***Практичне заняття 11***

**Тема. Укладання договору та складання меню для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів на природі**

**Мета заняття:** формування практичних навичок та умінь організації кейтерингового обслуговування споживачів на відкритому просторі.

**План**

1. Вивчення договору і складання специфікації.
2. Організація підготовки до проведення барбекю на природі.
3. Розробка меню. Підбір напоїв.

**Хід роботи:**

Необхідно укласти договір з кейтеринговою компанією і запропонувати специфікацію для проведення барбекю в двох варіантах. Проаналізувати меню і розрахувати кількість страв і напоїв. Заповнити книгу обліку замовлень.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Заповнити договір надання послуг харчування кейтеринговою компанією «Абсолют» на 12 осіб з нагоди корпоративного свята, яке відбудеться 16 листопада 2023 року (додаток 1). Надати специфікацію в двох варіантах(додаток 2). Дані яких не вистачає обрати самостійно.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Виконуючи дане завдання варто пам’ятати, що договір укладається при прийнятті замовлення приблизно за місяць до проведення самого замовлення.

За бажанням замовника змінити деякі позиції з асортименту продукції в специфікації, що прикладається до договору, можна в термін не пізніше 15 днів після укладання договору. Внести зміни що до кількості страв допускається за 5 днів до початку обслуговування.

Додаток 1

Договір надання послуг харчування

м. Житомир «16» жовтня 2023 рік.

Кейтерингова компанія в особі адміністратора Забродської А. І., що діє на підставі статуту з одного боку, і замовник бенкету в особі Карпа Н.М. Що діє на підставі статуту з іншого боку. Уклали Договір про таке:

1. Предмет договору

1.1. Кейтерингова компанія зобов’язується організувати обслуговування барбекю на природі на \_\_\_\_, а замовник \_\_\_\_\_\_ зобов’язується своєчасно здійснити її оплату за умовами даного Договору.

2. Обсяг (кількість) і терміни постачання

Укладається договір обслуговування на 1 день з \_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_рік. Кількість продукції відповідно до затвердженого меню.

3. Асортимент

3.1. Асортимент продукції харчування передбачається у специфікації, яка додається до даного Договору.

3.2. За бажанням замовника Карпа Н. М. змінити деякі позиції з асортименту продукції, що доставляється, потрібно подати кейтеринговій компанії інформацію для узгодження в термін не пізніше \_\_\_\_\_ днів до настання дня обслуговування.

4. Якість харчової продукції.

Якість продукції повинна відповідати діючим стандартам системи ХАССП і гігієнічним вимогам відповідно до санітарних правил.

5. Терміни та графік постачання.

Термін надання послуг \_\_\_\_\_ день. Графік постачання \_\_\_\_ день.

6. Ціна

6.1. Замовник оплачує доставлену кейтеринговою компанією продукцію за ціною, передбаченою у специфікації, яка додається до Договору.

6.2. Ціни за Договором зазначені з урахуванням ПДВ.

7. Порядок розрахунків

7.1. Розрахунок за поставлену партію харчової продукції здійснюються в безготівковому порядку протягом одного дня.

З моменту підписання договору може бути передбачена передоплата.

7.2. Безготівкова форма розрахунку.

7.3. Замовник Карпа Н. М. повинен повідомити кейтерингову компанію про здійснення платежу в термін одного дня з моменту укладання договору шляхом факсу.

8. Пункт доставки

Пунктом доставки харчової продукції за Договором є: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Термін дії договору

9.1. Договір набирає чинності з моменту підписання його сторонами і діє до «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2023р.

10. Відповідальність сторін

10.1. За порушення умов Договору винна сторона відшкодовує завдані збитки, зокрема не отриманий прибуток, у порядку, передбаченому чинним законодавством.

11. Юридичні адреси, банківські та відвантажувальні реквізити сторін на момент укладення Договору.

11.1. Замовник

Місцезнаходження офісу м. Житомир, вул. Київська, буд. 77

Поштова адреса та індекс 10030

Телефон 49-45-98 Телетайп 1265 факс 08944567

Розрахунковий рахунок № 45 в Приватбанку

11.2. Кейтерингова компанія \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Місцезнаходження офісу м. Житомир, вул. М. Грушевського, буд. 53

Поштова адреса та індекс 10030

Телефон 51-74-01 Телетайп 3476 факс 87542309

Розрахунковий рахунок № 45 в Приватбанку.

