

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут бізнесу, природокористування і туризму

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання розрахункової роботи для здобувачів вищої освіти
галузі знань 24 – Сфера обслуговування
спеціальності 242 - “Туризм”
освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
денної форми навчання

Обговорено і рекомендовано
на засіданні кафедри туризму
протокол № 7
від 13 січня 2020 р.

Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання розрахункової роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – 32 с.

Укладач: Алешугіна Наталія Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму

Відповідальний за випуск: Алешугіна Наталія Олександрівна, кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму

Рецензент: Забаштанський Максим Миколайович, доктор економічних наук, професор, директор навчально-наукового інституту бізнесу, природокористування і туризму

ЗМІСТ

Вступ	4
Розділ 1. Організація роботи над розрахунковою роботою	5
1.1. Вибір варіанту розрахункової роботи	5
1.2. План розрахункової роботи	6
1.3. Робота над змістом розрахункової роботи	6
Розділ 2 Вимоги до оформлення розрахункової роботи	10
2.1. Структура розрахункової роботи	10
2.2. Загальні вимоги до оформлення розрахункової роботи	10
Розділ 3 Оцінювання розрахункової роботи	11
Список рекомендованої літератури	12
Додаток А. Приклад виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства»	13

ВСТУП

Методичні вказівки до виконання розрахункової роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” розроблено відповідно до навчальних планів спеціальності та програми навчальної дисципліни.

Головною *метою* виконання розрахункової роботи є поглибити знання щодо особливостей організації різних видів бенкетів і прийомів у закладах ресторанного господарства та закріпити на практиці знання та уміння щодо планування і організації бенкетів.

Для виконання роботи здобувачі вищої освіти повинні

знати:

- Специфіку організації бенкетів і прийомів у закладах ресторанного господарства;
- Різновиди меню, які застосовуються для обслуговування бенкетів та прийомів;
- Види сервірування, які застосовуються для обслуговування бенкетів та прийомів;
- Норми забезпечення посудом та столовою білизною;
- Норми просторових та кадрових ресурсів для обслуговування бенкетів та прийомів;
- Стандарти обслуговування бенкетів та прийомів.

вміти:

- Розробити меню для відповідного заходу;
- Розрахувати необхідну кількість порцій та оформити заявку на виробництво;
- Розрахувати необхідну кількість посуду та столової білизни, оформити заявку на їх отримання;
- Розрахувати площу приміщення, необхідного для обслуговування заходу, продумати схему розстановки меблів;
- Підібрати необхідне і доцільне сервірування;
- Вказати послідовність подавання страв;
- Розробити сценарій обслуговування заходу.

Розділ 1 Організація роботи над розрахунковою роботою

1.1. Вибір варіанту розрахункової роботи

Варіант роботи обирається по таблиці 1 відповідно до номеру здобувача вищої освіти та за списком у журналі академічної групи

Таблиця 1

Таблиця 1 -Варіанти індивідуальних робіт здобувача вищої освіти

№ варіанту	Вид заходу	Кількість запрошених, осіб
1	Бенкет з повним обслуговуванням з нагоди завершення роботи симпозиуму	50
2	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди весілля	100
3	Бенкет-чай для японської делегації	10
4	Бенкет-фуршет з нагоди корпоративного свята	130
5	Бенкет-коктейль-фуршет з нагоди відкриття кінофестивалю	150
6	Бенкет з повним обслуговуванням з нагоди приїзду польської делегації	15
7	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди дня народження дитини (10 років)	15
8	Кава-брейк на науковій конференції	80
9	Бенкет-фуршет для молоді з нагоди дня народження	25
10	Бенкет-коктейль-фуршет з нагоди відкриття виставки	100
11	Бенкет з повним обслуговуванням з нагоди підписання міжнародного договору	40
12	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди святкування Нового року	200
13	Бенкет-чай для англійської делегації	8
14	Бенкет-фуршет з нагоди презентації книги	50
15	Бенкет-коктейль-фуршет на молодіжній вечірці	60
16	Бенкет з повним обслуговуванням для шведської делегації	10
17	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди святкування Дня Св.Валентина	50
18	Бенкет-фуршет після наукової конференції	60
19	Бенкет-коктейль-фуршет на показі мод	70
20	Бенкет з повним обслуговуванням з нагоди державного свята	100
21	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди ювілею (60 років)	40
22	Бенкет-чай для китайської делегації	15
23	Бенкет-фуршет на діловому форумі	70
24	Бенкет-коктейль-фуршет на маскарадї	80
25	Бенкет з повним обслуговуванням для благодійного заходу	145
26	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди дня народження (30 років)	20
27	Кава-брейк на тренінгу	12
28	Бенкет-фуршет з нагоди святкування зустрічі випускників	80
29	Бенкет-коктейль-фуршет на Новорічному балу	85
30	Бенкет з неповним обслуговуванням з нагоди випускного вечора	30

Згідно обраного варіанту формулюється тема роботи. *Наприклад, тема варіанту 1:*

“Організація бенкету з повним обслуговуванням з нагоди завершення роботи симпозиуму на 50 персон”

1.2. План розрахункової роботи

Виконання роботи передбачає послідовне розкриття наступних пунктів плану:

Вступ

1. *Характеристика заходу*
2. *Меню*
3. *Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни*
4. *План бенкетного залу (залів) зі схемою розстановки меблів*
5. *Схема сервіровки стола*
6. *Послідовність подавання страв*
7. *Сценарій обслуговування*

Висновок

1.3. Робота над змістом розрахункової роботи

До змісту розрахункової роботи висувуються наступні вимоги:

Вступ.

