**Тема 1. Організація кейтерингового** **обслуговування споживачів у офісних приміщеннях**

***Практичне заняття 5***

**Тема. Організація обслуговування бенкету-фуршету кейтеринговою компанією в конференц залі офісу банку.**

**Мета заняття:**формування практичних навичок та умінь підготовки, організації та проведення бенкет-фуршету.

**План**

1. Аналіз діяльності кейтерингової компанії.
2. Організація підготовки до проведення бенкету-фуршету.

**Хід роботи:**

Необхідно дати загальну характеристику кейтерингові компанії. Проаналізувати меню і розрахувати кількість страв і напоїв. Розрахувати кількість бенкетних столів, графічно зобразити їх розташування. Визначити кількість скатертин, серветок, столових наборів і посуду необхідних для проведення бенкету-фуршету в офісі.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Дослідити проведення бенкету-фуршету на 150 персон, який обслуговує кейтерингова компанія «Віват».

Предметом дослідження є особливості проведення бенкету-фуршету на 150 персон у конференцзалі офісу банку.

Метою практичної роботи є дослідження процесу обслуговування корпоративної вечірки на 150 осіб у конференц залі Приватбанку. Вам необхідно:

* дати характеристику кейтеринговій компанії і довести її переваги перед іншими компаніями;
* проаналізувати які види діяльності пропонує дана компанія;

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ке́йтеринг — вид діяльності, при якому ресторанне обслуговування організується практично в будь-якому місці — це може бути виїзний банкет, фуршет, барбекю на природі, корпоративна вечірка або інша форма обслуговування.

Кейтерингова компанія пропонує такі види кейтерингу: обслуговування в приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, різна продаж готової кулінарної продукції, VIP - кейтеринг.

Кейтеринг поза рестораном передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають досить обмежені по місткості приміщення. Таким чином, приготування страв здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляється до місця проведення заходу.

Кейтерингову компанію обирають за наступними характеристиками:

- обов'язковий індивідуальний підхід до кожного клієнта (ми відповідально і чуйно підходимо до Ваших побажань і перевагам);

- все робиться вчасно;

- кваліфіковані кухарі, офіціанти, менеджери мають багаторічний досвід роботи в сфері кейтерингу; контроль якості страв в кейтеринг-меню;

- страви готуються безпосередньо перед подачею;

- можливість вибрати форму обслуговування (тільки доставка наших страв або доставка разом з обслуговуванням офіціантами, що, безсумнівно, робить захід більш зручним і вишуканим);

- використовується нове висококласне обладнання, що дозволяє нашим кухарям готувати якісно, зручно і вчасно;

- пунктуальність, робота злагоджена і в чітко визначений термін.

**Завдання 2.**Розрахувати кількість бенкетних столів, графічно зобразити розташування фуршетних столів і допоміжного обладнання(Додаток 1).

Розрахувати кількість скатертин, офіціантів, серветок, столових наборів і посуду для проведення бенкету-фуршету з нагоди корпоративного свята згідно запропонованого меню в таблиці 2.1. Розрахуйте кількість порцій страв в запропонованому меню.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ке́йтеринг — вид діяльності, при якому ресторанне обслуговування організується практично в будь-якому місці — це може бути виїзний банкет, фуршет, барбекю на природі, корпоративна вечірка або інша форма обслуговування.

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

В роботі пропонується графічно відтворити розташування столів в конференц – залі ПрииватБанку. Згідно розрахунків підібрати серванти. Серванти розраховують: на один фуршетний стіл один сервант

***Для прикладу запропоновано Схема розташування столів та допоміжного обладнання на банкеті – фуршеті на 90 осіб.***

***Додаток 1.***



Рис.4.1 розташування столів, сервантів, допоміжних столів.

1. Фуршетні столи.
2. Кавовий столик.
3. Допоміжний столик.
4. Мийка.
5. Вікна.
6. Двері.
7. Сервант.
8. Підсобне приміщення.

Допоміжний

стіл

Сервант

 Фуршетні столи;

2

**При визначенні кількості скатертин** (Кск.) для фуршетних столів враховують їхню ширину. 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 для обслуговування 10—15осіб.

