МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра технологии продуктов питания

Расчетно-графическая работа по дисциплине "Организация обслуживания в ресторанах и барах" на тему:

"Организация банкета – кофе на 24 человека"

Новосибирск 2007 г.

**Содержание**

Введение

1 Требования, предъявляемые к банкету-кофе

2 Подготовка банкета

2.1 Меню

2.2 Расчет необходимой площади помещения для проведения банкета-кофе

2.3 Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах, исходя из составленного меню

2.4 Схема индивидуальной сервировки стола

2.5 Численность и квалификация обслуживающего персонала

2.6 Порядок и правила рассадки гостей

3 Организация обслуживания

Список использованной литературы

# **Введение**

Исторически сложилось так, что приемы играют важную роль в развитии деловых отношений и контактов. При этом следует отметить, что прием пищи и дегустация напитков создают приятную обстановку, в то время как главная цель на приеме – расширение уже имеющихся и установление новых деловых контактов, получение информации, улучшение деловых отношений.

*Банкет –* это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи и т.д.).

В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль фуршет, банкет-чай, кофе.

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем (администрацией ресторана). [7]

# **1 Требования, предъявляемые к банкету-кофе**

Банкет – кофе является разновидностью банкета с частичным обслуживанием официантами и носит неофициальный характер. Обычно он организуется в честь какого-либо события: знаменательная дата, встреча, свадьба, праздник и др. Размещение гостей за столом обычно произвольное, но для почетных гостей и устроителей банкета отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол.

Количество гостей на таких банкетах невелико. Время проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность – не более 2 ч.

Рекомендуемая мебель – стол (при незначительном количестве гостей предусматривают общий стол, если количество приглашенных более 24, возможна рассадка за несколькими столами, как правило, круглой или овальной формы) и стулья (мягкие или полумягкие). Стол ставят в центре зала или у стен под светильниками (бра), размещают так, чтобы оставалось достаточно места для прохода гостей и официантов. Стулья приставляют к столу согласно схеме рассадки гостей.

К кофейному столу могут быть поданы несладкие холодные закуски, сладкие блюда (блинчики с яблоками, вареньем; яблоки в тесте, взбитые сливки, мороженое, суфле, самбуки, муссы, желе и т.д.), пироги, торты, пирожные, кексы, печенье, варенье, ягоды, фрукты. Помимо кофе гостям должен быть предложен чай на случай, если гость захочет выпить чаю. При обслуживании банкета гостям также предлагаются коньяк, ликер, молоко, сливки и т.д. [1, 7]

# **2 Подготовка банкета**

## 

## 2.1 Меню

Меню банкета представлено в таблице 2.1.1 [2, 4, 5]

Таблица 2.1.1 – Меню банкета-кофе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюда | Выход, г | Количество, шт. |
| 17 | Корзиночки с крабами | 25 | 24 |
| 18 | Валованы с салатом «Столичный» | 20 | 24 |
| ТТК | Канапе с семгой, сыром и оливками | 25 | 24 |
| 43 | Пирожное «Бисквитное» фруктовое | 48 | 12 |
| 52б | Пирожное «Корзиночка любительская» | 45 | 12 |
| 59 | Пирожное «Муфточка» с белковым кремом | 39 | 12 |
| 64 | Пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой | 38 | 12 |
| 66 | Пирожное «Миндальное» | 39 | 12 |
| ТТК | Торт «День и ночь» | 70 | 12 |
| ТТК | Торт банановый «Микадо» | 70 | 12 |
| ТТК | Мороженое пломбир с шоколадом и орехами | 100 | 12 |
| ТТК | Мороженое фисташковое с миндалем | 100 | 12 |
|  | Конфеты «Ассорти» шоколадные | 15 | 1 кор. |
| 640 | Кофе по-восточному | 100 | 12 |
| 635 | Кофе черный | 100 | 12 |
|  | Кофе капучино | 150 | 12 |
| 629 | Чай черный | 200 | 12 |
|  | Чай зеленый | 200 | 12 |
|  | Вино «Цинандали» | 100 | 24 |
|  | Вино «Мукузани» | 100 | 24 |
|  | Вино «Изабелла» | 100 | 24 |
|  | Коньяк «Реми Мартель ХО» | 50 | 24 |
|  | Ликер «Шеридан’з ориджинал» | 50 | 12 |

## 2.2 Расчет необходимой площади помещения для проведения банкета-кофе

Для определения площади необходимой для проведения банкета-кофе необходимо знать норму площади на одного посетителя, которая зависит от того, проводится банкет с рассадкой за столом или это банкет-фуршет; количество посетителей.

