***Практичне заняття 12***

**Тема. Підбір матеріально-технічного забезпечення для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів на природі**

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

**План**

1. Аналіз етапів обслуговування барбекю на природі
2. Розрахунок посуду і матеріально-технічного забезпечення.

**Хід роботи:**

Необхідно підібрати посуд і забезпечити матеріально-технічне оснащення для проведення заходу.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Проаналізувати етапи обслуговування барбекю на природі на 12 чоловік, яке відбудеться в альтанці на території ресторану «Ситий лось».

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Обслуговування заходу починається з:

- узгодження підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання;

- перегляд складових програми;

- підготовчі заходи щодо організації бенкету;

- розгортання діяльності на місці проведення бенкету (до готування, до оформлення страв, реалізація розважальної програми, обслуговування);

- згортання роботи, демонтаж обладнання, прибирання.

Кожний захід потребує розробки аналогічного плану, що дозволяє точно скоординувати роботу офіціантів і барменів.

При підготовці до корпоративного свята узгоджуються наступні питання:

- як повинна бути прикрашена галявина;

- яка музична програма повинна звучати під час бенкету; і.т.д.

**Завдання 2.** Підібрати посуд для подавання страв, розрахувати кількість посуду відповідно до запропонованого меню в методичних рекомендаціях**(Таблиця 2). Дані по розрахункам внести в таблицю 1**

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Страви** | **Кіль-**  **кість порцій** | **Кіль-**  **кість порцій в 1 посуду** | **Назва посуду** | **Кіль-**  **кість посуду** |
| Закуска «Ситий лось» | 4 |  |  |  |
| Домашні соління власного врожаю*(кабачки, томати, огірки та маринована слива)* | 2 |  |  |  |
| Капуста квашена за традиційним рецептом | 2 |  |  |  |
| Королівська юшка | 12 |  |  |  |
| Стейк із сьомги | 12 |  |  |  |
| Шашлик із дичини | 6 |  |  |  |
| М'ясо лося з ягідним соусом і полентою | 4 |  |  |  |
| Овочі смажені на грилі | 4 |  |  |  |
| Соуси в асортименті:  Грузинський  Лагідний  Ткемалі | 8  8  8 |  |  |  |
| Фрукти в асортименті*(апельсини, ківі, ананас, банани)* | 4 |  |  |  |
| Яблука печені на мангалі | 6 |  |  |  |
| Хліб пшеничний  Хліб житній | 36 |  |  |  |
| Горілка «Житомирський стандарт» | 2 | 0,5 |  |  |
| Коньяк «Закарпатський» | 2 | 0,5 |  |  |
| Вино «Каберне» (сухе червоне) | 2 | 0,750 |  |  |
| Вино «Перлина степу» (сухе біле) | 1 | 0,750 |  |  |
| Вино «Алазанская долина» (напівсолодке) | 1 | 0,750 |  |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**Таблиця 2**

Меню для проведення барбекю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва страв** | **Вихід, г** | **Ціна**  **грн** |
| Холодні закуски |  |  |
| Закуска «Ситий лось» | 200 | 168-00 |
| Домашні соління власного врожаю*(кабачки, томати, огірки та маринована слива)* | 360 | 178-00 |
| Капуста квашена за традиційним рецептом | 200 | 139-00 |
| Перші страви |  |  |
| Королівська юшка | 300 | 195-00 |
| Другі страви |  |  |
| Стейк із сьомги | 100 | 125-00 |
| Шашлик із дичини | 100 | 100-00 |
| М'ясо лося з ягідним соусом і полентою | 100/150 | 168-00 |
| Гарніри |  |  |
| Овочі смажені на грилі(перець, помідори, баклажани, цибуля) | 100 | 58-00 |
| Соуси в асортименті: |  |  |
| Грузинський  Лагідний  Ткемалі | 50  50  50 | 15-00  15-00  15-00 |
| Десерти |  |  |
| Фрукти в асортименті*(апельсини, ківі, виноград, банани)* | 200 | 50-00 |
| Яблука печені на мангалі | 200 | 40-00 |
| Хліб пшеничний | 30 | 5-00 |
| Хліб житній | 30 | 5-00 |
| Напої |  |  |
| Горілка «Житомирський стандарт» | 500 | 200-00 |
| Коньяк «Закарпацький» | 500 | 300-00 |
| Каберне (сухе червоне) | 750 | 200-00 |
| Перлина степу (сухе біле) | 750 | 200-00 |
| Алазанська долина (напівсолодке) | 750 | 320-00 |

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

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

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

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.

