

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"

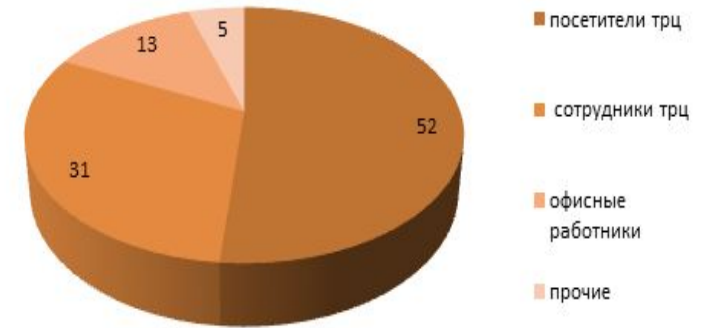


Маркетинговое исследование

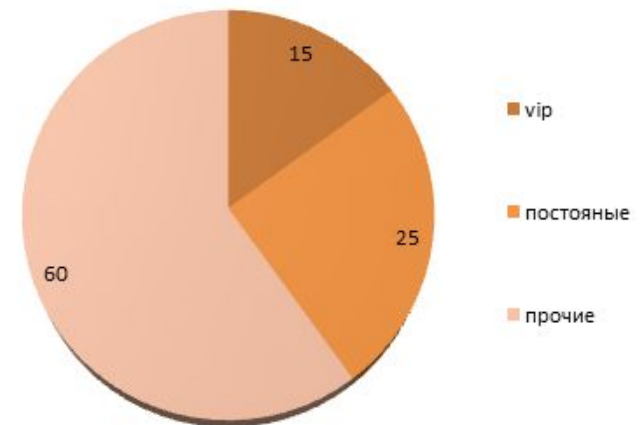
На основе приведенных графиков, можно утверждать, что днем ресторан в основном посещают посетители и сотрудники торгового развлекательного центра

«Кобзарь» - ресторан русской кухни, поэтому среди клиентов много туристов, ищущих «экзотики», и гурманов, желающих отведать старорусские блюда.

Основные целевые сегменты потребителей



Целевая аудитория



Маркетинговое исследование

- Так же помимо 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/1H0NquTK3i0W76D5OalhWbiU_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 вам лет? Рис. 1.11.

- Опрос до сих пор действующий и его результаты вы можете увидеть ниже

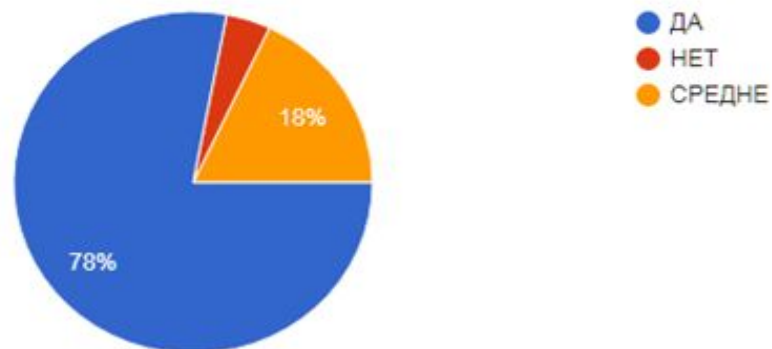
*На каждом рисунке вы можете видеть : сколько человек ответили на данный вопрос в числах и в %

The image shows a screenshot of a Google Form titled "Изучение актуальности русской кухни". The form contains several questions with radio and checkbox options. The questions are: "ЛЮБИТЕ ЛИ ВЫ РУССКУЮ КУХНЮ?" with options "ДА", "НЕТ", and "СРЕДНЕ"; "ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ:" with options "МЯСО", "РЫБУ", and "ОВОЩИ"; and "ВЫ ПОСЕЩАЕТЕ ТОРГОВЫЕ ЦЕНТРЫ?" with options "ДА, ЧАСТО", "ДА, НО РЕДКО", and "НЕТ, НИКОГДА".

