

# ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

Выполнил : студент  
группы МО-31-13  
Цурукин Николай  
Павлович

---

Руководитель практики :  
Ушлякова Ирина  
Игоревна

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ:

---

- Получить представление о профессиональной деятельности в сфере обслуживания в общественном питании, приобрести опыт самостоятельного решения практических задач и сформировать умения и навыки по профессии бармена.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- Существует и успешно развивается с 2010 года.
- - Кофе среднего уровня с одним большим залом , меню с большим выбором блюд на любой вкус, высокий уровень обслуживания.
- - Возможность доступа к бесплатной сети Wi-Fi - Интернет и широким спектром сопутствующих услуг.
- -Банкетный зал
- -Караоке
- -Танцпольная площадка
- -Проведение спортивных трансляций
- Кафе «УЮТ» Находится в жилом в массиве, в хорошей шаговой доступности от остановки.



# ОКАЗЫВАЕМЫЕ УСЛУГИ:

---

- Услуги:
- - Бесплатный WiFi-интернет на всей кофе
- -Время работы (14:00-5:00)
- -Банкетный зал
- -Проведение спортивных трансляций
- Проведение дискотек

# ТОРГОВО ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

---

- Торговый зал кафе представляет собой Один зал с танцполом в центре ,интерьер довольно простой ,но все сделано максимально просто и со вкусом
- Зал кафе рассчитан на 15-30 посадочных мест . Он пользуется спросом для проведение юбилеев, торжественных мероприятий ,спортивных трансляций , дискотек. В состав производственных помещений входит: горячий и холодные цеха, моечная посуды, складское помещения.
- Производственные помещения оснащены всем необходимым оборудованием (плиты, духовые шкафы, холодильное оборудование т.д. ) и инвентарём (ножи, доски, сковороды, и т. д.). Складское помещение предназначено для хранения сырья (концентрация, сыпучие продукты, и т.д.

# СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

---

- Руководителем высшего звена в предприятии общественного питания является владелец (директор), который осуществляет непосредственный контроль за деятельностью управляющего, функцией которого заключаются в организации работы всех аспектов деятельности предприятия.
- Управляющий кафе несет ответственность за организацию и результаты всей торгово-производственной деятельности, контролирует выполнение плана показателей коммерческо-хозяйственно-финансовой деятельности ресторана. В обязанности главного бухгалтера входит ведение бухгалтерской отчетности.
- Администратор, занимается приёмкой товара со склада, разрешением конфликтных ситуаций в зале заведения, осуществляет контроль над официантами, барменами, кассирами, техническим персоналом.



# СНАБЖЕНИЕ БАРА

---

- **3. Организация снабжение бара .**
- Основной успешной работой предприятия является регулярное снабжение предприятия сырьем, продуктами, напитками. В кафе-бар «Уют» для организации снабжения предлагается широкий ассортимент алкогольных, безалкогольных, холодных и горячих напитков (соки, минеральная вода с газом и без газа, кофе, чай, коктейли как алкогольные так и без.), сырье для приготовления холодных блюд и закусок.

# ЭТАПЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ

---

- Уборка торговых помещений
- 5.2.Расстановка мебели в залах
- 5.3.Порядок получения и подготовка посуды, приборов
- 5.4.Работа с подносом
- 5.5.Общие правила сервировки стола
- 5.6.Виды и формы складывания салфеток
- 5.7.Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
- 5.8.Композиции из цветов
- 5.9.Музыкальное обслуживание





# НАЧАЛО РАБОТЫ:

---

- проверяют складские запасы напитков, продуктов и сроки их хранения, промывают, протирают, наполняют емкости для соков, пробуют на вкус сливки, моют емкости, протирают и снова переливают сливки (чтобы не было ободка и устаревших сливок на стенках емкости) готовят к работе кассу, проверяют наличие разменной Монеты, счетов, бланков для регистрации товаров.
- Продукция, запас которой пополняется из состава, тщательно протирается и устанавливается на свое место, причем остаток перемещается вперед (т.е. с более ранним сроком реализации) Расставляются мебель, включаются осветительные приборы, расставляются водки или свечи в подсвечниках, включаются рекламные светильники, при необходимости улучшается декоративное оформление бару.
- Пополняют и удобно выложат полотенца для полировки посуды (с запасом), причем для полировки, вытирания рук и барной стойки они должны быть разными
- Излагается барная карта на столах и барной стойке
- На рабочем месте расставляются инвентарь и инструменты, напитки для приготовления коктейлей, моются фрукты и излагаются в формы на барную стойку Они являются украшением барной стойки
- Подбирается музыка (сначала успокаивающее), подготавливаются (протираются) пепельницы, зажигалки, спиртовки, напускается вода в моечную ванну и добавляется моющее средство
- подготавливается эмульгатор (белок вода 1:1), сбиваются сливки, подогревается в теплой воде кокосовое молоко, доливаются вода, масса взбивается Все это в дальнейшем используется для приготовления соответствующих напитков.



