

государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Колледж сервиса и туризма»

# КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: Организация технического производства на предприятиях общественного питания  
на тему : Организация работы кондитерского цеха как заготовочного предприятия или самостоятельного цеха в составе предприятия

Выполнил студент: Суховицин Константин

Группа: ОП-11-14

Руководитель: Потапова В. А.

Калининград, 2015г.

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Целью данной работы является исследование организации обслуживания, его форм и методов.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- 1) Дать характеристику обслуживанию и форме обслуживания;
- 2) Рассмотреть разновидности обслуживания и проанализировать их;
- 3) Составить схемы расстановки посуды на выездных мероприятиях, схемы сервировок;
- 4) Составить таблицы с условиями подачи блюд и напитков;

# Организация обслуживания в общественном питании

- Процесс обслуживания в общественном питании – это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.
- Метод обслуживания потребителей – способ, с помощью которого потребителям реализуется продукция.
- Форма обслуживания – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.



# Методы обслуживания

- самообслуживание;
- обслуживание официантами;
- комбинированное обслуживание.





# Кейтеринг

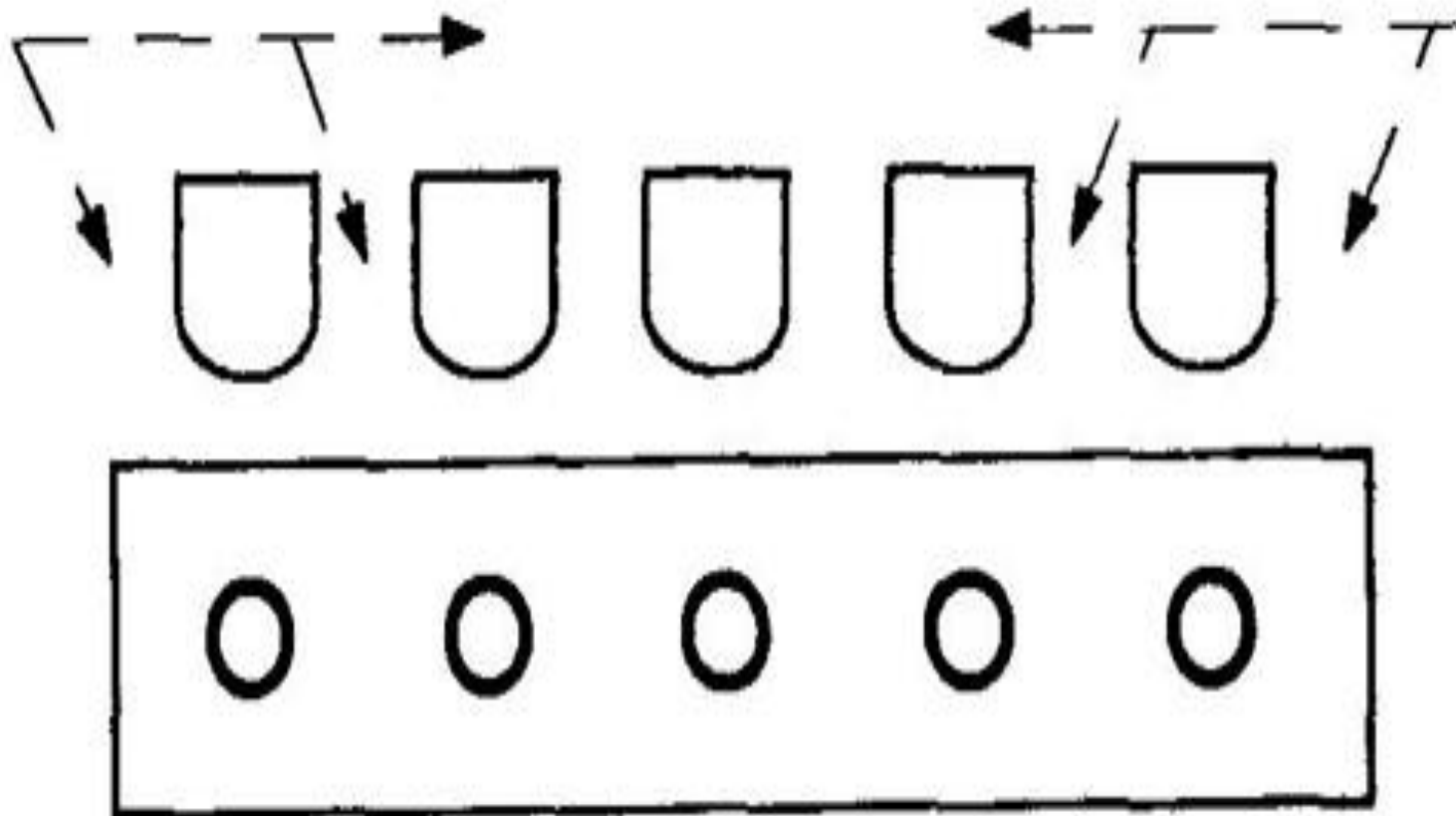
- Кейтеринг вне помещения - это обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Здесь наиболее характерным примером являются компании по доставке пиццы.
- Социальный (независимый) кейтеринг - это предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия.



