**Тема 3.4. Обслуговування бенкетів і прийомів**

**Тема. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових наборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкету-прийому.**

*Мета заняття:* формування практичних навичок та умінь організації обслуговування гостей на бенкетах - прийомах.

Зміст завдань

**Завдання 1.** Розрахувати кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, офіціантів для проведення офіційного бенкету-прийому на 12 осіб.

**Завдання 3.** Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення цього бенкету. За основу взяти меню та карту напоїв(таблиця 3,4).

Розрахунки звести в таблицю 1, 2

Таблиця 1

Розрахунок столового посуду

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Страви | Кіль-кість порцій | Кіль-кість порцій в 1 посуду | Посуд | Кіль-кість посуду |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Салат овочевий з сиром фетаБутерброд з ікрою | 12 | 1 | Фужер для шампанського  | 12 |
| Гаряча закуска з баклажанів | 12 | 1 | Кокотниця зблюдцем | 12 |
| І.т.д. |  |  |  |  |

Таблиця 2

Замовлення на столові прибори і білизну

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Столові набори, столова білизна | Кількість, штук |
| 1. | Ніж столовий | 13 |
| 2. | Виделка столова | 13 |
|  | і.т.д. |  |

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

*Бенкет за столом із повним обслуговуванням –* це вид бенкету, коли всі учасники свята сидять за красиво сервованим столом, на який не ставлять жодних закусок, страв, напоїв, а їх подачу здійснюють офіціанти в обнос. Чисельність учасників таких бенкетів – 8-50 осіб.

До меню бенкету включають порівняно невелику кількість закусок, страв і напоїв, оскільки тривалість перебування гостей за столом невелика. Черговість зміни страв збігається з порядком запису їх у бенкетному меню. Спочатку подають холодну рибну закуску і свіжі овочі, потім закуски з м’яса, птиці й дичини, після холодних закусок – гарячі закуски, потім – супи. Після супу – гарячі страви з риби, м’яса, птиці, дичини, овочів. Закінчується бенкет подачею десерту, фруктів і гарячих напоїв – кави, чаю. Неодмінна умова обслуговування бенкету – швидкість подавання страв, оскільки час для обслуговування гостей за столом не повинен перевищувати 50хв. Приклад меню Таблиця 3.

Таблиця 3

Меню офіційного прийому-обіду на 10 осіб

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва страв | Вихід, г | Кіл-сть, пор. |
| Бутерброди із ікрою  | 1/20 | 10 |
| Салат овочевий з сиром фета. | 1/100 | 10 |
| Сирна тарілка (рокфор, камамбер, брис, грюйер) | 1/40/40/40 | 10 |
| Суп-пюре з птиці | 1/300 | 10 |
| Гаряча закуска(баклажани, перець, цибуля, морква) | 1/50 | 10 |
| Стейк із сьомги, овочевий мікс(помідор, огірок, перець), соус білий з вином | 1/100/100/25 | 10 |
| Котлета по-Київськи, соус апельсиновий | 1/100/25 | 10 |
| Млинчики з маком, сиром | 1/25/25 | 10 |
| Круасан з шоколадом | 1/50 | 10 |
| Чай чорний з лимоном | 1/200/15/7 | 10 |
| Чай зелений з лимоном | 1/200/15/7 | 10 |
| Кава натуральна Жардін (5) | 1/50 | 10 |
| Хліб пшеничний | 1/30 | 10 |
| Хліб житній | 1/30 | 5 |
| Булочка з кунжутом | 1/30 | 10 |

Керівник підприємства Коваленко В. П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гол. Бухгалтер Шевченко О.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шеф кухар Сидоренко Р.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приклад карти напоїв таблиця 4

Таблиця 4

Карта напоїв

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва продукції | Місткість, мл | Кіл-стьПляшок/порцій |
| Вино біле, сухе Аліготе | 0,75 | 2 |
| Вино червоне сухе Каберне | 0,75 | 2 |
| Коньяк Шабо \*\*\*\*\* | 0,5 | 2 |
| Свіжо віджатий сік апельсиновий | 1,0 | 5 |
| Вода мінеральна Боржомі | 0,250 | 12 |

Керівник підприємства Коваленко В. П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гол. Бухгалтер Шевченко О. А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бармен Узваренко Р. С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На бенкетах прийомах із повним обслуговуванням найдоцільніше виходити з норми *один офіціант на 3-4 учасника прийому.* Для обслуговування прийомів на вищому рівні за потреби кількість офіціантів може бути збільшена. В таких випадках у парі з кожним офіціантом, що подає страви, працює другий офіціант, що подає напої.

*Підготування до бенкету.* Для проведення бенкету встановлюють бенкетні столи, стільці, крісла або напівкрісла. При визначенні загальної довжини столу враховують, що на одного гостя варто передбачити 70-80см довжини столу, в деяких випадках – близько 100см(для господаря та почесних гостей).

Бенкетний стіл складають із прямокутних обідніх або спеціальних бенкетних столів шириною 1,5м, *довжиною 2м*. На кришку столів натягають спеціально зшиті (на шнурках) чохли з фланелі - наперони.

Столи покривають бенкетними скатертинами. Скатертина зі столу повинна звисати на 25-30см, на торцях, якщо вони вільні, – на 10-15см довше. Кінці скатертини на кутах повинні звисати вільно. При покриванні столу для почесних гостей з одностороннім сервіруванням звисання скатертини зі сторони залу має бути 5-10см від підлоги, кути скатертини охайно скріплені.

Застосовують повне сервірування столу. Використовують підставні, закусочні, пиріжкові тарілки, виделки і ножі: столові, рибні, закусочні, столову ложку для бенкет-обіду, десертні набори: ніж, виделку, ложку. Кількість скляного посуду залежить від асортименту напоїв.

Усі предмети розташовують на столі до приходу гостей. Спеції також ставлять на стіл.

До столового набору кожного учасника бенкету зліва за пиріжковою тарілкою потрібно покласти картку-меню, в якій зазначено порядок подавання страв і напоїв.

Праворуч від картки-меню (під закусочною тарілкою) до столового набору кожного учасника бенкету (відповідно до плану розміщення гостей) кладуть кувертну картку, в якій зазначено прізвище, ініціали, а іноді й статус запрошеного.

При визначенні кількості столового посуду і столових наборів для сервірування бенкетних столів ураховують те, що під час бенкету за столом для кожного гостя використовують тарілки, столові набори, келихи, чарки відповідно до асортименту страв і напоїв, включених у меню. Кількість посуду індивідуального користування відповідає чисельності гостей із визначеним запасом на можливу заміну. Кількість наборів для розкладання відповідає кількості багатопорційного посуду, в якому подають страви і закуски.

Обслуговування учасників бенкету.

В аванзалі передбачається подання аперитиву. Офіціанти пропонують гостям напої та закуски.

Розробляється план обслуговування гостей. Метрдотель на інструктажі пояснює схему організації обслуговування, ділить бригаду офіціантів на групи, кожну з них на підгрупи, визначає, хто, коли і в який спосіб подає страви і напої гостям, забирає використаний посуд тощо.

Офіціанти, то подають страви, переважно приносять і подають їх гостям в обнос. Офіціанти, що подають напої, наливають їх у чарки і заміняють столовий посуд і набори. Подавати нову страву або забирати посуд потрібно *з* дозволу гостей.

**Запитання для самоконтролю**

1. Розкрийте методику розрахунку столів на бенкет-прийомі.
2. Як добирають та розраховують столовий посуд, прибори для бенкету-прийому?
3. Як розраховують кількість офіціантів для офіційного бенкету-прийому?