Принимаем, что банкет-кофе – это банкет с частичным обслуживанием официантами, с рассадкой за столом.

Площадь помещения, необходимого для проведения банкета-кофе, рассчитывается по формуле (2.2.1) [3]

,



где

Sпомещения – площадь помещения, необходимого для проведения банкета-кофе;

n – норма площади на одного посетителя, принимаем равную 1м2;

Q – количество посетителей

Sпомещения = 1• 24=24 м2

Необходимая площадь помещения для проведения банкета-кофе составляет 24 м2.

Для определения требуемой длины столов необходимо знать: форму столов, во сколько линий будут рассажены гости. Принимаем рассадку гостей за общим столом прямоугольной формы, гости будут рассажены в 2 линии.

Расчет требуемой длины стола производится по формуле (2.2.2): [3]

,



где Lрасч – необходимая длина стола для проведения банкета;

Q – количество гостей;

nдлины стола – норма длины стола на одного посетителя (для банкета с частичным обслуживанием официантами принимаем n=0,6), м

Lрасч = 0,6• 24/2

Lрасч = 7,2 (м)

Для организации банкета принимаем столы:

6‑местный (2100×1200×850) – 2 шт.;

4‑местный (1200×1200×850) – 1 шт.;

4‑местный (900×1200×850) – 2 шт.;

Количество стульев должно соответствовать числу приглашенных гостей, таким образом число стульев Qстул = 24. Подходящие для обеденных столов стулья со спинкой должны иметь высоту сиденья 42–45 см, глубину – от 48 до 55 см, ширину около 60 см

Размещение гостей за столом будет осуществляться в соответствии с рисунком 2.1.



- мужчины

- женщины

Рисунок 2.1. – Схема рассадки гостей за столом

## 2.3 Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах, исходя из составленного меню

Для сервировки кофейного стола используют полотняные скатерти белые с красивой вышивкой. Количество скатертей рассчитывается по формуле (2.3.1): [3]

Qскат = Qстол• 1,1 (2.3.1)

где Qскат - количество скатертей, необходимых для банкета;

Qстол – количество столов;

1,1 – коэффициент, учитывающий запас скатертей на спуски.

Салфетки должны гармонировать со скатертью по цвету и материалу, то есть должны быть полотняными белыми с красивой вышивкой. Размер салфеток может быть (мм) 400×400, 460×460, 600×600.

Количество необходимых салфеток рассчитывается по формуле (2.3.2): [3]

Qсалф =Qучаст•1,1, (2.3.2)

где Qсалф – необходимое количество полотняных салфеток для обслуживания банкета;

Qучаст – количество гостей на банкете;

1,1 – коэффициент, учитывающий 10%-ный запас салфеток;

Протирочные полотенца применяются для протирания и полирования посуды и столовых приборов. Размер полотенец (1000–2000) ×400 мм. Количество полотенец рассчитывается по формуле (2.3.4) [3]

Qпол = Qофиц• 2, (2.3.4)

где Qпол – необходимое количество протирочных полотенец;

Qофиц – количество официантов, обслуживающих банкет;

2 – коэффициент, учитывающий необходимое количество полотенец на одного официанта;

Таблица 2.3.1 – Необходимое столовое белье для организации банкета-кофе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование столового белья | Расчет | Расчетное количество, шт. | Принимаемое количество, шт. |
| Скатерть | Qскат=5•1,1 | 5,5 | 6 |
| Салфетка (400×400 мм) | Qсалф=24•1,1 | 26,4 | 27 |
| Полотенце | Qпол=2•2 | 4 | 4 |

Посуда при организации банкета-кофе необходима для индивидуальной сервировки посадочного места участника банкета, а также для выноса блюд и их порционирования.

