

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/diplomnaya-rabota/267921>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ДЕСЕРТОВ 5

1.1 История, классификация и ассортимент десертов 5

1.2 Особенности приготовления десертов с использованием современных тенденций по оформлению 7

1.3 Пищевая ценность и значение десертов в питании человека 9

2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ДЕСЕРТОВ В КАФЕ 10

2.1 Характеристика 10

2.2 Производственная программы кондитерского цеха 24

2.3 Организация рабочего места повара кондитерского цеха 24

2.4 Расчет калорийности и пищевой ценности современных десертов 29

2.5 Расчет сырья для приготовления современных десертов 30

2.6 Составление нормативно-технологической документации на современные десерты 30

2.7 Анализ современного инвентаря и оборудования, используемых при приготовлении современных десертов 34

3 СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ДЕСЕРТОВ 37

3.1 Маркетинговые исследования рынка сбыта и услуг в ресторане 37

3.2 Результаты экспериментальной проработки современных десертов 40

3.3 Рекомендации по совершенствованию процессов приготовления и декорирования блюд 45

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 49

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК 51

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Кондитерские изделия – высококалорийные и легкоусваиваемые пищевые продукты с большим содержанием сахара и отличающиеся приятным вкусом и ароматом. Обычно производятся с использованием следующих ингредиентов: мука, сахар, мед, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи и так далее.

Отличительной особенностью кондитерского рынка России является высокое качество теоретической и практической базы, которая является прямым наследием СССР. Даже с учетом тенденции к удешевлению массового производства качество российской продукции значительно выше качества западных аналогов.

К особенностям российского кондитерского рынка относятся:

- Короткий период продаж продукта
- Сложная логистика из-за больших расстояний и качества транспортной инфраструктуры
- Полная зависимость производителей от качества используемого сырья (впрочем, это характерно не только для России)
- Традиция употребления домашней выпечки
- Широкий выбор местного сырья для наполнителей, причем в каждом регионе это могут быть уникальные ягоды, фрукты и т.д.
- Высокий уровень конкуренции в низких ценовых сегментах и практически полное ее отсутствие в премиум-сегменте
- В сегменте выпечки основные игроки принадлежат к малому бизнесу

Сегодня участники рынка используют несколько бизнес-моделей:

- Производство кондитерских изделий и их реализация через собственные торговые сети (или через контрагентов) – при этом выручка максимальна, но затраты и финансовые риски высоки
- Производство продукции на заказ ("white label") – за счет этого снижаются затраты на продажу, но отсутствует прямая связь с потребителем, что затрудняет реагирование на запросы конечного потребителя
- Производство продуктов и их продажа через франчайзинговую сеть - это плюс здесь в минимизации затрат на внедрение, но есть репутационные риски, связанные с действиями франчайзи

Российский рынок, с точки зрения потребления кондитерских изделий, особенный. Он более динамичен и прогрессивен, чем рынки, например, европейских стран. В последние годы выросло целое поколение людей с другим взглядом на потребление, в том числе и сладостей. Пандемия также внесла свои коррективы. В последние годы также растет популярность ПП-десертов без рафинированного сахара, часто без яиц и пшеничной муки. Поскольку сахар является не только подсластителем, но и "строительным" материалом в кондитерских изделиях, который позволяет создать определенную структуру, следовательно, в некоторых видах изделий его нужно заменить чем-то более или менее эквивалентным, например, подсластителями. Кроме того, широко используются подсластители, которые не выполняют структурообразующую функцию, но обычно слаще обычного сахара, за счет чего их используют в гораздо меньших количествах. Эти вещества используются в пищевой промышленности со второй половины XIX века, и на сегодняшний день их насчитывается более 300. Сорбит, стевиозид, изомальт знакомы сегодня многим из тех, кто старается ограничивать себя в сладостях. Все они имеют разный уровень сладости, но намного слаще сахарозы. Они довольно дорогие, некоторые из них в чрезмерной дозировке могут иметь побочный эффект — слабительный эффект. Поэтому не стоит их переедать.

В ПП-конфетах пшеничную муку также можно заменить рисовой, кукурузной, гречневой и другими. Эта альтернативная мука обладает ярко выраженным вкусом, который может понравиться не всем. Но глютена в нем нет: тема безглютеновых продуктов вошла в моду благодаря усилиям маркетологов. ПП-десерты стоят недешево, но все это вписывается в современную глобальную концепцию здорового питания, на которой не экономят.

