

Презентація  
на тему:  
**Японський  
караоке-  
бар**



ВИКОНАЛА СТУДЕНТКА 2  
КУРСУ ГРУПИ  
ФРГТБ  
МІЛЕНТЬЄВА Д.В.

ПЕРЕВІРИЛА: ХЛІБІЙЧУК В.О.

# План

- Характеристика закладу
- Місце розташування
- Режим роботи закладу
- Особливості меню
- Інтер'єр ( Розташування меблів, освітлення, музичний супровід)
- Підбір персоналу (кількість посад, форма одягу)
- Меню закладу
- Підбір посуду, скла та приборів
- Підбір столової білизни
- Організація дозвілля, надання додаткових послуг
- Складання план-схеми торгівельної зали з розміщенням меблів та зонуванням робочих місць офіціантів

# JAPAN SING HOUSE “SING-DRAGON”

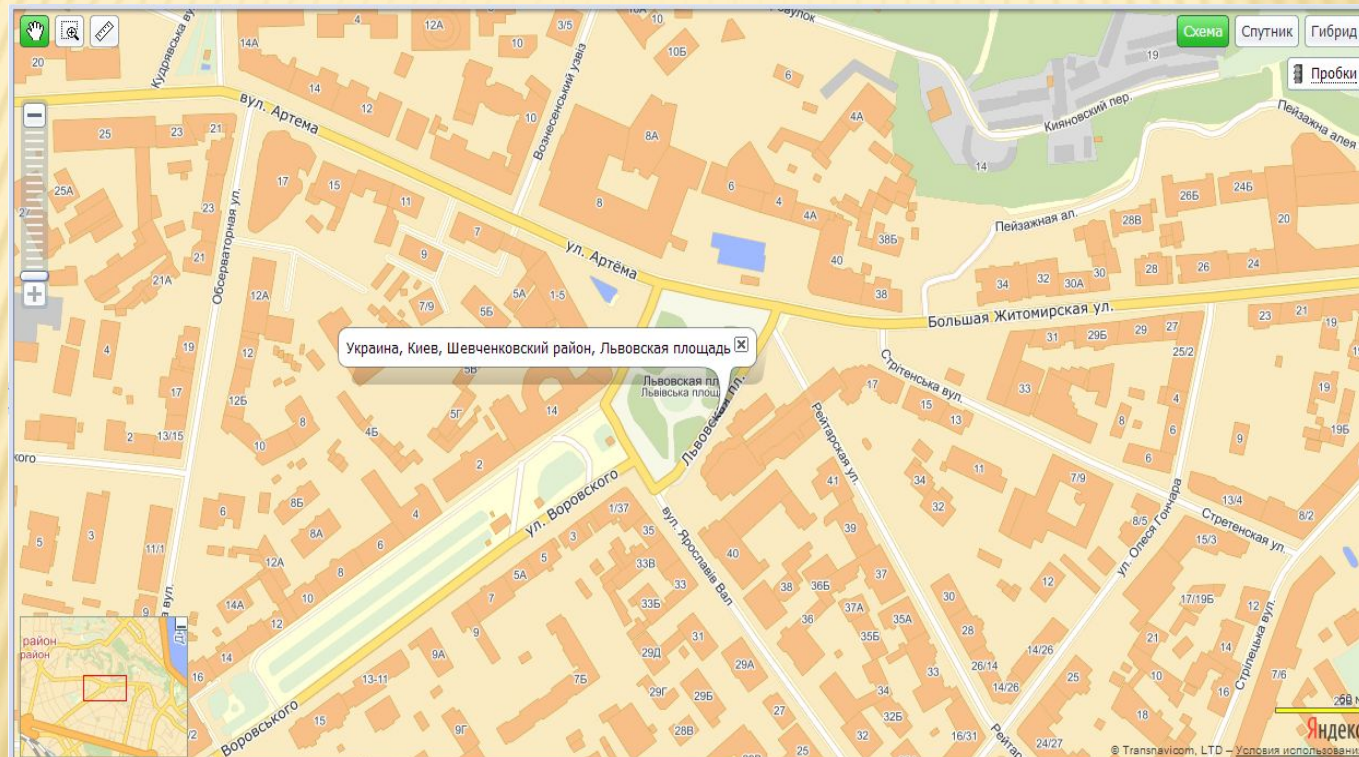


# ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ

- Японський караоке-бар “Sing Dragon” розташований в історичному центрі Києва на Львівській площі. Бар спрямований на японську кухню, в меню є холодні страви та закуски японського спрямування, але також є елементи європейської кухні. Інтер'єр бару помірний, не має чіткого спрямування, є і елементи Японії, але загалом просто приємний, спокійний, затишний інтер'єр виконаний у сучасному стилі. Будівля одноповерхова. В барі знаходиться один зал – головний. На вулиці розміщений літній майданчик. Бар розрахований на 80 місць.

# МІСЦЕ РОЗТАШУВАННЯ

## Львівська площа



# РЕЖИМ РОБОТИ ЗАКЛАДУ

- Заклад працює цілодобово
- Без вихідних



# ОСОБЛИВОСТІ МЕНЮ

---

