

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: Организация процесса приготовления блюд для банкета по случаю празднования Дня Нептуна

Выполнила: Халимова Эльвира
Сергеевна
Студента 4 курса группы ТПП 14-1
Руководитель работы:
Трихлеб Ольга Владимировна

День Нептуна!



Бабуня

Ресторанный дом «Александр»



МЕНЮ БАНКЕТА

- Дата проведения банкета «01» 06. 2018 г.
- Время проведения банкета 17:00 - 22:00

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1 порции	Кол-во порций	Выход (цена)
1	Холодные закуски и салаты			
1.1	Ассорти рыбное	200	4	927-50
1.2	Салат со свиной	170	15	270-50
1.3	Салат с лососем и икрой	130/60	10	337-14
2	Горячие закуски			
2.1	Мини кальмары с белыми грибами	220	4	529-96
3	Горячее блюдо			
3.1	Куриное филе с гарниром и соусом батард	160/60/50/60	15	248-25
3.2	Рыба по сицилийски	200/50	10	262-47
4	Десерты			
4.1	Ванильная панна-котта с фруктовым желе	130	25	292-10
4.2	Бисквитный клубничный торт нарезной	400	1	1047-50
5	Горячие напитки			

5.1	Зеленый чай с лимоном	0.5	6	190-00
5.2	Черный чай с клубникой и мятой	0.5	4	190-00
6	Холодные напитки			
6.1	Апельсиновый сок	1.0	47	100-00
6.2	Морс клюквенный	1.0	47	160-00
7	Хлебобулочные изделия			
7.1	Хлеб пшеничный белый	20	25	4-00
7.2	Хлеб черный	20	25	4-00
Общая сумма				51000-20
Сумма на одного гостя				2040-80

Меню напитков

№ п/п	Наименование напитков	Объем	Кол-во	Цена за 1б.
1	Алкогольные напитки			
1.1	Водка Grey Goose	0,5	4	2200-00
1.2	Le Granges Haut-Medoc (Вино красное сухое)	0,7	6	4410-00
1.3	Шампанское Мозт Шандон сухое	0,75	4	600-00
Общая сумма				37660-00
Сумма на одного гостя				1506-04

ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА «Ассорти рыбное»

1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «**Ассорти рыбное**», вырабатываемый Ресторанным домом «Александр».

2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3.РЕЦЕПТУРА

№	Наименование	Брутто	Нетто
1	Лимон	13	10
2	Кета филе соленая	60	60
3	Семга филе слабосоленая	60	60
4	Форель филе копченая	60	60
5	Оливки без косточек	10	10
Выход:			200

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленное рыбное филе нарезают тонкими слайсами, выкладывают на овальную тарелку, затем оливки, декорируют ломтиком лимона.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо готовят по мере необходимости, и реализуется в порционной посуде сразу после приготовления, температура блюда при подаче должна быть не выше 14°C. срок хранения блюда до реализации, составляет 1 час при температуре хранения не выше 14°C

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Рыбные продукты аккуратно нарезаны, выложены на тарелку. Распределены равномерно.

Цвет: Свойственный каждому виду рыбной продукции, ровный, без следов заветривания.

Консистенция: Рыбной продукции — плотная, сохраняющая форму.

Вкус и запах: Приятные, свойственные рыбным продуктам, готовым к употреблению. В меру соленый, копченый.

6.2 Микробиологические показатели **ассорти рыбное** должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,80	8,32	0,56	162,10

Ответственный за оформление ТТК в ресторане
Зав. производством ресторане

		Код	0330501
Ресторанный дом «Александр»		Форма по ОКУД	по ОКПО
организация			
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП	
«Ассорти рыбное»		Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	
наименование блюда			
			Вид операции

Номер	Дата
1	15.05.2018

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 от «15» 05.2018 г.			
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Лимон		1,0	90-00	90-00
2	Кета филе соленая		6,0	630-00	3780-00
3	Семга филе слабосоленая		6,0	1700-00	10200-00
4	Форель филе копченая		6,0	680-00	4080-00
5	Оливки без косточек		1,0	400-00	400-00
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		X	X	X	18550-00
Наценка 500 %, руб. коп.				X	74200-00
Цена продажи блюда, руб. коп.				X	927-50
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				X	200
Заведующий производством	П О Д П И С Ь				Никулин А.В.
Калькуляцию составил					Халимова Э.С.
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					Жарков Д.О.

