

Комитет общего и профессионального образования
Ленинградской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«КИНГИСЕППСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»
(ГБПОУ ЛО «ККТ и С»)

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Директор «ККТ и С»

_____ В.Ч. Рождественская

« _____ » _____ 2020 г.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКОГО СТОЛА В ЕВРОПЕЙСКОМ
РЕСТОРАНЕ

Дипломная работа

Выполнила
студентка 4 курса группы 43
специальность 19.02.10
«Технология продукции
общественного питания»
Козлова Е.В.

Руководитель:
преподаватель
специальных дисциплин
Демченко Е.В.

г. Кингисепп
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	5
1.1. Особенности кухни предприятия.....	5
1.2. Характеристика ресторана	5
1.3. Организация снабжения	7
1.4 Организация снабжения кулинарного производства	10
1.5. Организация обслуживания	12
1.6. Штатное расписание	15
РАЗДЕЛ 2. РАЗРАБОТКА МЕНЮ.....	17
2.1. Ассортимент блюд и изделий	17
2.2 Составление меню	17
2.3 Разработка блюд, технология их приготовления.	21
2.4 Техническая документация	27
2.5 Современные тенденции, оформления и подачи блюд	27
РАЗДЕЛ 3. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	29
3.1. Характеристика горячего цеха	29
3.2 Распределение должностных обязанностей в цехах	30
3.3. Оборудование и инвентарь	31
3.4. План цеха с расстановкой оборудования	33
3.5. Охрана и техника безопасности	34
3.6. Санитарные и гигиенические требования	37
РАЗДЕЛ 4. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ	39
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	45
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	47

ВВЕДЕНИЕ

Рождественский праздничный стол - это обязательно традиции! С давних пор и по сей день, сохранились правила подготовки такого праздничного стола, из поколения в поколение передаются кулинарные рецепты блюд, специально приготавливаемых к Рождеству, по старинным обычаям накрывается стол, подаются яства.

Праздник Рождества в христианском мире - самый красивый и торжественный в году. Этому немало способствует рождественский праздничный стол - изящно оформленный, украшенный хвойной веткой и свечой или живыми цветами. Традиционные цвета рождественского стола - красный и зеленый. Они непременно присутствуют на рождественских скатертях западного христианского мира.

По традиции за рождественским обедом принято собираться всей семьей, а праздничный стол украшают традиционные блюда - для каждой страны свои. Праздничный стол к Рождеству готовит вся семья, соблюдая определенные правила. На столе должна стоять самая лучшая посуда. Необходимо тщательно подумать о том, кто и где они будут сидеть за столом. На приемах, имеющих более или менее неофициальный характер, хозяин и хозяйка всегда занимают места во главе стола.

В наше время соблюдение некоторых традиций стали носить условный характер, но все равно - рождественский стол нарядный и красивый, а подаваемые блюда вкусны и изобильны. Сервировка стола в наше время приобрела уже столь классический вид, что достаточно лишь следовать выработанным, проверенным, а потому и оптимальным правилам.

Цель дипломной работы: закрепить теоретические знания и практические умения, изучить совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в европейском ресторане, с использованием современных технологий и оборудования.

В связи с поставленной целью выдвигаются следующие задачи:

1. Изучить научную литературу, интернет источники, а также нормативную документацию по выбранной теме;
2. Предложить различные способы и приемы приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола;
3. Разработать новое блюдо и технологическую документацию для него;
4. Рассмотреть организацию работы предприятия и проектирование горячего цеха;
5. Внести предложения по повышению экономических показателей деятельности предприятия.

Объект исследования – сложная кулинарная продукция для рождественского стола.

Предмет исследования - процесс приготовления сложной кулинарной продукция для рождественского стола в ресторане европейской кухни, с использованием современных технологий и оборудования.

Гипотеза исследования - современное общество все с большим интересом уделяет внимание изучению рождественских блюд в разных странах Европы, а вместе с ними и особенностям их кухни, со всеми ее тонкостями. Европейская кухня с ее великим множеством разнообразных блюд, с каждым днем становится все востребованнее на рынке.

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Особенности кухни предприятия

В ресторане предлагаются лучшие блюда Европейской кухни от шеф-повара, ингредиенты некоторых из них были привезены из разных стран Европы. В ресторане в основном из Европейской кухни представлены блюда французской и английской кухни. Как и во Франции в ресторане подают блюда из различных морепродуктов: раков, креветок, моллюсков и др. К примеру "Мидии в кляре", "Суфле из креветок" и др. Ещё "Жареные перепела с грибами", "Карпаччо из красного тунца", " Куриная грудка с мятой и базиликом". Но и не стоит забывать, что в качестве одной из важнейших особенностей европейской кухни, принято выделывать приличное количество жареных, запеченных в духовом шкафу мясных блюд. Популярностью пользуются вина, привезенные со всего мира: вина Франции, Италии, Чили, Испании и других стран. Для любителей сигар есть табачная карта.

Если в меню на данный день отсутствуют какие-либо блюда и изделия, указанные в перечне, напечатанным типографским способом, цены напротив них не ставятся. Для удобства обслуживания иностранных гостей в ресторане европейской кухни меню напечатано на русском, английском, французском и немецком языках. Работа по оформлению меню входит в разработку общей концепции ресторана. Наряду с основными, правилами составления меню есть и правила, касающиеся его дизайна, в разработке которого принимают участие ресторатор и шеф-повар, при содействии профессиональных рекламных агентств и полиграфических компаний.

1.2. Характеристика предприятия

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и

фирменные, вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Ресторан находится в центральной части города, что очень удобно для посетителей.

Фасад ресторана отделан декоративным камнем. Через центральный вход можно попасть в вестибюль, где находится гардеробная и вход в основной зал.

В ресторане LEONARDO находятся три зала: Банкетный, основной и VIP-зал. Основной зал рассчитан на 50 посадочных мест. Так же в основном зале находится деревянная барная стойка и стеллаж с алкогольными напитками и аперитивами. Зал украшен лепниной и арками. В нём располагаются удобные 6-ти местные столы. Деревянные стойки с винами. Зал украшается картинами. В основном преобладают кофейные тона. VIP-зал используется для проведения торжественных мероприятий и банкетов на 25-45 персон, зал оснащен DVD аппаратурой, караоке, дополняет зал небольшой аквариум с рептилиями. В нем преобладают черные и красные тона. В Банкетном зале находится круглый стол на 12 человек. В зале аквариум с рыбами осетровых пород. Так же в зале стоит шкаф для столовых приборов.

Посетителей обслуживают в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку.

Проектируемый ресторан «LEONARDO» относится к классу люкс. В этом ресторане обслуживание складывается из следующих основных элементов:

- встреча и размещение посетителей;
- прием заказа;
- выполнение заказа;
- подача заказанных блюд и напитков;
- расчет по окончании обслуживания.

