

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)
Ивановой Кристины Алексеевны

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП - 31

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику

ПП.02.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 72 часас «03» июня 2019 г. по «15» июня 2019г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Вводное занятие. Ознакомление с предприятием	12
Тема 1.Подготовительный этап обслуживания	12
Тема 2.Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зала предприятия	18
Тема 3. Организация обслуживания банкетов и приемов	30
<i>Итого часов</i>	<i>72</i>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

Зачет ()
Оценка _____ прописью _____

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование Духовщинское Райпо ресторан « Фаворит »

Руководитель практики от предприятия (организации) Должность ФИО Заведующая ресторана Никишина Людмила Александровна



МП

Руководитель практики от
филиала

Подпись

Должность
ФИО

Подпись

преподаватель
Несмелова Мария Михайловна

Дата « 15 » июня 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Дневник
производственной практики
(указать вид практики)

ПП.02.01 Производственная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) 3 курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование специальности)

Группа МОП - 31

Фамилия Иванова

Имя Кристина

Отчество Алексеевна

Период проведения практики

с «03» июня 2019 года по «15» июня 2019 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Верицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«03» июня 2019 года

Студент Иванова Кристина Алексеевна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики практики в период с «03» июня 2019 года по «15» июня 2019 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

Духовщинское Райпо ресторан «Фаворит»

(полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.

Адрес предприятия (организации) Смоленская обл., Духовщина, ул. Смоленская, 15/78

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Никишина Людмила Александровна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: Заведующая рестораном

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Несмелова Мария Михайловна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

– Производственная практика направлена на получение профессиональных умений и навыков у студентов, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно - правовых документов, а также требования стандартов иных нормативных документов

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**,

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1. 03.06.2019	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав и планировка складских, производственных, торговых административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.
2. 04.06.2019	Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на данном предприятии, требованиями к нему; организацией и планированием о труда, правилами личной гигиены. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.
3. 05.06.2019	Тема 1.Подготовительный этап обслуживания. Ознакомление с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом расположения сервис-бара (буфета), кассы. Ознакомление с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии. Порядок отчетности официантов.
4. 06.06.2019	Овладение навыками составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов, товарищеских встреч, других тематических мероприятий. Расчет посуды согласно меню. Анализ меню и карты вин на день работы. Расстановка столов, накрытие их скатертями. Совершенствование навыков складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировки цветов. Освоение приемов сложной сервировки стола. Личная подготовка к обслуживанию.
5. 07.06.2019	Тема 2.Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зала предприятия Встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд напитков.

	<p>Досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство. Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара (буфетной).</p>
<p>6. 08.06.2019</p>	<p>Освоение методов подачи блюд: французский («в обнос»), английский применением подсобного (приставного) стола.</p> <p>Освоение методов подачи блюд: русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд индивидуальной тарелке гостя), комбинирование этих методов.</p>
<p>7. 10.06.2019</p>	<p>Совершенствование навыков расчета с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета).</p> <p>Уборка столов после обслуживания.</p>
<p>8. 11.06.2019</p>	<p>Тема 3. Организация обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Участие в приеме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомление, а правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу.</p> <p>Отработка основных этапов подготовки к проведению банкетов: определение количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, в сервизную, бельевую.</p>
<p>9. 12.06.2019</p>	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>Овладение приемами расстановки столов согласно протокола, накрытия их скатертями и оформления «юбкой», сервировки стола (включая синхронную) и оформления его цветами, национальными флажками и другими атрибутами. Размещение на столе кувертных карточек и меню. Участие в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.</p>
<p>10. 13.06.2019</p>	<p>Овладение навыками подачи аперитива. Отработка навыков синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд. Подготовка стола к подаче десерта. Освоение навыков подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.</p>
<p>11. 14.06.2019</p>	<p>Прием-фуршет</p> <p>Анализ отличительных особенностей обслуживания банкета-фуршета.</p> <p>Участие в составлении меню. Определение схемы расстановки фуршетных столов, выбор варианта сервировки и оформления столов. Отработка навыков накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформления их «юбкой».</p> <p>Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, елочкой, посольская и др.), тарелками, салфетками, приборами.</p>
<p>12. 15.06.2019</p>	<p>Подготовка и расстановка на столе ваз с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и минеральных вод, соков. Отработка вариантов размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба. Овладение навыками</p>

обслуживания участников банкета (за фуршетным столом и находящимся в стороне от основного банкетного стола) и подачи холодных закусок, напитков с подносов. Отработка приемов уборки со стола использованной посуды, дополнения его предметами сервировки.

Овладение навыками подачи горячих закусок в индивидуальной посуде (кокотницах, кокильницах) или на блюде (в баранчике). Отработка приемов подачи десерта, шампанского, черного кофе, коньяка и ликера.

М.П.
(печать организации)



«03» июня 2019 год

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Никишина Людмила Александровна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись _____ Дата 03.06.2019г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____ Дата 03.06.2019 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Иванова Кристина Алексеевна

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____ Дата 03.06.2019 г.

