



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

Отделение «Ресторанного сервиса»

Специальность 43.02.01.

«Организация обслуживания в общественном питании»

*ПМ 02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»*

**«Организация обслуживания массового банкетного мероприятия в форме неофициального приёма «Юбилей фирмы» на 54 персоны в ресторане «Любовь»**

**Студент группы 470:  
Петунина Евгения Алексеевна  
Руководитель: Лопухова  
Ксения Алексеевна**

Санкт - Петербург, 2015

# **Цель выпускной квалификационной работы**

- представление полученных знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи



# Тема дипломной работы актуальна

- потому что сейчас устраивать юбилеи фирмы в хороших ресторанах с частичным обслуживанием официантами очень модно. Корпоративные мероприятия, сплачивают людей и их корпоративный дух



# Ресторан «Любовь»

Адрес: м. Петроградская, Большой проспект ПС 98



# Теоретическая часть

**Объектами исследования** в данной работе являются:

- Ресторан «Любовь»
- Кухня европейская
- Юбилей фирмы на 54 персоны
- Аперитив – фуршет
- Банкет с частичным обслуживанием

**Предмет исследования** данной работы: выявление особенностей подготовки и организации обслуживания юбилея фирмы на 54 персоны, в стиле европейской кухни

# МЕНЮ



# План обслуживания и сценарий мероприятия

12 - 50 сбор персонала весь персонал приходит на работу, отмечается у администратора

12 -55 уборщица проветривает помещение, производит уборку зала: обметание пыли, протирание мебели, уборка пола и оборудования

13-00 персонал приводит себя в порядок, готовится к рабочему дню

13-15 брифинг с официантами и распределение объёма работ между официантами.

13-45 официанты занимаются расстановкой столов и стульев

14-15 получение в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, столовое бельё

14-30 перед сервировкой столов один официант протирает и отполировывает посуду и стекло, а другой накрывает столы скатертями и сервирует их

15-00 официант подающий блюда, в подсобном помещении выкладывает холодные закуски на подготовленные блюда, а официант подающий напитки, забирает с бара коктейли расставляет их на столы для welcome

# План обслуживания и сценарий мероприятия

15-15 приглашение гостей в зал на аперитив - фуршет

15-40 официанты выносят и расставляют на столы все холодные закуски и хлеб

15-55 после окончания приёма официант занимается полной уборкой столов, расстановкой мебели и уборкой зала, а гости переходят в зал, где начинается банкет

После уборки первого зала официанты переходят во второй зал

16-00 начало банкета. Как только гости вошли в зал, официанты помогают им разместиться за столом

16-05 официанты подающие напитки предлагают гостям минеральную воду и алкоголь

16-10 выступление организаторов мероприятия с речью о достижениях компании.

16-40 уборка использованной посуды

16-45 подача горячей закуски ( по команде администратора).

17-00 уборка использованной посуды

17-05 подача горячего блюда и разлив соответствующего напитка.

17-35 уборка использованной посуды

17-40 выступление организаторов мероприятия с речью о достижениях компании.

