

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
Колледж туризма и гостиничного сервиса.

Презентация

По теме: «Моё банкетное мероприятие»

Банкет-Чай

Работу выполнила:
студентка 176 группы
Батанова Светлана
Александровна

Санкт-Петербург
2020

Вступление:

Банкет – чай – это разновидность банкета с частичным обслуживанием и носит неофициальный характер. Чаще всего этот банкет организуется женщинами, но в нём могут участвовать и мужчины. Банкет устраивается по поводу дней рождений и других торжественных юбилеев. Банкет – чай проводится в непринуждённой обстановке.





Меню банкета-чая отличается от меню других банкетов и состоит из мучных кондитерских изделий. Размещение гостей чаще всего произвольное, но для почётных гостей или устроителей банкета отводится места в центре стола. Для сервировки банкета-чая необходимо иметь широкий ассортимент столового белья, посуды и приборов.

Приглашение на чай, или как теперь принято называть банкет-чай, имеет многовековую традицию. В XVIII—XIX вв. в некоторых странах определилось даже время приглашения на чай: в Англии в 17.00 (Five o'clock tea), в России в промежуток от 17 до 20 ч.



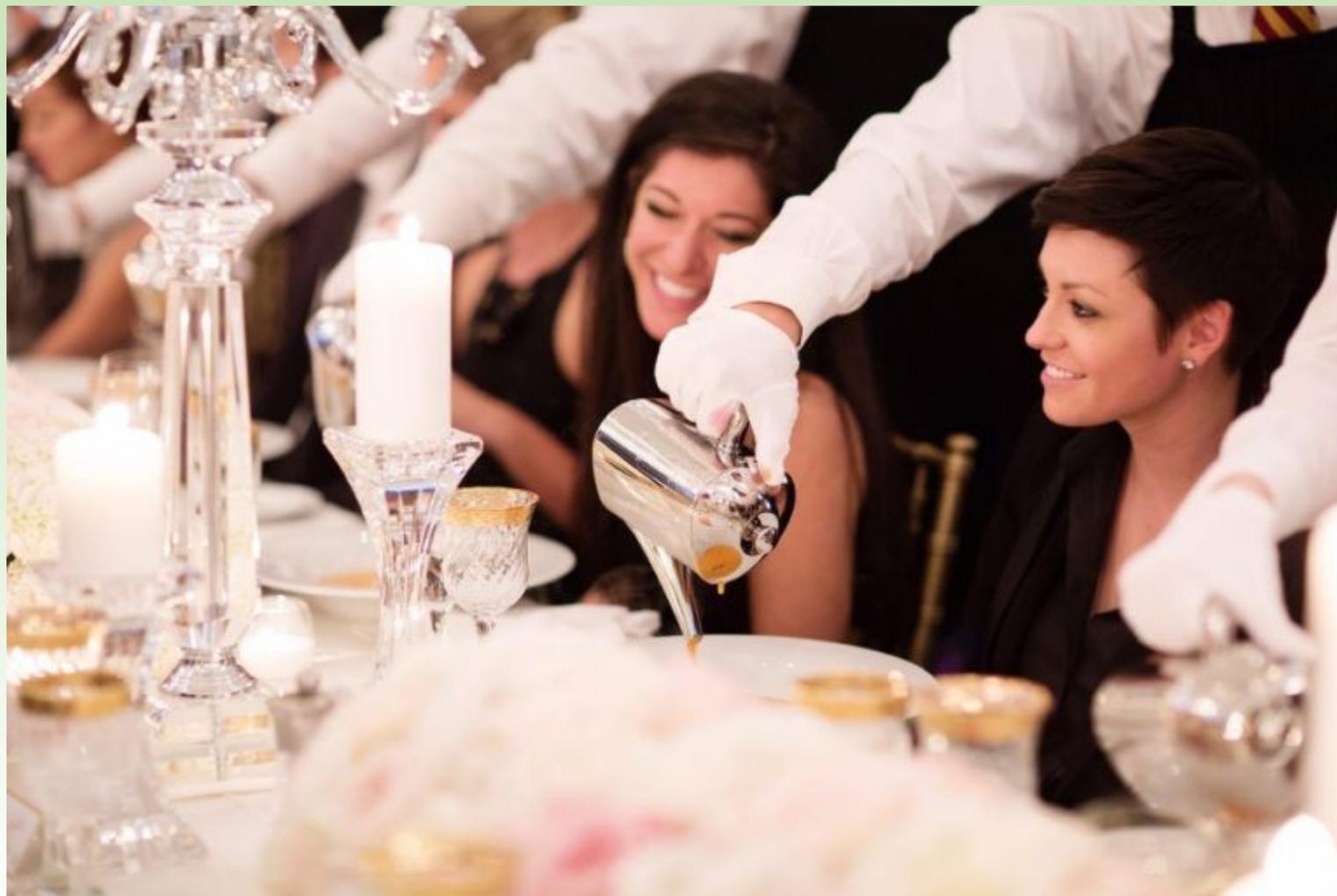
Чаепитие обычно подразделяют на три вида: это банкет-чай, организуемый в ресторанах и кафе при обслуживании семейных торжеств; официальные приемы за чайными столами, чаепитие на отдыхе летом в саду.

