

Тема. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування

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

План практичного заняття 5-6

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.

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

Допоміжна література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. – 388 с.
4. Тарасюк Г. М., Чагайда А. О. Тенденції розвитку кейтерингу в умовах інноваційних змін індустрії харчування / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. Хмельницький. 2020, №1(278). С.170-177 <https://www.doi.org/10.31891/2307-5740-2020-278-1-30>

Завдання для студентів

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. Підбір та розрахунок посуду.

Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в 1 посуду	Назва посуду	Кількість посуду
Закуска «Ситий лось»	4			
Домашні соління власного врожаю(<i>кабачки, томати, огірки та маринована слива</i>)	2	1	Закусочна тарілка	2
Капуста квашена за традиційним рецептом	2			
Королівська юшка	12	1	Столова глибока	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	8			
Лагідний	8			
Ткемалі	8			
Фрукти в асортименті(<i>апельсини, ківі, ананас, банани</i>)	4			
Яблука печені на мангалі	6	2	Сервірувальна дошка	3

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	50	15-00
Лагідний	50	15-00
Ткемалі	50	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 2500x2000	

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 барбекюшніці 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, політі 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.