Министерство образования Российской Федерации

**СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ТУРИЗМА И КУРОРТНОГО ДЕЛА**

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

# КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Организация и технология

обслуживания в общественном питании»

на тему: «Организация и технология обслуживания

свадьбы (банкет на 50 посадочных мест)»

Выполнила:

студентка гр. 99 ст-1

Платонова Н. А.

Проверила:

преподаватель

Юдина Т.А.

СОЧИ 2002

***Содержание:***

*Введение …………………………………………………………………………….……………c.3*

### *Глава 1*. Традиции и обычаи празднования свадеб *……………………………………… c.5*

* 1. Свадебные обычаи и традиции в старину *……………………………………….…. c.5*

*1.2.* Современный свадебный обряд *…………………………………………..………….. c.7*

*Глава 2.* Организация свадебного банкета *…………………………………………..….. c.10*

*Глава 3.* Калькуляция меню *………………………………………………………………... c.12*

*Глава 4.* Культура обслуживания при организации свадебного банкета *………… c.21*

*4.1.* Требования к официантам, обслуживающим банкет *………………………..… c.21*

*4.2*. Расстановка и сервировка столов *………………………………………………… c.22*

*4.3.* Обслуживание участников банкета во время его проведения *……………… c.24*

*4.4.* Музыкальная программа *…………………………………………………………... c.26*

### *Заключение …………………………………………………………………………………… c.27*

### *Список литературы ………………………………………………………………………...с.29*

*Приложения………………………………………………………………………………….. с.30*

## *ВВЕДЕНИЕ*

В настоящее время наблюдается рост количества предприятий общественного питания, предоставляющих услуги населению в питании и проведении досуга. Существует разнообразные типы предприятий, занимающихся такого рода деятельностью. Некоторые предоставляют только услуги по питанию, другие дополняют их услугами по организации досуга потребителей. Традиционно, к предприятиям, оказывающим и те, и другие услуги относятся рестораны и в некоторых случаях кафе.

В современном мире, где человек все свое время проводит в движении, в делах, пытаясь угнаться за постоянно развивающимся окружающим его миром, ему просто не остается времени на нормальное и рациональное питание. В нашу жизнь прочно вошли разнообразные полуфабрикаты, которые, однако, не отличаются полезными для человеческого организма свойствами, но которые не занимают много времени для своего приготовления. Однако вместе с развивающимся миром, развивается и совершенствуется человек, который теперь имеет доступ практически ко всем имеющимся знаниям, в том числе и в сфере правильного и рационального питания. И он уже не довольствуется тем, что может предложить ему индустрия «быстрого питания». А то, что он хочет получить при значительной экономии своего времени, он получает на высококлассных предприятиях питания, отличающихся высоким качеством не только изготовляемой продукции, но и технологии обслуживания.

В тоже время, век, в котором мы живем, предоставляет нам широкие возможности устроиться в жизни соответствующим образом и получать соответствующие доходы. Современный человек способен платить за то, что он хочет получить. И это нашло отражение в организации работы предприятий питания, которые теперь ориентируются не просто на удовлетворение потребности в пище, но и потребности в проведении досуга.

В связи с этим, можно отметить актуальность данной работы, которая посвящена организации и рациональному проведению на предприятии питания одного из самых замечательных событий в жизни человека – его свадьбы.

Целью курсовой работы является организация свадебного банкета на предприятии общественного питания в соответствии с типом предприятия, его классом, набором предоставляемых услуг. И в соответствии с этим ставится ряд таких задач, как организация заказа на банкет, непосредственно само устройство и проведение банкета, составление меню и калькуляция стоимости банкета.

***ГЛАВА 1. ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ ПРАЗДНОВАНИЯ СВАДЕБ***

1. **Свадебные обычаи и традиции в старину.**

Из всех обрядов, которые сейчас бытуют, свадьба – самый богатый и самый насыщенный символическими образами древний народный обычай. Практически нет такого человека, который обошелся бы без пусть самого скромного свадебного обряда, когда вступает в брак. Как ни в одном другом, живы в свадебных ритуалах и по сегодня традиции народа, его обычаи. У всех славянских народов процесс свадебного обряда очень схож: здесь и «сватовство», и «смотрины», и «помолвка», и «приглашение», «девичник» и «мальчишник», «прибытие жениха за невестой», «выкуп невесты», «официальный акт бракосочетания», «венчание» и, конечно же, само свадебное застолье. И хотя время и новая жизнь изменили смысл свадебных обычаев, большинство современных свадебных празднеств несет в себе многие традиции, которые имели место еще в старину на Руси

Как же происходил свадебный процесс много лет тому назад?

Русские женились довольно рано, бывали случаи, когда жениху было лет 12 или 13. Этим родители спешили удалить юношу или девушку от соблазнов холостой жизни, так как по тогдашним понятиям непозволенные любовные связи считались непростительным грехом и ставились наравне с тяжкими преступлениями. Редко случалось, чтобы русский оставался неженатым, разве только из-за болезни или обещания вступить в монастырь. При женитьбе жених и невеста часто не знали друг друга и находились под сильным влиянием своих родителей.

