

* Актуальность темы курсовой работы

* Гриль - бар является специализированным предприятием быстрого обслуживания, предназначенным для реализации широкого ассортимента вторых горячих блюд и закусок, приготовленных на гриле, а также для реализации сладких блюд, закусок, кондитерских изделий и различных смешанных напитков.

Задачи курсовой работы

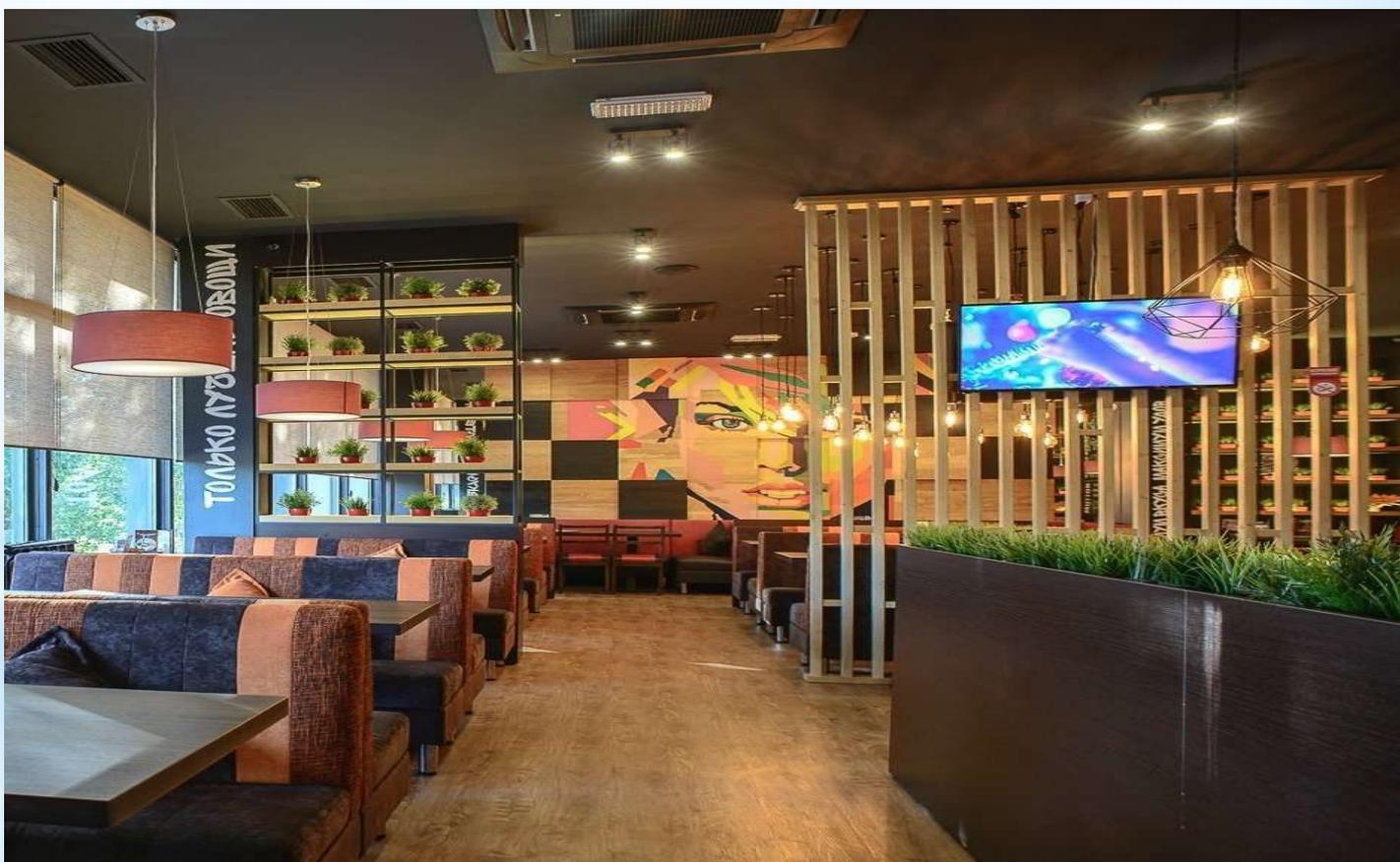
- - охарактеризовать розничное торговое предприятие;
- -изучить структуру управления магазина «Магнит»;
- -рассмотреть организацию в оборудовании рабочих мест в магазине;
- - проанализировать состояние технического оснащения и эффективность

Использования торгового оборудования в магазине;

- -изучить факторы формирования торгового ассортимента;
- -определить вид ассортимента магазина «Магнит»;
- - изучить планирование управлением ассортиментом в магазине «Магнит»;
- -охарактеризовать торгово-технический процесс магазина «Магнит»;
- -рассмотреть организацию и технологию операций по поступлению приёмке ,хранению подготовке товаров к продаже;
- -рассмотреть размещение и выкладку товаров в торговом зале;
- -проанализировать торгово-технический процесс на розничном торговом предприятии

Общая характеристика предприятия:

Адрес: Кемеровская обл., Новокузнецк г., просп. Строителей, 38 (Центральный)

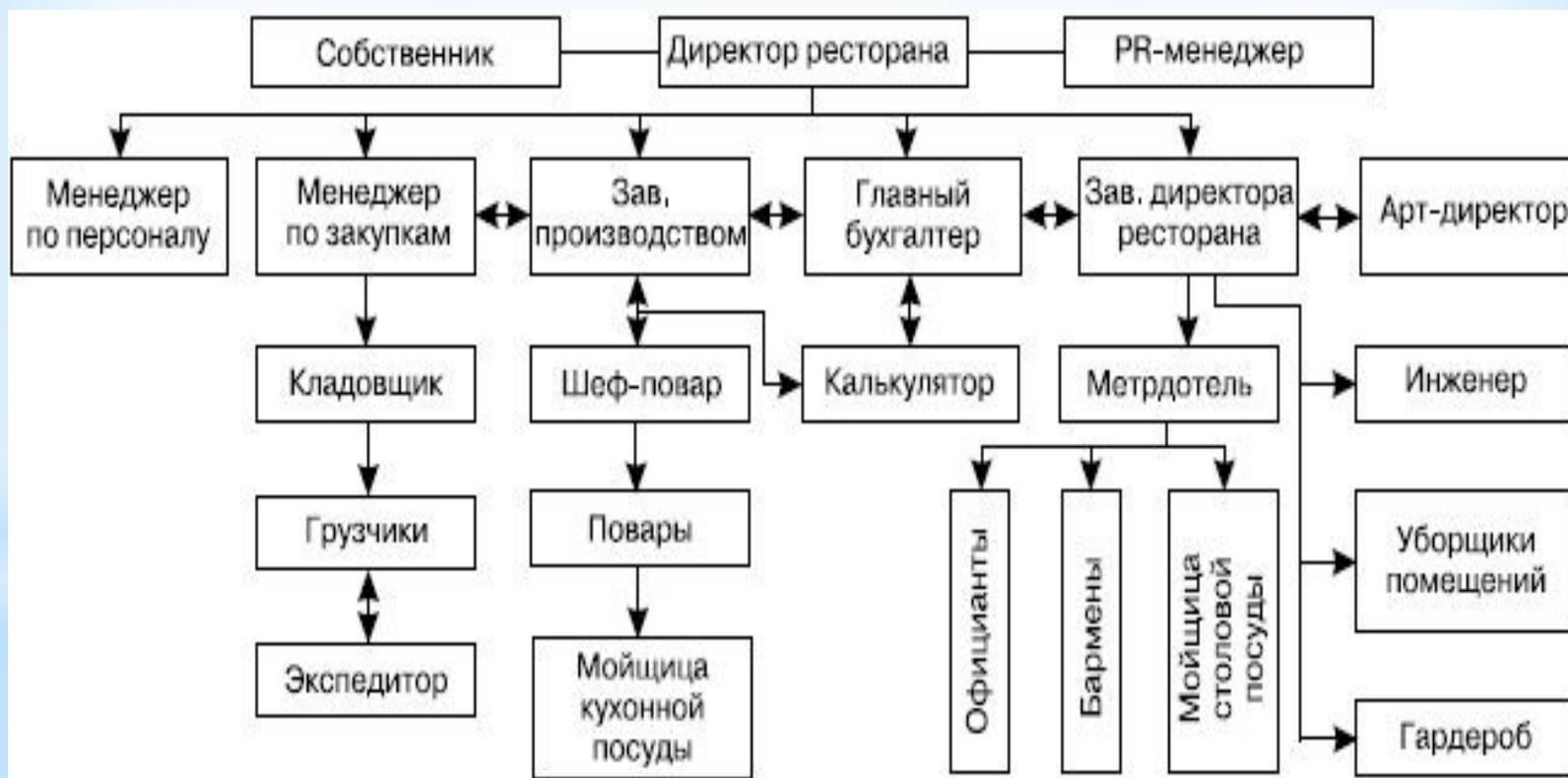


Фирменное блюдо : « Филе куриное на гриле.

грудка куриная или филе (500-700 граммов);
майонез столовый либо густая сметана; соль
пищевая; перец чёрный молотый; соевый соус;
лимонный сок.



*Схема организационной структуры управления гриль-баром.



* Сема горячего цеха

* миксеры; овощерезки; мясорубки; раковины для



График торгового зала гриль бара на 50 посадочных мест

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11	1,5	30	18	0,05
11 – 12	1,5	40	24	0,07
12 – 13	1,5	90	54	0,15
13 – 14	1,5	100	60	0,18
14 – 15	1,5	90	54	0,15
15 – 16	1,5	50	30	0,09
16 – 17	1,5	40	24	0,07
17 – 18	1,5	30	18	0,05
18 – 19	0,5	60	12	0,03
19 – 20	0,5	90	18	0,05
20 – 21	0,5	90	18	0,05

*

Заключение

* Целью курсовой работы было изучение организации работы гриль-бара на 40 мест, организации производства в горячем цехе

Курсовая работа