



*Санкт - Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»*

**Специальность: «Организация обслуживания в общественном питании»  
«Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приёма. День рождения на 30 персон»**

**Студент: Савончик Алексей Викторович**

**Группа: 377**

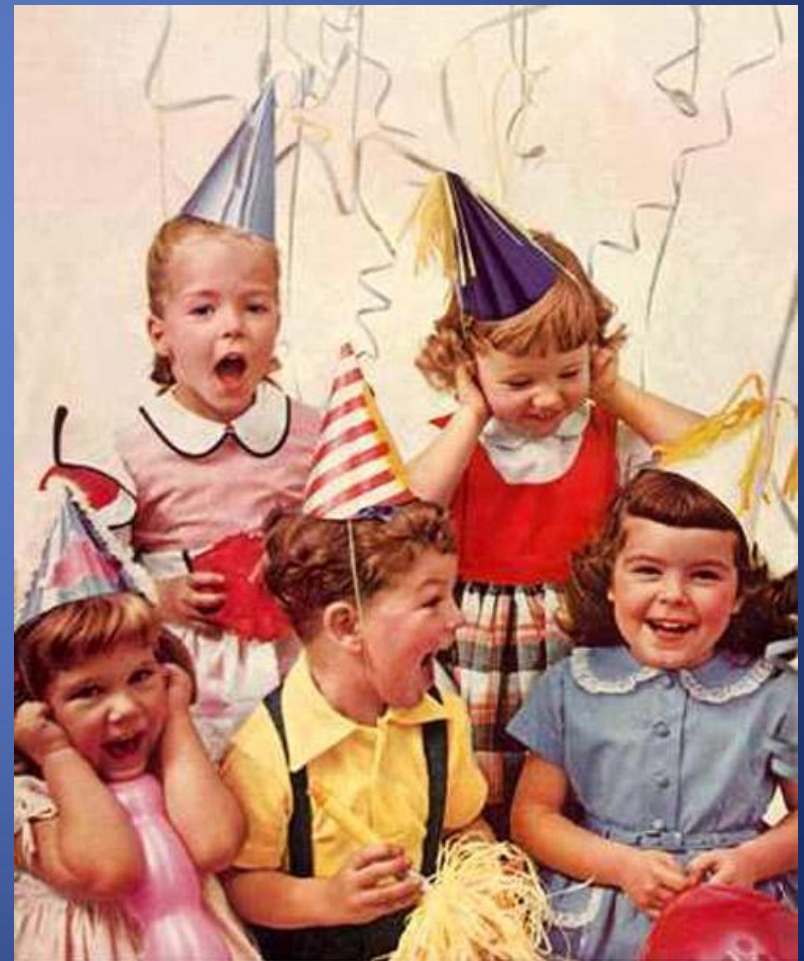
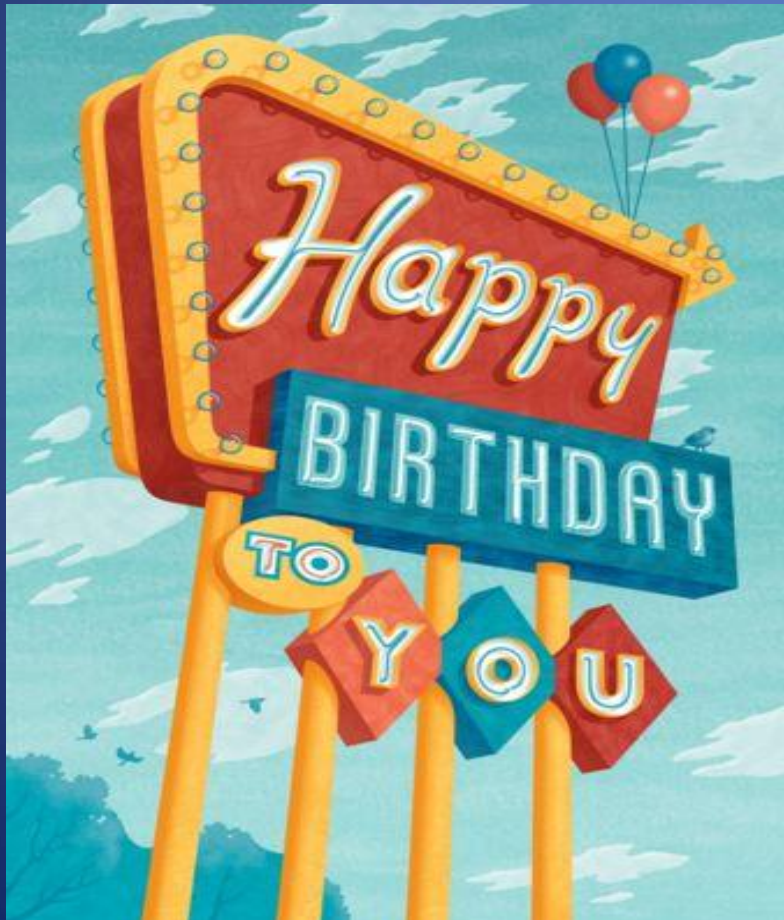
**Руководитель: Аристова Светлана Евгеньевна**