Банкетное обслуживание в виде Банкет-Чая

Банкет-фуршет в честь Юбилея любимой бабушки представляет собой мероприятие из нескольких этапов. Ход мероприятия происходит следующим образом:

- 1) Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту, десертное блюдо в креманке подают на пирожковой тарелке, на которую положена десертная ложка ручкой вправо.
- 2) Официанты начинают готовить к подаче горячие напитки: убирают со стола использованную посуду и приносят подогретые сливки, молоко.
- 3) Чай подают из самовара, чтобы указать на торжество мероприятия. Чай наливает хозяйка, а официанты помогают ей в подаче чашек гостям. Подавая чай, официанты предлагают гостям ликер.
- 4) По желанию гостей, заказавших кофе, официанты приносят из бара кофе на выбор. А также могут доливать на отдельном столе чай, но уже в чистую чашку.

Количество гостей уточняется при разговоре с заказчиком как и в случае с типом мероприятия. В нашем случае это 6 человек по случаю Юбилея. После этого определяется количество мест за столом и производится подборка необходимого инвентаря.



Банкет-чай организован в небольшом уютном помещении с оригинальным интерьером, в котором установлен круглый стол с 6-ю стульями. Для удобства работы официантов поставлен подсобный столик, на котором они доливают чай.





Стол накрывают тонкой цветной скатертью нежного пастельного цвета с кружевом по низу. Концы кружевной скатерти собраны гирляндами и украшены букетиками роз и бантами из лент.





Перед гостями ставят десертные тарелки, на которые кладут полотняные салфетки. Десертные тарелки ставят напротив места каждого предполагаемого гостя или слева от него (15-20 см от края стола). Салфетку, имеющую форму паруса и украшенную цветами, кладут на тарелку. Самовар стоит на основном столе слева от стула хозяйки. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки размещают у самовара.

Для сервировки банкета-чая используются десертные тарелки, десертные и фруктовые приборы, рюмки мадерные, для коньяка и ликера, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, вилки для лимона, вазочки и розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладывания.



Меню для банкета-чай:

Сладкие блюда:

- мучные кондитерские изделия (пироги, торты, пирожные, кексы, печенье, бисквиты и т.д.);
- конфеты;
- сладкие орешки;
- миндаль;
- яблоки в слойке;
- все возможные фрукты и ягоды;
- суфле;
- кремы;
- муссы;
- взбитые сливки

Напитки:

- десертные полусладкие и полусухие вина;
- ликёры;
- коньяки;
- шампанское

Источники:

- Учебная литература
- Яндекс.Картинки
- https://учебникfree.com/delovoy-etiket_1325/banket-chai-41816.html
- <https://rollerquest.ru/index.php/metody-i-formy-obsluzhivaniya/o-bsluzhivanie-banketa/banket-chaj>
- <https://infopedia.su/15x30fa.html>
- <https://www.bestreferat.ru/referat-109508.html>