

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Новосибирской области
Новосибирский технологический техникум питания**

- **тема: Организация производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана первого класса при аэропорте на 95 мест и разработкой авторского блюда.**

**Автор: Нуйкина Н.С.
Руководитель Кашталапова Е.Н.**



Цель дипломной работы:

Цель дипломной работы – организация производства сложной кулинарной продукции в горячем цехе ресторана первого класса при аэропорте

- Задачи дипломной работы:
- Разработка модели ресторана первого класса при аэропорте, ориентированного на контингент с высоким и средним уровнем достатка;
- Расчет горячего цеха;
- Разработать план-меню;
- разработка авторского блюда «Телятина с апельсинами»;
- Составить график выхода на работу.



SKY

Ресторан первого класса

SKY

Данное предприятие находится по адресу: г. Новосибирск, ул. Блюхера 12.

Работает ресторана с 11.00 до 00.00, без выходных.



Menu
restaurant

SKY

Фирменное блюдо дня

Телятина с апельсинами

Холодные закуски

Канapé с икрой

Волован из семги

Филе атлантической сельди

Жареная семга с соусом Тар- тар

Филе тетерева под майонезом

Рулет «Юбилейный» с черносливом

Закуска «Модерн»

Корнеттики из пармской ветчины

Салат овощной с брынзой

Салат «Тбилиси»

Салат «Нежный»

Салат яичный с авакадо



Авторское блюдо Телятина с апельсинами

Технология

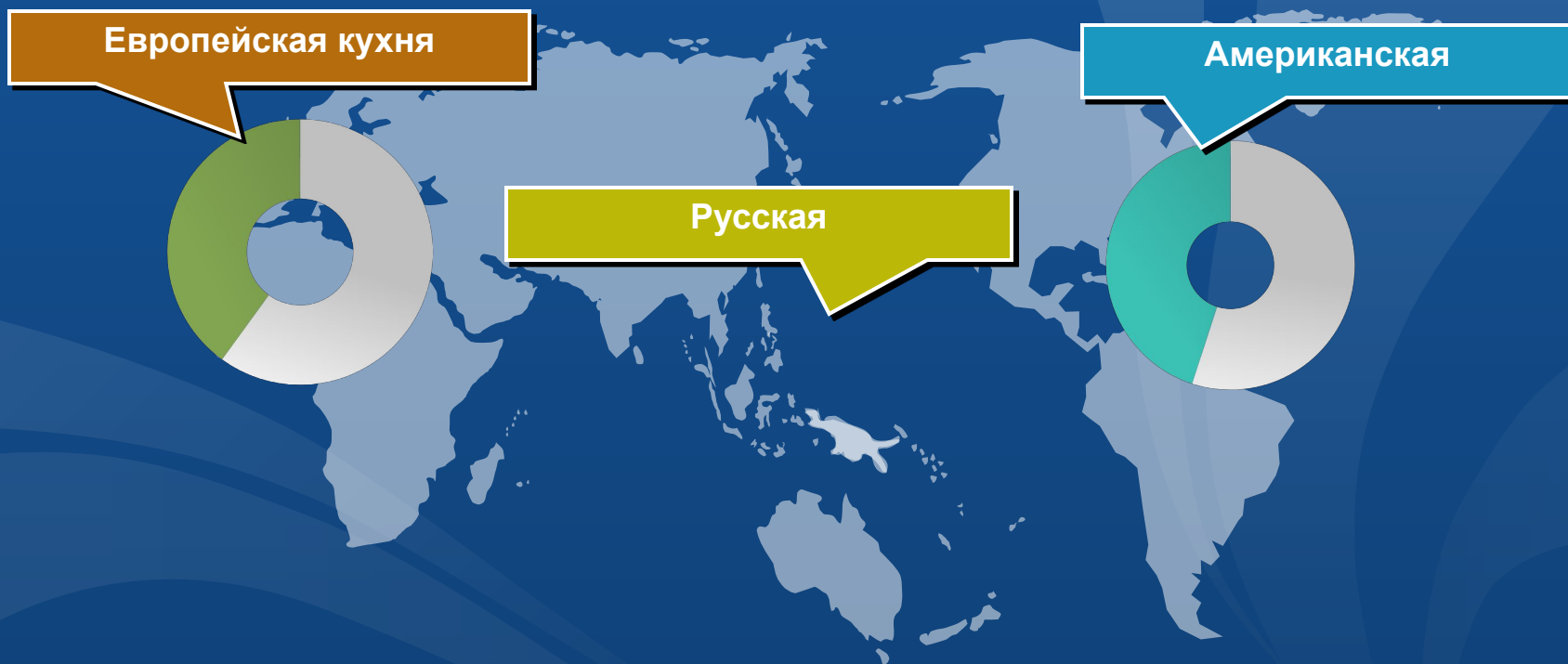
Телятину нарезать на порционные куски и отбить, мариновать в соевом соусе с добавлением апельсинового сока, имбиря и цедры апельсина в течении 15 минут.

2.
Кусочки телятины обжарить на гриле до готовности.

3.
Для гарнира: апельсины и болгарский перец подготовить, нарезать и также обжарить на гриле



Используемые кулинарные традиции в ресторане



Распределение кулинарной культуры в SKY

- Европейская
- Русская
- Американская



1

Салат «Цезарь» с курицей



2

Салат «Греческий»



График режима работы

Задействованные повара с графиком работы 2 через 2

Повар 6
разряда

Повар 5
разряда

Повар 4
разряда

SKY



Помещения ресторана по назначению

Складская группа

- Приемка
- Сортировка
- Хранение

Производственная группа

- Механическая обработка
- Производство п/ф



Торговая группа

- Продажа
- Обслуживание

Административная

- Отдых персонала

Техническая служба



Заключение

Характеристика ресторана SKY.

Общие данные

- 424 посетителя ежедневно
- **1696** приготавливаемых блюд



Технические хар-ки

- Горячий цех 18,5 м2
- Шесть поваров с посменным графиком

Авторское блюдо телятина с апельсинами



Спасибо за внимание