Цель исследования – изучить и проанализировать совершенствование организации процесса приготовления и усовершенствование технологии приготовления современных десертов.

Задачи исследования:

- 1) изучить теоретические основы приготовления современных десертов;
- 2) выполнить анализ организации процесса приготовления современных десертов в кафе;
- 3) проанализировать совершенствование организации процесса приготовления и приготовление современных десертов

объект исследования – кафе.

Предмет исследования – совершенствование организации процесса приготовления и усовершенствование технологии приготовления современных десертов.

Методы исследования: изучение специализированной литературы, анализ и сравнение.

Теоретическая значимость: полученные теоретические выводы могут оказать влияние на процесс усовершенствования технологии приготовления современных десертов.

Практическая значимость: полученные рекомендации могут быть использованы в приготовлении современных десертов

Структура работы: введение, три главы, заключение и библиографический список.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ДЕСЕРТОВ

1.1 История, классификация и ассортимент десертов

Десерт (от французского десертера - расслабленный, расслабленный, легкий). Этот французский термин используется во всем мире для обозначения последних блюд за столом, независимо от того, в каком порядке они подаются - третьем или пятом. Этот термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке термин "десерт" известен как термин с 1652 года. Ранее оно было заменено русским

словом "закуски", которое стало особенно непрактичным в 18 веке из-за появления термина "закуска". Стало трудно отличить закуски от закусок, и поэтому слово "закуска" окончательно исчезло из русской кулинарной терминологии с середины 18 века, и с тех пор использовалось только слово "десерт". Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках - английском и немецком, где слово "после ужина" (десерт) заменяется более точным французским кулинарным понятием "десерт". Обычай есть сладости после основных блюд распространился в Европе только в XIX веке, когда производство сахара увеличилось. До тех пор привилегия наслаждаться десертами была доступна только очень состоятельным людям. Сладости появлялись на простых столах только в праздничные дни - отсюда и отношение к десерту как к праздничному блюду, которое должно быть особенно хорошо украшено. Эта традиция сохранилась и по сей день, хотя сладости на нашем столе больше не являются роскошью. Смысл десерта не в том, чтобы добавить сытости, а, наоборот, облегчить ощущение послеобеденной тяжести и не заставить человека заснуть. Вот почему десерт - это не просто сладкое блюдо на закуску или в конце всего ужина в точном французском кулинарном смысле, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Десерт - это блюдо, которое завершает трапезу. И даже если эта еда была обычной, удачный десерт сделает ее незабываемой благодаря приятному сладкому послевкусию. Поэтому рекомендуется уделять десерту не меньше внимания, чем всем другим блюдам в вашем меню. Десерты могут отличаться по консистенции, ингредиентам, вкусу и размеру порции.

Сладкие блюда обычно довольно калорийны, так как содержат сахар, сливки, фрукты, ягоды, орехи, масло, шоколад и многие другие высококалорийные продукты, но их любят во всем мире за то, что они поднимают настроение, делают обед или ужин праздничным.

Ассортимент сладких блюд очень разнообразен. В состав сладких блюд входят свежие и замороженные фрукты и ягоды, компоты, желе, мусс, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, гуриевская каша, яблочные блюда и т. д.

Сладкие блюда обычно делятся на две основные группы:

- холодный (температура подачи должна быть 10-140 ° C);
- горячий (температура питания должна быть 50-550 ° C).

Холодные блюда, в свою очередь, делятся на:

- свежие и замороженные фрукты и ягоды, фруктовые салаты;
- компоты, фрукты в сиропе;
- железированные (желе, желе, мусс, самбуки, кремы);
- взбитые сливки и сметана;
- замороженные (мороженое, парфе, шербет).

Однако многие сладкие блюда подаются как горячими, так и холодными (жареные яблоки, блины с фруктовой начинкой и т. Д.).).

Для их приготовления используются сахар, фрукты, ягоды, орехи, различные фруктовые и ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мука и зерновые продукты. Ароматизаторами и ароматизаторами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра цитрусовых, лимонная кислота, кофе, какао, вино и т. Д.

В качестве желирующего агента можно использовать продукты животного и растительного происхождения - желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароидные и пектиновые вещества.

