



**Банкет с частичным  
обслуживанием  
официантами**





**БАНКЕТ С  
ЧАСТИЧНЫМ  
ОБСЛУЖИВАНИЕМ  
ОФИЦИАНТАМИ  
НОСИТ  
НЕОФИЦИАЛЬНЫЙ  
ХАРАКТЕР И  
ЯВЛЯЕТСЯ НАИБОЛЕЕ  
РАСПРОСТРАНЕННЫМ.  
ЕГО ПРОВОДЯТ ПО  
СЛУЧАЮ СЕМЕЙНЫХ  
ТОРЖЕСТВ, СВАДЬБЫ,  
ТОВАРИЩЕСКИХ  
ВСТРЕЧ, ЮБИЛЕЯ,  
ПРАЗДНИКА.**



**РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЕЙ  
ЗА СТОЛОМ  
ПРОИЗВОЛЬНОЕ,  
ОДНАКО ДЛЯ  
ПОЧЕТНЫХ ГОСТЕЙ И  
УСТРОИТЕЛЕЙ  
БАНКЕТА  
ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ  
МЕСТА В ЦЕНТРЕ  
СТОЛА. ЕСЛИ НА  
БАНКЕТ ПРИГЛАШЕНО  
МНОГО ГОСТЕЙ И ДЛЯ  
НИХ УСТРАИВАЮТ  
НЕСКОЛЬКО СТОЛОВ,  
ТО ПОЧЕТНЫЕ ГОСТИ И  
ХОЗЯИН САДЯТСЯ ЗА  
ОТДЕЛЬНЫЙ,  
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СТОЛ.**



**МЕНЮ БАНКЕТА  
ВКЛЮЧАЕТ ШИРОКИЙ  
АССОРТИМЕНТ  
ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК,  
СОЛЕНИЙ, НАПИТКОВ.  
ПРИ БОЛЬШОМ  
РАЗНООБРАЗИИ  
ЗАКУСОК  
ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ  
ПО ПОЛПОРЦИИ НА  
КАЖДОГО УЧАСТНИКА.  
ГОСТЯМ ТАКЖЕ  
ПРЕДЛАГАЮТ ГОРЯЧУЮ  
ЗАКУСКУ, ОДНО ИЛИ ДВА  
ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ  
БЛЮДА, ДЕСЕРТ,  
ФРУКТЫ. ЗАВЕРШАЕТСЯ  
БАНКЕТ ПОДАЧЕЙ КОФЕ,  
ЧАЯ И КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ**



**ДЛЯ БАНКЕТА  
ЗАРАНЕЕ  
РАССЧИТЫВАЮ  
Т КОЛИЧЕСТВО  
ПОСУДЫ И  
СТОЛОВОГО  
БЕЛЬЯ. ЧИСЛО  
ОФИЦИАНТОВ  
ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ  
ИЗ РАСЧЕТА  
ОДИН  
ОФИЦИАНТ НА  
9—12 ГОСТЕЙ.**



**МЕТРОДОТЕЛЬ, ИСХОДЯ ИЗ  
ЧИСЛА ГОСТЕЙ,  
ЗАКРЕПЛЕННЫХ ЗА  
КАЖДЫМ ОФИЦИАНТОМ,  
КОЛИЧЕСТВА СТОЛОВ,  
АССОРТИМЕНТА  
ЗАКАЗАННЫХ БЛЮД И  
КОЛИЧЕСТВА ПОРЦИЙ,  
ЗАРАНЕЕ ОПРЕДЕЛЯЕТ И  
СООБЩАЕТ ОФИЦИАНТАМ,  
В КАКОЙ ПОСУДЕ, С КАКИМ  
КОЛИЧЕСТВОМ ПОРЦИЙ  
СЛЕДУЕТ ПОДАВАТЬ  
БЛЮДА, ОБЩЕЕ  
КОЛИЧЕСТВО БЛЮД, ВАЗ,  
САЛАТНИКОВ И ДРУГОЙ  
ПОСУДЫ, КОТОРЫЕ  
ДОЛЖНЫ БЫТЬ  
ПОСТАВЛЕНЫ НА КАЖДЫЙ  
СТОЛ.**



