План

Введение

Глава 1. Организация банкета

1.1. Выбор и характеристика ресторана

1.2. Характеристика банкета

1.3. Особенности французской национальной кухни

Глава 2. Технологические расчеты

2.1. Составление меню

2.2. Составление калькуляции блюд

2.3. Анализ меню

Глава 3. Технология обслуживания банкета

3.1. Сервировка столов

3.2. Обслуживание банкета официантами и метрдотелем

3.3. Музыкальное обслуживание

Заключение

Список литературы

**Введение**

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса – люкс, высший, первый,которые должны соответствовать следующим требованиям:

- “люкс”- изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;

- “высший”- оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность,разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;

- “первый”- гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный

ассортимент фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных – для баров.

Целью данной курсовой работы является рассмотрение варианта организации банкета для туристов из Франции на 30 посадочных мест.

Для этого необходимо решить следующие задачи:

- изучение характеристики особенностей ресторанов и проводимых в них банкетов;

- произвести соответствующие расчеты для составления меню и калькуляции блюд;

- изучить технологию обслуживания банкета.

Банкет - это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. 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.

**Глава 1. Организация банкета**

В ресторанах осуществляют обслуживание приемов, юбилеев, свадеб и других торжеств; организуются банкеты с полным и частичным обслуживанием официантами: банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбинированный банкет состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршета и банкета за столом с полным обслуживанием.

Подготовительная работа к проведению банкета состоит из приема заказа, подготовки к проведению банкета, обслуживания.

Правильное оформление заказа во многом зависит от того, насколько подробно и своевременно продуманы и согласованы все условия и порядок проведения банкета между его устроителем (заказчиком) и администрацией ресторана. Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор. Организация банкета проходит наиболее успешно, если заявку на его проведение принимает метрдотель, тот, кто будет непосредственно руководить обслуживанием.

При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета (встреча, юбилей, свадьба или праздничная дата и т.д.), место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. По приеме заказа устроителю предлагают познакомиться с помещением для банкета, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев.

Заказ регистрируют в специальной книге заказов, по установленной форме. После предварительного согласования заказчик вносит в кассу аванс в Размере не менее 50 % стоимости заказа, на основании выписанного бухгалтерией приходного ордера и получает квитанцию.

В дальнейшем, не позднее чем за два дня до начала торжества, метрдотель совместно с заказчиком оформляет заказ-счет.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем ресторана и передается в кассу. Номер приходного ордера и суммы доплаты, а также итоговую сумму вносят в книгу учета заказов (графы 9-11).

Кассир на основании заказа-счета печатает чеки и передает их работнику, выполняющему заказ (бригадиру официантов или официанту). Материально ответственные лица кухни и буфета отпускают продукцию согласно чекам и заказу-счету.

В случае уменьшения заказа на горячие блюда, напитки, кондитерские и другие изделия (по причинам, исходящих от заказчика) заказчику возвращают деньги. При этом составляют расходно-кассовый ордер на основании письменного заявления заказчика, утвержденного директором и бухгалтером ресторана.

Метрдотель подтверждает на заявлении заказчика аннулирование некоторых блюд и продукции в заказе. По желанию заказчика ему на эту сумму может быть отпущена другая продукция, о чем делают запись в заказе-счете.

Дополнительный заказ, сделанный во время обслуживания торжества, оформляет официант по счету, используя типовые бланки счетов.

Если ресторан принял заказ, но по независящим от него причинам не может организовать обслуживание в назначенное время, то администрация обязана обеспечить возможность проведения торжества в другом ближайшем ресторане и сообщить об этом заказчику не позднее, чем за 7 дней до назначенного торжества.

Банкет, описываемый в данной работе, будет проводиться в ресторане «Валерия» 6 июня 2009г. по случаю приезда иностранных гостей из Франции на ежегодный карнавал в г. Геленджике. Время проведения банкета – с 18.00ч. до 23.00 часов.

Прием будет проходить в банкетном зале ресторана. Это отдельный зал, уединенный и самодостаточный, который ценится за его полную конфиденциальность. Элегантный и изысканный стиль, собственный вход, бар - этот зал выбирают деловые и знаменитые люди для переговоров, частных встреч и банкетов. Ресторан «Валерия» был выбран для французских гостей так как стиль оформления банкетного зала выполнен в лучших французских традициях - это воплощение современного стиля и безупречной элегантности, отвечающее самым высоким требованиям.

**1.1. Выбор и характеристика ресторана**

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино- водочные, табачные, и кондитерские изделия. С повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Ресторан «Валерия» - это городской демократический ресторан, расположенный в отдельно стоящем одноэтажном здании. Находится в зоне отдыха на территории морской набережной, вблизи расположены несколько частных мини – гостиниц, коммерческие фирмы, кафе, рестораны – конкуренты.

Ресторан «Валерия» относится к первому классу и является предприятием общественного питания, отличающимся лучшим оснащением, сервировкой, интерьером и повышенным уровнем обслуживания населения (индивидуальных и групповых посетителей) в сочетании с организацией отдыха.

