**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И КУРОРТНОГО ДЕЛА**

**ИНСТИТУТ ТУРБИЗНЕСА**

**КАФЕДРА ТУРИЗМА И КУРОРТНОГО ДЕЛА**

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

Дисциплина: Организация общественного питания.

Тема: Организация банкета для турецких гостей на

30 посадочных мест.

**Работу выполнил:**

студент 4 курса

спец. 100103

группа 02-ЗСТТ-5

Абьян В.И.

**Проверил преподаватель:**

Юдина Т.А.

**Туапсе**

**2005**

# ПЛАН.

# Введение.

# 1. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

# 1.1. История турецкой кухни.

# 1.2. Национальная культура и традиции турецкой кухни.

# 1.3. Тип банкета, «Банкет приём» с полным обслуживанием официантами по случаю приема высокого гостя на 30 человек.

2. Порядок и правила составления, оформления меню.

2.1. Последовательность расположения блюд в меню.

# 2.2. Калькуляция блюд.

# 2.3. Меню.

3. Оформления и методы обслуживания.

3.1. Личный план метрдотеля*.*

# 3.2. Обязанности официанта по обслуживанию банкета.

3.3. Уборка, перенос и сдача посуды.

# Заключение.

# Список литературы.

**Введение.**

*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).

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор, 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. Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.

Меню банкета составляется по желанию заказчиков, в зависимости от возможностей предприятия. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов.

В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп “оплачено”.

Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются соответственно бригадиру официантов, который будет проводить обслуживание банкета, на кухню и в буфет. Четвертый и пятый экземпляры счета-заказа после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.

**1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.**

Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50 – 60 минут. 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. При подаче ограниченного количества блюд – 4–5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервизной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

 В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда – обязательны суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячая закуска, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе).

 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.

 При расстановке тарелок соблюдают следующие правила:

борт тарелки должен быть на расстоянии от края стола на 2-3 см;

на участке стола, предназначенного для почетных гостей, тарелки расставляют с большим интервалом – до 1 м;

знак фирмы, предприятия, изображенный на тарелке, должен быть перед гостем.

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, рейнвей-ную), 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.

Для каждого участника банкета может быть предусмотрена карточка-меню, отпечатанная в типографии или на компьютере. Для дипломатических приемов она печатается на двух языках (русском и иностранном). В ней указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка-меню кладется к каждому прибору за пирожковой тарелкой. В соответствии с планом размещения гостей перед прибором каждого гостя (за столовой тарелкой) кладут небольшие карточки с указанием фамилий, инициалов участников банкета.

За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб толщиной 6-8 мм. Хлеб кладут на пирожковую тарелку по два-три кусочка корками к краю тарелки.

По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены.

За 15-45 мин до начала банкета в зал вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера), расставляют на подсобных столах, этикетки обращены в зал. Бутылки должны быть чистыми, без пробок; их накрывают салфетками.

При организации официальных приемов вопросу размещения гостей за столами, а следовательно, и очередности их обслуживания придается большое значение.

Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым – справа от хозяина, в отсутствие женщин первым считается место справа от хозяина, вторым – слева от него; гость высокого ранга может сидеть напротив хозяина, в этом случае вторым будет место справа от хозяина.

Для того, чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами в помещении, предназначенном для сбора участников банкета, выставляется план размещения гостей за банкетным столом.

При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-20 мин. В качестве аперитива могут быть поданы коктейли, крепленые, полусладкие, сухие вина, соки, а летом, кроме того, вода, пиво. При подаче аперитива могут быть предложены закуски: канапе, сэндвичи, тарталетки с разными начинками, пирожки и т.д. В аванзале на столиках ставят низкие вазочки с орешками, кладут сигареты, спички, ставят пепельницы. Аперитив подают в рюмках, в специальных стаканах (соки, коктейли), наполненных на 2/3 объема и поставленных на маленькие подносы с салфеткой.

По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Количество участников таких банкетов обычно от 10 до 50 человек.

# 1.1. История турецкой кухни.

# Для тех, кто путешествует по свету, проводя исследования кулинарной истории, турецкая кухня будет очень интересна. Разнообразие блюд, составляющих национальную кухню, способы их совмещения на крупных праздниках и очевидная сложность приготовления, предлагают столько материала для изучения, что хватит на целую человеческую жизнь. Здесь непросто выделить какую-либо одну деталь или главное блюдо, как, например, спагетти в итальянской или соусы во французской кухне. Однако как в скромном доме, так и в известном ресторане или во дворце бея, везде можно найти общие черты богатой и разнообразной национальной кухни. Кухня представляет собой изысканное искусство, которое удовлетворяет чувства, и одновременно укрепляет высший порядок общества, общности и культуры. Любопытный ребенок, наблюдающий, как его мать готовит "капустную долму" ленивым зимним днем, обязательно задастся вопросом: "И кому только пришла в голову идея составить такую комбинацию пропаренного риса, семечек сосны, изюма, специй, трав, плотно завернуть это все в просвечивающие листья капусты, ровно в полдюйма толщиной, и подать в овальном блюде, украшенном лимонными дольками? И как только возможно превратить эти простые овощи в блюдо такого высочайшего кулинарного искусства с минимумом дополнитель-ных ингредиентов? И как еще такое восхитительное блюдо может быть еще столь полезным?"

