



Організація обслуговування прийомів

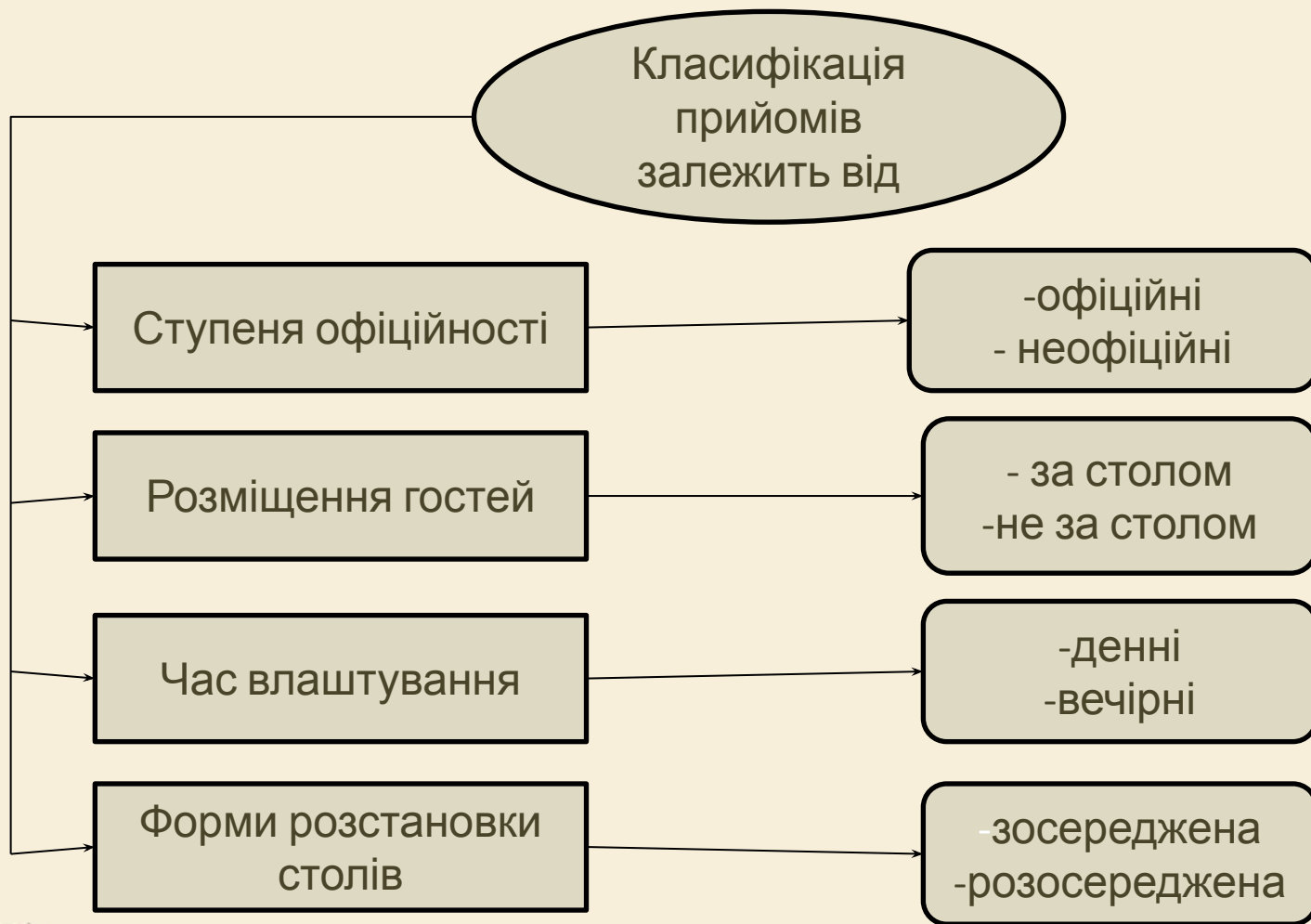
Виконала студентка

Групи ГРС-31

Стратієнко Аліна



Класифікація прийомів



Прийом вважається офіційним, якщо запрошені є виключно офіційними посадовими особами. Чоловіки присутні на прийомі без дружин, а запрошені жінки (за умови займаної посади або офіційного положення) - без чоловіків.

Сніданок, на який чоловіки запрошені з дружинами, є неофіційним, незважаючи на кількість запрошених осіб. Обіди, на які запрошуються дружини голів дипломатичних представництв, можуть розглядатися як офіційні, оскільки розділяють зі своїми чоловіками офіційний статус (в дійсності це правило має умовний характер). Офіційні запрошення осіб на прийом відрізняються від неофіційних за формою. На офіційних запрошеннях вказується титул (ранг) особи, яка запрошується, без зазначення імені. У тексті запрошення використовується мовна форма "має честь запросити".



