

Тема:

Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок для банкета - фуршета на 30 мест с использованием современных технологий и оборудования

**Выполнила студентка группы № 41-41
Петрова Екатерина Романовна
Руководитель работы
Бознякова Наталья Александровна**



ЦЕЛЬ:

- Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок для банкета - фуршета на 30 мест с использованием современных технологий и оборудования

Задачи:

- Изучить характеристику предприятия;
- Составить меню и технологическую документацию на блюдо;
- Изучить организацию процесса обслуживания на предприятиях общественного питания;
- Изучить контроль качества продукции и требования к охране труда в ресторане.

Объект исследования

ООО «Рест – Арт», «Very Well Cafe»,
город Псков



Интерьер



Банкет- фуршет



Ассортимент блюд для банкета-фуршета



Гренки с моцареллой



Бутерброд с брынзой и редисом



Салат из кальмаров с яблоками



Мини-пирожок печеный с капустой из дрожжевого теста



Канопе с салями



Таблица 1– План- меню для банкета- фуршета на 30 человек

Выход	Холодные закуски	Цена, руб.
25/10	Канapé в ассортименте	86,00
30/20	Рулетики из сырокопчёной говядины	86,00
20/10	Мини-блинчики с красной икрой	157,00
1/30	Бутерброд с брынзой и редисом	203,00
3/100	Мини-пирожки с капустой	30,00
3/100	Закусочные эклерчики с печеночным паштетом	30,00
Салаты в тарталетках		
40/10	Салат «Пикантный» говядина, перец сладкий, огурец, морковь, лук, репчатый, шампиньоны, соус «Коктейль»	62,00
40/10	Салат из кальмаров с яблоком	57,00
40/10	Салат «Пикадилли» салат татук, куриное филе, чернослив, кедровые орешки, помидор черри, укроп, соус «Зимний»	62,00
40/10	Салат «Нежность» сыр, семга с/с, яйцо, майонез	65,00
Горячие закуски из мяса и птицы		
100/20	Деликатесные рулетики из кролика с печенью	302,00
150/50	Шашлычки из свинины с мозаикой из цветного перца	226,00
150/20	Шашлычки из куриного филе с горчицей	148,00
150/50	Куриные рулетики с беконом	189,00
Горячие закуски с грибами и сыром		
60/36	Кокот с грибами со сливочным соусом в тарталетках	125,00
4/160	Гренки с моцареллой	85,00
Десерт		
1/30	Ассорти из мини пирожных	50,00
1/30	Мусс лимонный	55,00
1/30	Мусс из белого шоколада	55,00
1/4000	Фруктовая мозаика	1650,00
Напитки безалкогольные		
1/500	Минеральная вода	25,00
1/1000	Сок в ассортименте	110,00
1/1000	Морс клюквенный и брусничный	200,00
1/100	Кофе	50,00
1/100	Чай	25,00
Напитки алкогольные		
1/1000	Водка «Путинка»	500,00
1/750	Вино марочное (красное/белое)	450,00
1/700	Коньяк «АРАРАТ***»	1400,00
1/1000	Коньяк «ХЕННЕССИVS»	4200,00
1/750	Шампанское «СОВЕТСКОЕ»	200,00

Оборудование Тепловое



Холодильное



Механическое



Немеханическое



ВЫВОДЫ ПО РАБОТЕ:



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!

