**Міністерство освіти і науки України**

 **МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**КУРСОВА РОБОТА**

 з дисципліни «Ресторанна справа»

на тему: «Організація роботи ресторану на 115 місць в м. Одеса (холодний цех)»

 Студентки Стефанців Іванни Іванівни

 3 курсу групи 33

Керівник: к.т.н, доцент Дишкантюк О. В

Дата здачі проекту:

Допуск до захисту**:**

Кількість балів /ECTS:
Національна шкала: Дата захисту: Члени комісії:

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

Одеса – 2022

 **ВСТУПНЕ СЛОВО**

Ресторани теж грають істотне положення в життєдіяльності людей. «Похід» до ресторану грає немаловажну соціальну роль. Народ повинен бути задоволений не споживанням їжі, а й розмовою між собою. Зрг є одними з найрідкісніших місце розташувань на планеті, де спрацьовують усі людські емоції, в результаті чого виникає всеосяжне самопочуття задоволеності. Оцінити страви, сервісу та атмосферу ресторану допомагають: органи відчуття смаку, зору, слуху, дотику та нюху. Хороша робота, зроблена рестораном покладається у багатьох відношеннях на те, що починаючи зі створення універсальної ідеології починання й ведення цієї справи та, завершуючи контролюванням того, як ця ідеологія впроваджується на практиці.

Для самого успіху ресторанного бізнесу, він повинен бути спроектований з взяттям до уваги потенціальних відвідувачів. Знайомство з кожним закладом ресторанного господарства підтверджується його задумкою, та ця задумка формулює його славу, яка звертається до конкретного ринку: щоденний, діловий, малечий, тільки для повнолітніх, національний чи етнічний і т.п.

Концептуальний дизайн має відповідати обраній території та орієнтуватися на вибраний ринковий сегмент. Інакше кажучи, де знаходиться ресторан, його ідейний задум, асортимент страв й своєрідність дизайну повинні гармоніювати та збігатись один з одним.

Призначення курсової роботи на основі технічних розрахунків полягає в організації виробничої діяльності холодного цеху першого класу з арабською кухнею.

Завдяки наступним заходам вдалося досягти поставлених задач:

- навести характеристику ресторану першого класу з арабською кухнею;

- дати характеристику холодного цеху ресторану першого класу з арабською кухнею

- розробка виробничої програми ресторану першого класу з арабською кухнею;

- розрахунок кількості споживачів, загальної кількості страв, кількості страв за видами та асортиментом, складання меню розрахункового дня;

- розрахунок та підбір обладнання для холодного цеху.

- розрахунок чисельності виробничого персоналу
**Мета роботи -** розробка концепції та унікальна торгова пропозиція через калькуляцію холодного цеху в ресторані.

**Предмет дослідження** - створення ресторанного бізнесу з огляду на можливих конкурентів.
**Об'єктом курсової роботи** - новий ресторан першого класу з арабською кухнею на 115 місць.
 **ЗМІСТ**
ВСТУПНЕ СЛОВО………………………………………………………………….2
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО РИНОК РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ ОДЕСИ І УТВОРЕННЯ СВІЖОЇ ІДЕЇ РЕСТОРАНУ…………………………………………………………………………4
1.1. Дослідження ринку послуг ресторанного господарства в Одесі…………………………………………………………………………………..4
1.2. Підготовка обґрунтування необхідності та перспективності ресторану " Inzhyr"………………………………………………………………………………...5
1.3. Особливість ресторану класу перший з арабською кухнею……………………………………………………………………………..…9
1.4. Аналіз відгуків про заклад……………………………………………………………………………..…14
1.5. Матриця SWOT- аналізу підприємства…………………………………………………………………….….16
1.6. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції ……………………………………………………………………………………….17
1.7. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних споживачів……….21
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ…………………………………………………………………………….….25
2.1. Характеристика холодного цеху………………………………………………………………………………….25
2.2. Організація робочого простору в холодному цеху………………………………….........................................................................25
2.3. Устаткування для холодного цеху…………………………………………………….............................................27
2.4. Вибір механічного і немеханічного устаткування………………………………………………………………………..29
2.5. Вибір кухонного приладдя та посуду……………………………………………………………………………….32
2.6. КАЛЬКУЛЯЦІЙНА ЧАСТИНА. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВА Х РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА………………………………………………………………….33
2.7. Складання виробничої програми…………………………………………………………………………….51
2.8. Складання виробничої програми холодного цеху………………………………………………………………………………….59
2.9. Розрахунок чисельності виробничого персоналу……………………………62
Висновок…………………………………………………………………………….63
Список використаних джерел……………………………………………………..64

**РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО РИНОК РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ ОДЕСИ І УТВОРЕННЯ СВІЖОЇ ІДЕЇ РЕСТОРАНУ
1.1. Дослідження ринку послуг ресторанного господарства Одеси та області**
Кулінарна спеціалізація місцевого сектору гостинності, відіграє велику та ключову роль вкупі із організацією споживачів та пропозиціями послуг.
Одеса та її область вигідно розташовані на узбережжі Чорного моря та на кордоні, що ще важливіше, розбудовує ділово-господарські, комерційні та фінансові зв’язки між країнами та урядами в усьому світі, індикатори роботи ресторанного господарства останніми роками стали провісниками кризи цієї гілки. Ця область постраждала в результаті рецесії у зв’язку з поширенням нової коронавірусної інфекції, а потім унаслідок бойових дій, це поклало початок новій епосі в сфері ресторанного господарства, яка орієнтована на пошук нових шляхів пошуку одержання прибутку та привернення уваги відвідувачів.
Можливо, після двадцять четвертого лютого хтось із власників закрив ресторан і виїхав за кордон (це, звичайно, нормально), а хтось перетворив приміщення закладу під укриття, склад гуманітарної допомоги ачи кухню. Ці кухні забезпечували безкоштовною їжею військових, лікарів, людей похилого віку та біженців.
Але добрі справи не залишаються без уваги. Усіх бажаючих закликали стати волонтерами, і навколо цих закладів було створено нову міцну спільноту. А хто не мав можливості “надавати поміч своїми руками”, забезпечували рестораторів коштами для продовження роботи в цьому напрямку.
Пройшло шість місяців, як почалася війна, і тепер повсякденна робота ресторанів зазнала змін знову. Зникла потреба у більшій кількості кухонь волонтерів, почало відновлюватися ресторанне господарство, жити далі. І є люди, які наважуються відкривати нові заклади.
На початку бізнес працював на продовольчих запасах і своїх заощадженнях. Пізніше друзі, підприємства та фонди, в тому числі іноземні, почали робити внески натуральними та грошовими коштами. Зараз більшість продуктів постачає Всесвітня центральна кухонна організація (World Central Kitchen).
Перший місяць кухарі працювали з натхненням та запалом. Наразі співробітники вже отримують заробітну плату. А ось на кухні зайвих рук не вистачає: безліч жінок було евакуйовано, а чоловіки – взялись за зброю. З початком війни більшість робітників так і не змогли повернутися до роботи. Відсоток чоловіків у ресторанах збільшився через вимушене переселення.
Війна торкнулася ключової ділової ланки: постачання продуктів.
Власники ресторанів визнали серйозні перебої в матеріально-технічному забезпеченні, доставці і дефіцит конкретних продуктів харчування. Було складно знайти приправи, спеції, алкогольні напої з імпортними товарами. Частина постачальників та фабрик або опинились в окупації, або взагалі припинили роботу.
Через це меню закладу було скорочено. Сьогодні більш прості страви – це норма. На тлі стресу зростає попит на висококалорійні продукти, солодощі та випічку. Погіршення економічної ситуації змушує організації шукати більш дешеві альтернативи.
Прогнозувати подальшу долю ресторанного бізнесу поки рано. Власники ресторанів зайняли позицію очікування. У кризовій ситуації власники бізнесу можуть проіснувати до трьох місяців, перш ніж власники вирішать припинити діяльність. Тепер знову, як і у ситуації з Covid-19, підприємства перебувають у вичікувальній ситуації.
**1.2. Підготовка обґрунтування необхідності та перспективності ресторану " Inzhyr"**Запуск бізнес-проекту громадського харчування передбачає легітимність його створення та ефективність функціонування в сучасних ринкових умовах, проходить це в таких етапах - перший етап – дослідження ринку і другий – розробка концепції закладу.
Метою даного розділу є розробка інноваційного закладу ресторанного бізнесу в Приморському районі, визначення формату планованого закладу та створення ідеї для ефективного функціонування закладу на ринку товарів. і послуги, а також перспективи в майбутньому.
Обґрунтування бізнес-проекту ресторанного господарства у складі ресторану на 115 посадочних місць.
Особливості обраної місцевості
Населення Приморського району оцінюється в двісті п’ятдесят дев’ять тисяч чоловік. Зокрема, Приморський район має високу густоту населення – 10 702,4 чол./ км², що є найвищим показником в Одесі.
Приморський район є класичним міським центром з розгалуженою, багатогранною та унікальною економічною діяльністю:
• масштабна житлова забудова з багатоповерховими будинками та яскравою архітектурою;
• твори мистецтва, артефакти, культурно-урядові та адміністративні центри та об'єкти з великою кількістю архітектурних споруд, музеїв, театрів.
• парки з елегантними пляжами;
• порт і промисловість;
• науково-просвітницька область.
Справжнім дорогоцінним камінням Приморського регіону вважається Приморський бульвар, найгарніший у місті, з якого відкривається панорама на порт. По всьому бульвару мальовничі скупчення архітектури, є пам'ятник поету О. С. Пушкіну.
Не малу увагу викликає ключова вулиця Дерибасівська, яку нарекли іменем Де Рібаса, зовсім поруч знаходиться Грецька площа. Нині значна частина вул. та пл. — зони для пішоходів та Міський сад — вважається одним з улюблених місць для розваг, відпочинку, релаксу і прогулянок мешканців і приїжджих до міста гостей.
Знамениті Потьомкинські сходи, що з'єднують Одеський морський торговий порт з Приморським бульваром, є улюбленим місцем розваг та відпочинку одеситів і гостей міста, нараховуючи сто дев’яносто дві сходинки. Тому район є привабливим для ресторанів та кафе, адже влітку та навесні сюди їде багато туристів та молоді.
Місцезнаходження - одне із головних чинників, що регулюють роботу ресторану «Inzhyr». Ресторан буде знаходитися за адресою Рішельєвська, 47. Тут знаходиться Арабський культурний центр. Що ж це за місце? Біла-біла трьохповерхова будівля, побудована в стилі мавританів, яка з плином часу має великий потенціал бути пам’ятником архітектури. Ці подробиці, як-от великий зеленуватий купол, довгасті вікна з обпаленим склом і ажурними вітражами та високі головні вхідні двері ще до того, як увійти, можна відчути піднесення та урочистість. Яскравий, чистий, світлий, великий інтер'єр арабського культурного центру здається, був спеціально розроблений, щоб створити хвилювання та щастя в кожному гості, змішані з повсякденним комфортом. Грандіозна мармурові сходинки з хитромудрим візерунком на перилах і самих безпосередньо перил, масивна люстра, виконана на замовлення і доставлена з Відня, ніжно-блакитний килим, що розмежовує місце для читаючих намаз - тут все вписується в глибокий мінімалізм. Як меблі - скромні стелажі, на яких лежать книги. Дев’яносто дев’ять імен Аллаха позолочені та сяють золотим світлом навколо молитовної кімнати, а міхраб, порожня щілина в стіні, вказує на Мекку. [5] Чому вибрано саме це місце для ресторану? Переваги: центральне розташування (будинок знаходиться на інтенсивній транспортній розв'язці), наявність під'їздів та паркінгу під охороною. На території, де працює ресторан, є декілька споруд з будівлями, в яких фірми здають офіси в оренду. На прилеглих до ресторану територіях є гуртожиток і квартира, де проживають студенти та знімають кімнати. Готель "Чорне море" знаходиться в декількох хвилинах ходьби від ресторану, там де проживає переважна більшість прибулих в місто бізнесменів, підприємців, туристів.
Цей район і вулиця були обрані для ресторану в зв'язку з високим попитом населення Приморського району, серця Одеси.
Роботу розробленого закладу орієнтовано на надання всіх типів послуг в ресторанному бізнесі. Для гостей з високим й середнім заробітком.
Ця територія, де розміщується заклад харчування, є центром міста і, можна сказати, зоною збирання потенційних споживачів.
Ресторан «Інжир» буде належати до першої категорії підприємств громадського харчування, оскільки його відрізнятимуть високий рівень обслуговування споживачів, вишуканість асортименту продукції, що виробляє та реалізує, а також висококласна архітектура. А також арт-деко та сучасне технічне оснащення закладу.
**Плюси і мінуси розташування:
*Плюси:***‣ є територія паркування власного транспорту;
‣ поруч знаходиться багато будівель, де мешкають люди.
***Мінуси:***‣ заклад знаходиться в центрі міста, не завжди таксі та власники власного авто можуть знайти його
‣ іноді тяжко пішки дійти до ресторану.
**Конкурент 1. Ресторан «Байт Альманді»**Місце розташування: проспект Шевченка, 1, Одеса, Одеська область, 65000
Рейтинг 4,1 (384 відгуки)
Сайт: <https://www.baitalmandi.org>; є сторінка в Інстаграмі
Телефон: +380631185528
Середній чек: 300 грн
Графік роботи: 10:00-00:00
**Конкурент 2. Кафе-бар «Феруз»**Місце розташування: вулиця Старопортофранківська, 18А, Одеса, Одеська область, 65000
Рейтинг: 4,5 (316 відгуків)
Сайт: https://tomato.ua/ua/odessa/restaurants/feruz
Телефон: 048 731 5196
Середній чек: 350 грн
Графік роботи:10:00-24:00
**Конкурент 3. Кафе «Mr.Chef»**
Місце розташування: вулиця Катерининська, 93, Одеса, Одеська область, 65000
Рейтинг: 4,6 (1060 відгуків)
Середній чек:100 грн
Сайт: <https://www.mr-chef.com.ua/restaurants/1>
Телефон: +380 (73) 441 88 81
Графік роботи: 8:00-22:00
**Конкурент 4.** **Ресторан-клуб «Turkuaz»**
Місце розташування: Одеса, Дерибасівська 12
Рейтинг: 4,2 (593 відгуки)
Середній чек:500 грн
Сайт: <http://www.turkuaz.od.ua>
Телефон: 0635642323
Графік роботи:10:00-05:00
Обрано дванадцятибальну систему оцінки підприємства для аналізу конкурентоспроможності відібраних підприємств.
 **Табл.1.2
*Матриця порівняння позицій підприємства серед головних конкурентів***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерії | «Байт Альманді» | «Феруз» | «Mr.Chef» | «Turkuaz» |
| Місце розташування  | 9 | 7 | 5 | 4 |
| Середній рівень завантаженості | 12 | 6 | 2 | 10 |
| Популярність серед населення | 12 | 11 | 1 | 6 |
| Рівень професіоналізму персоналу | 10 | 11 | 3 | 12 |
| Якість основних послуг | 10 | 8 | 3 | 7 |
| Асортимент додаткових послуг | 5 | 12 | 1 | 9 |
| Якість рекламних засобів | 3 | 7 | 1 | 4 |
| Ціноваполітика | 4 | 2 | 3 | 10 |

