

Выпускная квалификационная работа

На тему: Организация и процесс приготовления блюд для банкета по случаю празднования Рождества

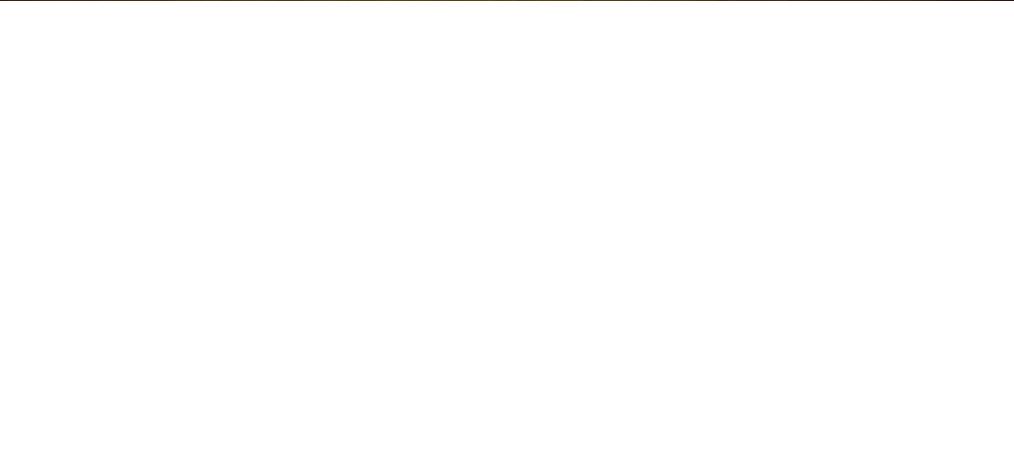
Выполнил: Парфёнов Андрей Владимирович

Студент 3 курса группы ТПП-16-1Т

Руководитель работы: Трихлеб Ольга Владимировна

Рождество





Меню банкета



Количество приглашённых - 10 человек. Дата: 7.01.2019 г.

Время проведения банкета: 18.00-21.00.

I. Холодные закуски и салаты		
Блинчики с сёмгой	343	171-52
II. Горячие закуски		
Форель в ореховой панировке	200	233-83
Овощное рагу в конверте	350	289-93
III. Горячие блюда		
Куриная грудка под шубой	380	233-83
Голубцы с лососем	300	241-82
IV. Горячие напитки		
Кофе с сахаром	100	120-00
Чай в ассортименте	200	50-00
V. Холодные напитки		
Морс клюквенно/брусничный	200	60-00
VI. Хлебобулочные изделия		
Хлеб пшеничный	50	25-00
Хлеб ржаной	50	25-00
Рождественское печенье	200	300
VII. Фрукты		
Яблоки, груши, мандарины, апельсины, киви	200	200-00
На 1 человека необходимо затратить:	1 999 - 34	
На 10 человек необходимо затратить:	31 989 - 44	

Меню напитков



Название	Цвет	Крепость	Ёмкость	Количество шт.	Цена за бутылку
Вино «Кадарка»	Красное полусладкое	11%	0,75	3	750-00
Водка «Столичная»	-	40%	0,5	8	350-00
На 1 человека необходимо затратить:					762 - 00
На 10 человек необходимо затратить:					12 192 - 00
Стоимость всего банкета составляет:					44 181 - 44

Технико-технологическая карта №1

Наименование блюда “Блинчики с сёмгой”

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо “Блинчики с сёмгой”, вырабатываемое рестораном “Посейдон”.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. Рецепт

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Молоко	25	25
2	Мука	10	10
3	Яйцо	10	10
4	Сёмга	40	40
5	Лук	25	21
6	Петрушка	15	11
7	Чеснок	8	6
9	Мускатный орех	9	9
10	Растительное масло	18	18
Для соуса бешамель:			
1	Сливочное масло	18	18
2	Мука	28	28

4. Технологический процесс

Для блинчиков взбивают молоко с яйцом, муку и соль в однородную массу. Дают постоять 20 минут. Пекут на растительном масле блинчики (диаметром 10-12 см). Для соуса бешамель топят масло, обжаривают в нем лук до светло - коричневого цвета, помешивая, вливают горячие молоко, приправляют солью и перцем, мускатным орехом по вкусу. Варят помешивая что бы не было комков, до загустения, 5 мин. Слегка остужают, взбивают яйцо и перемешивают. Для начинки филе сёмги и лук нарезают небольшими кубиками, чеснок мельчат. Обжаривают все вместе до золотистого цвета 10 минут. После этого добавляют соус бешамель и измельченный лук. Остужают и в каждый блинчик кладут немного начинки, сворачивая конвертом. Разогревают масло для фритюра до 160- 180°С. Каждый блинчик обваливают в муке кладут во взбитых с молоком яйцах затем измельченных орехах и обжаривают во фритюре до золотистого цвета. Кладут готовые блинчики на бумажные полотенца.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид - Панировка ровная, без каких-либо повреждений

Цвет - Светло-кремовый

Вкус - Соответствует используемым Продуктам

Запах - Блинов и сёмги

6.2. Микробиологические показатели блинчиков должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,83	16,61	3,93	238

Ответственный за оформление ТТК в ресторане: Парфёнов А. В.