# У современного человека возникают подобные мысли при входе в магазин сладостей в Турции, где на основе халвы готовится около дюжины разнообразных кондитерских изделий с такими названиями как: скрученный тюрбан, султан, сарай (дворец), пупок женщины, соловьиное гнездо. Такое же ощущение ожидает вас в "мухаллеби" - магазине пудингов, где можно попробовать множество разных молочных пудингов.

# Можно предположить, что эволюция этой знаменитой кухни складывалась не по воле случая. Как и в случае с другими великими кухнями мира, это результат совмещения трех основных элементов. Основным и незаменимым элементом является пищевая среда. Турция известна изобилием и разнообразием продуктов благодаря богатой флоре и фауне, а также разнообразием климатических зон. Нельзя недооценивать также наследие имперской кухни.

# Сотни поваров, каждый со специализацией в каком-то своем блюде, стремление каждого угодить вкусу султана, несомненно, повлияли на совершенствование кухни до такого уровня, какой мы знаем ее в настоящее время. Дворцовая кухня, жизнеспособность которой обеспечивается сложной социальной структурой, активной городской жизнью, специализацией труда, ремесел, и полным контролем над Дорогой специй, отражала богатство и расцвет культуры в столице могущественной империи. Огромное значение также имело влияние и протяженность социальной организации государства. Турецкое государство Анатолия имеет тысячелетнюю историю и, естественно, ее кухня такая же древняя. Немаловажное значение имеет время. Как писал Ибн-и-Хальдун, "Религия короля со временем становится религией всего народа", то же происходит и с пищей короля. Таким образом, 600-летняя власть Оттоманской империи и плавное вхождение турецкой культуры в сегодняшний день современной Турции привели к эволюции кулинарного искусства посредством привнесения разнообразия и совершенствования блюд, а также их следования друг за другом и комбинирования.

# Все три из вышеперечисленных условий совмещаются довольно редко, как это происходит во французской, китайской или турецкой кухне. Турецкая кухня пользуется дополнительным преимуществом, расположившись на полпути между Дальним Востоком и Средиземноморьем. Такое расположение отражает долгую и сложную историю тюркской миграции из степей Средней Азии, где они соседствовали с китайцами, в Европу, где влияние турецкого государства достигало Австрии. Все эти уникальные факторы и история обогатили турецкую кухню огромным разнообразием блюд, которые могут быть приготовлены и совмещены с другими блюдами с почти бесконечным разнообразием, но всегда будут выделяться их них. Такое развитие привело к созданию кухни, которая открыта для импровизации через развитие региональных особенностей, но которая вместе с тем сохраняет свою глубокую структуру, как это происходит со всеми великими произведениями искусства. Кухня также является неотъемлемой частью культуры. Это часть ритуалов повседневной жизни. Она отражает духовность, выделяет ее особенности, посредством символизма и ее роли в соблюдении обычаев.

# Любой человек, посещающий Турцию, независимо от уровня конкретного повара, обязательно заметит, как своеобразна эта кухня. Наша цель заключается в том, чтобы помочь непосвященному человеку насладиться турецкой кухней и достичь лучшего понимания репертуара ее блюд, отражающих ее культурные традиции и их духовное значение.

# Кухня Оттоманской империи.

# Значимость кулинарного искусства для султанов Оттоманской империи бросается в глаза любому посетителю дворца Топкапы. Здесь несколько зданий под десятью купольными сводами отводились под кухни. В 17 столетии около 1300 человек обслуживали султанские кухни и постоянно проживали во дворце. Сотни поваров, специализирующихся в приготовлении различных блюд, таких как супы, плов, котлеты, овощи, рыба, хлеб, сладости, конфеты, халва, патока, напитки, ежедневно кормили около 10 тысяч человек и помимо того посылали подносы с кушаньями по многим домам в городе, выражая щедрость султана. Значимость пищи также ясно выражается в структуре военной элиты Оттоманской империи - янычар. Командиры основных подразделений назывались супники, другие высшие офицеры были шеф-повар, помощник повара, пекарь и блинник, хотя их должностные обязанности не имели ничего общего с этими названиями. Огромный котел, который использовался для приготовления плова, имел особое значение для янычар, он являлся центром каждого подразделения. Кухня также являлась центром политики, и когда янычары требовали перемен в кабинете султана или головы главного визиря, они переворачивали свой котел для плова. Выражение "перевернуть котел" до сих пор используется в значении "бунт в войсках".