Ресторан «Валерия» рассчитан на 150 посадочных мест.

Ресторан «Валерия» предлагает разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий. Широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню.

Обученный персонал галантен и любезен.

В ресторане применяется различная предварительная сервировка обеденных столов в зависимости от вида и характера обслуживания.

В ресторане используется только высококачественная фарфоровая посуда с фирменным знаком. Ресторан относится к предприятиям с полным циклом производства.

Услуги оказываются во всех предприятиях общественного питания в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, которые утверждены постановлением Правительства РФ от 15.03.97, а так же с Общероссийским классификатором услуг населению ОК 022-93 и ГОСТом Р. 50764-99.

Услуги должны содержать: перечень услуг и условия их организации, цены, фирменное наименование предлагаемых услуг, сведения о весе (объеме) порций готовых блюд, сведения о сертификации услуг, подлинный сертификат, копию сертификата. Все услуги предприятия должны иметь сертификат, табачные и алкогольные товары лицензию позволяющие продажу данного вида товара.

Услуги, предоставляемые нашим рестораном, сводятся в таблицу.

Таблица 1. Услуги, предоставляемые рестораном «Валерия»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | КЧ | Наименование |
| 12200 | 0 | Услуги общественного питания |
| 122101 | 2 | Услуга питания ресторана |
| 122200 | 8 | Услуги по изготовлению кулинарных и кондитерских изделий. |
| 122201 | 3 | Изготовление кулинарной продукции и кондитерских  изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания |
| 122300 | 1 | Услуги по организации потребления и обслуживания |
| 122303 | 8 | Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий |
| 122310 | 6 | Бронирование мест в зале предприятий общественного питания |
| 122313 | 2 | Организация рационального комплексного питания |
| 122500 | 9 | Услуги по организации досуга |
| 122501 | 4 | Услуги по организации музыкального обслуживания |
| 122502 | 1 | Организация проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм |
| 122601 | 8 | Консультация специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов |
| 122603 | 9 | Организация обучения кулинарному мастерству |
| 122700 | 2 | Прочие услуги общественного питания |
| 122704 | 8 | Гарантированное хранение ценностей потребителей |
| 122705 | 3 | Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания) |
| 122706 | 9 | Парковка личных автомобилей потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания |

Интерьер ресторана выполнен в тёмных глянцевых тонах и отличается своей оригинальностью. В распоряжении потребителей основной и банкетный зал. Стиль оформления интерьера торговых залов ресторана «Валерия» - это воплощение современного стиля и безупречной элегантности, отвечающее самым высоким требованиям. Спокойные и в то же время утонченные декорации в лучших французских традициях. Французский дизайн отдает предпочтение исключительно натуральным материалам: паркет, кожа, шелк и лен – для полноты ощущений.

Пол представляет собой некое подобие прекрасного сада, цветы в котором нарисованы золотистой краской на черном фоне. Стены ресторана украшены картинами и живыми цветами в элегантных подставках. Потолок представляет собой купол с огромной люстрой из хрусталя. Для удобства посетителей стулья обиты бархатистым, мягким материалом.

В вечернее время приглушенный свет и неторопливо струящаяся музыка создают спокойную, романтичную и идеальную атмосферу, чтобы отдохнуть и побаловать себя изысканным вином и произведениями совершенно новой, эволюционной, авторской кухни.

Общее композиционное решение залов соответствует французским традициям конца девятнадцатого века. Роскошное убранство сочетается с элегантной и удобной мебелью. Основной зал ресторана выполнен в пастельных тонах, а банкетный в тёмных глянцевых тонах. Столы покрыты льняными скатертями с элементами королевской геральдики. Окна оформлены гобеленами с шикарной росписью.

Выбору светильников и методов освещения в ресторане уделено большое значение. Зал освещается как естественным, так и искусственным светом. Искусственное освещение используется для освещения всего зала и каждого столика в отдельности, для чего на каждый столик установлен светильник в виде изящной лампы, что подчеркивает тематику ресторана.

Основной зал украшает оригинальная люстра из хрусталя и позолоты. Хрустальные светильники для общего освещения банкетного зала расположены под потолком и в вечернее время отключаются для создания интимной обстановки.

Таблица 2. Наценочная категория ресторана «Валерия».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кол-во  посад-х  мест | Средняя  цена на  человека | Торговая наценка по видам услуг % | | | | Средняя  торговая  наценка% |
| Вино-  водочная  продукция | Холодные  блюда | Горячие  блюда | Кондитер  ские  изделия |
| 150 | 2000 | 150 | 100 | 100 | 95 | 100 |

Планируемый уровень наценки в ресторане «Валерия» в среднем на 100%. Сумма среднего чека равна 2000 рублей, для постоянных клиентов и организаций существует система скидок (от 5 до 20%).

**1.2. Характеристика банкета**

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема французских гостей на 30 человек. Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12 – 16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один – напитки. Обслуживание осуществляется метрдотелями и официантами, владеющими иностранным языком.

