

# Этикетные нормы и предложения в области организации бизнес питания на массовых мероприятиях



Автор: студентка группы 4 мен «А» А.А. Колесниченко  
Руководитель: Ю.А. Конева

## Цель

Анализ этикетных нормы и предложений в области делового питания при организации массовых мероприятий.

### Объект

ресторан  
«Соловьиная роща»

### Предмет

организация  
банкетного  
обслуживания  
деловых массовых  
мероприятий.

## Задачи

дать анализ состояние рынка общественного питания г. Курска

охарактеризовать предприятия общественного питания

изучить динамику и направления их развития

рассмотреть основные виды и формы организации бизнес питания

разработать программу обслуживания банкет- коктейль в ресторане первого класса «Соловьиная роща»

# Основные подходы к классификации предприятий

ГОСТ Р 50762-95  
«Общественное  
питание.  
Классификация  
предприятий»

Ресторан  
Бар  
Кафе  
Столовая  
Закусочная  
Предприятия  
быстрого  
обслуживания  
Кофейня



ассортимент  
реализуемой  
продукции



техническая  
оснащенность ,  
состав помещений



методы  
обслуживания



квалификация  
персонала



номенклатура  
предоставляемых  
потребителям услуг

Классификационные признаки

Класс сервиса и  
пищи

Контингент  
потребителей

Место  
расположения

Специфика  
обслуживания

Мобильность

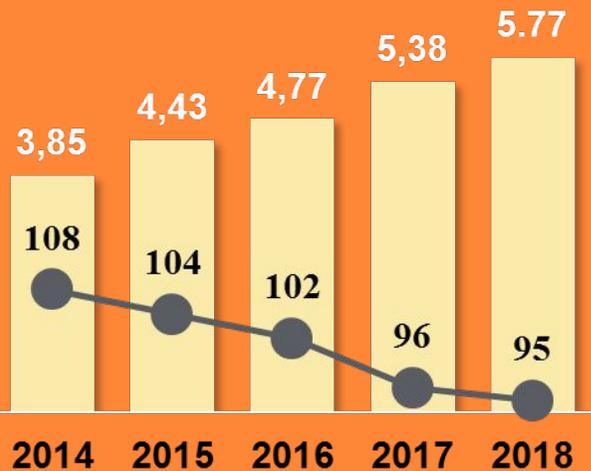
Ценовая политика



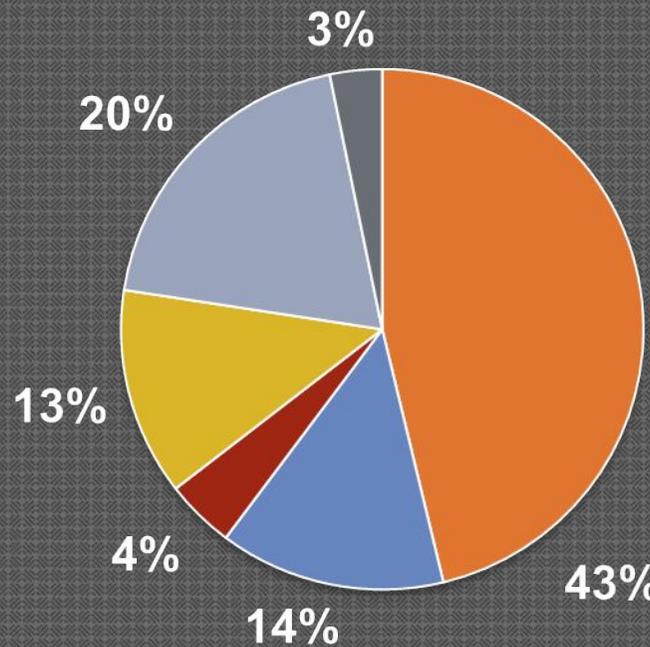
# Рынок общественного питания г. Курска

■ Оборот общественного питания, мд.руб

● Реальные денежные доходы, %



По данным статистического сборника «Курская область в цифрах»



