Проєктне завдання

З дисципліни «Кейтеринг»

(назва дисципліни)

на тему: **«**ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТУ – ФУРШЕТУ – ДЕСЕРТУ КЕЙТЕРИНГОВОЮ КОМПАНІЄЮ З НАГОДИ ВІДКРИТТЯ ВИСТАВКИ КАРТИН**»**

зміст

ВСТУП

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ………. 2. ПІДГОТОВКА ДО ПРОВЕДЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ………................ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ ПІД ЧАС БЕНКЕТУ-ФУРШЕТУ-ДЕСЕРТУ……………………………………………. 4. ОХОРОНА ПРАЦІ НА МІСЦІ ПРОВЕДЕННЯ ЗАХОДУ……………… 5. ГРАФІЧНА ЧАСТИНА………………………………………………………..   ВИСНОВКИ І ПРОПРЗИЦІЇ ………………………………..…………………...  ДОДАТКИ……………………..………………………………………………...... |  |

ВСТУП

Тема проєктного завдання «Організація обслуговування бенкету-фуршету-десерту з нагоди відкриття виставки картин». Тематика виставки «Мир і війна очима дітей». **На виставці представили свої роботи вихованці дитячої художньої школи імені Віктора Шкуринського. В експозиції поєднуються картини, які діти намалювали у мирний час, і роботи, виконані впродовж війни. Виставка яскраво демонструє** що діти собі уявляють, що для них мир, і, відповідно, їхнє ставлення до війни, до того, що відбувається зараз.

Актуальність теми зумовлена тим, що бенкет-фуршет-десерт, який організовує кейтерингова компанія «Гайки» є дуже популярним видом бенкету в Україні, особливо ящо це дитяча виставка картин, і переважним контингентом будуть діти з батьками. Івент проводиться на території замовника. Цей вид бенкету характеризується популярністтю і простотою.

Метою дослідження є організація обслуговування учасників і глядачів виставки картин у холі **обласної наукової бібліотеки імені Олега Ольжича.**

Досягення встановленої мети вимагає виконання наступних завдань досліджень:

- дати характеристику кейтеринговій компанії ресторану «Гайки».

- здійснити аналіз складу, та ефективності використання сировинних, продовольчих, просторових та трудових ресурсів діючого закладу при здійсненні організації обслуговування бенкет-фуршету-десерту.

Об’єктом дослідження є проведення бенкету-фуршету-десерту на 50 чоловік (20 з яких діти) кейтеринговою компанією ресторану «Гайки» у холі **обласної наукової бібліотеки імені Олега Ольжича.**

Предметом дослідження є особливості проведення банкет-фуршету-десерту кейтеринговою компанією «Гайки», що є структурним підрозділом готельно-ресторанного комплексу.

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КЕЙТЕРИНГОВОЇ КОМПАНІЇ

Обслуговування бенкету-фуршету-десерту проводить кейтеригова компанія «Гайки» у холі обласної науової бібліотеки імені Олега Ольжича.

Ке́йтеринг — вид діяльності, при якому ресторанне обслуговування організується практично в будь-якому місці — це може бути виїзний бенкет-фуршет, бенкет-коктейсь, сирний коктейль, бокал вина, гала-коктейль, дружній аперитив або інша форма обслуговування.

Компанія «Гайки» пропонує такі види кейтерингу: обслуговування в приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, VIP - кейтеринг.

Доповнити розділ зазначивши особливості вашої кейтерингової компанії

1. ПІДГОТОВКА ДО ПРОВЕДЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Меню бенету-фуршету-десерту

Таблиця 2.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва страв** | **Вихід, г** | **Кількість порцій** | **Ціна, грн** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Овочі натуральні(огірок, морква, перець) | 50 | 20 | 40,00 |
| Канапе з сиром | 80 | 20 | 30,00 |
| Корзинки з паштетом | 100 | 20 | 40,00 |
| Воловани з окороком | 80 | 20 | 50,00 |
| Шпажка з мясною гастрономією | 40 | 20 | 60,00 |
| Млинці з плавленим сирком та зеленню | 140 | 20 | 50,0 |
| Млинчики з гарбузовим фаршем | 140 | 10 | 50,00 |
| Млинчики з яблуками і корицею | 140 | 10 | 50,00 |
| Млинчики з маком | 140 | 10 | 60,00 |
| Баба з яблук | 50 | 10 | 40,00 |
| Баба з вишень | 50 | 10 | 40,00 |
| Пудинг із груш | 50 | 10 | 40,00 |
| Десерт із гарбузів | 50 | 10 | 40,00 |
| Желе багатошарове | 75 | 20 | 50,00 |
| Желе із сиру | 100 | 10 | 60,00 |
| Мус абрикосовий | 50 | 20 | 50,00 |
| Крем ванільний | 100 | 15 | 50,00 |
| Крем шоколадний | 100 | 15 | 70,00 |
| Крем ягідний | 100 | 15 | 50,00 |
| Фруктова ваза(ківі, апельсин, банан, яблуко, груша) | 500 | 2 | 100,00 |
| Вертун із яблуками | 50 | 50 | 05,00 |
| Пиріжок з гарбузом | 50 | 20 | 10,00 |
| Пиріжок з вишнею | 50 | 20 | 10,00 |
| Пиріжок з абрикосом | 50 | 20 | 10,00 |
| Чай чорний | 200 | 10 | 10,00 |
| Чай зелений | 200 | 10 | 10,00 |
| Чай фруктовий | 200 | 10 | 10,00 |
| Чай м’ятний | 200 | 10 | 10,00 |
| Американо | 150 | 20 | 30 |
| Еспрессо | 30 | 10 | 25 |
| Вершки | 30 | 50 | 10 |

