

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей Выпускной Квалификационной Работы – **«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ С ИНТЕРНЕТ – БАРОМ НА 55 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ».**

Актуальность темы "Организация работы кафе с интернет-баром" на сегодняшний день неоспорима, потому что сейчас с развитием экономических связей и стабилизации экономической обстановки в нашем регионе резко стал вопрос об обеспечении людей первоклассными услугами общественного питания.

Объект исследования – кафе с интернет-баром на 55 посадочных мест.

Предмет работы - создание проекта кафе с интернет-баром на 55 посадочных мест.

Целью дипломной работы выступает разработка проекта специализированного кафе с интернет-баром на 55 посадочных мест.

Для достижения цели необходимо выполнить следующие задачи::

1. Провести технико-экономическое подтверждение проекта;
2. Рассчитать генеральный план кафе, а также горячий цех;
3. Выработать архитектурно-инженерное обеспечение кафе;
4. Сформировать производственную программу проектируемого кафе, рассчитать численность его работников, провести расчет и подбор необходимого оборудования;
5. Создать организацию работы на предприятии;
6. Сформировать технологические материалы на фирменное блюдо;
7. Проанализировать вопросы охраны труда, техники безопасности, и вопросы охраны окружающей среды;
8. Оценить экономическую рентабельность разработанного проекта через расчеты экономических коэффициентов деятельности кафе.

Кафе с интернет-баром «Лагуна» на 55 посадочных мест будет считаться общедоступным предприятием общественного питания. Планируемое месторасположение город Мурманск, ул. Береговая, д.13. Режим работы с 11:00-22:00, с перерывом в один час, для уборки зала и без выходных. Обслуживание будет производиться официантами в одежде с логотипом кафе. В нем возможно проведение банкетов. Кафе способно будет представлять дополнительные услуги по организации досуга: бесплатный интернет Wi-Fi, конкурсы и развлекательная программа в выходные дни.

Холодный цех будет организован в кафе с цеховой структурой производства. Холодный цех необходим на всех предприятиях независимо от их мощности, где находятся залы для обслуживания потребителей заведения.

В горячем цехе должно быть следующее оборудование:

котел варочный для пищи
наливной водонагреватель-кипятильник
плита электрическая, как минимум 2 штуки
пароконвектомат
кофемашина

Таким образом, цех будет соответствовать санитарным требованиям; полностью обеспечен оборудованием и достаточным количеством посуды и инвентаря.

К организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляют следующие требования:

- обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве в течение года;
- своевременность и ритмичность завоза товаров;
- сокращение звенности передвижения товаров;
- оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение договоров.

Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из различных источников.

Наиболее используемыми на ПОП рекламные акции:

1. проведение выставок-продаж;
2. проведение ярмарок;
3. проведение дегустаций;
4. проведение рекламы на месте продаж;
5. сувенирная группа.

Вместе с тем многим остаются недоступными такие дорогостоящие средства массовых коммуникаций, как телевидение, радио, печать, реклама на транспорте и др.

Расчет площади предприятия представлены в таблице в ВКР и составит 1643,76 м².

Меню будет разнообразным по следующим видам: рыбные, мясные, из птицы и дичи, овощные, злаковые, яичные, молочные, мучные. Также по способу кулинарной обработки: отварные, жареные, тушеные, запеченные. Для этого

необходимо составлять сводную сырьевую ведомость, необходимую для расчета сырья и продуктов, нужных для приготовления блюд.

Цех будет работать с 9 до 22 часов по местному времени, что определило работой зала кафе с интернет-баром "Лагуна". В цехе оборудование будет устанавливаться несколькими параллельными линиями.

Технологическая калькуляция оборудования будет сводиться к выбору разновидностей и количества, которое необходимо для исполнения тех или иных задач, времени его работы и способа использования.

Список оборудования для горячего цеха кафе определяется на основе перечня изготавливаемых блюд и видов оборудования на данный момент. Для механизации технологических процессов необходимо использовать механическое оборудование, холодильные камеры, тепловое и вспомогательное оборудование. Более подробно все расчеты представлены в ВКР.

Общую площадь кафе определяют следующие помещения: гардеробная, холл, женская и мужская умывальные и туалеты, зал кафе. Производственные и бытовые помещения: кухня, моечная, складское помещение, бытовая комната, санузел для персонала и электрощитовая.

Зал кафе площадь - 1440 м²

Гардеробная площадь - 9,72 м²

Умывальные и туалеты для посетителей общей площадью- 22,9 м²

Производственное помещение площадь - 105 м²

Моечная - 8,2 м²

Складское помещение площадь -13,84 м²

Гардеробная и санузел для работающего персонала общей площадью -14,1 м²

Рабочее место должно соответствовать требованиям безопасности к организации рабочих мест и быть удобным для работника, находится по ходу технологического процесса так, чтобы не создавалось встречных, перекрещивающихся и возвратных движений обрабатываемого сырья, обеспечивалась площадь, достаточная для установки вспомогательного оборудования и инвентаря и имеющая естественное освещение

Рассчитав производственные площади, численность сотрудников, количество сырья и полуфабрикатов, а также годовой товарооборот, издержки производства и обращения, валовой доход, прибыль и срок окупаемости

капиталовложений был сделан вывод, что данный проект займет достойное место среди подобных предприятий общественного питания.

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.