Примерный ассортимент блюд (Ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков.

Таблица 3. Ассортиментный минимум блюд для банкета с полным обслуживанием.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Количество |
| 1 | Холодные закуски | 3-4 |
| 2 | Горячие закуски | 1-2 |
| 3 | Супы | 1-2 |
| 4 | Вторые горячие блюда | 1-2 |
| 5 | Сладкие блюда | 1 |
| 6 | Горячие напитки | \* |
| 7 | Холодные напитки | \* |
| 8 | Мучные кондитерские изделия | \* |
| 9 | Хлеб ржаной | 200 г на чел.  (не считая на бутерброды) |
| 10 | Хлеб пшеничный | 100 г на чел.  (не считая на бутерброды) |
| 11 | Вода фруктовая, минеральная | 200-250 г на чел. |
| 12 | Сок | от 100 г на чел. |
| 13 | Водка | 250 г на чел. |
| 14 | Шампанское | 250 г на чел. |
| 15 | Вино | 250 г на чел. |

\* по желанию заказчика

**1.3. Особенности французской национальной кухни**

**История французской кухни** – это история Европы. Так же как и большинство европейских кулинарных традиций, она формировалась из множества региональных кухонь тех территорий, которые вошли в состав современной Франции. Так, к примеру, кухня провинции Прованс привнесла во французскую кухню уместное использование пряных трав, обилия фруктов и овощей во множестве блюд с самой разнообразной основой. Родина рыбного супа буйабес, любимого рыбного супа французов далеко за пределами Прованса.

Бургундия – исторически славится редкими сортами сыра, коллекционного вина, блюдами из трюфелей и говядины. Фирменная приправа кулинаров Бургундии – дижонская горчица.

Нормандия в кулинарии – это, прежде всего, известный во всем мире сыр камамбер и алкогольный напиток на яблочной основе – прекрасный нормандский кальвадос.

В Бретани, как ничто другое, любят готовить блюда из морепродуктов – рыбы, устриц, мидий. Так же Бретань известна отличными блинчиками крепе, рецептура начинки для которых имеет множество вариаций.

Пограничные области, такие как Шампань, Лангедок и Гасконь переняли очень многое из кулинарии своих соседей – фламандцев, немцев и испанцев и, в свою очередь, привнесли заимствования в современную французскую кухню.

Сами французы – любители хорошо поесть, поэтому кулинарии в жизни каждого француза отводится почетное место. С точки зрения большинства французов истинный шедевр кулинарного искусства – это блюдо, которое приготовлено согласно рецепту, но с «фирменными» отступлениями. Каждый настоящий повар сам знает, на каком этапе допустить отступление от рецепта с тем, что бы получить уникальное блюдо, которое кроме него не приготовит никто.

Несмотря на географические различия, характерной особенностью национальной **французской кухни** является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются во многих **рецептах французской кухни**.

По сравнению с другими странами Европы **блюда французской кухни** используют меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом.

Во Франции производят не менее 500 сортов сыра. Среди них такие широко известные, как рокфор, грюер, камамбер и многие другие.

Характерны для **меню французской кухни** омлеты и сырные суфле, которые готовятся с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.

**Французская кухня** основывается принципиально на свежих продуктах, качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки.

Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский густой рыбный суп-буйабес.

Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, палтуса, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты, морские гребешки.

Французы считаются изобретателями соусов, в их приготовлении и придумывании новых рецептов равных им не сыщешь во всем мире.

Естественно, что во Франции самым распространенным блюдом являются устрицы. Знатоки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено, или вылавливают в приливно-отливной зоне, близ устья рек. Французские плоские виды устриц называются белон, маренн, аркашон.

Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, который придает блюдам неповторимый французский аромат. Он называется "букет гарни" и состоит из петрушки, чабреца, лаврового листа. Перед подачей блюда на стол пучок извлекают.

Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и пироги клафути с различными начинками, восхитительные тарт тартан - открытые торты с фруктами, и, конечно же, знаменитый крем-брюле - сливки, запеченные с карамельной корочкой, король и повелитель всех десертов.

Из напитков французы предпочитают фруктовые сoки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе. Из спиртных напитков во Франции распространены абсент, кальвадос, коньяк и всемирно известные великолепные вина. Именно здесь, во Франции, производятся самые известные марки вин – бордо, божоле, шабли и шампанское "Вдова Клико", известное далеко за пределами республики. Распространено мнение, что французы дня не могут прожить без бокала вина. Это действительно так, но скорее относится к южным провинциям, в отличие от городов, где наметилась тенденция к большому потреблению пива.

**Глава 2. Технологические расчеты**

**2.1. Составление меню**

Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета, пожеланий заказчика.

Порядок расположения закусок, блюд в меню и прейскуранте должен

соответствовать следующим требованиям:

. от менее острых к более острым, пряным;

. горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным,

запеченным;

. супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким,

холодным.