Вначале швейцар и гардеробщик, затем метрдотель и официант. В планируемом ресторане «LEONARDO» готовят пищу и обслуживают посетителей высшей квалификации. Официанты в совершенстве владеют техникой обслуживания посетителей. Оплата отпущенной продукции производится за наличный расчет по счету и пластиковыми карточками, предъявленному посетителю официантом. Предприятие перерабатывает сырье, изготавливает готовую продукцию. В ресторане работают высококлассифицированные повара. Повара проходят стажировку в известных зарубежных ресторанах, участвуют в конкурсах профмастерства и ежегодно повышают квалификацию, для чтобы приготовленные блюда были более изысканными, оформленные в соответствии современных тенденций и вкусными. Ресторан работает на полном производственном цикле, ежедневно с 12:00 до 00:00 часов.

1.3. Организация снабжения

В ресторане доставкой продуктов занимается экспедитор. Он должен:

- заключить договор;
- проконтролировать исполнение договора;
- организовать доставку;
- организовать складирование и хранение.

Эти задачи решает отдел снабжения ресторана. Он работает самостоятельно, выполняя свои определенные выше функции. На предприятии есть база поставщиков, у которых постоянно закупается продукция, а также производится закупка на рынках и оптовых базах.

Материально-техническое снабжение предусматривает четкое и своевременное оснащение предприятие общественного питания технологическим, холодильным, подъемно-транспортным оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарем, столовым бельем, спец. одеждой, канцелярскими товарами, мебелью и т.д.

Потребности предприятия общественного питания в материально - техническом снабжении определяется в зависимости от мощности предприятия и штатной численности работников. На необходимые МТС составляется заявка.

Основанием для завола заявка служит падение ее в устной или письменной форме.

Заявка в письменной форме содержит наименование товаров, основные признаки ассортимента и необходимое количество продукции.

Указываются реквизиты предприятия, заявка составляется в двух экземплярах, ее подписывает заведующим производством, скрепляют печатью и один экземпляр отправляют поставщику.

Сырьё и продукты доставляются на предприятия общественного питания двумя способами:

1. Децентрализованный завоз – при анализе сети размещение предприятия общественного питания устанавливают следующие данные: мощность предприятия, число посадочных мест, площадь складских помещений, численность работников, режим работы предприятия.

2. Централизованный завоз – осуществляется силами и средствами поставщиков. При этом предприятие освобождается от необходимости иметь свой транспорт, направлять работников для получения и сопровождение груза.

При поступлении материально – технического снабжения производят его приемку в соответствии со следующими правилами:

Оборудование в поврежденной упаковке вскрывают в присутствии представителя – поставщика, при обнаружении дефекта составляется акт один экземпляр, определяют на предприятие изготовителя. Оборудование не пригодное для эксплуатации отправляют заводу изготовителю.

Важную роль в товародвижении выполняет транспорт.

Водители транспорта и экспедитор в процессе передвижения товаров должны обеспечить:

- сохранность груза при транспортировке;
- своевременную доставку груза;
- соблюдение правил загрузки и транспортирование груза;
- эффективное использование транспортных средств.

В ресторане на каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Требования, предъявляемые к транспорту:

1. Должен иметь маркировку
2. Кузов должен быть внутри обит оцинкованным железом:
3. Должен иметь санитарный паспорт, выданный СанПин сроком не более 1 года.
4. Должна обеспечиваться полная загрузка транспорта и сокращаться число холостых пробегов.
5. Постоянно должен производиться контроль за техническим и санитарным состоянием, временем погрузки и разгрузки, и простоями транспорта.
6. Для учета работы транспорта ведется журнал, в котором регистрируются путевые листы (километраж по спидометру, масса груза и количество отработанных часов).
7. Приемка товаров в предприятии питания является важной составной частью технологического процесса.

Продукты получают по количеству и по качеству. Первый этап – предварительный. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам - фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивании. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса нетто. Второй этап – окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяют этап – окончательная приемка.

Масса нетто и количество товарных единиц проверяют одновременно со вскрытием тары. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При обнаружении недостачи составляется односторонний акт о выявленной недостаче, этот товар хранится отдельно, обеспечивается его сохранность и вызывается поставщик. После окончательной приемки составляет акт в 3 экземплярах.

Приемка товаров по качеству производится органолептическим способом (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, ТУ. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества.

Для обеспечения бесперебойной работы производств реализации продукции в остаточном ассортименте с учетом спроса потребителей необходимы товарные запасы.

1.4. Организация процесса кулинарного производства

Технологический процесс производства кулинарной продукции в ресторане складывается из ряда последовательных операций:

1. Прием сырья. Поставщиками являются сельскохозяйственные предприятия и предприятия пищевой промышленности. Прием сырья производится как по количеству, так и по качеству. Количественный учет предусматривает взвешивание, качественный учет – товароведческую оценку с целью определения доброкачественности продуктов и их соответствия существующим нормативам.

2. Хранение сырья. При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиНом 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". Ответственность - за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Контроль за соблюдением Санитарных правил возлагается на

органы санэпидслужбы. Большое значение имеет правильное размещение товаров с учетом максимального использования площади склада, возможности применения механизмов, обеспечения безопасности работы персонала, оперативного учета товарно-материальных ценностей. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения - это определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Так, крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2-6°, порционные без панировки полуфабрикаты - 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты - 24 ч, полуфабрикаты мясные рубленые - 12 ч; рыба всех наименований хранится 48 ч при температуре 0-2°; рыба мороженая - 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2-6°.

3. Механическая обработка. Механическая кулинарная обработка — это один из этапов сложного технологического процесса. Основная цель механической кулинарной обработки сырья — получение из сырья полуфабрикатов для последующей, главным образом тепловой, обработки

Механическая кулинарная обработка включает следующие процессы: размораживание продуктов; удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов.

Размораживанию (оттаиванию) подвергаются мясные, рыбные и некоторые другие продукты.

Для удаления загрязнений, несъедобных частей и примесей продукты растительного происхождения сортируют, калибруют (подбор по нужной величине), просеивают (мука, соль, сахар); очищают от кожицы (овощи,

иногда фрукты) или зачищают и дочищают. Продукты животного происхождения ощипывают (птица), опаливают (птица, головы, ноги скота), потрошат (птица, рыба). Многие продукты промывают. Эту операцию в процессе механической обработки иногда повторяют несколько раз.

При делении продуктов (мяса), имеющих неодинаковую пищевую ценность и требующих различной тепловой обработки, на части делают обвалку мяса, жиловку и зачистку.

Чтобы придать полуфабрикатам соответствующие размеры, форму, консистенцию, продукты нарезают, измельчают, смешивают, формируют, панируют, отбивают, рыхлят.

Для сокращения сроков тепловой обработки некоторые продукты (бобовые, сушеные грибы) замачивают. Другие продукты маринуют или обрабатывают ферментативными препаратами.

4. Приготовление готовой пищи. К основным способам приготовления пищи относятся варка, жарка, приготовление на пару, запекание, соление, копчение, консервирование и готовка в микроволновой печи. В зависимости от вида приготовления пищи продукты обретают тот или иной вкус, увеличивается или уменьшается срок их хранения. Не каждый способ готовки является правильным: при некоторых полезные вещества попросту «улетучиваются».

