

Отчет по практике .

*Место прохождения:
ООО «Кружка» кафе «Ред»*

RED

2014

Введение:

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): «контроль качества продукции и услуг общественного питания» для последующего освоения и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)

Цель:

Цель прохождения практики - ознакомиться с деятельностью ООО «Кружка» общественного питания, изучить сформированный им порядок ведения дел, организацию контроля качества, соблюдения установленных законодательством соответствующих требований и регламентов, непосредственно принять участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг.

Характеристика

данного предприятия

Исследуемая организация ООО «Кружка» кафе «Ред» относится к типу предприятий общественного питания и к классу бар-предприятие

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие и алкогольный, слабоалкогольные и безалкогольные напитки; закуски; десерты; мучные кондитерские и булочные изделия; покупные товары.

График и программа

ООО «Кружка» кафе «Ред» работает еженедельно с воскресенья по четверг в режиме бара, с полудня до полуночи, предлагая гостям фоновую музыку, коктейли, напитки, холодные и горячие закуски. А по пятницам и субботам бар-клуб «Ред» в Новокузнецке превращается в самый настоящий ночной клуб с разнообразными шоу-программами, музыкальным оформлением в различных стилях и, конечно же, танцами.

Требования предприятия

В ООО «Кружка» кафе «Ред» выполнены следующие требования: - Внешний вид предприятия: световая вывеска, декоративные элементы, банкетный зал. Использование кондиционеров, наличие вентиляции.

- ❖ -Требования к интерьеру: наличие столов, кресел, применение металлической и фарфорофаянсовой посуды и столового белья. Использование салфеток индивидуального пользования. Интерьер оформлен в красно-белой гамме с большими фотопанно на стенах.
- ❖ -Требования к оформлению меню и прейскурантов: наличие эмблемы на меню, печатная реклама.
- ❖ -Ассортимент фирменных блюд: реализация разнообразных фирменных блюд, а также ассортимент заказных блюд, коктейлей, пуншов и других смешанных напитков.





Спасибо за внимание!!!