

ФБГОУ Российский Государственный Гуманитарный Университет
Гуманитарный колледж
Специальность «Реклама»

Презентация по итогам учебной практики
В ООО «Римма»

Студентка 2 курса
Ильина Алиса Михайловна

Москва, 2021



Кафе-бар «Олимп»

ООО «Римма»

Компания ООО «Римма» предоставляет услуги общественного питания с полным ресторанным обслуживанием.

Эта формулировка включает в себя:

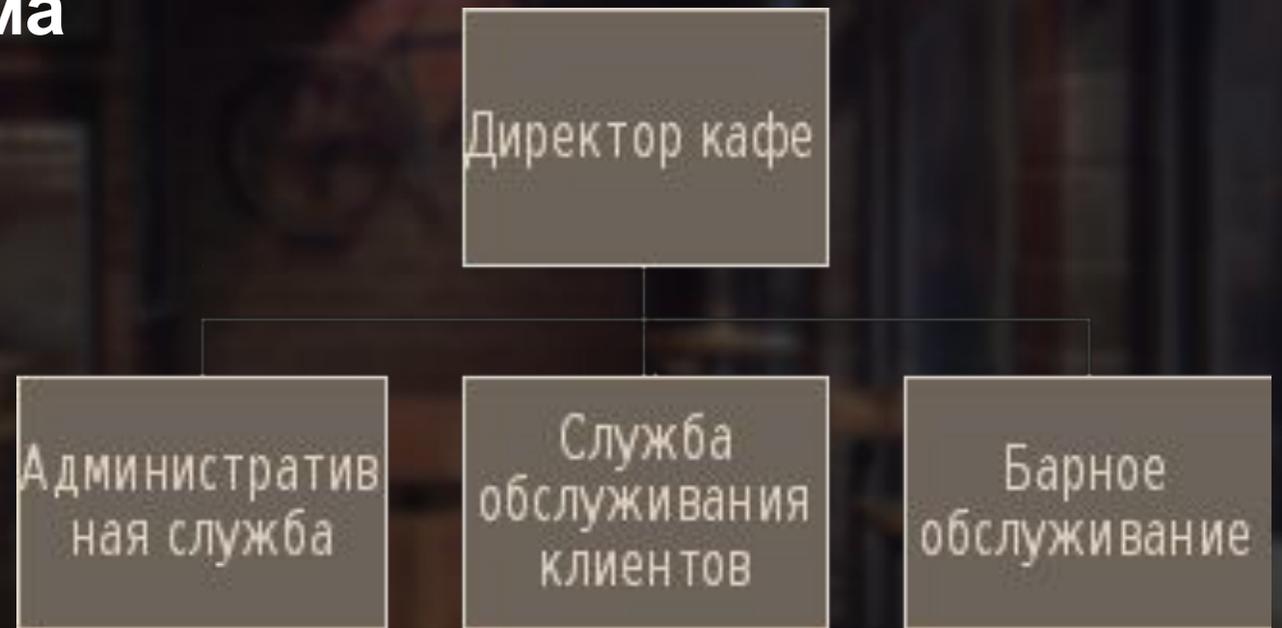
- услуги по приготовлению блюд и подаче соответствующих напитков предоставляемые рестораном, кафе;
- обеспечение полного обслуживания, заключающегося в обслуживании официантом индивидуальных клиентов, сидящих за столами (в том числе за стойками или в кабинетах);
- В данном случае, предоставление развлекательной программы.

Структура компании ООО «Римма»

Директором Кафе-бара «Олимп»
является **Сметанникова Римма**

Раццетовна
Сметанникова
Также была моим
руководителем по
практике от компании.

Именно с ней были
согласованы основные
этапы моей работы в
ООО «Римма».