Виды десертов. Десерт, как правило, сладкий (например, торт или мороженое), но есть также несладкие десерты из фруктов, орехов, сыра, несладких кондитерских изделий. Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например, в китайской кухне есть сладкие мясные блюда, которые не являются десертами. В Китае также есть конфеты с перцем и имбирем вместо сахара. Коренные американцы производили шоколад с перцем и специями вместо сахара до прибытия европейцев. Также в русской кухне есть несладкие десерты - например, икра. Сыр считается классическим французским десертом.

Кондитерские изделия можно подавать в качестве десерта:

- торты, печенье, вафли, кексы, пироги;
- различные виды конфет, пастилок, блюд из взбитых сливок;
- сладкие фруктовые и ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты);
- соки, газированная вода, компоты, желе;
- сладкие молочные, шоколадные, фруктовые и ягодные муссы, кремы, желе;
- мороженое и ледяные десерты;
- десертом может быть чай, какао, кофе, кофе со льдом (кафе Гласи);
- специальные десертные вина - одним словом, все, что можно подать на "третьем".

Десерты подают несколькими способами: их можно подавать порционными, холодными или горячими; десерты можно подавать как для шведского стола, который нравится с разнообразием: например, некоторые десерты горячие, некоторые холодные или даже замороженные, всевозможные сладкие пирожные, муссы, пирожные, а также широкий выбор фруктов и шоколад.

Многие сладкоежки любят молочные десерты. Как вы можете видеть из названия, этот десерт содержит молоко. Молочные десерты, как правило, не очень калорийны, после этого в желудке не возникает ощущения тяжести. Эти десерты включают мороженое, различные молочные муссы и желе, йогурт, сладкий творог и массу. Молочные десерты популярны во многих странах, особенно во Франции.

Фруктовые десерты пришли к нам из теплых стран. Такие как Индия, Китай, Италия, Египет и т.д. В России с ее климатом нереально выращивать экзотические фрукты. Фруктовый десерт сегодня можно подавать в любое время года. Очень распространенным фруктовым десертом является сплит. Это банановый десерт. Банан очищают от кожуры, нарезают и кладут на ванильное мороженое. На это блюдо наливают сладкий сироп и украшают вишней.

Фруктовые десерты также могут содержать желе. Этот десерт был изобретен французскими поварами. Его готовят из свежих или замороженных фруктов, из сиропов или соков, в которые при приготовлении добавляют желатин. Когда желе замерзает, оно приобретает студенистую консистенцию. Самое главное в приготовлении желе - это насыщенный цвет и прозрачность. Когда в желе добавляются кусочки фруктов, все они должны быть хорошо видны - таким образом желе должно быть прозрачным.

Шербет - это вкусный, воздушный замороженный десерт, который отличается множеством цветочных сочетаний и удивительными ароматами, включая вкус свежих фруктов. Иногда в его состав даже вводят спирт. Шербет с его очень нежной консистенцией и доминирующим вкусом особенно хорош после сытной еды.

После обильной, сытной еды, состоящей из большого количества блюд, рекомендуется подавать десерт с очищенными фруктами.

Очень важно, как выглядит десерт. Это должно быть эстетично и привлекательно по цвету. Известно, что сначала мы "едим" глазами и только после этого испытываем желание попробовать блюдо.

Мороженое - очень популярный десерт. Это могут быть молочные продукты, "парфе", фрукты, с добавками (с кусочками печенья, сухофруктами). Рекомендуется вынуть мороженое из морозильной камеры за несколько минут до подачи на стол, чтобы оно слегка размягчилось. Это улучшает вкус и консистенцию мороженого. Кроме того, будет легче разделить его на порции.

1.2 Особенности приготовления десертов с использованием современных тенденций по оформлению

Успешный ресторан должен следовать тенденциям на ресторанном рынке, адаптироваться к изменившимся вкусам гостей и понимать их ожидания. Среди наиболее заметных тенденций десертов в ресторанах, которые можно найти в меню лучших заведений мира, можно выделить следующие:

1. Мини-десерты в ресторанах пользуются большим спросом.

Небольшие порции таких десертов позволяют контролировать количество потребляемых калорий, их удобно подавать на стол, где собралась большая компания. Самые популярные мини-десерты включают канноли, мини-пирог и кексы, эклеры и т. Д.

По словам Эпплби, посетителям нравятся разные тарелки с мини-десертами, потому что, с одной стороны, они дают возможность попробовать разнообразные сладости, не теряя контроля над потреблением калорий, а с другой - способ социального взаимодействия в компании, забавный и необычный способ обмена едой.

