

Банкет-фуршет

преподаватель: Родина Ирина Юрьевна



Банкет-фуршет:

Цель занятия:

формирование умений и навыков проведения банкета – фуршета

Задачи:

- дать понятие банкета-фуршета
- определить его особенности
- изучить организацию банкета и сервировку стола
- ознакомиться с новыми технологиями обслуживания

Тест «Банкеты»

- 1) Ответить на вопросы
- 2) Сделать взаимопроверку и оценку выполненной работы



ОТВЕТЫ НА ТЕСТ

- 1) **c**
- 2) **b**
- 3) **a,b**
- 4) **b**
- 5) **a**
- 6) **c**
- 7) **b**
- 8) **a**
- 9) **b,a,d,c**
- 10) **c**



Критерии оценивания работ

9-10 правильных ответов – «5»

7-8 правильных ответов – «4»

5-6 правильных ответов – «3»

**меньше 5 правильных ответов –
«2»**



Банкет-фуршет:

- **назначение банкета**
- **достоинства банкета**
- **особенности проведения**
- **организация банкета**
- **сервировка стола**
- **организация бара**
- **меню банкета**
- **новые технологии обслуживания**

Назначение:

Банкет-фуршет носит официальный характер. Повод для проведения - деловые переговоры, подписания соглашений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Банкет-фуршет можно организовать для обслуживания завтрака или ужина. По типу фуршета можно организовать десертный стол и прием на свежем воздухе.



Достоинства:

- возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных;
- свободный выбор участниками банкета мест в зале;
- возможность подойти для беседы к любому гостю;
- стоимость банкета в расчете на 1 гостя значительно ниже, чем при организации банкета за столом.

Особенности:

- гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья;
- гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе;
- в любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания;
- продолжительность банкета 1-1,5 часа;
- 1 официант обслуживает 15-20 гостей.





Организация

банкета:

Столы для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (90-100 см). Ширина столов 1,2-1,5 м. при расчете длины и количества столов предусматривается норма: 15-20 см на одного гостя. Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м. Обычно столы ставят в одну линию, несколькими рядами, елочкой или в виде букв Т, П, Ш. Столы для почетных гостей ставят отдельно от основного, на расстоянии 1,5 метра.

Фуршетные столы накрывают скатертями-юбками. Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, а так же небольшие



Сервировка стола:

Сервировка стола начинается со стеклянной посуды в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки.

Применяются различные в стеклянной посудой:

- односторонняя
- двусторонняя (в два ряда)
- группами
- елочкой
- змейкой
- посольская



Сервировка стола:

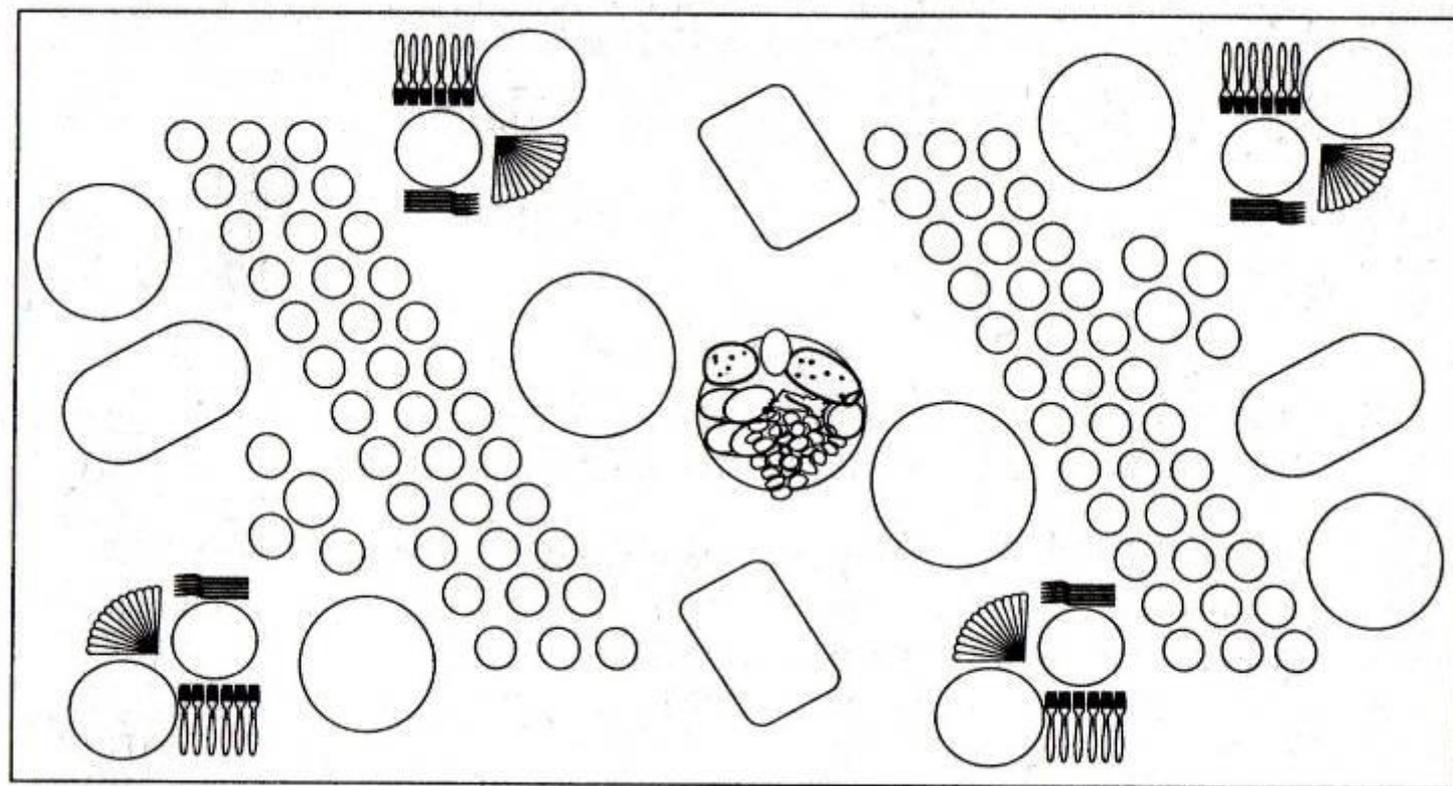
После расстановки стеклянной посуды, на стол ставят тарелки закусочные по 8-10 штук стопками, а за ними десертные или пирожковые по 4-6 штук.

