**Практична робота**

**Тема. Розрахунок кількості столів, скатертин, посуду, персоналу для проведення бенкетів без розміщення за столом.**

*Мета заняття:* формування практичних навичок та умінь розрахунку кількості столів, посуду, персоналу для проведення бенкет-фуршету.

***Завдання 1.*** Розрахувати кількість бенкетних столів, скатертин, офіціантів, серветок, столових наборів і посуду для проведення бенкету-фуршету з нагоди презентації спільного підприємства на 80 осіб згідно запропонованого нижче меню.

Таблиця №1

Меню бенкету-фуршету на 80 осіб

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва страв і напоїв | Вихід, г на 1особу | Кількістьпорцій |
| 1 | 2 | 3 |
| **Холодні закуски** |  |  |
| Бутерброд з сьомгою | 20/5/10 | 25 |
| Бутерброд з осетровою ікрою | 10/5/10 | 25 |
| Бутерброд із зернистою ікрою | 10/5/10 | 25 |
| Бутерброд із бужениною | 25/10 | 20 |
| Бутерброд з окороком | 20/10 | 20 |
| Канапе з сиром | 15/10 | 20 |
| Канапе з ковбасою | 20/10 | 20 |
| Салат з креветок в кошику | 30/5 | 20 |
| Паштет із дичини у валованах | 30/5 | 20 |
| Салат овочевий в кошику | 30/5 | 20 |
| Салат грибний в кошику | 25/5 | 20 |
| Салат сирний з часником у валованах | 30/5 | 20 |
| Сир твердий на шпажці | 20/3 | 20 |
| Овочі натуральні (огірки, помідори, перець) нарізки | 30/50/30 | 20 |
| Пиріжки з м’ясом, сиром, печінкою | 35 | 3/20 |
| Маслини, оливки | 10/10 | 20 |
| **Гарячі закуски** |  |  |
| Палтус в тісті | 50 | 40 |
| Гриби запечені у сметанному соусі | 1/75 | 40 |
| **Солодкі страви** |  |  |
| Чорнослив фаршированих горіхами із збитимивершками | 75/20 | 40 |
| Салат-коктейль фруктовий | 100 | 40 |
| Фрукти свіжі (ківі, виноград, мандарини) | 400 | 20 |
| **Гарячі напої** |  |  |
| Кава | 100 | 40 |
| Чай | 200/15/7 | 40 |
| **Напої** |  |  |
| Горілка «Кристал» | 50 | 10 пл |
| Продовження Таблиці 1 |
| 1 | 2 | 3 |
| Вино «Ркацителі» сухе марочне біле | 75 | 8 пл |
| Вино «Каберне» Кримське, сухе марочне червоне | 75 | 8 пл |
| Вино «Мартіні, вермут» | 75 | 8 пл |
| Вино «Мадера» Коктебель міцне марочне біле | 75 | 6 пл |
| Коньяк «Тиса» | 50 | 5 пл |
| Шампанське Кримське ігристе «Союз Віктан»напівсухе, біле | 150 | 10 пл |
| Сік апельсиновий | 150 | 40 |
| Вода мінеральна газована «Регіна» | 200 | 5 пл |
| Вода мінеральна негазована «Регіна» | 200 | 5 пл |

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**Для організації бенкету-фуршету використовують столи** завдовжки 2м, завширшки - 1,5 м. Загальну довжину столів, визначають виходячи із нормативу – 0,3-0,4 м на одного гостя. Загальна довжина фуршетного столу не більше 10м.

**При визначенні кількості скатертин** (Кск.) для фуршетних столів враховують їхню довжину. Розрахунок здійснюють за формулою:

 ,

де l – норма довжини столу на одного гостя, м;

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

Lск – довжина скатертини, м; ( 2,5м)

N – кількість гостей.

Використовують спеціально зшиті скатертини з довгою оборкою («юбкою»).

Біля стін, колон, у кутках залу, де організовується бенкет, чи в суміжному з ним приміщенні ставлять **підсобні столи або серванти** для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований на одного офіціанта.

