ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Московский кооперативный техникум им. Г.Н.Альтшуля»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА НА ТЕМУ: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РЕСТОРАНА РУССКОЙ КУХНИ НА 60 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Выполнила: студентка группы ТЕХ-41 Сикачёва Елизавета

(НА ПРИМЕРЕ РЕСТОРАНА «КОБЗАРЬ»)

Цель работы:

*изучение организации работы ресторана русской кухни на базе торгово-развлекательного центр

*дать полную характеристику и определить особенности организации производства и обслуживания ресторана "Кобзарь"

* изучение продвижения и маркетинг-плана ресторана "Кобзарь"

* проанализировать маркетинговый рынок услуг в ресторане русской кухни;

* изучения актуальности русской кухни

* изучение спроса на русскую кухню

Задачи:

* рассчитать предполагаемое количество потребителей ресторана;
* составить расчетное меню;
* составить производственную программу горячего и холодного цехов
* Произвести организационно-технологические расчеты
* произвести технологические расчет,
* произвести разработку производственной программы предприятия,
* Определение количества работающих людей в цехах
* расчет механического, теплового, вспомогательного и холодильного оборудования,

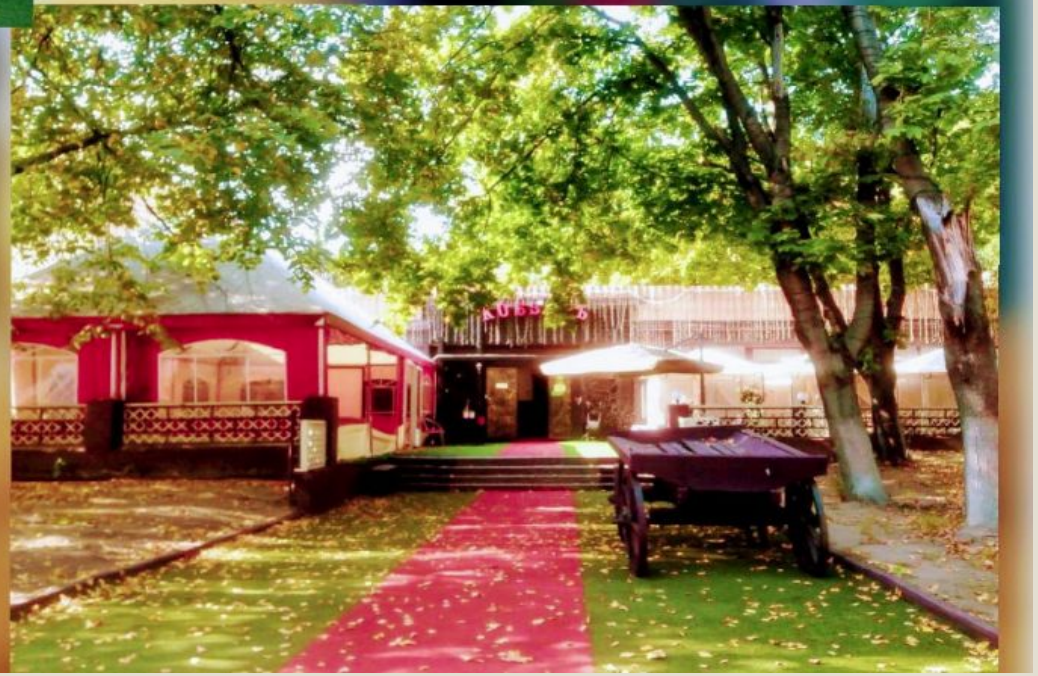
проанализировать маркетинговый рынок услуг в ресторане русской кухни;

