

Муниципальное автономное образовательное
учреждение муниципального образования город
Краснодар лицей №48
имени Александра Васильевича Суворова

Индивидуальный проект

на тему:

«Быть или не быть...ресторатором?»

по дисциплине

«Экономика»

Работу выполнил:

Ученика 8 «Э» класса

Москаленко А.С.

Научный руководитель:

Швецова Е.М.

Краснодар, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА I. Теоретическая часть

1.1. Профессия ресторатора

1.2. Задачи ресторатора

ГЛАВА II. Практическая работа

2.1. Вопросы ресторатору

2.2. Опрос сверстников

2.3. Концепция ресторана

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ

ВВЕДЕНИЕ

Каждый человек на планете любить хорошо и вкусно поесть. Мы стараемся употреблять в пищу полезные, экологически чистые продукты, которые дают нам силы и энергию для жизни. Конечно, многие питаются дома, но, больше всего, как мне кажется, нам нравится приходить туда, где готовят еду настоящие профессионалы - это кафе, рестораны, фаст-фуды и прочие места, связанные с гастрономическим миром.

Такие заведения создают люди, предварительно придумав концепцию, идею и меню. Таких людей называют ресторатарами. Именно они вместе со своей командой организуют работу всего ресторана.

На мой взгляд, сейчас данная профессия не слишком распространена.

Отчасти в этом виноваты постоянные кризисы и инфляция, делая ресторанный бизнес не всегда прибыльным, и конечно же сложившаяся ситуация со спецоперацией, затрудняющая поставки.

Я считаю, что тема данного исследования очень актуальна, так как в связи с появлением новых технологий, продуктов, вкусовых сочетаний и ухода с рынка фаст-фудов люди переходят на здоровое питание.

Выбор мною этой темы был не случайным, потому как в будущем я бы хотел стать ресторатором или шеф поваром.

Гипотеза: быть ресторатором - значит быть успешным человеком, так как это не только определенный статус в обществе, но и значительная прибыль.

Цель: узнать больше о профессии ресторатора и попробовать себя в данной роли

Для выполнения моей идеи были поставлены следующие задачи:

1. Расспросить представителя данной профессии.
2. Узнать мнение сверстников о профессии и проанализировать их ответы.
3. Создать свою концепцию ресторана.

ГЛАВА I.

Ресторатор - создатель, владелец ресторана (сети ресторанов).

Предприниматель, разрабатывающий концепцию ресторана и реализующий ее в создании своего заведения или в реализации проекта ресторана по заказу.

В ресторанных компаниях ресторатор может также играть роль директора по маркетингу или занимать другую руководящую должность, относящуюся к категории топ-менеджмента, высшего руководства предприятия.

Как правило, ресторатор, в рамках концепции ресторана, выбирает шеф-повара. Иногда шеф-повар, достигая высокого профессионального уровня, открывает собственный ресторан и становится ресторатором.

Самым престижным достижением ресторатора и шеф-повара является получение рестораном звезды Красного гида Мишлен.

Ресторатор может заведовать как рестораном, так и баром, кондитерской, закусочной и сетью фаст-фуда. Причем во всех случаях он должен безупречно разбираться в бухгалтерии, юридических делах, качестве еды и напитков, обслуживании, оформлении заведения - организовывать предприятие целиком.

Профессия ресторатора предполагает ненормированный рабочий день, для чего понадобятся выносливость, а смекалка пригодится в трудных и спорных ситуациях, иногда возникающих в работе с посетителями и персоналом.

Самое главное для ресторатора - желание получить знания о всех уровнях ресторанной работы.

Одним из первых рестораторов стал француз Рурто (Rourteau),

который в 1582 году основал в Париже ресторан «Тур д'Аржан» (La Tour d'Argent фр.). Это было первое в Париже заведение, которое отличали белые скатерти, чистая посуда и культура обслуживания. Именно ресторан «Тур д'Аржан» вдохновил создателей известного мультипликационного фильма «Рататуй» (фр. Ratatouille).

Одним из самых выдающихся представителей профессии ресторатора, является французский шеф-повар Поль Бокюз. Бокюз родился 11 февраля 1926 года в деревне Коллонж-о-Мон-д'Ор близ Лиона в семье потомственных кулинаров, которая вела своё дело с XVII века. Однако в 1921

году Жозеф, его дед, продал семейный ресторан вместе с правом использования фамильного бренда.