18-00 подача, алкоголя, десерта на выбор, кофе или чая

18-20 уборка использованной посуды

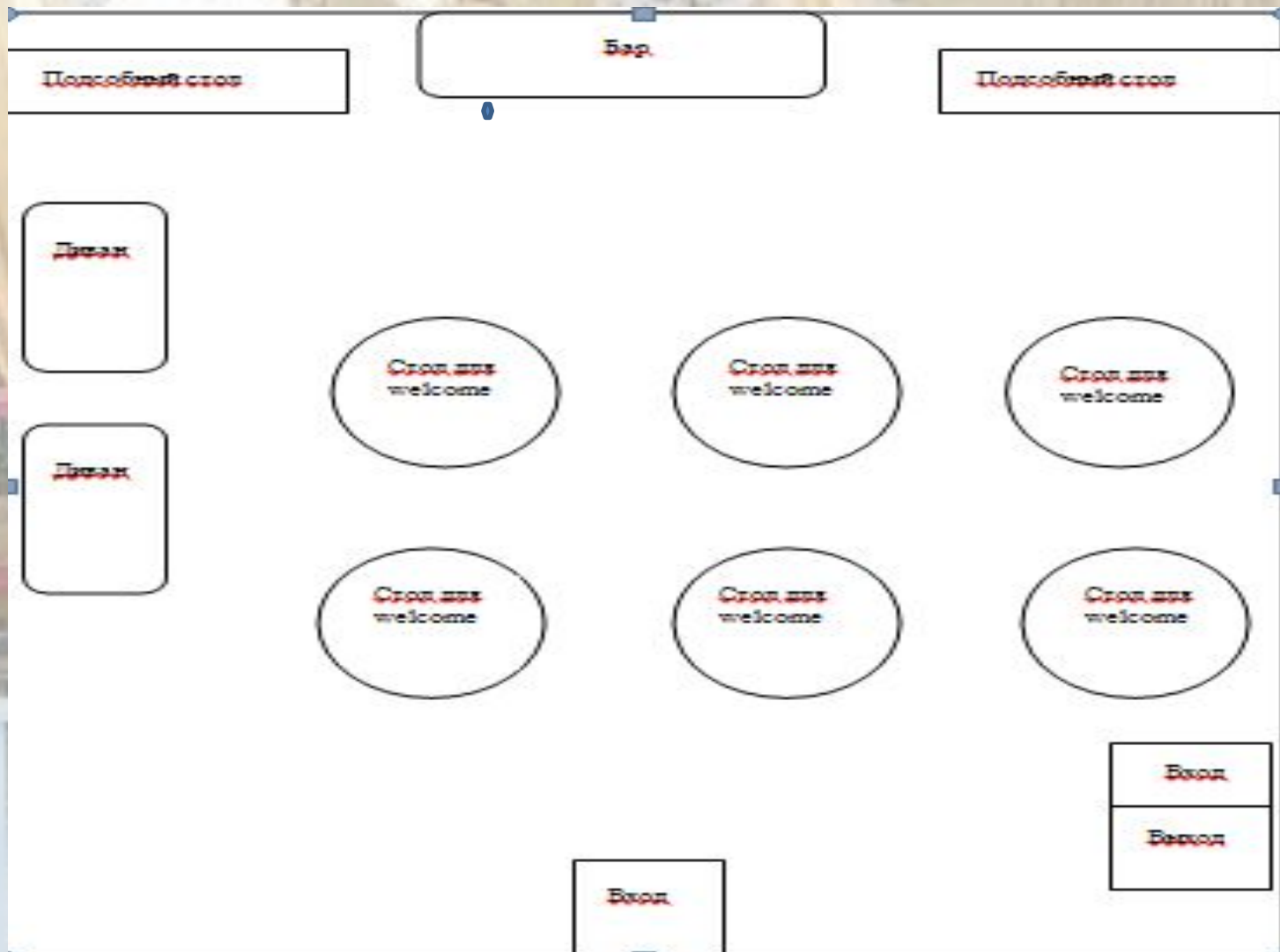
18-30 администратор провожает гостей и официанты зачищают зал до конца