**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 2.2.

Таблиця 2.1

Меню до бенкету – фуршету на 150 гостей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва страви | Вихід(г) | Ціна | Кількістьпорцій |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон) | 200 | 100,00 | 6 |
| 2 | Канапе з червоною ікрою | 1/80 | 112,00 | 30 |
| 3 | Канапе з сиром і ананасом | 1/80 | 30,00 |  |
| 4 | Шпажка з курячою грудкою і ананасом | 1/80 | 31,00 |  |
| 5 | Шпажка зі свіжими овочами | 1/80 | 28,00 |  |
| 6 | Шпажка з сиром і королівською креветкою | 1/80 | 43,00 |  |
| 7 | Канапе з бужениною і чорносливом  | 1/80 | 42,00 |  |
| 8 | Рулет із лаваша з червоною рибою | 1/100 | 41,00 |  |
| 9 | М’ясні делікатеси  | 1/350 | 318.00 |  |
| 10 | Асорті овочеве (перець, огірок, помідори, оливки) | 1/300 | 80,00 |  |
| 11 | Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета) | 1/260 | 210,00 |  |
| 12 | Бастурма (в’ялена яловичина в спеціях) | 1/100 | 56,00 |  |
| 13 | Салат Цезар з куркою в тарталетках  | 1/200 | 100,00 |  |
| 14 | Жульєн з куркою і грибами | 1/50 | 40,00 |  |
| 15 | Шашлик з птиці | 1/100 | 100,00 |  |
| 16 | Шашлик зі свинини | 1/100 | 150,00 |  |
| 17 | Шашлик з сьомги | 1/100 | 180,00 |  |
| 18 | Овочі гриль | 1/150 | 90,00 |  |
| 19 | Смажені шампіньйони | 1/100 | 34,00 |  |
| 20 | Пиріжки з ябуками | 40 | 10,00 |  |
| 21 | Пиріжки з вишнями | 40 | 10,00 |  |
| 22 | Пиріжки з маком | 75/10 | 10,00 |  |
| 23 | Еклери | 25 | 15,00 |  |
| 24 | Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива) | 500 | 100,00 |  |
| 25 | Кава еспрессо | 50 | 15,00 |  |
| 26 | Кава Американо | 100 | 15,00 |  |
| 27 | Чай Gurmans зелений | 200 | 10,00 |  |
| 28 | Чай Gurmans чорний | 200 | 10,00 |  |

Директор

Зав. виробництвом

Бухгалтер

Підбір та розрахунок посуду.

На підставі розробленого меню визначаємо вид та кількість столового посуду, приборів. При складанні замовлення враховуємо: тарілки, які використовують для страв; прибори для порціонування і розкладання, набори для спецій; вази для квітів. Офіціант отримує посуд для подавання з урахуванням резерву(10%)

Розрахунок столового посуду зводиться в таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Страви | Кількість порцій | Кількість порцій в одиниці посуду | Посуд для подачі | Кількість посуду/щипці для перекладання страв |
| 1 | Асорті рибне (сьомга, лосось, оселедець, скумбрія, лимон) |  | 1 | Закусочнатарілка |  |
| 2 | Канапе з червоною ікрою |  | 5 | Закусочнатарілка |  |
| 3 | Канапе з сиром і ананасом |  |  | Закусочна арілка |  |
| 4 | Шпажка з курячою грудкою і ананасом |  |  | Закусочна арілка |  |
| 5 | Шпажка зі свіжими овочами |  |  | Закусочнатарілка |  |
| 6 | Шпажка з сиром і королівською креветкою |  |  | Закусочнатарілка |  |
| 7 | Канапе з бужениною і чорносливом  |  |  | Закусочнатарілка |  |
| 8 | Рулет із лаваша з червоною рибою |  |  | Закусочнатарілка |  |
| 9 | М’ясні делікатеси  |  |  | Закусочна тарілка |  |
| 10 | Асорті овочеве (перець, огірок, помідори, оливки) |  |  | Закусочна тарілка |  |
| 11 | Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета) |  |  | Дерев’яна дощечка |  |
| 12 | Бастурма (в’ялена яловичина в спеціях) |  |  | Закусочна тарілка |  |
| 13 | Салат Цезар з куркою в тарталетках  |  |  | Закусочна тарілка |  |
| 14 | Жульєн з куркою і грибами |  |  | Кокотниця |  |
| 15 | Шашлик з птиці |  |  | Дощечка дерев’яна |  |
| 16 | Шашлик зі свинини |  |  | Дощечка дерев’яна |  |
| 17 | Шашлик з сьомги |  |  | Дощечка дерев’яна |  |
| 18 | Овочі гриль |  |  | Дощечка дерев’яна |  |
| 19 | Фаршировані шампіньйони |  |  | Мілка столова тарілка  |  |
| 20 | Пиріжки з яблуками |  |  | Пиріжкова тарілка |  |
| 21 | Пиріжки з вишнями |  |  | Пиріжкова тарілка |  |
| 22 | Пиріжки з маком |  |  | Пиріжкова тарілка |  |
| 23 | Еклери |  |  | Плато |  |
| 24 | Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива) |  |  | Трьохярусна тарілка |  |
| 25 | Кава еспрессо |  |  | Чашка кавова |  |
| 26 | Кава Американо |  |  | Чашка кавова |  |
| 27 | Чай Gurmans зелений |  |  | Чашка чайна |  |
| 28 | Чай Gurmans чорний |  |  | Чашка чайна |  |