Бланк оформления заказа

№ заказа	Дата приема заказа	ФИО заказчика, адрес, телефон	Дата начала торжества. Часы начала обслуживания	Количество персон	В каком зале
1	15.05.2018	Кукенгеймер Татьяна Яковлевна	01.06.2018 Начало 17.00 Начало обслуживания 17.00	25	банкетный зал

Заявка в холодный цех к банкету «01» 06.2018 г.

Наименование закусок и блюд	Заказано порций	Емкость посуды	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 16.40 ч				
Салат с лососем и икрой	10	200	10	Тарелка закусочная
Салат с говядиной	15	200	15	Тарелка закусочная
Ассорти рыбное	4	330	4	Блюдо овальное
Морс клюквенный	1,0	1,0	8	Кувшин
Апельсиновый сок	1,0	1,0	8	Кувшин
Время готовности 20:00				
Ванильная панна-котта с фруктовым желе	25	180	25	Тарелка десерта
Бисквитный клубничный торт нарезной	25	180	25	Тарелка десерта

Заявка в горячий цех к банкету «01» 06.2018 г.

Наименование закусок и блюд	Заказа но порций	Емкость посуды	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 17:30				
Мини кальмары с белыми грибами	4	330	4	Блюдо овальное
Время готовности 18:00 ч				
Рыба по сицилийски	25	240	10	Тарелка столовая мелкая
Куриное филе с гарниром и соусом батард	25	240	15	Тарелка столовая мелкая

Заявка в хлеборезку к банкету «01» 06.2018 г.

Наименование продукции	Заказа но порций	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 16:45			
Хлеб пшеничный белый и черный	8	8	Корзинка для хлеба

Заявка в бар к банкету «01» 06.2018 г.

Наименование продукции	Заказано порций	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 16:45			
Водка Grey Goose	4	4	Рюмка водочная
Le Granges Haut-Medoc (Вино красное сухое)	6	6	Бокал для красного вина
Шампанское Моэт Шандон сухое	6	6	Бокал для шампанского (флюте)
Время готовности 20:00			
Черный чай с клубникой и мятой	4	4	Чайник
Зеленый чай с лимоном	6	6	Чайник

№ п/п	Наименование посуды и приборов	Потребность	Резерв	К заявке в сервизную
Время готовности 14:00				
Фарфор				
1	Салатник	25	5	30
2	Тарелка столовая мелкая	25	5	30
3	Блюдо овальное	12	3	15
4	Тарелка десертная	50	5	55
5	Прибор для специй: солонка, перечница	8	2	10
6	Вазочки-салфетницы	8	2	10
7	Тарелка пирожковая	25	5	30
8	Чайная пара	25	5	30

