

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ

НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ

ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ



РАНХиГС

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дисциплина «Организация работы фирмы»

ТЕМА: «Подготовка презентации проекта по технологическому разделу»

Автор: студенты группы 21 ТЕХ

Максимова А.А

Борздова В.В

Дудник Н.Н

Кубаровская М.С

Орел Д.Ю

Руководитель: Колченко Инга Александровна



ХАРИССА



Предприятие «Харисса» располагается по адресу: г. Калининград, Мусоргского 8. Время работы 12:00 – 21:00. Вблизи находятся офисные здания, торговые центры, 2 учебных заведения, предприятие будет находится в жилом здании.

Обоснование открытия

Миссией открытия нашего ресторана - является ознакомление жителей и гостей нашего города , а так же людей, желающих попробовать что-то новое, с гастрономическим миром кавказкой кухни, показать им, что она может быть разнообразной . С давних пор она пользуется популярностью у гурманов многих стран, ряд блюд кавказской кухни вошли в нашу повседневную жизнь. В нашем заведении мы постараемся передать весь колорит Кавказа и его традиционные особенности . С помощью традиционной кавказкой кухни вы окунётесь в гастрономическое путешествие по странам Кавказа и Закавказья.





Концепция предприятия



Кафе «Харисса» специализирующаяся на кавказской кухни, основным контингентом которого предполагаются туристы и любители кавказских традиций. На вывеске будет изображено традиционное блюда в честь которого названо наше кафе, основными оттенками интерьера предприятия является коричневый и красный.



Харисса



Харисса

Фирменные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Каприз Тамары	200г	300Р
Котлеты по-кавказски	280г	250Р
Пахлава Бакинская	200г	250Р

Горячие блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Чахохбили из куриного бедра (куриное бедро, овощи, кинза)	250г	400Р
Лобби из красной фасоли (тушеная красная фасоль)	200г	300Р
Хинкали с гов./свин. (гов./свин., лук, кинза)	80г	69Р
Хинкали с грибами/шпинатом (сыр сулугуни/шпинат)	60г	59Р

Сладкие блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Пеламуши	115г	150Р
Мацони с медовыми цукатами	135г	190Р
Варенье дом. Грузия	100г	185Р
Ассорти «Грузинские сладости»	400г	460Р
Мороженое в асс.	80г	150Р

Сырные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Сырная тарелка по-кавказски (сулугуни, чанах, сыр косичка, перец болгарский, сыр рассольный сулугуни)	300г	450Р
Сыр «Брынза»	120г	160Р
Сыр овечий «Шор»	120г	230Р

Холодные блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
Салат из индейки с соусом Сациви (филе индейки, руккола, листья салата)	200г	300Р
Долма с чесночным соусом (начинка гов./бар.)	150/35г	350Р
Рулетки из баклажанов в винном соусе (начинка с зеленью)	150/30г	250Р
Кутабы с сулугуни и зеленью (изд. из теста, с зеленью и сыром сулугуни)	200г	300Р

Меню

кафе «Харисса»

Мучные кондитерские изделия

	ВЫХОД	ЦЕНА
Десерт «Сулико»	200г	260Р
Мутаки с малиной	150г	210Р
Хворост по-осетински	200г	250Р
Шакер-чукер	150г	200Р
Маковый пирог	150г	240Р