В старину брак совершался так: родители решали женить своего сына, советовались с ближайшими родственниками, избирали семейство, с которым не стыдно было завести родственную связи, и посылали сватов к родителям невесты. Если ее родители давали согласие, то потом имели место «смотрины» невесты. После смотра происходил сговор, первая часть брачного праздника или вступление к торжеству. Сговорный день назначался родителями невесты, к которым приезжали родители жениха, сам жених и его близкие родственники. После всех речей писалась рядная запись, где обозначалось время проведение свадьбы, приданное невесты. Сроки были различные, смотря по обстоятельствам: иногда свадьбы совершались и через неделю после сговора, и иногда и через несколько месяцев. Приданое всегда было важным условием русской свадьбы. От жениха ничего не требовалось. Обыкновенно приданное доставлялось в дом новобрачных после свадьбы. Весь процесс сговора носил укрепляющий характер для будущего брачного союза.

Начиная со сговора до свадьбы, как бы ни был продолжителен срок, жених не видит своей невесты. В день бракосочетания у жениха и невесты совершаются все необходимые приготовления, частью которых было снаряжение свадебных чинов. Главный чин со стороны жениха был тысяцкий. В его обязанности входило сопровождать и остерегать всюду жениха. Затем следовали посаженые отцы и матери. С обеих сторон выбирались старшие и меньшие дружки и две свахи из замужних женщин.

Накануне свадьбы у жениха собирались его гости, у невесты – ее, устраивались пиры. У посадских и у крестьян велось в обычае, что жених в то время посылал невесте в подарок шапку, пару сапог, ларец с румянами, перстными, гребешком, мылом и зеркальцем. Некоторые посылали принадлежности женских работ: ножницы, нитки, иглы, а вместе с тем, лакомства из изюма и фиг и розгу. Это было символическим знаком того, что если молодая жена будет прилежно работать, то ее буду кормить и лакомить, а если лениться, то сечь розгами.

Венчание происходило большей частью вечером. Утром, в день торжества, иногда накануне, сваха невесты отправлялась в дом жениха приготовлять брачное ложе. Она и еще человек пятьдесят, шествовавшие за ней, приносят различные принадлежности для брачного ложа и брачной комнаты, которой избирался сенник. Его соответствующе украшали и вносили постель, которая приготовлялась на кровати или на широкой скамье. Возле постели ставили кадки или открытые бочки с пшеницей, рожью, овсом и ячменем, что означало обилие, которого желали новобрачным в их новом домоводстве. Между тем и у жениха, и у невесты пекли свадебные хлеба или караваи и готовили стол.

Когда приближалось время венчания, невесту одевали в самое лучшее платье и навешивали на нее как можно больше украшений. В это время в парадно убранной комнате ставили столы , накрывали их скатертями, уставляли уксусницами, солоницами и перечницами, убирали место для жениха и невесты на возвышении, что называлось рундуком. В комнате, предназначенной для торжества, по всем углам ставили иконки.

В то же время жених в доме своих родителей собирался со своими гостями ехать за невестой. В числе его гостей находился священник, который должен был венчать.

После того, как в доме невесты все было готово, и сама она была одета, ее вели в торжественный зал. Туда же несли караваи и брачные свечи. Невесту сажали на место, остальные ее гости тоже рассаживались и посылали дружку к жениху, который извещал его о том, что пора идти к невесте. Жених получал родительское благословение и церемониальным шествием достигал двора невесты. Встречали его родители невесты. Он проходил в зал и занимал место рядом с невестой.

Когда таким образом усаживались, начинали разносить кушанья и ставить их на столы. После появления на столе первых блюд священник прочитывал «Отче наш». После непродолжительного застолья, невесту причесывали и укрывали покрывалом. После этого молодые отправлялись в церковь. После венчания невесту раскрывали, и священник читал новобрачным поучения. Затем он брал жену за руку, вручал мужу и приказывал им поцеловаться.

Потом подходили свадебные гости и поздравляли обвенчавшихся. В то же время дружка разрезал каравай, и священник посылал его отцам обоих семейств как символ их будущей родственной связи. При выходе из церкви сваха осыпала новобрачных хмелем, семенами льна и конопли, желая счастья. На значительных свадьбах существовал обычай бросать окружающим монеты. Из церкви все отправлялись в дом мужа, откуда им навстречу выходили отец и мать жениха с образом и хлебом-солью, благословляя новобрачных. Дома все садились за стол, однако, ни жених, ни невеста не должны были ничего не пить, ни есть. В дальнейшем они уходили в сенник, а гости продолжали пировать.

На другой день новобрачных вели под звуки песен в отдельные мыльни, где их поили и мыли вином и медом. После чего их кормили кашей. Затем все по приглашению жениха отправлялись у нему на торжественный пир, который назывался Княжим.

