

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

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

План практичного заняття 10

1. Організація підготовки та проведення бенкету-фуршету.
2. Складання рахунку-замовлення.
3. Оформлення повернення продукції.
4. Визначення загальної суми і авансу бенкет-фуршету.

Хід роботи

Необхідно продумати сценарій проведення бенкету-фуршету кейтеринговою компанією. Скласти рахунок-замовлення для проведення бенкету-фуршету в офісі. Провести зміну рахунку. Заповнити книгу обліку замовлень.

Рекомендована література:

Основна література

1. Mattel B., Catering. A Guide to Managing a Successful Business Operation. 2nd Edition, 2015. 304 p.
2. НоReCa : 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 1. Заповнити сегменти таблиці 1.1, яких не вистачає.

Таблиця 1.1 Сценарій організації, підготовки та проведення корпоративного свята

Час(год, хв.)	Операції	Виконавці
	Напередодні	
18.00-18.20	Завезення меблів, елементів декору інтер'єру, посуду, білизни на місце проведення заходу	Водії, вантажник
?	Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж звукового та світлового обладнання	Вантажники, робітники
?	Розставляння меблів	?
?	Прасування скатертин, юпок, драпірування столів	?
	День проведення заходу	
?	Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг	Обслуговуючий персонал
13.15-14.30	Сервірування столів	Офіціанти
14.30-15.25	Завезення та приймання закусок і холодних страв, напоїв	Водій, офіціанти, куха
15.25-16.00	?	Кухарі, офіціанти
	Підготовка персоналу до роботи, переодягання у формений одяг та формене взуття тощо	Офіціанти, метрдотель
16.30-16.45	?	Метрдотель
18.00-18.30	Початок свята, зустріч гостей	?
18.30-22.00	?	Замовники бенкету
18.30-22.00	Обслуговування гостей під час розважальної програми	?
	Завезення та розвантажування гарячих закусок і страв	Водії, кухарі
18.50-19.20	Порціонування гарячих закусок і страв	?
	Досервірування столів, подавання гарячих закусок, страв	Офіціанти
20.10-20.50	Обслуговування гостей, прибирання використаного ?	?
20.50-21.30	?	Офіціанти
21.35-21.50	Організація подавання гарячих напоїв	Кухарі офіціанти
21.50-22.00	?	Замовник бенкету
22.00-23.00	?	Офіціанти

Завдання 2 Заповнити рахунок-замовлення (Додаток А) користуючись таблицями 2.1 і 2.2. Відобразити в зміні рахунку(Додаток Б) повернення коштів за нереалізований Чай Gurmans чорний 10 порцій і каву еспресо 20 порцій.

Додаток А

Кейтерингова компанія «Віват»

(найменування закладу
ресторанного господарства)

Затверджую

Директор Корчук В.П.

„14” травня 2023р.

ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК (являється розрахунковим документом) на 150 чоловік

Замовник Шамалов С. І.

Назва зали конференц-зала

Дата і час обслуговування 20.05.2023р 18⁰⁰

З правами і обов'язками замовника,
встановленими Рекомендаціями про порядок
приймання і виконання замовлень на обслуговування
бенкетів в закладах ресторанного господарства
ознайомлений, з умовами замовлення згоден.

Адміністратор Самійленко.І.О

Замовник Шамалов С.І.

З холодного цеху на 150 чол.				З буфету на 150 чол.			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
1	2	3	4	5	6	7	8
Асорті рибне	6	100,00	600,00	Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе	5	200,00	
				Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	5	190,00	
Канapé з червоною ікрою	30	112,00	3360,00	Вино Лозано, (біле сухе)	9	280,00	
Канapé з сиром і ананасом	75			Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	9	280,00	
Шпажка курячою грудкою і ананасом	6			Каберне (червоне сухе) Ураїна	9	160,00	
				Кагор Український (червоне десертне)	6	160,00	

Продовження додатку А

1	2	3	4	5	6	7	8
Шпажка зі свіжими овочами				Коньяк Мартель VSOP	6	250,00	
Шпажка з сиром і королівською креветкою				Горілка «Неміров»	9	150,00	
Канапе з бужениною і чорносливом				Вода мінеральна «Моршинська» газована	50	36,00	
Рулет із лаваша з червоною рибою				Вода мінеральна «Моршинська»н/г	50	17,00	
М'ясні делікатеси				Сік ананасовий	50	25,00	
Асорті овочеve (перець, огірок, помідори, оливки)				Сік вишневий	50	25,00	
Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета)				Сік яблучний	50	25,00	
Бастурма (в'ялена яловичина в спеціях)							
Салат Цезар з куркою в тарталетках							
Всього:				Всього:			
3 гарячого цеху на 150 чол.				3 хліборізки на 150 чол.			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Жульєн з куркою і грибами	150			Хліб пшеничний	100		200
Смажені шампінйони	50			Хліб житній	100		200
	6			Еклери	50		400
	6			Всього:			
Пиріжки з ябуками	50			3 кавового буфету на 150 чол			
Пиріжки з джемом	50			Найменування	Кі-сть	Ціна	Сума
				Кава еспрессо	25		
				Кава Американо	25		
				Чай Gurmans зелений	25		
				Чай Gurmans чорний	25		
Всього:				Всього:			
Разом							?-

Ціни і суми перевірені

Аванс №35 від 02.04. 23р. _____

Іванов П.О.

