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