* изучение и составление нормативно - технической документации

Характеристика предприятия

- «Кобзарь» имеет тип предприятия «Ресторан» и находится на базе торгово- развлекательного центра
- (Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга.
- В зависимости от качества предоставляемых услуг, уровня и условий обслуживания рестораны делятся на классы: люкс, высший, первый.)
- Ресторан «Кобзарь» является рестораном первого класса,
- имеет организационно-правовую форму: ООО (Общество с Ограниченной Ответственностью)
- Ресторан « Кобзарь » расположен по адресу Москова, ул. Михайлова , 29 корп.2 .
- Режим работы: с понедельника по воскресенье с 11:00 до 23:00.
- Ресторан рассчитан на 60 посадочных мест.
- В ресторане есть постоянный контингент потребителей – посетители торгового центра, на основе которого работает ресторан, жители города и области, как молодые люди, так и люди преклонного возраста.
-

Ресторан «Кобзарь»

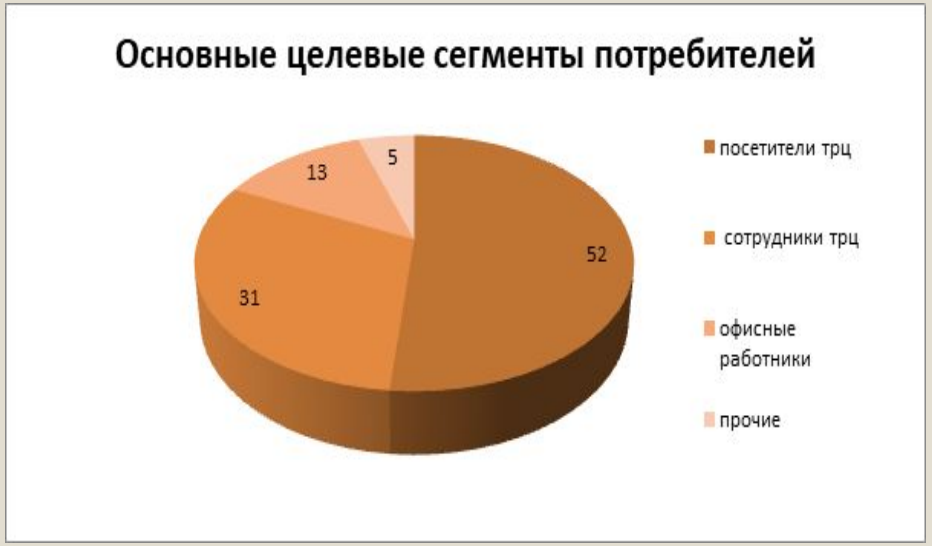


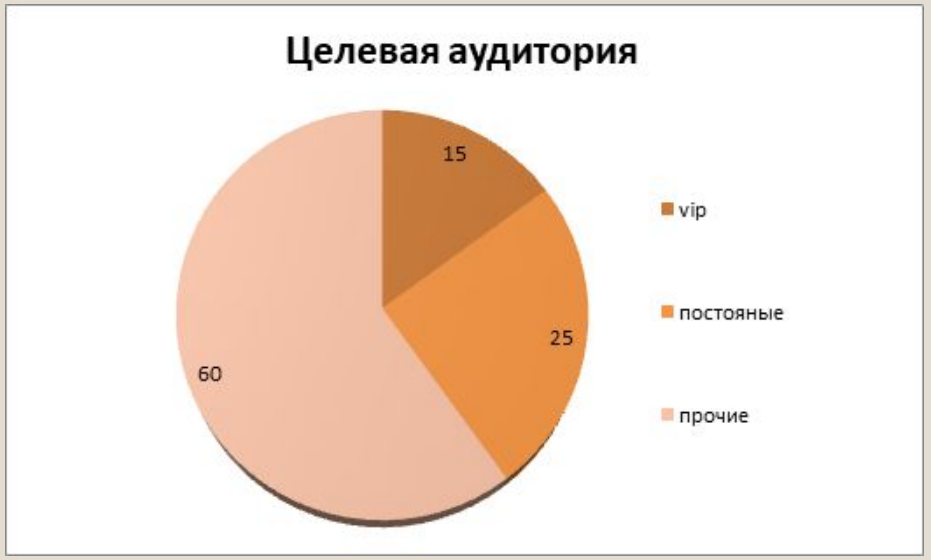
Эстетика ресторана "Кобзарь"

Эстетика ресторана "Кобзарь"

Маркетинговое исследование

На основе приведенных графиков, можно утверждать, что днем ресторан в основном посещают посетители и сотрудники торгово-развлекате
«Кобзарь» - ресторан русской кухни, поэтому среди клиентов много интуристов, ищущих «экзотики», и гурманов, желающих отведать старорусские блюда.