Доплата №354 від 20.05.23р. _____

(калькулятор)

В т.ч. за квіти №655 від 20.05.23р. 00 тис. 00грн. 00 коп.

„20” травня 2023 р

Всього отримано _____ тис. грн. 00 коп.

Отримав касир Вітківський А.С.

Додаток Б**Зміна рахунку**

Виключити із замовлення-рахунку				Включити в замовлення-рахунок			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Чай Gurmans чорний	10	?	?				
Еспресо	20	?	?				
Всього:			?	Всього:			

Менеджер кейтерінгової компанії Зіневич В. О.Замовник Шкуринський В. М.

Відповідальний за обслуговування

Адміністратор Самійленко І.О. _____ (підпис)

Таблиця 2.1

Меню до бенкету – фуршету на 150 гостей

№ з/п	Назва страви	Вихід(г)	Ціна	Кількість порцій
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	30
4	Шпажка з курячою грудкою і ананасом	1/80	31,00	30
5	Шпажка зі свіжими овочами	1/80	28,00	30
6	Шпажка з сиром і королівською креветкою	1/80	43,00	30
7	Канапе з бужениною і чорносливом	1/80	42,00	30
8	Рулет із лаваша з червоною рибою	1/100	41,00	6
9	М'ясні делікатеси	1/350	318,00	6
10	Асорті овочеve (перець, огірок, помідори, оливки)	1/300	80,00	6
11	Сирне плато(брі, грана падана, горгонзола, фета)	1/260	210,00	6
12	Бастурма (в'ялена яловичина в спеціях)	1/100	56,00	6
13	Салат Цезар з куркою в тарталетках	1/200	100,00	6
14	Жульєн з куркою і грибами	1/50	40,00	100
15	Шашлик з птиці	1/100	100,00	6
16	Шашлик зі свинини	1/100	150,00	6
17	Шашлик з сьомги	1/100	180,00	6
18	Овочі гриль	1/150	90,00	6
19	Смажені шампінйони	1/100	34,00	6
20	Пиріжки з ябуками	1/40	10,00	30
21	Пиріжки з вишнями	1/40	10,00	30
22	Пиріжки з маком	1/40	10,00	30
23	Еклери	1/25	15,00	30
24	Фруктова тарілка(виноград, ківі, слива)	1/500	100,00	6
25	Кава еспрессо	1/50	15,00	25
26	Кава Американо	1/100	15,00	25
27	Чай Gurmans зелений	1/200	10,00	25
28	Чай Gurmans чорний	1/200	10,00	25

Директор

Бухгалтер

Зав. виробництвом

Таблиця 2.2

Карта напоїв

№ з/п	Назва напою	Одиниці виміру(л)	Кількість
	Вино ігристе “Артемівське” біле, напівсухе	0,75	5
	Вино ігристе «Артемівське» напівсолодке	0,75	5
	Вино Лозано, (біле сухе) Іспанія	0,75	5
	Вино Кабальєрос де ла Роса (біле напівсолодке) Іспанія	0,75	5
	Каберне (червоне сухе) Україна	0,75	5
	Кагор Український (червоне десертне)	0,75	5
	Коньяк Мартель VSOP	0,50	15
	Горілка «Неміров»	0,50	15
	Вода мінеральна «Моршинська» газована	1,00	30
	Вода мінеральна «Моршинська» н/г	1,00	30
	Сік ананасовий	1,00	30
	Сік вишневий	1,00	30
	Сік яблучний	1,00	30

Директор
Бухгалтер
Бармен

Завдання 3. Порахувати загальну вартість бенкету-фуршету, враховуючи повернення коштів за напої, визначити суму авансу. Дані внести в Додаток А.

Додаток В

Книга обліку замовлень на обслуговування бенкетів

35	№ замовлення	
14.05.21	Дата приймання замовлення	
Шамалов С.І	П.І.Б замовника, адреса, телефон	
20.05.23. 18.00	Дата свята, час початку обслуговування	
150	Кількість персон	
Конференц-зал	В якому залі, характер заходу	
35	Оплачено	
	Дата, номер прибуткового ордера	Аванс
?	Сума	Доплата
354	Дата, номер прибуткового ордера	
	Сума	
?	Разом	
14.05.23	Дата складання замовлення-рахунка	
Самійленко І.О	Прізвище особи, яка прийняла замовлення	
?	Відмітка про виконання	
	Відпущено продукції, грн	
400,00	Повернено готівкою, № витратного ордера	
Самійленко І.О	Прізвище відповідального за виконання замовлення	

Розписка в отриманні _____