



Банкет с **полным**
обслуживанием
официантами





**БАНКЕТЫ ЗА
СТОЛОМ С ПОЛНЫМ
ОБСЛУЖИВАНИЕМ
ОФИЦИАНТАМИ
ЧАЩЕ ВСЕГО
УСТРАИВАЮТСЯ НА
ДИПЛОМАТИЧЕСКИ
Х, ОФИЦИАЛЬНЫХ
ПРИЕМАХ, ГДЕ
ГОСТЕЙ
РАССАЖИВАЮТ ЗА
СТОЛОМ СОГЛАСНО
ПРОТОКОЛУ.
ОБЫЧНО В ТАКОМ
БАНКЕТЕ
УЧАСТВУЮТ ОТ 10
ДО 50 ЧЕЛОВЕК.**



**ОСОБЕННОСТЬЮ
БАНКЕТА ЯВЛЯЕТСЯ
ТО, ЧТО ВСЕ БЛЮДА,
ФРУКТЫ И НАПИТКИ
ПОДАЮТСЯ
ОФИЦИАНТАМИ.
НЕПРЕМЕННОЕ
УСЛОВИЕ БАНКЕТА —
БЫСТРОТА ПОДАЧИ
БЛЮД, НАПИТКОВ И
СМЕНЫ ПРИБОРОВ,
ТАК КАК ВРЕМЯ ДЛЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
ГОСТЕЙ ЗА СТОЛОМ
НЕ ДОЛЖНО
ПРЕВЫШАТЬ 50—60
МИНУТ.**



**В ОБСЛУЖИВАНИИ
УЧАСТВУЕТ
БОЛЬШОЕ ЧИСЛО
ОФИЦИАНТОВ.
НАИБОЛЕЕ
ЦЕЛЕСООБРАЗНО
ИСХОДИТЬ ИЗ
НОРМЫ ТРИ
ОФИЦИАНТА НА
12—16 УЧАСТНИКОВ
БАНКЕТА (ДВА
ОФИЦИАНТА
ПОДАЮТ БЛЮДА, А
ОДИН — НАПИТКИ).**

