



Санкт - Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Выпускная квалификационная работа

На тему: Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приёма
«Праздничный ужин» на 25 персон.

Специальность 43.02.01

«Организация обслуживания в общественном питании»

Модуль ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Выполнил работу : студент гр. 377

Шрам Илья Владимирович

Руководитель: Аристова Светлана Евгеньевна

Санкт – Петербург 2017 год

Цель выпускной квалификационной работы -

представление полученных знаний и умений практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи выпускной квалификационной работы:

- ❑ систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям;
- ❑ применение полученных профессиональных и общих компетенций при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем;
- ❑ формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- ❑ подготовка к самостоятельной практической работе по специальности

Теоретическая часть выпускной квалификационной работы

Теоретическая часть работы состоит из кратких характеристик объектов исследования.

Объектами исследований в данной работе являются:

- Ресторан «Линдфорс»
- Кухня мероприятия – Кавказская
- Тема мероприятия – «Праздничный ужин»
- Форма обслуживания встречи гостей – аперитив в холле.
- Основная форма обслуживания мероприятия – полное обслуживание официантами в отдельном банкетном зале.

Предмет исследования данной работы является: выявление особенностей обслуживания массового банкетного мероприятия в форме официального приема «Праздничный ужин» на 25 персон.

Ресторан «Линдфорс»



ООО Ресторан «Линдфорс» относится к первому классу. Ресторан интернациональной кухни. Быстро и вкусно покормить людей, создать им все условия для полноценного отдыха - такова задача работников ресторана «Линдфорс». Это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления. В этом заведении высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха посетителей.

Ресторан «Линдфорс» находится по адресу г. Санкт-Петербург ул. Декабристов д.33, находящийся прямо в центре города.

Время работы: понедельник – воскресенье 9:00 – 00:00

Банкетный зал рассчитан на 50 посадочных мест. Интерьер в зале создан по индивидуальному эскизу с использованием различных материалов. Весь зал заведения выполнен в приятной бело-коричневой цветовой гамме.



№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1-ой порции	Цена, руб.
	Банкет - коктейль		
	Чача	1/50	150
	<u>«Кир Рояль»</u>	1/125	150
	Сок гранатовый	1/200	80
	Сырные шарики «Сулугуни»	1/200	120
	Холодные закуски		
	Пхали из капусты с орехами (Капуста, грецкий орех, лук, чеснок, гранат, винный уксус, кинза)	1/250 (150/25/25/25/25)	200
	Скумбрия по-Абхазски (Скумбрия, тан, чеснок, вода, зелень)	1/150 (120/30)	200
	Пилюска (Капуста, морковь, свекла, чеснок, укроп)	1/100 (25/25/25/25)	150
	Мужужи (Свинина, лук, морковь, перец, гвоздика, корица)	1/150 (100/20/20/5/5)	200
	Баклажаны с ореховым соусом(Баклажаны, грецкие орехи, чеснок, шафран, кинза, базилик)	1/100 (30/30/30/5/5)	150
	Аджапсандали (Баклажаны, помидоры, морковь, лук, чеснок, зелень)	1/100 (30/30/30/5/5)	150
	Пхали из шпината (Шпинат, кинза, чеснок, гранат, кориандр)	1/100 (50/40/5/5)	150
	Форель киндзмари (Форель озерная, лук, чеснок, кинза, перец острый)	1/150 (100/20/20/5/5)	200

