



Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании

«Организация обслуживания массового банкетного  
мероприятия в форме неофициального приема  
«Серебряная свадьба» на 50 персон»

Руководитель:  
Федяев Юрий Владимирович  
Студент группы 377:  
Кунгурцева Валерия Радиковна

Санкт –Петербург  
2017 г.

# Цели и задачи

- **Актуальность** - актуальность темы вызвано тем, что в настоящее время предприятия общественного питания становятся местом не только принятия пищи , но и местом красивого, принятого времяпрепровождения.
- **Цель** - Проверка освоения компетенций профессионального модуля ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Изучение и обобщение теоретических и практических вопросов массового мероприятия.
- **Задачи** – Разработка массового банкетного мероприятия неофициального массового характера на 50 персон, по случаю «Серебряная свадьба» на 50 персон.



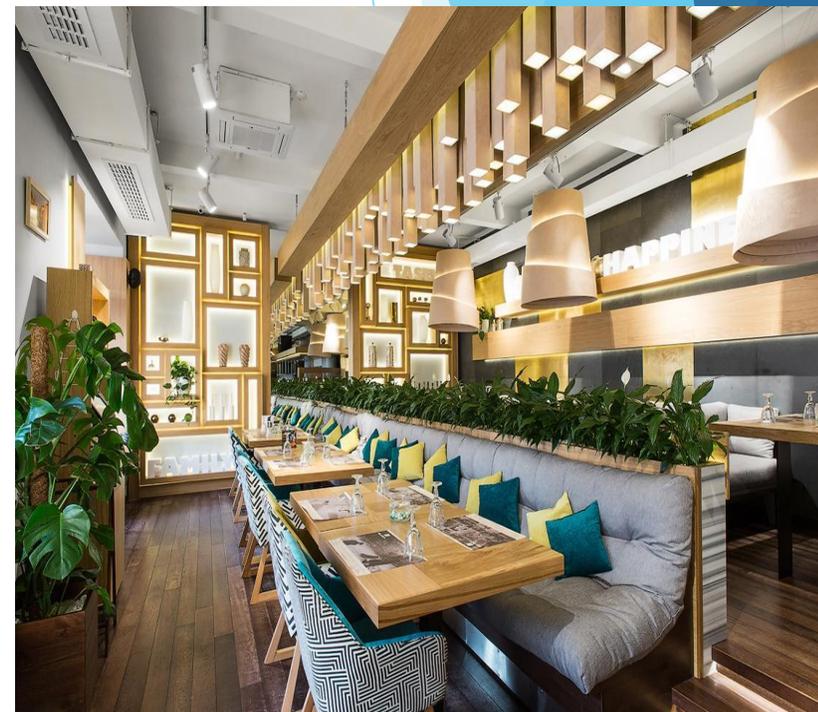
# Объекты и предметы исследования

Теоретическая часть дипломной работы состоит из кратких характеристик объектов исследования и предмета исследования.

Объектами исследования в данной работе являются:

- Ресторан [«Vona Capona»](#)
- [Итальянская кухня](#)
- Массовое банкетное мероприятие «Серебряная свадьба»
- Форма встречи гостей: [аперитив в баре](#)
- Форма проведения банкета: [банкет с частичным обслуживанием официантами](#)

Предмет исследования данной работы: выявление особенностей организации банкета с частичным обслуживанием [«Серебряная свадьба»](#).