**Кількість офіціантів**, які беруть участь в обслуговуванні (Nоф), можна визначити за формулою:



де N — загальна кількість гостей, осіб.;

 N1 — кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, осіб.

Для визначення кількості офіціантів користуватися нормативом – 1 офіціант обслуговує до 30 гостей під час бенкету-фуршету, а якщо застосовують комбіновану форму обслуговування(поряд із подаванням страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос) то на одного офіціанта припадає 15 – 20 гостей.

Для сервірування столу використовують **столовий посуд і набори**, загальна кількість яких залежить від кількості гостей і нормативу на одну персону:

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

Замовлення на столові тарілки, набори для індивідуального використання, столову білизну зводимо в Таблицю №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Столові набори, столова білизна | Кількість, штук |
|  | Тарілка закусочна | 160+8 |
|  | Тарілка пиріжкова |  |
|  | Ніж закусочний |  |
|  | Виделка закусочна |  |
|  | Ніж десертний |  |
|  | Виделка десертна |  |
|  | Фужери |  |
|  | Склянки для соків |  |
|  | Чарки |  |
|  | Серветки паперові |  |
|  | Серветки лляні |  |
|  | Скатертини атласні |  |
|  | Ручники |  |
|  | Рушники |  |

Сервірування фуршетних столів починають із розставляння скляного або кришталевого посуду. Залежно від напоїв, що будуть подані на бенкеті, стіл сервірують різними видами чарок і келихів за винятком бокалів для шампанського і пива, лікерних і коньячних чарок.

**Кількість серветок** визначають, виходячи з нормативу на одну особу(5шт паперових на одну особу) і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники(2шт. на одного), і рушники(2шт. на одного). **Столову білизну** беруть з деяким запасом (приблизно 10 %). Для своєчасного її одержання слід завчасно складати заявку.

Використання цих даних дозволяє не тільки визначити загальну чисельність працівників, а й правильно розподілити обов’язки між членами бригади.

**Кількість столового посуду для подавання страв**, скло для сервірування, посуд для сервірування, набори, рушники, ручники, серветки для бенкету-фуршету розраховуємо за вище вказаними нормативами і зводимо в таблиці 2 і 3.

Таблиця №3

Розрахунок кількості посуду для подавання страв

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Назва страви,******закуски,*** ***напою*** | ***Кількість******порцій******згідно меню*** | ***Кількість******порцій на блюді*** | ***Кіль-кість******посуду*** | ***Назва посуду і прибори для перекладання*** |
| Бутерброд з сьомгою | 25 | 5 | 5 | Тарілка закусочна |
| Бутерброд з осетровою ікрою | 25 | 5 | 5 | Тарілка закусочна |
| Бутерброд із зернистою ікрою | 25 |  |  |  |
| Бутерброд із бужениною | 20 | 5 | 4 |  |
| Бутерброд з окороком | 20 |  |  |  |
| Канапе з сиром | 20 |  |  |  |
| Канапе з ковбасою | 20 |  |  |  |
| Салат з креветок в кошику | 20 |  |  |  |
| Паштет із дичини у валованах | 20 |  |  |  |
| Салат овочевий в кошику | 20 |  |  |  |
| Салат грибний в кошику | 20 |  |  |  |
| Салат сирний з часником у валованах | 20 |  |  |  |
| Сир твердий на шпажці | 20 |  |  |  |
| Овочі натуральні  | 20 |  |  |  |
| Пиріжки з м’ясом, сиром, печінкою | 3/20 |  |  |  |
| Маслини, оливки | 20 |  |  |  |
| Палтус в тісті | 40 |  |  |  |
| Гриби запечені у сметанному соусі | 40 |  |  |  |
| Чорнослив фаршированих  | 40 |  |  |  |
| Салат-коктейль фруктовий | 40 |  |  |  |
| Фрукти свіжі  | 20 |  |  |  |
| Кава | 40 |  |  |  |
| Чай | 40 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

***Завдання 2. Намалювати схему розташування фуршетних столів на даному бенкеті, враховуючи що на малюнку повинно бути приміщення з вікнами, дверима, сервантами, кавовими столами (Додаток 1).***