Салат «Цада» (Говядина, картофель, фасоль, огурцы соленые, сметана, лук, чеснок)	1/150 (50/30/30/20/10/5/5)	200
Гебджалиа (Сыр сулугуни, молоко, мята)	1/100 (70/30)	150
Бастурма (вяленая говяжья вырезка с красным перцем) /	100	150
Горячие закуски		
Баклажаны в аджике (Баклажаны, перец сладкий, помидоры, чеснок, перец горький)	1/100 (30/30/30/5/5)	150
Лобио из фасоли (Фасоль красная, лук, перец чили, оливковое масло, кинза)	1/150 (120/15/15)	180
Салат с печенью по-Грузински (Печень куриная, помидоры, лук красный, чеснок, кинза)	1/150 (100/30//10/5/5)	200
Айлазан (картофель, баклажаны, лук репчатый, сладкий перец, помидоры, стручковая фасоль)	1/150 (30/30/30/15/15/30)	150
Первые блюда		
Солянка по-Грузински (Свинина, огурцы соленые, лук, вино красное сухое, чеснок, зелень)	1/250 (180/40/20/5/5)	250
Шурпа (Свинина, картофель, морковь, лук)	1/250 (180/30/30/10)	250
Шулюм (Конина, картофель, перец сладкий, помидор, лук репчатый, морковь)	1/250 (50/50/50/50/10/40)	250

Хашлама (Свинная грудинка, перец сладкий, лук, морковь, кабачок, помидор, зелень)	1/250 (150/25/25/25/25)	250
Жижиг – галнаш (Баранина, лук репчатый, лук зеленый, чеснок, зелень)	1/250 (200/15/15/10/10)	250
Вторые блюда		
Горная форель, запеченная в фольге (запечённое филе форели с паприкой, томатами и красным луком)	1/270 (120/150)	300
Тушеная форель по-Армянски (Форель, ,картофель, помидоры, зелень)	1/250(150/50/50)	270
Тушеная баранина по-Армянски (Баранина, картофель, морковь, лук, винный уксус, зелень)	1/300 (200/50/30/20)	300
Шулюм (Конина, картофель, перец сладкий, помидор, лук, зелень)	1/250 (150/50/30/20)	300
Свинина ткемали (Свинина, майоран сухой, йогурт, мед, соус ткемали)	1/200 (100/30/30/30/10)	250
<u>Чанахи (Кура, баклажаны, картофель, лук, зелень)</u>	1/250 (120/130)	300
Плов из баранины (Баранина, шпик свиной, рис, морковь, лук, чеснок)	1/250 (150/30/30/30/5/5)	250
Миджурум (говядина, маринованный помидор, маринованный огурец, маринованный перец, топленое масло)	1/250 (150/30/30/30/10)	

Десерт		
Печенье Гата (мука пшеничная, масло сливочное, мацони, куриное яйцо)	1/100	150
Пахлава медовая (мука пшеничная, масло сливочное, мед, грецкий орех, сметана)	1/100	150
Бадамбура (Мука пшеничная, молоко, сметана, миндаль)	1/100	100
Фруктовый салат (Апельсин, киви, виноград, вишня)	1/150	150
Хлеб		
Лаваш армянский	1/50	15
Хлеб белый	1/50	15
Кофе/Чай		
Чай черный (Цейлон)	1/0.200	70
Чай зеленый (Хунань)	1/0.200	70
Кофе Эспрессо	1/0.60	120
Кофе Американо	1/0.90	120
Кофе Капучино	1/0.90	140
Кофе Рестретто	1/0.30	90
Кофе Лунго	1/0.90	140
Кофе по-Турецки	1/0.90	140
Кофе заварной	1/0.90	70