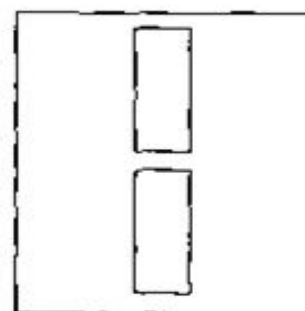
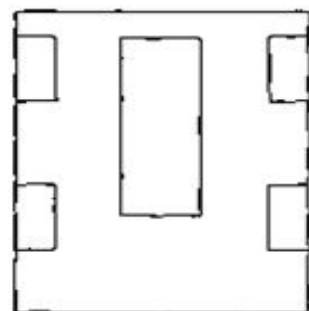
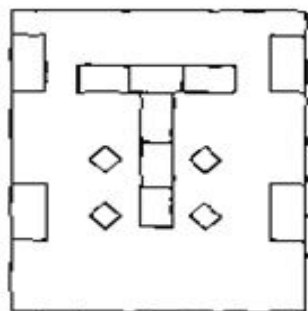
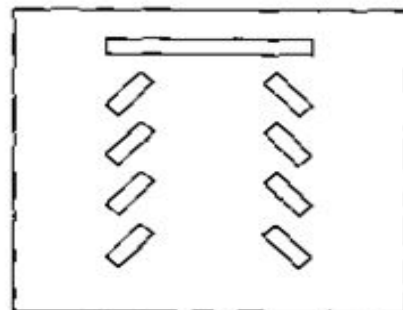
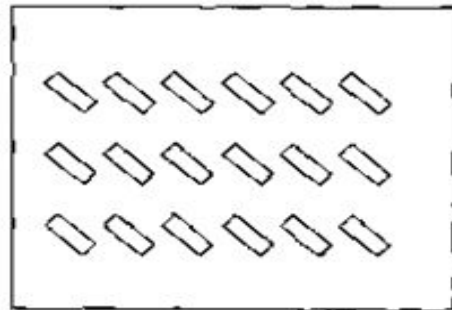
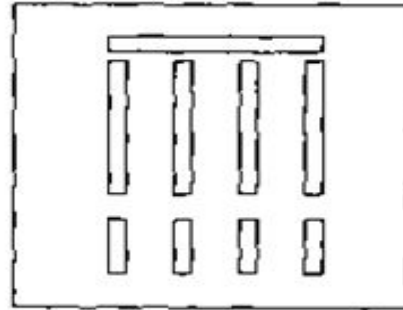
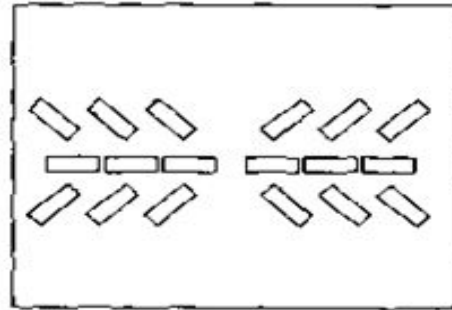
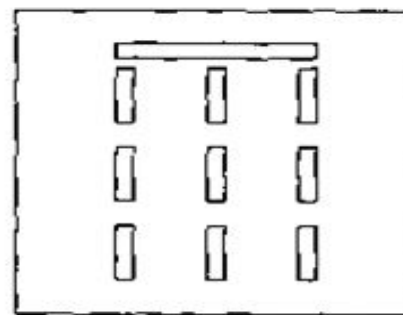
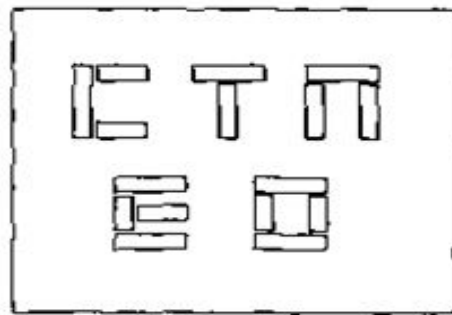


МЕНЮ БАНКЕТА ВКЛЮЧАЕТ НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК, ОДНА ГОРЯЧАЯ, ДЛЯ БАНКЕТА-ОБЕДА — ОБЯЗАТЕЛЬНО СУП, ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ И ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА, ФРУКТЫ, НАПИТКИ. ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ПОРЯДОК ПОДАЧИ БЛЮД И ЗАКУСОК: ХОЛОДНАЯ РЫБНАЯ ЗАКУСКА ИЛИ НАТУРАЛЬНЫЕ ОВОЩИ, ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ, ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, СУП, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ, ДИЧИ, ОВОЩЕЙ, ДЕСЕРТ, ФРУКТЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (ЧАЙ, КОФЕ).



Рис. 27. Банкетный стол

**СТОЛЫ ДЛЯ
БАНКЕТА
ДОЛЖНЫ БЫТЬ
УДОБНЫ
ШИРИНОЙ 1,2—
1,5 М, ОБЩАЯ ИХ
ДЛИНА
ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ
ИЗ РАСЧЕТА
0,6—0,8 М НА
КАЖДОГО
ГОСТЯ. ДЛИНА
СТОЛОВ НЕ
ДОЛЖНА
ПРЕВЫШАТЬ 10 М
(РИС. 27).**



**ПРИ ОТСУТСТВИИ
СПЕЦИАЛЬНЫХ
СТОЛОВ
ИСПОЛЬЗУЮТ
РЕСТОРАННЫЕ
СТОЛЫ. СТОЛЫ
МОГУТ
РАЗМЕЩАТЬСЯ В
ВИДЕ ПРЯМОЙ
ЛИНИИ, В ВИДЕ БУКВ
Т, П, Ш. ВАРИАНТЫ
РАЗМЕЩЕНИЯ
СТОЛОВ ЗАВИСЯТ ОТ
ВИДА БАНКЕТА (РИС.
28).**