**Санкт - Петербург**

**2017 год**

# Введение

- Тема моей дипломной работы - организация и проведение массового банкетного мероприятия «День Рождения» на 30 персон.
- Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что современные массовые мероприятия занимают особое место в жизни людей, и желание отметить тот или иной праздник вне дома набирает популярность с каждым годом.



# *Теоретическая часть*

- ❖ Краткое описание особенностей внутрифирменных стандартов и правил работы заданного предприятия питания.
- ❖ Основные характеристики заданной для мероприятия кухни
- ❖ Основные характеристики заданной темы мероприятия
- ❖ Правила встречи гостей и особенности подготовки и проведения заданной банкетной формы обслуживания. Краткое описание основных характеристик заданных форм банкетного обслуживания
- ❖ Выявление особенностей подготовки и проведения заданного массового мероприятия в соответствии с заявленной темой выпускной квалификационной работы на базе преддипломной практики.



# Ресторан “Метрополь”





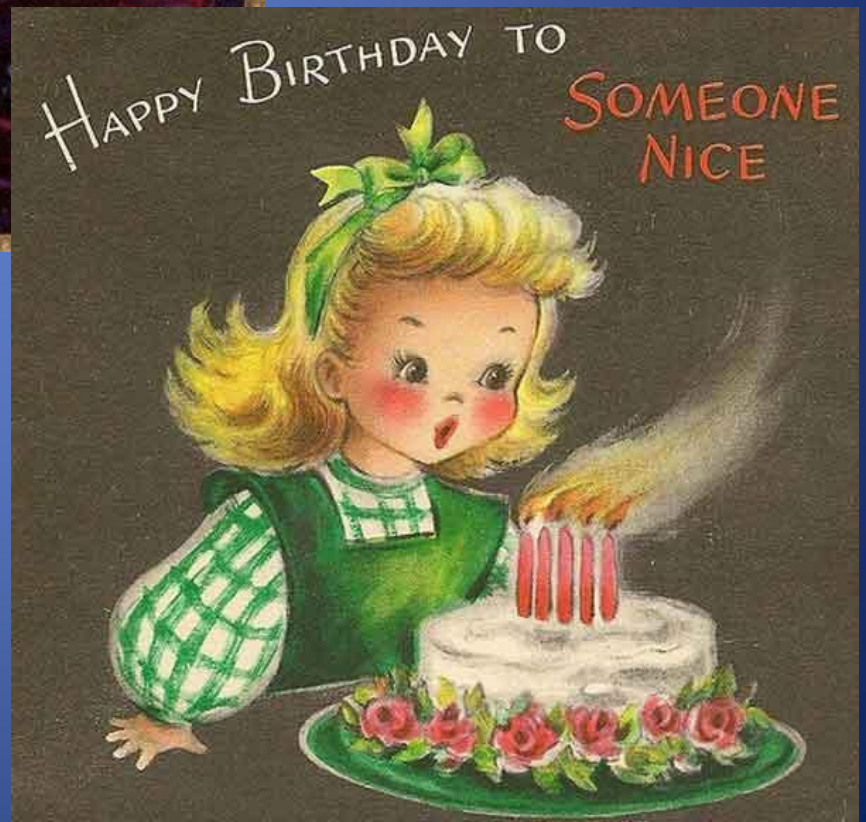
# Американская кухня

## *The Great American Menu*





# День рождения





Правила встречи гостей и особенности подготовки и проведения заданной банкетной формы обслуживания. Краткое описание основных характеристик заданных форм банкетного обслуживания.



