

Выпускная квалификационная работа

Дипломный проект

На тему

**Технология организации
холодного цеха кафе на 50 мест
при торговом центре**

Выполнил: Шихов В.Н.

Группа СОТП-12

Руководитель: Чипеева С.В.

ЦЕЛЬ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

**Организация работы
холодного цеха в кафе на 50
мест при торговом центре**

ЗАДАЧИ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

- ❖ раскрыть сущность и значение предприятия общественного питания;**
- ❖ разработать производственную программу предприятия;**
- ❖ определить состав и площадь складских помещений;**
- ❖ организация производства готовой продукции.**

АКТУАЛЬНОСТЬ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

Актуальность данной темы в том, что стандарты предоставленных услуг кафе должны в полной мере удовлетворять потребности каждого гостя. Важной ответственной задачей для предприятия является создание репутации предприятия высокого качества обслуживания.

Исходные данные для проектирования

Основные исходные данные для разработки технологической части проекта	Кафе на 50 мест
Тип предприятия	Кафе
Ассортимент реализуемой продукции	Холодные блюда и закуски – 5 Горячие закуски – 3 Вторые горячие блюда – 8 Сладкие блюда – 4 Горячие напитки – 6 Мучные кондитерские изделия - 4
Форма обслуживания	Обслуживание официантами, барменом
Форма организации (характера) производства	Снабжение крупнокусковыми и мелкоштучными полуфабрикатами, овощи в сырье
Состав помещений	По действующим СНиП II-Л.8-71
Режим работы	С 10:00 ч до 20:00 ч
Технологическое оборудование	Марки и тип принимаем по типовым материалам для проектирования. Оборудование на электричестве.
Дополнительная организация обслуживания	Услуги по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном не сложного приготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии. Трансляция спортивных передач, матчей.

Количество посетителей за день

Часы работы	Оборачиваемость мест	Загрузка зала на данный час, %	Количество посетителей за час
10-11	1,5	30	23
11-12	1,5	40	30
12-13	1,5	90	68
13-14	1,5	100	75
14-15	1,5	90	68
15-16	1,5	50	38
16-17	1,5	40	30
17-18	1,5	30	23
18-19	0,5	60	15
19-20	0,5	90	23
Итого:			390

Трудоемкий день

Количество условных блюд:

1 день – 511

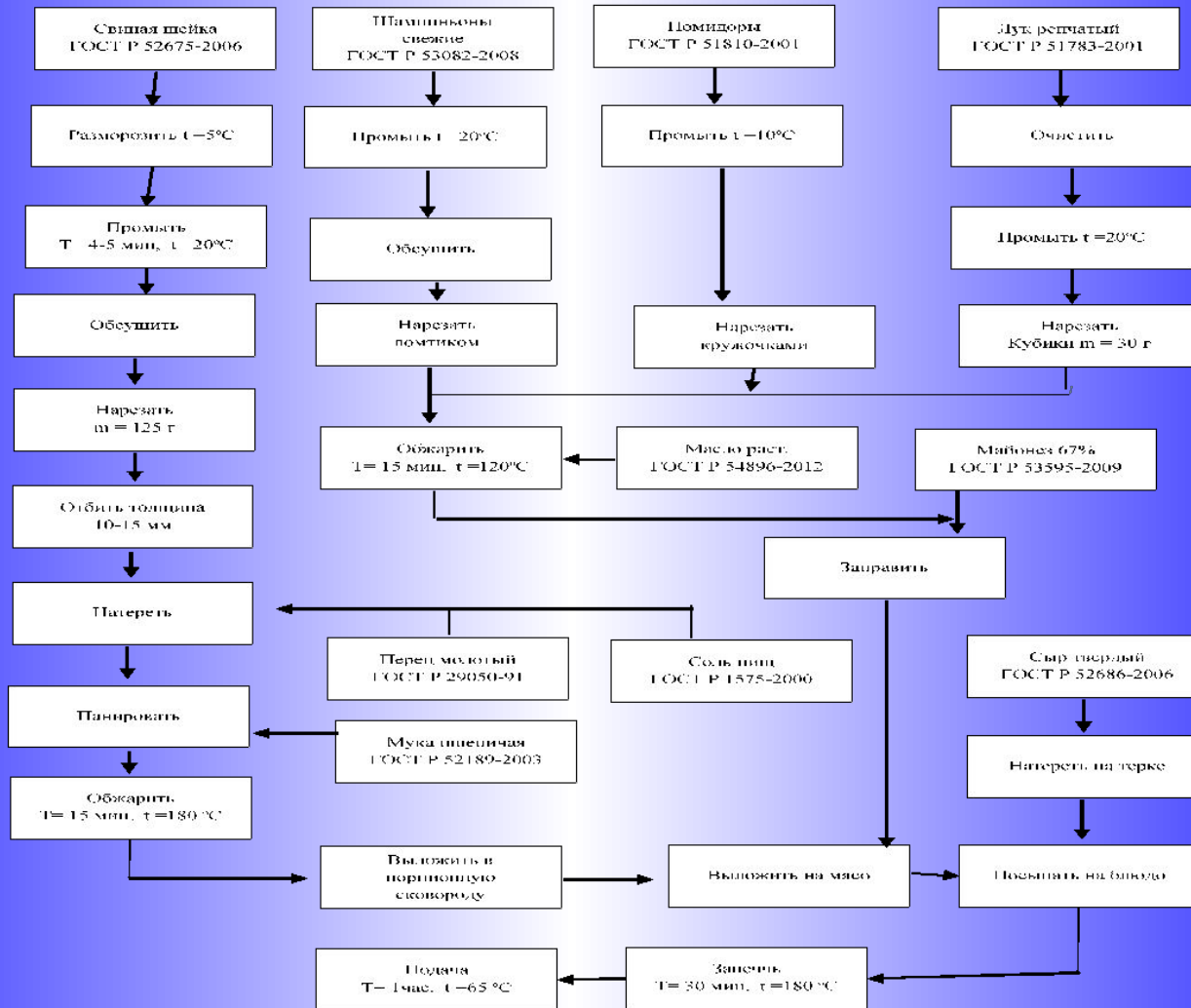
2 день – 591

Трудоемкий день - второй

Шкала органолептической оценки качества блюда

Показатели	Баллы (5-1) Характеристика (блюда на 5 возможных дефектов 4-1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Мясной корочки-золотистый; мяса – сероватый, соус – равномерный однородный цвет	Мясной корочки-коричневатый; мяса -Без изменений, соус – однородный	Слегка темноватый	Несоответствующий	Несоответствующий
Внешний Вид	Поверхность мяса равномерная, аккуратная, ровная, овощи одинаковой формы	Без изменений	Поверхность слегка заветрена, не ровная	Нарушена форма мяса и овощей	Соус не однородный, овощи разваренные
Консистенция	Мяса – мягкая корочка, мякоть сочная, соус – немного вязкий	Менее мягкая корочка, соус слегка жидковат	Слегка жестковато, соус жидковат	Овощи потеряли форму, мякоть не сочная, корочка жествая	Жесткая у мяса, овощи – разварены, соус - жидкий
Запах	Жареного мяса, аромат овощей, специй	Без изменений	Без изменений	Посторонний	Прогорклый, резкий, неприятный
Вкус	Жареного мяса, в меру острый и соленый	Невыразительный	Слегка острый и соленый	Не соответствует данному блюду	Не соответствует данному блюду

Технологическая схема



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