

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму**

Сова Ганна Олександрівна

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Організація обслуговування кави-брейк у кафе

тема

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

Бакалавр

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна
програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

ГРБ-22

назва академічної групи

Харків, 2024 рік

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач




підпис здобувача

Сова Г.

ПІБ здобувача

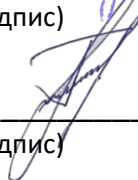
Підсумкова оцінка: 75 (балів)

Члени комісії з захисту:



(підпис)

Н. Л. Аштаєва



(підпис)

К.Р. Гібкін

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Сова Ганна Олександрівна

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Організація обслуговування кави-брейк у кафе

тема курсової роботи

Термін подання
завершеної роботи

06.12.2024 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	09.09 – 20.09.2024
Добір та аналіз літератури за обраною темою	23.09 – 04.10.2024
Складання плану курсової роботи	7.10 – 11.10.2024
Написання вступу та I розділу	14.10 – 25.10.2024
Написання II та III розділу курсової роботи	28.10 – 15.11.2024
Написання висновків та оформлення курсової роботи	18.11 – 29.11.2024
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	02.12 – 06.12.2024
Захист курсової роботи	09.12 – 13.12.2024

Завдання видав

Науковий керівник,



Наталія Аштаєва

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач



Сова Г.

(підпис)

ПІБ здобувача

«20»вересня 2024 р.

«20»вересня 2024 р.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	6
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА ОБСЛУГОВУВАННЯ КАВИ-БРЕЙК В КАФЕ «ІМБИРНИЙ ПРЯНИК	7
2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства.....	7
2.2. Визначення виробничої програми підприємства.....	8
2.3. Призначення цеху, режим його роботи	9
2.4. Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.....	10
2.5. Графік реалізації страв	11
2.6. Розрахунок і підбір механічного обладнання	11
2.7. Розрахунок і підбір холодильного обладнання.....	12
2.8. Розрахунок чисельності виробничих працівників.....	13
2.9. Розрахунок чисельності виробничих працівників.....	15
2.10. Підбір інвентаря, посуду, інструментів	16
2.11. Розрахунок площі цеху	17
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ В КАФЕ «БРІСТОЛЬ»	19
3.1. Організація технологічного процесу.....	19
3.2. Організація праці у цеху.....	19
3.3. Охорона праці і протипожежна безпека в цеху	20
ВИСНОВКИ.....	22
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	23

ВСТУП

Сучасна ресторанна індустрія динамічно розвивається, адаптуючись до потреб різних категорій споживачів та нових форматів обслуговування. Одним із популярних видів організації харчування є кава-брейк, який широко використовується під час ділових зустрічей, конференцій, тренінгів та інших заходів. Особливе місце у забезпеченні якісного проведення таких подій займає правильна організація обслуговування кава-брейку в умовах кафе.

Актуальність теми полягає в тому, що кава-брейк є не лише перервою для споживання напоїв і легких закусок, а й важливим елементом комунікації між учасниками заходу. Від рівня організації обслуговування залежить загальне враження від події, імідж закладу та рівень задоволеності клієнтів.

Метою курсової роботи є дослідження особливостей організації обслуговування кава-брейку в кафе, визначення основних вимог до підготовки, оформлення та подачі продукції, а також аналіз сучасних підходів до обслуговування гостей.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання: розглянути сутність та значення кава-брейку в ресторанному господарстві; охарактеризувати асортимент продукції; дослідити особливості організації обслуговування; визначити вимоги до персоналу та рівня сервісу.

Об'єктом дослідження є процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, а предметом — організація та технологія проведення кава-брейку в кафе.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

Організація обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль» є комплексним процесом, що потребує врахування сучасних стандартів сервісу, технічного забезпечення, грамотного планування і творчого підходу до формування меню. Головна ідея банкету-чаю полягає у створенні затишної атмосфери, де гості можуть насолодитися вишуканими напоями та стравами, які відповідають культурним традиціям і актуальним тенденціям у сфері ресторанного обслуговування. Важливим аспектом є забезпечення не тільки естетичного оформлення, але й зручності для гостей, що включає ергономіку подачі, дотримання норм санітарії та високі стандарти обслуговування персоналом [12, с. 67].