Подпись _____ Дата 03.06.2019 г.

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться в управлении участка, производителя работ или у руководителя учебной практики.

2. С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми работниками.

3. Студент-практикант при прохождении учебной практики в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой данной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется кратким описанием работы. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, техническая характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике в соответствии с планом и программой практики.

5. По результатам практики студентом составляется **отчёт**, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться в последние дни пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 5 до 10 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

Текст: шрифт TimesNewRoman, размер – 14 (размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12), поля: слева - 3,0 см, сверху - 2,0 см, справа - 1 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см., переносы слов по слогам делаются по всему тексту работы. Основной текст работы печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.




К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

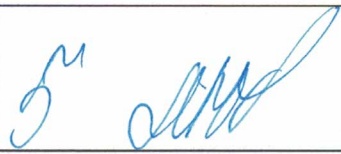




Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Схема рассадки гостей за столом). Название рисунка от основного текста отделяется одной пустой строкой.

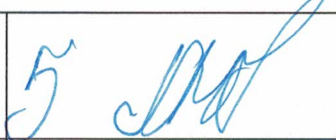



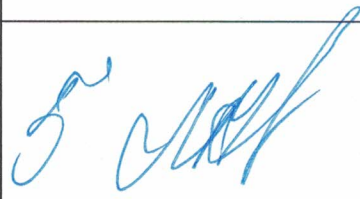
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю учебной практики от организации.



7. По результатам практики руководителями практики от организации и от филиала формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от филиала в последний день практики.

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
1. 03.06.2019	<p align="center">Вводное занятие. Ознакомление с предприятием</p> <p>Прошла вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности в ресторане «Фаворит».</p> <p>Ознакомилась с предприятием: его организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, состав и планировка складских, производственных, торговых административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, Ознакомилась с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.</p>	<p align="center">5 </p>
2. 04.06.2019	<p>Ознакомилась с основными категориями обслуживающего персонала в ресторане, требованиями к нему; организацией и планированием о труда, правилами личной гигиены.</p> <p>Изучила отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.</p>	<p align="center">5 </p>
3. 05.06.2019	<p align="center">Тема 1.Подготовительный этап обслуживания.</p> <p>Ознакомилась с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом расположения сервис-баром (буфетом), кассой. Ознакомилась с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии. В ресторане «Фаворит» используется два вида расчета – наличный и безналичный. Наличный расчет в ресторане производится по окончанию обслуживания гостей. Безналичный расчет осуществляется путем заключения договоров на питание с рестораном, на расчетный счет которого</p>	<p align="center">5 </p>

	перечисляются денежные средства. В ресторане для безналичного расчета есть электронный материал.	5 
4. 06.06.2019	<p>Овладела навыками составления меню для банкетов за столом с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет - фуршет, банкет – прием «шведский стол», официальных и неофициальных приемов, товарищеских встреч, других тематических мероприятий. Производила расчет посуды согласно меню. Проанализировала меню и карту вин на день работы.</p> <p>Производила расстановку столов, накрытие их скатертями. Совершенствовала навыки складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировки цветов. Освоила приемы сложной сервировки стола. Изучила личную подготовку к обслуживанию.</p>	5 
5. 07.06.2019	<p>Тема 2. Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зале предприятия</p> <p>Встречала и размещала гостей за столиками, предлагала меню карты вин, принимала и оформляла заказы, рекомендации в выборе закусок, блюд напитков. Досервировала столы в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство. Совершенствовала навыками подачи продукции сервис-бара (буфетной).</p>	5 
6. 08.06.2019	Освоила методы подачи блюд: французский («в обнос»), английский с применением подсобного (приставного) стола. Освоила методы подачи блюд: русской (с использованием элементов самообслуживания), европейской (с подачей блюд индивидуальной тарелке гостя), комбинирование этих методов.	5 
7. 10.06.2019	Совершенствовала навыками расчета с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета). Уборкой столов после	5 

	обслуживания.	5 
8. 11.06.2019	<p>Тема 3. Организация обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Участвовала в приеме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомилась с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу.</p> <p>Отработала основные этапы подготовки к проведению банкетов: определение количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составляла заявки на производство, в сервис-бар, в сервисную, бельевую.</p>	5 
9. 12.06.2019	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>Овладела приемами расстановки столов согласно протокола, накрывала их скатертями и оформляла «юбкой», сервировала столы (включая синхронную) и оформляла его цветами, национальными флажками и другими атрибутами. Размещала на столе кувертные карточки и меню. Участвовала в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.</p>	5 
10. 13.06.2019	<p>Овладела навыками подачи аперитива. Отработала навыки синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд. Подготовила столы к подаче десерта. Освоила навыки подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.</p>	5 
11. 14.06.2019	<p>Прием-фуршет</p> <p>Анализировала отличительные особенности обслуживания банкета-фуршета. Участвовала в составлении меню. Определяла схемы расстановки фуршетных</p>	5 