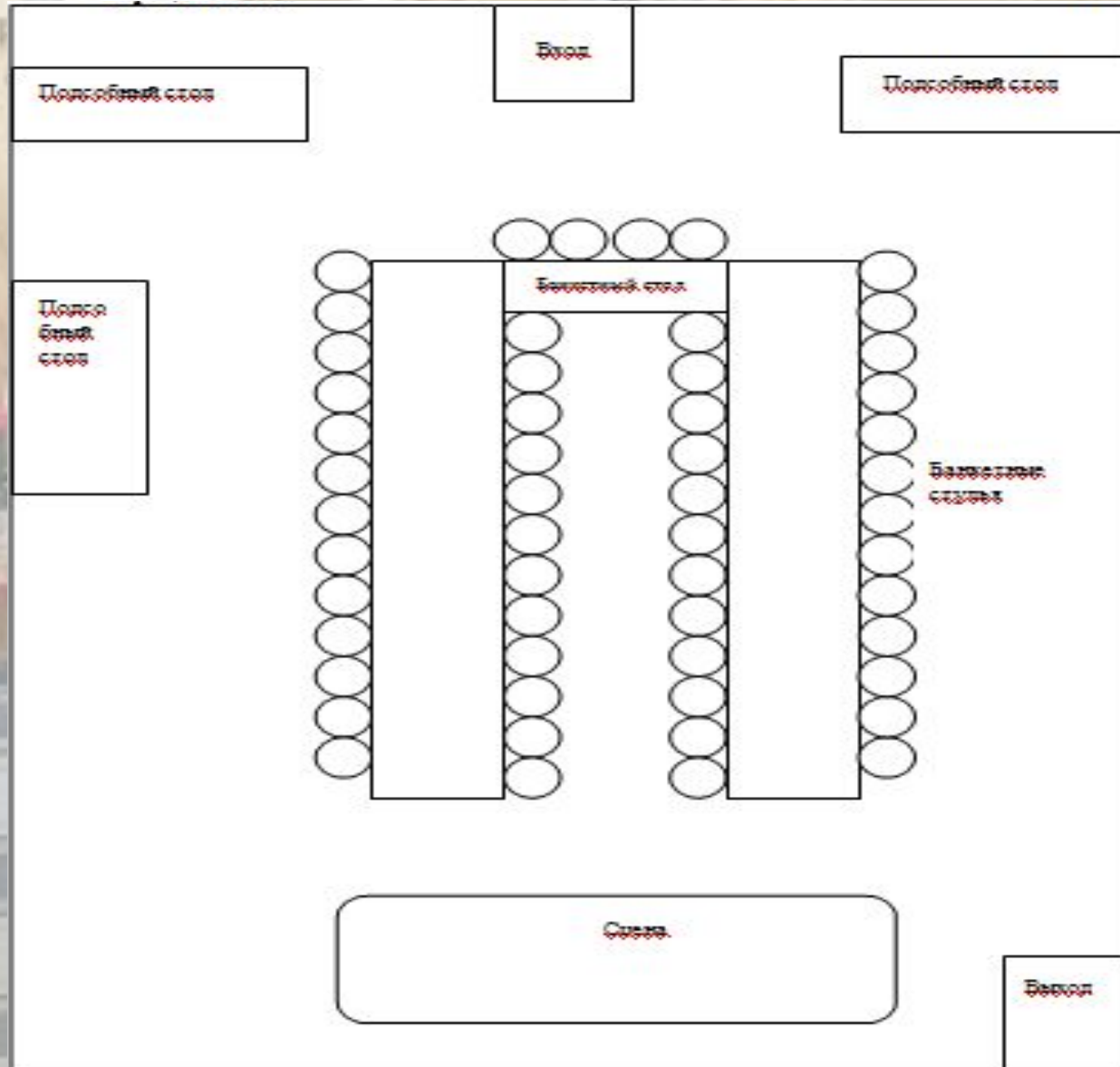
# Список персонала с указанием вида работ

Должность	Квалификация	Выполняемая работа
Поварская бригада из 5 человек.	1 чел. 5 разряда, 4 чел. 4 разряда.	Приготовление блюд и закусок.
Официанты	2 чел. 4 разряда	Обслуживание аперитива - фуршета, подача закусок и уборка посуды, обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами, уборка использованной посуды.
Официанты	3 чел. 4 разряда	Обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами, уборка использованной посуды, подача блюд и напитков.
Бармен	-	Приготовление коктейлей в баре
Администратор	-	Управление работой обслуживающего и вспомогательного персонала, встреча и проводы гостей.
Мойщица	-	Мойка посуды и приборов
Уборщица	-	Уборка залов и ресторана

# План расстановки мебели в ресторане для аперитива - фуршета



# План расстановки мебели в ресторане для банкета с неполным обслуживанием



# Сервировка стола



# Заявка в сервизную на посуду к аперитиву - фуршету

Наименование посуды и приборов	Количес тво	Резерв
Коктейльная рюмка	54	6
Круглое блюдо	2	1

