МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Новосибирский Государственный Технический Университет

Кафедра технологии продуктов питания

Расчётно-графическая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах»

Тема: **«Организация банкета-чая на 20 человек»**

Новосибирск 2007

**Содержание**

Введение

1. Требования, предъявляемые к банкету-чаю

2. Подготовка к проведению банкета

2.1 Меню

2.2 Расчёт площади помещения, необходимой для проведения банкета-чая

2.3 Расчёт 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 правило рассадки гостей

3. Организация обслуживания и порядок подачи блюд

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, банкет-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).

Одним из видов банкета является банкет-чай, который будет рассмотрен в данной работе.

**1 Требования, предъявляемые к банкету-чаю**

Банкет – чай является разновидностью банкета с частичным обслуживанием официантами и носит неофициальный характер. Банкет-чай организуют обычно женщины по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев.

Число гостей на таком банкете невелико, примерно на 10–30 персон. Время для проведения чаще всего с 16 до 18 часов, продолжительность 2 часа.

Банкет-чай не имеет строгого ритуала. Он проводится в непринуждённой обстановке.

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.

Рекомендуемая мебель – небольшие круглые или овальные столы (также можно использовать столы прямоугольной и квадратной формы), стулья (мягкие и полумягкие), кресла, полукресла, банкетки, диваны.

Чайный стол ставят в центре зала или размещают с учётом его конфигурации и расстановки мебели, заботясь при этом о создании удобства для гостей. Если в зале ставятнесколько чайных столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход, как для гостей, так и для официантов. Помимо основных чайных столов при необходимости можно поставить подсобный стол официантов.

В меню банкета в основном включают мучные кондитерские изделия (калачи, пироги, торты, пирожные, бисквиты, кексы, печенье), конфеты, сладкие орешки, миндаль, яблоки в слойке, всевозможныефрукты и ягоды, суфле,кремы, муссы, самбуки,взбитые сливки.

Из спиртных напитков предлагают десертные полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки. На банкете, устроенном и честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется.

# **2 Подготовка банкета**

##

## 2.1 Меню

Меню для банкета-чая на 20 человек представлено в таблице 2.1.1

Таблица 2.1.1 – Меню банкета – чая

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюда | Выход, г | Количество, шт., |
| ТТК | Блинчики в карамели со взбитыми сливками | 50 | 20 |
| ТТК | Меренги фруктовые | 30 | 20 |
| ТТК | Печенье «Домашнее» | 30 | 10 |
| ТТК | Печенье «Миндальное» | 30 | 10 |
| 43 | Пирожное «Бисквитное» фруктовое | 48 | 10 |
| 52б | Пирожное «Корзиночка любительская» | 45 | 10 |
| ТТК | Пирожное «Чайная жемчужина» | 39 | 10 |
| 64 | Пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой | 38 | 10 |
| ТТК | Пирожное «Риголетто» | 39 | 10 |
| ТТК | Торт «Зебра» | 70 | 10 |
| ТТК | Торт «Чёрный лес» | 70 | 10 |
| ТТК | Пирог «Шедевр» | 70 | 20 |
| ТТК | Мороженое крем-брюле | 100 | 10 |
| ТТК | Мороженое клубничное | 100 | 10 |
|  | Конфеты «Косолапый мишка» & 'у \* | 20 | 10 |
|  | Конфеты «Красная шапочка» | 20 | 10 |
|  | Конфеты «Петушок» | 20 | 10 |
|  | Конфеты «Метелица» | 20 | 10 |
| 629 | Чай черный | 200 | 20 |
|  | Чай зеленый | 200 | 20 |
|  | Вино «Киндзмараули» | 100 | 20 |
|  | Вино «Душа Монаха» | 100 | 20 |
|  | Ликер «Амаретто» | 50 | 10 |

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

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

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

Площадь помещения, необходимого для проведения банкета-чая, рассчитывается по формуле (2.2.1)

, где

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

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

Q – количество посетителей

Sпомещения = 1• 20=20 м2

Необходимая площадь помещения для проведения банкета-чая составляет 20 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):

,

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• 20/2 = 6 м

Для организации банкета принимаем столы:

6-местный (2100×1200×850) – 2 шт.;

4-местный (900×1200×850) – 2 шт.;

Количество стульев должно соответствовать числу приглашенных гостей, таким образом число стульев Qстул = 20. 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.

Рисунок 2.1. – Схема рассадки гостей за столом

##

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

Для сервировки чайного стола используют цветные полотняные скатерти мягких пастельных тонов. Количество скатертей рассчитывается по формуле (2.3.1):

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. 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)

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;

Количество ручников рассчитывается по формуле:

Qручн = Qофиц \* 4

Ручники официантами используются для подачи блюд, с размерами 35×85.

Qручн – количество ручников

Qофиц -количество официантов,

4 – количество ручников, выдаваемое каждому официанту на обслуживание банкета

Количество необходимого для проведения банкета белья, оформляется в виде заявки в бельевую.

