтинг ресторана;– увеличение прибыли ресторана.	Один раз, при расширении ресторана, повторно	
Введение новой должности сомелье	– снижение нагрузки на официантов;– повысить рейтинг ресторана;– увеличение прибыли ресторана.	Один раз	
роста;	 улучшение качества работы; повышение эффективности процесса производства продукции. 	Ежегодно	
публичное признание, похвала за успехи и т.д.Приготовление блюд в	 повышение рейтинга ресторана; 	Постоянно	
присутствии гостей	 увеличение прибыли ресторана; 		

– повышение опыта и сферы работы

ресторана

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.)

Выпуск продукции Рекомендации от клиентов

Увеличение на 20 – 30 %

Увеличение на 20 – 25 % Повышение на 30 – 40 %

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!