Результаты социального опроса

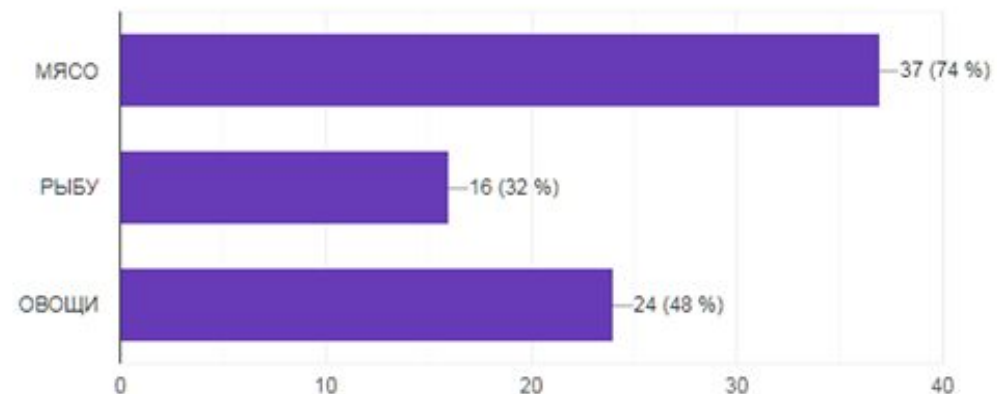
ЛЮБИТЕ ЛИ ВЫ РУССКУЮ КУХНЮ?

50 ответов



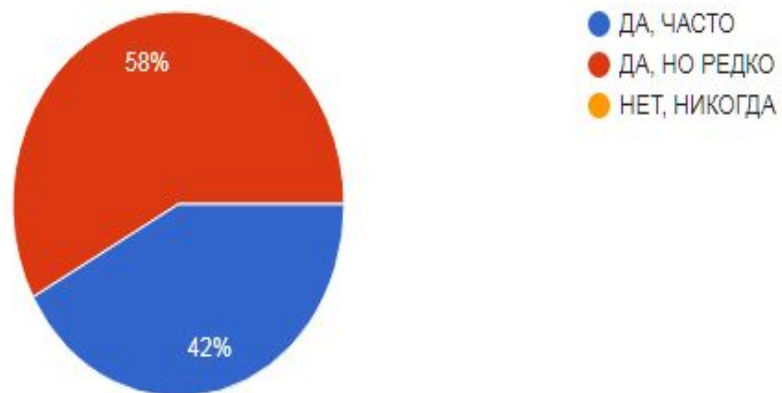
ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ:

50 ответов



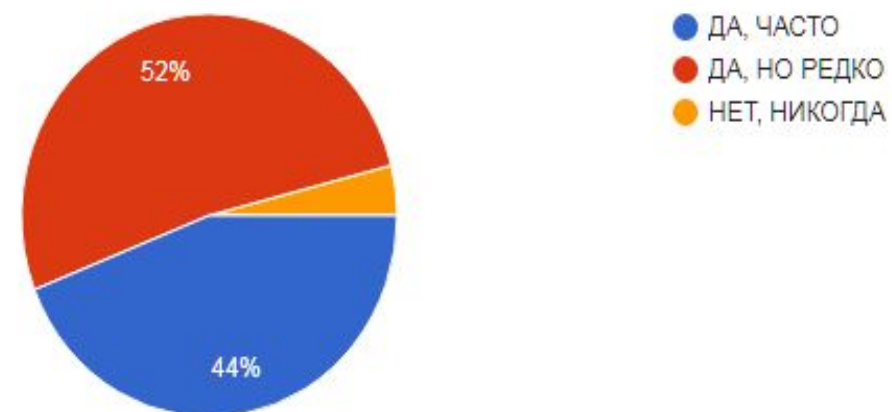
ВЫ ПОСЕЩАЕТЕ ТОРГОВЫЕ ЦЕНТРЫ?

