

**ФБГОУ Российский Государственный Гуманитарный
Университет
Гуманитарный колледж
Специальность «Реклама»**

Презентация по итогам учебной практики
в ООО «Римма»

Студент(ка) 2 курса
Третьякова Диана Викторовна

Москва, 2021

Компания ООО «Римма»

Кафе «Олимп»

Кафе «Олимп» открылся в 2007 году. Есть 2 зала, проводятся свадебные мероприятия, банкеты и юбилеи. Основной зал вмещает до 80 гостей, банкетный зал - до 35 гостей. По выходным вас ждет живая музыка. Так же по будням и выходным дням для вас выступает DJ. Есть профессиональная система караоке с радиомикрофоном. Кухня в основном европейская, разнообразное меню.

Бизнес-ланч в рабочие дни с 12:00 до 16:00 и специальные предложения по выходным.

Руководитель: Сметанникова Римма Рашитовна

Часы работы

Пн - Чт: 12:00 - 02:00

Пт: 12:00 - 4:00

Сб: 14:00 - 4:00

Вс: 14:00 - 2:00

Бизнес-ланч:

Пн - Пт: 12:00 - 16:00

г.Лобня ул. Крупской д.24
+7(495) 774-88-70

Характеристика своей работы на практике

Создание рекламного продукта-меню

Социальный PR

Визуальная внутренняя реклама

Основная задача продумать дизайн кафе и дизайн меню,
создать дизайн по запросу.

Цель: сделать посещаемость лучше и визуально улучшить
кафе.

Характеристика своей работы на практике

Первым этапом было обсудить дизайн меню и кафе, что будет входить в меню, какие цвета.

Вторым этапом шло распределение видов меню на каждого человека. Моя задача создать летнее меню. За основу были взяты два цвета: черный и белый.

На третьем этапе я начала осматривать меню других людей. Я зашла на платформу Behance и вбила в поиск меню, дизайн которых совпадает с моими задумками. Я выбрала пару вариантов и сохранила в папке. Само меню создавала на сайте Canva. Так как основные цвета черный и белый, а меню летнее, я хотела создать черный фон, графичный шрифт и тропические листья по периметру листа. Но концепция меню поменялась, и я сделала фон белым, а текст черным, заголовком стало: «Летнее меню». Изначально было две колонки: слева название блюд и их содержание, справа цена и граммовка, но в дальнейшем я меняла и дорабатывала, поэтому все стало на правую сторону и добавились картинки, которые создавали именно ту атмосферу лета.

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ



Холодные закуски

Рулетки из кабачков 199р.
(кабачок гриль, сырно-чесночная начинка, микс салат) 100/20гр.

**Брускетты томатс
Мацареллой 189р.**
(чабатта, томаты, Мацарелла, соус Песто) 135/10гр.

Брускетты с лососем 299р.
(чабатта, лосось с/с, соус Гуакомоле) 110/10гр.

Брускетты с тунцом 146р.
(чабатта, тунец, томаты, болгарский перец) 125/10гр.

**Брускетты с вялеными
томатами 189р.**
(чабатта, сыр сливочный, вяленые томаты, соус Песто) 110/10гр.

Супы

Окрошка классическая 219р.
(колбаса вареная, картофель, яйцо куриное, редис, зеленый лук, огурцы, квас хлебный) 300гр.

Окрошка с языком 239р.
(язык говяжий отварной, картофель, яйцо куриное, редис, зеленый лук, огурцы, квас хлебный) 300гр.

Гаспачо 229р.
(томат, сельдерей, перец болгарский, масло оливковое, гренки) 300гр.

Салаты

Ницца 269р.
(тунец, свежие помидоры, микс салат, лук порей, яйца перепелиные, соус на основе оливкового масла) 170гр.

Капрезе 289р.
(свежие помидоры, сыр Моцарелла, микс салат, соус Песто, бальзамический соус) 150гр.

Салат из языка 299р.
(говяжий язык, микс салат, перец болгарский, соус на основе масла) 170гр.

Десерты

Торт "Тирамису" 329р.
(воздушный сыр маскарпоне, кофе и шоколад подаётся с топпингом) 140/20гр.