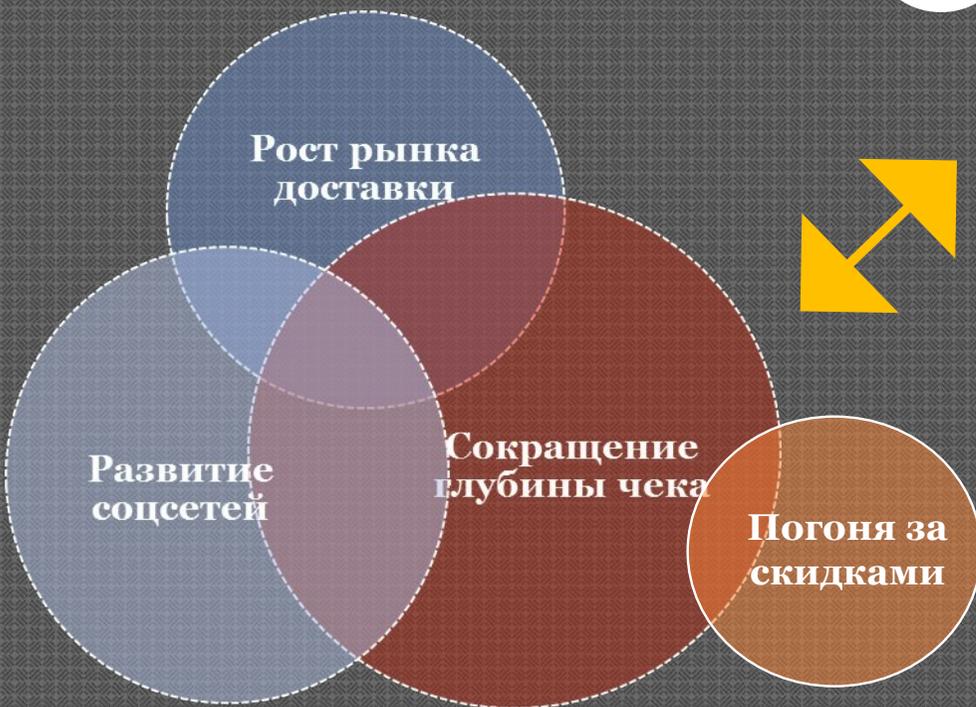
## Динамика

Фастфуд	+9,1%
Рестораны	-8,0%
Кафе-бары	+2,7%
Розница	+0,8%
Столловые	-6,8%
Доставка	+3%

Соотношение оборот средств общественного питания и реальных денежных доходов населения

Доли рынка общепита России  
Период: 2018г.,  
показатель:  
количество визитов

# Тенденции развития



Привлечение целевой группы посетителей

Разработки предложений различных форматов

Привлечение дневных посетителей (бизнес –ланч)

Привлечение корпоративных клиентов (деловые приемы, банкеты)

# Основные виды и формы организации массового питания

## ПО ВРЕМЕНИ ПРОВЕДЕНИЯ

Дневные

Вечерние

## ПО НАЛИЧИЮ ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

С рассадкой за  
столом

Без посадочных  
мест

## ПО МЕСТУ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Выездные

В торговом зале

## ПО ДНЯМ НЕДЕЛИ

Бранч

Журфикс

## Формы организации обслуживания

Кофе-пауза

Бокал вина

Фуршет

Банкет-коктейль

Шведский стол

Банкет

# Общая характеристика



**Кухня** Европейская  
Русская

**Меню** à la carte  
Авторское банкетное меню  
Бизнес-ланч

**Ресторан «Соловьиная роща»**  
Курск, ул. Энгельса, д.142-А.  
Режим работы с 8-00 до 24-00

**Специальные диетические меню  
(по запросу)**



**Сервис** Европейский завтрак  
Обслуживание по меню  
Доставка еды и напитков в номер  
**Организация банкетов  
различных форматов**



# Состав

## торговых помещений

Ресторан рассчитан на 230 посадочных мест



Холл со стойкой регистрации

Вестибюль, аванзал

Банкетный зал до 230 человек

Каминный зал до 60 человек

«Горница» зал на 40 человек

Лобби-бар

Двух местные кабинки

Конференц-зал

Летняя площадка

**Интерьер в классическом стиле,  
праздничный текстиль и  
сервировка**



# Банкет-коктейль

**Коктейль – наиболее популярный вид приемов для деловых людей**

**присутствовать на данном типе мероприятия по этикету придется не более 1,5-2 часов**

**Из столовых приборов только шпажки, палочки, щипцы**

**является частью официальных собраний и деловых встреч**

**Выездной,  
в ресторане**

**СТОЛЫ С ЛЕГКИМИ ЗАКУСКАМИ И НАПИТКАМИ**

**обслуживание официантами с подносами**

**гости располагаются стоя**

**небольшие по объему**

**Закуски в большом ассортименте**



**Банкет-коктейль  
в честь открытия  
художественной  
выставки.  
на 60 персон**



составить меню и разработать карту вин



рассчитать количество официантов



рассчитать потребность в посуде и приборах



рассчитать потребность в столовом белье



произвести сервировку праздничного стола



определить последовательность действий при обслуживании



## Разработать вопросы брифа

### Определить последовательность действий официантов на банкете

Кол-во официантов	Время выполнения работы	Выполняемая работа
2	с 19-00, весь период	Подача аперитива, уборка используемой посуды, приборов, стекла
1	с 19-00, весь период	Стоя за барным столиком, разливают коктейли
3	19.00 -19-.30 19.30 -20.00 20.00 - 21.00 21.00- 22.00	Подача холодных закусок в обнос. Подача горячих блюд в обнос. Подача десертов в обнос. Подача шампанского в обнос

В данной работе были рассмотрены вопросы организации бизнес питания, его формат и соответствующие этикетные нормы.

Дан анализ организации деловых банкетов в ресторане «Соловьиная роща».

Вследствие чего были выявлены:

Сильные стороны (S)

Слабые стороны (W)

Возможности рынка (O)

Опасности рынка (T)

## Выводы по работе

S

Удобное месторасположение  
Летняя площадка , лесопарковая зона

S

Разнообразное меню, бизнес -ланч  
Наличие эксклюзивных фирменных блюд

S

Высокое качество предоставляемых услуг  
Хороший имидж и высокий авторитет ресторана

W

Отсутствие выездных форм обслуживания

O

Возможность обслуживания дополнительных групп потребителей

T

Растущая конкуренция в данном секторе услуг  
Экономическая нестабильность в стране

**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**  
областное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение

**«Курский государственный техникум  
технологий и сервиса»**



**Спасибо за внимание**

**Автор:**  
**Руководитель:**

**студентка группы 4 мен «А» А.А. Колесниченко**  
**Ю.А. Конева**