# При таком отношении к еде сотни султанских поваров, посвятивших свои жизни своей профессии, развивали и совершенствовали кулинарное искусство турецкой кухни, блюда которой затем распространились по национальным кухням турецких провинций от Балкан до Южной России и Северной Африки.

# Стамбул был столицей мира, являлся законодателем мод, поэтому его моды заимствовались. В то же время жизнь в столице поддерживалась огромной инфраструктурой и четкой организацией, которая обеспечивала приток в столицу всех богатств империи. Провинции обширной империи были интегрированы в систему торговых путей, на протяжении которых были построены караван-сараи, где могли отдохнуть уставшие купцы и солдаты охраны. Дорога пряностей, которая значительно повлияла на развитие кулинарной культуры, находилась под постоянным контролем султана. Суды империи устанавливали жесткие стандарты, в соответствии с которыми только лучшие пряности могли поставляться на рынок. Гильдии играли важную роль в развитии и распространении национальной кухни. В них входили охотники, рыбаки, повара, повара по приготовлению мяса, пекари, мясники, сыроделы и творожники, кондитеры, купцы, торгующие йогуртом и колбасами. Считалось, что все основные ремесла были священны, и каждая гильдия имела своего покровителя, происходившего от пророков или святых. Гильдии играли основную роль при определении цены и качества своего товара. Они демонстрировали свои товары и умения на улицах Стамбула во время красочных процессий, посвященным наследному принцу, или во время религиозных праздников.

# Следуя примеру султанского дворца, все крупные дома Оттоманской империи заводили большие кухни и соревновались между собой в проведении пиров друг для друга или в приготовлении блюд к общему празднику. Если во время священного месяца Рамадан или любого другого праздника путник остановится у какого-нибудь дома, для него обязательно откроет двери хотя бы один дом и его оставят пообедать с семьей. Именно таким образом традиционная кухня Оттоманской империи развивалась и распространялась в самые отдаленные уголки страны.

# 1.2. Национальная культура и традиции турецкой кухни.

В течение 500 лет Османская империя управляла большей частью средневекового востока, и во дворце Топкапы в Стамбуле великие повара создавали великолепную кухню. Возможно, благодаря бесконечному разнообразию рыбы, птицы, мяса, фруктов и овощей, свойственному природе Турции, или многочисленным культурам, родиной которых была Анатолия, **современная турецкая еда** восхитительно разнообразна и производит впечатление на всех, кому удается с ней познакомиться.

В Турции даже к завтраку сервируется довольно богатый стол: всевозможные варенья, брынза, маслины, сливочное масло, яйца, копчёные колбасы, хлеб, чай... Анатолийцы более других придают особое значение к зимним заготовкам впрок из различных овощей, фруктов, при этом используя различные методы заготовки и засушки на солнце и др. К примеру из соков винограда изготовляется «пекмез» (вываренный до густоты мёда виноградный сок), томатная паста из помидор и красного перца, варенья, заготовки из муки. Продукты, используемые для того, или иного блюда варятся в одной кастрюле, что способствует усилению ароматических вкусовых эффектов, необходимых для этого блюда. Чаще всего пища приготовляется с богатыми приправами и соусами, что даёт возможность обмакивать в него хлеб. Готовится пища на медленном огне, крышка кастрюли, или сковороды всегда плотно закрыта. Долма (голубцы) имеют несколько сортов; фаршированная на оливковом масле, из виноградных листьев, лука, перца, баклажан, из фарша скумбрии, мидий. В голубцы, приготовленные на оливковом масле, добавляют рис, сахар, корицу, мяту, лимонный сок, изюм, арахис, что придает этим блюдам особую пикантность

 **Турецкая кухня** отличается красочностью, многоголосьем. Она была тем более приятной, чем нежнее звучала музыка, которую исполняли женщины, играющие на уде. Турецкие мужчины, предпочитающие застолье с ракы не в домашнем кругу, а среди друзей и приятелей в трактирах в которых расставлены коротенькие столики с миниатюрными табуретами. К столу подаются закуски на объёмистых подносах с разновидностями закусок. Османы и турки, также как и французы, ведущие споры и обсуждение по вопросам политики и культуры в уютных кафе проводят эти дискуссии с бокалом ракы и ярчайшими разновидностями закусок. После утверждения республики в стране, застолье с ракы в которых участвовал и Кемаль Ататюрк по указу государственной думы были превращены в меджлисы. В наши дни, в трактирах стали устраиваться и женские кутежи. В турецких трактирах по-прежнему, к столу подаются большие подносы с различными закусками.

