



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
- $S_{\text{помещения}} = 1,5 \cdot 20 = 30 \text{ м}^2$



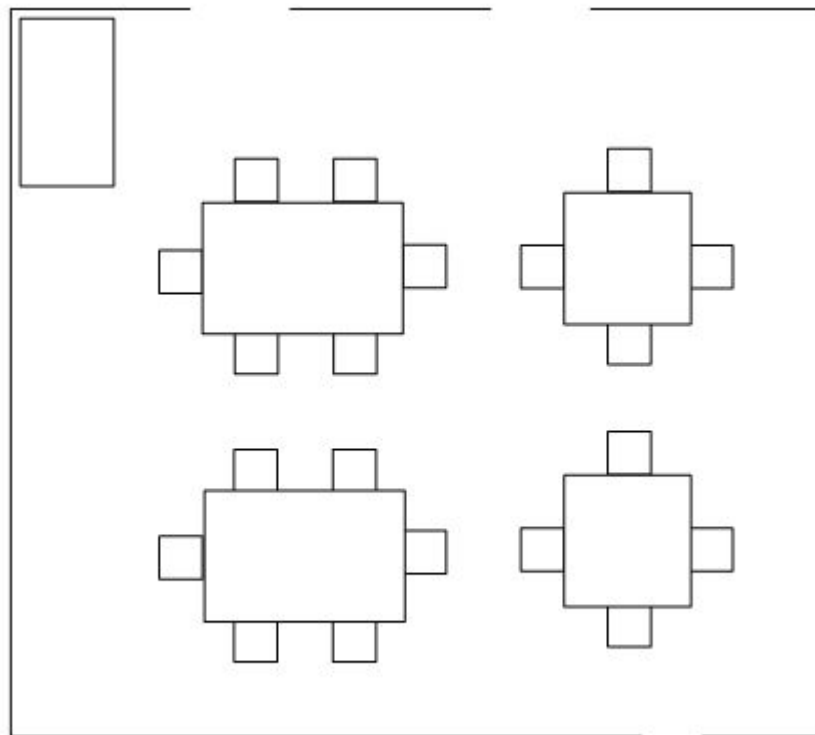
-
- Принимаем рассадку гостей за общим столом прямоугольной формы, гости будут рассажены в 2 линии.
 - Расчет требуемой длины стола производится по формуле
 - $L_{\text{расч}} = n_{\text{длины стола}} \cdot Q/2$, где
 - $L_{\text{расч}}$ – необходимая длина стола для проведения банкета;
 - Q – количество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



-
- 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



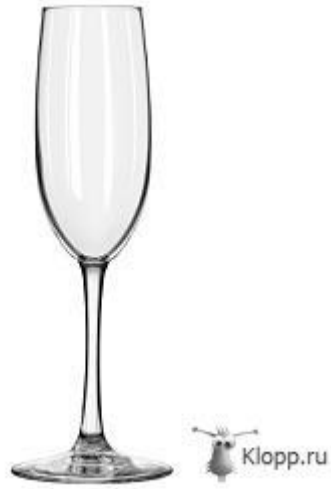
Наименование блюда	Наименование посуды	Материал посуды	Объем, мл / Вместимость, порц.	Количество, шт.
Мороженое фисташковое	Креманка	Стекло	150	10
Конфеты из белого шоколада с изюмом	Ваза для конфет	Хрусталь	10	1
Конфеты «Костер»	Ваза для конфет	Хрусталь	10	1
Конфеты «Новосибирские»	Ваза для конфет	Хрусталь	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

Наименовани е блюда	Наименовани е 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 свежавыжатый 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



