

БАНКЕТ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

**Мастер
производственного
обучения Савкина Е.М.**

1 курс группа 170

Профессия:

100114.01 Официант, бармен

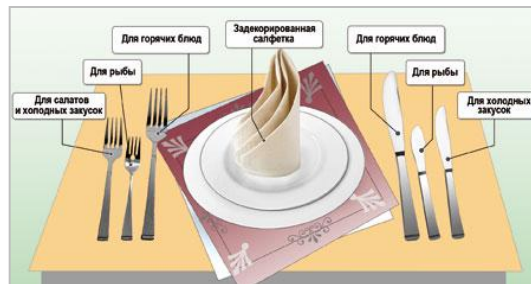


ТЕХНОЛОГИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА

- Модульная технология
- Решение кейсовых ситуаций
- Элементы здоровьесберегающей технологии
- Мастер – класс
- Форма организации обучения – работа в малых группах.
- Элементы мерчендайзинга

ТИП УРОКА – КОМБИНИРОВАННЫЙ:

- Решается несколько дидактических задач:
 - изучения нового материала
 - формирование умений и навыков
 - осуществление междисциплинарных связей



МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ:

- 1. «Физиология питания, санитарии и гигиены»
- 2. «Деловая культура»
- 3. «Физическая культура»
- 4. «Иностранный язык»
- 5. «Организация производства»
- 6. «Организация обслуживания посетителей»
- 7. «Кулинарная характеристика блюд»
- 8. «Физика»

ЦЕЛИ УРОКА

- **ОБУЧАЮЩАЯ**

- Определить предметы предварительной сервировки банкетного стола
- Перечислить правила обслуживания банкетного стола
- Указать последовательность действий официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами

- **РАЗВИВАЮЩАЯ**

- Закрепить ранее полученные навыки путём творческого мышления и анализа
- Профессиональной деятельности, интегрирование своих знаний по теоретическим предметам и учебной практики
- Умение пользоваться специальным инвентарём и инструментами
- Умение применять информационные средства в практической деятельности, владеть профессиональной лексикой

- **ВОСПИТЫВАЮЩАЯ**

- Способность работать в малых группах и устанавливать позитивные отношения с партнёрами, мобильность в работе



Банкет с частичным обслуживанием - форма обслуживания характерна для банкетов неофициального характера. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т.д., они могут проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения.



**БАНКЕТ
«ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК»**

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАДАНИЙ:

1 группа – банкет «Юбилей»

2 группа – банкет «Детский праздник»

3 группа – банкет «Открытие Олимпиады»



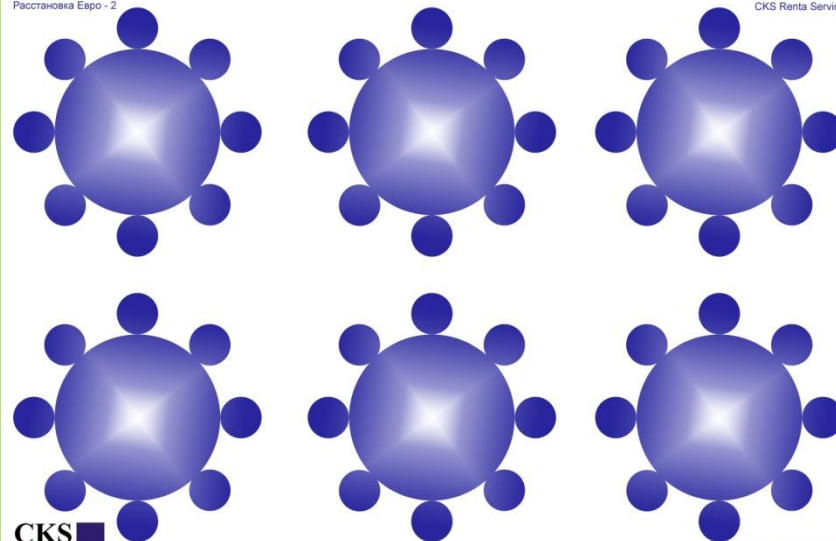
БАНКЕТ «ОТКРЫТИЕ ОЛИМПИАДЫ»

Проверка знаний по пройденному материалу

- При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10—14 гостей.
- Размещение гостей за столом чаще всего бывает произвольным, хотя для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами — отдельный центральный стол.
- Характерная особенность меню такого обеда — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок, гостям предлагается обычно одна-две горячие закуски, затем горячее блюдо и десерт.
- Банкет с частичным обслуживанием официантами, как бывает и с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе.