Технологічна сторона процесу включає використання сучасного обладнання, яке дозволяє забезпечити швидке та якісне приготування широкого спектру напоїв. У кафе «Брістоль» використовуються автоматичні чайники із сенсорним керуванням, що дає змогу точно підтримувати задану температуру для приготування різних видів чаю, зокрема зеленого, чорного, трав'яного та ароматизованого. Для спеціалізованих напоїв, таких як латте з матча, фруктові чаї чи чайні коктейлі, застосовуються професійні змішувачі та блендери, які забезпечують однорідну текстуру та насиченість смаку.

Меню банкету-чаю у кафе «Брістоль» включає широкий асортимент страв, який формується з урахуванням смакових уподобань клієнтів та актуальних гастрономічних трендів. Основний акцент робиться на порційних закусках та десертах, які зручно споживати під час банкету. До асортименту входять тарталетки з різноманітними начинками, міні-рулети, канапе з використанням органічних продуктів та локальних інгредієнтів. Солодке меню складається з еклерів, бісквітів, панна-коти, авторських десертів, а також традиційних круасанів. Важливе значення приділяється подачі страв, які оформлюються з використанням сучасних тенденцій фуд-декору, що підкреслює загальний стиль банкету.

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА ОБСЛУГОВУВАННЯ КАВИ-БРЕЙК В КАФЕ «ІМБИРНИЙ ПРЯНИК»

2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства

Організація обслуговування банкету-чаю в кафе «Брістоль» є комплексним заходом, що передбачає ретельне планування, виконання технологічних процесів і створення естетично привабливого середовища для гостей. Кафе розташоване у зручному місці, що сприяє залученню клієнтів для проведення ділових зустрічей, святкових подій та корпоративних заходів. Концепція банкету-чаю базується на принципах високої культури обслуговування, якісного сервісу та унікального підходу до формування асортименту. Для забезпечення бездоганної організації використовуються сучасні технології та методики, що відповідають вимогам ринку і побажанням клієнтів [5, с. 49].



Рис. 2.1 Загальний вигляд кафе

Приміщення кафе поділене на функціональні зони, що сприяє ефективному виконанню процесів. Зона приготування обладнана

кавомашинами високої продуктивності, що забезпечують швидке та якісне приготування класичних і фірмових напоїв. Використання термopotів дозволяє підтримувати стабільну температуру для заварювання чаю різних сортів. Холодильні вітрини зберігають закуски, десерти та напої у свіжому стані. Застосування професійних міксерів і блендерів сприяє приготуванню коктейлів, мусів і лимонадів із насиченим смаком і привабливим виглядом. Нарізні машини та гастрономічні столи з нержавіючої сталі дозволяють персоналу швидко й акуратно готувати закуски, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог.

2.2. Визначення виробничої програми підприємства

Виробнича програма банкету-чаю визначається на основі попереднього замовлення і включає широкий асортимент страв та напоїв. Асортимент складається з порційних закусок, таких як тарталетки, канапе з різними начинками, міні-бутерброди, рулети та десерти, серед яких еклери, мафіни, панна-кота та інші солодоці. Напої представлені широким вибором чаю, класичною кавою, фрапе та лимонадами. Особлива увага приділяється естетичному оформленню страв: стіл сервірується текстильними скатертинами, прикрашається декоративними елементами, що підкреслює стиль закладу і створює приємну атмосферу для гостей [17, с. 14].

Таблиця 2.2.1

Виробнича програма обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Назва страви	Кількість порцій за захід	Витрати сировини на порцію (г)	Загальні витрати сировини (кг)	Час приготування однієї порції (хв)	Загальний час приготування (год)
Тарталетки з сирним кремом	50	120	6	7	5.83
Канапе з шинкою	60	150	9	6	6.00
Міні-бутерброди	55	130	7.15	5	4.58
Еклери з кремом	40	200	8	8	5.33

Чай різних сортів	70	250	17.5	4	4.67
Лимонад фруктовий	60	300	18	5	5.00

Оптимізація виробничих процесів досягається через впровадження ефективних методів обслуговування і функціонального зонування. Персонал працює злагоджено, виконуючи кожне завдання у визначеній послідовності. Подання страв та напоїв організовується так, щоб гості мали доступ до всіх елементів меню без зайвих зусиль. Водночас забезпечується комфорт і гармонія, що сприяє створенню позитивного іміджу закладу. Організація банкету-чаю у кафе «Брістоль» демонструє інтеграцію сучасних підходів до обслуговування, інноваційних технологій та високого рівня професіоналізму, що забезпечує задоволення очікувань клієнтів.

2.3. Призначення цеху, режим його роботи

Призначення організації банкету-чаю в кафе «Брістоль» полягає у створенні комплексного технологічного процесу, що забезпечує ефективну підготовку, приготування, зберігання та подачу закусок, десертів і напоїв у форматі фуршету. Цей процес передбачає підготовку інгредієнтів, їх обробку, формування готових страв і напоїв, а також подачу продукції у порціонованому вигляді. Меню включає класичні закуски, такі як канапе, тарталетки, міні-сендвічі, а також десерти: мафіни, еклери, панна-коту, кремові десерти та авторські напої, серед яких чай, кава, лимонади й смузі. Просторове зонування цеху обслуговування оптимізовано для полегшення роботи персоналу та зручності гостей [11, с. 46].

Приміщення кафе обладнане зонами приймання і тимчасового зберігання сировини, ділянками приготування закусок і напоїв, а також зоною подачі готових страв. У зонах зберігання використовуються холодильні вітрини для забезпечення необхідних температурних умов, що коливаються у межах 2–6°C. Це дозволяє підтримувати свіжість продуктів і готових страв.

Робота персоналу організована у відповідності з графіком заходів: підготовка розпочинається за 3 години до початку банкету-чаю, що забезпечує готовність до обслуговування у визначений час. Чіткий розподіл обов'язків між працівниками сприяє злагодженій і безперебійній роботі.

2.4. Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини

Виробнича програма банкету-чаю у кафе «Брістоль» розробляється з урахуванням кількості гостей, асортименту страв і напоїв, а також норм споживання. Основою програми є технологічні карти, які регламентують масу інгредієнтів, послідовність та час приготування. Ця програма забезпечує точність у плануванні закупівель, організації процесу приготування та запобігання перевитратам сировини [8, с. 29].

Таблиця 2.4.1

Виробнича програма обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій за захід	Загальна вага нетто, кг
Канапе з лососем та вершковим сиром	120	50	6.0
Тарталетки з грибним паштетом	130	45	5.85
Міні-сендвічі з шинкою	150	40	6.0
Еклери з заварним кремом	180	35	6.3
Мафіни шоколадні	200	30	6.0
Лимонад лимонно-м'ятний	250	60	15.0
Чай чорний, зелений, трав'яний	200	70	14.0

Розрахунок обсягів сировини виконується на основі встановлених норм і регламентується технологічними картами. Використання сучасного обладнання, включаючи кавомашини, блендери та міксери, дозволяє мінімізувати втрати сировини і забезпечити стабільно високу якість готової продукції. Логістика забезпечує безперебійне постачання інгредієнтів, що є критичним для ефективної організації банкетів у стислих часових рамках.

Завдяки раціональному плануванню уникнуто надлишкових запасів і перевантаження холодильних зон, що сприяє зниженню витрат на зберігання.

2.5. Графік реалізації страв

Графік реалізації страв під час організації банкету-чаю в кафе «Брістоль» розроблений з урахуванням специфіки подачі у фуршетному форматі, технологічних процесів приготування, а також пікових періодів завантаження. Основна мета графіка – забезпечення оптимального розподілу часу на підготовку, подачу та обслуговування гостей, гарантування свіжості та естетичності продукції. Основними піковими годинами для обслуговування є часові проміжки з 10:00 до 12:00 та з 15:00 до 17:00, які збігаються з проведенням заходів, таких як ділові зустрічі чи святкові події. Для досягнення високої якості обслуговування персонал кафе розпочинає підготовку за 3 години до початку заходу [15, с. 15].

Протягом цього часу виконується нарізка продуктів для канапе, наповнення тарталеток, приготування кремів і заварних десертів, а також фасування закусок у порціоновані формати. Всі продукти, що потребують тривалого охолодження чи стабілізації, такі як мусові десерти, готуються заздалегідь та зберігаються у холодильних камерах із температурним режимом 2–6°C. Напої готуються безпосередньо перед подачею, щоб забезпечити збереження їхніх органолептичних характеристик. Такий підхід дозволяє дотримуватися високих стандартів обслуговування навіть у випадках значного завантаження.

