

ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ

Тема: Разработка схемы организации обслуживания питанием в гостинице пять звезд на 190 номеров



*Выполнила студентка
ИТиСУ СФУ
Группы ЗТТ16-06БГР
Спичак Е. Ю.
Научный руководитель:
канд.техн.наук, доцент,
доцент кафедры
гостиничного дела
Сергачева О. М.*

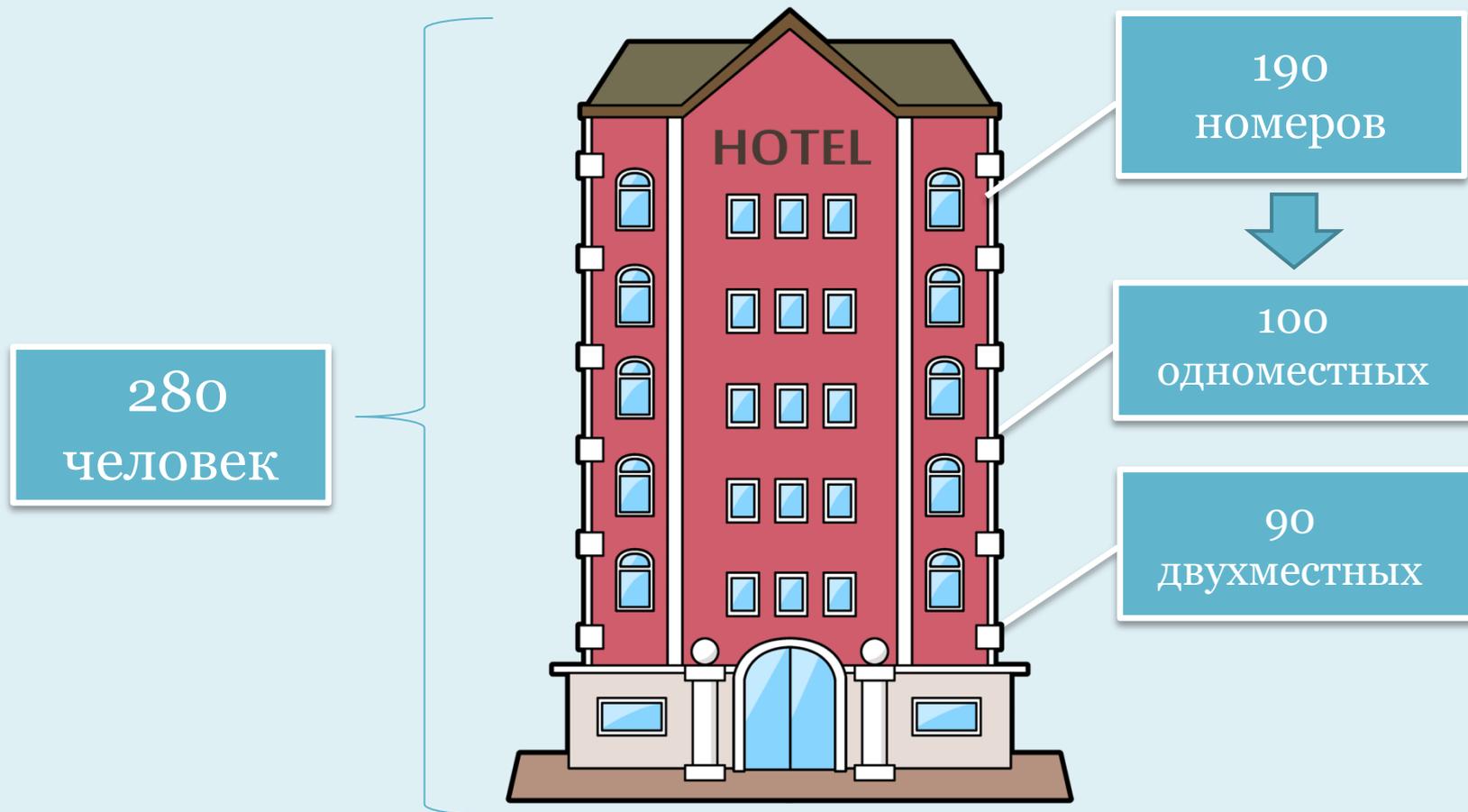
Цель проекта: разработать схему организации питания в гостиничном предприятии, которая может быть адаптирована к гостиницам любой категории.

Разработка проекта и его реализация предполагает поэтапное решение в достижении поставленной цели.

Проект включает в себя 9 этапов.