12. Додатки до Договору

1. Специфікація на \_\_\_ сторінках.

Замовник Кейтерингова компанія \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Карпа Н. М. Забродська Т.В.

МП: МП

Додаток 2

Перший варіант специфікації для проведення барбекю(для прикладу)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва страв** | **Вихід, г** | **Ціна****грн** |
| М’ясна закуска «Ситий лось» | 200 | 168-00 |
| Домашні соління власного врожаю*(кабачки, томати, огірки та маринована слива)* | 360 | 718-00 |
| Капуста квашена за традиційним рецептом | 200 | 139-00 |
| Королівська юшка | 300 | 195-00 |
| Стейк із сьомги  | 100 | 125-00 |
| Шашлик із дичини | 100 | 100-00 |
| І.т.д. |  |  |

**Завдання 2**. Скласти меню виїзного обслуговування "Барбекю на природі" на 12 осіб. Підібрати до меню алкогольні та безалкогольні напої.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Для організації виїзного обслуговування кейтерингова компанія має кілька варіантів меню. Проте для кожного замовника складається індивідуальне меню, враховуючи його побажання і фінансові можливості. При складанні меню виїзного обслуговування бажано не включати страви, які не можна зберігати в термосі й потрібно відразу після приготування подавати до столу, що позначається на їх смакових якостях. Бажано не включати в меню такі страви, як смажена грудинка качки, курка, риба, а також соусні другі гарячі страви.

Для організації і проведення корпоративного свята на природі на 12 чоловік за типом барбекю потрібно підбрати відповідне меню та напої приклад деяких позицій в меню(Таблиця 1).

Таблиця 1

Меню для проведення барбекю

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва страв** | **Вихід, г** | **Ціна****грн** | **К-сть****порцій** |
| Холодні закуски |  |  |  |
| М’ясна закуска «Ситий лось» | 200 | 68-00 | 4 |
| Домашні соління власного врожаю*(кабачки, томати, огірки та маринована слива)* | 360 | 78-00 | 2 |
| Капуста квашена за традиційним рецептом | 200 | 39-00 | 2 |
| Перші страви |  |  |  |
| Королівська юшка | 300 | 95-00 | 12 |
| Другі страви |  |  |  |
| Стейк із сьомги  | 100 | 125-00 | 12 |
| І.т.д |  |  |  |
| Напої |  |  |  |

Керівник підприємства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гол. бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шеф кухар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Під час проведення корпоративного свята на природі за типом барбекю до м’ясних та рибних страв рекомендовано вживати сухе вино.

Вино при цьому виконує певні функції, наприклад, готує смакові рецептори ротової порожнини до нового шматка, сприяє травленню, знижує калорійність їжі і т. ін. Закуски і вина мають бути однакові за рівнем, тільки за цієї умови вони зможуть показати себе з найкращого боку.

До закусок рекомендуємо міцні алкогольні напої: горілку, настоянки, та інше. До гарячих рибних страв подають білі сухі вина, м’ясних – червоні. До солодких страв і фруктів рекомендують шампанське і десертні вина. Подача буфетної продукції регламентується нормами їх випуску на одну людину. При бенкеті за столом норма на одну людину складає – вина, шампанського – 0,35 л, коньяку, горілки – 0,15 – 0,2л, соків, води в осінньо-зимовий період – 0,5л а в літній -1л.

**Завдання 3.** Заповнити журнал обліку замовлень, використовуючи дані двох перших завдань.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Щоб прорахувати вартість замовлення потрібно кількість порцій кожної страви по меню помножити на її вартість. Аванс складає 50% від загальної суми. Доплата відповідно також 50% від загальної суми. Замовлення-рахунок складається після підписання договору.

Додаток 3

Книга обліку замовлень на обслуговування бенкетів

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № замовлення | Дата приймання замовлення | П.І.Б. замовника, адреса, телефон | Дата свята, час початку обслуговування | Кількість гостей | Місце проведення, 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Мусійчук А.І. |

Розписка в отриманні Мусійчук А.І.