2. Яркие цвета десертов уступают место десертам в приглушенных пастельных тонах. Естественность десертов подчеркивается неоднородной текстурой и слегка неровными краями.

3. Для украшения тортов выбираются значки эмоций, хлопья и маленькие драже, эти десертные тенденции легко прослеживаются в профилях ресторанов и шеф-поваров в Instagram.

В то же время глазурь с помадкой можно увидеть не только на тортах, но и на печеньях. Глазурь с помадкой часто украшена логотипом ресторана или кафе

4. Удобство употребления десертов "на ходу"

Население крупных городов живет более оживленной жизнью, популярность десертов, которые можно есть "на ходу", набирает все большую популярность. Рестораны, кафе и кондитерские магазины могут только обеспечить комфорт своим клиентам, предлагая им десерты, которые они могут легко съесть на ходу или взять с собой на работу. Такие десерты не слишком хрупкие, они всегда свежие и готовы к быстрому

употреблению.

5. "Гибридные десерты"

Эксперименты с рецептами десертов становятся важным фактором, стимулирующим интерес молодых людей к ресторану. Молодые люди интересуются новыми форматами десертов, фотографиями которых всегда можно поделиться в социальных сетях. Десертная пицца, крокат и т. Д. Они являются наиболее распространенными примерами гибридных десертов.

6. Прозрачность в составе десертов и происхождении ингредиентов

Гости все чаще спрашивают об органической выпечке, низкоуглеродистых десертах и происхождении ингредиентов, из которых были сделаны десерты. Популярны десерты, приготовленные из местных сезонных продуктов без химических веществ и вредных добавок.

7. Гости жаждут свежих десертов, поэтому дата изготовления десертов будет указана прямо на киосках, где десерты будут представлены в витрине

Свежесть десертов - главное условие удовлетворенности и неоднократных визитов гостей в ресторан или кафе. Наиболее распространенными показателями свежести десертов для гостей являются мягкость и влажность десертов.

8. Активация ретротрендов

Во многих ресторанах и кафе подают, упаковывают, украшают и рекламируют десерты в стиле ретро. Улучшенные версии классических лакомств приобретают новые вкусы, цвета или формы. Новые и неожиданные изображения десертов, известных всем, пользуются большим спросом. Таким образом, в обычный крем-брюле добавляют сидр или кокосовый орех, что придает гостям совершенно новые вкусы.

9. Полезность десертов выходит на первый план, рестораны предлагают здоровые альтернативы высококалорийным десертам

Посетители ресторана становятся более осведомленными в выборе своих блюд, что, естественно, увеличивает спрос на более здоровые десерты. Гости предпочитают десерты с пониженным содержанием сахара и жира, в которых нет искусственных красителей и усилителей вкуса. В меню вы все чаще видите безглютеновые десерты, молочные продукты. В выпечку добавляли пшеничные отруби и семена конопли. Мед и нектар агавы используются в качестве подсластителя. Фаворитами являются десерты с сухофруктами, бобами, орехами и легкими молочными десертами. Склонность заказать более калорийные и сладкие десерты, конечно, не исчезнет, но гости все равно будут спрашивать персонал о составе десерта.

10. Использование розового вина, которое создает новые вкусовые сочетания для кислых и сладких десертов. Розовое вино добавляют в состав мороженого, шербета, тортов, шоколада и т. Д.

11. "Вместо стандартной пшеничной муки для выпечки использовалась сорго, гречневая мука и мука из красной пшеницы.

12. Качество, прежде всего

Для посетителей ресторана качество является ключевым фактором при принятии решения о том, заказывать ли десерты. Гости готовы заплатить больше, если они уверены в высоком качестве ингредиентов для приготовления десертов.

С другой стороны, некоторые опросы показывают, что, в отличие от других блюд, гости меньше ориентируются на ингредиенты при заказе десертов, потому что они "покупают глазами" под влиянием красочных фотографий десертов в меню или захватывающих витрин в зале ресторана. В этом случае для ресторанов лучше всего составить меню и предложить гостям различные виды десертов, каждый из которых удовлетворит потребности преобладающих сегментов гостей:

- Гости, которых интересует состав десертов, содержание жира и сахара в десертах;
- Гости, которые мало заботятся о калориях, но которым важен вкус и презентация десертов
- Гости, для которых важна цена

13. Естественный вкус десертов и минимальное количество ингредиентов являются одной из самых важных тенденций в десертах в ресторанах.