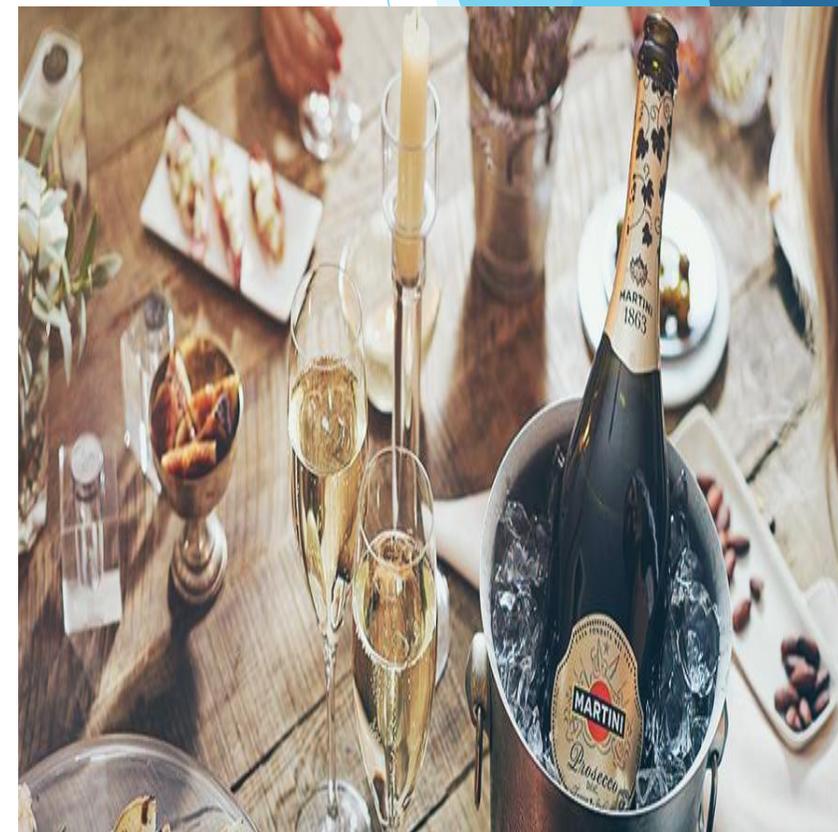


# Практическая часть выпускной квалификационной работы

- Составление и оформление меню банкета в стиле итальянской кухни с подробным описанием одного банкетного блюда, одного аперитива и одного вина.
- Выполнены планы расстановки мебели и схемы сервировки стола для проведения банкета с частичным обслуживанием на 50 персон.
- Составлены заявки в бельевую и сервизную, выполнен расчет посуды, приборов и инвентаря для обслуживания с учетом необходимого запаса.
- Спланирована работа менеджера на мероприятии и составлен сценарный план проведения банкета с указанием точного времени подготовки зала, сервировки столов, подачи закусок, подачи банкетных блюд, десертов, напитков;
- Определена численность работников для обслуживания мероприятия и составлен список персонала с указанием всех видов работ на банкете;
- Выполнен анализ эффективности обслуживания заданного массового мероприятия
- Разработаны и представлены предложения по повышению качества обслуживания мероприятия

# Меню банкет-коктейля

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (г.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
<b>Подача аперитива</b>		к				
1.	Martini Prosecco	19-00	150	50	150	7500
2.	Коктейль «Апероль спритц» на основе игристого вина «Просекко», крепость 11%	19-00	120(60/20/40)	50	450	22500
3.	Коктейль Итальянская мелодия (апельсиновый сок, ликер Barak, ликер Амаретто и сливки)	19-00	70(10/10/30/20)	50	350	17500



# Меню банкета в стиле Итальянской кухни, соответствующее тематики проводимого банкетного мероприятия

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (г.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
<b>Холодные закуски</b>		к				
1	Тарталетки с тунцом(тунец, майонез легкий, сыр тертый, зелень)	16-30	50(35/5)	50	150	7500
2	Прошутто (тонко нарезанная копченая ветчина)	16-30	50	50	100	5000
3	Кабачки по-итальянски с сыром (помидор, сыр, чеснок)	16-30	60(40/15/5)	50	150	7500
4	Сырная тарелка Типико (асяго, пармезан, таледжио, горгондзола)	16-30	100(60/ 30/10)	50	300	15000
5	Фаршированные помидоры с сыром «тофу»	16-30	120(70/ 50)	50	210	10500
6	Верфи (тонкие ломтики телятины с соусом из тунца)	16-30	90(60/ 30)	50	150	7500
7	Куриная печень с зеленым яблоком и изюмом	16-30	150/30/20	50	320	16000
8	Нарезанный сибас	16-30	120	50	150	7500
9	Фаршированные мини кальмары с соусом из томатов черри	16-30	100/20	50	150	7500

Продолжение таблицы 2



# Меню банкета

1	2	3	4	5	6	7
10	Домашний сыр с ягодным соусом и черносливом	16-30	12 0( 40 / 40 /4 0)	50	150	7500
					Итого: 91500	
<b>Горячие закуски</b>		к				
	Запеченное рыбное филе в ракушке	16-45	90	50	130	6500
11	Горячее блюдо	к				
12	Вителло пецци арросто	16-45	12 0	50	230	11500
13	Гриссини (хлебные палочки)	16-45	10 0	50	150	7500
14	Хлебная корзина	16-45	10 0	50	50	2500
					Итого: 28000	
<b>Десерты</b>		к				
15	Панна Котта	17-00	15 0	50	230	11500
					Итого:11500	
<b>Мучные кондитерские изделия</b>		к				
16	Профитроли с заварным кремом	17-00	70	50	150	7500
					Итого:7500	
					Итого по кухне на:	

