

# Классификация приемов и банкетов



- **Прием** – торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо события или лица

**По составу гостей различают:**

**Официальные** приемы с участием должностных лиц. Проводятся согласно Протокола.

**Неофициальные** банкеты с участием коллег, друзей, родственников  
Носят неформальный характер.

## По времени проведения различают:

- **Дневные** приемы ( начало с 8.00 до 16.00) – Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак.
- **Вечерние** приемы (начало после 17.00) – Обед, Обед-буфет, Ужин, Фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Барбекю

# По способу размещения гостей

- Приемы и банкеты **с рассадкой** за столом –  
Завтрак, Обед, Ужин
- Приемы **без рассадки** за столом – Фуршет,  
Коктейль, Жур фикс, Барбекю

# Дипломатический протокол

- Совокупность общепринятых правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, дипломатическими представительствами и официальными лицами в международном общении
- Основным документом, определяющим нормы международных контактов является Венская конвенция

## Прием Рабочий завтрак

- Проводится в ходе визитов официальных лиц за рубежом для встреч с деловыми людьми принимающей стороны
- Начало 8.00 – 8.30 утра
- Продолжительность – не более 1 часа
- Количество гостей ограничено
- Тосты и специальные выступления не произносятся

## Прием **Бокал шампанского**

- Проводится по случаю национального праздника, в честь приезда делегации, подписания договора
- Начало – 12 часов
- Продолжительность – 1 час
- Проводится стоя, без рассадки гостей
- Гостям предлагают соки, орешки, маленькие пирожные, шоколад
- Метод обслуживания – официантами «в обнос»





## Прием Бокал вина

- Проводится в случае необходимости отметить какое-либо событие
- Начало – 12 часов
- Продолжительность – 1 час
- Проводится стоя, без рассадки гостей
- Гостям предлагают соки, минеральную воду, бутерброды канапе, тарталетки с начинками.
- Этот вид приема удобен тем, что занимает мало времени и не требует сложной подготовки

# Сбор и регистрация гостей



# Подготовка барной станции









# Подача напитков «в обнос»





## Прием **Завтрак**

- Проводится с рассадкой за столом
- Устраивается в промежутке между 12 и 15 часами
- Продолжительность 1,5 часа
- В меню включают: одну-две холодные закуски, одно горячее блюдо, десерт, чай, кофе. Возможна подача горячей закуски или первого блюда
- Перед завтраком предлагают аперитив. К кофе предлагают ликер или коньяк
- Норма обслуживания: 1 официант на 10-12 гостей



