



**Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: «ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

**Организация обслуживания массового  
банкетного мероприятия в форме  
неофициального приема «Новый Год» на 75  
персон в ресторане «Марчеллис»**

Студент: Кирсанова Анна Алексеевна

Группа: 376

Руководитель: Осипова Наталья

Владимировна

Санкт-Петербург

2016

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- Цель дипломной работы – проверка освоения профессиональных компетенций профессионального модуля ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Задача дипломной работы - изучение и обобщение теоретических и практических вопросов и создания планирующей документации массового мероприятия.

# СТРУКТУРА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

**Теоретическая часть дипломной работы состоит из кратких характеристик объектов исследования и предмета исследования:**

**В практической части дипломной работы представлена доказательная база освоения профессиональных компетенций модуля через выполнение ситуационных профессиональных задач:**

- Описание особенностей внутрифирменных стандартов и правил работы ресторана «Марчеллис»
- Основные характеристики итальянской кухни
- Основные характеристики праздника Новый Год
- Правила встречи гостей и особенности подготовки аперетива в баре. Краткое описание основных характеристик банкета с частичным обслуживанием
- Выявление особенностей подготовки и проведения Нового Года в ресторане «Марчеллис»

- Составление и оформление меню банкета в стиле паназийской кухни с подробным описанием одного банкетного блюда (Тальятта из говядины с овощным рататуем), одного горячего напитка (Кофе Латте) и одного вина (Вино розовое «Пино Грджико Блаш»)
- Выполнение плана расстановки мебели и схемы сервировки (оформления) стола
- Определение численности работников для обслуживания мероприятия и составление списка персонала с указанием всех видов работ
- Составление заявок в бельевую и сервизную
- Планирование работы менеджера на мероприятии и составление сценарного плана подготовки и проведения Нового Года
- Выполнение анализа эффективности обслуживания заданного массового мероприятия
- Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания заданного массового мероприятия

# ОБЪЕКТ И ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ РАБОТЫ

**Объектами исследования в данной работе являются:**

- Ресторан «Марчеллис»
- Особенности итальянской кухни
- Организация банкета с частичным обслуживанием официантами
- Особенности банкет-коктейля

**Предмет исследования данной работы:**

Выявление особенностей подготовки и организации обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами на 75 персон в ресторане «Марчеллис» в стиле итальянской кухни.

# АКТУАЛЬНОСТЬ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

- Актуальность дипломной работы – организация и проведение банкета, одна из неотъемлемых частей нашей работы. Санкт – Петербург является одним из центров проведения разнообразных не официальных мероприятий.

# МЕНЮ АПЕРТИВА В БАРЕ, WELCOME

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (г.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
1	Шампанское Ганча Гранд Реале. Брют, сладкое. Италия	22:00	100	150	890	133500
2	Канapé из мацареллы и томата черри	22:00	30	150	105	15750
					<b>Итого: 149250</b>	

# Меню праздничного банкета в паназиатской стили

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (г.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
<b>Холодные закуски</b>		к				
1	Итальянская сырная тарелка	22:00	80	75	120	9000
2	Брошетта из куриной грудки с шампиньонами	22:00	100	75	110	8250
					<b>Итого: 17250</b>	
<b>Салаты</b>		к				
3	Салат с кроликом и зелёной чечевицей	22:00	100	75	220	16500
4	Салат с лососем горячего копчения	22:00	100	75	250	18750
					<b>Итого: 35250</b>	
<b>Паста</b>		к				
5	Ньокки четыре сыра	22:00	170	75	310	23250
6	<u>Телятелли с креветками</u> <u>цукини</u>	22:00	185	75	320	24000
					<b>Итого: 47250</b>	

Горячие закуски		к				
7	Брускетта Цезарь	2:00	30	75	240	18000
8	Тигровая креветка в пряном маринаде на ломтике ананс-гриль	2:00	70	75	280	21000
					<b>Итого: 39000</b>	
Горячие блюда		к				
9	Стейк из лосося с рисом песто и соусом Прованские травы	3:00	150	35	450	15750
10	Тальята из говядины с овощным рататуем	3:00	150	40	420	16800
					<b>Итого: 32550</b>	
Гарниры		к				
11	Жаренный рис с кедровыми орешками	3:00	100	75	150	11250
12	Микс овощей на пару с пряностями	3:00	100	75	110	8250
					<b>Итого: 19500</b>	