Зав. производством ресторана: _____

		Форма по ОКУД	Код 0330501
		по ОКПО	
Компания «Максим»			
ресторан «Посейдон»		Вид деятельности по ОКДП	
Блинчики с сёмгой		Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	
		Вид операции	

Номер	Дата
1	07.01.2019

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№ 1 от «07» января 2019 г.			
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб.коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1	Молоко		2,5	40-00	100-00
2	Мука		6,3	40-00	252-00
3	Яйцо		2,0	67-00	134-00
4	Сёмга		4,0	300-00	1200-00
5	Лук		2,5	20-00	50-00
6	Петрушка		1,5	200-00	300-00
7	Чеснок		0,8	40-00	32-00
8	Мускатный орех		2,0	1000-00	2000-00
9	Растительное масло		1,8	70-00	126-00
10	Сливочное масло		1,8	300-00	540-00
11	Молоко		5,0	40-00	200-00
12	Фундук		1,5	400-00	600-00
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд		X	X		5534-00
Наценка 200 %, руб. коп.					23136-00
Цена продажи блюда, руб. коп.					171-52
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					343
Заведующий производством		п о д п и			
Калькуляцию составил		Парфёнов А.В.			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Бланк оформления заказа

№ заказа	Дата приема заказа	ФИО заказчика, адрес, телефон	Дата начала торжества. Часы начала обслуживания	Количество персон	В каком зале
1	03.01.2019	Васильев Иван Иванович, г. Тюмень, ул. Широтная 96, кв. 37. 89199332800	07.01.2019, 18:00	10	Банкетный зал

Заявка в холодный цех к банкету «07» января 2019 г.

Наименование закусок и блюд	Заказано порций	Емкость посуды	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 17.40				
Блинчики с ветчиной	10	200	10	Тарелка закусочная
Фрукты	10	200	10	Ваза круглая

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в горячий цех к банкету «07» января 2019 г.

Наименование закусок и блюд	Заказано порций	Емкость посуды	Кол-во посуды	Наименование посуды
Время готовности 17.00				
Куриная грудка под шубой	10	240	10	Тарелка для вторых горячих
Голубцы с лососем	10	240	10	Тарелка для вторых горячих
Форель в ореховой панировке	10	240	10	Тарелка для вторых горячих
Овощное рагу в конверте	10	240	10	Тарелка для вторых горячих

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в чайный буфет к банкету «07» января 2019 г .

Время готовности 18:00

Наименование продукции	Заказано порций	Кол-во посуды	Наименование посуды
Чай в ассортименте	10	10	Чайная пара
Кофе с сахаром	10	10	Чайная пара
Рождественское печенье	20	5	Тарелка столовая

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в хлеборезку к банкету «07» января 2019 г.

Время готовности 18:00

Наименование продукции	Заказано порций	Кол-во посуды	Наименование посуды
Хлеб пшеничный	10	4	Хлебница
Хлеб ржаной	10	4	Хлебница

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

Заявка в чайный буфет к банкету «07» января 2019 г .

Время готовности 18:00

Наименование продукции	Заказано порций	Кол-во посуды	Наименование посуды
Чай в ассортименте	10	10	Чайная пара
Кофе с сахаром	10	10	Чайная пара
Рождественское печенье	20	5	Тарелка столовая

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

Время готовности 17:00

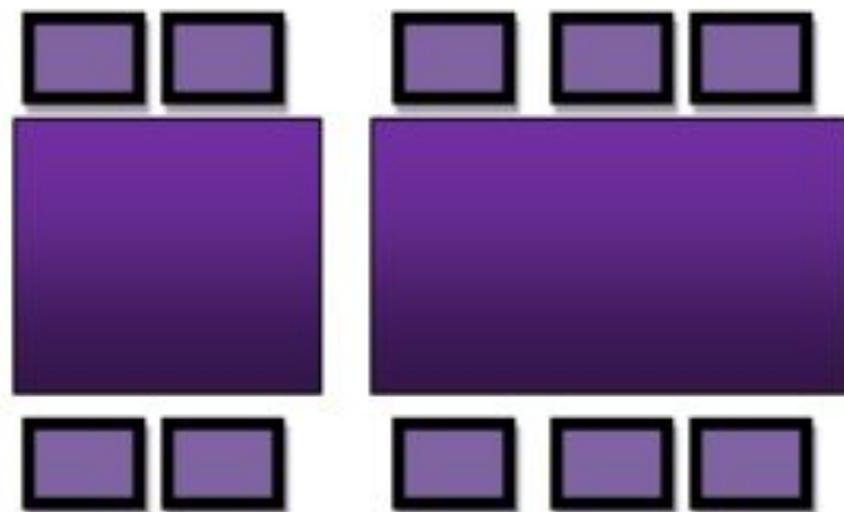
Наименование посуды и приборов	Количество, шт
<i>Фарфор (керамика):</i>	

29

1.Тарелка подстановочная	10
2.Тарелка закусочная	10
3. Чайная пара	10
4. Тарелка для вторых блюд	20
<i>Мельхиор:</i>	
1. Прибор закусочный	10
2. Прибор столовый	10

«07» января 2019 г. Метрдотель _____ (подпись)

2.2. ПЛАН РАСПОЛОЖЕНИЯ СТОЛОВ НА БАНКЕТЕ



Украшение банкет зала



Обслуживание официантов на банкете



Последовательность действий официантов на банкете

Кол-во официантов	Время выполнения работы	Выполняемая работа
2	17:00	Каждый из официантов в отведенном секторе встречает гостей и помогает им сесть за стол.
2	17:30	Рассадив гостей, официанты предлагают и наливают им напитки.
2	18:00	Затем предлагают холодные и горячие закуски.
2	19:00	Убирают освободившиеся блюда, тарелки, приборы и пустые бутылки и заменить их
		чистой посудой и приборами для подачи горячих блюд.
2	19:30	Подача горячих блюд
2	18:00-18:30	Официанта наливают напитки в отведенном им секторе.
2	20:00-20:30	Официанты убирают со стола ненужную посуду, приборы, закуски, хлеб, специи. На столе оставляют вазы с фруктами, воду и фужеры
2	21:00	По окончании банкета официанты все вместе убирают со столов посуду, расставляют столы и убирают зал.