

Технологии и организация услуг питания

10010365 Социально-культурный сервис и туризм

10020062 Туризм

08050265 Экономика и управление на предприятии

туризма и гостиничного хозяйства

Институт Сервиса, Моды и Дизайна

Кафедра Туризма и Гостинично-ресторанного бизнеса

Преподаватель: Фоминых И.Л.

Тема 7. Банкетные услуги предприятий питания

7.2 Организация и проведение банкетов фуршет, коктейль-фуршет и коктейль

План лекций

Организация и проведение банкетов фуршет, коктейль-фуршет и коктейль

- Банкет-фуршет. Особенности организации процесса обслуживания;
- Банкет-коктейль, коктейль-фуршет. Особенности организации и проведения. Отличительные признаки.
- Прием «бокал вина», «бокал шампанского». Общая характеристика.

Требования к знаниям, умениям и навыкам

Студент должен:

- **знать:**
 - особенности организации и проведения банкетов, где гости едят и пьют стоя;
- **уметь:**
 - организовать проведение и процесс обслуживания банкетов фуршет, коктейль и коктейль-фуршет.

Содержание

Организация и проведение банкетов фуршет, коктейль-фуршет и коктейль

1. Ключевые понятия
2. Учебный материал
3. Вопросы для самопроверки
4. Рекомендуемая литература

Ключевые понятия

Организация и проведение банкетов фуршет, коктейль-фуршет и коктейль

- Фуршет – небольшой прием, обычно стоя, с легкой закуской и напитками за банкетным столом
- Коктейль – небольшой прием, обычно стоя с легкой закуской и коктейлями без банкетного стола.

Банкет-фуршет

- Носит официальный характер.
- Организуется при проведении:
 - официальных приёмов; юбилеев, семейных торжеств.
- Место проведения:
 - конференц-залы гостиниц; государственных учреждений; рестораны.
- Форма обслуживания:
 - частное обслуживание официантами.
- Продолжительность 1-1,5 часа.

Меню банкета фуршет

- Состав: холодные блюда и закуски; бутерброды; горячие закуски; напитки алкогольные и безалкогольные;
- Требования к исполнению: кулинарные миниатюры, выполненные «под вилку» и художественно оформленные.



Мебель для банкета фуршет

Основная: Фуршетные столы

- Назначение - подача банкетных закусок и напитков

Габариты: высота - 0.9 – 1.0 м; ширина - 1.5 м; длина - до 10 м;

Норма длины стола на 1 гостя – 15 - 20 см

Вспомогательная: Подсобные столы

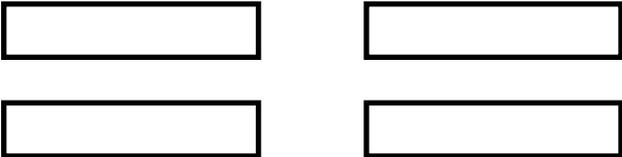
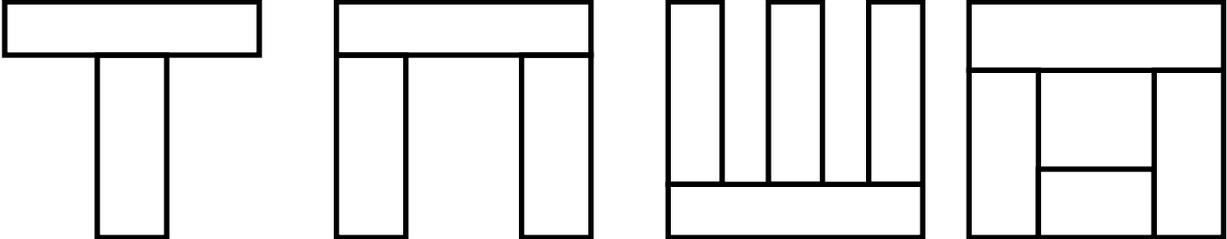
- Назначение – сбор использованной посуды и приборов

Требования к расстановке мебели в зале обслуживания

Форма расстановки разнообразна и зависит от:

- Площади зала (S , m^2);
- Архитектурных особенностей зала;

Варианты расстановки столов:

- В одну линию 
- В две параллельные линии 
- В форме букв 

Столовое белье банкета фуршет

Основная скатерть:

- Стелется на стол, полностью закрывая столешницу;

Фуршетная «юбка»:

- Специально изготовленное столовое белье для оформления боковой поверхности стола;

Салфетки:

- Традиционной формы (квадрат) и размера (35 x 35; 40 x 40; 45 x 45; 50 x 50)

Сервировка фуршетного стола

Предметы сервировки:

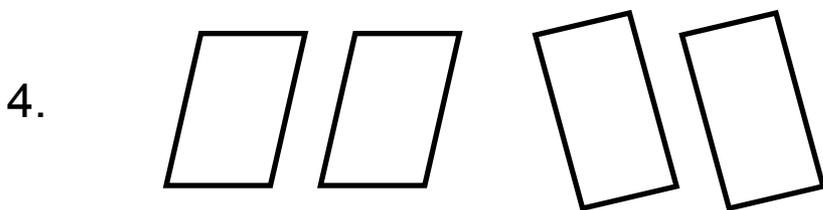
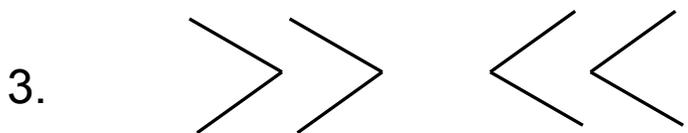
- Столовая посуда, приборы, белье;

На одного гостя предусматривают:

- Тарелка закусочная 1.5 – 2.0 шт.
- Тарелка пирожковая 0.5 – 0.75 шт.
- Нож закусочный 0.75 – 1.0 шт.
- Вилка закусочная 1.5 – 2.0 шт.
- Рюмки всех видов 1.5 – 2.0 шт.



Варианты расстановки посуды из стекла для банкета фуршет



1. В два ряда

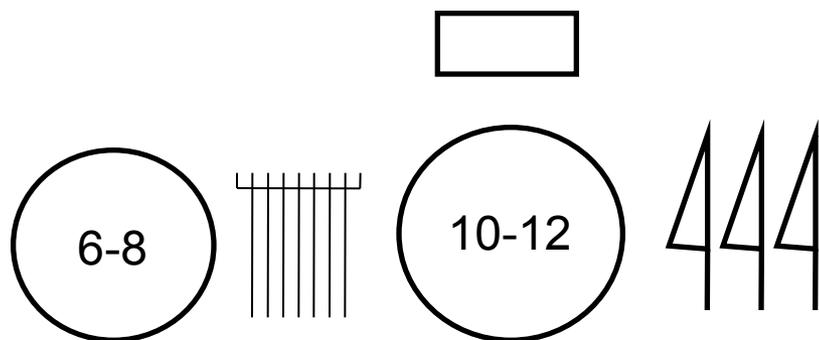
2. «Змейкой»

3. «Елочкой»

4. Группами

Расположение приборов на банкете фуршет

Схема сервировки:



Каждая зона обслуживания сервируется на обслуживание 20 человек.

Сервировка включает:

- Тарелки закусочные 10 – 12 шт
- Тарелки пирожковые 6 – 8 шт.
- Вилки закусочные 20 шт.
- Ножи закусочные 10 шт.
- Салфетки 20 шт.

Столовая посуда устанавливается стопками

Способы сервировки фуршетного стола

- Односторонний – гости подходят для обслуживания с одной стороны. Стол расположен у стены;
- Двухсторонний – гости могут подойти с любой стороны;
- Банкетный стол – разделен на зоны обслуживания; каждая зона рассчитана на 2- гостей; один погонный метр стола рассчитан на 6-8 человек.

Менеджмент процесса обслуживания



Банкет-коктейль

- Носит официальный характер;
- Организуется для обслуживания участников конференций, совещаний, ярмарок и т.д.
- Место проведения: конференц-залы гостиниц и гос. учреждений
- Форма обслуживания: частичное обслуживание официантами
- Продолжительность 0.5 – 1.0 ч

Отличительные особенности банкета коктейль

- Ассортимент и исполнение холодных блюд и закусок (употребление без столовой посуды и приборов);
- Основной напиток – коктейль;
- Отсутствуют: банкетный стол, столовая посуда и приборы;
- Блюда и напитки предлагаются «в обнос».

Банкет коктейль-фуршет

- Сочетает в себе две формы организации: фуршет и коктейль;
- Проводится в двух залах (оба зала вмещают всех гостей);
- Первый зал – прием по типу «коктейль». Продолжительность 15 – 20 мин;
- Второй зал – полноформатный банкет - фуршет.

Вопросы для самопроверки

Организация и проведение банкетов фуршет, коктейль-фуршет и коктейль

1. Назовите основные отличительные признаки банкета фуршет.
2. По каким параметрам рассчитывают необходимую площадь торгового зала и длину банкетного стола?
3. Почему количество столовой посуды и приборов на банкете фуршет превышает количество гостей в 2 – 2.5 раза?
4. Чем банкет-коктейль отличается от банкета фуршет?

Рекомендуемая литература

Пример списка литературы

1. Смагин И. Н., Смагина Д. А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. – М.: Изд-во «Эксмо», 2005. – 336 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.
3. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с
4. Журнал «Ресторанные ведомости»
5. Журнал «Современный ресторан»
6. Журнал «Общественное питание. Бизнес и искусство.»