2.6. Розрахунок і підбір механічного обладнання

Для організації банкету-чаю у кафе «Брістоль» підбір механічного обладнання здійснюється з урахуванням обсягів продукції, що готується, інтенсивності експлуатації та відповідності санітарно-гігієнічним нормам. Основне завдання обладнання – забезпечення ефективного виконання

технологічних процесів, скорочення часу приготування та підвищення якості продукції.

Таблиця 2.6.1.

Механічне обладнання для обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль»

№ п/п	Найменування обладнання	Модель	Кількість	Виробнича потужність	Габаритні розміри, мм
1	Кавомашина автоматична	Jura E8	2	70 чашок/год	280 x 350 x 400
2	Блендер професійний	Vitamix Ascent 2500	1	3 л/цикл	220 x 190 x 510
3	Термопот	Panasonic NC-EG3000	2	5 л/цикл	240 x 300 x 400
4	Морозильна камера	Liebherr GGU 1550	1	150 л	600 x 620 x 850
5	Нарізна машина	Sirman Mirra 350	1	120 нарізок/хв	500 x 480 x 380
6	Вакуумний пакувальник	Henkelman Boxer 42	1	220 операцій/год	470 x 500 x 450

Автоматичні кавомашини забезпечують приготування кавових напоїв із заданими параметрами міцності, об'єму та температури, що є критично важливим для швидкого обслуговування значної кількості гостей. Блендери використовуються для створення напоїв із фруктів та кремів із текстурою, що відповідає сучасним стандартам гастрономії. Термопоти дозволяють за короткий час нагріти значні обсяги води та підтримувати її температуру на необхідному рівні. Нарізна машина полегшує обробку продуктів для приготування закусок, забезпечуючи їх точність у розмірах і естетичність у подачі. Морозильні камери підтримують стабільність температурного режиму, що є ключовим для зберігання десертів і закусок із тривалим строком охолодження. Вакуумні пакувальники забезпечують тривале зберігання інгредієнтів без втрати смакових якостей та поживних властивостей.

2.7. Розрахунок і підбір холодильного обладнання

Розрахунок і підбір холодильного обладнання для організації банкету-чаю у кафе «Брістоль» здійснюється на основі обсягу продукції, що потребує охолодження та зберігання, з урахуванням технологічного процесу і загальної

виробничої програми. Холодильне обладнання повинно забезпечувати збереження органолептичних властивостей продуктів, стабільність температурного режиму і відповідність санітарно-гігієнічним нормам. Основні технологічні вимоги до холодильного обладнання включають підтримку температурного режиму в діапазоні від 2°C до 6°C для закусок і десертів, а також від -18°C до -22°C для заморожених продуктів [3, с. 93].

Таблиця 2.7.1.

Холодильне обладнання для банкету-чаю у кафе «Брістоль»

№ п/п	Найменування обладнання	Модель	Кількість	Об'єм, л	Температурний режим, °C	Габаритні розміри, мм
1	Холодильна вітрина	Liebherr FKvsl 4113	1	350	2–6	600 x 600 x 1800
2	Морозильна камера	Liebherr GGU 1550	1	150	-18–22	600 x 620 x 850
3	Охолоджувальний стіл	Coldline TPR 180	2	400	2–6	1800 x 700 x 850
4	Холодильник для десертів	Smeg ABR50	1	200	2–5	595 x 680 x 830
5	Льодогенератор	Brema CB 425	1	25	0–1	500 x 580 x 690

Обладнання було підібрано з урахуванням обсягів продукції, що готується, та простору приміщення. Холодильна вітрина забезпечує зберігання готових закусок у порціонованих форматах, дозволяючи гостям самостійно обирати продукцію під час фуршету. Морозильна камера використовується для зберігання заморожених інгредієнтів і напівфабрикатів, що дозволяє зменшити втрати продукції та уникнути проблем із логістикою.

2.8. Розрахунок чисельності виробничих працівників

Розрахунок чисельності працівників для організації банкету-чаю базується на загальній трудомісткості виробничої програми, тривалості робочої зміни та коефіцієнті продуктивності персоналу. Загальний обсяг трудових витрат визначається як сума людей-годин, необхідних для

приготування всіх позицій меню, з урахуванням їх трудомісткості, часу приготування та кількості порцій [14, с. 18].

Таблиця 2.8.1.