На підставі розробленого меню визначаємо також призначення та кількість, приборів для споживання, приборів для порціонування і розкладання; набори для спецій; вази для квітів.

Серветки обираємо однотонні. Для сервірування столу використовують столовий посуд і набори, загальна кількість яких залежить від кількості гостей.

**Завдання 3.** Заповнити таблицю замовлення на посуд для індивідуального користування, столові прибори і столову білизну згідно меню **таблиця 2**. (червоним шрифтом виділіть те, що потрібно прибрати і зеленим додайте посуд, якого не вистачає)

|  |  |
| --- | --- |
| **Столові прибори, білизна** | **Кількість, шт./для перекладання страв** |
| Тарілка закусочна |  |
| Тарілка мілка столова |  |
| Чашка бульйонна |  |
| Ніж столовий |  |
| Ніж закусочний |  |
| Ніж рибний |  |
| Ніж десертний |  |
| Виделка столова |  |
| Виделка закусочна |  |
| Виделка рибна |  |
| Виделка десертна |  |
| Ложка бульйонна |  |
| Серветки полотняні |  |
| Ручники 35 x 35 см. |  |
| Рушники 100 x 40 см |  |
| Серветки паперові |  |
| Скатертини 2500х2000 |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Офіціант повинен мати ручник має бути складений вдвоє по довжині і знаходитися на лівій руці офіціанта. Після закінчення сервірування стола до початку обслуговування офіціант може тримати ручник у руці у складеному вигляді. Не рекомендується класти ручник у кишеню,на плече або тримати під рукою.

Особливістю роботи бармена, офіціанта, кухаря, що стоїть за мангалом та іншим обладнанням є те, що вони готують, порціонують і подають страви напої, закуски, десерти, на очах у відвідувачів, тому вони повинні суворо дотримуватись правил особистої гігієни.

**Завдання 4** проаналізуйте укомплектовані предмети матеріально-технічного забезпечення (червоним шрифтом виділіть те, що потрібно прибрати і зеленим додайте посуд, та інше чого не вистачає)

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва предметів матеріально-технічного призначення** | **Кількість, шт.** |
| Мангал з шампурами | 1 |
| Барбекю-казан для юшки з триногою | 1 |
| Барбекю з газовими балонами | 1 |
| Столи пластикові | 2 |
| Стільці пластикові | 2 шт. |
| Гастроємності | У кількості найменувань страв |
| Транспортні засоби | ЗІЛ — «Бичок» |
| Страви та необхідне обладнання доставляються за… | (кількість рейсів) |
| Вугілля з деревини; в’язанки дров;  рідина для розпалювання, сірники | 1 упаковки, 1 в’язанки, 1 пляшка, блок |
| Питна артезіанська вода | 30л |
| Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, соль, спеції) | За кількістю кухарів |
| Скатертини, льон, 1,8x1,8м | 2 |
| Скатертини з тефлоновим покриттям | 2 |
| Набори для спецій, зубочистки | 2 |
| Щипці | 4-6 |
| Блюда металеві (для викладання продукції") | 4 |
| Штопор універсальний | 1 |
| Таці офіціантські | 2 |
| Серветки паперові | 1пачка(50шт) |
| Тримачі для серветок (металеві) | 2 |

*Для організації барбекю* на природі необхідно таке обладнання: професійні барбекюшниці з газовими балонами, шашличниці з шампурами, вугілля, електрогриль (за наявності електроенергії), намети для кухні, тенти для гостей, баки з питною водою і водою для миття посуду, термоси з льодом.

*Для смаження на грилі* використовують свіжі овочі, политі маринадом, – перець солодкий, баклажани, помідори, цибулю ріпчасту, порей тощо; рибу цілу свіжу та філе зі шкірою без кісток і чисте; шматки-кругляки; напівфабрикати з м’яса вищого сорту: битки, стейки. біфштекси, шашлики; сільськогосподарську птицю (філе, окорочка тощо).

Для організації і проведення корпоративного свята на природі на 12 чоловік за типом барбекю підбираємо відповідне меню та напої(Таблиця 1).

Після завершення бенкету обладнання, меблі й посуд збирають. Брудний посуд, столову білизну, предмети сервірування та декорування кладуть в ящики, транспортують до кейтерингового підприємства для санітарної обробки. Столи розбирають, обладнання демонтують. Визначають кількість битого посуду.

Після санітарної обробки всі предмети матеріально-технічного забезпечення повертають на склад.