

**Банкет с полным
обслуживанием
официантами на 40 человек,
по случаю празднования
«Золотой свадьбы» на базе
ресторана «Бочонок»**

**Выполнила работу
студентка группы Тех 16-2
Нигматуллина Алина**



Ресторан «Боченок»

Этот ресторан расположен в городе Караганде в центре города, по улице Чкалова.

Ресторан Боченок работает круглую неделю с 12 дня до 2 часов ночи, вроде только в субботу он работает до 4 часов ночи. Музыка там разная. Может просто звучать записанный диск, или же выступают живые музыканты. Артисты хоть и не известные, но поют отлично!

Так же там есть вай фай, если вы хотите совместить отдых с поиском в интернете. Есть большая танцевальная площадка, отдельные залы, разновидности кальяна. Для курящих людей есть отдельное место. Платежи принимаются как в наличном виде, так и с пластиковой карты.

Кухня там очень разнообразная. Блюда в основном немецкой кухни. Пиво всегда свежее и вкусное! Обслуживают отлично! Просто

Золотая

свадьба

Золотая свадьба – это праздник, который собирает всю семью вокруг родителей-основателей. Это праздник, который позволяет почувствовать сплоченность и единство семьи, традиции, в ней сложившиеся. Именно золотая свадьба во многом говорит о том, что в данной семье любовь и счастье передаются по наследству, являются признаком данной семьи. Рядом с юбилеями оказывается плод их многолетней совместной жизни: радостные дети, внуки, правнуки. Золотую свадьбу отмечают почти так же пышно, как и самую первую.



Банкет с полным обслуживанием

Банкет – это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица или события. Особенностью банкета с полным обслуживанием, является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – 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 количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12-16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один – напитки. При подаче ограниченного количества блюд – 4-5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной,

Порядок приема заказа на обслуживание банкета

После предварительного согласования меню заказчик вносит в кассу аванс в размере 50% стоимости заказа; на принятые деньги кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов на обслуживание за наличный расчет, являющийся документом строгой отчетности.

Окончательное согласование меню производится за 2-3 дня до обслуживания. Составляется заказ-счет, который выписывается в пяти экземплярах и утверждается руководителем предприятия.

- Кассир, получив утвержденный заказ-счет и выписанный бухгалтерский приходный кассовый ордер, принимает от заказчика доплату за заказ, проставляет на всех экземплярах штамп «Оплачено», заверяет каждый экземпляр подписью и передает четыре экземпляра работнику, принимавшему заказ.**

На 25 апреля 2019 г.

Заказчик Папанов И.А

Дата и часы обслуживания 25.04.19 г. С 14.00 до 15.00 ч.

С правами и обязанностями заказчика, установленными рекомендациями о порядке приёме и выполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания, ознакомлен, с условиями заказа согласен.

Заказ - счёт составил:

Метрдотель Иванов С.Д

Заказчик Сериков И.А

Таблица 1
Заказ-счет

Наименование	Кол-во порций	Цена	Сумма
Из холодного цеха 13.30			
Судак заливной	20	1200	24000
Салат «Изысканный»	40	1500	60000
Салат по-казахски	20	1355	27100
Салат «Цезарь»	20	2780	55600
Из горячего цеха 14.10			
Жульен из птицы	40	1200	48000
Из горячего цеха 14.30			
Мясо по-казахски	20	1000	20000
Суп-пюре грибной	20	1300	26000

Продолжение таблицы 1

Из горячего цеха 14.40			
Плов по-казахски	40	2150	86000
Курица фаршированная	20	2100	42000
Из основного буфета 13.30			
Свежие фрукты(апельсины, бананы, яблоки)	40	1250	50000
Вино красное сухое	6	2550	15300
Вино белое полусладкое	6	2555	15330
Водка «Журавли»	6	2500	15000
Коньяк «Казахстанский»	3	2450	7350
Минеральная вода	20	700	14000
Сок виноградный	20	600	12000
Из хлебобрезки 13.50			
Баурсаки	30	100	3000
Лепешка по-казахски	30	120	3600
Из кофейного буфета 14.50			
Чай черный с молоком	30	50	1500
Кофе черный	30	60	1800
Итого		527 580	

Всего к оплате: 527 580 (пятьсот двадцать семь тысяч пятьсот восемьдесят) тенге

Аванс:350000 (триста пятьдесят тысяч) тенге

Цены и суммы проверил калькулятор Жмых П.А.

Ассортиментный минимум предприятия

При составлении меню необходимо руководствоваться примерным ассортиментом блюд, изделий и напитков, установленным для предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории, учитывать спрос потребителей, наличия сырья, сезонность, трудоемкость приготовления блюд, квалификационный состав товаров, мощность и оснащенность предприятия необходимым оборудованием, посудой, инвентарем.