Замовлення на столові прибори і столову білизну

Таблиця 2.3

|  |  |
| --- | --- |
| Столові прибори, білизна | Кількість, шт. |
| Закусочна виделка | 225 |
| Закусочний ніж | 75 |
| Десертний ніж  |  |
| Десертна виделка |  |
| Виделка кокільна |  |
| Щипці для перекладання |  |
| Кавова ложечка |  |
| Чайна ложечка |  |
| Щипці для цукру |  |
| Шпажки |  |
| Келих для шампанського |  |
| Келихи для мартіні |  |
| Келих для білого столового вина |  |
| Келих для столового червоного вина |  |
| Чарка для десертного вина |  |
| Чарки коньячна |  |
| Чарки горілчана  |  |
| Склянки для соків |  |
| Набори для спецій |  |
| Вази для квітів |  |
| Скатертина |  |
| Спідниця 30м |  |
| Ручники |  |
| Рушники |  |
| Серветка паперова  |  |

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.

**Завдання 4.** Розрахувати кількість алкогольних та безалкогольних напоїв згідно із запропонованою картою напоїв (таблиця 4.1).

Таблиця 4.1

Карта напоїв для бенкету-фуршет на 150 осіб

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва напою | Одиниці виміру(л)  | Кількість |
|  | Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе | 0,75 |  |
|  | Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке | 0,75 |  |
|  | Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія | 0,75 |  |
|  | Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія | 0,75 |  |
|  | Каберне (червоне сухе) Україна | 0,75 |  |
|  | Кагор Український (червоне десертне)  | 0,75 |  |
|  | Коньяк Мартель VSOP | 0,50 |  |
|  | Горілка «Неміров» | 0,75 |  |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» газована | 1,00 |  |
|  | Вода мінеральна «Моршинська» н/г | 1,00 |  |
|  | Сік ананасовий | 1,00 |  |
|  | Сік вишневий | 1,00 |  |
|  | Сік яблучний | 1,00 |  |

Директор

Зав. виробництвом

Бухгалтер

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Алкогольні напої необхідно поєднувати зі стравами, які подаються. До закусок рекомендують міцні алкогольні напої: горілку, настоянки, херес, портвейн та ін.

До гарячих рибних страв подають білі сухі вина, м’ясних – червоні. До солодких страв і фруктів рекомендують шампанське і десертні вина, до кави – коньяк. Подача буфетної продукції регламентується нормами їх випуску на одну людину. При бенкет–фуршеті норма на одну людину складає: вина, шампанського — 0,15л, коньяку, горілки — 0,1 л, соків, води — 0,25—0,5 л. Остання позиція влітку може збільшуватися, взимку — зменшуватися.

Приклад розрахунку алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті фуршеті для 30 чоловік.

За загальноприйнятими нормами на бенкет-фуршеті одна людина споживає 0,150л вина. Отже,

$\frac{0,150×30}{0,750}$ = 6 пляшок (всього вина, яке є в асортименті)

0,750 – ємність пляшки.

Безалкогольні напої взяті з розрахунку 0,5л на людину. На бенкеті-фуршеті зручно користуватись пляшками ємкістю 1 літр. Соки в упаковках тетрапак ємкістю 1літр(1000мл).

$\frac{0,5×30}{1}$=15пляшок.(всього безалкогольних напоїв, які будуть на бенкеті)

***Запитання для самоконтролю***

1. Як розраховують довжину бенкетного столу для бенкетів без розміщення за столом?
2. Розкрийте методику розрахунку приборів для перекладання.