

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

Выпускная квалификационная работа

На тему: «Совершенствование технологии и организация обслуживания банкета в ресторане за столом с полным обслуживанием на 24 персоны»

Выполнила: Поливцева
Лариса
Группа: ОП-17-11-1
Руководитель ВКР:
Коржавина Наталья
Владимировна

Актуальность

Сфера ресторанного сервиса постоянно совершенствуется, предлагает высокий уровень обслуживания, современную подачу блюд и напитков, организацию банкета на высшем уровне



Цель

Совершенствование технологии и организация обслуживания банкета в ресторане за столом с полным обслуживанием на 24 персоны.



Задачи

- Ознакомиться с организацией обслуживания банкета
- Разработать меню для банкета на 24 персоны
- Составить: заявку на посуду и приборы к банкету, расчет-заявки на столовое белье, расчет посуды для организации банкета.
- Внести предложения по усовершенствованию технологии и организации обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами



Объект
Чайхана «Павлин»
Предмет

Банкет в ресторане за столом с полным обслуживанием.





Характеристика чайханы «Павлин»







Способ подачи блюд до усовершенствования



Способ подачи блюд после усовершенствования



Вывод

В ходе анализа деятельности чайханы «Павлин»

была раскрыта суть проведения банкета полным обслуживанием на 24 персоны, расписаны этапы подготовки к обслуживанию, согласованы все детали проведения банкет ужина между заказчиком и исполнителем, и изучена специфика сервисной деятельности предприятия. Таким образом, можно сказать, что цель и задачи были полностью выполнены