Посуда, необходимая для сервировки рассчитывается по формуле (2.3.5): [3]

Qпосуды= Qучастн•1,1, (2.3.5)

где Qпосуды – количество конкретного вида посуды, необходимое для организации банкета-кофе;

Qучастн – количество участников банкета-кофе;

1,1 – коэффициент запаса;

Для индивидуальной сервировки:

1. Кофейная пара (чашка 100 мл и блюдце) 19• 1,1 = 21

2. Ложка кофейная 19• 1,1 = 21

3. Чашка чайная (200 мл) 5•1,1 = 6

4. Блюдце чайное 5•1,1 = 6

5. Ложка чайная 5•1,1 = 6

6. Тарелка десертная 24• 1,1 = 26

7. Вилка десертная 24• 1,1 = 26

8. Ложка десертная 24• 1,1 = 26

9. Рюмка лафитная 24• 1,1 = 26

10. Рюмка рейнвейная 24• 1,1 = 26

11. Рюмка модерная 24• 1,1 = 26

Таблица 2.3.2 – Расчет посуды для организации банкета-кофе [6, 7]

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | | Количество, шт. |
| Корзиночки с крабами | Блюдо круглое | Фарфор | 12 шт. | | 2 |
| Валованы с салатом «Столичный» | Блюдо круглое | Фарфор | 12 шт. | | 2 |
| Канапе с семгой, сыром и оливками | Блюдо круглое | Фарфор | 12 шт. | | 2 |
| Пирожное «Бисквитное» фруктовое | Ваза – плато (D=240 мм) | Хрусталь | | 6 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Пирожное «Корзиночка любительская» | Ваза – плато (D=240 мм) | Хрусталь | | 6 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Пирожное «Муфточка» с белковым кремом | Ваза для кондитерских изделий | Хрусталь | | 6 порц. | 2 |
| Пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | | 6 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Пирожное «Миндальное» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | | 12 порц. | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Торт «День и ночь» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | | 12 | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Торт банановый «Микадо» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | | 12 | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь | |  | 1 |
| Мороженое пломбир с шоколадом и орехами | Креманка | Стекло | | 250 | 12 |
| Ложка для мороженого | Нержавеющая сталь | |  | 13 |
| Мороженое фисташковое с миндалем | Креманка | Стекло | | 250 | 12 |
| Ложка для мороженого | Нержавеющая сталь | |  | 13 |
| Кофе по-восточному | Кофейник | Фарфор | | 500 | 3 |
| Кофе черный | Кофейник | Фарфор | | 750 | 2 |
| Чай черный | Чайник доливной | Фарфор | | 500 | 6 |
| Чай зеленый | Чайник доливной | Фарфор | | 500 | 6 |
| Коньяк «Реми Мартель ХО» | Рюмка коньячная | Стекло | | 25 | 26 |
| Ликер «Шеридан’з ориджинал» | Рюмка ликерная | Стекло | | 25 | 13 |
| Конфеты «Ассорти» шоколадные | Ваза для конфет | Хрусталь | |  | 2 |
|  | Сахарница | Стекло | |  | 7 |
|  | Щипцы кондитерские для сахара | Нержавеющая сталь | |  | 7 |
|  | Розетка для лимона | Стекло | |  | 7 |
|  | Вилка для раскладывания лимона | Нержавеющая сталь | |  | 7 |
|  | Кувшин для воды | Стекло | | 500 | 5 |
|  | Пепельница | Стекло | |  | 10 |
|  | Молочник | Фарфор | | 300 | 2 |
|  | Сливочник | Фарфор | | 300 | 2 |

## 2.4 Схема индивидуальной сервировки стола



1 – Вилка десертная; 2 – Тарелка десертная; 3 – Ложка десертная; 4 – Блюдце; 5 – Чашка кофейная; 6 – Ложка кофейная; 7 – Рюмка лафитная; 8 – Рюмка рейнвейная; 9 – Рюмка модерная.

Рисунок 2.4.1 – Схема индивидуальной сервировки стола [7]

Десертную тарелку ставят перед каждым стулом на расстоянии 5–10 см от края стола. Правее, на одной линии с десертной тарелкой, ставят блюдце с кофейной чашкой. Ручка чашки должна «смотреть» влево и быть параллельна краю стола, ложку кофейную кладут на блюдце ручкой вправо перед чашкой. Десертную вилку кладут слева от десертной тарелки, а десертную ложку – справа. За кофейной парой в один ряд выставляют рюмку лафитную, рюмку рейнвейную, рюмку модерную. Если рюмка не используется, то официант убирает ее со стола.

## 2.5 Численность и квалификация обслуживающего персонала

При обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами 1 официант должен обслуживать 9–12 гостей. Для обслуживания банкета-кофе принимаем общее количество официантов равное 3, в том числе:

официантов 5 разряда – 2 человека,

официантов 4 разряда – 1 человек.