Вступ повинен містити:

- 1.) обґрунтування актуальності виконання роботи (чому важливо виконувати дану роботу та який результат очікується)
- 2.) визначення об'єкту та предмету роботи
Об'єктом розрахункової роботи є *організація бенкетів та прийомів у закладах ресторанного господарства*. Предмет залежить від обраного варіанту. Предметом 1-го варіанту розрахункової роботи є *особливості організації бенкету з повним обслуговуванням у закладах ресторанного господарства*.
- 3.) визначення мети та завдань роботи.

Наприклад, метою розрахункової роботи на тему “*Організація бенкету з повним обслуговуванням на 50 персон*” є *поглиблення та закріплення знань, умінь та навичок планування та організації бенкету з повним обслуговуванням*.

Завдання визначаються згідно пунктів плану.

1. Характеристика заходу

Розділ повинен містити інформацію про назву, нагоду, цільову аудиторію, тривалість, характерні особливості в організації і меню, норми просторових, кадрових ресурсів, забезпечення посудом та столовими приборами). Посилання на використані джерела – обов'язкові!

2. Меню

Для кожної страви слід вказати повну назву (для салатів та нарізок – також перелік інгредієнтів) та вагу в грамах. Страви розміщувати за групами: холодні закуски, салати, гарячі закуски... Розділ можна оформити у вигляді таблиці.

Звернути увагу, щоб меню відповідало обраному заходу.

3. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни

Розділ оформляється у вигляді заповнених форм заявок.

Для їх заповнення заявки на виробництво (рис.1) необхідно враховувати складене меню, кількість запрошених гостей, особливості сервірування та метод обслуговування.

Для заповнення заявки на отримання посуду (рис.2) необхідно враховувати меню, попередню заявку, кількість гостей та норми забезпечення у предметах сервіровки для відповідних заходів.

Для заповнення заявки на отримання столової білизни (рис.3) необхідно враховувати кількість запрошених гостей, норми просторових ресурсів, особливості накриття столів для відповідних заходів.

Кількість рядків у таблицях додається здобувачами вищої освіти у необхідній кількості.

Розрахунок-заявка на виробництво

_____ (вид заходу)

_____ (кількість осіб)

_____ (час готовності)

Назва страви	Замовлення, порцій	Кількість		Вид посуду
		посуду	Порцій у 1 блюді	

« _____ » _____ 20__ р.

Метрдотель _____

Рисунок 1 - Форма заявки на виробництво

Заявка в сервізну до банкету « _____ » _____ 20__ р.

Час готовності _____

Вид посуду	Кількість, шт

« _____ » _____ 20__ р.

Метрдотель _____

Рисунок 2 - Форма заявки на отримання посуду

Заявка на отримання столової білизни до банкету « _____ » _____ 20__ р.

Час готовності _____

Назва	Кількість

« _____ » _____ 20__ г.

Метрдотель _____

Рисунок 3 - Форма заявки на отримання столової білизни

4. План банкетного залу (залів) зі схемою розстановки меблів

Розділ оформляється у вигляді плану банкетної зали зі схемою розстановки столів, стільців, сервантів та інших необхідних меблів, накресленого у масштабі з визначенням площі зали та довжини столів.

Для виконання завдання необхідно знати нормативи просторових ресурсів для обраного типу заходу, а також варіанти розстановки столів.

5. Схема сервіровки стола

Розділ оформляється у вигляді схеми індивідуальної чи загальної сервіровки столу з підписами предметів сервірування.

Для виконання завдання необхідно обрати найбільш доцільний спосіб сервірування відповідно до виду заходу та часу його проведення.

6. Послідовність подавання страв

У розділі перерахувати порядок подавання страв, зазначених у меню. При виконанні роботи, присвяченої організації окремих видів фуршетів, даний розділ можна опустити.

7. Сценарій обслуговування

У сценарії повинна бути вказана кількість персоналу, що бере участь у обслуговуванні, визначена на основі нормативів кадрових ресурсів та детально розписані їх дії.

Висновки

Висновки формуються відповідно до поставлених завдань.

При розрахунку необхідних показників, слід використовувати нормативи, узагальнені у таблиці 1.

Таблиця 2 - Нормативи кадрових, просторових та виробничих ресурсів при організації обслуговування окремих типів заходів

Тип заходу	Кількість офіціантів	Необхідна площа	Меню	Примітки
Банкет з повним обслуговуванням	1 на 4 гостей	80 см столу/1 гостя	Аперитиви – 3-4; Холодні закуски – 3-4; Гарячі закуски – 1-2; Гарячі страви – 1-2; Десерт – 1-3; Фрукти, напої	Захід проводиться у 3-х приміщеннях: окремо аперитив, основна частина і десерт
Банкет з неповним обслуговуванням	1 на 10-14 гостей	60 см. столу/ 1 гостя	Холодні закуски – 6-10 з розрахунку по 1/2, 1/3 або 1/4 порції на гостя; Гарячі закуски – 1; Гарячі страви – 1-2; Десерт – 1-3; Фрукти.	Страви у багатопорційному посуді розставляються через 2-2,5 м столу, забезпечуючи повтор на кожні 6-8 місць
Банкет-чай	1 на 4-5 гостей	60 см. столу /1 гостя	Солодкі страви, фрукти, пироги, печиво, цукерки, варення, лимон, чай, кави, алкогольні напої	Загальна вага страв на 1 особу повинна становити 300-400 г.