5. Хранение готовой пищи и организация ее потребления

Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных закусок и холодных сладких блюд должна составлять при отпуске потребителям 12...14°C, горячих супов и напитков 75°C, мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд 65°C. Указанные температуры должны быть обеспечены при подаче готовых блюд.

Наиболее благоприятная температура для развития микробиологических процессов в готовой пище 25...50°C. Сроки хранения готовой пищи индивидуальны для разных блюд и кулинарных изделий.

1.5. Организация обслуживания

Процесс обслуживания в общественном питании — совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Цель подготовки зала предприятия к обслуживанию посетителей заключается в создании в нем идеальной чистоты, уюта, четкой организации обслуживания. В процесс подготовки зала к обслуживанию входят: уборка помещения, расстановка столов и стульев, накрывание их скатертями, получение посуды и приборов, сервировка столов и личная подготовка официантов к работе.

Сервировка столов – завершающий этап подготовки зала к приему, которая должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать виду обслуживания (завтрак, обед, ужин);
- соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной – т.е. сочетаться с формой стола, цветом скатерти и салфеток, отражать национальную особенность и тематическую направленность предприятия;
- все предметы сервировки должны располагаться в соответствии с правилами сервировки.

Сервировку стола проводят последовательно: накрывание стола скатертями, сервировка тарелками, сервировка приборами, сервировка стеклом, раскладывание салфеток, раскладывание приборов для специй, ваз с цветами.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными – шириной 1,5–1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов при полной

загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны стоять от стен на расстоянии 10-20 см. При расстановке кресел необходимо проследить за тем, чтобы сиденья их не находились под столом. Кресла ставят до спущенной скатерти. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

После расстановки мебели бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 штук, а фужеры, бокалы и рюмки – на подносах, застеленных салфеткой.

Иногда для доставки большого количества посуды используют официантские тележки. Перед сервировкой столов официант должен пересмотреть полученную посуду, приборы и стекло на качество мойки, дефекты. Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло, хрусталь.

Столовое белье – скатерти, салфетки, ручники хранят в серванте, предварительно просмотрев их перед накрытием на столы. Если скатерть, салфетка плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую.

В процессе обслуживания приходится часто менять пепельницы. Делается это так: официант берет чистую пепельницу, подходит к столу, накрывает ею грязную пепельницу и одним движением снимает их со стола, придерживая обеими руками; затем отведя руки в сторону от гостей, снимает верхнюю чистую пепельницу и ставит ее на стол, а грязную уносит. Чистить пепельницы в зале запрещается.

Обслуживание посетителей – не только применение специальных знаний и опыта, но, прежде всего, работа с людьми. Официант должен быть специалистом ресторанного дела, а не бездушным подавальщиком блюд и

напитков; он должен любить свою профессию и приносить людям радость гостеприимным обслуживанием.

Предварительная сервировка столов дополняет интерьер зала ресторана, ускоряет процесс обслуживания посетителей. Форма сервировки зависит от класса предприятия, метода и времени обслуживания. В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, в вечернее время более полная.

Красивая, стильная посуда, приборы, столовое белье высокого качества украшают стол и весь зал, создают торжественную праздничную атмосферу, уют и в определенной степени способствуют аппетиту.

1.6. Штатное расписание

Численность ресторана определяется на основе его мощности, условий и режима его работы. Штат предприятия включает административно – управленческий персонал, работников производства и работников зала. Оклады работников взяты на основании штатного расписания ресторана европейской кухни.

Таблица 1 – Штатное расписание ресторана «LEONARDO».

№ п/п	Наименование должностей	Численность	Оклад, руб./мес.	Сумму окладов, руб./мес.
1.	Административно-управленческий персонал			
	Директор	1	50 000	50 000
	Заместитель директора	1	45 000	45 000
	Главный бухгалтер	1	30 000	30 000
2.	Работники производства			
	Заведующий производством	1	27 000	27 000
	Повар-бригадир	2	25 000	50 000

	Повар	4	20 000	60 000
	Кухонный работник	2	6 000	12 000
3.	Работники зала			
	Кассир	2	10 000	20 000
	Метрдотель	2	18 000	36 000
	Официант	6	15 000	90 000
	Бармен	2	12 000	24 000
	Администратор	2	20 000	40 000
	Уборщица	2	7 000	14 000
4	Прочие рабочие			
	Охрана	2	8 000	16 000
	Гардеробщица	2	5 000	10 000
	Калькулятор	1	6 000	6 000
	Экспедитор	1	7 000	7 000
	Всего:	33		537 000

ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА МЕНЮ

2.1 Ассортимент блюд и изделий

Европейская кухня является очень популярной и распространенной, ведь ее блюда столь разнообразны и наиболее привычны для нас. Она является стандартом меню каждого рейтингового и статусного ресторана.

Европейская кухня включает в себя кухни различных стран Европы, таких как Испания, Италия, Германия, Франция, а также подвергшиеся европейскому влиянию кухни Северной и Латинской Америки, Австралии и Океании.

Основу блюд составляют мясо, рыба и морепродукты. Ассортимент ингредиентов, а также способ их приготовления зачастую зависит от географического положения страны, культурных особенностей страны, условий жизни. Так, южно-европейская кухня характеризуется обилием морепродуктов и сыров. Североевропейская кухня славится блюдами из мяса диких животных, а также великолепной выпечкой. Восточно-европейская кухня – это разнообразие пряностей и специй в составе блюд.

В качестве гарнира чаще всего используются овощи, приготовленные различными способами: вареные, жареные, тушеные, а также в свежем виде. Соусам и приправам отведена второстепенная роль из-за стремления сохранить натуральный вкус всех ингредиентов блюд. Также европейская кухня характеризуется обилием изделий с применением пшеничной муки.

2.2. Составление меню

Меню ресторана «LEONARDO» (см. таблица 2)

Таблица 2 – Меню ресторана «LEONARDO»

Наименование	Нетто, г	Цена, руб.
Фирменные холодные закуски		
Карпаччо из семги	250	340,00
Тартар из печени трески с авокадо	250	350,00

Ассорти мясное	206	300,00
Карпаччо из телятины	317	450,00
“Равиоли из кабачков”	200	235,00
Фирменные горячие закуски		
Поке с лососем	230	350,00
Поке с тунцом	215	370,00
Ребра свиные	200	295,00
Куриные крылья в соусе барбекю	300/50	390,00
Жареный молодой картофель/грибы/яйцо пашот	320	400,00
Первые блюда		
Супы		
Рыбный суп с осетриной и мидиями	250	490,00
Суп Том-ям с креветками	250	340,00
Горячий борщ с ростбифом и салом	250	390,00
Солянка сборная мясная	250	290,00
Крем-суп из шампиньонов	250	250,00
Фирменные вторые блюда		
Рыбные		
Судак отварной с шампиньонами	250	300,00
Семга «Невская»	250/5	500,00
Семга «По-графски»	250/5	530,00
Жареная треска с рагу из мидий и шпината	200/30/20	400,00
Сибас, запеченный с травами	250	400,00
Осетрина гриль с мороженым из базилика	200/50	450,00
Мясные		
Эскалоп	195	370,00
Стейк «Веллингтон»	250	750,00