## 2.6 Порядок и правила рассадки гостей

Почетные места занимают устроители банкета, они занимают 2 места во главе стола. Остальные места занимают гости. При этом необходимо помнить, что мужчины должны занимать места слева от дам, рядом с мужчиной должна сидеть женщина, рядом с женщиной – мужчина. Также необходимо помнить, что мужа никогда не сажают рядом с женой, женщину не сажают рядом с другой женщиной и против торцов стола.

Гости будут занимать места по обе стороны стола, при этом на каждого гостя будет приходиться 0,6 мза столом. [1,7]

# **3 Организация обслуживания**

Перед приходом гостей официанты выставляют холодные закуски, торты, разрезанные на кусочки, пирожные, конфеты на середину стола, равномерно размещая угощения по длине стола. Ставят воду кипяченную охлажденную в кувшинах на середину стола, сахарницы. Индивидуально сервируют места за столом.

Сервировка закончена, гости сели за столы. В это время официанты, взяв кофейники, разливают кофе по чашкам. Сервировать стол кофейными чашками можно после того, как гости сели за столы. Кофе, налитый в чашки в подсобном помещении, официанты вносят в зал на подносах и расставляют на столы перед гостями. По существующей традиции молоко или сливки они предлагают каждому гостю при подаче кофе и наливают по их желанию. После этого молочник и сливочник лучше оставить на столе.

Техника подачи кофе предусматривает использование нескольких вариантов:

1. каждому гостю официант подает кофе в кофейной чашке с блюдцем и кофейной ложкой. Чашку с подноса он снимает правой рукой и подает ее справа от гостя;
2. официант берет в левую руку, предварительно поставленную на стол кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, наполняет ее кофе из кофейника правой рукой и ставит на стол левой рукой слева от гостя. Обслуживает, продвигаясь вдоль стола слева направо;
3. официант берет в правую руку кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, наполняет ее левой рукой. Подает правой рукой справа от гостя. Обслуживает, продвигаясь вдоль стола справа налево;
4. продвигаясь вдоль стола справа налево, официант останавливается около каждого гостя и правой рукой из кофейника, обернутого салфеткой, наполняет предварительно поставленные кофейные чашки напитком.

Следует учесть, что некоторые гости предпочтут выпить чаю. В этом случае по просьбе гостя кофейную чашку со стола убирают, а чай, процеженный через ситечко, подают в чайной чашке на блюдце, на которое положена чайная ложка. Лимон к чаю подают в розетке.

Только после того как налиты горячие напитки, официанты предлагают гостям коньяк или ликер, наливая их в рюмки. Техника подачи спиртных напитков состоит из нескольких операций, требующих взаимодействия между официантами. Пока один из официантов, взяв поднос с поставленными на него коньячными и ликерными рюмками, бутылками с коньяком и ликером, подходит к столу и останавливается перед гостем или в стороне от него, другой официант, работающий с ним в паре, с маленьким подносом в руке также подходит к столу. Он обращается к каждому из гостей и, получив его согласие, ставит на маленький поднос соответствующую рюмку, на виду у гостя наливает напиток и, поставив бутылку на поднос товарищу, подносит гостю рюмку на подносе.

Если официант с согласия гостя доливает из кофейника или бутылки в освободившуюся посуду кофе или коньяк, то это не противоречит этикету, а вот чай в освободившуюся чашку, если в ней остался лимон, не доливают. Ее надо снять со стола и подать чай в другой чашке, наполненной на подсобном столе.

Во время обслуживания в зале на стол ставят пепельницы, периодически заменяя их. При замене официант использует следующий прием: пепельницу, наполненную окурками, официант накрывает перевернутой пустой пепельницей и выносит обе.

При обслуживании гостей официант должен следить за порядком на столах – убирать ненужные и использованные предметы, убирать или заменять пепельницы. [1,7]

# **Список использованной литературы**

1. Ахмед Исмаил. Организация банкетов, фуршетов, презентаций. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003.
2. Лавренова Г.В. Энциклопедия напитков. – М.: ООО «Издательство АСТ», 2003.
3. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Т.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000.
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Гидрометеоиздат, 1998.
6. Тимофеев В.М. Торговый инвентарь и посуда. – М.: Экономика, 1988.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.