Продовження таблиці 2

Банкет-фуршет	1 на 15-20 гостей	20-25 см/ 1 гостя	Характерний широкий асортимент холодних закусок: канапе, бутербродів, сендвічів, закусок на шпажках, м'ясних, овочевих та сирних нарізок, тарталеток, рулетів, міні-салатів, міні-пиріжків – 12-16 найменувань у розрахунку 1/2 - 1/4 порції на гостя. Гарячі закуски – 1-2 у порційному посуді; Гарячі страви: рулети, млинці, котлети, сосиски, люля-кебаб, смажена картопля, рагу, плов тощо – 2-4 найменування Десерти, Напої: Міцні – 100-150 мл/особу; Вина – 150-200 мл/особу Шампанське – 80-100 мл/особу; Солодка вода – 0,25-0,5 л/особу	Загальна вага страв на 1 особу повинна становити 300-400 г. Індивідуальний посуд береться з розрахунку на одну особу: Фужери – 1; Склянки для соку – 0,25-0,5; Тарілки закусочні – 1,5-2; Тарілки десертні – 0,5-0,75 Виделки закусочні – 1,5-2; Ножі закусочні – 0,7-1 Виделки фруктові – 0,5-0,7
Банкет-коктейль-фуршет	1 на 10-12 гостей	Напої та страви подаються з таць	Холодні закуски – 8-12 найменувань у розрахунку 1/3, 1/4 порції на гостя; Гарячі закуски – 3-4 найменування, Десерт, фрукти, напої	Загальна вага страв на 1 особу повинна становити 500 г. Індивідуальний посуд не потрібен: гості беруть порції з таць офіціантів

Для заходів, тривалість яких становить 1-2 години, кількість страв визначається із розрахунку до 800 г/особу;

2-4 години – 1200 г/особу;

4-6 годин – 2000 г/особу;

більше 6 годин - 2500 г/особу.

Кількість фруктів визначається з розрахунку 200 г/особу

Кількість напоїв на тривалі заходи (4 і більше годин):

Чай – 200-400 мл/особу;

Кава – 100-200 мл/особу;

Вино – 1 л/особу;

Шампанське 1 пл/3 осіб

Міцні алкогольні напої – 0,5-0,7 л/особу

Безалкогольні напої – 1,5-2 л/ особу

Розділ 2 Вимоги до оформлення розрахункової роботи

2.1. Структура розрахункової роботи

Розрахункова робота повинна містити наступні структурні елементи (Додаток А):

- титульний аркуш ;
- план роботи;
- вступ;
- розділи основної частини згідно плану;
- висновки;
- список використаних джерел;

2.2. Загальні вимоги до оформлення розрахункової роботи

Робота виконується в електронному варіанті. Параметри набору: шрифт Times New Roman, розмір – 14 пт, міжрядковий інтервал – 1,5, абзацний відступ – 10-15 мм, вирівнювання по ширині. Для таблиць - шрифт Times New Roman, розмір – 10-12 пт, міжрядковий інтервал – 1,0, абзацний відступ – 0 мм.

Текст повинен розміщуватися на сторінці з дотриманням таких полів: зліва – 25 мм, справа – 15 мм, зверху та знизу – 20 мм.

Вимоги до оформлення окремих елементів роботи (розділів, таблиць, рисунків, формул) аналогічні вимогам до оформлення курсових робіт.

Робота має бути вчитана на предмет граматичних помилок.

Розділ 3 Оцінювання розрахункової роботи

На оцінку розрахункової роботи з дисципліни «Організація рекреаційного господарства» впливають такі чинники:

- дотримання вимог академічної доброчесності;
- вчасне виконання роботи;
- відповідність меню, сценарію обслуговування обраному типу заходу;
- правильність розрахунків;
- коректність оформлення меню та заявок;
- відповідність змісту вимогам;
- використання достатньої кількості інформаційних джерел;
- повнота виконання завдання;
- правильність і акуратність оформлення.

Розрахункова робота завантажується в систему MOODLE до початку залікового тижня. Бали за її виконання додаються до суми балів модульного контролю.

Критерії оцінки розрахункової роботи.

Оцінка **«відмінно»** виставляється тоді, коли здобувач вищої освіти продемонстрував міцні знання з обраної тематики, робота виконана самостійно і відзначається змістовністю, повнотою і логічністю, при її підготовці було використано широке коло учбової, методичної, додаткової літератури, правильно зроблено необхідні розрахунки, таблиці, ілюстрації, робота правильно оформлена.

Оцінка **«добре»** виставляється за самостійно виконану на досить високому рівні роботу, але:

- здобувач вищої освіти, виявивши гарні знання, допускає неточності у розрахунках, оформленні заявок, меню;
- тема розкрита не повно, є неточності у сценарії обслуговування;
- робота оформлена з незначним порушенням вимог.