В 1970-е годы Бокюз вместе с единомышленниками выступил одним из основоположников «новой кухни» (фр. nouvelle cuisine), акцентировавшей внимание на качестве и естественности продуктов и пониженной калорийности блюд. В 1987 году он учредил международный кулинарный конкурс «Золотой Бокюз[en]» (Bocuse d'Or), ныне считающийся самым престижным международным конкурсом высокой кухни. В 1989 году очень уважаемый французский ресторанный гид Gault Millau[en] присудил Бокюзу звание шеф-повара и ресторатора века. Похоронен в предместье Лиона Коллонж-о-Мон-д'Ор[fr].

Задача ресторатора - организовать все процессы ресторанного бизнеса (или бизнеса в сфере общественного питания): приготовление пищи, закупка продуктов, создание атмосферы, регулирование работы всех сотрудников, обеспечение качества услуг и клиентского сервиса.

Задачи

основателя ресторана схожи с

деятельностью

предпринимателя, открывающего собственное дело. В обязанности ресторатора входит:

1. Разработка идеи. Предприниматель самостоятельно или с помощью специалистов продумывает внешний вид заведения, направление

В

кулинарии, основные блюда, интерьер.

2. Поиск места размещения ресторана, оформление. Предприниматель определяет, на кого рассчитано заведение, какая площадь необходима, где открыть ресторан с учетом удобства местоположения и удаленности конкурентов.

3. Работа с кадрами - отбор сотрудников, обучение, разработка системы поощрений.

4. Маркетинговая деятельность. Необходимо определиться с методами продвижения ресторана, способами отстранения от конкурентов, рекламной стратегией и так далее.

Как управленец, он должен безупречно разбираться в бухгалтерии, юридических делах, качестве еды и напитков, обслуживания, оформления заведения, а это значит уметь организовывать предприятие целиком

ГЛАВА II.

Я задал опытному ресторатору Щегловой Светлане Николаевне следующие вопросы:

1. Сложно ли организовать работу сотрудников?
2. Что нужно чтобы стать ресторатором?
3. Выгодно ли быть ресторатором?

Ответы на вопросы предоставлены в презентации.

В первом вопросе ,ресторатор ответила, что она бы не называла людей персоналом, а сотрудниками, так как прежде всего это ее коллеги, с которыми она создает атмосферу в ресторане и выполняя некоторые стандарты они стараются чтобы каждому гостю в их, ресторане было тепло, уютно и вкусно. Она ответила, что не только от персонала зависит успешность ресторана, но при грамотном, слышащем персонале, ей на трудно ими управлять.

На второй вопрос, она ответила, что в 2000 годах, в ресторанный отрасль попали люди, которые абсолютно не учились на рестораторов, поваров, официантов, но людей так заносит в эту отрасль, что прийдя в ресторан, люди сами обучаются данным профессиям и становятся официантами, поварами. Сам же ресторатор, это скорее бизнесмен, покупающий ресторан и становящийся его владельцем. Сама же по образованию ресторатор учитель и юрист.

На третий вопрос, ответ был четким и ясным. Так как ресторан это бизнес, если ты хорошо знаешь экономические законы, что такое выручка, затраты и прибыль и умелое ведение хозяйства, то это конечно дает результаты в виде прибыли.

Я спросил у своих одноклассников, как они оценивают профессию ресторатора по 5-бальной шкале.

По результатам опроса, показанном в гистограмме, можно заметить, что большинство опрошенных на данную тему людей воспринимают данную профессию, как достаточно хорошую и даже отличную, но при этом все же часть из них считает ее ненадежной и неперспективной.

Я придумал концепцию ресторана с французским названием "Classiquess".
Так как сейчас мир гастрономии подвергается колоссальным изменениям и многие традиции в приготовлении еды уходят в прошлое, я считаю, что люди должны помнить великих классиков кулинарного искусства. На этом принципе
и будет основан мой ресторан.

Меню моего ресторана будет состоять из гастроужинов, один из которых представлен на презентации.

Комплимент

Канеллони с рикоттой и шпинатом 70 г. (Никола Канути)

Горячая закуска

Крабовые шарики в свежей панировке с соусом из лайма и йогурта

90/20 г. (Филипп Клерг)

Салат

Салат из запеченной тыквы с пармской ветчиной и пошехонским сыром 110

г. (Владимир Мухин)

Диджестив

Лимончелло из сицилийских лимонов 50г. (по рецепту настаивания бабушки

Константина Ивлева)

Основное блюдо

Филе оленины со специями, брюссельской и краснокочанной капустой,

полентой с какао и соусом из красного вина 70/40/15г. (Ирма Дюч)

Десерт

Сицилийская панакота с миндальным соусом и свежими ягодами

70г.(Сальваторе Барбара)

Все меню я полностью обговорил с ресторатором и убедился в том что мое меню подходит нынешним требованиям посетителей.

