

Министерство образования и науки Российской Федерации
НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Расчетно-графическое задание по дисциплине
«Технология производства мучных кондитерских изделий»

на тему:

«Организация работы салат-бара на 25 человек»

Выполнили: Найданова А.
Факультет МА
Группа ЭМ-811

Новосибирск
2012

Введение

Салат-бар – самый непростой способ продаж салатов и закусок гостям. Однако, как утверждают рестораторы, при правильной организации именно салат-бар может стать основным источником дохода демократичных заведений. Самое главное – правильно организовать его работу.

Гости при такой форме обслуживания не ограничены ни в ассортименте, ни в количестве потребляемой пищи. Возможность попробовать много разных блюд оказывается весьма привлекательной.



по будням с
12:00–18:00

ИЛ ПАТИО
пицца · паста · гриль

САЛАТ-БАР

Съешь, сколько
СМОЖЕШЬ!

270 р.



Пивной ресторан

**СИБИРСКАЯ
КОРОНА**

САЛАТ-БАР

Съешь, сколько
СМОЖЕШЬ!

по будням с
12:00–18:00

Пиво от 60 р.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИИ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

1 Общие требования

Salad Bar



Create your own salad, sandwich/wrap, pom or whatever else choosing from the selection of ingredients listed below.

Салат - бар

Салат-бары являются разновидностью витрин, с помощью которых можно организовывать различные варианты обслуживания посетителей, такие как:

- «шведские столы»;
- завтраки;
- бизнес-ланчи;
- банкеты.

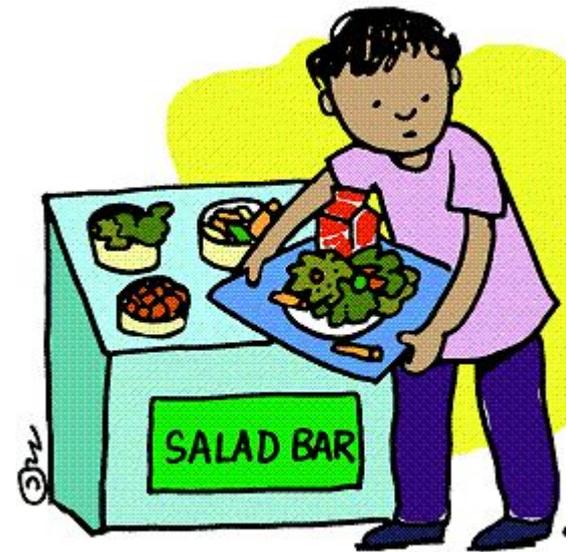


- ❑ Салат-бары оборудуют **специальной стойкой с открытой витриной**.
- ❑ В специальных емкостях должны быть помещены салаты, блюда и подготовленные **компоненты салатов**.
- ❑ В отдельной посуде - **заправки**.



Организация питания по типу «салат-бар» заключается прежде всего в ускоренном обслуживании больших групп, что значительно экономит время. Время на получение приема пищи в среднем:

- во время завтрака 15-20 мин;
- во время обеда и ужина 25-30 минут.



Классификация салат-баров

В зависимости от температурного режима существуют следующие типы:

- ▣ **Охлаждаемые ($t = 2-10\text{ C}$)** – для реализации холодных закусок, салатов и морепродуктов, оснащенные компрессорными холодильными агрегатами;
- ▣ **Тепловые ($t = 30-80\text{ C}$)** - предназначенные для выкладки горячего, гарниров, выпечки и пр., работают по принципу мармитов;
- ▣ **Нейтральные** - для презентации овощей, фруктов, гастрономических нарезок;
- ▣ **Комбинированные** - состоящие из двух независимых секций, например, охлаждаемой и нейтральной.

В зависимости от конструктивного решения различают салат-бары:

- ▣ **Островного типа** (для самообслуживания) - открывается свободный доступ со всех сторон;
- ▣ **Пристенные** (для раздачи блюд персоналом) - могут монтироваться в составе раздаточных линий. Такой вариант часто оказывается оптимальным при выездном обслуживании и на летних площадках.