Рядом с тарелками с правой стороны выкладывают вилки закусочные и ножи.

Цветы и фрукты устанавливают после сервировки стола посудой и приборами.

Бутылки с напитками размещают в зависимости от способа расстановки посуды. Напитки можно разлить заранее по рюмкам, бокалам и фужерам. Блюда, с закусками чередуя, ставят на стол не ранее чем за 1-1,5 часа до начала банкета. Овальные блюда ставят под углом 30-45 градусов, в высокой посуде ближе к центру стола, в низкой посуде – ближе к краю (но не ближе, чем на 15-20 см). На каждое блюдо кладут приборы для раскладки. В зале могут быть установлены отдельные столы с напитками и закусками.

Сервировка фуршетного стола



Сервировка фуршетного стола «по кругу»



Сервировка стола:

норма посуды и приборов на 1 гостя:

Фужер (бокал) — 1;

рюмки всех видов — 2... 2,5;

стакан для сока — 0,5;

закусочная тарелка — 2...2,5;

пирожковая тарелка (для фруктов, пирожных)
— 0,5...0,75;

вилка закусочная — 2...2,5;

нож закусочный — 0,5...0,75.

Организация бара:

Для обслуживания участников приема на банкетах-фуршетах практикуется организация бара. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертью, спущенной до пола со стороны зала. На столе с учетом ассортимента расставляют рюмки, бокалы, стаканы для соков.

Бар должен быть подготовлен за 20—30 минут до начала банкета, а за 10—20 минут до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.



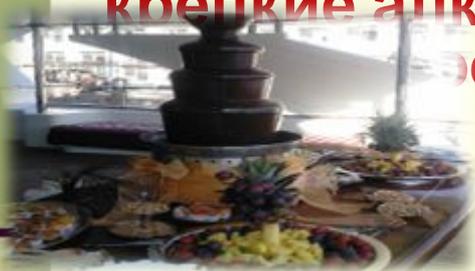


Меню банкета:

Меню банкета-фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов.

Все закуски нарезают небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя с помощью одной вилки.

Напитки: минеральные, фруктовые воды, пиво, крепкие алкогольные напитки, по окончании можно кофе.





Обслуживание:

Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают блюда, закуски. В связи с тем что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов, предлагая им напитки и закуски.

В течении всего обслуживания официанты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, своевременно освобождают или заменяют пепельницы.











Новые технологии обслуживания:

Леди-фур

для встречи гостей



Задание:

- **Выполнить ситуационную задачу**
- **Ответить на контрольные вопросы**
- **Оценить работу каждого члена команды**

Домашнее задание:

1. Сервировка фуршетного стола – автор: Н.Б. Ахропоткова., Справочник официанта бармена., стр. 235-237.
2. Практическое задание: произвести расчеты по индивидуальному заданию с выполнением схемы расстановки стеклянной посуды.