- Меню закладу представлене в двох різних стилях, які тільки в нашому закладі поєднуються в одне ціле це – Японська кухня та Європейська.
- Заклад пропонує суші та роли, різноманітні холодні та гарячі закуски до пива, салати, м'ясні страви. Велике розмаїття алкогольних напоїв, коктейлів.

# ІНТЕР'ЕР (РОЗТАШУВАННЯ МЕБЛІВ, ОСВІТЛЕННЯ, МУЗИЧНИЙ СУПРОВІД)

- Літній майданчик закладу розрахований на 20 місць. Виконаний в бежево-рожевих тонах. Меблі переважно зроблені з дерева, м'які дивани, столи прямокутної форми не застелені коричневими скатертинами. Літній майданчик доступний тільки в літній час. Замість вікон висять штори. Підлога дерев'яна. Навколо майданчика з вулиці висаджені рослини та квіти і трава.





- В середині закладу неподалік від сцени розташована барна стійка розміром три з половиною метри. На барі вам запропонують море цікавих коктейлів і значний вибір алкогольних та безалкогольних напоїв.





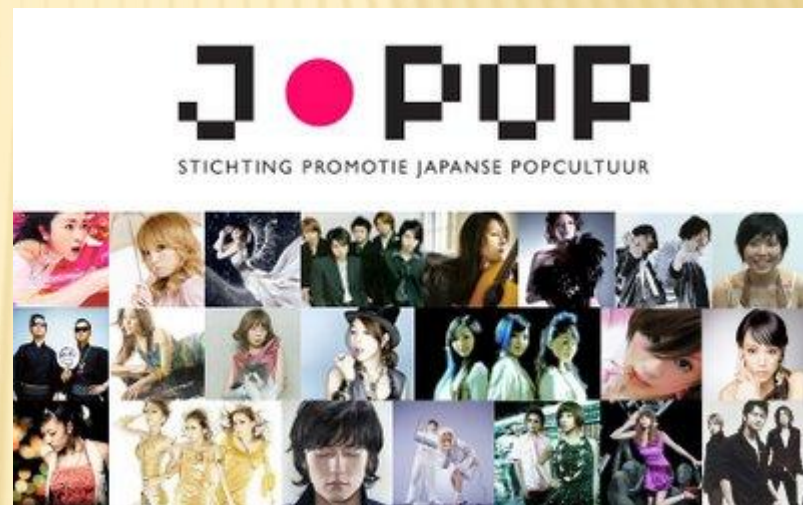
- Коридор в закладі, який розташований від входу до головного залу бара застелений ковровою доріжкою червоного кольору. Досить пройти по ній і відчуваєш себе на сто процентів зіркою караоке або відомим співаком.



- Зліва від сцени стоїть піаніно, але не як елемент інтер'єру. По четвергам і субота 19:00 до 21:00 дає сольний виступ музикант-піаніст можна замовляти йому музику або просто насолоджуватися імпровізаціями та відомими витворами.

