

Министерство общего и профессионального образования
ГАПО СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Выпускная квалификационная работа **Организация работы ресторана**

«Hatrick» 1первого класса на 75

посадочных мест.

Технологические расчеты

ДОГотовочного цеха

Студент: Погадаев Павел Владимирович

Дневное отделение

Группа 3Т-11

Руководитель: Бахтиярова Наталья

Павловна



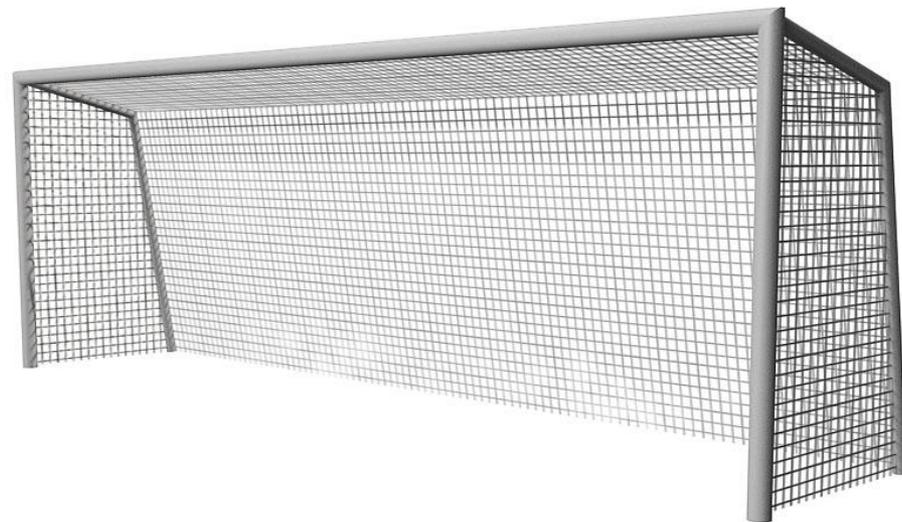
г. Екатеринбург 2016



Ресторан «Hat trick».

Место расположения ресторана г. Екатеринбург, ул. Сулимова 23, в одноэтажном, пристроенном к жилому комплексу, здании.

Режим работы 10⁰⁰ - 02⁰⁰ часов, а так же в дни важных матчей круглосуточно, либо до окончания матча.



Услуги



- Видео сопровождение матчей
- Бесплатный WI-FI
- Встроенные в стол планшеты с беспроводными наушниками, для заказа блюд из меню и просмотра любого выбранного матча.
- Аэрохоккей
- Настольный футбол
- Настольный хоккей
- Бильярд
- Теннис

Кинозал «Трибуна»



