

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

КУРСОВАЯ РАБОТА

По теме: Организация работы буфета

Выполнил студент: Томас Кристина Фёдоровна

Группа: ОП9-13

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности: Организация обслуживания в общественном питании

Преподаватель: Потапова Валерия Александровна

- **Цель работы:** рассмотреть организацию работы буфета.
- **Задачи:**
 - Дать характеристику буфета;
 - Дать классификацию его от ассортимента, от оснащения оборудованием, от уровня обслуживания;
 - Описать подготовку буфетчика к работе;
 - Описать порядок доставки в буфет товаров кулинарной и кондитерской продукции и правила хранения в буфете;
 - Описать последовательность и технику подачи посетителям холодных и горячих закусок.

Классификация и характеристика буфетов



□ Буфеты различают:

- по месторасположению - при вокзалах, при зрелищных учреждениях, при отелях и другие
- по контингенту потребителей - школьный, студенческий и другие.

Подготовка буфетчика к работе

- Торговые помещения к обслуживанию готовят ежедневно. Помещение тщательно убирают, расставляют мебель, получают посуду и белье, сервируют столы.
- Уборка зала проводится уборщицами в начале и в конце рабочего дня.
- После окончания уборки помещения проветривают. В течение рабочего дня небольшое текущая уборка выполняет очередная уборщица, желательно при отсутствии посетителей или во время перерыва.

Порядок доставки в буфет товаров

- Каждая партия продукции, которая продается в буфете должна иметь удостоверение о качестве.
- В раздаточные пункты, буфеты пища доставляется в термосах и в специально выделенном, хорошо вымытых и ошпаренный кипятком посуды с крышками, которые плотно закрываются. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа.

- Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеет маркировку "Продукты".
- На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт, выданный учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроком не более чем на один год.
- Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняют погрузки и выгрузки их, должны иметь медицинскую книжку и санитарную одежду (халат, рукавицы).

❑ **Запрещается принимать:**

- консервы с нарушением герметичности, бомбаж, хлопушки
- овощи и плоды с признаками гнили;
- грибы соленые, маркированные, консервированные и сушеные без наличия документа о качестве
- особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его окончания
- продукцию растениеводства без качественного удостоверения.

Составление меню буфета

Напитки		
1.5/0.5л	Минеральная вода СВЯТОЙ ИСТОЧНИК	40/25 руб
0.5л	Минеральная вода БОНАКВА	50руб
0.33л	Минеральная вода АРХЫЗИК Спорт	35руб
0.5/0.33л	Чай холодный НЕСТИ	70/45руб
2.0/1.0л	КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ, ШВЕПС	100/75 руб
0.5/0.33л	КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ, ШВЕПС	50/35 руб
0.45л	Коктейли ПАТИ ТАЙМ в ассортименте	60 руб
1л	Сок ДОБРЫЙ, ЛЮБИМЫЙ САД	80 руб
1л	Сок <u>Джей Севен</u>	100руб
0.2л	Сок в ассортименте	30руб
0.5/0.25л	Берн	140/100руб

Чай, кофе



80/10	Кофе <u>Эспрессо</u>	50руб
80/20/10	Кофе Капучино	75 руб
1/200	Кофе со сливками 3в 1	25 руб
1/200/10 20руб	Кофе 2в1	20руб
1/200/10	Чай черный	20руб
1/200/10	Чай зеленый	20руб
1/90	Лапша БИГ – <u>Бон</u> , Пюре в стаканчике Быстрого приготовления	40 руб

Молочные изделия

0.200л	Кислородный коктейль	40 руб
0.200л	Мажитель	30руб
0.200л	Чудо молочное, шоколадное и др.	30руб
1 уп.	Сыр хохланд	80 руб
1.0/0.2л	Молоко	80/25руб
1 шт.	Сливки порционные	10руб
125гр	Желе ассорти	20руб

Детское питание «Агуша»

0.33л	Вода для детей	30руб
0.200л	Сок в ассортименте	30руб
100гр	Пюре мясное в ассортименте	65руб
115гр	Пюре фруктовое в ассортименте	35руб
180гр	Печенье	90руб

