

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИВНОГО БАРА	5
2. СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА ПИВНОГО БАРА	10
3. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА ПИВНОГО БАРА	16
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПИВНОГО БАРА	20
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	23
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	25

ВВЕДЕНИЕ

Тема курсовой работы: "Организация пивного бара на 80 посадочных мест".

Пивной бар - одна из самых популярных концепций на сегодняшний день. Самые успешные заведения существуют уже много лет, а новые пабы и пивные рестораны появляются с завидной регулярностью и почти всегда находят своего посетителя.

Отличительной особенностью пивных баров является царящая в них демократичная атмосфера веселья и общения. Как правило, эти бары оборудуются на больших площадях, часто выделяется танцпол, организуется сцена для музыкантов. В пивных барах и ресторанах популярна деревянная мебель и деревянные барные стойки, натуральные украшения, яркий текстиль, оформление в национальном стиле.

В пивном баре устанавливается специальное оборудование для розлива пива, как правило, предлагается 10-15 сортов разливного пива (в некоторых барах предложение состоит из нескольких десятков позиций), а также крепкие алкогольные напитки. Коктейльная карта, как правило, ограничивается специальными напитками на основе пива в сочетании с сиропами, соками, лимонадом и крепким алкоголем. Предложение кухни в пивном баре обычно ограничивается обычным набором сэндвичей и несколькими горячими блюдами. Однако в меню пивного бара могут быть не только специальные закуски к пиву, но и горячие блюда: креветки, куриные крылышки, сосиски и т.д. Если заведение пивного формата предлагает полное меню и услуги официанта, его можно позиционировать как пивной ресторан. Одним из видов организации пивного бара является паб. Услуги официантов в пабах не предоставляются. Непринужденный тон и дружелюбная атмосфера, царящие в пабах, иногда задаются самим хозяином, который приветствует каждого нового гостя как старого знакомого. В

дополнение к напиткам и еде, пабы обычно предлагают развлечения: дартс, бильярд и т.д.

В пивных барах очень популярно транслировать спортивные программы на широком экране. Футбольные матчи с участием национальной сборной, прямые репортажи с Олимпийских игр и другие подобные мероприятия собирают в баре большое количество болельщиков. При правильной подготовке и надлежащем проведении таких "праздников" выручка возрастает в несколько раз, и бар принимает новых постоянных гостей.

В конце концов, пивной бар - самая популярная и успешная кейтеринговая компания.

Цель исследования изучить организацию пивного бара на 80 посадочных мест.

Задачи исследования:

1. Охарактеризовать пивной бар.
2. Расписать структуру производства пивного бара.
3. Расписать план производства пивного бара.
4. Дать характеристику холодному и горячему цехов пивного бара.

Объект исследования является пивной бар на 80 посадочных мест.

Предмет исследования компоненты организации пивного бара на 80 посадочных мест.

Работа состоит из введения, четырех глав, заключения и списка литературы.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИВНОГО БАРА

Часы работы пивного бара - ежедневно с 11:00 до 24:00.

Форма собственности - частная.

Тип предприятия - первоклассный бар.

Контингент потребителей в возрасте от 20 до 50 лет.

Интерьер выполнен в немецком стиле 1700-х годов. Сочетание ковки, большого количества дерева, камня и чучел животных. Зал рассчитан на 80 посадочных мест: небольшие мягкие зоны, диваны, обтянутые коричневой кожей; массивные дубовые столы, уютный банкетный зал.

Бар оснащен большими плазменными панелями. Особого внимания заслуживает трехметровый бар с огромным ассортиментом пива и алкогольных напитков.

Винная карта включает в себя большой ассортимент пива как отечественного, так и зарубежного производства. Большой выбор безалкогольных напитков. Меню включает в себя большой выбор закусок к пиву, мясных, рыбных блюд, блюд из курицы. Каждую пятницу здесь выступают живые исполнители рока, джаза, блюза и так далее. Тематические вечеринки проводятся по выходным и праздничным дням.

Пивной бар — это тип кейтеринговой компании, которая наладила внутреннее производство довольно обширного набора сложных кулинарных изделий. В ресторане работают высококвалифицированные повара, бармены, официанты.

Первые бары появились в России в 2000 году, и на данный момент это ресторанное направление считается одним из самых перспективных и прибыльных. В таких заведениях могут встречаться и комфортно проводить свое свободное время совершенно разные люди.