Безалкогольные напитки		
Сок виноградный	1/0.2	80
Мин. вода «Боржоми»	1/0.33	130
Карта вин		
<u>2010 TBILISI. Mukuzani (red dry)</u>	0.150	300
2010 АКHASHЕНИ. Kvareli (red – dry)	0.150	300
2012 TBILISI. Napareuli (red – sweet)	0.150	300
2012 TBILISI. Gurjaani (white – dry)	0.150	300
2014 АКHASHЕНИ. Teliani Valley (red semi – sweet)	0.150	300
2014 OLD TBILISI Alazani. Rkatsiteli, Mtsvane — GWS (red semi-sweet)	0.150	300
2014 АКHASHЕНИ. Saperavi — Kartuli Vazi (red semi-sweet) (Kakheti)	0.150	300
2014 АКHASHЕНИ. Tsinandali (white – dry)	0.150	300
Карта коктейлей		
«Кир Рояль» (Сухое шампанское, черносмородиновый ликер)	1/0.125	170
«Мимоза» (Апельсиновый ликер, белое сухое игристое вино, апельсиновый сок, лимонный щербет)	1/0.100	150
Лимонный крюшон (Белое сухое вино, сухое шампанское, лимон, сахар)	1/0.100	150
Виноградный мартини (Белый виноград, водка, белое сухое вино, сахарный сироп, лед)	1/0.100	200
«Белый Глег» (Белое сухое вино, груша, сахар, темный ром, палочки корицы)	1/0.100	150
«Коарнадо» (Коньяк, сливки, персиковый ликер, шоколадная стружка, банан)	1/0.100	150
«Сангрия» (Красное сухое вино, сухой вермут, ванильный сахар, персики, апельсины, клубника, ежевика, черника, лимон, палочка корицы, персиковый биттер)	1/0.100	170

