

Тема. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням

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

План практичного заняття 8

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.

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel В., 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. Пятницька. – 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. 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

Карпа Н. М.

МП:

Кейтерингова компанія _____

Забродська Т.В.

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(<i>кабачки, томати, огірки та маринована слива</i>) | 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 підібрати 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 | 6 |
| Домашні соління власного врожаю(кабачки, томати, огірки та маринована слива) | 360 | 78-00 | 4 |
| Капуста квашена за традиційним рецептом | 200 | 39-00 | 3 |
| 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. Закуси 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 | |
| | Аванс | Доплата |
| | Дата, номер прибуткового ордера | Сума |
| | Дата, номер прибуткового ордера | Сума |
| | Разом | |
| | Дата складання замовлення-рахунка | |
| | Прізвище особи, яка прийняла замовлення | |
| | Відпущено продукції, грн | Відмітка про виконання |
| | Повернено готівкою, № витратного ордера | |
| Мусійчук А.І. | Прізвище відповідального за виконання замовлення | |

Розписка в отриманні

Мусійчук А.І.