В настоящее время от Балкан до Северной Африки практически все нации наслаждаются вкусом пряных кебабов, пловов, блюд из баклажанов и острого белого сыра, происходящего из кухонь дворца Топкапы или из провинции Болу, где в поисках счастья молодые люди начинали чистить картошку в одной из нескольких образованных там по султанскому указу поварских школ. Неудивительно, что большинство приезжающих в Турцию поражаются тому эпикурейскому настрою, который они здесь находят. И многие, возвратившись на родину, бросаются искать ближайших турецкий ресторан.

**Турецкая кухня: мясные блюда.**

Турки, избравшие кочевой образ жизни в среднеазиатском регионе, естественным образом обогащали свою кухню животной пищей.

Поскольку главнейшей особенностью кочевой культуры была охота, следовательно мясным блюдам в турецкой кухне отведено большое место. Свободолюбивые и нетерпеливые турки в повседневной жизни, на кухне, за плитой превращаются в степенных людей. Они всё перебирают тщательным образом, проявляют особое внимание и терпеливость и готовят изысканные блюда из мяса и мясных продуктов. Даже после переселения кочевых племён в Анатолию, мясные блюда, невзирая на дороговизну и недоступность, занимают первое место. Ярчайшим примером и доказательством этому служат многочисленные мясные рестораны, специальные трактиры, где подаётся исключительно требуха и другие мясные блюда.

На званых обедах и празднествах готовят на специальных жаровнях или вертеле вкуснейшее кушанье, но наряду с мясными блюдами для торжественных дней и церемоний бережливые и экономные хозяйки создают чудеса из мяса, нарезанного кубиками, либо из мясного фарша. Мясные блюда имеют огромное количество разновидностей: мясо на вертеле, на жаровне, жаркое, кавурма, яхни, гювеч, на сахане, отварное, капама (мясное блюдо со свежим луком и салатом). Мясные блюда приправляются фруктами, овощами или даже молоком; порой маринуются перед приготовлением. Самыми лучшими и распространёнными мясными блюдами являются дёнер, кебаб, котлеты различных видов, голубцы, мясо на жаровне. В турецкой кухне традиционные кушанья из мяса большей частью приготовлялись из баранины и козлятины. За последние годы отдается предпочтение телятине. По религиозным убеждениям, свинина вообще не употребляется.

Кабаны, если и попадаются охотникам и любителям охоты, в пищу не употребляются. Наряду с бараньим, козьим и телячьим мясом ислам не запрещает и верблюжье мясо. Однако верблюда чаще можно встретить в туристических районах вместе с позирующими фотографам гостями страны.

В качестве гарнира к мясу подается или добавляется лук, блюда вкусно приправляются специями, пряностями, зеленью, тимьяном, мятой, чёрным и красным перцем, тмином, петрушкой, лавровым листом.

**1.3. Тип банкета «Банкет приём» с полным обслуживанием официантами** по случаю приема высокого гостя на 30 человек.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема турецких гостей, на 30 человек (ужин) состоится в ресторане «Каравелла» 30 октября 2005года в 19 часов.

«Каравелла» является рестораном высшего класса четырёх звёздочного отеля «Каравелла». Яркая световая вывеска, швейцар у входа, живая инструментальная музыка полностью погружают посетителей в неповторимую атмосферу любимого города Туапсе. Ресторан отличается высоким уровнем комфортности, широким выбором оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и напитков.

Обслуживание осуществляется администратором ресторана и официантами, владеющими иностранным языком.

2. Порядок и правила составления, оформления меню.

*Меню –* это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; дежурных блюд; диетического и детского питания; банкетное.

*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.

2.1.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

1. 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

1. Супы
2. Прозрачные
3. Заправочные
4. Пюре
5. Молочные, холодные, сладкие
6. Рыбные горячие блюда
7. Рыба отварная и припущенная
8. Рыба жареная
9. Рыба запеченная
10. Мясные горячие блюда
11. Мясо отварное, припущенное
12. Мясо жаренное крупными и порционными кусками
13. Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
14. Мясо, жаренное в панированном виде
15. Субпродукты жареные
16. Мясо тушеное и запеченное
17. 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
6. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

9. Блюда из яиц и творога

1. Сладкие блюда
2. Горячие (яблоко в тесте, каша гурьевская, пудинги, пончики с вареньем и др.)
3. Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и законсервированных фруктов)
4. Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе
5. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)
6. Холодные напитки собственного производства
7. Из фруктов и ягод (собственного производства)
8. Коктейли (безалкогольные)
9. 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.

