

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ДО ЗАХИСТУ
завідувачка кафедри
міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи
доц. Данько Н.І.

Кваліфікаційна робота бакалавра

на тему: «Організація роботи ресторану європейської кухні
в готельно-ресторанному комплексі»

Виконав: студент 4 курсу, групи УГР-41
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Циценя Юлій Юрійович

Керівник: канд. техн. наук, доц.
Червоний Віталій Миколайович

Рецензент:

Підсумкова оцінка:

за шкалою ЗВО: _____

кількість балів: _____

Голова Екзаменаційної комісії

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Харків–2023

Міністерство освіти і науки України
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В.Н. КАРАЗІНА

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

ЗАВДАННЯ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА

Студента Цицені Юлія Юрійовича

Курсу IV групи УГР-41

Тема дипломної роботи «Організація роботи ресторану європейської кухні в готельно-ресторанному комплексі»

затверджена наказом від “24” 03 2023 №4002-5/591

1. Графік виконання робіт:

Назва розділів роботи	Дата закінчення	Відмітка про виконання (підпис керівника)
Дослідження особливостей роботи закладів ресторанного господарства при готелях	1.04.2023	
Організація виробничого процесу ресторану європейської кухні в готельно-ресторанному комплексі	1.05.2023	
Оцінка показників економічної ефективності від впровадження інвестиційного проєкту	1.05.2023	

2. Термін подання дипломної роботи на кафедру 15.05.2023 р.

3. Термін та результати попереднього захисту (допуск/недопуск до захисту, ступінь готовності роботи у відсотках) 17-20.05.2023 р.

КЕРІВНИК РОБОТИ _____

Червоний

Дата видачі завдання 1.12.2022 р.

доцент Віталій

Завдання прийняте до виконання _____

Юлієм ЦИЦЕНЕЮ

Завідувачка кафедри

міжнародної електронної комерції

та готельно-ресторанної справи _____

ДАНЬКО

к.е.н., доцент Наталя

АНОТАЦІЯ

Циценя Ю.Ю. Організація роботи ресторану європейської кухні в готельно-ресторанному комплексі

В роботі виконано дослідження особливостей роботи закладів ресторанного господарства при готелях. Обґрунтовано перспективи використання європейської кухні в закладах ресторанного господарства. Наведено організаційні аспекти роботи ресторану при готелі в Черкаській області, запропоновано систему управління закладом. Сформовано перелік організаційних рішень для заготівельних та доготівельних цехів закладу ресторанного господарства. Розроблено архітектурне планування закладу, запропоновані пропозиції щодо екстер'єру та інтер'єру. Проведені економічні розрахунки ефективності інвестицій підтвердили високі показники проекту.

ANNOTATION

Tsytsenia Yulii. Organization of the European cuisine restaurant in the hotel-restaurant complex

In the work, a study of the peculiarities of the work of restaurant establishments at hotels was carried out. The prospects for the use of European cuisine in restaurants are substantiated. The organizational aspects of the operation of a restaurant at a hotel in the Cherkasy region are given, and a management system of the institution is proposed. A list of organizational solutions for the procurement and finishing shops of the restaurant industry has been created. The architectural layout of the facility was developed, proposals were made regarding the exterior and interior. The conducted economic calculations of investment efficiency confirmed the high performance of the project.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ.....	5
1.1. Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства при готелях.....	5
1.2. Огляд сучасних ресторанів при готелях України	7
1.3. Особливості національної кухні Європи.....	11
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ	15
2.1. Концептуальна характеристика закладу ресторанного господарства.....	15
2.2. Складання меню та визначення сировинних потреб ресторану «European paradise».....	17
2.3. Обґрунтування структури і складу приміщень ресторану «European paradise».....	28
2.4. Організація роботи складського господарства ресторану «European paradise».....	30
2.5. Організація роботи заготівельного цеху ресторану «European paradise».....	36
2.6. Організація технологічного процесу гарячого цеху ресторану «European paradise».....	41
2.7. Архітектурне планування приміщення «European paradise»...	48
2.8. Дизайнерські рішення ресторану «European paradise».....	51
2.9. Складання графіків виходу виробничих працівників на роботу.....	51

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ	
ЕФЕКТИВНОСТІ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ	
ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПРОЄКТУ.....	54
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	58

ВСТУП

Робота закладів харчування при готелях має свої особливості, які відрізняються від звичайних ресторанів.

Заклади ресторанного господарства, розташовані при готелях, зазвичай працюють з готелними гостями як основною аудиторією. Тому особлива увага приділяється високоякісному обслуговуванню гостей, задоволенню їхніх потреб і створенню затишної атмосфери.

Заклади харчування при готелях зазвичай мають більш гнучкий режим роботи, оскільки вони повинні задовольняти потреби гостей протягом усього дня. Вони можуть пропонувати сніданки, обіди, вечері, а також послуги кафе або бару для гостей, які бажають перекусити або випити щось.

Залежно від місця розташування готелю, заклади ресторанного господарства можуть бути підвідомчі сезону туризму. У деяких районах може бути пік туристичних сезонів, коли кількість гостей зростає, що вимагає більшої уваги до працездатності працівників закладів харчування в цей період.

Заклади ресторанного господарства при готелях можуть співпрацювати з готельним бізнесом у створенні пакетних пропозицій для гостей. Наприклад, гості можуть мати можливість отримати знижку на харчування або включену сніданок у разі проживання в готелі.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи бакалавра «Організація роботи ресторану європейської кухні в готельно-ресторанному комплексі» є актуальною.

Об'єкт кваліфікаційної роботи – заклади ресторанного господарства.

Предмет роботи – організаційні особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелях.

Мета кваліфікаційної роботи – формування організаційно-проектних рішень для організації процесу роботи сучасного закладу ресторанного господарства при готелі.

Для досягнення мети в кваліфікаційній роботі було сформульовано та вирішено наступні завдання:

- дослідити особливості роботи закладів ресторанного господарства при готелях;
- проаналізувати тенденції розвитку ресторанів при готелях в Україні;
- запропонувати концептуальну характеристика закладу ресторанного господарства при готелі;
- скласти меню та визначення сировинних потреб ресторану;
- обґрунтувати структури і склад приміщень ресторану, визначити організаційні особливості роботи заготівельних та доготівельних цехів;
- сформувати технологічний проєкт нового закладу ресторанного господарства при готелі, запропонувати дизайнерські рішення;
- визначити інвестиційну привабливість проєкту.

Під час підготовки, проведення аналізу літератури та оформлення розділів кваліфікаційної роботи бакалавра були використані такі методи дослідження, як аналітичний, порівняльний, науково-дослідний тощо.

Практична значущість кваліфікаційної роботи бакалавра можна сформувати у підготовці алгоритму дій, що можуть бути використані для ефективної роботи закладу харчування при закладі розміщення.

Робота складається з таких відповідних складових – всупу, 3 розділів, висновків, містить 61 сторінку основного тексту, 14 рисунків, 16 таблиць. Список джерел літератури включає 25 пунктів.

РОЗДІЛ 1 ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАНОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

1.1. Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства при готелях

Ресторан, за визначенням, що наведено в ДСТУ 4281:2004 – «заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів» [1].

Величезне різноманіття ресторанів дозволяє сформувати певну класифікацію подібних закладів ресторанного господарства.



Рис. 1.1. Класифікація ресторанів згідно ДСТУ 4281:2004

Згідно наведеної класифікації, ресторани при готелях можуть мати свої особливості – бути загальнодоступними або закритими. Але це не єдина відмінність подібних закладів [6,22].

Ресторани, що працюють при готелі, мають свої особливості, оскільки їх робота часто пов'язана з обслуговуванням гостей готелю (рис. 1.2):



Рис. 1.2 Фактори, що впливають на організаційну особливість роботи ресторанів при готелях

Ресторан при готелі:

– зазвичай обслуговує як гостей готелю, так і зовнішніх відвідувачів. Це означає, що ресторан повинен забезпечувати якісне обслуговування для всіх клієнтів[15];

– повинен бути зорганізований таким чином, щоб його робота синхорнізувалась з графіком роботи готелю. Наприклад, ресторан може працювати на сніданки, обіди та вечері, що відповідає розкладу харчування готелю [24];

– часто має змогу обслуговувати великі групи гостей, наприклад, делегації або туристичні групи. Це вимагає додаткового планування та координації з маєтком готелю для забезпечення якісного обслуговування для всіх гостей [4];

– спрямований на задоволення потреб гостей, він може надавати розширені послуги, такі як кейтиринг для заходів, обіди для бізнес-зустрічей, романтичні вечери для пар та інше [12];

– повинен дотримуватись концепції та стилю харчування готелю, забезпечуючи вишукані страви та меню, які відповідають стандартам готелю;

– має спілкуватись та взаємодіяти з іншими віділами готелю, такими як приймальня, конференц-зали, бари тощо, для координації роботи та забезпечення максимальної задоволеності гостей [9];

– часто повинен бути гнучким у своїй роботі, оскільки він може змінювати свій режим роботи відповідно до потреб готелю та гостей. Наприклад, він може працювати на замовлення для пізніх прибутків або раніх сніданків для гостей з відхиленою графікою [18].

Робота ресторану при готелі вимагає координації, гнучкості та вміння задовольняти потреби різних клієнтів.

1.2. Огляд сучасних ресторанів при готелях України

Сучасні ресторани при готелях постійно змінюються та вдосконалюються, щоб задовольнити смаки та вимоги сучасних гостей [3].

Багато сучасних ресторанів при готелях мають власну унікальну концепцію та стиль, щоб відрізнитися від конкурентів та створити неповторну атмосферу. Вони можуть бути орієнтовані на авторську кухню, традиційні страви з місцевими інгредієнтами, ф'южн-кухню або експериментальні кулінарні рішення [13].

Зростаючий інтерес до здорового харчування та дієтичних обмежень впливає на сучасні ресторани при готелях. Вони пропонують вегетаріанські, веганські, безглютенові та інші дієтичні варіанти страв у своєму меню. Крім того, можуть використовуватися свіжі, органічні та місцеві інгредієнти [19].

Деякі ресторани при готелях пропонують інтерактивні досвіди для гостей, такі як шоу-кулінарія, дегустаційні вечори, уроки кулінарії або можливість замовлення страв за власними уподобаннями. Персоналізований підхід до обслуговування, де гості можуть звертатися до шеф-кухаря чи бармена для побажань та рекомендацій, також є популярним [9].

Сучасні ресторани при готелях використовують іноваційні технології для поліпшення досвіду гостей. Це можуть бути такі елементи, як системи онлайн-бронювання столиків, електронні меню на планшетах або смартфонах, самообслуговування в системі «відійшов від буфету» або використання розумних пристроїв для контролю за затримкою замовлень [17].

Деякі ресторани при готелях розглядають свою кухню як мистецтво гастрономії та пропонують шеф-кухарям творчість та свободу в експериментах зі смаками, текстурами та презентацією страв. Це може включати застосування молекулярної гастрономії, нетрадиційних інгредієнтів та несподіваних комбінацій смаків [5].

