Выпускная квалификационная работа.
Тема: «Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из блинчатого теста»

Актуальность данной темы является то что, изделия из теста являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании. Они обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Изделия из теста высококалорийны, благодаря содержанию углеводов(крахмал и сахар), жиров, белков, минеральных веществ, витаминов группы В, РР, А.

Целью выпускной квалификационной работы является исследование предприятия, его производственной структуры, изучение технологического процесса приготовления сложных блюд из блинчатого теста, разработка фирменного блюда, исследование калорийности фирменного блюда, а так же оценка энергетической ценности.

Характеристика кафе «8 чашек»

Кафе «8 чашек» - предприятие, предназначенное для организации питания и отдыха посетителей. Расположено кафе в г. Калуге по улице Плеханова 48/8. Кафе реализует фирменные, заказные блюда, мучные кондитерские изделия, напитки. Так же присутствует доставка собственной продукции и обслуживание других предприятий.

Характеристика горячего цеха.

- ***Горячий цех*** предназначен для приготовления первых блюд, вторых блюд, соусов, гарниров, а также для жарки полуфабрикатов мясо-рыбного цеха. В горячем цехе идет тепловая обработка продуктов для холодного цеха. Все оборудование современное, размещено линейным способом. В цехе работают 4 повара. Каждый, из которых, отвечает за определенный участок производства. Цех оснащен различным тепловым оборудованием, производственными столами и весами, имеются раковины, стеллажи для посуды., рабочий инвентарь

Характеристика холодного цеха

- ***Холодный цех***. Размещается с раздачей и горячим цехом. Он предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, салатов, винегретов, сладких холодных блюд, а так же для приготовления холодных супов. И в данном цехе работают 2-3 повара. Основное оборудование в цехе это холодильное оборудование, столы весы, рабочий инвентарь посуда для отпуска. При организации цеха особое внимание уделяют санитарным правилам и требованиям, т.к. продукция данного не подвергается тепловой обработке. Температура в цехе должна быть не выше 18 градусов.

Характеристика кондитерского цеха

- ***Кондитерский цех.*** Предназначен для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских, а так же десертов. изделий. Так же для реализации десертов и тортов. Расположен отдельно от основной кухни, это самостоятельная структура. Возглавляет цех начальник цеха Левашова Вероника Валерьевна. В цехе работает 12 кондитеров, которые работают по сменному графику. Выпускается большой ассортимент изделий, которые реализуются в своем предприятии, а так же в предприятиях города.

Производственная программа предприятия (меню)

- Меню - это перечень, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день, с указанием выхода и цены.
  Меню составляется на постоянной основе, подписывается заведующим производством, калькулятором, утверждается директором производства. Также бывает специальное предложение. При составлении меню учитывается тип предприятия, ассортиментный минимум блюд, наличие сырья и продуктов. Меню порционных блюд включает широкий ассортимент разнообразных холодных и горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких, а также фирменных блюд. В зависимости от типа предприятия и контингента различают различные виды меню: Меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, меню дневного рациона , диетическое меню, детское меню, банкетное меню.
-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Салат «Галилей»
«Galilei» salad
Овощной салат с огурцами, помидорами и луком, заправленный соусом Песто в компании с сыром Моцарелла
Vegetable salad (cucumbers, tomato, onion) with pesto sauce and mozzarella
433 ккал / 165 гр / **220 ₽**

Салат «Лосось под шубой»
Coated salmon
Маринованная нерка под традиционной «шубой», украшенная яйцом, черной тобико и соусом Песто
Pickled red salmon under classical vegetable coat decorated with egg, black tobiko, and Pesto sauce
404 ккал / 270 гр / **265 ₽**

Салат «Гнездо глухаря»
«Nest of a wood bird» salad
Сытный салат из курицы и ветчины с картофелем и огурцами, заправленный майонезом
Chicken, ham, potato, cucumber, mayonnaise
667 ккал / 210 гр / **205 ₽**

Салат «Нисуаз» с тунцом
Tuna Nicoise Salad
Микс салатов, черри, яйцо, каперсы, тунец и красный лук, заправленные соусом Нисуаз
Lettuce mix, cherry tomatoes, egg, capers, tuna and red onion dressed with Nicoise
158 ккал / 230 гр / **335 ₽**

Салат «Сиртаки»
«Sirtaki» salad
Салат, хрустящие огурчики, сладкий перец, помидоры, маслины, лук красный, сыр «Фета» и оригинальная заправка или оливковое масло на Ваш выбор
Leafs lettuce, crisp cucumbers, sweet pepper, tomatoes, olives, cheese «Feta» under the original dressing
316 ккал / 350 гр / **250 ₽**

Салат «Итальянский»
Italian Salad
Ломтики куриной грудки с миксом салатов, свежими овощами, перепелиным яйцом и соусом Песто
Sliced chicken breast with salad mix, fresh vegetables, quail egg and pesto sauce
434 ккал / 235 гр / **360 ₽**

ТОРТЫ

CAKES

Лимонный
Lemon
Освежающий сочный вкус лимонной начинки и песочного теста
The freshest, the richest taste of lemon feeling and shortcrust pastry
308 ккал / 100 гр / **115 ₽**

Медовый
Honey
Яркий медовый вкус в сочетании с вареным сгущенным молоком
Rich honey taste coupled with boiled condensed milk
547 ккал / 120 гр / **125 ₽**

Ягодный
Berry
Легкий ванильный мусс с лесными ягодами и бисквитом
Light vanilla mousse with fresh wild berries and light sponge pastry
345 ккал / 115 гр / **130 ₽**