2.2. Калькуляция блюд.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | наименование | 1 порция | на 30 чел |
| 1 | Лахмакун (турецкая пицца) | грамм | стои-сть (руб) | грамм | стои-сть (руб) |
|  | **рубленной баранины** | 50  | 10=00 | 1500 | 300=00 |
| **маргарина** | 15  | 00=50 | 450 | 15=00 |
| **лук** | 20 | 00=60 | 600 | 18=00 |
| **помидор** | 20 | 00=60 | 600 | 18=00 |
| **молока** | 6 | 00=12 | 180 | 03=60 |
| **мука** | 50 | 01=00 | 1500 | 30=00 |
| **сухие дрожжи** | 2 | 00=40 | 60 | 12=00 |
| итого | 163 | 13=22 | 4890 | 396=60 |
| 2 | Баклажаны по стамбульски |  |
|  | **баклажан** | 250  | 05=00 | 7500 | 150=00 |
| **лук** | 50  | 01=50 | 1500 | 150=00 |
| **помидор** | 100  | 03=00 | 3000 | 90=00 |
|  **оливкового масла** | 50  | 05=00 | 1500 | 150=00 |
| **моркови** | 40  | 00=80 | 1200 | 24=00 |
| **корень сельдерея** | 40  | 00=80 | 1200 | 24=00 |
| **сладкого стручкового перца**  | 40  | 02=00 | 1200 | 60=00 |
| **итого** | 570 | 18=10 | 17100 | 644=50 |
| 3 | Салат витаминный |  |
|  | **свежей капусты** | 40  | 00=80 | 1200 | 24=00 |
| **свежей моркови** | 40  | 00=80 | 1200 | 24=00 |
| **лук зеленый** | 5  | 05=00 | 150 | 150=00 |
| **яблоки свежие** | 30  | 02=50 | 900 | 75=00 |
| **кукуруза консервированная** | 40  | 08=00 | 1200 | 240=00 |
| **лимон** | 20 | 00=50 | 600 | 15=00 |
| **сметана** | 20  | 00=60 | 600 | 18=00 |
| итого | 195 | 18=20 | 5850 | 546 |
| 4 | Телятина с йогуртом |  |
|  | **телятины** | 150  | 30=00 | 4500 | 900=00 |
| **лук**  | 30  | 00=90 | 900 | 27=00 |
| **свежих грибов** | 50  | 05=00 | 1500 | 150=00 |
| **сливочное масла**  | 10 | 00=70 | 300 | 21=00 |
| **муки**  | 10 | 00=20 | 300 | 06=00 |
| **сливок** | 20  | 00=60 | 600 | 18=00 |
| **йогурта** | 25  | 02=50 | 750 | 75=00 |
| **итого** | 295 | 39=90 | 8850 | 1197=00 |
| 5 | Рыба по турецки |  |
|  | форели | 200 | 20=00 | 6000 | 600=00 |
| лимона | 40 | 02=00 | 1200 | 60=00 |
| лук | 40 | 01=20 | 1200 | 36=00 |
| помидора | 80 | 02=40 | 2400 | 72=00 |
| растительное масло | 2 | 00=10 | 60 | 03=00 |
| итого | 362 | 25=70 | 10860 | 771=00 |
| 6 | Иц пилав |  |
|  | **риса** | 200 | 04=00 | 6000 | 120=00 |
| **сливочного масла** | 40 | 02=80 | 1200 | 84=00 |
| **лук** | 50 | 01=50 | 1500 | 45=00 |
| **помидор** | 200 | 06=00 | 6000 | 180=00 |
| **почек** | 50 | 05=00 | 1500 | 150=00 |
| **кедровых орешков** | 10 | 01=00 | 300 | 30=00 |
| **итого** | 550 | 20=30 | 16500 | 609=00 |
| № | наименование | 1 порция | на 30 чел |
| 7 | Голубцы | грамм | стои-сть (руб) | грамм | стои-сть (руб) |
|  | **белокочанная капуста**  | 50 | 01=00 | 1500 | 30=00 |
| **баранина** | 120  | 24=00 | 3600 | 720=00 |
| **лука** | 40  | 01=20 | 1200 | 36=00 |
| **морковь**  | 40  | 00=80 | 1200 | 24=00 |
| **белый хлеб**  | 10  | 00=50 | 300 | 15=00 |
| **риса,**  | 10  | 00=20 | 300 | 06=00 |
| **растительного масла,**  | 10  | 00=50 | 300 | 15=00 |
| **итого** | 280 | 28=20 | 8400 | 986=00 |
| 8 | Турецкий гарнир из фасоли |  |
|  | **стручков зеленой фасоли,**  | 80  | 04=00 | 2400 | 120=00 |
| **цветной сухой фасоли,**  | 40  | 01=20 | 1200 | 36=00 |
| **соус** | 30  | 03=00 | 900 | 90=00 |
| **итого** | 150 | 08=20 | 4500 | 246=00 |
| 9 | Баранина в сметане |  |
|  | **баранина** | 140 | 28=00 | 4200 | 840=00 |
| **сметана** | 50 | 01=50 | 1500 | 45=00 |
| **масло сливочное** | 4 | 00=40 | 120 | 12=00 |
| **растительное масло** | 4 | 00=20 | 120 | 06=00 |
| **итого** | 198 | 30=10 | 5940 | 903=00 |
|  |  |  |  |  |  |
| 10 | Торт «Прага» | 150 | 22=50 | 4500 | 675=00 |
| 11 | Кофе черный “Арабика” | 10 | 02=00 | 300 | 60=00 |
| 12 | Чай “Ахмат ”с сахаром | 10/10 | 04=20 | 300/300 | 126=00 |
| 13 | Хлеб ржаной | 150 | 01=50 | 4500 | 45=00 |
| 14 | Хлеб пшеничный | 150 | 01=50 | 4500 | 45=00 |

