

**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум
технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики
Чувашской Республики**

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА
на тему:**

«Менеджмент предприятий общественного питания по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Организация обслуживания в кофейне с дегустацией горячих напитков на 40 человек»

Выполнил:

фио

Научный руководитель:

фио

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ

Цель – менеджмент предприятий общественного питания по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Организация обслуживания в кофейне с дегустацией горячих напитков на 40 человек.

Задачи:

- 1.• Рассмотреть менеджмент кофейни «DonDonuts»;
- 2.• Выявить потребности гостей кофейни и их пожелания;
- 3.• Представить кофейню гостям на новом уровне;
- 4.• Провести дегустацию кофейных напитков на 40 человек;
- 5.• Разработать меню для проведения дегустации кофейных напитков;
- 6.• Раскрыть сущность дегустации и обслуживания семинаров, конференций, совещаний.

**Каждый клиент кофейни "DonDonuts" имеет
возможность воспользоваться основными
платными услугами:**

- заказать блюдо по индивидуальным пожеланиям,
- заказать организацию банкета, деловых встреч, семинаров .
- при организации торжеств (до 40 человек) кафе предоставляет оформление зала, особое меню закусок, музыкальное сопровождение.

Кроме того, кофейня предоставляет широкий спектр дополнительных услуг, реализуемых бесплатно и за дополнительную плату.

Содержание коммерческой работы в кофейне «DonDonuts»

- изучение спроса потребителей,
- политика предприятия в области скидок, их виды, цель, размер;
- ассортиментный перечень выпускаемой продукции;
- виды рекламы (наружная, печатная, логотип, сувениры, подарки и т.д.);
- улучшение качества продукции и услуг (повышение квалификации работников, использование современного оборудования и технологий и т. д.);
- прогрессивные формы обслуживания.

Изучение спроса потребителей в кофейне «DonDonuts»⁴



Организационная структура управления предприятием

Меню кофе-брейка на 40 человек в кофейне «DonDonuts»

Наименование блюд	Выход, г	Цена,руб.
1	2	3
Холодные закуски		
Канapé с семгой, сыром и оливками	100	40-00
Канapé с красной икрой на сыре Филадельфия	100	50-00
Корзиночки с крабами	100	58-00
Валованы с салатом «Оливье»	100	69-00
Десерты		
Пончики «Donat»	200	1680-00
Пирожное «Бисквитное» фруктовое	48	270-00
Пирожное «Корзиночка любительская»	45	280-00
Пирожное «Муфточка» с белковым кремом	39	190-00
Пирожное «Миндальное»	39	260-00
Чизкейк «Нью-Йорк»	125	1250-00
Торт «День и ночь»	130	790-00
Мороженое «Кофе и шоколад»	50	1100-00
Конфеты «Ассорти» шоколадные	10	10-00
Напитки		
Коньяк «Кофейный»	150	130-00
Ликер «Beylis»	150	156-00
Шампанское «Советское»	150	75-00
Сок «Яблоко»	400	25-00
Вода «Bon Aqua»	400	20-00

Кофейная карта

Наименование напитка	Масса порции мл	Цена, руб.
Фирменный кофейный коктейль «Дон Донатс»	150	60-00
Кофе «Эспresso»	30	49-00
Кофе «Роял»	100	96-00
Кофе «ЛаттеМаккиато»	150	56-00
Кофе «Цветной латте»	150	58-00
Кофе «Мокко»	150	78-00
Кофе По-восточному	100	99-00
Кофе По-венски	100	80-00
Кофе По-мексикански	100	80-00

Потребность в посуде и приборах для обслуживания и к заявке в сервизную

Наименование	Потребность,шт.	К заявке всего, шт.
Столовая посуда		
1.Фаянсовая		
Тарелка мелкая десертная:	40	80
•Для несладких блюд	40	
•Для сладких блюд		
Блюдо круглое:	6	12
•Для подачи тарталеток	6	
•Для подачи канапе		
Ваза-плато:	8	14
•Для подачи пончиков	4	
•Для подачи пироженых	1	
•Для подачи торта	1	
•Для подачи чизкейка		
2.Стеклянная посуда		
Креманка для подачи мороженого	20	20
Бокал для воды	40	40
Бокал для шампанского классический	40	40
Коньячная рюмка	40	40
Шот	40	40
Кувшин:	16	16
•Для подачи яблочного сока		
4. Столовые приборы		
Десертный прибор (вилка и нож):	40	40
•Для подачи десертов		
Десертная ложка	40	40
•Для подачи десертов		
Прибор для раскладывания:	6	12
•Для подачи тарталеток	6	
•Для подачи канапе		
Лопатка кондитерская	14	14
Ложка чайная	20	20
•Для подачи мороженого		

Заявка в бельевую для банкета

Наименование столового Белья	Потребность по расчету, штук	Резерв 20%, шт.	Всего для заказа в бельевую, шт.
Скатерть банкетная (560 x 176)	1	1	2
Ручник 0,85 x 0,35 м	4	1	5
Полотенце	4	1	5
Салфетки 0,5 x 0,5 м	40	8	48

Кофейня осуществляет внутренний контроль за:

- Четким соблюдением ТК(технологических карт) при изготовлении блюда напитков.
- Соблюдением правила ротации продуктов (при приготовлении используется продукт с наименьшим остаточным сроком хранения).
- Соблюдением всех внутрифирменных стандартов качества(сроки хранения)
- Использованием полуфабрикатов высокой степени готовности.
- Использованием только сертифицированной специализированной для предприятий общепита химии (моющие средства и тд.)
- Сотрудниками, которые не допускаются к работе без индивидуальных санитарных книжек .

Для повышения качества и совершенствования обслуживания в кофейне «DonDonuts» предлагаю следующие мероприятия:

- повышение квалификации обслуживающего персонала;
- осуществлять новые идеи в приготовлении блюд;
- создавать интересные мероприятия .

**«Менеджмент предприятий
общественного питания по
организации питания и
обслуживания участников
конференций, семинаров,
совещаний. Организация
обслуживания в кофейне с
дегустацией горячих напитков на 40
человек»**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!