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

**Практичне заняття 6**

**Тема. Організація обслуговування бенкету-фуршету кейтеринговою компанією в конференц залі офісу банку.**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь організації та проведення бенкет-фуршету.

**План**

1. Організація підготовки та проведення бенкету-фуршету.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Оформлення повернення продукції.
4. Визначення загальної суми і авансу бенкет-фуршету.

**Хід роботи:**

Необхідно продумати сценарій проведення бенкету-фуршету кейтеринговою компанією. Скласти рахунок-замовлення для проведення бенкету-фуршету в офісі. Провести зміну рахунку. Заповнити книгу обліку замовлень.

**Завдання 1.** Заповнити сегменти таблиці 1.1, яких не вистачає.

Таблиця 1.1 Сценарій організації, підготовки та проведення корпоративного свята

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Час(год, хв.)** | **Операції** | **Виконавці** |
|  | Напередодні |  |
| 18.00-18.20 | Завезення меблів, елементів декору інтер’єру, посуду, білизни на місце проведення заходу | Водії, вантажник |
| ? | Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж звукового та світлового обладнання | Вантажники, робітники |
| ? | Розставляння меблів | ? |
| ? | Прасування скатертин, юпок, драпірування столів | ? |
|  | День проведення заходу |  |
| ? | Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг | Обслуговуючий персонал |
| 13.15-14.30 | Сервірування столів | Офіціанти |
| 14.30-15.25 | Завезення та приймання закусок і холодних страв, напоїв | Водій, офіціанти, куха |
| 15.25-16.00 | ? | Кухарі, офіціанти |
|  | Підготовка персоналу до роботи, переодягання у формений одяг та формене взуття тощо | Офіціанти, метрдотель |
| 16.30-16.45 | ? | Метрдотель |
| 18.00-18.30 | Початок свята, зустріч гостей | ? |
| 18.30-22.00 | ? | Замовники бенкету |
| 18.30-22.00 | Обслуговування гостей під час розважальної програми | ? |
|  | Завезення та розвантажування гарячих закусок і страв | Водії, кухарі |
| 18.50-19.20 | Порціонування гарячих закусок і страв | ? |
|  | Досервірування столів, подавання гарячих закусок, страв | Офіціанти |
| 20.10-20.50 | Обслуговування гостей, прибирання використаного ? | ? |
| 20.50-21.30 | ? | Офіціанти |
| 21.35-21.50 | Організація подавання гарячих напоїв | Кухарі офіціанти |
| 21.50-22.00 | ? | Замовник бенкету |
| 22.00-23.00 | ? | Офіціанти |

Завдання 2 Заповнити рахунок-замовлення (Додаток А) користуючись таблицями 2.1 і 2.2. Відобразити в зміні рахунку(Додаток Б) повернення коштів за нереалізований Чай Gurmans чорний 10 порцій і каву еспрессо 20 порцій.

**Додаток А**

Кейтерингова компанія «Віват» Затверджую

(найменування закладу Директор Корчук В.П.

ресторанного господарства) „14” травня 2023р.

ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК

(являється розрахунковим документом)

на 150 чоловік

Замовник Шамалов С. І.

Назва зали конференц-зала Дата і час обслуговування 20.05.2023р 1800

З правами і обов’язками замовника,

встановленими Рекомендаціями про порядок

приймання і виконання замовлень на обслуговування

бенкетів в закладах ресторанного господарства

ознайомлений, з умовами замовлення згоден.