На третий день после брака начиналось пиршество у родителей невесты. По окончании стола отец и мать невесты благословляли молодых, а гости дарили им подарки. На свадьбе редко дарили деньгами, большей частью вещами, скотом и лошадьми.

Свадебные обряды были одинаковы, как у первобрачных, так и у тех, которые женились или выходили замуж и во второй, и в третий раз. Однако второй брак, по мнению народа, не имели той святости, как первый. Церковный обряд третьего брака состоял в одном молитвословии без венчания и не одобрялся церковью. Несмотря на воспрещение четвертых браков церковью, они случались и правительство позволяло детям от четвертого брака пользоваться правами законных детей в отношении наследства.

1. **Современный свадебный обряд**

В настоящее время смысл свадебных обычаев изменился, изменился и сам процесс проведения свадеб. Но все же современные традиции несут в себе оттенок старины.

По русскому обычаю свадебный обряд начинается со сватовства. Это обряд предложения брака, согласно которому будущий жених «просит руки» своей избранницы у ее родителей. Во время такого визита происходит взаимное знакомство семей. После чего будущие молодожены договариваются об объявлении помолвки и определяют ее дату.

Помолвка представляет собой обряд объявления будущих молодоженов женихом и невестой. Дается окончательное согласие родителей на брак своих детей и устанавливаются его условия. Помолвку не нужно воспринимать как устаревшую формальность, так как она является не только красивым обычаем, но и важной вехой в жизни молодых.

Вечером накануне свадьбы устраивают так называемые девичник и мальчишник. Этот вечер невеста проводит в кругу своих подруг, а жених – среди своих друзей. Основным содержанием такого вечера является прощание с холостой, беззаботной жизнью.

Что касается уже подготовки самой свадьбы, то принято посылать письменные приглашения, которые обычно подписываются и рассылаются женихом и невестой. Если на свадьбу приглашается большое количество гостей, то приглашения рассылаются за 3-4 недели. На свадьбу в более узком кругу – за 2-3 недели.

Заранее подбирается свадебное платье для невесты и костюм для жениха. Неотъемлемым атрибутом облика невесты является свадебный букет.

Большое значение для создания праздничного настроения имеет оформление зала или комнаты, где будет проходить свадебное торжество. В помещении желательно выделить место для танцев и застолья. Само помещение обычно украшается различными элементами свадебной символики, надписями и рисунками, воздушными шарами и т.п. Столы, в зависимости от количества гостей, можно поставить или буквой «Т» или буквой «П», но в любом случае молодые должны сидеть во главе стола. На столах можно заранее указать, кто из гостей где сидит, чтобы предотвратить различные досадные ситуации. Необходимо предусмотреть место и для музыкальной аппаратуры, чтобы она не мешала танцам и в то же время обеспечивала качественное музыкальное сопровождение. Если приглашено много гостей, для ведущего желательно подготовить микрофон. Следует также помнить, что на свадьбах бывает много цветов, поэтому вопрос их размещения является немаловажным. Не надо забывать и о подарках, которые буду дарить молодоженам – для этого нужно предусмотреть места, куда они будут складываться.

В былые времена свадьба была красочным спектаклем, игрой, в ней было много песен, шуток, озорства. В современной свадьбе, лишенной четкого игрового сценария, необходимо самим создавать элементы игры, заполнять ее песнями, тостами, танцами. Обязательно должен быть ведущий свадьбы, ее распорядитель или тамада. Эту роль может играть кто-нибудь из родителей, родственников или человек, знающий сценарий свадьбы, обладающий раскованностью в общении и остроумием, умеющий удерживать внимание людей.

Необходима разумная тактика в распределении напитков. Сначала на столе должны быть легкие вина и только в конце могут появиться крепкие напитки. Хмельные гости непредсказуемы, провести культурную часть программы и разные мероприятия становится трудно. Следует помнить. Что свадьба – это еще и застолье, причем с обильной едой. Поэтому ведущему необходимо давать гостям время и для приема пищи.

Одним из самых веселых и зрелищных элементов свадебного обряда является «выкуп» невесты. Проблему «выкупа» решают свидетель со свидетельницей, но лучше, если и сам жених будет непосредственным участником этого мероприятия. «выкупают» невесту обычно деньгами, конфетами, цветами и шампанским. «Выкупив» невесту, жених преподносит ей свадебный букет.

После успешного «выкупа» невесты молодые отправляются на торжественную церемонию бракосочетания в ЗАГС. Жених и невеста самостоятельно решают вопрос о том, кого следует пригласить на регистрацию брака. Как правило, это родители, близкие родственники, друзья молодых.

После ЗАГСа принято посетить памятные молодоженам места, совершить автомобильную прогулку по городу, посетить его достопримечательности. Затем свадебный кортеж направляется к дому родителей (обычно жениха), где молодоженов на входе встречают хлебом с солью, говорят напутственные слова, осыпают зерном, мелочью, конфетами.