Меню банкетов отличается от других видов меню тем, что при его составлении активное участие принимает заказчик. Банкет может быть завтраком, обедом, ужином.

Для приема французских гостей будет организован банкет-ужин. В меню банкета-ужина входят: салат-коктейль из крабов, волованы с зернистой икрой осетровых и лососевых рыб, семга с лимоном и маслинами, ветчина в желе, паштет из курицы, натуральные овощи, грибы, запеченные в сметане, филе, мороженое «сюрприз», нарзан, шампанское, красное вино.

В меню включают также вина, винно-водочные изделия, безалкогольные напитки, пиво, табачные изделия, а иногда и некоторые кондитерские изделия. В ресторанах принято перечень алкогольных напитков давать в конце основного меню заказанных блюд и напитков или печатать в отдельной карте вин. Во всех случаях существует правило расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий: водка и водочные изделия, виноградные вина — крепленые, белые и красные столовые, десертные, шампанское, коньяки и ликеры. Далее перечисляются пиво, воды минеральные, фруктово-ягодные соки, фирменные напитки, кондитерские изделия, фрукты, табачные изделия.

Внешний вид меню должен производить хорошее впечатление. Для каждого участника банкета изготавливают карточку блюд и напитков (меню), которая по своему оформлению жить заметным декоративным элементом стола. Помимо всех закусок, блюд, напитков в меню дается информация о событии, по поводу которого проводится банкет. Для иностранцев, участвующих в банкете, названия блюд и напитков переведены на их родной язык. Размещают меню на рожковой (сверху) тарелкой приглашенного гостя.

Одновременно для участников банкета изготавливают небольшого размера персональные карточки (кувертные). В них указывают фамилию, инициалы, звание и должность участника. Такие карточки расставляют для каждого участника за мелкой столовой тарелкой.

**Ресторан “Валерия”**

**Количество клиентов: 30 человек**

**Дата: 06.01.09г.**

**Начало обслуживания 17.00**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Выход | Цена | Сумма |
| 1 | **Фирменное блюдо**  Жаркое по-французски | 200 | 64,60 | 1938 |
| 2 | **Холодные закуски**  Корзиночки с ветчиной | 50/40/10 | 41,40 | 1242 |
| 3 | Салат-коктейль из креветок | 250 | 66,36 | 1990,80 |
| 4 | Ассорти мясное заливное | 200 | 30,15 | 1809 |
| 5  6 | **Горячие закуски**  Жульен по-французски  Гратен из баклажанов с томатами и козьим сыром с соусом Песто | 50  180 | 18,70  55,00 | 561  1650 |
| 7 | **Горячее блюдо**  Треска в кокосовом соусе с имбирем и кориандром | 170 | 18,66 | 5598 |
| 8 | **Сладкие блюда**  Эклер ванильный | 70 | 19,00 | 570 |
| 9  10 | **Горячие напитки**  Кофе черный “Арабика” с сахаром  Чай “Ахмад” с сахаром | 100/10  200/22,5 | 12,5  6,98 | 375  209,4 |
| 11  12 | Хлеб пшеничный  Хлеб ржаной | 100  200 | 2  3,52 | 60  105,60 |

**Вино-водочные изделия**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | Цена за бутылку | Сумма |
| 1 | **Водка:**  Водка «Nemiroff» | 600=00 | 3600 |
| 2 | **Вино:**  Barbera d’Asti (Барбера д’Асти) DOC красное  Barbera d’Asti (Барбера д’Асти) DOC белое | 1000=00  1000=00 | 9000  9000 |
| 3 | **Игристые вина:**  Дюк де Вальмер брют, полусухое | 580=00 | 5800 |

**Напитки и соки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | Выход | Цена | Сумма |
| 3 | Минеральная вода | 0,5 | 70=00 | 2100 |
| 4 | Сок | 0,5 | 100=00 | 1500 |

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.2 Составление калькуляции блюд**

Таблица 4.

№ 160 «Ассорти мясное заливное»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Язык говяжий  Говядина  Окорок или ветчина  Желатин  Чеснок  Яйцо  Лук  Горошек | 40  30  30  50  2  20  10  10 | 1,2  0,9  0,9  0,4  0,06  0,6  0,3  0,3 | 216  202,5  225  100  6  120  5  30 |
|  | 200 | 5,8 | 904,5 |
| Стоимость 1 порции | 904,5:30=30,15 руб | | |

Язык говяжий 40 х 30=1200гр=1,2 кг 1,2 х 180руб/кг=216руб

Говядина 30 х 30=900гр=0,9кг 0,9 х 225руб/кг=202,5руб

Окорок или ветчина 30 х 30=900гр=0,9кг 0,9 х 250руб/кг=225руб.

Желатин 50 х 30=400гр=0,4кг 0,4 х 5руб/пакет=100руб

Чеснок 2 х 30=60гр=0,06кг 0,06 х 100руб/кг=6 руб.

Яйцо 20 х 30=600гр=0,6кг 0,6(3 дес.) х 40=120руб.