Средняя стоимость рецепта не превышает 700 рублей, а размер порции составляет около 350 г. Это делает бар демократичным местом. Тем не менее, его посещают люди со средним и высоким уровнем дохода, независимо от

пола. Литр пива обойдется посетителю примерно в 200 рублей, при этом сможете попробовать не менее 20 сортов как местных, так и зарубежных производителей.

Преимущества открытия пивного бара:

- относительно низкая конкуренция между заведениями такого формата в среднем сегменте;
- быстрая окупаемость;
- устойчивость бизнеса к негативным экономическим изменениям;
- возможность расширения или открытия новых направлений (например, доставка готовых блюд).

Вероятные риски:

- рост постоянных затрат (аренда, расходы на персонал);
- ошибки в рекламной компании;
- низкое качество обслуживания;
- резкое усиление конкуренции.

Бары — это традиционно ирландские "пабы", где любой посетитель может не только вкусно поесть, но и повеселиться с друзьями. Первые заведения такого формата возникли в Англии, затем мигрировали в Европу и только в 2000 году появились в России. Сейчас конкуренция на рынке высока только в премиальном и низшем сегментах, но в среднем наблюдается скорее дефицит.

Выручка от продажи пива составит не менее 40% от выручки, а ассортимент включает в себя более 12 видов. В баре также предложат бутылочное пиво, вино, крепкие спиртные напитки. Чтобы торговать алкоголем, нужно получить лицензию, но она не требуется для продажи пива.

Большинство посетителей бара - общительные люди, которые любят проводить время в компании друзей или коллег по работе. Большинство из них женаты и охотно берут с собой вторую половину. Как правило, это люди

с высокими доходами и рационально сформированным потребительским мышлением.

Согласно исследованиям рынка общественного питания, конкуренция среди пивных заведений была довольно высокой, в крупных городах выжил только один из трех пабов. Средняя стоимость чека составляла около 1000-1200 рублей на человека, а ассортимент предлагаемых блюд включал европейскую, азиатскую и американскую кухни.

В среднем сегменте, где стоимость чека не превышала 700 рублей, конкуренции практически не было, но рестораторы и не стремились занять эту нишу. В городах среднего размера ощущается нехватка таких заведений, поэтому они практически не закрываются.

В настоящее время популярность таких заведений растет, но традиционные рестораны падают. Это связано с изменением концепции потребления и поведения среднестатистического клиента, теперь "престиж" заведения отодвигается на второй план, уступая место практичности. В отличие от обычных пабов, в пабе можно не только выпить кружку качественного пива, но и вкусно поесть.

Пару лет назад трудно было представить женские компании в таком заведении, но исследования показали, что слабый пол любит проводить время за кружкой пива не меньше, чем мужчины.

Самыми активными посетителями являются молодые девушки в возрасте от 26 до 30 лет, а также дамы от 42 до 46 лет. Что объединяет эти две категории, так это принадлежность к среднему классу по уровню дохода и готовность "оставить" в пабе сумму от 700 до 1000 рублей.

На рисунке 1 показана посещаемость женщинами пивного бара.

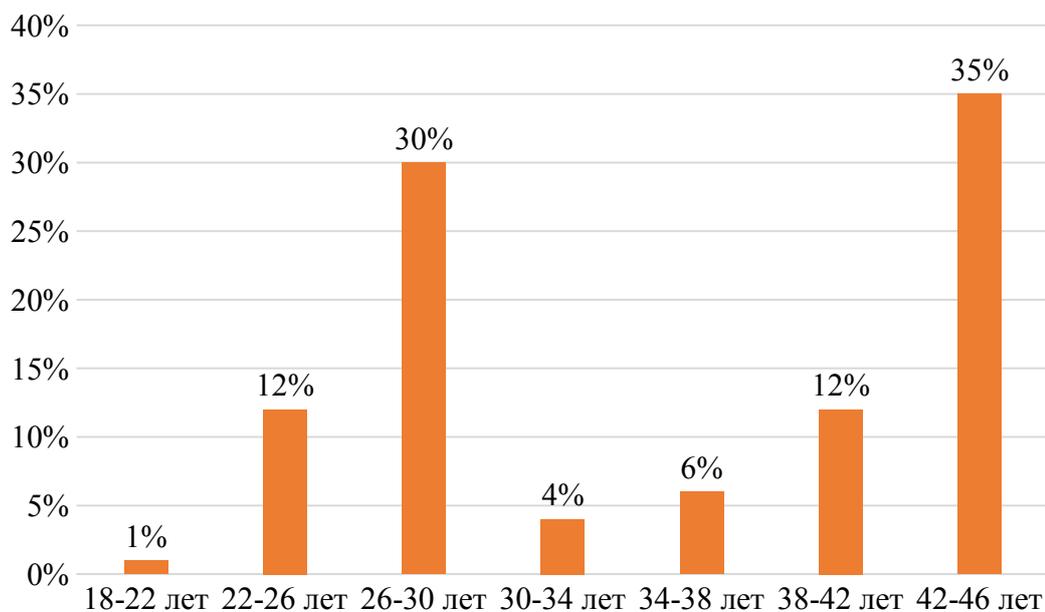


Рисунок 1 – Посещаемость женщинами пивного бара

На рисунке 2 показана посещаемость мужчинами пивного бара.