Напитки безалкогольные (поэтапно из бара)						
Горячие напитки		По сигналу				
17	Чай (Гринфилд) черный	20 0	50	100	5000	
18	Кофе заварной черный	15 0	50	100	5000	
					Итого:10000	
Холодные напитки		По сигналу				
19	Домашний лимонад «Клубника -базелик»	20 0	50	100	5000	
20	Вода минеральная «Асqua Рanna», негаз.	20 0	50	70	3500	
					Итого:14000	
					Итого по бару:24000	
					Итого заказ:138500	

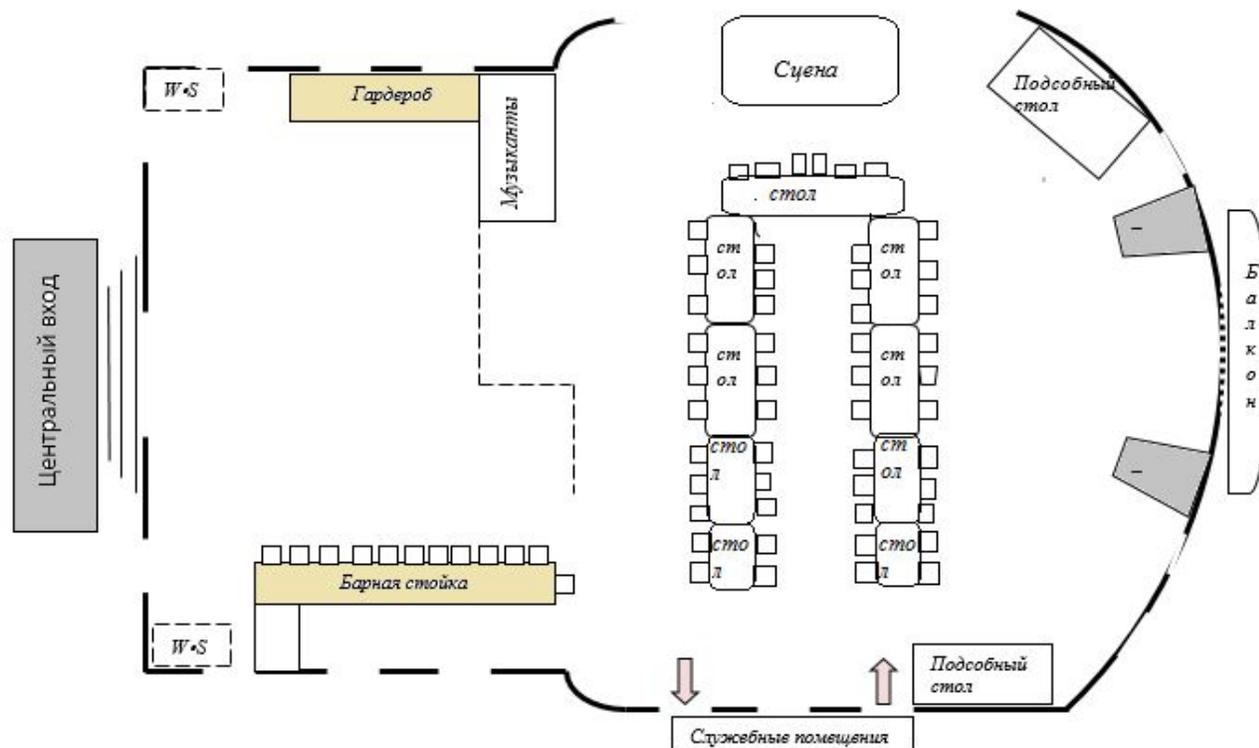
## Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7
21	Сок Santal мультифрукт		25 0	50	110	5500
					Итого:14000	
					Итого по бару:24000	
					Итого заказ:138500	