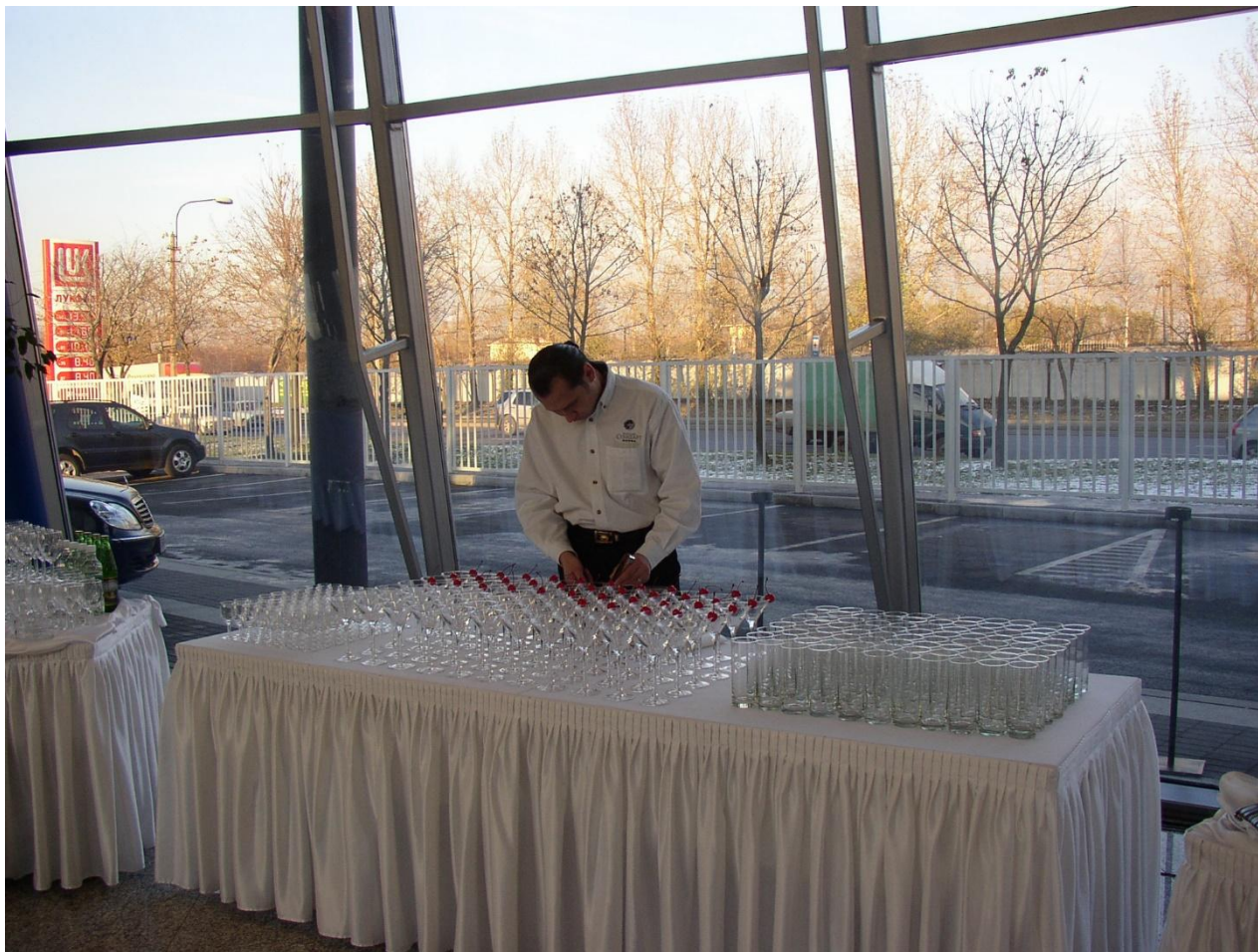




# Прием Коктейль

- Проводится стоя
- Начало между 17 и 18 часами
- Продолжительность 2 часа
- Гости могут приходить и уходить в любое время
- Подаются закуски для потребления которых не требуются столовые приборы
- Предлагается широкий ассортимент алкогольных напитков, в том числе смешанных –коктейлей
- Норма обслуживания: 1 официант на 20 гостей

# Подготовка барных станций









# Прием Фуршет

- Проводится стоя
- Начало в 17-18 часов
- Продолжительность 2 часа
- В зале размещают фуршетные столы с разнообразными закусками и барные стойки с напитками
- Гости обслуживают себя сами
- Форма одежды повседневная
- Норма обслуживания: 1 официант на 15-20 гостей



















BON-APPETITE



# Прием Обед

- Наиболее почетный вид приема
- Начинается в промежутке между 19.00 и 21.00
- Продолжительность 1,5-2 часа – в том числе 1 час за столом, остальное время в гостиной
- В меню включают 3-4 холодные закуски, первое блюдо, 1-2 вторых блюд, десерт. В гостиной подают чай и кофе
- Предлагаются столовые вина, шампанское – к десерту, коньяк, ликер – к чаю и кофе.
- Перед обедом подают аперитив
- Полное обслуживание официантами
- Форма одежды гостей – парадная
- Форма персонала – классическая
- Норма обслуживания: 2 официанта на 6-8 гостей













