

*Курсовая работа на тему
«Банкет-приём по типу
шведского стола в
ресторане «Астория»*

Подготовила студентка
группы РО1-14
Краснокутская Карина

Ресторанное хозяйство - это сфера человеческой деятельности, в последние годы стремительно развивается.

Шведский стол - одна из самых популярных форм обслуживания гостей в предприятиях общественного питания. Первыми ее освоили рестораны гостиничного сектора, но в настоящее время этот принцип все чаще используют и другие предприятия фуд-сервиса

Актуальностью данной работы является быстрота и удобство обслуживания. Покормить клиента нужно быстро, вкусно, тем, что ему понравится, и именно тогда, когда ему необходимо.

Предметом моей работы является ресторан «Астория»

Задачи исследования:

- . Узнать что такое формат «шведский стол».
- . Описать особенности сервировки шведского стола.
- . Рассмотреть используемое оборудование при проведении шведского стола.
- . Ознакомиться с разновидностями шведского стола.
- . Продумать организацию шведского стола.

Целью работы является изучение банкета «шведский стол» и особенности в его организации на территории ресторана «Астория».

В ходе написания курсовой работы я выяснила, что для обслуживания банкетов в ресторане на 120 человек нужна площадь 48 м²

Рекомендуемая длина стола для одного человека 0,4м.

В зале должно быть 60 столов, с условием двухстороннего доступа к ним.

При обслуживании такого плана банкета требуется минимум 6 официантов.

В меню входят холодные закуски, горячие, блюда с мяса, с рыбы, салаты, кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки.



Для обслуживания официантам нужно приготовить 144 салфетки.

Также, 12 полотенец (по два на официанта), 6 полотенец для вытирания посуды и 6 полотенец для фартука.

Основной принцип сервировки – блюда на столе группируются. Это значит, что, к примеру, разные виды закусок стоят в одной части стола, горячие блюда – в другой. Смешивать разные блюда из разных групп нежелательно – это создаст впечатление хаоса

Также, в ресторане «Астория» открылся зал самообслуживания под названием «Столовая по домашнему» предлагающий своим посетителям огромный ассортимент блюд домашней кухни по приемлемым ценам.

- **Официант в конце смены должен привести помещение в порядок, убрать и перемыть всю посуду со столов (при наличии мойщика посуды, посуду моет мойщик). Протереть столы и стулья, а также их правильно расставить.**
- **Пересчитать кол-во сдаваемой посуды и проверить на наличие боя, надколов, повреждений посуду и инвентарь который находится на учете у официанта, согласно списка посуды.**

Рекомендации для усовершенствования процесса обслуживания:

- **1. Сокращение потерь времени официантов на сервировку стола;**
- **2. Приобобщение к работе только опытных официантов и официантов со стажем;**
- **3. Подбор метрдотеля руководством ресторана, который отвечает всем требованиям эстетики и обслуживания клиентов.**