Адрес и контакты

г. Лобня ул. Крупской д.24

Часы работы

Пн - Чт: 12:00 - 02:00

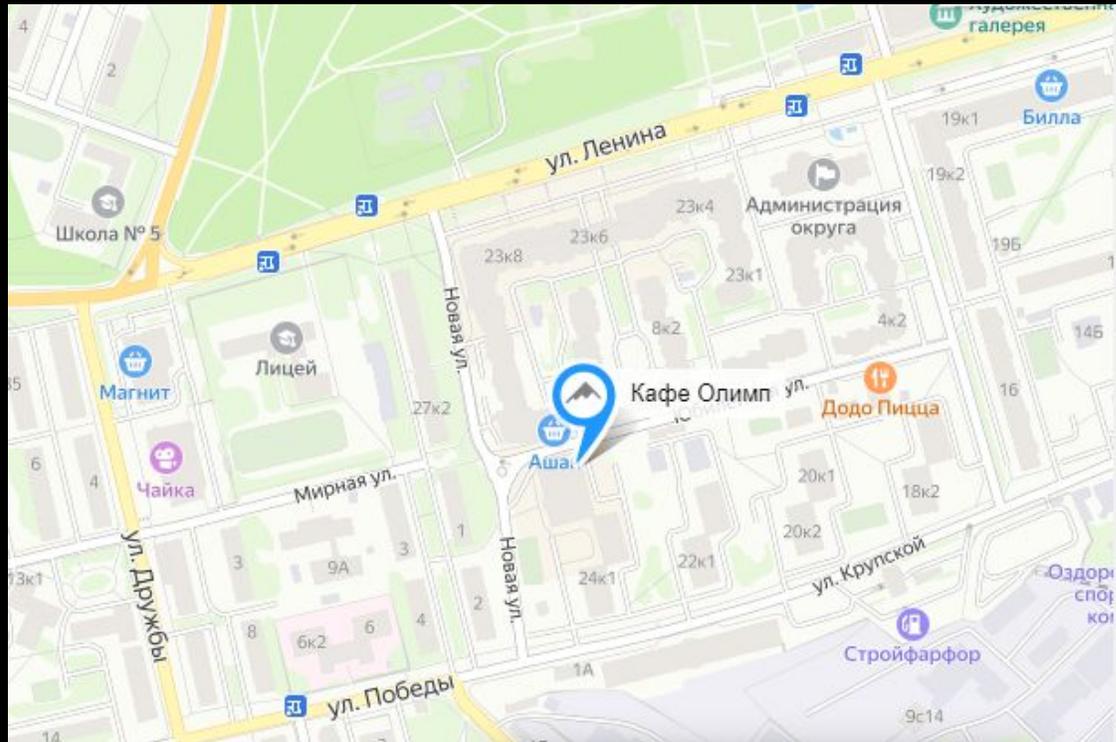
Пт: 12:00 - 4:00

Сб: 14:00 - 4:00

Вс: 14:00 - 2:00

Бизнес-ланч:

Пн - Пт: 12:00 - 16:00

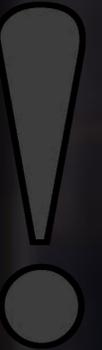


Тел.: +7(495) 774-88-70

Задачи, поставленные на период выполнения практики:

- Создание современной концепции нового меню.
- Создание качественных фото снимков блюд и их редактирование.
- Привлечение новых посетителей путем модернизации внутренней рекламы заведения.
- Продвижение инстаграм компании, подача новых идей для рубрик, праздников и акций с целью привлечения клиентов

***Основная задача:
привлечение новых
клиентов***



Создание современной КОНЦЕПЦИИ НОВОГО МЕНЮ.

Целевая аудитория должна получать и правильно воспринимать предложения. Средством информации посетителей о наличии в продаже тех или иных блюд является меню.

Оно разрабатывается на основании сборников рецептур и ассортиментного минимума и является «визитной карточкой» любого заведения.

Именно поэтому было так важно спроектировать и создать новое, удобное в использовании, меню.

Этапы создания меню:

1. Обсуждение предпочтений заказчика.
2. Изучение «психологии цвета» для корректного подбора оттенков в меню.
3. Согласование стиля будущего меню с атмосферой заведения «Олимп».
4. Согласования общего итогового стиля всех типов меню с коллегами по практике, для создания целостности всех «частей».
5. Подбор и согласование шрифтов.
6. Подбор и редактирование фотографий для меню.
7. Подбор и редактирование «элементов декора» праздничного меню.
8. Последняя консультация с заказчиком, для преждевременного устранения всех недопониманий в оформлении.
9. Соединение всех полученных мною знаний и ресурсов для создания нового праздничного меню.

Кафе-бар «Олимп»

+7(495-774-88-70)

Праздничное меню

Свадьба / Юбилей / День рождения.

