

# Тема: Организация работы детского кафе на 40 посадочных мест

Выполнила: Марполь Н.Д.

Саяногорск 2016

Цель:

- Организовать детское кафе на 40 посадочных мест

Задачи:

- Провести анализ маркетингового исследования
- Разработать меню

# План отчета

1. Характеристика предприятия (сети предприятий). Маркетинговый анализ потребителей
2. Оперативное планирование работы производства. Разработка меню (определение количества потребителей)
3. Организация работы и технические оснащение производства. Контроль качества продукции
4. Оформление и оснащение торговых помещений. Презентация предприятия
5. Управление предприятием

# Характеристика предприятия

Кафе находится в центре города. Рядом находятся жилые дома, дом культуры. Перед кафе удобная площадка для подъезда автомобилей. Также на территории кафе есть детская игровая площадка.

Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест.

Кафе предназначено для отдыха посетителей в частности, детей с родителями, поэтому целесообразно использовать в оформлении сюжеты детских сказок и авторских книг, оборудовать игровую комнату. Кроме торговых залов в кафе есть вестибюль, гардеробная, туалетные комнаты.

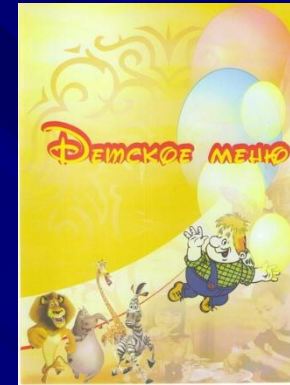
По контингенту потребителей – кафе-молодежное, кафе-детское;

По методу обслуживания – самообслуживание, обслуживание официантами.

Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют блюда фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого приготовления.

# Меню

Кофе на молоке сгущенном 150  
Шоколад 200  
Чай с сахаром 200/15  
Холодные напитки  
Напиток яблочный 150  
Сливочно шоколадный коктейль 150  
Молочно кофейный коктейль с мороженым 150  
Мучные кондитерские изделия  
Пирожное «Каролинка»  
Пирожное «Орешек»  
Пирожное «Экзотик»  
Пирожное «Птичка»  
Холодные блюда и закуски  
Бутерброды с паштетом и яйцом 65  
Салат рыбный 100  
Салат «Весна» 100  
Салат мясной 100  
Помидоры, фаршированные грибами 200  
Вторые блюда  
Котлеты натуральные рубленые с макаронными изделиями отварными 225/150  
Котлеты из филе курицы с картофелем жаренным из сырого 230/150  
Утка по-домашнему 350 Сырники по-киевски 175  
Сладкие блюда  
Суфле ванильное 300  
Желе из малины 100  
Мороженое «Сюрприз» 300  
Хлеб ржаной 30 Хлеб пшеничный 30



Детское меню	
<b>Салаты</b>	
1. Чунг-чанга (говядо, курица, картофель, морковь, майонез)	500 гт.
2. Белоснежка (ябло с кукурузой и зеленым луком)	500 гт.
3. Радуга (помидоры, огурцы, картофель, майонез, с маслом)	500 гт.
<b>Горячие блюда</b>	
1. Ко-Ко-Ко (кусочки курицы с картофелем фри и кетчупом)	800 гт.
2. Детские шашлычки (из баранины с картофелем фри)	800 гт.
3. Кусочки телятина	800 гт.
4. Тицца "Спанн Боб" (с сыром и помидорами)	800 гт.
5. Птичка - пицца с сосисками	600 гт.
6. Хачапури с сыром	350 гт.
7. Хачапури с картофелем	450 гт.
8. Креветки жареные (не чизбургер)	400 гт.
<b>Напитки</b>	
1. Яблочко на сковороде (яблочный коктейль с шоколадом)	500 гт.
2. Кока-Кола	350 гт.
<b>Десерты</b>	
1. Мороженое с фруктами	600 гт.
2. Пирожное	200 гт.
Обслуживание: 10% * Только по воскресеньям 12:00 ч.	



# Фирменное блюдо

## Шоколад

Ингредиенты:

Шоколад 10 гр,

сахар 25 гр,

молоко 130 мл,

вода 80 мл.

Выход: 200 мл

Технология приготовления. Измельченные плитки шоколада смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.





## Организация работы и техническое оснащение помещений

Производственный цех подразделяется на три специализированных отделения:

- суповое
- соусное
- отделение для приготовления холодных блюд и закусок.



В детском кафе торговый зал должен быть украшен аппликациями героев мультфильмов и повышать настроение и привлекать внимание детей, не влияя на психику ребенка.



# Сервировка стола





# Рекламно информационный текст

- Лучший отдых в хорошей компании в нашем кафе.
- Только у нас большой ассортимент вкусных блюд и качественное обслуживание!
- Мы с радостью поможем вам организовать и провести любой праздник, дни рождения, детские утренники – начиная с создания сценария праздника разнообразных стилей и форм, заканчивая непосредственно проведением любого мероприятия!

## Схема управления предприятием

- Ген. директор
- Зам. директора Калькулятор
- Метрдотель
- Заведующий производством
- Официант
- Главный бухгалтер
- Повара
- Куханые рабочие
- Охрана Уборщица зала

Спасибо за внимание