Лук 10 х 30=300гр=0,3кг 0,3 х 15руб/кг=5 руб.

Горошек 10 30=300гр=0,3кг 0,3 х 100руб/кг=30руб.

Стоимость 1 порции 904,5:30=30,15 руб.

30,15 - 100%

х - 100% (наценочная категория 100%)

руб.



30,15+30,15=60,30 руб.

60,30руб \* 30порций=1809руб. – стоимость блюда на 30 человек.

Таблица 5.Корзиночки с ветчиной

Номер по сборнику рецептур 34

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Окорок варено-копченый  Мука пшеничная  Маргарин  Молоко  Сметана  Меланж  Сахар  Соль  Майонез  Огурцы маринованные | 40  3,31  77  77  4  45  11  0,34  73  25 | 1,2  0,993  2,31  2,31  0,12  1,35  0,33  0,102  0,219  0,75 | 300  25  120  51  15  22  10  3  25  50 |
|  | 50/40/10 | 3 | 621 |
| Стоимость 1 порции | 621:30=20,7 руб | | |

С наценкой = 41,4 руб.

На 30 человек – 1242 руб.

Таблица 6. Салат-коктейль из креветок

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Креветки вареные  капуста пекинская  консервированная кукуруза  болгарский перец оливковое масло лимонный сок  соль. | 100  50  50  50  15  5  5 | 3  1,5  1,5  1,5  0,45  0,15  0,15 | 450  75  187,5  150  80  50  3 |
|  | 250 | 8,25 | 995,5 |
| Стоимость 1 порции | 995,5:30=33,18 руб. | | |

С наценкой = 66,36 руб.

На 30 человек – 1990,8 руб.

Таблица 7.

Жаркое по-французски

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| говядина  вода  картофель  лук  чеснок  зелень укропа  сливочный маргарин  томата-пюре  сухое красное вино  пшеничная мука  соль и перец по вкусу. | 100  100  100  10  2  5  15  10  10  5  0,05 | 3  3  3  0,3  0,06  0,15  0,45  0,3  0,3  0,15  0,01 | 750  -  60  4,5  10  15  30  30  60  4,5  5 |
|  | 200 | 11,26 | 969 |
| Стоимость 1 порции | 969:30=32,3 руб | | |

С наценкой = 64,6 руб.

На 30 человек – 1938 руб.

Таблица 8. Жюльен по-французски

Номер по сборнику рецептур 396

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| шампиньоны  сыр  сметана  лук  сливочное масло  соль | 18,2  5,4  7,5  10  0,375  0,034 | 0,546  0,162  0,225  0,3  1,125  0,102 | 80  50  30  5  112,5  3 |
|  | 50 | 2,46 | 280,5 |
| Стоимость 1 порции | 280,5:30=9,35 руб | | |

С наценкой = 18,70 руб.

На 30 человек – 561 руб.

Таблица 9. Гратен из баклажанов с томатами и козьим сыром с соусом Песто

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Баклажан  Томаты  Лук  Козий сыр  Пармезан  Зелень | 50  30  10  35  35  5 | 1,5  0,9  0,3  1,05  1,05  0,15 | 150  50  5  280  325  15 |
|  | 180 | 4,95 | 825 |
| Стоимость 1 порции | 825:30=27,5 руб. | | |

С наценкой = 55 руб.

На 30 человек – 1650 руб.

Таблица 10. Треска в кокосовом соусе с имбирем и кориандром

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Треска  кокосовый соус  имбирь  кориандр | 120  47  2  2 | 3,6  1,41  0,6  0,6 | 400  100  30  30 |
|  | 170 | 6,21 | 560 |
| Стоимость 1 порции | 560:30=5,62 руб | | |

С наценкой = 18,66 руб.

На 30 человек – 5598 руб

Таблица 11. Эклер ванильный

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| молоко  мука  соль  сливочное масло  яйцо  сахарная пудра  глюкоза  ваниль | 33  50  0,01  30  18  20  0,01  0,01 | 1  1,5  0,03  900  25шт.  0,6  0,03  0,03 | 23  45  2  90  100  15  5  5 |
|  | 70 | 2,1 | 285 |
| Стоимость 1 порции | 285:30=9,5 руб | | |

С наценкой = 19 руб.

На 30 человек – 570 руб.

Таблица 12. Кофе черный «Арабика»

Номер по сборнику рецептур 1014

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Кофе натуральный  Сахар | 6  10 | 0,18  0,3 | 180  7,5 |
|  | 100 | 2,46 | 187,5 |
| Стоимость 1 порции | 187,5:30=6,25 руб | | |

С наценкой = 12,5 руб.

На 30 человек – 375 руб

Таблица 13. Чай «Ахмад» с сахаром

Номер по сборнику рецептур 1009

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Вес (одной  порции в граммах) | Вес 30 порций  (кг) | Стоимость  (в рублях) |
| Чай-заварка  Вода  Сахар  Чай в/с. | 5  15  2,25  0,2 | 0,15  0,45  0,67  0,06 | 180  7,5  20,1  18 |
|  | 200/22,5 | 1,33 | 209,4 |
| Стоимость 1 порции | 209,4 :30=5,62 руб | | |

С наценкой = 6, 98 руб.