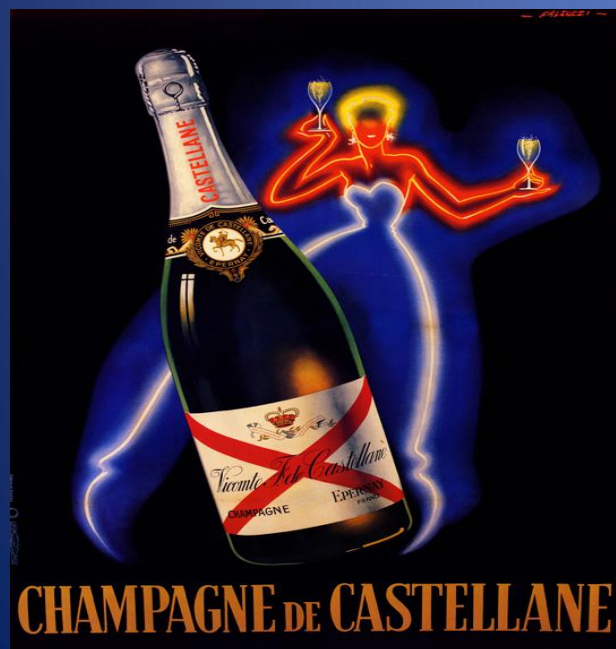
# *Практическая часть*

- ❖ Составлено и оформлено меню банкета в стиле американской кухни
- ❖ Выполнены планы расстановки мебели и схемы сервировки (оформления) стола
- ❖ Составлены заявки в бельевую и сервизную
- ❖ Спланирована работа менеджера на мероприятии и составлен точный сценарный план проведения банкета
- ❖ Определена численность работников для обслуживания мероприятия и составлен список персонала с указанием всех видов работ на данном банкете
- ❖ Выполнен анализ эффективности обслуживания заданного массового мероприятия
- ❖ Разработаны и представлены предложения по повышению качества обслуживания мероприятия



# Плановое меню для расчёта банкета коктейля

Наименование блюда и напитков	Выход 1 порции	Цена (руб.)	Количество	Сумма (руб.)
Канapé с копченым лососем	1\30	300	30	9000
Бокал игристого вина "Beringer" (Брют)	1\150	300	30	9000
Коктейль "Манхеттэн"	1/90	300	30	9000



Наименование блюд и напитков	Время готовности	Выход 1 порции	Цена (руб.)	Количество	Сумма (руб.)
<b>Холодные закуски</b>					
Форель слабосоленая с лимоном	18:30	1\100	240	30	7200
Сэндвич с тунцом	18:30	1\100	180	30	5400
Салат "Цезарь"	18:30	1\100	300	30	9000
Салат "Вальдорф"	18:30	1\100	300	30	9000
Салат "Кобб"	18:30	1\100	220	30	6600
<b>Горячие закуски</b>					
Хашбраун с сырным соусом	19:20	1\100	150	30	4500
<b>Вторые горячие блюда</b>					
Индейка под клюквенным соусом	19:40	1\270	760	30	22800
Стейк из свинины на гриле с диким рисом и овощами	20:00	1\270	600	30	18000
<b>Десерты</b>					
Шоколадный брауни	21:00	1\100	200	30	6000
Мороженное фруктовое	21:00	1\100	260	30	7800
Чизкейк "Нью-Йорк"	21:00	1\120	100	30	3000



## Холодные напитки

Вода минеральная «Mountain Valley»	18:30	1\0,5	90	30	2,700
--	-------	-------	----	----	-------

## Горячие напитки

Кофе чёрный американо	21:00	200	100	30	3000
--------------------------	-------	-----	-----	----	------



