

**Услуги по организации
питания и обслуживанию
участников конференций,
семинаров, совещаний**



o Участники конференций, семинаров и совещаний обслуживаются по месту проживания (в гостиницах).



- 0 Питание организуется в ресторанах, кафе, барах.
- 0 Оно должно быть трехразовым.
- 0 Меню дневного рациона (завтрак, обед, ужин) составляется на неделю или декаду.

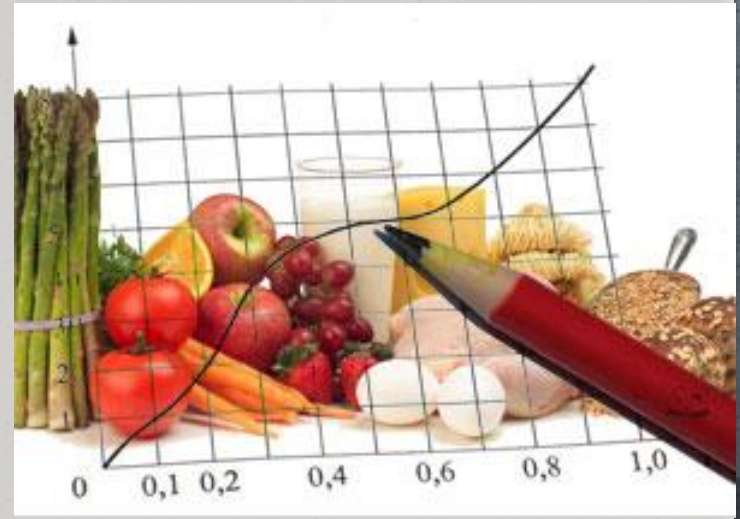


Меню дневного рациона

- 0 В зависимости от условий труда, пола и возраста человека калорийность дневного рациона колеблется от 5000 до 15000 кДж (1200-3500 Ккал).
- 0 Количество белков, жиров и углеводов распределяют в следующем соотношении: завтрак – 30-35 %, обед – 40-45%, ужин – 25-30%.

Меню дневного рациона

- В среднем объем пищи планируют исходя из расчета
- завтрак - 600 г;
- обед – 1000 г;
- ужин – 500 г.



Меню дневного рациона

- 0 Количество пищи, принятой во время завтрака, должно быть рассчитано на 4-5 часов.
- 0 На завтрак рекомендуется подавать яичные, мучные, творожные, мясные и рыбные блюда, холодные закуски с широким использованием гастрономических изделий, горячие напитки, кондитерские изделия



Меню дневного рациона

Обед - это основной прием пищи, поэтому его меню может состоять из трех-шести наименований блюд.



<i>Наименование блюд</i>	<i>Выход, г</i>
Салат Весна	100
Окрошка овощная	400
Антрекот со сложным гарниром	50(150)30
Дыня	200
Хлеб	100



Меню дневного рациона

В состав ужина следует включать легкоусвояемые продукты:

- рыбу (лучше отварную),
- творог,
- овощи,
- кисломолочные продукты,
- сладкие блюда.



Мясо используют в ограниченном количестве.

- 0 Администрация ресторана заранее уведомляется о **сроках и режиме работы конференции, количестве участников.**
- 0 Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета.



0 Меню для участников таких мероприятий **составляется заранее** и согласовывается с заказчиком.

0 Могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.



• КОМПЛЕКСНОЕ МЕНЮ •

Завтрак

Омлет с томатами и сыром
Вареники с мясом
Кофе или чай на выбор
Хлеб пшеничный 200 р

Обед

Салат «Краснощеи»
Борщ галльский
с пампушками
Говядина тушеная с грибами
Картофель запеченный
Хлеб пшеничный
Морс клюквенный 350 р

Ужин

Салат из свежих овощей
Рагу овощное
Тефтели
Хлеб пшеничный
Чай с лимоном
Роза с облепихой 400 р



КОМПЛЕКСНЫЙ
УЖИН

Понедельник

Салат «Европейский» 120 гр.
Котлета по-киевски с картофельным пюре 250 гр.

Вторник

Салат «Крабовый» 120 гр.
Бифитекс с картофельным dranником и соус гриль 310 гр.

Среда

Салат «Витаминный» 120 гр.
Курица терияки с рисом 290 гр.

Четверг

Салат «Рыбный» 120 гр.
Рыба «по-французски» с рисом и овощами 300 гр.

Пятница

Салат с цыпленком и беконом 120 гр.
Пенс с овощной и грибами 320 гр.

Суббота

Салат «Армянский» 120 гр.
Куриная грудка гриль с картофелем айдахо 300/30 гр.

Воскресенье

Морковь по-корейски 120 гр.
Литш-удон с говядиной 320 гр.