1 этап: Расчет количества проживающих при 100% загрузке ГОСТИНИЦЫ



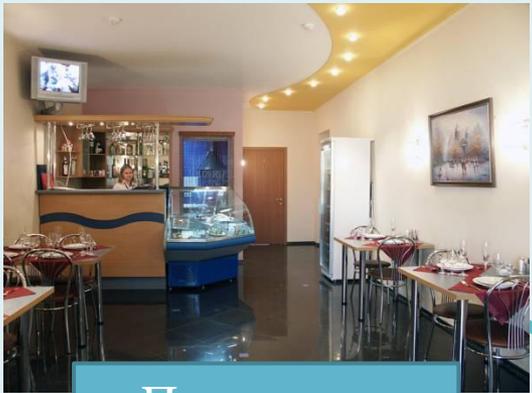
2 этап: Определение структуры предприятий питания



Ресторан



Кафе



Поэтажные буфеты



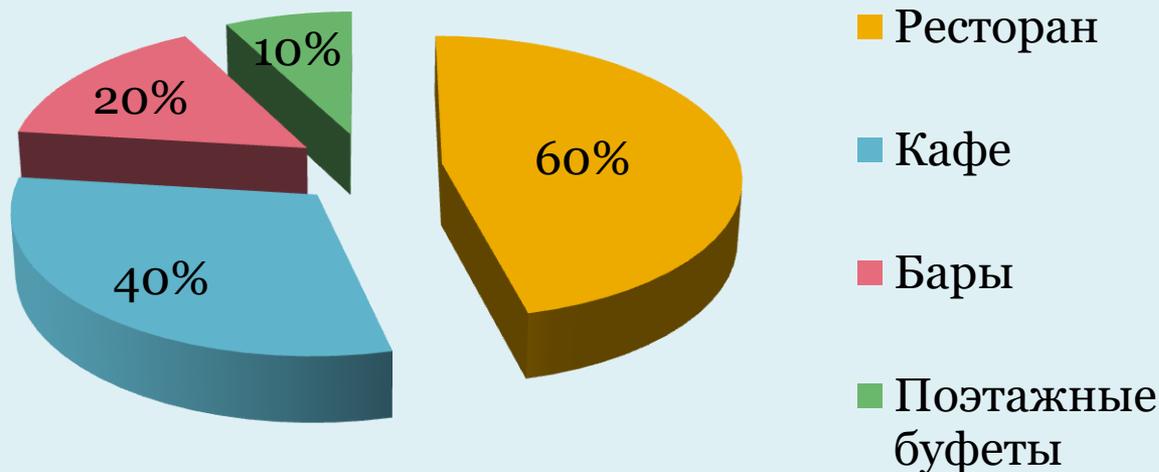
Десерт-бар



Винный бар

3 этап: Расчет вместимости залов предприятий питания, входящих в структуру гостиницы

- Ресторан на 168 мест
- Кафе на 112 мест
- Винный и десертный бары на 56 мест
- Поэтажные буфеты на 28 мест



4 этап: Определение режима работы предприятий питания

Режим работы
кафе

7.00 – 23.00

Перерыв

13.00-14.00

Режим
работы
ресторана

12.00 – 2.00

Перерыв

17.00-18.00

Режим
работы
буфетов

7.00 – 12.00

Режим работы
десерт-бара

10.00 – 19.00

Перерыв

14.00-15.00

Режим работы
винного бара

19.00 – 4.00

Перерыв

23.00-24.00

5 этап: Составление меню для залов предприятий питания



Меню ресторана

Холодные блюда и закуски	
Ассорти рыбное	100
Ассорти мясное	100
Ассорти овощное	100
Сырная нарезка	100
Салат из лосося слабого посола и творожного сыра	220
Салат с копченой корейкой	240
Салат с рудетиками из ветчины с сыром	180
Салат «Цезарь» с курицей	190
Салат «Микс» с овощами и сыром «Фета»	250
Салат с овощами гриль и пряно-чесночным дрессингом	230
Горячие закуски	
Маульташен с рыбой	250
Шашлычок из свинины	240
Шашлычок куриный	220
Супы	
Суп с рыбой и морепродуктами	200
Борщ с черносливом и грибами	200
Солянка сборная мясная	200
Суп-лапша грибная	180
Вторые горячие блюда	
Филе судака фаршированное	280
Запеченное филе трески в пивной глазури	250
Филе лосося на гриле	200
Запеченная скумбрия	240
Бифштекс из говядины	280
Вырезка говядины на гриле	200
Свинина на кости гриль	220
Запеченные свиные ребрышки барбекю	350
Томленая ножка индейки в соевой сладкой глазури	320
Телятина тушеная в соусе	300
Утка по-домашнему	375