Мороженое

1/80	Пломбир в стаканчике	30руб
1/80	Вишня в шоколаде (брикет)	40руб
1/80	Эскимо «Граф»	45 руб.
1/80	Рожок «Корнетто»	80 руб
1/85	Экзо	70 руб.
1/80	Фруктовый лед	35 руб

Шоколад, кондитерские изделия

100гр	Шоколад «Тоблерон»	150руб
100гр	Шоколад «Бабаевский», «Воздушный», «Аленка»	70 руб
100гр	Шоколад Алпен Голд	60 руб.
20гр	Шоколад Аленка	20руб.
1шт	Чоко Пай, Рафаэлло	20руб

Снеки

40гр	Картофель Московский, Мини Фри	30 руб.
	Чипсы <u>Лейс</u> , Сухарики, Арахис	30руб.
50гр	Фисташки	50руб.
15гр	Кальмары, Желтый полосатик	30руб.
40гр	Чипсы <u>Принглас</u>	70 руб.

Пиво

0.5л	Балтика №3, <u>Янтарное</u>	60 руб.
0.5л	Балтика №7, №0, <u>Кулер</u>	75 руб.
0.5л	Золотая Бочка	85 руб.
0.5л	Старый Мельник	80 руб.
0.5л	<u>Аливария</u>	75руб.

Курительные наборы(сигареты + зажигалка)

1 пачка	Вог, Парламент, Кент, Мальборо, Винстон, Честер.	100руб.
1 пачка	ЛД, Гламур, Вест	55руб.
1 шт	Зажигалка	25 руб.
Прочие товары		
1 шт.	Пакет с ручками	10 руб.
1 шт.	Жевательная резинка	30 руб.

Таблица №2 – Расчёт количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	% загрузки зала	Количество потребителей
7-8	2	25	15
8-9	2	70	42
9-10	2	80	48
10-11	2	40	24
11-12	2	50	30
12-13	2	80	48
13-14	-	-	-
14-15	-	-	-
15-16	-	-	-
16-17	2	30	18
17-18	2	70	42
18-19	2	80	48
19-20	2	80	48
20-21	2	60	36
21-22	2	30	18

Определение количества блюд

Для предприятия со свободным выбором блюд расчёт производится по формуле:

$$n_d = N_d * m ,$$

где n_d – количество блюд, выпускаемых предприятием за один день;

N_d – количество посетителей данного предприятия за один день;

m – коэффициент потребления блюд.

$$n_d = 417 * 1,5 = 625,5$$

Заключение

1. Буфет - предприятие общественного питания, оборудованное буфетной стойкой, реализующее ограниченный ассортимент готовых блюд, напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров. Обеспечивает потребителей ограниченным ассортиментом готовых блюд несложного приготовления, мучных кондитерских и булочных изделиями, соками, напитками и покупными товарами.
2. Торговые помещения к обслуживанию готовят ежедневно. Помещение тщательно убирают, расставляют мебель, получают посуду и белье, сервируют столы. В раздаточные пункты, буфеты пища доставляется в термосах и в специально выделенном, хорошо вымытых и ошпаренный кипятком посуды с крышками, которые плотно закрываются. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа.

3. Реализация соусных блюд в буфетах допускается с разрешения территориальной санэпидстанции для каждого конкретного предприятия.
4. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеет маркировку "Продукты". Кузова таких машин изнутри обиваются оцинкованным железом или листовым алюминием и обеспечиваются съемными стеллажами.
5. Все блюда необходимо приносить в торговый зал на подносе. Тарелки и блюда с блюдами ставят на подносе в один ряд в количестве, соответствующем его площади. Подавая дежурное блюдо сначала приносим ее, а затем, собрав использованную посуду от гостей, подаем к столу.
6. Меню составлено для буфета при гостинице. Рассчитано количество потребителей, обслуживаемых за один час работы, общее количество потребителей за день. Представлен график загрузки зала. Рассчитано количество блюд.