Адміністратор Самійленко.І.О Замовник Шамалов С.І.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| З холодного цеху на 150 чол. | | | | | | | | | | | З буфету на 150 чол. | | | | | | | | | |
| Найме-  нування | Кіль-  кість | | | Ціна | | | Сума | | | | Найме-  нування | Кіль-  кість | | | Ціна | | | Сума | | |
| 1 | 2 | | | 3 | | | 4 | | | | 5 | 6 | | | 7 | | | 8 | | |
| Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон) | 6 | | |  | | |  | | | | Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе | 5 | | | 200,00 | | |  | | |
| Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке | 5 | | | 190,00 | | |  | | |
| Канапе з червоною ікрою | 75 | | |  | | |  | | | | Вино Лозано, (біле сухе) | 9 | | | 280,00 | | |  | | |
| Канапе з сиром і ананасом | 75 | | |  | | |  | | | | Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія | 9 | | | 280,00 | | |  | | |
| Шпажка з курячою грудкою і ананасом | 6 | | |  | | |  | | | | Каберне (червоне сухе) Ураїна | 9 | | | 160,00 | | |  | | |
|  |  | | |  | | |  | | | | Кагор Український (червоне десертне) | 6 | | | 160,00 | | |  | | |
| Продовження додатку А | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | 2 | | 3 | | | 4 | | | 5 | 6 | | | | 7 | | | 8 | |
| Шпажка зі свіжими овочами | | | 75 | |  | | |  | | | Коньяк Мартель VSOP | 6 | | | | 250,00 | | |  | |
| Шпажка з сиром і королівською креветкою | | | 75 | |  | | |  | | | Горілка «Неміров» | 9 | | | | 150,00 | | |  | |
| Канапе з бужениною і чорносливом | | | 75 | |  | | |  | | | Вода мінеральна «Моршинська» газована | 50 | | | | 36,00 | | |  | |
| Рулет із лаваша з червоною рибою | | | 75 | |  | | |  | | | Вода мінеральна «Моршинська»н/г | 50 | | | | 17,00 | | |  | |
| М’ясні делікатеси | | | 6 | |  | | |  | | | Сік ананасовий | 50 | | | | 25,00 | | |  | |
| Асорті овочеве (перець, огірок, помідори, оливки) | | | 9 | |  | | |  | | | Сік вишневий | 50 | | | | 25,00 | | |  | |
| Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета) | | | 9 | |  | | |  | | | Сік яблучний | 50 | | | | 25,00 | | |  | |
| Бастурма (в’ялена яловичина в спеціях) | | | 9 | |  | | |  | | |  |  | | | |  | | |  | |
| Салат Цезар з кур-кою в тарталетках | | | 50 | |  | | |  | | |  |  | | | |  | | |  | |
| Ягідне парфе | | | 100 | |  | | |  | | |  |  | | | |  | | |  | |
| Всього: | | |  | |  | | |  | | | Всього: |  | | | |  | | |  | |
| З гарячого цеху на 150 чол. | | | | | | | | | | З хліборізки на 150 чол. | | | | | | | | | | | |
| Найме-  нування | | Кіль-  кість | | | | Ціна | | | Сума | Найме-  нування | | | Кіль-  кість | | | | Ціна | | | Сума | |
| Жульєн з куркою і грибами | | 150 | | | |  | | |  | Хліб пшеничний | | | 100 | | | |  | | | 200 | |
| Смажені шампіньйони | | 50 | | | |  | | |  | Хліб житній | | | 100 | | | |  | | | 200 | |
|  | | 6 | | | |  | | |  | Еклери | | | 50 | | | |  | | | 400 | |
|  | | 6 | | | |  | | |  | Всього: | | |  | | | |  | | |  | |
| Пиріжки з ябуками | | 50 | | | |  | | |  | З кавового буфету на 150 чол | | | | | | | | | | | |
| Пиріжки з джемом | | 50 | | | |  | | |  | Найменування | | | Кі-сть | | | | Ціна | | | Сума | |
|  | |  | | | |  | | |  | Кава еспрессо | | | 25 | | | |  | | |  | |
|  | |  | | | |  | | |  | Кава Американо | | | | 25 | | |  | | |  | |
|  | |  | | | |  | | |  | Чай Gurmans зелений | | | | 25 | | |  | | |  | |
|  | |  | | | |  | | |  | Чай Gurmans чорний | | | | 25 | | |  | | |  | |
| Всього: | |  | | | |  | | |  | Всього: | | | |  | | |  | | |  | |
| Разом | |  | | | |  | | |  |  | | | |  | | |  | | |  | |

Ціни і суми перевірені Аванс №35 від 02.04. 23р.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Іванов П.О. Доплата №354 від 20.05.23р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(калькулятор) В т.ч. за квіти №655 від 20.05.23р. 00 тис. 00грн. 00 коп.

„20” травня 2023 р Всього отримано \_\_\_\_\_\_тис. грн. 00 коп.

Отримав касир Вітківський А.С.

**Додаток Б**

Зміна рахунку

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виключити із замовлення-рахунку | | | | Включити в замовлення-рахунок | | | |
| Найме-  нування | Кіль-  кість | Ціна | Сума | Найме-  нування | Кіль-  Кість | Ціна | Сума |
| Чай Gurmans чорний | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Еспрессо | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всього: |  |  | 500.00 | Всього: |  |  |  |

Менеджер кейтерінгової компанії Зіневич В. О. Замовник Шкуринський В. М.