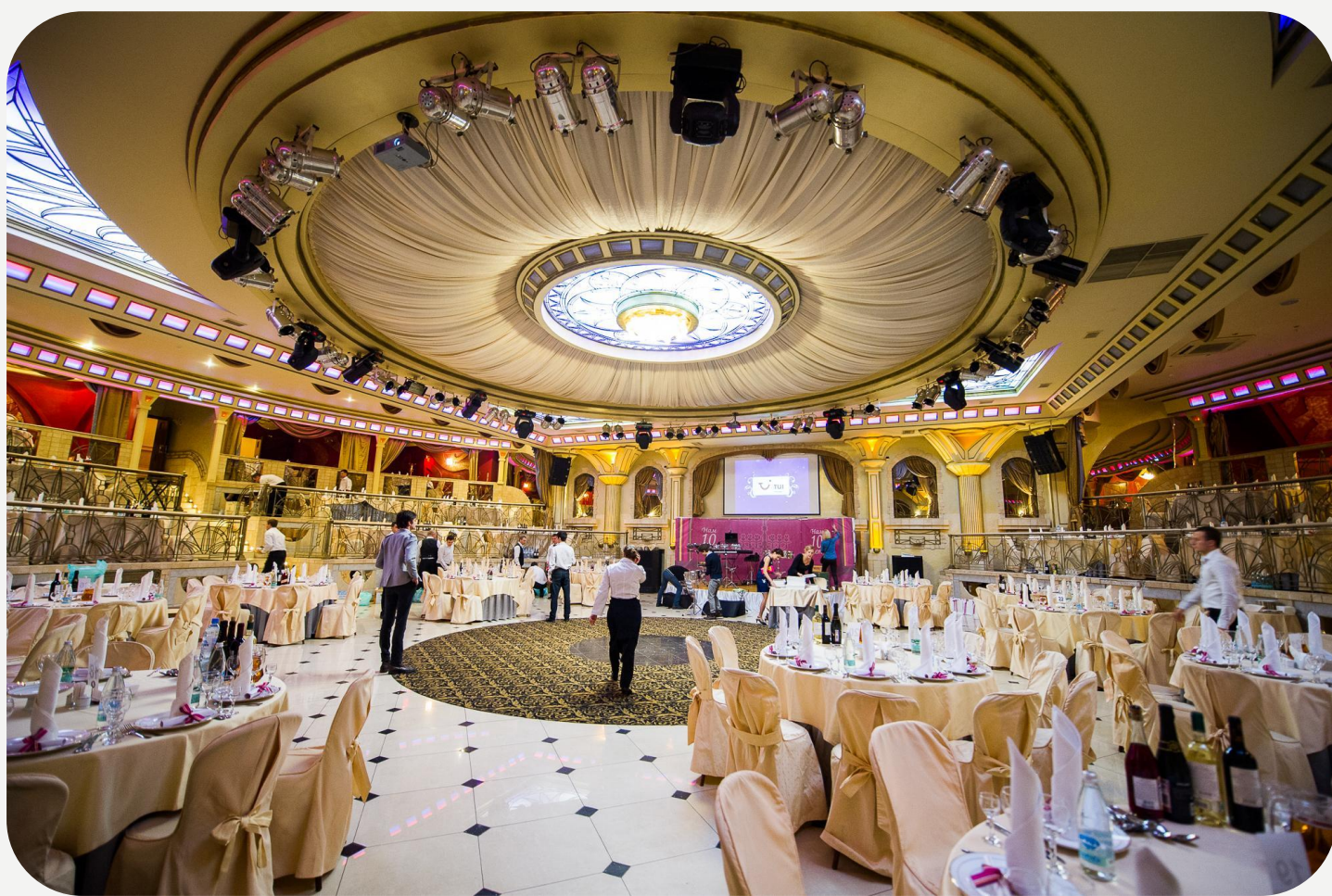
**ДЛЯ КАЖДОГО УЧАСТНИКА
БАНКЕТА МОЖЕТ БЫТЬ
ПРЕДУСМОТРЕНА
КАРТОЧКА-МЕНЮ. ДЛЯ
ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ
ПРИЕМОВ ОНА
ПЕЧАТАЕТСЯ НА ДВУХ
ЯЗЫКАХ (РУССКОМ И
ИНОСТРАННОМ). В МЕНЮ
УКАЗЫВАЮТСЯ ХАРАКТЕР
ОБСЛУЖИВАНИЯ (ЗАВТРАК,
ОБЕД, УЖИН), ПЕРЕЧЕНЬ
БЛЮД И НАПИТКОВ.
КАРТОЧКА МЕНЮ
КЛАДЕТСЯ К КАЖДОМУ
ПРИБОРУ ЗА ПИРОЖКОВОЙ
ТАРЕЛКОЙ.**



