

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ:

«ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ШКОЛЬНОГО
ВЫПУСКНОГО НА 30 ЧЕЛОВЕК»

(НА МАТЕРИАЛАХ РЕСТОРАНА «САЙСАРЫ» Г.
ЯКУТСКА)

Студентка гр. ООП-15

Местникова Татьяна Егоровна

Руководитель

Заболоцкая Анжелика Гаврильевна

- ▶ Актуальность выпускной квалификационной работы является, организация обслуживания тематического банкета, и без него вряд ли возможна успешная работа предприятия в условиях развитой конкуренции на данном рынке услуг.
- ▶ Цель выпускной квалификационной работы — раскрытие теоретических аспектов организации обслуживания банкетов, изучение форм и методов обслуживания банкетов на материалах «Сайсары» и разработать рекомендации по организации обслуживания банкетов.
- ▶ Объектом исследования является деятельность ресторана «Сайсары» по обслуживанию банкетов.
- ▶ Предметом исследования является – комплекс услуг общественного питания по обслуживанию клиентов в ресторане «Сайсары».



- ▶ Якутский ресторан «Сайсары», находится по адресу: ул. Лермонтова, д. 62/2, блок Б, режим работы: с 09:00 до 24:00, в пятницу и субботу с 09:00 до 05:00.
- ▶ Имеется «Белый зал» на 250 человек, «Красный зал» на 60 человек и один «Большой зал» 200 персон. Так же имеется Бильярдный зал на 20 человек и Конференц-зал с вместимостью в 60 человек.
- ▶ Ставку в ресторане делают на национальные якутские блюда и напитки, также присутствуют блюда из европейской кухни. В пятницу, субботу проводятся различные развлекательные программы.
- ▶ В ресторане «Сайсары» проводятся как корпоративные банкеты, так и различные банкеты в честь бракосочетания, и в частности выпускные банкеты.

- ▶ **Цель мероприятия:** торжественное празднование тематического банкета для выпускников.
- ▶ **Задачи мероприятия:**
 - доставить выпускникам радость;
 - поддерживать интерес детей на протяжении всего банкета (с помощью конкурсов, веселых эстафет, музыкальных, танцевальных и сюрпризных моментов, исполнения любимых школьных песен и т.д.);
 - поддерживать культуру общения;
 - запечатлеть на память моменты праздника (фото и видеосъемка);
 - вручить выпускникам подарки.

ПРАЗДНУЕТСЯ ВЫПУСКНОЙ В РЕСТОРАНЕ ЯКУТСКОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ «САЙСАРЫ» С ТЕМОЙ «ПОЛУЧИ СВОЙ ОСКАР».

Гламурная вечеринка в стиле Оскар станет незабываемым приключением для всех! Кто откажется почувствовать себя мировой знаменитостью, любимцем миллионов, талантом года, неприлично успешным и богатым? Такое пропустить невозможно!

Украсьте зал воздушными шарами (в форме звезд или круглыми), серпантином, электрическими гирляндами. Все должно сиять и мерцать золотом или серебром! Проведение мероприятия будет проходить в «Красном зале» более подходящим по стилю. На стенах фото знаменитостей, афиши, кадры из фильмов, постеры. Возможность сделайте шуточные снимки выпускников в компании мировых звезд (на отдыхе загородом, на светских мероприятиях) или вставить фотографии прямо в кадры из фильмов.



- ▶ Разделите помещение на зоны отдыха и сцену. Необязательно громоздить подиум, сцену можно отделить аркой из шаров, дождем гирлянд, цветами. Поставьте микрофон на сцене. Позади сцены поставить проектор и крутить нарезку церемоний вручения прошлых лет. Зоны отдыха – мягкие диванчики и кресла, небольшие столики.
- ▶ Все очень стильно, со вкусом и баснословно дорого. По минимуму можно использовать все, что связано с кино – пленка, хлопушки, попкорн, билеты и т.п. Но не переборщить, ведь сегодня особенный вечер! Киношная атрибутика больше подходит для голливудской вечеринки или праздника в тематике любимого фильма.
- ▶ В меню используются только легкие закуски, которые можно положить в рот и съесть, используя минимум приборов. Конечно, это ваша вечеринка, но в тематику вечера вписывается именно такой вариант. Можно организовать фуршет – ломящийся от тарталеток, вкусностей на шпажках, икры и морепродуктов стол, закрытый атласной скатертью до пола. Или расставить по залу небольшие столики: те же длинные скатерти, дорогая посуда, именные таблички.

- ▶ При расчете еды и напитков учитывайте не только количество гостей, но и продолжительность праздника. Чем дольше длится банкет, тем больше съедят и выпьют. Среднестатистическая банкет длится 5 часов. В этом случае оптимальным вариантом будет 1,5 кг еды на одного гостя. Холодные закуски, салаты и мясо с гарниром должны быть примерно в равных пропорциях, можно сделать побольше горячего, но меньше салатов. В среднем должно выйти по 250-300 г еды по каждому из пунктов на одного человека, то есть 250 г салата, 300 г закусок, 400 г горячего и т.д.
- ▶ Фруктов и торта также должно быть по 200 г на гостя. Если есть маленькие дети, можно уменьшить объем.

▶ Напитки должны быть в достатке. На школьном выпускном банкете алкоголь не желательно учитывать, только если для родителей. Безалкогольных напитков должно быть больше, особенно в жару, примерно 1,5-2 л на человека.



- ▶ 1. Холодные закуски на 1 человека:
 1. три вида сырокопченой колбасы – по 40 г каждой,
 2. два вида твердого сыра – 20-30 грамм каждого,
 3. красная рыба – 20-25 г,
 4. овощное ассорти – 50 г,
 5. красная и черная икра – по 15-20 г каждого вида,
 6. соленья – 50 г.



- ▶ 2. Основные блюда на 1 человека:
 1. мясные – 350 г,
 2. рыбные – 250 г.
- 3. Десерт на 1 человека:
 4. мороженое – 100 г,
 5. торт – 250 г,
 6. фрукты – 150 г.



- ▶ Проведение такого важного мероприятия в условиях ресторана - проще, чем дома. Профессиональная организация выпускного банкета в ресторане избавит взрослых от готовки, уборки и встречи гостей. Это прекрасное место, где каждый будет чувствовать себя уютно.
- ▶ В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые в курсе «Организация и технология обслуживания в общественном питании» и их систематизация в работе полезны на бытовом уровне в повседневной жизни каждому человеку.
- ▶ Очевиден тот факт, что на данный момент далеко не все предприятия общественного питания отвечают стандартам по многим направлениям своей деятельности. Зачастую официанты не имеют должной категории, сервировка столов не удовлетворяет стандартам, качество обслуживания намного ниже, чем процент, взимаемый за него. Но, тем не менее, количество людей, пользующихся услугами предприятий питания не снижается.

**Спасибо
за внимание**

