**ОТЧЕТ** ТОО «Friendly»

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

(учебной, производственной, преддипломной)

Стр-31

**Содержание**

[Введение](#_Toc38787391)

[1 Характеристика рынка](#_Toc38787392)

[2 Общая характеристика предприятия](#_Toc38787393)

[3 Анализ экономической деятельности предпрития](#_Toc38787394)

[4 Анализ маркетинговой среды предприятия](#_Toc38787395)

[5. Товарная политика предприятия и ее планирование](#_Toc38787396)

[6. Анализ ценовой политики предприятия](#_Toc38787397)

[7. Анализ политики распределения на предприятии](#_Toc38787398)

[8 Оценка политики продвижения на предприятии](#_Toc38787399)

[Заключение](#_Toc38787400)

[Список использованных источников](#_Toc38787401)

# **Заключение**

За время прохождения практики в лаунж-кафе «Friendly» я ознакомилась с процессом оказания услуг в сфере ресторанного бизнеса. У меня была возможность поработать в различных структурных подразделениях лаунж-кафе с тем, чтобы лучше понять, как он функционирует. Я научилась обслуживать гостей лаунж-кафе в соответствии с требованиями руководства, узнала, как правильно сервировать столы в ресторане. Также я приобрела опыт общения со всем многообразием психологических и социальных типов посетителей лаунж-кафе, навык разрешения конфликтных ситуаций. Работая в баре, я научилась подготавливать бар к смене, поддерживать необходимые запасы продукции, изготавливать алкогольные коктейли и пользоваться различным оборудованием.

Находясь на производственной практике, я занимала рабочее место помощника администратора лаунж-кафе, выполняла обязанности в соответствии с должностными инструкциями и подчинялась внутреннему распорядку. Решила поставленные задачи, ознакомилась с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков; получила практические навыки работы в качестве стажера на рабочих местах, приобрела навыки эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды; изучила основные правила охраны труда в общественном питании; изучила правила соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

1. Финансовая отчетность ТОО «Friendly» за 2017-2019 гг
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. - М.: «Академия», 2008г. - 224с.
3. Вакурова Н.С., Крупнов А.И. Азбука ресторанного сервиса. - М.: «Дело», 2009г. - 315с.
4. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. - М: «Флинта», 2010г. - 480с.
5. Кабушкин Н.И, Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное посрбие для ВУЗов. М.: «Новое знание», 2009г. - 216с.