

Банкет-фуршет

преподаватель: Субботкина

Наталья

Александр



Банкет-фуршет:

Цель занятия:

формирование умений и навыков проведения банкета – фуршета

Задачи:

- дать понятие банкета-фуршета
- определить его особенности
- изучить организацию банкета и сервировку стола
- ознакомиться с новыми технологиями обслуживания

Тест «Банкеты»

- 1) Ответить на вопросы
- 2) Сделать взаимопроверку и оценку выполненной работы



Ответы на тест

- 1) **а**
- 2) **б**
- 3) **б**
- 4) **б**
- 5) **б**
- 6) **в**
- 7) **в**
- 8) **а**
- 9) **б,а,г,в**
- 10) **в**



КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОТ

9-10 правильных ответов — «5»

7-8 правильных ответов — «4»

5-6 правильных ответов — «3»

меньше 5 правильных ответов — «2»





Банкет-фуршет:

- **назначение банкета**
- **достоинства банкета**
- **особенности проведения**
- **организация банкета**
- **сервировка стола**
- **организация бара**
- **меню банкета**
- **новые технологии обслуживания**

Назначение:

Банкет-фуршет носит официальный характер. Повод для проведения - деловые переговоры, подписания соглашений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Банкет-фуршет можно организовать для обслуживания завтрака или ужина. По типу фуршета можно организовать десертный стол и прием на свежем воздухе.



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.

Особенности:

- 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.





Организация банкета:

- Высота столов – 90 – 100 см
- Ширина столов – 1,2 – 1,5 м
- Норма длины на 1 гостя – 15 – 20 см
- Способы расстановки столов – в одну линию, ёлочкой, несколькими рядами, в виде буквы П, Т, Ш



Сервировка стола:

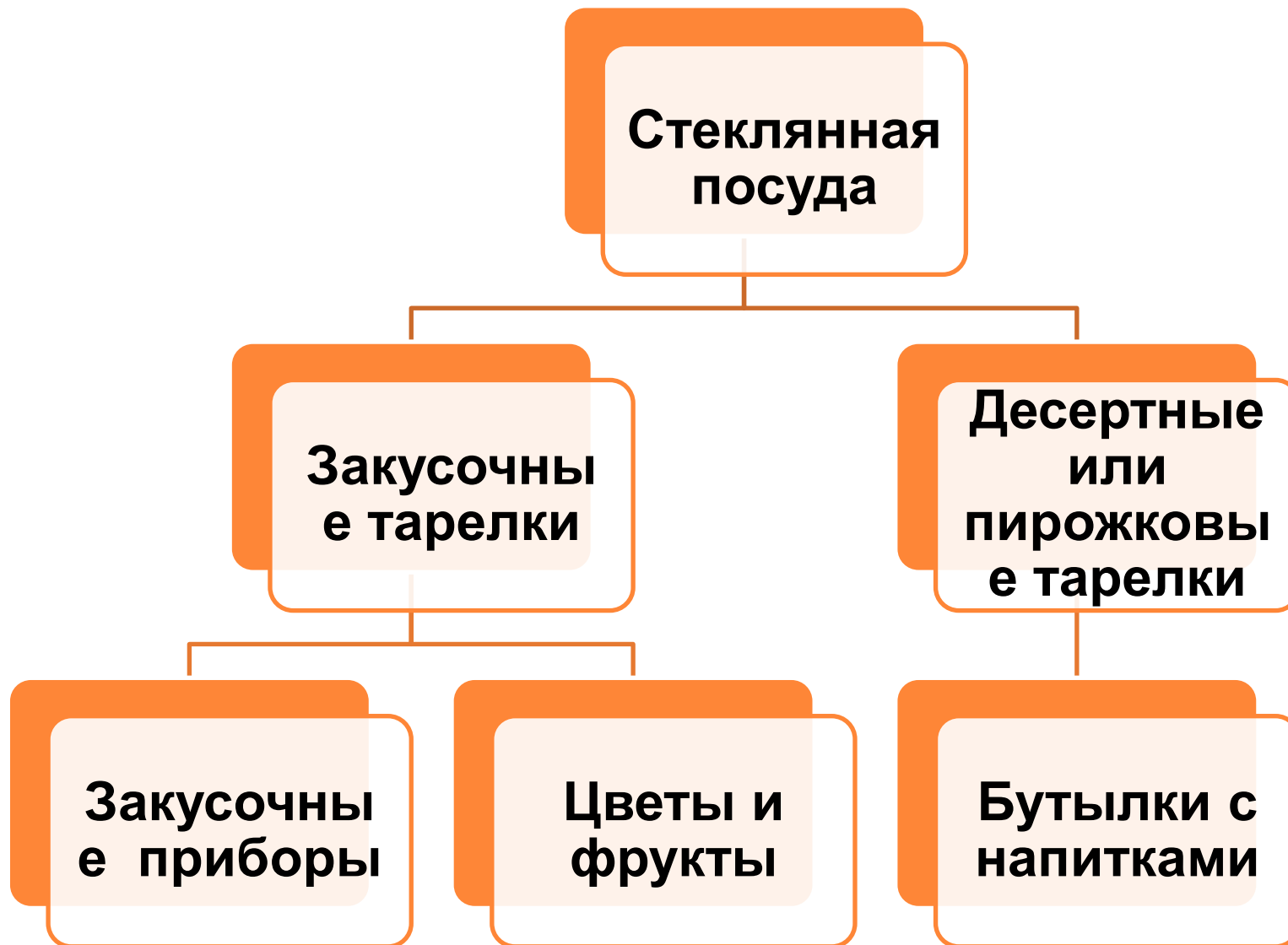
Сервировка стола начинается со стеклянной посуды в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки.