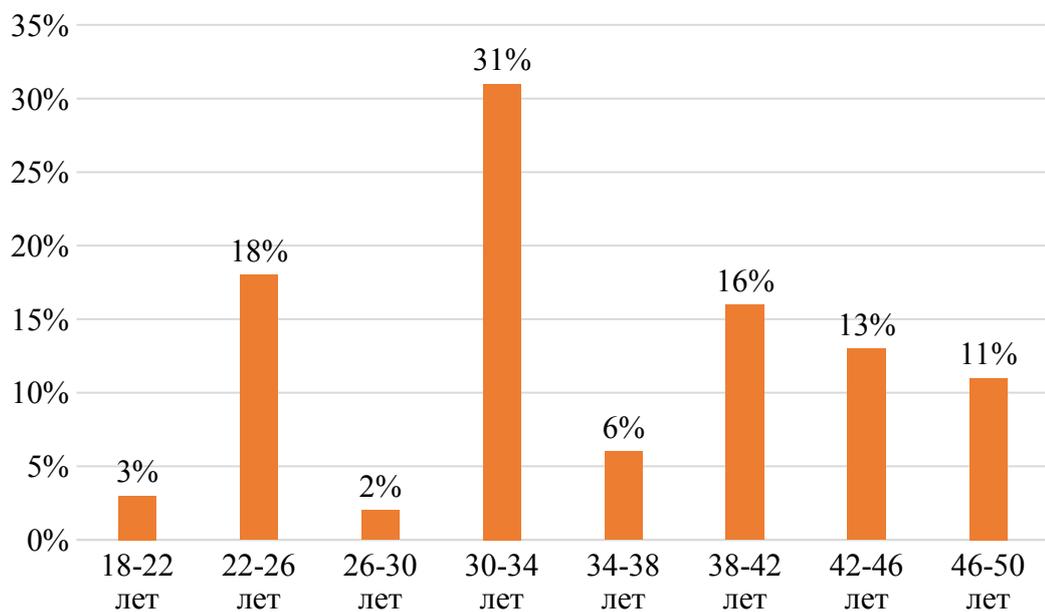


Рисунок 2 – Посещаемость мужчинами пивного бара

Есть три большие группы мужчин: молодые люди в возрасте от 22 до 26 лет и от 30 до 34 года со средними доходами, а также мужчины от 38 до 50 лет с более высокими доходами. Они готовы приятно провести время в компании компаньона и охотно отмечают любые значимые события (дни

рождения, памятные даты) в пабе. С точки зрения маркетинга максимальное воздействие должно быть направлено на эту группу, поскольку каждый из ее представителей способен привлечь как минимум трех потенциальных клиентов.

Пивной бар соответствует ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания.

2. СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВА ПИВНОГО БАРА

В баре организована цеховая структура производства. Цеховая структура организована на предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства.

В ресторане организована цеховая структура производства. Цеховая структура организуется в предприятиях, работающих на сырье, с большим объемом производства.

В баре расположены следующие цеха:

1. Заготовочный - мясорыбный, овощной.
2. Доготовочные - горячий, холодный.

Заготовительные цеха производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и изготовление полуфабрикатов для подачи их в горячий цех своего предприятия.

Овощной цех расположен таким образом, что с одной стороны он расположен рядом с овощной кладовой (складом), а с другой стороны имеет удобное сообщение с холодным и горячим цехами. Технологический процесс переработки овощей состоит из сортировки, мойки, зачистки, очистки после механической очистки, мойки, нарезки. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. В соответствии с технологическим процессом в цехе организовано три рабочих места:

1. Очистка картофеля и корнеплодов, их разделка и мойка. На рабочем месте для обработки картофеля и корнеплодов установлены моечная ванна, периодическая картофелечистка, специальный стол из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя рифлеными отверстиями: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов, а также инвентаря, подтоварник;

2. Обработка сезонных овощей и чистка лука, чеснока. На рабочем месте установлен специальный стол со встроенным санузлом и необходимым

оборудованием (разделочные доски, лотки, ножи и т.д.) для обработки белокочанной капусты и сезонных овощей, лука.

3. Установлены нарезка овощей, производственный стол, машина для резки овощей, а также необходимое оборудование.

Для каждого сотрудника организовано рабочее место, оборудованное специальным столом с вытяжкой.

Работу овощного цеха организует начальник производства. В цехе работает один человек - повар третьей категории. Режим работы цеха - односменный. Глава. производство, согласно производственной программе, составляет график выпуска овощных полуфабрикатов партиями, в зависимости от сроков реализации блюд в течение дня, и срока годности полуфабрикатов. В конце рабочего дня ответственный сотрудник цеха составляет отчет о количестве потребленного сырья и произведенных полуфабрикатов.

Мясорыбный цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, мытья посуды.

В мясорыбном цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы. В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

1. Для оттаивания, промывания мяса, разрубка и обвалка мяса, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

На рабочем месте установлен производственный стол (для размораживания) со встроенной моечной ванной (для обмывания). После обсушивания мясо поступает на разрубочный стул, а затем на производственный стол, где производится обвалка, зачистка мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, на столе находится разделочная доска, с левой стороны от нее лоток с сырьем, а справа с полуфабрикатами. За доской

размещен металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы ВНЦ-2, холодильный шкаф.

2. Для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса.

На рабочем месте по приготовлению рубленых полуфабрикатов установлен производственный стол с лотками для котлетной массы и панировкой, функциональные емкости для замачивания хлеба и мясорубка. Рядом с производственным столом находится стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

3. Для размораживания и потрошения рыбы, приготовления порционных полуфабрикатов.

На рабочем месте размещен производственный стол со встроенной моечной ванной для дефростации, вымачивания соленой рыбы и очистки и потрошения рыбы, производственный стол с весами ВНЦ-2, разделочными досками, ящиками со специями и ножи поварской тройки для приготовления порционных полуфабрикатов.

Учитывая специфический запах рыбных продуктов, организованы отдельные потоки обработки мяса и рыбы. Кроме отдельного оборудования выделяются отдельно инструмент, тара, разделочные доски, маркированные для обработки рыбы и мяса.

Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Он выделяет бригадира цеха, который осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

В цехе работают три человека - один повар 5-й категории и два повара 4-й категории.

Производственная программа доготовочных цехов представляет собой план меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий продажи блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется с режимом работы цеха и с графиком

потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы доготовочных цехов тесно взаимосвязаны.

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и украшения холодных блюд и закусок. Холодный цех в столовой расположен в одном из самых светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобное сообщение с горячим цехом, где осуществляется термическая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и мытьем посуды.

Начало работы холодного цеха происходит за два часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала. Поскольку торговый зал предприятия начинает работать с 11 часов и заканчивает в 24 часа, организуем работу холодного цеха в первую смену с выходом на работу по пошаговому графику с 9 часов до 23 часов.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. Холодильный цех занимается приготовлением холодных блюд и закусок.

В этих областях организованы следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и заправки для салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для мытья свежих овощей и зелени. Холодильный шкаф, производственный стол для нарезки вареных овощей. Разделочные доски с маркировкой "OS" или "S" и ножи шеф-повара используются для нарезки сырых и вареных овощей.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и украшения блюд, приготовления бутербродов.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемой поверхностью для нарезки гастрономических изделий.

На рабочем месте есть моечная ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы VNC-2, различная посуда и инвентарь. Установлена универсальная кухонная машина со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов.

3. Для нарезки хлеба.

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки хлеба, разделочная доска с надписью "Хлеб" и ножи для нарезки хлеба, навесной шкаф для хранения хлеба.

Повара холодного цеха работают по пошаговому графику. Цехом управляет начальник производства, который назначает ответственного сотрудника из числа высококвалифицированных поваров.

Руководитель производства организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом меню.

В мастерской работают два человека. Повар 5-й категории готовит и украшает самые сложные блюда; повар 4-й категории готовит продукты, входящие в состав блюда, а также занимается сочетанием компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порциями и готовит блюда.

В конце рабочей смены повара отчитываются о проделанной работе, а бригадир составляет отчет о продаже блюд за день в торговом зале.

Горячий цех - это основной цех, где завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется термическая обработка продуктов и полуфабрикатов, приготовление бульонов, супов, гарниров, вторых блюд, а также термическая обработка продуктов для холодных блюд. Кроме того, в баре готовят горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда доставляются в распределительный зал для продажи потребителю. В средней части цеха в одну линию установлено термическое оборудование, а по обе стороны от него расположены рабочие места для подготовки изделий к

термообработке. Производственная программа горячего цеха определяется планируемым меню.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет создать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд в горячих цехах предприятия, поэтому рабочие места для приготовления, тушения, выпечки изделий организованы с учетом возможности одновременного выполнения поварами нескольких операций. Соответственно, тепловое и другое технологическое оборудование группируется в соответствии с их целевым назначением. В этом разделе в линейке теплового оборудования установлен шкаф для жарки. Следующая линия - электрические плиты.

Режим работы горячего цеха зависит от режима работы бара. Горячим цехом управляет мастер, который организует и контролирует отпуск и качество блюд. Сотрудники горячего цеха работают по пошаговому графику. Количество сотрудников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Шеф-повар 5-й категории занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар 4-го разряда готовит первые блюда, передает овощи, томат-пюре, подготавливает продукты (варит крупы, жарит картофель, изделия из котлетной массы и т.д.).

3. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА ПИВНОГО БАРА

В таблице 1 показана загрузка торгового зала пивного бара.

Таблица 1 – Загрузка торгового зала

Часы работы	Оборачиваемость одного места	Средний процент загрузки зала	Количество человек
11-12	1	30%	24
12-13	1	70%	56
13-14	1	70%	56
14-15	1	70%	56
15-16	1	60%	48
16-17	1	50%	40
17-18	перерыв	перерыв	0
18-19	0,5	70%	28
19-20	0,5	80%	32
20-21	0,5	100%	40
21-22	0,5	80%	32
22-23	0,5	70%	28
23-24	0,5	60%	24
Итого			464

Количество блюд, которые необходимо приготовить, можно определить по формуле 1:

$$n = N_{об} * m \quad (1)$$

$$n = 464 * 3,5 = 1624$$

Таким образом, общее количество блюд выходит 1624.

В таблице 2 показаны группы блюд по ассортименту.

Таблица 2 – Группы блюд по ассортименту

Наименование блюд	Кол-во порций	Коэффициент потребления	Кол-во блюд каждого вида
Холодные	464	1,1	510
Первые	464	0,7	325
Вторые	464	1,4	650
Сладкие	464	0,3	139
Итого:	-	-	1624

Таким образом, они были разделены на четыре группы блюд по ассортименту, а именно холодные, первые, вторые и сладкие.

В таблице 3 представлено количество напитков, кондитерских изделий, хлеба и фруктов.

Таблица 3 - Количество напитков, кондитерских изделий, хлеба и фруктов

Наименование напитков, кондитерских изделий	Кол-во порций	Норма потребления	Количество
Холодные напитки	464	0,25	116 л
Горячие напитки	464	0,15	70 л
М/к изделия, шт	464	0,5	232 шт
Хлеб, г	464	100	46,4кг
Фрукты	464	0,05	23 кг

Общее количество холодных напитков составило 116 л, горячих - 70 л, кондитерских изделий – 232 шт. и хлеба - 46,4 кг, фруктов - 23 кг.

Меню пивного бара приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Меню пивного бара

Наименование блюда	Выход, гр.	Количество блюд
Салаты		
Салат зеленый с огурцами и помидорами	100	40
Салат "Винегрет овощной"	150	50
Салат картофельный с крабами	150	50
Салат мясной	150	40
Салат витаминный	150	30
Салат деликатесный	150	40
Салат "Столичный"	150	40
Сельдь с луком	100	60
Сыровяленая оленина	150	50
Рыба холодного копчения	100	50
Холодец	100	30
Сало домашнее	80	30
Супы		
Суп из морепродуктов	200	150
Солянка домашняя	250	175
Горячие блюда		
Римская ракушка	300	40
Рыба жареная на вертеле	300	40
Солянка рыбная жареная на сковороде	375	40
Кальмары в томатном соусе	275	30
Раки в пиве	10 шт.	100
Бифштекс	280	40
Поджарка	285	70
Жаркое по-домашнему	350	80
Ромштекс	283	100

Грудинка баранья жареная во фритюре	350	40
Котлеты натуральные	324+12 ¹	70
Сладкие блюда		
Мороженое ванильное, клубничное, фисташковое или шоколадное	100	39
Чизкейк	150	30
Штрудель яблочный	120	30
Фруктовый десерт	180	40
Холодные напитки		
Морс (клюквенный, клубничный)	0,5	
Молочный коктейль	0,5	
Квас	0,5	
Горячие напитки		
Кофе: эспрессо, двойной эспрессо, американо, капучино, латте, глясе,	0,3	
Горячий шоколад	0,3	
Чай: Эрл-грей, Ассам, Сеньча, лимонграсс	0,3	

В таблице 5 представлена карта напитков пивного бара.

Таблица 5 - Карта напитков пивного бара

Наименование
Разливное пиво
Blanche de Moines (бельгийское светлое нефilterованное)
Cerovar (традиционное чешское)
Spitfire (английский темный эль)
Gans (немецкое пиво)
Asterie blanche (нефilterованное пшеничное)
Heineken (голландский лагер)
Edelweiss (австрийское пшеничное нефilterованное)
Vochkarev (российский лагер)
Harp / Харп (Ирландия)
Corona Extra. (Мексика) светлое
Bishops Finger Ale Эль (Великобритания)
Vud (Россия) светлое
Пивные коктейли
"Дьявольский" (пиво, молотый кофе, молотый черный перец, ром, лимон, соль)
"Небесный" (пиво, мед, лимонный сок, лимонный лекер, лед)
"Капельки" (пиво, сухой вермут, сладкий вермут, джин, клюквенная водка, голубой ликер)
"Райский остров" (пиво, водка, ликер малебу, джин, ананасовый сок)
"Бумеранг" (пиво, водка, мятный сироп)
Безалкогольные напитки
Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, лимонный)
Сок пакетированный (апельсин, яблоко, томат, вишня, грейпфрут)
Минеральная вода "Вонаqua" (газированная, не гозированная)
Кока-кола (лайт), спрайт, фанта.

Расчет сырья представлен в таблице 6.

Таблица 6 - Расчет сырья

Наименование сырья	Салат витаминный		Салат мясной		Винегрет овощной		Салат картофельный с крабами		Салат деликатесный		Салат "столочный"		Салат зеленый с картофелем и помидорами		Сельдь с луком		Рыба холодного копчения		Всего продукции в гр
	Вес брутто в граммах																		
	На 1п	На 30п	На 1п	На 40п	На 1п	На 50п	На 1п	На 50п	На 1п	На 40п	На 1п	На 40п	На 1п	На 40п	На 1п	На 60п	На 1п	На 50п	
Яблоки	30	900																	900
помидоры	31	930							35	1400			29	1160					3490
Огурцы св	19	570	38	1520					25	1000			31	1240					4330
морковь	14	420			18	900													1320
сельдереи	18	540																	540
Горошек зеленый консерв	12	360							15	600									930
Вишня св	13	390																	390
Лимон	14	420															5	250	670
сахар	2	60							1	40									100
сметана	38	1140											25	1000					2140
Свинина			59	2360															2360
Картофель			55	2200	43	2150	175	8750			27	1080							14180
Яйца			3/8	15шт							3/8	15шт							30шт
Крабы			6	240			31	1550			6	240							2030
Салат			8	320							14	560	36	1440					2320
Майонез			30	1200							45	1800							3000
Соус южный			8	320															320
Свекла					29	1450													1450
Огурцы солен					18	900					25	1000							1900
Капуста кваш					32	1600													1600
Лук зелен					27	1350	33	1650							38	2280			3000
сметана							23	1150											1150
Спаржа									32	1280									1280
Фасоль стручк									17	680									680
Кап. цветная									21	840									840
Кап. брюсел.									18	720									720
Курица											150	6000							6000
сельдь															104	6240			6240
осетрин																	95	47	4750

a																		50	
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПИВНОГО БАРА

В пивном баре, согласно нормативной документации, горячий цех совмещен с холодным, т.е. они производятся в одном цехе. На этом этапе завершается технологический процесс приготовления: осуществляется термическая обработка продуктов и полуфабрикатов; приготовление гарниров; соусов некоторых простых блюд, а также термическая обработка холодных и сладких блюд; приготовление горячих напитков, а также приготовление и порционирование холодных блюд и закусок, сладких блюд.

В цехе работает бригада, время работы с 10-00 до 23-00 часов, график выхода на работу - двухкомандный. Производственная программа составляется на основе ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал.

Высота цехов составляет 3,3 м, стены выложены плиткой на высоту 1,8 м от пола, остальное побелено. Полы влагостойкие, выложены метлахской плиткой. Двери обоюполые, шириной 1,5 м, высотой 2,3 м.