**ПЕРЕД ПРИБОРОМ
КАЖДОГО ГОСТЯ
РАСПОЛАГАЕТСЯ
НЕБОЛЬШАЯ КАРТОЧКА С
УКАЗАНИЕМ ЕГО
ФАМИЛИИ, И ИНИЦИАЛОВ.
ЭТО ДЕЛАЕТСЯ ДЛЯ ТОГО,
ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ
ПУТАНИЦУ ПРИ РАССАДКЕ
ГОСТЕЙ. СПИСКИ КТО КАК
БУДЕТ СИДЕТЬ
ОФОРМЛЯЮТСЯ
ЗАКАЗЧИКОМ И
ПОДАЮТСЯ ЗАРАНЕЕ
ОФИЦИАНТАМ ИЛИ
АДМИНИСТРАТОРУ.**



**ЗА НЕСКОЛЬКО МИНУТ
ДО ПРИГЛАШЕНИЯ
ГОСТЕЙ К СТОЛУ
РАСКЛАДЫВАЮТ ХЛЕБ,
КОТОРЫЙ КЛАДУТ НА
ПИРОЖКОВУЮ
ТАРЕЛКУ ПО 2—3
КУСОЧКА КОРКОЙ К
КРАЮ ТАРЕЛКИ.
ВМЕСТО НАРЕЗАННОГО
ХЛЕБА МОГУТ БЫТЬ
ПОДАНЫ МАЛЕНЬКИЕ
БУЛОЧКИ, КОТОРЫЕ
КЛАДУТ НА БОРТА
ПИРОЖКОВЫХ
ТАРЕЛОК.**



ЗА 15—45 МИНУТ ДО НАЧАЛА БАНКЕТА В ПОМЕЩЕНИЕ ВНОСЯТ НАПИТКИ (КРОМЕ ШАМΠΑНСКОГО, КОНЬЯКА, ЛИКЕРА), РАССТАВЛЯЮТ НА ПОДСОБНЫХ СТОЛАХ, ЭТИКЕТКАМИ В ЗАЛ. БУТЫЛКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЧИСТЫМИ, БЕЗ ПРОБОК, ИХ НАКРЫВАЮТ САЛФЕТКАМИ.



**ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ
ГОСТИ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО
ОЗНАКОМИЛИСЬ С
ОТВЕДЕННЫМИ ИМ
МЕСТАМИ В ЗАЛЕ, В
АВАНЗАЛЕ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННО
М ДЛЯ СБОРА
ГОСТЕЙ,
ПРЕДСТАВЛЕН
ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ
ГОСТЕЙ ЗА
БАНКЕТНЫМ
СТОЛОМ.**



ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА ОБЫЧНО ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ ПОДАЧА АПЕРИТИВА. ОН ПОДАЕТСЯ В АВАНЗАЛЕ, В ТЕЧЕНИЕ 15—20 МИНУТ. К АПЕРИТИВУ МОГУТ БЫТЬ ПРЕДЛОЖЕНЫ ЗАКУСКИ — КАНАПЕ, СЭНДВИЧИ, ТАРТАЛЕТКИ С РАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ. В АВАНЗАЛЕ НА СТОЛИКАХ СТАВЯТ НИЗКИЕ ВАЗОЧКИ С ОРЕШКАМИ, КЛАДУТ СИГАРЕТЫ, ЗАЖИГАЛКИ, СТАВЯТ ПЕПЕЛЬНИЦЫ. ПО ОКОНЧАНИИ АПЕРИТИВА ГОСТИ ПЕРЕХОДЯТ В ЗАЛ, ГДЕ НАЧИНАЕТСЯ БАНКЕТ.