- Салат-бар организуют чаще всего *по типу самообслуживания*.
- Каждый потребитель накладывает в индивидуальные салатницы салаты, закуски или компоненты и заправки в соответствии со своим вкусом.
- Официанты убирают использованную посуду, следят за наличием блюд



Производственная программа

Наименование блюд	Выход на одну порцию, г
Хлеб	50
<u>Салаты</u>	
Салат «Рыбка в зелени»	100
Салат «Морская фантазия»	100
Салат «Лесная быль»	100
Салат «Тещин язык»	100
Салат «Радуга»	100
Салат «Снежинка»	100
Салат «Свежесть»	100
Салат «Столичный»	100
Салат «Казанова»	100
Салат «Греческий»	100



Наименование блюд	Выход на одну порцию, г
<u>Горячие блюда</u>	
Судак, запеченный в соусе с грибами	100
Куриные ножки в беконе	80
<u>Гарниры</u>	
Картофель фри	100
Рис с овощами	100
<u>Сладкие блюда</u>	
Фруктовый салат	150
Салат «Астория»	150
Мороженое с соусом (шоколадным, клубничным, карамельным)	50
Мороженое с ягодами консервированными	70
Шоколадное суфле с ежевичным соусом	200



**Подготовленные
компоненты салатов**

Заправки, соусы

Рыба	Масло
Мясо	Уксус
Колбаса	Горчица
Яйца, сваренные вкрутую	Сметана
Огурцы	Соус майонез
Помидоры	Соус соевый
Салат зеленый	
Редис	
Маслины, оливки	
Сыр	



Наименование алкогольных напитков	Выход порции, мл
<u>Вермуты</u>	
Мартини бианко,	50
Мартини экстра драй,	50
<u>Вина</u>	
La Battaglia. Launcelot, белое полусладкое	75
Bianco. Sicilia. Piccini, белое сухое	75
La Battaglia. Launcelot, красное полусладкое	75
Bardolino. Sartori, красное сухое	75
Castello di Ama Toscana Rosato, розовое	75
Lafontan Floc De Gascogne AOC Rouge, десертное	75



Наименование блюд	Выход на порцию, мл
<u>Горячие напитки</u>	
Кофе черный	80
Кофе на молоке	120
Какао с молоком	200
Чай черный	200
Чай зеленый	200
<u>Холодные напитки:</u>	
Фреш (апельсиновый, яблочный, грушевый)	200
Сок «Сады Придонья» в ассортименте	200
Вода минеральная «Бон Аква» (газированная, негазированная)	200



2 Организация работы салат-бара



2.1 Расчет и определение площади помещения для проведения банкета, его оснащение мебелью

Площадь помещения рассчитывается по формуле:

$$S = S_1 * N,$$

где S - площадь для проведения банкета, m^2

S_1 - норма площади на одного участника, m^2

N - количество участников.

$$S = 2,0 m^2 * 25 \text{ мест} = 50 m^2$$

Столы

- Столы расставляем по *рассредоточенной* схеме - она предполагает произвольное размещение столов по залу.
- *Площадь* стола при рассредоточенной расстановки мебели рассчитывают как $0,25 \text{ м}^2$ на одного потребителя.
- Для салат-бара на 25 человек необходимо 13 столов *высотой 760 мм и шириной 1200 мм.*
- *Норма длины* стола на одного гостя с частичным обслуживанием $0,6 - 0,8 \text{ м}$.

Стулья

- Количество стульев соответствует числу гостей – 25 стульев с высотой спинки – 50 см.
- Расстояние между крышкой стола и сиденьем 290 – 310 мм

Серванты

Кроме мебели для гостей, необходимо предусмотреть наличие *вспомогательного оборудования для официантов*: серванты и подсобные столы. Их обычно располагают пристенно, возле колонн или в углах.

- Количество сервантов зависит от числа официантов: 1 сервант на 2 официанта.
- В салат-баре на 25 мест работает 2 официанта, следовательно, необходим 1 сервант.
- Габариты серванта 1000 x 450 x 900 мм.