# Музичний супровід в ресторані

- Блюз
- Джаз
- Іноді J-роп





- Туалетна кімната закладу виконана в золотому кольорі, має дуже велике та широке дзеркало. І жіноча і чоловіча вбиральня включає чотири туалети. Та по два рукомийники в кожній вбиральні.



- Місце біля туалетних кімнат



- Головний зал бару. Оснащений сценою для караоке. Виконаний в оливковому кольорі, коричнева підлога та меблі.

# ПІДБІР ПЕРСОНАЛУ (КІЛЬКІСТЬ ПОСАД, ФОРМА ОДЯГУ)

- Офіціанти (4. по два на зміні 2 офіціанти 4 розряду 2 офіціанти 3-го розряду. Форма одягу синьо- фіолетова)
- Кухарі (1 сушист 6 озряду, 4 кухаря, по два на зміні: 1 - 6 розряду, 1 - 5-го розряду і два 3-го розряду. Форма чорна з червоними застібками)
- Мийники кухонного посуду (3)
- Прибиральниці (2)
- Охоронець (2)
- Адміністративний персонал:
- Власник
- Директор(1)
- Зам. Директора(1)
- Секретар(1)
- Бухгалтерія (3)
- Відділ кадрів (2)
- Адміністратор (2)



# ОДЯГ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ



Официант



Кухар

# МЕНЮ ЗАКЛАДУ



- Закуска до пива  
“Гостра” (400 г)



- Закуска до пива “Пікантна”  
(300/50 г)



## ЗАКУСКА ДО ПИВА “МОРСЬКА” (350)



- Закуска до пива “Рибна”  
(250 г)



- Закуска до пива  
“Самурай” (250/30 г)

# ЧІПСИ, ПРЕЦЦЕЛІ, СОЛОНЕ ПЕЧИВО ДО ПИВА (300 Г)



- Холодна закуска креветки з лимонним соусом від шефа (150 г)



- Закуска до пива "М'ясна" (200/30/30 Г)

САЛАТ  
“ЗЕЛЕНИЙ  
ДРАКОН”  
(150/30 Г)



- М'ясна тарілка (350 Г)



- Кальмари в фритюрі (200/30/30 Г)



▣ Салат “Грибний”  
(180 Г)



▣ Сирні “круглячки” з  
червони соусом від  
шефа (200/30 Г)



ВІДБИВНІ ПО-  
ТОКІЙСЬКИ (200 Г)

# НАБІР СУШІ “САКУРА” (850 Г)



- Набор суші “Якімото”  
(800 Г)



- Набор суші “Хаол” (850 г)





# НАБІР СУШІ “СЛЪОЗА ДРАКОНА” (950 Г)



- Набор суші  
“Кавай” (800 г)



- Набор суші  
“Вегетеріанський” (850 г)



# БАР

---



- “Мохіто”
- “Лонг-Айленд айс ті”
- “Спайсі”



- “Сакура”
- “Червоний дракон”
- “Хірасіма”

# БЕЙЛІС МАРТІНІ



- Настоянки від шефа



- Саке
- Текіла

# ПІДБІР ПОСУДУ СКЛА ТА ПРИБОРІВ

Скло в закладі фірми «Аіух» Посуд виговляється в Німеччині.