# The happy vodka. Gordon's.

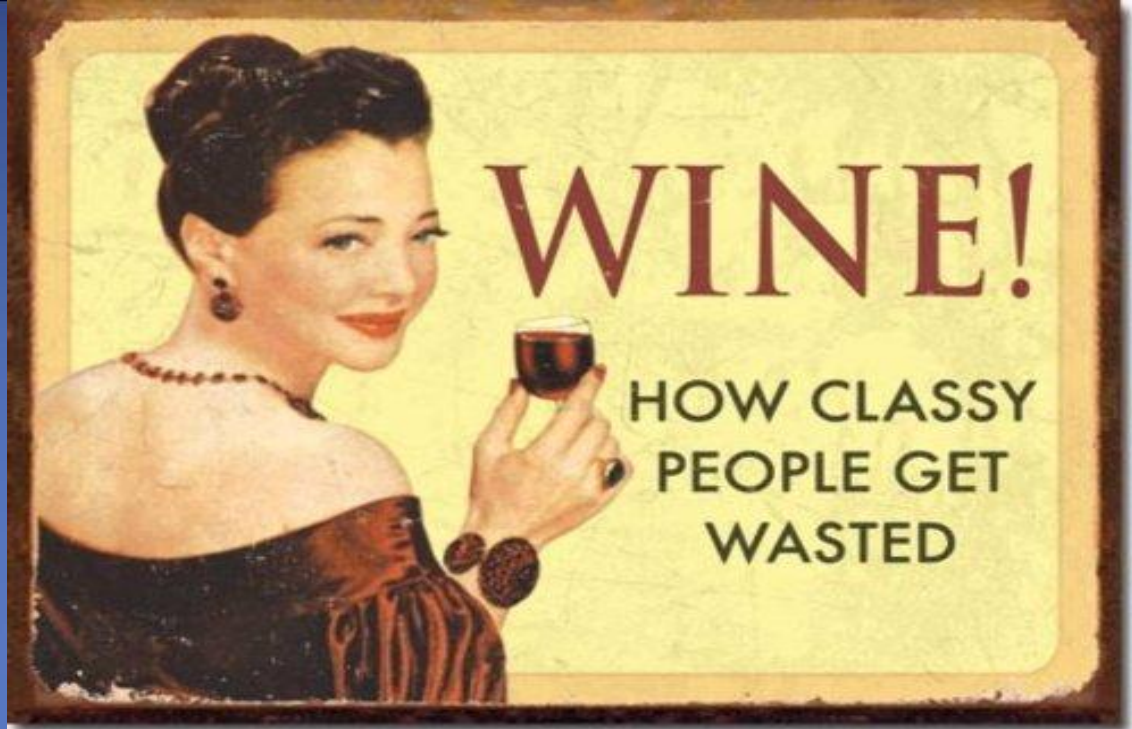
To a vodka drinker, happiness is smoothness. Smooth mixing. Smooth tasting. And smooth going down.

Gordon's is the vodka with the Patent on smoothness.



That's why Gordon's is the Happy Vodka. So make it Gordon's. And make it happy.

NE PROOF. DISTILLED FROM GRAIN. GORDON'S GIN CO., LTD., LONDON, N.J.