Филе-миньон с картофелем, лесными грибами и трюфельным соусом	100/50/50/50	390,00
Томленый говяжий язык в соусе из сладкой горчицы	150/50	300,00
Строганов с грибами и картофельным кремом	150/50	300,00
Птица		
Куриная грудка со шпинатом, грибами и грушей	250	350,00
Индейка гриль с мандаринами и йогуртовым соусом	250/50	450,00
Утиная грудка с пармантье из сельдерея и вишней	250	390,00
Овощные		
Баклажаны жаренные с фасолью	250	200,00
Испанская тортилья	200	200,00
Баклажаны по-пармски	200	250,00
Гарниры		
Картофель с розмарином	100	150,00
Картофельное пюре	100	100,00
Рис отварной	100	100,00
Сливочный рис	100	120,00
Овощи гриль	100	130,00
Овощи запеченные	100	150,00
Соусы		
Наршараб	50	150,00
Тар-тар	50	150,00
Ткемали	50	150,00
Брусничный	50	150,00
Сливочно-грибной	50	150,00

Горчица	50	150,00
Десерты		
Горячие десерты		
Банан жаренный с взбитыми сливками	150/50	300,00
Суфле с шоколадом	150	370,00
Чизкейк	150	400,00
Холодные десерты		
Парфе кофейное	150	350,00
Сорбет ягодно-фруктовый	150	350,00
Неаполитанский террин	150	350,00
Фирменные десерты		
Фундучная меренга	150	620,00
Сырное пирожное с малиной	150	550,00
Горячие напитки		
Чай		
Черный чай	400	300,00
Пу Эр	400	400,00
Молочный улун	400	400,00
Жасминовый	400	400,00
Зеленый чай	400	300,00
Кофе		
Эспрессо	40	400,00
Американо	140	400,00
Горячий шоколад	200	450,00
Капучино	200	300,00
Мокко	200	350,00

Фраппучино	250	400,00
Глясе	150	400,00
Раф кофе	200	550,00
Какао	200	300,00
Холодные напитки		
Вода	400	200,00
Сок в ассортименте	400	300,00
Кондитерские изделия		
Капкейки в ассортименте	50	150,00
Маффины в ассортименте	50	150,00
Эклеры в ассортименте	50	200,00
Зефир в ассортименте	50	150,00
Алкогольные напитки		
Игристые вина		
Альфabeto Дольче брют, п/сл, Италия	750	800,00
Красные вина		
Халео Тинто п/сл, Испания	750	750,00
Портобелло Неро Давола, сухое, Италия	750	800,00
Белые вина		
Халео Тинто п/сл, Испания	750	750,00
Портобелло Шардоне, сухое, Италия	750	800,00
Водка		
Драники	500	750,00
Коньяк		
Дугладзе, Грузия	500	1500,00

2.3. Разработка блюд, технология их приготовления

Технико-технологическая карты №1.

Стейк «Веллингтон»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Стейк «Веллингтон», вырабатываемые и реализуемые в ресторане «LEONARDO».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепттура

Таблица 3 – Рецепт Стейк «Веллингтон»

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Вырезка говядины	120	120
Бекон	5	5
Хлеб тостовый	25	25
Шампиньоны	90	90
Тесто слоеное	50	50
Мука пшеничная	10	10
Розмарин	10	10
Тимьян	5	5
Яйцо (желток)	60	18
Масло оливковое	30	30
Черри помидоры свежие	30	30
Перец чили	2	2

Соль	5	5
Перец черный молотый	1	1
Картофель	100	80
Сельдерей	30	30

1. Технологический процесс

Вырезку говядины посолить и поперчить. Подготовленную порцию мяса обжарить на оливковом масле с каждой стороны по 2-3 минуты. Добавить в масло веточку розмарина для аромата.

Шампиньоны помыть и нарезать тонкими ломтиками и обжарить на оливковой масле, с добавлением ароматных трав и специй. Посолить и поперчить их.

Рабочую поверхность посыпать мукой и выложить заранее размороженное тесто, раскатать в тонкий пласт. Разрезать тесто на порционные прямоугольники. У тостового хлеба срезать корочки. На каждый прямоугольник из теста уложить ломтик тостового хлеба, на хлеб – слайсы бекона, сверху вырезку и обжаренные грибы. Накрыть тесто и слепить края. Смазать сверху желтком. Запекать 35-40 минут при температуре 180 градусов. За 5 минут до готовности мяса отправить в духовку помидоры черри. Когда стейк будет готовым, разрезать его напополам.

Для приготовления гарнира картофель и сельдерей моют и очищают. Режут крупными кубиками и варят до готовности с добавлением соли. Сливают воду и добавляют подогретые сливки и протирают через мелкое сито.

2. Требования к оформлению

Гарнир отсаживают с кондитерского мешка в виду спирали через гладкую насадку. Выкладывают стейк, разрезанный на две части. Сверху стейк посыпают кольцами перца чили. Сбоку укладывают помидоры черри

Температура подачи блюда должна быть не более 65-70 °С.

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

1. Показатели качества и безопасности

1.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - тесто золотистое, степень прожарки говядины «Well Done»

Консистенция - овощи мягкие, сочные, мясо соответствует степени прожарки.

Цвет - соответствует входящим в блюдо ингредиентам, без пригорелости.

Вкус – соответствует входящим в состав ингредиентам.

Запах – приятный, ярко выраженный запах розмарина и тимьяна.

