

Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения

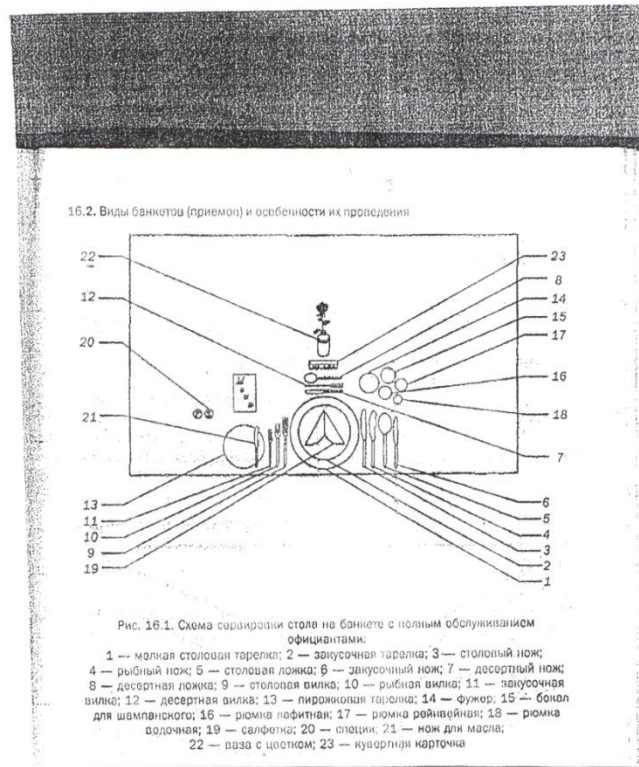


I Банкет за столом с полным обслуживанием официантами:

- Самая сложная и ответственная форма обслуживания, требующая высококвалифицированного и опытного персонала**
- Гостей рассаживают согласно протокола за красиво и пышно сервированные столы**
- Все блюда и напитки подают официанты «в обнос»**
- Продолжительность пребывания гостей на банкете невелика (конференция, дипломатические приемы, симпозиумы)**
- В меню сравнительно небольшое количество закусок, блюд и напитков**
- Строгое соблюдение заранее запланированного порядка подачи блюд**
- Очередность смены блюд должна совпадать с порядком записи их в банкетном меню**

Условия обслуживания банкетов

- ✓ **Быстрота подачи блюд и напитков, смены приборов (время протокала 1 час)**
- ✓ **Официанты не менее 5 разряда**
- ✓ **3 официанта на 12-16 участников**
- ✓ **Число банкетных и подсобных столов в соответствии с числом секторов обслуживания**
- ✓ **Скатерти банкетные, дорожки, салфетки на столах чистые, красивые, выглаженные, правильно растеленные**
- ✓ **Сервировка подстановочными тарелками-подносами (через 80-100 см) – символ полного обслуживания**
- ✓ **Проведение метрдотелем инструктажа с официантами в день банкета**



Требования к официантам

- ✓ *Высококвалифицированные официанты встречают в своем секторе гостей*
- ✓ *Элегантный внешний вид*
- ✓ *Доброжелательное отношение, выполнение всех распоряжений и указаний метрдотеля*



*Правила при
обслуживании
банкета*

- ✓ **Одновременная подача блюд и напитков официантами**
- ✓ **«В обнос» - блюда, закуски, гарниры, соусы подаются с левой стороны левой рукой**
- ✓ **При индивидуальной раскладке блюда и разлива для обслуживания сидящих с правой стороны правой рукой**
- ✓ **При разговоре гостя следует подождать и с извинением подать блюдо, не касаясь тарелки с хлебом и стола**
- ✓ **Гость может класть сам себе на тарелку предложенное блюдо, но по просьбе гостя официант должен уметь правой рукой с помощью приборов для раскладки подать блюдо на тарелке**
- ✓ **Официант держит блюдо на ладони левой руки, покрыв его салфеткой – ручником**
- ✓ **В 1-ую очередь официант обслуживает почетных гостей, затем по протоколу; где нет протокола – с женщин**
- ✓ **Салатники и соусники небольших размеров перед подачей ставят на подстановочные тарелки, покрытые салфеткой**
- ✓ **При отказе гостя от предложенного блюда официант убирает прибор для этого блюда и перед подачей следующего блюда со стола убирают посуду и приборы от предыдущего поданного блюда**
- ✓ **При подаче блюда, которое едят руками, с правой стороны ставят чашу с теплой водой (с лимоном) для обмывания пальцев либо ставят увлажненные салфетки**
- ✓ **Убирать тарелки и приборы при замене необходимо с правой и с левой стороны**
- ✓ **Все напитки наливают правой рукой с правой стороны, держат бутылку этикеткой к гостю, в крайнем случае с левой стороны левой рукой**
- ✓ **Ассортимент напитков в бутылках предлагают с левой стороны левой рукой, а наливают правой стороны**
- ✓ **Очередная смена блюд или уборка тарелок и приборов производится одновременно (по команде метрдотеля)**
- ✓ **После окончания банкета официанты помогают встать гостям и провожают их к выходу**