**СЕРВИРОВКА СТОЛА  
ПРЕДУСМАТРИВАЕТ  
ПОВТОРЕНИЕ БЛЮД, ВАЗ,  
САЛАТНИКОВ С ОДИНАКОВЫМИ  
ЗАКУСКАМИ ЧЕРЕЗ 6—10 МЕСТ.  
ПРИ ЭТОМ КАЖДЫЙ СИДЯЩИЙ  
ЗА СТОЛОМ САМ ИЛИ  
ПОПРОСИВ СОСЕДА МОЖЕТ  
ВЗЯТЬ С БЛЮДА ЛЮБУЮ  
ЗАКУСКУ. ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ  
НА СТОЛ СТАВЯТ ЗАКУСОЧНУЮ  
И ПИРОЖКОВУЮ ТАРЕЛКИ,  
ФУЖЕР, РЮМКИ, КЛАДУТ  
ЗАКУСОЧНЫЕ НОЖ И ВИЛКУ,  
ОДИН ПРИБОР ДЛЯ ВТОРОГО  
ГОРЯЧЕГО БЛЮДА (МЯСНОГО  
ИЛИ РЫБНОГО). ДЕСЕРТНЫЕ  
ПРИБОРЫ МОЖНО ПОЛОЖИТЬ  
НА СТОЛ ЗАРАНЕЕ, НО, КАК  
ПРАВИЛО, ИХ ПОДАЮТ  
ОДНОВРЕМЕННО С ДЕСЕРТОМ.  
СТОЛ УКРАШАЮТ ЖИВЫМИ  
ЦВЕТАМИ В ВАЗАХ.**



**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
СТАВЯТ НА СТОЛ ЗА 30—60  
МИНУТ ДО НАЧАЛА  
ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
ЗАВИСИМОСТИ ОТ  
УДАЛЕННОСТИ ЗАЛА ОТ  
РАЗДАЧИ, ТЕМПЕРАТУРЫ  
ВОЗДУХА В НЕМ. ПОСУДУ С  
ЗАКУСКАМИ РАССТАВЛЯЮТ  
НА СТОЛЕ В  
ОПРЕДЕЛЕННОЙ  
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ,  
НАЧИНАЯ С ЗАКУСОК В  
БОЛЬШИХ БЛЮДАХ. БЛИЖЕ  
К ЦЕНТРУ СТОЛА  
РАССТАВЛЯЮТ ЗАКУСКИ В  
ВАЗАХ (НА НОЖКЕ) ИЛИ В  
ПОСУДЕ С ВЫСОКИМИ  
БОРТАМИ (САЛАТНИКИ).  
ЗАКУСКИ В НИЗКОЙ ПОСУДЕ  
НЕБОЛЬШОЙ  
ВМЕСТИМОСТИ СТАВЯТ  
БЛИЖЕ К ПРЕДМЕТАМ  
СЕРВИРОВКИ.**





**ЗАКУСКИ МОГУТ БЫТЬ РАССТАВЛЕНЫ В ОДИН ИЛИ ДВА РЯДА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ШИРИНЫ СТОЛА, КОЛИЧЕСТВА ЗАКУСОК, РАЗМЕРОВ ПОСУДЫ. ПЕРЕД ТЕМ КАК ПОСТАВИТЬ ПОСУДУ С ЗАКУСКАМИ НА СТОЛ, ТЩАТЕЛЬНО (РУЧНИКОМ ИЛИ САЛФЕТКОЙ) ПРОТИРАЮТ ЕЕ ДНО. В КАЖДОЕ БЛЮДО КЛАДУТ ПРИБОРЫ ДЛЯ РАСКЛАДКИ. ИКОРНИЦЫ, САЛАТНИКИ СТАВЯТ НА ПИРОЖКОВЫЕ ИЛИ ЗАКУСОЧНЫЕ ТАРЕЛКИ. ЗАКУСКИ РАССТАВЛЯЮТ НА СТОЛЕ, ЧЕРЕДУЯ ИХ С РАВНЫМИ ИНТЕРВАЛАМИ.**



**БУТЫЛКИ С НАПИТКАМИ  
РАССТАВЛЯЮТ  
РАВНОМЕРНО ПО ВСЕМУ  
СТОЛУ ПО ОСИ СТОЛА  
МЕЖДУ БЛЮДАМИ С  
ЗАКУСКАМИ. ЭТИКЕТКИ  
ДОЛЖНЫ БЫТЬ  
ОБРАЩЕНЫ К КРАЮ  
СТОЛА, ЧТОБЫ ГОСТИ  
МОГЛИ ВЫБРАТЬ  
ЖЕЛАЕМЫЙ НАПИТОК.  
ПЕРЕД РАССТАНОВКОЙ  
БУТЫЛКИ ПРОТИРАЮТ  
РУЧНИКОМ, ПРОВЕРЯЮТ  
УКУПОРКУ, ЧИСТОТУ  
ЭТИКЕТОК. ПО ЖЕЛАНИЮ  
ЗАКАЗЧИКА ЧАСТЬ  
БУТЫЛОК МОЖЕТ БЫТЬ  
ОТКУПОРЕНА ЗАРАНЕЕ.**