НАПИТКИ

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

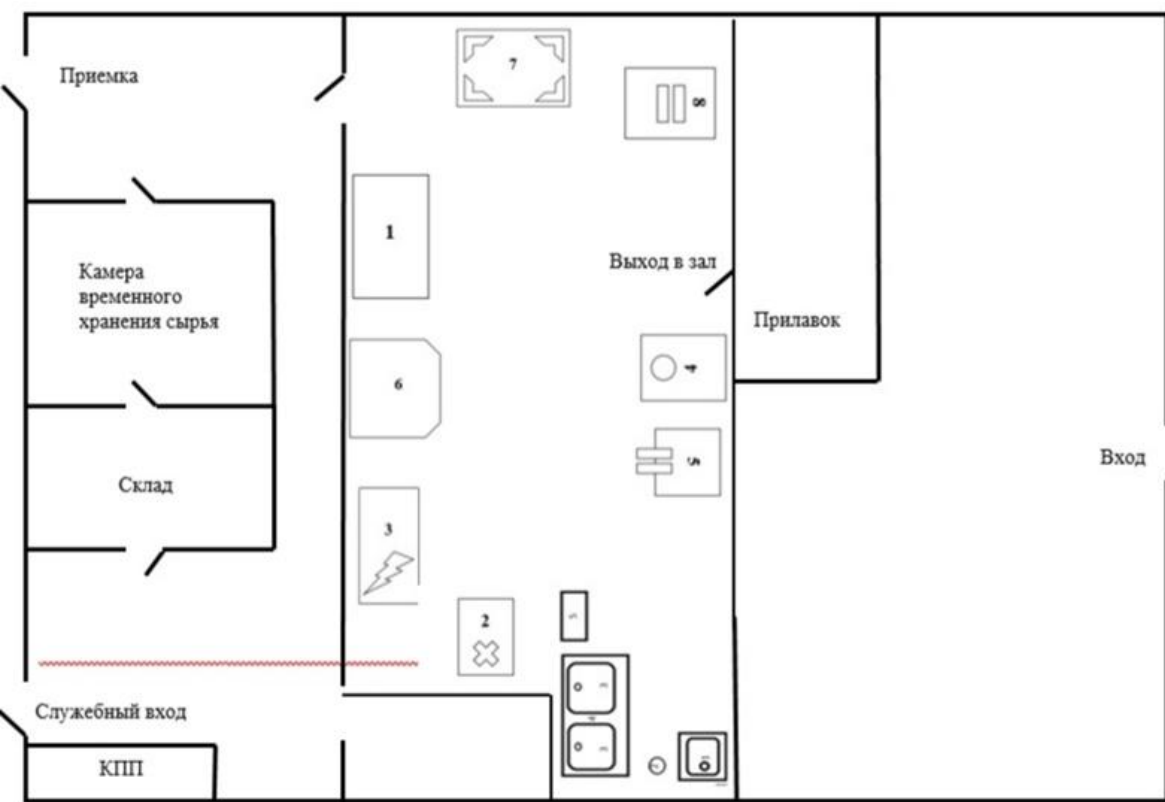
КАПУЧИНО	160P
	200ML
ЧАЙ НА ГРЕЦКИХ ОРЕХАХ	350P
	1000ML
АРМЯНСКИЙ КОФЕ	150P
	100ML
ЛАТТЕ	160P
	300ML
ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ	360P
	1000ML
ОБЛЕПИХОВЫЙ НАПИТОК	200P
	300ML

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД ИЗ МАЛИНЫ И МЯТЫ	360P
	1000ML
ГРАНАТОВЫЙ СОК	250P
	200ML
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ	150P
	200ML
ЛИМОНАД МЯТА ИМБИРЬ ОГУРЕЦ	350P
	1000ML



Характеристика технологического процесса



Список технологического оборудования:

- 1) Производственный стол X2
- 2) Холодильных шкафа X2
- 3) Шокер
- 4) Пароконвектомат X2
- 5) Ванна моечная X2
- 6) Охлаждаемый прилавок
- 7) Стеллаж
- 8) Кондитерская печь



Фирменные блюда «Пахлава Бакинская»

