

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
«ШКОЛА №1015 »
(ГБОУ Школа №1015)**

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ JUNIORSKILLS МОСКВА

**КОМПЕТЕНЦИЯ
«Ресторанное дело»**

Возрастная категория 14-17 лет

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН ДЛЯ ПЕРВОГО ЗВОНКА
«ЛЕТУЧИЙ КОРАБЛЬ»**

Выполнили:

**Тимонин Максим Николаевич, 11 класс, 17 полных лет
Мустафина Рамиля Шамилевна, 11 класс, 17 полных лет
Морозова Анна Михайловна, 10 класс, 16 полных лет
Рубцова Наталья Николаевна, педагог, 23 полных лет
Тарасова Юлия Юрьевна, педагог, 56 полных лет**

ЦЕЛИ:

Разработать меню по сюжету мультфильма «Летучий корабль».

Разработать тематику стола по мультфильму .

Научиться работать в команде по приготовлению винегрета, панкейка, молочного коктейля.

Привлечь как можно больше учащихся к работе над проектом.

Развивать творческие способности учащихся.

Воспитать у учащихся интерес к труду.



ЗАДАЧИ:

Создать творческую группу.

Определить цели и задачи проекта.

Просмотреть и исследовать мультфильм «Летучий корабль».

Разработать меню по эпизодам.

Придумать оригинальное название и дать описание каждому блюду.

Подобрать посуду и сервировать стол.

Приготовить винегрет, панкейки и молочные коктейли.

Собрать элементы для тематического стола и сформировать его.

Подготовить презентацию.

Подготовиться к защите проекта.

РАЗРАБОТКА МЕНЮ В ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ

Меню разработано и построено по тематике мультфильма. Каждое блюдо олицетворяет героев и эпизоды любимого мультфильма. Меню позволяет гостям полностью погрузиться в сказочную атмосферу и отведать угощения от наших героев.



ПРЯТНОГО АППЕТИТА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ВИНЕГРЕТА

Выход в готовом виде: 400

Основание производства: акт проработки табл. сборник рецептур 1973г.

No	Наименование	Ед.изм.	Вес брутто	Вес брутто на 4 порции	Вес нетто	Вес готового продукта	Вес нетто на 4 порции
1	Картофель свежий	г	29	116	29		
2	Масса картофеля отварного	г				28,5	84
3	Свекла свежая	г	19,1	76,4	15		
4	Свекла отварная	г				14,2	60
5	Морковь свежая	г	12,5	50	10		
6	Морковь отварная	г				9,95	40
7	Солёные огурцы	г	18,8	75,2	12,5	12,5	50
8	Горошек зеленый консервированный	г	10,7	42,8	7,5	7,5	30
9	Лук зелёный свежий	г	29,5	118	15	15	60
10	Масло растительное	г	10	40	10	10	40
11	Соль	г	0,25	1	0,25	0,25	1
Выход						<u>100</u>	<u>400</u>



Картофель и морковь калибруем и моем. Кладем в кастрюлю и заливаем холодной водой, варим до готовности. Вынимаем и остужаем до комнатной температуры. Свеклу калибруем, моем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим до готовности. Вынимаем свеклу и остужаем до комнатной температуры. Солёные огурцы достаём из рассола и шинкуем. Лук зелёный моем, перебираем и нарезаем перьями длиной 1,5 см. Консервированный зелёный горошек открываем, отделяем от жидкости.





Подготовленные овощи (свекла, морковь, картофель) нарезаем средним кубиком (свекла нарезается и заправляется отдельно растительным маслом). Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, после этого добавляют свеклу, соль и перемешивают. Отпускают в тарелке для салата (салатнике или неглубокой мелкой тарелке), украшая зеленью.





Замешиваем тесто: 45 г. яйца, 250 мл. молока, 200 гр. муки.

Добавляем в эту смесь 1 пачку разрыхлителя, сахар и соль. Хорошенько размешиваем, чтобы получилась смесь без комочков.

Очищаем тыкву, нарезаем, припускаем на среднем огне до состояния пюре. Добавляем в смесь и перемешиваем.

Сковороду разогреваем, предварительно смазав маслом.

Выпекаем панкейки на сковороде. После появления пузырьков, переворачиваем на другую сторону.

Готовые панкейки разложить стопочкой на порционные тарелки, полить

Тыквенные панкейки на молоке.

Тыквенные панкейки, которые ела Забава, чтобы оставаться энергичной и спортивной.



Замешиваем тесто: 45 г. яйца, 250 мл. молока, 200 гр. муки.

Добавляем в эту смесь 1 пачку разрыхлителя, сахар и соль. Хорошенько размешиваем, чтобы получилась смесь без комочков.

Разогреваем сковороду, предварительно смазав маслом.

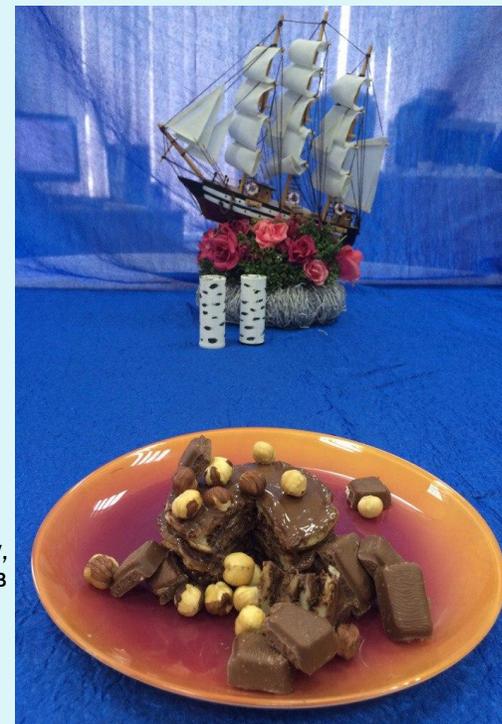
Выпекаем панкейки на сковороде. После появления пузырьков, переворачиваем на другую сторону.

