

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема: Совершенствование организации труда персонала и его мотивация в ресторане высшего класса общегородского типа при подготовке банкета-коктейль-фуршет на 100 человек, с учетом стандартов WorldSkillsRussia.

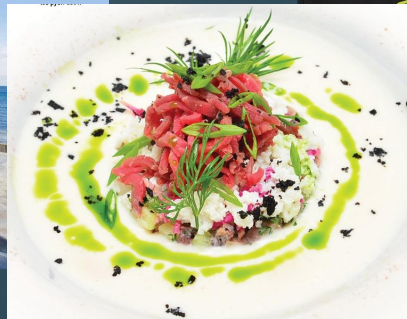
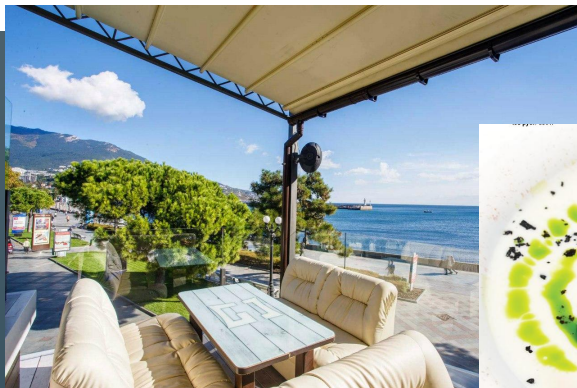
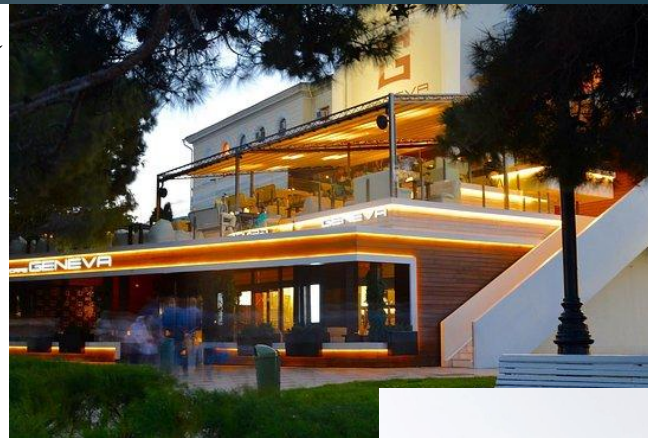
Специальность: 43.02. 01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Выполнила
студентка 3 курса, группы ОО-4
Полищук Диана

Club-Café GENEVA –идеальное место для Вашего отдыха в самом центре Ялты с просторным залом, летней террасой и панорамным видом на черное море и Набережную.

В этом месте собраны только лучшие блюда Средиземноморской, Азиатской и Японской кухни, а также лучший и широкий ассортимент бара.

Особенностью заведения является сомелье, который всегда поможет выбрать достойное вино к любому из блюд.



Данный вид банкета является разновидностью банкета «фуршет», на котором главным напитком является коктейль.

Такой прием проводят для участников конференций, симпозиумов, во время встреч с видными зарубежными деятелями, при встречах и проходах делегаций и т.д.



Продолжительность приема не превышает 2 часов и он проводится, как правило, в вечернее время. Прием носит непринужденный характер без твердо установленных правил. Гости могут приходить и уходить в любое удобное для них время (в пределах установленных часов приема).



Основными отличиями банкета-коктейля от других банкетов является **ассортимент закусок и своеобразное обслуживание**. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала – у стен, у колонн, в нишах и т.д. На столики до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки. Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не используются. Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты.



Достоинства:

возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных;
свободный выбор участниками банкета мест в зале;
возможность подойти для беседы к любому гостю;
стоимость банкета в расчете на 1 гостя значительно ниже, чем при организации банкета за столом.

гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья;
гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе;
в любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания;
продолжительность банкета 1-1,5 часа;
1 официант обслуживает 15-20 гостей.







Фуршетные столы накрывают скатертями-юбками. Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, а так же небольшие прямоугольные столы для сигарет, спичек и пепельниц.

Стол для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (90-100 см). Ширина столов 1,2-1,5 м. при расчете длины и количества столов предусматривается норма: 15-20 см на одного гостя. Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м. Обычно столы ставят в одну линию, несколькими рядами, елочкой или в виде букв Т, П, Ш. Столы для почетных гостей ставят отдельно от основного, на расстоянии 1,5 метра.



A photograph showing a table set with various appetizers and drinks. In the foreground, there are several small glass cups filled with red sauce and shrimp. Behind them are larger glasses containing salads and other dishes. A central focus is a large, round, glass bowl filled with a variety of colorful appetizers, including skewers with fruit and meat, and small sandwiches. The table is covered with a white tablecloth.

Сервировка стола начинается со стеклянной посуды в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки.

A photograph showing a table set with many glasses and appetizers. The table is covered with a white tablecloth. In the foreground, there are several rows of small glass cups filled with a golden liquid, likely beer or a light wine. Behind them are larger glasses containing red wine. To the right, there are plates of appetizers, including small sandwiches and skewers. The table is set for a large group of people.

Применяются различные варианты сервировки стеклянной посудой:

- односторонняя
- двусторонняя (в два ряда)
- группами
- елочкой
- змейкой
- посольская



Основными отличиями банкета-коктейля от других банкетов является **ассортимент закусок и своеобразное обслуживание**. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала – у стен, у колонн, в нишах и т.д. На столики до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки. Ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не используются. Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты.



Для обслуживания участников приема на банкетах-фуршетах практикуется организация бара. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертью, спущенной до пола со стороны зала. На столе с учетом ассортимента расставляют рюмки, бокалы, стаканы для соков.

Бар должен быть подготовлен за 20—30 минут до начала банкета, а за 10—20 минут до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.



Меню банкета:

Меню банкета-фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов.

Все закуски нарезают небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя с помощью одной вилки.

Напитки: минеральные, фруктовые воды, пиво, крепкие алкогольные напитки, по окончании можно подать кофе.



Обслуживание официантами:

Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают блюда, закуски. В связи с тем что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов, предлагая им напитки и закуски.

В течении всего обслуживания официанты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, своевременно освобождают или заменяют пепельницы.