Применяются различные варианты сервировки стеклянной посудой:

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



Сервировка стола:



Сервировка стола:

норма посуды и приборов на 1 гостя:

Фужер (бокал) — 1;

Рюмки всех видов — 2... 2,5;

Стакан для сока — 0,5;

Закусочная тарелка — 2...2,5;

Пирожковая тарелка (или десертная) — 0,5...0,75;

Вилка закусочная — 2...2,5;

Нож закусочный — 0,5...0,75.



Организация бара:

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 $\frac{1}{4}$) все выставленные бокалы.







Меню банкета:



- **Холодные закуски** (12 – 16 наименований)
- **Горячая закуска** (в кокотнице или кокильнице)
- **Вторые блюда** (3 наименования – однопорционное блюдо, 1 – многопорционное)
- **Десерт** (мороженое, кремы, фрукты)
- **Горячие напитки** (чай, кофе)
- **Прохладительные напитки** (мин.вода, фруктовые соки)
- **Алкогольные напитки** (водка, вина, шампанское)





ОБСЛУЖИВАНИЕ







Новые технологии обслуживания:

Леди-фуршет или «живой стол» для встречи гостей



ЗАДАНИЕ:

- Ответить на контрольные вопросы
- Выполнить ситуационную задачу
- Оценить работу каждого члена команды



ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА

- 1.Какой характер носит банкет-фуршет?
 - 2.Какие достоинства можно выделить при обслуживании банкета-фуршета?
 - 3.Назовите особенности банкета-фуршета?
 - 4.Как долго длится банкет-фуршет?
 - 5.Какое количество гостей может обслужить 1 официант?
 - 6.Как определить длину фуршетного стола?
 - 7.С чего начинают сервировку фуршетного стола?
 - 8.Какие варианты сервировки стола стеклянной посудой существуют?
 - 9.Что включают в меню банкета-фуршета?
 - 10.Как рассчитывают количество холодных закусок на банкет-фуршет?
- 

**ПО ЗАДАННОМУ МЕНЮ РАССЧИТАТЬ КОЛИЧЕСТВО ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ
ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ; РАССЧИТАТЬ КОЛИЧЕСТВО
ОФИЦИАНТОВ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ; УКАЗАТЬ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ,
НЕОБХОДИМУЮ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ.**

Вариант 1

- Холодные закуски
- Икра зернистая в волованах, осетрина заливная, ассорти мясное, огурцы свежие, колбаса «Московская»
- Горячие закуски
- Котлеты пожарские
- Сладкие блюда
- Пирожные в ассортименте
- Горячие напитки
- Кофе по-восточному
- Вино-водочные и безалкогольные напитки
- Водка, вино красное, вино белое, коньяк, вода минеральная
- *Примечание:* расстановка стеклянной посуды в два ряда, количество гостей 36 человек

Вариант 2

- Холодные закуски
- Салат из крабов, салат «Столичный», язык отварной с хреном, говядина заливная, помидоры свежие, яйцо под майонезом, масло сливочное
- Горячие закуски
- Котлеты куриные
- Сладкие блюда
- Фрукты, пирожные
- Горячие напитки
- Чай с лимоном
- Вино-водочные и безалкогольные напитки
- Водка, вино портвейн, вино сухое белое, ликер, вода минеральная
- *Примечание:* расстановка стеклянной посуды «ёлочкой», количество гостей 54 человека

1 вариант

*Закусочная тарелка –
72-90*

*Пирожковая или
десертная тарелка –
18-27*

Рюмка водочная – 72-90

*Рюмка лафитная –
72-90*

*Рюмка рейнвейная –
72-90*

Фужер для воды – 36

Вилка закусочная – 72-90

Нож закусочный – 18-27

2 вариант

*Закусочная тарелка –
108-135*

*Пирожковая или
десертная тарелка –
27-41*

*Рюмка водочная –
108-135*

*Рюмка мадерная – 108-
135*

*Рюмка рейнвейная –
108-135*

Фужер для воды – 54

*Вилка закусочная –
108-135*

Нож закусочный – 27-41



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

***Подготовка к итоговой семестровой
контрольной работе***