Интерье р



Торгового зала

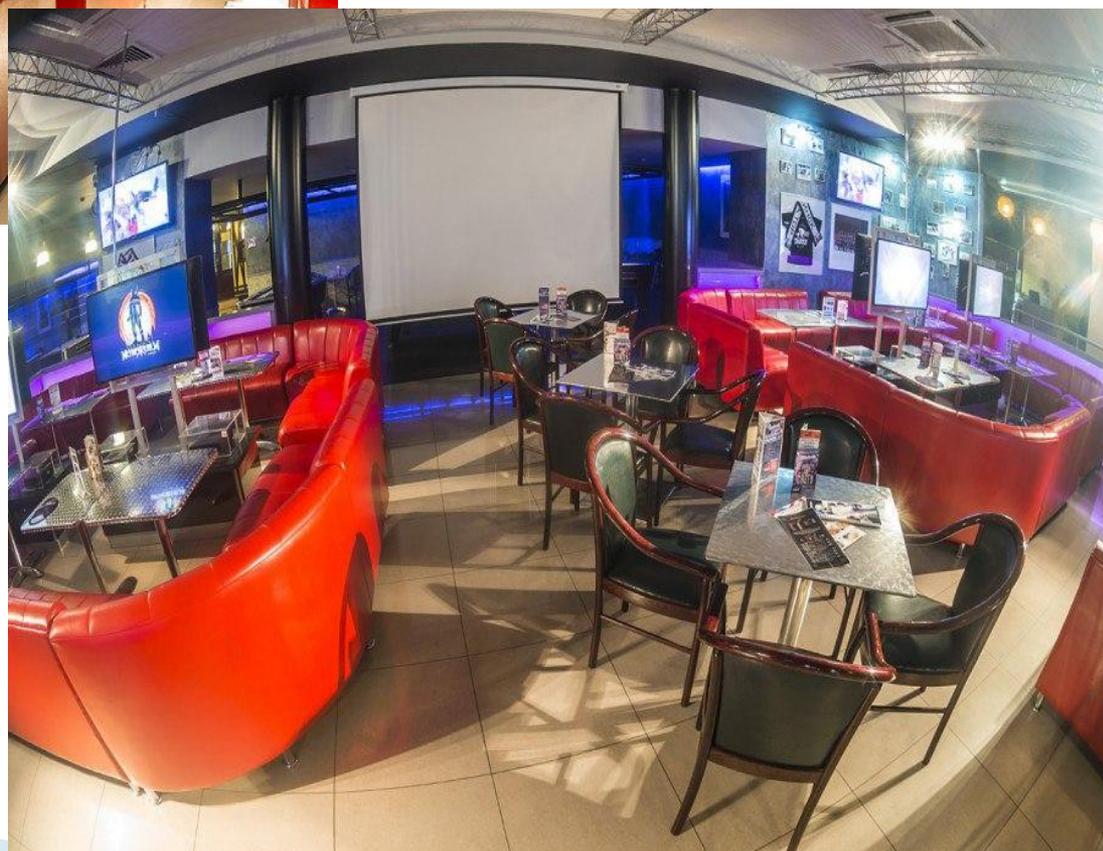


График загрузки зала, фактическая пропускная способность, коэффициент использования зала №1

Часы работы зала №1 предприятия с 10:00 до 02:00 ч.

$$N_{\text{ф д}} = 237$$

$$N_{\text{ф в}} = 151$$

$$K_{\text{исп}} = \frac{388}{525} \times 100 = 74\%$$

График загрузки зала №1

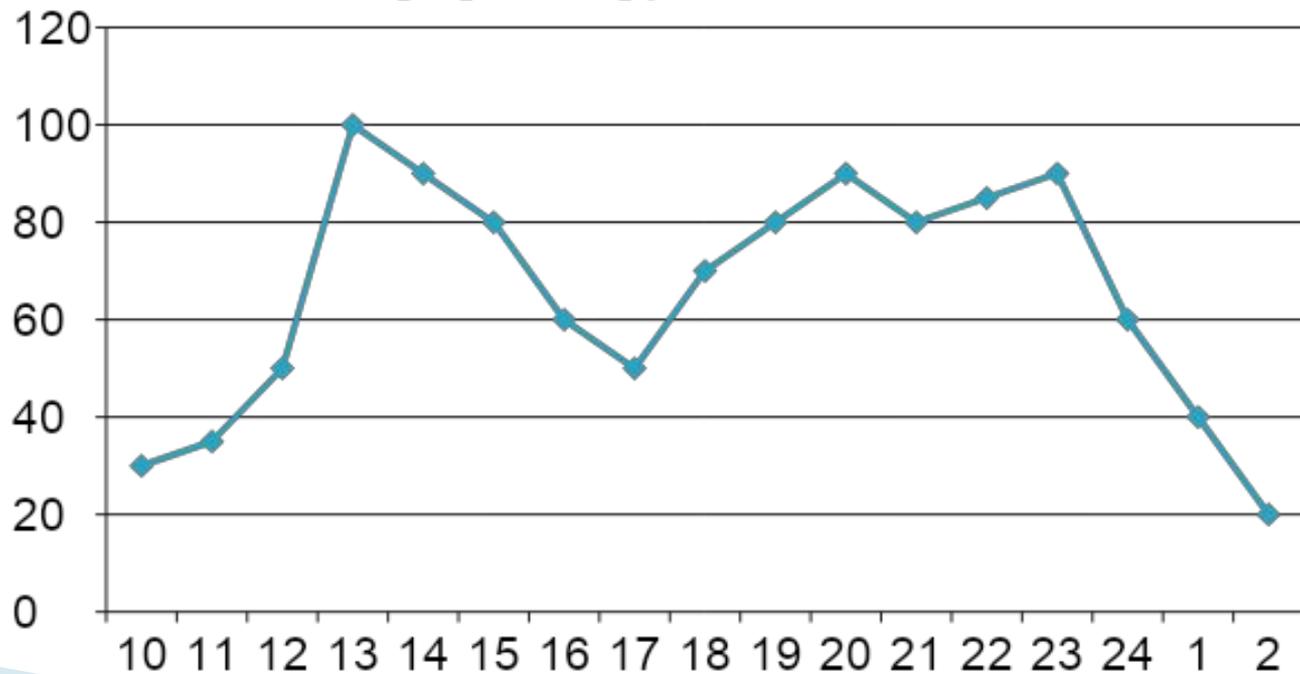
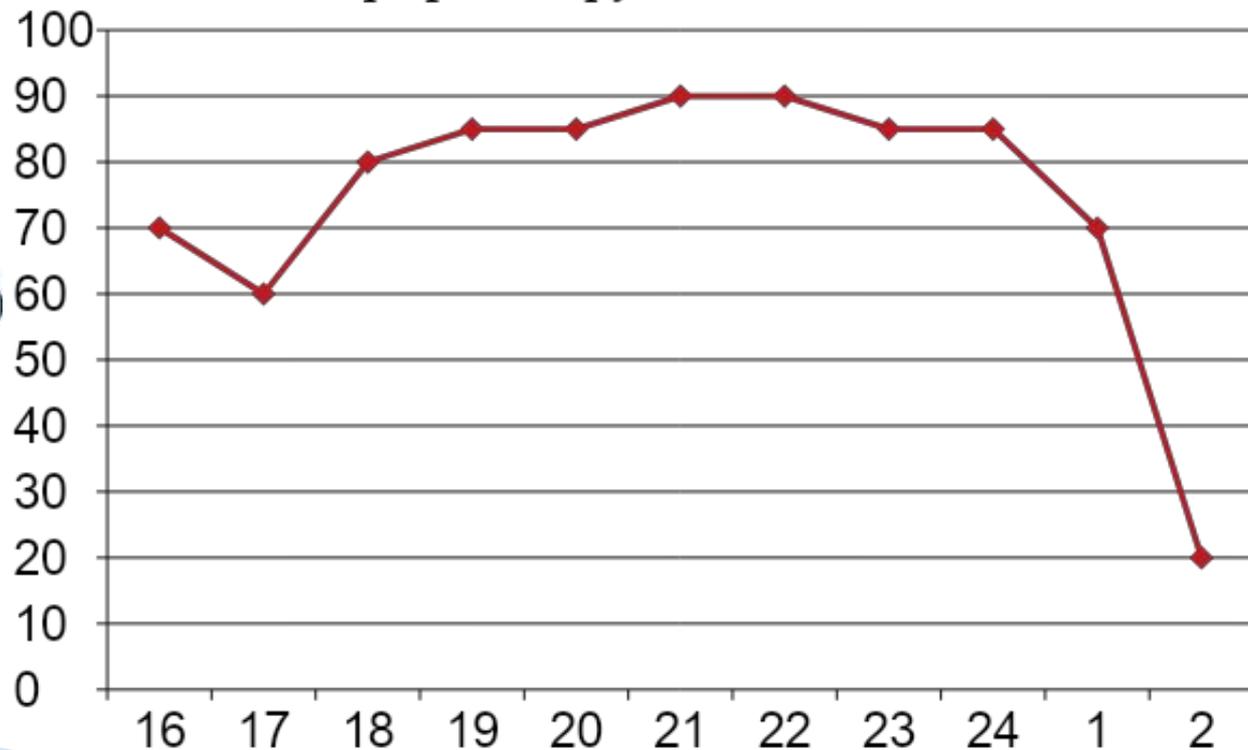


График загрузки зала, фактическая пропускная способность, коэффициент ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КИНОЗАЛА

Часы работы кинозала с 16:00 до 02:00 ч.

График загрузки кинозала



$$N_{\text{ф}} = 197$$

$$K_{\text{исп}} = \frac{197}{240} \times 100 = 82\%$$

Ассорти сырное
(дор-блю, чеддер, пармезан,
камамбер подается с медом, виноградом
и грецкими орехами)



Рыбное ассорти
(лосось слабосоленая,
скумбрия, угорь, хлебные
гренки в чесночном соусе)



Сельдь с молодым картофелем
(сельдь, картофель, лук репчатый, масло
растительное)



мен



Оливье «Торнадо»
(картофель, лук репчатый,
морковь, яйцо куриное, огурец
соленый)



Холодные
блюда и
закуски

Ассорти колбасок
(солями милано, пеппероне, пармская
ветчина подается с соусом хрен и

Ассорти солений
(грузди, квашеная капуста,
помидоры черри маринованные, мини
кукуруза, лук севок)





Кольца кальмара в кляре с кисло-сладким соусом



Тигровые креветки в беконе с сырным соусом



Такос с говядиной



Горячие закуски



Крылышки по-Техаски

Бурит-то с говядиной



мен

ю

мен

ю



Том ям
(на основе куриного
бульона с креветками,
мидиями)

супы



Суп крем из шампиньонов
(шампиньоны, картофель,
лук репчатый, сливки 33%)

Стейк из семги



Пельмени «Сибирские»
(говядина, свинина)

Телячий шашлычок
Подается на пшеничной
лепешке с маринованным
кранным луком



Куриный
шашлычок



Картофель фри

Вторые
горячие
блюда и

Овощное
ассорти

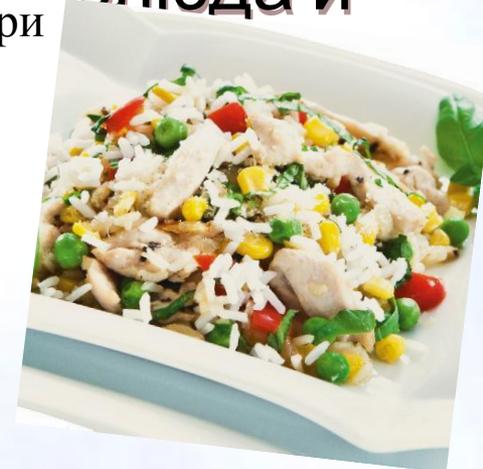


Рис по-Гавайски graphicpanic.com

мен

ю





Капучино



Эспрессо



МЕН



Гляссе



Чай в ассорти
(чай черный: кимун, цейлонский,
Эрл Грей
Зеленый чай: молочный улун,
жемчужина океана
Фруктовый чай: дикая вишня,
редфрут флеш)

Горячие напитки

Горячий шоколад



Мокко



Американо





Сок в ассорти
(апельсин, яблоко,
яблоко-персик,
виноград,
мультифрукт)



Холодные
напитки

МЕН

Ю

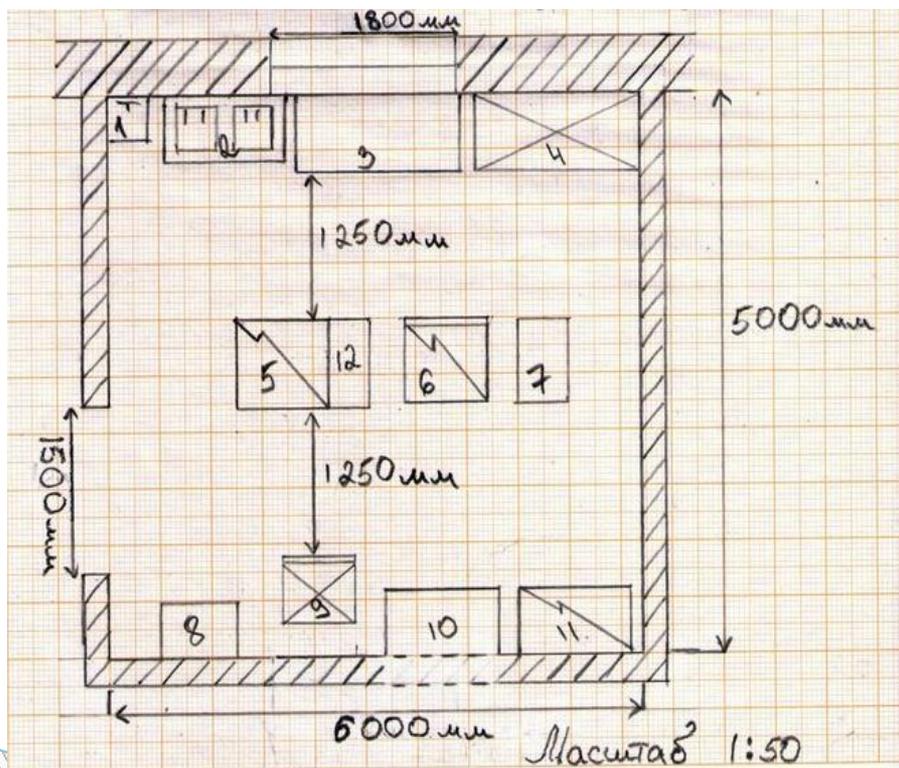


Горячий цех

Режим работы 10:00-02:00

Количество работников 3 чел

$$S_{\text{г.ц}} = 7,75/0,3 = 26 \text{ м}^2$$



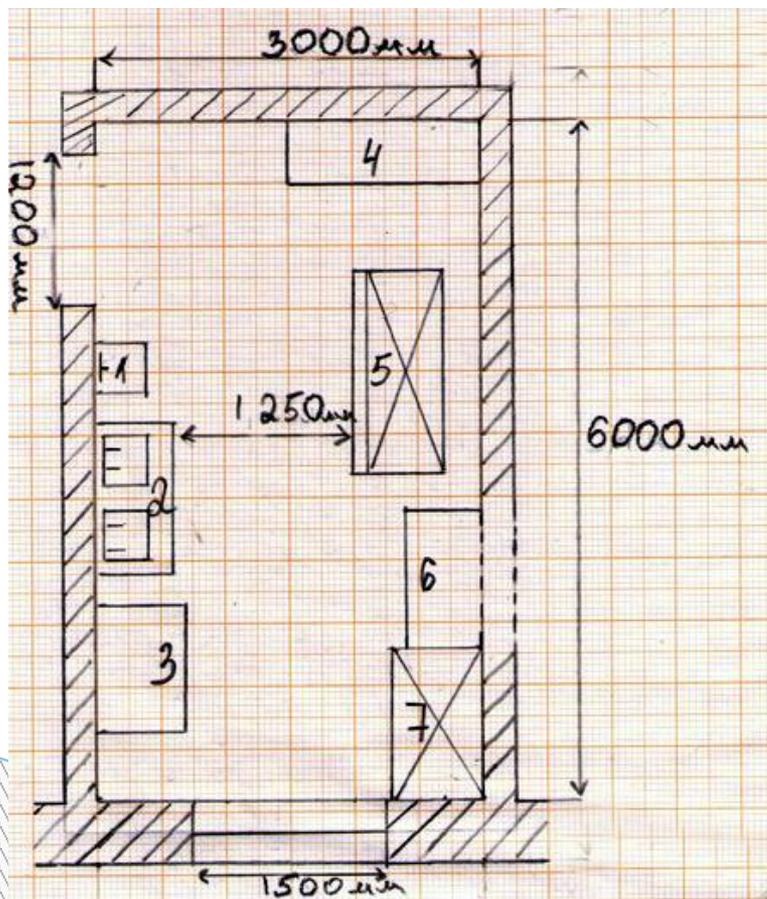
№	Наименование оборудования	Кол-во
1	Раковина для мытья рук	1
2	Моечная ванна двухсекционная	1
3	Стол разделочно-производственный без бортов	1
4	Стол с охл. камерами и ящиками	1
5	4-х конфорочная плита без жарочного шкафа	1
6	Пароконвектомат	1
7,8	Стеллаж с 4-я сплошными полками	2
9	Морозильная камера	1
10	Раздаточный стол с подогревом	1
11	Стол, подогреваемый с бортом	1
12	Вставка металлическая	1

Холодный цех

Режим работы 10:00-02:00

Количество работников 2 чел

$$S_{\text{х.ц}} = 4,9/0,3 = 16 \text{ м}^2$$



№	Наименование оборудования	Ко- л- во
1	Раковина для мытья рук	1
2	Моечная ванна двухсекционная	1
3	Стол разделочно- производственный без бортов	1
4	Стеллаж с 4-я сплошными полками (нерж.)	1
5	Шкаф холодильный	1
6	Стол раздаточный	1
7	Стол с охл. камерами	1

на 80 человек для баскетбольной команды «Уралочка» в честь восьмидесятилетнего юбилея



БАСКЕТБОЛЬНЫЙ КЛУБ

УГМК

команды.

Для фуршета будут использоваться: 15 круглых столов высотой 1 метр. Длительность фуршета обычно составляет от 30 минут до 1,5 часов.



Меню-фуршет

Наименование блюда	Выход
Рулетики из филе маринованного индийского лосося с домашним сыром, кинзой и специями	60
Закуска из кальмаров/ кальмары, лук, перец чили, кокосовое молоко, устричный соус	80
Закуска из креветок с соусом из авокадо	50
Закуска из курицы с томатами	80
Овощная тарелка (огурцы ,перец ,помидоры, лук репка,зелень)	200
Грибное ассорти (разносолы грибов :белые, грузди , рыжики, опята, лук маринованный)	200
Закуска из домашнего сыра и грибов	60
Тарталетка с уткой и ананасами	80
Стейк из семги на гриле с гарниром из овощей гриль (помидоры перец, баклажаны, цукини, лук, перец, кукуруза)	200/150
Фруктовая композиция (бананы, груши, виноград, клубника, яблоки)	200
Сливочное мороженое со свежей клубникой	80/20
Чай в ассортименте	200
Сок яблочный	200
Торт бисквитный	100
Шампанское	120

Заключение

В заключение данной работы хотелось бы отметить, что все вышеперечисленные факторы, выявленные в данной работе, показывают высокие показатели эффективности развития ресторана первого класса на 75 посадочных мест. Что позволяет рассуждать об успешности разработанного меню бизнес-ланча и меню со свободным выбором блюд по созданию и реализации концепции ресторана со спортивной тематикой.

Считаю, что создание такого ресторана актуально для нашего города Екатеринбурга.

Передо мной была поставлена цель - разработка проекта ресторана со спортивной тематикой, считаю, что я её достиг.





Спасибо за внимание!