**ПРИ ПОДГОТОВКЕ К ОБСЛУЖИВАНИЮ В ЗАЛЕ ПОДНОСЫ ЗАСТИЛАЮТ F САЛФЕТКАМИ, В ПОДСОБНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ВНОСЯТ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И РАССТАВЛЯЮТ ИХ НА СТОЛИКАХ В ПОРЯДКЕ ПОДАЧИ НА СТОЛ. В КАЖДОЕ БЛЮДО КЛАДУТ ПРИБОРЫ ДЛЯ РАСКЛАДКИ — СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ ИЛИ ВИЛКУ.
(РУЧКИ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБРАЩЕНЫ К ГОСТЮ).
ВНАЧАЛЕ ПОДАЮТ ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ, ИКРУ, МАСЛО И СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ЗАТЕМ ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И ДИЧИ.**



**ПОСЛЕ ХОЛОДНЫХ
РЫБНЫХ ЗАКУСОК
ОФИЦИАНТЫ
ЗАМЕНЯЮТ
ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ
ТАРЕЛКИ И ПРИБОРЫ
ЧИСТЫМИ ДЛЯ
ХОЛОДНЫХ МЯСНЫХ
ЗАКУСОК. ПОСЛЕ
ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК
ПОДАЮТ ГОРЯЧИЕ,
ЗАТЕМ ПЕРВЫЕ БЛЮДА,
ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА, ДЕСЕРТ,
ФРУКТЫ И ГОРЯЧИЕ
НАПИТКИ.**



КОФЕ НА БАНКЕТАХ ПОДАЮТ ПОСЛЕ ДЕСЕРТА В ОТДЕЛЬНОМ ЗАЛЕ, ДЛЯ ЧЕГО ЗАРАНЕЕ ПОДГОТАВЛИВАЮТ СТОЛЫ. СТОЛЫ СЕРВИРУЮТ ДЕСЕРТНЫМИ ТАРЕЛКАМИ И ПРИБОРАМИ. ТАРЕЛКИ СТАВЯТ СТОПКОЙ, РЯДОМ С КОТОРОЙ РАСПОЛАГАЮТ СВЕРНУТЫЕ ВАЛИКОМ САЛФЕТКИ. В ЦЕНТРЕ СТОЛА СТАВЯТ ВАЗУ С ФРУКТАМИ, ВОКРУГ РАЗМЕЩАЮТ КОНФЕТЫ В ВАЗАХ ИЛИ КОРОБКАХ, ПИРОЖНЫЕ, СЛАДКИЕ ОРЕШКИ, САХАР. БЛИЖЕ К КРАЮ РАСПОЛАГАЮТ ПЕПЕЛЬНИЦЫ, СИГАРЕТЫ, ЗАЖИГАЛКИ. КОФЕЙНЫЙ СТОЛ МОЖНО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СЕРВИРОВАТЬ КОФЕЙНЫМИ ЧАШКАМИ И РЮМКАМИ ДЛЯ КОНЬЯКА.



**ОДИН ИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
ХОРОШЕЙ
ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА
— БЕСШУМНАЯ РАБОТА
ОФИЦИАНТОВ.
ОФИЦИАНТ ДОЛЖЕН
ЗАРАНЕЕ УЯСНИТЬ
СХЕМУ ОБСЛУЖИВАНИЯ
И ОЧЕРЕДНОСТЬ
ПОДАЧИ ЗАКУСОК, ВИН,
БЛЮД, СОБЛЮДАТЬ
ПОРЯДОК
ОБСЛУЖИВАНИЯ, ЧТО
ИМЕЕТ БОЛЬШОЕ
ЗНАЧЕНИЕ НА
ОФИЦИАЛЬНЫХ
ПРИЕМАХ.**

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