**Десерт шоколадный
"Семифредо" 359р.**
(шоколадный десерт с фисташками, подаётся с тёртым шоколадом) 140/30гр.

Фруктовый салат 269р.
(фрукты, порезанные кубиком, подается с топпингом и взбитыми сливками) 200/30гр.

**Мороженное в
ассортименте 89р.**
(шоколадное, ванильное, клубничное, бабл-гам, грецкий орех с кленовым сиропом) 50гр.

Коктейли 18+

Сангрия красное 369р./129р.
(красное сухое вино, измельченные фрукты, сахарный сироп, специи, лёд) 1/0,3 л.

Сангрия белое 369р./129р.
(белое сухое вино, измельченные фрукты, сахарный сироп, специи, лёд) 1/0,3 л.

Махито 279р.
(ром, лайм, лимон, сахарный сироп, мята, спрайт, лёд) 0,5 л.

Махито клубничное 319р.
(ром, лайм, лимон, сахарный сироп, клубника, мята, спрайт, лёд) 0,5 л.

Апероль Шприц 269р.
(просекко, биттер Апероль, содовая, лёд) 0,3 л.

Чайный виски 179р.
(виски, холодный чай Earl Grey, сахарный сироп, сок лимона, мята, лёд) 0,3 л.

Коньячный тоник 329р.
(коньяк, Ангостура, тоник, лимон, лёд) 0,3 л.

Красная королева 179р.
(джин, клюквенный морс, ликер клюквенный, сок лимона, лёд) 0,3 л.

Кокосовый спрайт 289р.
(спрайт, Малибу, мята, лайм, лёд) 0,3 л.

Летнее настроение 299р.
(водка, ликёр клубничный, клубничное пюре, содовая, лёд) 0,2 л.

Огненные коктейли

Горящий ламборджини 589р.
(кофейный ликёр, самбука, ликёр Блю Кюрасао, Бейлис) 0,2 л.

Горящий феррари 479р.
(ликёр Трипл Сек, тёмный ром, гренадин) 0,15 л.



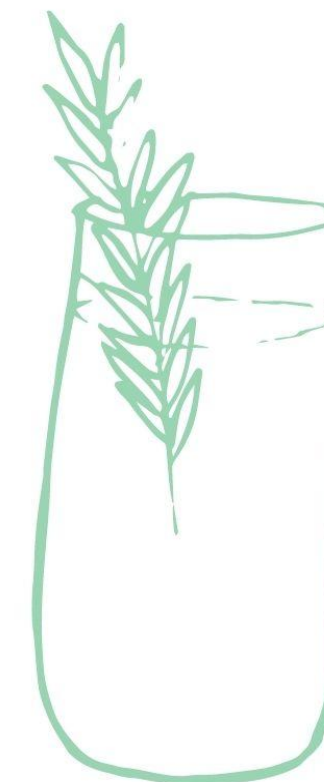
Лимонады б/а

Мохито / клубничный 359р./129р.
(лайм, лимон, мята, мятный /клубничный сироп, содовая, лёд) 1/0,3 л.

"Ягодный Асти" 359р./129р.
(свежие лесные ягоды, мята, Гренадин, сахарный сироп, спрайт, лёд) 1/0,3 л.

"Холодный чай с лимоном" 129р.
(чай чёрный, лимон, мята, сироп на выбор, лёд) 0,3 л.

"Айс-кофе" 129р.
(зерновой кофе, молоко, сироп на выбор, лёд) 0,3 л.



В ходе прохождения практики мною был приобретен первоначальный практический опыт по профессиональной деятельности. Главная задача была создать рекламный продукт, а именно летнее меню для кафе, задача эта была выполнена.

Это было трудно, но увлекательно. Я поработала над созданием дизайна меню.

Таким образом, в ходе прохождения практики, я научилась:

- Обговаривать с заказчиком идеи и дизайн рекламного продукта.
- Находить похожие рекламные продукты.
- Создавать дизайн меню.
- Работать с заказчиком и следовать указаниям по исправлению и доработке продукта.