

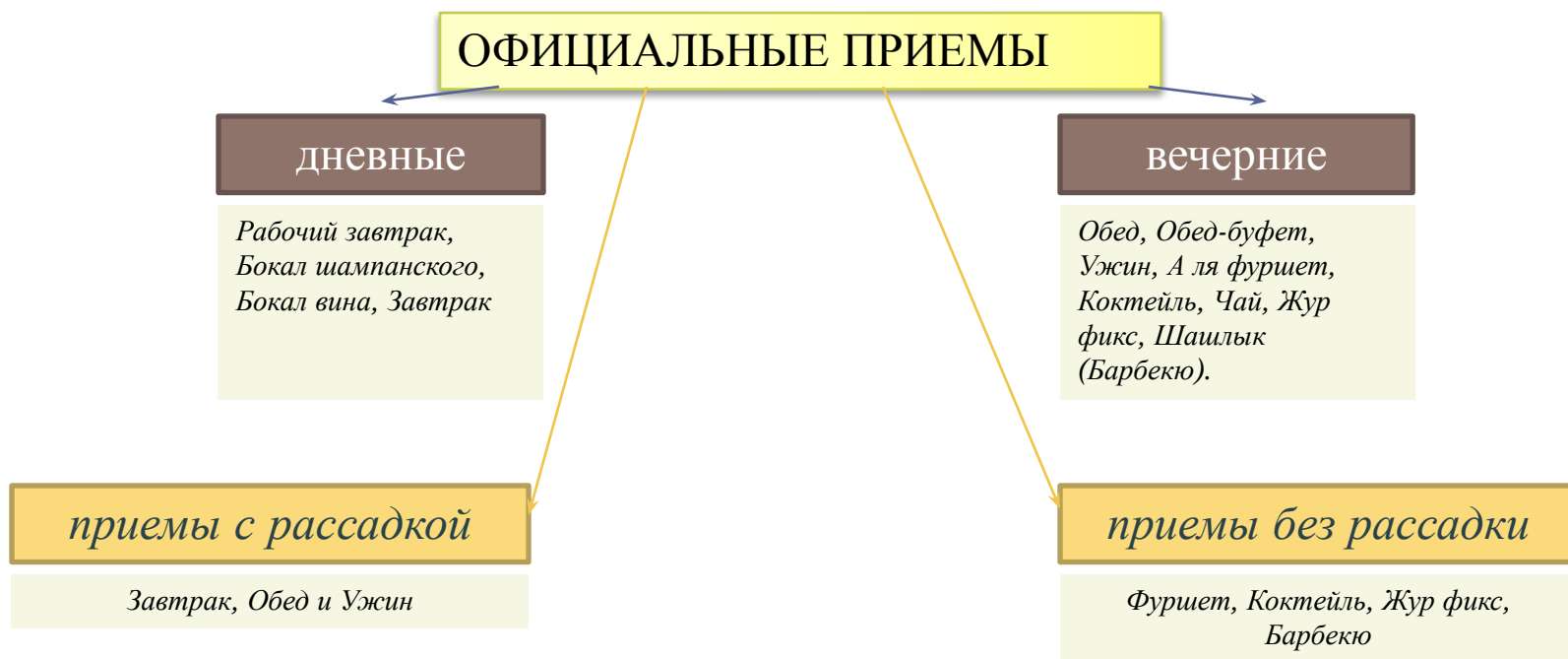
ТЕМА 6. ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ. КЕЙТЕРИНГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

ЭКСПРЕСС-
КУРС:
«ОФИЦИАНТ,
БАРМЕН»



1. БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ

- ▣ **Прием** - это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события.
- ▣ Приемы носят *официальный характер*.



2. БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

- Размещение гостей за столом и очередность обслуживания участников определяет **протокол**.
- Особенность обслуживания банкета - **подача всех блюд, напитков и фруктов официантами в обнос**.
- Банкет непродолжителен по времени и длится 1-1,5 ч.
- Количество официантов, обслуживающих банкет, определяется из расчета два официанта на 6-8 гостей и обязанности между ними распределяются следующим образом: официанты, подающие блюда, и официанты, подающие напитки.



3. ПРИЕМ ФУРШЕТ

- ▣ *Прием-фуршет* проводят, когда в сравнительно ограниченное время (1-1,5 ч) необходимо принять большое количество гостей.
- ▣ Гости на этом приеме едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, отходят в сторону.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- возможность на небольшой площади зала *обслужить значительное количество приглашенных;*
 - *свободный выбор* участниками приема мест в зале, возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять закуску, напитки, фрукты и т.д.;
 - *приглашенные могут уходить с приема в любое время*, не дожидаясь его окончания;
 - *значительно меньшие затраты средств* в расчете на одного гостя, чем при банкете за столом.

4. ПРИЕМ КОКТЕЙЛЬ. БАНКЕТ-ЧАЙ

- ▣ **Прием коктейль** - это вид приема, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюда или подноса в банкетном зале.
- ▣ **Приемы коктейль** устраиваются в интервале от 17.00 до 20.00 и продолжаются 1 ч. Если прием проводится с целью отдыха, то продолжительность его составляет 2 ч.

ВИДЫ ЧАЕПИТИЯ

- **банкет-чай**, организуемый в ресторанах и кафе при обслуживании семейных торжеств;
- **официальные приемы** за чайными столами,
- **чаепитие на отдыхе** летом в саду.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- не требуют крупных денежных затрат;
- не арендуются большие ресторанные залы;
- дают возможность пригласить необходимое количество гостей.



5. СМЕШАННЫЙ БАНКЕТ

- ▣ **Смешанный банкет** - вид банкета, который включает два-три банкета, организуемых одновременно. Такие банкеты проводят для участников конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей, презентаций различных фирм, международных ярмарок.
- ▣ Смешанный банкет может проводиться в нескольких залах одновременно.
- ▣ Проводятся в *дневное и вечернее время*. Продолжительность их 2-3 ч.

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ СМЕШАННЫХ БАНКЕТОВ

- коктейль-фуршет;
- фуршет-кофе;
- коктейль-фуршет-кофе;
- банкет за столом с полным обслуживанием официантами.



К специальным видам услуг относят

- услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций и др.
- обслуживание проживающих в гостиницах, услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому;
- в пути следования пассажирского транспорта.

К **тематическим мероприятиям** относят обслуживание по случаю юбилейных дат, праздников, встречи Нового года.



6. КЕЙТЕРИНГ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

- Термин «кейтеринг» обозначает действия работника или предприятия, поставляющего продукты питания, напитки, посуду и все необходимое для организации приема, банкета вне ресторана или обслуживания спортивных игр и других крупных зрелищных мероприятий.

ВИДЫ КЕЙТЕРИНГА

- • в помещении;
- • вне ресторана;
- • социальный;
- • разъездной (по контракту на поставку продукции);
- • розничная продажа;
- • VIP-кейтеринг.



7. СОВРЕМЕННЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

К современным видам услуг и формам обслуживания относятся:

- шведский стол,
- тематические буфеты,
- стол-экспресс,
- зал-экспресс,
- бизнес-ланч,
- воскресный бранч,
- презентация,
- кофе-брейк,
- happy hour (счастливый час),
- русский стол,
- Linner (линер),
- Dinner (динер).

Happy HOUR



The left side of the slide features a series of vertical stripes in various shades of gray and blue, ranging from light to dark. Overlaid on these stripes are several blue circles of different sizes, arranged in a roughly vertical line. The largest circle is at the top, with smaller ones below it, creating a decorative graphic element.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!