Виходячи з таблиці порівняння, можна сказати, що саму висока оцінкау«Байт Альманді». Так як він має прекрасну локацію, популярність у населення, чудову якість основних послуг та високий рівень сервісу персоналу. А саму найнижчу оцінку має «Mr.Chef». Не зважаючи на його розташування (неподалік від центру міста), заклад має найнижчі оцінки починаючи від завантаженості й закінчуючи ціновою політикою.  **1.3. Особливість ресторану класу перший з арабською кухнею**
Ресторани є одними з найпопулярніших видів підприємств громадського харчування. Мають змогу трудитися як з сировиною, так і з готовими виробами, перебувати в програмі менеджмента в структурній освіті або бути ФОПами з будь-якою формою власності. Підприємствам пред'являють чіткі та жорсткі вимоги. Вони пов'язані з іміджем організації, оформлення залів та приміщень для споживачів, наявності естради та танцювального майданчика, банкетного залу чи кабінетів, мікроклімату, меблів, столового посуду та приладів, столової білизни, меню та асортименту власної продукції та покупних товарів, методів обслуговування споживачів, одягу та взуття, музичного обслуговування. [2]Ресторани і бари поділяються на три категорії за рівнем комфорту, рівнем сервісу та кількістю послуг: - люкс, - вищий – перший. Згідно з ДСТУ 3862, ресторан - заклад громадського харчування, що пропонує широкий вибір комплексних страв, у тому числі рекомендованих і фірмових, з високими рівнем сервісу в комплексі з організовуванням вільного часу. [1].
Відмінною ознакою зовнішньої картини фірми соціального харчування є логотип (тобто вивіска). Ресторани класу «люкс», «вищий» і «перший» вивіска має володіти цією інформацією: вид підприємницької діяльності, клас, організаційна структура його праці, фірмовий назв, місцеперебування власника (адреса юрособи), відомості про графік роботи та надавані послуги. Дизайн логотипу (вивіски) ресторану повинен вести за собою світлові рекламні елементи.
Звертається особлива увага на торговий зал ресторану, особливо мебльоване і об лаштоване приміщення, розробленого з продажу та кооперації вживання готових кулінарних виробів.
У ресторанах відвідувачів обслуговує персонал, бармени, метрдотелі, ті, хто має спеціальну підготовку, у торговельному залі чи барній стійці (барі) підприємства. Підприємства ресторанного господарства комбінують організацію виробництва, реалізацію та вживання продукції з організацією розваг та втіхи покупців.
Одяг і взуття працівників ресторану повинні збігатися з логотипом підприємства.
Клас закладу ресторанного господарства — певна сукупність специфічних характеристик підприємства громадського харчування, що вказує на якість послуг, що надаються, рівень обслуговування та умови. Виділяють такі типи підприємств: «люкс», «вищий» та «перший».
Визначає клас закладу ресторанного господарства ступінь застосування декоративних складових у прикрашанні залу: витончених («люкс»), справжніх («вищий» і «перший»).
Перший клас відповідає вибору гармонії, комфорту та сервісу, різноманітності авторських страв на ряду з фірмовими і продуктами, вишуканими напоями.
У першокласних ресторанах і барах дозволяється використовувати меблі, що поєднуються з інтер'єром приміщення .
Місткість столиків у ресторанах і барах різна (від 2 до 4 або більше), але мають м'яке покриття (люкс, вищий) або поліефірне покриття (перший) [3].
Фойє і зал слід обладнати диванами, пуфами та іншими напівм'якими меблями.
Як застосовується посуд і столові прилади в ресторанах:[3]
- метал: з мідно-нікелевої, нейзильберної чи нержавіючої сталі («люкс», «вищий»); з нержавійки (перший);
- порцеляновий та фаянсовий посуд з гравіюванням або художнім візерунком («люкс», вищий); напівфарфоровий і фаянсовий посуд (перший); у тематичних ресторанах із національною кухнею («люкс») дозволяється використовувати керамічний, дерев’яний посуд тощо;
- різноманітні скляні вироби: кришталевий, мистецьки оздоблений посуд із видувного скла (люкс, вищий); різноманітний скляний посуд без зображення (перший).Білі або кольорові скатертини застосовуються в якості скатертин для ресторанів і барів будь-якого класу, а фірмові скатертини рекомендовані для елітних ресторанів і барів. Вишуканим та першокласним ресторанам і барам дозволяється замінювати скатертини індивідуальними тканинними серветками або на лляні, якщо в них встановлені столи з поліефірним покриттям або художньо декорованими покривалами (скатертинами). Підприємства класу «люкс» і «вищий» зобов'язані заміняти столову білизну (скатертини).Присутність персональних серветок обов'язкова в усіх класах ресторанів та барів. Індивідуальні серветки можна замінити паперовими серветками при упаковці сніданків і обідів у першокласних ресторанах і барах. Всі категорії ресторанів повинні мати облаштовані банкетні зали та окремі кабінети, для сприяння проведення унікальним вечорам і створенню невимушеної чи усамітненої атмосфери.
Вокальні ансамблі та сольні виступи повинні проводитись у ресторанах «люкс» та «вищий», а для першокласних ресторанів - будь-який музичний сервіс, який дозволяє використовувати музичні автомати, обладнання для відтворення аудіо та відео тощо.
Ресторани відрізняються різноманітністю продукції, яку вони пропонують - риба, пиво, національна їжа або кухня іноземних держав; по простору розташування – поблизу міста, вокзалу, готелів, зон відпочинку, вагонів-ресторанів тощо.[3].
Процес обслуговування в закладах ресторанного господарства – частина роботи та набір операцій, де експонент безпосередньо взаємодіє зі споживачем послуг під час продажу й реалізації та збуту кулінарних виробів разом з кулінарною продукцією і організацією відпочинку.
У процесі сервісу продукція доставляється споживачеві, а виробничий процес завершується реалізацією страв та кулінарних виробів.В ресторані застосовуються 3 способи сервісу покупців: самообслуговування, само обслуговування, сервіс офіціантами та сервіс крізь барну стійку.Основний спосіб обслуговування в закладах ресторанного господарства, який використовується частіше, - це обслуговування офіціантами.Ресторан, який проектується, відноситься до арабської національної кухні, тому при організації необхідно враховувати всі особливості приготування страв арабської кухні та особливості їх подачі.
Завдяки спільній культурі та релігії арабська кухня є феноменом на всьому величезному «Арабському континенті» від Марокко до Перської затоки. Мусульманством забороняється споживання їжі та напоїв (особливо свинини, крові, алкоголю), це має вплив на раціон (регульоване харчування протягом священного місяця Рамадан, є традиції приготування їжі, коли народжується дитина, її циркумцизія та інші знаменні події), звичай самостійно їсти їжу і частувати гостей (пророк заповідав їсти руками). Проте кожна країна має свої особливості, викликані наявністю або відсутністю певних продуктів, зовнішніми впливами та іншими факторами.
Останнім часом фініки, хліб і молоко (від верблюдів і кіз), які використовувалися для виготовлення йогурту та вершків й рис були провідною їжею арабів-бедуїнів Аравії. М'ясо використовували зрідка, здебільшого під час свят а також для великих подій (народження малюка, весілля, дні народження і т.д.).У цьому випадку цілу вівцю чи козу запікали зі спеціями та мигдалем, а на вершині гори подають пропарений рис. У меню практично не було овочів. Сьогодні ліванська кухня, особливо закуски, стала дуже популярною через наплив іммігрантів з інших арабських країн. Більшість страв арабської кухні, які подають у ресторанах Дубая, — це ліванська кухня.
Незважаючи на те, що кухні різних арабських культур схожі, є відмінності. Поширеною традицією в кухні арабського світу є використання баранини, телятини, козлятини, птиці, бобових, круп, овочів та фруктів, свіжих, сушених чи в'ялених. Чільне місце посідають продукти, отримані з риби, яєць, знежиреного молока. Арабська їжа неможлива без спецій і приправ – починаючи від цибулі та закінчуючи маслинами.
Оливкова олія часто використовується для приготування страв, однак можна вважати і простим виготовлення безлічі м'ясних страв без застосування жиру взагалі. М'ясо обсмажується на розпеченій сковорідці. Під час такого смаження утворюється скоринка, до складу якої входять м’ясні соки, і виготовлена страва буде особливо смачною.
Майже всі люди в арабських державах харчуються двічі. Обидва прийоми їжі складаються з дуже ситного сніданку вранці та настільки ж насиченого обіду ввечері. Овочі та картоплю не варять. В їжу вживають тільки білий хліб. Рибу вживають у смаженому, запеченому або маринованому вигляді. Багато арабів не люблять лососеву ікру. Мусульманські араби не вживають в їжі свинину.
Широковідоме перше блюдо - м'ясна юшка з бобовими і басматі, спаржевою квасолею, приправою, нутом. Основна маса супів в арабській кухні готують на м'ясному бульйоні, приготовленому особливим способом. Перед тим, як варити бульйон, смажать великими нежирними шматками, після смаження заливають крижаною водою й варять до повної готовності. Овочі готують і додають в приготований бульйон.
На друге - це в основному яловичина або птах, тушковане або смажене, плов. У страви з м’яса додають виноград, інжир, мигдаль, спеції, прянощі. Тому страва з баранини з рисом, родзинками, мигдалем і спеціями користується особливою популярністю серед жителів Ємену, а гострий соус Хельбау з червоним перцем, гірчицею і зеленню обов’язково присутня на столі.
Улюбленою національною стравою іракців є плов з баранини та рису, часто посипаний родзинками, інжиром та мигдалем, а також яхні, гостра м’ясна страва. У Сирії та Лівані м'ясні страви на кшталт кубби готують традиційними способами - рагу з вареними або вареними фрикадельками, рибою, спеціями, овочами. В якості закусок подають свіжі та мариновані овочі: маслини, помідори, перець та ін. а також насіння кавуна з фініками.
Їжу, яку зазвичай їдять у безлічі арабських держав є кукурудзяна крупа, яку можна залити простоквашою або супроводжувати м'ясом. Солодкі страви – широко відома кос-халва та шматочки цукатів. До таких напоїв можна віднести простоквашу, чай, та каву, яку, вживають без додавання цукру, але з додачею спецій.
Кава вважається класичним традиційним арабським напоєм, та її виготовлення найчастіше дає важливу функцію, взаємопов’язану, як правило, із частуванням ти хто зайшов в гості. У Саудівській Аравії, наприклад, готують каву таким чином. Передусім кавові зерна рівномірно обсмажують з усіх боків, перемішуючи їх маленькою тонкою виготовленого з металу паличкою. Далі розмелюють каву вручну в мулі, силуючись дотримуватися певного ритму. Для заварювання кави використовується спеціальна мідна або латунна посудина, схожа на чайник і доступна в трьох розмірах. Під час частування кавою гостей, також дотримується певний порядок дій.
Зварену і приготовану каву розливають по чашках і подають гостям в порядку віку. Почесного гостя три рази пригощають кавою, опісля цього, згідно з етикетом, приймається подяка та відмова. Як було сказано раніше, каву як правило п'ють без цукру, тобто, несолодкою. Як приправу до кави в Саудівській Аравії прийнято додавати гвоздику та кардамон, а шафран і горіхи додають в каву в Іраку. Але національним напоєм Ємену, країни-постачальника найкращої кави в світі, є не кава, а яшер - відвар кавового лушпиння. Напій має смак кави та чаю змішаних разом. Напій вариться в невеликому посуді зробленому з глини, а коли він буде готовий, додається цукор і за бажанням спеції.
Твердження одного арабського вченого про те, що «араби живуть фініками, хлібом, рисом і молоком», є правдивим, якщо його застосувати лише до «чистокровних» арабів, які все ще продовжують своє бедуїнське кочове життя в пустелі. Дійсно, надзвичайно не вибагливою була їжа тих воїнів, які колись підкорили три континенти – Азію, Європу й Африку.
Хліб вважався делікатесом, а м'ясо готували часто, на банкети та прийоми. На сьогоднішній день їжа жителів арабських країн дуже вишукана, зрештою, багато продуктів харчування, рецептів і страв перейшло у спадок від античних культур, уже зниклі, були на цій землі за тривалий час до того як прийшли араби. Арабським гурманам не вдалося уникнути впливу своїх сусідів: Персії, Індії, Османської держави, у чию державу переважна більшість арабських територій входила на протязі чотирьохсот років.
Насправді арабську кухню можна назвати поширеним явищем на «арабському континенті». Так як і цивілізація, і мова від Марокко до Перської затоки мають спільні коріння. Протягом понад 1000 років цей зв’язок ніколи не перевірявся ніякими кордонами. В якійсь мірі «звичайного тонусу» встановлювала одна на всіх арабів віра - мусульманство, традиції при ньому (це називається шаріат).
Так чи інакше, іслам дав певні табу на їжу (особливо: свинина, кров, вино), позначився на системі харчування (регульоване споживання їжі протягом місяця Рамадан й урочисті заходи; а ще особливі традиції з нагоди народження дітей, обрізань та інші важливі заходи), існує спосіб їсти самому і пригощати гостей (Пророк Мухаммад казав їсти тільки руками).
Серед напоїв арабам більше всього подобається кава. Прийнято вважати, що вона прибула з Ефіопії через Ємен лише в середні століття. Процес її виготовлення, приготування та розпиття – це важка процедура, зазвичай, асоціюється з прийманням тих хто в гостях. Спочатку самі зернятка обсмажують рівномірно, помішуючи маленьким залізним прутом. Кавові зерна перемелюються в спеціальній ступці з певним ритмом. Каву готують в посудинах зроблених з міді і латуні 3-х розмірів, подібних до чайників.
Готовий напій розливається в чашки починаючи з самого старшого гостя. Почесних гостей пригощають трьома порціями кави, після чого за правилами гідності дякують господині та дають відмову від наступної пропонованої філіжанки. У приготовлену каву по-арабськи не додають ні цукру, ні молока, а додають шафран, кардамон або апельсинову есенцію. На Аравійському півострові вважається, що чим більше додано до кави кардамону, тим уважніше господар до своїх гостей.
Чаю араби п'ють менше і заварюють його більш темнішим і міцнішим. Його ніколи не подають з молоком, зазвичай його підсолоджують і додають в чай ​​за бажанням будь-які трави. Араби вважають чай лікувальним напоєм, який лікує багато хвороб.
Тому як мусульманам забороняється використання спиртного, багато інших красивих, смачних і підбадьорливих напоїв, приготованих з молока, фруктів і трав, придумали місцеві кулінари. До прикладу, до сього часу затребувані на Сході напої, які містять в собі коріандр, мед або пиття, яке виготовили з молока мигдалю. Айтан з Айраном є регіональними варіаціями тюркських молочнокислих напитків. Між іншим, деякі арабські страви, які звучать цілком тюркомовно, збереглися в їхніх назвах під час володарювання Туреччини.
**1.4. Аналіз відгуків про заклад**На сайті всього разом 500 відгуків. Переважна більшість з них зустрічаються позитивні, але і попадаються негативні. Але почну з позитиву про ресторанне господарство «Inzhyr»:
1. Хороше і вдале розташування закладу, сподобався інтер’єр, почуваєш себе як в дома, обслуговування топ. Все принесли дуже швидко. Ще і ще будемо заходити в цей ресторанчик. Велика вдячність хлопчині Максиму, за обслуговуванням звертатися до нього.
2. Офіціанти доброзичливі, привітливі, завжди порекомендують що до тої чи іншої страви із напоїв підібрати. Ресторан як для посиденьок з друзями, так і для проведення часу зі своєю сім’єю. Кухня різноманітна і смачна. Вдалий підбір для меню, як на мене все дуже смачно як для невіруючого!
3. Персонал в національних костюмах, в ресторані затишно, грає спокійна музика, ціни демократичні.
4. Ідеально підходить для мусульман, порції відповідають тим, що вказані виходом в меню. Радує, що є безалкогольні напої, так як нам (мусульманам) заборонено вживати спиртне.
5. Швидке обслуговування, всередині чисто, атмосфера підводить до рекласу та відпочинку. Їжа свіжа та дуууже смачна. Адміністратор ввічлива приємна дівчина! Допомогла обрати меню. Офіціантки непомітні, шустрі та так, що все враховують. Кальян супер!
6. Сама найсмачніша арабська кухня, яку десь взагалі куштували. Готують таки швидко. Святкували день народження, все було на найвищому рівні. Величезна подяка!
А тепер до негативу. Таких відгуків 40
1. Кава жахлива, запах в закладі жах, бармен неохайний
2. Обвішують на готових стравах! В меню указано одна цифра, а на виході зовсім інакше
3. Можливо все добре там, але влітку на терасі сидіти просто неможливо. Тільки дурень може поставити яскраве освітлення коло столиків, щоб на це все злітались мошки, заживо гризти і з’їдати. Не рекомендую до відвідування!
4. В стравах мало спецій. Обслуговування на низькому рівні, не поспішаючи та не привітно. Подавали страви в брудному посуді.
5. Бігали діти, було шумно. Інтер’єр можна було би зробити краще, схожий на з початку нульових років. Скатертини можна було би замінити, бо були брудними.
6. Жахливе місце, більше не відвідаю його! Зробили замовлення, в результаті чекали його годину! Попросили замінити каву, принесли, не смачно. Попросили рахунок, адміністратор нас обрахував в 3 рази, але зрозумів свою помилку, запропонував знижку на наступне відвідування, не скористаюсь нею, більше сюди не прийду!
Власні висновки: із плюсів - привітливий обслуговуючий персонал, смачна та ситна їжа, порції хороші, інтер’єр класний і дуже стильний, спокійна музика, в меню нема нічого із забороненого для мусульман.
Із мінусів: не вчасно приносять замовлення (гості чекають годину, а то й більше), не завжди готують хороші напої, непрезентабельний вид барменів, брудний посуд, брудні скатертини, обраховування по цінам, обважування по меню.
**Аналізування офіційного сайту та сторінок в соц. мережах:**Дизайн самого сайту – на сайті використовується чорний фон та білий з бежевим шрифт. Він відповідає розробленій концепції ресторану.
Контент, який викладають – безпосередньо на сайті інформації більш чим достатньо. Вона прописана в вигляді тексту та тексту на картинках. Маються розділи сайту: галерея, меню, новини, івенти, адреса знаходження ресторану, головна сторінка
**Навігація** – дуже просто знайти всю потрібну інформацію.
**SEO –** сайт не знаходиться в будь-яких пошукових системах по ключовим фразам.
**Юзабіліті –** просте в користуванні, висока швидкість завантаження того, чого потрібно. Переключати розділи один між одним просто.
**Сторінки в соц.мережах –** маютьменю, багато фото- та відео звітів з івентів ресторану, а також гостей, які відвідали заклад.
**1.5. Матриця SWOT- аналізу підприємства** **Табл.1.5**

