



Организация банкет-чая на 20 человек

Выполнила: Ильченко А.С.

Группа: ЭМ-810



- **Банкет – чай** является разновидностью банкета с частичным обслуживанием официантами и носит неофициальный характер. Гости сидят за сервированными столами, накрытыми цветными скатертями. Вблизи хозяйки стола с левой стороны ставится самовар.



- Банкет-чай организуют обычно женщины по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев.
- Число гостей - не более двадцати. Время проведения банкета - с 16 до 18 часов, продолжительность не более двух часов.



-
- Ассортимент предлагаемых блюд включает блинчики со сладкими начинками, яблоки в тесте, взбитые сливки, мороженое, суфле, торты, пирожные, конфеты, варенье.
 - Из напитков подается минеральная вода, соки, шампанское, десертные красные вина, ликер, коньяк.



□ **Заказ на банкет** принимает директор или метрдотель и оформляет на специальном бланке - меню-заказ.

□ В бланке указывается

- ФИО заказчика
- контактный телефон
- дата проведения банкета
- Время
- количество участников
- вид банкета
- перечень блюд и закусок с указанием выхода порций и цены

▶ ВИНО-ВОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ И НАПИТКИ



Меню

| Наименование блюда | Выход порции, г | Количество порций, шт |
|---|-----------------|-----------------------|
| Блинчики с фруктовым джемом и взбитыми сливками | 50 | 20 |
| Печенье «Финиковое» | 30 | 10 |
| Печенье «Фисташковое» | 30 | 10 |
| Пирожное «Банан» | 40 | 10 |
| Пирожное «Капучино» | 45 | 10 |
| Пирожное «Корзиночка фруктовая» | 45 | 10 |
| Пирожное «Миндальное» | 50 | 10 |
| Пирожное «Мелита» | 50 | 10 |



| Наименование блюда | Выход порции, г | Количество порций, шт |
|-------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| Профитроли | 25 | 10 |
| Торт «Каприз» | 100 | 10 |
| Торт «Крем-брюле» | 90 | 10 |
| Торт «Опера» | 100 | 10 |
| Мороженое ванильное | 150 | 10 |
| Мороженое фисташковое | 150 | 10 |
| Конфеты из белого шоколада с ИЗЮМОМ | 15 | 10 |
| Конфеты «Костер» | 10 | 10 |



| Наименование блюда | Выход порции, г | Количество порций, шт |
|---|------------------------|------------------------------|
| Конфеты «Новосибирские» | 10 | 10 |
| Конфеты с персиком | 10 | 10 |
| Конфеты с фундуком | 15 | 10 |
| Напитки | | |
| Чай зеленый | 200 | 20 |
| Чай чёрный | 200 | 20 |
| Вода минеральная «Аква Минерале» (негазированная) | 200 | |
| Сок свежавыжатый в ассортименте | 200 | |



| Наименование | Выход порции, г | Количество порций, шт |
|---|------------------------|------------------------------|
| Шампанское AOC <i>Leon Launois Cuvee Reserve brut</i> (Франция) белое брют | 150 | 20 |
| Вино <i>Casa Defra Novello delle Venezie IGT</i> (Италия) красное полусухое | 100 | 20 |
| Ликер <i>Amaretto</i> | 50 | 10 |



Организация банкет-чая


- Банкет-чай – это банкет с частичным обслуживанием официантами, с рассадкой за столом
- Площадь помещения, необходимого для проведения банкета-чая, рассчитывается по формуле
- $S_{\text{помещения}} = n * Q$, где
- $S_{\text{помещения}}$ – площадь помещения, необходимого для проведения банкета-чая;
- n – норма площади на одного посетителя, принимаем равную $1,5 \text{ м}^2$;
- Q – количество посетителей
- $S_{\text{помещения}} = 1,5 \cdot 20 = 30 \text{ м}^2$