Десерты		к				
13	Штрудель с ванильным мороженым и клубничным соусом	4:30	100	75	140	14000
14	Тирамису	4:30	100	75	120	9000
15	Панна-кота с соусом манго	4:30	120	75	130	9750
16	Фруктовая тарелка	4:30	200	75	180	13500
					<b>Итого: 46250</b>	
Хлеб		к				
17	Хлебная корзина	22:00	150	75	150	11250
					<b>Итого: 11250</b>	
					<b>Итого по кухне на: 215750</b>	
Напитки безалкогольные		По сигналу				
18	Сок	22:00	250	75	90	6750
19	Лимонад	22:00	250	75	110	8250
20	Вода минеральная	22:00	250	75	90	6750
21	Чай	4:30	250	75	110	8250
22	Кофе	4:30	250	75	130	9750
					<b>Итого: 39750</b>	
					<b>Итого по бару: 39750</b>	
					<b>Итого заказ: 255500</b>	

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (мл.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
<b>Подача аперитива</b>		<b>к</b>				
1	Шампанское Ганча Гранд Реале. Брют, сладкое. Италия	22:00	100	150	890	133500
<b>Обслуживание банкета</b>						
<b>Вина</b>						
2	Вино белое «Москатое», Чиело, Апулия 2012 года, сладкое	22:00	250	12	2300	27600
3	<u>Вино розовое «Пино Гриджио Блаш», Сан Виджилио, Винето 2009 года</u>	22:00	250	12	2300	27600
4	Вино красное «Бардолина», Декорди, Винето, полусухое, 2013	22:00	250	12	2300	27600
5	Шампанское Ламбруско дель Эмилия Бьянко Подери Альти, сладкое, 2009	22:00	100	12	3100	37200
<b>Крепкий алкоголь</b>						
6	Граппа Nonino	22:00	150	10	2900	3500
7	Джин Beefeater	22:00	100	10	3500	42000
<b>Итого: 324020</b>						
<b>Итого стоимость заказа: 579520</b>						

  
Вход для гостей.



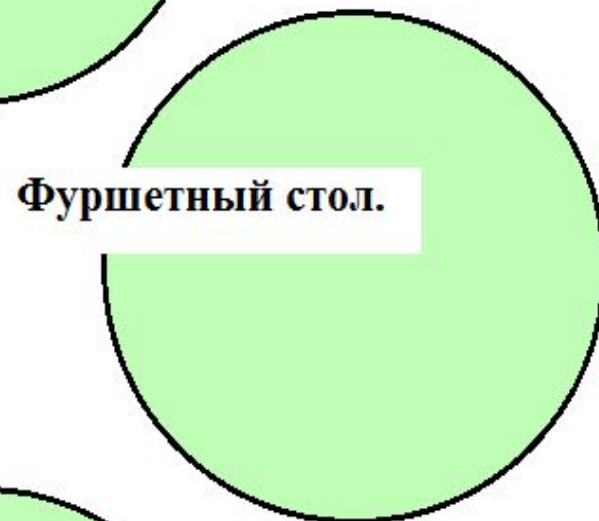
## План расстановки мебели

Официанты и метрдотель встречают гостей. Предлагают закуски и напитки на выбор.

Вход в банкетный зал.



Новогодние украшения.



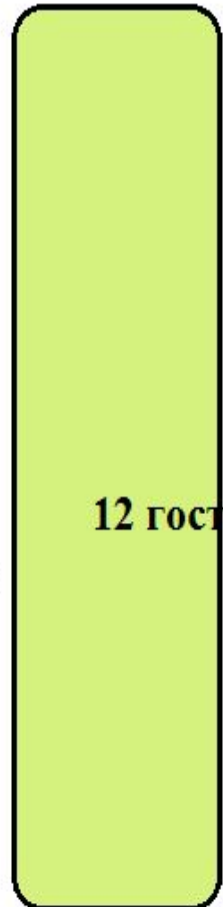
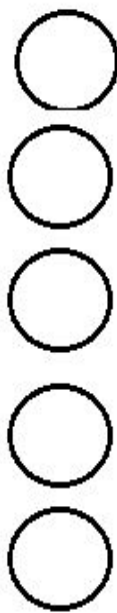
Ёлка.



