

Профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский ГАПОУ СО «Техникум сферы обслуживания и питания»

Тема: Организация обслуживания банкета «Рождественский вечер» на 15 человек

Исполнитель: Перминова Полина Сергеевна

специальность 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

группа 4-7 (с)

Руководитель: Р. К. Разницина,
преподаватель

Актуальность темы

Отдых в кафе в Рождественские каникулы всей семьей и близкими друзьями – будет актуальным и конечно пользоваться спросом.



Объект исследования:
кафе «Универ».
Предмет исследования:
организация
рождественского вечера.



Цель курсовой работы: рассмотреть организацию обслуживания банкета "Рождественский вечер" в ИП Шарофеева кафе «Универ» и дать анализ проведённого вечера.

Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

- дать характеристику предприятия кафе «Универ»;
- изучить и проанализировать особенности обслуживания рождественского банкета;
- составить меню банкета;
- охарактеризовать особенности оформления зала, техническое оснащение банкета;
- произвести расчет необходимого столового белья, посуды, приборов;
- составить этапы организации рождественского вечера;
- провести анализ проведённого рождественского вечера.

Характеристика предприятия

Время работы:

С 11:00 до 16:00 ч

Адрес: ул. Победы 42

За прошедший год в
предприятии было
проведено четыре
свадьбы и три
поминальных обеда.





Зал кафе



Фотозона

Вариант оформления зала



Рождественский вечер на 15 человек проводился 7 января 2022 года с 17:00 до 21:00



Меню рождественского вечера

Наименование	Кол-во порций	Выход 1 порции, г.	Цена 1 порции, руб.коп	Сумма, руб.коп
1	2	3	4	5
Холодные закуски и салаты				
Ассорти рыбное: семга с/с, сельдь, пряная скумбрия с/с, зелень, маслины, лимон	4	150/20	280.00	1120.00
Салат «Рождественский сюрприз» Говядина, картофель, майонез, зелень, шампиньоны, огурцы маринованные, яйцо	15	150	120.00	1800.00
Овощи в кадушке: маринованная капуста, морковь по-корейски, маринованные огурчики	10	150	80-00	800.00
Горячие блюда				
Рождественская индейка	15	350	230.00	3450.00
Картофель, запеченный с чесноком	15	150	180.00	2700.00
Сладкие блюда				
Фруктовая тарелка: Виноград, яблоки, апельсины, бананы	5	200	100.00	500.00
Мучные, кондитерские изделия, хлеб				
Пицца «Ветчина с овощами и сыром»	15	150	185.00	2775.00
Чизкейк абрикосовый	15	100	100-00	1500.00
Хлеб пшеничный, ржаной	30	30	4.00	120.00
Напитки				
Продолжение таблицы 1				
1	2	3	4	5
Глнтвейн	10	200 мл	90.00	900.00
Коньяк «Ной» 5 звезд	2 б	0,5	750.00	1500.00
Пунш брусничный безалкогольный	15	200 мл	50.00	500.00
Сок апельсиновый	2 к	1,0	100.00	200.00
Чай в ассортименте: черный, зеленый	15	200 мл	40 00	600.00
Итого				18465.00

Варианты
оформления блюд



Заявка в сервизную к банкету

« 07 » _____ января _____ 2021 г.

Время готовности – 15:30

Наименование посуды и приборов	Количество шт.
Фарфор	
Овальное блюдо фарфоровое	2
Круглое блюдо фарфоровое	1
Столовая тарелка фарфоровая	2
Тарелка для пиццы	3
Менажница	2
Мелкая столовая тарелка фарфоровая	15
Закусочная тарелка	15
Хрусталь (стекло)	
Кувшин	4
Креманка стеклянная	15
Стеклянная кастрюля с крышкой	1
Бокал «Айриш кофе»	15
Мельхнор (нержавеющая сталь)	
Закусочные приборы (вилка, нож)	15/15
Столовые приборы (вилка, нож)	15/15
Лопатка для перекалдывания	4
Нож и ножницы для птицы	1/1
Вилка рыбная	2
Вилка фруктовая	2
Чайная ложка	15
Иная посуда	
Поднос пластиковый	1
Хлебница соломенная	2

« 07 » _____ января _____ 2022 г.