Проведено дослідження щодо найбільш відомих ресторанів при готелях в Україні (табл. 1.1)

Таблиця 1.1

Найвідоміші ресторани при готелях в Україні

Назва ресторану	Назва готелю	Характеристика закладу
1	2	
«DIVAN»	«Premier Palace Hotel» (Київ)	ресторан відомий своєю ексклюзивною атмосферою та вишуканою кухнею; спеціалізується на стравах турецької та середземноморської кухні
«Panorama»	«Hilton Kyiv» (Київ)	знаходячись на 16-му поверсі готелю, цей ресторан пропонує захоплюючий вид на місто Київ; відомий своєю

Продовження табл. 1.1

1	2	3
		вишуканою кухнею, яка включає страви української та міжнародної кухні.
«Gorchitsa»	«Bukovel Hotel» (Буковель, Карпати)	Знаходячись у гірському курорті Букавель, цей ресторан відомий своїми стравами з карпацької кухні; пропонує гостям смачні страви з місцевих інгредієнтів у затишній атмосфері.
«ZIA»	«Fairmont Grand Hotel Kyiv» (Київ)	ресторан славиться своєю розкішною атмосферою та вишуканою кухнею; пропонує гостям страви французької та європейської кухні, використовуючи вишукані інгредієнти
«Salute»	«Hotel Bristol» (Одеса)	ресторан відомий своєю морською атмосферою та стравами з морепродуктів. Він пропонує гостям широкий вибір свіжих рибних страв та морепродуктів
«Lounge & Grill Terrace»	«Opera Hotel» (Київ)	стильний і сучасний дизайн, який створює елегантну та затишну атмосферу; спеціалізується на гриль-меню, включаючи смачні стейки, рибу, морепродукти та інші страви, які готуються на відкритому вогні.
«Fellini Ristorante»	«InterContinental Kyiv» (Київ)	спеціалізується на італійській кухні, пропонуючи аутентичні страви з використанням свіжих інгредієнтів та

Продовження табл. 1.1

1	2	3
& Lounge Bar»		класичних рецептів; меню ресторану включає різноманітність паста, піца, антипасти, м'ясні та рибні страви, а також десерти
«Restaurant 19.12»	«11 Mirrors Design Hotel» (Київ)	спеціалізується на авторській кухні, де традиційні страви поєднуються зі сучасними гастрономічними тенденціями; меню ресторану постійно оновлюється з урахуванням сезонності та доступності свіжих інгредієнтів
«Ristorante Riviera»	«NEMO Resort & SPA Hotel» (Одеса)	з панорамним видом на море, пропонує прекрасні краєвиди та морську бризку, що створює особливу атмосферу; спеціалізується на італійській кухні, пропонуючи класичні італійські страви, такі як паста, піца, антипасти, м'ясні та рибні страви
«BEEF Meat & Wine»	«Radisson Blu Hotel, Kyiv» (Київ)	спеціалізується на м'ясних стравах та винах; пропонує широкий вибір високоякісних м'ясних страв, включаючи сочні стейки, грильоване м'ясо, бургери та інші смачні варіації

За результатами проведеного дослідження виявлено, що споживачі в Україні надають перевагу європейській кухні під час відвідування ресторанів при готелях.

1.3. Особливості національної кухні Європи

Загальна характеристика європейської кухні полягає в її різноманітності, використанні якісних інгредієнтів, високій кулінарній майстерності і підкресленні смакових якостей страв. Це одна з найвпізнаваніших кухонь у світі, яка приваблює гурманів з усього світу [23].

До основних рис європейської кухні належать:

- розмаїтість і регіональні варіації;
- використання свіжих інгредієнтів;
- висока кулінарна майстерність;
- багатство смаків і соусів;
- використання традиційних методів кулінарної обробки;
- акцент на родине харчування.

Європейська кухня має безліч регіональних стилів, які відрізняються застосуванням інгредієнтів, технік приготування і смаковими особливостями. Кожна країна і навіть регіон має свої унікальні страви і кулінарні традиції .

Європейська кухня покладає великий акцент на використання свіжих інгредієнтів. Вона віддає перевагу сезонним продуктам, свіжій рибі, м'ясу, овочам і фруктам, що підкреслює якість і смак страв [6,22].

Європейська кухня відома своєю високою кулінарною майстерністю і складними техніками приготування. Шеф-кухарі часто володіють великим досвідом і вміннями, які дозволяють їм створювати витончені страви з унікальними поєднаннями смаків і текстур [8,16].

Європейська кухня пропонує різноманіття смаків і соусів. Від кисло-солодкого до гострого, від густого соусу до легкого дрібненького дресингу, кухня Європи задовольняє будь-який смаковий пристрасті [14].

Багато страв європейської кухні готуються за традиційними методами, які передаються з покоління в покоління. Це можуть бути варіння, тушкування, смаження, гриль або випікання [7].



Рис. 1.3. Різноманіття страв Європейської кухні
(за даними сайту www.tasteatlas.com/europe)

Багато країн Європи мають традицію сімейного харчування, коли їжа споживається разом з родиною або друзями. Це створює особливу атмосферу та сприяє спільним обідам і вечерам [25].

Розглянемо більш детально окремих представників європейської кухні (табл. 1.2)

Таблиця 1.2

Характеристика окремих видів європейської кухні

Вид європейської кухні	Загальна характеристика	Приклади страв
1	2	3
Французька кухня	витончена, романтична, використанням свіжих інгредієнтів, складних технік приготування та розкішних соусів	рагу, фуа-гра, бульйон та круасани

Продовження табл. 1.2

1	2	3
Італійська кухня	проста, але смачна, відома своїми пастами, піцями, сирними стравами та оливковою олією	лазанья, спагетті, карбонара, піца маргариту та тірамісу
Іспанська кухня	енергійна та виразна, використовується багато риби, морепродуктів, оливок, соусів та спецій	паеля, тапас, газпачо та сангрія
Німецька кухня	важка та ситна, використовується багато м'яса, картоплі, капусти та ковбасок	капуста з ковбасками, свиняча рулька, бретцелі та пиво
Британська кухня	смачна та поживна, відомий англійський сніданок	фіш-енд-чіпс, пастіс, ростбіф та кейкі
Грецька кухня	свіжа та сонячна, використовується багато оливкової олії, риби, овочів, сирів та спецій	мусака, сувлакі, грецький салат та баклава
Шведська кухня	різноманітна та смачна, відома за своїми буфетами, які включають рибу, м'ясні кулі, картоплю, салати	шведські котлети, смородиновий соус та кардамонові булочки
Швейцарська кухня	скромна та ситна	фондю, раklet, різноманітні сирні страви, швейцарські шоколадні вироби
Португальська кухня	смачна та колоритна, використовується багато риби, морепродуктів, оливок, соусів та рису	бакалія, пастиш-ді-ната, козиду-а-португеза

Аналіз доводить, що різноманітя європейської кухні може залежати від регіональної складової та вподобань.

Для закладу, що проєктується, обираємо використання середземноморської кухні, зокрема, італійської, іспанської, грецької та французької.

РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ

2.1. Концептуальна характеристика закладу ресторанного господарства

«European paradise» – це ресторан, що знаходиться на території готельного комплексу «Selena» у с. Свідівок Черкаської області. Безпосередня близькість до міста Черкаси дозволяє користуватися попитом у місцевих жителів та відпочивальників.

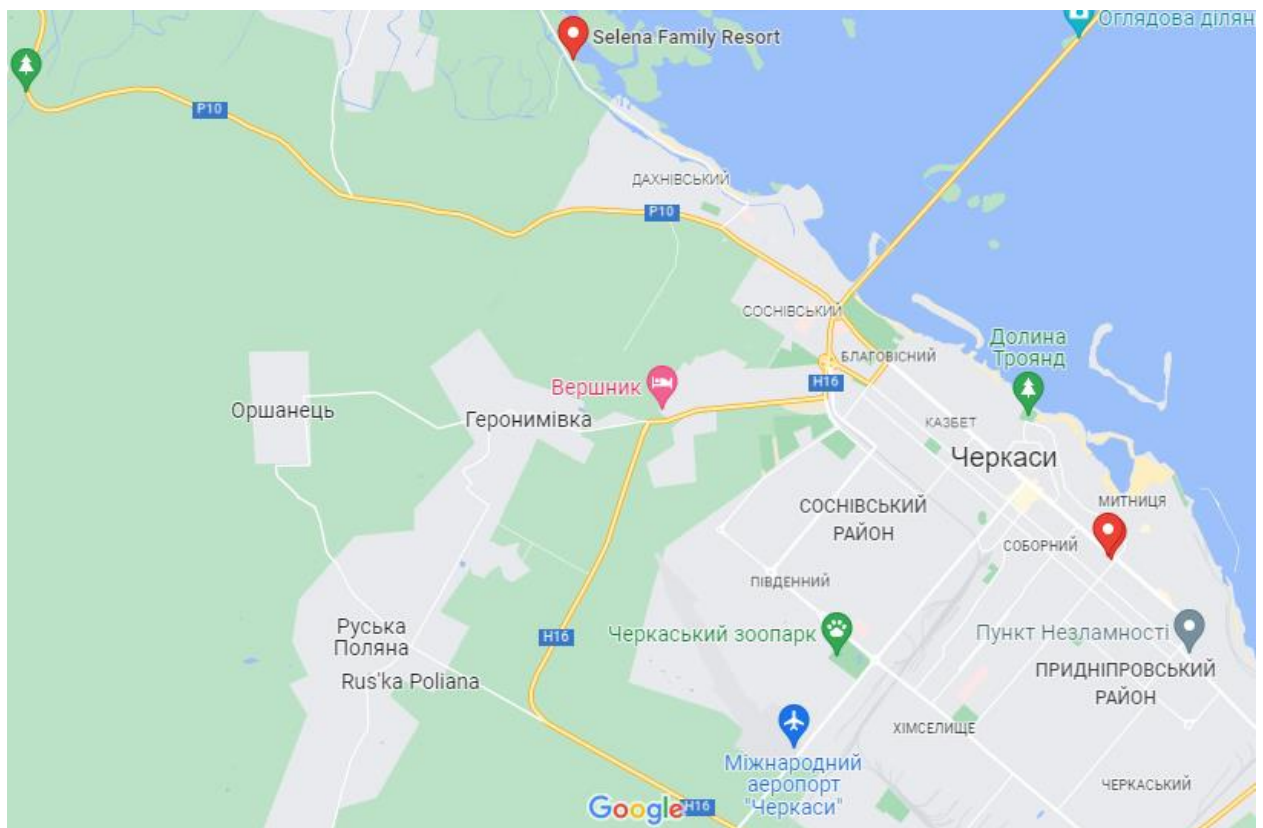


Рис. 2.1. Розташування ресторану «European paradise» на території готельного комплексу «Selena» у с. Свідівок Черкаської області

Заклад ресторанного господарства спеціалізується на європейській кухні, а саме кухнях Франції, Іспанії, Греції та Італії, проте головним акцентом є італійська кухня [4].

Було обрано відповідний різновид кухні саме тому, що в Україні вона користується найбільшим попитом, внаслідок стійкого розуміння харчових стандартів споживачами. Це сприяє упізнаності серед споживачів, але потребує додаткових дій щодо успішної організації роботи [10].

Ресторан на території готельного комплексу знаходиться в окремій будівлі, яка через коридор на другому поверсі поєднується з жилим корпусом готелю.

Особливістю роботи закладу є те, що ціловою аудиторією є не тільки мешканці готелю, але і місцеві жителі. Це потребує додаткової уваги щодо архітектурного планування та визначення виробничої програми [26].

Ресторан може запропонувати широкий асортимент страв з риби та морепродуктів, які поставляються з Середземномор'я, за класичними та авторськими рецептами, а також десерти власного виробництва. Страви закладу гармонійно збалансовані та можуть задовольнити потреби будь-якого гостя [11].

Цінова політика закладу спрямована на обслуговування гостей з середнім та вищим достатком. Таким чином, ціни можуть варіюватись від середніх до більш високих, в залежності від використаної сировини та кулінарних прийомів.

Зважаючи на ціновий сегмент ресторану та його розташування, можна зробити висновок, що потенційний контингент споживачів – гості з середнім та вище рівнем достатку, туристи та офісні працівники, яким пропонуються бізнес-ланчі (в тому числі кейтирингове обслуговування).

Ресторан пропонує обслуговуваннями офіціантами, а також обслуговування банкетів та урочистих свят [21].

До послуг ресторану «European paradise» можна віднести: послуги харчування в торговельному залі ресторану, room-service в готелі «Selena», організація банкетів та свят, організація бізнес-ланчів, спеціальні пропозиції сезонного меню та авторських страв, організація майстер-класів від шеф-кухаря, безкоштовний Wi-Fi та паркінг автомобілів тощо (рис. 2.2).