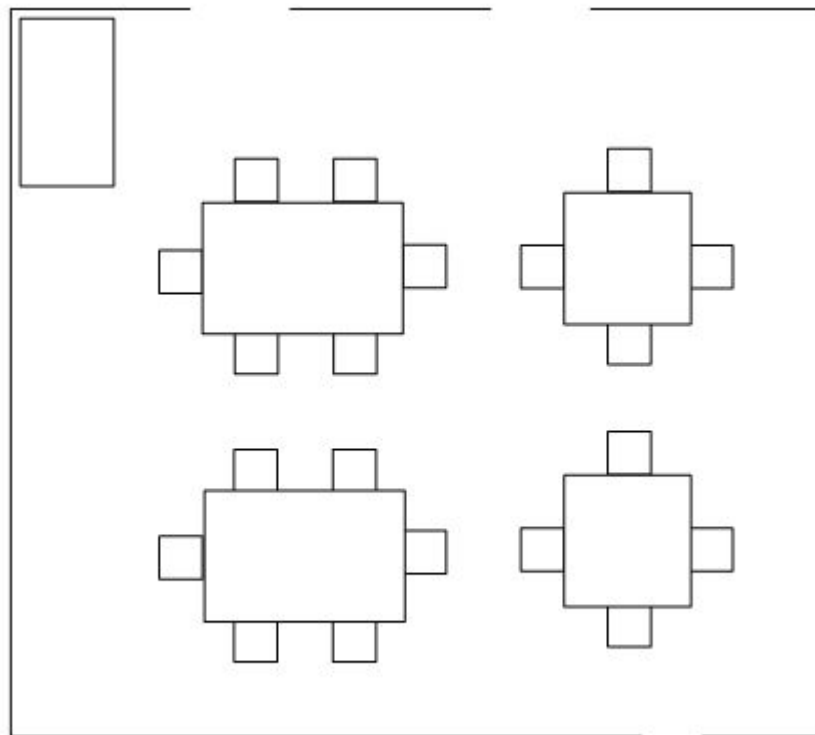
-
- Принимаем рассадку гостей за общим столом прямоугольной формы, гости будут рассажены в 2 линии.
 - Расчет требуемой длины стола производится по формуле
 - $L_{\text{расч}} = n_{\text{длины стола}} \cdot Q/2$, где
 - $L_{\text{расч}}$ – необходимая длина стола для проведения банкета;
 - Q – количество гостей;
 - $n_{\text{длины стола}}$ – норма длины стола на одного посетителя (для банкета с частичным обслуживанием официантами принимаем $n=0,6$), м
 - $L_{\text{расч}} = 0,6 \cdot 20/2 = 6$ м
-



-
- Принимаем столы:
 - 4-местный (900×1200×850) – 2 шт.
 - 6-местный (2100×1200×850) – 2 шт.

 - Количество стульев равно количеству гостей.
 - Подходящие для обеденных столов стулья со спинкой должны иметь высоту сиденья 42–45 см.
-
- 

План обеденного зала



Предварительная сервировка стола

| Наименование столовой посуды и столовых приборов | Количество с учетом коэффициента запаса |
|---|--|
| Чашка чайная с блюдцем | $20 * 1,1 = 22$ |
| Десертная тарелка | $20 * 1,1 = 22$ |
| Ложка чайная | $20 * 1,1 = 22$ |
| Тарелка десертная | $20 * 1,1 = 22$ |
| Вилка десертная | $20 * 1,1 = 22$ |
| Ложка десертная | $20 * 1,1 = 22$ |
| Нож десертный | $20 * 1,1 = 22$ |



Расчет потребности в посуде, приборах

| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
|---|---|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| Блинчики с фруктовым джемом и взбитыми сливками | Десертная тарелка | Фарфор | 1 | 20 |
| Печенье «Финиковое» | Ваза для печенья | Хрусталь | 10 | 1 |
| Печенье «Фисташковое» | Ваза для печенья | Хрусталь | 10 | 1 |
| Пирожное «Банан» | Ваза плато | Хрусталь | 10 | 1 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |



| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
|---------------------------------|---|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| Пирожное «Капучино» | Ваза плато | Хрусталь | 10 | 1 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Пирожное «Корзиночка фруктовая» | Ваза плато | Хрусталь | 5 | 2 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Пирожное «Миндальное» | Ваза плато | Хрусталь | 5 | 2 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Пирожное «Мелита» | Ваза плато | Хрусталь | 5 | 2 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Профитроли | Ваза плато | Хрусталь | 10 | 1 |

| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
|---------------------|---|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| Торт «Каприз» | Ваза плато | Хрусталь | 10 | 1 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Торт «Крем-брюле» | Ваза плато | Хрусталь | 10 | 1 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Торт «Опера» | Ваза плато | Хрусталь | 5 | 2 |
| | Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | | 1 |
| Мороженое ванильное | Креманка | Стекло | 150 | 10 |



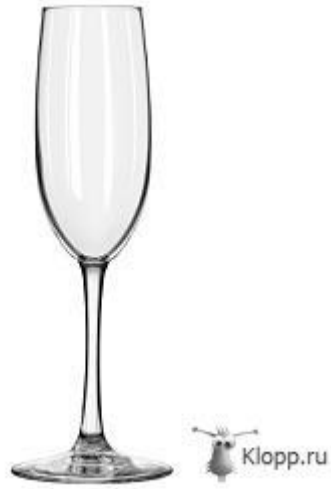
| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
|-------------------------------------|-------------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| Мороженое фисташковое | Креманка | Стекло | 150 | 10 |
| Конфеты из белого шоколада с изюмом | Ваза для конфет | Хрусталь | 10 | 1 |
| Конфеты «Костер» | Ваза для конфет | Хрусталь | 10 | 1 |
| Конфеты «Новосибирские» | Ваза для конфет | Хрусталь | 10 | 1 |
| Конфеты с персиком | Ваза для конфет | Хрусталь | 10 | 1 |
| Конфеты с фундуком | Ваза для конфет | Хрусталь | 10 | 1 |
| | Сахарница | Фарфор | | 2 |
| | Щипцы кондитерские для сахара | Нержавеющая сталь | | 2 |

| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
|--------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------|
| | Сливочник | Фарфор | 200 | 2 |
| | Лоток для лимона | Фарфор | 0,25 | 5 |
| | Вилка для лимона | Нержавеющая сталь | | 5 |
| | Нож для лимона | Нержавеющая сталь | | 1 |



посуды

| Наименование напитка | Вид посуды | Вместимость, мл | Количество, шт |
|---|------------------|-----------------|----------------|
| Вода минеральная «Аква Минерале» (негазированная) | Кувшин | 1000 | 200*20=4,0 л |
| | Фужер | 250 | 20 |
| Сок свежесжатый в ассортименте | Кувшин | 1000 | 200*20=4,0 л |
| | Фужер | 250 | 20 |
| Шампанское АОС <i>Leon Launois Cuvee Reserve brut</i> (Франция) белое брют | Бокал флюте | 150 | 20 |
| Вино <i>Casa Defra Novello delle Venezie IGT</i> (Италия) красное полусухое | Рюмка лафитная | 125 | 20 |
| Ликер <i>Amaretto</i> | Рюмка для ликера | 50 | 10 |



Рюмки для ликеров



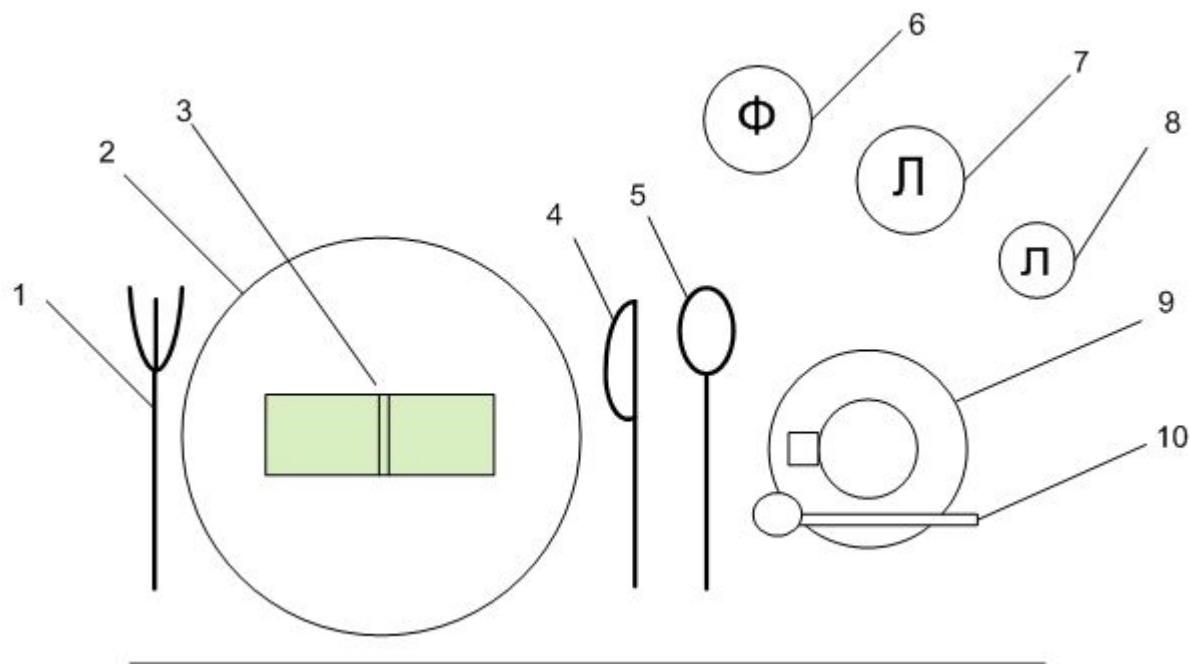
- Для сервировки чайного стола используют цветные полотняные скатерти мягких пастельных тонов. Количество скатертей рассчитывается по формуле
- $Q_{\text{скат}} = Q_{\text{стол}} \cdot 1,1$
- где $Q_{\text{скат}}$ - количество скатертей, необходимых для банкета;
- $Q_{\text{стол}}$ – количество столов;
- 1,1 – коэффициент, учитывающий спуски.
- Количество скатертей - 4
- Салфетки должны гармонировать со скатертями по цвету и материалу.