Оцінка **«задовільно»** виставляється, якщо здобувач вищої освіти опустив або неправильно зробив деякі розрахунки, неправильно оформив заявки, меню не відповідає обраному варіанту або кількості гостей, робота оформлена з порушенням вимог.

Оцінка **«незадовільно»** виставляється тоді, коли здобувач вищої освіти не зміг зробити відповідних розрахунків, оформив роботу із грубим порушенням вимог, виконав роботу несамотійно.

У разі отримання незадовільної оцінки обирається нова тема і робота виконується знову

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ОСНОВНА:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
2. Бондарь К.Л. Бары и рестораны: организация обслуживания. Київ: ЦНЛ, 2017. 320 с.
3. Кавешніков Н.С. Організація готельно-ресторанної справи. Київ:ЦНЛ, 2015. 752 с.
4. Магалецька І.А. Сервіс у ресторанному господарстві Конспект лекцій. Київ: НУХТ, 2015. 83 с.
5. Методичні вказівки до виконання практичних робіт та завдань для індивідуальної і самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 242 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 24 с.
6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. За ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 584 с.

НОРМАТИВНА

1. ДСТУ 3279-95 “Стандартизація послуг. Основні положення”
2. ГОСТ 30523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”
3. ГОСТ 30524-97 “Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу”
4. ГОСТ 50764-95 “Услуги общественного питания”
5. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем
6. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. - 848 с.

ДОДАТКОВА

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. 352 с.
2. Жижина Л.Г. Устаткування ресторану, бару, буфету. Житомир, 2007. 128 с.
3. Зигель И.Л., Ленгер Х. Р. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания. Москва: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2012. 288 с.
4. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ, [б.в.], 2013. 244 с.
5. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ, 2015. 631с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Львів: Афіша, 2007. 301 с.

**Додаток А – Приклад виконання розрахунково-
графічної роботи з дисципліни «Організація
ресторанного господарства»**

Міністерство освіти і науки України
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут бізнесу, природокористування і туризму
Кафедра туризму

РОЗРАХУНКОВА РОБОТА

з дисципліни “Організація ресторанного господарства”

на тему:

“ Організація бенкету з повним обслуговуванням з нагоди завершення роботи курсів підвищення кваліфікації на 15 персон ”.

Здобувача вищої освіти 2 курсу
групи Т-000
галузі знань 24 “Сфера обслуговування”
спеціальності 242 “Туризм”
Петренко Петра Петровича
Керівник: к.е.н., доц. Алешугіна Н.О.

м. Чернігів - 20 __рік

Зміст

Вступ.....	3
1. Характеристика заходу.....	4
2. Меню.....	6
3. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни.....	7
4. План бенкетного залу (залів) зі схемою розстановки меблів....	9
5. Схема сервіровки стола.....	10
6. Послідовність подавання страв.....	12
7. Сценарій обслуговування.....	12
Висновки.....	14

Вступ

Бенкет – урочистий сніданок, обід чи вечеря, який влаштовується на честь якоїсь особи або події. Нині це один з найбільш популярних форматів ресторанного обслуговування, який дає можливість функціонувати кейтеринговим компаніям (якщо захід виїзний) та збільшувати прибутки ресторанним закладам. Популярність бенкетів пояснюється тим, що це не просто прийом їжі, але і спосіб проведення дозвілля, і розвага, і засіб згуртування колективу, створення невимушеної, неформальної атмосфери, в якій полегшується спілкування та з легкістю зав'язуються нові знайомства

Існує чимало різновидів бенкетів, що дозволяє підібрати найбільш доцільний формат обслуговування гостей в заданих умовах. В туристичному обслуговуванні бенкети знаходять широке застосування при організації бізнес-турів, виставкового та конгресного туризму, затребуваним він також є у науковому, подійному, сільському, гастрономічному туризмі. Саме тому формування навичок організації бенкетів є доцільним в процесі розвитку компетентностей майбутнього фахівця туристичної галузі. Корисними ці навички стануть і у повсякденному житті для організації родинних свят.

Об'єктом розрахункової роботи є організація бенкетів та прийомів закладами ресторанного господарства.

Предметом - особливості організації бенкету з повним обслуговуванням у закладах ресторанного господарства.

Метою розрахункової роботи є поглиблення та закріплення знань, умінь та навичок планування та організації бенкету з повним обслуговуванням.

Мета роботи реалізується шляхом виконання таких завдань:

- Розробка меню відповідно до заходу;
- Заповнення заявок на виробництво, на отримання посуду та столової білизни;
- Планування простору бенкетного залу;
- Опис схеми сервіровки столу;
- Опис послідовності подачі страв;
- Розробка сценарію обслуговування.

1. Характеристика заходу

Бенкет за столом з повним обслуговуванням являє собою урочистість, яку проводять з приводу офіційних візитів посадових осіб, іноземних представників і делегацій, під час проведення зустрічей на міжнародному рівні. Це протокольний захід, а отже, кількість учасників чітко визначена, так само як і порядок їх розсаджування. Знайти власне місце за столом допомагає кувертна картка, яка ставиться на стіл при сервіруванні та план розсаджування, який представляється гостям в аванзалі, де вони очікують початку бенкету. У нашому випадку бенкет організовується з нагоди завершення роботи курсів підвищення кваліфікації. Це непротокольний захід, тож гості можуть розсаджуватися за столом довільно.