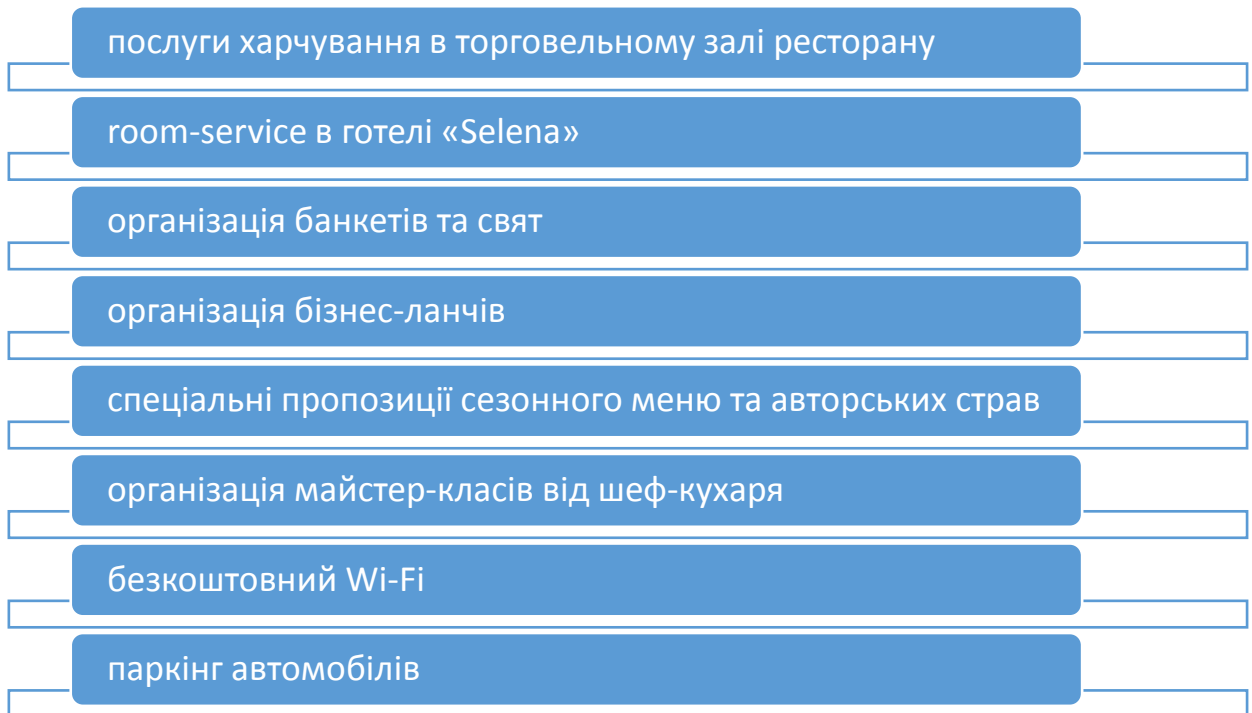


Рис. 2.2. Перелік послуг ресторану «European paradise»

Загальний режим роботи закладу – з 08:00 до 22:00, час обіду, бізнес-ланчу – з 12:00 до 15:00.

2.2. Складання меню та визначення сировинних потреб ресторану «European paradise»

Ресторан «European paradise» – заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на середземноморській кухні.

Меню ресторану виконано по типу меню «a la cart» та базується на класичних та авторських рецептах кухонь Середземномор'я, а саме кухонь Франції, Італії, Іспанії, Греції і тд., з поглибленим напрямком на італійську кухню.

Зважаючи на специфіку, ресторан може запропонувати широкий асортимент національних страв узбережжя Середземного моря, а саме страви з риби та морепродуктів.

До меню ресторану «European paradise» ввійшли наступні позиції:

1. Страві від шеф-кухаря – це авторські страві шеф-кухара ресторану, які складають повноцінний обід або вечерю, що складається з закуски, салату, основної страви та десерту.
2. Салати.
3. Закуси.
4. Перші страві.
5. Другі страви (основні страви).
6. Паста – класична італійська home-made, фірмова паста.
7. Десерти – фірмові солодощі ресторану, за рецептами французької та італійської кухонь.

Концептуальне меню закладу складається з 32 страв за 7 групами, всі рецепти виконані згідно техніко-технологічних карт закладу (ТТК), що зумовлено специфікою регіональної кухні (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Концептуальне меню ресторану «European paradise»

№	Назва страви	Інгредієнти страви	Вихід страви, г
1	2	3	4
Страви від шеф-кухаря			
ТТК	Закуска авторська	лосось, червона ікра, сир Філадельфія, печиво Biscofrica	75 г / 3 шт
ТТК	Салат з гребинцями	гребінці, салат, руккола, помідори черрі, олівкова олія, соус вершковий	250 г
ТТК	Філе тюрбо з соусом по-середземноморські	тюрбо, картопля, салат, помідори, базилік, олівкова олія, соус овочевий	280 г
ТТК	Лаймовий чізкейк	Сир, яйце, сік лайма, вершкове масло, горіхи, печиво, цукор	140 г
Салати			
ТТК	Грецький салат класичний	салат айсберг, перець болгарський, огірки,	210 г

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4
		помідори, оливки, маслини, сир фета, оливкова олія, виний соус, орегано	
ТТК	Нісуаз класичний	тунець, міні-картопля, стручкова квасоля, черрі, мікс салатів, тост, соус бальзамік	240 г
ТТК	Італійський хлібний салат Панцанелла	хліб чіабатта, помідори, червона цибуля, масліни, каперси, базилік, оцет з червоного вина, оливкова олія	260 г
ТТК	Салат-коктейль середземноморський	перець солодкий, кальмар, креветки, мідії, восьмініг бебі, салат листовий, помідори черрі, лимон, кисло-солодкий соус	225 г
Закуски			
ТТК	Капрезе класичний	сир моцарелла, помідори, салат рукола, оливкова олія, крем-бальзамік	220 г
ТТК	Карпаччо з яловичини	мармурова яловичина, салат рукола, печериці, бальзамічний соус	120 г
ТТК	Фуа-гра на маринованих яблуках під ягідним соусом	фуа-гра, зелене яблуко, червоне сухе вино, ягідний соус	110 г
ТТК	Мідії по-середземноморські	мідії, сухе вино, орегано, базилік, оливкова олія, вершки	275 г
ТТК	Волаван з червоною ікрою	волаван, сир фета, червона ікра	75 г / 3 шт
Перші страви			
ТТК	Буйабес	лосось, мінтай, дорада, скат, креветки, кальмари, мідії, цибуля-порей, помідори, селера, гвоздика, біле вино, оливкова олія	525 г

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4
ТТК	Гарбузовий крем-зуп з тріскою	копчена тріска, гарбуз, картопля, помідор, цибуля, вершки, соус, базилік	380 г
ТТК	Італійський суп Міністроне	квасоля, горох, цибуля, помідор, картопля, кабачки, морква, спаржа, паста, олівкова олія	470 г
ТТК	Андалузський гаспачо	томати, зелений перець, часник, огірок, сухарики, олівкова олія, червоне вино	455 г
Другі страви			
ТТК	Дорадо з картопляним гарніром у соусі	дорадо, картопля, цукіні, горошок, часник, цибуля, соус вершковий з цибулею-пореем та розмарином	220 г
ТТК	Запечений лосось в духмянних травах	лосось, часник, базилік, оригано, чебрець, паприка, олівкова олія, вершки	120 г
ТТК	Фріттата з моцареллою	яйця, молоко, моцарелла, пармезан, помідори чері, цукіні, мікс-салат, прованські трави, олівкова олія	110 г
ТТК	Паелья	мідії, кальмари, креветки, курка, мисливські ковбаски, рис, помідор, цибуля, перець, часник, лавровий лист, шафран, лимон, біле вино, олівкова олія	275 г
ТТК	Раттатуй	баклажан, кабачок, томат, моцарелла, часник, базилік, чебрець, соус томатний	325 г
Паста			
ТТК	Паста Болоньезе	паста, сир пармезан, соус Болоньезе	320 г

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4
ТТК	Паста Карбонара	паста, бекон, вершки, біле вино, сир пармезан, яйце	300 г
ТТК	Фетуччіні з креветками	фетуччіне, королівські креветки, помідори, пармезан, базилік, вершкове масло, вершки	280 г
ТТК	Талльятеле з лососем ті червоною ікрою	талльятелле, лосось, пармезан, червона ікра, біле вино, вершки	275 г
ТТК	Лазаня вегетаріанська	морква, цибуля-порей, солодкий перець, помідори, бакложани, оригано, базилік, олівова олія	230 г
Десерти			
ТТК	Пана-котта з полуницею	вершки, полуниця, агар-агар, цукор	180 г
ТТК	Тирамісу класичний з малиною	сир маскарпоне, цукрова пудра, яйце, лікер Калуа, палички савоярди, кава, малина	150 г
ТТК	Крем-брюле	молоко, яйце, вершки, шоколад	120 г
ТТК	Парфе з джемом	яйце, вершки, джем, цукор, ягоди, лимоний сік	175 г
	Макарон	є закупним товаром	15 / 3 шт

Ресторан також реалізовує алкогольні і безалкогольні напої за такими групами: гарячі напої, холодні напої та вина. Більш розширена карта напоїв представлена в окремому меню бару (табл. 2.2).

Таким чином, основна карта напоїв складеться з 14 напоїв та трьох груп.

На основі складеного концептуального меню та карти напоїв можна визначити кількість потреби закладу в сировині за один середнестатистичний робочий день.

Таблиця 2.2

Карта напоїв ресторану «European paradise»

Назва напоїв	Ємність пляшки/величина порції, мл
Гарячі напої	
Еспресо	30 мл
Американно	100 мл
Капучіно	150 мл
Латте	150 мл
Чай (чорний, зелений, трав'яний, ягідний, фруктовий)	500 мл
Холодні напої	
Вода «Моршинська»	330 мл
Фреш апельсиновий	250 мл
Фреш яблучно-моркв'яний	250 мл
Фреш «Здоров'я»	250 мл
Вина	
Lambrusco Bianco	750/50 мл
Proseco Brut	750/50 мл
Gewurztraminer	750/50 мл
Sauvignon Blanc	750/50 мл
Moscato	750/50 мл

Зважаючи на робочий графік ресторану, а саме – 14 годин, та кількості посадкових місць – 60, можна визначити, що приблизно за один робочий день ресторан відвідають 120 гостей.

Таким чином, розділивши умовно робочий день на чотири проміжки часу маємо:

1. Сніданок (з 09:00 до 12:00) – 20 відвідувачів.
2. Обід (з 12:00 до 15:00) – 30 відвідувачів.

3. Вечеря (з 15:00 до 20:00) – 40 відвідуваччів.
4. Після вечірній час (з 20:00 до 22:00) – 20 відвідуваччів.

Зважаючи на ці дані, а також на специфіку закладу, контингент та актуальність страв, можна визначити приблизну кількість реалізованих страв за один робочий день.

1. Закуси – 30 порцій.
2. Салати – 60 порцій.
3. Перші страви – 30 порцій.
4. Другі страви – 80 порцій.
5. Паста – 40 порцій.
6. Десерти – 70 порцій.

Таким чином, за зміну ресторан приблизно виготовляє 310 страві різних груп.

Після даного розрахунку визначаємо пріоритетні страви у кожній групі та процент їх продажу від загальної маси.

Для розрахунку загальної маси первинної продукції підраховуємо кількість сировини по кожній страві з меню. Приклад розрахунку сировини наданий на прикладі десерту «Лаймовий чізкейк» (табл.2.3).