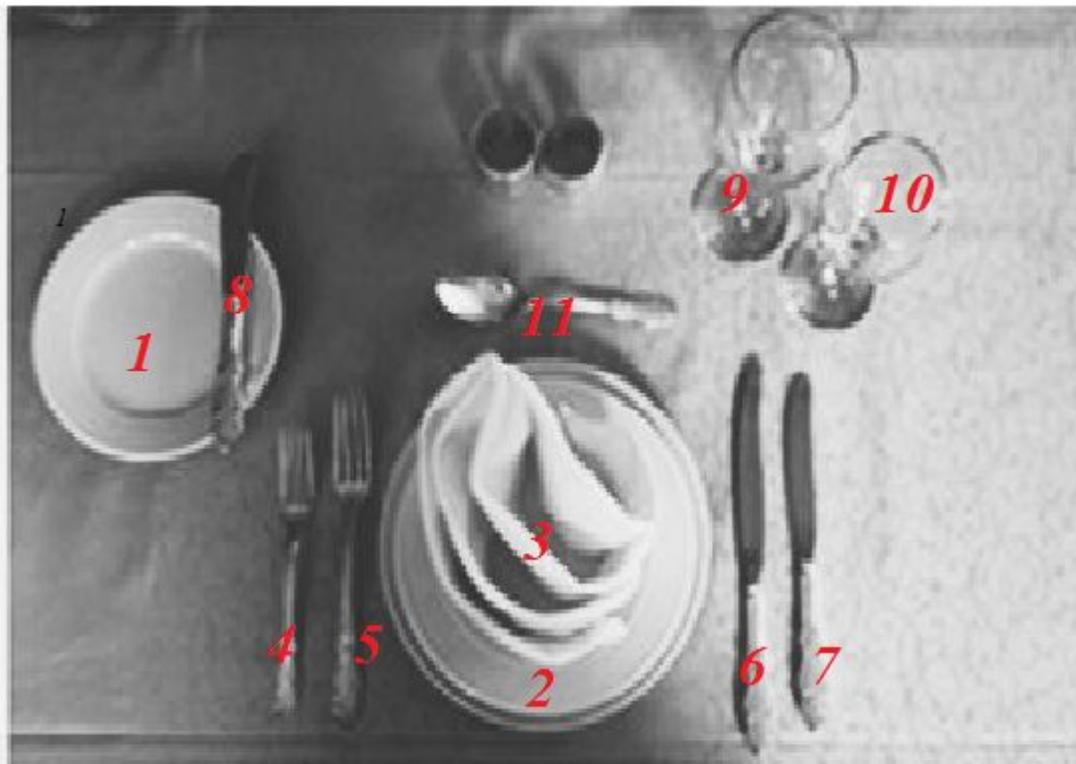
# Меню банкета

Обслуживание банкета						
Вина						
4	Ла Фениче Барбареско Кантине СантАгата» Италия, красное, сухое, 2012	19-10	125	50	500	25000
	Бьянко Тоскано. "Вальгрэве" Гревепеза. Италия белое, сухое, 2011 (Grevepesa, Castellidel, 2011)	19-10	125	50	500	25000
						Итого:97500
						Итого стоимость заказа:107250
						<b>Обслуживание мероприятия 10 % от суммы заказа</b>
						<b>ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА:260 000</b>

# План-схема расстановки мебели ресторана, для проведения массового банкетного мероприятия на 50 персон



# Схема сервировки на одну персону при организации массового банкетного мероприятия с частичной формой обслуживания



1. Пирожковая тарелка
2. Тарелка закусочная
3. Салфетка полотняная
4. Вилка закусочная
5. Вилка столовая для горячего блюда
6. Нож столовый для горячего
7. Нож закусочный
8. Нож для масла
9. Лафитная рюмка
10. Рейнвейная рюмка

Рисунок 5 –сервировка стола

# Предоставление заявки в бельевую и сервизную для проведения массового банкетного мероприятия на 50 персон

1	Ручники 35 x 80 см.	10	10
2	Салфетки полотняные 50 x 50 см	5	10
3	Скатерти 173 x 208 см	7	7
4	Полотенца 100 x 40 см.	5	5
5	Фартуки	5	5
6	Салфетки банкетные	100	50