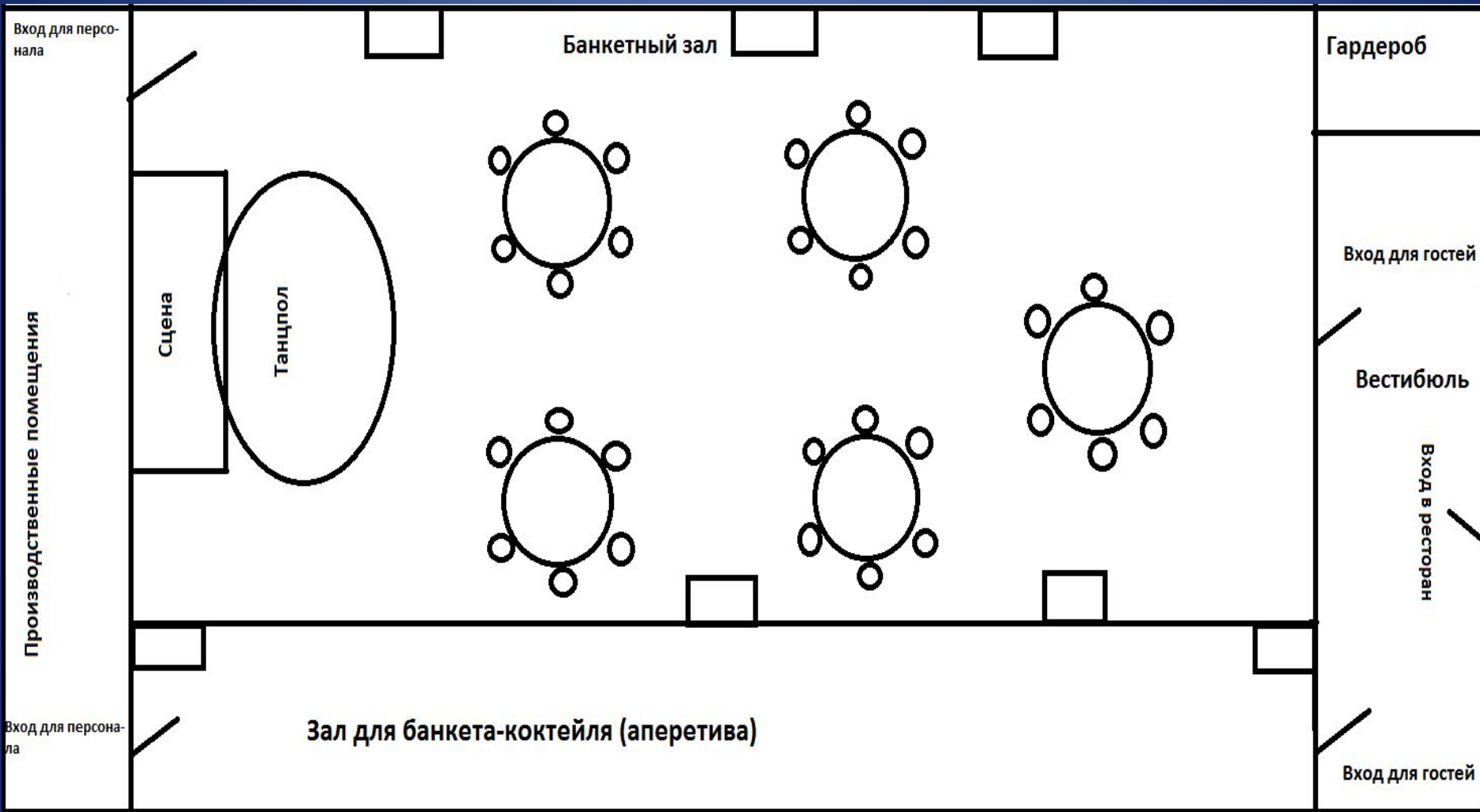


## Карта вин и коктейлей

Наименование напитка	Выход 1 порции (мл)	Цена (руб.)	Количество	Сумма (руб.)
Вино белое полусухое «Paul Mason» Chablis	150	300	30	9000
Вино красное полусухое «Kendall Jackson»	150	300	30	9000
Водка «Smirnoff»	100	500	30	15000



# Схема расстановки мебели



# Схема сервировки стола на одну персону



1. Вилка закусочная
2. Вилка столовая
3. Нож столовый
4. Нож закусочный
5. Нож десертный
6. Вилка десертная
7. Ложка десертная
8. Рюмка для водки
9. Бокал для белого вина
10. Бокал для воды
11. Бокал для красного вина
12. Тарелка пирожковая
13. Тарелка подстановочная
14. Тарелка закусочная
15. Салфетка полотняная



# Заявка в бельевую

1	Салфетки полотняные	30	15
2	Ручники	10 шт 35 x 35 см.	5
3	Полотенца протирочные	3шт 100 x 40 см.	2
4	Скатерти полотняные банкетные на 6-ти местный стол	5 банкетных скатертей 160см	2
5	Скатерти на подсобные столы	7 шт 110 см	3