У даному випадку – цільова аудиторія – люди, які склали тимчасову спільність на курсах підвищення кваліфікації. Оскільки для них організовується бенкет з повним обслуговуванням, робимо висновки, що це – топ-менеджери якоїсь компанії або групи компаній з гарною освітою, високим культурним рівнем, а захід носить характер офіційного, але допускається можливість неформального спілкування організаторів курсів з курсантами.

Як правило, кількість гостей на бенкеті такого типу – 8-50 осіб, а іноді – понад 100 [1]. У нашому випадку – 15 осіб.

Тривалість бенкету з повним обслуговуванням – до 1,5 годин [2]. Наш захід влаштовується з нагоди закінчення курсів, отже, відбуватиметься після занять увечері.

Бенкет з повним обслуговуванням складається з 3-х частин: аперитиву, який відбувається у аванзалі і призначений для організованого збору гостей та початку основного обслуговування, основного обслуговування та кави, яка організовується в окремому приміщенні і призначена для продовження спілкування у менш офіційній обстановці. З огляду на специфіку нашого заходу, вважаємо за доцільне опустити аперитив, оскільки гості прийдуть організовано після закінчення занять, а також організувати каву в бенкетній

залі, де відбувається основне обслуговування, оскільки кількість гостей невелика.

Бенкет з повним обслуговуванням це такий захід, де учасники сидять за красиво сервірованим столом, а подачу страв і напоїв роблять офіціанти. На стіл не виставляються ніякі закуски, страви або напої. Все це подають офіціанти. Стіл накривається скатертиною, прикрашається квітами, виставляється повне сервірування. Обслуговування ведеться в обнос французьким, англійським або американським типом. Оскільки наш захід напівофіційний, обираємо американський спосіб як найбільш економічний та швидкий – для подачі гарячих страв та десерту і в обнос – для подачі холодних закусок. Для обслуговування 15 гостей достатньо 4 офіціантів. Доцільно розділити обов'язки між ними. Наприклад, перша пара буде розливати напої та слідкуватиме за посудом для напоїв (забиратимуть зайвий та брудний), а друга – подаватиме страви та забиратиме використаний посуд та прибори.

Особливості меню, використання посуду, розрахунок просторових ресурсів будуть наведені далі у відповідних розділах.

2. Меню

При складанні меню бенкету з повним обслуговуванням необхідно враховувати смаки гостей, їх національні і релігійні традиції. В меню включають холодні закуски (повні порції) – 3-4 найменувань; гарячу закуску, суп, обов'язковий для обіду, - 1-2 найменування (на вибір); другі гарячі страви (1-2 найменування); десерт і фрукти (200-250 г на людину), гарячі напої (чай і кава на вибір), прохолодні напої, соки [2].

У нашому випадку бенкет організовується у вечірній час, отже, перші страви пропонуватися не будуть. Гостям пропонується т.з. міжнародна кухня. Меню бенкету представлено в табл.1. До меню включено 4 холодні закуски, у т.ч. 2 салата. Коефіцієнт споживання салатів 0,7 [3]. Ми не знаємо про переваги гостей у виборі напоїв, тому необхідно мати запас, щоб забезпечити попит, якщо гості зупинять вибір на чомусь одному.

Таблиця 1 – Меню бенкету з повним обслуговуванням з нагоди закінчення курсів підвищення кваліфікації на 15 осіб

№	Назва страви	Вага/1 порцію, г	Кількість порцій / од.
Холодні закуски			
1	Трояндочки із сьомги (сьомга с/с, каперси, листя салати, лимонний сік)	40	15
2	Салат з рукколи (руккола, томати-черрі, сир «Фета», маслини, оливкова олія)	50	10
3	Салат «Дари моря» (морський коктейль, креветки, цибуля, лимон, оливкова олія)	50	10
4	М'ясний рулет з горіхами та чорносливом	75	15
Гаряча закуска			
1	Жюльєн «Особливий»	75	15
Гарячі страви			
1	Стейк зі свинини, гарнірований овочами-гриль (цукіні, томати, баклажани, морква, болгарський перець, базилік, петрушка, оливкова олія, бальзамічний оцет, мед)	120/150	15
Десерти			
1	Чізкейк	120	15
2	Желе «Веселка»	70	15

Продовження таблиці 1

Фрукти			
1	Апельсини	70	15
2	Мандарини	50	15
3	Ківі	30	15
4	Ананас	30	15
Напої			
1	Чай чорний/зелений/фруктовий	200	15/15/15 пак.
2	Кава з вершками	100/25	20/0,5 л
3	Горілка «Немиров Преміум»	100	9 пл.
4	Бренді «Клінков VS»	100	9 пл.
5	Вино «Хванчкара»	150	9 пл.
6	Мінеральна вода «Моршинська» с/г	200	4 пл
7	Мінеральна вода «Моршинська» н/г	200	4 пл.
Хліб			
1	Хліб житній	20	15
2	Хліб пшеничний	30	15

3. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни

На виробництво відправляється заявка на приготування та оформлення страв. Алкогольні та безалкогольні напої, чайний сет замовляються у барі.

Заявка на виробництво представлена в табл.2.

Таблиця 2 - Розрахунок-заявка на виробництво

Банкет з повним обслуговуванням

(вид заходу)

15

(кількість осіб)

17.00 *17,45

(час готовності)

Назва страви	Замовлення, порцій	Кількість		Вид посуду
		посуду	Порцій у 1 блюді	
М'ясний рулет з горіхами та чорносливом	15	1	15	Блюдо кругле
Салат з рукколи	10	2	5	Салатник 6-порційний
Салат «Дари моря»	10	2	5	Салатник 6-порційний
Трояндочки із сьомги	15	1	15	Блюдо овальне
Жюльєн «Особливий»	15	15	1	кокотниця
Стейк зі свинини, гарнірований овочами-гриль	15	15	1	Тарілка мілка столова
Чізкейк	15	1	15	Ваза-плато
Желе «Веселка»	15	15	1	Кремanka
Фрукти	15	3	5	Вази для фруктів
Кава*	20	2	10	Кавник 1000 мл.
Чай*	15	15	1	Чайник 200 мл.
Хліб житній	15	1	15	Сухарниця
Хліб пшеничний	15	1	15	Сухарниця

«01» лютого 2019 р.

Метрдотель Петренко П.П.

Столи сервіруються повним набором скляного посуду. З'ясувавши вибір гостя, офіціанти можуть прибрати зайве.

Кількість посуду, яка замовляється в сервізній, перевищує ту, яка необхідна для сервірування страв на кухні, за рахунок індивідуального, підстановочного та посуду, необхідного для сервірування столу.

При проведенні банкету з повним обслуговуванням застосовується повне сервірування. Використовуються підстановочні, закусочні та пиріжкові тарілки, закусочні, столові та десертні прибори. При визначенні кількості посуду передбачають невеликий резерв на випадок необхідності заміни (табл.3).

Таблиця 3 - Заявка в сервізну до банкету «01»лютого 2019р.

Вид посуду	Кількість, шт
Тарілка мілка столова	30: 15 підстановочних, 15 для другої гарячої страви
Тарілка пиріжкова	30: 15 – для хліба, 15 – підстановочні під креманки
Блюдо кругле 350 мм	1 – для м'ясного рулету
Блюдо овальне	1 – для трояндочок із сьомги
Ваза-плато	1 – для чизкейку
Салатник 6-порційний	4 – для салатів
Тарілка закусочна	30: 15 – для холодних закусок; 15 – підстановочні під кокотниці.
Кокотниця	15 – для жульєну
Тарілка десертна	15 – для чизкейку
Креманка	15 – для желе
Вази для фруктів	3 – для фруктів
Кавник 1000 мл.	2
Вершківник 250 мл	2
Чайник 1-порційний	15 – для заварки чаю
Блюдце чайне	33: 15 – під чайні чашки, 15 – підстановочні під чайники, 3 – під цукорниці
Чашка чайна	15
Чашка кавова	10
Блюдце кавове	10
Виделка закусочна	15
Щипці роздавальні	2 – для роздавання рулету і трояндочок
Виделка салатна	2- для роздавання салату
Лопатка для торту	2 – для розкладання чизкейку
Ніж закусочний	15+3
Виделка столова	15+3
Виделка кокотна	15+3
Ніж столовий	15+3
Виделка десертна	15+3
Ложка чайна	15+3
Ложка кавова	10+3

Продовження таблиці 3

Склянка для води	15+3
Чарка для горілки	15
Келих для бренді	15
Келих для червоного вина	15
Цукорниця	3
Сільничка	7
Перечниця	7
Тримач для паперових серветок	4
Вази для квітів	3

«1» лютого 2019 р.

Метрдотель Петренко П.П.

Для накриття столу використовується фланель, яку кладуть під скатертину, щоб заглушити шум посуду, запобігає його биттю та всмоктує рідину, випадково розлиту на скатерть.

Скатертину бажано обирати за довжиною столу. Спуск її зі столу має складати 20-30 см [1].

Розрахунок необхідності у столовій білизні представлений у табл. 4

Таблиця 4 - Заявка на отримання столової білизни до банкету «1» лютого 2019р.

Час готовності 16.30

Назва	Кількість
Скатертина бенкетна 5,5х2,2	1
Серветка полотняна 50х50	20 (резерв 20%)
Скатертини для підсобних столів 130х130	1
Ручник	4
Рушник	4

«1» лютого 2019 р.

Метрдотель Петренко П.П.

4. План бенкетного залу зі схемою розстановки меблів

Для проведення бенкету достатньо приміщення або його частини площею 30м^2 ($15 \cdot 2 = 30$). Довжина столу повинна становити 6 м із розрахунку 0,8 м на одного гостя: $15 \cdot 0,8 = 12$ м.п. Розсаджування буде двостороннім. У торці столу сидітиме господар бенкету. Для обслуговування знадобиться 1 сервант. План залу представлений на рис.1