# Из форм обслуживания в предприятиях ресторанного бизнеса применяют:

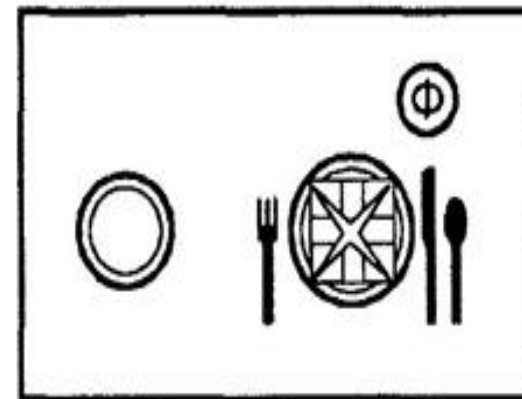
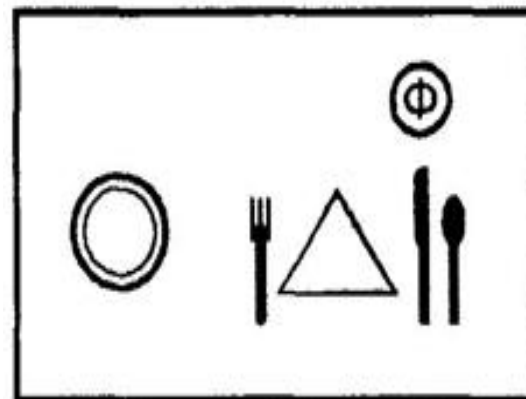
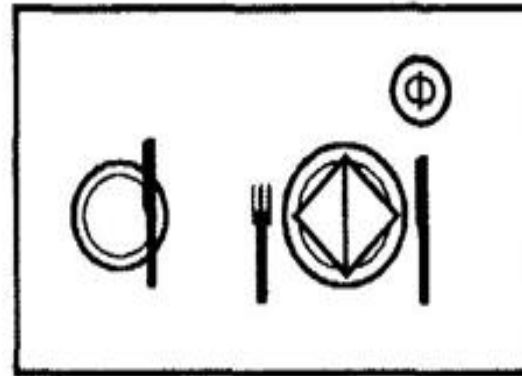
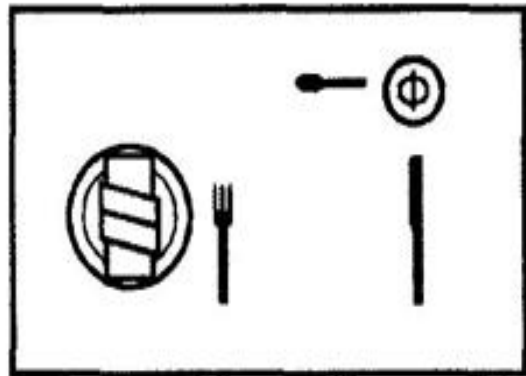
- полное обслуживание с презентацией блюд и напитков, изготовленных по индивидуальному заказу;
- поточное неполное самообслуживание (демонстрационные столы с правом выбора из большого ассортимента представленных в зале блюд и напитков, размещение за гостевыми столами);
- любые формы обслуживания за пределами ресторана в помещениях заказчика (кейтеринг - выездное обслуживание, ресторан в свободной экономической зоне);
- отпуск продукции на «вынос»;
- рестораны - бары (обслуживание за барной стойкой, смешанная форма обслуживания).