Сладкие блюда	
Пирожное «Наполеон»	150
Гренки с плодами и ягодами	155
Крем шоколадный	150
Шарлотка с яблоками	180
Горячие напитки	
Чай черный в чайнике	500
Чай зеленый в чайнике	500
Американо	100
Капучино	130
Холодные напитки	
Морс клюквенный	200
Морс брусничный	200
Гарниры	
Картофель отварной с укропом	200
Запеченные овощи	200
Бурый рис	150
Кондитерские и хлебобулочные изделия	
Хлебная корзинка	400
Булочка пряная	40
Ватрушки венгерские	100
Хлебцы из слоеного теста	90
Баварский брецель	100

Меню кафе

Горячие напитки		
713	Чай с сахаром	200
714	Чай с лимоном	200/15
715	Чай с молоком	150/50
948	Кофе черный	100
948	Кофе черный с коньяком	100
721	Кофе по-восточному	100
725	Какао с молоком	100
963	Горячий шоколад	200
Холодные напитки		
722	Кофе черный с мороженым (гляссе)	150
749	Молочно-шоколадный коктейль	150
754	Молочно-плодовый коктейль с мороженым	150
755	Молочно-ягодный коктейль с мороженым	150
771	Напиток брусничный	200
Молоко и кисло-молочные продукты		
727	Молоко	200
728	Кефир	200
728	Ряженка	200
Мучные кондитерские и кулинарные изделия		
797	Пирожок печеный с капустой	100
798	Пирожок жареный с джемом	100
799	Пончики	48
800	Чебурек	110
801	Беляш	80
802	Ватрушка	75

Сладкие блюда	
Компот из свежих плодов	100
Кисель из кураги	100
Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов	100
Мусс лимонный	100
Самбук абрикосовый	100
Мороженое "Сюрприз"	300
Хлеб ржаной и пшеничный	100

Горячие блюда	
Бульон мясной прозрачный с кулебякой	200
Рис припущенный с сосисками	250
Макаронные изделия отварные с сардельками	250
Омлет с сыром	180
Вареники ленивые отварные с маслом со сметаной	210 225
Блины с маслом со сметаной, джемом, повидлом с икрой, сельдью	160 170 175
Холодные блюда и закуски	
Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	55
Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами	90
Салат рыбный деликатесный	150
Сыр (порциями)	75
Рыбные консервы (порциями)	75
Язык отварной с соусом	350
Супы	
Бульон куриный с зеленью	300
Вторые горячие блюда	
Горбуша запеченная в сметанном соусе с картофелем	125/150/150
Кура под паровым соусом с грибами и рисом	155/100/150
Рагу из овощей	260
Эскалоп жаренный с тушеной капустой	100/150

В ассортименте	
Шоколад горький	
Шоколад молочный	
Шоколадные конфеты	
Квас	
Сок «Я» (апельсиновый, яблочный, клубничный)	
Фрукты (апельсины, яблоки, бананы)	

Меню десертного бара

	Сладкие блюда	
1	Желе цитрусовое	125
2	Мусс клюквенный	130
3	Самбук абрикосовый	130
4	Крем ореховый	125
5	Сливки взбитые с шоколадом	130
6	Суфле ягодное	150
7	Пудинг яблочный с орехами	230
8	Шарлотка с яблоками	220
9	Корзиночки с ягодами	125
10	Мороженое с вином	150
11	Мороженое «Айсберг»	275
12	Банановый чизкейк	220
13	Варенье (грецкий орех/фейхоа/инжир)	200/200/200
14	Орехи и сухофрукты в карамели	220
15	Ассорти сладостей (халва/нуга/щербет/мармелад)	250
	Фрукты	
16	Яблоко	100
17	Груша	100
18	Апельсин	100
19	Грейпфрут	100
20	Банан	100
21	Виноград	100
22	Киви	100
23	Ананас	100
24	Клубника	100

	Горячие напитки	
25	Эспрессо	35
26	Американо	240
27	Капучино	240
28	Латте	250
29	Какао	250
30	Чай чёрный (классический/с бергамотом/с чабрецом)	500
31	Чай зелёный (классический/с жасмином/моргантау)	500
32	Чай травяной (с ромашкой/иван-чай/имбирный с розмарином)	500
	Холодные напитки	
33	Минеральная вода «Воп-Аqua»	250
34	Фруктовая вода	250
35	Морс вишневый	250
36	Морс облепиховый	250

