

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 кулинеров, 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 нынешних 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/](http://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?

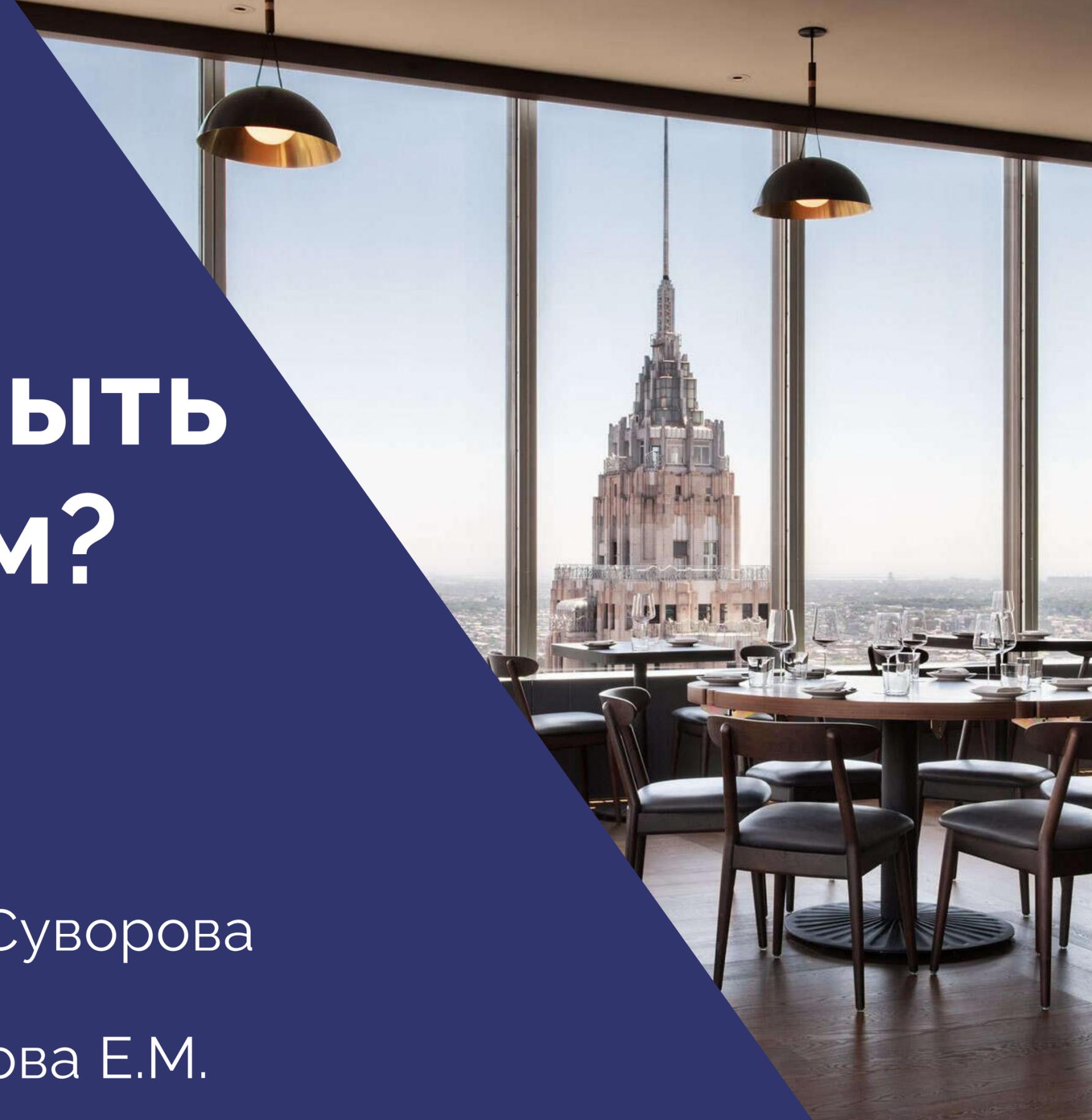
Выполнил:

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?**

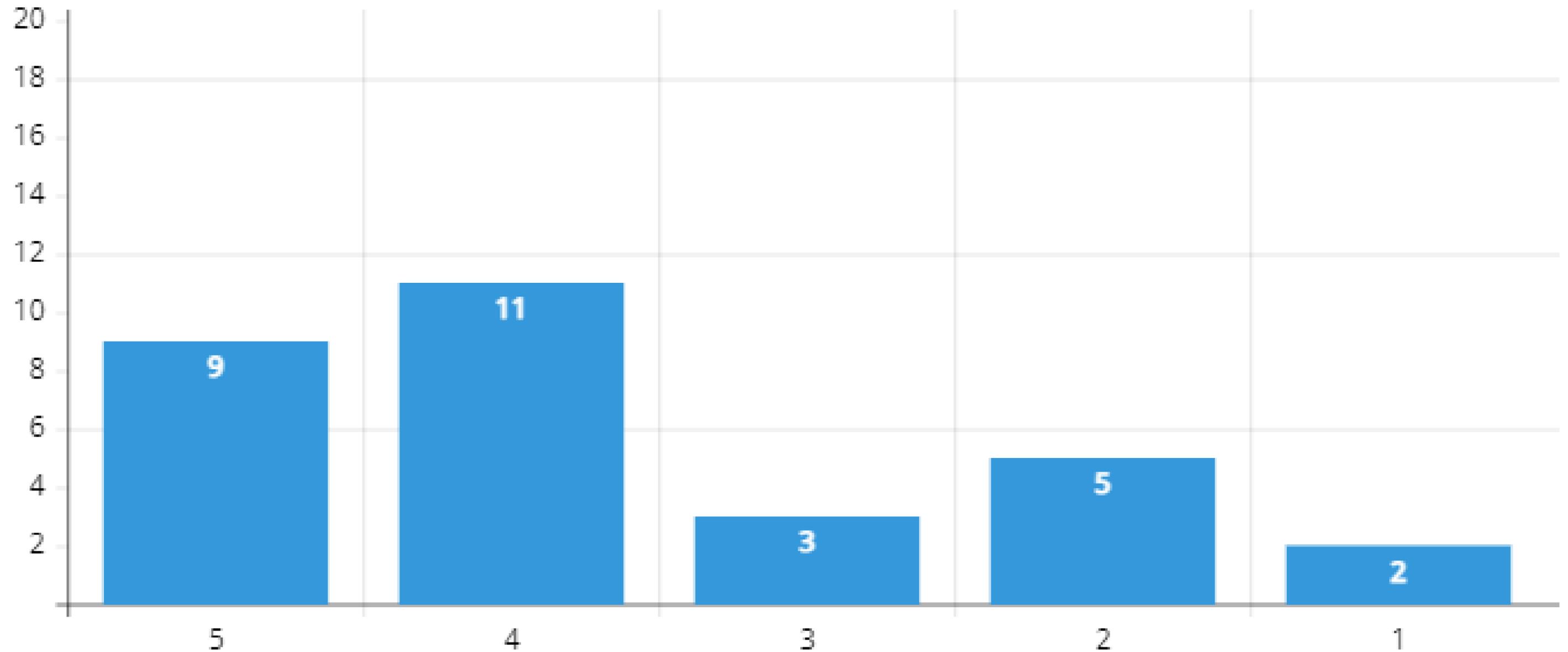


**Щеглова Светлана – директор  
ресторана «СытоПьяно».**

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

# Опрос сверстников

"Оцените работу ресторатора по 5 бальной шкале"



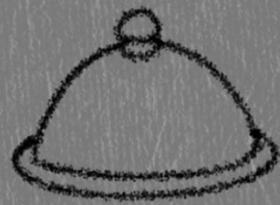


*Classiques*

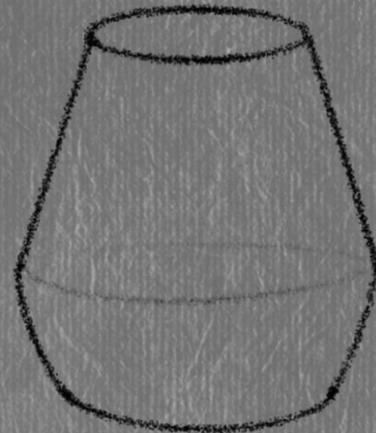
*Классика Вкусной*

*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!**