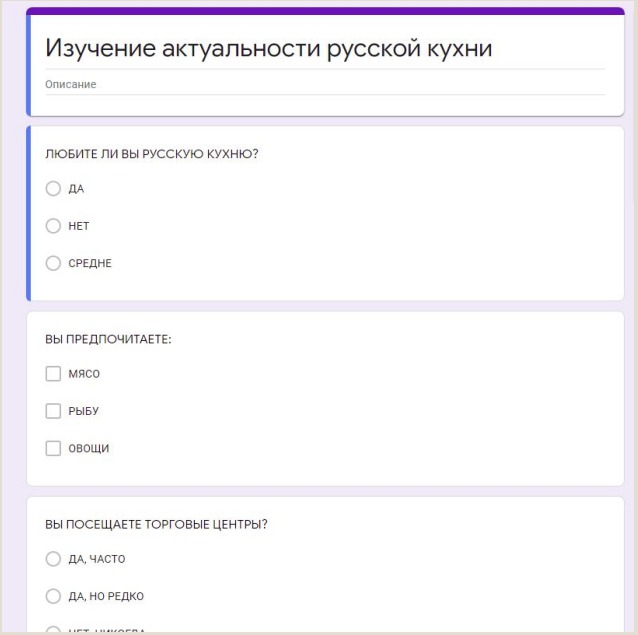


Маркетинговое исследование

- Так же по мимо анализа конкурентов и целевой аудитории, был проведен соц. опрос в интернете на тему изучения актуальности русской кухни и изучения предпочтений потребителя для улучшения дальнейшей работы ресторана. В опросе поучаствовало более 50 человек.

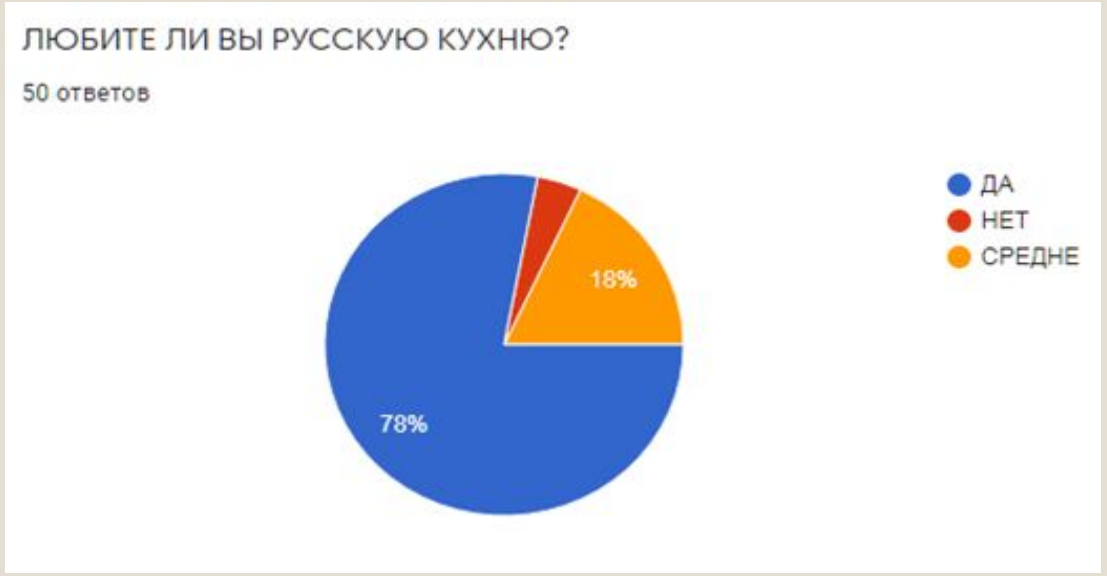
(https://docs.google.com/forms/d/1H0NquTK3i0W76D5OaIhWbiU_pQRfR4rWd1wmurgOuCY/edit#responses)