# Расчет- заявка в сервисную

## К банкету

Наименование блюд и закусок	Заказано порций	Количество		Наименование посуды
		Посуды	Порций в одном блюде	
Тарталетки с тунцом (тунец, майонез легкий, сыр тертый, зелень)	50	8	6	Круглое блюдо многопорционное
Прошутто (тонко нарезанная копченая ветчина)	50	8	6	Круглое блюдо многопорционное + шпажки
Кабачки по-итальянски с сыром (помидор, сыр, чеснок)	50	10	5	Круглое блюдо многопорционное
Сырная тарелка Типико (асьяго, пармезан, галеджио, горгондзола)	50	10	5	Круглое блюдо многопорционное
Фаршированные помидоры с сыром «тофу»	50	10	5	Круглое блюдо многопорционное
Верфи (тонкие ломтики телятины с соусом из тунца)	50	10	5	Круглое блюдо многопорционное
Куриная печень с зеленым яблоком и изюмом	50	50	1	Тарелка мелкая столовая
Нарезанный сибас	50	10	5	Круглое блюдо многопорционное
Фаршированные мини кальмары с соусом из томатов черри	50	50	1	Тарелка мелкая столовая
Домашний сыр с ягодным соусом и черносливом	50	50	1	Тарелка мелкая столовая +шпажки

# Расчет – заявка в сервисную

Вителло пеци арросто	50	50	1	Тарелка прямоугольная
Запечённое рыбное филе в ракушке	50	50	1	Овальное блюдо
Гриссини (хлебные палочки)	50	10	5	Корзинка для хлеба
Хлебная корзина	50	10	5	Корзинка для хлеба
Панна Котта	50	100	1	Мартинка на ножке
Профитроли с заварным кремом	100	10	10	Этажерка круглая 3-х ярусная
Сезонные фрукты в декоративном исполнении (арбуз, дыня, персики)	50	50	1	Тарелка десертная

# Расчет заявка в сервис-бар к аперитиву

Наименование продукции	Емкость ,л	Количество
MartiniProsecco	150мл.	50
Коктейль «Апероль спритц» на основе игристого вина « Просекко», крепость 11%	120мл.	50
Коктейль Итальянская мелодия (апельсиновый сок, ликер Barak, ликер Амаретто и сливки)	70мл.	50

# Расчет заявка в сервис-бар к банкету

Наименование продукции	Емкость ,л	Количество
Вода минеральная «Acqua panna», негазированная	200	50 бутылок по 0,75мл.
Сок Santal мультифрукт	250	13коробок по 1 литру
Ла Фениче Барбареско Кантине СантАгата» Италия,красное,сухое, 2012	125	9 бутылок по 0,75мл.
БьянкоТоскано. "Вальгрэве" Гревепеза. Италиябелое, сухое, 2011(Grevepеса, Castellidel, 2011)	125	9 бутылок по 0,75мл.



# Расчет заявка в кофейный буфет к банкету

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Чай черный	50	Чашка чайная	50
		Блюдце	50
		Ложка чайная	50
Кофе	50	Чашка кофейная	50
		Блюдце	50
		Ложка кофейная	50
Сливки порционные	50	Плетеная корзина (вместает 5 штук)	5
Сахар порционный	50	Плетеная корзина (вместает 5)	5



# Сценарный план массового банкетного мероприятия «Серебряная свадьба » на 50 персон с частичной формой обслуживания

## План обслуживания и сценарий мероприятия

- 1) Начало мероприятия 17.00, окончание 23.30
- 2) 12.40 – Брифинг с официантами и распределение объема работ между официантами.
- 3) 13.00 – Расстановка столов
- 4) 13.25 –Получение посуды и столового белья в сервизной и бельевой.
- 5) 13.40 – Сервировка столов согласно тематики банкета.
- 6) 14:00 – Начало накрытия приветственного коктейля (формирование столов и драпировка банкетными юбками, полировка стекла, оформление холла цветочными композициями).
- 7) 16.15 – Получение буфетной продукции за 45мин до начало банкета.
- 8) 16.30 – Получения продукции из холодного цеха за 30 мин до начала свадьбы. Далее обслуживание банкета идет по сценарию мероприятия.
- 9) 16.45 – Выставление на столы холодной закуски
- 10) 18.55 – Выставление на столы горячей закуской
- 11) 17.00 – Встреча Метрдотелям и официантов с аперитивами гостей в баре ресторана.

# Сценарный план массового банкетного мероприятия «Серебряная свадьба » на 50 персон с частичной формой обслуживания

12) 17.10 – Переход в зал и распределение гостей равномерно за все столы. Помощь почетным гостям при распределении за предназначенные для них столы. Начало банкета.

13) 17.15 – Начало мероприятия. Начало живой музыки.