**ПРОТЕРЕВ ГОРЛЫШКИ,  
БУТЫЛКИ ЗАКРЫВАЮТ  
ДРУГИМИ ПРОБКАМИ.  
БУТЫЛКИ С  
МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ  
УКУПОРКОЙ (ПИВО, ВОДА,  
КВАС, СОКИ) ОТКРЫВАЮТ  
ПЕРЕД РАССАЖИВАНИЕМ  
ГОСТЕЙ ЗА СТОЛОМ. ЕСЛИ  
НА СТОЛЕ  
НЕДОСТАТОЧНО МЕСТА,  
ЧАСТЬ БУТЫЛОК С  
НАПИТКАМИ (ТАКЖЕ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО  
ПОДГОТОВЛЕННЫХ)  
СТАВЯТ НА ПОДСОБНЫЕ  
СТОЛИКИ И ПОДАЮТ В  
ПРОЦЕССЕ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ.**



**РАССТАВИВ НАПИТКИ,  
ОФИЦИАНТЫ  
РАСКЛАДЫВАЮТ НА  
ПИРОЖКОВЫЕ ТАРЕЛКИ  
ХЛЕБ: РЖАНОЙ СПРАВА  
КОРОЧКОЙ ВПРАВО,  
ПШЕНИЧНЫЙ — СЛЕВА  
КОРОЧКОЙ ВЛЕВО. ЕСЛИ  
ПРЕДУСМОТРЕНЫ ТОСТЫ,  
КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ, ТО  
ИХ РАСКЛАДЫВАЮТ ТАКЖЕ  
НА ПИРОЖКОВЫЕ ТАРЕЛКИ,  
СДВИНУВ ХЛЕБ. ЗАВЕРШАЮТ  
ПОДГОТОВКУ  
РАССТАНОВКОЙ СТУЛЬЕВ  
(КРЕСЕЛ) ПРОТИВ КАЖДОГО  
ПРИБОРА. НА ПОДСОБНЫХ  
СТОЛИКАХ В БАНКЕТНОМ  
ЗАЛЕ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ  
РЕЗЕРВ ПОСУДЫ ИЗ  
ФАРФОРА, СТЕКЛА И ЗАПАС  
ПРИБОРОВ.**



**КАЖДЫЙ ИЗ ОБСЛУЖИВАЮЩИХ  
БАНКЕТ ОФИЦИАНТОВ В  
ОТВЕДЕННОМ СЕКТОРЕ ВСТРЕЧАЕТ  
ГОСТЕЙ, ПОМОГАЕТ ИМ СЕСТЬ ЗА  
СТОЛ. В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ  
ОФИЦИАНТЫ ПРЕДЛАГАЮТ  
НАПИТКИ, НАХОДЯЩИЕСЯ НА  
БАНКЕТНОМ (ИЛИ ПОДСОБНОМ)  
СТОЛЕ. ЗАТЕМ ПРЕДЛАГАЮТ  
ЗАКУСКИ В  
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ,  
ПРЕДУСМОТРЕННОЙ В МЕНЮ. КАК  
ПРАВИЛО, НАЧИНАЮТ ПОДАЧУ С  
ИКРЫ И МАСЛА ИЛИ С  
МАЛОСОЛЕННОЙ РЫБЫ.  
ПРЕДЛОЖИВ ИХ ГОСТЯМ,  
ОФИЦИАНТЫ СТАВЯТ БЛЮДА НА  
БАНКЕТНЫЙ СТОЛ, А  
ОСВОБОДИВШИЕСЯ УНОСЯТ ИЗ  
ЗАЛА. ДАЛЕЕ ГОСТЯМ  
ПРЕДЛАГАЮТ ОВОЩИ, ОТВАРНУЮ  
ИЛИ ЗАЛИВНУЮ РЫБУ, АССОРТИ  
РЫБНОЕ И НАЛИВАЮТ НАПИТКИ.**