|  |  |
| --- | --- |
| Сильні сторони ресторану (S) | Слабкі сторони ресторану (W) |
| 1. Ресторан використовує спеціальні методики при приготуванні блюд.Їжу, каву, чай та різноманітні страви готують на професійному обладнанні, духових шафах та кавомашинах.Меню ресторану представлене різноманітними стравами, створеними шеф-кухарем, які не знайдуться ні в одному ресторані. | 1. Відсутність чи брак фінансів для розвитку і розширення бізнесу. Кошти, що є - знаходяться в обігу. Платити працівникам ресторану потрібно регулярно, платити податок, оплата рахунків-фактур постачальникам за продукцію, внесення та здійснювання інших необхідних платежів. |
| 2. У ресторані працюють імениті шеф-кухарі, яких знають у всьому регіоні. | 2. Незацікавленість у розвитку ресторану. |
| 3. Керівництво ресторану сформулювало чіткий план свого розвитку, згідно з яким ведеться і структурується його діяльність. | 3. Ресторан наймає слабкого маркетолога, який не знає шляхів і способів маркетингу ресторану. |
| 4. Персонал ресторану укомплектований привітними та приємними офіціантами, які добре знають меню ресторану й готові прийти на допомогу кожному гостю. | 4. Харчування в ресторані коштує дуже дорого, і не всі відвідувачі можуть регулярно відвідувати ресторан. Більш високі витрати пов'язані з унікальними способами приготування їжі за спеціальними технологіями, високою зарплатою кухарів і колективу ресторанів. |
| 5. Грамотний персонал та ефективне керівництво рестораном |  |
| Потенційні сприятливі зовнішні можливості (О): | Потенційні зовнішні небезпеки (Т): |
| 1. Власник ресторану-конкурента найближчим часом закриє його, це створює можливість залучити інших відвідувачів. | 1. Якщо ресторан-конкурент закривається, інші ресторани можуть почати стягувати більш агресивну плату, щоб залучити відвідувачів до свого ресторану. Це заважає моєму ресторану використовувати переваги та запрошувати інших гостей до ресторану. |
| 2. Розширення меню свого ресторану, щоб залучити більше людей у свій ресторан. | 2. Зниження обмінного курсу гривні. |
| 3. Діятимуть нові правила щодо торгових бар'єрів. Послаблення тарифної та митної політики дасть відкриє можливості для виходу на нові ринки. Зниження тарифів може стати стимулом для ресторанного бізнесу, які мають можливість відкривати ресторани не тільки в регіоні, але й на нових ринках, особливо в Європі. | 3. Зміни в стратегіях ресторанного ланцюга поставок. Пільговий період платежу через відсутність готівки між постачальниками буде скорочено, а це ситуація, коли умови контракту повинні бути змінені, щоб зберегти сам ринок та самим на ньому зберегтись. |
|  | 4. Кілька офісів, що прилягають до ресторану, будуть закриті, що призведе до того, що відвідувачів стане менше, а кількість постійних гостей зменшиться. |

 **1.6. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції***Концепція ресторану «Inzhyr» -* ресторан, подають страви сучасної східної кухні, які поєднують насиченість і аромат Аравії з фірмовими стравами.
*Девіз* *–* відвідавши «Inzhyr» один раз – сюди захочеться повертатися знову і знову й гості знаходитимуться під враженням.
*Локація:* ресторан розташовується за адресою: вул. Рішельєвська, 47. Це місце неповторне. Первісна назва — Театральна, таку назву вона отримала невдовзі після відкриття Першого міського театру. Перші міські театри були побудовані на вулиці Ланжеронівській, яка знаходиться якраз на перехресті сучасної Рішельєвської, тому вулиця справді починалася з театру. Це була перша вулиця в місті, на якій звели хмарочоси. Основоположником першого театру був герцог Арман де Рішельє, чиїм ім'ям названа сучасна вулиця.
«Інжир» запропонує вам теплу гостинність, аравійський смак та справжній колорит Аравії. Також він відмінно підійде для проведення часу з сім’єю, посиденьок із друзями, зустрічей по бізнесу й гучних компаній.
*Особливості інтер’єру та меню*
**Інтер’єр.** Для ресторану арабського стилю властиве використання яскравих фарб, склепінних стель, різьблення, драпірування та портьєр, важкої масивної меблі, килимів, а також велика кількість деталей ручної роботи - мозаїка, кераміка, плетені вироби. Його основні особливості: не має прямих ліній та гладких поверхонь; поєднання кольорів - червоний, синій, жовтий, оранжевий, фіолетовий; настінні розписи та оздоблення; в інтер'єрі – низенькі та прості меблі, фотографії, картини, лампи, абажурні люстри, вази, подушки з вишивкою, кераміка, фарфор, майоліка, мозаїка, ковані предмети ручної роботи; природні й натуральні матеріали (камінь, дерево, кістка, перламутр), колоритні та яскраві тканини (шовк, оксамит, органза, муар, парча), велика кількість золотих орнаментів й прикрас, бахроми. Все в цьому інтер'єрі покликане створити атмосферу відпочинку, спокою і розслаблення, з цієї причини цей стиль дуже привабливий для оформлення ресторану.

Для оздоблення стін обрані матеріали, прикрашені орнаментом. Це паперові шпалери зі складним візерунком, виконано розфарбовування, та мають місце магічні візерунки. Стіни оброблені гладким полірованим каменем і фактурною штукатуркою, створюючи насичений глибокий фон. Стіни пофарбовані в коричневий, жовтий, кремовий і пісочний кольори з синіми, червоними і теракотовими акцентами.

Стеля пофарбована в тон стін. Є натяжна конструкція.

Підлога – широка дерев’яна дошка, натуральний камінь. В якості альтернативи також використовувався лінолеум або ламінат з ефектом натуральних матеріалів. В оздобленні підлоги використано керамічну плитку та мозаїку. Вікна та двері обов'язково прикрашають віконниці, залізні грати, різьблення та масивні ручки. Вікна прикрашені шторами з міцної тканини пронизані золотими нитками.

В оформленні ресторану в арабському стилі немало грає роль освітлення. Воно приглушене, неяскраве. Використовувані настінні бра, схожі на свічники або старі ліхтарі з різнокольоровими абажурами, ковані люстри, люстри, світильники з тканинними плафонами. Грамотно створене освітлення створює мирну, спокійну, розслаблюючу атмосферу.

Неможливо уявити собі арабський інтер'єр без розкішних килимів. Підходить для стін, підлоги, драпірування меблів, будь-де.

У такому інтер'єрі не може бути занадто багато аксесуарів. Вази, свічники, посуд, дзеркала, різьблені панно, дорогоцінні книги, кошики, кадильниці з благовонням...

Вибравши для свого ресторану інтер’єр в арабському стилі, приваблюючи відвідувачів чудовою, таємничою, розкішною атмосферою, яка сприяє розслабленню та спокою після напруженого дня.

**Меню.** Арабська кухня є рідною для більшості арабських країн та зустрічається в їх більшості і включає в себе середземноморську та африканську кухню. Стандартні складові цієї кухні – використання баранини, кус-кусу, баклажанів, фініків, турецького гороху, маслин, запашної води, деревного вугілля й м’ятного чаю.

Арабська кухня сягає своїм корінням у кухню пустельних кочівників. Кулінарні продукти (як-от рис з фініками) можна було легко транспортувати. Каравани мандрували, вводив у меню різні види й урізноманітнював його, додаючи куплені в дорозі продукти, наприклад, овочі.

Арабське споживання їжі та безпосередньо сама арабська їжа - це здебільшого можливість зустрітися з сім'єю та друзями. Традиційно всі сідають на подушки або лавки навколо круглого столу. Мовчки та спокійно харчуються, смакуючи кожен шматок. Опісля закінчення трапези, мається час на пиття чаю та діалогу.

Основу арабської кухні становить м'ясо: з барана, козла, теляти. Здебільшого м'ясо проходить термічну обробку без використання якоїсь змазки або жиру, тому така страва виходить надзвичайно ніжною та соковитою. Сковорідка доводиться до температури трьохсот градусів за Цельсієм, при цьому білки в м’ясі згортаються і утворюють скоринку, утримуючи підливу та рідину всередині. М'ясо готують так само, як численні супи в основі якого лежить м’ясний бульйон, крім різних гарнірів.

В арабській кухні практично в усі страви додається безліч різних смаків і спецій: цибуля, часник, перець, кориця, ароматні трави і так далі. Оливкова олія в основному використовується для приготування їжі, а також для рису, бобових, гороху, квасолі тощо. Неодмінним компонентом багатьох страв є різноманітні овочі, свіжозібрані або законсервовані фрукти.

Поширені риба і морепродукти. У кожному із будь-яких обраних ресторанів арабської кухні можна легко обрати і замовити традиційні гарячі і холодні страви, які називаються мезі. Мезе складається з комбінації щонайменше дванадцяти страв, складених у швидкій послідовності. Типові страви мези включають овочевий салат, часниково-горіховий соус з оливковою олією, виноградне листя, фаршироване рисом і овочами, або м'ясо на грилі. Основним інгредієнтом мезі є гарячі прямокутні пиріжки з начинкою з овочів, м'яса або сиру. Як правило, в асортимент страв входить сир різних видів, а також баклажанна ікра, зроблена з додаванням часнику.

Закуски подають з хлібом, який називається hobs або aish, що в перекладі з арабської значить «життя» або «жити». Дуже часто використовують не столові прилади, а хліб, ним же зачерпують будь-які соуси та м’ясо.

Цікавий вид хліба «Айш із заатаром», тобто хліб з додаванням чебрецю, кмину та інших спецій.

Чай і кава користуються найбільшою популярністю. Найвідоміша кава Arabian Light, яка виготовляється із злегка обсмажених зерен.

ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ.

Фалафель – невеликі за розміром котлети, що готуються з перемеленого нуту з Туреччини, які змішуються з прянощами та обсмажуються на соняшниковій олії.

Шаурма – арабський еквівалент шашлику з Туреччини або гіросу з Греції. З відкритого рожна, покритого баранячою або курячою вирізкою, кухар нарізає скибочками, змішує на плиті скибочки помідорів та інші овочі, потім додає їх до нарізаного лавашу.

Фуль - густа коричнева квасоля, зазвичай подається в лаваші або додається в рисову локшину.

Діп тахіна – паста, що виготовлена з кунжуту.

Баклава або пахлава - популярна випічка в кухні Близького Сходу – це сиропне горіхове листкове тісто.

Смажене м’ясо (перс. люля-кебаб) - східне блюдо у вигляді прямокутних котлет, які нанизуються на шпажках і смажаться. Готується з баранини з подрібненою цибулею (без хліба і яєць). Їдять його з лавашем або загортають.
**Головні плюси закладу:**- тільки свіжа продукція;
- сучасне устаткування останніх моделей;
- страви з місцевих інгредієнтів;
- стильний дизайн;
- локація;
**Додаткові послуги:**- обслуговування офіціантами вдома;
- організація свят та ділових зустрічей поза рестораном;
- замовлення місць в ресторані на сайті та за телефоном;
- оплата всіма можливими банківськими картками;
- упаковка виробів, куплених у закладі ресторанного господарства.
**Конкретні користувачі ресторанних послуг:** відвідувачі, які хочуть добре поїсти й і отримувати насолоду від захоплюючого виду.
**1.7. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних споживачів**У сучасному діловому середовищі заклади ресторанного господарства продають свою продукцію на ринку, постійно постає проблема розуміння ринкової кон'юнктури, аналізування конкурентної поведінки, прайс-листу, вибору стратегій, які використовуватимуться для продажу товарів. Щоб вирішити ці проблеми, потрібні маркетингові стратегії. Важливе значення має використання маркетингу, що базується на ринкових відносинах. Його функція залежить від ринку, на якому він продається, що є критично важливим за рахунок успіху виробника продукції та продукту. Зараз його широко використовують в ресторанній діяльності.
Вагому роль в створенні та розробці нових планів грають рекламні дослідження, так як збирання, оскільки збирання, процес обробки і тест з аналізом даних ручається за скорочення ризиків, з розробки концепції реклами, де досягаються рекламні результати.
При початковій розробці ідейного задуму закладу харчування необхідно виконати рекламне вивчення покупців, тому що це можна визначити з експериментальних даних, власне що надихає людей відвідувати заклади харчування та кваліфікувати їхній мотив. Збирання відомостей допомагає скласти уявлення про відвідувача.
Ці нюанси стануть свідчити на ряд запитань:
1.Чого вони бажають
2. Власне, що їх цікавить
3. Яку кухню вони обожнюють
4. Простір, де вони хочуть знаходитись та перебувати
5. Хто стане з ними на відпочинок
Для створення бізнес-ідеї свіжого ресторану, потрібно визначити, які особливості і що має бути в новому ресторані. На які ціни слід звернути увагу? Де має знаходитися заклад?
**Мета дослідження**: аналіз переваг можливих відвідувачів
**Наукові питання щодо рекламних досліджень є:** дослідження мотивації покупців скористатися пропозиціями ресторану: які кухні є більш популярними та що підштовхує людей їсти в ресторанах.
Для того, щоб зрозуміти смак споживачів послуг ресторану, було проведено електронне опитування у форматі Google. Зрештою, сама анкета допомагає пізнати ключові особливості вибору закладу та причини його відвідування. Вибіркове опитування розіслано 24 особам від 18 до 48 років, жителям Одеси та області.
Так, у рамках рекламного вивчення у рамках рекламного вивчення ресторанних пропозицій та послуг було опитано 15 осіб, віком від 18 до 48 років із різних сфер роботи.
На підставі опрацьованих анкетних даних можна зробити наступні висновки: 