Что касается свадебного вечера, то гостей встречают сами молодожены у входа в зал, в вестибюле или в прихожей, если свадьба отмечается дома. Когда все собираются, молодожены обходят всех гостей и чокаются с ними шампанским. После этого ведущий свадебного стола приглашает всех за праздничный стол.

По традиции к молодоженам обращаются первыми родители со своими напутствиями. Затем все остальные родственники, свидетели и гости. При проведении свадебного вечера используются различные старинные русские обряды. Согласно одному из них. В разгар пиршества молодую супругу могут украсть. В этом случае муж ее ищет, а затем «выкупает».

В конце свадебного вечера молодые супруги произносят благодарственную речь всем присутствующим. В конце торжества можно согласно старинному обычаю отдать свадебный букет невесты кому-нибудь другому. Обычно это делается непреднамеренно и предсказывает следующую свадьбу.

Если свадьба празднуется не дома, то во избежание излишних хлопот, следует заказать машину для молодых и автобус для гостей к месту проведения свадебного торжества к определенному часу.

***ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ СВАДЕБНОГО ТОРЖЕСТВА***

Свадьба – тожественное мероприятие, которое должно запомниться на всю жизнь. Если позволяют средства, то предпочтительнее будет провести свадебное мероприятие на предприятии общественного питания. Это экономит время организаторов банкета, требует минимальных усилий с их стороны, так как этим занимается руководство предприятия питания, и как результат организуется продуманное и спланированное проведение торжества. В данном случае свадебный банкет проводиться в ресторане. Ресторан – это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетаются с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана. На таком предприятии широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню. В ресторане работают квалифицированные специалисты.

Данный свадебный банкет проводиться в ресторане первого класса. Классификация по категориям установлена в соответствии с ГОСТ Р 50762-95 и в зависимости от качества предлагаемых услуг, ассортимента блюд, интерьера и т.д. ресторан первого класса предполагает гармоничность интерьера, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления, в том числе заказных. Обслуживание на таком предприятии ведется официантами и барменами.

Так как свадьба – мероприятие, которое в отличие от остальных банкетов длится более продолжительное время, в ресторанах для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальное помещение. Лучше, когда их два: одно – для встречи и сбора гостей, а затем для танцев, другое – для банкетного стола. При наличии одного зала стол ставят таким образом, чтобы в зале у входной двери оставалось место для сбора и танцев гостей.

Организация банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и само обслуживание. Заказы на обслуживание свадеб принимает директор, метрдотель или администратор. При оформлении заказа метрдотель должен согласовать с заказчиком дату обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и общую сумму денег, ассигнованных на проведение банкета. При приеме заказа устроителю предлагают познакомиться с помещением для банкета, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Необходимо заранее обговорить такие вопросы как, будут ли молодые встречать гостей или приедут позже ко времени приглашения гостей к столу, когда подавать шампанское, определить место для подарков, цветов, установить время перерыва для танцев, согласовать с заказчиком, как расставить столы и рассадить гостей. 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 приходной кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов (см. прилож. № 1). В книге должны быть фамилия, номер телефона и домашний адрес заказчика.

В ресторанах, где празднуются свадьбы, рекомендуется иметь отпечатанные типографским шрифтом (способом) красиво оформленные бланки приглашений. Их вручают заказчику (для каждого гостя) после того, как будет принят заказ.

Более подробно согласование меню и уточнение остальных вопросов делают за 2-3- дня до банкета. Для того, чтобы разнообразить меню, на каждого участника банкета целесообразно рекомендовать полпорции каждой закуски. Характерной особенностью свадебного банкета является его продолжительность по времени (5-6 ч), поэтому в меню рекомендуется включать разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов, напитков, кондитерских изделий, фруктов. Кроме холодных закусок и блюд, в меню включают одно, а иногда и два горячих блюда. Время подачи горячих блюд заранее согласовывают с заказчиком.

Метрдотелем составляется и оформляется Заказ-счет (см. прилож. № 2). Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается кассиру. Касса 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.

После этого определяется количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола. Заявка на эти предметы заблаговременно передается в сервизную. Количество и ассортимент холодных закусок зависят от числа участников банкета, размера банкетного стола и количества заказанных порций закусок.