**ПОСЛЕ ПОДАЧИ РЫБНЫХ ЗАКУСОК УНОСЯТ ОСВОБОДИВШИЕСЯ БЛЮДА И БУТЫЛКИ И ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАМЕНЯЮТ ЗАКУСОЧНЫЕ ТАРЕЛКИ И ПРИБОРЫ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СПРОСИВ У ГОСТЯ РАЗРЕШЕНИЯ. ЕСЛИ ГОСТЬ ПОЛОЖИЛ НА ТАРЕЛКУ НОЖ И ВИЛКУ ПАРАЛЛЕЛЬНО ИЛИ СКРЕСТИВ ИХ, ТО ОФИЦИАНТ МОЖЕТ ВЗЯТЬ ТАРЕЛКУ И ПРИБОРЫ, НЕ СПРАШИВАЯ РАЗРЕШЕНИЯ.**



**ТАРЕЛКИ И ПРИБОРЫ ЗАМЕНЯЮТ В СЛЕДУЮЩЕМ ПОРЯДКЕ. НА ПОДСОБНОМ СТОЛЕ ОФИЦИАНТ КЛАДЕТ НА ЧИСТУЮ ЗАКУСОЧНУЮ ТАРЕЛКУ НОЖ И ВИЛКУ. ВЗЯВ ПОДГОТОВЛЕННУЮ ТАКИМ ОБРАЗОМ ТАРЕЛКУ В ПРАВУЮ РУКУ, ОН ПОДХОДИТ К ГОСТЮ, СЛЕВА ЛЕВОЙ РУКОЙ БЕРЕТ СО СТОЛА ИСПОЛЬЗОВАННУЮ ТАРЕЛКУ С ПРИБОРАМИ, А ПРАВОЙ СПРАВА СТАВИТ ПОДГОТОВЛЕННУЮ ЧИСТУЮ. ПОСЛЕ ЭТОГО ГОСТЕЙ ОБНОСЯТ МЯСНЫМИ ЗАКУСКАМИ. СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ ГОСТИ БЕРУТ САМИ.**



**ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД  
ОБЫЧНО ДЕЛАЮТ  
ПЕРЕРЫВ. В ЭТО  
ВРЕМЯ ГОСТИ  
ТАНЦУЮТ, КУРЯТ,  
БЕСЕДУЮТ, А  
ОФИЦИАНТЫ  
ПОДГОТАВЛИВАЮТ  
СТОЛ — УБИРАЮТ  
ИСПОЛЬЗОВАННУЮ  
ПОСУДУ, БУТЫЛКИ,  
ЗАМЕНЯЮТ ТАРЕЛКИ  
И ПРИБОРЫ,  
ДОБАВЛЯЮТ ХЛЕБ И  
Т.Д.**





**ГОСТИ МОГУТ И НЕ ВЫХОДИТЬ ИЗ-ЗА СТОЛА. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПОДГОТОВКА СТОЛА К ДАЛЬНЕЙШЕМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ БЫСТРО И БЕЗ ШУМА. СО СТОЛА НЕ УБИРАЮТ СВЕЖИЕ И МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ, МАСЛО, СЫР, Т.Е. БЛЮДА, КОТОРЫЕ ГОСТИ МОГУТ ВЗЯТЬ ПРИ ПОДАЧЕ ГОРЯЧЕГО БЛЮДА. ЗАКУСКИ, КОТОРЫЕ ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА НЕ УБИРАЮТ СО СТОЛА, СЛЕДУЕТ ПЕРЕЛОЖИТЬ В ДРУГИЕ ТАРЕЛКИ, ЧТОБЫ ПОСУДА НЕ КАЗАЛАСЬ ПУСТОЙ, А БЛЮДА НЕОФОРМЛЕННЫМИ. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ИЛИ ПОСЛЕ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД НАЛИВАЮТ НАПИТКИ.**



ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ  
ДЕСЕРТА С  
РАЗРЕШЕНИЯ  
ЗАКАЗЧИКА СО  
СТОЛА УБИРАЮТ  
ЗАКУСКИ, ТАРЕЛКИ,  
СТОЛОВЫЕ  
ПРИБОРЫ, ХЛЕБ,  
СПЕЦИИ, СОУСЫ,  
СМЕТАЮТ КРОШКИ.  
НА СТОЛЕ  
ОСТАВЛЯЮТ ВАЗЫ  
С ФРУКТАМИ,  
МОГУТ БЫТЬ  
ОСТАВЛЕНЫ ВОДА  
И ФУЖЕРЫ.

**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