Таблиця 2.3

Приклад розрахунку сировини ресторану «European paradise»

Лаймовий чізкейк (18 порцій)			
Інгредієнти	Кількість сировини на 1 порцію	Кількість сировини на дану кількість порцій	Необхідне обладнання
Сир (20%)	100 г	1800 г	Шафа, форма для випікання, блендер, лопатка, соковижималка, кондитерський пензлик
Яйце	1 шт.	18 шт.	
Сік лайма	30 г	720 г	
Горихи	10 г	180 г	
Печево	40 г	720 г	
Масло вершкове	20 г	540 г	

За поданим прикладом розраховуємо інші страви та сузмуємо кількість необхідної сировини по кожній страві (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

Потреба ресторану «European paradise» у сировині продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок термічний стан	Кількість/ 1 зміна
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	Мармурова яловичина (товстий край)	охолоджена	750 г
	Фуа гра	охолоджена	1 кг
	Філе куряче	охолоджене	750 г
	Яловичина на фарш (огузок, лопатка)	охолоджена	1 кг
	Яйця	пакетовані	120 шт
Риба та морепродукти	Лосось (туша)	заморожений	3,2 кг
	Гребинці	заморожені	2,1 кг
	Тунець (філе)	заморожений	850 г
	Калмар	заморожений	650 г
	Креветки	заморожені	1,1 кг
	Креведки королівські	заморожені	1,8 кг
	Мідії	заморожені	1,7 кг
	Восьмініг бейбі	заморозжений	250 г
	Ікра червона	консервована	250 г
	Міньтай (туша)	заморожений	350 г
	Дорадо (філе)	заморожена	6,5 кг
	Скат (філе)	заморожена	400 г

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
	Триска копчена	вакуумована	850 г
	Тюрьбо (філе)	заморожений	1,2 кг
М'ясна та рибна	Ковбаскі мисливські	вакуумовані	350 г
	Бекон	вакуумований	600 г
Молоко, молочні та жирові продукти	Молоко	пакетоване	8 л
	Вершки	пакетовані (33%)	6,5 л
	Вершкове мастило	пакетоване	7 шт
	Олівкова олія	пляшкова	1,5 л
	Соняшникова олія	пляшкова	2,5 л
	Сир кісломолочний	пакетований (9%)	2 кг
	Маскарпоне	пакетований	1,6 кг
	Сир Філадельфія	пакетований	30 г
	Сир Фета	пакетований	1,2 кг
	Сир Моцарела	пакетований	1,6 кг
	Сир Пармезано	пакетований	850 г
Овочі та зелень	Базилік	свіжий	250 г
	Капуста пекінська	свіжа	450 г
	М'ята	свіжа	150 г
	Помідори	свіжі	7,5 кг
	Помідори черрі	свіжі	5,5 кг
	Огірки	свіжі	1,6 кг
	Перець болгарський	свіжий	650 г
	Салат айсберг	свіжий	350 г
	Оригано	свіжий	150 г
	Стручкова квасоля	свіжа	650 г

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
	Картопля	свіжа	5,5 кг
	Цибуля червона	свіжа	250 г
	Рукола	свіжа	250 г
	Шампіньйони	свіжі	150 г
	Цибуля порей	свіжа	100 г
	Селера	свіжий	250 г
	Гарбуз	свіжа	1,6 кг
	Кабачки	свіжі	3,7 кг
	Морква	свіжа	1,4 кг
	Спаржа	свіжа	350 г
	Квасоля	висушена	250 г
	Горох	заморожений	750 г
	Цибуля	свіжа	1,6 кг
	Часник	свіжий	200 г
	Баклажан	свіжий	1,6 кг
	Петрушка	свіжа	60 г
	Кріп	свіжий	60 г
	Фізаліс	свіжий	100 г
Фрукти та ягоди	Лімон	свіжий	650 г
	Малина	свіжа	350 г
	Полуниця	заморожена	250 г
	Чорна смородина	заморожена	250 г
	Апельсин	свіжий	5,5 кг
	Грейпфрут	свіжий	550 г
	Вишня	заморожена	250 г
	Полуниця	свіжа	550 г
	Лайм	свіжий	2,5 кг

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
	Яблуко	свіже	6 кг
Бакалійні товари	Горіхі	пакетовані	350 г
	Шоколад	пакетований	250 г
	Масліни	консервовані	5 шт
	Виний оцет	пляшковий	
	Бальзамічний оцет	пляшковий	
	Каперсі	консервовані	5 шт
	Гірчиця	консервована	2 шт
	Тим'ян	пакетовані, висушені	
	Папріка		
	Лавровий лист		
	Чорний перець		
	Розмарін		
	Кориандр		
	Куркума		
	Гвоздика		
	Анис		
	Кориця		
Прованські трави			
Мускатний горіх			
Сипучі продукти	Цукор	пакетований	6,5 кг
	Сіль	пакетована	1,5 кг
	Какао	пакетоване	250 г
	Цукрова пудра	пакетована	150 г
	Рис	пакетований	2 шт
	Агар-агар	пакетований	5 шт

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Макарун	пакетований	15 шт
	Хліб	формовий, нарізаний	10 шт
Напої безалкогольні	Вода «Моршинська»	пляшкова	15 шт
	Кава (зернова)	пакетована	3 шт
	Чай чорний	пакетований	1 шт
	Чай зелений	пакетований	1 шт
	Чай трав'яний	пакетований	1 шт
	Чай ягідний	пакетований	1 шт
	Чай фруктовий	пакетований	1 шт
Напої слабоалкогольні	Лікер Калуа	пляшковий	1 шт
	Вино Lambrusco Bianco	пляшкове	4 шт
	Вино Prosecco Brut	пляшкове	3 шт
	Вино Gewurztraminer	пляшкове	5 шт
	Вино Sauvignon Blanc	пляшкове	3 шт
	Вино Moscato	пляшкове	2 шт

Розробка меню базується на визначені структури і складу приміщень закладу ресторанного господарства.

2.3. Обґрунтування структури і складу приміщень ресторану «European paradise»

Структурно-технологічна схема ресторану «European paradise» відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу. Так, структурно-технологічна схема організації виробництва у відповідності до системи НАССР наведена на рис.2.3.

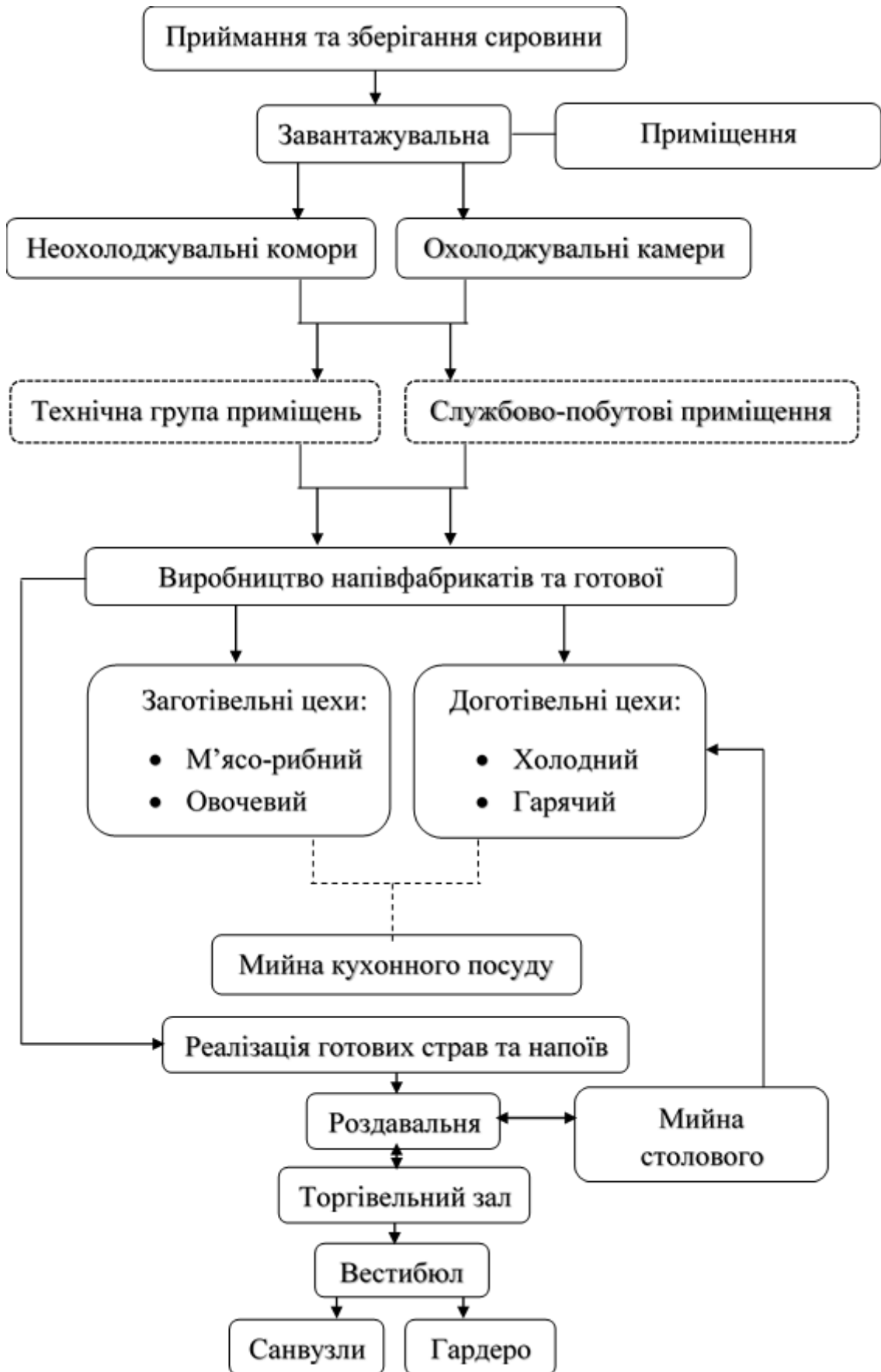


Рис. 2.3. Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану «European paradise»

Організація виробничого процесу у ресторані «European paradise» здійснюється у відповідності до санітарних вимог та чинних нормативних документів. Таким чином, спочатку товар приймається до закладу та перевіряється на кількість, на якість продукції, після узгодження прийому з документами товар завантажується до складської групи приміщень у ресторані «European paradise». Так, товари, що потребують зберігання в холодильнику, за відносно низких температур, а саме: м'ясо, риба, молочно-жирова продукція, гастрономія, фрукти, розміщуються до охолоджувальної камери, а ті продукти, що не потребують такого зберігання, а саме: сухі продукти, овочі, бакалійні товари та напої тощо, розміщуються до неохолоджувальної комори.

Для підготовки сировини для використання та вироблення заготовок, миті та відібрані продукти постачаються до заготівельних цехів, де проводиться їх очистка, дочоистка, первина обробка тощо. Після цього, напівфабрикати у необхідній кількості постачаються на доготівельні цехи, де вони проходять термічну обробку, у випадку з гарячим цехом, або проводиться її нарізка та кінцева обробка, у випадку з овочевим цехом.

Далі, серієвана продукція відпускається до зали, а використаний кухоний посуд до мийної кухонного посуду.

Після реалізації продукції до залу брудний посуд віддається до мийної столового посуду.

2.4. Організація роботи складського господарства ресторану «European paradise»

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперебійне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально технічного оснащення. Вимоги до організації постачання у закладі ресторанного господарства наступні: поставка необхідного асортименту товарів в

достатній кількості та високої якості; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

Таким чином, у ресторані «European paradise» організація постачання продуктів здійснюється згідно табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Характеристика постачання ресторану «European paradise»

Товарна група	Поста-чальник	Умови постачання						
		Вид постачальника	Спосіб постачання	Форма постачання	Періодичність,	Час завою	Вид тари, умови повернення	Метод закупівлі, вид позрахунку
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясо, птиця, субпродукти	ЧМК, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	2 рази	8.30-11.50	Ящиковий пластмасовий, підлягає поверненню	оптовий, безготівковий
Риба та морепродукти	Flagman seafood, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	3 рази	8.40-9.10	Ящик пластмасовий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
М'ясна	Черкаси м'ясо, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	2 рази	8.50-9.50	Ящиковий, підлягає поверненню	Роздрібний, безготівковий

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Овочі, зелень, фрукти та ягоди	Агро- фудс, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	3 рази	8.00-9.00	Ящиковий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Бакалійні товари	Таларія- трейд, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	2 рази	9.00-10.00	Ящиковий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Сипучі продукти	Агро- Трейд, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	1 раз	9.00-10.00	Ящиковий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Черкаси- хліб, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	Кожен день	8.00-9.00	Подовий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий
Напої безалкогольні та слабоалкогол ьні	ТСВ, ТОВ	вітчизняний	централізований	тарнзит	2 рази	8.00-9.00	Подовий, підлягає поверненню	Оптовий, безготівковий

Обрані постачальники відносяться до місцевих, що дозволить максимізувати використання локальних продуктів у виробничих процесах ресторану «European paradise»

На підставі сировинних запасів, асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення із врахуванням товарного сусідства, оптимальних умов і термінів їх зберігання, для ресторану «European paradise» можна визначити склад приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів. Допустимі терміни і умови зберігання сировини, продуктів для ресторану «European paradise» наведено табл. 2.6.

