

Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение калининградской области
профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и
туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)

Курсовая работа на тему: организация работы
кухни (структурного подразделения) гриль-бара

Презентацию выполнил
Студент 2 курса
Группы ПКД20-11
Федосов Дмитрий

Преподаватель: Гусев Олег Юрьевич

Цели и задачи курсовой работы

Целью курсовой работы является изучение организации работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.

Достижение указанной цели осуществлялось путем решения следующих основных задач:

1. Раскрытие понятия гриль-бар
2. Особенности предприятия
3. Структурное подразделение кухни гриль бара
4. Методы и формы обслуживания

Основные понятия

Гриль-бар - это специализированный бар, в меню которого входят в основном горячие блюда.



Особенность гриль-бара

Особенностью данного типа предприятия является то, что горячие блюда готовятся на гриле с применением углей, или с имитацией огня, что придает особенный вкус.



Структура кухни гриль-бара

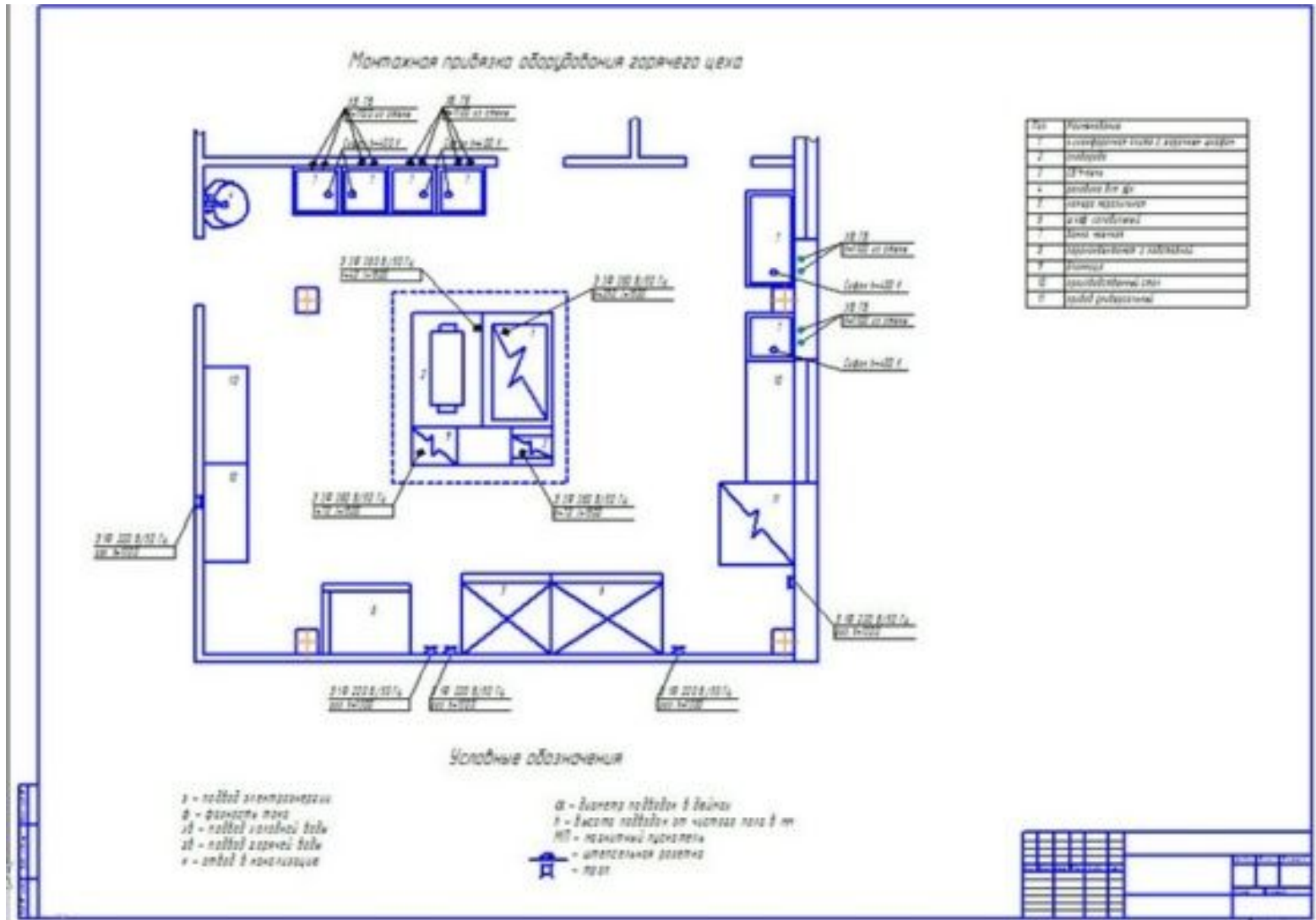


Методы и формы обслуживания

За барной стойкой обслуживание осуществляется барменом, за столиками – официантами.



План гриль-бара на 50 мест



Заключение

В ходе исследования была выполнена главная цель работы:

- изучение организации работы кухни(структурного подразделения) гриль-бара.

А также были выполнены следующие задачи:

- 1) Раскрытие понятия «гриль-бар».
- 2) Особенности данного типа предприятия.
- 3) Структурное подразделение кухни гриль-бара
- 4) Обслуживание в гриль баре