2.3. Меню.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема турецких гостей.

Ресторан “Каравелла”

Количество клиентов: 30 человек (ужин)

Начало обслуживания 19.00

дата: 30.10.05 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | порция грамм | стои-сть (руб) | 200% наценка ресторана | **цена** | **цена на 30 чел** |
|  | *Фирменное блюдо* |  |  |  |  |  |
| 1 | Лахмакун (турецкая пицца) | 163 | 13=22 | 26=44 | 39=66 | 1189=80 |
|  | *Холодные закуски* |  |  |  |  |  |
| 2 | Баклажаны по стамбульски | 570 | 18=10 | 36=20 | 54=30 | 1629=00 |
| 3 | Салат витаминный | 195 | 18=20 | 36=40 | 54=60 | 1638=00 |
|  | *Горячие закуски* |  |  |  |  |  |
| 4 | Телятина с йогуртом | 295 | 39=90 | 79=80 | 119=70 | 3591=00 |
|  | *Вторые горячие блюда* |  |  |  |  |  |
| 5 | Рыба по турецки | 362 | 25=70 | 51=40 | 77=10 | 2313=00 |
| 6 | Иц пилав | 550 | 20=30 | 40=60 | 60=90 | 1827=00 |
| 7 | голубцы | 280 | 28=20 | 56=40 | 84=60 | 2538=00 |
| 8 | Турецкий гарнир из фасоли | 150 | 08=20 | 16=40 | 24=60 | 738=00 |
| 9 | Баранина в сметане | 198 | 30=10 | 62=20 | 92=30 | 2769=00 |
|  | *Сладкие блюда* |  |  |  |  |  |
| 10 | Торт “Прага” | 150 | 22=50 | 45-00 | 67=50 | 2025=00 |
|  | *Горячие напитки* |  |  |  |  |  |
| 11 | Кофе черный “Арабика”  | 10 | 02=00 | 04=00 | 06=00 | 180=00 |
| 12 | Чай “Ахмат ”с сахаром  | 10/10 | 04=20 | 08=40 | 12=60 | 378=00 |
| 13 | Хлеб пшеничный | 150 | 01=50 | 03=00 | 04=50 | 135=00 |
| 14 | Хлеб ржаной | 150 | 01=50 | 03=00 | 04=50 | 135=00 |
|  | итого |  |  |  |  | 21085=80 |

Прейскурант вино-водочных изделий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Емкость, литры | Цена |
| 1 | Водка “Флагман” | 0,5 | 350=00 |
| 2 | Коньяк “Хенесси” | 0,5 | 980=00 |
| 3 | Вино красное “Напареули” | 0,75 | 2000=00 |
| 4 | Вино белое п/сл “Алазанская долина” | 0,75 | 2100=00 |
| 5 | Вода фруктовая”Кока-Кола” | 0,5 | 45=00 |
| 6 | Вода минеральная “Боржоми” | 0,5 | 70=00 |
| 7 | Сок апельсиновый “Фреш” | 0,2 | 140=00 |

3. Оформления и методы обслуживания.

Оформление интерьера зала относится к современным стандартам 4-х звёздочного отеля. Зал из-за светло-зеленого цвета стен, удачно гармонирует с зеленой обивкой полумягких стульев на деревянном основании и деревянными столами. Особое настроение создает легкая живая музыка.