Розрахунок трудомісткості для банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Найменування страв	Кількість порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Базовий час, хв	Людино-години
Канале з лососем	60	0,8	4	3,2
Міні-сендвічі з шинкою	50	1,0	6	5,0
Тарталетки з сирним паштетом	45	0,9	5	3,4
Еклери з заварним кремом	40	1,2	7	5,6
Кава капучино	70	0,7	3	2,45
Лимонад лимонно-м'ятний	55	0,6	4	2,2
Разом	320			21,85

Для розрахунку чисельності персоналу використовується формула:

$$N = A / (T_{зм} \times \lambda),$$

де:

- A – загальна трудомісткість у людино-годинах,
- $T_{зм}$ – тривалість зміни (8 годин),
- λ – коефіцієнт продуктивності (1,2).

Підставляючи значення:

$$N = 21,85 / (8 \times 1,2) \approx 2,28 \approx 3 \text{ працівники.}$$

Таким чином, для виконання робіт із підготовки та обслуговування банкету-чаю потрібно залучити трьох працівників у зміну. Це забезпечить рівномірний розподіл навантаження між персоналом та дозволить своєчасно завершувати всі етапи технологічного процесу.

2.9. Розрахунок чисельності виробничих працівників

Підбір допоміжного обладнання для організації обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль» здійснюється з урахуванням кількості персоналу, специфіки технологічного процесу та необхідності ефективного використання простору кухні. Метою є створення функціонального середовища, що забезпечить продуктивність працівників та якісне обслуговування гостей. Для розрахунку довжини робочих столів застосовується формула:

$$L = N \times l,$$

де L – загальна довжина столів, N – кількість працівників, l – норма довжини столу на одного працівника (1,25 м). Для трьох працівників довжина робочих поверхонь становить:

$$L = 3 \times 1,25 = 3,75 \text{ м.}$$

Таблиця 2.9.1.

Допоміжне обладнання для організації банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Найменування обладнання	Модель	Кількість одиниць	Габарити, мм
Стіл виробничий із полицями	Gastro-Master WSP-2	2	1800 × 800 × 850
Стіл виробничий стандартний	ProfiCook PC-TB10	1	1200 × 700 × 850
Мийний стіл із подвійною мийкою	InoxPlast WS-MD	1	1500 × 800 × 900
Стелаж із нержавіючої сталі	ColdLine RS-4	2	1000 × 600 × 2000

Допоміжне обладнання відповідає потребам кухні та технологічним вимогам. Виробничі столи з полицями забезпечують додаткове місце для зберігання інгредієнтів, інструментів і готових страв. Це підвищує зручність виконання завдань і швидкість приготування. Мийний стіл із подвійною мийкою створює умови для підтримки чистоти інструментів, що особливо актуально під час пікових навантажень. Стелажі з нержавіючої сталі дозволяють зберігати посуд, інвентар і готові страви у зручному доступі, що оптимізує просторове планування кухні [18, с. 7].

2.10. Підбір інвентаря, посуду, інструментів

Підбір інвентаря, посуду та інструментів здійснюється відповідно до асортименту страв і напоїв, а також технологічних процесів, що виконуються під час обслуговування банкету-чаю. Усі інструменти виготовляються з матеріалів, які відповідають санітарно-гігієнічним стандартам, забезпечують тривалу експлуатацію і зручність у догляді. Пропонований перелік інвентаря передбачає наявність достатньої кількості робочих одиниць, що виключає простої під час роботи персоналу і сприяє безперебійній підготовці страв і напоїв [6, с. 48].

Таблиця 2.10.1.

Інвентар і інструменти для обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Найменування	Місткість/кількість	Кількість, шт.
Ємності для зберігання	10 л	6
Миски для змішування	12 л	4
Контейнери гастрономічні	5 л	8
Ножі універсальні	-	10
Лопатки кондитерські	-	8
Обробні дошки кольорові	-	6
Термоси для напоїв	3 л	4
Посуд для сервірування закусок	-	60

Ємності для зберігання та гастрономічні контейнери забезпечують збереження інгредієнтів і напівфабрикатів у холодильниках, мінімізуючи ризик втрати якості. Миски для змішування використовуються для приготування кремів, начинок і тіста у великій кількості. Універсальні ножі та кольорові обробні дошки дозволяють виконувати нарізку продуктів із дотриманням правил розподілу за типами, що сприяє санітарній безпеці. Лопатки кондитерські застосовуються для делікатної роботи з десертами, а термоси забезпечують підтримання температури гарячих напоїв протягом усього заходу. Сервірувальний посуд дозволяє оформляти закуски і десерти у стилі, що відповідає концепції заходу, забезпечуючи привабливість подачі.

2.11. Розрахунок площі цеху

Розрахунок площі приміщення для організації банкету-чаю в кафе «Брістоль» виконується з урахуванням габаритів встановленого обладнання, робочих зон для персоналу та вимог до простору, необхідного для пересування працівників. Правильне визначення площі сприяє раціональному використанню приміщення, забезпеченню продуктивності праці та комфортного виконання технологічних операцій. Для розрахунку загальної площі враховується корисна площа, зайнята обладнанням, і резерв для забезпечення безпечного виконання технологічних процесів [9, с. 10].

Таблиця 2.11.1.

Розрахунок корисної площі для організації банкету-чаю у кафе «Брістоль»

Найменування обладнання	Тип	Кількість, шт.	Габарити, мм	Корисна площа, м ²
Стіл виробничий із полицями	Gastro-Master WSP-2	2	1800 × 800 × 850	2,88
Стіл стандартний виробничий	ProfiCook PC-TB10	1	1200 × 700 × 850	0,84
Мийний стіл із подвійною мийкою	InoxPlast WS-MD	1	1500 × 800 × 900	1,20
Термоси для напоїв	ThermoPro 5L	2	300 × 300 × 500	0,18
Стелаж для зберігання	ColdLine-RS1200	2	1200 × 600 × 2000	1,44
Рукомийник	HygienePro-500	1	500 × 500 × 400	0,25
Разом				6,79

Загальна площа приміщення обчислюється з урахуванням коефіцієнта використання підлоги, який враховує резерв для проходів, зон пересування персоналу та організації робочих процесів. Цей коефіцієнт для організації технологічного процесу банкету-чаю становить 0,3. Загальна площа приміщення визначається за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / \eta,$$

де $S_{\text{кор}}$ – корисна площа, η – коефіцієнт використання підлоги.

Підставляючи значення у формулу:

$$S_{заг} = 6,79 / 0,3 = 22,6 \text{ м}^2.$$

Таким чином, загальна площа приміщення становить 22,6 м². Цього достатньо для розміщення всього необхідного обладнання, створення окремих робочих зон та забезпечення ергономічності приміщення. Завдяки такому зонуванню працівники можуть ефективно виконувати технологічні операції без зайвих пересувань або затримок. Розміщення обладнання передбачає розподіл приміщення на кілька функціональних зон: підготовки, миття, зберігання та обслуговування. Зона підготовки містить виробничі столи, де виконуються операції з нарізання, змішування інгредієнтів та формування готових закусок і десертів. У зоні миття розташовані мийний стіл та рукомийник, що дозволяють оперативно очищувати інструменти, посуд та забезпечувати дотримання санітарних норм. Зона зберігання обладнана стелажми для розміщення сировини, інвентаря та готових страв [20, с. 11].

Коректно організоване приміщення забезпечує не лише продуктивність праці, але й комфорт роботи персоналу, що є запорукою якісного обслуговування гостей. Відповідність площі приміщення санітарно-гігієнічним вимогам дозволяє уникати порушень у роботі закладу та сприяє створенню сприятливого середовища для роботи. Дотримання стандартів безпечного пересування та ефективного виконання завдань сприяє досягненню високого рівня обслуговування гостей, що підкреслює професійний підхід до організації банкетів-чаїв у кафе «Брістоль». Завдяки такому підходу, заклад демонструє високу конкурентоспроможність і відповідає очікуванням клієнтів.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ В КАФЕ «БРІСТОЛЬ»

3.1. Організація технологічного процесу

Організація технологічного процесу обслуговування банкету-чаю в кафе «Брістоль» базується на систематизованому підході до планування робіт, який включає структуровану послідовність операцій та раціональне використання ресурсів. Основними етапами є приймання і зберігання сировини, її підготовка, приготування страв та напоїв, оформлення готової продукції та її подача. Усі ці етапи взаємопов'язані, що дозволяє мінімізувати час на виконання завдань і забезпечити високу якість обслуговування [19, с. 5].

