

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.

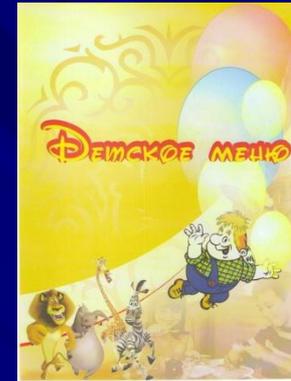
По контингенту потребителей – кафе-молодежное, кафе-детское;

По методу обслуживания – самообслуживание, обслуживание официантами.

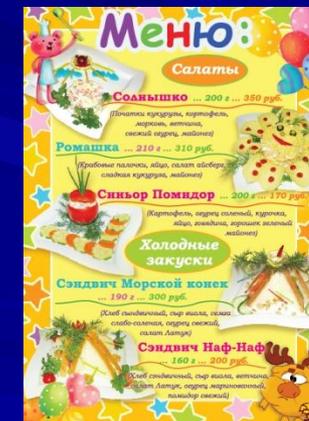
Кафе с обслуживанием официантами в своем меню имеют блюда фирменные, заказные блюда, но в основном быстрого приготовления.

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	
Салаты	
1. Чунг-чанга (картофель, курица, картофель, морковь, майонез)	500 тг.
2. Белоснежка (яблоко с кукурузой и зеленым луком)	500 тг.
3. Радуга (помидоры, огурцы, картофель, майонез, с маслом)	500 тг.
Горячие блюда	
1. Ко-Ко-Ко (кусочки курицы с картофелем фри и кетчупом)	800 тг.
2. Детские шашлычки (из баранины с картофелем фри)	800 тг.
3. Кусочки телятина	800 тг.
4. Тицца "Спанн Боб" (с сыром и помидорами)	950 тг.
5. Птичка - пицца с сосисками	600 тг.
6. Хачапури с сыром	350 тг.
7. Хачапури с картофелем	450 тг.
8. Креветки жареные (не чизбургер)	400 тг.
Напитки	
1. Яблочко на сковороде (яблочный коктейль с шоколадом)	500 тг.
2. Кока-Кола	350 тг.
Десерты	
1. Мороженое с фруктами	600 тг.
2. Пирожное	200 тг.
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



Премьер Шар

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