# Правила рассадки гостей на приеме

- Гости рассаживаются в соответствии с их рангом и согласно протокола
- Места за столом подразделяются на почетные и менее почетные
- Самое почетное место – справа от хозяйки и справа от хозяина, затем следуют места слева от хозяйки, слева от хозяина
- По мере удаления от хозяев места становятся менее почетными
- Справа и слева от хозяйки рассаживают мужчин, хозяина окружают дамы, далее места чередуются
- Мужа никогда не сажают рядом с женой
- Два иностранных представителя из одной страны не сидят вместе
- Крайние места за столом занимают самые молодые сотрудники фирмы, но не дамы
- Гости занимают места после того, как сядет хозяйка
- По окончании приема хозяйка встает из-за стола первой









# Прием Обед-буфет

- Разновидность приемаобеда
- Организуется по типу шведского стола
- Проводится в те же часы, что и Обед
- Закуски и блюда располагают на фуршетных столах
- Вина и другие алкогольные напитки выставляют на барных стойках
- Посадочных мест меньше, чем гостей















# Саммит глав государств «Большой восьмерки»

- Прием «Обед-буфет»
- Место проведения – г.Санкт-Петербург, отель «Балтийская звезда»
- Форма обслуживания – «шведский стол»
- Полная предварительная сервировка столов
- Подача напитков осуществляется официантами















# Прием Ужин

- Начинается в 21 час и позже
- В меню отсутствует первое блюдо
- Форма одежды указывается в приглашении
- Проводится после спектаклей, кинопремьер, по окончании фестивалей и т.п.
- Организация приема аналогична Обеду

# Прием Жур фикс

- Проводится один раз в неделю по фиксированным дням в одно время
- Приглашает женщина сразу на весь осенне-зимний сезон
- Время проведения – с 17.00 до 19.00
- Продолжительность 2 часа
- Проводится стоя
- Иногда прием носит характер литературного или музыкального вечера
- Меню аналогично меню приема Чай

# Прием Чай

- Организуют для женщин
- Время проведения с 17.00 до 19.00
- Проводится с рассадкой за столом
- Количество приглашенных ограничено
- Используются круглые и овальные столы
- В меню включают бутерброды, пирожные, печенье, кексы, конфеты, фрукты, лимон
- Может быть подан кофе











# Прием Барбекю

- Неформальный вид летнего приема
- Проводится на открытом воздухе в саду загородного дома
- Участниками могут быть гости с семьями
- Предлагаются блюда, приготовленные на огне, легкие закуски из овощей, соусы, зелень, фрукты
- Форма одежды – спортивная
- Напитки – пиво, вино, минеральная вода, соки









# Банкет

- Носит неофициальный характер
- Проводится для любого количества участников
- С рассадкой за столом
- Время проведения 17.00-18.00
- Продолжительность 3 – 4 часа
- Предусматривает развлекательную программу



# Банкет «Юбилей»

- Место проведения Константиновский дворец, г.Санкт-Петербург
- Количество гостей – 200 человек
- Форма обслуживания – полное обслуживание официантами
- Оператор – фирма «Оскар-кейтеринг»







# Банкет «Свадьба»

- Место проведения – Розовый павильон, г.Павловск
- Количество гостей – 100 человек
- Форма обслуживания – частичное обслуживание официантами

# Встреча гостей



# Оформление зала







# Подача аперитива в обнос



# Обслуживание гостей на барных станциях



# Сервировка столов



# Подача холодных закусок «В СТОЛ»



# Роль менеджера в организации банкетной службы

- Разъяснение заказчику особенностей различных видов банкетов
- Помощь в составлении меню при приеме заказа
- Информирование всех служб ресторана о банкете
- Подготовка залов к обслуживанию
- Обеспечение необходимого количества столовой посуды, приборов
- Составление плана проведения банкета
- Соблюдение стандартов сервиса и правил международного этикета
- Инструктаж персонала и контроль за его работой
- Обеспечение в зале доброжелательной обстановки