	<p>столов, выбор варианта сервировки и оформления столов. Отработала навыки накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформляла их «юбкой».</p> <p>Отработала варианты сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, елочкой, посольская и др.), тарелками, салфетками, приборами.</p>	
12. 15.06.2019	<p>Подготавливала и расставляла на стол вазы с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и минеральных вод, соков. Отработала варианты размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба. Овладела навыками обслуживания участников банкета (за фуршетным столом и находящимся в стороне от основного банкетного стола) и подачи холодных закусок, напитков с подносов. Отработала приемы уборки со стола использованной посуды, дополнения его предметами сервировки.</p> <p>Овладела навыками подачи горячих закусок в индивидуальной посуде (кокотнице, кокильнице) или на блюде (в баранчике). Отработала приемы подачи десерта, шампанского, черного кофе, коньяка и ликера.</p>	

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: Практикант Иванов К. за время прохождения практической работы показал хорошие отношения к работе

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Практикант Иванов К. быстро вошел в коллектив, внимательно, неспешно, трудолюбиво, работам не боится. Рекомендован с положительной стороны.

Руководитель практики от организации (подпись)

Лакшина А.А. М.А.
(расшифровка подписи)

МП



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики.

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит достаточно полную характеристику предприятия общественного питания – Духовщинское райпо ресторан «Фаворит». Предоставлены в фотографии торгового зала, меню, план - меню, выполненные практикантом во время прохождения производственной практики, сделаны выводы и предложения.

При проверке отчета по производственной практике выявлены незначительные нарушения по оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала – зачтено.

Общая оценка – зачтено.

Руководитель практики от филиала



(подпись)

М.М. Несмелова

(расшифровка подписи)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Отчет

по производственной практике

ПП.02.01 Производственная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(код, наименование специальности)

Студент _____



(подпись)

Иванова Кристина Алексеевна

(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

Заведующая рестораном

(должность)

Никишина Людмила Александровна

(фамилия, имя, отчество)



(подпись)

М.П.

«15» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)



(подпись)

«15» июня 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ

ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зале предприятия

2.2. Прием заказа на обслуживание торжеств и составление меню-заказа

2.3. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, меню банкета – фуршет, сервировка столов для этих банкетов (фотографии, схемы)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. Характеристика предприятия общественного питания

Духовщинское райпо ресторан «Фаворит» находится по адресу: Смоленская обл., Духовщина, ул. Смоленская, 15/78. Время работы: понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота, воскресенье с 08:00- до 23:00. Общество является юридическим лицом, имеет право собственности, способен реализовать имущественные и личные неимущественные полномочия.

Интерьер обеденного и банкетного зала оформлен в светлых тонах. На полу уложена керамическая плитка. В ресторане постоянно звучит музыка. В обеденном зале имеются 40-50 посадочных мест, банкетном зал максимально может разместить 40 человек. Так же там имеется комната отдыха, где расположен бильярдный стол, гардероб, туалетные комнаты для посетителей. В ресторане проводят торжественные мероприятия, банкеты, семейные торжества, вечеринки.

Духовщинское райпо ресторан «Фаворит». Это комфортабельное предприятие питания, в котором организация питания сочетается с отдыхом посетителей. В услуги ресторана «Фаворит» непосредственно входят:

- изготовление кулинарной продукции по заказам потребителей, на предприятиях общественного питания;
- организация потребления и обслуживания;
- реализация кулинарной продукции;
- резервация столика;
- помощь в организации банкетов и фуршетов;
- заказ такси.

К услугам посетителей данного заведения относится, в том числе, и бесплатный Wi-Fi.

Организация и выполнение работ в ресторане «Фаворит» осуществляются при соблюдении законодательства РФ об охране труда, а также нормативных

правовых актов, установленных Перечнем видов нормативных правовых актов, утвержденным постановлением « О нормативных правовых актах содержащих государственные нормативные требования охраны труда».

Зал ресторана выдержан в нежно- персиковых тонах. Для придания оригинальности на стене в вестибюле висит картина с изображением Екатерины II. Для придания залу яркого антуража, использовались изысканные декоративные элементы (светильники, цветы, изделия ручной работы).

Мебель, изготовленная по специальному заказу, прекрасно вписывается в интерьер заведения и создает гармонию цветов и оттенков. В зале для дополнительного интерьера служат искусственные и живые цветы. Стены из звуконепроницаемого материала способствующего снижению шума. Столы обычные и банкетные стулья полумягкие и деревянные гармонируют со скатертями и стенами.

Ресторан «Фаворит» отличается красивым интерьером, высоким уровнем комфортности, широким выбором услуг и ассортиментом оригинальных, заказных и фирменных блюд, а также блюд, не включенных в меню. Столовое белье так же изготавливают на заказ в соответствии с общим художественным замыслом сервировки и интерьера зала.