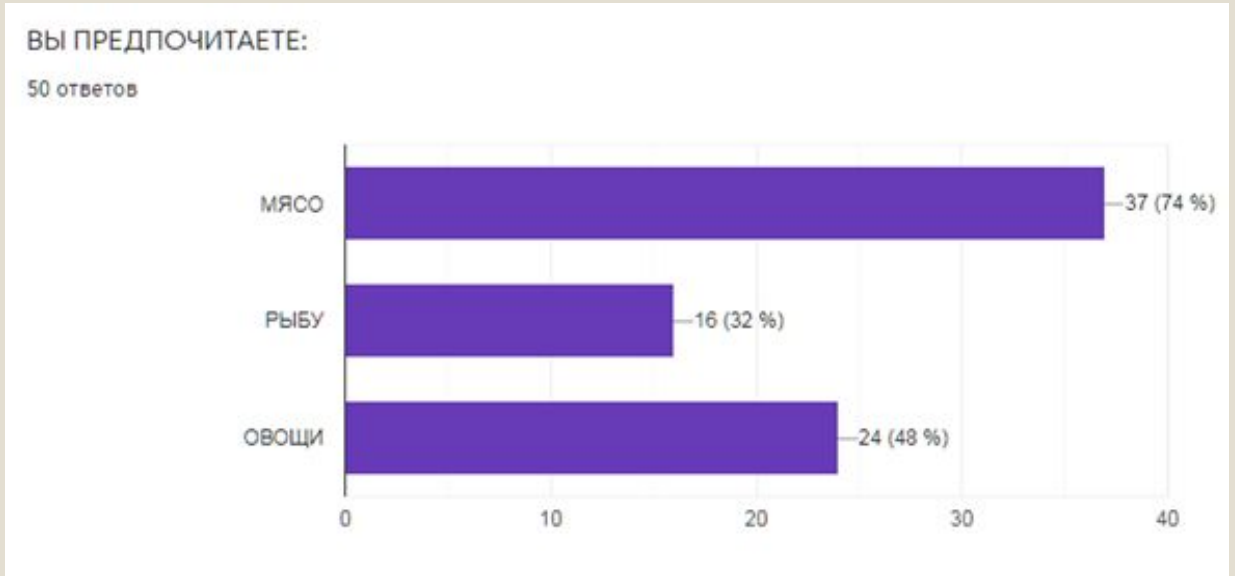
- На данном опросе нашим корреспондентам задали следующие вопросы:
- Любите ли вы русскую кухню ?
- (для выяснения предпочтений потребителя)
- Рис.1.4
- Какой вид продуктов вы предпочитаете ? рис. 1.5.
- Посещаете ли вы торговые центры? Рис. 1.6.
- Посещаете ли вы кафе и рестораны в торговых центрах? Рис. 1.7.
- Гуляя по ТРЦ, вы идете в фуд корт, чью кухню вы скорее всего выберете? Рис. 1.8.
- Какое из блюд вы вероятнее всего закажете? Рис. 1.9.
- Готовите ли вы дома блюда русской кухни? Рис. 1.10.
- Сколько вал лет? Рис. 1.11.
- Опрос до сих пор действующий и его результаты вы можете увидеть ниже

