

ЛЕКЦІЯ 14. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.
2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування весільних банкетів.
4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів

Проведення кожного святкового вечора відображає визначну тему, у відповідності до якої оформлюють зал, розробляють меню, сервірують столи, складають програму музичного виступу.

Ресторан має заздалегідь рекламувати заходи, які він проводить, що присвячені святковим датам або професійним святкам, весіль, давати рекламні об'яви до газет, радіо, телебачення про порядок проведення заходів, придбання квитків, вартості святкової вечері.

У процесі підготовки складають схему розміщення меблів, розробляють меню. Організація обслуговування тематичних заходів передбачає в основному часткове обслуговування офіціантами. Вимоги до складання меню такі як і для банкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.

При продажі запрошень, клієнтів знайомлять з меню і планом залу. В запрошенні вказують найменування ресторану, адресу, дату і час початку заходу, номер столика, програму свята. Меню може бути додане до запрошення.

2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

Тематичні заходи можуть бути присвячені будь-яким святкам під будь-якою назвою. Оформлення залу, сервірування столу, меню повинні відповідати темі.

Обслуговування на честь Дня Перемоги. Це найбільш святковий день. Столи накривають білими скатерттинами, оформлюють червоними стрічками, прикрашають червоними гвоздиками, серветки можуть бути теж червоними. Обслуговування проводять за попереднім замовленням.

Обслуговування в День 8 Березня. В такий день у ресторанах можуть бути організовані святкові сніданки, обіди, вечері. На столи ставлять квіти. В репертуарі оркестру мають бути ліричні пісні, танцювальна музика.

Обслуговування новорічного вечора. Цього вечора зал має виглядати святково, нарядно. В ньому встановлюють ялинку, прикрашену іграшками, гірляндами, кольоровими ліхтариками; передбачають світлові ефекти, організовують продаж сувенірів, квітів. У новорічне свято проводять лотерею, розіграші призів. Гостям пропонують програму естрадних виступів.

Столи сервірують найкращим посудом і столовими приборами. Столи прикрашають штучними гілками ялинки, підсвічниками зі свічками, квітами у вазах.

Обслуговування в новорічну ніч починають о 23 годині 31 грудня та закінчують о 5-6 годині ранку 1 січня. З урахуванням цього складають меню, що включає різноманітні закуски, одну-дві другі гарячі страви, фрукти, гарячі напої. До меню обов'язково включають шампанське, мінеральну і фруктову води. Крім страв, напоїв, фруктів, кондитерських виробів, що включені в меню, передбачають подавання деяких закусок і гарячих порційних страв за замовленням гостей за додатковим меню.

Біля входу до зали гостей зустрічає метрдотель. Після того, як гості займуть свої місця, починається обслуговування. Спочатку проводжають «старий рік» і зустрічають «новий».

Після тостів і вітань, офіціанти продовжують обслуговування - порціонують закуски, гарячі страви. Перед подаванням других гарячих страв стіл при-

водять в належний стан, прибираючи використаний посуд і прибори. Після офіціанти готують подавання десерту. Завершується обслуговування подаванням чорної кави чи чаю. Як правило, подавання страв виконують одночасно на всі столи, але можуть враховуватись і побажання гостей.

3. Організація обслуговування весільних банкетів

У ресторані для обслуговування весільних банкетів виділяють спеціальні приміщення. Краще два: одне – для зустрічі та збирання гостей, а потім для танців; інше – для банкетного столу. Для весільних банкетів рекомендують мати спеціально оформлені обкладинки для меню. Порядок оформлення замовлення на весільний банкет такий ж самий як і на інші. Додатково у замовника з'ясовують:

- особливості обслуговування з урахуванням національних традицій;
- де виділити місце для подарунків;
- час подавання гарячих страв і перерв;
- чи є необхідність в організації чайного столу тощо.

Підготовка до проведення обслуговування весільного банкету така ж сама, як до проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Один офіціант обслуговує 9-12 запрошених.

Відмінною особливістю весільного банкету є його тривалість: 5-6 годин, тому в меню рекомендують включати в широкому асортименті холодні закуски з розрахунку 0,25 або 0,5 порцій на одного гостя, фрукти, кондитерські вироби, одна-дві гарячі страви.

Метрдотель проводить інструктаж офіціантів, розподіляє між ними обов'язки.

Загальну довжину столів визначають з розрахунку 60-80 см на одного гостя і 1 м на кожного з молодят в центрі столу, звідкіля і починають сервірування банкетного столу. Розставляють закусочні тарілки, потім пиріжкові, розкладають прибори, ставлять фужери, чарки, серветки, спеції, квіти. Місця для молодят виділяють: прикрашають живими квітами, сувенірами тощо.