Вход для гостей



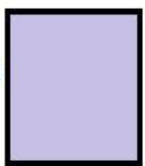
Лестница



Станция  
официантов



Вход для  
выноса блюд



Станция официантов



Высокие барные стулья для  
отдыха



Лестница

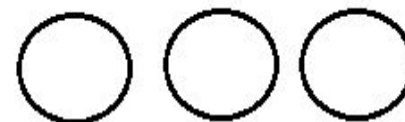
Сцена



Танцевальная площадка

Стойка DJ

Высокие барные  
стулья



Станция  
официантов



## Вариант сервировки стола для частичного обслуживания по меню банкета



1-нож столовый, 2- нож для рыбы, 3- нож закусочный, 4- вилка столовая, 5- вилка для рыбы, 6- вилка закусочная, 7- ложка десертная, 8- бокал для воды, 9- бокал для красного вина, 10- бокал флюте для шампанского, 11- бокал для белого вина, 12- тарелка пирожковая, 13- тарелка подстановочная.

# ЗАЯВКА В БЕЛЬЕВУЮ К БАНКЕТУ

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование белья</b>	<b>Количество, шт</b>	<b>Резерв, шт</b>
<b>1</b>	<b>Салфетки полотняные 45*45</b>	<b>75</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>Ручники 40*70</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Полотенца протирочные</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Скатерти по 8 метров</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>5</b>	<b>Скатерти по 6 метров</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>6</b>	<b>Дорожки тематические</b>	<b>90</b>	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>Юбка банкетная (драпировочная) 5 метров</b>	<b>1</b>	

# ЗАЯВКА НА ПОСУДУ И ПРИБОРЫ К БАНКЕТУ

Наименование посуды и приборов	Количество
Фарфоровая посуда	
Тарелки пирожковые	83
Тарелки закусочные	83
Тарелки мелкие столовые	83
Тарелки мелкие десертные	83
Тарелки столовые мелкие	83
Тарелка столовая глубокая	330
Тарелки десертные мелкие	83
Салатники однопорционные	83
Блюдо круглое	246
Подстановочная тарелка для креманки	83
Приборы для специй (солонка, перечница)	76
Салфетница	76
Металлическая посуда	
Подносы металлические	9

Стеклянная посуда	
Рюмка мадерная	83
Рюмки лафитные	83
Фужер	83
Стакан рокс	83
Стакан хайболл	83
Стакан айриш	83
Чайное блюдце	83
Чайная чашка	83
Креманка	83
Столовые приборы	
Столовая вилка	83
Столовый нож	83
Закусочная вилка	83
Закусочный нож	83
Рыбная вилка	83
Рыбный нож	83
Десертная ложка	83
Десертная вилка	83
Ложка чайная	83



# ПЛАН РАБОТЫ МЕНЕДЖЕРА

- 17:00** Начало рабочего дня.
- 17:15** Проверяет наличие всех продуктов и напитков согласно меню банкета.
- 17:30** Проводит брифинг (собрание).
- 18:00** Контролирует приготовление и подачу посуды на кухню и бар.  
Менеджер даёт команду официантам накрывать приветственный коктейль (формировать столы, накрывать скатертями, наперонами, полировать стекло).
- 18:30** Даёт распоряжение для подготовки зала к обслуживанию (мытьё полов, проветривание помещения, расстановка мебели, столов).  
Поручает официантам накрытие столов скатертями, наперонами. Полировку приборов, стекла.
- 19:30** Сервировку столов согласно меню и плану рассадки гостей.  
В это время контролирует получения барменом алкоголя на банкет, согласно меню.
- 20:00** Контролирует получение холодных закусок с кухни и руководит расстановкой блюд на столах.
- 20:30** Получает алкогольную бутылочную продукцию, руководит расстановкой на столах.
- 21:20** Получает блюда для приветственного коктейля.

- 22:00** Вместе с официантами встречает гостей. Начало приветственного коктейля.
- 22:15** Проверяет готовность банкетного зала к мероприятию.
- 22:30** Приглашает гостей в банкетный зал, помогает в рассадке.
- 23:00** Начало банкета.  
Менеджер даёт распоряжение официантам убирать использованную посуду с приветственного коктейля.
- 23:10** Зачищать столы. В то время, когда бармен подготавливает барную стойку к розливу алкогольных напитков.
- 23:10:00/6:00** Менеджер контролирует время подачи горячих блюд и десертов, согласно времени и регламенту.
- 6:00** Конец мероприятия. Менеджер провожает гостей.
- 6:15:00/7:00** Контролирует уборку использованной посуды, уборку бара, зала, расстановку мебели на завтрашний день. Закрытие ресторана.