- Возможен заказ дополнительных блюд
- Минимальный заказ на 10 персон
- Обслуживание + 10% от общего счёта

Примеры страниц праздничного меню

Кафе-бар «Олимп»

на 1персону 560гр/1599Р

Холодные блюда

Домашнее наслаждение 40гр

(домашняя буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, микс салат, подаётся с хреном)

Пикантное ассорти 40гр

(томаты Черри, ветчина индейки, обжаренные на гриле кабачок, фаршированные нежной сырно-чесночной начинкой)

Овощное ассорти 40гр

(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, подается с зеленью)

Рыбные просторы 40гр

(нежное филе скумбрии и сельди, лук красный, жареный картофель, гренки ржаные, микс салат)

Погребок 40гр

(капуста гурийская, маринованные грибочки, огурчики, томаты Черри, оливки)

Домашнее наслаждение 60гр

(буженина, куриный рулет, язык отварной, колбаса с/к, микс салат, подаётся с хреном)



Кафе-бар «Олимп»

на 1персону 720гр/1799Р

Гарнир на выбор

Картофель по-деревенски 80гр

(дольки отварного картофеля, обжаренные во фритюре со специями)

Картофель отварной 80гр

(картофель отварной со сливочным маслом и укропом)

Овощи гриль 80гр

(помидоры, перец болгарский, лук репчатый, кукуруза, кабачки, обжаренные на гриле, с добавлением чесночного масла)

Хлебная корзина 30гр

(хлеб белый/чёрный ароматный)



Наглядный пример проделанной работы:

Кафе-бар «Олимп» +7(459-774-88-70)

Праздничное меню

Свадьба / Юбилей / Дни рождения. на 1персону 560гр/1599₽
Холодные блюда

Домашнее наслаждение 40гр
(домашняя буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык, микс салат, подаётся с хреном)

Пикантное ассорти 40гр
(томаты Черри, ветчина индейки, обжаренные на гриле кабачок, фаршированные нежной сырнo-чесночной начинкой)

Овощное ассорти 40гр
(свежие огурцы, помидоры, перец болгарский, подается с зеленью)

Рыбные просторы 40гр
(нежное филе скумбрии и сельди, лук красный, жареный картофель, гренки ржаные, микс салат)

Погребок 40гр
(капуста гурийская, маринованные грибочки, огурчики, томаты Черри, оливки)

Сельдь под-шубой 100гр
(филе сельди, отварной картофель, морковь, свекла, яйцо куриное, заправляется соусом на основе майонеза)

Салат «Праздничный» 100гр
(куриное филе, отварной картофель, лук жареный, яйцо куриное, сыр, соус на основе майонеза)

Салат "Фантазия" 100гр
(отварной говяжий язык, ветчина индейки, сыр Гауда, микс салат, огурцы свежие и солёные, сельдерей, соус на основе майонеза)

Салат на выбор

Свинина по-царски 150гр
(отбивная из свиной шейки, запеченная с шампиньонами и луком со сливочным соусом под сырной корочкой)

Запеченный судак с овощами 150гр
(нежное филе судака, запеченное с овощами под сырной корочкой)

Шашлык из куриного филе 150гр
(нежные кусочки из куриного филе с овощами в фирменном маринаде, подаётся на шпажке с соусом)

Гарнир на выбор

Картофель по-деревенски 80гр
(дольки отварного картофеля, обжаренные во фритюре со специями)

Картофель отварной 80гр
(картофель отварной со сливочным маслом и укропом)

Овощи гриль 80гр
(помидоры, перец болгарский, лук репчатый, кукуруза, кабачки, обжаренные на гриле, с добавлением чесночного масла)

Хлебная корзина 30гр
(хлеб белый/чёрный ароматный)

А также можно заказать дополнительные блюда
Минимальный заказ на 10 персон

Обслуживание + 10% от общего счёта



Кафе-бар «Олимп»

на 1персону 830гр/2299₽

Салат на выбор

Салат «Домашний» 150гр
(грибы маринованные, картофель отварной, лук, огурцы маринованные, капуста квашенная, горошек, нерафинированное масло)

Салат «Праздничный» 150гр
(куриное филе, отварной картофель, лук жареный, яйцо куриное, сыр, соус на основе майонеза)

Салат «Ницца» 150гр
(тунец, свежие помидоры, микс салат, лук порей, яйца перепелиные, соус на оливковом масле)

Салат «Красная шапочка» 150гр
(ветчина, пекинский салат, яйцо, сыр Гауда, помидоры, майонез)

тему я

научилась за время практики:

1. Узнала о «психологии цвета» и научилась этим пользоваться;
2. Приобрела опыт общения с реальным заказчиком;
3. Приобрела опыт в моделировании концепции меню ;
4. Познакомилась с новыми профессиональными терминами;
5. Приобрела опыт в обработке фотографий разного качества;
6. Узнала больше о работе и маркетинговых приемах внутри сферы общественного питания;
7. Больше узнала о «рекламных уловках» в сфере еды.