ЗАЯВКА

на столовое белье в бельевую для банкета-чая на 20 человек

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование столового белья | Количество |
| Скатерть для банкетного стола (цветная) | 4 |
| Скатерть белая для подсобного стола | 1 |
| Салфетки льняные (цветные) | 22 |
| Ручники | 8 |
| Полотенце | 4 |

Посуда при организации банкета-чая 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):

Qпосуды= Qучастн•1,1, (2.3.5)

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

Qучастн – количество участников банкета-чая;

1,1 – коэффициент запаса;

Для индивидуальной сервировки:

1. Чайная пара (чашка и блюдце) 20• 1,1 = 22

2. Ложка чайная 20• 1,1 = 22

3. Тарелка десертная 20• 1,1 = 22

4. Вилка десертная 20• 1,1 = 22

5. Ложка десертная 20• 1,1 = 22

6. Рюмка лафитная 20• 1,1 = 22

7. Рюмка рейнвейная 20• 1,1 = 22

8. Рюмка ликёрная 20• 1,1 = 22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Наименование посуды | Материал посуды | Объем, мл / Вместимость, порц. | Количество, шт. |
| Печенье «Домашнее» | Блюдо круглое хрустальное на ножке |  | 5 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Печенье «Миндальное» | Блюдо круглое хрустальное на ножке |  | 5 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Пирожное «Бисквитное» фруктовое | Ваза – плато (D=240 мм) | Хрусталь | 5 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Пирожное «Корзиночка любительская» | Ваза – плато (D=240 мм) | Хрусталь | 5 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Пирожное «Чайная жемчужина» | Ваза для кондитерских изделий | Хрусталь | 5 порц. | 2 |
| Пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | 5 порц. | 2 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Пирожное «Риголетто» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | 10 порц. | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Торт «Зебра» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | 10 | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Торт «Чёрный лес» | Ваза – плато (плоское) | Хрусталь | 10 | 1 |
| Лопатка кондитерская для пирожных и торта | Нержавеющая сталь |  | 1 |
| Мороженое крем-брюле | Креманка | Стекло | 250 | 10 |
| Ложка для мороженого | Нержавеющая сталь |  | 10 |
| Мороженое клубничное | Креманка | Стекло | 250 | 10 |
| Ложка для мороженого | Нержавеющая сталь |  | 10 |
| Чай черный | Чайник доливной | Фарфор | 500 | 6 |
| Чай зеленый | Чайник доливной | Фарфор | 500 | 6 |
| Ликер «Амаретто» | Рюмка ликерная | Стекло | 25 | 10 |
| Конфеты «Косолапый мишка» | Ваза для конфет | Хрусталь |  | 2 |
| Конфеты «Красная шапочка» | Ваза для конфет | Хрусталь |  | 2 |
| Конфеты «Петушок» | Ваза для конфет | Хрусталь |  | 2 |
| Конфеты «Метелица» | Ваза для конфет | Хрусталь |  | 2 |
|  | Сахарница | Стекло |  | 5 |
|  | Щипцы кондитерские для сахара | Нержавеющая сталь |  | 5 |
|  | Розетка для лимона | Стекло |  | 5 |
|  | Вилка для раскладывания лимона | Нержавеющая сталь |  | 5 |
|  | Молочник | Фарфор | 300 | 2 |
|  | Сливочник | Фарфор | 300 | 2 |

**2.4 Схема индивидуальной сервировки стола**

1 – вилка десертная, 2 – тарелка десертная, 3 – салфетка, 4 – ложка десертная, 5 ‑ рюмка лафитная, 6 – рюмка рейнвейная, 7 ‑ рюмка ликёрная, 8 – чайная чашка с блюдцем, 9 – ложка чайная

Рисунок 2.4.1 – Схема индивидуальной сервировки стола

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

## 2.5 Численность и квалификация обслуживающего персонала

При обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами официант должен обслуживать 9–12 гостей. Для обслуживания банкета-чая:

официантов 5 разряда – 1 человек,

официантов 4 разряда – 1 человек.

**2.6 Порядок и правило рассадки гостей**

Почетные места занимают устроительница (обычно это женщина) банкета, она занимает место во главе стола. Остальные места занимают гости. При этом необходимо помнить, что мужчины (если они приглашены) 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.

#

# **3 Организация обслуживания**

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Сладкие блюда официанты подают в креманках, которые они на подсобном столе устанавливают на подставные тарелки, покрытые бумажными салфетками. Сюда же кладут чайные ложки. Подают блюдо каждому гостю справа правой рукой. Можно расставить на столе подставные тарелки, ас подноса установить креманки перед каждым гостем справа. Затем готовят к подаче горячие напитки и кондитерские изделия.

После этого убирают использованную посуду и ставят перед каждым гостем чистые десертные тарелки и приборы. Подают чай, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лимон.

Чай подают в чайниках (заварочном и доливном) или из самовара, покрытого салфеткой, вместе с чайными чашками, блюдцами, чайными ложками иразмешают на краю чайного стола или отдельно на приставном столе.

Горячие напитки в чашках с блюдцами ставят на стол справа от десертных тарелок. Ложки при подаче горячих напитков должны быть расположены на блюдце перед чашкой ручкой вправо, а ручка чашки обращена в левую сторону от гостя.

Чай наливает официант или хозяйка торжества, но подает все-таки официант.

Возможен такой вариант: хозяйка наливаетчай только почетным гостям, а затем поручает эту обязанность официанту.

Чай из самовара наливает хозяйка банкета и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара ипредлагать его гостям.

Послетого как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяк. Все эти напитки на чайном банкете принято подавать не в бутылках, а в графинах.

Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе вту же чашку,если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю.

**Список использованной литературы**

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