На 30 человек – 209,4 руб.

**2.3. Анализ меню**

Таблица 11.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Стоимость одной  порции без наце-  ночной категории | Стоимость одной  порции с наце-  ночной категорией | Стоимость 30 блюд |
| 1. Жаркое по-французски  2. Корзиночки с грибами  3. Салат-коктейль из креветок  4. Ассорти мясное заливное  5.Жульен по-французски  6. Гратен из баклажанов с томатами и козьим сыром с соусом Песто  **7.** Треска в кокосовом соусе с имбирем и кориандром  8. Эклер ванильный  9.Кофе черный “Арабика” с сахаром  10. Чай “Ахмад” с сахаром  11. Хлеб пшеничный  12. Хлеб ржаной | 32,3  20,7  33,18  30,15  9,35  27,5  5,62  9,5  6,25  5,62  1  1,76 | 64,60  41,40  66,36  30,15  18,70  55,00  18,66  19,00  12,5  6,98  2  3,52 | 1938  1242  1990,80  1809  561  1650  5598  570  375  209,4  60  105,60 |
| **Итого** | 268,48 | 536,96 | 16108,80 |

**Алкогольные и безалкогольные напитки**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Единица  измерения | Коли-  чество | Стоимость одной  порции без наце-  ночной категории | Стоимость одной  порции с наце-  ночной категорией | Стоимость на 30 человек |
| Водка «Немирофф»» | 0,5 л | 6 шт | 50 | 100 | 3600 |
| Вино белое сухое | 0,7л | 9 шт | 200 | 400 | 9000 |
| Вино красное п/с | 0,7л | 9 шт | 200 | 400 | 9000 |
| Шампанское п/с | 0,8л | 16 шт | 96,66 | 193,33 | 5800 |
| Вода минеральная | 0,5л | 50 шт. | 35 | 70 | 2100 |
| Сок | 1л | 15 шт. | 25 | 50 | 1500 |
| **Итого:** |  |  | **606,66** | **1213,33** | **31000** |

**Глава 3. Технология обслуживания банкета**

**3.1. Сервировка столов**

Проведение банкета предусматривает использование следующих видов мебели: столы банкетные, стулья, кресла или полукресла, жесткие или полумягкие для каждого участника банкета, подсобные столы официантов или серванты. Не всегда представляется возможность иметь в ресторане специальные банкетные столы. Они могут быть заменены обычными квадратными столами, из которых составляют банкетный стол нужных размеров.

При расстановке банкетных столов учитывают площадь зала, его конфигурацию, число участников банкета, расположение дверей и окон, наличие колонн или ниш. Столы будут стоять посередине зала двумя параллельными линиями с объединяющим перпендикулярно расположенным главным столом (рис.1).

Необходимо знать, что те места, которые находятся за столом, установленным перпендикулярно другим столам, как правило, предназначены для почетных гостей. Важно также, чтобы ни один участник банкета не сидел спиной к почетным гостям, о чем должен позаботиться метрдотель вместе с заказчиком ещё во время приема заказа и составления плана размещения гостей за столами.

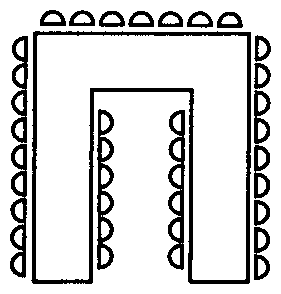


Рис. 1. Банкетный стол в форме буквы П

Кроме банкетных столов, которые являются основными, у стен, в углах, у колонн зала или в смежном помещении устанавливают подсобные столы или серванты. Они служат для размещения предметов сервировки и напитков. Число столов зависит от площади и конфигурации зала, а также от нормы: один подсобный стол или сервант для обслуживания 12— 15 гостей.

Затем официанты расставляют стулья, кресла (или полукресла). Необходимо помнить, что поставленные в ряд на некотором расстоянии от стола стулья должны обеспечивать свободный подход к столу. Далее официанты выравнивают столы в прямые линии и начинают накрывать столы скатертями.

Прежде всего на поверхность столов кладут толстую мягкую ткань, которая заглушает шум, предотвращает бой посуды, впитывает жидкость, случайно разлитую на скатерть. А главное, такая ткань выравнивает поверхность стола.

Столы будут покрыты белыми скатертями с символикой ресторана, спуск ее со стола должен быть не менее 20-30 см. При большем спуске скатерть будет мешать сидящим за столом, а меньший спуск придаст столу неэстетичный вид. Так как по торцам стола не предусматривается размещение гостей, то спуск скатерти с торцовых сторон стола будет несколько большим, чем с боковых сторон, но не короче их (30—40 см).

Приборы для банкета будут фарфоровые белого цвета с символикой ресторана. Сервировка начинается с мелких столовых тарелок, служащих подставкой под тарелки закусочные, глубокие или под чашки бульонные. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую – центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60 – 80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола – одну против другой.