III Банкет за столом с частичным обслуживаем



- Банкет носит товарищеский или семейный характер (завтрак, обед, ужин, события: юбилей, свадьба, товарищеская встреча)
- Произвольное размещение за столом; почетные гости в центре стола
- Сервировка стола без подстановочных тарелок и десертных приборов
- При односторонней посадке на 1 гостя 60-70 см длины стола
- Ассортимент холодных закусок более разнообразный чем на банкете с полным обслуживанием
- За 30-40 минут выставляют холодные закуски на банкетный стол; на участника по 0,5 порции для разнообразия, а некоторых закусок меньше
- Размещение закусок и напитков по оси стола и в центре стола, чтобы сидящие могли их достать сами, не обращаясь к официантам
- Порционно в основном подают горячие блюда, первые или вторые
- Официанты обслуживают в основном почетных гостей и своевременно убирают со стола
- Перед подачей десерта убирают все со стола (с разрешения заказчика), сервируют десертными приборами и продукцией
- Продолжительность банкета 2-6 часов
- Банкеты более востребованы, когда на 1 официанта 9-12 гостей
- Квалификация официантов 3-4 разряды; для почетных гостей – выше
- Возможно уменьшение подсобных столов при увеличении посадочных мест; предусматриваются перерывы на развлечения и танцы

III Банкет-чай

- 1) Для узкого круга родственников, традиция, церемония, атрибут(В России – самовар)
- 2) Помещение с уютной обстановкой (столы круглые, овальные)
- 3) Посуда десертная, чайная, кофейная
- 4) На столе фрукты, пироги, пирожные, сладости, десертные или полусладкие вина
- 5) Официанты приглашают к столу гостей, помогая есть, предлагают блюда, вина, горячие напитки
- 6) Официанты меняют посуду, ставят чистые тарелки и приборы, подают чай, кофе, сливки, молоко, лимон
- 7) Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок
- 8) После горячих напитков предлагают ликеры, коньяки

IV Банкет-фуршет – ЕДЯТ И ПЬЮТ СТОЯ

Преимущества:

- ❖ На площади банкетного зала обслужить можно большее количество людей
- ❖ Гости свободно передвигаются
- ❖ Самостоятельно можно взять любые закуски, напитки
- ❖ Можно уйти в любой момент
- ❖ Расходы в расчете на 1 гостя значительно ниже чем при обычном банкете за столом
- ❖ Не обязательно указывать точное число гостей
- ❖ Отсутствие стульев; банкет продолжается 1-1,5 часа
- ❖ Чаще банкет-фуршет подходит для завтрака или ужинов, для десертных столов

Требования к проведению банкет-фуршета:

- 1) Меню чаще из разнообразного ассортимента; порции небольшие, чтобы есть стоя с вилки
- 2) Зал оснащается специальными фуршетными столами, высота которых 90-105 см, а ширина не меньше 110 см
- 3) При расчете количества столов норма на 1 гостя – 15-20 см при односторонней посадке
- 4) При расстановке столов учитывают:
 - a) Центральное место для почетных гостей
 - b) Соблюдение симметрии
 - c) Не меньше 1,5 м от стен
 - d) Столы не должны загораживать основные и служебные входы
 - e) Дополнительные столы – подсобные у стен
- 5) Скатерти для фуршетного стола спускают почти до пола – юбка со складками, воланами и т.д.
- 6) Сервировка – размещение группами рюмок и бокалов; тарелки стопками и приборы рядом по количеству тарелок

