**Тема 1. Організація кейтерингового** **обслуговування споживачів у офісних приміщеннях**

***Практичне заняття 3***

**Тема: Складання меню та підбір посуду для повносервісного кейтерингового обслуговування споживачів в офісі**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь організації кейтерингового обслуговування споживачів у приміщенні, вміння розрахувати посуд при повносервісному обслуговуванні.

**План**

1. Складання меню комплексних обідів для повносервісного обслуговування в офісних приміщеннях.
2. Розробка організації обслуговування повносервісного кейтерингу в приміщенні.
3. Визначення кількості столів, скатертин, офіціантів.
4. Визначення кількості столового посуду, наборів для комплексного харчування.
5. Складання заявки на отримання столового посуду

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** На основі специфікації скласти меню комплексних обідів у трьох варіантах на два робочих дні. Комплексне харчування замовили 30 офісних працівників. (Приклад оформлення додаток 1)

**Завдання 2. *Вирішити ситуаційне завдання.***

***Вам як менеджеру кейтерингової компанії «Еталон», яка організовує і забезпечує харчування працівників офісу необхідно:***

* організувати повносервісне обслуговування за одним із складених вами варіантів комплексного обіду (в завданні 1).
* розрахувати кількість столів, скатертин, офіціантів.
* підібрати та розрахувати посуд, столові набори по одному із запропонованих меню комплексного обіду. Дані систематизувати в таблицю 2.1.
* скласти заявку на отримання столового посуду із запасом 10 %. Дані систематизувати в таблицю 2.1.

**Таблиця 2.1**

**Розрахунок посуду**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Страви** | **Кількість порцій** | **Кількістьпорцій в одиниці посуду** | **Посуд для подачі** | **Столові набори для споживання** | **Кількість посуду** |
| 1 | Салат "Бірена"  | 30 | 1 | Закусочна тарілка | Виделка закусочна | 30 |
|  | Хліб | 60 | 12 | Сухарниця | - | 5 |
| 2 | І.т.д. |  |  |  |  |  |

**Таблиця 2.2**

**Замовлення на посуд, столові прибори і білизну з урахуванням 10 %.**

|  |  |
| --- | --- |
| Столові прибори, білизна | Кількість, шт. |
| Ніж столовий | 33 |
| І.т.д. |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Столові набори і тарілки для індивідуального використання беруть із запасом 10 %. Для своєчасного її одержання слід завчасно складати заявку.

Кількість серветок (паперових): згідно нормам, на 1 гостя припадає 3 паперові серветки, але беручи їх з запасом 10% нам необхідно визначити загальну кількість і систематизувати дані у вище запропоновану таблицю.

Кількість столів і скатертин залежить від кількості офісних працівників і наявних меблів(чотири чи шести містні столи). Один офіціант обслуговує до 12 гостей. набори для спецій один на стіл.

***Додаток 1***

**Приклади складання комплексних обідів
Меню комплексних обідів (сума \_\_\_\_\_,00 грн)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дні неділі | № з/п | Назва страв, напоїв | Вихід, | Ціна, грн | К-сть страв |
| Понеділок |  | **Комплекс № 1**  |  |  |  |
| 1 | Салат "Бірена" (шинка, свіжі помідори, яйця, сир, маслини, зелень, майонез)  | 150 | 17,50 | 30 |
| 2 | Борщ український з квасолею  | 250 | 16,70 | 30 |
| 3 | Курка з чорносливом, тушкована в білому соусі  | 100 | 32,00 | 30 |
| 4 | Макарони відварені з кетчупом  | 150 | 15,80 | 30 |
| 5 | Компот з ягід | 200 | 13,00 | 30 |
|  | 6 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 | 6,00 | 30 |
|  |  | **Комплекс № 2**  |  |  |  |
| 1 | Салат "Кримський мотив" із майонезом (свіжі помідори, свіжі огірки, перець болгарський, олія)  | 150 | 15,50 | 20 |
| 2 | Суп овочевий з цвітного капустою  | 250 | 14,50 | 20 |
| 3 | Квасоля, тушкована з капустою і зеленню  | 250 | 14,70 | 20 |
| 4 | Гречана каша з маслом вершковим  | 150 | 11,80 | 20 |
| 5 | Узвар | 200 | 13,00 | 20 |
|  | 6 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 | 6,00 | 30 |
| понеділок |  | **Комплекс № 3**  |  |  |  |
| 1 | Салат "Осінній каламбур" (свіжа капуста, свіжий перець солодкий, свіжі огірки, зелень, майонез)  | 150 | 15,40 | 25 |
| 2 | Бульйон із курки з локшиною  | 250 | 17,80 | 25 |
| 3 | Риба по-паризьки (риба, запечена з сиром і грибами)  | 100 | 22,20 | 25 |
| 4 | Картопля запечена по-селянськи  | 150 | 16,60 | 25 |
| 5 | Сік виноградний  | 200 | 13,00 | 25 |
|  | 6 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 | 6,00 | 25 |
| вівторок |  | **Комплекс № 1**  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |  |
|  |  | **Комплекс № 2** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| вівторок |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Комплекс № 3** |  |  |  |
| вівторок | 1 |  |  |  |  |
|  | 2 |  |  |  |  |
|  | 3 |  |  |  |  |
|  | 4 |  |  |  |  |
|  | 5 |  |  |  |  |
|  | 6 | І. т.д. |  |  |  |

**Завдання 3** Заповнити таблицю **«**Поопераційні витрати часу при підготовці до повносервісного кейтерингового обслуговування». Дані для виконання брати з попередніх завдань і систематизувати в таблицю 3.1. Нормативи часу при підготовці до повносервісного обслуговування наведено в таблиці 3.2.

**Таблиця 3.1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  п/п | Найменування операцій | Найменування столової білизни, наборів і посуду | Витрати часу,секунда |
| 1 | Полірування |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 2 | Витирання вологого посуду і полірування |  |  |
|  |  |
|  |  |
| 3 | Накривання столу |  |  |
| 5 | Чищення і заповнення |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Таблиця 3.2**

Поопераційні витрати часу при підготовці одиниці посуду до повносервісного кейтерингового обслуговування

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування операцій | Найменування столової білизни, наборів і посуду | Витрати часу,секунда |
| 1 | Полірування | Тарілки | 9 |
| Ложки столові або десертні | 4 |
| Ложки чайні | 3 |
| Ножі столові або закусочні | 5 |
| Виделки столові або закусочні | 5 |
| Фужери, склянки | 12 |
| Чарки | 10 |
| 2 | Витирання вологого посуду і полірування | Фужери, склянки | 25 |
| Чарки | 20 |
| Коньячні чарки | 25 |
| 3 | Накривання столу | Скатертини | 24 |
|  |  | Сети | 5 |
|  |  | Серветки паперові | 10 |
| 5 | Чищення і заповнення | Ножі | 6 |
| Виделки | 5 |
| Ложки столові або десертні | 5 |
| Тарілки | 5 |
| Набори для спецій | 10 |
| Серветки полотняні (залежно від форми складання) | 6-18 |
| Сільнички, перечниці | 18 |

**Запитання для самоконтролю**

1. Розкрийте особливості розроблення меню при кейтеринговому обслуговуванні в офісі?
2. Який посуд, інвентар та інструменти підготовлюють для перевезення замовленої продукції в офіс замовника при повно сервісному обслуговуванні?
3. Назвіть вимоги до приготування та реалізації холодних страв і закусок.
4. Перерахуйте вимоги до реалізації гарячих страв?