# СЦЕНАРНЫЙ ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ

- 17:30** Начало рабочего дня.
- 17:40** Брифинг (собрание). Распределение обязанностей и зон обслуживания между официантами.  
Информирование о сценарии проведения банкета.
- 18:00** Приготовление и подача посуды на кухню и бар (составление реестра порционирования блюд по столам).  
Начало накрытия приветственного коктейля
- 18:30** (формирование столов, накрытие скатертями, наперонами, полировка стекла).
- 19:00** Подготовка зала к обслуживанию (мытьё полов, проветривание помещения, расстановка мебели, столов).  
Накрытие столов скатертями, дорожками, оформление банкетными юбками. Полировка приборов, стекла.
- 19:30** Сервировка столов согласно меню и плану рассадки гостей.  
Бармен получает алкоголь на банкет, согласно меню.
- 20:00** Получение холодных закусок с кухни, расстановка на столах. Получение алкогольной бутылочной продукции, расстановка на столах.
- 21:20** Получение блюд и напитков для приветственного коктейля.

- 22:00** Начало приветственного коктейля.
- 22:30** Приглашение гостей в банкетный зал, рассадка гостей.
- 23:00** Начало банкета.
- 23:20** Первый тост, розлив игристого вина по бокалам.
- 23:30** Между приёмами закусок гости произносят тосты, провожают год.
- 23:40/23:50** Официанты открывают шампанское, начинают разливать первый тост.
- 0:00** Встреча Нового Года, гости выпивают бокал шампанского.
- 00:10/1:00** Гости едят закуски, пьют алкоголь, поздравляя друг друга. Развлекательная программа.
- 01:00/02:00** Развлекательная программа.
- 1:50** Подготовка столов к выносу горячей закуски.
- 2:00** Вынос горячей закуски.
- 2:45** Подготовка столов к выносу горячих блюд.  
Уборка использованной посуды.
- 3:00** Вынос горячих блюд.
- 3:00/4:00** Гости едят горячие блюда.

- 23**    **4:00/4:30**    **Развлекательная программа. В это время столы зачищаются и подготавливаются к выносу десертов.**
- 24**    **4:30**    **Вынос десертов и горячих напитков.**
- 25**    **5:30**    **Танцы.**
- 26**    **6:00**    **Конец мероприятия.**
- 27**    **6:15**    **Уборка использованной посуды, уборка бара, зала, расстановка мебели на завтрашний день.**
- 28**    **7:00**    **Заккрытие ресторана.**

# СПИСОК ПЕРСОНАЛА С УКАЗАНИЕМ ВИДА РАБОТ

Должность	Квалификация
Менеджер (1)	Средне специальное образование
Старший официант (1)	5 разряд
Официант (6)	4 разряд
Бармен (1)	4 разряд
Шеф-повар (1)	Высшее специальное образование
Су-шеф (1)	5 разряд повара
Повар (3)	4 разряд
Мойщик столовой посуды (2)	
Уборщик торговых помещений (2)	
Мойщик кухонной посуды (1)	
Уборщик производственных помещений (1)	

## АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ НА 75 ПЕРСОН

<b>Наименование издержек</b>	<b>Плановое мероприятие, сумма (руб.)</b>
<b>Оплата труда</b>	<b>31570</b>
<b>Расходы на электроэнергию, газ</b>	<b>1500</b>
<b>Расходы на тару и столовое белье</b>	<b>2000</b>
<b>Расходы на закупку сырья</b>	<b>337002</b>
<b>Налоги</b>	<b>8208</b>
<b>Фотограф</b>	<b>2500</b>
<b>Тамада</b>	<b>3100</b>
<b>Ди-джей</b>	<b>2900</b>
<b>Итого: 388780</b>	

**Чистая прибыль = 190740**

**$P = П/ТО * 100 = 190740 / 579520 * 100 = 32\%$**

# **Разработка предложений по повышению качества обслуживания массового мероприятия**

- ❖ **Повысить качество  
обслуживания**



# ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

- ❖ В условиях острой конкуренции на рынке ресторанных услуг предприятия должны уделять особое внимание анализу и повышению собственной конкурентоспособности среди равных по классу заведений.

**Спасибо  
за внимание!**



# ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

Это итальянское блюдо готовится очень быстро, а после пары-тройки тренировок Вы сможете накормить своих друзей без преувеличения за 10 минут.



# КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК «ЛАТТЕ»

Самым вкусным будет латте,  
приготовленный из кофейной  
смеси, которая будет содержать  
не менее 10-20% робусты.



# ВИНО ЧЕЛО Э ТЕРРА, ПИНО ГРИДЖО "БЛАШ"

Цвет: розовое

Содержание сахара: полусухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Венеция

Производитель: Cielo E Terra

Год: 09

Крепость: 12%

Виноград: Пино Гриджио 100%

Температура сервировки: 8-10°C