Денні прийоми мають менш офіційний, але більш діловий характер. Час їх влаштування - з 12.00 до 15.00. Денні прийоми поділяються на такі види: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина".

Вечірні прийоми мають більш офіційний та урочистий характер. Час їх влаштування - з 16.00 до 23.00. Вони поділяються на такі види: "Чай", "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".



Приєм-сніданок ("Lunch") влаштовують з нагоди приїзду та від'їзду послів, високих іноземних гостей, а також з метою підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами. Починається прийом о 12.00 або 13.30 і триває до 15.00. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин гості проводять за кавою. Меню враховує національні традиції. Зазвичай на сніданок подають одну або дві холодні закуски (рибна, м'ясна), одну гарячу закуску, одну чи дві другі страви, десерт, каву, чай. Якщо початок прийому о 15.00, то в меню може бути включений суп. Перед ланчем подають аперитив - соки, охолоджені напої, пиво, квас, воду мінеральну та газовану, в тому числі з льодом (влітку). До страв подають білі та червоні сухі вина, до десерту - шампанське. Спосіб подавання страв - переважно французький (в обнос). Оскільки сніданок має здебільшого діловий характер, гості приходять без подружжя.



Прийом-бокал шампанського ("*Couple de Champagne*") влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12-й годині дня, тривалість не більше години.

Під час прийому подають тільки шампанське, але можливо окремо організувати бар чи подати на тацях віскі, джин, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. В якості закуски можуть бути подані канапе, сандвічі, тарталетки, воло-вани або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, чіпси, фрукти, цитрусові тощо.



Прийом-бокал вина ("Vin d'Honneur) в основному нагадує попередній. Влаштовують його також з нагоди відкриття виставок, фестивалів тощо. Із напоїв пропонують переважно вина, із закусок - сир, фрукти та закуски з них, маслини, оливки фаршировані, солоні горішки, канапе, сандвічі, тарталетки, воловани, профітролі з різними наповнювачами тощо. На цей та попередній прийоми можливе запрошення гостей з подружжям. Особливість цих прийомів полягає також у тому, що вони не потребують складної та тривалої підготовки; столів та стільців не розставляють, за винятком столів для тютюнових виробів та паління. Меню прийому обмежене і включає: легкі закуски, коктейлі-салати, канапе, сандвічі, десерт, кондитерські борошняні та цукрові вироби, пиріжки з різними фаршами (за винятком м'ясного, рибного та з ліверу) в невеликій кількості, цукерки, шоколад в асортименті, східні ласощі, фрукти тощо. Чай чи каву в широкому асортименті подають з цукром або ж його заміниками, вершками, молоком та іншими забілювачами, варенням, повидлом, джемом, конфітуром, лимоном, цитрусовими, цукатами. До страв подають десертні сухі вина, в



Приєм-фуршет ("A la Furchette") дуже поширений, тому що зручний для контактів: є можливість поспілкуватися з багатьма присутніми особами. Цей прийом влаштовують з нагоди національного свята, презентації послів, ювілейних дат тощо. Особливістю його є те, що він проходить без розсаджування за столами: гості їдять та п'ють стоячи. Зазвичай на фуршет запрошують залежно від події від 80 до 500 осіб. Час влаштування прийому-фуршету - між 17.00 та 20.00 годинами, в окремих особливо урочистих випадках початок призначається на 20.00 чи навіть пізніше. Тривалість прийому зазвичай дві години, в деяких випадках може бути й більше.

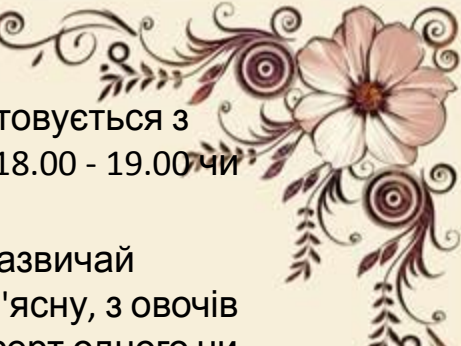
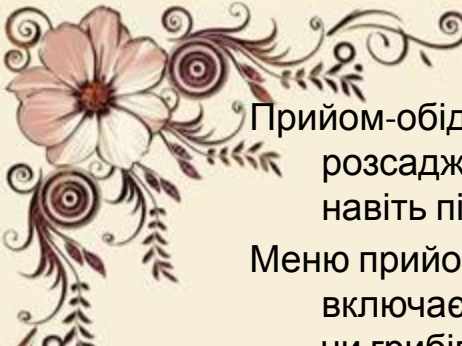
Меню прийому-фуршету дуже різноманітне, до нього входять майже всі групи страв. Інколи на таких прийомах організують спеціалізовані столи з використанням певного настільного устаткування, посуду та наборів: для подавання аперитиву, сиру різних сортів; організують столи з асортиментом холодних страв та закусок, гарячих закусок та гарячих других страв з гарніром і без нього, десертні, чайні, кавові, для чистого посуду і наборів, для паління; організують бар чи декілька барів тощо. У цьому випадку необхідна наяв



Прийом-коктейль ("Cocktail") проводиться з 17.00 до 20.00. Тривалість його 1,5-2 години. Особливістю організації даного прийому є те, що столи зі стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. Облаштовуються лише столи для тютюнових виробів та паління. Всі страви подаються офіціантами в обнос та на тацях різної форми.