# Заявка в сервизную для банкета с частичным обслуживанием

Наименование посуды и приборов	Количество	Резерв
<b>Фарфоровая посуда</b>		
Корзинка для хлеба	9	1
Тарелка пирожковая	54	6
Тарелки закусочные	54	6
Тарелки столовые	54	6
Тарелки десертные	54	6
Блюда овальные	9	1
Блюда круглые	18	2
Салатники	9	1
Чашки чайные	27	3
Чашки кофейные	27	3
Блюдца чайные	27	3
Блюдца кофейные	27	3
Креманка	54	6
Подстановочная тарелка под креманку	54	6
Прибор для специй: солонка, перечница,	9	1
<b>Металлическая посуда</b>		
Кокотница	54	6

# Заявка в сервизную для банкета с частичным обслуживанием

Подстановочная тарелка под кокотницу	54	6
Ведерко для охлаждения шампанского	5	
Подносы металлические	5	1
<b>Стеклянная посуда</b>		
Рюмка мадерная	54	6
Рюмка рейнвейная	54	6
Рюмки лафитные	54	6
Бокал для воды	54	6
<b>Столовые приборы</b>		
Столовая вилка,	90	9
Столовая ложка	36	4
Столовый нож	54	6
Кокотная вилка	54	6
Нож рыбный	54	6
Вилка рыбная	54	6
Нож для масла	54	6
Закусочная вилка	54	6
Закусочный нож	54	6
Десертная ложка	54	6
Десертная вилка,	54	6
Десертный нож	54	6
Ложки чайные	27	3
Ложки кофейные	27	3

# Заявки в бельевую

## Заявка в бельевую для встречи гостей для аперитива - фуршета

№ п/п	Наименование белья	Количество, шт	Резерв
1.	Ручники	4	1
2.	Полотенца протирачные	2	1
3.	Скатерти обыкновенные	5	1
4.	Скатерти для подсобных столов	3	1
	Юбки банкетные	5	1

## Заявка в бельевую на банкет с частичным обслуживанием

1.	Ручники	10	1
2.	Салфетки полотняные	54	6
3.	Скатерти банкетные	5	1
4.	Юбки банкетные	5	1
5.	Скатерти для подсобных столов	3	1
6.	Чехлы для стульев	54	1



## Коктейль «Манхэттен»



«Манхэттен» (от назв. острова Манхэттен, Нью-Йорк) - популярный коктейль, появившийся в конце XIX века в США, затем распространившийся в Европе, главным образом в Англии. Состоит из сладкого красного вермута и бурбона

# Сёмга под креветочным соусом



## Какие продукты использованы в рецепте:

- 700 г семги;
- сок 1/2 лимона;
- соль, белый молотый перец - по вкусу

## Для соуса:

- 500 г очищенных (варено-мороженных) креветок;
- 150 г сметаны;
- 300 г плавленого сыра 50%-й жирности (3 пачки);
- 1/2 ч. л. молотой паприки;
- зелень укропа и петрушки

# Белое вино Chablis AOC Domaine herve Azo France



- **Цвет** Вино блестящего светло-соломенного цвета.
- **Вкус** Вино обладает легким, энергичным, гибким вкусом с освежающей кислинкой. Послевкусию пронизывают оригинальные минеральные нотки
- **Аромат** В свежем аромате вина переплетаются оттенки белых цветов, зеленого яблока, лимона, абрикоса и меда

**Гастрономические сочетания** Вино идеально гармонирует с рыбными закусками и морепродуктами

# Определение показателей эффективности обслуживания (прибыль и рентабельность заданного мероприятия)

Издержки производства и обращения

Наименование издержек	Плановое мероприятие Сумма (руб)
Расходы на закупку сырья	110000
Оплата труда	10670
Расходы на коммунальные услуги	2000
Налоги	2770
Музыкальное сопровождение (диджей)	3000
Оформление зала	5000
Прочие расходы	1500
	Итого: 134 940

## Расчет показателей эффективности банкета

Доход минус все расходы получим чистую прибыль:  
 $192660 - (110000 + 10670 + 5000 + 2000 + 2770 + 3000 + 1500) = 57\,720$  рублей

Рентабельность рассчитывается по формуле:

**Прибыль**

$$R = \frac{\text{Прибыль}}{\text{Товарооборот(доход)}} \times 100$$

$$R = \frac{57\,720}{192\,660} * 100\% = 29\%$$