

Организация работы кафе быстрого
обслуживания на *40* мест.
Организация производства готовой
продукции в холодном цехе»

Выполнил: студент гр. *700*
Арифуллов Разиль Ринатович
Руководитель:



Месторасположение кафе «Минутка»



адрес: г. Нижнекамск
Менделеева, 12.



Кафе «Минутка» по ассортименту реализуемой продукции – неспециализированное;
по обслуживанию – самообслуживание;
по месту нахождения - в здании торгового центра.

Режим работы кафе «Минутка» с *8.00* до *21.00*

Общее число потребителей за день равно *580* человек, количество блюд, реализуемых в течение дня в зале кафе равно *1450* блюд.



Интерьер кафе



В состав здания кафе входят:
производственные, административные
помещения, бытовые помещения для персонала,
торговый зал.

Производственные помещения разделены на
следующие цеха: цех доработки полуфабрикатов
и обработки зелени, холодный и горячий цеха.

К административным помещениям причисляют
кабинет директора

К помещениям для посетителей: обеденный зал.





Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок



Оборудование холодного цеха



Универсальный
привод



Весы настольные



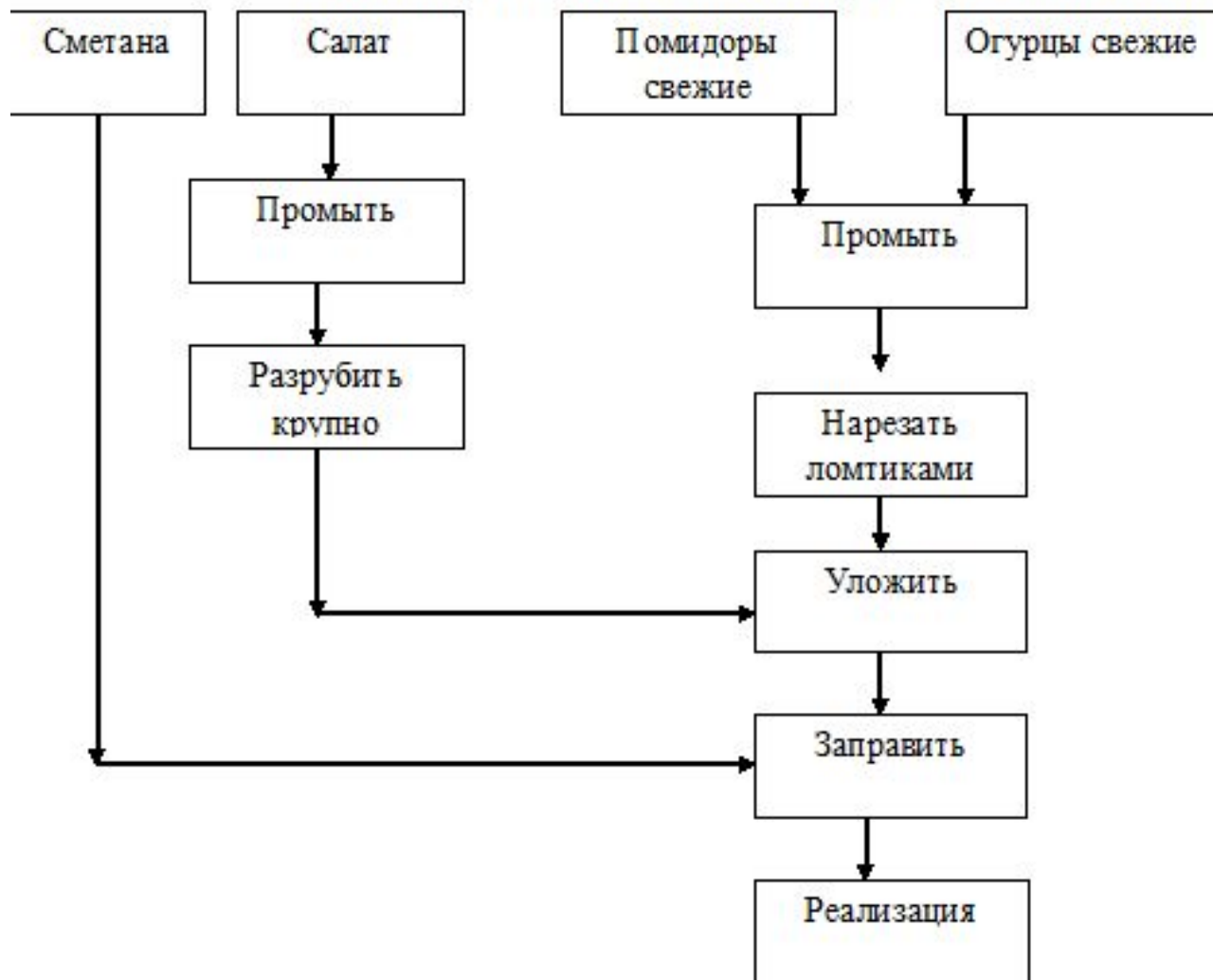
Машина для нарезки
варёных овощей



Машина для нарезки
гастрономических продуктов



Технологическая схема приготовления «Салат зеленый с огурцами и помидорами»



В кафе «Минутка» предполагается торговая наценка 200%.



Фонд заработной платы кафе «Минутка» составляет в месяц 285 000 рублей.



Ежегодные амортизационные отчисления составляют 37 400 ру



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