-
- Количество салфеток рассчитывается по формуле:
 - $Q_c = Q_r \cdot 1,1,$
 - где Q_c – количество полотняных;
 - Q_r – количество гостей на банкете;
 - 1,1 – коэффициент, учитывающий 10%-ный запас салфеток.
 - Количество салфеток – 22.
 - Количество официантов - 2
 - Количество протирочных полотенец –
 - Количество ручников - 8
-




Схема индивидуальной сервировки



- 1 – вилка десертная, 2 – тарелка десертная, 3 – салфетка, 4 — нож десертный, 5 – ложка десертная, 6 - фужер для безалкогольных напитков, 7 – рюмка лафитная, 8 - рюмка ликёрная, 9 – чайная чашка с блюдцем, 10 – ложка чайная



-
- Десертную тарелку ставят перед каждым стулом на расстоянии 5 см от края стола. Правее десертной тарелки ставят чайную чашку с блюдцем. Ручка чашки должна быть развернута налево и быть параллельна краю стола, ложку чайную кладут на блюдце ручкой вправо. Десертную вилку кладут слева от десертной тарелки, а десертную ложку – справа. За чайной парой в один ряд выставляют фужер для безалкогольных напитков, рюмку лафитную, рюмку ликёрную.
 - На десертную тарелку кладут салфетку.
-
- 

Требования к официанту

- Официант должен знать:
 - - правила этикета, сервировки стола;
 - - виды и назначение посуды, приборов и столового белья;
 - - очередность подачи блюд, требования к их оформлению и температуре подачи;
 - - подбирать вина к блюдам;
 - -- особенности обслуживания приемов, банкетов и других специальных мероприятий;
 - - в пределах разговорного минимума знать иностранный язык и профессиональную терминологию;
 - - характеристику блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;
 - - основы технологии и применять их при обслуживании;
 - - соблюдать правила безопасности при обслуживании.
-



Порядок и правила рассадки гостей

- Во главу стола садится устроительница банкета, гости занимают свободные места.
- За накрытый стол помогают присесть официанты. Они раскладывают закуски, наливают напитки.
- Если присутствуют мужчины, то необходимо посадить его так, чтобы по правую руку от него сидела женщина. При этом мужа рядом с женой не садят.



Техника подачи блюд и напитков

- Мороженое подают в креманках, поставленных на десертные мелкие или пирожковые тарелки.
- Пирожные, торты выставляют на стол на вазах плато с резными бумажными салфетками, рядом помещают кондитерские щипцы или лопатки для тортов и пирожных.
- Минеральные воды в виде столовых напитков, в летнее время подают охлажденными до 10-12°C. Бутылки с металлическими пробками официант открывает ключом, протирает горлышко бутылки ручником, и, получив разрешение посетителя, наливает воду в фужер на 1/2 и 2/3 вместимости.
- Фруктово-ягодные соки наливают в кувшин и подают на стол



Особенности подачи подачи чая

□ I способ

- Самовар на серебряном подносе ставят на основной стол слева от хозяйки или на подсобный небольшой стол, поставленный вплотную к основному слева от хозяйки. Фарфоровый чайник с заранее заваренным чаем и чашки ставят около самовара. Хозяйка встречает гостей. Когда гости разместятся за столом, официанты предлагают сладкие блюда, а затем вина. Обслуживание начинают с почетных гостей, затем старших по возрасту и далее остальных.



- После этого официанты начинают готовить к подаче горячие напитки (убирают со стола использованную посуду), приносят сливки, молоко. Чай из самовара наливает хозяйка. Официанты помогают ей в подаче чая гостям, сидящим вдали от хозяйки, подносят чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки чай могут разливать и предлагать гостям официанты.



▣ 2 способ

- ▣ При подаче чая парами чайников официанты работают парами. Первый официант держит в левой руке тарелку или маленький поднос с полотняной салфеткой, сложенной гадалкой. Ручник располагают на безымянном пальце. На тарелку или поднос ставит заварной чайник. Официант подходит к гостю справа и наливает в чашку заварку. Затем, промокнув носик чайника ручником, ставит его на тарелку и направляется к следующему гостю. За ним идет второй официант с доливым чайником и наливает кипяток в чашки, используя те же технические приемы.



-
- Подав чай, официанты предлагают гостям ликер. Ликер наливают в ликерные рюмки. Заполненные на подсобном столе рюмки устанавливают на небольшой поднос и ставят перед гостем за чайной чашкой.

Чай на столе доливать не рекомендуется. Чай наливают на дополнительном (приставленном к основному) столе в чистую чашку и подают гостю с правой стороны правой рукой, предварительно убрав с левой стороны левой рукой использованную чашку.



▣ Спасибо за внимание!