«Уто»
Cake "Uto"
Кокосовые коржи, пропитанные заварным кремом. Подается с клубничным соусом
Coconut cake soaked with custard. Served with strawberry sauce
393 ккал / 135 гр / **140 ₽**

«Сметанный тарт»
Sour cream tart
Открытый пирог на песочном тесте со сметанным кремом и фисташковой крошкой
Open-faced pie based on shortcrust pastry with sour cream and pistachio crumbs
385 ккал / 90 гр / **95 ₽**

Твикс *Twix*
Воздушный сливочно-карамельный мусс в глазури из молочного шоколада на песочном бисквите
Airy cream-and-caramel mousse on shortbread base with milk chocolate icing
394 ккал / 115 гр / **120 ₽**

Сникерс *Snickers*
Сливочно-заварной крем с добавлением жареного арахиса и безе на основе из шоколадного бисквита
Custard with roasted peanuts and meringue on chocolate sponge cake
314 ккал / 105 гр / **125 ₽**

Форма обслуживания на предприятии

- Культура обслуживания - один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся наличие современной материально - технической базы, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент и качество выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных форм обслуживания, уровень рекламно - информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания. Культура обслуживания на высоком уровне повышает конкурентоспособность предприятия, что очень важно при рыночных отношениях.

Рекламная политика предприятия

- Есть основания утверждать, что реклама – лучшая гарантия качества товара (услуги). Ложная, сомнительная реклама обрекает товар на гибель. Только удовлетворённый покупатель даёт возможность производителю удержаться на рынке. Ни один преуспевающий предприниматель не будет рисковать своими деньгами, размещая рекламу товара с плохими качествами. Предприятия общественного питания в вопросах рекламы делают упор в первую очередь на продукцию, которую они выпускают. Поэтому многие кафе и рестораны устраивают бесплатные дегустации для жителей города. Так же делается упор на рекламу в сфере радио и телевидения.

- Кафе «8 чашек» делает упор на рекламу в «сети». Кафе имеет официальный сайт, на котором предоставляется полный список услуг и предложений заведения. Официальная группа «Вконтакте», делится с читателями и подписчиками свежими новостями и событиями, которые происходят в кафе. И немаловажную роль играют такие фотостудии как «GEOMETRIA» и «FOTOMAFIA PROJECT», которые устраивают фотоссесии и фотографируют посетителей в кафе. Помимо этого, рекламу создает участие кафе в разных мероприятиях. Свадебная выставка в отеле в « SK RoyalHotel» яркий тому пример.

Кафе "8 чашек"

"Бенедикт" - новинка нашего меню!
Тост с ветчиной и яйцом пашот в соусе «Бенедикт»
В общем, вкуснотища!
Ежедневно с 05 до 12 часов!
#8чашек #калуга #калугасити #калуга24 #kaluga #доброеутров8чашек
#круассан #8чашеккухня

Мною было проведено исследовано работы предприятия и представлен вывод

- кафе «8 чашек» современное предприятие, которое укомплектовано всем необходимым для качественного приготовления блюд и комфортного обслуживания посетителей. Кафе расположено в центре города что очень удобно для населения. В кафе можно не только принять пищу, но и выпить хороший коктейль и спиртной напиток. Меню разнообразное. Представлены блюда несложного приготовления, а так же фирменные блюда. В кафе представлена вся нормативная технологическая документация. Коллектив работоспособный, творческий. Каждый работник ответственно относится к своему делу. В кафе соблюдаются все правила санитарии и безопасности.

Технологический процесс приготовления 5 блюд:

- Блины тирамису
- Багрир
- Блины с грибами и сыром
- Блины с бананом и шоколадом
- Арабские блинчики.

Технологическая карта

«Блины с грибами и сыром»

В технологической карте представлен расчет продуктов весом нетто на одну порцию, а также сделан расчет продуктов на 3, 5, 7, 9, 11 порций. Описана краткая технология приготовления отпуск блюда и требования к качеству.

Разработка фирменного блюда

«Блины с бананом и шоколадом»

В результате экспериментальных проработок блюда был определен сырьевой набор и на его основе оставлена рецептура, определен выход блюда с учетом отходов и потерь в соответствии с девствующими нормативами. Составлена и оформлена технико-технологическая карта, в которой описывается технология приготовления и дается оценка качества по органолептическим показателям.

Технико-технологическая карта блюда «Блины с бананом и шоколадом»

- Технико-технологические карты являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Энергетическая ценность блюда «Блины с бананом и шоколадом» составляет: 217.5ккал

Технологическая схема приготовления блюда «Блины с бананом и шоколадом».

В своей работе выполнила графически технологическую схему фирменного блюда.

Оно представлено в моей квалификационной работе.

Заключение

- В результате выполнения выпускной квалификационной работы проведено исследование работы кафе «8 чашек», типа, класса, структуры, определен состав помещений, освещена организация работы горячего, холодного, кондитерского цехов, суши-бара, цеха по приготовлению пиццы, заготовочных цехов, техника безопасности. Предложены средства внутренней и внешней рекламы. Разработана производственная программа предприятия, изучена система материальной ответственности подотчетных лиц. Кафе «8 чашек» предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Описан технологический процесс приготовления фирменного блюда, а также требования к оформлению, подаче, реализации и требованию его хранения. Проведено исследование показателей качества и безопасности по органолептическим показателям, произведен расчет энергетической ценности фирменного блюда. Фирменное блюдо «Блины с бананом и шоколадом», является одним из самых популярных блюд в кафе «8 чашек».

Спасибо за внимание!