Керівник підприємства: Барановський Михайло Андрійович

Головний Бухгалтер: Онупрієно Ірина Іванівна

Завідувач виробництвом: Панфілов Кирилл Олександрович

Підбір та розрахунок посуду

На підставі розробленого меню визначаємо вид та кількість столового посуду, приборів, потрібних для обслуговування. При складанні замовлення враховуємо: тарілки, які використовують для індивідуального споживання страв, прибори -одноразові; набори для спецій; вази для квітів- фарфорові.

Заповнити пропущені елементи в таблиці

Розрахунок столового посуду зводиться в таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Страви** | **К-сть порцій** | **Кількість порцій в 1 посуду** | **Посуд** | **Кількість посуду** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Овочі натуральні(огірок, морква, перець) | 20 | 1 | Чарка горілчана | 20 |
| Канапе з сиром | 20 | 5 | Закусочна тарілка | 4 |
| Корзинки з паштетом | 20 | 5 | Закусочна тарілка | 4 |
| Воловани з окороком | ? | ? | ? | ? |
| Шпажка з м’ясною гастрономією | 20 | 5 | Креманка | 4 |
| Млинці плавленим сирком та зеленню | 20 | 5 | Столова мілка тарілка | 4 |
| Млинчики з гарбузовим фаршем | 10 | 5 | Столова мілка тарілка | 2 |
| Млинчики з яблуками і корицею | 10 | 5 | Столова мілка тарілка | 2 |
| Млинчики з маком | 10 | 5 | Столова мілка тарілка | 2 |
| Баба з яблук | 10 | 5 | Трьох ярусна тарілка |  |
| Баба з вишень | 10 | 5 |  |  |
| Пудинг із груш | 10 | 5 |  |  |
| Десерт із гарбузів | 10 | 5 |  |  |
| Желе багатошарове | 20 | 1 | Одноразовий фуршетний посуд | 20 |
| Желе із сиру | 10 | 1 | Одноразовий фуршетний посуд | 10 |
| Мус абрикосовий | 20 | 1 | Одноразовий фуршетні креманки | 20 |
| Крем ванільний | 15 | 1 | Одноразовий фуршетні креманки | 15 |
| Крем шоколадний | 15 | ? | ? | ? |
| Крем ягідний | 15 | ? | ? | ? |
| Фруктова ваза (ківі, банан, апельсин, яблуко, груша) | 2 | 1 | Трьохярусна тарілка | 2 |
| Вертун із яблуками | 50 | 10 | Ваза плато | 5 |
|  |  |  |  |  |
| Пиріжок з гарбузом | 20 | 5 |  |  |
| Пиріжок з вишнею | ? | ? | ? | 4 |
| Пиріжок з абрикосом | ? | ? |  |  |
| Чай чорний | 10 | 1 |  | 10 |
| Чай зелений | 10 | 1 | Паперовий одноразовий посуд(150мл) | 10 |
| Чай фруктовий | 10 | 1 |  | 10 |
| Чай м’ятний | 10 | ? |  | 10 |
| Американо | 20 | ? |  | 10 |
| Еспрессо | ? | ? | ? | ? |
| Вершки | 50 | 1 | Одноразовий порційний посуд | 50 |

Замовлення на столові прибори і посуд розраховують згідно з нормами індивідуального посуду для розрахунку бенкету-фуршету

тарілки закусочні 1,5-2

тарілки пиріжкові 0,5-0,75

виделки закусочні 0,75-1

ножі закусочні 0,5

виделки десертні 0,5-0,75

ножі десертні 0,25

фужери 0,75-1

склянки для соків 0,25-0,5

чарки 2-2,5

Результати зведені в таблицю 2.3.