У зоні приймання сировини здійснюється перевірка якості продуктів, їх сортування та первинне зберігання. Холодильні шафи та контейнери для зберігання підтримують оптимальні температурні режими для різних типів продуктів, що дозволяє зберігати їхні органолептичні властивості. Зона підготовки обладнана столами з нержавіючої сталі, обробними дошками та комплектом ножів для виконання нарізки овочів, фруктів, сирів, хліба та інших компонентів. Тут же розміщено дрібний інвентар, такий як лопатки, ножі для канапе та інструменти для фуд-декору. У зоні приготування напоїв встановлено сучасні кавомашини, термопоти для гарячих напоїв, блендери та льодогенератори.

3.2. Організація праці у цеху

Організація праці в рамках обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль» враховує специфіку замовлень, графік заходів та кваліфікацію персоналу. До складу команди входять кухарі та їхні помічники, які виконують завдання у рамках чітко визначених обов'язків. Усі операції координуються старшим кухарем, який контролює дотримання технологічних процесів, розподіляє завдання між співробітниками та стежить за дотриманням графіка роботи. Зміни організовані таким чином, щоб забезпечити безперервну підготовку продукції та її своєчасну подачу [7, с. 90].

Таблиця 3.2.1.

Денний графік роботи працівників банкету-чаю у кафе «Брістоль»

№ п/п	П.І.Б.	Кваліфікація	Години роботи
1	Мельник В.В.	Кухар IV розряду	7:00–12:00, 13:00–18:30
2	Гончар О.С.	Помічник кухаря	8:00–13:00, 14:00–19:30

Таблиця 3.2.2.

Місячний фонд робочого часу працівників

№ п/п	П.І.Б.	Кваліфікація	Кількість змін	Фонд часу, год
1	Мельник В.В.	Кухар IV розряду	19	218,5
2	Гончар О.С.	Помічник кухаря	18	207

Графік роботи персоналу оптимізований таким чином, щоб уникнути простоїв у процесі приготування та подачі страв. Кухарі виконують завдання, пов'язані з безпосередньою підготовкою та оформленням продукції, тоді як помічники кухаря забезпечують допоміжні процеси. До обов'язків помічників належить миття та підготовка інгредієнтів, організація робочих місць, подача компонентів кухарям і підтримання чистоти обладнання.

3.3. Охорона праці і протипожежна безпека в цеху

Система охорони праці та протипожежної безпеки у процесі організації банкету-чаю у кафе «Брістоль» спрямована на створення безпечних умов роботи персоналу та мінімізацію ризиків виникнення надзвичайних ситуацій. Враховуючи специфіку технологічного процесу, що включає використання електричного обладнання, такого як кавомашини, термопоти, блендери, льодогенератори та інші пристрої, особлива увага приділяється дотриманню техніки безпеки, регулярному огляду техніки та навчання працівників. Вентиляційна система приміщення забезпечує своєчасне видалення надлишкової вологи, тепла та забруднень, що утворюються у процесі роботи, підтримуючи оптимальний температурний режим у межах 18–20°C. Це

створює комфортні умови праці для персоналу та сприяє збереженню якості сировини та готової продукції [16, с. 9].

Персонал кафе проходить обов'язковий вступний інструктаж з охорони праці, який включає ознайомлення з правилами експлуатації обладнання, заходами безпеки при роботі з гарячими та охолоджувальними приладами, а також алгоритмами реагування у разі виникнення надзвичайних ситуацій. Подальші інструктажі проводяться згідно із затвердженим графіком, охоплюючи оновлення знань про правила користування технікою, протипожежні заходи та дії у разі аварій. Персонал також навчається основам надання першої медичної допомоги.

Таблиця 3.3.1.

Контроль протипожежної безпеки під час обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль»

№ п/п	Назва заходу	Періодичність	Виконавець
1	Перевірка системи пожежної сигналізації	Щоквартально	Технічний персонал
2	Інструктаж із протипожежної безпеки	Щопівроку	Інженер з охорони праці
3	Огляд та перезарядка вогнегасників	Раз на 6 місяців	Відповідальна особа
4	Технічний огляд електричних систем	Щомісячно	Електрик

Для забезпечення протипожежної безпеки приміщення обладнане сучасною пожежною сигналізацією, яка контролюється та обслуговується відповідно до встановленого графіка. У зонах, де використовується електричне обладнання, розташовані первинні засоби пожежогасіння, серед яких порошкові вогнегасники, протипожежні ковдри та спеціальні ємності з піском. Огляд стану вогнегасників і їх перезарядка здійснюються регулярно. Крім того, усі електричні системи та прилади проходять технічний огляд, спрямований на виявлення можливих несправностей і запобігання аварійним ситуаціям.