Стандартные ресторанные столы (1250х800 мм) в количестве 13 шт. составлены в одну линию из расчета 0,7 м на каждого гостя. Они покрыты фланелью и застелены зелеными банкетными скатертями, гармонирующими с цветом стен. Скатерть спускается с боков на 30 см, а с торцов – на 40 см. Украшением служат живые полевые цветы в низких вазах. Стулья полумягкие на деревянном основании с синтетическим покрытием.

Расчет требуемого количества официантов на банкете с полным обслуживанием по случаю приема высокого гостя принимается из расчета двух официантов на 6-8 человек. Поэтому для обслуживания 30 гостей потребуется 10 официантов, 6 из которых будут подавать блюда и убирать использованную посуду, а оставшиеся 4 – подавать напитки.

**3.1. Личный план метрдотеля*.***

Метрдотель (администратор зала), являясь организатором всей работы в зале, руководствуется в своей деятельности должностной характеристикой, утвержденной директором предприятия.

Метрдотель ответственен за организацию процесса обслуживания, руководит работой официантов, буфетчиков, уборщиц торговых помещений, мойщиков посуды, работников сервизных, резчиков хлеба, швейцаров, а также музыкантов и артистов оркестра, производит расстановку официантов по рабочим местам, определяет участки работы звеньям, составляет графики выхода на работу, ведет учет рабочего времени официантов, обеспечивает своевременную и правильную подготовку зала к открытию, наличие меню и прейскурантов. Проводит инструктаж официантов перед началом работы, проверяет содержание помещений торговой группы (торгового зала, буфета, вестибюля, гардероба), соблюдение работниками зала единой формы одежды, правил личной гигиены.

Кроме того, метрдотель осуществляет контроль за сервировкой столов, а также соблюдением правил торговли, дисциплины цен в зале. Он контролирует своевременность и правильность составления официантами реестров счетов, сдачи выручки в кассу и копий в подотчет, отвечает за правильность оформления счетов официантами, за эксплуатацию торговой мебели. Проводит мероприятия по сохранности посуды и инвентаря.

Метрдотель постоянно находится в зале, встречает гостей, предлагает места за столиками, обеспечивает предъявление официантами книги жалоб и предложений по первому требованию посетителей, разрешает конфликты, которые возникают между работниками зала и посетителями. Он ведет записи с соответствующим оформлением о приеме заказов на обслуживание банкета за наличный расчет, обеспечивает его правильную организацию, проводит систематическую работу по повышению профессиональных знаний официантов, а также воспитательную работу среди них. Метрдотель участвует в оформлении зала, программе обслуживания и в составлении меню. Также он принимает участие в работе по оценке качества труда (по трудовой группе), ведет журнал учета показателей снижения качества труда.

Профессиональные знания метрдотеля очень обширные: правила и техника обслуживания; правила этикета; порядок приема заказа и организация обслуживания торжеств; основы технологии приготовления блюд, требования к их качеству и оформлению; формы обслуживания; правила работы на контрольно-кассовых аппаратах; ценообразование на предприятиях общественного питания.

Перед началом банкета метрдотель собирает официантов, разъясняет им особенности банкета, порядок подачи закусок, блюд, напитков, последовательности обслуживания, распределяет обязанности между ними, расставляет официантов по секторам и подробно поясняет схему обслуживания. Во время подготовки банкета и в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит работой официантов, контролирует выполнение ими схемы обслуживания. Он следит за своевременной подготовкой блюд к подаче в зал, дает разрешение на вход официантов в зал с очередным блюдом, а также для выхода из зала.

Встреча и размещение гостей и схема обслуживания.

При встрече и размещении гостей особое внимание должно уделяться почетному гостю. Ему предлагают сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом, после чего предлагают сесть остальным гостям. Официанты предлагают меню в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Предложив меню, официант обращает внимание на фирменное блюдо.

Правило и техника подачи блюд.

При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых секторов, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой или ручником, на уровне локтя, передвигаясь по залу синхронно. Подойдя к почетному гостю, с которого начинается обслуживание, останавливается сзади лицом к столу. По условному знаку метрдотеля все одновременно предлагают блюда. Блюда, гарниры к ним в многопорционной посуде подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола.

Ручки приборов обращены в стороны гостей. Гость может сам с помощью этих приборов переложить блюдо на тарелку. Обслужив одного гостя, официант, подняв блюдо от стола и отступив на шаг, подходит к следующему гостю. При отказе от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда. Блюда в индивидуальной посуде ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Напитки наливают с правой стороны правой рукой, держа бутылку этикеткой к гостю. Когда все участники банкета закончат есть поданное блюдо, все официанты одновременно убирают тарелки и приборы и начинают подачу следующего блюда.

Подаче десерта и горячих напитков предшествует тщательная уборка стола.