*ГЛАВА 3. КАЛЬКУЛЯЦИЯ МЕНЮ*

**МЕНЮ свадебного банкета (на 50 человек):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Выход в г | Кол-во порций |
| 1. Холодные блюда и закуски:  * Осетрина заливная * Яйца, фаршированные креветками * Салат из шампиньонов * Салат мясной * Закуска свекольная с орехами * Овощи свежие (огурцы, помидоры) | 200  105  150  150  100  100 | 50  50  50  50  50  50 |
| 1. Горячие закуски:  * Шарики сырные | 100 |  |
| 1. Вторые горячие блюда:  * Котлета по-киевски с гарниром * Рыба, запеченная в соусе с грибами * Шашлык по-кавказски | 300  170  200 | 50  50  50 |
| 1. Хлеб:   - белый  - серый | 50  50 | 50  50 |
| 1. Торт свадебный | 3 кг | 50 |
| 6. Фрукты свежие:  - яблоки   * бананы * апельсины | 150  150  150 | 50  50  150 |
| 1. Конфеты | 100 | 50 |
| 8. Горячие напитки:   * чай * кофе | 150  75 | 50  50 |
| 9. Напитки безалкогольные:   * минеральная вода * Pepsi | 0,5 л  1 л | 50  50 |
| 10. Спиртные напитки:   * шампанское * водка * вино | 200  250  300 | 50  30  30 |

**1). Осетрина заливная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Осетрина | 141 | 7,05 |
| Лимон | 1/15 шт. | 4 шт. |
| Зелень петрушки | 2 | 0,1 |
| Морковь | 6 | 0,3 |
| Желе готовое | 125 | 6,25 |
| Соус готовый | 25 | 1,25 |
| Выход 1 порции в г | 200 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Осетрина 7,05 кг \* 150 р. = 1057,5 ≈ 1060 руб.

2. Лимон 4шт. \* 5 руб. = 20 р

3. Зелень 2 пучка (0,1 кг) \* 5 р. (1 пучок) = 10 р.

4. Морковь 0,3 кг \* 15 р. = 4,5 р.

5. Желе 6,25 кг \* 25 р. = 156,25

6. Соус 1,25 кг \* 60 р. = 75 р.

Итого: 1060 + 20 + 10 + 4,4 + 156,25 + 75 = 1315, 75 ≈ 1316 руб. стоимость 50 порций

Находим стоимость одной порции: 1316 р. / 50 порций = 26 руб. 32 коп.

Исходя из наценочной категории ресторана первого класса, которая составляет 100 %, стоимость блюда рассчитывается:

26,32 р. + 100 % = 52,64 р. - розничная цена 1 порции

Итого: 52,64 р.\* 50 порций = 2632 р.

**2). Яйца, фаршированные креветками**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Яйца | 1 шт. | 50 шт. |
| Креветки | 88 | 4,4 |
| Майонез | 16 | 0,8 |
| Зелень петрушки | 3 | 0,15 |
| Выход 1 порции в г | 105 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Яйца 5 десятков (50 шт.)\* 15 р. (1 десяток) = 75 р.

2. Креветки 4,4 кг \* 120 р. = 528 р.

3. Майонез 0,8 кг \* 50 р. = 40 р.

4. Зелень 3 пучка (0,15 кг) \* 5 р. (1 пучок) = 15р.

Итого: 75 + 528 + 40 + 15 = 658 р.

Стоимость 1 порции: 658 р./50 порций = 13,16 р. + 100% = 26,32 р. – розничная цена

Итого: 26,32 р. \* 50 порций = 1316 р.

**3). Салат из шампиньонов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Шампиньоны | 79 | 3,95 |
| Масло сливочное | 5 | 0,25 |
| Яйца | ½ | 25 шт. |
| Помидоры | 35 | 1,75 |
| Яблоки свежие | 34 | 1,7 |
| Сметана | 40 | 2 |
| Выход 1 порции в г | 150 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Шампиньоны 3,95 кг \* 35р. = 138,25 р.
2. Масло сливочное 0,25 кг \* 60 р. = 15 р.
3. Яйца 2,5 десятка (25 шт.) \* 15 р. = 37,5 р.
4. Помидоры 1,75 кг \* 30 р. = 52,5 р.
5. Яблоки свежие 1,7 кг \* 15 р. = 25,5 р.
6. Сметана 2 кг \* 50 р. = 100 р.

Итого: 138,25 + 15 + 37,5 + 52,5 + 25,5 + 100 = 368,75 р.

Стоимость 1 порции: 368,75 / 50 = 7,375 + 100% = 14,75 р. – розничная цена

Итого: 14,75 \* 50 = 737,5 р.

**4). Салат мясной:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Мясо (говядина) | 43 | 2,15 |
| Картофель | 76 | 3,8 |
| Огурцы | 38 | 1,9 |
| Салат | 8 | 0,4 |
| Яйца | ¼ шт. | 12,5 шт. |
| Майонез | 30 | 1,5 |
| Соус “Южный” | 5 | 0,25 |
| Крабовые палочки | 8 | 0,4 |
| Выход 1 порции в г | 150 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Мясо 2,15 кг \* 90 р. = 193,5 р.
2. Картофель 3,8 кг \* 10 р. = 38 р.
3. Огурцы 1,9 кг \* 15 р. = 28,5 р.
4. Салат 0,4 кг \* 50 р. = 20 р.
5. Яйца 1,5 десятка \* 15 р. = 22,5 р.
6. Майонез 1,5 кг \* 50 р. = 75 р.
7. Соус Южный 0,25 кг \* 60 р. = 15 р.
8. Крабовые палочки 0,4 кг \* 100 р. = 40 р.