Гости отдают предпочтение простоте и ясности десертов, использованию минимального количества продуктов для приготовления десертов, их натуральному вкусу. Десерты с сладким вкусом красителей ушли в прошлое, сегодня десерты смешиваются со свежими фруктами и фруктовыми пюре, свежими травами, сухофруктами и специями.

14. Продажи пикантных кексов набирают обороты.

Молодые люди предпочитают покупать их в качестве закусок, которые заменяют их полноценной едой. Традиционный способ питания изменяется в сочетании с ритмом современной жизни. Среди любимых новинок рынка вы также найдете пряный кукурузный хлеб, который не содержит глютена, и выпечку со

специями каджун.

15. Обновление образа классических эклеров.

В окнах ресторанов и кафе можно увидеть эклеры с сушеной клубникой, сочетаниями довольно необычных вкусов, таких как темный шоколадно-карамельный соленый арахис, маракуйя - малина и фисташковая вишня.

16. Карамель все еще в моде.

Карамель занимает третье место в составе десертов по популярности после шоколада и ванили. Карамель используют при подаче мороженого, чизкейков, пирогов, брауни, этнических десертов, кофейных напитков и молочных коктейлей. Около 50% всех ресторанов премиум-класса используют карамель в своих меню, в том числе ромовую и текиловую карамель. Рестораны применяют карамель не только в качестве соуса, но и добавляют его прямо в десерты, например в панна-котту или для приготовления карамельного заварного крема.

1.3 Пищевая ценность и значение десертов в питании человека

Десерты и сладости - это завершающие блюда стола, которые подаются в конце трапезы, чтобы получить приятные вкусовые ощущения. В зависимости от температуры подачи угощения делятся на горячие и холодные. Сладости являются поставщиками углеводов в организм человека, необходимых для питания и хорошей работы мозга. Сахар быстро поступает в кровь, улучшает настроение, превращается в липиды, дает заряд энергии. Однако, помимо полезных свойств, десерты, употребляемые в неограниченных количествах, вредят зубам, способствуют набору веса, ухудшают работу поджелудочной железы. Так у организма могут возникнуть проблемы с выработкой инсулина, что опасно для развития сахарного диабета. В качестве десерта они подают:

- сладости, блюда со взбитыми сливками;
- фруктовые салаты;
- кондитерские изделия: вафли, кексы, пироги, торты, пирожные;
- мороженое;
- яблочное пюре;
- желе, джем, джем, сливки;
- фруктово-ягодные, сладкие молочные и шоколадные коктейли.

Национальным десертным блюдом Италии является тирамису, Англии - пудинг, Америки - чизкейк, Сицилии - канноли, Австрии - штрудель, Китая - димсам, Франции - эклер, восточной кухни - пахлава. Помните, что человеческий организм не может выжить без углеводов, поэтому полный отказ от сахара опасен для здоровья. Достаточно знать меру и один-два раза в неделю употреблять диетические десерты по 100-200 г. В этом случае организм не будет испытывать недостатка в энергии, чтобы получить от них максимальную пользу.

Продукты переработки зерна (мука, крупы, хлеб и хлебобулочные изделия) являются носителями легкоусвояемого полисахарида - крахмала. В технологии сладких блюд используются и другие, в частности, полисахариды водорослей - агар, фуцеллан, каррагинан, альгинат натрия - а также пектины.

Углеводы, содержащиеся во фруктах, также включают обширную специфическую группу соединений, входящих в состав клеточных мембран фруктов - клетчатку (или клетчатку), пектиновые вещества, гемицеллюлозы и т.д., объединенные общим названием "пищевые волокна".

Пищевые волокна содержатся во всех ягодах, но особенно богаты ими клубника, малина и черная смородина. Наиболее важными источниками пектиновых веществ среди фруктов являются яблоки, сливы, абрикосы, вишни, апельсины (мякоть), груши и др.

Пищевые волокна не перевариваются в желудочно-кишечном тракте человека, следовательно, они не могут служить для него источником строительного или энергетического материала. Однако они играют важную роль в повышении двигательной активности кишечника, способствуя нормальному отделению желчи из желчного пузыря в просвет кишечника. Благодаря высокой сорбционной способности пищевые волокна ускоряют выведение из организма холестерина, недиссоциированных продуктов обмена веществ, а также вредных и токсичных соединений, которые могут поступать с пищей (тяжелые металлы - свинец, олово, ртуть и др., радионуклиды, токсичные вещества).