Цех оснащен современным оборудованием: плитами, жарочными шкафами, электросковородами, фритюрницами, холодильными шкафами, производственными столами и стеллажами. Блюда производственного цеха, выпускаемые в ресторане, соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, предприятия, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико- технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

В ресторане «Фаворит» применяется холодильное оборудование, оборудование тепловой обработки, хлебопекарное и кондитерское

оборудование, электромеханическое оборудование, барное оборудование, вспомогательное оборудование.

Холодильное оборудование.

Холодильные шкафы - предназначен для хранения бутылочного пива и соков в пакетах. Они снабжены стеклянными дверцами и большими удобными ручками.

Оборудование тепловой обработки.

Тепловая техника делится на такие виды:

- Плиты— газовые, электрические, индукционные, конвекционные;
- Пароконвектоматы — multifunctional устройства, сочетающие в себе функции плиты, фритюрницы, духовки;
- Жарочные шкафы— одни состоят из нескольких секций, которые разделяются теплоизоляционным материалом, другие являются простыми, с одним отделением. В каждом из отделений можно готовить одновременно разные блюда (мясо и рыбу, выпечку и овощи, другое).

Хлебопекарное и кондитерское оборудование оснащено:

- тестомесильной машиной;
- кондитерским миксером;
- расстоечный шкаф;

Электромеханическое оборудование.

- мясорубка;
- миксеры;
- слайсер;
- овощерезка;
- шприцы колбасные.

Барное оборудование.

К барному оборудованию также относятся:

- блендеры;

- соковыжималки;
- кофеварка;
- кофемашина.

Вспомогательное оборудование.

Другое немеханическое оборудование относится к нейтральному:

- 1) производственные столы — могут устанавливаться как в центральной части помещения, так и возле стены.
- 2) шкафы — для хранения расходников и посуды;
- 3) стеллажи, сушилки для посуды — для хранения посуды, чаще всего размещаются в помещении с посудомоечной машиной;
- 4) тележки - сервировочные, для сбора посуды, для конкретного кухонного инвентаря (противни, подносы, тарелки);
- 5) ванны для мытья посуды.

Барная зона оснащена кофемашиной, оборудованием для розлива пива, соков и газированных напитков, производства и колки льда, холодильниками для напитков.

Барная стойка организует пространство бара, около нее собираются посетители, она содержит в себе все элементы декора, передающие концепцию заведения. Посуда соответствует требованиям прочности, гигиеничности и красоты.

Для создания приятной и непринужденной обстановки, предусмотрено музыкальное оформление – приятная музыка, а также установлена телевизионная панель для просмотра телепередач. Банкетный зал имеет многофункциональную регулировку света, а также естественное освещение.

Повседневная форма обслуживания ресторана, характеризуется постоянным потоком посетителей, который формируется стихийно и непредсказуемо. Складывается из следующих элементов:

- приход гостей;

- прием заказа;
- расчет по окончании приема заказа;
- выполнение заказа;
- передача заказных блюд.

По окончанию трапезы официанты относят посуду в специально отведенную зону. Затем обслуживающий персонал относит посуду на мойку. Из всего вышесказанного, можно сделать выводы, что данного ассортимента достаточно для удовлетворения спроса потребителей.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зале предприятия

Подготовка к обслуживанию состоит из ежедневной уборки торговых помещений, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья и сервировки столов. Уборка в торговых помещениях производится в утренние часы и заканчивается за 1-2 часа до открытия предприятия.

Подготовка торгового зала к обслуживанию осуществляется в 4 этапа:

1) Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями.

2) Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов.

3) Сервировка столов.

4) Личная подготовка бармена или официанта.

Уборка помещения: ежедневная в течение дня, генеральная 2 раза в месяц. Моют мебель, холодильники, окна, витрины. Уборку производят в определённой последовательности в зависимости от типа уборки. Сначала подметают, а затем вытирают пыль при влажной уборке, и, наоборот, при сухой уборке. Для уборки используют совки, вёдра, веники, тряпки и т.д. Уход за растениями, украшающих торговый зал.

С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу.

Проветривают: воздух должен быть свежим и прохладным.

Уборку заканчивают, метрдотель в кафе-бар осматривает качество и даёт дальнейшие указания по расстановке столов.

В течение дня при необходимости производится уборка (текущая - совком и веником).

- Столы используются 2-4-6 местные.
- При расстановке столов необходимо освободить главный проход-2 метра.
- Расстояние между рядами столов -1,5 метров.
- Столы ставят с расстоянием спинок стульев 35-50см.
- Расстояние между стульями за столом -30 см.
- Расстояние столов, сервантов от стен -20 см.
- Квадратные столы чаще в центре.
- Круглые в нишах и в центре.
- Прямоугольные у стен, и в середине зала.

Получают посуду, приборы протирают, наполняют соль, горчицу (не более чем на 1/3-1/2 флакона), заменяют воду в вазах.

При получении белья смотрят на его состояние: чистоту, отглаженность, накрахмаленность.

Посуда должна быть без трещин, и сколов с одинаковыми рисунками.