3.2. Обязанности официантов по обслуживанию банкета.

Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать:

* правила этикета, сервировки стола;
* виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
* очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента вино-водочных изделий подаваемым блюдам;
* технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах, барах классов “люкс” и высший);
* особенности обслуживания приемов, банкетов и др. специальных мероприятий;
* характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;
* в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию;
* правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок расчета с потребителями;
* основы технологии и применять их при обслуживании потребителей;
* соблюдать правила безопасности при обслуживании.

3.3.Уборка, перенос и сдача посуды.

 В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.

При уборке тарелок с остатками пищи официант подходит к почетному гостю, берет в правую руку тарелку с приборами и перекладывает ее в левую руку, удерживая большим и указательным пальцами. Далее подходит с правой стороны к следующему гостю и устанавливает тарелку на пальцы левой руки: средний, безымянный и мизинец. Приборы с первой и второй тарелки и остатки пищи он складывает на нижней тарелке. При обслуживании группы гостей один официант таким образом может собрать до десяти тарелок.

Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопы кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, так же как при сервировке столов.

Посуду из стекла ставят на поднос, покрытый салфетками, и уносят на левой руке.

Заключение.

В заключении можно сказать, что 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).

В связи с тем что тип банкета, «Банкет приём» с полным обслуживанием официантами по случаю приема турецких гостей, должна учитываться их культура и обычаи.

Турецкая кухня - это сотни вкусных, добротных блюд, в процессе приготовления которых не злоупотребляют специями и не экспериментируют с несовместимыми продуктами, что позволяет побаловать себя, не опасаясь за желудок. В Турции предпочитают готовить с добавлением лимонного сока и оливкового масла. Правда, для мантов подается острый соус из сливочного масла и паприки.

Отказавшись от свинины, турки едят мясные блюда из баранины и говядины - кебабы и кефте. Кебаб общее название всех видов шашлыка. Самые вкусные из них - сиш-кебаб (мясо кусочками на шампуре - люля или шашлык) и нанизанный пластами на вертел донер-кебаб, с виду похожий на московскую шаурму, но по вкусу отличающийся от нее как небо и земля, ведь турки готовят ее из мяса племенных баранов. Кефте, мясные шарики из фарша с яйцом, тмином и специями, обжаривают, запекают или подают сырыми - на любителя. В кебаб-салонах на улице повара чистоплотны пусть низкие цены не вызывают подозрений, - но здесь не подают супов и овощных блюд, тоже заслуживающих внимания.

Только в Турции по-настоящему готовят долма - фаршированные овощи, запеченные или обжаренные, с волшебным ароматом. Помидоры и сладкий зеленый перец начиняют рисом с орехами, изюмом, пряностями, а в баклажаны, нарезанные пластинами, "упаковывают" мясную смесь. С этим может сравниться только перец, начиненный морковью и сливами, и другой вид долма - мясо, завернутое в виноградные листья, благодаря которым его вкус приобретает особую пикантность.

Огромную роль в организации банкета играет администратор зала. Он ответственен за организацию процесса обслуживания, руководит работой официантов, буфетчиков, уборщиц торговых помещений, мойщиков посуды, работников сервизных, резчиков хлеба, швейцаров, а также музыкантов и артистов оркестра, производит расстановку официантов по рабочим местам, определяет участки работы звеньям, составляет графики выхода на работу, ведет учет рабочего времени официантов, обеспечивает своевременную и правильную подготовку зала к открытию, наличие меню и прейскурантов. Проводит инструктаж официантов перед началом работы, проверяет содержание помещений торговой группы (торгового зала, буфета, вестибюля, гардероба), соблюдение работниками зала единой формы одежды, правил личной гигиены.

Делая вывод можно сказать, что процесс обслуживания, в организации общественного питания,– это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов.

В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.

Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное, достоверное и своевременное информирование о предоставляемой услуге.

**Литература:**

1. Ершок А.Н., Юрченко А.Ф. «Справочник руководителя ПОП»,

М. «Экономика», 1981 год.

2. Радченко Л.А.“Обслуживание на предприятиях общественного питания”Ростов-на-Дону,“Феникс”, 2001г.

3. Радченко Л.А.“Организация производства на предприятиях общественного питания”Ростов-на Дону, “ Феникс”, 2000г.

4. Осипов В.П. “ Ресторанный бизнес в России” Москва, “РосКонсульт”, 2000г.

5. http://antalya-kemer.ru

6. http://kachechka.narod.ru

7. http://kuking.net/

8. http://www.turkei.ru

9. http://www.gurmania.ru

10. http://www.buynet.ru

11. http://konrads.narod.ru/

12. http://bookashka.com