# ПІДБІР СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ



Скатертини в барі виконані в фіолетовому  
кольорі

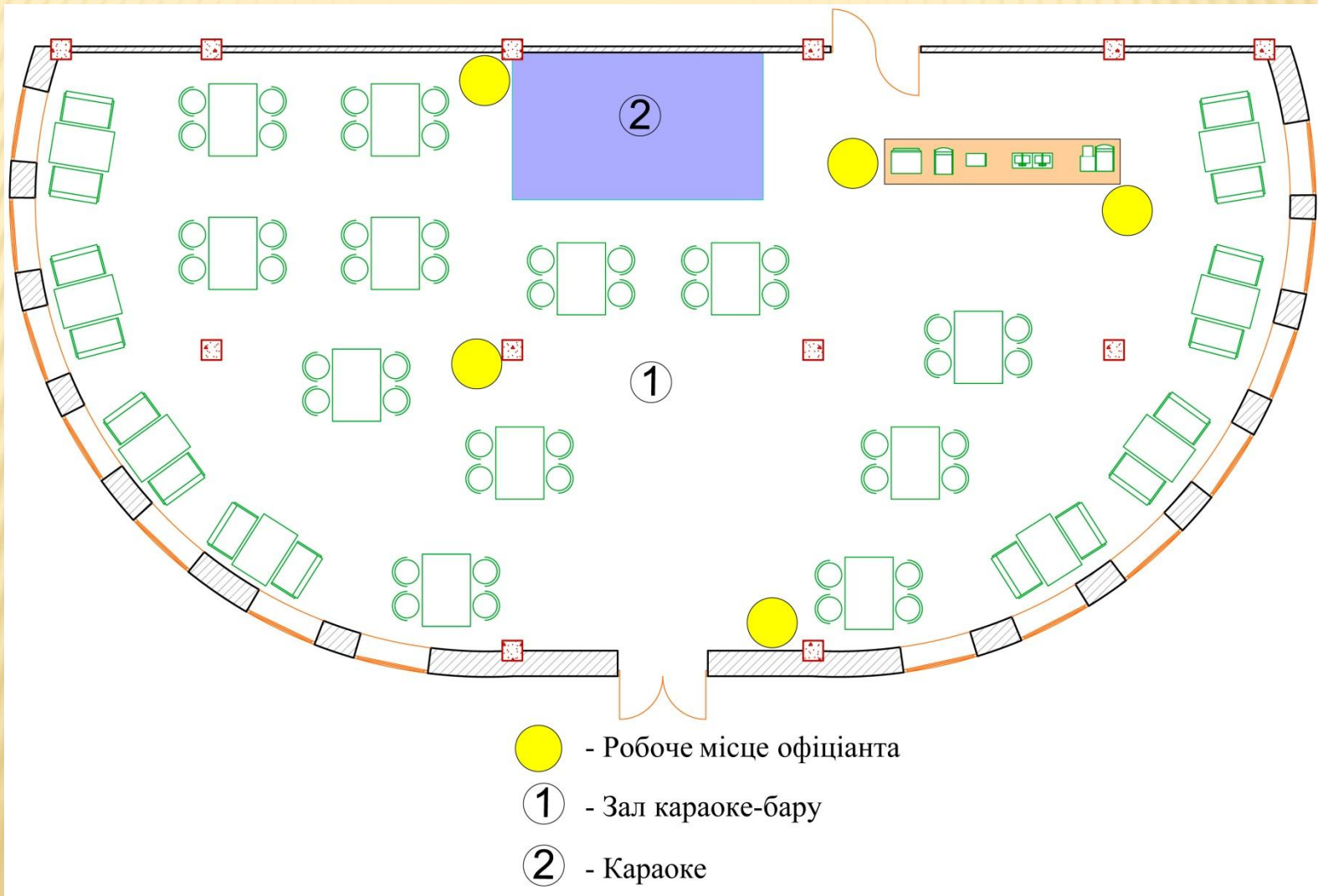
---

# ОРГАНІЗАЦІЯ ДОЗВІЛЛЯ, НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ

---

- Заклад пропонує такі послуги :
- Безкоштовна парковка
- Дитячий майданчик
- Замоквлення на виніс
- Місця для інвалідів
- Караоке
- Пісні на замовлення

# СКЛАДАННЯ ПЛАН СХЕМИ ТОРГІВЕЛЬНОЇ ЗАЛИ З РОЗМІЩЕННЯМ МЕБЛІВ ТА ЗОНУВАННЯМ РОБОЧИХ МІСЦЬ ОФІЦІАНТІВ





Дякую за  
увагу!



变