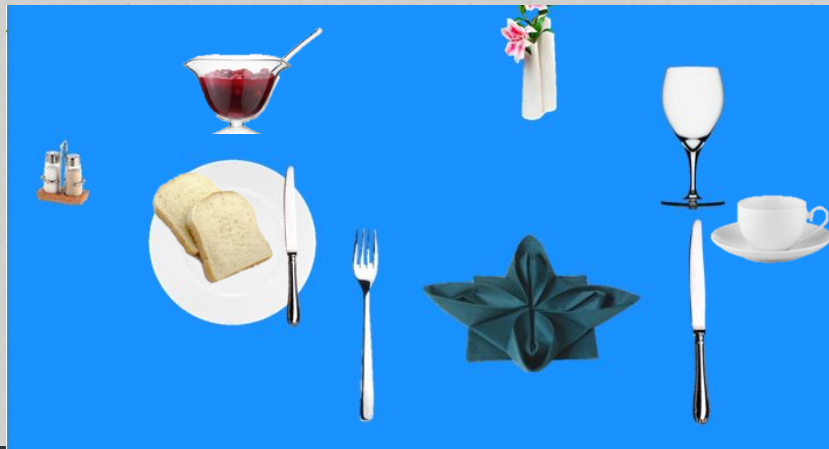
Необходимый персонал

- Количество официантов определяется из расчет: **один официант на 8 человек.**
- Для сбора посуды рекомендуется выделять подсобных работников, предоставив официантам возможность заниматься только подачей блюд и расчетами с гостями.



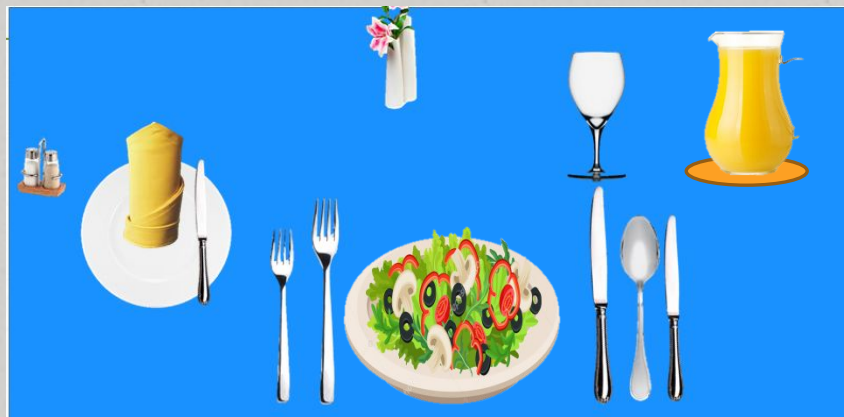
Сервировка стола

0 Для ускорения обслуживания столы сервируются заранее. К завтраку ставят выпечку, чашки для чая или кофе, розетки с джемом, сахар, кисломолочные продукты.



Сервировка стола

0 К обеду на столы ставят бутылки с прохладительными напитками, фрукты, хлеб, закуски на тарелках или в салатниках, сладкие блюда (компот, кисель, мусс, крем, желе).



0 Ускорению обслуживания способствует организация дополнительных **раздаточных линий** (охлаждаемых витрин для напитков, мармитов для первых блюд), которые непосредственно выходят в зал.

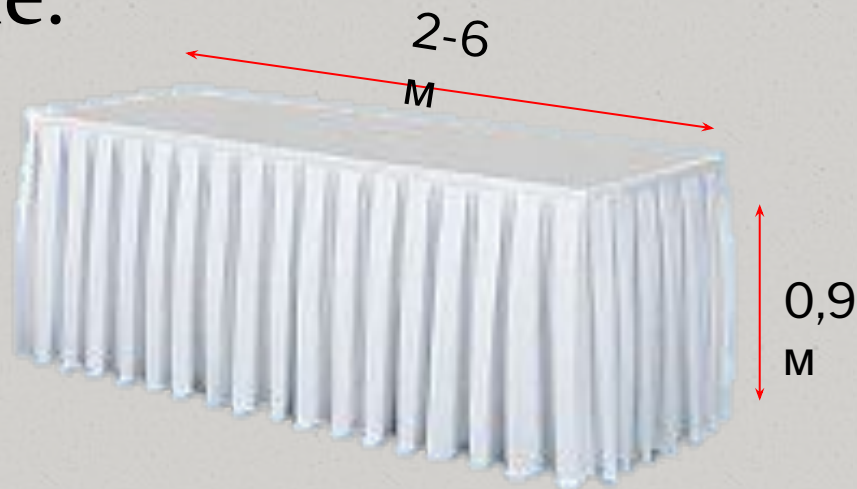


0 В перерывах между заседаниями может работать бар-фуршет, организуемый по месту проведения заседаний.



Бар-фуршет

0 В зависимости от числа участников, площади и формы помещения ставят один или несколько столов длиной 2—6 м, используя для этого фуршетные.



Бар-фуршет

0 На столы выставляют холодные закуски небольшими порциями, хлеб, на больших блюдах порционированные гастрономические товары, бутерброды, пирожки, а в вазах фрукты, пирожные.



Бар-фуршет

0 На торцах столов ставят бойлеры с кипятком, автоматические кофемашины, чайники, кофейные и чайные пары, кувшины с соком.



Бар-фуршет

- Возле фуршетных столов на небольших столиках размещают закусочные и пирожковые тарелки, кладут закусочные вилки и ножи группами, ставят фужеры или стаканы.
- Небольшими стопками кладут бумажные салфетки.
- На дополнительных столах размещают бутылки с водой, фужеры, стаканы.

Бар-фуршет

Каждый стол обслуживают два официанта:

- 0 первый следит за пополнением продукции,
- 0 второй убирает использованную посуду и приборы и пополняет их запас

ЭТИКЕТ МЕРОПРИЯТИЯ

- 0 Во время перекуса недопустимо обсуждать рабочие вопросы. Плохим тоном считается несвоевременное начало, обсуждение других участников.