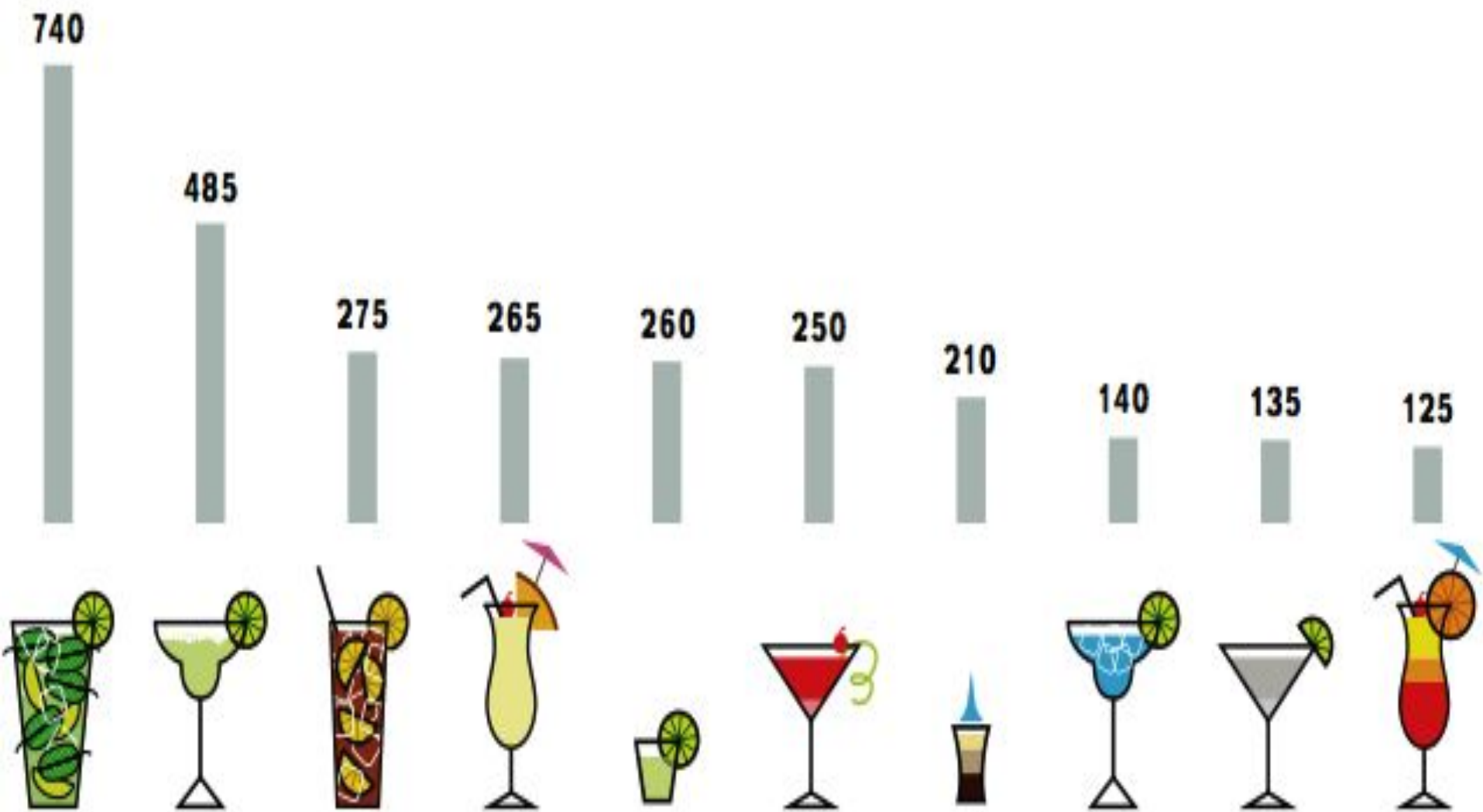
ОСНОВНОЙ ЭТАП ОБСЛУЖИВАНИЯ:







Количество запросов в неделю



Мохито    Маргарита    Лонг-Айленд    Пинаколада    Текила Бум    Космополитен    Б-52    Голубая Лагуна    Дайкири    Секс на пляже