2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ДЕСЕРТОВ В КАФЕ

2.1 Характеристика

Кейтеринговая компания для организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного ассортимента продуктов общественного питания по сравнению с рестораном, продающим фирменные, изготовленные на заказ блюда, продукты и алкогольные и безалкогольные напитки.

Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - неспециализированные и специализированные (кафе-мороженое, кондитерская, молочное кафе, кафе-пиццерия и т.д.);
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, включая дизайн интерьера, - молодежный, детский, студенческий, офисный, кафе-клуб, интернет-кафе, арт-кафе, кафе-паб и т.д.;
- по местоположению - в жилых и общественных зданиях, в том числе отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, железнодорожных вокзалах; в культурных, развлекательных и спортивных сооружениях; в зонах отдыха;
- по способам и формам обслуживания - с обслуживанием официантов и с самообслуживанием;
- по времени эксплуатации - постоянные и сезонные;
- по составу и назначению помещений - стационарные и мобильные (автокафе, кафе-вагон, кафе на морских и речных судах и т.д.).

Кафе - это не просто заведения общественного питания, люди приходят сюда отдохнуть и пообщаться, комфортно провести время. Правильная организация пространства в зале и на кухне, внутренняя логистика, выбор концепции заведения — все это закладывается на стадии проектирования и зависит от его качества. Кроме того, дорогостоящее профессиональное оборудование будет эффективно работать только на хорошо продуманной кухне.

Комплексный дизайн кафе - ключ к успеху будущего заведения.

Популярность кафе во многом зависит от продуманности интерьера.

Яркая рекламная вывеска для кафе - эффективный способ привлечь внимание потенциальных клиентов. Создание технического задания на проектирование кафе. Самое главное на начальном этапе - это определить концепцию учреждения. Расположение студенческой кофейни, например, будет сильно отличаться от расположения французского ресторана. Владелец должен иметь четкие представления о целевой аудитории, среднем чеке, размере помещения и его отличительных особенностях (например, наличие веранды, танцпола, сцены). Также потребуется выезд дизайнера на объект для того, чтобы провести замеры и оценить конструктивные возможности помещения. В результате должен быть создан документ, включающий общую информацию о проекте, архитектурные и строительные требования, а также требования к инженерному оборудованию. Это будет техническое задание (ТЗ) на проектирование кафе, которое обычно имеет следующую структуру:

Общая информация о кейтеринговой компании (тип помещения, формат и специализация заведения, фактический адрес, платежные и юридические реквизиты, полное имя руководителя компании-заказчика). К общему описанию также добавляется измерительный чертеж помещения с указанием основных инженерных коммуникаций.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 - 07 - 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2009 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
3. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. - Введ. 2009 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
5. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2010 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2009. - III, 10 с.
6. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 224 с.
7. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб. пособие / Т.С.Бронникова - М.: КноРус, 2010. - 208 с.
8. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин - М.: Проспект, 2011. - 320 с.Галиева Н., Смолкина

- В., Шаймарданова А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебник. — Астана: Фолиант, 2010. — 64 с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования - М: Издательский центр «Академия», 2011.
10. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования- М: Издательский центр «Академия», 2012.
11. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для бакалавров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2014. — 477 с.
12. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
13. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
14. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
15. Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
16. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
17. Матвеева Т.В., Корякина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий. Учебник. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с
18. Организация работы горячего цеха. - <http://oopht.ru/goryachij-ceh.html>
19. Организация рабочего места повара. Профессиональные кухонные устройства-
<https://businessman.ru/organizatsiya-rabochego-mesta-povara-professionalnyie-kuhonnyie-ustroystva.html>
20. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания. -
<http://shkolakulinara.ru/bazovye-znaniya/pravila-lichnoj-gigieny-rabotnikov-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/>
21. Правила личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности. -
https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/
22. Предприятия общественного питания и XXI век. - <http://tztver.ru/articles/detail/95>
23. Санитарные требования к производственным помещениям. -
https://studwood.ru/1616614/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_proizvodstvennym_pomescheniyam
24. Требования к санитарной одежде. - <http://24.rosпотребнадзор.ru/press/release/145831/>

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/diplomnaya-rabota/267921>