

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/kursovaya-rabota/386762>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Содержание

Введение.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	5
1.1 Анализ требований и стандартов для организации работы кухни ресторана высшего класса.....	5
1.2 Планирование процессов работы кухни.....	7
ГЛАВА 2. ТВОРЕЧСКАЯ ЧАСТЬ.....	9
2.1 Характеристика проектируемого ресторана.....	9
2.2 Характеристика холодного цеха.....	11
ГЛАВА 3. РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	15
3.1. Расчет пропускной способности зала.....	15
3.2 Составление расчетного меню.....	18
3.3 Планировка холодного цеха.....	25
Заключение.....	26
Список использованной литературы.....	28

Для организации работы кухни ресторана высшего класса необходимо провести анализ требований и стандартов, которые регулируют данную сферу. При этом следует учитывать законодательные нормы, санитарные и гигиенические требования, а также стандарты качества продукции.

В первую очередь необходимо изучить законодательные нормы, которые касаются работы кухни ресторана высшего класса. В каждой стране существуют определенные правила и требования, касающиеся обработки и приготовления пищи, безопасности пищевых продуктов, правил хранения и т.д. Важно быть в курсе всех этих норм и следовать им, чтобы избежать нарушений и негативных последствий для клиентов и бизнеса в целом.

Следующим шагом является изучение санитарных и гигиенических требований. Эти требования касаются всех аспектов работы кухни, начиная с условий содержания помещения, где происходит приготовление пищи, и заканчивая мерами по предотвращению загрязнения продуктов. Кухня ресторана высшего класса должна соответствовать высоким стандартам чистоты и гигиены, чтобы гарантировать безопасность пищевой продукции и клиентов.

Также необходимо изучить стандарты качества продукции, которую использует кухня ресторана.

Высококласные рестораны должны стремиться к использованию только самых свежих и качественных продуктов. Это означает, что нужно установить строгие критерии отбора поставщиков, провести регулярные проверки качества и соблюдения сроков годности продуктов. Кухня должна работать только с проверенными и надежными поставщиками, чтобы гарантировать высокое качество и безопасность продукции.

Проведение анализа требований и стандартов является важным этапом при организации работы кухни ресторана высшего класса. После тщательного изучения законодательных норм, санитарных и гигиенических требований, а также стандартов качества продукции, необходимо разработать соответствующие политики и процедуры, которые будут регулировать все аспекты работы кухни. Такой подход позволит обеспечить высокий уровень безопасности и качества продукции, а также удовлетворение требований и ожиданий клиентов ресторана высшего класса.

1.2 Планирование процессов работы кухни

Планирование процессов работы кухни – один из важных этапов организации и эффективного функционирования холодного цеха ресторана высшего класса.

В этом пункте плана рассматриваются вопросы определения рабочего графика, распределения обязанностей между сотрудниками, а также рассмотрение вопросов закупки сырья и инвентаря. Определение рабочего

Список использованной литературы

- 1.ГОСТ 50762-2007. Общественное питание. Классификация предприятий
- 2.ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- 3.ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования
- 4.Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. Пособие. - М.: Академия, 2015.
- 5.Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. и др. - М.: Мастерство, 2012.
- 6.Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - М.: Новое издание, 2012.
- 7.Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент. - М., 2012.
- 8.Броймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. - М: Аспект Пресс, 2015.
9. Волкова И.В., Миропольский Я. И., Мумрикова Г. М. Ресторанный бизнес в России. С чего начать и как преуспеть. - М.: Флинта: Наука, 2012.
- 10.Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: Учебное пособие. - М.: Высшая школа, 2013.
- 11.Ефимова О.П. Экономика общественного питания / Под ред. Н.И. Кабушкина: Учеб. Пособие. - 3-е изд., испр. И доп. - Мн.: Новое знание, 2013.
- 12.Калашников Б.В. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М.: Проспект, 2014.
- 13.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М.: Рконсульт, 2012.
- 14.Николаева Т.И. Экономика предприятий торговли и общественного питания: Учеб. Пособие. - М.: КРОНОС, 2014.
- 15.Общественное питание. Сборник документов. - М.: Изд-во Омега-Л, 2013.
- 16.Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса / М.В. Виноградова, З.И. Панина - Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.
- 17.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко - М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2015.
- 18.Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д.: Изд-во «Феникс», 2014.-352 с.\
- 19.Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - М.: Дашков и КО, 2015.
- 20.Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. - Ростов н/Д.: Феникс, 2015.
- 21.Технология ресторанного обслуживания / М. И. Белошапка. - М.: Издательский центр Академия, 2014.
- 22.Ресторанные сети. www.restoved.ru.
- 23.Организация ресторанного бизнеса. <http://www.openbar.ru/>.
- 24.Ресторанный бизнес.www.dkkvartal.ru.

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/386762>