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

***Практичне заняття 4***

**Тема: Розробка організації обслуговування та підбір посуду для кейтерингового обслуговування споживачів в офісі**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь організації кейтерингового обслуговування споживачів у приміщенні, вміння розрахувати обладнання для транспортування, одноразовий посуд.

**План**

1. Розробка організації обслуговування в приміщенні.
2. Розробка комплексів міні-ланчів.
3. Підбір посуду та обладнання для доставки в офіс.

**Хід роботи:**

Необхідно для працівників фірми «Автосвіт» організувати і провести обслуговування міні ланчами в одноразовому посуді. Проаналізувати види і призначення одноразового посуду.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Розробити для працівників фірми «Автосвіт» меню міні-ланчів у трьох варіантах на два робочих дні. Комплексне харчування замовили 16 чоловік. (Приклад оформлення додаток 1)

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

***Додаток 1***

Міні-ланч "Золоте теля" (ціна 75,00 грн.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назва страви | Маса, г |
| 1 | Салат овочевий з язиком яловичини  | 150 |
| 2 | Котлета з яловичини  | 100 |
| 3 | Крокети картопляні з кетчупом  | 150 |
| 4 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 |

Міні-ланч "Дієтичний" (ціна 75,00 грн.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назва страви | Маса,г |
| 1 | Вінегрет овочевий  | 150 |
| 2 | Телятина відварена з овочами  | 100 |
| 3 | Рис припущений  | 150 |
| 4 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 |

Міні-ланч "Дачний" (ціна 75,00 грн.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назва страви | Маса, г |
| 1 | Салат зелений з яйцем  | 150 |
| 2 | Свинина тушкована  | 100 |
| 3 | Квасоля з тушкованою капустою  | 150 |
| 4 | Хліб житній, пшеничний | 2/30 |

**Завдання 2.** Організувати обслуговування працівників фірми «Автосвіт» за одним із складених вами варіантів міні-ланчу в завданні 1, вказати транспорт для перевезення.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Для організації кейтерингового обслуговування працівників офісу міні-ланчами потрібно укласти договір між кейтеринговою компанією та замовником фірми, скласти меню міні-ланчів по попередньо розробленій специфікації; підібрати посуд, інвентар, столову білизну для транспортування обідів в офіс; організувати повернення посуду, тари, інвентарю в кейтерингову компанію. Кейтерингова компанія забезпечує:

1. Планування і підготовку. На цьому етапі визначається, як буде проходити обслуговування, розташування і кількість посадкових місць за столом.
2. Приготування їжі. Кухарі та кухонний персонал готують страви згідно з узгодженим меню.
3. Доставка їжі за місцем призначення.

**Завдання 3.** Підібрати необхідне обладнання для транспортування і одноразовий посуд для реалізації міні ланчів в офіс фірми «Автосвіт» за одним із розроблених варіантів. Розрахувати кількість столів, скатертин, офіціантів. Дані систематизувати в таблиці 3.1 -3.2.

**Таблиця 3.1**

**Одноразовий посуд для реалізації міні-ланчів**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва страви** | **Ланч бокси для споживання(гастроємності) Тип, фірма виробник** | **Малюнок** |
|  |  |  |  |

**Таблиця 3.2**

**Замовлення на гастроємності, прибори, столову білизну**

|  |  |
| --- | --- |
| **Столові прибори, білизна** | **Кількість, шт.** |
| Виделка пластикова | 17 |
| І.т.д. |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Обладнання для зберігання і доставки кулінарної продукції є складовою частиною системи кейтерингових послуг.

Гастроємності типу GN призначені для зберігання, попередньої обробки, приготування, транспортування і роздавання кулінарної продукції. Гастроємності випускають трьох видів - металеві з нержавіючої сталі,металеві в граніто-емальованому виконанні та Гастроємності з пластику (полікарбонату).

*Гастроємності з пластику* (полікарбонату) призначені для зберігання холодних харчових продуктів; витримують температурний режим від -40 °С до +100 °С.

*Порційний контейнер DELV CAR* призначений для зберігання і транспортування індивідуальних порційних гарячих обідів із метою їх реалізації поза межами закладу ресторанного господарства (в офісах, банках, на будівництві). Порційний контейнер розрахований на використання спеціального комплекту посуду Агаbіkа, що закривається щільними пластмасовими кришками.

Він складається із дна з виштампованими гніздами для тарілок, чашок і кришки. У виштамповані гнізда вставляють тарілки Агаbіkа Кеsti для супу або другої гарячої страви і дві чашки Агаbіkа Savoj для салату і десерту. Спеціальна перегородка розділяє термоконтейнер на гарячу і холодну зони. Після порціонування страв у тарілки і чашки, їх закривають індивідуальними кришками, а зверху щільно фіксують кришкою термоконтейнера. Термоконтейнери ставлять один на один по 4-5 штук і з допомогою транспортного пояса формують в окремі блоки.

Термоконтейнери розраховані на доставку кулінарної продукції з температурою в діапазоні від -10 °С до +80 °С і забезпечують протягом двох годин зміну температури продукції не більше ніж на 7-12°С.

*Підноси з термоізоляцією Тablotherm* призначені для зберігання і транспортування та доставки порційних раціонів індивідуальних обідів.

*Термоконтейнер Тherтах таlіпеttе* призначений для доставки кулінарної продукції індивідуальним споживачам і розрахований на транспортування порційного обіду з трьох страв і одного напою; кожну страву порціонують в окремий металевий судок із кришкою.

*Транспортні термоконтєйнери Вlасk bох* призначені для транспортування і зберігання кулінарної продукції – гарячих, холодних страв і напоїв, кондитерських виробів, розфасованих у гастроємності GN.

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 місткі столи). Офіціанти беруть участь у обслуговуванні тільки при повносервісному обслуговувані. Набори для спецій з розрахунку 1 на стіл.