

Этикетные нормы и предложения в области организации бизнес питания на массовых мероприятиях



Автор:
Руководитель:

студентка группы 4 мен «А» А.А. Колесниченко
Н.В. Гончарова

Цель

Анализ этикетных нормы и предложений в области делового питания при организации массовых мероприятий.

Объект

ресторан
«Соловьиная роща»

Предмет

организация
банкетного
обслуживания
деловых массовых
мероприятий.

Задачи

дать анализ состояние рынка общественного питания г. Курска

охарактеризовать предприятия общественного питания

изучить динамику и направления их развития

рассмотреть основные виды и формы организации бизнес питания

разработать программу обслуживания банкет- коктейль в ресторане первого класса «Соловьиная роща»

Основные подходы к классификации предприятий

ГОСТ Р 50762-95
«Общественное
питание.
Классификация
предприятий»

Ресторан
Бар
Кафе
Столовая
Закусочная
Предприятия
быстрого
обслуживания
Кофейня



**ассортимент
реализуемой
продукции**



**техническая
оснащенность ,
состав помещений**



**методы
обслуживания**



**квалификация
персонала**



**номенклатура
предоставляемых
потребителям услуг**

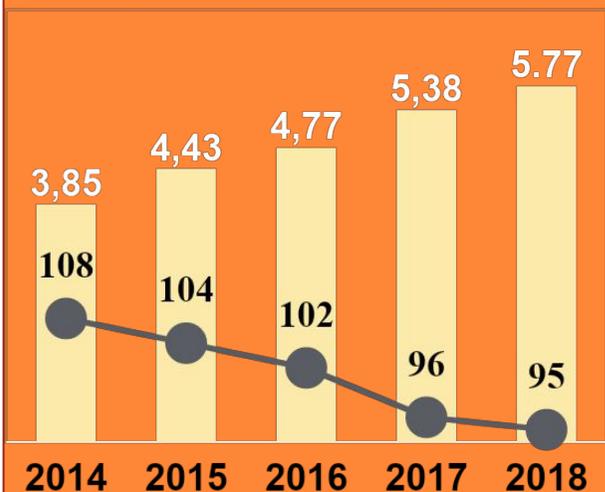


- **Классификационные признаки**
 - Класс сервиса и пищи
 - Контингент потребителей
 - Место расположения
 - Специфика обслуживания
 - Мобильность
 - Ценовая политика



Рынок общественного питания г. Курска

■ **Оборот общественного питания, мд.руб**
● **Реальные денежные доходы, %**

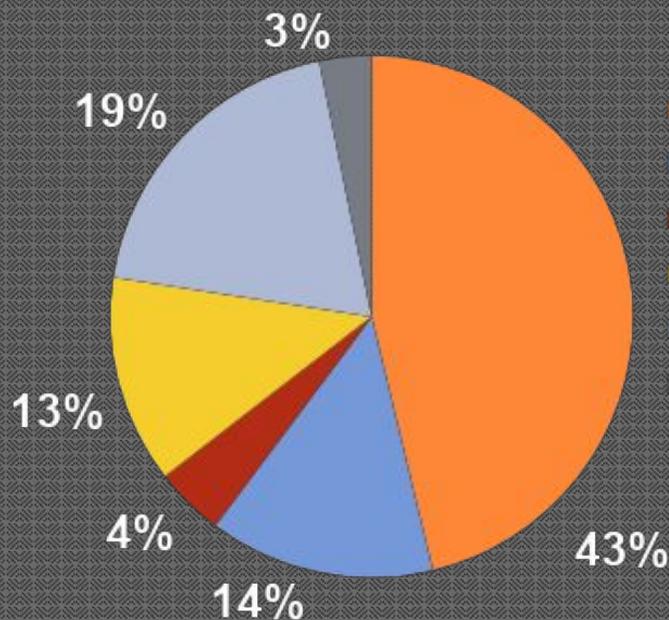


По данным статистического сборника «Курская область в цифрах»

Соотношение оборот средств общественного питания и реальных денежных доходов населения

