

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.
Грибанова»

Дипломная работа на тему: Организация работы клуба-бара «Мега» (25 мест)

Выполняет работу: Пеллагеичев Николай Иванович Группа-511

Руководитель: Абазин Сергей Анатольевич

Цель работы:

Изучить работу производства клуба-бара «Мега»

Задачи

1. Характеристика предприятия
2. Используемое оборудование
3. Ассортимент товаров

Характеристика предприятия

Клуба-бар – место, где мы встречаемся с друзьями, назначаем корпоративы, встречи, отдыхаем всей семьей. Именно поэтому такой популярностью пользуются клубы-бары. Кроме того, клуб-бар позволяет людям реализовать свое стремление к публичности, преодолев застенчивость. Согласно проведенным исследованиям, посетителями караоке-баров являются люди в возрастном интервале от 20 до 60 лет. Этим и обуславливается актуальность данной работы.

Используемое оборудование
Основное оборудование цеха.

МОК-150У

Производственные столы

Моечные ванны



Пплита ЭПК-48

Холодильник



используемые инструменты бар

Барная ложка
Классический шейкер
Мерный стаканчик
Ведерко для льда
Крылатый штопор
Щипцы для льда



используемые инструменты кухня

а - для варки, припускания и тушения: 1 - котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 ~ котел для варки рыбы и его составные части; 3 - котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 - кастрюли емкостью 2-15 л; 5 - сотейники емкостью 2-10 л; б - для жаренья: 1 -сковородыобщего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 2 - сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 - сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 - сковороды с ручкой стальные; 5 - сковороды для жаренья блинов чуянные; 6 - противни для жаренья порционных изделий



Минимум меню

Овощное ассорти 250 г

Пицца богов 250 г

Греческий 250 г

Водка 100 г



МИНИМУМ МЕНЮ