На столовые тарелки ставят закусочные, а на расстоянии 10-15 см, слева, пирожковые.

Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож, лезвием к тарелке, так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Если первое блюдо подается в бульонных чашках, то в этом случае десертная ложка подается с супом и столовую ложку не кладут. Слева от столовой ложки кладут столовую вилку (она, как и столовый нож, должна быть прикрыта наполовину тарелкой), рыбную вилку и закусочную рожками вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно кромке стола на 1-2 см от нее.

Десертные приборы кладут за столовой тарелкой - ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек – вправо, вилки – ручкой влево, их можно расположить и за хрусталем. Индивидуальный нож для масла кладут на правый край пирожковой тарелки лезвием влево.

Закончив сервировку стола приборами, расставляют фужеры, бокалы, рюмки. Их ставят за столовой мелкой тарелкой или правей ее, за приборами.

Сначала ставят фужеры за тарелкой на расстоянии от нее на 3-5 см, ближе к тарелке место десертных приборов. При смещении фужера вправо его ставят возле кончика лезвия столового ножа. За фужером правее в одну линию или под некоторым углом к кромке стола ставят рюмки для вина (лафитную, рейнвейную), для водки. Во втором ряду ставят бокал для шампанского.

Коньячные и ликерные рюмки ставят на стол перед подачей коньяка и ликера к кофе или чаю.

Закончив сервировку стола хрусталем или стеклом, раскладывают полотняные салфетки для индивидуального пользования. Их свертывают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки. На стол обязательно ставят солонки и перечницы через прибор на линии стеклянной посуды.

Стол украшают негромоздкими композициями из живых цветов в невысоких вазах.



Рис. 2. Вариант сервировки стола

по меню банкета:

1,4 – приборы закусочные; 2 – прибор столовый;

3 – прибор рыбный; 5 – ложка чайная; 6 – фужер.

**3.2. Обслуживание банкета официантами и метрдотелем**

Метрдотель заранее выделяет официантов для обслуживания, сервировки и оформления банкетных столов, подготовки аперитива, сервировки столов, получения и подготовки буфетной продукции.

Метрдотель руководствуется принципом разделения труда, а также нормой: для обслуживания 2-4 гостей требуется 1 официант. Возможны и другие варианты, когда в паре с официантом, подающим блюдо, работает официант, подающий напитки.

Обязанность метрдотеля — проинструктировать о том, кто и в честь кого или какого события устраивает банкет. В тот день, когда проводится банкет, он собирает официантов и объявляет им время начала банкета, численность и пример его участников (национальность, пол, возраст). Далее знакомит официантов с разработанным им планом обслуживания столов, числом гостей за каждым из них и планом размещения участников банкета за столами. Кроме того, он сообщает им меню блюд и напитков, особенности сервировки банкетных столов. Форменная одежда метрдотеля отличается от одежды официантов, вместо жилета – пиджак той же цветовой гаммы, как и у официантов.

Метрдотель и бригадир официантов в соответствии с заранее составленной заявкой, где указываются наименования вин, число и вместимость бутылок и срок исполнения заказа, получают буфетную продукцию. Также заранее определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола. К назначенному сроку все это должно быть подготовлено.

Для организации банкета для французских гостей с полным обслуживанием официантами потребуется 7 официантов. Официанты имеют форменную одежду: белая блузка, темно бордовые юбка и жилет для женщин, белые рубашки, бордовые брюки и жилет для мужчин, на жилете вышита символика ресторана «Валерия», туфли и ботинки черного цвета также единого образца. У обслуживающего персонала ресторана имеются беджи с указанием фамилии и имени того, кто обслуживает.

Вначале подают «в обнос» холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают также «в обнос» горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки.

Получив на раздаче блюда, официанты направляются с ними ко входу в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2-3 шагах сзади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта (обслуживающего почетных гостей в центре стола) они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания. Все закуски и блюда подаются гостю с левой стороны. Водку и вино наливают правой рукой с правой стороны. Подача блюд может производиться и с правой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования. При этом надо предупредить гостя словами «разрешите поставить».

Посуду официанты убирают только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут вместе нож и вилку на тарелки, это означает, что данное блюдо они уже есть не будут. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны правой рукой, а если с левой стороны, то левой рукой.

При замене посуды и приборов, официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую в кладет чистый прибор, если таковые не были разложены при сервировке.

Необходимое условие хорошей организации всего банкета – бесшумная работа официантов, без громких вопросов и лишних разговоров. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюди, соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что особенно имеет большое значение на официальных приемах.

**3.3. Музыкальное обслуживание**

Музыка в ресторане имеет не меньшее значение, чем приятная и уютная обстановка в зале, красивый интерьер.

Репертуар определяется с учетом тематической особенности предприятия и назначения музыкального обслуживания по поводу встречи гостей из Франции.