Подсобные столы

Необходимо 2 подсобных стола длиной 850 мм, шириной 600 мм, высота 750 мм:

1. для столовой посуды и столовых приборов непосредственно рядом с салат-баром ;
2. для доставки использованной посуды.



2.2 Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах

Для натирания посуды применяют полотенца из расчета два на каждого официанта. *Полотенца* длиной 1-2м и шириной 40см используют для протирки и полировки посуды.



- ❑ Салат-бары оборудуют **специальной стойкой** с открытой витриной.
- ❑ Для данного салат-бара понадобятся две стойки охлаждаемого типа и одна комбинированного.



- ❑ Салаты выкладываются в отдельные **гастроёмкости**, размещенные в ванне из высококачественной нержавеющей стали.
- ❑ **Стеклянный купол** предохраняет продукты от заветривания.
- ❑ **Оптимальная температура** хранения блюд поддерживается **автоматически**

Салат-бар комбинированный



Салат-бар комбинированный, состоит из двух независимых частей:

- подогреваемая (4 емкости)
- охлаждаемая (6 емкостей);

Температурный режим:

- у подогреваемой - +30...+75 °С
- у охлаждаемой - +2...+10 °С

Габаритные размеры (L*D*H):
2380x1720x1640 мм.

Производитель: ENOFRIGO,
ИТАЛИЯ

Салат-бар охлаждаемый



Салат-бар охлаждаемый со
стеклянным навесом.

Вместимость - 12 емкостей.

Температурный режим:
+2С...+10С.

Габаритные размеры:
1220*1220*1630 мм

Производитель: ENOFRIGO,
ИТАЛИЯ

Бар дополнительно оборудуется:

- вращающимся стеллажом для бутылок («вертушкой»), вмонтированным в барную стойку;
- соковыжималкой для приготовления фрешов SP2067/M;
- кофемашиной LISA BW для приготовления кофе;
- раковиной моечной;
- встроенной посудомоечной машиной;

mislivsluh.com



Расчет потребности в посуде, приборах



Наименование	Размер, мм	Вместимость, см ³	Требуемое количество, шт. с учетом коэф. запаса
Тарелки пирожковые	175	-	56
Тарелки закусочные	200	-	56
Тарелки столовые мелкие	240	250	56
Тарелки десертные мелкие	200	-	56
Салатник	-	120	56
Креманка	-	250	56
Соусник	-	-	28
Солонка закрытая	-	-	13
Перечница закрытая	-	-	13

Наименование	Требуемое количество, шт. с учетом коэф. запаса
Закусочные приборы	28
Столовые приборы	28
Десертные приборы	28
Ложка для мороженого	28
Ложка чайная	28
Ложка кофейная	28
Нож для масла	28
Ложка для раскладки салатов	20
Лопатка прямоугольная	2



Наименование	Размер, мм	Вместимость, см ³	Требуемое количество, шт. с учетом коэф. запаса
Чашка чайная с блюдцем	-	200	28
Чашка кофейная с блюдцем	-	100	28
		150	28
Стакан чайный	-	250	28
Фужер	-	250	28
Рюмка лафитная	-	125	28
Рюмка рейнвейная	-	100	28
Рюмка мадерная	-	75	28
Кувшин	-	1200	6
Графин		500	6



2.4 Численность и квалификация состава обслуживающего персонала



Для обслуживания салат-бара создается бригада официантов и барменов под руководством бригадира.

Бригада из двух официантов:

- ✓ подготовка зала к обслуживанию;
- ✓ подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов;
- ✓ сервирует обеденные столы;
- ✓ убирает использованную посуду;
- ✓ по просьбе посетителей официанты могут обслуживать их за столом с учетом возраста, физических и других причин.