## Заявка в сервисную на банкет с частичным обслуживанием

<u>Наименование посуды и приборов</u>	<u>Количество</u>
<b>Фарфоровая посуда</b>	
Тарелки пирожковые	30
Корзинка для хлеба	5
Подстановочные под креманки	30
Резерв (ложки для салата, раскладочные приборы для рыбы)	
Тарелки закусочные	30
Тарелки столовые мелкие	60
Тарелки десертные мелкие	30
Блюда овальные	5
Блюда круглые	5
Салатники	5
Однопорционные салатники	30
Чашки кофейные	30
Сливочник, молочник	5\5
Соусник	10
Прибор для специй: солонка, перечница,	5\5
<b>Металлическая посуда</b>	
Подносы металлические	10
Креманка	30

Вазо плато	5
<b>Стеклопосуда</b>	
Рюмка водочная	30
Рюмка рейнвейная	30
Рюмки лафитные	30
Фужеры	30
Коктейльная рюмка	30
Бокал для воды	30

<b>Столовые приборы</b>	
Столовая вилка,	60
Столовый нож	60
Закусочная вилка,	60
Закусочный нож	60
Десертная ложка	30
Десертная вилка,	30
Десертный нож	30
Ложки кофейные	30



# Заявка на посуду к аперетиву

Наименование посуды и приборов	Количество
Бокал для шампанского	30
Коктейльная рюмка	30
Круглое фарфоровое блюдо	3



# Заявка в сервис-бар

Наименование продукции	Емкость, л	Количество
Коктейль "Манхеттэн"	1,0	2 шт.
Вермут "Россо" (красный)	1.0	2 шт.
Виски "Jack Daniels" (бурбон)	0,75	6 шт.
Игристое вино "Beringer"		



Наименование продукции	Емкость, л	Количество
Вино Kendall Jackson (красное сухое)	0,75	6
Вино Paul Masson, Chablis (белое сухое)	0,75	6
Водка "Смирнофф"	1,0	5
Вода "Mountain Valley"	0,5	30



## Привлечение персонала с указанием вида работы

Должность	Квалификация	Выполняемая работа
Менеджер (1)	ВПО	Распределяет обязанности между официантами, закрепляет за ними зоны обслуживания ,контролирует и организует процесс в течении всего мероприятия
Официанты (5)	4 разряд	Подготавливают зал к обслуживанию (расставляют мебель, накрывают и сервируют столы, проводят приветственный коктейль), обслуживают гостей(выносят блюда, убирают использованную посуду)
Бармен (1)	4 разряд	подготавливает рабочее место, готовит коктейли, получает алкоголь, убирает рабочее место, готовит кофе.
Су-шеф (1)	СПО	Контролирует работу своего подразделения (распределяет обязанности между поварами, следит за своевременным приготовлением блюд)
Повар (3)	4 разряд	Делает заготовки, готовит и оформляет блюда, осуществляет выдачу блюд официантам
Уборщик зала (1)		Убирает торговый зал
Мойщик (1)		Моем всю столовую посуду

# *Сценарный план мероприятия*

- Аперитив в холле будет длиться 30 минут. Начало в 18:00, конец в 18:30, затем гости переходят в отдельный банкетный зал, где происходит банкет с частичным обслуживанием официантов с 18:30 до 22:30.

- 15:00 - персонал приходит на работу, готовится к рабочему дню

- 15:15 - менеджер проводит брифинг с официантами.

- 15:35 - официанты расставляют мебель, получают посуду из сервизной, подают тарелки в холодный и горячий цех, получают скатерти и салфетки.

- 16:00 - официанты полируют посуду, сервируют столы согласно тематике банкета.

- 17:30 - официанты получают холодные закуски и начинают выставлять их в стол, расставляют на подсобные столы всё необходимое для обслуживания банкета.

- 17:50 - менеджер проверяет готовность залов к началу банкета вместе с заказчиком.

- 18:00 - начало банкета, встреча гостей с музыкальным сопровождением, официанты угощают гостей аперитивом.

- 18:20 - встреча именинника.



18:30 - менеджер, приглашает всех в банкетный зал, официанты помогают гостям занять свои места, согласно номерам на столах, разливают напитки и предлагают закуски.