В ресторане «Валерия» поет и играет вокально – инструментальный ансамбль, который самостоятельно разрабатывает музыкальную программу, учитывая вкусы и желания посетителей ресторана.

В репертуар ансамбля включены песни как российских так и зарубежных композиторов и исполнителей.

Исполняется музыкальные произведения должны не громко, чтобы не мешать беседам потребителей.

Контроль за исполнением осуществляется метрдотелем и директором ресторана.

Стоимость услугпо проведению музыкальной программы составляет: 7000-00(семь тысяч) рублей.

**Заключение**

По результатам данной работы, при организации банкета с полным обслуживанием для туристов из Франции на приготовление блюд на 1 человека было потрачено – 268,48 руб., на напитки 606,66 руб., всего – 874,84 руб. без наценки;

С учетом наценки общая сумма на одного человека составляет – 1749,68 руб.

Чистая прибыль с одного человека составляет – 874,84 руб.

Затраты на 30 человек - 874,84 руб. х 30 = 26245,20 руб.

Общая стоимость банкетного стола на 30 посадочных мест – 47 108,80 руб.

Музыкальное сопровождение банкета (оплата услуг музыкальной группы) – 7000 руб.

Таким образом, стоимость банкета на 30 посадочных мест составит 54 108, 80 руб.

**Список литературы**

1. ГОСТ Р 51647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 51764-95 «Услуги Общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание кулинарных продуктов реализуемых населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-98 «Общественное питание, классификация предприятия».
5. ОСТ Р 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».
6. СанПин 2.3.6. 959-00 «Санитарно эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продуктов сырья и пищевых продуктов».
7. СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особоскоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
8. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов».
9. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания часть 2-ая Москва: 1989.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / под ред. Ф.Л. Марчука, - М: изд-во «Хлебпродинформ», 1996.
11. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и Баров. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002.
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. 2-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.

**Приложение №1**

**Ценовые данные на продукты за текущий период в рублях за 1 кг**

Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета, пожеланий заказчика.

Порядок расположения закусок, блюд в меню и прейскуранте должен соответствовать следующим требованиям:

. от менее острых к более острым, пряным;

. горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным,

запеченным;

. супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

Последовательность расположения блюд в меню

1. фирменные блюда и закуски

2. холодные блюда и закуски:

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра зернистая лососевых рыб

2. Рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном)

3. Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

4 Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

5. Сельдь натуральная с гарниром, рубленая

6. Нерыбные продукты моря

7. Салаты и винегреты

8. Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясная гастрономия

Мясо жареное

9. Домашняя птица и дичь холодные

10. Кисломолочные продукты

6. Горячие закуски

1.Рыбные, из нерыбных продуктов моря

2.Мясные

3.Из субпродуктов

4.Из птицы и дичи

5. Овощные и грибные

6. Яичные и мучные

3. Супы

1. Прозрачные

2. Заправочные

3. Пюре

4. Молочные, холодные, сладкие

5. Рыбные горячие блюда

1. Рыба отварная и припущенная

2. Рыба жареная

3. Рыба запеченная

6. Мясные горячие блюда

1. Мясо отварное, припущенное

2. Мясо жаренное крупными и порционными кусками

3. Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

4. Мясо, жаренное в панированном виде

5. Субпродукты жареные

6. Мясо тушеное и запеченное

7. Блюда из рубленного мяса и котлетной массы

7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи

1. Птица отварная, припущенная

2. Птица фаршированная

3. Птица и дичь жареные

4. Блюда из тушеной птицы

5. Блюда из рубленой птицы

8. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

9. Блюда из яиц и творога

10. Сладкие блюда

1. Горячие (яблоко в тесте, каша гурьевская, пудинги, пончики с вареньем и др.)

2. Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и законсервированных фруктов)

3. Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)

12. Холодные напитки собственного производства

1. Из фруктов и ягод (собственного производства)

2. Коктейли (безалкогольные)

13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.)

Прейскурант вино-водочных изделий

В этом прейскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. В прейскуранте указывается емкость и цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяк, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100г. После вин в прейскурант включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки.

Оформление меню и прейскурантов

Меню ресторана – это визитная карточка предприятия, одно из средств рекламы. Поэтому его внешний вид должен производить хорошее впечатление. Оформление меню определяется характером предприятия. В предприятиях “люкс” и высшего класса меню и прейскурант должны иметь эмблему или фирменный знак предприятия, печататься типографским способом; обложка меню изготовляется из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя.

Художественное оформление папки должно отражать стиль и тематическую направленность работы ресторана, бара или кафе. В верхней части раскрытого меню рекомендуется дать краткую информацию о работе предприятия. В меню можно дать информацию о фирменных блюдах, напитках, эту информацию целесообразно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание.

На бланках прейскурантов порционных блюд и вино-водочных изделий при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включать некоторые изделия дополнительно. Цены на блюда проставляют машинописью. Если в прейскуранте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, цены против них не проставляются.

Для удобства обслуживания иностранных туристов меню и прейскуранты должны быть напечатаны на русском, английском, французском и немецком языках.