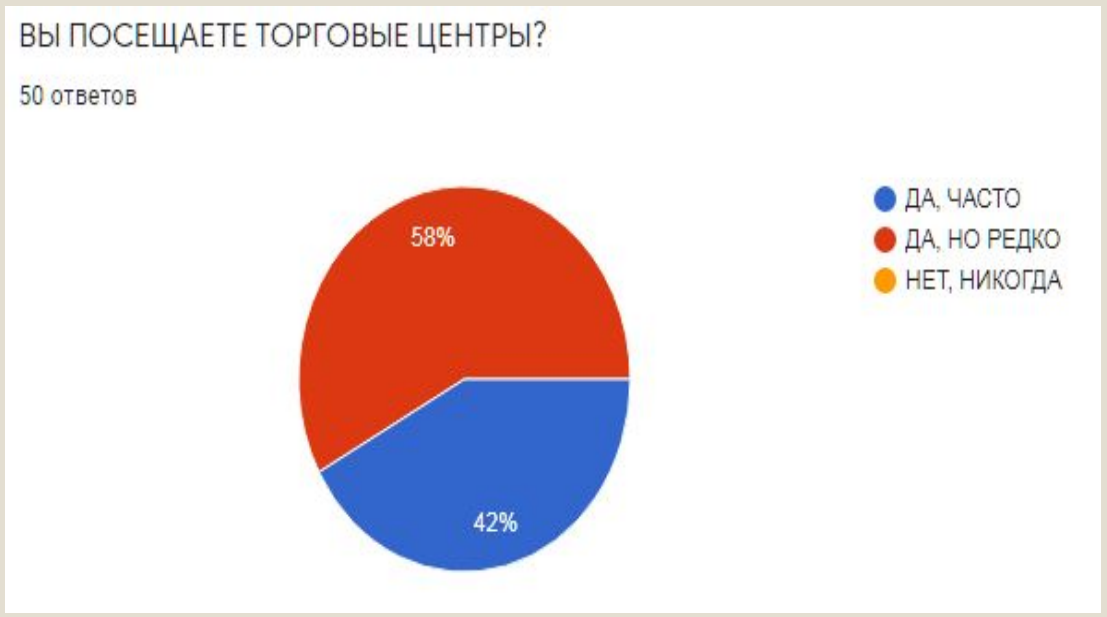


*На каждом рисунке вы можете видеть : сколько человек ответили на данный вопрос в числах и в %