Меню винного бара

	Холодные закуски	
1	Блинчики с икрой	100
2	Ассорти рыбное	220
3	Ассорти мясное	220
4	Ассорти сыров с грецким орехом и мёдом	180/30/30
5	Паштет из печени с грецким орехом	100
6	Ростбиф с огуречным салатом	150
7	Тар-тар из говядины с яичным кремом	180
8	Закуска из спелых томатов с соусом песто	150
9	Салат «Цезарь» с креветками	150
10	Салат со свёклой и козьим сыром	150
11	Салат из нежного мяса кролика	150
12	Салат «Летний» с рукколой	150
	Сладкие блюда	
13	Мусс земляничный	125
14	Крем ванильный, шоколадный или кофейный	130
15	Корзиночка с яблоками	125
	Фрукты	
16	Виноград	50
17	Яблоко	50
18	Банан	50
19	Апельсин	50

	Вина белые	
20	Вино "Talisman" Tsinandali	100
21	Вино Torres, "Vina Esmeralda", Catalunya DO, 2016	100
22	Вино "Paiaara" Bianco, Puglia IGT, 2014	100
23	Вино Vina Maipo, Sauvignon Blanc/Chardonnay, 2016	100
24	Вино "Caroline Bay" Sauvignon Blanc, 2016	100
25	Вино Bigi, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC	100
26	Красные вина	
27	Вино Kindzmarauli Marani, Kindzmarauli Original, 2016	100
28	Вино Muga, Reserva, Rioja DOC, 2013	100
29	Вино Torres, "Mas Rabell" Alquimia, Catalunya DO, 2015	100
30	Вино Chateau D'Arvigny, AOC Cru Bourgeois, 2015	100
31	Вино Malbec Finca "La Linda", 2015	100
32	Вино Lindemans, "Bin 50" Shiraz	100
	Игристые вина	
33	Игристое вино "Martini" Prosecco DOC	200
34	Игристое вино Asti "Martini"	200
35	Игристое вино Rose "Martini"	200

Меню поэтажных буфетов

	Горячие напитки	
713	Чай с сахаром	200
714	Чай с лимоном	200/15
948	Кофе черный	100
	Холодные напитки	
749	Молочно-шоколадный коктейль	150
771	Напиток брусничный	200
	Мучные кондитерские и кулинарные изделия	
797	Пирожок печеный с капустой	100
798	Пирожок жареный с джемом	100
	Горячие блюда	
516	Рис припущенный с сосисками	250
519	Макаронные изделия отварные с сардельками	250
	Холодные блюда и закуски	
5	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	55
96	Салат рыбный деликатесный	150
534	Язык отварной с соусом	350
	Вторые горячие блюда	
321	Рагу из овощей	260
569	Эскалоп жаренный с тушеной капустой	100/150
	Сладкие блюда	
639	Компот из свежих плодов	100
646	Кисель из кураги	100
	Хлеб ржаной и пшеничный	100
	В ассортименте	
	Шоколад молочный	
	Сок «Я» (апельсиновый, яблочный, клубничный)	

6 этап: Определение численности обслуживающего персонала и составление графиков выхода на работу

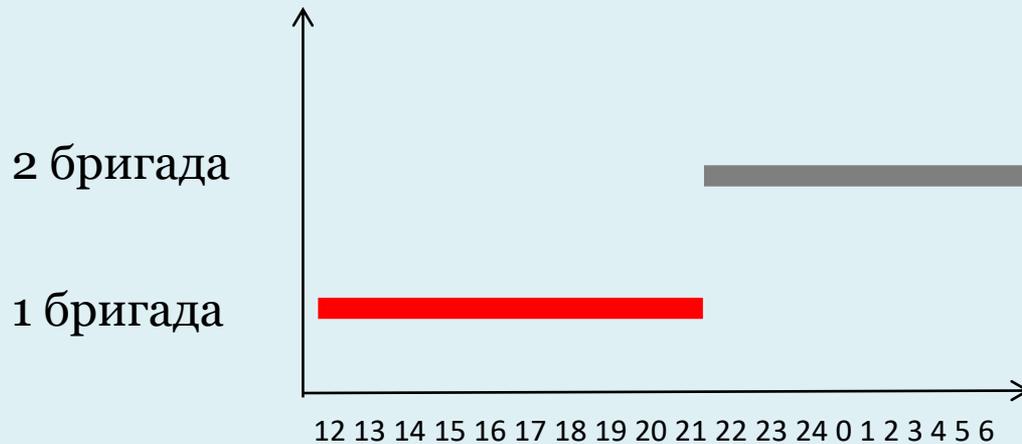


График выхода на работу официантов ресторана

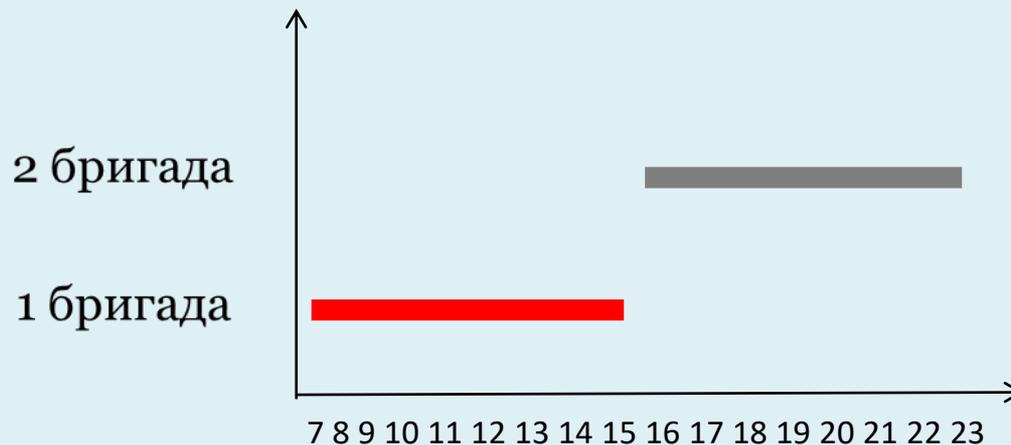


График выхода на работу официантов кафе

Мойщик
посуды

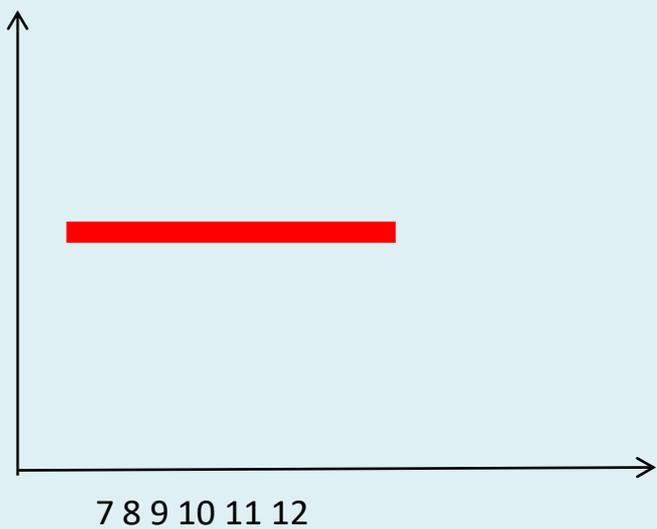


График выхода на
работу мойщика
посуды в буфетах

Бармен
Мойщик
посуды

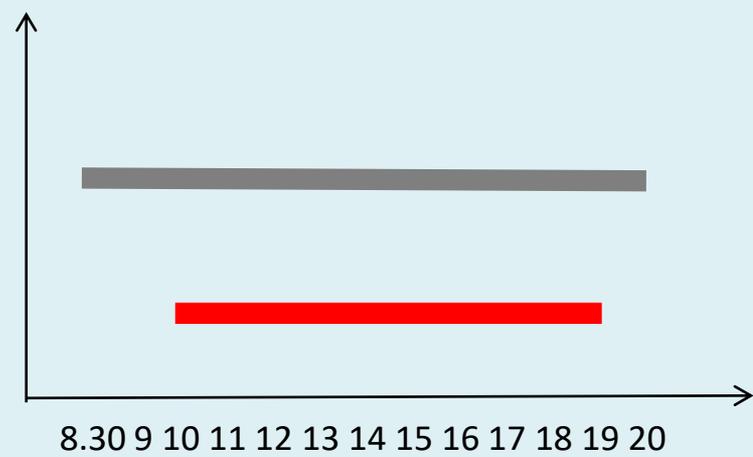


График выхода на
работу мойщика
посуды и бармена
десерт - бара

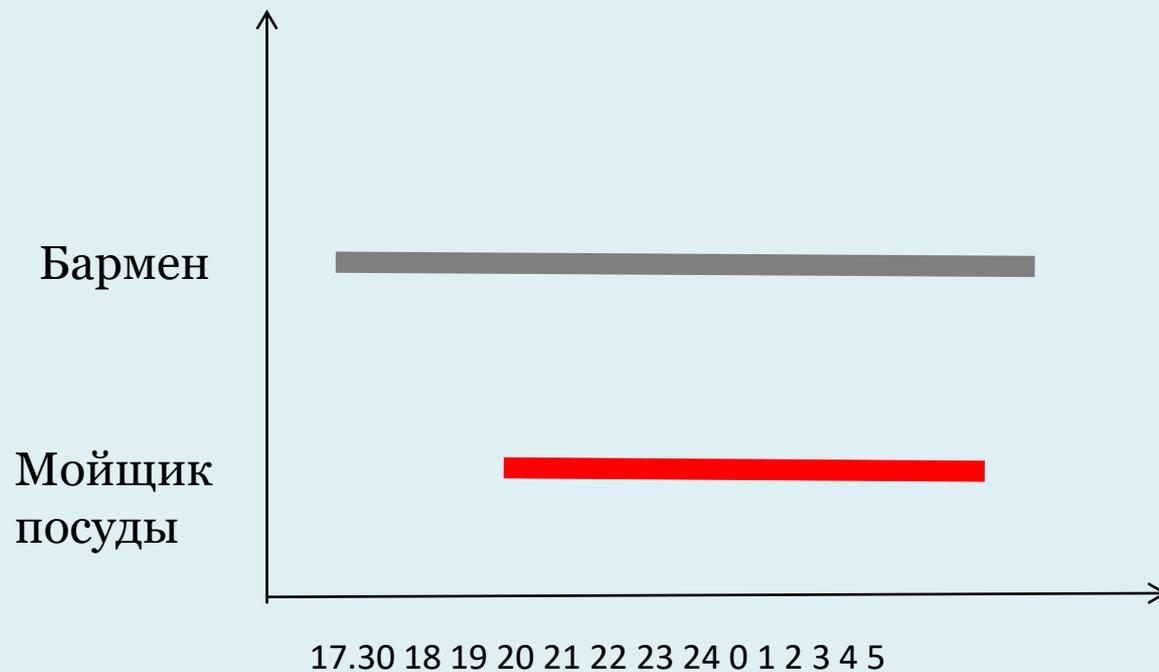


График выхода
на работу
мойщика
посуды и
бармена
винного бара

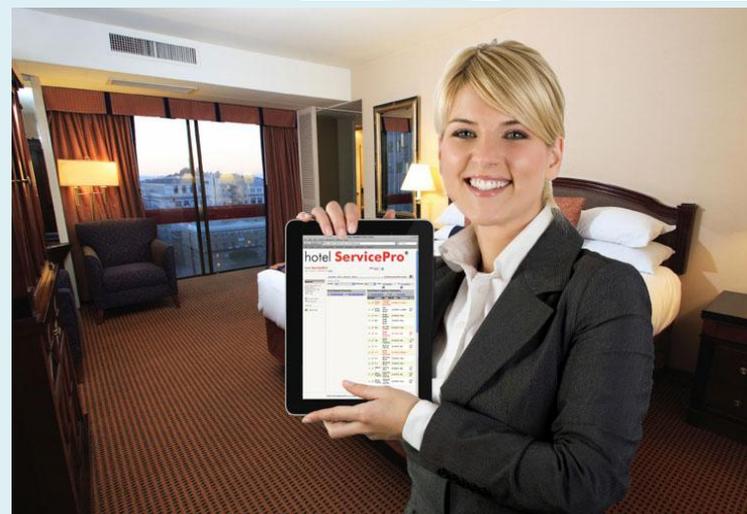
7 этап: Составление меню завтрака службы room-service

Наименование блюд, закусок, напитков
Блюдо из гастрономических продуктов
Нарезка (ветчина, сыр, колбаса)
Блюда из яиц
Яичница «глазунья»
Омлет с сыром
Омлет с курицей
Омлет с зеленью
Творог
Творог с шоколадом
Творог с ягодами
Йогурт (абрикосовый, персиковый, клубничный)
Сухие хлопья
Хлопья пшеничные
Хлопья овсяные
Напитки
Сок «Я» (апельсиновый, яблочный, томатный, грейпфрутовый, мультифруктовый, клубничный)

8 этап: Подбор персонала для работы в службе room-service и составление графиков их выхода на работу

Менеджер (супервайзер) службы room-service:

- контролирует работу официантов;
- составляет график работы официантов;
- распределяет объем работ;
- следит за правильной сервировкой столов, подносов;
- проверяет правильность формирования заказов по меню room-service;
- делает отчеты по продажам;
- решает проблемные ситуации.



Супервайзер мини-бара:

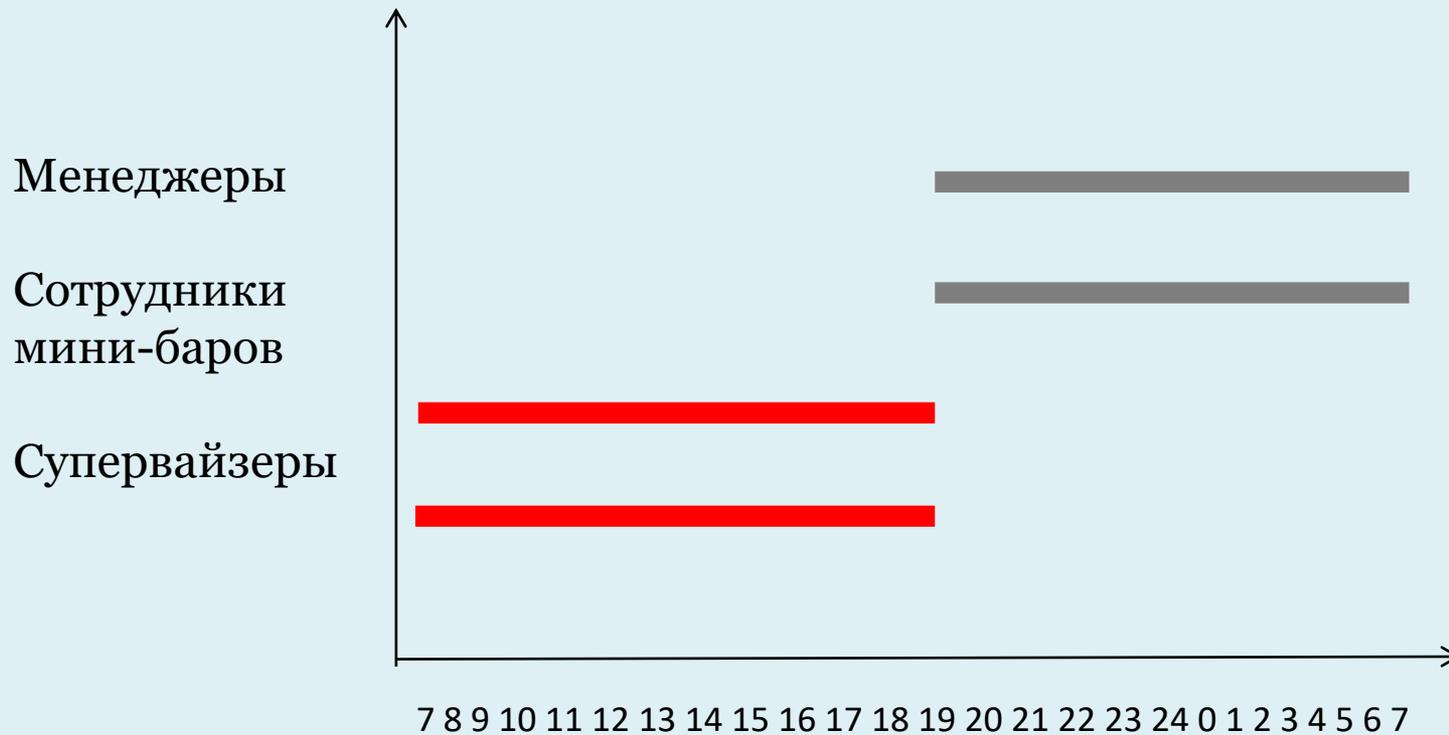
- заказывает продукцию со склада;
- распределяет объем работ;
- составляет графики выхода на работу подчиненных (сотрудников мини-бара);
- делает отчеты;

Сотрудник мини-бара:

- проверяет мини-бары и пополняет их в номерах гостей;
- зачисляет стоимость потребленных продуктов и напитков на счета гостей;
- блокирует мини-бар в случае задолженности гостя;
- проверяет техническое состояние и режим работы мини-бара.