50 ответов



ВЫ ПОСЕЩАЕТЕ КАФЕ И РЕСТОРАНЫ В ТОРГОВЫХ ЦЕНТРАХ?

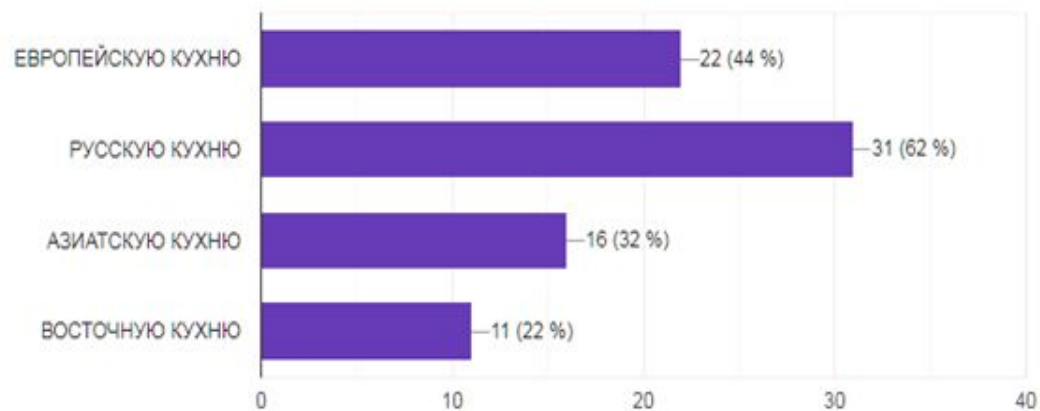
50 ответов



Результаты социального опроса

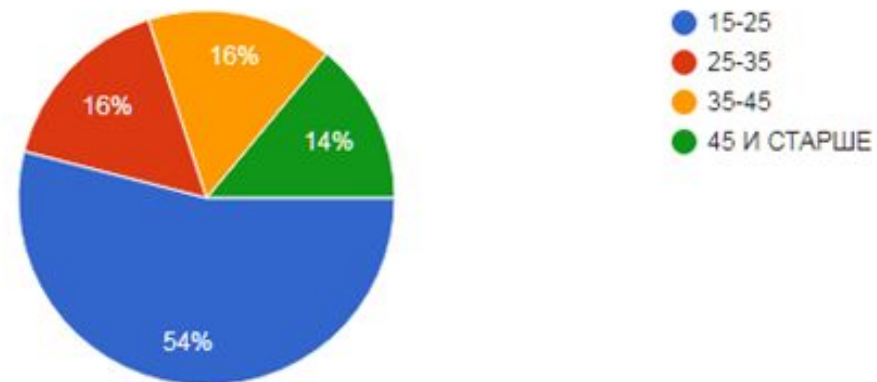
ГУЛЯЯ ПО ТОРГОВОМУ ЦЕНТРУ, ВЫ ИДЕТЕ В ФУД-КОРТ, ЧЬЮ КУХНЮ ВЫ ВЫБЕРЕТЕ?

50 ответов



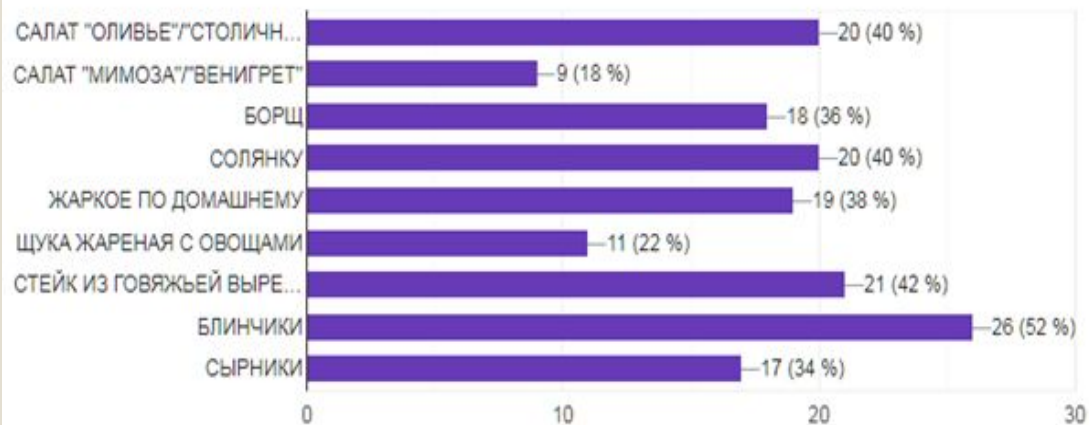
СКОЛЬКО ВАМ ЛЕТ?