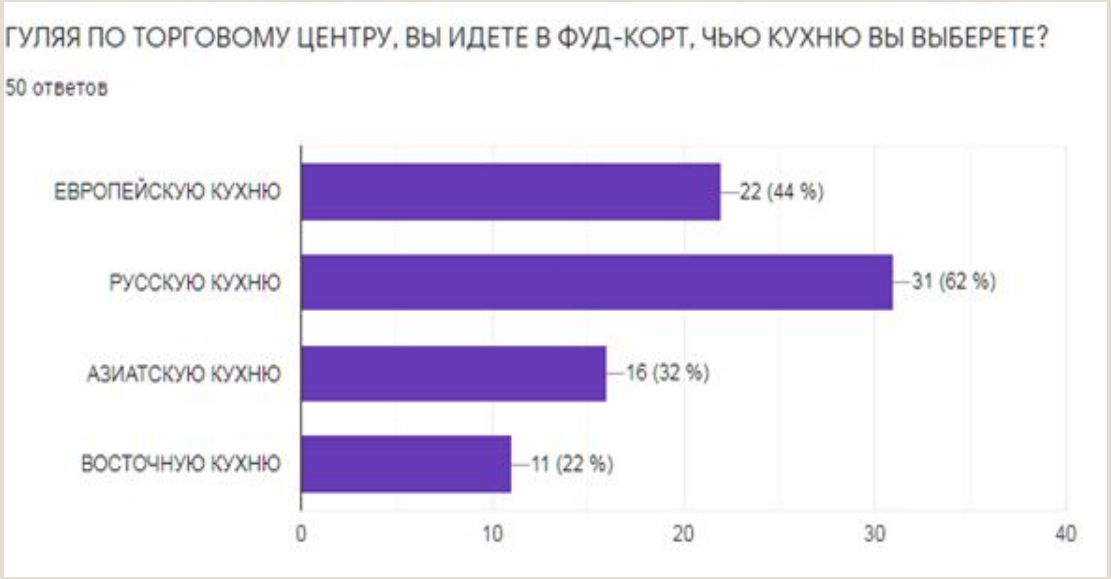
Результаты социального опроса

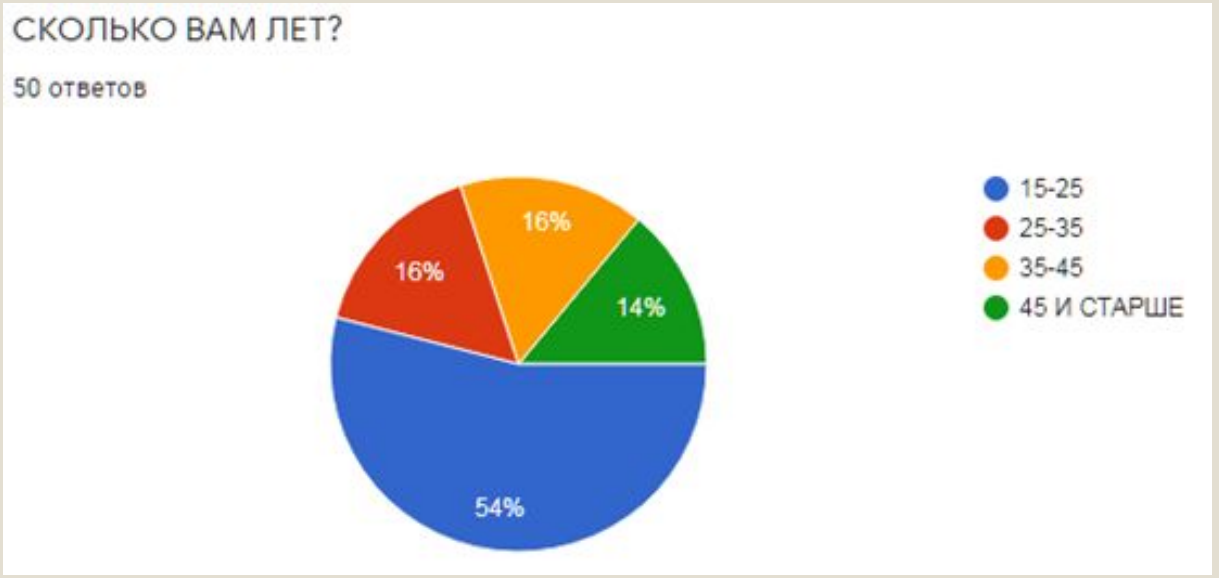


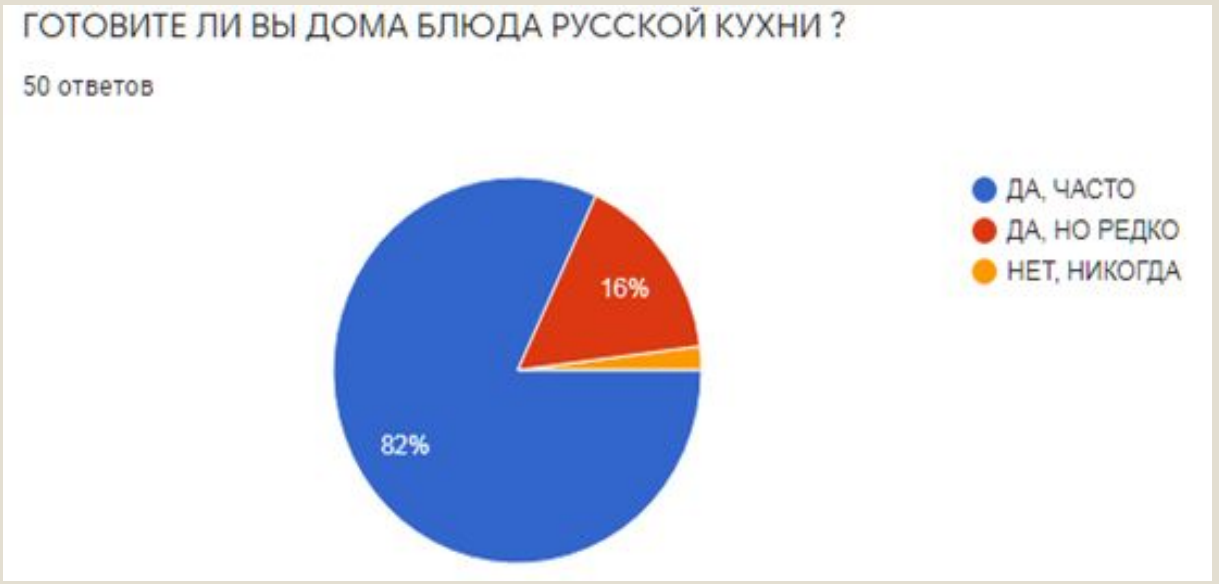




Результаты социального опроса







Определение количества потребителей

Количество потребителей может быть определено на основе графики загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

Определение количества потребителей производительности по формуле:

Nф= (Р*ф*хф)/100

Р - вместительность зала, мест;