На питання, наскільки часто люди йдуть до ресторану, 62,5% відповіли, що не бували ніколи, 20,8% відповіли, що бувають один чи декілька разів на рік, 12,5% дали відповідь один чи декілька разів на тиждень, а 8,3% відповіли, що бувають один або декілька раз на день. ****Наступним питанням було питання про вік (малось на увазі яка вікова категорія відвідує ресторан), 58,3% опитуваних відповіли 18-25 років, 40-48 років – 25%, 27-38 років – 16,7%.
****Головною метою відвідування ресторану є: смачно поїсти – 41,7%, провести час з друзями – 29,2%, провести час з сім’єю – 25%, маленький відсоток віддають зустрічам в рамках бізнесу.
****Нижче наведено розділ про переваги їжі під час вибору закладу: 54,2% опитаним людям подобається змішана кухня, де є страви різних кухонь, 37,5% відповіли, що обирають ті заклади, які мають напрям тільки на один продукт, а заклади, де є вегетаріанське меню та страви лише однієї кухні – малий відсоток.
****Згідно з даними дослідження, 45,8% - розташування, 58,3% - меню, стільки ж ціни – ось що є головним чинником вибору закладу. Останній фокус полягає в дизайні та інтер’єрі – 41,7% й рейтингу підприємства – 33,3%. ****За джерелами лідирує реклама в соц. мережах (такі як Фейсбук, Інстаграм, Тік-Ток і т.д). Реклама, сарафанне радіо й рекламні щити не дуже популярні.
**Підбиття підсумків.** Дослідження як теорії, так і практики рекламних вивчень та досліджень у ресторанному господарстві, після аналізу ринку України, а також групового опитування, беручи до уваги різноманітні фактори, що полегшують вибір місця, інтер'єру, подачі страви, можна зробити такий висновок, що більшість респондентів не відвідують ресторан, а лише з якоїсь конкретної причини. **РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ**
**2.1. Характеристика холодного цеху**Значне місце в меню закладів громадського харчування займають холодні страви, продукти і закуски. Багато вважаються візитними картками ресторанів і кафе, готових привернути увагу великої кількості споживачів. Такі страви не тільки урізноманітнюють трапезу і прикрашають вечірку, але і корисні для травлення та сприяють повному інтегруванню в шлунку основної страви. Кухарі холодного цеху готують холодні страви та закуски. У першокласних ресторанах подають не менше десяти страв на день. Холодні закуски відносяться до асортименту продукції холодного зберігання, гастрономічні продукти (м'ясо, риба), холодні страви (варені, смажені, фаршировані, з начинкою та ін.), кисломолочні продукти, також холодні солодощі (желе, муси, самбука, киселі, компоти та ін.), холодні напої, супи холодні.Холодні цехи - філії підприємств громадського харчування, в межах діяльності цеху виготовляють м'ясні нарізки, закуски і салати з готової сировини, яка не піддається термічній обробці. За значимістю роботи на кухні холодний цех поступається тільки гарячому. Розташування для його розміщення ближче до виходу в ресторан, що дуже зручно для швидкої доставки страв. Холодний цех ресторану має окрему вітрину, яка приймає замовлення від офіціантів і роздає готові до вживання страви.
Холодний цех є одним з найбільших у виробництві цехів, де скоординовано виробництво салатів, різноманітних закусок, перших заморожених страв сезону, желейних десертів, а також охолодження напоїв після гарячого. Приготування, роздачу та оформлення страв слід проводити в таких умовах, які забезпечують оптимальний температурний режим їх подачі - 14 °С.
**2.2. Організація робочого простору в холодному цеху**Холодні і заморожені страви користуються постійним попитом не тільки у гостей ресторанів, кафе чи ресторанів, а й на складах та у відділах кулінарії, які підходять для організації збільшення обсягів реалізації продукції власного виробництва.
Відмінності холодного цеху від цехів іншого виробництва.
Особливістю даного виробництва є те, що продукти, які використовуються для приготування, стикаються з руками кухаря, лезами ріжучих інструментів, приладдям і не піддаються додатковій термічній обробці.
Тому основні вимоги до роботи в холодильному цеху такі:
- Дотримання вимог гігієни і санітарії;

- Відповідність умовам і температурі зберігання;

- Визначення окремих місць нарізки варених і сирих овочів;

- Визначення зон нарізки гастрономічних, м'ясних та рибних виробів.
Всі зазначені в рецептах і рецептурах продукти повинні зберігатися в холодильнику або шафі при температурі не вище восьми градусів Цельсія.
Функціональні ємності та допоміжний інвентар використовується строго за призначенням, для чого спеціально маркується:
- О. В. - відварені овочі;

- О.С. – сирі овочі;

- ГАСТРОНОМІЧНІ ПРОДУКТИ;

- Р.В – варена риба;

- М.В – варене м’ясо.

Оскільки час їх доставки не має бути більшим години, холодні страви та закуски готуються в обмеженій кількості. При величезних обсягах приготування можна зарання робити заготовку напівфабрикатів. Сирі або варені однойменні продукти, що входять до складу холодних страв, подрібнюють, укладають у промарковану тару і зберігають у холодильнику не більше 6 годин. Деякі страви використовуються за потребою. Зварені очищені овочі зберігають у холодильнику не менше дванадцяти годин.
Вимоги до простору для холодного цеху.
Приміщення і площа холодного цеху підпадає під дію будівельних норм, де вказуються рекомендовані параметри, що базуються на якому виді харчового бізнесу та виробничих потужностях. Забезпечення організації виробництва відповідно до всіх технічних вимог повинно дозволити розмістити все необхідне обладнання та створити сприятливі умови для працюючого персоналу. Холодильний цех розташовують на першому поверсі, поруч із залом, куди надходять готові продукти, та кухнею, звідки надходять основні інгредієнти.
Висота будівлі повинна бути не менше трьох метрів. Стіни, підлога та стеля оброблені сантехнічними матеріалами, що дозволяє підтримувати високий рівень санітарних умов. До холодного цеху необхідно підключити: каналізацію, гарячу та холодну воду, опалення, вентиляцію та систему та електроживлення з напругою двісті двадцять і триста вісімдесят вольт. Особлива увага приділяється освітленню, де основне повинно бути природним, а додаткове – штучним. Влітку необхідно підготувати кондиціонер, щоб температура в приміщенні не перевищувала 18 градусів за Цельсієм.
Організація виробничого процесу у холодному цеху.
Холодильний цех - спеціалізований виробничий цех, робота якого багато в чому залежить від типу і особливостей підприємства. У холодильних цехах ресторанів і барів значна увага приділяється викладці, оформленню і порційності страв. При масовому виробництві, яке характерне для їдалень, лікарень, житлових будинків і великих промислових підприємств, страви готують у великому обсязі, за винятком оформлення робіт - на швидку руку. Деякі характеристики роботи цеху холодних напоїв характерні для професійних підприємств з виробництва кондитерських виробів і десертів. Але, незважаючи на всі відмінності в холодному цеху, враховується суворий розподіл виробничої площі.
По-перше, це технологічна лінія для нарізання сирих і варених овочів і приготування з них салату. Машинна нарізка овочів має деякі переваги в порівнянні з ручною. Можна не тільки збільшити продуктивність, але й отримати ідеальні параметри дробарки, що є одним із показників якості салатів. Буде організована спеціальна виробнича зона для нарізки вареного м'яса, риби, напівфабрикатів і приготування страв і закусок, яка укомплектована всім затребуваним і необхідним обладнанням на пару з інвентарем: обробними дошками, ножами, функціональними контейнерами і ємностями, у які укладаються вже нарізані вироби та продукти задля збереження їх в холодильниках чи холодильних шафах.
Наступна робоча зона передбачає порціонування, декорування, оформлення та підготовку страв до роздачі. Навколо холодильного столу облаштовують робочу зону з місцем для збереження додаткових продуктів: олії, майонезу, зелені, горошку, лимонів. Зовсім поруч розташовують полички для тарілок і посуду та салатниць. Розрізання і нарізання виробів з продуктами робить кухар третього-четвертого розряду в холодильному цеху, залишаючи приготування та декорування кухарям п’ятого та шостого розрядів. Виготовлення заливної страви займає більших сил і забирає багато часу. Тому вони готуються заздалегідь і зберігаються в холодильнику. Окремої виробничої площі для цих цілей не виділялося і використовувалося те, що звільнялося до закінчення робочої зміни. **2.3. Устаткування для холодного цеху**Холодильний цех включає механічне, холодильне та кисневе обладнання для організації технологічного процесу та робочих місць кухарів. Сюди не можна встановлювати устаткування як для гарячого цеху. Виробництво та продуктивність різних виробів у холодильному цеху залежить від виду та кількості продукції, що випускається. У цеху встановлюється холодильник, оскільки основна умова для зберігання продуктів – наявність холоду. Великі цехи можуть бути оснащені стелажними холодильними відділеннями. Загальний об'єм шаф або холодильних камер розраховується на підставі план-меню безпосередньо цеху який вказує на вид і кількість виготовлених страв, які виготовляються й випускаються, а також з урахуванням певного резервного запасу.
Для механізації процесу нарізки овочів в холодному цеху є овочерізка відповідних розмірів та відповідної потужності і ріжучий інструмент, яка має приводити в дію всілякі нарізки, яких вимагає технологія приготування будь-якої страви, повинні бути виконані тим чи іншим способом. Навіть невеликі харчові підприємства можуть підвищити якість своїх салатів, використовуючи малопотужну професійну овочерізку.
Нарізка гастрономічної продукції не обходиться без слайсера, який забезпечує якісну і тонку нарізку ковбаси, сиру і копченостей, регулюючи товщину скибок. Слайсер можна використовувати для нарізання хліба, але якщо велику частину меню наповнюються бутербродами, можливо встановити пристойну продуктивну хліборізку у своєму холодильному цеху.
Куттери необхідні для того щоб приготувати паштети, холодні соуси та інші страви, які вимагають тонко і дрібно нарізані інгредієнти. Він також має функцію збивання і може використовуватися для виготовлення й готовки мусу, самбуку і вершків що збили.
З устаткування холодного цеху складається з виробничих столів, однієї або кількох мийних ванн, металевих підставок і піддонів. На робочому місці кухаря для приготування блюд необхідно передбачити холодильний стіл, порційні ваги та стелаж для посуду.
Вимоги до оформлення страв і харчових продуктів в арабській кухні надзвичайно специфічні.
У кулінарній майстерності величезне значення містить правильне оформлення наїдків. Кулінарні вироби повинні бути виготовлені таким чином, щоб привернути увагу людини до даної страви, дарувати смак, насолоду та сприяти гарному травленню.
Кожен кухар, який любить свою справу, повинен докласти всі свої знання і досвід, щоб блискуче і блискуче готувати їжу і красиво і привабливо оформляти страви.
У поєднанні з елегантним посудом, точно розміщеними інгредієнтами та майстерно розміщеними гарнірами продукт виділяється ще більше. Того й посуд має підходити і відповідати їжі, яка в ній подається.
Холодні страви подаються в посуді виготовленому з фаянсу, мельхіору і фарфору.
Дизайн їжі від шеф-кухаря вимагає величезного й багатого практичного досвіду, майстерності та кулінарного чуття. Тому приготування, декорування та подачу страв слід довіряти досвідченим працівникам.
Кухар холодного відділення повинен так організувати свою роботу, щоб швидко приготувати і з відмінним смаком оформити не важливо яку замовлену страву.
Для цього всі гарніри, соуси, приправи, прянощі і спеції повинні бути підготовлені і встановлені на робочому місці до початку роботи. Перерахований набір гарнірів, соусів і заправок в кулінарії та самі кулінари між собою називають «маленькою гіркою». У гірці холодного цеху має бути: зелень, свіжі овочі, мариновані, заправки, консервовані овочі, варені овочі, готові напівфабрикати, яйца, продукти, що нарізані мілким кубиком, прянощі, спеції і так далі.
Рибу необхідно попередньо вимочити, підготувати, очистити, обсмажити під маринадом, а також відварити і очистити стегна і язик, яйця і т.д.
М’ясо, ковбаси, сосиски та інші продукти слід нарізати так, щоб нарізані шматки викладалися в ряд один за одним на дошці. У такому порядку скибочки слід викласти на обрану тарілку чи обране блюдо.
Акуратне укладання нарізаних продуктів надає страві красивого та привабливого вигляду.
**2.4.** **Вибір механічного і немеханічного устаткування**
Для приготування страв холодний цех має бути оснащений таким устаткуванням:

- комбайн універсального застосування: (перемелювання м’яса, згущувач, розпушувач, міксер, перемішувач);

- машина щоб подрібнювати сухарики, сухарі й спеції;

- сито або решето для просіювання;

- різностороння овочерізка;

- пристосування для нарізки зелені, овочів, цибулі;

- механізм для нарізання хліба;

- холодильна техніка (холодильник, холодильник для напоїв);

- теплове устаткування (електроплитка, травний котел, ектроварочний прилад, електрожарочна шафа, піч-мангал для барбекю, електросковорода, електрофритюрниця);

- електрокавомолка.

Механічне устаткування, що застосовується в закладах громадського харчування, входять до складу механічних пристроїв, тобто пристроїв, спрямованих на зміну характеристик харчових інгредієнтів та маючої в наявності сировини при виготовленні кулінарних виробів.

Машинка для подрібнення м’яса - механічна або електрична м'ясорубка щоб дрібно перемелювати м’ясо на фарш. Можна використовувати для переробки інших типів продукції, але й для виготовлення вермішелі, локшини, спагеті, бісквітів, печива, м'яких фруктових і овочевих соків.

У комплект входять наступні частини традиційної ручної машинки для подрібнення м’яса:

- м’ясоприймач;

- гвинтовий або іншим словом шнековий вал;

- ножі

- гратки

- ручка.

Розпушувач значно спрощує та прискорює матеріальну роботу з виробництва, виготовлення і приготування напівфабрикатів (приміром, біфштексів, делікатесів, стейків, котлет, битків, зразів, шніцелів, ростбіфів, беконів, антрекотів, біфстроганів соте, ботвинья або ромштексів), замість того, щоб відбивати шматочки м’яса. Відбиття, як відомо, розм’якшує м’ясо, це також допомагає йому краще просмажитися і зменшення кількості шматочків, які будуть пошкоджені під час приготування.
Машинка для подрібнення сухариків, сухарів, крекерів і спецій. Зроблена з основного корпусу, робочого органу, кришки ручки, механізму регулювання кліренсу робочого органа. Як це працює. Продукт у завантажувальному бункері вловлюється шнеком, в першу чергу подрібнюється своїми спіральними плоскими поверхнями і переміщується в щілину між рифленими поверхнями, які перемелюють, там подрібнюється до певних розмірів. При цьому розвантажувальним пристроєм вивантажується подрібнений продукт.
Сита (просіювачі) застосовуються для просіву сухих сипучих інгредієнтів та продуктів (наприклад, гречане борошно, сіль, гречка, борошно з пшениці, какао, лущений горох і т.п).
Просіювальна машина складається з приймального бункера, станини, станини, корпусу сита, ексцентрика, комплекту змінних сит Ramox для просіювання різних продуктів, електроприводу, тяги, пристрою для завантаження продукту в паперові пакети. Має дві змінні кришки: кришка з сіткою для прийому мішків і кришка для транспортування продукту до машини під дією сили тяжіння.

Машини для нарізки овочів.

Машинка для нарізки овочів - пристосування для нарізки овочів, коренеплодів, фруктів та продуктів.

Плюси професійної овочерізки:

- Немає потреби в додатковій робочій силі, інвентарі, на виробництві зберігається робоча площа;
- можна обробити більшу кількість продуктів за більш короткий час;
- Велика кількість автоматики однотипного різання.

Подрібнення зелених овочів (шпинату, редису, фенхелю, кропу, перцю, спаржі, помідор, огірків, петрушки, картоплі, часнику, селери, патисону, пастернаку, імбирю, буряку, капусти, кабачків, щавлю, квасолі, моркви, ревіню, ріпи, цибулі ріпчастої, редьки, цибулі-порей) здійснюється пристроєм, що складається з двигуна, верхнього і нижнього стрічкових транспортерів, ножових дисків, механізму перемикання швидкості подачі продукту, корпуса, вузла заточування ножів і корпуса кулачка.
Він оснащений хліборізкою з електронним рухом, яка визначає швидкість диспенсера, системою швидкого і навіть не зіпсованого нарізання свіжого хліба, а також можна зробити кишенькові опції, які прискорять пакування.
Холодильне обладнання - низькотемпературне обладнання, розташоване всередині опалювального приміщення. Зазвичай використовується для зберігання харчових продуктів і предметів, які потребують прохолодного зберігання. У розвинутих країнах практично майже в кожній сім'ї є побутовий холодильник. Призначення холодильника - бути універсальним теплообмінником, який транспортує тепло з робочої камери холодильника назовні, звідки воно розподіляється у зовнішнє середовище. Холодильники бувають двох видів: камера середньої температури задля збереження харчових продуктів та морозильні камери низької температури.
Холодильна шафа. Холодильні вітрини використовуються для зберігання розфасованих рідин в ресторанах і продуктових магазинах. Холодильна вітрина – додатковий інструмент, який може збільшити відвідуваність магазину на десять відсотків і в інших випадках. Розміри холодильників оптимальні для транспортування та встановлення в цеху, їхня робота нескладна. Завдяки здатності добре зберігати ємності та рідини, а також, водночас, їх презентації, 2 в 1 вітрина-холодильник є важливим інструментом для супермаркетів і невеликих ринків.
Важливою частиною будь-якої кухні на професійному рівні є теплове устаткування. Для кожної страви потрібен певний спосіб, але часто необхідно мати технічне обладнання з різною функціональністю продукту та різними способами термічної обробки.
Електроплити. Використовуються для приготування перших, других і третіх страв на тарілці, а також для смаження напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів і запікання дрібних кулінарних виробів у закладах харчування.
Котли для приготування їжі. Використовуються варіння каш, супів, варіння овочів, кип’ятіння води та приготування окропу у великій кількості.
Котли являють собою багатошарову циліндричну ємність на опорах, обладнану регулятором температури нагріву, вентилем для заповнення водяної сорочки, вентилем для заливки води в котел, кранами для зливу води з котла і сорочки.
Духова шафа. Це обладнання загальної термічної обробки не тільки для смаження, а й для запікання, запікання, тушкування, гасіння хлібобулочних виробів. Основна перевага шафи для обжарювання - простаі зручна у використанні, для користування приладом від персоналу не потрібні особливі навички.
Електросковороди. Призначений для швидкого та економічного приготування різноманітних готових до споживання страв і проміжних продуктів, таких як супи та соуси. і багато іншого. Сковорода використовується для традиційного смаження, запікання овочів, гасіння, а також приготування м'яса, риби та овочів в громадських ресторанах.
Електрофритюрниця використовується в громадських ресторанах для смаження у фритюрі картоплі, риби та інших інгредієнтів для приготування десертів і іншої кулінарної продукції. Дві ванни по дванадцять літрів, мають однакові температурні правила. Їх температура – від п’ятдесят до двохсот °С.
Найпростіша фритюрниця - це просто кришка, яка зачиняється, резервуар з нагрівачем, контролюється терморегулятором, який знаходиться в корпусі.
Кавомолка - це водонагрівач, виготовлений з пластикових ємностей, що в тому числі підігрівання рідини, являє собою скляну тару, пристрій керування, ємність з фільтром і диспенсером для зберігання кави. Спеціально розроблена для помелу кавових зерен з продуктивністю шістдесят кг/год. Встановлюється за місцем роботи продавця. Усі електрорізальні інструменти повинні мати заземлення в землю.
**2.5. Вибір кухонного приладдя та посуду**Контейнер щоб збирати кістки, контейнер під харчові відходи, міксер, виделка, ніші під кондитерські вироби, глиняний горщик, підставка під спеції, підставка під соуси, підставка для ножів, перевернутий тримач ложок, дошка для нарізання, дошка обробна, кулінарна голка, шпигунська голка, каструля, котел, відкривачка для консервів, соковижималка для лимона, розливна ложка п’ятсот мл, порційна ложка для цукру, порційна ложка для жиру, корінний ніж, ніж для подрібнення та нарізки овочів, ніж жолобок, скребковий ніж, три ножі шеф-кухаря, ножі-різаки (великий та малий), обвалковий ніж для м’яса (великий і малий), виїм очний ніж для кісток, оброблювальний ніж для риби, ковбасний ніж, шиночний ніж, сирний ніж, лимонний ніж, хлібний ніж, шпигунський ніж, чебуреків ніж, ніж для створення квіткових композицій з овочів, ножиці - секатори для обробки домашньої птиці, набір для карвінгу сирих овочів, каструлі та сотейники циліндричні, сковородки без ручок сто сімдесят-двісті п’ятдесят мм, сковорода на дев'ять частин для смаження яєць, сковорідка-прес для обсмаження курятини, різноманітні качалки для тіста, різні ситечка й сита, ступки і товкачі, скребковий формувач для масла та олії, рибний скребок, пристрій для виготовлення тарталеток, терка для сиру, ручна гірка, молоток, щоб відбити м'ясо, наявність різних форм та розмірів задля виготовлення желе, самбуку, різноманітні форми для заливних страв, всі можливі види та форми для кондитерської продукції, ковш, шампури для смаження шашликів, шампури для подачі готового шашлику, шумовка, щипці для кондитерських виробів, щіпчики для льоду, різалки для яблук.

**2.6. КАЛЬКУЛЯЦІЙНА ЧАСТИНА. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***2.7. Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів*
Методика розробки виробничої програми закладу ресторанного господарства залежить від його типу і класу. Виробнича програма підприємства являє собою розрахункове денне меню. Складання плану меню вимагає певних розрахунків наперед. Кількість споживачів, загальну кількість страв, а також кількість страв необхідно визначити по групах.
Визначимося з робочим часом ресторану «Inzhyr».
Робочий час: 11:00 до 23:00.
Враховуючи час роботи, можна визначити відсоток завантаження залу та кількість відвідувачів.
За формулою розраховується кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу:

 *Nгод* = *P •*  • *X* / 100,

де *Р* – місткість залу (кількість місць);  – оборотність місця в залі протягом однієї години; *Х* – завантаження залу на дану годину, %. (Додаток А)

Дані заносяться в табл.2.7

**Динаміка завантаження залу підприємства «Inzhyr»**

 **Табл.2.7**

|  |
| --- |
|   |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  № пор. | Години роботи підприємства | Оборотність одного місця за год., раз | Середнє завантаження залу, % | Кількість відвідувачів | Nгод |
| 1 | 11-12 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 2 | 12-13 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 3 | 13-14 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 4 | 14-15 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 5 | 15-16 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 6 | 16-17 | 1 | 12 | 14 | 1 |
| 7 | 17-18 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |
| 8 | 18-19 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |
| 9 | 19-20 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |
| 10 | 20-21 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |
| 11 | 21-22 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |
| 12 | 22-23 | 0,4 | 12 | 6 | 1 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разом |  |  |  | 120 | 12 |

1) Години роботи ресторану 11-12=115\*1\*12/100=14

2) Години роботи ресторану 12-13=115\*1\*12/100=14

3) Години роботи ресторану 13-14=115\*1\*12/100=14

4) Години роботи ресторану 14-15=115\*1\*12/100=14

5) Години роботи ресторану 15-16=115\*1 \*12/100=14

6) Години роботи ресторану 16-17=115\*1\*12/100=14

7) Години роботи ресторану 17-18=115\*0,4\*12/100=6

8) Години роботи ресторану 18-19= 115\*0,4\*12/100=6

9) Години роботи ресторану 19-20=115\*0,4\*12/100=6

10) Години роботи ресторану 20-21=115\*0,4\*12/100=6

11) Години роботи ресторану 21-22=115\*0,4\*12/100=6

12) Години роботи ресторану 22-23=115\*0,4\*12/100=6

Години роботи ресторану 22-23=115\*0,4\*12/100=6
Загальна кількість відвідувачів розраховується за такою формулою:
Νдень = ∑ Νгод
Ν день=14+14+14+14+14+14+6+6+6+6+6+6=120
Середній рівень завантаженості: 14+14+14+14+14+14+6+6+6+6+6+6/12=115
Підсумувавши кількість відвідувачів отримуємо за один день (Nдень) 120 осіб.
n=120\*3,5=420, n=420 – коефіцієнт споживання
З таблиці видно, що найбільше завантаження залу починається з 11 по 18 годину.
 **Визначення кількості страв і напоїв, які реалізуються в залі.**

Знаючи кількість відвідувачів щодня, ми визначимо, скільки страв, які реалізуються на підприємстві протягом доби. Оскільки заклад обслуговує по меню з вільними виборами страв, то розрахунок проводимо так:

*n* = *Nдень* × *m*, (3)

де n – кількість продуктів, які реалізуються протягом дня; m – коефіцієнт споживання страв. (Додаток Б).

# Випливає, n =120\*3,5=420 страв за день.*Розбивання загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами:*n1 = Nдень × mхс n2 = Nдень × mпс

# n3 = Nдень × mдс n4 = Nдень × mслс, (4)де n1, n2, n3, n4 - число холодної, першої, другої та солодкої страви; Nдень – кількість відвідувачів на день; mхс, mпс, mдс, mслс – коефіцієнт споживання відповідно холодної, першої, другої та солодкої страви. (Додаток Б).Випливає, n1=120\*1,6=192 – холодних страв, n2= 120\*0,3=36 – перших страв, n3= 120\*0,9=108 – других страв, n4=120\*0,5=60 – солодких стравМасова частка від даного виду страв: дивитися в додатку Г, кількість страв рахується так: 45\*192/100=86 (45% від 192) – це кількість страв.Масова частка від загальної кількості страв: до прикладу, 192/420\*100=45% (частка, яку становить 192 від 420), кількість страв даної категорії ділимо на загальну кількість страв на день і множимо на 100%Визначення числа гарячого, холодного напою, кондитерського та хлібного виробу розраховується залежно від норм споживання для цього виду підприємств та розраховується за формулою:

# nн = Nдень × H, (5)

# де nн – кількість напою, кондитерського та хлібного виробу; Н - норми споживання (Додаток В). Співвідношення страв в асортименті «Inzhyr»

**та товарів, що купуються

 Табл. 2.8.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування страви | Масова частка від загальної кількості страв | Масова частка від даного виду страв |
|  | масова частка, % | кількість страв, шт. | масова частка, % | кількість страв, шт. |
| Холодні страви і закуски  |  45,71% |  192 |  45,71% |  192 |
| *рибні*  |  14,29% |  60 |  1,67% |  7 |
| *М’ясні*  |  7,14% |  30 |  3,33% |  14 |
| *Овочеві*  |  10% |  42 |  2,38% |  10 |
| Перші страви (супи) | 8.57% |  36 |  8.57% |  36 |
| *прозорі* |  16.67%  |  70 |  1.43% |  6 |
| *Супи-пюре* |  50% |  210 |  0.48% |  2 |
| *Крем-супи* |  25% |  105 |  0.95% |  4 |
| Другі страви | 25.71% |  108 |  25.71% | 108 |
| страви м’ясні |  7.14% |  30 |  3.33% |  14 |
| страви з овочів |  0.24% |  1 |  0.24% |  2 |
| страви з фруктів |  0.24% |  1 |  0.24% |  1 |
| Солодкі страви |  14.29% |  60 |  14,29% |  60 |
| гарячі |  1.67% |  7 |  1.43% |  6 |
| холодні |  12.62% |  53 |  1.9% |  8 |

**Кількість страв іншої продукції власного виробництва і товарів, що купуються Табл.2.9**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування продуктів** | **Одиниця вимірювання** | **Норми споживання на одну людину** | **Вихід на загальну кількість споживачів (120 осіб)** |
| **Гарячі напої** | л | - | **55** |
| Чай | л | 0,01 | 12 |
| Кава | л | 0,035 | 42 |
| Какао | л | 0,005 | 0,6 |
| **Холодні напої** | л | - | **114** |
| Фруктова вода | л | 0,05 | 6 |
| Мінеральна сильно газована вода | л | 0,04 | 48 |
| Негазована вода | л | 0,02 | 24 |
| Слабо газована вода | л | 0,01 | 12 |
| Соки | л | 0,02 | 24 |
| **Хлібобулочні вироби** | кг | **-** | **60** |
| Житній хліб | кг | 0,03 | 36 |
| Пшеничний хліб | кг | 0,02 | 24 |
| **Борошняні кондитерські вироби** | шт | 0,2 | 24 |
| Цукерки, печиво, шоколад | кг | 0,007 | 84 |
| Фрукти | кг | 0,02 | 24 |
| **Вино- горілчані вироби** | дм3 | 0,025 | 3 |
| **Пиво** | дм3 | 0,1 | 12 |

 **2.10. Розробка меню** *Меню ресторану «Інжир»* **Табл.2.10**
Меню «a la cart» (вільний вибір страв)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ рецептури** | **Назва страви (виробу)** | **Вихід, г** |
|  | **Фірмові страви** |  |
| Фірмова | Рибна тарілка | 200 г |
| Фірмова | Пурі під майонезом | 170 г |
| Фірмова | Риба, каспійський шашлик в асортименті з осетрових риб та овочів | 300 г |
| Фірмова | Арабська смажена баранина | 260 г |
| Фірмова | Бараняча ніжка | 350 г |
| Фірмова | Асорті з м'яса на хлібі | 55 г |
| Фірмова | Шашлик з яловичини і фісташок | 176 г |
| Фірмова | Яловичина відварена | 650 г |
| Фірмова | Асорті з овочів (баклажани, помідори, цибуля) на грилі | 250 г |
| Фірмова | Кебаб з яловичини | 325 г |
| Фірмова | Пряний (гострий) кебаб  | 191/146 г |
| Фірмова | Яловичина з овочами на воку | 320 г |
| Фірмова | Хан-кебаб з баранини | 300 г |
| Фірмова | Плов з курагою | 200 г |
| Фірмова | Філе курине по-східному | 1000 г |
| Фірмова | Ніжка гусака смажена з часником | 210 г |
| Фірмова | Кролик тушкований з грибами | 330 г |
| Фірмова | Форель (філе) приготована на пару | 150 г |
|  | **Холодні страви та закуски** |  |
| ТТК 1 | Сугудай із риби | 180 г |
| ТТК 2 | Бутерброд із житнього хліба з руколою та помідорами черрі | 100 г |
| ТТК 3 | Сирна тарілка (камамбер, козячий шевр, дуо з горіхами) | 75/90 г |
| ТТК 4 | Лосось Graflax традиційний | 150/25 г |
| ТТК 5 | М'ясна тарілка (бастурма, яловичина с/в, курячий рулет) | 75/60 г |
| ТТК 6 | Закуска з перців  | 260 г |
| ТТК 7 | Баклажани | 400 г |
| ТТК 8 | Рулет курячий з бринзою | 300 г |
| 95-79ї | Оселедцевий салат | 125 г |
| 99-81ї | Єгипетський салат | 150 г |
| 97-82ц | Фруктово-овочевий салат | 150 г |
| 96-80ц | Салат з помідорів  | 120 г |
| 94-80у | Квасолевий салат | 100 г |
| 93-79у | Салат з маринованим перцем з картоплею | 160 г |
| ТТК 9 | Салат з курки з ананасом, листям салату і каррі | 160 г |
| ТТК 10 | Салат з помідорів з сиром і зеленню петрушки | 100 г |
| ТТК 11 | Салат з овочів з авокадо | 230 г |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Перші страви (супи)** |  |
| 104-83з | М’ясна солянка | 500 г |
| 106-84з | Юшка з баранини | 500 г |
| 108-85х | Квасолевий суп з м'ясом | 300 г |
| 109-86х | Кукурудзяний з м'ясом  | 500 г |
| 110-87і | Гороховий суп з м'ясом та картоплею  | 500 г |
| 111-87і | Гороховий суп з вермішеллю  | 500 г |
| 112-87і | Суп зі стручковою квасолею  | 500 г |
| ТТК 30 | Гороховий суп-пюре | 6000 г |
| ТТК 31 | Овочевий суп-пюре | 350 г |
| ТТК 32 | Суп прозорий з курей | 350 г |
| ТТК 33 | Суп літній | 1000 г |
| ТТК 34 | Білий основний курячий бульйон | 1000 г |
| ТТК 35 | Рибний бульйон з коропа | 335 г |
| ТТК 36 | Крем-суп з білими грибами | 300 г |
| ТТК 37 | Крем-суп овочевий | 300 г |
| ТТК 38 | Крем-суп зі шпинату | 300 г |
| ТТК 39 | Крем-суп з кукурудзи | 300 г |
| ТТК 40 | Курячий суп з яйцем та овочами | 300 г |
|  | **Другі страви** |  |
| 115-07з | М'ясо, нашпиговане часником й перцем | 230 г |
| 120-07з | Марокканський гуляш | 300 г |
| 123-08х | Кури запечені з яйцем | 275 г |
| 125-08х | Плов мак-любе | 275 г |
| 130-01т | М’ясо в клярі | 210 г |
| 131-01т | Баранина каїрська | 225 г |
| 129-00н | Шніцель з яловичини  | 250 г |
| 125-96н | Ковбаски, смажені в клярі | 350 г |
| ТТК 12 | Ягня, фаршироване інжиром, смажене цілком на рожні | 2965 г |
| ТТК 13 | Рагу з яловичини | 100 г |
| ТТК 14 | Тефтелі з індички, приготовані з цибулею | 100 г |
| ТТК 15 | Кролятина під вершковим соусом | 230 г |
| ТТК 16 | Кролячий гуляш з копченою паприкою | 250 г |
| ТТК 17 | Баранина на грилі з томатами і баклажанами | 320 г |
| ТТК 18 | Яблука гарячі на мангалі | 200 г |
| ТТК 19 | Гриби на мангалі | 200 г |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 128-98р | **Солодкі страви** |  |
| 111-97р | Груші в сиропі | 150 г |
| 110-97к | Банановий крем | 200 г |
| ТТК 20 | Молочна рисова каша з фруктами | 380 г |
| ТТК 21 | Морквяний торт | 1028 г |
| ТТК 22 | Булочки з корицею | 1276 г |
| ТТК 23 | Цільнозернові вафлі | 426 г |
| ТТК 24 | Суп з полуницею | 260 г |
| ТТК 25 | Десерт Маргарита | 250 г |
| ТТК 26 | Човники з ананасами | 100 г |
| ТТК 27 | Торт з хурмою | 2100 г |
| ТТК 28 | Рисова запіканка з полуничним джемом і пісочним тістом | 180 г |
| ТТК 29 | Айвова пастила | 150 г |
| ТТК 30 | Пахлава | 65/45 г |
| ТТК 31 | Булочка з родзинками | 100 г |
| ТТК 32 | Малиновий десерт | 110 г |
|  | Йогуртовий мус з білим шоколадом |  |
|  | **Гарячі напої власного виробництва** |  |
| ТТК 48 | Айріш | 175 мл |
| ТТК 49 | Кава латте | 120 мл |
| ТТК 50 | Кава по-турецьки | 100 мл |
| ТТК 51 | Чай з лимоном | 100 мл |
| ТТК 52 | Американо | 150 мл |
| ТТК 53 | Чай імбирний | 400 мл |
| ТТК 54 | Кава Фрапе  | 300 мл |
| ТТК 55 | Трав’яний чай (збір) | 600 мл |
| ТТК 56 | Чай з чебрецем | 400 мл |
| ТТК 57 | Чай з молоком | 200 мл |
| ТТК 58 | Кава по-східному | 100 мл |
| ТТК 59 | Кава з морозивом | 150 мл |
| ТТК 60 | Тутті-фрутті | 250 мл |
| ТТК 61 | Капучино солона карамель | 350 мл |
| ТТК 62 | Еспресо | 50 мл |
| ТТК 63 | Какао з маршмелоу | 250/12 мл |
|  | **Холодні напої власного виробництва** |  |
| ТТК 64 | Компот з кураги | 150 мл |
| ТТК 65 | Компот з ізюму | 150 мл |
| ТТК 66 | Смузі малина та полуниця | 280 мл |
| ТТК 67 | Смузі м’ята й грейпфрут | 280 мл |
| ТТК 68 | Молочний шейк Шоколад | 300 мл |
| ТТК 69 | Молочний шейк Банан | 300 мл |
| ТТК 70 | Коктейль апельсиновий з мускатним горіхом | 150 мл |
| ТТК 71 | Молочний коктейль манго | 210 мл |
| ТТК 72 | Лимончелло мандарин, коктейль | 182/52 мл |
| ТТК 73 | Полунично-вершковий мілкшейк | 145/15 мл |
| ТТК 74 | Молочний коктейль Карамель | 300 мл |
| ТТК 75 | Компот із апельсинів або мандаринів | 200 мл |
| ТТК 76 | Коктейль Магія персика | 250 мл |
| ТТК 77 | Коктейль Мохіто фрі | 450 мл |
| ТТК 78 | Коктейль Шоколадний | 230 мл |
| ТТК 79 | Лимонад грейпфрутовий | 400/50 мл |
|  | **Хлібобулочні вироби** |  |
| ТТК 80 | Багет | 870 г |
| ТТК 81 | Хліб ржаний  | 30 г |
| ТТК 82 | Хліб пшеничний | 30 г |
| ТТК 83 | Хліб з твердих сортів пшениці на заквасці | 835/165 г |
| ТТК 84 | Рибний хліб | 900 г |
| ТТК 85 | Хліб з оливками | 771 г |
| ТТК 86 | Апельсиновий хліб | 906 г |

Меню складається з плану меню. У план-меню підприємства включаються тільки продукти, які виробляються на підприємстві. **План-меню ресторан «Інжир»
 Табл.2.11.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ рецептури** | **Назва страви (виробу)** | **Кількість порцій, шт.** | **Вихід, г** |
|  | **Холодні страви та закуски** | **192** | **31400** |
| ТТК 19 | Сугудай із риби | 13 | 2340 |
| ТТК 20 | Бутерброд із житнього хліба з руколою та помідорами черрі | 10 | 1000 |
| ТТК 21 | Сирна тарілка (камамбер, козячий шевр, дуо з горіхами) | 11 | 825/990 |
| ТТК 22 | Лосось Graflax традиційний | 13 | 1950/325 |
| ТТК 23 | М'ясна тарілка (бастурма, яловичина с/в, курячий рулет) | 15 | 1125/900  |
| ТТК 24 | Закуска з перців  | 9 | 2340 |
| ТТК 25 | Баклажани | 8 | 3200 |
| ТТК 26 | Рулет курячий з бринзою | 15 | 4500 |
| 95-79ї | Оселедцевий салат | 12 | 1500 |
| 99-81ї | Єгипетський салат | 12 | 1800 |
| 97-82ц | Фруктово-овочевий салат | 13 | 1950 |
| 96-80ц | Салат з помідорів  | 10 | 1200 |
| 94-80у | Квасолевий салат | 7 | 700 |
| 93-79у | Салат з маринованим перцем з картоплею | 16 | 2560 |
| ТТК 27 | Салат з курки з ананасом, листям салату і каррі | 17 | 2720 |
| ТТК 28 | Салат з помідорів з сиром і зеленню петрушки | 6 | 600 |
| ТТК 29 | Салат з овочів з авокадо | 5 | 1150 |
|  | **Перші страви (супи)** | **36** | **29020** |
| 104-83з | М’ясна солянка | 2 | 1000 |
| 106-84з | Юшка з баранини | 2 | 1000 |
| 108-85х | Квасолевий суп з м'ясом | 2 | 600 |
| 109-86х | Кукурудзяний з м'ясом  | 2 | 1000 |
| 110-87і | Гороховий суп з м'ясом та картоплею  | 2 | 1000 |
| 111-87і | Гороховий суп з вермішеллю  | 2 | 1000 |
| 112-87і | Суп зі стручковою квасолею  | 2 | 1000 |
| ТТК 30 | Гороховий суп-пюре | 2 | 12000 |
| ТТК 31 | Овочевий суп-пюре | 2 | 700 |
| ТТК 32 | Суп прозорий з курей | 3 | 1050 |
| ТТК 33 | Суп літній | 2 | 2000 |
| ТТК 34 | Білий основний курячий бульйон | 3 | 3000 |
| ТТК 35 | Рибний бульйон з коропа | 2 | 670 |
| ТТК 36 | Крем-суп з білими грибами | 2 | 600 |
| ТТК 37 | Крем-суп овочевий | 2 | 600 |
| ТТК 38 | Крем-суп зі шпинату | 2 | 600 |
| ТТК 39 | Крем-суп з кукурудзи | 2 | 600 |
| ТТК 40 | Курячий суп з яйцем та овочами | 2 | 600 |
|  | **Другі страви** | **108** | **46615** |
| 115-07з | М'ясо, нашпиговане часником й перцем | 7 | 1610 |
| 120-07з | Марокканський гуляш | 8 | 2400 |
| 123-08х | Кури запечені з яйцем | 8 | 2200 |
| 125-08х | Плов мак-любе | 6 | 1650 |
| 130-01т | М’ясо в клярі | 8 | 1680 |
| 131-01т | Баранина каїрська | 7 | 1575 |
| 129-00н | Шніцель з яловичини  | 9 | 2250 |
| 125-96н | Ковбаски, смажені в клярі | 6 | 2100 |
| ТТК 27 | Ягня, фаршироване інжиром, смажене цілком на рожні | 8 | 23720 |
| ТТК 28 | Рагу з яловичини | 8 | 800 |
| ТТК 29 | Тефтелі з індички, приготовані з цибулею | 8 | 800 |
| ТТК 30 | Кролятина під вершковим соусом | 7 | 1610 |
| ТТК 31 | Кролячий гуляш з копченою паприкою | 1 | 100 |
| ТТК 32 | Баранина на грилі з томатами і баклажанами | 6 | 1920 |
| ТТК 33 | Яблука гарячі на мангалі | 5 | 1000 |
| ТТК 34 | Гриби на мангалі | 6 | 1200 |
|  | **Солодкі страви** | **60** | **26367** |
| 128-98р | Груші в сиропі | 3 | 450 |
| 111-97р | Банановий крем | 4 | 800 |
| 110-97к | Молочна рисова каша з фруктами | 4 | 1520 |
| ТТК 35 | Морквяний торт | 3 | 3048 |
| ТТК 36 | Булочки з корицею | 4 | 5104 |
| ТТК 37 | Цільнозернові вафлі | 5 | 2130 |
| ТТК 38 | Суп з полуницею | 4 | 1040 |
| ТТК 39 | Десерт Маргарита | 3 | 750 |
| ТТК 40 | Човники з ананасами | 4 | 400 |
| ТТК 41 | Торт з хурмою | 4 | 8400 |
| ТТК 42 | Рисова запіканка з полуничним джемом і пісочним тістом | 4 | 720 |
| ТТК 43 | Айвова пастила | 3 | 450 |
| ТТК 44 | Пахлава | 4 | 195/180 |
| ТТК 45 | Булочка з родзинками | 3 | 300 |
| ТТК 46 | Малиновий десерт | 4 | 440 |
| ТТК 47 | Йогуртовий мус з білим шоколадом | 4 | 440 |
|  | **Гарячі напої власного виробництва** | **55** | **12480** |
| ТТК 49 | Кава латте | 5 | 600 |
| ТТК 50 | Кава по-турецьки | 7 | 700 |
| ТТК 52 | Американо | 6 | 900 |
| ТТК 53 | Чай імбирний | 6 | 2400 |
| ТТК 54 | Кава Фрапе  | 7 | 2100 |
| ТТК 56 | Чай з чебрецем | 5 | 2000 |
| ТТК 57 | Чай з молоком | 8 | 1600 |
| ТТК 60 | Тутті-фрутті | 6 | 1500 |
| ТТК 63 | Какао з маршмелоу | 5 | 1250/60 |
|  | **Холодні власного виробництва** | **114** | **27340** |
| ТТК 65 | Компот з ізюму | 13 | 1950 |
| ТТК 75 | Компот із апельсинів або мандаринів | 15 | 3000 |
| ТТК 68 | Молочний шейк Шоколад | 15 | 4500 |
| ТТК 69 | Молочний шейк Банан | 16 | 4800 |
| ТТК 72 | Лимончелло мандарин, коктейль | 20 | 3640/1040 |
| ТТК 76 | Коктейль Магія персика | 18 | 4500 |
| ТТК 78 | Коктейль Шоколадний | 17 | 3910 |
|  | **Хлібобулочні вироби** | **60** | **32832** |
| ТТК 80 | Багет | 12 | 10440 |
| ТТК 81 | Хліб ржаний  | 10 | 300 |
| ТТК 82 | Хліб пшеничний | 14 | 420 |
| ТТК 84 | Рибний хліб | 12 | 10800 |
| ТТК 86 | Апельсиновий хліб | 12 | 10872 |

 **Таблиця реалізації страв**

Таблиця реалізації страв розраховується ***тільки для доготівельних цехів*** – холодного, гарячого та десертного для страв відповідного цеху.

На основі таблиці завантаження залу і плану-меню кількість страв того чи іншого найменування за кожну годину роботи підприємства розраховують за формулою

 *Nг* = *m* × *К*,
де *m* – загальна кількість страв даного найменування;

*К* – коефіцієнт перерахунку страв, який визначають за формулою

*К* = *Nгод*/ *Nдень*,

де *Nгод* – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за 1 год. (табл. 2.7); *Nдень* – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за день.

 К1=N11-12/Nдень=14/120=0,11
 К2= N12-13/ Nдень=14/120=0,11
 K3= N13-14/ Nдень=14/120 =0,11

 K4 = N14-15/ Nдень=14/120=0,11

 K5= N15-16/ Nдень =14/120 =0,11
 K6= N16-17/ Nдень =14/120 =0,11

 K7= N17-18/ Nдень = 6/120=0,05

 K8= N18-19/ Nдень = 6/120=0,05

 K9= N19-20/ Nдень = 6/120=0,05

 K10= N20-21/Nдень = 6/12 =0,05

 K11= N21-22/ Nдень = 6/120=0,05

 K12 = N22-23/ Nдень =6/120=0,05
 **Таблиця реалізації страв холодного цеху**  **Табл.2.12.**

|  |
| --- |
|  |
| Страви | Кількість страв, реалізованих за день,порцій | Години реалізації страв |
| 11-12 | 12-13 | 13-14 | 14-15 | 15-16 | 16-17 | 17-18 | 18-19 | 19-20 | 20-21 | 21-22 | 22-23 |  |  |
|  Коефіцієнт перерахунку, К |
| K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 | K7 | K8 | K9 | K10 | K11 | K12 |  |  |
|  |
| 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |  |  |
|  Кількість страв,реалізованих за 1 год |
| Сугудай із риби |  13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,65 | 0,65 | 0,65 | 0,65 | 0,65 | 0,65 |
| Сирна тарілка (камамбер, козячий шевр, дуо з горіхами) |  11 | 1,21 | 1,21 | 1,21 | 1,21 | 1,21 | 1,21 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| М'ясна тарілка |  15 | 1,65 | 1,65 | 1,65 | 1,65 | 1,65 | 1,65 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 | 0,75 |
| Баклажани |  8 | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,08 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Оселедцевий салат |  12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Салат з маринованим перцем з картоплею |  16 | 1,76 | 1,76 | 1,76 | 1,76 | 1,76 | 1,76 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Салат з овочів з авокадо |  5 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| **Солодкі страви** |
| Торт з хурмою |  4 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Йогуртовий мус з білим шоколадом |  4 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,44 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Морквяний торт |  3 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Цільнозернові вафлі |  5 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |
| Айвова пастила |  3 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,33 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |

 **Організація праці в холодному цеху підприємства**Cold Shop спеціалізується на виробництві, сервіруванні та дизайні холодних страв і закусок. Різноманітність холодних страв залежить від типу закладу та класу. До різноманітних холодних закусок відносяться м'ясні та рибні закуски, делікатесні страви, холодні страви (варені, смажені, фаршировані та ін.), молочні вироби і холодні десерти, прохолодні напої та холодний суп.

 **Табл.2.13
 Технологічні лінії та ділянки холодного цеху**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Зони та дільниці | Технологічне функціонування | Списокобладнання |
| Зона овочевої нарізки | нарізування термічно оброблених овочів, продуктів гастрономії | промисловий стіл;дошки для нарізання;ніж;контейнери, що викладаються вже нарізані продукти, які відправляються в холодильні шафи. |
| Подальша підготовка салатів, закусок |
| Зона нарізки м'яса/риби/гастрономії | Нарізання м'яса та риби |
| подрібнення делікатесних продуктів та інакших складових  |
| Зона поділу готових страв на окремі порції | Підготовці, оформлення закусок та салатів | холодильник з камерою;підставка під посуд |

 **2.7. Складання виробничої програми підприємства
 Табл.2.14**

|  |  |
| --- | --- |
| Група страв і кулінарних виробів | Кількість страв |
| **Холодні страви та закуски, у т.ч.** |  **192** |
| овочеві | - |
| м’ясні | 14 |
| рибні | 10 |
|  **Супи** | **36** |
| прозорі | 70 |
| супи-пюре | - |
|  крем-супи |  105 |
|  |   |
|  **Другі страви** |  **108** |
|  страви м’ясні |  30 |
|  страви з овочів |  - |
|  страви з фруктів |  - |
| **Солодкі страви, у т.ч.** |  **60** |
| гарячі |  60 |
| холодні |  7 |
|  **Напої, у т.ч.** |  |
| гарячі |  9 |
| холодні |  7 |

 **Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів
 Табл.2.15
Середньостатистичні норми витрати сировини на холодні страви**

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на холодні страви (нетто, г) |
| Банкетні за- куски, бу-терброди | Гастроно- мія | Салати та страви з ово-чів | Страви з риби | Страви з м'яса |
| 1 пор-пор- ція | 15 пор-пор- цій | 1пор- ція | nпор цій | 1 пор-пор- ція | 7 пор-пор- цій | 1пор- ція | 20пор цій | 1пор- ція | 17пор цій |
| Буряк |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  58,8 |  98 |  - |  - |
| Гастрономія м'ясна |  - |  - | - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Гастрономія рибна |  73,5 |  220 |  - |  - |  - |  - | 264 |  440 |  - |  - |
| Гриби |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Капуста |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Картопля | 7 |  210 |  - |  - |  75,4 |  195 | 129,6 | 240 |  - |  - |
| М'ясо |  - |  - |  - |  - | - |  - |  - |  - | 1,057 | 289 |
| Морква |  - |  - |  - |  - |  436 |  49 | - |  - |  - |  - |
| Овочі інші |  - |  - |  - |  - |  239,4 |  49 |  - |  - |  - |  - |
| Огірки |  - |  - |  - |  | 4,8 |  33,6 | 11,8 | 236 |  - | - |
| Плоди та ягоди |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Томати | - |  - | - |  - | - | - | - | - | - | - |
| Птиця |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - | 17 |  756 |
| Риба |  - |  - |  - |  - |  - |  - | 427 | 658 |  - |  - |
| Цибуля ріпчаста |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  12 |  108 |  - |  - |

 **Табл.2.16
 Середньостатистичні норми витрати сировини на перші страви**

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на перші страви (нетто на 1 л, г) |
| Супи про- зорі | Супи за- правочні | Супи-пюре | Солодкі та молочні | Холодні |
| на 1 л | на 13 л | на 1 л | на 15 л | на 1 л | на 15 л | на 1 л | на n л | на 1 л | на 15 л |
| Буряк |  - |  - | - |  - |  - |  - |  - |  - | - |  - |
| Гриби |  - |  - | 46,4 |  348 |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Капуста |  - |  - | - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Картопля |  - |  - | 302,6 | 2,269,5 |  - |  - |  - |  - | - |  - |
| Кістки харчові | - |  - | 552,6 | 4 144,5 |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Морква | 20,4 | 132,6 | - |  - | - |  - |  - |  - |  - |  - |
| М'ясо | 116,6 | 757,9 | 193,6 | 1452 | - |  - |  - | - | 126,6 | 949,5 |
| Овочі інші |  - |  - |  - |  - | 297,8 | 2233,5 | -  |  - | 497 | 3725,5 |
|  Плоди та ягоди |  - |  - |  - |  - |  - |  - | - |  - |  - |  - |
| Томати |  - |  - | 23,4 | 175,5 |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Птиця | 89,6 | 582,4 | - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Риба | 500 | 3250 | - |  - |  - |  - |  - |  - | - |  - |
| Цибуля ріпчаста | 58 | 377 | 112,2 |  | 841,5 |  600 |  - |  - |  - |  - |

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на другі страви (нетто, г) |
| З ово- чів | З круп, бо- бових та ма-каронних виробів | З яєць та си- ру | З мяса | З птиці | З риби та морепро- дуктів |
| 1 п. | 30 п. | 1 п. | n п. | 1 п. | n п. | 1 п. | 20 п. | 1 п. | 25 п. | 1 п. | n п. |
| Буряк | - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |  - |
| Гарбуз |  - |  - |  - |  - |  - |  - | 109,6 |  274  |  - |  - |  - |  - |
| Гриби | 148,2 | 741 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Зелень | - | - | - | - | - | - | 74,4 | 186 | - | - | - | - |
| Капуста | 182,4 | 912 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Картопля | - | - | - | - | - | - | 244,8 | 612 | - | - | - | - |
| Морква,петрушка | 144,2 | 618 | - | - | - | - | 28,8 | 72 | - | - | - | - |
| М'ясо | - | - | - | - | - | - | 1017,1 | 2906 | - | - | - | - |
| Овочі інші | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Огірки | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Плоди та ягоди | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Птиця | - | - | - | - | - | - | - | - | 1024 | 3200 | - | - |
| Томати | 54,4 | 204 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| субпродукти | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Риба та морепродукти | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Цибуля ріпчаста | - | - | - | - | - | - | 134,4 | 336 | 59,2 | 185 | - | - |

 **Табл.2.17
Середньостатистичні норми витрати сировини на другі страви

 Табл.2.18

Середньостатистичні норми витрати сировини на солодкі страви та напої**

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на солодкі страви та напої (нетто, г) |
| Солодкі страви | Напої |
| холодні | гарячі | гарячі | холодні |
| 1 пор- ція | n пор- цій | 1 пор- ція | n пор- цій | 1 пор- ція | n пор- цій | 1 пор- ція | n пор- цій |
| Овочі баштанні | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Плоди та ягоди | 30,6 |  122,4 | 49,1 |  147,3 | 1,3 | 9,1 | 5,4 | 70,2 |
| Цукор | 15 |  75 | 20 | 80 | 8,5 | 59,5 | 5,5 | 71,5 |

 **Таб.2.19
Середньостатистичні норми витрати сировини на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піцу**

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піцу (нетто, г) |
| борошняні страви | борошняні кулінарні вироби | піца |
| 1порція | n пор- цій | на 100 шт.або 10 кг | на n шт. або n кг | 1порція | n пор- цій |
| Борошно пшеничне | - | - | 3527,0 | 1763,5 | 80,6 | 2418 |
| Гриби |  - | - | - | - | - | - |
| Зелень | - | - | - | - | - | - |
| Капуста б/к | - | - | - | - | - | - |
| Картопля | - | - | - | - | - | - |
| Кисломолочний сир | - | - | 103,3 | 431,2 | - | - |
| Морква | - | - | - | - | - | - |
| М'ясо | - | - | - | - | - | - |
| Плоди та ягоди | - | - | - | - | - | - |
| Повидло, джем | - | - | - | - | - | - |
| Томати | - | - | - | - | 109,5 | 5475 |
| Риба | - | - | - | - | - | - |
| Субпродукти | - | - | - | - | - | - |
| Цибуля ріпчаста | - | - | - | - | - | - |
| Цукор | 3,4 | 68 | 184,2 | 921 | - | - |
| Яйця | 15,1 | 302 | 431,3 | 862,6 | 90,8 | 1362 |

 **Табл.2.20
Середньостатистичні витрати сировини на борошняні кондитерські вироби**

|  |  |
| --- | --- |
| Сировина | Витрати сировини на борошняні кондитерські виро- би (нетто на кількість виробів, г) |
| Боро- шно | Цукор | Яйця | Жири | Молоко згущене | Повидло |
|  | 1 | n | 1 | n | 1 | n | 1 | n | 1 | n | 1 | n |
| Борошняні напівфабрикати з тіста: |
| Вироби з дріжджового тіс- та | 49,8 | 996 | 9,9 | 247,5 | 5,8 | 81,2 | 9,6 | 220,8 | - | - | - | - |
| Вироби з пісочного тіста | 27,5 | 550 | 10,2 | 255 | 3,6 | 50,4 | 15,3 | 351,9 | - | - | - | - |
| Вироби з бісквітного тіста | 45,1 | 902 | 12,4 | 310 | 23,4 | 327,6 | 2,9 | 66,7 | - | - | - | - |
| Вироби з листкового тіста | 40,8 | 816 | 14,5 | 159,5 | 2,1 | 21 | 27,2 | 299,2 | - | - | - | - |
| Вироби з заварного тіста | 14,1 | 282 | 23,7 | 260,7 | 24,3 | 243 | 7,0 | 77 | - | - | - | - |
| Оздоблюючі напівфабрикати |
| Кремові | - | - | 36,0 | 1080 | 12,0 | 15,0 | 10,5 | 8,8 | 2,2 | - | - | - |
| Фруктові | - | - | 16,9 | 507 | 360 | 450 | 315 | 264 | 19,8 | - | - | - |

 **Табл.2.21
Витрати основних видів сировини за групами страв**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва продукту | Холодні страви  | Перші страви | Другі страви | Солодкі страви та напої | Борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піцу | Борошняні кондитерські вироби | Разом, кг |
| Гастрономія рибна | 997,5 | - | - | - | - | - | 0,9975 |
| Гастрономія м’ясна | - | - | - | - | - | - | - |
| Капуста | - | - |  1094,4 |  - | - | - | 1,0944 |
| Гриби | - | - | 889,2 |  - | - | - | 0,8892 |
| Морква | - | 153 | 762,2 | - | - | - | 0,9152 |
| М’ясо | 1346 | 3,596,2 | 1,307,7 | - | - | - | 1,35 |
| Огірки | 286,2 | - | - | - | - | - | 0,2862 |
| Томати | - | 198,9 | 258,4 | - | - | - | 0,4573 |
| Плоди та ягоди | - | - | - | 435,4 | - | - |  0,4354 |
| Цукор | - | - | - | 335 | 1176,6 | 1,302 |  1,5129 |
| Птиця | 773 | 672 | 4,224 | - | - | - | 1,4492 |
| Зелень | - | - | 260,4 | - | - | - | 0,2604 |
| Картопля | 857 | 304,8 | 856,8 | - | - | - | 2,0186 |
| Цибуля ріпчаста | 120 | 1,988 | 714,6 | - | - | - | 0,836588 |
| Кисломолочний сир | - | - | - | - | - | - | - |
| Борошно пшеничне | - | - | - | - | 7 789,1 | 3723,3 | 11,5124 |
| Яйця | - | - | - | - | 3,063 | 8,097 | 0.01116 |
| Жири | - | - | - | - | - | 1077,6 | 1,0776 |
| Молоко згущене | - | - | - | - | - | - | - |

 |
|  |  |  |  |  |  |

 **Табл.2.22
Перерахунок основних видів сировини на масу брутто**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сировина** | **Разом нетто, кг** | **% відходів** | **маса відходів** | **сировина брутто, кг** |
| **1** | Гастрономія рибна | 0,9975 | 3 | 0,029 | 1 |
| **2** | морепродукти (20 %) | 2,7 | 20 | 0,7 | 3,4 |
| **3** | Капуста | 1,0944 | 20 | 0,21 | 12 |
| **4** | Гриби | 0,8892 | 24 | 0,21 | 12 |
| **5** | Морква | 0,9152 | 20 | 0,18 | 0,9 |
| **6** | Зелень | 0,2604 | 25 | 0,06 | 0,3 |
| **7** | Огірки | 0,2862 | 2 |  0,005 | 0,3 |
| **8** | Томати | 0,4573 | 2 | 0,009 | 0,8 |
| **9** | Плоди та ягоди | 0,4354 | 12 | 0,05 | 0,41 |
| **10** | Птиця | 1,4492 | 31,1 | 0.45 | 31 |
| **11** | М’ясо - яловичина (60%) | 22 | 26,4 | 7,9 | 29,9 |
| **12** | Овочі інші | 3 | 30 | 0,9 | 3,9 |
| **13** | Цибуля ріпчаста | 0,836588 | 16 |  0,13 |  15,8 |
| **14** | Картопля | 2,0186 | 20 |  0,40 |  19,6 |

 **Табл.2.23
Сировина для виготовлення продукції власного виробництва**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Сировина** | **Сировина брутто, кг** |
| **1** | Гастрономія рибна | 1 |
| **2** | Морепродукти (20 %) | 3,4 |
| **3** | Капуста | 12 |
| **4** | Гриби | 12 |
| **5** | Морква | 0,9 |
| **6** | Зелень | 0,3 |
| **7** | Огірки | 0,3 |
| **8** | Томати | 0,8 |
| **9** | Плоди та ягоди | 0,41 |
| **10** | Птиця | 31 |
| **11** | М’ясо - яловичина (60%) | 29,9 |
| **12** | Овочі інші | 3,9 |
| **13** | Цибуля ріпчаста | 15,8 |
| **14** | Картопля | 19,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Разом** | 131,31 |

 **Табл.2.24
Розрахунок додаткових видів сировини**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Види сировини | Співвідношен- ня, % | Кількість, кг |
| 1 | Основна сировина | 80 | Хосн. |
| 2 | Крупи, бобові, макаронні вироби | 3 | 3,75 |
| 3 | Борошно | 1 | 1,25 |
| 4 | Жири | 2 | 2,5 |
| 5 | Кисломолочні продукти | 4 | 5 |
| 6 | Яйця | 5 | 6,25 |
| 7 | Молоко | 1 | 1,25 |
| 8 | Цукор | 1 | 1,25 |
| 9 | Спеції та приправи | 0,1 | 0,125 |
| 10 | Сухофрукти | 0,4 | 0,5 |
| 11 | Сік натуральний | 0,4 | 0,5 |
| 12 | Консерви плодово-ягідні | 1,5 | 1,875 |
| 13 | Чай | 0,1 | 0,125 |
| 14 | Кава | 0,5 | 0,625 |
|  | Разом | 100 | 25 |

 **Табл.2.25
Зведена сировинна відомість**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Сировина | Витрати сировини на виготовлення продукції власного виробництва, кг |
| 1 | Крупи, бобові, макаронні вироби | 3,75 |
| 2 |  Гастрономія рибна | 1 |
| 3 |  Борошно | 1,25 |
| 4 |  Морепродукти (20 %) | 3,4 |
| 5 | Жири | 2,5 |
| 6 |  Капуста | 12 |
| 7 | Кисломолочні продукти | 5 |
| 8 |  Гриби | 12 |
| 9 | Яйця | 6,25 |
| 10 |  Морква | 0,9 |
| 11 | Молоко | 1,25 |
| 12 |  Зелень | 0,3 |
| 13 |  Цукор | 1,25 |
| 14 |  Огірки | 0,3 |
| 15 |  Спеції та приправи | 0,125 |
| 16 |  Томати | 0,8 |
| 17 |  Сухофрукти | 0,5 |
| 18 |  Плоди та ягоди | 0,41 |
| 19 | Сік натуральний | 0,5 |
| 20 |  Птиця | 31 |
| 21 |  Консерви плодово- ягідні | 1,875 |
| 22 |  М’ясо - яловичина (60%) | 29,9 |
| 23 | Чай | 0,125 |
| 24 |  Овочі інші | 3,9 |
| 25 |  Кава | 0,625 |
| 26 |  Цибуля ріпчаста | 15,8 |
| 27 |  Картопля | 19,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Разом** **сировини, кг** | 156,31 |

***2.8. Складання виробничої програми цеху.***

 **Табл.2.26
Виробнича програма холодного цеху**

|  |  |
| --- | --- |
| Група страв і кулінарних виробів | Кількість страв |
| **Холодні страви та закуски, у т.ч.** | 192 |
| М’ясні | 60 |
| овочеві | 30 |
| рибні | 42 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Напої, у т.ч.** | 60 |
| холодні | 8 |
| **Солодкі страви, у т.ч.** |  |
| холодні | 8 |

 **Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентарю.
 Табл.2.27**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пор. | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Кількість |
| 1 | Овочерізка | кг/год | 3 |
| 2 | Кухонний комбайн | Вт | 2 |
| 3 | Хліборізка | Вт | 1 |
| 4 | М’ясорубка | Кг/хв | 3 |
| 5 | Кавомолка | Вт | 1 |
| 6 | Середньотемпературний холодильник | м2 | 1 |
| 7 | Холодильна камера з низькою температурою | м2 | 1 |
| 8 | Шафа холодильна | л | 2 |
| 9 | Морозильна камера | л | 2 |
| 10 | Охолоджувальні столи | л | 1 |
| 11 | Ванна для миття | шт | 3 |
| 12 | Полиця пересувна | шт | 2 |