ВАРИАНТЫ РАССТАНОВКИ СТОЛОВ ДЛЯ БАНКЕТОВ

Расстановка Евро - 2



CKS Renta Service

CKS
RENTA SERVICE

<http://www.rentaservice.ru>

Расстановка - Президиум-2

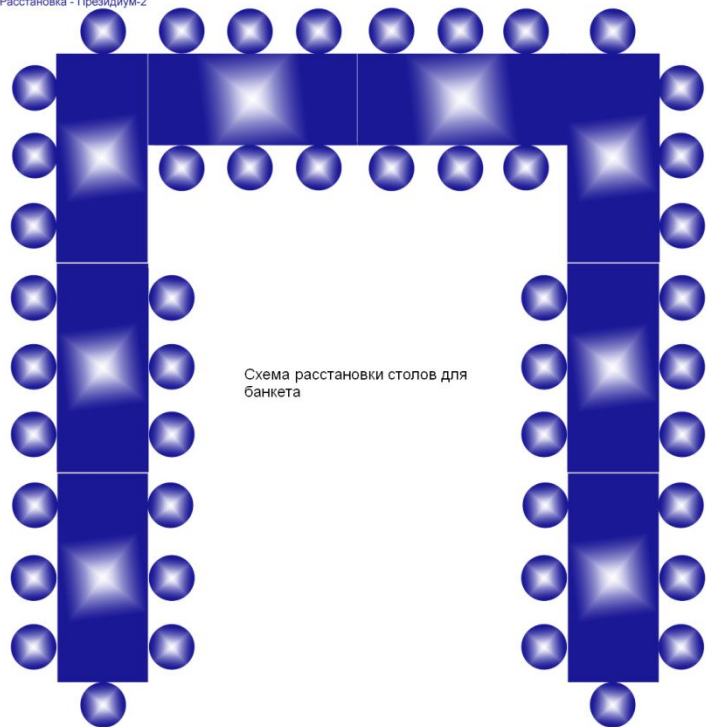
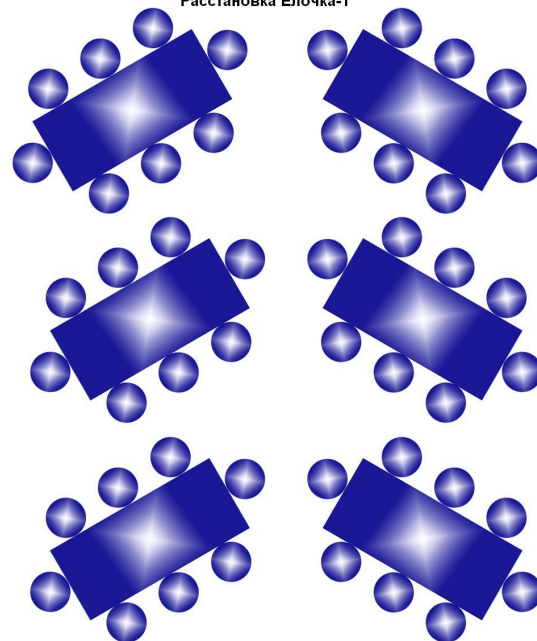


Схема расстановки столов для банкета



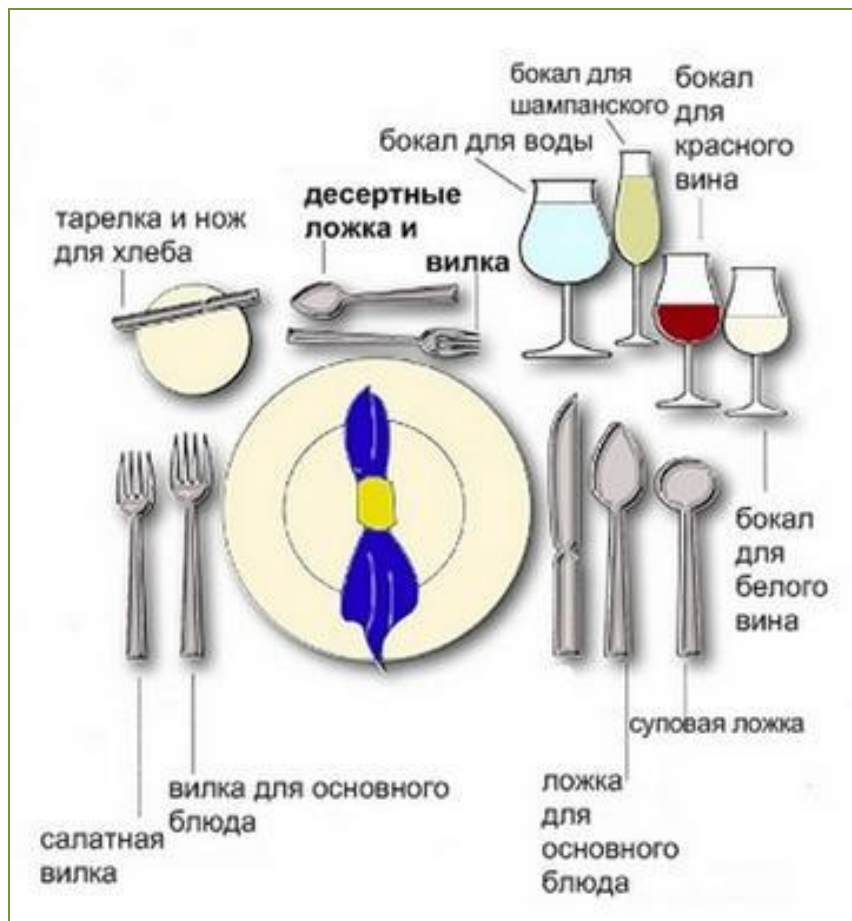
Расстановка Елочка-1



Банкет-ресторан

<http://banquet-restoran.ru/>

ВАРИАНТЫ СЕРВИРОВКИ СТОЛОВ ДЛЯ БАНКЕТОВ



ПОДАЧА СПИРТНЫХ НАПИТКОВ



ПОДАЧА ШАМПАНСКОГО



ПОДАЧА КОКТЕЙЛЕЙ



ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ: 20 МИН.

- Проверка достижений целей с помощью тестовых заданий учебного элемента
- Обсуждение о достижении целей в каждой малой группе, самооценка работы обучающимися
- Анализ выполнения заданий бригадирами малых групп
- Подведение итогов урока мастером производственного обучения.
- Выставление оценок, разбор ошибок
- Творческое домашнее задание

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208 с.
- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
- Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник / Н. А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
- Гастрономъ.ru: <http://www.gastronom.ru/>
- Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания/пер. с англ. М.В.Павловой .- Изд.3-е.- Ростов н/Д: «Феникс» - 351 с.
- Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. Учебное пособие для НПО «Академия» 2010г 224 с.

<http://www.restoranz.ru>