ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

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

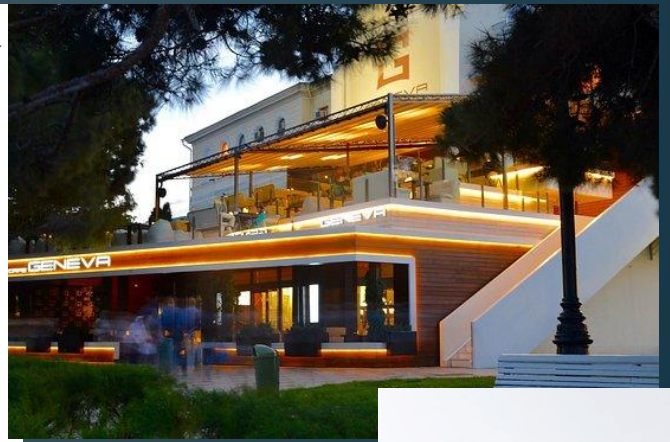
Специальность: 43.02. 01 «Организация обслуживания в общественном
питании»

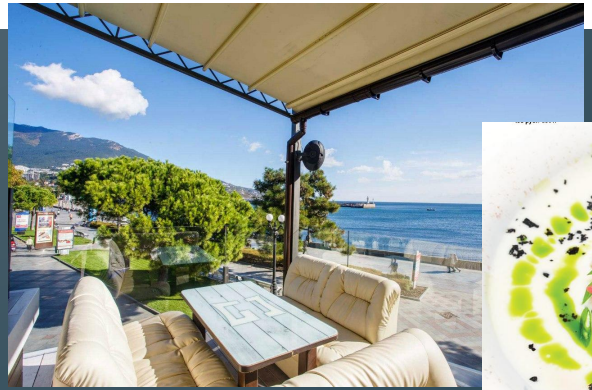
Выполнила
студентка 3 курса,группы ОО-4
Полищук Диана

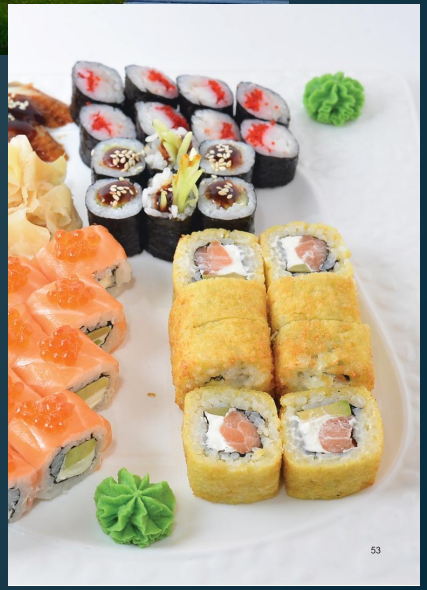
Club-Café GENEVA –идеальное место для Вашего отдыха в самом центре Ялты с просторным залом, летней террасой и панорамным видом на черное море и Набережную.

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 проводах 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.

Столы 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.

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.

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 окончанию 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.