ВИСНОВКИ

У ході проведеного дослідження та розробки проєкту організації обслуговування банкету-чаю у кафе «Брістоль» було здійснено комплексний аналіз техніко-економічних, організаційних та виробничих аспектів функціонування закладу. Визначено, що ключовими чинниками успішного виконання цього завдання є раціональне планування технологічного процесу, підбір необхідного обладнання, ефективна організація праці персоналу та дотримання вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Кафе орієнтоване на європейські стандарти обслуговування, що вимагає створення продуманої виробничої програми, яка враховує кількість гостей, асортимент страв і напоїв, а також технологічні особливості їх приготування. -Було розроблено графік реалізації страв, який дозволяє оптимізувати час приготування та подачі, забезпечуючи максимальну свіжість і якість продукції. Розрахунок і підбір механічного та холодильного обладнання довели необхідність використання сучасних технологій, які сприяють підвищенню продуктивності праці та мінімізації витрат часу на окремі операції.

Організація праці та зонування приміщень дозволили ефективно використовувати наявний простір, забезпечити ергономіку робочих місць та створити комфортні умови для працівників. Крім того, було розроблено комплекс заходів щодо охорони праці та протипожежної безпеки, які спрямовані на мінімізацію ризиків травматизму, забезпечення безпечної експлуатації обладнання та підтримання санітарно-гігієнічних стандартів. Усе це дозволяє гарантувати безпеку персоналу та гостей закладу.

Загалом, реалізація цього проєкту дозволить підвищити ефективність роботи кафе, забезпечити високу якість обслуговування та сприяти задоволенню потреб клієнтів, зміцнюючи позиції закладу на ринку ресторанних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. БАНКЕТ-ЧАЙ, Підготовка до банкету - Vuzlit.com. URL: <https://vuzlit.com/banquet-chay> (дата звернення: 11.12.2024).
2. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОС «Бакалавр». Мукачєво. МДУ. 2020. Частина 2. 118 с.
3. Завадинська О. Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. С. 93–102.
4. Захаров В.В., Винник В.В. Удосконалення технології салатів для закладів ресторанного господарства. Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості. 2022. С. 133–134.
5. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса. ОНЕУ. Атлант ВОІ СОІУ. 2016. 479 с.
6. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. Київ. Кондор. 2018. 408 с.
7. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Монографія. Частина 1. Черевко О.І. 4-те вид., переробл. та допов. Харків. Харківський держ. ун-т харчув. і торгівлі. 2017. 940 с.
8. Кейтеринг. Конспект лекцій. Укладач: Паска М. З. Львів. ЛДУФК імені Івана Боберського. 2019. 29 с.
9. Лебединець В.Т., Буряченко Л.Ю. Розробка рецептури та технології виготовлення овочевих салатів підвищеної біологічної цінності. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки. 2016. № 16. С. 110–114.
10. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. Київ. ЦУЛ. 2018. 304 с.

11. Менеджмент ресторанного господарства. Навчальний посібник. Л. М. Яцун та ін. Харків. Світ книг. 2019. 486 с.
12. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Харків. Світ Книг. 2022. 657 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
13. Назаренко І. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2020. С. 8–10.
14. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2020. 128 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
15. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1). Навчальний посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2017. 165 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
16. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ - Студопедія. URL: <https://studopedia.com.ua> (дата звернення: 11.12.2024).
17. Організація обслуговування банкет-чаю на 10 чоловік. URL: http://otherreferats.allbest.ru/cookery/00151839_0.html (дата звернення: 11.12.2024).
18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. URL: <https://ukrtextbook.com/organizaciya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva> (дата звернення: 11.12.2024).
19. Організація та технологія обслуговування банкетів і прийомів. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/ua> (дата звернення: 11.12.2024).
20. Особливості організації та обслуговування банкет-чаю. URL: <https://naurok.com.ua/organizaciya-obslugovuvannya-oficiynih-ta-neoficiynih-banketiv-70488.html> (дата звернення: 11.12.2024).