Таблиця 2.6

Терміни та режими зберігання сировини в ресторані «European paradise»

Найменування страви та н/ф	Терміни зберігання, діб	Умови зберігання	
		t, °C	Відносна вологість, %
М'ясопродукти	3	0...2	85-95
Рибопродукти	2		85-95
Гастрономічні продукти	2-3	2...4	85-95
Молочно-жирові продукти	2	2...4	85-90
Молоко	1	2...4	85-90
Сметана і кисломолочний сир	2	2...4	85-90
Яйця	до 9	5...15	85-88
Сухі продукти	5	16...18	40-60
Вино-горілчані	5	16...18	40-60
Овочі	5	4...6	85-90
Фрукти	2	4...6	85-90
Ягоди	1	4...6	85-90
Зелень	1	4...6	85-90
Хліб і хлібобулочні вироби	1	20...25	75
Кондитерські вироби	6 год	15...18	70-75

Таким чином, беручи за основу табл. 2.6, можна розробити схему організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів та описати роботу складського господарства на підприємстві ресторанного господарства.



Рис. 2.4. Схема організації приймання та зберігання сировинних запасів ресторану «European paradise»

Складське приміщення ресторану «European paradise» для зберігання сировини повино відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, мати певну температуру, за якої припустимо зберігати продукти, вентиляцію, сполучні

Організація роботи складського приміщення ресторану «European paradise» складається з декількох етапів: розвантаження транспорту, приймання товарів, розміщення на зберігання, відпуск товарів з місць зберігання, внутрішньоскладського переміщення вантажів.

Для кожного з цих етапів потрібно належним чином забезпечити інвентарем ресторан «European paradise», щоб полегшити та покращити процес зберігання та прийомки товарів.

Обладнання та інвентар складів ресторану «European paradise» має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схороність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці. [8]

Складське приміщення на підприємстві «European paradise» є неохолоджувальною коморою, оскільки це є невелике підприємство і більшість товару зберігається у холодильнику.

Таким чином, для приймання та відпускання продуктів потрібно закупити ваги товарні електронні (500x600) – 1 шт. Для зберігання хліба потрібно закупити стелаж – 1 шт, підтоварники, для зберігання борошна - 6 шт, цукру та риса, а також шафи на яких будуть зберігатись ящиком способом фрукти, овочі та зелень – 4 шт.

З інструментів для перевірки якості продукції використовується: овоскоп, для перевірки якості яєць – 1 шт, лупа -1 шт, молочне скло – для перевірки пляшок з вином тощо.

Для контролю режимів зберігання використовують: термометр, для вимірювання температури складського приміщення – 1 шт, психометр – для вимірювання вологи повітря та його температури – 1 шт.

Інвентар для відпускання продукції: совки – 6 шт, лійка – 3 шт, щипці кондитерські – 2 шт, лопатка – 3 шт,.

Для відкривання тари: ніж для розпорювання мішків – 2 шт, серпастих ніж, для відкриття м'якої тари – 2 шт.

Також, до складської групи входить морозильна шафа, у кількості 1 шт, що розміщується у коредорній зоні, та в якій тичмасове зберігається заморожена риба то морипродукти.

Таким чином, на ресторанного господарства використовують різне обладнання для забезпечення вдалої прийомки, зберігання та відпуску сировини.

2.5. Організація роботи заготівельного цеху ресторану «European paradise»

На основі розробленої структурно-виробничої схеми виробництва можна визначити, що у ресторані «European paradise» працюють два заготівельні цехи: овочевий та м'ясо-рибний.

Оскільки підприємство спеціалізується на європейській середземноморській кухні, основою якої є широке використання риби та морипродуктів, доцільно показати особливості організації роботи м'ясо-рибного заготівельного цеху ресторану «European paradise».

Дена виробнича програма заготівельного цеху ресторану «European paradise» представлена в табл. 2.7. Вона розроблена на основі добавої потреби закладу у сировині.

Таблиця 2.7

Дена виробнича програма м'ясо-рибного цеху ресторану «European paradise»

Сировина	Технологічна обробка сировини	Технологічна обробка н/ф	Призначення н/ф	Назва страви
1	2	3	4	5
Яловичина мрамурова (товстий край)	Миття, зачистка	Маринування, слайсування	Закуси	«Карпаччо яловичини» 3
М'ясо на фарш (огузок, лопатка)	Миття, зачистка, видалення пливка та жиру	Механічне рублення на фарш	Січена маса	«Болоньезе»
Філе куряче	Миття, зачистка, видалення	Нарізаня	Дрібно шматкові	«Паелья»

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5
	плівок та жиру		напівфабрикати	
Фуа-гра	Миття	Порціонування	Закуска	«Фуа-гра на маринованих яблуках під ягідним соусом»
Лосось (туша)	Дефростація, чищення, філірування, видалення м'яких кісточок	Нарізаня на невеликі шматки та порціонування	Кістки та невеликі шматки – на рибний бульйон, філе порціонування	«Запечений лосось у пряному соусі», «Буйабез», «Тальятеле з лососем та червоною ікрою»
Гребінці	Дефростація	-	Закуска	«Салат з гребінцями авторський»
Тунець (філе)	Дефростація, зачищення, видалення кісточок	Маринування, нарізаня	Салат	«Нісуаз класичний»
Кальмари (тушка очищена)	Дефростація, доочищення	Нарізаня кільцями	Перші та другі страви, салати	«Салат-коктейль середземноморський», «Буйабез», «Паелья»
Креветки	Дефростація, очищення	-	Перші, другі страви та салати	«Салат-коктейль середземноморський», «Буйабез», «Паелья»
Креветки королівські	Дефростація, очищення	-	Паста	«Феттучіні з креветками»
Мідії	Дефростація, миття	-	Закуси	«Мідії посередземноморські», «Буйабез», «Паелья»
Восьминіг бейбі	Дефростація, миття, зачищення	-	Салати	«Салат-коктейль середземноморський»,
Мінтай (туша)	Дефростація, чищення, філірування,	Нарізаня	Перші страви,	«Буйабез»

Продовження табл. 2.7

1	2	3	4	5
	видалення кісточок		кістки на бульйон	
Дорадо (філе)	Дефростація, доочищення, видалення кісточок	Порціонування	Другі страви	«Дорадо картопляним гарніром в соусі» 3
Скат (філе)	Дефростація, видалення мілких кісточок	Нарізаня	Перші страви	«Буйабес»
Тюрбо (філе)	Дефростація, видалення мілких кісточок	Порціонування	Авторські страви	«Філе тюрбо з соусом по-середземноморські» 3

Відповідно до виробничої програми ресторану «European paradise» можна визначити схему виробничого процесу в заготівельному цеху ресторану «European paradise». Для цього виділимо технологічні лінії (дилянки, робочі місця)

1) Лінія обробки риби – призначена для розморозки, зачищення, філерування, видалення кісточок та порціонування риби тушами та філе.

2) Лінія обробки морепродуктів – призначена для розморозки, чищення та нарізаня морепродуктів.

3) Лінія обробки м'яса – призначена для миття, зачистки, маринування, нарізки та порціонування м'яса.

Таким чином на основі опису виробничих ліній можна скласти структурно-технологічну схему виробничого процесу заготівельного цеху ресторану «European paradise» (рис.2.5.).

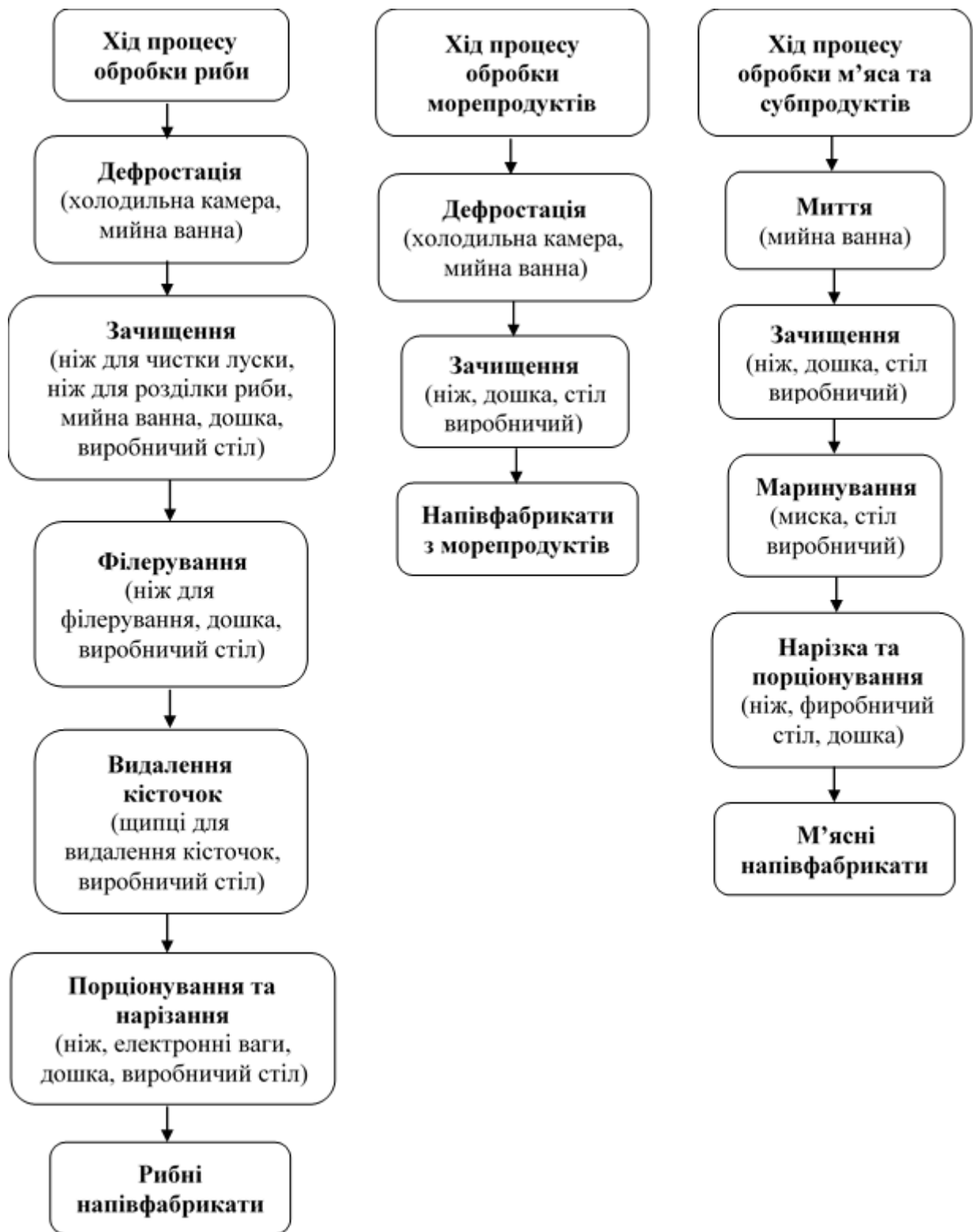


Рис. 2.5. Структурно-технологічна схема виробничого процесу м'ясо-рибного цеху ресторану «European paradise»

На підставі виробничої програми м'ясо-рибного цеху ресторану «European paradise», з урахуванням кількості та виду сировини, що обробляється за один день роботи, функціональність та продуктивність обладнання, вартість, енергоємність та габоритність устаткування, а також зручність та безпечність його в експлуатації та обслуговуванні, було виконано підбір устаткування та інвентарю заготівельного цеху, що здійснювався у відповідності до наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» (табл. 2.8-2.9).