1.2. Физико-химические и микробиологические показатели

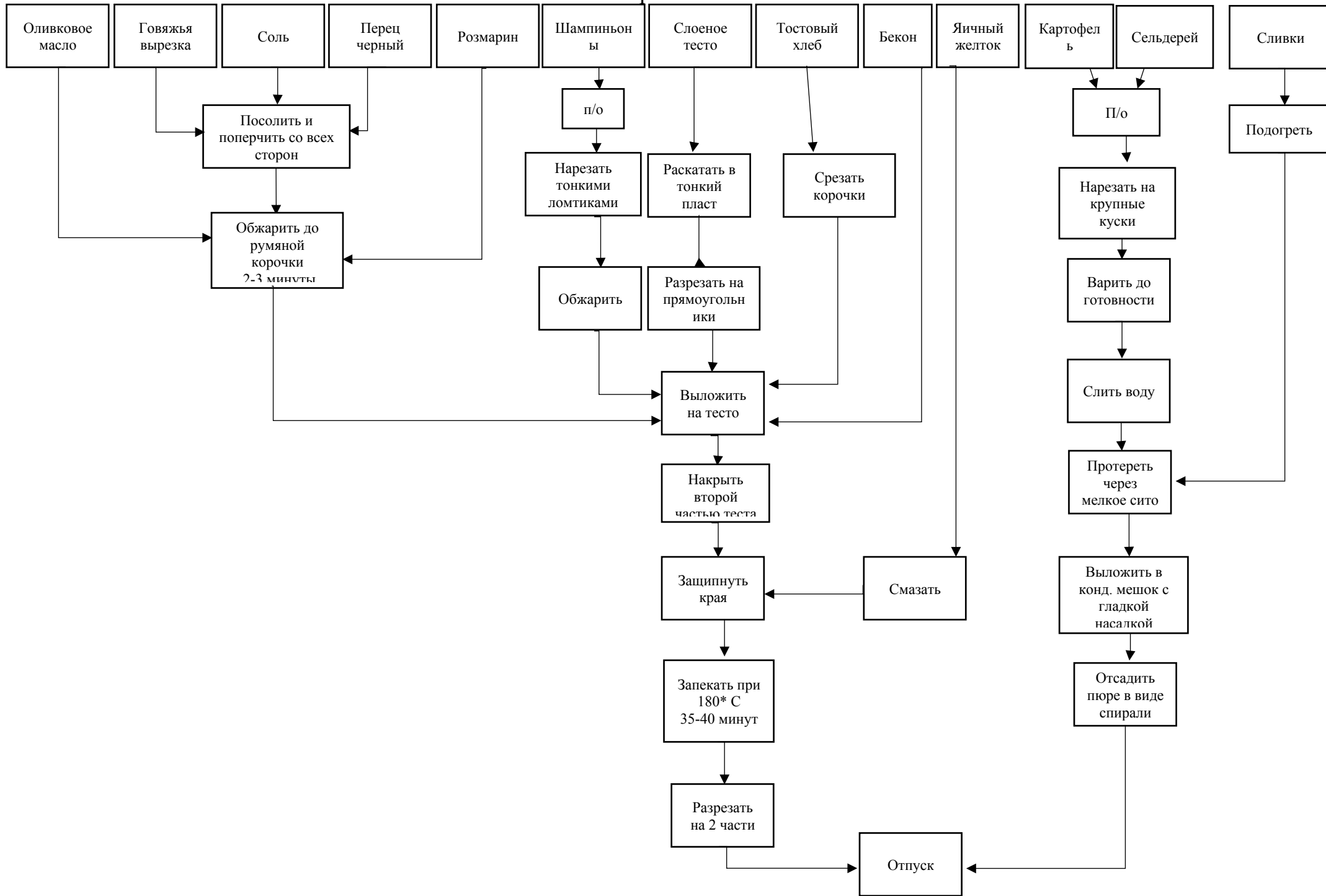
По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции” (ТР ТС 021/2011)

2. Пищевая и энергетическая ценность

Таблица 4 – Стейк «Веллингтон»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
47,96	68,45	5,0	640

Схема 1 – Технология приготовления Стейк «Веллингтон»



2.4. Технологическая документация

Любое предприятие общественного питания работает на основе нормативной документации. Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

Нормативные документы - это нормативные акты органов исполнительной власти (то есть постановления правительства). К ним относятся: правила оказания услуг; правила продажи отдельных видов товаров; правила розничной торговли алкогольных напитков; закон о качестве и безопасности пищевых продуктов; ГОСТы и ОСТы.

Основные ГОСТы: Услуги ОП, методы органолептической оценки качества продукции (ГОСТ 53104-2008), Услуги ОП, технологическая документация на продукцию ОП. Общие требования к оформлению, построению, содержанию (ГОСТ 53105-2008), Услуги ОП, продукция ОП, реализуемая населению (ГОСТ 53106-2008), Услуги ОП, Классификация ПОП (ГОСТ Р 50162-2007), Услуги ОП, требования к персоналу (ГОСТ Р 50935-2007), Продукты пищевые функциональные, термины и определения (ГОСТ Р 52349-2005).

СанПиНы: СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; СанПиН 2.3.6.959-00 Сан-эпид требования к организации ОП по изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов; СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

(ГОСТ 53105-2008) Изготовление продукции ОП осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства. К технологическим документам относят: ТК на продукцию ОП; Технологические инструкции (ТИ) по производству (и/или доставке и реализации) продукции ОП; ТТК на новую продукцию ОП.

ТК - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда. В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто, нетто на одну или более порций, или на один и более кг, выход п/ф и выход продукции ОП.

ТИ - документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортировки, сырья, п/ф, готовых блюд или доставке. ТИ содержит титульный лист, основную часть (область применения, ассортимент, требования к сырью, рецептуры продукции ОП, технологический процесс, упаковка и маркировка, транспортировка и хранение, организация контроля за качеством, приложения (при необходимости), лист регистрационных изменений).

ТТК - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции оп. ТТК разрабатывается только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на ПОП. Содержит разделы: область применения, требования к сырью, рецептура, технологический процесс, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, показатели качества и безопасности продукции ОП, информационные данные о пищевой ценности продукции ОП.

2.5. Современные тенденции оформления и подачи

Понятие красивой подачи и украшения блюд обращено, прежде всего, к вкусу и фантазии конкретного человека, но, чтобы блюдо стало настоящим произведением искусства, надо придерживаться определенных правил. Мастерство сделать блюдо красивым - одна из составных частей кулинарии.

Декор блюда надо подбирать так, чтобы он соответствовал содержанию, сочетался по вкусу, дополнял блюдо, подчёркивал тонкий художественный вкус. Большую роль играет посуда, на которой подается блюдо в правильном сочетании цвета, продукты разных цветов красиво выложены на тарелке, все это радует взгляд, возбуждает аппетит. При оформлении блюда используются различные сочетания теплых и холодных цветов, которые гармонируют друг с другом, для создания гармонии используем красители, полученные из самих продуктов. Прекрасный желтый цвет получаем из молодого шафрана, или куркумы, зеленый из сока шпината, красный и розовый дает сок малины, клюквы, свеклы. Красота блюда, которую мы создаем должна быть естественной, аппетитной. Последнее время в оформлении показных блюд приветствуется минимализм, выход гарнира и тем более декор, должен быть меньше основного продукта. Очень продуманным должно быть размещение продукта на плоскости блюда, нанесение соуса для декора в виде капелек или двух тоненьких полосок, и отдельная подача основного соуса для слепой дегустации. Используем обработанную зелень (слегка обжаренную в жире) очень мало, только для подчеркивания цветового сочетания. Придаем геометрические формы гарнирам, разнообразные формы нарезки, последнее время используем нарезку из овощей Турне. В дизайне используем элементы карвинга, флористики, украшение блюд золотом.

ГЛАВА 3. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЦЕХА

3.1 Характеристика горячего цеха

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл работы. Он является основным цехом предприятия, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи. Таким образом, назначение горячего цеха: для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, варки бульонов, приготовления супов, соусов, гарниров, вторых блюд, тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливают горячие напитки и мучные кондитерские изделия для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточные для реализации потребителю.

Блюда горячего цеха соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети.

Горячий цех размещен в наземном этаже здания. Освещение производится естественным светом. Цех расположен на одном уровне с залом. Цех имеет удобную связь с холодным цехом, а также с другими помещениями: раздаточной, моечными, с мясорыбным и овощными цехами, с помещениями для хранения сырья. Горячий цех имеет непосредственную связь с моечной кухонной посуды. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями, торговым залом.

Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1 – 2 м/с); относительная влажность 60 – 70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45 – 50 раз площади пола. Режим работы горячего цеха зависит от режима работы предприятия (торгового зала) и форм отпуска готовой продукции. Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за два часа до открытия торгового зала.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотношением 1: 2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В горячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15 – 17%, V разряда – 25 – 27%, IV разряда – 32 – 34%, III разряда – 24 – 26%.