# Схема движения официанта в процессе обслуживания гостей



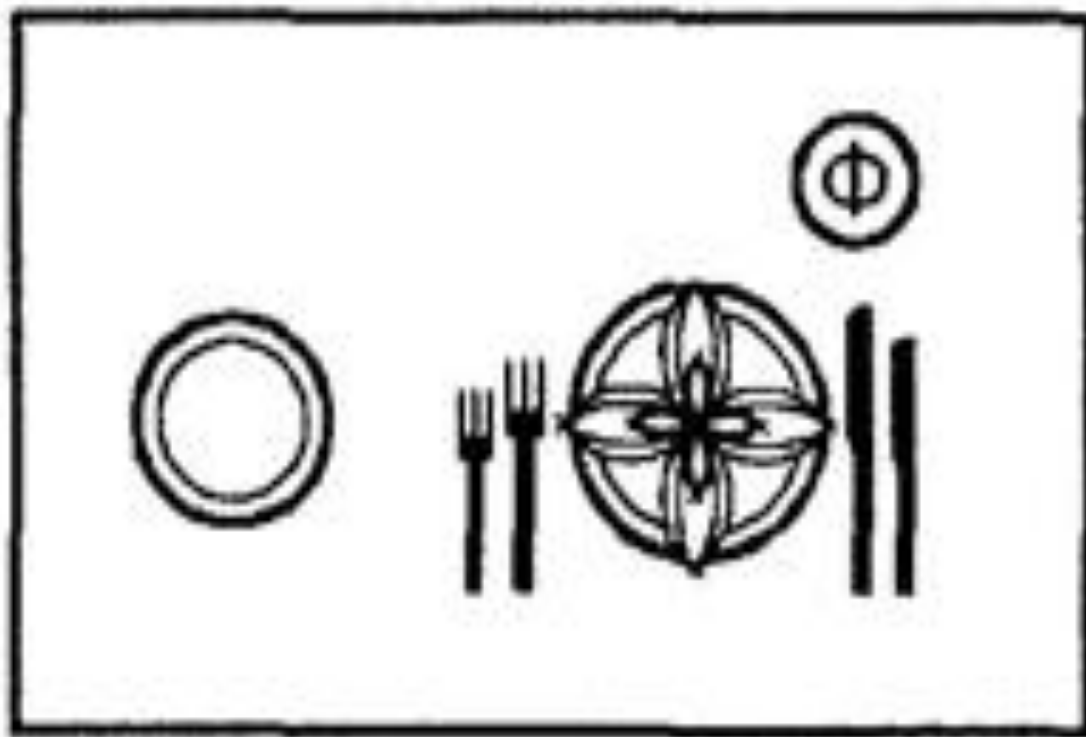
1. Сервировки завтрака

2. Сервировки обеда





# Сервировка стола для ужина



# Посуда для подачи напитков

Напиток	Вид используемой посуды	Емкость (см <sup>3</sup> )
Ликер	Рюмка	25
Коньяк	Рюмка типа "тюльпан"	35
Водка, горькие	Рюмка	50
настойки, наливки	Рюмка мадерная	75
Крепленые и	Рюмка рейнвейная	100
десертные вина	Рюмка лафитная	125
Белые сухие и	Бокалы	125-150
полусухие вина	Пивные кружки	250-500
Красное столовое	Стаканы цилиндрические или	300
вино	конусные с утолщенным дном	
Шампанское и		
игристые вина		
Пиво		
Виски со льдом, <u>содовая</u> , пунш со льдом		

# Температура подачи напитков

Напиток	Температура подачи (С)
Водка, виски, джин	4-6
Горькие настойки, ликеры всех наименований	10-15
Французский коньяк	18-19
Белые столовые вина	8-12
Красные столовые вина	16-18, зимой 20
Десертные вина, вермуты	13-16
Игристые вина	6-8
Сухое и полусухое шампанское	8-10
Сладкое и мускатное шампанское	14-16
Пиво светлых сортов	8-10
Пиво темных сортов	10-12
Алкобольные коктейли	4-5

# Заключение

- Как вывод, метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания.
- Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.
- Последовательность действий обслуживания персонала должна учитывать все нюансы, чтобы наилучшим образом удовлетворить запросы каждого посетителя.
- При выполнении данной курсовой работы были выполнены следующие задачи:
  - 1) Дана характеристика формам и методам обслуживания;
  - 2) Рассмотрена организация обслуживания;
  - 3) Рассмотрены разновидности обслуживания на выезде;
  - 4) Составлены схемы правильного передвижения официантов во время того или иного обслуживания;
  - 5) Составлены таблицы с условиями подачи блюд и напитков.

Спасибо за  
внимание!