Таблиця 2.8

Перелік обладнання заготівельного цеху ресторану «European paradise»

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
М'ясорубка	FAMA, Італія, TS8 FTSM101E	1	Подрібнення м'яса в однорідний фарш для Болоньезе
Ваги електронні	Сила ваги, Україна, ВТЕ-3- ТЗ-Б	1	Зважування м'яса та риби до 3 кг
Мийка односекційна	Shinbo, Південа Корея, KCS318- 1818-1	1	Мийка м'яса
Мийка односекційна	Shinbo, Південа Корея, KCS318- 1836-1	1	Дефростація, чистка риби
Стіл холодильний з бортиком	CustomCool, США, CCT-2S	2	Зберігання охолодженого м'яса та м'ясних і рибних н/ф

Таблиця 2.9

Перелік інвентарю заготівельного цеху ресторану «European paradise»

Найменування	Артикул, виробник	Кількість, шт.	Призначення
Видаляч кісток з риби	Paderno, Італія, 2540244	1	Видалення кісток з риби
Ніж для чистки риби	Ghidini, Італія, 7760025	1	Чистка луски з риби
Набір ножів «кухарська трійка»	Tramontina ProChef, Бразилія, C1268	2	Філерування риби, нарізання та порціонування м'яса, риби та морепродуктів
Дошка для нарізки	Johnson Rose Corp., США, 1270382	3	Нарізка м'яса, риби та морепродуктів
Миска нержавіюча, 12,5 л.	Johnson Rose Corp., США, 1270098	5	Тимчасове зберігання продуктів
Гастроємність, h=20	Sybo, Китай, 3390229	10	Тимчасове зберігання продуктів у холодильнику
Гастроємність, h=40	Sybo, Китай, 3390230	5	Тимчасове зберігання продуктів у холодильнику

Перелік оснащення устаткуванням та інвентарем відповідає вимогам.

2.6. Організація технологічного процесу гарячого цеху ресторану «European paradise»

На основі виробничої програми гарячого цеху, складемо схеми технологічних процесів, що відбуваються у доготівельному цеху. Для цього, виділяються технологічні лінії (ділянки, місця) для виготовлення певного виду страв.

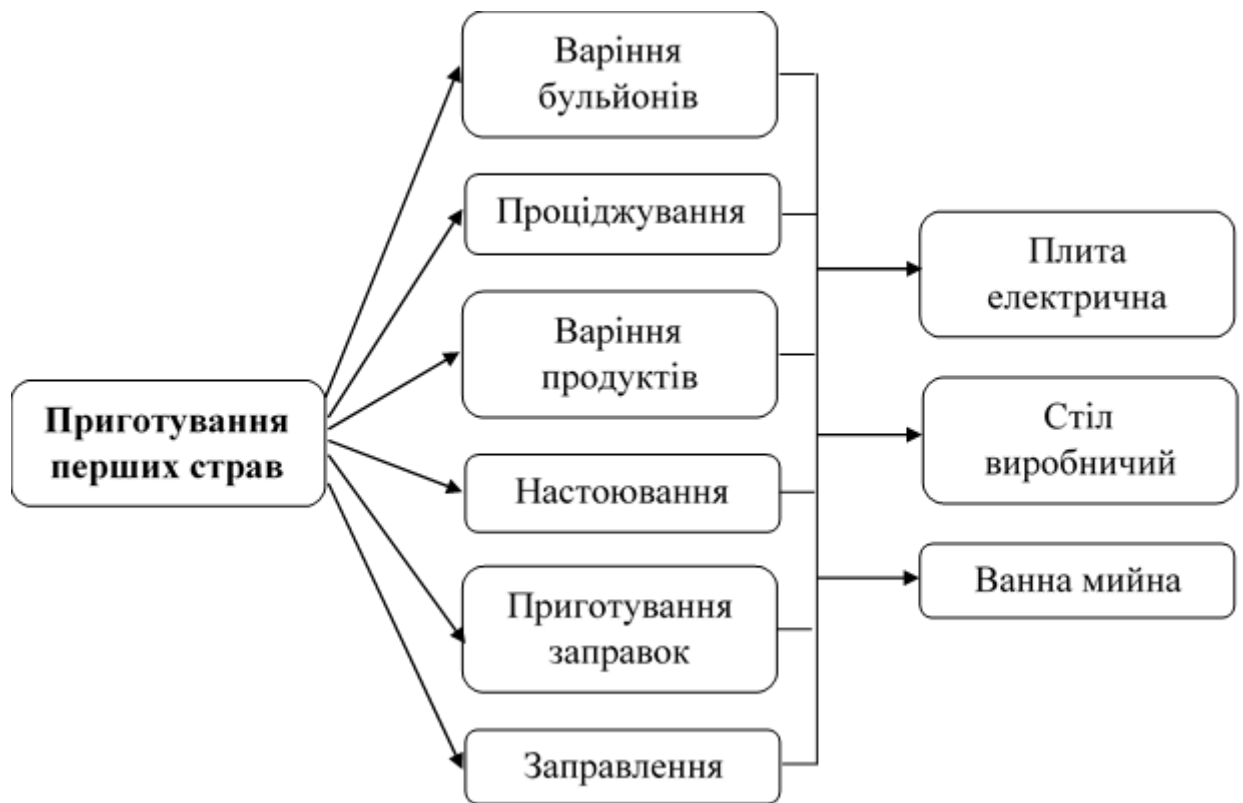


Рис. 2.6. Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху – приготування перших страв в ресторані «European paradise»

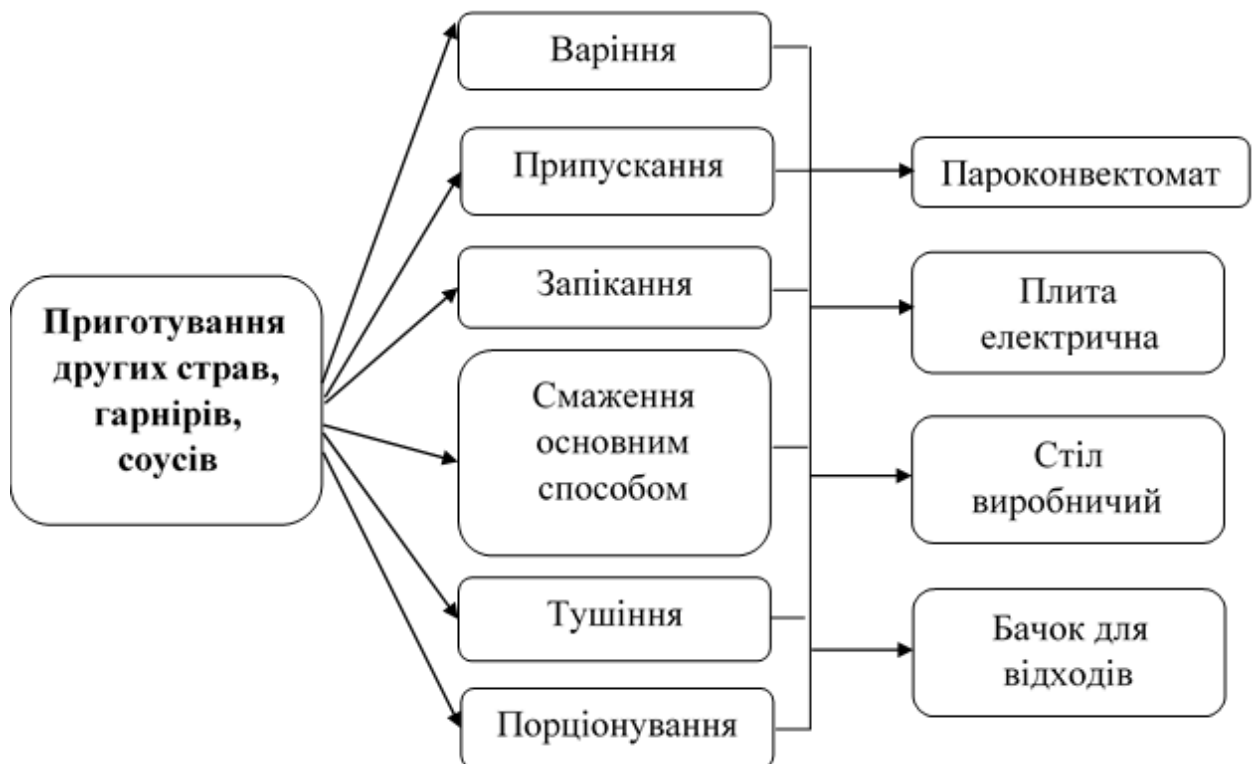


Рис. 2.7. Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху – приготування других страв, гарнірів, соусів в ресторані «European paradise»

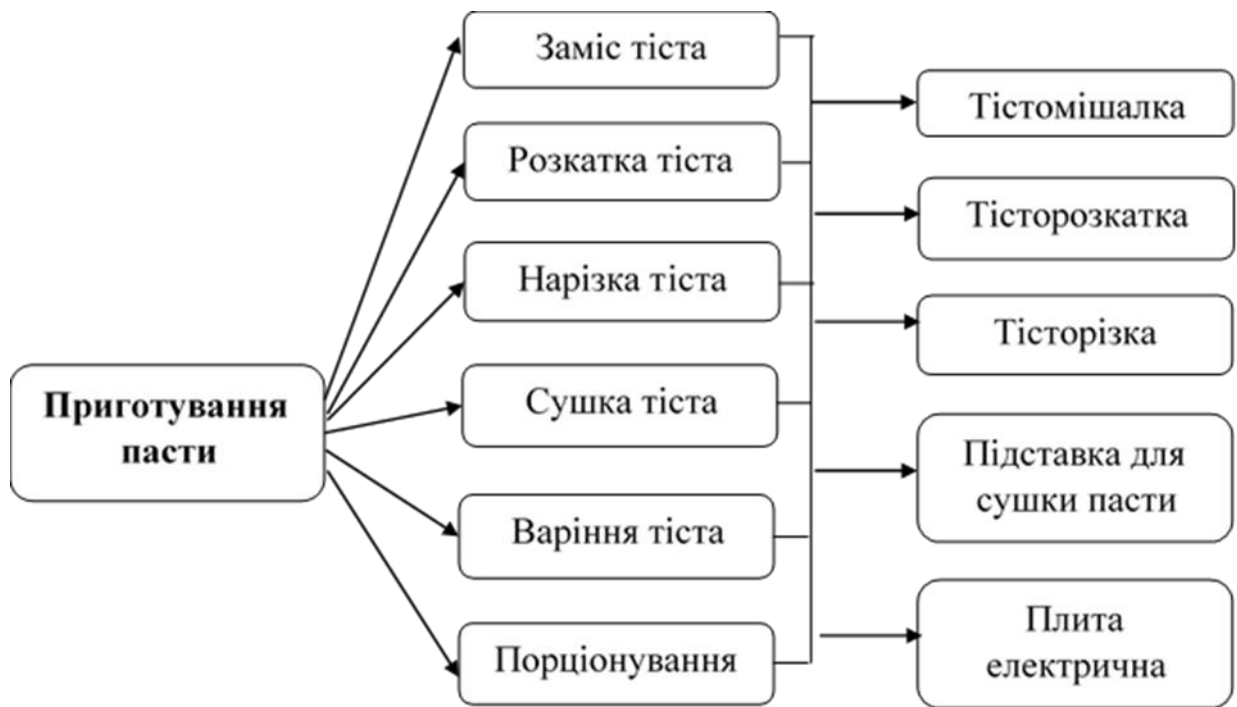


Рис. 2.8. Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху – приготування пасти в ресторані «European paradise»

Особливості організації технологічних процесів приготування готової кулінарної продукції в ресторані «European paradise» наводиться у табл. 2.10

Таблиця 2.10

Організація технологічних процесів приготування готової кулінарної продукції ресторану «European paradise»

Технологічні лінії	Технологічні операції	Назва страви, н/ф	Посуд	Устаткування
1	2	3	4	5
Приготування перших страв	Варіння бульйонів та продуктів	«Буйабес», «Гарбузовий крем-суп з тріскою»,	Каструлі, ложки	Плита електрична
	Проціджування	«Італійський суп Міністроне»,	Сито, шумівка	Стіл виробничий
	Настоювання	«Андалузський гаспачо»	-	Стіл виробничий

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5
Приготування других страв	Варіння	Картопляний гарнір, вершковий соус, томатний соус, ягідний соус, віний соус, кисло-солодкий соус, соус овочевій, мідії	Сотійник, ложка	Плита електрична
	Припускання	«Паелья»	Сковорідка, лопатка дерев'яна	Плита електрична
	Запікання	Лосось, «Ратутуй», «Лазаня вегетаріанська»	Лист для запікання, форма для запікання, пензлик для змащування маслом	Паро- конвектомат, виробничий стіл
	Смаження	Філе тюрбо, фуа-гра, дорадо, «Фрітата з моцарелою», бекон, лосось	Сковорідка, лопатка дерев'яна	Плита електрична
	Тушіня	Болоньезе	Сковорідка, лопатка дерев'яна	Плита електрична
	Порціонування	-	Ложка, лопатка дерев'яна, тарілки, пензлик	Стіл виробничий

Продовження табл. 2.10

1	2	3	4	5
Приготування пасти	Заміс тіста	Паста «Болоньезе», «Кабронара», «Феттучіні з креветками», «Тальятелле з лососем», «Лазанья вегетаріанська»	Ложка, миска	Тістомішалка, виробничий стіл
	Розкатка тіста		-	Тісторозкатка, виробничий стіл
	Нарізка тіста		-	Тісторізка, виробничий стіл
	Сушка тіста		-	Підставка для сушки пасти, виробничий стіл
	Варіння тіста		Каструля, шумівка	Електрична плита
	Порціонування		Тарілки, виділки, щипці для пасти, миска	Виробничий стіл

Беручи за увагу виробничу програму та технологічні процеси, що протікають в гарячому цеху ресторану «European paradise», було підібрано обладнання (табл. 2.11) та інвентарю (табл. 2.12) для безперебійної роботи доготівельного гарячого цеху ресторану «European paradise».

