

**Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
среднее профессиональное образование**

**Презентация
курсовой работы
на тему:**

**«ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Выполнил:

студент

**4 курса заочной формы обучения,
направления 19.03.04 - "Технология
продукции и организация общественного
питания"**

**профиль "Технология организации
ресторанного дела"**

Устарханов Биал Сиражутдинович

Руководитель:

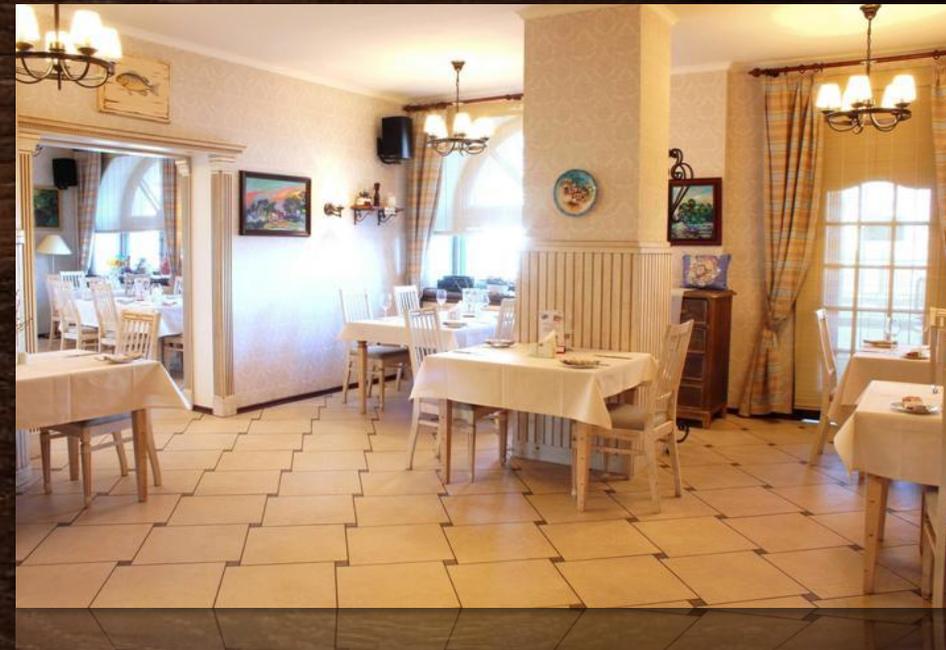
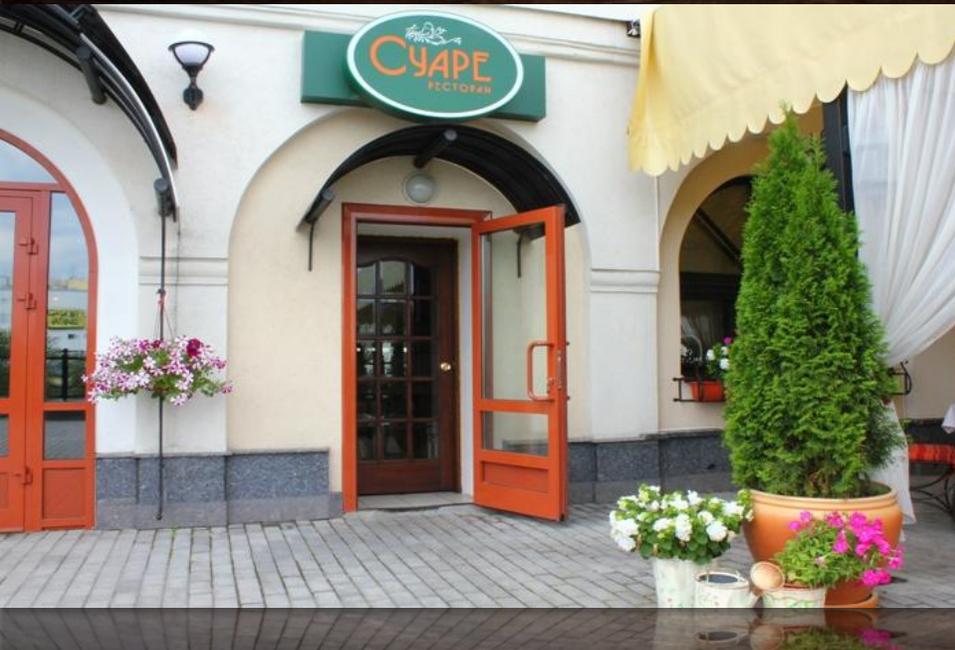
д.э.н. профессор Луховская О.К.

Актуальность курсовой работы обусловлена необходимостью поиска факторов повышения производительности труда на предприятиях общественного питания

Целью курсовой работы является организация деятельности и анализ формирования затрат на предприятии питания.