Графика выхода на работу менеджеров, сотрудников мини-бара и супервайзеров

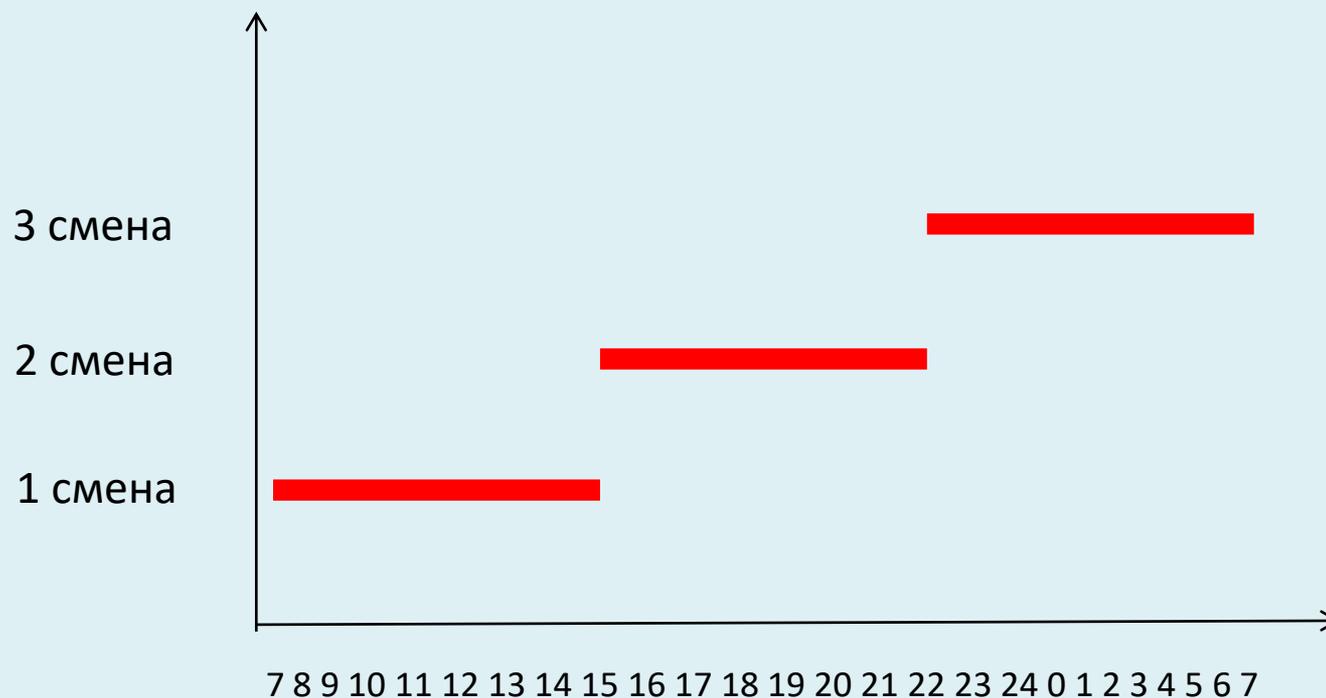


Официант отдела room-service:

- обслуживает гостей;
- поддерживает чистоту и порядок в помещении room-service;
- отвечает за своевременный сбор грязной посуды с этажей;
- контролирует получение заказов со склада;
- обеспечивает отдел достаточным количеством посуды, соусников, молочников, приборов, скатертей.



График выхода на работу официантов службы room-service



9 этап: Подбор платного мини-бара и его заполнение

Мини-бар представляет собой компактный холодильник (зачастую встраиваемый), который закрывается за ключ (обычный или электронный).

Ключ или код доступа к холодильнику выдается на ресепшене при заселении.



Ассортимент продукции для заполнения мини-бара

Пиво

Хайнекен 0,33 л	185 р.
Жигули Барное 0,33 л	120р.

Алкогольные напитки

Коньяк 0,1 л	320 р.
Виски 0,05 л	320 р.
Вино красное 0,1875 л	480 р.
Вино белое 0,1875 л	480 р.

Безалкогольные напитки

Мин. вода Эвиан 0,33 л	120 р.
Пепси 0,33 л	80 р.
Миринда 0,33 л	80 р.
Сок в ассортименте 0,2 л	120 р.

Снеки

Шоколад 25 гр.	50 р.
Чипсы Lay's 35 гр.	60 р.
Арахис	50 р.
Сухарики в ассорт. 60 гр.	120 р.
Кальмар сушеный 18 гр.	120 р.
Рыбка сушеная 18 гр.	120 р.
Копченый сыр 30 гр.	120 р.



СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

