

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/173154>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Ресторанный бизнес

Содержание

Введение 3

1 Теоретическая часть 5

1.2 Организация производства 11

2 Расчётная часть 18

2.1 Расчёт плана по труду и заработной плате 18

2.2 Расчёт затрат на материалы 20

2.3 Расчёт амортизационных отчислений от стоимости оборудования 23

2.4 Затраты по банкетному залу 23

2.5 Расчет экономической эффективности обслуживания банкета 24

Заключение 26

Список литературы 28

Общественное питание является важным звеном в системе экономических и социальных мероприятий, направленных на повышение материального и культурного уровня жизни людей. Развитие общественного питания дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов; предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье; дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

В настоящее время индустрия общественного питания находится в процессе развития – растет как число заведений, так и качество обслуживания. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Сеть предприятий питания, в которой используется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. необходимость различных типов определяется: разнообразием спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес – ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании. Спрос на продукцию и услуги массового питания непрерывно изменяется и растет.

В тоже время, век, в котором мы живем, предоставляет нам широкие возможности. Современный человек способен платить за то, что он хочет получить.

И это нашло отражение в организации работы предприятий питания, которые теперь ориентируются не просто на удовлетворение потребности в пище, но и потребности в проведении досуга, а также качественное обслуживание и проведение различных мероприятий.

Тема курсовой работы довольно актуальна, так как очень важно знать затраты на организацию банкета на определенное количество людей для планирования денежных средств и для снижения издержек на организацию банкета.

Цель курсовой работы изучить затраты на организацию и обслуживание банкета в ресторане «Молодежный», рождество заказ на 15 персон.

Для достижения цели поставлены следующие задачи:

рассчитать фонд заработной платы сотрудников;

составить смету цеховых расходов;

произвести расчет затрат на материалы, текущий ремонт и содержание основных фондов;
найти амортизационные отчисления (от стоимости оборудования и здания); определить затраты по банкетному залу;
рассчитать экономическую эффективность обслуживания банкета.

1 Теоретическая часть

Технико-экономическая характеристика

Согласно ГОСТ 30389-2013 [4] предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на: рестораны, бары столовые, кафе, закусочные.

Ресторан – это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

Ресторан «Молодежный» расположен в самом живописном месте города на берегу реки, где открываются превосходные виды за окном. Ресторан «Молодежный» это место, где можно погрузиться в атмосферу тепла, уюта и праздника за счет интерьера, который сочетает в себе натуральные материалы, спокойные благородные цвета.

Ресторан «Молодежный» - это вкусная европейская кухня, приготовленная лучшими мастерами своего дела по самым новым технологиям из высококачественных продуктов с очень необычной подачей. Однако ресторан базируется не только на европейской кухне, но и включает в себя блюда русской кухни. Эксклюзивное меню, новейшие технологии приготовления блюд и высокопрофессиональная команда поваров - это отличительные особенности ресторана "Молодежный".

Ресторан «Молодежный» — прекрасный выбор для встречи с друзьями и деловыми партнерами, общения с близкими или семейного праздника. Особенности ресторана: живая музыка, местоположение у воды, бесплатная парковка, барная стойка, закрытие под банкет. Интерьер зала выполнен в современном стиле и не требует дополнительного оформления. Есть площадка для танцев и проведения шоу-программы. Ресторан «Молодежный» имеет цеховую структуру производства со следующими цехами: овощной, мясорыбный, холодный, горячий и кондитерский.

Овощной цех ресторана «Молодежный» размещается около овощной камеры. Цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами. Овощной цех оснащен производственными столами, моечными ваннами, подтоварники для овощей. Рабочие места оснащены инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций. Обработка овощей в основном осуществляется вручную.

В мясорыбном цехе ресторана «Молодежный» осуществляется первичная обработка сырья (мяса, птицы, рыбы) и приготовление полуфабрикатов для основного производства. Цех оборудован производственными столами, вакуумным аппаратом INDOKOR IVP-300/PJ, мясорубкой Bosch MFW 68680, весы CAS SW-10, холодильным оборудованием POLAIR ШХ – 0,5, стеллажами. Для мяса и рыбы предусмотрены моечные ванны, ванны для дефростации, а также имеется раковина для мытья рук. В заготовочном цехе работают 2 повара посменно 2/2.

В холодном цехе ресторана организованы участки приготовления холодных блюд и оборудованы холодильным шкафом Liebherr SBSes, пакоджетом Pacojet 2, весами CAS SW-10, морозильной камерой NORD 161-310, производственными столами со встроенной ванной, стеллажами, блендером SCARLETT SC-HB42F20, миксером BORK E800, слайсером Rheninghaus Start 300 SBR, соковыжималкой Bosch MES4010. В данном цехе работают 3 повара посменно 2/2.

Горячий цех в ресторане «Молодежный» занимает центральное место, имея удобную связь с заготовочными

цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Горячий цех оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: индукционной плитой ITERMA ПКИ-4ПР-840/850/250, пароконвектоматом Абат ПКА 6-1/3, микроволновой печью СВЧ ВВК 20 электрофритюрницей ЭФК-40/2Н, холодильным шкафом Liebherr SBSes, су видом CASO SV 500 , аэрогриль Hotter HX-1037 Classic, термомиксом Thermomix 31TM, копильным пистолетом смокин ган, сифоном, также производственными столами и стеллажами. В горячем цехе работают 4 повара посменно 2/2, и шеф-повар, 5/2.

Кондитерский цех в ресторане организуется для приготовления десертов, мучных, кондитерских изделий и выпечки хлебобулочных изделий. Рабочие места оборудованы подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственными столами, моечной ванной, весами CAS SW-10, блендером SCARLETT SC-HB42F20, планетарным миксером KitchenAid 5KSM7580, холодильным шкафом Liebherr SBSes. На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают духовой шкаф Korting OKB 10809 CRI, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий. В кондитерском цехе работают 2 кондитера с графиком 2/2.

Моечная кухонной и столовой посуды предназначена для мытья наплитной посуды, металлической посуды и противней, инвентаря, а также столовой посуды и приборов. Моечная располагается рядом с горячим цехом и сервисной, имеет удобную связь с залом, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой посудой. Оснащается посудомоечной машиной и комплектом технологической мебели, включающем стол с отверстием для сброса отходов, бак для отходов, тройная моечная ванна, приемный стол, полки, сушилки и стеллажи для складирования посуды. В данном цехе работают два кухонных работника с графиком 2/2.

Складское помещение – помещения, предназначенные для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска на производство. Оснащены холодильными и морозильными камерами и стеллажами для хранения нескоропортящихся продуктов.

Список литературы

1. ГОСТ 30526-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
6. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.
7. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Учебник – Москва. Академия 2013.
8. Кибанов А.Я. Управление персоналом организации. Практикум: Уч.пособие. М.: ИНФРА-М, 2013
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб.пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
11. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб.пособие. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 64 с. - (Повар, кондитер)."
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
14. Пугачев В.П Руководство персоналом. Практикум. Уч. Пособие. М.: Аспект Пресс., 2015

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kurovaya-rabota/173154>