

Дипломная работа на тему:
«Организация кейтерингового обслуживания по случаю 20-
летия фирмы на 80 человек на турбазе»

Выполнила :студентка гр.ООП-413
Колесникова К.А.

Руководитель:
Трошина Г.С.

Актуальность данной дипломной работы заключается в том, что в настоящее время наблюдается рост количества предприятий общественного питания, предоставляющих услуги населению в питании и проведении досуга. Некоторые предоставляют только услуги по питанию, другие дополняют их услугами по организации досуга потребителей. Так же наряду с этим существует выездное обслуживание, позволяющее оказывать услуги на определенных отведенных местах.

Целью данной дипломной работы является раскрыть особенности организации кейтерингового обслуживания в честь 20-летия фирмы на 80 человек на турбазе.

Для достижения данной цели были поставлены **следующие задачи:**

- рассмотреть характеристики предприятий общественного питания;
- охарактеризовать особенности кейтерингового обслуживания;
- составить план организации банкета в честь 20-летия фирмы.

Юбилей фирмы - довольно значительный корпоративный праздник. Это событие, которое во многом подводит итог определенного этапа развития компании, команды менеджеров, команды рядовых сотрудников.

Именно поэтому одной из задач организации праздника является укрепление корпоративного духа, стабильности и единства компании.

По случаю празднования данного банкета рестораном «Роза» был организован «кейтеринг» на турбазе «Барвиха».

Для организации данного торжества мы выбрали форму обслуживания банкет-фуршет с частичным обслуживанием официантами.

Частичное обслуживание при фуршете - когда гости сами перекладывают блюда у стола, а официанты разносят напитки. На 80 человек в нашем банкете понадобится 8 официантов. Особенностью обслуживания банкета является то, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставят стулья.



на свежем воздухе со своими коллегами. Данная турбаза, сотрудничает с рестораном «Роза», которое оказывает услугу «кейтеринг». Кейтеринг - одна из самых популярных услуг при планировании праздников. где выездное обслуживание проводится в любом помещении или пространстве, которое выбирает клиент. Это и есть одним из главных преимуществ кейтерингового обслуживания - абсолютная свобода выбора места для проведения мероприятия, сценария для праздника и меню выездного фуршета.

Существует множество способов создать праздничное настроение, и одним из самых основных является оформление зала, где намечается проведение торжества.

Оформление фуршетного стола подразумевает свободное пространство вокруг него, чтобы гости могли свободно перемещаться по залу, наливать себе в бокалы напитки, угощаться приготовленными закусками. Но за фуршетом главное - не еда, а именно общение в интересной компании. На данное мероприятие на турбазе «Барвиха», зал оформлен различными воздушными шарами. Стены украшены фотографиями сотрудников, цветными гирляндами. На входе представлен логотип фирмы. Число двадцать, символизирует дату фирмы, начало ее существования, которое находится в центре зала.

В связи с расчетом, на один стол будет исходить 10 человек, количество столов будет равно 8 шт.

Оформление зала

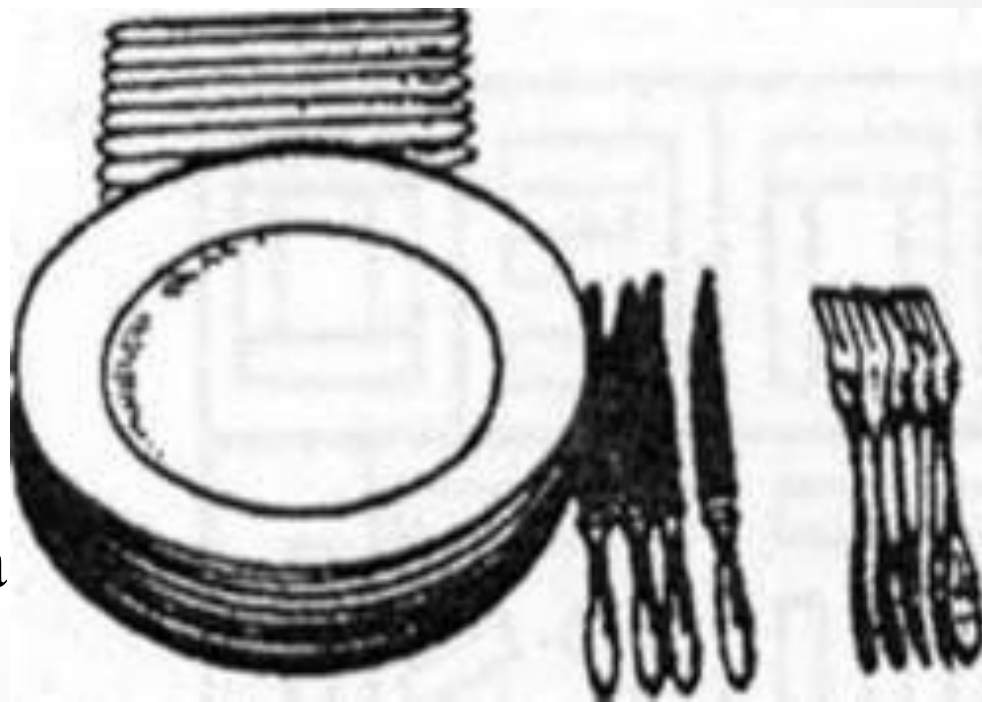




Сервировка

праздничного стола

Сервировка
подсобного стола



БЛЮДА ИЗ МЕНЮ



Горка из 20-ти бокалов



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной дипломной работе были достигнуты поставленные цели для организации кейтерингового обслуживания в честь 20-летия фирмы на 80 человек на турбазе «Барвиха».

Так же были выполнены задачи как, рассмотрение характеристик предприятий общественного питания, особенности кейтерингового обслуживания, составление плана организации банкета в честь 20-летия фирмы

Исходя из проделанной работы, можем сказать, что проведение банкет - фуршета на турбазе является выгодным мероприятием и удобным с точки зрения экономии времени и сил, чем объясняется широкое распространения такого рода проведения торжеств в настоящее время. Данный банкет прошел организованно и на высшем уровне.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!