 **Інвентар і кухонний посуд для холодного цеху
 Табл.2.29**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № пор. | Інвентар, посуд | Одиниці вимірювання | Норма оснащення |
| 1 | Тарілка пиріжкова | шт. | 4,0 |
| 2 | Тарілка закусочна | шт. | 5,0 |
| 3 | Тарілка столова мілка | шт. | 4,0 |
| 4 | глибока | шт. | 3,5 |
| 5 | Тарілка десертна мілка | шт. | 3,0 |
| 6 | глибока | шт. | 0,3 |
| 7 | Салатник(1-2- порцій-ний) | шт. | 1,7 |
| 8 | Блюдо овальне(10-12 порцій) | шт. | 0,15 |
| 9 | Оселедниця (1-2-порційна)  | шт. | 1,2 |
| 10 | Чашкабульйонна з блюдцем | шт. | 0,8 |
| 11 | Чашка чайна з блюдцем | шт. | 0,65 |
| 12 | Чашка кавова з блюдцем | шт. | 0,75  |
| 13 | Чайникдля заварю- вання чаю | шт. | 0,1  |
| 14 | Блюдцедля варення | шт. | 0,5  |
| 15 | Кавник(1-2 порції) | шт. | 0,5  |
| 16 | Молочник (1-2 порції) | шт. | 0,2  |
| 17 | Вершківник (1-2 порції) | шт. | 0,1  |
| 18 | Вазадля тістечок | шт. | 0,3  |
| 19 | Вазадля серветок | шт. | 0,3  |
| 20 | Сільничка | шт. | 0,3  |
| 21 | Перечниця | шт. | 0,3  |
| 22 | Гірчичниця | шт. | 0,3  |
| 23 | Попільниця | шт. | 0,3  |
| 24 | Баранчик круглий або овальний(1-2-порційний) | шт. | 0,6  |
| 25 | Блюдо овальне (1-порційне) | шт. | 1,2  |
| 26 | Відерце для охоло-джування вин та напоїв | шт. | 0,2  |
| 27 | Ікорниця(1-2-порційна) | шт. | 0,5  |
| 28 | Кокільниця | шт. | 1,0  |
| 29 | Кокотниця | шт. | 1,0  |
| 30 | Кавник (1-2-порційний) | шт. | 0,25  |
| 31 | Креманка | шт. | 0,7  |
| 32 | Миска супова з криш-кою (1-порційна) | шт. | 1,2  |
| 33 | Миска супова з криш- кою (4-порційна) | шт. | 0,15  |
| 34 | Таці різні | шт. | 0,5  |
| 35 | Сковорідка для яєчні | шт. | 0,2  |
| 36 | Соусники різні | шт. | 1,25  |
| 37 | Виделка столова | шт. | 2,0  |
| 38 | Виделка для риби | шт. | 1,0  |
| 39 | Виделка закусочна | шт. | 2,0  |
| 40 | Виделка десертна | шт. | 0,5  |
| 41 | Виделкадля лимона | шт. | –  |
| 42 | Ложка столова | шт. | 2,0  |
| 43 | Ложка чайна | шт. | 2,0  |
| 44 | Ложкадесертна | шт. | 1,0  |
| 45 | Ложка кавова | шт. | 1,0  |
| 46 | Ложка для порціонуван-ня | шт. | 0,2  |
| 47 | Ніж столов. | шт. | 2,0  |
| 48 | Ніждля риби | шт. | 1,0  |
| 49 | Ніж закусочний | шт. | 2,0  |
| 50 | Ніж десертний | шт. | 0,5  |
| 51 | Ніждля лимона | шт. | 0,2  |
| 52 | Креманка | шт. | 1,0 |
| 53 | Ваза для квітів | шт. | 0,3 |
| 54 | Вазадля фруктів | шт. | 0,3 |
| 55 | Ваза для печива | шт. | 0,1 |
| 56 | Ваза для торта | шт. | 0,1 |
| 57 | Глечик для води та соків | шт. | 0,3 |
| 58 | Стакан для коктейлів | шт. | 0,3 |
| 59 | Стакан для кави-глясе | шт. | 0,3 |
| 60 | Фужер для фруктової, мінеральної води та пива | шт. | 4,0 |

 **Розрахунок чисельності виробничого персоналу**Чисельність персоналу цеху визначається відповідно до виробничої програми цеху, нормами часу приготування виробів. Норми часу визначаються коефіцієнтом трудомісткості приготування певних страв, тому витрати рівні:

A = n • Kтр • 100, (8)

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; Kтр – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви; 100 – норма часу, що необхідно для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с.

Результати розрахунку чисельності робітників холодного цеху оформлюємо у таблицю 2.30.

 **Табл.2.30
2.9. Розрахунок чисельності робітників в холодному цеху**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Група страв і кулінарних виробів | Кількість страв | Норма часу, с | Сума витрат часу, с |
| **Холодні страви та закуски, у т.ч.** | **192** |  |  |
| рибні | 60 | 60 | 3600 |
| м’ясні | 30 | 75 | 2250 |
| овочеві | 42 | 70 | 2940 |
| **Напої, у т.ч.** | **114** |  |  |
| холодні | 7 | 30 | 210 |
| **Солодкі страви, у т.ч.** | **60** |  |  |
| холодні | 10 | 200 | 2000 |
| **Разом** | **10790** |

Розраховуємо явочну чисельність працівників:

Nя = А / (3600 \*Тсм \*λ), (9)

де Nя – явочна чисельність працівників, чол.; А – трудовитрати, людино- годин; Т – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, λ=1,14;
Nя = 10790 / (3600\*12\*1,14) = 0,21
Загальну (списочну) чисельність працівників з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних визначаємо за формулою:

Nc = Nя \* , (10)

де Nс – списочна чисельність працівників, чол.; – коефіцієнт, що вра- ховує роботу у вихідні і святкові дні.

Так як робочий тиждень ресторану 7-денний, тобто 6 робочих днів + 1 вихідний, тоді коефіцієнт – 1,58 (за табл. 2.31)

Вийде, Nc = 0,21\*1,58 = 0,33

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Робочий тиждень підприємства | Режим робочого часу працівника  | Значення коефіцієнта (α) |
| 7–денний | 5 робочих днів + 2 вихідних | 1,58 |
| 6 робочих днів + 1 вихідний | 1,32 |
| 6–денний | 6 робочих днів + 1 вихідний | 1,13 |
| 5–денний | 5 робочих днів + 2 вихідних | 1,13 |

 **Висновок.** При написанні курсової роботи були проведені необхідні технічні розрахунки по організації холодильного цеху в першокласному ресторані арабської кухні.
Організовуючи холодний цех, необхідно було врахувати особливості арабської національної кухні. Арабська кухня є чи не найдавнішою в світі. Незважаючи на певні відмінності між арабськими країнами, вони мають спільне коріння та багато спільних рис. Це стосується харчових продуктів, усього, що використовується для їх приготування та способів їх обробки. Для арабської кухні характерно використання баранини для приготування перших і других страв. Втім, крім баранини в арабських стравах використовується і птиця. Рідше вживають телятину.

Тому що провідною релігією арабських країн вважається мусульманство, свинина не вживається в їжу. Особливою особливістю арабської кухні вважається використання при виготовленні страв різних овочів і фруктів. Рис є основною крупою, яка застосовується. Широко розповсюджені бобові.
На відміну від інших кухонь світу, арабська кухня використовує широкий спектр спецій для приготування своїх страв, включаючи цибулю, часник, чорний перець, червоний перець, корицю та оливки.
В якості жиру в арабській кухні використовується оливкова олія. Застосовують також кунжутну олію.
Ще однією характерною рисою арабської кухні є особливий метод термічної обробки їжі. Майже всі м'ясні страви готуються без жиру. Поверхня сковороди розігрівається до трьохсот градусів, шматочки м'яса, потрапляючи на гарячу поверхню, відразу ж покриваються тонкою скоринкою.
Широко вживається в арабській кухні риба та морепродукти. Фініки - найважливіший фрукт. Він містить не менший зміст, ніж рис і застосовується виготовленні безлічі страв. З фініків виготовляють спеціальну пасту, яка може зберігатися протягом року.
**СПИСОК ДЖЕРЕЛ**1.URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\_4281\_2004
2. Калашніков Б.В. Кафе, бари, ресторани: організація, практика та техніка обслуговування. – К.: Проспект, 2014.
3. Організація виробництва на підприємствах комунального харчування/Л.А. Радченко. – Ростов Н/Д.: Вид-во «Фенікс», 2014.-352 с.
4. Проектний аналіз . Навч. посібн. / За ред. Москвіна С.О. – К. 1999 – 368с.
5. URL: https://www.sovinyon.net/uk/info/arabskij-kulturnyj-centr
6. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. Наукових праць. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.
7. Горяєв Ю.А. Інформаційні технології управління . Курс лекцій . - М: Изд -во « МІЕМП », 2006 .. - 102 с. холодний цех ресторан страва
8. Проектування закладів ресторанного господарства. - ред.проф. Мазаракі А.А. - КНТЕУ, 2010 р.
9. Фурс І.М. технологія виробництва продукції громадського харчування: Навч. Посібник / Мн.: Нове знання, 2002. – 799 с.
10. Методичні рекомендації з формування складу витрат та порядку і планування в торговельній діяльності: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.05.2002 р. № 145.
11. Титоренко . Г.А. Інформаційні технології управління . Навчальний посібник для вузів. - М: Изд -во « ЮНІТІ- ДАНА », 2003 .. - 439 с.
12. Ахрапоткова Н.Б. Довідник офіціанта, бармена: Навч. Допомога. – К.: Академія, 2015.
13. Барна справа: Підручник/Є.І. Іваннікова, Т.В. та ін - М.: Майстерність, 2012.
14. Бондаренко Г.О. Менеджмент готелів та ресторанів. – К.: Нове видання, 2012. Бородіна В.В. Ресторанно-готельний бізнес: облік, податки, маркетинг, менеджмент. – М., 2012.
15. Броймер Роберт А. Основи управління індустрії гостинності. – М: Аспект Прес, 2015.
16. Волкова І.В., Миропільський Я. І., Мумрікова Г. М. Ресторанний бізнес. З чого почати і як досягти успіху. - М: Флінта: Наука, 2012.
17. Ємельянова Т.В. Економіка комунального харчування: Навчальний посібник. – К.: Вища школа, 2013.
18. Єфімова О.П. Економіка громадського харчування/Под ред. Н.І. Кабушкіна: Навч. Допомога. - 3-тє вид., Випр. І дод. – Мн.: Нове знання, 2013.
19. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Єфімов С.Л., Голубєва Т.М. Ресторанний бізнес: технологія успіху – М.: Рконсульт, 2012.
20. Ніколаєва Т.І. Економіка підприємств торгівлі та громадського харчування: Навч. Допомога. – К.: КРОНОС, 2014.
21. Громадське харчування. Збірник документів. - М: Вид-во Омега-Л, 2013.
22. Організація та планування діяльності підприємств сфери сервісу / М.В. Виноградова, З.І. Паніна - Навчальний посібник. – М.: Видавничо-торгівельна корпорація «Дашков та К», 2013.
23. Організація виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування / Г. М. Зайко – М.: ІКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Видавничий центр "Березень", 2015.
24. Панова Л.А. Обслуговування на підприємствах комунального харчування: Навчальний посібник. - М.: Дашков та К0, 2015.
25. Чернов В.А. Економічний аналіз: Навч. Посібник для вузів // За ред. проф. Д.е.н. МЛ Баканів. - М: ЮНІТІ, 2013.
26. Федцов В.Г. Культура Сервісу. – М.: Видавництво Пріор, 2013. – 208 с.
27. Усов В.В. Організація виробництва та обслуговування на підприємствах громадського харчування. - М: ПрофОбрІздат, 2012.
28. Технологія ресторанного обслуговування/М. І. Білошапка. – М.: Видавничий центр Академія, 2014.
29. Смагіна І.М., Смагін Д.А. Організація комерційної діяльності у громадському харчуванні. – М.: Вид-во Ексмо, 2015. – 336 с.
30. Рідель Х. Бари та ресторани. Техніка обслуговування. – Ростов н/Д.: Фенікс, 2015.
31.URL:https://docs.google.com/forms/d/11dwNBweDXOridaruFHIcad6nV2PE60bi6V7kgAYjxWk/edit#responses
 **Додатки** Додаток А
**ГРАФІК ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА** **Ресторан**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Години роботи | Міський ресторан | Ресторан заміський |
| Оборотність одного місця за год., раз | Середнє заванта- ження залу, % | Оборотність одного місця за год., раз | Середнє заванта- ження залу, % |
| 12—13 | 1 | 27 | 1 | 22 |
| 13—14 | 1 | 32 | 1 | 25 |
| 14—15 | 1 | 32 | 1 | 26 |
| 15—16 | 1 | 27 | 1 | 22 |
| 16—17 | 1 | 23 | 1 | 18 |
| 17—18 | 1 | 27 | 1 | 22 |
| 18—19 | 0,4 | 32 | 0,4 | 25 |
| 19—20 | 0,4 | 41 | 0,4 | 33 |
| 20—21 | 0,4 | 41 | 0,4 | 33 |
| 21—22 | 0,4 | 36 | 0,4 | 29 |
| 22—23 | 0,4 | 32 | 0,4 | 25 |
| 23—24 | 0,4 | 23 | 0,4 | 18 |

 Додаток Б
**КОЕФІЦІЄНТИ СПОЖИВАННЯ СТРАВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип підприємства ресторанного господарс- тва | Коефіцієнт споживання страв | Коефіцієнт споживання страв за окремими видами |
| холодні | перші | другі | солодкі |

|  |
| --- |
| **II. Ресторани** |
| При готелях | 3,0 | 0,9/0,15 | 0,75 | 0,9 | 0,3 |
| При вокзалах | 3,0 | 0,75/0,15 | 0,9 | 1,05 | 0,15 |
| Загальноміські | 3,5 | 1,6/0,2 | 0,3 | 0,9 | 0,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукти | Оди ниця ви- міру | Їдальня | Ресторан | Кафе |
| зага- льно дос-туп- на | діє- тич- на | при ви- робни- чому пі- дприєм-стві | мі- ськи й | при го- телі | при вок- залі |
| Гарячі напої: | дм3 |  |  |  |  |  |  |  |
| чай |  | 0,04 | 0,025 | 0,02 | 0,01 | 0,02 | 0,028 | 0,014 |
| кава |  | 0,05 | 0,02 | 0,01 | 0,035 | 0,025 | 0,014 | 0,098 |
| какао |  | 0,01 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,028 | 0,028 |
| Холодні напої: | дм3 |  |  |  |  |  |  |  |
| фруктова вода |  | 0,02 | - | 0,04 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,02 |
| мінеральна вода |  | 0,01 | 0,02 | 0,01 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,01 |
| натуральний сік |  | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,01 | 0,02 |
| Хліб та хлібобулоч- | кг |  |  |  |  |  |  |  |
| ні вироби: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| житній |  | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,02 |
| пшеничний |  | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,02 |
| Борошняні | шт. | 0,3 | – | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 0,5 |
| кондитерські вироби |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Цукерки, печиво, | кг | 0,005 | – | 0,005 | 0,007 | 0,007 | 0,007 | 0,007 |
| шоколад |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Фрукти | кг | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,05 | 0,05 | 0,03 | 0,02 |
| Вино-горілчані | дм3 | – | – | – | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,1 |
| вироби | дм3 | – | – | – | 0,025 | 0,025 | 0,025 | 0,025 |
| Пиво |  | – | – | – | 0,1 | 0,1 | 0,1 | – |

 Додаток В
**ЗРАЗОК НОРМ СПОЖИВАННЯ НАПОЇВ, ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОДНИМ ВІДВІДУВАЧЕМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ** Додаток Г

 Додаток Д
**ВІДСОТКОВЕ СПІВВІДНОШЕННЯ СТРАВ У АСОРТИМЕНТІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

|  |
| --- |
| Страва |
| Ресторан загаль- номісь- кого ти- пу |
| Холодні |  |
| рибні | 45 |
| м’ясні | 25 |
| овочеві салати, вінег- рети | 30 |
| молоко, к/м продукти та бутерброди | 40 |
| Гарячі закуски | 5 |
| Супи | 5 |
| *заправні:* | 10 |
| м’ясні | 70 |
| рибні | 60 |
| овочеві | 40 |
| *прозорі* | – |
| *супи-пюре* | 20 |
| *молочні та ін.* | – |
| Другі страви | 10 |
| рибні | 25 |
| м’ясні | 25 |
| овочеві | 50 |
| круп’яні й борошняні | 5 |
| з яєць та сиру | 10 |
| Солодкі страви | 10 |
| гарячі | 15 |
| холодні | 5 |
|  | 95 |