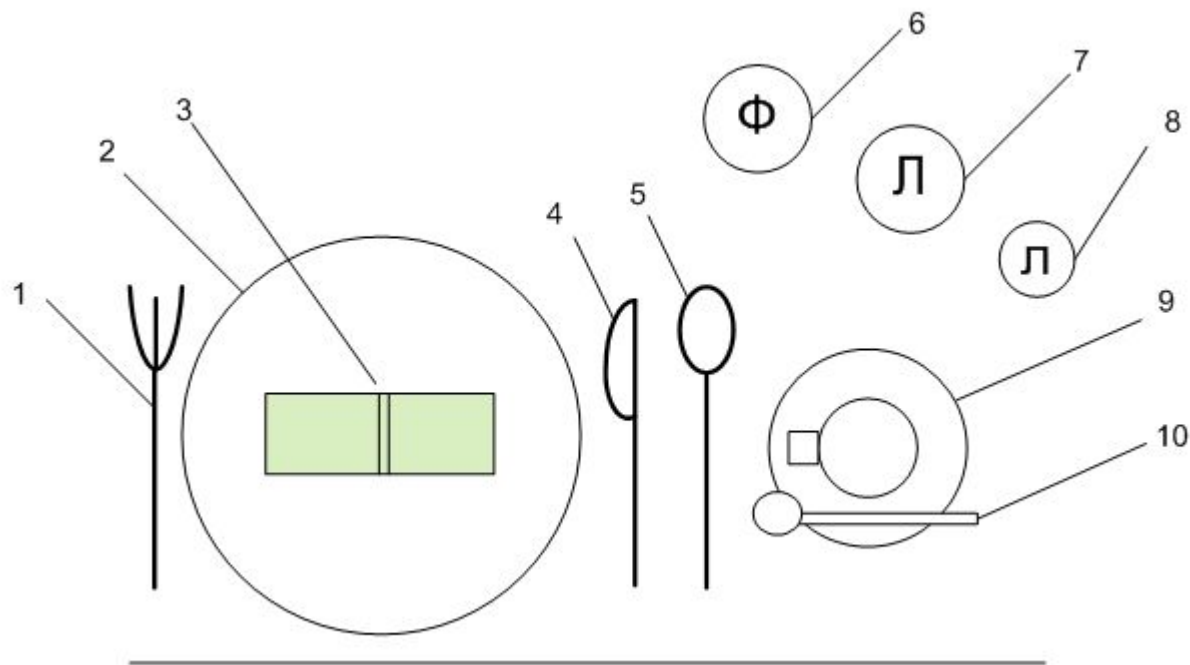
- Для сервировки чайного стола используют цветные полотняные скатерти мягких пастельных тонов. Количество скатертей рассчитывается по формуле
- $Q_{\text{скат}} = Q_{\text{стол}} \cdot 1,1$
- где $Q_{\text{скат}}$ - количество скатертей, необходимых для банкета;
- $Q_{\text{стол}}$ – количество столов;
- 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



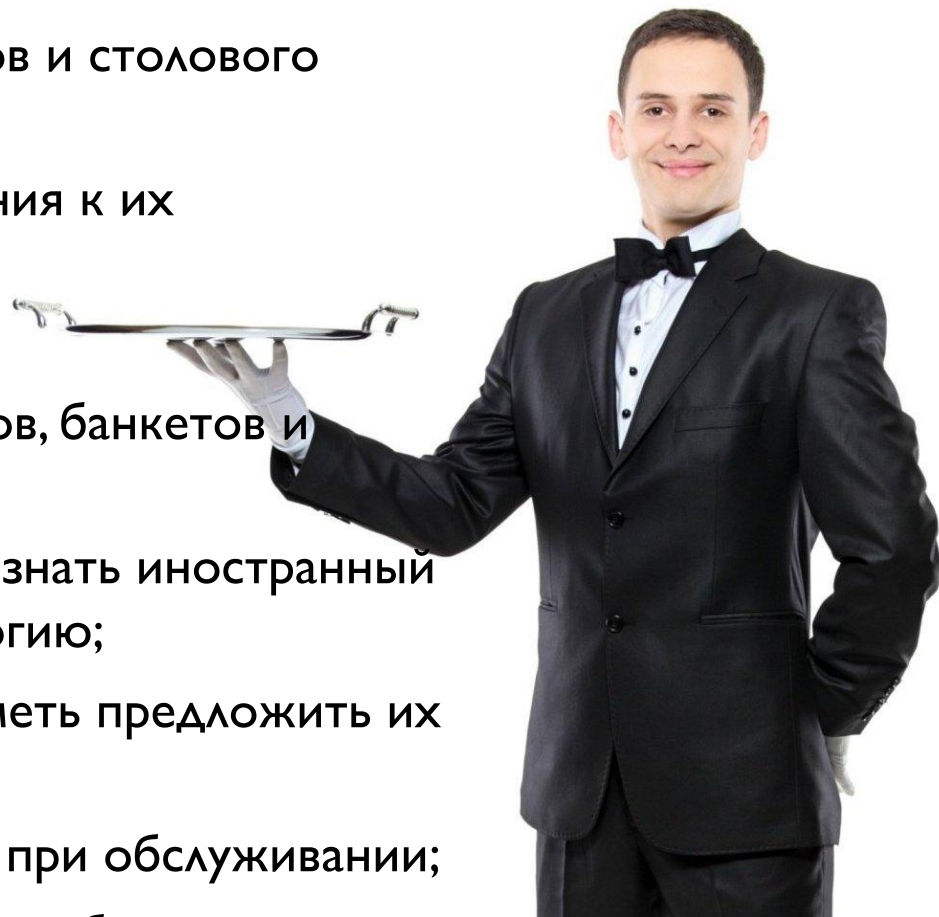
- 1 – вилка десертная, 2 – тарелка десертная, 3 – салфетка, 4 — нож десертный, 5 – ложка десертная, 6 - фужер для безалкогольных напитков, 7 – рюмка лафитная, 8 - рюмка ликёрная, 9 – чайная чашка с блюдцем, 10 – ложка чайная



-
- 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 доливным 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!