Меню

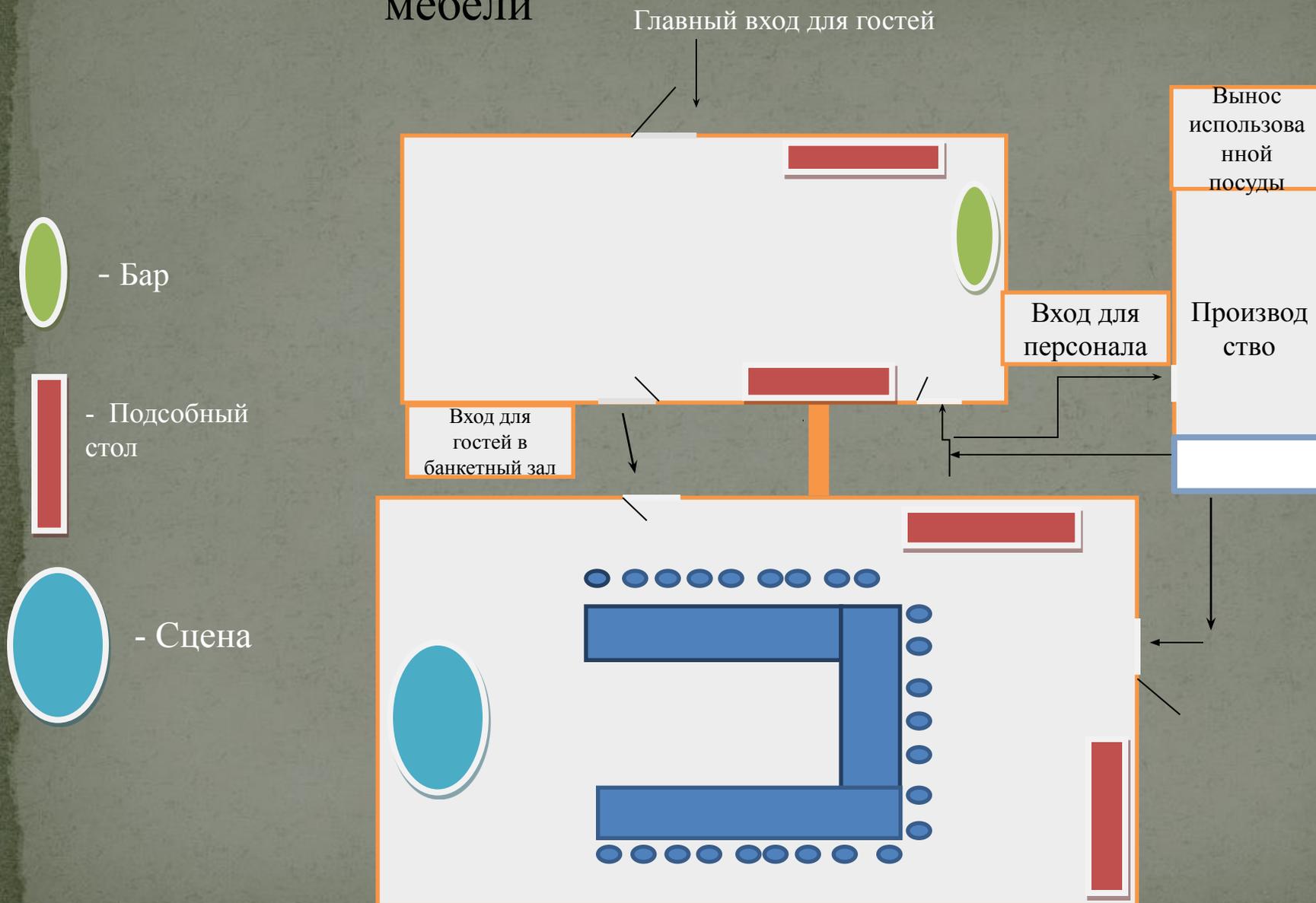
Заказчик: Аракелян А.М.		Конт. Лицо: Аракелян А.М.	Телефон: 8-918-753-76-53			
Дата: 05.06.2017г		Время: 18:00	e-mail: Arakelyan@gmail.com			
Место проведения: ресторан «Линдфорс»			Кол-во персон: 25			
Регламент: Ресторан открыт для сторонних гостей.						
Программа мероприятия: «Праздничный ужин»						
№ п/п	Наименование	Время подач и	Выход порции, (г.)	Кол- во порци й	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
Холодные закуски		к				
1.	Пхали из капусты с орехами (Капуста, грецкий орех, лук, чеснок, гранат, винный уксус, кинза)	18:30	250(150/25/25/25/25)	25	200	5000
2.	Бастурма (вяленая говяжья вырезка с красным перцем)	18:45	1/100(80\20)	25	150	3750
					Итого:8750 руб	
Горячие закуски		к				
4.	Лобио из фасоли (Фасоль красная, лук, перец чили, оливковое масло, кинза)	19:00	1/150(120/15/15)	25	180	4500
					Итого:4500 руб	
Горячие блюда		к				
8.	Горная форель запеченная (запечённое филе форели с паприкой, томатами и красным луком)	19:20	1/270(120/50/50/50)	25	300	7500
9.	Чанахи (Кура, баклажаны, картофель, лук, зелень)	19:25	1/250(120/10/40/40/40)	25	300	7500
10.						
11.						
					Итого:15000 руб	

Десерты		к				
12.	Фруктовый салат (Апельсин, киви, виноград, вишня)	19:50	1/150(2 5/25/25/ 25/25/2 5)	25	150	3750
						Итого: 3750 руб
Мучные кондитерские изделия		к				
17.	Пахлава медовая	19:50	1/80	25	150	3750
18.	Лепешка (Лаваш)	18:30	1/80	25	15	375
19.						
						Итого: 4125 руб
						Итого по кухне на: 36125 руб
Напитки безалкогольные (поэтапно из бара)						
Горячие напитки		По сигналу.				
20.	Кофе черный заварной	19:50	1/0,1	25	70	1750
21.	Чай черный		1/0,2	25	50	1250
22.	Чай зеленый		1/0,2	25	50	1250
						Итого: 4250 руб
Холодные напитки		к				
23.	Мин. Вода «Боржоми»		0.5	25	130	3250
24.	Сок Виноградный		0.2	25	80	2000
						Итого: 5250 руб

Карта вин и коктейлей

№ п/п	Наименование	Время подачи	Выход порции, (г.)	Кол-во порций	Цена, (р.)	Сумма, (р.)
Подача аперитива		к				
1.	Чача	18:00 – 18:30	50	25	150	3750
2.	Кир Рояль Шампанское 1. Bagrationi, Reserve Brut сухое, брют 2. Crème de Cassis		0.125 (100/25)	25	170	4250
3.	Сок Гранатовый	18:00 – 18:30	0.2	25		
4.	Сырные шарики «Сулугуни»	18:00 – 18:00	30	25	120	3000
						Итого: 11000 руб
Обслуживание банкета						
Вина						
3.	2012 TBILISI. Gurjaani (white – dry)	18:30	0.150	25	300	7500
4.	2010 TBILISI. Mukuzani (red dry)	18:30	0.150	25	300	7500
Крепкий алкоголь						
5.	Коньяк Арарат 5 звезд	18:30	50	25	200	5000
						Итого: 20000 руб
						Итого по бару: 40500 руб
						Итого стоимость заказа: 76625 руб
						Итого стоимость на одного человека: 3065 руб
						Обслуживание мероприятия 10 % от суммы заказа: 7662,5 руб
						ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ЗАКАЗА: 84287,5 руб

Схема расстановки мебели



Сервировка к данному мероприятию



1. Закусочная тарелка
2. Подстановочная тарелка
3. Закусочный нож
4. Нож для рыбы
5. Столовый нож
6. Столовая вилка
7. Вилка для рыбы
8. Закусочная вилка
9. Пирожковая тарелка
10. Десертная вилка
11. Десертный нож
12. Десертная ложка
13. Бокал белого вина
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для воды
16. Карточка гостя

Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Количество + 10% запас
Фарфоровая посуда	
Тарелки пирожковые	25(20)+3
Тарелки подстановочные	25+3
Тарелки закусочные	25+3
Тарелки столовые мелкие	25+3
Блюда овальные	5+2
Тарелки десертные мелкие	25+3
Блюда круглые	5+2
Блюда прямоугольные	5+2
Пара чайная	25+3
Пара кофейная	25+3
Сливочник, молочник	5
Соусник	5
Наборы для специй: солонка, перечница	7
Керамические горшочки	25+3
Металлическая посуда	
Подносы металлические	14
Ведерко для охлаждения шампанского	5
Стеклянная посуда	
Рюмка под крепкие алкогольные напитки	25+3
Бокал «Флюте»	25+3
Бокал под красное вино	25+3
Рюмки лафитные	25+3
Фужеры	25+3
Кувшины с крышками	5
Рюмка коньячная	25+3
Кувшин	20+3

Рыбная вилка	25+3
Рыбный нож	25+3
Десертная вилка	25+3
Десертная ложка	25+3
Десертный нож	25+3
Ложки чайные	25+3
Ложки кофейные	25+3
Ложки десертные	25+3
Раскладки (вилка + ложка)	25+3
Прочее	
Корзинка хлебная	5
Щипцы кондитерские	5

Заявка в бельевую к банкету

№ п / п	Наименование белья.	Количество штук	Резерв	Итого
1.	Салфетки полотняные	25	10	35
2.	Ручники 40 х 70 см.	10	3	13
3.	Полотенца 100 х 40 см.	3	2	5
4.	Фартуки	1	1	2
6.	Скатерти на банкетные столы 3м	5	3	8
8.	Скатерти на станции официантов 2м	4	1	5

Сценарный план подготовки и проведения банкета

№	Время	
1.	12:30	Сбор сотрудников на рабочем месте, подготовка к рабочему дню.
2.	13:00	Начало рабочего дня.
3.	13:30	Брифинг (проверка внешнего вида, информирование о формате мероприятия, инструктаж и распределение обязанностей между официантами).
4.	14:30	Подготовка посуды к подаче на кухню и в бар.
5.	15:00	Накрытие приветственного банкета - коктейля (расстановка столов, накрытие скатертями, полировка бокалов).
6.	16:00	Подготовка банкетного зала к обслуживанию (уборка помещения, мытье полов, проветривание, расстановка мебели).
7.	16:30	Накрытие столов скатертями, полировка посуды, сервировка согласно плану меню. Бармен получает алкоголь согласно плану меню.
8.	16:45	Отдых для официантов.
9.	17:20	Получение блюд и алкоголя для приветственного банкета – коктейля, разлив алкоголя по бокалам.
10.	17:35	Получение холодных закусок и алкоголя на банкет, расстановка их на столах.
11.	18:00	Начало приветственного банкета – коктейля.
12.	18:30	Начало банкетного мероприятия.
13.	18:35	Первые слова тамады, первый тост, розлив вин по бокалам.
17.	18:45	Гости едят закуски, пьют алкоголь.
18.	19:00	Подготовка зала к подаче горячей закуски, уборка ненужной посуды.

19.	19:10	Вынос горячей закуски.
20.	19:20	Подготовка зала в подаче горячих блюд, уборка ненужной посуды.
21.	19:25	Вынос горячих блюд.
22.	19:25 – 19:35	Гости едят горячие блюда.
24.	19:40 – 19:45	Подготовка зала к подаче десертов.
25.	19:50	Подача десертов, чая/кофе.
27.	20:00	Конец банкетного мероприятия.
28.	20:15	Уборка посуды, зала, бара.

Выполнение анализа эффективности обслуживания заданного массового мероприятия

Должность	Квалификация	Часы работы	Ставка соотв. разряду за 1 час	Зарботная плата
Банкет-менеджер	менеджер	8ч.	222,2	1777,6
5 официантов	3 разряда	7ч.	138,9	972,3 (*5 официантов) 4 861,5
1 бармена	3 разряд	7ч.	166,6	1 166,2
Шеф-повар	5 разряд	5ч.	340,9	1 704,5
Повар хол. цеха	4 разряд	5ч.	199	995
Повар гор.цеха	4 разряд	5ч.	199	995
Кондитер	4 разряд	5ч.	170,4	852
Пекарь	4 разряд	5ч.	153	765
1 мойщица посуды		4ч.	113,6	454,4
Гардеробщик		4ч.	85	340
Водитель		3ч.	198,7	794,8
Уборщица		4ч.	125	500
				Итого: 15 206

1. Банкет-менеджер:

40 000 р в мес/15 раб дн = 2 666,6 руб (12 ч)

2 666,6 руб / 12ч = 222,2 руб/час

222,2 руб * 8 ч = 1 777,6 руб

2. Официант (3 разряд):

25 000 р в мес/15 раб дн = 1 666,7 руб (12 ч)

1 666,7руб / 12 ч = 138,9 руб/час

138,9руб * 7ч = 972,3руб

3. Бармен:

30 000 р в мес/15 раб дн = 2 000 р (12 ч)

2 000 р / 12 ч = 166,6 руб/час

166,6 руб * 7 ч = 1 166,2руб

4. Шеф-повар:

60 000 руб в мес / 22 раб дн = 2 727,2 руб (8ч)

2 727,2 р / 8 ч = 340,9 руб/час

340,9 руб * 5ч = 1 704,5 руб

5. Повар холодного цеха (4 разряд):

35 000 руб в мес/22 раб. дн. = 1 590 руб (за 8 ч)

1 590 руб/8ч = 199 руб/ час

199 руб * 5 ч = 995 руб

6. Повар горячего цеха (4 разряд):

35 000 руб в мес/22 раб. дн. = 1 592 руб (за 8 ч)

1 592 руб/8ч = 199 руб/ час

199 руб * 5 ч = 995руб

7. Кондитер:

30 000 руб в мес/22 раб. дн = 1 363,6 руб (за 8 ч)

1 363,6 руб / 8ч = 170,4 руб/час

170,4 руб * 5 ч = 852 руб (5ч)

9. Пекарь:

27 000 руб в мес/22 раб. дн = 1 227руб (за 5 ч)

1 227 руб/8 ч = 153 руб/час

153 руб * 5ч = 765 руб (5ч)

10. Мойщица посуды:

20 000 руб в мес/22 раб. дн. = 909 руб (за 8ч.)

909руб/8ч. = 113,6 руб/час

113,6 руб * 4ч. = 454,4 руб (12ч.)

11. Гардеробщик:

15 000 руб в мес/22 раб. дн. = 681 (за 8ч.)

681 руб./8ч. = 85 руб/час

85 руб. * 4ч. = 340руб. (за 8ч.)

12. Водитель:

35 000 руб в мес/22 раб. дн. = 1 590 (за 8ч.)

1 590 руб/8ч = 198,7 руб/час

198,7руб * 4ч = 794,8 руб (за 3ч.)

13. Уборщица:

15 000 руб в мес/15 раб дн = 1 000 (за 8ч.)

1 000 руб / 8ч. = 125 руб/час

125 руб * 4ч. = 500руб (за 12ч.)

Общая стоимость банкета составляет: 84 287,5 руб
(восемьдесят четыре тысячи двести восемьдесят семь рублей пятьдесят копеек).

Оформление зала под тематику мероприятия : 3 000руб.

Тамада: 5 000 руб

Затраты на закупку продукции для приготовления блюд: 36 125 руб.

Зарплата персоналу составит: 15 206 руб.

Сумма налога составит: 4 561,8 руб

Издержки:

3 000 + 5 000 + 36 125 + 15 206 + 4 561,8 = 63 982,8 руб

Прибыль : 84 287,5 – 63 982,8 = 20 304,7 руб

R = П/Т * 100 (20 304,7 / 84 287,5 * 100)

Рентабельность 24 %

Предприятие рентабельно.

Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания заданного массового мероприятия

Повышение уровня обслуживания в организации может быть достигнуто за счет:

1. Внедрения программы обучения персонала;
2. Анкетирование клиентов.
3. В деятельности предприятий общественного питания немаловажную роль играет обязательная обратная связь с клиентом, что дает возможность получить информацию о предоставляемых услугах с точки зрения потребителя.

Важно, чтобы в конкретном предприятии общественного питания было выработано внимательное отношение к интересам и нуждам потребителя, осуществлялось бы его снабжение всесторонней правдивой информацией о своих услугах.

Данное мероприятие предполагает предложение клиенту заполнить анкету, которая состоит из 5-7 вопросов. Вопросы анкеты должны раскрыть отношение клиента к заведению в целом, к качеству и культуре обслуживания, желание посетить вновь данное заведение. Анкеты рекомендуется сделать в виде ярких небольших брошюр.

Таким образом, многообразные методы социального управления оказываются важнейшим инструментом достижения целей развития любого сервисного предприятия или организации, который требует умелого использования в практике обслуживания потребителей. Изучив эти методы, были разработаны предложения по улучшению массового обслуживания клиентов.

Актуальность выбранной темы



Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что посетители очень часто заказывают банкеты в стиле национальной кавказской кухни.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подведем итоги моей дипломной работы.

В дипломной работе рассматривались вопросы организации и обслуживания Праздничного ужина. Праздничный ужин в стиле кавказской кухни был организован на 25 человек

Кавказская кухня популярна во всем мире, и мне было интересно углубиться в изучение ее блюд и напитков.

В практической части были выявлены особенности организации банкета с полным обслуживанием. Для этого было составлено специальное банкетное меню, которое включало в себя: 2 холодные закуски, 1 горячую закуску, 2 основных горячих блюда, хлебную корзину, 2 десерта, а также напитки на выбор. Винная карта включает в себя белое, красное вино, чачу и коньяк. Так же было разработано отдельное меню для подачи аперитива, оно состоит из 1 закуски и алкогольных и безалкогольных напитков. В работе были подробно описаны одно банкетное блюдо, это традиционное блюдо «Чанахи», один коктейль «Кир Рояль», и красное сухое «Mukuzani». Составлен план расстановки мебели в зале, с помощью которого я рассчитал необходимое количество столов для обслуживания банкета. Составлены заявки в бельевую и сервизную.