Готовые панкейки разложить стопочкой на порционные тарелки.

Панкейки поливаем заранее подготовленным голубичным вареньем, украшаем свежими ягодами.

Панкейки с голубикой на кефире.

Пенек из панкейков, на котором сидел водяной и жаловался на своих подружек - лягушек.



Замешиваем тесто: 45 г. яйца, 250 мл. молока, 200 гр. муки.

Добавляем в эту смесь 1 пачку разрыхлителя, сахар и соль. Хорошенько размешиваем, чтобы получилась смесь без комочков.

Разогреваем сковороду, предварительно смазав маслом, параллельно ставим топиться шоколад на паровой бане.

Выпекаем панкейки на сковороде. После появления пузырьков, переворачиваем на другую сторону.

Готовые панкейки разложить стопочкой на порционные тарелки.

Панкейки промазываем заранее разогретым шоколадом и посыпаем орехами.

Панкейки с шоколадом на молоке.

Шоколадное угощение от Полкана, чтобы вы могли ощутить себя царем, но лишь на миг.

КОКТЕЙЛЬ С ГОЛУБИКОЙ



- ↓
- В молоко добавляем мороженое ↓
- Взбиваем до появления пенки ↓
- Готовим сок из голубики ↓
- Добавляем заранее подготовленный сок из голубики ↓
- Взбиваем до появления пенки ↓
- Подаём в бокале с двумя трубочками ↓
- Украшаем свежими ягодами голубики

МОРКОВНЫЙ КОКТЕЙЛЬ



В молоко добавляем
мороженое



Взбиваем до появления
пенки



Трем морковку, выжимаем из нее
сок



Добавляем заранее подготовленный морковный
сок



Взбиваем до появления
пенки



Подаём в бокале с двумя
трубочками



Украшаем бабочкой из морковки

ФИСТАШКОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ



↓
В молоко добавляем
мороженое

↓
Взбиваем до появления
пенки

↓
Добавляем заранее купленный фисташковый
сироп

↓
Взбиваем до появления
пенки

↓
Мелко перемалываем
фисташки

↓
Подаем в стакане, стоящем в
студе

↓
Украшаем метлой и фисташковой
крошкой



Сервировка стола создана на основе сюжета мультфильма. Скатерть, выполненная из тяжелой темно-синей ткани, символизирует глубокое синее небо, по которому путешествует наш корабль. Стулья, облаченные в легкие нежно-голубые чехлы с белым бантом, олицетворяют глубину небосклона и легкость облаков.

Акцент сделан на корабле, стоящем в центре стола, на яркой подушке из лесных цветов. Корма корабля чуть приподнята вверх так, что нам кажется, будто он вот-вот взлетит ввысь.

Посуда расписная, словно из сказки. Посетитель сможет попробовать блюда из той же посуды, что была в царском доме. Тонкие столовые приборы вносят в сервировку стола элемент грациозности и утонченности.

Хрустальные стаканы, стоящие в зеленых болотных лилиях, словно передал нам сам водяной, а нежные белые березки играют роль перечницы и солонки. Также каждому гостю предоставлено меню, чтобы он смог вкусить угощения, которые были предложены

ХРУСТАЛЬНЫЕ СТАКАНЫ НА САЛФЕТКЕ В ВИДЕ ВОДЯНОЙ ЛИЛИИ.



ЧЕХЛЫ НА СТУЛЬЯ

Делались вручную,
сзади закреплены
шнуровкой из лент,
легкие как небо и
облака.



Стиль меню: «Забава распахивает врата»

Забава предлагает вам отведать все

сказочные угощения.



ПЕРЕДНЯЯ И ЗАДНЯЯ СТОРОНА МЕНЮ

Забава, предлагающая попробовать блюда меню и
водяной, желающий приятного аппетита.

СОЛОНКА И ПЕРЕЧНИЦА В ВИДЕ БЕРЕЗЫ

Березы встречаются на протяжении всего
мультфильма, и наш сказочный стол этого не упустил.





ЛЕТУЧИЙ КОРАБЛЬ НА ОБЛАКЕ ЦВЕТОВ

Так и просится наш летучий корабль ввысь под облака, его корма смотрит вверх, будто сейчас унесет за собой всю красоту сказочного леса.

ТАРЕЛКИ РАСПИСАНЫ СКАЗОЧНЫМ ОРНАМЕНТОМ



ТОНКИЕ ПРИБОРЫ, ЛЕГКИЕ И
ВОЗДУШНЫЕ



Средний чек

Расчёт среднего чека на 1 персону по разработанному меню

- Количество позиций в разделе меню – 3 позиции
- ✓ Средний чек по салатам $(84+120+140):3=114,6$
 - ✓ Средний чек по супам $(120+80 + 90):3 = 96,7$
 - ✓ Средний чек по горячим блюдам $(70 +160 +150):3 = 126,7$
 - ✓ Средний чек по десертам $(100 +100+80):3 = 93,3$
 - ✓ Средний чек по коктейлям $(120 +180+160):3 = 152,3$

Средний чек по ресторану - $114,6+ 96,7 + 126,7 + 93,3 + 152,3 =$ **583,6**

Всегда рады Вас

видеть!

СЯБАБА



До скорых
встреч!

До скорых
встреч!