3.2. Распределение должностных обязанностей в цехе

Распределение должностных обязанностей в цехе (см. таблица 5)

Таблица 5 – Распределение должностных обязанностей

Должность	Ответственность
Повар - бригадир	<ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль работы производства; - формирование меню; - планирование и выбор необходимого сырья и материалов; - контроль качества приготовления и подачи блюд.
Повар	<ul style="list-style-type: none"> - ответственный за качество производимой продукции; - за соблюдение технологии приготовления блюда и соблюдение закладки сырья; - отвечает за наличие сырья в цехе, его качество, сохранность; - приготовление сложных блюд.
Кухонный работник	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять первичную обработку мяса, рыбы, овощей; - включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы; - проводить уборку пищеблока, мыть посуду, оборудование, инвентарь; - собирать и выносить пищевые отходы в отведенное место.

3.3. Оборудование и инвентарь

Горячий цех оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим, и немеханическим.

Участок приготовления бульонов оборудуется варочными устройствами различной вместимости; участок приготовления вторых горячих блюд – плитой, жарочным шкафом, сковородой, фритюрницей. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы

различной конструкции, передвижной стеллаж, ванна. Оборудование применяется секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям. Расстановка оборудования – линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования. В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П П, машина для приготовления картофельного пюре). Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания. В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий – для приготовления бульонов и первых и вторых блюд; гарниров и соусов.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Не менее популярна инновационная технология PасоJet(пакоджеттинг) используемая в нашем ресторане. Суть технологии PасоJet заключается в смешивании и гомогенизации свежих и незамороженных продуктов (сырого/готового мяса, рыбы, зелени, овощей) так и глубоко замороженных пищевых продуктов (без размораживания). Технология PасоJet позволяет получить охлаждённую кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме

того, с помощью RascoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Ультразвуковой гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта тем самым создавая единую смесь. Извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Примеры использования: концентрированная овощная или фруктовая масса для соусов и пюре получается за счёт разрушения мельчайших клеток продукта; выдержанный кальвадос с древесными стружками можно приготовить меньше чем за 2 минуты с необыкновенным ароматом, на создание которого обычно уходит 2 года; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость, такую как коктейль. Гомогенизатор также используется для тендеризации (размягчения) мяса.

Актуально использование технологии Anti-Griddle (антисковороды). При помощи уникальной технологии Anti-Griddle можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более тёплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, паштеты, различные закуски, глазировать кулинарные изделия; создавать уникальные декорации.

Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления.

3.4. План цеха с расстановкой оборудования

План горячего цеха с расстановкой оборудования (см. рисунок 1)

Рисунок 1 – План горячего цеха с расстановкой оборудования

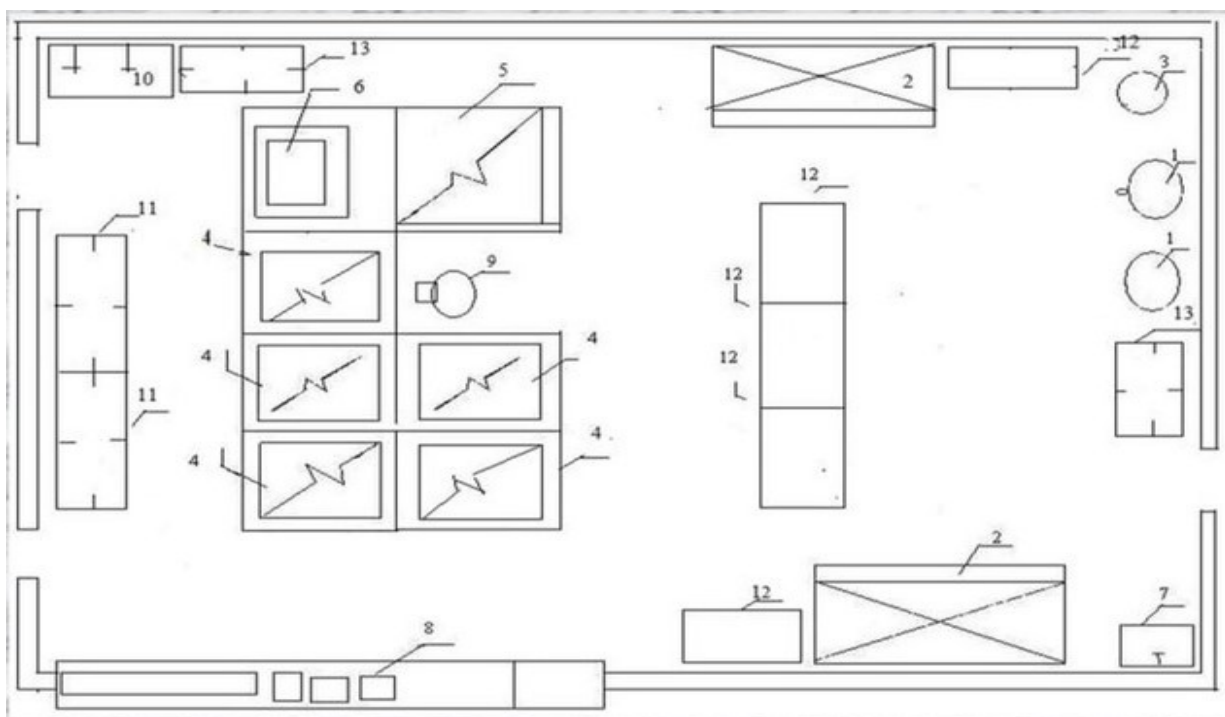


Таблица 6 «Оборудование горячего цеха»

Позиция	Наименование	Обозначение
1	Котел электрический	КЭ-60М
2	Шкаф холодильный торговый	POLAIR CM105-G
3	Кипятильник электрический	КНЭ-50
4	Плита электрическая четырех конфорочная с жарочным шкафом	ЭПК-48ЖШ-К-2/1
5	Пароконвектомат	UNOXXV 703G
6	Гомогенизатор	PacoJet
7	Антигриль	Anti-Griddle Polyscience
8	Антисковороды	PolyScience AG30AC2E
9	Фритюрница электрическая	ФЭ-20-01
10	Раковина для мойки рук	P-1
11	Линия раздаточная	ЛКНО-1
12	Привод универсальный с комплектом сменных механизмов	П-П
13	Ванна моечная	ВМСМ-1
14	Стеллаж передвижной	СП-230

15	Столы производственные	СММСМ
16	Тележка подъемная	ТП-80

3.5. Охрана труда и техника безопасности

Общие требования безопасности повара:

К работе в качестве повара допускается персонал, прошедший предварительный медицинский осмотр, инструктаж по технике безопасности.

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- стажировку;
- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме 1-й группы по электробезопасности.

Во время работы повар должен проходить:

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний –ежедневно перед началом работы;
- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2-года;
- повторную проверку знаний безопасности труда при эксплуатации газового оборудования –один раз в 12 месяцев;
- проверку знаний по электробезопасности –ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;
- периодический медицинский осмотр, врачом-терапевтом – ежегодно, врачом –дерматовенерологом –2 раза в год;
- повторный инструктаж по безопасности труда – один раз в три месяца.