$\varphi\varphi$ – оборачиваемость места в зале в течение одного (данного) часа, раз;
$x\varphi$– загрузка зала в данный час, %.

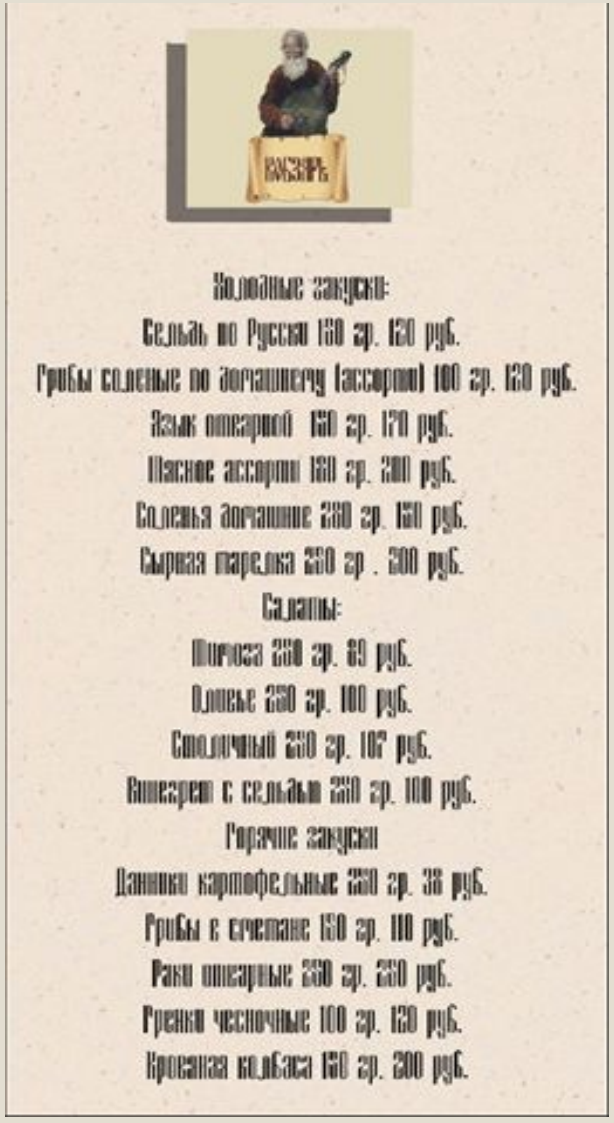
Пример: Nф=(60*1*30)/100=18

Итог: 279 человек в день

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки торгового зала	Количество посетителей за 1 час
11-12	1	30	18
12-13	1	30	18
13-14	1	80	48
14-15	1	70	42
15-16	1	40	24
16-17	1	30	18
17-18	1	40	24
18-19	0,4	50	12
19-20	0,4	100	24
20-21	0,4	90	22
21-22	0,4	80	19
22-23	0,4	40	10
Итого в день:			279