14) 18.20 – В процессе мероприятия: уборка использованной посуды после блюд и закусок; помощь в порционировании холодной, горячей закуски, основного горячего блюда гостям. Начало программы «конкурсы».

15) 20:30 – Выступление родственников, друзей.

16) 21.30 – Конец программы и продолжение живой музыки, уборка использованной посуды (по ситуации)

17) 21:40 – Танец под живую музыку всех участников.

18) 22.00 – Подача и помощь в порционировании гостям десерта, чая, кофе.

19) 23: 20 – Показательное выступление фейерверки, салюты.

После ухода гостей полная уборка зала. Сдача чистой посуды и сервиза в сервизную и бельевую.

Выключение света и закрытие зала. Расчет персонала участвующего в банкете по договоренности.

# Выполнение анализа эффективности обслуживания банкета «Серебряная свадьба»

- ▶ Стоимость банкета по меню закусок: 138500+24000 рублей; по карте вин и коктейлей: 97500рублей. Общая стоимость по меню: 260000 рублей . Ресторан «Вона Сарона» берет оплату за обслуживание 10% от стоимости заказа, т.е.  $260000 \cdot 10 / 100 = 26000$  рублей. Округление в пользу заказчика.

Итого доход предприятия составил 286000 рублей за организацию и проведения всего мероприятия.

Расходы на оплату труда. Формула расчета :

$(\sum \text{з/п} = \text{час. тариф. ставка соотв. разряду} * \text{кол. отработ. часов по табелю})$

Итого расходы на оплату труда: **30576,5 рублей**

Украшение залов цветочными композициями:

10 малых композиций = 500 руб. \* 10 = 5000 руб.

Итого за украшения: **5000руб.**

# Выполнение анализа эффективности обслуживания банкета «Серебряная свадьба»

Выступление программы «Конкурсы» :**5000** рублей.

Закупка продукции для приготовления блюд и напитков: **110000**рублей.

Коммунальные платежи (вода, электричество, газ): **2000**рублей.

Налоги (ПФ, ФСС, ФФОМС-30%) – **9173** рубля.

Доход минус все расходы получим чистую прибыль:

**286000** – (30576,5+ 5000 + 5000+ 110000 +2000+9173) =**129250,5**рублей.

$$P = \frac{129250,5}{286000} * 100 = 45\%$$

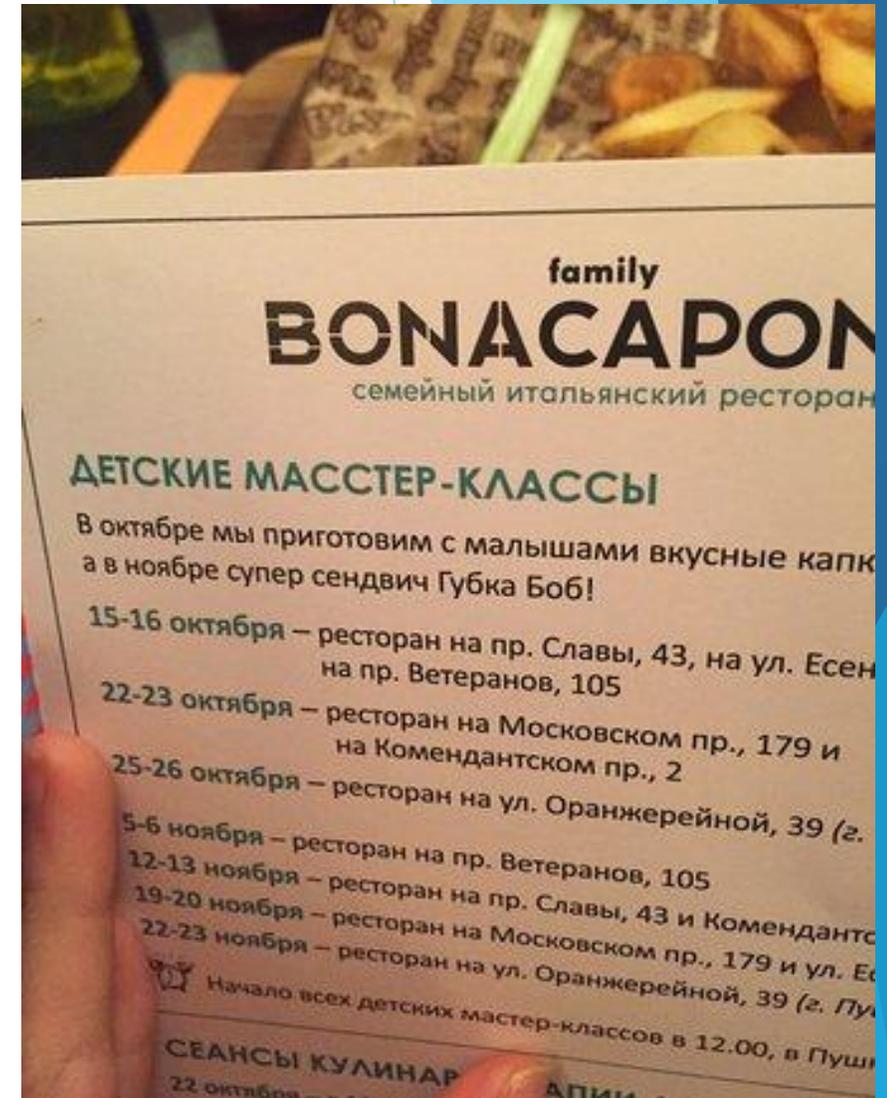


# Определение численности работников для обслуживания данного банкетного массового мероприятия

№ п/п	Должность	Квалификация	Выполняемая работа	Числен-ть работников
1	Бармен (бариста)	IV разряда	Разлив и приготовление напитков	2
2	Официант	IV разряда	Сервировка столов и обслуживание гостей	5
3	Метрдотель		Осуществление контроля над обслуживанием в торговом зале, распределение обязанностей между персоналом, своевременное информирование персонала и гостей	1
4	Шеф-повар	V разряда	Руководство и контроль над поварами	1
5	Повар	IV разряда	Приготовление и отдача холодных, горячих, хлебобулочных и кондитерских изделий	2
6	Мойщица посуды		Мытье столовой и кухонной посуды	1
7	Уборщица		Поддержания торгового зала и производственных помещений в чистоте	1
8	Гардеробщик		Ответственность за приемку вещей в гардероб на хранение во время банкета, возврат их обратно по требованию	1

# Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания в ресторане

- 1) Интернет ресурсы
- 2) Введение бонусных накопительных карт
- 3) Внедрение новой техники
- 4) Разработка эффективной системы скидок для потребителей.



**Спасибо за внимание!**

# Вителло пецци арросто

Обжаренные на гриле нежные, маринованные кусочки телятины под ароматным соусом из горгондзолы и гарниров из брокколи, вешенок и паприки. Украшенное соцветием Мангольда и Маше.

Один из наиболее известных итальянских сыров, отличающийся характерным островатым вкусом.



# Коктейль «Апероль спритц»

## Необходимые Ингредиенты:

- 1) - 60 мл Просекко
- 2) - 20 мл Газированная вода
- 3) - Цедра апельсина , лед
- 4) - 40 мл Аперитив Апероль

## 5) Способ приготовления:

- 6) 1. Наполнить большой винный бокал или рокс доверху льдом (как альтернатива – сильно охладить).
- 7) 2. Добавить шампанское «Просекко».
- 8) 3. Тонкой струйкой влить Апероль, затем газированную воду, перемешать.
- 9) 4. Украсить долькой апельсина.



# Вино «Ла Фениче. Барбареско. Кантине СантАгата» Италия.

- 1) Вино: Красное ,сухое
- 2) Регион: Италия, Пьемонт.
- 3) Крепость: 13%
- 4) Объем:0,75 л
- 5) Сорт винограда- «Руке» (автохтонный)
- 6) Цвет: вино демонстрирует глубокий гранатовый цвет.
- 7) Вкус: бархатистое, согревающее послевкусие.
- 8) Аромат: Элегантный, раскрывается характерными, интенсивными нотами лакрицы, специй, зрелых фруктов и ванили.



# Ресторан «Вона Сарона»

- 1) Ресторан «Вона Сарона» находится по адресу Комендатский проспект 2-а, город Санкт-Петербург.
- 2) Режим работы ресторана Вс-Пн с 11 до 23
- 3) Пт-Сб с 11 до 01
- 4) «Вона Сарона»- ресторан Итальянской кухни
- 5) Ресторан состоит из двух залов: аванзал с баром и площадкой для исполнения живой музыки в банкетном зале, который вмещает в себя 150 посадочных мест.