Таблиця 2.11

Перелік обладнання гарячого цеху ресторану «European paradise»

Найменування	Марка, виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Плита електрична 6 конфорок	CustomHeat, США, RE6-36	2	Приготування їжі на плиті
Пароконвектомат 6 рівневий з контролем швидкості вент.	CustomHeat, Україна,	1	Приготування їжі, запікання та випікання

Продовження табл. 2.11

1	2	3	4
Шкаф холодильний 1400 л	CustomCool США, CCR1400P	2	Тимчасове зберігання продуктів
Шкаф холодильний 740 л	CustomCool США, GNC740L1G	1	Тимчасове зберігання продуктів
Стіл холодильний з бортиком	CustomCool, США, CCT-2S	1	Тимчасове зберігання продуктів
Ларь морозильний	Ugur, Турція, UDD200SC	1	Тимчасове зберігання морозива
Тістомісильна машина 8 кг	Equip, Італія, AS8M	1	Замішування тіста
Машина для приготування пасти	Imperia, Італія	1	Розкочування та нарізання тіста
Блендер	Sybo, Китай	1	Взбивання та дрібно подрібнювання продуктів
Стіл кухоний 750x1800 з бортиком	Shinbo, Китай, WG304-3072-11/2	6	Виробнича поверхня для приготування страв
Мийка двоосекційна	Shinbo, Південа Корея, KCS318- 1818-2	2	Миття та промивання продуктів
Ваги електроні	Сила ваги, Україна, ВТЕ-3- ТЗ-Б	2	Зважування готової продукції

Таблиця 2.12

Перелік інвентарю гарячого цеху ресторану «European paradise»

Найменування	Артикул, Виробник	Кількість одиниць, шт.	Призначення
1	2	3	4
Набір ножів «кухарська трійка»	Tramontina ProChef, Бразилія, C1268	8	Нарізаня продуктів
Дошка для нарізки	Johnson Rose Corp., США, 1270382	16	Нарізаня продуктів
Миска нержавіюча, 12,5 л.	Johnson Rose Corp., США, 1270098	12	Тимчасове зберігання продуктів
Гастроємність, h=20	Sybo, Китай, 3390229	15	Зберігання продукції та її приготування к пароконвектоматі
Гастроємність, h=40	Sybo, Китай, 3390230	15	Тимчасове зберігання продуктів у холодильнику
Каструля, 21 л	Ozti, Турція, 0121.03622.21	5	Варка та зберігання супів
Каструля, 11 л	Ozti, Турція, 0121.03219.21	7	Варка та зберігання супів
Каструля, 6 л	Ozti, Турція, 0121.02817.21	6	Варка та зберігання супів
Сотейник, 2 л	Ozti, Турція, 0143.01808.21	14	Варіння соусів
Сотейник, 4 л	Ozti, Турція, 0143.02013.21	8	Варіння соусів
Сковорода, 28 см	Ozti, Турція,	6	Жарка м'яса, риби, овочів
Сковорода, 20 см	Ozti, Турція, 0149.02004.41	8	Жарка м'яса, риби, овочів
Сушка для пасти	Imperia, Італія	1	Висушування пасти
Ополоник, 150 г	Winco, США, LDFB-5	6	Порціонування супів
Ополоник, 60 г	Johnson Rose Corp., США, 73002	6	Порціонування соусів

Продовження табл. 2.12

1	2	3	4
Друшляк конічний	BA - Pentole Agnelli , Італія, 3232E-20	2	Зціджування води.
Друшляк, 3 л	Adcraft, США, COD-3	2	Зціджування води.
Ситечко- зціджувач, сітка	Johnson Rose Corp., США, 3395	3	Зціджування води.
Шумівка, 18 см	Johnson Rose Corp., США, 3178	3	Діставання продуктів з води.
Лопатка дерев'яна	Johnson Rose Corp., США, 3458	6	Розмішування страви.
Терка 4-х стороня	Johnson Rose Corp., США, 7344	2	Протирання продуктів.
Кисть кондитерська	Ateco, США, 60010	2	Змазування форм та прикрашання тарілок.

2.7. Архітектурне планування приміщення «European paradise»

Відповідно до концепції роботи закладу та існуючого планування, ресторан знаходиться в окремій будівлі. На першому поверсі знаходиться бар на 28 посадкових місць, на другому поверсі знаходиться торговельний зал ресторану на 60 посадкових місць. Виробничі приміщення знаходяться на першому та другому поверхах у відповідності до формування технологічних потоків. Загальний вид першого поверху представлено на рис. 2.9, другого поверху – на рис. 2.10. З урахуванням особливості процесу роботи закладу, на другому поверсі знаходиться горизонтальний зв'язок з будівлею корпусу готелю «Selena». Це дозволяє проводити процес обслуговування місцевих жителів та готельних гостей. Відповідно, ресторан «European paradise» готелю «Selena» є відкритим закладом ресторанного господарства.

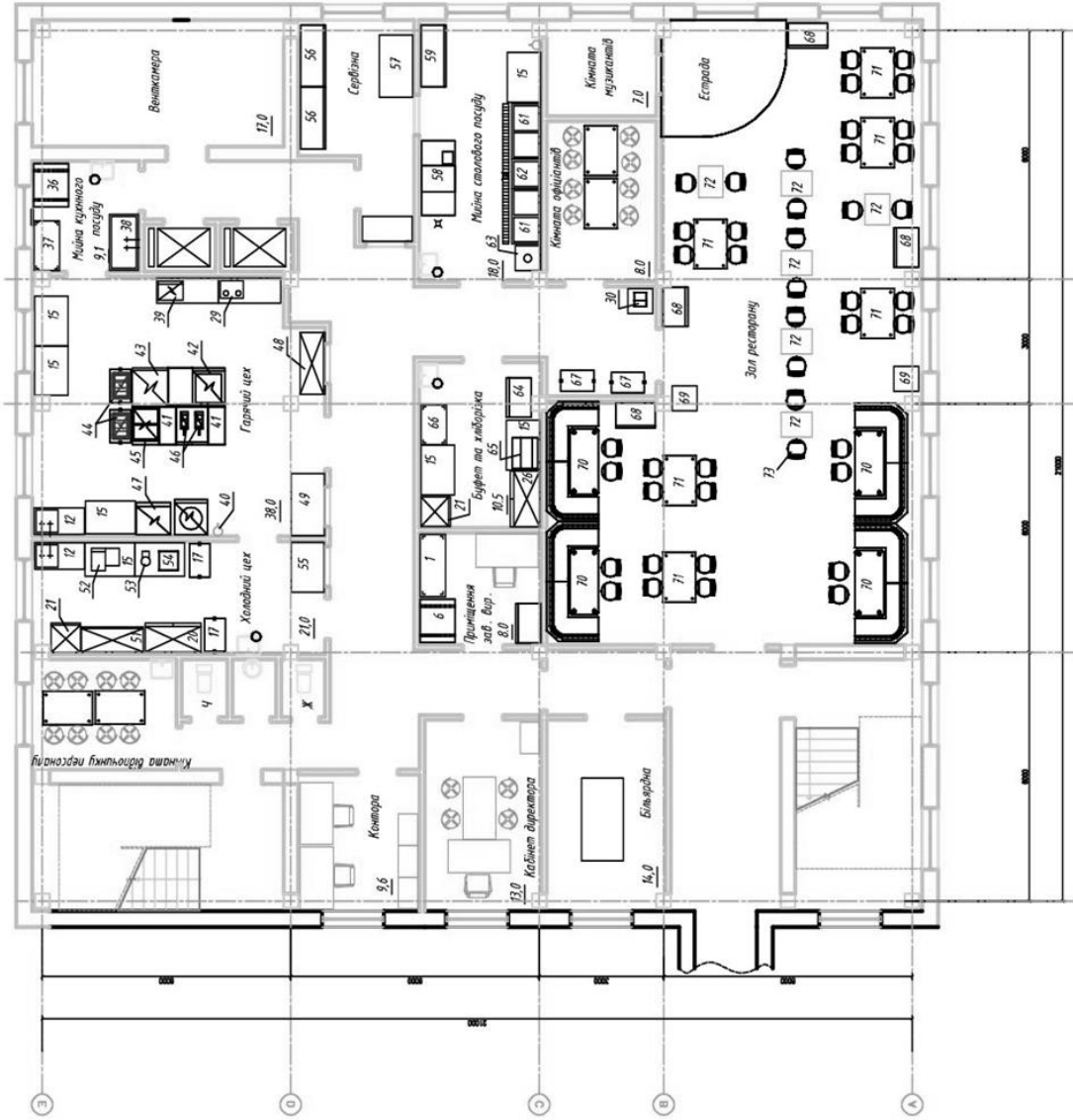


Рис. 2.10. Проект архітектурних рішень другого поверху ресторану «European paradise»

2.8. Дизайнерські рішення ресторану «European paradise»

Екстер'єр ресторану «European paradise» виконаний у зелених та білих кольорах з панорамними та широкими вікнами.

Інтер'єр ресторану «European paradise» виконаний у світлих пастельних тонах, де дамінує білий колір, який гармонійно поєднується з яскравими відтінками зеленого та вкрапленнями помаранчевого кольорів. (рис. 2.11)

Приміщення ресторану «European paradise» обладнане м'якими диванчиками та кріслами з дерев'яними столами. Меблі закладу також є дерев'яними.

Світло забезпечується кришталевими світильниками, а ввечері запалюються настільні свічки.

Інтер'єр ресторану «European paradise» прикрашають картини з пейзажами Європи, живі квіти, елементи настільного декору тощо. Столики прикрашені серветками з кольорами закладу, живими білими трояндами у вазах та свічками.

2.9. Складання графіків виходу виробничих працівників на роботу

Беручи за увагу спрямованість підприємства та його режим роботи (з 09:00 до 22:00) можна скласти графіки роботи працівників кухні на 1 тиждень.