В цехе созданы благоприятные условия окружающей среды: температура воздуха 18-20 °С, относительная влажность 60%. Эти условия создаются устройством приточно-вытяжной вентиляции с преобладанием вытяжной.

Также установлен кондиционер, который также способствует созданию необходимого микроклимата. В цехах есть искусственное и естественное освещение. Естественное освещение обеспечивается окнами, выходящими на север. Искусственное освещение создается люминесцентными лампами.

В цехах предусмотрена подача горячей и холодной воды в раковину стиральной ванны. Существует канализационная система, которая обеспечивает отвод сточных вод. Также предусмотрены: рабочее место для приготовления напитков, рабочее место для приготовления бульонов, рабочее место для тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, рабочее место для приготовления гарниров, место для приготовления холодных блюд и штучных и рабочее место для приготовления сладких блюд.

Цех оснащен современным оборудованием в соответствии со стандартами заведений общественного питания и санитарно-гигиеническими требованиями.

Холодный цех. Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов в ресторане имеется холодильный цех.

Поскольку значительное количество блюд и изделий не подвергается термической обработке в холодном цехе, необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

Холодный цех обычно устроен таким образом, что достигается кратчайшая связь с горячим цехом, где осуществляется термическая обработка продуктов для последующего приготовления холодных блюд. Такое же удобное подключение должно быть и при раздаче и мытье посуды.

На предприятиях с большой вместимостью залов могут использоваться модулированные секции - столы с охлаждаемым шкафом и горкой для хранения компонентов холодных блюд. Секция стола предназначена для хранения специй, инвентаря, кухонной утвари и для подключения средств малой механизации к электрической сети.

В цехе может быть установлена секционная модулированная распределительная стойка для доставки готовых блюд и закусок.

Для приготовления сладких блюд необходимы специальные инструменты и приспособления: соковыжималки, лотки, формочки, лезвия ножей, приспособления для выкладки блюд, шприцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должны быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуки.

Напитки и компоты готовятся в горячем цехе в стационарных и печных котлах, а затем транспортируются в холодный цех. Здесь они порционно

разливаются по бокалам-креманкам. Запас продуктов помещается в холодильное отделение настольной секции или холодильного шкафа.

В холодном цехе особое внимание следует уделять образцовому санитарному порядку на рабочем месте и личной гигиене.

В таблице 7 показано оборудование холодильного цеха.

Таблица 7 – Оборудование холодильного цеха

Наименование оборудования	Основные параметры	количество
охладитель напитков	30дм	1
Шкаф холодильный среднетемпературный	0,71м	5
Машина хлебо-резательная	200рез/мин	1
Машина (провод) специальная со съемным механизмом		1
Механизм овоще резательной машины	200кг/ч	1

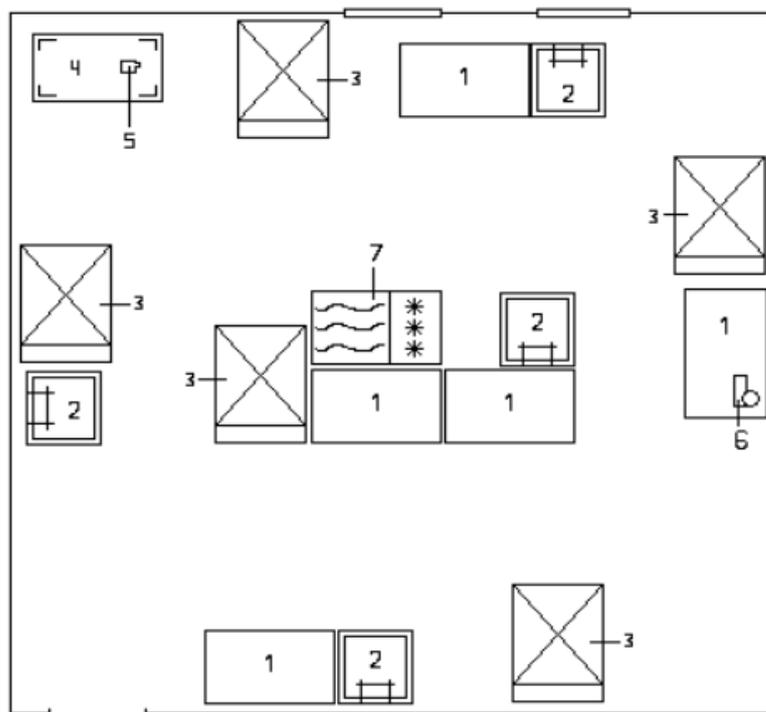


Рисунок 3 – План холодного цеха

- 1- Стол производственный
- 2- Ванна моечная
- 3- Холодильный шкаф
- 4- Стелаж производственный стационарный
- 5- Овощерезательная машина

- 6- Машина хлебрезательная
- 7- Охладитель для напитков

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В этой работе рассмотрели организацию обслуживания в пивном баре на 80 посадочных мест. Все цели были раскрыты.

