

**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 Джей Севен	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.