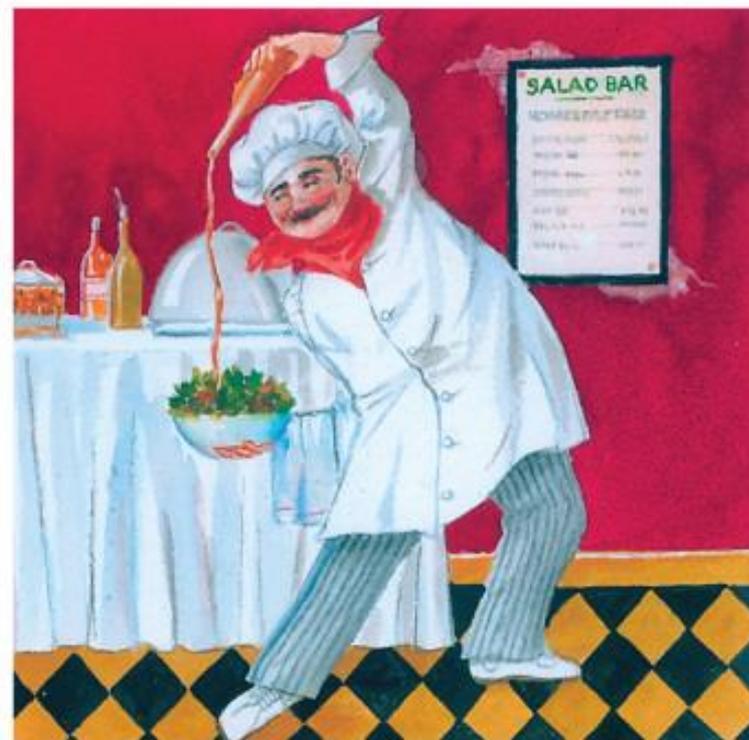
— Это надо отметить!
Официант! Четыреста
капель валерьянки и
салат!

Аtkritka.com



За стойкой работают 2 бармена (раздатчика), которые:

- ✓ накладывают блюда салат-бара;
- ✓ разливают горячие и холодные напитки;
- ✓ расставляют продукцию в салат-баре;
- ✓ следят за ассортиментом в течение дня;
- ✓ по мере реализации пополняют его недостающей продукцией



- Повара работают посменно по ступенчатому графику.
- Производственная работа выполняется в холодном цехе.
- Общее руководство цеха осуществляет *заведующий производством* через бригадиров.
- На производстве работает *4 повара 4,5,6 разрядов*.



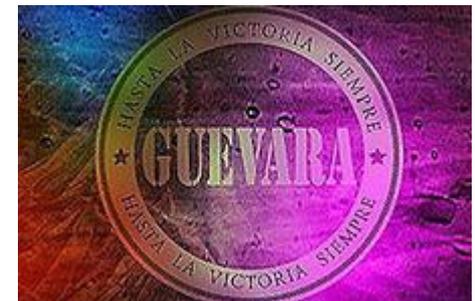
3 Организация обслуживания

- ❑ Гость подходит к охлаждаемому прилавку салат-бара, берет тарелку из стопки тарелок, стоящей рядом с прилавком. Кладет на нее выбранные салаты, блюда и садится за подготовленный обеденный стол.
- ❑ По просьбе гостей официанты могут обслуживать их за столом.



Салат –бары в Новосибирске

- Beerman&Пельмени
- Guevara
- Coffeemall
- People`s
- Суши-Терра
- Галерея
- Танцуки



Список использованных источников

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : методические указания/ сост. Главчева С.И.; Чередниченко Л.Е. – Новосибирск, 2005. – 52 с.
2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: методические указания к выполнению расчетно-графического задания/ сост. Чередниченко Л. Е. – Новосибирск, 2009. – 25 с.
3. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие/ Главчева С.И.; Чередниченко Л.Е. – Новосибирск, 2011. – 204 с.
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания.- М. Издательский дом «Деловая литература», 2002г.544с.
5. Организация и технология обслуживания в барах : учебное пособие / В. В. Богданова. - М., 2008
6. Профессиональное оборудование для ресторанов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://perfiural.ru/catalogue/wares/15106.html> [Дата обращения: 16 ноября 2012 г.]
7. Комплексное оснащение ресторанов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://feam-restoran.ru/index.php?option=com_virtuemart&category_id=49&page=shop.browse [Дата обращения: 16 ноября 2012 г.]