Повар должен знать:

- устройства, конструкцию, принцип действия и правила технической эксплуатации оборудования;
- основные виды неполадок донного оборудования, способы их устранения;
- устройство и работа манометров;
- правила внутреннего трудового распорядка.

Повар должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

Повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, санитарными принадлежностями и СИЗ:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 4 месяца;
- брюки светлые хлопчатобумажные – на 4 месяца;
- колпак белый – на 4 месяца;
- полотенце – на 4 месяца;
- тапочки – на 6 месяцев.

Требования безопасности во время работы:

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
- операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

На предприятиях общественного питания запрещается:

- при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;
- курить на рабочем месте;

Требования безопасности в аварийных ситуациях:

- При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, по возможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.

- При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.

- При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.

3.6. Санитарные и гигиенические требования

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.

Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;
- не допускаются украшения и часы;
- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;
- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой;
- при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки;
- не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;
- полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога;

Требования к санитарной одежде:

- должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;
- нельзя застегивать булавками или иголками;
- не класть в карманы посторонние предметы;
- не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;
- хранить отдельно от верхней одежды;
- обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.

Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы

своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой.

Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке.

В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару.

При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.

Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации.

ГЛАВА 4. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ

4.1. Анализ товарооборота

Таблица 7 – Анализ товарооборота

Период	Товарооборот за I квартал					
	План		Факт		Отклонения	
	Сумма в тыс. р.	Сумма в %	Сумма в тыс. р.	Сумма в %	В сумме в тыс.р.	В %
Январь	3980,0	33,3	3981,0	33,3	1,0	100,02
Февраль	3980,0	33,3	3983,0	33,3	3,0	100,1
Март	3990,0	33,4	3995,0	33,4	5,0	100,1
Итого	11950,0	100	11959,0	100	9,0	100,1

Вывод: Анализируя выполнения плана товарооборота можно сделать следующий вывод. План товарооборота за 1 квартал, перевыполнен на 9 тыс. руб. или на 1,1%.

Самое высокое перевыполнение плана товарооборота было в марте на 5 тыс. руб.

Перевыполнение плана было за счет изменения меню в тематическом праздничном стиле, на временный период.

Для улучшения товарооборота необходимо:

- улучшить качество обслуживания;
- расширить ассортимент выпускаемой продукции;
- улучшить рекламу.

4.2. Анализ валового дохода

Таблица 8 – Анализ валового дохода

Показатели	Единицы измерения	План	Факт	Отклонения	
				В сумме	В %
Товарооборот	Тыс. руб.	11950,0	11959,0	9,0	100,1
Валовый доход	Тыс. руб.	9720,0	9749,0	29,0	100,3
Уровень валового дохода	%	81,4	81,5	0,1	100,1

Вывод: Анализируя выполнения плана валового дохода можно сделать вывод, что фактический доход в анализируемом периоде превышает плановый на 29 тыс. руб. или на 0,3%.

Перевыполнение плана валового дохода, произошло благодаря перевыполнению объема товарооборота на 9 тыс. руб.

Уровень валового дохода вырос против планового на 0,1%, что заслуживает нейтральной оценки.

Для увеличения валового дохода необходимо:

- увеличить товарооборот;
- повысить качество продукции;
- снизить издержки обращения.

4.3. Анализ трудовых показателей

Таблица 9 - Анализ трудовых показателей

Показатели	Единицы измерения	План	Факт	Отклонения	
				В сумме	В %
Товарооборот	Тыс. руб.	11950,0	11959,0	9,0	100,1
Численность рабочих	Чел.	26	26	-	-
Товарооборот на одного работника	Тыс. руб.	459,6	459,9	0,3	100
Общая з/п за отчетный период	Тыс. руб.	4083,0	4083,0	0	100,0

Вывод: Анализируя трудовые показатели можно сделать вывод, что при неизменности численности работников, производительность труда персонала на конец отчетного периода повысилась на 0,3 тыс. руб.

Общая заработная плата осталась неизменной, из-за стабильного оклада (см. таблицу 1).

Для увеличения трудовых показателей необходимо:

- улучшение условий труда;
- поощрение, повышение квалификации персонала;
- пересмотреть условия премирования.

4.4. Анализ состояния и движения основных средств

Таблица 10 – Анализ состояния и движения основных средств

Показатели	Единица измерения	На начало квартала			На конец квартала		
		Первоначальная стоимость	Износ	Ост.стоимость	Первоначальная стоимость	Износ	Ост.стоимость
Транспортные расходы	Тыс. руб.	1600,0	100,0	1500,0	1600,0	110,0	1490,0
Производственный и хозяйственный инвентарь	Тыс. руб.	620,0	10,0	610,0	620,0	20,0	600,0

Здания	Тыс. руб.	5500,0	20,0	5480,0	5500,0	25,0	5475,0
Оборудование	Тыс. руб.	3720,0	10,0	3710,0	3720,0	12,0	3708,0
Всего	Тыс. руб.	11440,0	140,0	11300,0	11440,0	167,0	11273,0

Вывод: Анализируя состояния движения основных средств можно сделать вывод, что на предприятии работоспособное оборудование.

Коэффициент износа на начало квартала составляет 1,2% а на конец квартала 1,5%.

Для более эффективного использования основных средств необходимо:

- своевременно проводить профилактический ремонт и техническое обслуживание оборудования;
- более бережно относиться к оборудованию и инвентарю;
- производить ежедневную мойку оборудования и инвентаря;
- проводить с работниками инструктаж по использованию оборудования.

4.5. Анализ издержек обращения

Таблица 11 – Анализ издержек обращения

Наименование статей	Издержки обращения					
	План		Факт		Отклонения	
	Сумма в т. р.	Уровень, %	Сумма в т. р.	Уровень, %	В сумме в т.р.	В %
Транспортные расходы	1600,0	21,4	1600,0	21,3	0	100,0
Расходы на оплату труда	4083,0	54,5	4083,0	54,3	0	100,0
Отчисления с ФОТ	1224,9	16,4	1224,9	16,3	0	100,0
Амортизация	140,0	1,9	167,0	2,2	27,0	119,3

ОС						
Расходы на ремонт	160,2	2,1	160,2	2,1	0	100,0
Расходы на хранение продуктов	150,0	2,0	155,0	2,1	5,0	103,4
Потери товаров	70,0	0,9	70,0	0,9	0	100,0
Расходы на тару	30,0	0,4	30,5	0,4	0,5	101,7
Прочие расходы	28,0	0,4	28,5	0,4	0,5	101,8
Всего	7486,1	100	7519,1	100	33,0	100,4

Вывод: Анализируя издержки обращения можно сделать вывод, что издержки обращения в абсолютной сумме увеличились на 33 тыс. руб. или на 0,4%.

Увеличение затрат произошло в основном из-за увеличения расходов на амортизацию на 27 тыс. р. или на 19,3% а также из-за расходов на хранение, которые увеличились на 5 тыс. р. или на 3,4%.