Замовлення на одноразовий посуд, столові прибори для перекладання, столову білизну, мішалочки для чаю, шпажки – відобразіть в таблиці.

Таблиця 2.3

|  |  |
| --- | --- |
| Столові прибори, білизна | Кількість, шт. |
| Закусочна тарілка одноразова | 100 |
| Закусочна виделка одноразова | 50 |
| Щипці для перекладання | ? |
| Мішалочки | ? |
| Шпажки | ? |
| Стакани одноразові для гарячих наапоїв | ? |
| Посуд фуршетний для желе | ? |
| Креманки одноразові | ? |
| Келих для шампанського одноразовий | ? |
| Склянки одноразові для соків | 100 |
| Набори для спецій | 4 |
| Вази для квітів | 4 |
| Скатертини лляні | ? |
| Фуршетне полотно | ? |
| Ручники | 4 |
| Рушники | 4 |
| Серветка паперова | 3х50 |

Замовлення на посуд фарфоровий запропонуйте в журналі обліку(таблиця 2.4)

Таблиця 2.4

ЖУРНАЛ ОБЛІКУ

СТОЛОВОГО ПОСУДУ, ПРИБОРІВ ТА СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ,

ЩО ВИДАЮТЬСЯ ПІД ЗВІТ ПРЦІВНИКАМ ЗРГ

за «19» 11. 2023 р.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПІБ | Офіціант Василенко Кіріл | | | |
| Найменування посуду і приборів | видано | повернено | Лом, бій за актом | недостача |
| Тарілка закусочна | 20 | 20 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

З алкогольних напоїв буде два види ігристих вин: Французький бульвар брют, біле і напівсолодке біле Французьий бульвар

Розрахунок алкогольних напоїв.

За загальноприйнятими нормами на бенет-фуршеті-десерті одна людина споживає 0,150л вина. Отже,

= 6 пляшок вина

Безалкогольні напої в зимовий період беруть із розрахунку 500грам на людину. На бенкеті-фуршеті зручно користуватись пляшками ємкістю 1 літр. Соки в упаковках тетрапак ємкістю 1літр.

Провести розрахунок води мінеральної і соків

Узагальнені дані зведено в таблицю 2.4.

Таблиця 2.4.

Карта напоїв для бенкету-фуршет на 50 осіб

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва напою | Одиниці виміру(л) | Кількість |
|  | Вино ігристе Французький бульвар брют | 0,75 | 3 |
|  | Вино ігристе «Французький бульвар» напівсолодке біле | 0,75 | ? |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» газована | 1 | ? |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» н/г | 1 | ? |
|  | Сік ананасовий | 1 | 10 |
|  | Сік вишневий | 1 | ? |
|  | Сік яблучний | 1 | ? |

Визначимо кількість столів для бенкету-фуршету-десерту.

Столи для бенкету використовують розміром 2мх1,5м

Столи для бенкету-фуршету-десерту можна розміщувати різними способами: в одну лінію (довжина столу до 10 м)

Довжину столу визначають за формулою:

L=l ,

де, L – довжина бенкетного столу, м;

l – норма довжини столу на одного гостя, м;

– кількість гостей.

Довжина загального фуршетного столу не більше 10 м.

Провести розрахунок

Отже, нам потрібно при наявності стандартних столів довжиною 2 метри ? столи. Обираємо пристінне розташування столів біля стіни.

При визначенні кількості скатертин (Кск) для фуршетних столів враховують їхню ширину, відповідно до якої стіл по ширині можна накрити двома скатертинами. Розрахунок здійснюють за формулою

, (3.1)

де: *l* – норма довжини столу на одного гостя( 0.3), м;

*lm* – довжина скатертини на торці столу(0,25), м;

Lск – довжина скатертини(2,5), м;

N – кількість гостей(50), чол.

Кск=?= Провести розрахунок

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники. Столову білизну беруть з деяким запасом (приблизно 10 %).

Для обслуговування бенкету-фуршету-десерту, розрахунок робочої сили витікає з таких норм – 1 офіціант на 25 гостей.

(4),

де N – загальна кількість гостей, осіб;

– кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, осіб.

Nоф =

Отже, 50 запрошених на бенкет-фуршет-десерт обслуговує ? офіціанти і менеджер кейтерингової компанії, адже він слідкує за проведенням фуршету.