Сокращение в меню количества наименований блюд и закусок, предусмотренных, примерным ассортиментом не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд.

Таблица 2

Ассортиментный минимум предприятия

№	Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное кол-во наименований блюд		
		ресторан	кафе	столовая
1	Холодные блюда и закуски	10	4	4
2	Горячие закуски	2	-	-
3	Супы	4	-	3
4	Вторые горячие блюда	11	3	6
5	Сладкие блюда	4	5	3
6	Горячие напитки	2	6	3
7	Холодные напитки	2	3	-
8	Хлебобулочные и мучные изделия	5	7	5
9	Молочно-кислые продукты. Молоко	-	3	3
	<u>Итого:</u>	40	31	27
1	Водка	1	-	-
2	Коньяк	1	1	-
3	Столовые вина	2	1	-
4	Десертные вина	1	1	-
5	Крепленые вина	1	1	-
6	Игристые вина	1	1	-
	<u>Итого:</u>	7	5	-
1	Фруктовые и минеральные воды,	5	6	-

Меню предприятия

Меню- это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, расположенных в определенном порядке и предлагаемых посетителям в течение дня, с указанием цены и выхода.

При составление меню необходимо руководствоваться примерным ассортиментом блюд, напитков и изделий, который установлен для каждого предприятия общественного питания в зависимости от его типа и категории.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относят примерный ассортимент блюд, напитков и изделий, особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличия сырья и продуктов, сезонности (весна, лето, осень, зима), время обслуживания (завтрак, обед, ужин), наличие необходимого инвентаря, посуды, приборов

Таблица 3
 Меню банкета

Наименование	Кол-во порций	Цена	Сумма
Судак заливной	20	1200	24000
Салат «Изысканный»	40	1500	60000
Салат по-казахски	20	1355	27100
Салат «Цезарь»	20	2780	55600
Жульен из птицы	40	1200	48000
Мясо по-казахски	20	1000	20000
Суп-пюре грибной	20	1300	26000
Плов по-казахски	40	2150	86000
Курица фаршированная	20	2100	42000
Свежие фрукты(апельсины, бананы, яблоки)	40	1250	50000
Вино красное сухое	6	2550	15300
Вино белое полусладкое	6	2555	15330
Водка «Журавли»	6	2500	15000
Коньяк «Казахстанский»	3	2450	7350
Минеральная вода	20	700	14000
Сок виноградный	20	600	12000
Баурсаки	30	100	3000
Лепешка по-казахски	30	120	3600
Чай черный с молоком	30	50	1500
Кофе черный	30	60	1800
Итого		527 580	

Директор: Баранов А.Н.
 Зав. Производства: Свиридова М.
 С.

Подготовка официантов к обслуживанию

От подготовки к обслуживанию официанта и его поведения в процессе работы зависит настроение людей, пришедших в ресторан и впечатление о предприятии.

Большое внимание уделяется внешнему виду, одежде и обуви официанта. Официанты должны быть тщательно причесаны. Уделяется огромное внимание чистоте рук и ногтей. Официантам, метрдотелям, буфетчикам и другому персоналу ресторанов и кафе выделяется фирменная одежда. Одежду шьют различной по: моделям, цвету и фактуре ткани. Она должна быть современной, красивой, удобной для работы, легко поддаваться чистке и стирке. Удобной должна быть и обувь.

Обслуживание банкета

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами является официальным и называется приемом, если прием дипломатический то, обслуживание гостей и их расположение за столом оформляется протоколом, данные сообщаются заказчиком.

Количество участников банкета от 10 до 50, реже до 100.

Особенностью организации обслуживания является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами, а также быстрота обслуживания (подача на стол, замена приборов и посуды). Банкет непродолжителен по времени и длится всего 50 — 60 мин. В обслуживании участвует значительное число официантов высот кого квалификационного разряда. При организации таких банкетов рекомендуется обслуживание, тремя официантами 12— 16 гостей. При этом два официанта подают блюда, а один — напитки. При ограниченном количестве блюд в меню банкета (4—5) и удобном размещении раздаточной, подсобных столиков допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

. Расчет с посетителями
Счет № 1 25 апреля 2019 г.
Таблица 4
Расчет с посетителями

Официант: Меньшов В.С.

Наименование	Кол-во порций	Цена	Сумма
Судак заливной	20	1200	24000
Салат «Изысканный»	40	1500	60000
Салат по-казахски	20	1355	27100
Салат «Цезарь»	20	2780	55600
Жульен из птицы	40	1200	48000
Мясо по-казахски	20	1000	20000
Суп-пюре грибной	20	1300	26000
Плов по-казахски	40	2150	86000
Курица фаршированная	20	2100	42000
Свежие фрукты(апельсины, бананы, яблоки)	40	1250	50000
Вино красное сухое	6	2550	15300
Вино белое полусладкое	6	2555	15330
Водка «Журавли»	6	2500	15000
Коньяк «Казахстанский»	3	2450	7350
Минеральная вода	20	700	14000
Сок виноградный	20	600	12000
Баурсаки	30	100	3000
Лепешка по-казахски	30	120	3600
Чай черный с молоком	30	50	1500
Кофе черный	30	60	1800
Итого		527 580	

Обслуживание 10%: 65743

Аванс 50 %: 300000

Всего к оплате: 293323

Калькулятор: Жмых П.А.

Расчет потребности в официантах

При расчете числа официантов для банкета с полным обслуживанием исходят из расчета – 3 официанта на 12-16 гостей. На банкет приглашено 40 человек, рассчитываем количество официантов 3 официанта на 13 гостей. $40/13=3*3=9$ официантов

Таблица 5

Расчет потребности в посуде и приборах для подачи

Перечень блюд	Порции	Наименование посуды	Вмес-ть	Кол-во	Чай черный с молоком	20	Чашки пары Молочник	1	20
Судак заливной	20	Блюдо овальное фарфор	4	5	Кофе черный	20	Кофейные пары	1	20
		Прибор для раскладывания	1	5					
Салат «Изысканный»	40	Салатник фарфор	8	5	Минеральная вода	20	Кувшин	4	5
		Пирожковая тарелка	1	5					
		Салатная ложка	1	5					
Салат по-казахски	20	Салатник фарфор	4	5	Сок виноградный	20	Кувшин	4	5
		Пирожковая тарелка	1	5					
		Салатная ложка	1	5					
Салат Цезарь	20	Салатник фарфор	4	5	Баурсаки	30	Ваза низкая фарфор	6	5
		Пирожковая тарелка	1	5					
		Салатная ложка	1	5					
Жульен из птицы	40	Кокотница	1	40	Лепешка по-казахски	30	Ваза низкая фарфор	6	5
		Пирожковая тарелка	1	40					
		Вилка кокотная	1	40					
Суп-пюре с грибами	20	Бульонные чашки	1	20	Водка «Журавли»	6	Рюмка водочная	1	30
		Блюдца	1	20					
Мясо по-казахски	20	Глубокая столовая тарелка	1	20	Коньяк «Казахстанский»	6	Рюмка коньячная	1	30
		Мелкая столовая тарелка	1	20					
Плов по-казахски	40	Блюдо круглое фарфор	8	5	Вино красное сухое	6	Рюмка модерна	1	60
		Ложка для раскладывания	1	5					
Курица фаршированная	20	Блюдо овальное мельхиор	4	5	Вино белое полусладкое	6	Рюмка рейнвейна	1	60
		Прибор для раскладывания	1	5					
Свежие фрукты	40	Ваза на низкой ножке	8	5					

Калькулятор: Жмых П.А.

Таблица 6

Расчет в посуде и приборах для обслуживания и к заявке в сервисную

Наименование посуды и приборов	Потребность в штуках	К заявке в сервисную в штуках
1 Фарфор		
Тарелки пирожковые:		100
для сервировки	40	
как подстановочные:		
под кокотницы	40	
под салаты	15	
резерв	5	
Тарелки закусочные:		45
для сервировки	40	
резерв	5	
Тарелки мелкие столовые:		
для сервировки	40	65
подстановочная под глубокую	20	
резерв	5	

Продолжение таблицы 6		
Бульонная пара	20	20
Глубокая столовая тарелка	20	20
Блюдо круглое фарфоровое	5	5
Блюдо овальное фарфор	5	5
Салатник	15	15
Чайная пара	20	20
Кофейная пара	20	20
2. Мельхиор		
Прибор закусочный для рыбы	40	45
резерв	5	
Прибор закусочный для мяса	40	45
резерв	5	
Прибор столовый	40	45
резерв	5	
Прибор десертный	40	65
резерв	5	
Блюдо овальное	5	5
Кокотница	40	40
3.Хрусталь		
Стаканы для соков и воды	60	70
резерв	10	
Рюмки:		
Для водки	40	45
Резерв	5	
Мадерные	4	45
Резерв	5	
Коньячные	40	65
Резерв	5	
Рейнвейные	40	45
Резерв	5	
Вазы на низкой ножке	15	15
Кувшин	10	10

Таблица 7

Заявка в сервизную

Наименование приборов и посуды	Количество, шт.
1 Фарфор	
Тарелки мелкие столовые	100
Тарелки закусочные	45
Тарелки пирожковые	65
Бульонные пары	20
Глубокие столовые тарелки	20
Круглое блюдо	5
Овальное блюдо	5
Кофейные пары	20
Чайные пары	20
Приборы для специй: солонки, перечницы	5
2 Хрусталь	
Стаканы для сока и воды	45
Рюмки: для водки	45
Для коньяка	45
Мадерные	45
Рейнвейные	45
Вазы на низкой ножке	15
Кувшины	10
3 Мельхиор	
Кокотница	40
Кокотные вилки	40
Ножи и вилки закусочные для рыбы и мяса	90
Столовые прибор	45
Десертный прибор	45
Прибор для раскладки горячего мясного блюда	7
Овальное блюдо	5
Фруктовые приборы	45
Чайные ложки	20
Кофейные ложки	20

Калькулятор: Жмых П.А.

Таблица 8
Заявка на производство к банкету
Калькулятор: Жмых П.А.

Наименование заказов и блюд	Кол-во порций		Кол-во посуды	Наименование посуды
	Заказано	В посуде		
Судак заливной	20	4	5	Блюдо овальное
Салат «Изысканный»	40	8	5	Салатник фарфор
Салат по-казахски	20	4	5	Салатник фарфор
Салат Цезарь	20	4	5	Салатник фарфор
Жульен из птицы	40	1	40	Кокотница
Мясо по-казахски	20	1	20	Глубокая столовая тарелка
Суп-пюре с грибами	20	1	20	Бульонные пары
Плов по-казахски	40	8	5	Блюдо круглое
Курица фаршированная	20	4	5	Блюдо овальное мельхиор

Таблица 9
Заявка в кофейные и чайные буфеты
Калькулятор: Жмых П.А.

Наименование продукции	Кол- во порци й	Наименование посуды	Кол-во посуды
Чай с молоком	20	Чайные пары	20
Кофе черный	20	Кофейные пары	20

Таблица 10
Заявка в основной буфет

№ п/ п	Наименование товара	Единицы измерения	Вместимос ть л/кг	Количество
1	Сок виноградный	Бутылка	0,5	15
2	Минеральная газированная вода	Бутылка	0,5	15
3	Водка «Журавли»	Бутылка	0,5	6
4	Коньяк «Казахстанский»	Бутылка	0,5	3
5	Вино красное сухое	Бутылка	0,75	6
6	Вино белое полусладкое	Бутылка	0,75	6

Калькулятор: Жмых П.
А.

Расчет длины стола и потребности в скатертях

На банкете приглашено 40 человек, из них 6 почетных гостей. Для расчета длины стола руководствуются нормой 1м на одного почетного гостя и 0,6-0,8м на приглашенного. Исходя из этих расчетов, размер стола для почетных гостей будет составлять: $1 \times 6 = 6$ метров.

Общая длина стола для приглашенных гостей составляет $0,7 \times 34 = 23,8$ м. При двухсторонней посадке нам потребуется $23,8 : 2 = 11,9$ м. гостей рассадим за 2мя столами $18,9 / 2 = 5,95$

Ширина стола должна быть не менее 1,2 метра. Размер стандартного ресторанного стола 125*80 см.

При расчете скатерти следует учесть спуск с торцов по 0,4 метра с каждой стороны:

Промышленность выпускает скатерти размером 173:208,250,280,500.

Для стола с почетными гостями $6 + 0,4 \times 2 = 6,8$ м., нам потребуется две скатерти размером 173:208 и одна скатерть размером 173:280.

Для столов приглашенных гостей $5,95 + 0,4 \times 2 = 6,75$ м., нам потребуется две скатерти размером 173:208, и одна скатерть 173:280 на каждый стол.

Таблица 11
Заявка в бельевую

Наименование белья	Количество единиц
Скатерти белые 173 * 208	6 (+1 для резерва)
Скатерть белая 173 * 280	3 (+1 для резерва)
Скатерти цветные 1,5 * 1,5	5 (+2 для резерва)
Салфетки полотняные белые 46 * 46	40 (+10 для резерва)
Салфетки цветные 35 * 35	40 (+10 для резерва)
Ручники	9+9
Полотенца	9+9
Фартуки	9+9

Выводы и предложения.

Произведя курсовую работу на базе ресторана «Бочонок», я сделала вывод, что предприятие достаточно известное и рентабельное, что благоприятно скажется на дальнейшей его работе. Как мне стало известно, за время прохождения практики, у данного предприятия имеются постоянные клиенты, численность, которая растет с каждым рабочим днем кафе. Поэтому, я сделала вывод, что ресторана «Бочонок» достаточно перспективное предприятие и имеет далекое будущее.

Произведя необходимые расчеты, я считаю что банкет с полным обслуживанием на 40 человек, можно провести в данном предприятии, он оснащен необходимым количеством посуды, приборов, мебелью

Ресторан «Бочонок» пусть не останавливается на достигнутом, пусть так же подбирает квалифицированный и дружелюбный персонал, пусть процветает и радует окружающих своим существованием.