

БОУ ОО СПО  
«Омский колледж профессиональных технологий»

Отчёт производственной практики:

*Профессиональный модуль:* ПМ.05 Выполнение работ по профессии Бармен

гр.

Выполнили студенты 331

Отделения сервиса  
Бадыч А.Е, Волкова Н.А,  
Стародубцева А.А

**Цель практики:** Изучение профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний.

**Задачи практики:**

Изучение специфики деятельности организации;

Знакомство с графиком работы организации, ее структурными подразделениями;

Знакомство с инструкцией по технике безопасности;

Формирование профессиональных навыков и конкретной профессиональной области;

Приобретение опыта работы по специальности;

Приобретение опыта работы в коллективе

## Характеристика и историческая справка предприятия

Ресторан «Рафаэль» был назван в честь Итальянского художника Рафаэля Санти.

Ресторан «Рафаэль» предлагает вам вкуснейшие блюда и приятный отдых в любое время дня в атмосфере доброжелательности и гостеприимства.

Мы не только постараемся приятно удивить вас изысканными блюдами от шеф-повара, но и погрузим в атмосферу настоящей восточной сказки.

Банкетный зал ресторана "Рафаэль" вмещает 130 гостей.

Интерьеры нашего ресторана располагают своей атмосферой к любому событию. У нас работают профессионалы своего дела, готовые помочь организовать событие любого масштаба под ключ: будь то день рождения, свадьба, корпоратив или презентация.

Опытные сотрудники составят для вас банкетное меню, дадут рекомендации и ответят на все вопросы.



# Тип месторасположения, режим работы предприятия

Кафе -микс «Снедин» , расположен  
г. Омске, ул. Перелета 8/1

Режим работы :

Понедельник – Пятница 10:00- 00:00

Суббота –Воскресенье 12:00- 00:00

Без выходных

Бизнес –ланч с 12:00 до 16:00



# Функциональные помещения на предприятии общественного питания

# Торговый зал



# Банкетный зал №1



# Банкетный зал №2





# Заготовочный цех



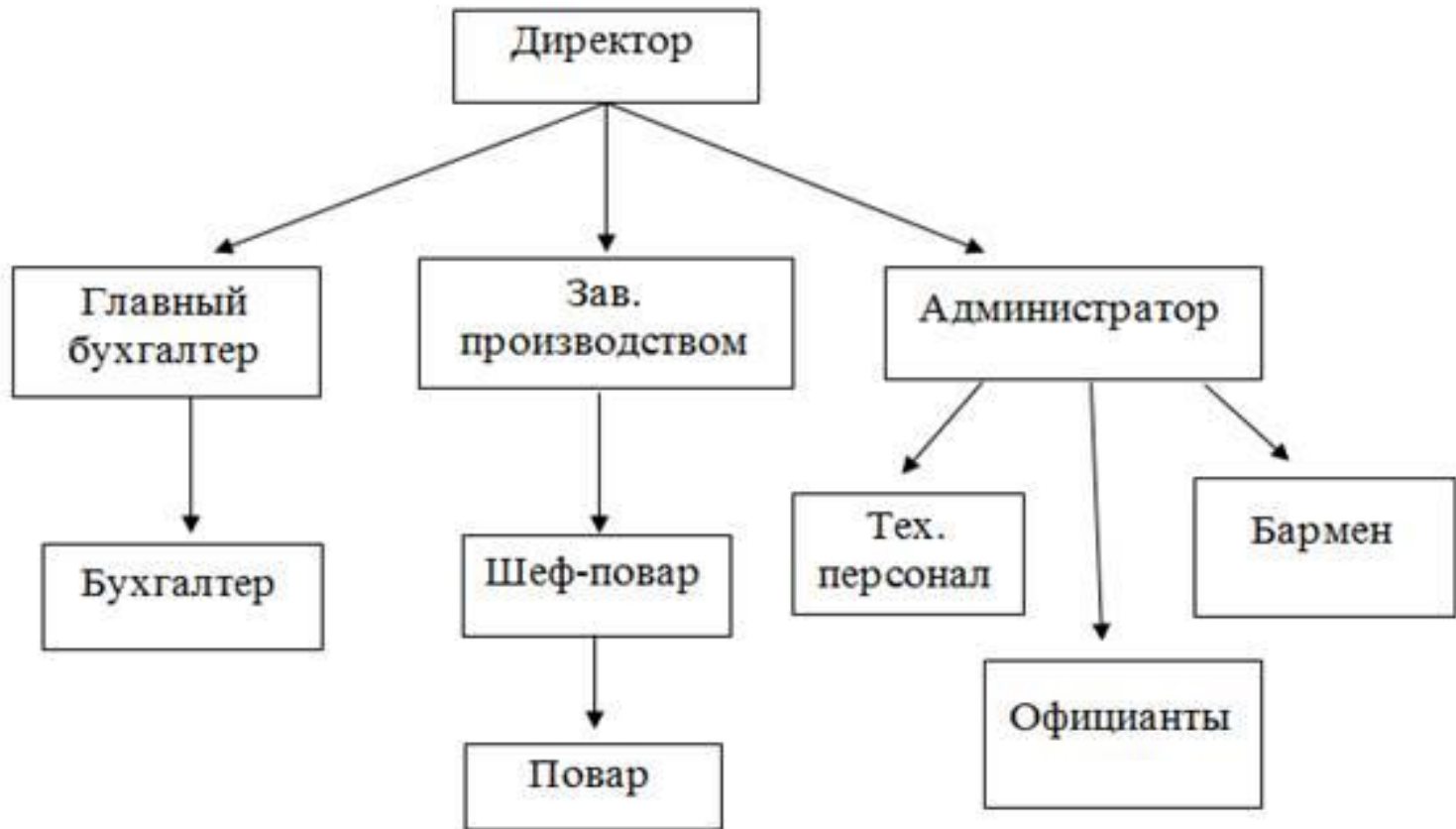
# Мясо-рыбный цех



# Цех приготовления пиццы



# Структура управления организацией



# Кухня



# Складское помещение



# Заключение

- Во время прохождения практики, отметили следующие положительные моменты: - чистота и ухоженность цехов; - соблюдение правил труда и техники безопасности во всех цехах. К работе допускаются только работники прошедшие специальный инструктаж. Возле машин и приборов развешаны правила работы и плакаты по технике безопасности. Отходы из цеха удаляются своевременно- торговый зал предварительно готовят к приему посетителей. Регулярно проводится уборка. Столовая обладает достаточной площадью и производственными цехами, которые соответствуют всем нормам и стандартам. Цеха оснащены всем необходимым для работы оборудованием и инвентарем.

**Спасибо за внимание!**