Посчитав примерную стоимость товаров, я выяснил, что примерная стоимость такого сета будет 1200 рублей. Если учитывать, что помещение будет около 150 квадратных метров в среднем за 150000 рублей в месяц, работникам в сумме будут платить 450000 рублей, траты на оборудование и украшения - 2010000 рублей, поставки качественных продуктов составят примерно 1800000 рублей, будет присутствовать упрощенная система налогообложения вида "доходы" (6%) и в день будет приходить по 35-45 человек со средним чеком в 3500-4000, данный бизнес окупится в течении года

Вывод: Ресторатор, как оказалось, не такая и простая профессия, требующая большого внимания, немалого опыта и умения общаться с людьми. Чтобы по-

настоящему в ней преуспеть, необходимо начать изучать и практиковать в каждой из обозначенных аспектов профессии ресторатора, а именно: изучать историю кулинарии и поварское мастерство, быть юридически

"подкованным" в этой сфере, разбираться не только в качестве продуктов, но и в психологии межличностного общения и профессиональной этике.

Гипотеза подтвердилась, так как в ходе исследования темы данной работы, профессия ресторатора раскрылась, как достаточно интересная, но сложная, требующая ни малых знаний, профессионального и жизненного опыта. Создавая концепцию и разрабатывая даже малую часть меню я понял, что профессия ресторатора достаточно прибыльная и в будущем я обязательно открою свой ресторан.

Список использованной литературы:

1. Поль Бокюз. Кухня по сезонам. Все вкусное с рынка

2. Поль Бокюз. Мои лучшие рецепты.

3. Книга "CHEFART. Коллекция лучших рецептов".

Список использованных источников:

1. <https://ru.m.wikipedia.org/wiki/Ресторатор>

2. profchoice.ru/atlas-professij/restorator/

3. Интервьюирование успешного ресторатора: Щегловой Светланы Николаевны (ресторан "СытоПьяно", г.Армавир, ул.Лунина 1/2)

Проект на тему:

Быть или не быть ресторатором?

Выполнил:

Ученик 8 Э/М класса

МАОУ лицей №48 имени А.В. Суворова

Москаленко Александр

Научный руководитель: Швецова Е.М.