Таблица 2.1 ->

Меню ресторана "Кобзарь"



Холодные закуски:
Сельдь по Русски 150 гр. 120 руб.
Грибы соленые по домашнему (ассорти) 100 гр. 120 руб.
Язык отварной 150 гр. 170 руб.
Мясное ассорти 180 гр. 200 руб.
Соленья домашние 280 гр. 150 руб.
Сырная тарелка 250 гр. 200 руб.
Салаты:
Мимоза 250 гр. 89 руб.
Оливье 250 гр. 100 руб.
Столичный 250 гр. 107 руб.
Винегрет с сельдью 250 гр. 100 руб.
Горячие закуски
Данники картофельные 250 гр. 38 руб.
Грибы в сметане 150 гр. 110 руб.
Раки отварные 250 гр. 250 руб.
Гренки чесночные 100 гр. 120 руб.
Кровяная колбаса 150 гр. 200 руб.

Первые блюда:
Бульон куриный 300 гр. 150 руб.
Борщ 300 гр. 200 руб.
Солянка мясная с гренками 300 гр. 299 руб.
Уха по-царски 300 гр. 200 руб.
Вторые блюда:
щука жареная с отварной гречкой 350 гр. 200 руб.
Жаркое-по Русски 300 гр. 107 руб.
Котлета по-киевски с картофельным пюре 250 гр. 250 руб.
Стейк из говяжьей вырезки с картофелем фри 350 гр.350 руб.
Овощи на гриле с отварным рисом 275 гр. 220 руб.
Десерты:
Блинчики 150 гр. 70 руб.
сырники 150 гр. 80 руб.
Пирожки творожные с яблоком 80 гр. 60 руб.
Пирожки творожные с вишней 80 гр. 60 руб.
Мороженое пломбир 60 гр. 50 руб.
Мороженое шоколадное 60 гр. 50 руб.
Мороженое клубничное 60 гр. 50 руб.

Блюда ресторана "Кобзарь"

Блюда ресторана "Кобзарь"

Горячий цех

Горячий цех является центральным производственным участком ресторана. Здесь осуществляется тепловая обработка продуктов – одна из основных операций технологического процесса приготовления пищи. В горячий цех поступают полуфабрикаты из заготовочных цехов, поэтому он имеет удобную связь с ними и с холодным цехом, моечной кухонной и столовой посуды. В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно для реализации посетителю

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготовляют супы, соусы гарнир, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия – пирожки, расстегаи и т.д., а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд. В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов ресторана. Поэтому он имеет удобное сообщение с холодным цехом, а так же раздачей и моечными ваннами.

Холодный цех

Холодный цех - это один из основных производственных цехов, предназначенный для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Сделанные полуфабрикаты, гарниры и холодные соусы хранятся при низких температурах в холодильном шкафу. Это позволяет быстро приготовить закуску непосредственно перед подачей.

заключение

В ходе написания дипломной работы, были выполнены все поставленные цели и задачи, а именно:

*Изучена организация работы ресторана

*дана полная характеристика

* изучен маркетинг-план

* проанализирован маркетинговый рынок услуг

* изучена актуальность русской кухни

* проведен опрос и выявлен спрос на русскую кухню

* рассчитать предполагаемое количество потребителей ресторана;

* составлено расчетное меню;

* производственная программа горячего и холодного цехов

* Определено количество работающих людей в цехах

* изучение и составление нормативно - технической документации

Спасибо за внимание !