

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 1 особу	Кількість порцій
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
Канapé з сиром	15/10	20
Канapé 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 збитими вершками	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 ($K_{ск}$) для фуршетних столів враховують їхню довжину. Розрахунок здійснюють за формулою:

$$K_{ск} = \frac{2lN + 2l_m}{L_{ск}},$$

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

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

$L_{ск}$ – 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 ($N_{оф}$), можна визначити за формулою:

$$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$$

де N — загальна кількість гостей, осіб;

N_1 — 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
1.	Тарілка закусочна	160+8
2.	Тарілка пиріжкова	
3.	Ніж закусочний	
4.	Виделка закусочна	
5.	Ніж десертний	
6.	Виделка десертна	
7.	Фужери	
8.	Склянки для соків	
9.	Чарки	
10.	Серветки паперові	
11.	Серветки льняні	
12.	Скатертини атласні	
13.	Ручники	
14.	Рушники	

Сервірування фуршетних столів починають із розставлення 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 скласти 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

<i>Назва страви, закуски, напою</i>	<i>Кількість порцій згідно меню</i>	<i>Кількість порцій на блюді</i>	<i>Кількість посуду</i>	<i>Назва посуду і прибори для перекладання</i>
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).