Відповідальний за обслуговування

Адміністратор Самійленко І.О. \_\_\_\_\_ (підпис)

Таблиця 2.1

Меню до бенкету – фуршету на 150 гостей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва страви | Вихід(г) | Ціна | Кількість  порцій |
| 1 | Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон) | 200 | 100,00 | 6 |
| 2 | Канапе з червоною ікрою | 1/80 | 112,00 | 30 |
| 3 | Канапе з сиром і ананасом | 1/80 | 30,00 | 30 |
| 4 | Шпажка з курячою грудкою і ананасом | 1/80 | 31,00 | 30 |
| 5 | Шпажка зі свіжими овочами | 1/80 | 28,00 | 30 |
| 6 | Шпажка з сиром і королівською креветкою | 1/80 | 43,00 | 30 |
| 7 | Канапе з бужениною і чорносливом | 1/80 | 42,00 | 30 |
| 8 | Рулет із лаваша з червоною рибою | 1/100 | 41,00 | 6 |
| 9 | М’ясні делікатеси | 1/350 | 318.00 | 6 |
| 10 | Асорті овочеве (перець, огірок, помідори, оливки) | 1/300 | 80,00 | 6 |
| 11 | Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета) | 1/260 | 210,00 | 6 |
| 12 | Бастурма (в’ялена яловичина в спеціях) | 1/100 | 56,00 | 6 |
| 13 | Салат Цезар з куркою в тарталетках | 1/200 | 100,00 | 6 |
| 14 | Жульєн з куркою і грибами | 1/50 | 40,00 | 100 |
| 15 | Шашлик з птиці | 1/100 | 100,00 | 6 |
| 16 | Шашлик зі свинини | 1/100 | 150,00 | 6 |
| 17 | Шашлик з сьомги | 1/100 | 180,00 | 6 |
| 18 | Овочі гриль | 1/150 | 90,00 | 6 |
| 19 | Смажені шампіньйони | 1/100 | 34,00 | 6 |
| 20 | Пиріжки з ябуками | 1/40 | 10,00 | 30 |
| 21 | Пиріжки з вишнями | 1/40 | 10,00 | 30 |
| 22 | Пиріжки з маком | 1/40 | 10,00 | 30 |
| 23 | Еклери | 1/25 | 15,00 | 30 |
| 24 | Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива) | 1/500 | 100,00 | 6 |
| 25 | Кава еспрессо | 1/50 | 15,00 | 25 |
| 26 | Кава Американо | 1/100 | 15,00 | 25 |
| 27 | Чай Gurmans зелений | 1/200 | 10,00 | 25 |
| 28 | Чай Gurmans чорний | 1/200 | 10,00 | 25 |

Директор

Бухгалтер

Зав. виробництвом

Таблиця 2.2

Карта напоїв

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва напою | Одиниці виміру(л) | Кількість |
|  | Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе | 0,75 | 5 |
|  | Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке | 0,75 | 5 |
|  | Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія | 0,75 | 5 |
|  | Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія | 0,75 | 5 |
|  | Каберне (червоне сухе) Україна | 0,75 | 5 |
|  | Кагор Український (червоне десертне) | 0,75 | 5 |
|  | Коньяк Мартель VSOP | 0,50 | 15 |
|  | Горілка «Неміров» | 0,50 | 15 |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» газована | 1,00 | 30 |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» н/г | 1,00 | 30 |
|  | Сік ананасовий | 1,00 | 30 |
|  | Сік вишневий | 1,00 | 30 |
|  | Сік яблучний | 1,00 | 30 |

Директор

Бухгалтер

Бармен

Завдання 3. Порахувати загальну вартість бенкету-фуршету, враховуючи повернення коштів за напої, визначити суму авансу. Дані внести в Додаток А.

Додаток В

Книга обліку замовлень на обслуговування бенкетів

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № замовлення | Дата приймання замовлення | П.І.Б замовника, адреса, телефон | Дата свята, час початку обслуговування | Кількість персон | В якому залі, характер заходу | Оплачено | | | | Разом | Дата складання замовлення-рахунка | Прізвище особи, яка прийняла замовлення | Відмітка про вико­нання | | Прізвище відповідального за виконання замовлення |
| Аванс | | Доплата | | Відпущено продукції | Повернено готівкою, № витратного ордера |
| Дата, номер прибуткового ордера | Сума | Дата, номер прибуткового ордера | Сума |
| 35 | 14.05.21 | Шамалов С.І | 20.05.23. 18.00 | 150 | Конференц-зал торгівельний | 35 | ? | 354 | ? | ? | 14.05.23 | Самійленко І.О | ? | ? | Самійленко.І.О |

Розписка в отриманні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_