

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**Организация процесса
приготовления и приготовление
блюда**

**«Утка в вине с инжиром в соусе
дегляссе»**

Выполнил ЗЕМСКОВ В.И. Гр 10 зту

Руководитель ГОРЕЛОВА М.Г.

Цель дипломной работы

- разработать организацию процесса приготовления и приготовление блюда «Утка в вине с инжиром в соусе дегляссе»
 - рассмотреть организацию процесса производства продукции в ресторане на 32 места.



Утка в вине с инжиром в соусе дегляссе

Рецептура блюда

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Утиная грудка	270	215
Портвейн	100	100
Базилик	12	10
Топленое масло	15	15
Масса жареной грудки	-	140
Инжир	139	125
Топленое масло	10	10
Куриный бульон	100	100
Масса инжира	-	100
Масса соуса	-	60
Базилик	6	5
Выход	-	290

Характеристика основных ингредиентов



Утиная грудка

Характеристика основных ингредиентов



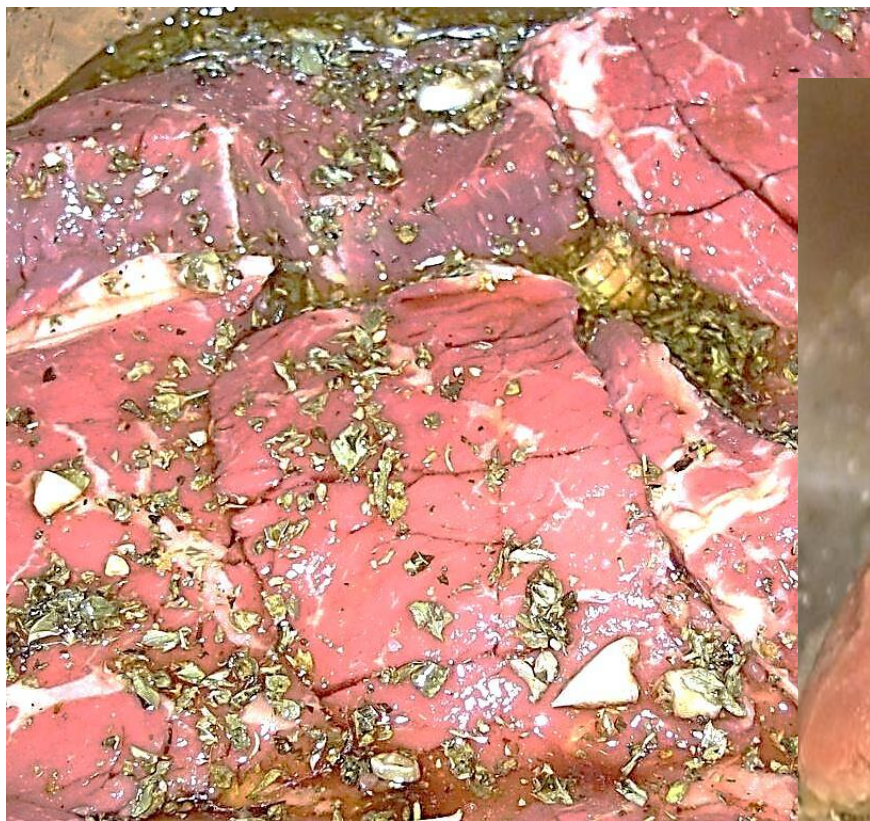
Портвейн

Характеристика основных ингредиентов



Инжир

Технология приготовления блюда





**В 100 г блюда содержится 14 г белка, 18 г
жира, 11 г углеводов, калорийность
составляет 256 ккал, стоимость порции -
467 рублей**

Характеристика ресторана

Количество посадочных мест - 32

Работает с 11-00 до 24-00



**Цель работы
ресторана -
организация
питания и досуга
потребителей**

Характеристика ресторана



Характеристика ресторана



Характеристика ресторана

Наименование должностей	Численность работников, чел.	Должностной оклад, руб.
1. Административно-управленческий персонал:		
1.1. Директор	1	42000
1.2. Бухгалтер	0,5	18000
1.3. Кладовщик-экспедитор	1	14000
2. Производственный персонал:		
2.1. Зав. производством	1	35000
2.2. Повар V	2	24000
2.3. Повар IV	2	18000
2.4. Повар III	2	14000
2.5. Кухонный работник	2	12000
3. Работники зала:		
3.1. Официант	4	16000
3.2. Мойщики посуды	2	12000
3.3. Гардеробщик-швейцар	2	12000
Всего	19,5	

**Данное блюдо можно рекомендовать
для любого типа предприятия
общественного питания**



Спасибо за внимание.