

## **Тема. Види локацій кейтерингового обслуговування**

**Мета заняття:** формування практичних навичок та умінь організації кейтерингового обслуговування споживачів у приміщенні, вміння розрахувати посуд при повносервісному обслуговуванні.

### **План практичного заняття 7**

1. Складання меню комплексних обідів для повносервісного обслуговування в офісних приміщеннях.
2. Розробка організації обслуговування повносервісного кейтерингу в приміщенні.
3. Визначення кількості столів, скатертин, офіціантів.
4. Визначення кількості столового посуду, наборів для комплексного харчування.
5. Складання заявки на отримання столового посуду

### **Хід роботи**

Необхідно скласти меню комплексних обідів та вирішити ситуаційне завдання

### **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. 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.** На основі специфікації скласти меню комплексних обідів у трьох варіантах на два робочих дні. Комплексне харчування замовили 30 офісних працівників. (Приклад оформлення додаток 1)

### Завдання 2. *Вирішити ситуаційне завдання.*

**Вам як менеджеру кейтерингової компанії «Еталон», яка організовує і забезпечує харчування працівників офісу необхідно:**

- організувати повносервісне обслуговування за одним із складених вами варіантів комплексного обіду (в завданні 1).
- розрахувати кількість столів, скатертин, офіціантів.
- підібрати та розрахувати посуд, столові набори по одному із запропонованих меню комплексного обіду. Дані систематизувати в таблицю 2.1.
- скласти заявку на отримання столового посуду із запасом 10 %. Дані систематизувати в таблицю 2.1.

**Таблиця 2.1**

#### Розрахунок посуду

№ п/п	Страви	Кількість порцій	Кількість порцій в одиниці посуду	Посуд для подачі	Столові набори для споживання	Кількість посуду
	Салат "Бірена"	30	1	Закусочна тарілка	Виделка закусочна	30
	Хліб	60	12	Сухарниця	-	5
	І.т.д.					

**Таблиця 2.2**

#### Замовлення на посуд, столові прибори і білизну з урахуванням 10 %.

Столові прибори, білизна	Кількість, шт.
Ніж столовий	33
І.т.д.	

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Столові набори і тарілки для індивідуального використання беруть із запасом 10 %. Для своєчасного її одержання слід завчасно скласти заявку.

Кількість серветок (паперових): згідно нормам, на 1 гостя припадає 3 паперові серветки, але беручи їх з запасом 10% нам необхідно визначити загальну кількість і систематизувати дані у вище запропоновану таблицю.

Кількість столів і скатертин залежить від кількості офісних працівників і наявних меблів(чотири чи шести містні столи). Один офіціант обслуговує до 12 гостей. набори для спецій один на стіл.

**Приклади складання комплексних обідів**  
**Меню комплексних обідів (сума \_\_\_\_\_,00 грн)**

Дні неділі	№ з/п	Назва страв, напоїв	Вихід,	Ціна, грн	К-сть страв
Понеділок		<b>Комплекс № 1</b>			
	1	Салат "Бірена" (шинка, свіжі помідори, яйця, сир, маслини, зелень, майонез)	150	17,50	30
	2	Борщ український з квасолею	250	16,70	30
	3	Курка з чорносливом, тушкована в білому соусі	100	32,00	30
	4	Макарони відварені з кетчупом	150	15,80	30
	5	Компот з ягід	200	13,00	30
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	30
понеділок		<b>Комплекс № 2</b>			
	1	Салат "Кримський мотив" із майонезом (свіжі помідори, свіжі огірки, перець болгарський, олія)	150	15,50	20
	2	Суп овочевий з цвітної капустию	250	14,50	20
	3	Квасоля, тушкована з капустию і зеленню	250	14,70	20
	4	Гречана каша з маслом вершковим	150	11,80	20
	5	Узвар	200	13,00	20
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	30
вівторок		<b>Комплекс № 3</b>			
	1	Салат "Осінній каламбур" (свіжа капуста, свіжий перець солодкий, свіжі огірки, зелень, майонез)	150	15,40	25
	2	Бульйон із курки з локшиною	250	17,80	25
	3	Риба по-паризьки (риба, запечена з сиром і грибами)	100	22,20	25
	4	Картопля запечена по-селянськи	150	16,60	25
	5	Сік виноградний	200	13,00	25
	6	Хліб житній, пшеничний	2/30	6,00	25
вівторок		<b>Комплекс № 1</b>			
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
вівторок		<b>Комплекс № 2</b>			
вівторок		<b>Комплекс № 3</b>			
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6	І. т.д.			



**Додаток 2.**

**Поопераційні витрати часу при підготовці одиниці посуду до повносервісного кейтерингового обслуговування**

№ п/п	Найменування операцій	Найменування столової білизни, наборів і посуду	Витрати часу, секунда
	Полірування	Тарілки	9
		Ложки столові або десертні	4
		Ложки чайні	3
		Ножі столові або закусочні	5
		Виделки столові або закусочні	5
		Фужери, склянки	12
		Чарки	10
	Витирання вологого посуду і полірування	Фужери, склянки	25
		Чарки	20
		Коньячні чарки	25
	Накривання столу	Скатертини	24
		Сети	5
		Серветки паперові	10
	Чищення і заповнення	Ножі	6
		Виделки	5
		Ложки столові або десертні	5
		Тарілки	5
		Набори для спецій	10
		Серветки полотняні (залежно від форми складання)	6-18
		Сільнички, перечниці	18

**Запитання для самоконтролю**

1. Розкрийте особливості розроблення меню при кейтеринговому обслуговуванні в офісі?
2. Який посуд, інвентар та інструменти підготовлюють для перевезення замовленої продукції в офіс замовника при повно сервісному обслуговуванні?
3. Назвіть вимоги до приготування та реалізації холодних страв і закусок.
4. Перерахуйте вимоги до реалізації гарячих страв?