50 ответов



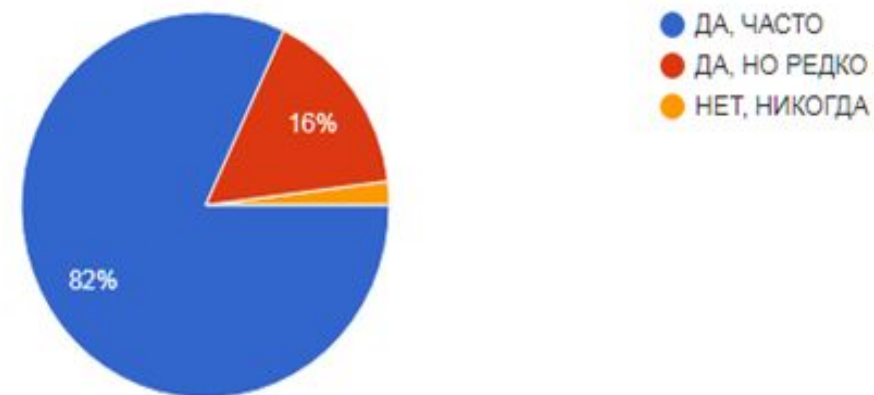
КАКОЕ ИЗ БЛЮД ВЫ ВЕРОЯТНЕЕ ВСЕГО ЗАКАЖЕТЕ В РЕСТОРАНЕ РУССКОЙ КУХНИ?

50 ответов



ГОТОВИТЕ ЛИ ВЫ ДОМА БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ ?

50 ответов



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:

$$N_{\phi} = (P * \phi * x_{\phi}) / 100$$

P - вместительность зала, мест;

ϕ - оборачиваемость места в зале в течение одного (данного) часа, раз;

x_{ϕ} - загрузка зала в данный час, %.

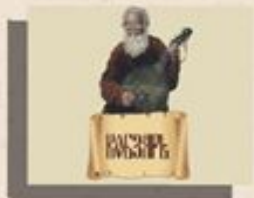
Пример: $N_{\phi} = (60 * 1 * 30) / 100 = 18$

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 соленные 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.

- Холодные закуски:
- Сельдь по Русски 150 гр. 120 руб.
- Грибы соленные 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.

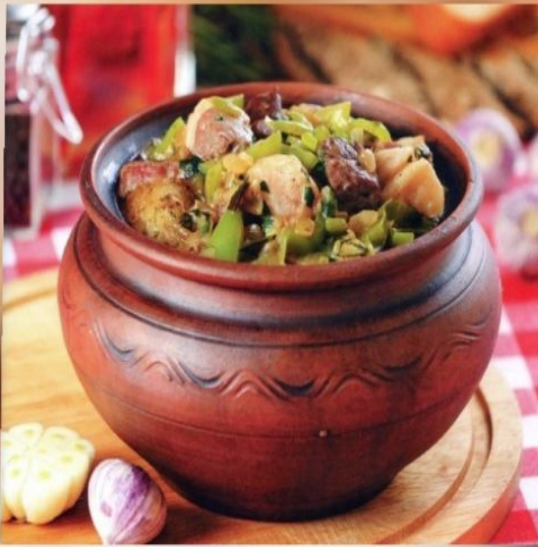


Первые блюда:

- 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 60 гр. 70 руб.
 - Сырники 60 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.

- 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, готовят 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 !