Был выполнен подробный сценарный план всего мероприятия, а так же обязанности менеджера во время банкета. Определена численность работников, задействованных на банкете, с подробным описанием их выполняемой работы.

Так же был проведен анализ эффективности обслуживания мероприятия, путем выявления всех расходов и затрат и выявление дохода и чистой прибыли от реализации банкета. Была рассчитана заработная плата каждому сотруднику за участие в мероприятии. Результаты расчета показали коммерческую выгоду для организации.

Практическая значимость работы



- Составлено и оформлено меню банкета в стиле заданной кухни с подробным описанием одного банкетного блюда “Чанахи”, одного аперитива коктейля «Кир Рояль» и одного красного вина «Мукузани».



Практическая значимость работы

- Выполнены планы расстановки мебели и схемы сервировки (оформления) стола для заданного мероприятия «Праздничный ужин» на 25 персоны.
- Составлены заявки в бельевую и сервизную, выполнен расчет посуды, приборов и инвентаря для обслуживания с учетом необходимого запаса.
- Спланирована работа менеджера на мероприятии и составлен сценарный план проведения банкета с указанием точного времени подготовки зала, сервировки столов, подачи закусок, подачи банкетных блюд, десертов, напитков.
- Определена численность работников для обслуживания мероприятия и составлен список персонала с указанием всех видов работ на банкете.
- Выполнен анализ эффективности обслуживания заданного массового мероприятия «Праздничный ужин на 25 персоны в банкетном зале ООО «Линдфорс».
- Разработано и представлено предложение по повышению качества обслуживания заданного массового мероприятия «Праздничный ужин» на 25 персоны в банкетном зале ООО «Линдфорс».
- В заключении кратко сформулированы выводы по результатам выпускной квалификационной работы и подведены итоги достижения цели и поставленных задач.

Подробное описание одного горячего блюда «Чанахи».



Чанахи традиционное грузинское блюдо. С грузинского языка на русский название чанахи переводится как жаркое, однако это не совсем верно. Жаркое в исконном его понимании — это жаренное мясо без добавления других продуктов, а чанахи это среднее между вторым и первым блюдом. Основными ингредиентами в чанахи рецепт указывает баранину, картофель, баклажаны, лук и обязательно приправы. Подается в горшочке при температуре 65-75 °С

Подробное описание одного аперитива коктейля «Кир Рояль»



К родине коктейля причисляют бургундскую провинцию, расположенную на территории Французского государства. История виноделия Бургундии уже перешла возрастной рубеж в 1700 лет, но так же этот коктейль для мероприятий с подобной кухней готовят на основе армянского шампанского «Kuesh Origins».

Наименование		Компоненты	Объем	Метод приготовления	Посуда	Температура подачи
1.	«Кир Рояль»	1. Bagrationi, Reserve Brut сухое, брют	100 мг	Готовится в бокале методом -Build	Бокал «Флюте»	6-8°C
		1. Crème de Cassis	25 мг			

Подробное описание красного вина «Мукузани»



Мукузани — сухое красное грузинское вино, является одним из самых известных вин Грузии, а также одним из самых старых, его производят с 1888 года, и за это время оно успело стать визитной карточкой местного виноделия.

Выдержанное вино имеет 10,5—12,5 % спирта и 6,0—7,0 % титруемой кислотности.

Цвет: Темно – гранатовый с блеском цвет.

Вкус: Округлое во вкусе, с гармоничной кислотностью и нотками ванили в продолжительном послевкусии..

Аромат: Вино обладает ярким и сложным букетом, в котором доминируют тона сушеной вишни, ежевики и оттенки черного перца.