Зав. производством: _____ Шарофеева М.Ю.

(подпись)

Заявка в бельевую к банкету

«07» января 2022 г.

Время готовности – 15:00

Наименование белья	Количество единиц	Резерв	Всего
Скатерть белая длина (1,1 м и ширина 1,6 м)	1	1	2
Наперон (40*35)	1	1	2
Салфетки тканевые, красные	15	10	25
Ручник	3	1	4
Полотенце	5	3	8

«07» _____ января _____ 2022 г.

Зав.производством: _____ Шарофеева М.

Ю

(подпись)

Элементы оформления
рождественского стола.



Форма книги учета заказов на обслуживания торжеств
ИП Широфеева|кафе «Универ»

(наименование предприятия общественного питания)

Книга учета заказов на обслуживание торжеств
на « 7 » января 2022 г.

⊕

№ заказа	Дата приема заказа	Фамилия заказчика, адрес, телефон	Дата торжества, часы начала обслуживания	Количество персон	В каком зале и характер мероприятия	Оплачено			Дата прихода заказчика для составления заказа-счета	Фамилия лица, принявшего заказ	Отметка об исполнении заказа				
						Аванс		Доплата			Отпущено продукции	Возвращено наличными деньгами, номер расходного ордера			
						Дата. Номер приходного ордера	Сумма	Дата. Номер приходного ордера	Сумма	Всего					
4	26.12.2021	Островская Ж.А. г. Серов, ул. Мира 5 898423678977	07.01.2022г 17:00	15	Зал, рождественский вечер	26.12.2021	9232-05	07.01.2022	9232-05	13400-00	5.01.2022	Дружинин Г.Б.	18465-00	-----	Дружинин Г.Б.

□

Из холодного цеха на 25.06.2022 16:45

Из бара на 25.06.2022 16:45

Наименование	Количество	Цена	Сумма	Наименование	Количество	Цена	Сумма
Ассорти рыбное	4	280.00	1120.00	Глинтвейн	10	50.00	500.00
Салат «Рождественский сюрприз»	15	120.00	1800.00	Сок «rich»	10	90.00	900.00
Овощи в кадушке	10	80.00	800.00	Коньяк «Ной» 5 звезд	10	750.00	1500.00
Фруктовая тарелка	5	100.00	500.00	Пунш брусничный	2	50.00	500.00
				Сок апельсиновый	15	100.00	200.00
				Чай в ассортименте: черный, зеленый	15	40.00	600.00
Итого:		4220.00		Итого:		4200.00	

Из горячего цеха на 25.06.2022 17:50

Из кондитерского цеха на 25.06.2022 17:15

Рождественская индейка	15	230.00	3450.00	Пицца «Ветчина с овощами и сыром»	15	185.00	2775.00
Картофель, запеченный с чесноком	15	180.00	2700.00	Чизкейк абрикосовый	15	100.00	1500.00
				Хлеб пшеничный, ржаной	30	4.00	120.00
Итого:		6150.00		Итого:		4395.00	
Итого:			18465.00				

Этапы проведения рождественского вечера

- Прием заказа
Разработка меню и программы обслуживания
Оформление зала
Сервировка стола
- Вынос блюд и напитков
Встреча гостей
Проведение праздничной программы
- Прощание с гостями
Обратная связь - это сбор информации о проведённом банкете:
анкета из 5 вопросов
Уборка зала



Вывод

Проведение предновогодних, новогоднего вечера и Рождественского вечера несомненно актуально на сегодняшний день: посетители желают вкусно кушать и отдыхать вне стен дома и готовы оплачивать разного рода услуги, что несомненно ведёт к увеличению продаж и соответственно и товарооборота и прибыли кафе.



The background features several abstract, organic shapes in blue, orange, and teal. A large blue shape on the left contains the text. Other shapes are scattered around, including a smaller blue shape with orange accents in the upper right and a teal shape at the bottom right.

Спасибо за
внимание!

Профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский ГАПОУ СО «Техникум сферы обслуживания и питания»

Тема: Организация обслуживания банкета «Рождественский вечер» на 15 человек

Исполнитель: Перминова Полина Сергеевна

специальность 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

группа 4-7 (с)

Руководитель: Р. К. Разницина,
преподаватель