Біля стін, в кутах залу, де організовується бенкет, чи в суміжному з ним приміщенні ставлять серванти для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один сервант розрахований для одного офіціанта. У нашому випадку Розрахуйте кількість сервантів

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ ПІД ЧАС БЕНКЕТУ-ФУРШЕТУ-ДЕСЕРТУ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |  |
| 10.00-10.15 | Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг | Обслуговуючий персонал |
| 10.15-10.30 | Сервірування столів | Офіціанти |
| 10.30-11.25 | Завезення та приймання закусок, страв, напоїв | Водій, офіціанти, куха |
| 11.25-11.40 | ? | Кухарі, офіціанти |
| 11.40-12.00 | Підготовка персоналу до роботи |  |
| 12.00-12.15 | ? | Менеджер |
| 12.15-12.30 | Реєстрація учасників аукціону | Працівник бібліотеки |
| 12.30-14.00 | Проведення аукціону | Ведучий заходу |
| 14.00-15.00 | Обслуговування гостей під час фуршету прибирання ? | ? |
| 15.00-15.30 | ? | ? |
|  | ? | Офіціанти |
|  | ? | Організатор заходу |
|  | ? | Офіціанти |
|  |  |  |

4. ОХОРОНА ПРАЦІ НА МІСЦІ ПРОВЕДЕННЯ ЗАХОДУ

Адміністратор ресторану «Гайки» при обслуговуванні бенкетів кейтерингового характеру виносить на інструктаж такі основні питання:

-час проведення бенкету-фуршету-десерту;

-місце проведення івенту;

-кількість осіб, які будуть обслуговуватися під час бенкету-фуршету-десерту;

-дотримання гігієнічних вимог;

-забезпечення одноразовим посудом;

-подача закусок десертів і напоїв при бенкеті-фуршеті-десерті;

-послідовність прибирання використаного посуду і приборів;

-зовнішній вигляд персоналу при обслуговуванні даного заходу(чистота і укладка волосся, міра нанесення макіяжу, довжина нігтів, акуратність і зручність одягу, зручність і висота каблука взуття);

-безпечність і техніка роботи з обладнанням, необхідним для обслуговування кейтерингового івенту працівниками кейтерингової компанії «Гайки»;

-чистота робочого місця для приготування страв і напоїв під час обслуговування;

-правила етикету при обслуговуванні;

-місцезнаходження засобів пожежогасіння;

-запасні виходи;

Продовжити враховуючи виїзне обслуговування і воєнний стан

# ГРАФІЧНА ЧАСТИНА

**В графічній частині відтворено схему розташування столів, сервантів і столу для гарячих напоїв** Приберіть зайве і розташуйте обладнання раціонально

1 – фуршетний стіл;

2 – стіл для гарячих напоїв;

3 – сервант;

# ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

# Розрахувати загальну суму бенкету-фуршету-десерту, суму авансу, враховуючи зміну рахунку

ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК

на 50 чоловік

Замовник Шкуринський Віктор

Назва зали хол наукової обласної бібліотеки Дата і час обслуговування

16 листопада 20 23р. 12:00год.

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.

Менеджер Зіневич В. О Замовник Шкуринський В. М.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| З холодного цеху на 50 чол. | | | | З буфету на 50 чол. | | | |
| Найме-  нування | Кількість, шт | Ціна, грн | Сума, грн | Найме-  нування | Кількість, шт | Ціна, грн | Сума, грн |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Овочі натуральні | 20 | 40,00 | 800.00 | Чай чорний | 10 | 10,00 | 100.00 |
| Канапе з сиром | 20 | 30,00 | 600.00 | Чай зелений | 10 | 10,00 | 100.00 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всього |  |  | 8250.00 | Всього |  |  | 4190.00 |

Ціни і суми перевірені Аванс №1 від 19.10.2023 \_\_\_\_\_грн. 00 коп.

Онупрієнко І. І. Доплата №1 від 19.11.2023 \_\_\_\_ грн. 00 коп.

(калькулятор) В т.ч. за квіти №\_-\_ від - \_- грн.- коп.

„16”листопада 2023 р. Всього отримано\_ \_\_\_\_\_\_грн. 00коп

з урахуванням зміни рахунку Чеки по замовленню від 19.11.2023\_\_\_\_\_грн. 00 коп.

Отримав \_\_\_\_\_\_\_\_ касирОнупрієнко І. І

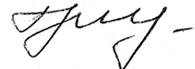
Зміна рахунку

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виключити із замовлення-рахунку | | | | Включити в замовлення-рахунок | | | |
| Найме-  нування | Кіль-  кість | Ціна | Сума | Найме-  нування | Кіль-  Кість | Ціна | Сума |
| Американо | 5 | 20 | 100.00 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Всього: |  |  | 100.00 | Всього: |  |  |  |

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

Обслуговування проводили

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПІБ | Посада | Примітка |
| ? | ? | Заказ печатей |



Відповідальний за обслуговування\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис)