**Министерство образования РФ**

# **Письменная экзаменационная работа**

## На тему: *«Банкет – фуршет»*

**Учащегося:**

**Гр. 120**

**«Официант – бармен»**

**Исхакова А.Ю.**

# **Петропавловск – Камчатский**

**1999**

# **План работы**

I Банкет и его особенности.

II Прием заказа.

III Подготовка зала к обслуживанию.

IV Ассортимент блюд и напитков.

V Обслуживание банкета.

VI Техника безопасности при работе официанта.

VII Используемая литература.

**Банкет-фуршет.**

Название слова «банкет -фуршет» происходит от французского слова «а ля фуршет», что означает « на вилку». Основным столовым прибором во время еды на банкете является вилка закусочная.

Поводом для проведения банкета- фуршета, который обычно носит официальный характер, бывают деловые переговоры, подписания торговых соглашений. Но банкет- фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Во время проведения банкета- фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья.

На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

Прием заказа:

1.Уточняется дата, часы проведения. Количество гостей, их состав.

2.Нужно ли вывешивать государственный флаг.

3.Почетные гости.

4.Нужен ли микрофон.

5. Музыкальная программа.

6. Какие напитки- во время аперитива.

Расстановка мебели:

Столы для банкета- фуршета должны быть несколько выше обычных (90- 100 см). Ширина столов 1,5 м. При расчете длины и количества столов предусматривается норма: 15-20 см на одного гостя. Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м. При отсутствии специальных фуршетных столов составляют обычные прямоугольные столы с раздвижными крышками

. Форма их расстановки разнообразна и зависит от площади и архитектурных особенностей зала. Обычно столы ставят в форме букв Т, П, Ш.

Расстояние между столами, а также столов от стен должны обеспечивать свободное передвижение гостей и быть не менее 1,5 м.

Накрывают фуршетные столы специальными банкетными скатертями, низко спуская кромку. Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь. Нижняя кромка скатерти должна быть на одном уровне от пола.

Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток, а также небольшие прямоугольные столы для сигарет, спичек и пепельниц.

Сервировка фуршетного стола:

При сервировки стола учитывают особенность обслуживания. Практикой установлено ,что для такого банкета на каждого гостя следует иметь три рюмки различных видов, в том числе один фужер.

Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуски заранее ставят на стол. Начинают сервировку стола с расстановки стеклянной или хрустальной посуды. Как правило, стол сервируют с двух сторон.

При расстановке стекла в два ряда на конце стола ставят фужеры в виде треугольника по 10- 15 штук вершиной к торцу. Концы стола на расстоянии 15- 20 см. должны быть свободными.

Вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками ставят по оси стола между рядами рюмок. Бутылки с пивом, минеральной и фруктовой водой, квасом – около групп фужеров. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и другую стороны к гостям.

При расстановке стекла »змейкой» по оси стола ставят фужеры группами по 5- 7 шт. на расстоянии 80 –100 см. От фужеров под углом 45 градусов к краям стола по одной линии располагают, чередуя по одной или по три, рюмки- лафитные, рейнвейные, водочные.

При расстановке стекла «елочкой» по оси стола также группами ставят фужеры, а затем от каждой из них в виде незамкнутого треугольника распределяют группами или по одной различные рюмки.

После расстановки фужеров и рюмок на фуршетный стол ставят стопками( по 6-8 шт.) закусочные и за ними десертные тарелки. Стопки закусочных тарелок размещают на расстоянии 2 см. От края стола и 0:7-1 м.от торца. Стопки тарелок по обеим сторонам располагают симметрично через каждые 1,5 –2м.,за исключением сервировки стола «змейкой».

Затем стол сервируют приборами. Их располагают группами: вилки- в таком же количестве, что и тарелки, ножей должно быть в 2 раза меньше. Ножи закусочные располагают справа от стопок закусочных тарелок, лезвием к тарелкам, а вилки можно класть как слева, так и справа( рядом с ножами), на ребро, зубцами к тарелкам

Способы расстановки напитков на столе при обслуживании банкета –фуршета зависят от расстановки стеклянной посуды. Все напитки предварительно охлаждают. Исключение составляют красные столовые вина, коньяки. Их подают комнатной температуры или слегка подогретыми.

После того как расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 0,5 ч. до начала банкета, на столе размещают закуски, соусы, хлеб.

Из специй на столе обязательно должны быть соль и перец. Их размещают по всему столу в линию на уровне переднего края закусочных тарелок, с ровными интервалами.

Закончив подготовку стола, официанты должны еще раз внимательно проверить размещение всего необходимого.

До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные по указанию

метрдотеля занимаются подготовкой аперитива (если оговорено в счете(, запаса посуды, приборов, салфеток и т.д.

Меню банкета –фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета –фуршета включают вторые горячие блюда, например седло барашка, поросенок или индейка, жареная целиком, и др., которые подают как горячую закуску, так как мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму тушки. Едят это блюдо, используя закусочную тарелку и закусочные приборы.

Все закуски приготовляют (нарезают) небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя с помощью одной вилки.

Из напитков на банкет-фуршет подают минеральные, фруктовые воды, пиво, крепкие алкогольные напитки. По окончанию банкета можно подать кофе.

Для обслуживания банкета –фуршета исходят из нормы: 18-20 гостей на одного официанта. Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают блюда, закуски. В связи с тем что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов, предлагая им напитки и закуски.

В течении всего обслуживания официанты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, своевременно освобождают или заменяют пепельницы.

Для обеспечения безопасной работы официантов в предприятиях общественного питания предусмотрены следующие основные требования труда и техники безопасности:

строго соблюдать установленные нормативы ширины проходов между столами в залах, размера площади у раздаточной;

не допускать эксплуатации полов в зале с неровностями, выбитыми и качающимися плитками, загнутыми краями синтетических покрытий;

содержать полы в чистоте. При обнаружении пролитого жира, жидкости, разбитых предметов официант должен потребовать немедленного устранения этих недостатков или сам устранить их;

ставить на поднос блюда только в один ряд;

использовать тарелку или поднос для переноски приборов( ножей, вилок). Нельзя носить приборы в руках, острием вперед;

быть осторожным при переноске блюд по лестнице;

ставить посуду с горячими блюдами на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды;

не проходить по залу с подносом во время танцев;

во время работы соблюдать порядок и очередность получения готовых блюд из кухни;

не использовать посуду с трещинами;

бутылки с напитками и банки с консервированной продукцией вскрывать только с помощью специальных приборов (ключ, штопор);

не носить обувь со стертыми каблуками, набойками и др.;

запрещается освобождать от пыли и чистить необесточеные электроосветительные приборы;

пред использованием проверять исправность передвижных тележек (устойчивость, работа колес, надежность полок для установки посуды и блюд).

**Используемая литература:**

Справочник молодого официанта

(Г.П.Станкович, К.Г.Дунцова).