Итого: 193,5 + 38 + 28,5 + 20 + 22,5 + 75 + 15 + 40 = 432,5 р.

Стоимость 1 порции: 432, 5 / 50 = 8,65 р. + 100% = 17,3 – розничная цена 1 порции

Итого: 17,3 р. \* 50 = 865 р.

**5). Закуска свекольная с орехами ( 1 порция – 100 г)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| на 1 кг в гр | на 5 кг в кг |
| Свекла | 912 | 4,56 |
| Чеснок | 19 | 0,095 |
| Орехи грецкие | 233 | 1,165 |
| Сахар | 5 | 0,025 |
| Сок лимона | ¼ шт. | 1,5 шт. |
| Сметана | 160 | 0,8 |
| Петрушка | 9 | 0,045 |
| Выход | 1 кг | 5 кг |

Т.к. 1 порция – 100 г, то соответственно 50 порций – 5 кг.

Расчет стоимости 50 порций (5кг):

1. Свекла 4,56 кг \* 12 р. = 54,72 р.
2. Чеснок 0,095 кг \* 20 р. = 2 р.
3. Орехи грецкие чищенные 1,156 кг \* 80 р. = 92,50 р.
4. Сахар 0,025 кг \* 18 р. = 50 коп.
5. Сок лимона 1,5 шт. \* 5 р. = 7,5 р.
6. Сметана 0,8 кг \* 50 р. = 40 р.
7. Петрушка 1 пучок (50 г) = 5 р.

Итого: 54,72 + 2 + 92,50 + 0,5 + 7,5 + 40 = 197, 22

1 порция: 197,22 / 50 ≈ 4 р. + 100% = 8 р. – розничная цена

Итого: 8р. \* 50 = 400 р.

**6). Овощи свежие**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Огурцы | 50 | 2,5 |
| Помидоры | 50 | 2,5 |
| Выход 1 порции в г | 100 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Огурцы 2,5 кг \* 15 р. = 37,5 р.
2. Помидоры 2,5 кг \* 30 р. = 75 р.

Итого: 37,5 + 75 = 112,5 р.

1 порция: 112,5/ 50 = 2,25 + 100% = 4,5 р. – розничная цена

Итого: 4,5 р. \* 50 = 225 р.

**7). Шарики сырные:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Сыр российский | 85 | 4,25 |
| Яйца | ¼ шт. | 12,5 шт. |
| Мука пшеничная | 10 | 0,5 |
| Масло растительное | 15 | 0,75 |
| Выход 1 порции в г | 100 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Сыр 4,25 кг \* 100 р. = 425 р.
2. Яйца 1,5 десятка \* 15 р. = 22,5 р.
3. Мука 0,5 кг \* 12 р. = 6 р.
4. Масло растительное 0,75 кг ≈ 1 л = 30 р.

Итого: 425 + 22,5 + 6 + 30 = 483, 5 р.

Цена 1 порции: 483, 5 / 50 = 9,67 + 100% = 19,34

Итого: 19,34 р. \* 50 = 967 р.

**8). Котлеты по-киевски с гарниром:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Курица | 200 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 1,5 |
| Яйца | ¼ шт. | 13 шт. |
| Хлеб пшеничный | 25 | 1,25 |
| Жир для жарки | 15 | 0,75 |
| Масло для поливки | 10 | 0,5 |
| Гарнир готовый:   * картофель * зеленый горошек | 150  100  50 | 7,5  5  2,5 |
| Выход 1 порции в г | 300 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Курица 10 кг \* 55 р. = 550 р.
2. Масло сливочное 2 кг \* 60 р. = 120 р.
3. Яйца 1,3 шт. \* 13 руб. = 17 р.
4. Хлеб 1,5 буханки (1,25 кг) \* 6 р. (1 буханка) = 9 р.
5. Жир 0,75 кг \* 40 р. = 30 р.
6. Гарнир: 1 банка консервированного горошка 300 г, тогда нужно 8 банок. Они составляют 2,5 кг. 8 банок \* 8 р. = 64 р.

Картофель 5 кг \* 10 р. = 50 р.

Итого: 550 + 120 + 17 + 9 + 30 + 64 + 50 = 840 р.

1 порция: 840 р. / 50 = 16,8 р. + 100% = 33,6 р. – розничная цена

Итого: 33,6 р. \* 50 = 1680 р.

**9). Рыба, запеченная в соусе с грибами:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Судак | 227 | 11,35 |
| Мука пшеничная | 6 | 0,3 |
| Жир для жарки | 11 | 0,55 |
| Шампиньоны | 53 | 2,65 |
| Сметана | 25 | 1,25 |
| Майонез | 25 | 1,25 |
| Выход 1 порции в г | 170 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Судак 11,35 кг \* 70 р. = 794,5 р.