Меню схоже на меню "прийом-бокал вина", до нього можуть бути також включені гарячі закуски в порційному посуді (кокільницях, колотницях, другі гарячі дрібнопорціоновані страви без гарніру, а також порціоновані фрукти та десертні страви. Алкогольні і змішані напої представлені в дуже широкому асортименті. Аперитив



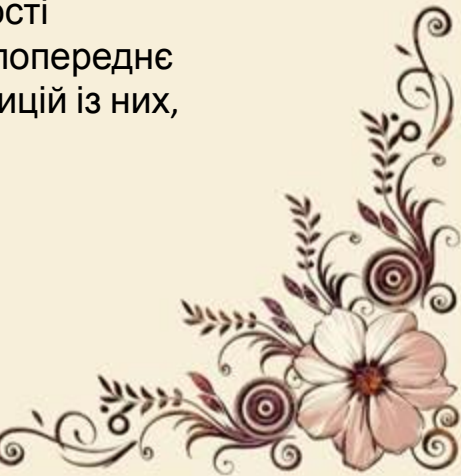
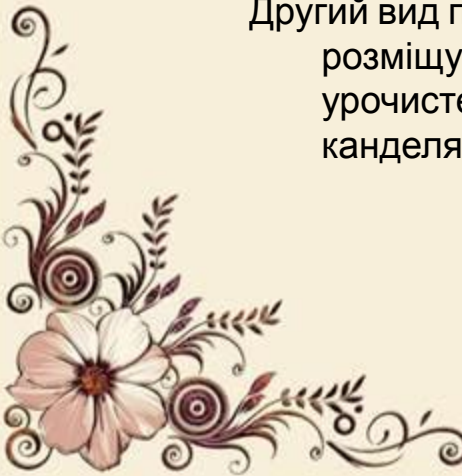


Приєм-обід ("Dinner") - найбільш почесний вид прийому, який влаштовується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00 - 19.00 чи навіть пізніше.

Меню прийому-обіду підпорядковується національним традиціям і зазвичай включає: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску (рибну, м'ясну, з овочів чи грибів), суп, гарячу рибну, м'ясну страву чи страву з птиці; десерт одного чи двох найменувань, каву, чай. У деяких випадках одразу після обіду влаштовується прийом-коктейль. Тоді гості з основного залу переходять до іншого приміщення, де збираються запрошені тільки на коктейль. Як правило, це представники науки, культури, мистецтва, ділових кіл, засобів масової інформації. Такі прийоми мають назву змішаних і найчастіше влаштовуються у зв'язку з перебуванням високого гостя. Існує два види організації цього прийому: прийом за типом *"шведського столу"* і *приєм-обід-буфет в "англійському стилі"*.

Перший вид прийому характеризується тим, що після вибору страв гості розміщуються за окремими попередньо сервірованими столами. Використовують квадратні чотиримісні та круглі чи овальні 5-6-місні столи. На цьому прийомі може бути присутня значна кількість гостей - до 100 і більше осіб.

Другий вид прийому характеризується тим, що після вибору страв гості розміщуються за одним круглим чи овальним столом, який має попереднє урочисте сервірування та, окрім квітів рідкісних сортів та композицій із них, канделябри із запаленими свічками.



Прийом-вечеря ("Supper") відрізняється від прийому-обіду тільки часом початку. Зазвичай він розпочинається о 21-й годині, а інколи і пізніше. Меню і вина прийому-вечері в більшості співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Прийом влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування Національної опери, Національної філармонії, театру, концерту, арт-галерей тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь дня народження перших осіб держави.

Друга важлива відмінність стосується обслуговуючого персоналу. Прийом такого ґатунку повинні обслуговувати тільки офіціанти-чоловіки у смокінгах чи фраках. Форма розміщення гостей за столами




Прийом "Жур фікс" (франц. Jour fixe - певний день) зазвичай влаштовується дружиною міністра чи іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці) або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштовується регулярно, один раз на тиждень певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийом схожий на "Чай". Іноді він трансформується в літературно-художні вечори, прем'єри вистав, салонів, арт-галерей тощо. Запрошення розсилаються на початку сезону і діють до його закінчення. Прийом "Жур фікс" залежно від обраного часу проведення може відноситися до денних або вечірніх прийомів.



Прийом "*Раут*" (англ. *Rout*) - святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів "раутів" можуть бути у національному вбранні.



A decorative border with floral and scrollwork motifs in shades of pink, brown, and green, framing the central text.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!