Запас белья и посуды размещают в серванте и на подсобных столиках.

Перед сервировкой столов официанты натирают посуду, столы накрывают скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25см.

Сервировка столов может быть различной в зависимости от характера обслуживания (завтрак, обед, банкет).

В ресторанеминимальная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилоки ножа, фужера, солонки, перечницы, вазочки с цветами.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду для напитков, салфетки, специи, цветы.

При предварительной сервировке для завтрака слева на расстоянии 10-15см от края стола ставят тарелки, кладут вилки рожками вверх справа от пирожковых тарелок, ножи кладут на расстоянии 20-24см лезвием к тарелкам. Ручки вилок и ножей должны быть на расстоянии 2см от края стола. Затем между вилками и ножами размещают чайные ложки ручками вправо в 20-24 см от края стола, расставляют фужеры, кладут или ставят сложенные салфетки, соль, перец, вазочку с цветами. В дневное время при обслуживании по меню обеденных блюд, когда посетителям предлагается и меню порционных блюд, включающее разные закуски, на стол ставят и закусочные тарелки.

Обязательным элементом при сервировке стола являются салфетки. В большинстве ресторанов при сервировке столов и обслуживании посетителей используют полотняные салфетки. Сложенная столовая салфетка помещается на стол для того, чтобы ею пользовались гости.

Профессионально сложенная салфетка должна стоять сама по себе, без помощи столовых приборов или бокалов.

Подготовка персонала к обслуживанию. Большое значение имеет личная подготовка официантов к обслуживанию. От того, как подготовлен официант и как он ведет себя во время обслуживания, во многом зависит настроение людей, пришедших в ресторан. Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится блюдо, с каким гарниром и соусом подаётся. При этих условиях официант может предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Официант должен соблюдать нормы этикета. Одежда и обувь должна быть единого образца и содержаться в чистоте.

2.2. Прием заказа на обслуживание торжеств и составление меню-заказа

В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным

обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль-фуршет; банкет-чай, банкет-кофе.

Обслуживание банкетов поручают квалифицированным опытным официантам, обладающим специальными знаниями и профессиональными навыками. Обязательным условием таких мероприятий является четкость, ритмичность в работе. Банкет — это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными и неофициальными.

Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем. Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор или администратор. При приеме заказа на организацию банкета, метрдотель должен согласовать с заказчиком целый комплекс вопросов: - уточнить дату и часы проведения банкета; - количество гостей, общую сумму заказа; форму оплаты; - список приглашенных почетных гостей. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев. Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов. В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет. Заказ-счет

выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп «оплачено». Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются, официанту, на кухню и в бар.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Количество участников обычно от 10 до 50 и очень редко 100 и более человек. Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов - быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50-60 мин. На банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12-16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один - напитки. Формы банкетных столов: круглый; квадратный с односторонней сервировкой прямоугольный в форме буквы П; Т; Ш. В меню банкета включается небольшое количество холодных закусок, одна горячая, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки.

Сервировка столов начинается с мелких столовых тарелок. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола - одну против другой, раскладывают приборы, расставляют фужеры и другие элементы сервировки. Для каждого участника банкета предусмотрена карточка-меню. В ней указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка-меню кладется слева за пирожковой тарелкой каждого

гостя. По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены. За 15-45 мин до начала банкета в зал вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера), расставляют на подсобных столах, этикетки обращены в зал.

Перед началом банкета метрдотель собирает официантов, разъясняет им особенности банкета, порядок подачи закусок, блюд, напитков, последовательности обслуживания, распределяет обязанности между ними, расставляет официантов по секторам. Во время подготовки банкета в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит работой официантов, контролирует выполнение. При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-20 мин. В качестве аперитива могут быть поданы коктейли, вина, соки. При обслуживании официанты должны работать быстро, выходить в зал по очередности, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой. Блюда, гарниры, соусы подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола. Гость может сам с помощью этих приборов переложить блюдо на тарелку. При отказе гостя от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда. Блюда в индивидуальной посуде ставят перед гостем с правой стороны правой рукой.

Напитки наливают с правой стороны правой рукой.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Обычно они организуются в честь какого-либо события: встреча, свадьба, праздник и др. В меню включаются самые разнообразные холодные закуски, соленья, маринады и т.д. Для того чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по 1/3 порции. Гостям также предлагают горячую закуску, одно или два вторых блюда, фрукты. Расчет количества блюд, салатников

производится в зависимости от числа участников банкета, количества порций, заказанных закусок. Расстановка столов, покрытие их скатертями, сервировка посудой, приборами в основном такие же, как и при банкете с полным обслуживанием. Рекомендуется один официант на 9-12 гостей. Из стекла ставят фужеры и рюмки. Стол украшают живыми цветами в вазах. Холодные закуски ставят за 30-60 мин до начала обслуживания. Метрдотель, исходя из количества гостей, количества столов, ассортимента и количества порций заказанных блюд, заранее должен определить официант в какой посуде и с каким количеством порций следует подавать блюда. Закуски в посуде на ножках или с высокими бортами расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами - ближе к предметам сервировки. Расставить блюда на столе можно в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера блюд. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола. После того как закуски поставлены на банкетный стол, ставят напитки. Напитки ставят в интервале между рюмок с этикетками, обращенными в сторону гостя; напитки можно поставить группами по 2-4 бутылки в середине стола на свободных местах между блюдами с закусками. Приглашенных гостей встречают официанты. Рассадив гостей, официанты предлагают напитки, затем закуски в последовательности, предусмотренной в меню. Как правило, начинают подачу с икры с маслом и малосоленой рыбы. Предложив их гостям, официанты снова ставят блюда на стол, а освободившиеся убирают. После подачи рыбных закусок обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы. Соления и маринады гости берут сами. Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, беседуют, официанты подготавливают стол - убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки, добавляют хлеб и т. д. Гости могут не выходить из-за стола. Горячие блюда подают: - с общего блюда в обнос, предварительно для каждого гостя на стол ставят мелкую столовую тарелку и столовые приборы; - в тарелках, оформленных

официантами из многопорционного блюда на подсобном столе; - блюдо в многопорционной посуде вместе с приборами для раскладки ставят на стол; - в тарелках, оформленных поварами на кухне, которые официанты ставят перед гостями. Перед подачей десерта с разрешения заказчика со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, сметают крошки. На столе оставляют вазы с фруктами, воду и фужеры. Десертные блюда, горячие напитки подают так же, как и на банкете с полным обслуживанием официантами.

Дипломатический прием.

Дипломатические приемы проводят в ознаменование важных юбилейных дат, годовщин. Размещение гостей, обслуживание за столом ведутся в соответствии с протоколом. На дипломатические приемы приглашают только лиц, занимающих официальные должности. Эти банкеты носят строго официальный характер. Приглашение на банкет-прием адресуется конкретному лицу, которое не имеет права передать его другому. Это связано с порядком размещения гостей в зависимости от их должностей, при этом учитывается также их общественное положение, почетные звания, возраст и т. д. В приглашении указывается характер приема (завтрак, обед, ужин). Различают следующие виды дипломатических приемов. Завтрак организуется между 12 и 15 ч, длится до полутора часов. В меню, как правило, входит один-два вида холодных закусок, одно горячее рыбное блюдо, одно мясное блюдо, десерт. Из вин предлагают к холодным блюдам водку или настойку, к рыбным блюдам - сухое белое вино, к мясным - сухое красное, к десерту - шампанское. Возможна подача супа. Завершается завтрак подачей кофе или чая. Обед - наиболее почетный вид приема. Его проводят от 19-21 ч, длится 2-2,5 ч, в том числе за столом 50-60 мин, остальное время - в гостиных. В меню холодные закуски, суп, горячие рыбные и мясные блюда, десерт. Ужин отличается от обеда тем, что начинается в 21 ч. Прием типа «фуршет» проводится обычно с 17 до 20 ч и длится примерно два часа. На стол ставят разнообразные холодные закуски,

кондитерские изделия, фрукты, спиртные напитки, минеральные воды. В меню могут входить горячие закуски. Прием типа «коктейль»- столы не накрывают, напитки, закуски разносят официанты. Чай организуется между 16 и 18 ч для женщин, гостями могут быть и мужчины.

Банкет-фуршет.

Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала. На этом банкете стулья не ставят. Гости едят и пьют, стоя у столов, или, взяв закуску, отходят от стола. В меню включены холодные и горячие закуски, десерт и горячие напитки. На таком банкете один официант обслуживает 15-20 гостей. Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных - 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большее количество закусок и напитков. Кроме основных фуршетных столов, в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т.д.

Сервировка фуршетного стола.

Фуршетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные, ликерные, бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят. Если стол имеет длину больше 7 м, фужеры ставят в середине стола двумя треугольниками по 6-10 шт. Рюмки расставляют между треугольниками в два ряда вдоль оси. Если в меню предусмотрены соки, то около фужеров, с двух сторон от треугольников, ставят стаканы. После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт., на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и 1,5-2 см от края стола. За закусочными тарелками ставят пирожковые тарелки по 4-6 шт. Часто на банкетах-фуршетах используют

бумажные салфетки. Их можно поставить на стол в специальных подставках или, сложив их треугольником, положить веером по 6-10 шт. на скатерть рядом с тарелками. Ножи фруктовые располагают за десертными тарелками или правее ручками вправо. Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты. От способа расстановки посуды из стекла зависит размещение бутылок с напитками. Соки могут быть поставлены на стол в кувшинах. Напитки ставят на стол рядом с соответствующими рюмками, при этом бутылки не должны загораживать посуду из стекла. Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, напитки, но не ранее чем за 1-1,5 ч до начала банкета. В последнюю очередь ставят заливные блюда, икру, закуски с майонезом и сметаной. Обязательным является чередование закусок. Всю работу по подготовке к банкету необходимо закончить за 10-15 мин до момента приглашения гостей. Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок должны быть нарезаны мелкими порциями. Закуски в вазах и салатниках - ближе к оси стола, закуски в низкой посуде - ближе к краю стола, но не ближе, чем за 25-30 см. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладывания. На стол обязательно ставят соль и перец, размещая их в линию по всей длине стола на равных расстояниях. Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках или в хлебницах, его нарезают небольшими кусочками. За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закрепленных за ними столов. Если гости разместились в стороне от стола, официант, поставив на поднос одну или две закуски, соус, закусочные приборы, обносит гостей, предлагая им закуску. Когда гости в основном съедят закуски примерно через 20-30 мин официанты подают горячие закуски, а затем горячие блюда. После горячих закусок подают десерт, а за десертными блюдами предлагают шампанское. Заканчивается обслуживание подачей кофе. Одновременно с кофе подают коньяк или ликер.

После ухода гостей официанты убирают банкетные столы: бутылки, вазы,

салфетки, приборы, креманки. Затем сметают крошки, снимают скатерти, подметают пол. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертью. На столе с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы для соков. В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними кувшины с соком. Справа от бармена должен стоять подсобный столик для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи. Бар должен быть подготовлен за 20-30 мин до начала банкета, а за 10-20 мин до прихода гостей бармен заполняет напитками все выставленные бокалы.

2.3. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, меню банкета – фуршет, сервировка столов для этих банкетов (фотографии, схемы)

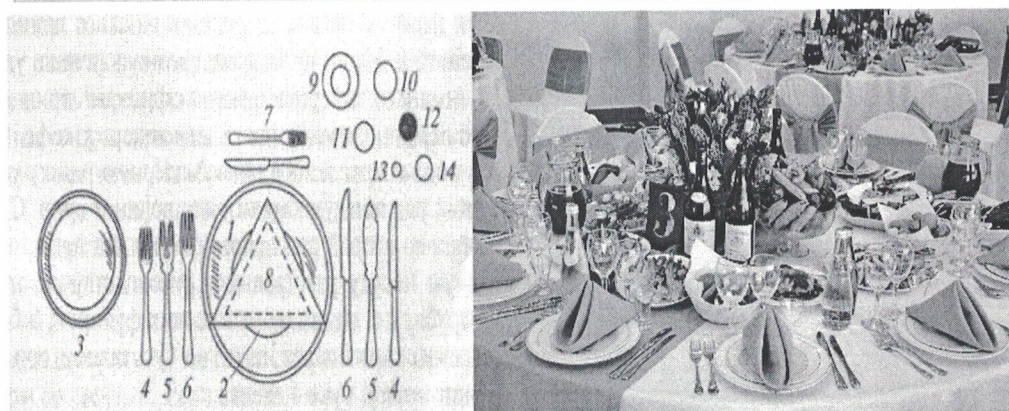


Рисунок 1- меню банкета с полным обслуживанием официантами, сервировка столов (фотографии, схемы)

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

МЕЗЗА

ХУМУС, 100 ГР	285 Р
ХУМУС С ФАРШЕМ/НУТОМ, 150 ГР	295 Р
ХУМУС ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ, 100 ГР	260 Р
МУТАБАЛЬ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАН, 100 ГР	295 Р
САЛАТ ГРИЛЬ, 100 ГР	295 Р
САЛАТ "ЗАЛУК" ИЗ БАКЛАЖАН И ПОМИДОР, 100 ГР	295 Р
САЛАТ "ТАКУКА" ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И ПОМИДОР, 100 ГР	295 Р
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ, 150 ГР	295 Р
ТАР-ТАР ИЗ ПОМИДОР С ТУНЦОМ, 150 ГР	375 Р
САЛАТ ИЗ ЦЕЛЕНАТА С МАРИНОВАННЫМ ЛИМОНОМ, 100 ГР	295 Р
ТАБУЛЕ С ГРИБАМИ И КРЕВЕТКАМИ, 150 ГР	375 Р
ТАБУЛЕ ИЗ ТУНЦА, 150 ГР	375 Р
ТАБУЛЕ ОВОЩНОЕ, 150 ГР	315 Р
ФАСОЛЬ В ТОМАТ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ, 150 ГР	315 Р
ЧЕЧЕВИЦА С БАРАНИНОЙ В ТОМАТ СОУСЕ, 150 ГР	315 Р

Мезза подается с марокканской лепешкой!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГОВЯЖЬИ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ, 100/40 ГР	452 Р
СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, 150/50 ГР	612 Р
БУЖЕНИНА С ГОРЧИЦЕЙ, 100/30 ГР СОЛЕНЬЯ, 250 ГР	389 Р
МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ (ШАМИТОНЬСКИЕ/ОБИТА/МАСЛЯТА) 150 ГР	385 Р
РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРАНАТОМ, 125/10 ГР	359 Р
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ОРЕХАМИ И МЕДОМ, 200/40/40 ГР	698 Р



ЕВРОПЕЙСКИЕ САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ, 200 ГР	495 Р
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ, 200 ГР	545 Р
ЦЕЗАРЬ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ, 200 ГР	565 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ В МАЛИНОВОМ СОУСЕ, 200 ГР	475 Р
МИКС-САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И АРТИШОКАМИ ПОД СОУСОМ ДОР БЛЮ, 200 ГР	545 Р
САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ПЕСТО, 200 ГР	595 Р
САЛАТ "КАПРЕЗЕ" С ПЕСТО, 200 ГР	485 Р
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗЕЛЕНЬЮ, 250 ГР	425 Р

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, 250 ГР	325 Р
БОРЩ СО СМЕТАНОЙ, 250/40 ГР	325 Р
КРЕМ-СУП "КАПУЧИНО" ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПАРМЕЗАНОМ, 250/30 ГР	395 Р
ТОМАТНЫЙ СУП "ХАРИРА" ИЗ БАРАНИНЫ С ФИНИКАМИ, 250/50 ГР	395 Р
УХА "ЦАРСКАЯ", 200 ГР	395 Р

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

БРИВАТТИ ИЗ БАРАНИНЫ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ, 150/50 ГР	458 Р
БРИВАТТИ СО ШПИНАТОМ СЫРОМ И МИНДАЛЕМ С МАЦОНИ, 150/50 ГР	458 Р
БЛАНТЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ОВОЩАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, 350 ГР	512 Р
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С АДЖИКОЙ, 200/40 ГР	495 Р
ДОЛМА ИЗ БАРАНИНЫ С МАЦОНИ, 150/40 ГР	425 Р
КАТАПЛАНА ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ, 320 ГР	698 Р
КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ, 200 ГР	555 Р
КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, 200 ГР	484 Р
БЛИНЧИКИ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ, 150/50/20 ГР	538 Р

СОУСЫ

МАСЛО ПЕСТО АЛЖИКА УЗАТИ, БЛЮЧНИЗ КИСЛО-СЛАДКИЙ ТЖЕНАЛИ ТЕРИЯКИ, ГРАНАТОВЫЙ, ЧЕСНОЧНЫЙ, 40 ГР	125 Р
---	-------

ХЛЕБ

МАРОККАНСКАЯ ЛЕПЕШКА	125 Р
----------------------	-------

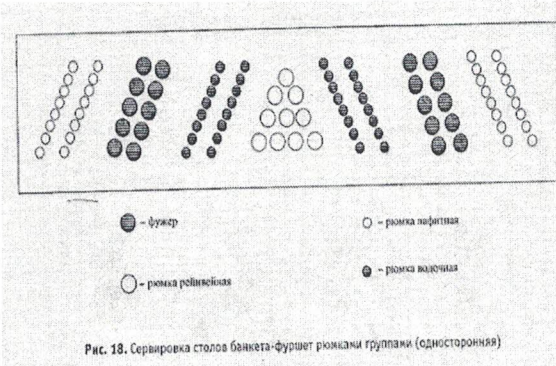
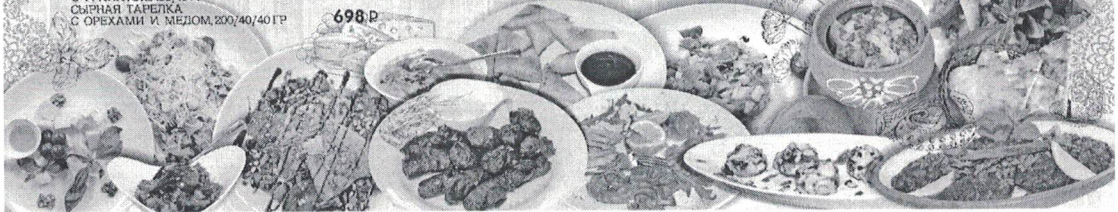


Рисунок 2 - меню фуршет банкета (фотографии, схемы)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Побывав на данном предприятии, можно сделать вывод о том, что здесь правильно оборудованы цеха и грамотно распределены рабочие зоны. Соблюдены все санитарно - гигиенические нормы и правила по технике безопасности.

В ресторане " Фаворит"разнообразный ассортимент холодных блюд и закусок, первых блюд, горячих блюд из рыбы, морепродуктов, сладких блюд. Вся выпускаемая продукция изготавливается строго по установленной рецептуре. При реализации соблюдаются нормированные условия и сроки хранения.

При прохождении практики в ресторане ознакомилась с производственной инфраструктурой и ее характеристикой, изучила основные функции управления структурным подразделением, принимала участие в планировании работы в форме дневных заданий.

В ресторане комфортность зависит от гостеприимства, в первую очередь от официанта. Для создания такой атмосферы для посетителей, необходима культура обслуживания, которая включает в себя использование специальных форм обслуживания. Четкая подготовка и организация, безупречное обслуживание обеспечит проведение мероприятия в нашем ресторане на высшем уровне.