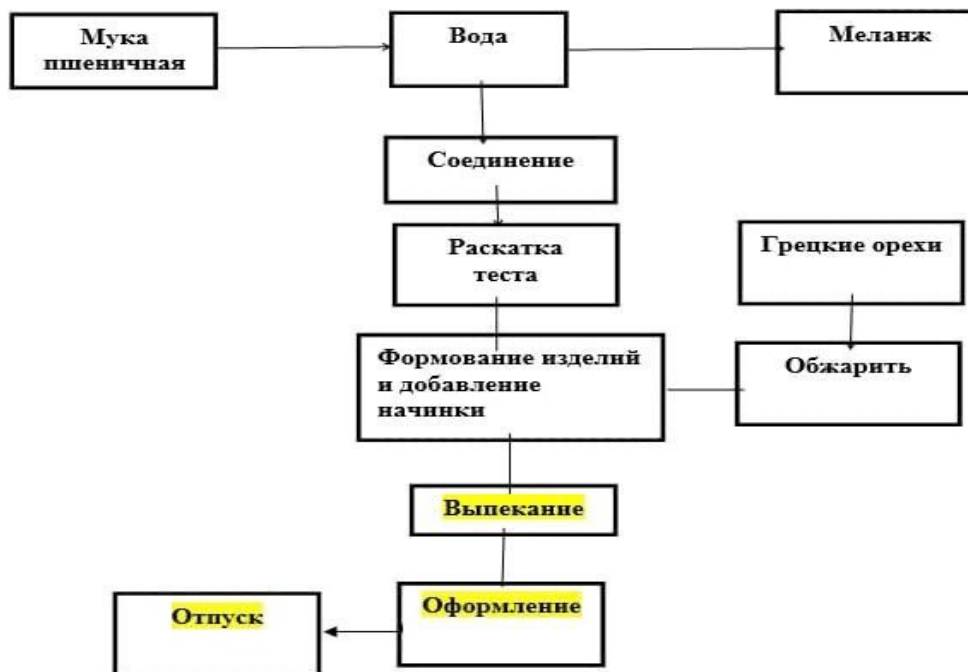


На основе лабораторных исследований были выявлены наилучшие сочетания ингредиентов и выработано превосходное качество для фирменных блюд.

Пахлава «Бакинская»