2. Мука 0,3 кг \* 12 р. = 3,6 р.

1. Жир 0,55 кг \* 40 р. = 22 р.
2. Грибы 2,65 кг \* 35 р. = 92,75 р.
3. Сметана 1,25 кг \* 50 р. = 62,5 р.
4. Майонез 1,25 кг \* 50 р. = 62,5 р.

Итого: 794,5 + 3,6 + 22 + 92,75 + 62,5 + 62,5 = 1037,85 р.

1 порция: 1037,85 / 50 = 20,757 + 100% = 41,514 р.

Итого: 41,514 \* 50 = 2076 р.

**10). Шашлык по-кавказски:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Баранина | 221 | 11,05 |
| Лук репчатый | 24 | 1,2 |
| Лук зеленый | 40 | 2 |
| Лимон | 1/6 шт. | 8 шт. |
| Барбарис | 1 | 0,05 |
| Выход 1 порции в г | 200 | |

Расчет стоимости 50 порций:

1. Баранина 11,05 кг \* 90 р. = 994,5 р.
2. Лук репчатый 1,2 кг \* 8р. = 9,6 р.
3. Лук зеленый 2 кг \* 20 р. = 40 р.
4. Лимон 8 шт. \* 5 р. = 40 р.
5. Барбарис 0,05 кг \* 50 р. = 2,5 р.

Итого: 994,5 + 9,6 + 40 + 40 + 2,5 = 1089,6 р.

Цена 1 порции: 1089, 6 / 50 ≈ 22 р. + 100% = 44 р. – розничная цена

Итого: 44 р. \* 50 = 2200 р.

**11). Хлеб**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  блюд | Вес (брутто) | |
| 1 порция в гр | 50 порций в кг |
| Хлеб белый | 50 | 2,5 |
| Хлеб серый | 50 | 2,5 |
| Выход 1 порции в г | 100 | |

Расчет стоимости 50 порций:

Хлеб белый 2,5 кг + хлеб серый 2,5 кг = 5 кг.

800 г = 1 буханка, 5 кг ≈ 7 буханок \* 6 р. = 42 р. + 100% = 84 р.

**12). Торт свадебный**

Для песочного теста:

- мука 3 стакана по 150 г = 450 г. 0,45 кг \* 12 р. = 5,4 р.

* масло сливочное 200 г. 0,2 кг \* 60 р. = 12 р.
* маргарин 200 г = 7 р.
* орехи грецкие 1 стакан - 10 р.
* сахар 200 г. 0,2 кг \* 14 р. = 2,8 р.
* сода пищевая 1 чайная ложка = 1 р.

Для воздушного орехового теста:

* грецкие орехи 2 стакана = 20 р.
* яйца 18 шт. 1,8 десятка \* 18 р. = 32,4 р. ≈ 32 р.
* сахар 3 стакана по 220 г ≈ 600 г. 0,6 кг \* 14 р. = 8,4 р.
* какао 2 ст. ложки = 1р.
* сухари панировочные 4 ст. ложки = 50 коп.

###### Для бисквитного теста:

- мука 1 стакан по 150 г. 0,15 кг \* 12 р. = 1,8 р.

- сахар 300 г . 0,3 кг \* 14 р. = 4,2 р.

* яйца 8 шт. = 14 р.
* крахмал 2 ст. ложки = 50 коп.

Для шоколадного крема:

- сливочное масло 800 г. 0,8 кг \* 60 р. = 48 р.

- пудра сахарная 2 стакана = 400 г 0,4 кг \* 15 р. = 6 р.

* шоколад 200 г = 30 р.
* коньяк 2 ст. ложки = 20 р.
* молоко 2 ст. ложки = 40 г. 0,04 кг \* 10 р. = 0,4 р. = 40 коп.

Для помады:

* масло сливочное 120 г . 0,12 кг \* 60 р. = 7,2 р.
* сахар 6 стаканов по 220 г = 1320 г. 1,32 кг \* 14 р. = 18,5 р.
* вода 1,6 стакана ≈ 430 г
* сок 2-х лимонов \* 5 р. = 10 р.
* коньяк 4 ст. ложки = 40 р.

Для сахарного сиропа:

- сахар 100 г. 0,1 кг \* 14 р. = 1,4 р.

* вода 6 ст. ложек ≈ 108 г
* сок лимонный 2 ст. ложки = 5 р.
* ванилин = 1,5 р.
* коньяк 2 ч. ложки = 6 р.

Для склейки:

* варенье абрикосовое 300 г = 18 р.
* кофе 4 ст. ложки = 100 г ≈ 18 р.

Для украшения:

- орехи грецкие (чищеные) 400 г. 0,4 кг \* 80 р. = 32р.

* ягоды из компота 400 г ≈ 30 р.