Увеличились на конец отчетного периода и прочие расходы на 0,5 тыс. руб. или на 1,8%. Рост издержек обращения связан с ростом товарооборота.

Для сокращения издержек обращения необходимо:

- сократить прочие выбытия товаров;
- сократить расходы на содержание оборудования;
- поиск ближних услуг местных поставщиков;
- экономить электроэнергию.

4.6. Анализ прибыли

Таблица 12 – Анализ прибыли

Показатели	Ед. измерения	План	Факт	Отклонения	
				В сумме	В %
Валовый доход	Тыс. руб.	9720,0	9749,0	29,0	100,3

Издержки Обращения	Тыс. руб.	7486,1	7519,1	33,0	100,4
Прибыль реализации	Тыс. руб.	2233,9	2229,9	-4	99,8
Доходы от внереализационных операций	Тыс. руб.	700,0	780,0	80,0	111,4
Расходы от внереализационных операций	Тыс. руб.	400,0	300,0	-100,0	75,0
Балансовая прибыль	Тыс. руб.	2533,9	2709,9	176	106,9
Налог на прибыль	Тыс. руб.	506,8	541,9	170,7	124,2
Чистая прибыль	Тыс. руб.	2027,1	2168,0	140,9	104,3

Вывод: Анализируя прибыль предприятия, делаем вывод, что прибыль предприятия на конец отчетного периода увеличилась на 140,9 тыс. руб. или на 4,3%.

Положительное влияние на прибыль оказало снижение внереализационных расходов на 100 тыс. р. и повышение внереализационных доходов на 80 тыс. р. или на 11,4%

Для увеличения прибыли предприятия необходимо:

- увеличить доход от других видов деятельности;
- снизить внереализационные расходы;
- сдать в аренду пустующие помещения.

4.7. Анализ рентабельности предприятия

Таблица 13 – Анализ рентабельности предприятия

Показатели	Ед. изм.	План	Факт	Отклонения	
				В сумме	В %
Товарооборот	Тыс. руб.	11950,0	11959,0	9,0	100,1
Балансовая прибыль	Тыс. руб.	2533,9	2709,9	176	106,9
Стоимость ОС	Тыс. руб.	11300,0	11273,0	-27,0	99,8

Средняя стоимость оборот. ср.	Тыс. руб.	9700	10000	300	103,1
Общая площадь предприятия	М ²	1300,0	1300,0	0	0
Торговая площадь предприятия	М ²	1100,0	1100,0	0	0
Товарооборот на м ² общей площади	Тыс. руб.	9,2	9,3	0,1	101,1
Товарооборот на м ² торговой площади	Тыс. руб.	10,8	10,9	0,1	100,1
Фондоотдача основных средств	Тыс. руб.	1,1	1,12	0,2	109,1
Фондоёмкость основных средств	Тыс. руб.	0,94	0,95	0,01	101,1
К оборачиваемости оборотных средств	Тыс. руб.	1,2	1,1	-0,01	91,7
Рентабельность	Тыс. руб.	0,1	0,1	0	100,0

Вывод: Анализируя рентабельность предприятия, делаем вывод, что это предприятие за отчетный период получило больше балансовой, прибыли на 176 тыс. р. или на 6,9%. Это значит, что предприятие рентабельно. Коэф. рентабельности практически не изменился, значит, предприятие финансово устойчиво. Коэф. оборотных средств вырос на 3,1%, значит, оборотные средства используются лучше. Для улучшения рентабельности за следующий период следует лучше использовать основные средства и добиться повышения производительности труда.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При исследовании темы настоящей работы на примере ресторана «LEONARDO» можно ознакомиться с процессом приготовления и приготовлением блюд Европейской кухни. Рассмотреть структуру организацию снабжения и обслуживания, штатное расписание ресторана «LEONARDO». Сделан акцент на подробном оформлении и подачи блюд для рождественского стола. Подробно изучена работа и должностные обязанности на примере горячего цеха, а также оборудование и инвентарь. Оглашена техника безопасности, охрана труда, а также санитарные и гигиенические требования.

Изучив характеристику и особенности приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола в Европейской кухне, можно сделать вывод о том, что каждая страна в Европе имеет свои традиции и уникальные рецепты приготовления. Они сохранились до наших дней и передаются из поколения в поколение.

Цель дипломной работы, в процесс изучения и проработки материалов, была достигнута: закреплены теоретические знания и практические умения, изучено совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в европейском ресторане, с использованием современных технологий и оборудования.

В связи с поставленной целью были решены следующие задачи:

1. Изучена научная литература, интернет источники, а также нормативная документация по выбранной теме;
2. Предложены различные способы и приемы приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола в европейском ресторане;
3. Разработано новое блюдо и технологическая документация для него;
4. Рассмотрены организация работы предприятия и проектирование горячего цеха;

5. Внесены предложения по повышению экономических показателей деятельности предприятия.

В процессе проделанной работы была подтверждена гипотеза исследования – современное общество все с большим интересом уделяет внимание изучению рождественских блюд в разных странах Европы, а вместе с ними и особенностям их кухни, со всеми ее тонкостями. Европейская кухня с ее великим множеством разнообразных блюд, с каждым днем становится все востребованней на рынке.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Анфимова, Н.А. "Кулинария: учебник для нач. проф. Образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и допол. - М.: Издательский центр "Академия", 2012.-336 с
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма. Учебное пособие. - Орёл: ОрёлГТУ, 2005. - 104 с.
3. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане. Учебное пособие. М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. – 382 с.
4. Барановский В.А. Профессия Повар. Учебное пособие. - М.: Современная школа, 2006. — 244 с.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие – Ростов н/Д : Феникс, 2007. – 374 с.
6. Воронцова Г.Г., Кущева Н.Б., Крыга А.В. Организация производства на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства. Конспект лекций. - Санкт-Петербург, ГОУ ВПО "С-Пб ГИЭУ" 2009. - 102с.
7. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. — СПб.: Троицкий мост, 2012. — 208 с.: ил.
8. Ковалев Я. И., Куткина М. Я., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом "Деловая литература", Издательство "Омега-Л", 2003. — 480с.
9. К. Эгертон-Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Пер. с англ. - М.: РосКонсульт, 2015. - 272 с. (Электронный учебник)
10. Николаева Л.И., Фролова Г.Ф., Гращенко Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное

пособие/Под ред. С.Н. Пименовой, В.В. Контеева. 2-е изд. – Екатеринбург: Изд-во Урал. Гос. Экон. Ун-та, 2002. – 185 с.

11. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учеб. пособие / Е.Н.Артемова, О.Г.Владимирова. — М.: Издательский центр Академия, 2011. — 176 с. — (Ресторанный бизнес).

12. Системы расчетов и информационные технологии в общественном питании: Учеб. пособие /Д.В. Гращенко, Л. И. Николаева. Екатеринбург, УрГЭУ, 2005

13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.

14. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Л. З. Шильман. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с. — (Индустрия питания).

15. Титова И.М., Притыкина Н.А. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса - Калининград: ФГБОУ ВПО "КГТУ", 2009. - 195с.