Блюда з закусками ставлять під кутом до вісі столу, паралельно один одному в один чи два ряди. Блюда з однаковими закусками повторюють через 4-5

міць. По вісі столу через рівні інтервали ставлять вази з фруктами; ікорниці, салатники ставлять на піріжкові або закусочні тарілки. Пляшки з напоями ставлять в центрі столу групами.

Усі страви, напої молодятам пропонують і подають офіціанти французьким способом.

Десь через годину від початку банкету може бути зроблена перерва на 30-40 хв. для танців. У цей час офіціанти приводять до ладу банкетний стіл, після перерви подають гарячі страви. Після - весільний торт з спеціальними приборами, які кладуть ручками до нареченої.

Завершується банкет подаванням гарячих напоїв і кондитерських виробів.

4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад

Учасники конференцій, зборів, презентацій тощо обслуговуються харчуванням за місцем проведення цих заходів та місцем проживання учасників. Адміністрацію ресторану заздалегідь повідомляють про строки та режим роботи конференцій, зборів тощо. Обговорюють термін відвідування ресторану, вартість раціону та порядок розрахунків. Можуть бути надані варіанти комплексних сніданків, обідів, вечерь. Обслуговування споживачів має бути швидким.

5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях

Порядок обслуговування в ресторанах при готелях такий же, як у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

У готелях під час обслуговування споживачів можуть надаватися комплексні сніданки, а також асортимент страв нескладного приготування для вільного вибору. Меню обіду або вечері для груп іноземних туристів складають з фучастю гіда-перекладача. При цьому завідувач виробництвом враховує особливості харчування іноземних туристів, тому недоцільно пропонувати наступні страви і продукти:

- туристам з Англії - ковбаси, ковбасні вироби, рибні супи, рибу заливну,

ікру кетову, круп'яні гарніри, борошняні страви, страви з соусом на муці;

- туристам з Арабських країн - страви з свинини (мусульманам);

- туристам з Болгарії - молочні супи, окрошку, борщ, круп'яні страви (окрім рису), страви з котлетної маси, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

- туристам з Угорщини - страви з баранини, котлетної маси, морської риби і морепродуктів, кетову ікру, оселедець, кільку, балик, гречану кашу, киселі, житній хліб;

- туристам з Німеччини, Австрії - страви з баранини, гостру їжу;

- туристам з Італії - вершкове масло, страви з жирної свинини і рубаного м'яса, житній хліб;

- туристам з Індії - мінеральну воду, яловичину;

- туристам з В'єтнаму, Таїланду, Індонезії - мінеральну воду, житній хліб;

- туристам з Китаю - страви з баранини, молока, молочних продуктів, свіжо-солоні рибні вироби (ікру, оселедець), вершкове масло, картоплю, мінеральну воду, а також їжу, що приготована на пряженому маслі і маргарині або з додаванням лаврового листа;

- туристам з Кореї - молочні продукти і страви з них, рибу, делікатеси, сирокочені ковбаси, шинку, розварені овочі, картоплю, житній хліб, каву, какао, мінеральну воду;

- туристам з Куби - страви з баранини, житній хліб, солоні продукти;

- туристам з Монголії - рибу, рибну гастрономію, ікру, каву, какао, мінеральну і фруктову воду, пиво;

- туристам з Польщі - страви з баранини і рубленого м'яса, страви з соусами, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

- туристам з Румунії - страви з баранини, житній хліб, киселі;

- туристам з Скандинавських країн: шведам - макарони; фінам - сир і вироби з нього, картоплю, смажену у фритюрі;

- туристам з Чехії - страви з баранини, рубленого м'яса, гарячі рибні страви, заправлені супи, житній хліб;

- туристам з Південної Америки (Аргентини, Бразилії і ін.) - страви з майонезом і сметаною, паніровані страви з м'яса і риби;

- туристам з Югославії - м'ясо і рибу варені, житній хліб;

- туристам з Японії - мінеральну воду, всі страви мають бути не солоні.

Обслуговування у номерах готелів проводять за замовленнями мешканців за окрему платню. Прийом замовлення на обслуговування у номерах може проводитися в буфетах на поверхах, у ресторані через метрдотеля (за телефоном або особисто), у диспетчерських пунктах.

Буфети на поверхах діють з 7 до 23 години. Для кожного з них установлюють асортимент страв, напоїв. Вони працюють за методом самообслуговування. Особливістю обслуговування у номерах є те, що гарячі страви та напої доставляють у закритому посуді, а холодні закуски, хліб, фрукти накривають серветкою. Для доставки продукції використовують візки.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.

2. Наведіть особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

3. Організація обслуговування весільних банкетів.

4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

5. Які особливості організації харчування споживачів, які мешкають у готелях?