

**Кейс для стажеров Национального Чемпионата профессий и
предпринимательских идей «Карьера в России»
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<p>Проблематизация и суть проблемы от Заказчика</p>	<p>В настоящее время организации общественного питания потребительской кооперации работают в жестких условиях рынка с множеством мелких и крупных компаний и сетевых структур. Для повышения их конкурентоспособности перед руководителями организаций общественного питания ПК стоят следующие задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оптимизация формата предприятия общественного питания в соответствии с тенденциями современного рынка. 2. Развитие предприятия общественного питания, имеющего эксклюзивные особенности, нехарактерные для других организаций общественного питания (учитывающих региональные особенности, в частности развивающих национальную и обрядовую кухню, обеспечивающих организацию корпоративного, семейного, молодёжного досуга с предоставлением широкого комплекса услуг, развлекательных и образовательных программ и т.д.) 3. Развитие производства кулинарных, кондитерских, хлебобулочных изделий и полуфабрикатов на базе объектов общественного питания потребкооперации. Расширение рынков сбыта продукции за счёт реализации через кооперативные и иные розничные сети. 4. Оптимизация перечня предоставляемых услуг по следующим критериям: <ul style="list-style-type: none"> - комплексность; - востребованность; - эксклюзивность (возможное предоставление услуг, не предоставляемых другими субъектами); - рентабельность и конкурентоспособность.
<p>Цель кейса</p>	<p>разработка стратегии вывода предприятия общественного питания с оригинальным фирменным блюдом на рынок с учетом предпочтений целевой аудитории и с обязательным использованием регионального сырья.</p>
<p>Результат</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концепция организации системы питания для традиционного предприятия общественного питания потребительского общества, действующего в районном центре или в удаленной сельской местности, с учетом современных стандартов в сфере общественного питания, включающая в себя обоснование: <ul style="list-style-type: none"> - формата и вместимости предприятия общественного питания; - форм и методов обслуживания; - ассортиментной политики для разных целевых аудиторий <p>Участники дополнительно могут представить дизайн интерьера ПОП на основе имеющихся аналогов.</p> 2. Сырьевая ведомость и технологические карты на комплексный обед, скомплектованный участниками для определенной целевой аудитории. 3. Фирменное блюдо проектируемого ПОП (3 порции), приготовленное в соответствии с разработанной технико-технологической картой. Презентация фирменного рецепта блюда и обоснованием его маржинальности.

	<p>4. Объем денежных средств, вырученный от продаж готовых изделий (тематических пряников), организованной на дегустационной площадке, оборудованной участниками согласно заданной тематике - «День Св.Валентина» и действующей на территории Форума с 14 по 17 февраля 2017 г.</p>
<p>Домашнее задание</p>	<p>1. Провести оценку потенциала потребности рынка в услугах питания с целью выявления направлений деятельности и определения формата предприятий (Ресторан Fast Casual "быстрый и демократичный", Quick Service Restaurant рестораны быстрого обслуживания, демократичные рестораны (Casual Dining), уличный фаст-фуд (Street food) - "уличная еда", фри-флоу (Free flow)-"свободный доступ")*</p> <p>План маркетинговых исследований выбранного сегмента рынка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ емкости рынка, его конъюнктуры, тенденций, определение того, куда рынок движется, в какую сторону. 2. Определение доли, которую услуга занимают на исследуемом рынке или в каком-то его сегменте. Анализ привлекательности рынка, его сегмента с тем, чтобы определить, что производить, что продавать и для кого. 3. Изучение спроса потребителей и покупателей, изучение главных потребностей рынка, точнее, потребителей 4. Исследование цен на рынке: какие цены есть на аналогичные товары у конкурентов, какие ценовые акции (скидки и т. п) они проводят. 5. Анализ рынка с тем, чтоб найти пустые (пока еще пустые), незанятые ниши, в которых можно вести бизнес, продавать что-то, что будет пользоваться устойчивым растущим спросом. 6. Определение конкурентных преимуществ услуги, ее сильных и слабых сторон по сравнению с аналогичными услугами, которые продаются на рынке конкурентами. <p>2. На основе выявленных потребительских предпочтений, разработать концепцию организации системы питания для традиционного предприятия общественного питания потребительского общества, действующего в районном центре или в удаленной сельской местности, с учетом современных стандартов в сфере общественного питания и подготовиться к ее защите.</p> <p>3. Изготовить мучные кондитерские изделия– тематические пряники ко Дню Св. Валентина в достаточном количестве для проведения продающей дегустации традиционной и доступной для массового производства продукции с максимальной маржинальностью. Форма пряников, способы украшения, упаковка-разнообразные. Рецепт- оригинальный</p>
<p>Задачи, которые необходимо разрешить стажерам для достижения Цели и результата</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. В соответствии с концепцией проектируемого ПОП, скомплектовать комплексный обед. На комплексный обед составить: сырьевую ведомость, технологические карты (без расчета калорийности блюд), рассчитать стоимость готовой продукции. 2. Организовать процесс приготовления фирменного блюда (3 порции): <ul style="list-style-type: none"> - составить технико-технологическую карту (ТТК) на фирменное блюдо (бланки для заполнения технико-технологических карт участникам будут предоставлены);