Объект исследования ООО «Комильфо», ресторан «Суаре»

Адрес: г. Иваново, проспект Шереметьевский, дом 47



Задачи курсовой работы:

- Провести деятельности и эффективность организации производственного процесса предприятия;
- Изучить организационно-нормативную характеристику предприятия;
- Изучить организацию производственного процесса и технологического цикла горячего цеха. А так же изучить товароборот и затраты ресторана, особенности их формирования на отраслевом рынке ;
- Провести анализ эффективности использования трудовых ресурсов и формирования финансовых показателей на предприятии питания
- Изучить основные факторы и пути повышения рентабельности активов;
- Разработать фирменное блюдо французской кухни;
- Провести факторный анализ рентабельности собственного капитала ресторана Суаре

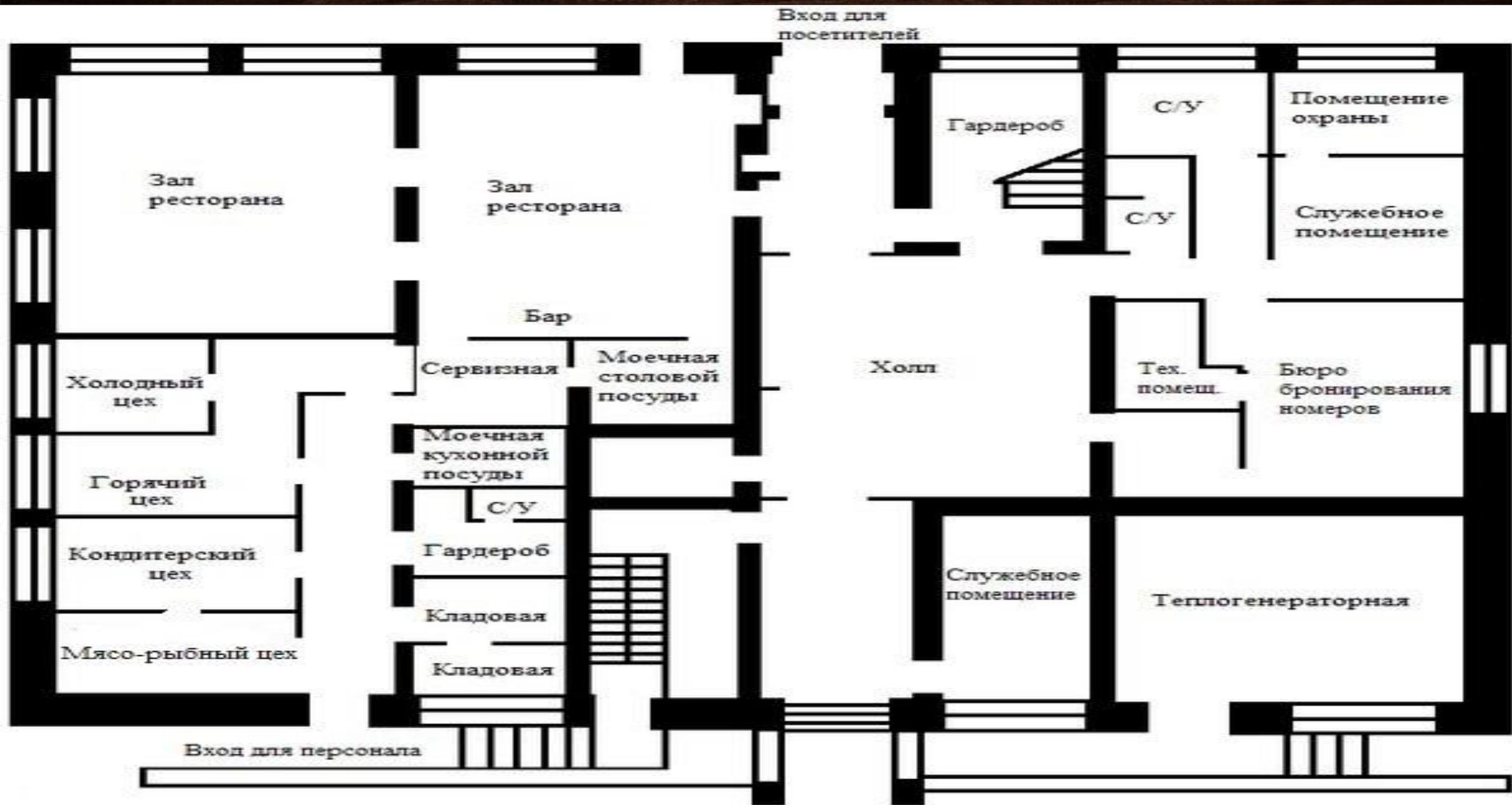
Организационная структура управления рестораном



В данной курсовой работе были рассмотрены теоретические основы производительности труда и выявление путей ее повышения. Проведены анализ и оценка действующего предприятия. Были изучены товарооборот и затраты ресторана, рентабельность активов. Была изучена организация производственного процесса и технологического цикла горячего цеха ресторана «Суаре»



План помещений ресторана «Суаре»



АССОРТИМЕНТ ГОРЯЧИХ БЛЮД РЕСТОРАНА «СУАРЕ»

- «Рибай» стейк из мраморной говядины
- Говядина с луком фри и чесночным соусом
- Вырезка говядины в хрустящей корочке из бекона с крем-соусом из белых грибов, гарнированная картофельным пюре
 - Стейк из лосося
 - Улитки в чесночном соусе по-французски
- Филе индейки в беконе, фаршированное сыром, зеленью, грецкими орехами
 - Стейк из свинины в сырном соусе
 - Корейка молодого барашка в миндальных лепестках
 - Мясо по-Бургндски в горшочке
 - Филе гуся в клюквенном соусе и яблоками в маренаде
 - Дорада, тушенная в белом вине
 - Папильот из форели с овощами
 - Филе лосося с фланом из брокколи и цитрусовым соусом
 - Корейка молодого барашка под гранатовым соусом и др.

Меры по повышению производительности труда в ресторане «Суаре»

1. **Переоформить меню, чтобы оно отвечала всем правилам.**
2. **Увеличить площади производственных помещений или повышать квалификацию поваров, отправляя, их на различные мастер классы.**
3. **Оптимизировать меню путем замены (или исключения) не ходовых блюд.**



Спасибо за внимание!