Для того чтобы пивной бар работал и приносил приличную сумму, необходимо грамотно разработать организацию обслуживания. Изучите все нормативные документы.

Современные бары имеют разные направления и могут быть посвящены одному виду напитков. Все это влияет как на дизайн интерьера, так и на дизайн барной стойки.

Карта коктейль-бара должна быть составлена профессиональными производителями коктейлей и содержать эксклюзивные варианты напитков. Процесс приготовления должен быть проработан до мельчайших деталей, ведь от этого зависит престиж бара и, следовательно, количество заказов. В винных барах желательно предлагать различные сорта вин, в том числе коллекционные и эксклюзивные. В дизайне интерьера использованы мягкие тона, отделка деревом, мягкая мебель. Пивные бары, пожалуй, самая популярная концепция на сегодняшний день. Здесь вы можете хорошо отдохнуть, провести время в беседе. Меню бара состоит из разнообразных сортов пива, в основном бочкового, и других алкогольных напитков. Меню включает в себя небольшое количество горячих и холодных закусок. Безалкогольные бары стоят особняком. Здесь приверженцы здорового образа жизни могут заказать различные молочные, фруктовые коктейли, а также чай и кофе. Барные стойки выполнены в соответствии со следующими стилями: хай-тек, классика, модерн, диско, кантри и др. Они могут быть различной формы: прямые, радиальные, изогнутые, комбинированные. Но если предприниматель хочет выделить свой бар, лучше сделать дополнительную ставку на заказ, в этом случае вы можете быть уверены в его уникальности. Для того чтобы оборудовать бар, помимо самого бара, необходимо учитывать такой фактор, как внутренние размеры, ведь оборудование должно

заходить внутрь, а значит, оно должно быть компактным и эстетичным, но в то же время обладать достаточной производительностью. Сегодня невозможно представить бар без кофемашин, соковыжималок, блендеров, миксеров, посудомоечных машин или стеклоомывателей, льдогенераторов, холодильных шкафов, машин для розлива пива или сока, термических витрин, которые сохраняют выпечку свежей, а закуски горячими, и многого другого. Важно учитывать, что правильный выбор стеклянной посуды - бокалов, фужеров для вина, рюмок - будет характеризовать бар только с лучшей стороны.

Такие аксессуары, как: специальные стаканчики-джиггеры, гейзеры для розлива напитков из бутылок, коктейльные ложки, диспенсеры, ножи для сбора льда, ложки и многое другое, будут незаменимы в работе бармена.

Для оснащения туалетных комнат баров предусмотрено такое оборудование, как: дозаторы для мыла, полотенце и бумаги, электрические сушилки для рук.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что хорошо разработанная концепция пивного бара, воплощенная в его дизайне, в сочетании с современным и надежным оборудованием, является ключом к успеху пивного бара.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р50672-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
2. ГОСТ Р50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".
3. ГОСТ 50935-94 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".
4. ГОСТ Р50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".
5. ГОСТ Р50763-95. "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия".
6. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
8. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей".
9. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
10. Аронов А.М., Петров А.Н. Диверсификация производства: теория и стратегия развития. - СПб.: Лениздат, 2000. - 128 с.
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие – 5-е изд. перераб. и доп. – М. Феникс, 2004 – 416 с.
12. Гарви М., Дизмор Х., Дизмор Э. Ресторанный бизнес. Изд., Вильямс, 2007 – 16с.
13. Гольдштейн Г.Я. Стратегический менеджмент. Т.: Скиф, 2000. - 451с.

14. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. – 3-е изд., перераб. И доп. – К.: Выща шк. Головное изд-во, 1989. – 280 с.
15. Официант-бармен от А до Я. – Мн.: ООО «Харвест», 2003. – 224 с.
16. Рэй Фоли, Хезер Дизмор. Как открыть бар. Изд., Вильямс, 2008 – 42 с.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий нормативная документация для предприятий общественного питания. М.: Дело и сервис, 2002.
18. Тупицын А.Л. Диверсификация предприятия // Новосибирск, 2004. - 150с.