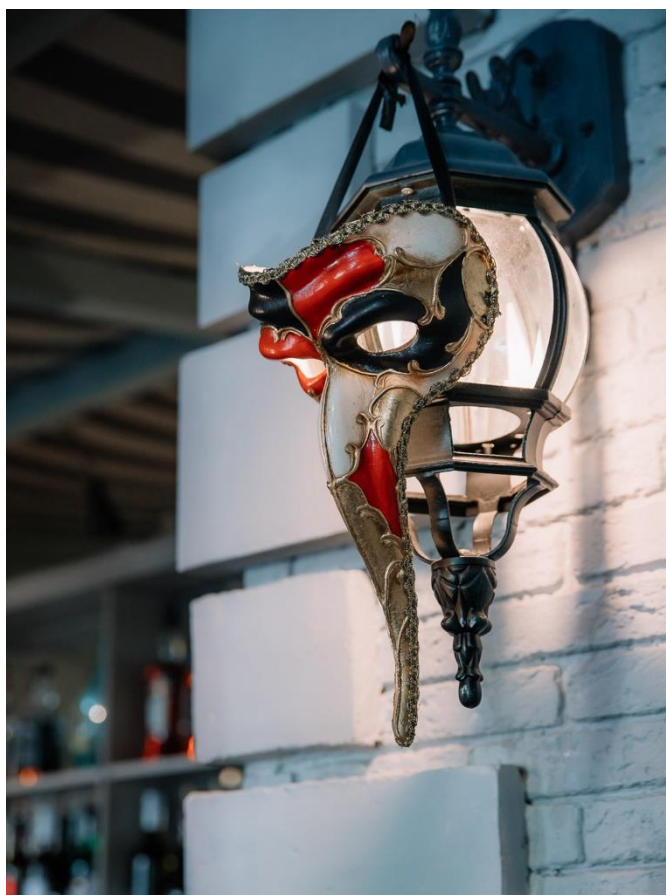
Таким чином, табл. 2.13 свідчить, що найбільша завантаженість підприємства типово припадає на вихідні дні, тому саме в ці дні працює найбільша кількість кухарів. Всі кухарі у ресторані «European paradise» працюють не більш ніж 40 год в неділю, згідно чинного законодавства.

Більшість кухарів у ресторані «European paradise» працюють позміно. Робота на весь день припадає лише Су-шефу 2 на неділю, оскільки це є завантаженим днем для ресторану, а також кінець робочого тижня. Такий

графік роботи компенсується найменшою кількістю робочих часів та трьома вихідними.



а



б

Рис. 2.11. Рішення щодо оформлення інтер'єру в ресторані «European paradise»:

а – зовнішній вигляд торговельної зали, б - оформлення стін

Таблиця 2.13

Графік виходу виробничих працівників доготовельних цехів на роботу у ресторані «European paradise»

Посада	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД	Год.
Шеф-кухар			2 зміна	2 зміна	2 зміна	з 10 до 22	2 зміна	40
Су-шеф 1	1 зміна	1 зміна	1 зміна	1 зміна	з 10 до 22			40
Су-шеф 2	2 зміна	2 зміна				2 зміна	Цілий день	40
Кухар 1 (гар.цех)		з 17 до 22	1 зміна	1 зміна	1 зміна	1 зміна	1 зміна	40
Кухар 2 (гар.цех)	з 17 до 22		2 зміна	2 зміна	2 зміна	2 зміна	2 зміна	40
Кухар 1 (хол.цех)		з 17 до 22	1 зміна	1 зміна	1 зміна	1 зміна	1 зміна	40
Кухар 2 (хол.цех)	з 17 до 22		2 зміна	2 зміна	2 зміна	2 зміна	2 зміна	40
Кухар 3 (хол.цех)	з 9:00 до 17 :00	з 9:00 до 17:00			2 зміна	2 зміна	2 зміна	40
Кондитер	з 8 до 13	з 8 до 13	з 8 до 13	з 8 до 13	з 8 до 14	з 8 до 14	з 8 до 14	40

Кондитер працює у ресторані «European paradise» у кількості 1 ос., приходить на роботу о 8:00 та віддає зміну о 13:00, за цей час в його обов'язки входить приготування десертів на весь день, а також заміс тіста та його порціонування на пасту. Виключенням є дні з п'ятниці до неділі, так як в ці дні кондитеру належить приготувати більшу кількість готових до вживання страв та напівфабрикатів, що пояснюється завантаженістю ресторану у вихідні.

Таким чином, на кухні ресторані працюють 9 працівників.

РОЗДІЛ 3. ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПРОЄКТУ

Для виконання розрахунків економічної ефективності від впровадження в роботу ресторану європейської кухні «European paradise», було враховано, що сума інвестицій в будівництво буде не менше 9 млн грн, оснащення основних та додаткових засобів – близько 1,5 млн грн. Інші витрати, зокрема на рекламу, не будуть мати істотного впливу на загальні значення розрахунків.

Результати визначення інвестиційної привабливості проекту ресторану європейської кухні «European paradise» при готелі «Selen» наведені в табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Визначення інвестиційної привабливості проекту ресторану європейської кухні «European paradise» при готелі «Selen»

Показники	Од. ви-міру	Період реалізації проекту, рік				Всього
		Перед-інвес-тицій-ний	1	2	3	
1	2	3	4	5	6	7
Інвестиції у проект	тис. грн.	10472,18				
Валовий дохід	тис. грн.		10320	10320	10320	
Віручка від реалізації проекту	тис. грн.		8600	8600	8600	
Собівартість реалізованої продукції (послуг)	тис. грн.		1500	1500	1500	
Оподаткований прибуток	тис. грн.		7100	7100	7100	
Чистий прибуток	тис. грн.		5822	5822	5822	
Амортизаційні відрахування основних засобів	тис. грн.		150	150	150	

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Чистий грошовий потік	тис. грн.		5972	5972	5972	
Коефіцієнт дисконтування			0,7692	0,5917	0,4552	
Приведений чистий грошовий потік	тис. грн.		4593,85	3533,73	2718,25	
Сумарний приведений чистий грошовий потік	тис. грн.		4593,85	8127,57	10845,83	
Чистий приведений дохід, NPV	тис. грн.					373,65
Індекс дохідності інвестицій, ІД						1,04
Строк окупності інвестицій, $T_{ок}$	років					2,86

Виконані під час проведення роботи економічні розрахунки свідчать, що проєкт впровадження ресторану європейської кухні «European paradise» при готелі «Selena» може бути інвестиційно привабливим, оскільки значення NPV становить 373,65 тис. грн, що більше 0, індекс дохідності дорівнює 1,04, що є більшим за 1, а строк окупності складатиме 2 роки та 10 місяців.

ВИСНОВКИ

Ресторани, що працюють при готелі, мають свої особливості, оскільки їх робота часто пов'язана з обслуговуванням гостей готелю. Робота ресторану при готелі вимагає координації, гнучкості та вміння задовольняти потреби різних клієнтів.

Сучасні ресторани при готелях постійно змінюються та вдосконалюються, щоб задовольнити смаки та вимоги сучасних гостей. Проведено дослідження щодо найбільш відомих ресторанів при готелях в Україні: «DIVAN»; «Panorama»; «Gorchitsa»; «ZIA»; «Salute»; «Lounge & Grill Terrace»; «Fellini Ristorante & Lounge Bar»; «Restaurant 19.12»; «Ristorante Riviera»; «BEEF Meat & Wine». За результатами проведеного дослідження виявлено, що споживачі в Україні надають перевагу європейській кухні під час відвідування ресторанів при готелях.

Досліджені особливості національної кухні Європи. Загальна характеристика європейської кухні полягає в її різноманітності, використанні якісних інгредієнтів, високій кулінарній майстерності і підкресленні смакових якостей страв. Це одна з найвпізнаваніших кухонь у світі, яка приваблює гурманів з усього світу. Для закладу, що проектується, обираємо використання середземноморської кухні, зокрема, італійської, іспанської, грецької та французької.

«European paradise» – це ресторан, що знаходиться на території готельного комплексу «Selena» у с. Свідівок Черкаської області. Безпосередня близькість до міста Черкаси дозволяє користуватися попитом у місцевих жителів та відпочивальників.

До послуг ресторану «European paradise» можна віднести: послуги харчування в торговельному залі ресторану, room-service в готелі «Selena», організація банкетів та свят, організація бізнес-ланчів, спеціальні пропозиції сезонного меню та авторських страв, організація майстер-класів від шеф-кухаря, безкоштовний Wi-Fi та паркінг автомобілів тощо.

Під час виконання роботи розроблено концептуальне меню ресторану «European paradise», карту напоїв, потреба ресторану у сировині продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Структурно-технологічна схема ресторану «European paradise» відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу. В роботі виконано роботи з формування схема організації приймання та зберігання сировинних запасів ресторану «European paradise»; подано перелік з технічного та технологічного оснащення.

Запропоновані аспекти:

- організації роботи заготівельного цеху ресторану «European paradise», що включають дену виробничу програму м'ясо-рибного цеху; структурно-технологічну схему виробничого процесу та його оснащення обладнанням та інвентарем;

- організації технологічного процесу гарячого цеху, що включають структурно-технологічну схему виробничих процесів гарячого цеху та оснащення обладнанням та інвентарем.

Відповідно до концепції роботи закладу та існуючого планування, ресторан знаходиться в окремій будівлі. На першому поверсі знаходиться бар на 28 посадкових місць, на другому поверсі знаходиться торговельний зал ресторану на 60 посадкових місць. Виробничі приміщення знаходяться на першому та другому поверхах у відповідності до формування технологічних потоків. В роботі подані пропозиції щодо інтер'єру та екстер'єру закладу.

Виконані під час проведення роботи економічні розрахунки свідчать, що проєкт впровадження ресторану європейської кухні «European paradise» при готелі «Selena» може бути інвестиційно привабливим, оскільки значення NPV становить 373,65 тис. грн, що більше 0, індекс дохідності дорівнює 1,04, що є більшим за 1, а строк окупності складатиме 2 роки та 10 місяців.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДСТУ 4281:2004 «Установи ресторанного господарства. Класифікація»
2. Альхабаш О. А. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу : італійська, слов'янська, кавказька, французька, східна / О. А. Альхабаш, І. М. Тумко. – Харків : Віват, 2014. – 191 с.
3. Архипов В. В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира : учеб. пособие / В. В. Архипов. – Киев : ЦУЛ, 2016. – 234 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 280 с.
5. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.
6. Иванова Л. А. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учеб. пособие / Л. А. Иванова, О. В. Дышкантюк, С. Е. Полевая ; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Херсон : Олди-плюс, 2014. – 226 с.
7. Кулінарна етнологія : навч. посібник / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 756 с.
8. Кухня народів світу / уклад. К. К. Федорович. – Чернівці : Техно друк, 2005. – 192 с.
9. Кухні світу / авт.-уклад. : Л. О. Жадан, А. І. Кривко. – Харків : Аргумент Принт, 2011. – 96 с.
10. Кучеренко Е. Кое-что об итальянской кухне / Е. Кучеренко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2013. – № 1. – С. 76–81.

11. Лук'янов В. О. Організація готельного-рестораного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Кондор, 2012. – 346 с.
12. Мазур С. А. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні [Електроний ресурс] / С. А. Мазур, А. М. Прилуцький. // Ефективна економіка. – 2019. – № 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2019_2_21 (дата звернення: 19.02.2023). – Назва з екрана.
13. Мальська М. П. Ресторана справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львівський національний університет ім. І. Франка. – Київ : ЦУЛ, 2018. – 304 с.
14. Малюк Л. П. Національна кухня та національний ресторан: стратегії споживання та сервісного обслуговування / Л. П. Малюк, О. М. Варипаєв // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 2. – С. 299–300.
15. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книги, 2015. – 486 с.
16. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – Київ : Ліра -К, 2012. – 388 с.
17. Наумова М. Новая кухня : Особенности мировых кулинарных традиций: Франция / М. Наумова // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 5–6 (57–58). – С. 70–73.
18. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Ліра-К, 2020. – 484 с.

19. Основи готельно-рестораної справи : навч. посібник / Н. І. Данько та ін. ; за заг. ред. А. Ю. Парфіненка ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. – 287 с.

20. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-рестораної справи: кухні народів світу : навч. посібник / Г. Й. Островська ; за наук ред. заслуж. діяча науки і техніки України, д-ра екон. наук, проф. Андрушківа Б. М. ; Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Академія соціального управління. – Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. – 255 с.

21. Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

22. Петрова М. Греческая кухня: простая и недоступная / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 7 (94). – С. 54–61.

23. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.

24. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 184 с.

25. Смовженко Т. С. Ризики інвестиційної діяльності в сфері туризму та готельно-рестораному бізнесі [Електроний ресурс] / Т. С. Смовженко, О. І. Коркуна, І. І. Коркуна, О. Я. Цільник // Регіональна економіка. – 2020. – № 1. – С. 154–160. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/regek_2020_1_18 (дата звернення: 12.04.2023). – Назва з екрана.

26. HoReCa : навч. посібник : у 3 т. Т. 2. Ресторани / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с.