Динамика

Фастфуд	+9,1%
Рестораны	-8,0%
Кафе-бары	+2,7%
Розница	+0,8%
Столовые	-6,8%
Доставка	+3%



Доли рынка общепита России
Период: 2018г.,
показатель:
количество визитов

Тенденции развития

- Рост рынка доставки
- Сокращение глубины чека
- Развитие соцсетей



Погоня за скидками

Привлечение целевой группы посетителей

Разработки предложений различных форматов

Привлечение дневных посетителей (бизнес –ланч)

Привлечение корпоративных клиентов (деловые приемы, банкеты)

Основные виды и формы организации массового питания

ПО ВРЕМЕНИ ПРОВЕДЕНИЯ

Дневные

Вечерние

ПО НАЛИЧИЮ ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

С рассадкой за
столом

Без
посадочных
мест

ПО МЕСТУ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Выездные

В торговом зале

ПО ДНЯМ НЕДЕЛИ

Бранч

Журфикс

- Формы организации обслуживания
 - Кофе-пауза
 - Бокал вина
 - Фуршет
 - Банкет-коктейль
 - Шведский стол
 - Банкет

Общая характеристика



Кухня Европейская
Русская

Меню à la carte
Авторское банкетное меню
Бизнес-ланч

Ресторан «Соловьиная роща»
Курск, ул. Энгельса, д.142-А.
Режим работы с 8-00 до 24-00

**Специальные диетические меню
(по запросу)**



Сервис Европейский завтрак
Обслуживание по меню
Доставка еды и напитков в номер
**Организация банкетов
различных форматов**



Состав

торговых помещений

Ресторан рассчитан на 230 посадочных мест



Холл со стойкой регистрации

Вестибюль, аванзал

Банкетный зал до 230 человек

Каминный зал до 60 человек

«Горница» зал на 40 человек

Лобби-бар

Двух местные кабинки

Конференц-зал

Летняя площадка

Интерьер в классическом стиле,
праздничный текстиль и
сервировка



Банкет-коктейль

небольшие по



официальных мероприятий

приборы только шпажки, палочки, закусочными

Выездной, в ресторанах

в большом количестве и

состоит из 1,5-2 часов

ассортименте

деловых

напитками

стрелы



Банкет-коктейль в честь открытия художественной выставки. на 60 персон



составить меню и
разработать карту вин



рассчитать количество
официантов



рассчитать потребность в
посуде и приборах



рассчитать потребность в
столовом белье



произвести сервировку
праздничного стола



определить
последовательность
действий при обслуживании



Разработать вопросы брифа

Определить последовательность действий официантов на банкете

Кол-во официантов	Время выполнения работы	Выполняемая работа
2	с 19-00, весь период	Подача аперитива, уборка используемой посуды, приборов, стекла
1	с 19-00, весь период	Стоя за барным столиком, разливают коктейли
3	19.00 -19-.30 19.30 -20.00 20.00 - 21.00 21.00- 22.00	Подача холодных закусок в обнос. Подача горячих блюд в обнос. Подача десертов в обнос. Подача шампанского в обнос

В данной работе были рассмотрены вопросы организации бизнес питания, его формат и соответствующие этикетные нормы.

Дан анализ организации деловых банкетов в ресторане «Соловьиная роща».

Вследствие чего были выявлены:

Сильные стороны (S)

Слабые стороны (W)

Возможности рынка (O)

Опасности рынка (T)

Выводы по работе

S

Удобное месторасположение
Летняя площадка , лесопарковая зона

S

Разнообразное меню, бизнес -ланч
Наличие эксклюзивных фирменных блюд

S

Высокое качество предоставляемых услуг
Хороший имидж и высокий авторитет ресторана

W

Отсутствие выездных форм обслуживания

O

Возможность обслуживания дополнительных групп потребителей

T

Растущая конкуренция в данном секторе услуг
Экономическая нестабильность в стране

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение

**«Курский государственный техникум
технологий и сервиса»**



Спасибо за внимание

Автор:
Руководитель:

студентка группы 4 мен «А» А.А. Колесниченко
Н.В. Гончарова