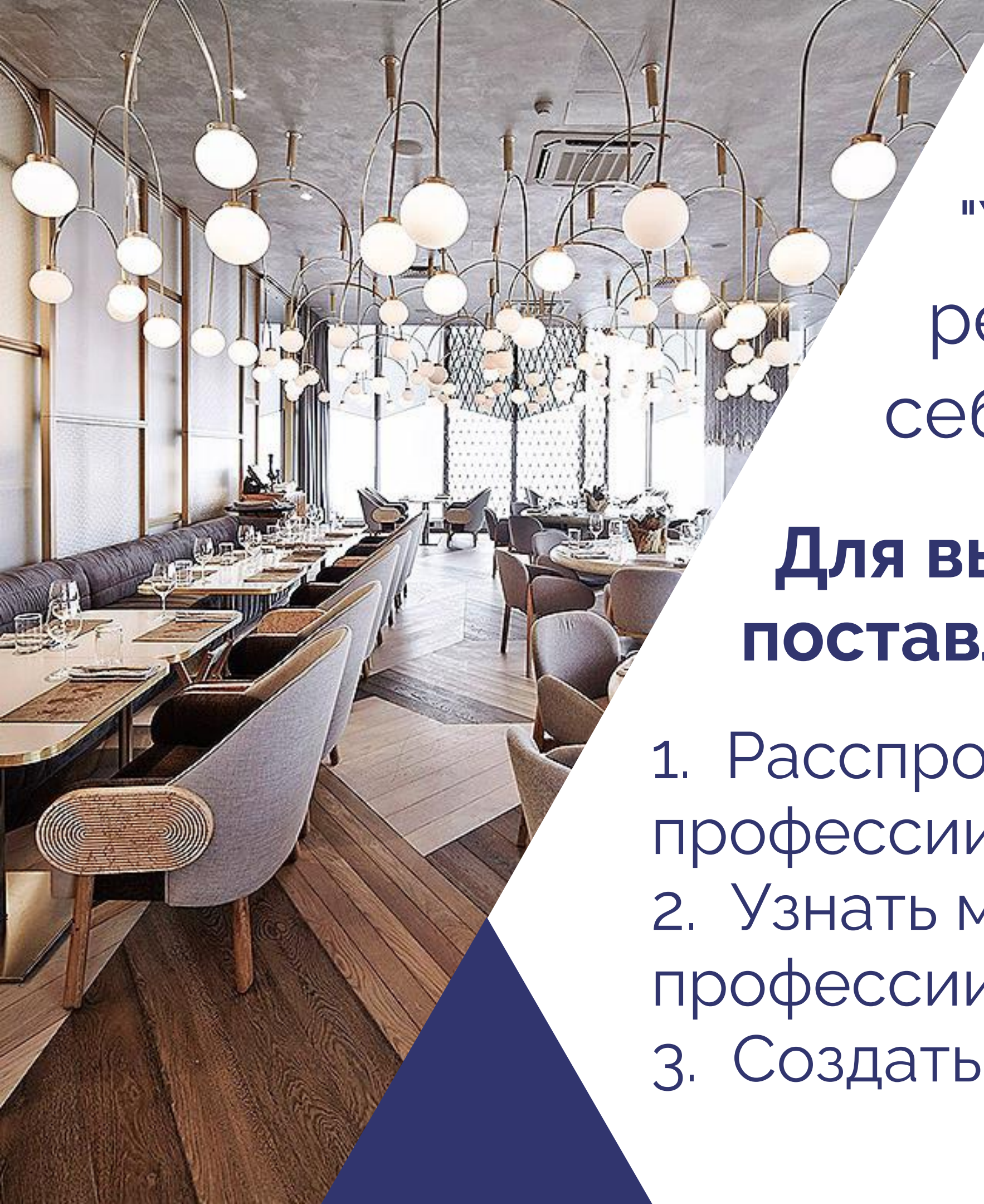
Содержание:

- Введение
- Основная часть
- Вывод
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ
ИСТОЧНИКОВ

Данная тема достаточно актуальна, так как сейчас мир гастрономии подвергается координальным изменениям в связи с появлением новых технологий и ингредиентов. Я выбрал данную тему так как в будущем я хочу стать ресторатором.

Гипотеза: быть ресторатором – значит быть успешным человеком, так как это не только определенный статус в обществе, но и значительная прибыль.





Цель проекта:

"Узнать больше о профессии ресторатора, и попробовать себя в данной роли."

Для выполнения моей идеи были поставлены следующие задачи:

1. Расспросить представителя данной профессии.
2. Узнать мнение сверстников о данной профессии и проанализировать их ответы.
3. Создать свою концепцию ресторана.

PAUL BOCUSE





**Щеглова Светлана – директор
ресторана «СытоПьяно».**

**Вопрос:
– Сложно ли
организовывать
работу сотрудников?**



**Щеглова Светлана – директор
ресторана «СытоПьяно».**

Вопрос:

**– Что нужно, чтобы стать
ресторатором?**

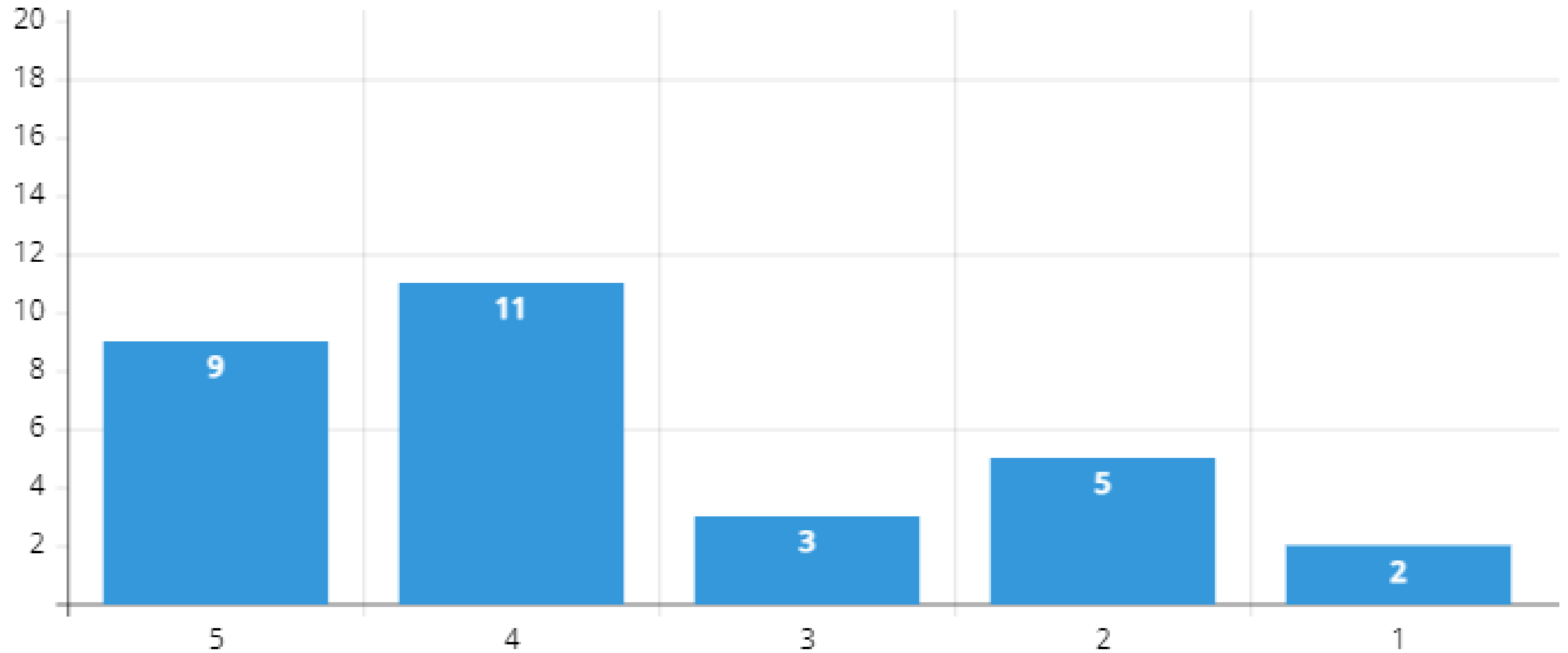


**Щеглова Светлана – директор
ресторана «СытоПьяно».**

**Вопрос:
– Выгодно ли быть
ресторатором?**

Опрос сверстников

"Оцените работу ресторатора по 5 бальной шкале"



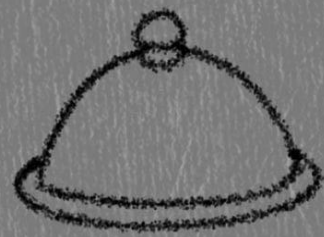


Classiques

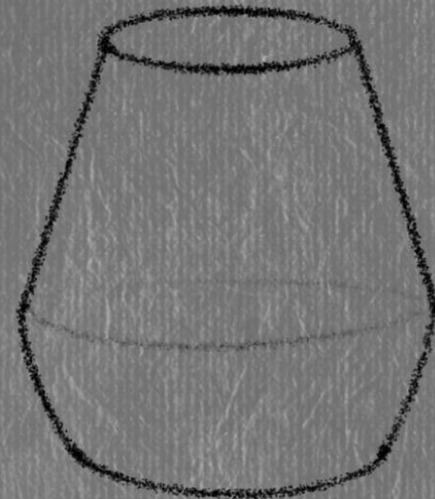
Классика вкусной

Еды

Классика еды



Классика напитков



„Повар—это звучит
гордо”- Поль Бокюз



Гастроужин № 1 3500 р.

Комплемент

Каннелиони с рикотой и
шпинатом 70 г.

Торжественная закуска

Крабовые шарики в свежей
панировке с соусом из лайма
и йогурта 90/20 г.

Салат

Салат из запечённого тыквы
с парижской ветчиной и
пошехонским сыром 110 г.

Диджестив

Лимонгело из сицилийских
лимонов 50 г.

Основное блюдо

Филе оленя со
специями, ореховой и
краснокочанной
капустой, полётной с какао и
соусом из красного вина
70/40/15 г.

Десерт

Сицилийская панакота с
миндальным соусом и
свежими ягодами 70 г.

Вывод:

Ресторатор действительно достаточно сложная профессия, которая требует большого внимания и наличия опыта.

Гипотеза подтвердилась, так как в ходе исследования темы данной работы, профессия ресторатора раскрылась как достаточно интересная, но сложная, требующая немалых знаний, профессионального и жизненного опыта. Создавая концепцию и разрабатывая даже малую часть меню я понял, что профессия ресторатора действительно достаточно прибыльная.



Спасибо за внимание!