Пример технологической схемы приготовления фирменного блюда

Технологическая схема





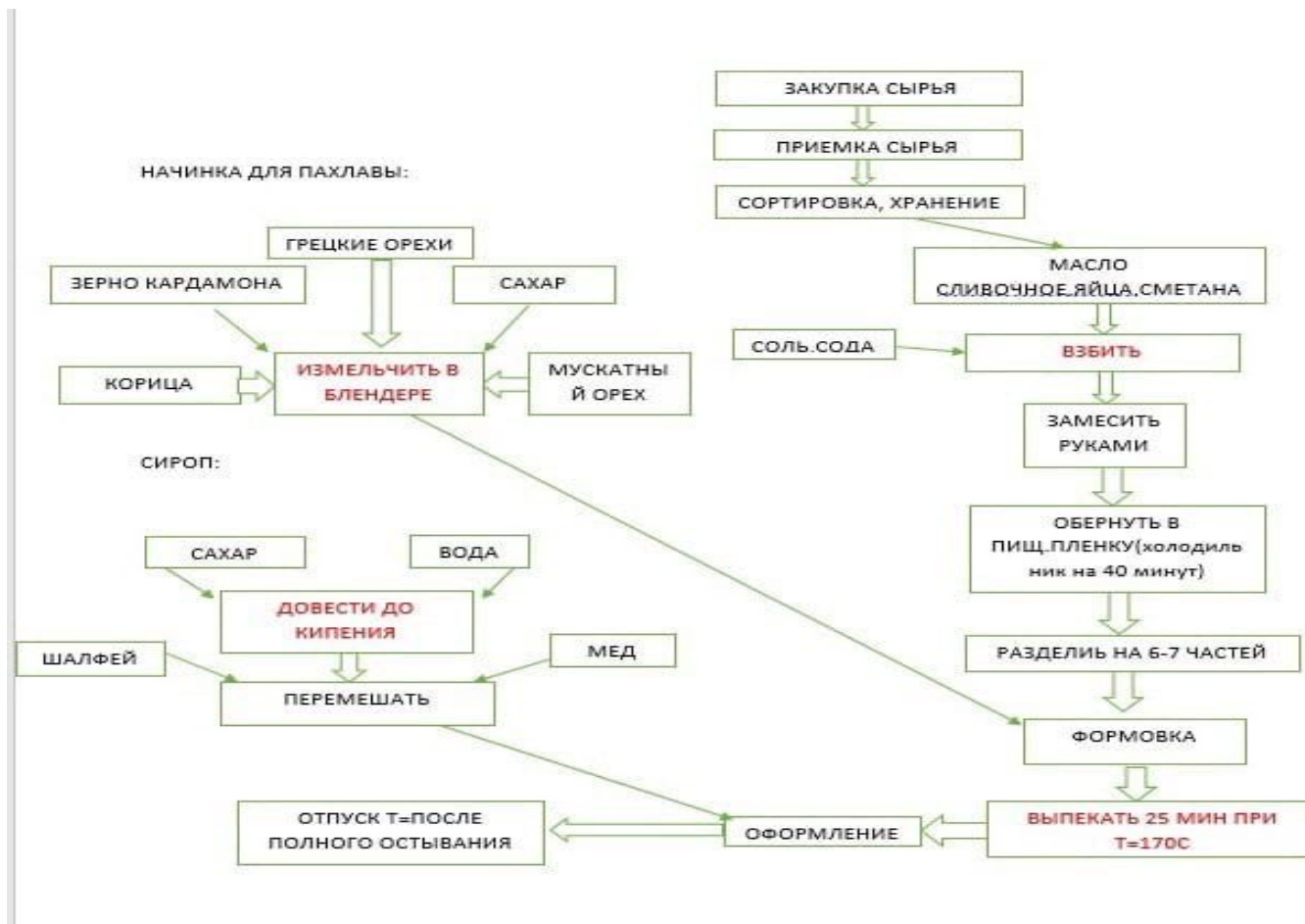
ХАССП. Характеристика меню

Характеристика меню согласно технологического процесса

Тип процесса и его описание	Примеры продуктов
1 – Простой процесс без термообработки +75С	<u>Напитки-Лимонад</u> из малины и мяты; <u>Гранатовый сок</u> ; <u>Лимонад</u> мята <u>имбирь</u> ; <u>Сыр «Шор»</u> ; <u>Сулугуни</u> ; <u>Чанах</u> ; <u>Мотал</u> ; <u>Чечил</u> (не копченый); <u>Сыр «Брынза»</u> ; <u>Мацони</u> с мёдом и пукатами; <u>Пеламуши</u> (гранатовое желе); <u>Домашнее варенье</u> из Грузии; <u>Ассорти «Грузинские сладости»</u> ; <u>Мороженное</u> (ванильное, шоколадное, клубничное).
2 – Нормальный процесс термообработка +75С и выше	<u>Чахохбили</u> (куриного бедра); <u>Лобби</u> (красной фасоли); <u>Хинкали</u> с говядиной или свиной (вырезка); <u>Хинкали</u> с грибами или шпинатом; <u>Хинкали</u> с говядиной или свиной (вырезка); <u>Котлеты по-кавказски</u> (котлетное мясо);
3 – Комплексный процесс термообработка +75С и выше охлаждение до +5С разогрев +75С и выше	<u>Долма</u> с чесночным мацони; <u>Рулетки</u> из баклажанов в винном соусе; <u>Кутабы</u> с сулугуни и зеленью; <u>Салат «Каприз Тamarь»</u> ; <u>Нежный салат</u> из индейки с соусом <u>сациви</u> (филе индейки).



Процессорная диаграмма «Пахлава-Бакинская»



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего профессионального образования
**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО
ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ

Спасибо за внимание!