Сервировка для фуршета

- ✓ **Односторонняя**
- ✓ **Двухсторонняя (столы шириной 120-140 см)**

На одного гостя в среднем приходится комплект посуды (шт.):

- 1. Рюмки разные 2-2,5**
- 2. Бокалы 1**
- 3. Стаканы 0,5**
- 4. Тарелки закусочные 1,5-2 и пирожковые (десертные) 0,5**
- 5. Вилки закусочные 1,5-2**
- 6. Ножи закусочные 0,5-1**
- 7. Вилки десертные 0,5**
- 8. Салфетки бумажные 2**

Сервируют холодными закусками не ранее чем за 1 час до банкета. Сначала цветы, фрукты, напитки расставляют в основном в центре.

Напитки в бутылках группами с бокалами или разливают в бокалы.

Официанты приглашают гостей, помогают в выборе напитков, блюд, предлагают налить и положить закуски, убирают столы. Норма официантов – 1 официант на 20 гостей.

Самообслуживание актуально.

Горячие закуски и десерты, кофе подают одновременно.

- Мир ресторанного бизнеса диктует свои законы в условиях жестокой конкуренции, рождаются кардинально новые бизнес идеи. Такая идея был создана в образе Леди-фуршет



Бильярдный
центр
Олимпийский

У Банкет-коктейль – ПЬЮТ И ЕДЯТ СТОЯ

1. Ассортимент закусок и напитков соответствующий
2. Своеобразное обслуживание (полное обслуживание)
3. В зале ставят небольшие столики в нишах у стен, колонн
4. Нет индивидуальных тарелок и приборов – **ЕСТЬ ШПАЖКИ**
5. Все закуски на блюдах, напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают официанты
6. Закуски и изделия небольшие(мини бутерброды, тарталетки, ватрушечки и т. д.)
7. Напитки все, но предпочтения отдаются смешанным напиткам и со льдом
8. По времени 30 мин. – 1,5 часа; проводится во 2-ой половине дня
9. Банкет-коктейль экономичен(затраты меньше чем при банкете – фуршете)
10. Требуется небольшое количество посуды, но рюмок, бокалов, стопок много
11. Количество заранее приготовленных блюд с закусками в 2-3 раза должно превышать количество официантов, подающих закуски
12. Тщательно готовить раздачу – кухню
13. Появление первых гостей в зале является сигналом для обслуживания официантами
14. Один официант в паре подает закуски, а другой разливает напитки
15. Мясные небольшие закуски в кокотницах, рыбные в кокильницах подаются по команде метрдотеля или устроителя банкета
16. 6-7 официантов обслуживают 100 приглашенных гостей
17. Разлив напитков в рюмки и бокалы в банкетном зале в устроенных барах
18. Возможность подачи к офе; предлагают печенье, орешки, шоколад

VI Банкет по типу «буфет»

Использование элементов «шведского стола», но при организации банкета ставятся другие задачи.

Банкет – «французский прием» - реализация принципов классического французского ресторана:

- 1) Гости видят все приготовленные блюда, которые выставлены на красиво оформленных с буфетах; некоторые блюда готовят в зале на виду гостей**
- 2) Гости сами могут выбрать понравившееся блюдо**
- 3) Гостей приглашают занять место за роскошно сервированные столы**
- 4) Обслуживают высококвалифицированные официанты, подавая любые напитки по желанию**

- Каждый фуршетный-стол-буфет имеет свою специализацию; расставляют обеденные и подсобные столы
- Обслуживание индивидуально, т.к. гости могут приходить в разное время
- Официантов прикрепляют к определенным столам, которые следят за чистотой, подают напитки и сервируют заново столы при приходе новых гостей
- 1 официант на 12-16 посадочных мест; разряд не ниже 4-го
- Банкет-буфет организует завтрак, ланч, праздничный обед, торжественный ужин, презентации блюд, юбилеи
- Еда на обслуживании – произведение искусства

Все вышеперечисленные

банкеты –

это разные формы обслуживания, которые могут быть использованы для организации приемов как официального, так и неофициального характера на предприятиях питания в отелях, гостиничных комплексах.

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!