	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место для обработки основного и дополнительного сырья; - организовать рабочее место для выполнения технологических операций по приготовлению фирменного блюда. <p>3. Приготовить фирменное блюдо в количестве 3 порций в соответствии с разработанной технико- технологической картой. Фирменное блюдо должно содержать региональный продукт.</p> <p>4. Осуществить подачу фирменного блюда. Обязательные требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применение современных безопасных способов подачи готовых изделий, в т.ч. демонстрация применения современной посуды; -эксклюзивность; - эстетичность; - сервисность; <p>5. Представить к защите концепцию системы питания проектируемого предприятия общественного питания с оригинальным фирменным блюдом на рынок с учетом предпочтений целевой аудитории.</p> <p>6. Подготовить образцы готовых изделий (тематических пряников) и провести их дегустацию на площадке, предоставленной Организатором. Реализовать упакованную продукцию посетителям выставки. Определить объем средств, вырученных от продажи изделий.</p> <p>7. Утилизировать отходы, убрать рабочие места.</p>
<p>Проверяемые компетенции</p>	<p>Профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>П ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>

	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Предпринимательские компетенции</p> <p>Искать, генерировать предпринимательские идеи</p> <p>Прогнозировать бизнес-тенденции на рынке при открытии своего дела</p> <p>Проектировать новый товар: продукт, услугу, сервис, технологию, включая дизайн и упаковку решения</p> <p>Создавать прототипы предпринимательских решений, проводить тестирования продукта</p> <p>Разрабатывать бизнес-модель проекта</p> <p>Управлять внедрением бизнес-модели проекта</p> <p>Карьерные компетенции:</p> <p>Когнитивность</p> <p>Открытость, инициативность, предприимчивость</p> <p>Управление проектом под результат</p> <p>Командность и эффективность взаимодействия</p> <p>Видение и лидерство</p>
<p>Инфраструктурное обеспечение</p>	<p>1.Оборудование и инструменты для обеспечения на площадке Оборудование: см. Инфраструктурный лист Инвентарь: см. Инфраструктурный лист</p> <p>2.Оборудование и инструменты для самостоятельного привоза Инвентарь: -столовое белье; -столовую посуду и посуду для подачи; -набор для карвинга; -шпажки; -упаковочный материал. Сырье: -в соответствии с ТТК фирменного блюда (количество продуктов должно быть достаточным для приготовления 3 мини-порций блюд) - региональный(ые) продукт(ы).</p>
<p>Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов</p>	<p>Обязательные элементы: китель (поварская куртка) – любого цвета, передник или фартук – любого цвета, брюки – тёмные, головной убор – белый поварской колпак, обувь – закрытые мокасины или сандалии.</p> <p>Вся одежда должна быть выполнена и подобрана в одном цвете для всей команды.</p> <p>Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак.</p>
<p>Отраслевые требования техники безопасности</p>	<p>Необходимо соблюдать следующие отраслевые требования техники безопасности:</p> <p>- Все участники должны иметь санитарные книжки с допуском к работе</p>

	<p>- Все участники должны быть одеты в поварскую куртку, длинные брюки из ткани или из ткани в мелкую клетку, специальные туфли и головные уборы. Видимые ювелирные украшения запрещены.</p> <p>- Униформа всех Экспертов состоит из длинных брюк, специальной обуви на плоской подошве, поварской куртки и головного убора. Количество ювелирных изделий должно быть минимальным. Все участники должны до начала конкурса научиться обращению с имеющимся на площадке оборудованием.</p>
Оценка испытания	Осуществляется в формате 3D: самооценка стажерами, независимая экспертная оценка, клиентская оценка (матрица оценки)
Тренинги и обзорные экскурсии для формирования общей рамки профессиональной культуры	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тренинг «Маркетинговые исследования рынка общественного питания» (проводится в образовательной организации) 2. Тренинг «Дегустация как метод продвижения продовольственных товаров» 3. Мастер-класс «Идеи закусок для фуршета: как сделать праздник незабываемым»

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, инвентарь, которые предоставляет Организатор.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые участники ты Чемпионата должны приносить с собой.

Организатор предоставляет следующие продукты для общего пользования: масло растительное, мука, сахар, соль, перец черный молотый, перец красный молотый, уксус.

	НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ	В ОБЩЕЙ ЗОНЕ
ОБОРУДОВАНИЕ		
стол производственный	1	
стол для презентации блюд		1 для каждой команды
стол с моечной ванной		1 на 10 участников
весы настольные		1
миксер планетарный		1
микроволновая печь		1 печь на 10 участников
слайсер		2
холодильный шкаф		2
блендер		1 блендер на 5 участников
приборы для дегустации		1 для каждого эксперта
печь конвекционная		1
набор первой медицинской помощи		1
плита электрическая с жарочным шкафом		3
компьютер/ноутбук		2
медиапроектор		1
ИНВЕНТАРЬ		
скалка		3

кастрюля с крышкой 3л		3
сотейник 1 л		1
противни для выпечки		3
ложки		15
поднос		2
силиконовый коврик		2
пекарская бумага (листы)		2 упаковки
лопатка силиконовая (30см)	1	
терка		1
разделочные доски пластиковая (маркированные)	2	15
нож	2	
мерный стакан	1	
сервировочные тарелки		1 тарелка на 1 команду
перчатки одноразовые	2	
контейнеры для хранения продуктов	2	
мусорные корзины для орг. и неорг. мусора	2	
мешки для мусора	1	
бумажные полотенца	1 рулон	
ВАЖНО! Разрешено использование дополнительного оборудования, инвентаря, инструментов, привезенного с собой		