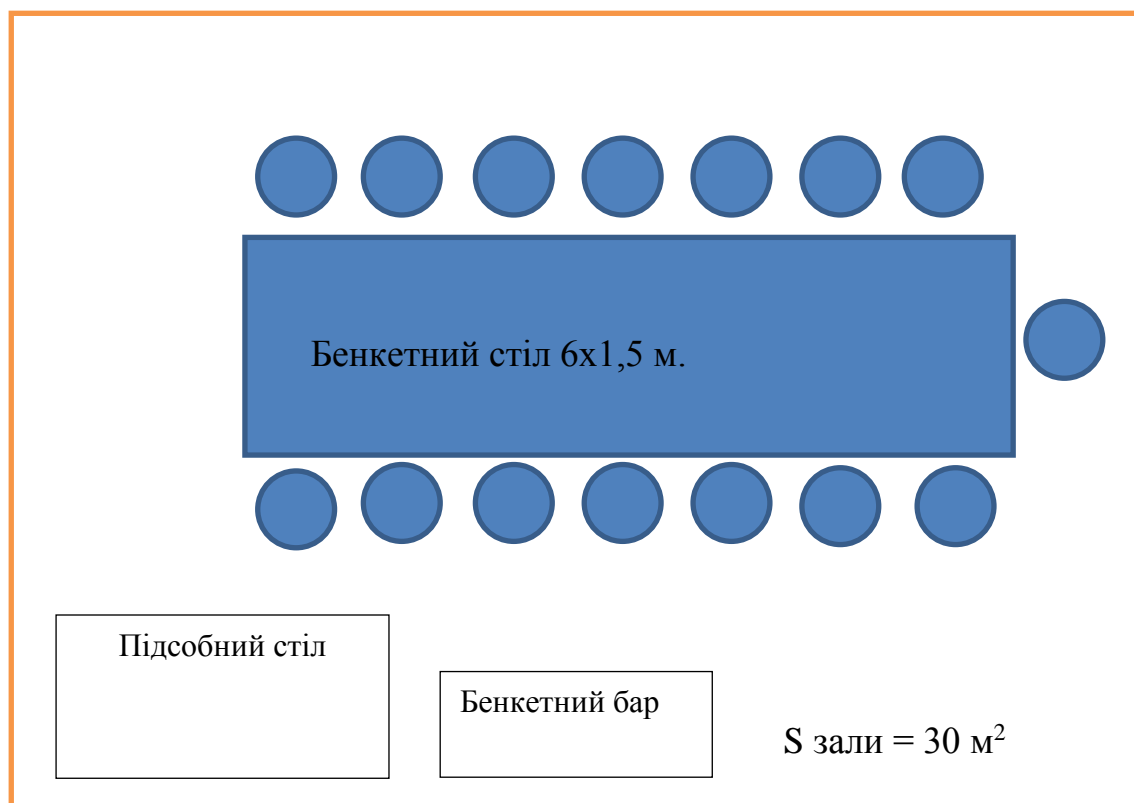


Рисунок 1 - План бенкетної зали

5. Схема сервіровки стола

Сервірування столу відбувається відповідно до меню. Воно розпочинається з розставлення столів і накриття їх акуратно розстеленою і добре відпрасованою скатертиною.

На скатертину ставлять мілкі столові тарілки на відстані 0,8—1,0 м одна від одної. Вони будуть підстановочними. Тарілки розставляють, починаючи від центру столу, спочатку по одній стороні, потім по іншій. Треба, щоб тарілки стояли строго одна проти іншої. На підстановочні тарілки ставлять закусочні, а ліворуч по діагоналі на відстані 10—15 см — пиріжкові тарілки.

Потім розкладають столові прибори на відстані 0,5 см праворуч від столової мілкої тарілки: столовий ніж, правіше від нього на 0,5 см - закусочний ніж. З лівого боку від мілкої столової тарілки кладуть столову виделку, потім лівіше – закусочну. Зверху кладеться десертна виделка.

У певному порядку розставляють чарки, келихи, фужери. Праворуч від центру до краю ставиться фужер для води, келихи для червоного вина та бренді, чарка для горілки.

На закусочні тарілки ставлять красиво складені серветки.

Прибори зі спеціями встановлюють попарно, один прибор на двох гостей. Їх ставлять на рівні скляного (кришталевою) посуду, між предметами сервіровки.

Окрім того, на стіл ставлять серветниці та вази з невисокими квітковими композиціями для декорування столу (рис.2).



Рисунок - 2 Сервіровка стола до заходу

Коли подаватимуть чай, заварний чайник на чайному блюдці, накритому круглою паперовою серветкою, ставиться ліворуч, а чашка з блюдцем – праворуч від підставної тарілки. Стіл сервірується фруктовими вазами з фруктами та цукорницями.

На бенкетний бар ставлять мінеральну воду, алкогольні напої у пляшках етикетками до гостей.

На підсобному столі – фрукти у вазах. Тут знаходиться резерв посуду та серветок, роздаткове приладдя, сюди приносять з роздавальної страви у багатопорційному посуді, прибирається зайвий посуд.

6. Послідовність подавання страв

За декілька хвилин до приходу гостей розкладається хдіб на пиріжкові тарілки.

Після розсаджування гостей офіціанти наливають у фужери воду, алкогольні напої за вибором гостя, подають трояндочки із сьомги, салат «Дари моря» та салат з рукколи, м'ясний рулет з горіхами. Наступний сет – жюльєн, потім – стейк зі свинини з овочами-гриль. В кінці – кава та чай за вибором гостя, чизкейк, фрукти, желе.

7. Сценарій обслуговування

На банкеті присутні 15 осіб. У обслуговуванні беруть участь хостес, метрдотель та 4 офіціанти.

Біля входу до зали гостей зустрічає хостес, яка вітає їх, проводить до бенкетного столу, пропонує зайняти місця. Гості розсаджуються довільно. Господар бенкету – в торці стола.

Далі слідує офіційна частина, тривалість якої складає 10 хвилин. Господар та гості виступають з приводу закінчення курсів, обмінюються пам'ятними подарунками, квітами. Хостес ставить квіти у вазу, яку розміщують у спеціально відведеному місці. Після вітальних промов розпочинається безпосередньо банкет з повним обслуговуванням.

За знаком метрдотеля 2 офіціанта підходять до гостей справа і пропонують мінеральну воду, наливають її у фужери, крапельки води промокають об ручник, розташований на лівій руці. Після цього пропонують алкогольні напої, наливаючи у відповідний посуд. Промокають краплі об ручник. Один офіціант працює з однієї сторони столу, інший – з іншої.

2 інші офіціанти теж працюють з різних боків столу. Після того, як гостя обслужили напоями, вони пропонують м'ясний рулет, трояндочки та салати. Підходять до гостей зліва, у лівій руці тримаючи блюдо або салатник, у правій – роздаточні щипці або салатні виделки, запитують згоди гостя, після чого правою рукою кладуть страву на закусочну тарілку. Обслуговування припиняється, звучить тост.

Офіціанти доливають напої без дозволу, якщо їх залишилось у посуді менше половини, якщо більше – питають.

Офіціанти, які працюють зі стравами, збирають використаний посуд, підходячи справа, забирають посуд і закусочні прибори, розташовуючи їх у лівій руці. Зібраний посуд закривають ручником і виносять. На підсобний стіл виносять таці з кокотницями, закусочними тарілками та кокотними виделками. На закусочну тарілку кладуть паперову серветку, на неї ставлять кокотницю

ручкою, обгорнутою папільйоткою, вліво та кладуть кокотну виделку ручкою вправо. Дві тарілки беруть в ліву руку, одну – вправо і обслуговують гостей, підходячи зліва.

Обслуговування припиняється, звучить тост.

Офіціанти доливають напої, допомагають зібрати використаний посуд з-під гарячої закуски, накривають ручником, виносять.

В зал виносять мілкі столові тарілки із сервірованою другою стравою, подають гостям справа, правою рукою.

Обслуговування припиняється, звучить тост.

Офіціанти доливають напої. У кінці вживання другої страви офіціанти по напоям цікавляться у гостей про їх переваги у гарячих напоях. В індивідуальних чайниках заварюють чай. Допомагають зібрати використаний посуд, накривають ручником, виносять. Зі столу прибирають набори для спецій.

В зал виносять вазу-плато з чизкейком, таці з креманками, стопки десертних та пиріжкових тарілок. Ставлять на сервант. Чизкейк розкладають по десертним тарілкам. Подають гостям справа правою рукою.

Одночасно приносять каву у кавниках, вершки у вершківниках. Сервірують стіл фруктами, цукорницями, які ставлять на чайні блюдця, накриті паперовими серветками. Гостям, які замовляли чай, зліва ставлять індивідуальні чайники на блюдцях зліва ручкою вліво. Справа від сервірувальної тарілки ставлять чайну чашку на блюдці ручкою вправо, та кладуть на блюдце чайну ложку. Гості самостійно наливають чай у чашки.

Гостям, які замовляли каву, подають її у кавовій чашці на блюдечку, яке ставлять справа ручкою вправо. За бажанням гостя доливають вершки.

Після того, як з'їдено чизкейк, десертні тарілки прибирають і подають желе у креманках, які ставлять на пиріжкові тарілки, накриті серветками.

Офіціанти доливають каву. Якщо гість захотів добавки чаю, індивідуальний чайник забирають і приносять свіжозаварений чай у новому чайнику.

Після закінчення вечора метрдотель здійснює остаточний розрахунок з господарем бенкету, хостес дякує за вибір, прощається з гостями, запрошує завітати знову. Офіціанти прибирають столи.

Висновки

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами можливо влаштувати не лише на честь офіційного заходу високого рівня. Його обирають і тоді, коли є необхідність підкреслити рівень обслуговування і увагу до гостей. На відміну від банкету з неповним обслуговуванням він потребуватиме більше кадрових ресурсів, але організатори можуть контролювати його тривалість, для того, щоб він закінчився вчасно, наприклад, із закінченням робочого дня. Меню такого банкету не таке широке, як, наприклад, на фуршеті або банкеті з неповним обслуговуванням, і робить меншою можливість вибору гостем страв. Але, з іншого боку, це робить його більш економним, попереджає від переїдання, дає можливість ввести в меню дорогі делікатеси.

При оформленні заявки на виробництво слід мати на увазі спосіб, яким страва подаватиметься гостям, як буде сервіруватися стіл та кількість гостей. При замовленні посуду і столової білизни важливо враховувати сервірування, сценарій обслуговування, передбачити певний запас.

Вибір приміщення та меблів залежить від кількості гостей та розраховується згідно нормативів.

Сервірування столу залежить від типу заходу, меню та способу обслуговування.

В процесі ведення обслуговування важливо дотримуватись етикету та стандартів обслуговування, мати практичні навички поводження з посудом, стравами, напоями. Це висуває підвищені вимоги до підготовки обслуговуючого персоналу та адміністраторів.

Список використаних джерел

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: ЦУЛ, 2017. 342 с.
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания. Москва.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. 544с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: За ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 584 с.