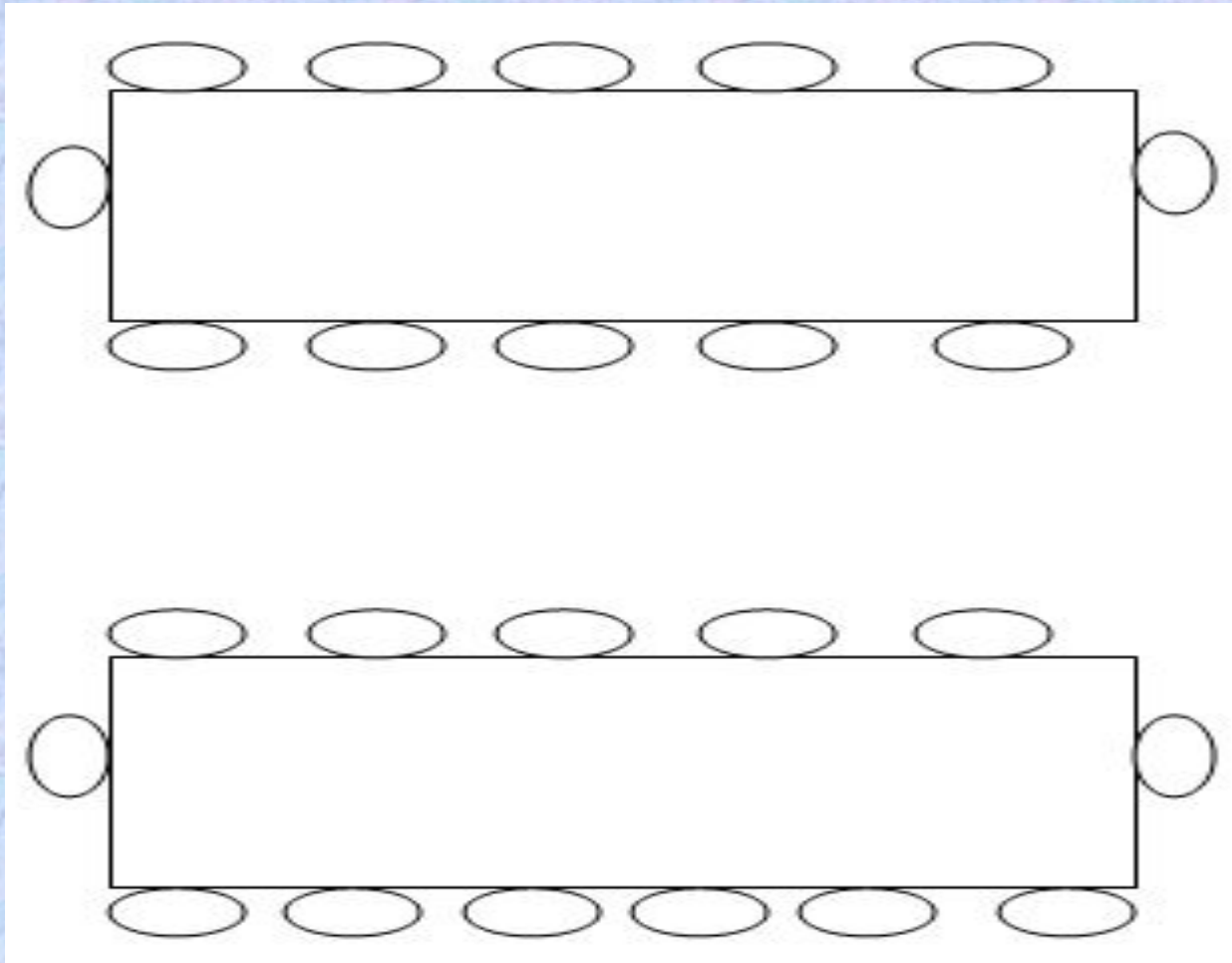
Стекло				
1	Рюмки для водки	25	5	15
2	Бокал для красного вина	25	5	15
3	Фужеры для воды	25	5	30
4	Хайбол (Стакан для сока)	25	5	30
5	Кувшины 1л	30	2	32
6	Бокал для шампанского (флюте)	25	5	20
7	Графин	4	2	6

Столовые приборы				
1	Прибор для раскладки	16	2	18
2	Щипцы для раскладки	16	2	18

3	Прибор закусочный	25	5	30
4	Прибор столовый	25	5	30
5	Чайная ложка	25	5	30
6	Десертный прибор	25	5	30

Столовое белье				
1	Скатерть (173x500)	2	1	3
2	Ручники 35x85	4	2	6
3	Салфетки 35x35	25	10	35
4	Полотенца для полирования посуды100x40	4	2	6

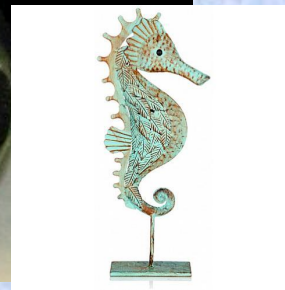
План расположения столов на банкете.



Украшение Банкет Зала



Элементы декора стола



Обслуживание официантов на банкете 4 официанта



Последовательность действий официантов на банкете

Кол-во Официантов	Время выполнения работы	Выполняемая работа
4	17:00	Официанты провожают пришедших гостей на свои места, рассаживают гостей.
4	17:10	Рассадив гостей, официанты предлагают и наливают им напитки.
4	17:30	Затем подают холодные и горячие закуски.
4	18:00	Убирают освободившиеся блюда, тарелки, приборы и <u>пустые бутылки</u> и заменить их чистой посудой и приборами для подачи горячих блюд.
4	18:00-19:00	Подача горячих блюд
4	19:30-20:00	Официанты наливают напитки в отведенном им секторе.
4	20:00-21:30	Перед подачей десерта каждый официант убирает со стола ненужную посуду, приборы, закуски, хлеб, специи. На столе оставляют воду и фужеры