

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРИМЕРЕ КАФЕ «КАК У БАБУШКИ»

ВЫПОЛНИЛ:

СТУДЕНТ ГРУППЫ 4ТК-29
ГАТИН А.Р.

Объект исследования: кафе « Как у бабушки»

Предмет исследования: горячий цех.

Актуальность дипломной работы заключается в том, что современное общество развивается очень быстро, предприятия общественного питания пользуются большим спросом, появляются новые технологии, новая техника. Совершенствование качества обслуживания посетителей является средством повышения конкурентоспособности предприятия.

Целью данного проекта является анализ организации работы горячего цеха в кафе.

Задачи:

- провести анализ типа и места расположения предприятия;
- проанализировать потребительский спрос данного предприятия;
- проанализировать режим работы горячего цеха и количества производственных работников в соответствии с трудовым законодательством;
- провести анализ производственного процесса в горячем цехе;
- разработать технико-технологические карты трёх новых фирменных блюд.
- дать рекомендации по улучшению ассортимента блюд и услуг для удовлетворения потребительского спроса;

1.1. АНАЛИЗ ТИПА И МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

Тип (класс)	Кафе
Адрес	г. Екатеринбург, Ленина 47
Организационно-правовая форма	Общество с ограниченной ответственностью ООО «Буфет»
Виды предприятий и сооружений, расположенных в данном районе	Техникумы ,колледжи, банки, офисы
Конкуренты	К ближайшим возможным конкурентам относятся: ресторан «Своя компания», Предприятие быстрого обслуживания: «Вилка ложка» «KFC» «BurgerKing».

1.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

По месторасположению: Открытого типа.

Режим работы: Ежедневно с 11:00-22:00

Контингент потребителей: Люди от 18-до
65 лет

Особенности ассортимента : Русская и
европейская кухни

Количество мест/залов 1 зал на 120 мест

Характер производства Полный
производственный цикл

1.3 АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО СПРОСА

Рекомендации :

- обновление меню(Сладкие соусы из Ягод Уральского региона)
- внести изменения по внедрению новых блюд, отвечающих современным тенденциям кулинарной моды
- внедрить в производство современное оборудование – технология РасоJet (пакоджеттинг)

1.4 АНАЛИЗ РЕЖИМА РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА И КОЛИЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТНИКОВ

Проанализировав работу горячего цеха, делаю вывод что повара перерабатывают.

Рекомендую сменить график работы на двухбригадный и нанять еще 2х поваров.

2.1 ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗРАБОТАННЫХ БЛЮД

В данной выпускной квалификационной работе разработаны новые блюда для привлечения новых посетителей.

Соусы из ягод являются приправой для вторых блюд и десертов, большинство из которых подаются с соусом. ягодные соусы разнообразят вкус пищи, что чрезвычайно полезно.

Употребление смешанной пищи обеспечивает организму получение всех необходимых ему пищевых веществ.

В зависимости от применяемых ингредиентов соусы могут обогатить основное блюдо биологически активными веществами.

2.2 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ

Для изготовления заданной темой блюда использованы следующие виды сырья и продуктов

- Брусника
- Малина
- Сахар
- Корица
- Вино белое сухое
- Яблоко
- Клюква
- Имбирь
- Ирга
- Можжевельник
- Красная Смородина

НАЗВАНИЕ «Соус из клюквы и брусники с имбирем»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Брусника замороженная	155	150
Клюква замороженная	185	180
Яблоко свежее	260	210
Вода питьевая	300	300
Сахар песок	175	175
Свежий имбирь	50	30
Выход готового блюда	—	1000

Клюкву и бруснику перебирают, промывают. Яблоко и имбирь очистить от кожуры, нарезать произвольно, припустить. Клюкву, бруснику припустить 2-3 мин. Припущенные ягоды, имбирь и яблоко протереть через сито. Полученную смесь сблендерить. Проварить соус 1 мин.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании проведенных исследований составлены технико-технологические карты соусов.

Даю следующие рекомендации:

- Приобрести в горячий цех тепловое оборудование;
- Пересмотреть меню предприятия;
- принять на работу двух сотрудника;
- пересмотреть график работы Кафе