18:40 - начало мероприятия, ближайшие родственники говорят тосты, поздравляют именинника.

19:10 - официанты убирают использованную посуду из под холодных закусок.

19:20 - официанты подают горячую закуску порционно.

19:40 - официанты подают “индейку с клюквенным соусом” порционно и предлагают посетителям белое вино.

20:00 - официанты уносят использованную посуду, готовятся к подаче второго горячего блюда.

20:00 – 20:20 – танцы гостей.

20:20 – подача второго горячего блюда и предложение гостям красного вина.

20:40 – уборка использованной посуды, пересервировка столов к десерту.

21:00 – подача десертов.

21:30 – подача кофе.

21:35 – заключительная речь юбиляра.

22:00 – проводы гостей, окончание банкета.

22:00-22:30 - Уборка персоналом банкетного зала и сдача зала на сигнализацию менеджером.

# Анализ эффективности

Должность	Квалификация	Часы работы	Ставка соотв. разряду за 1 час	Заработная плата
Банкет-менеджер		7,5ч.	333руб.	2497,5руб.
5 официантов	4 разряда	7,5ч.	194руб.	7275руб.(1455*5офиц.)
Бармен	4 разряда	7,5ч.	250руб.	1875руб.
Су-Шеф		7,5ч.	312,5руб	2343,75руб.
3 повара		7,5ч.	230руб.	5175руб.( 1725*3повара)
Мойщица посуды		4,5ч.	120руб.	540руб.
Уборщица		4,5ч.	100руб.	450руб.



Общая стоимость банкета составляет: 188100 руб.

Аренда зала: 21.000руб. коммунальные затраты входят в стоимость аренды

Прочие расходы: 10000руб.

Затраты на закупку продукции для приготовления блюд 81000 руб.

Налоги: (ФФОМС – федеральный фонд обязательного медицинского страхования 5,1%, ФСС – фонд социального страхования 2,9%, ПФ-пенсионный фонд 22%) Итого налоги составляют-30%

Зарплата персоналу составит: 20156,25руб. (Двадцать тысяч сто пятьдесят шесть рублей, 25 копеек)

Налоги :20156,25: 100\*30= 6054,75руб

Издержки:21000+10000+81000+20156,25+6054,75=138211р.

Доход – издержки = прибыль

188100-138211=49889рублей (прибыль)

$R = \frac{П}{Т} * 100$  (49889/ 188100\*100=27%)

Рентабельность составит 27%

# Предложения по улучшению качества

- Проходя преддипломную практику в ресторане “Метрополь” в качестве менеджера, я столкнулся с проблемой нехватки официантов для банкетного обслуживания.
- 1. Поэтому я бы рекомендовал увеличить набор квалифицированных официантов (практикантов) для обслуживания различных банкетных мероприятий в течение года. В случае особо торжественных банкетных мероприятий, приглашать на их обслуживание официантов из другой смены, чтобы обслуживание оставалось на высоком профессиональном уровне.
- 2. Я бы рекомендовал ввести в данном ресторане ввести детское меню так как очень часто приходят родители с детьми.
- 3. Я бы рекомендовал ввести сезонное меню для разнообразия блюд помимо основного меню ресторана.
- 4. Проводить ежемесячные тренинги для повышения квалификаций персонала с привлечением опытных людей в области обслуживания для проведения данных мероприятий.





# Место проведения мероприятия ресторан «Метрополь»



Адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Садовая  
д.22\2, тел.:7 812 571-88-88

*Американское национальное блюдо  
«Индейка под клюквенным соусом»*





*Белое полусухое вино «Paul Mason»  
(Калифорния)*



**Цвет:** белое

**Содержание сахара:** полусухое

**Производитель:** Paul Mason  
Winery

**Крепость:** 11,5%

**Объем:** 1 мл

**Виноград:** Шенен Блар,  
Коломбар



# *Коктейль «Манхэттен»*

## Ингредиенты:

ржаной виски - 50 мл

красный вермут - 20 мл

ангостура биттер - 1-2 капли

лёд в кубиках

коктейльная вишня - 1 шт

*Благодарю за внимание*