Итого: 5,4 + 12 + 7 + 10 + 2,8 + 1 + 20 + 32 + 8,4 + 1 + 0,5 + 1,8 + 4,2 + 14 + 0,5 + 48 + 6 + 30 + 20 + 0,4 + 7,2 + 18,5 + 10 + 40 + 1,4 + 5 + 1,5 + 6 + 18 + 18 + 32 + 30 = 412, 6 р. + 100% ≈ 825 р.

**13). Фрукты свежие**

* яблоки по 1 на человека = 150 г \* 50 = 7,5 кг \* 20 р. = 150 р.
* бананы по 1 на человека = 150 г \* 50 = 7,5 кг \* 25 р. = 187, 5 р.
* апельсины по 1 на человека = 150 г \* 50 = 7,5 кг \* 30 р. = 225 р.

Итого: 150 + 187,5 + 225 = 562,5 р. + 100% = 1125 р.

**14). Конфеты**

100 г - на 1 чел., 5 кг - на 50 чел.

5 кг \* 100 р. = 500 р. + 100% = 1000 р.

**15). Горячие напитки:**

* **чай**: 1 порция = 150 г

Продукты на 1 порцию (в г): чай 0,75, сахар 20, лимон 1/10 шт.

Чай: 1,5 \* 50 порций = 0,075 кг \* 150 р. ≈ 11,50 р.

Сахар: 20 \* 50 = 1 кг = 14 р.

Лимон: 1/10 \* 50 = 5 шт. \* 5 р. = 25 р.

Итого: 11,50 + 14 + 25 = 50,5 / 50 = 1,01 р. + 100 % = 2,02 р. \* 50 = 101 р.

* **кофе**: 1 порция = 75 г, 50 = 3,75 кг

Продукты на 1 порцию (в г): кофе 10, сахар 15

Кофе: 10 г \* 50 = 0,5 кг \* 150 р. = 75 р.

Сахар: 15 г \* 50 = 0,75 кг \* 14 р. = 10,5 р.

Итого: 75 + 10,5 = 85,5 / 50 = 1,71 + 100 % = 3,50 р. \* 50 = 175 р.

**16). Напитки безалкогольные:**

* Pepsi 1 л на человека, 50 чел. = 50 л по 20 р. (1 л) = 1000 р.
* Минеральная вода 0,5 л на 1 чел. , 50 чел. = 25 л ≈ 17 бутылок по 1,5 л \* 12 р. = 204 р.

Итого: 1000 + 204 = 1204 р. + 100% = 2408 р.

**Спиртные напитки:**

* шампанское 200 г на 1 чел. 200 \* 50 чел. = 10000 ≈ 10 л / 0,75 л ≈ 13 бут. \* 60 р. = 780 р.
* вино 300 г на 1 чел., 300 \* 30чел. = 9000 ≈ 9 л / 0, 7 ≈ 13 бут. \* 100 р. = 1300 р.
* водка 250 г на 1 чел., 250 \* 30 чел. = 7500 ≈ 7,5 л / 0,5 л = 15 бут. \* 60 р. = 900 р.

Итого: 780 + 1300 + 900 = 2980 р. + 100% = 5960 р.

**ОБЩИЙ ПОДСЧЕТ СТОИМОСТИ БАНКЕТА:**

2632 + 1316 + 737,5 + 865 + 400 + 225 + 967 + 1680 + 2076 + 2200 + 84 + 825 + 1125 + 1000 + 101 + 175 + 2408 + 5960 = **24 780 р.**

***ГЛАВА 4. КУЛЬТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА***

**4.1. Требования к официантам, обслуживающим банкет**

При определении количества официантов для обслуживания свадебного банкета исходят из расчета один официант на 9-12 гостей. Так как у нас организуется банкет на 50 человек, то соответственно для этого понадобятся 5 официантов.

Обслуживанием банкетов в ресторане занимаются официанты наиболее высоких разрядов – пятого и четвертого. Официант *пятого разряда* должен выполнять следующий виды работ:

* подготавливать рабочую зону и повседневно обслуживать посетителей (ознакомление с меню, прием заказа, получение продукции в буфете, кухне и подача посетителям, раскладка пищи в тарелки);
* работать на кассовом аппарате;
* производить расчет с посетителями;
* встречать, принимать и обслуживать участников банкета;
* сервировать стол в соответствии с требованиями вида обслуживания, обслуживать во время приема пищи;
* составлять меню для банкетов;
* определять потребность в посуде, столовом белье, приборах для конкретного вида банкета исходя из меню и числа участников, составлять заявки;

Официант этого разряда должен знать:

* правила и технику обслуживания посетителей индивидуальных и на банкетах;
* ассортимент, нормы выхода и цены на продукцию, кулинарную характеристику блюд, напитков, возможность их сочетания, требования к оформлению и температуру подачи;
* порядок расчета с посетителями;
* правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов;
* особенности обслуживания туристов и специфику их питания;
* правила учета посуды, столового белья, приборов и оформления документов при бое, потерях;
* формы организации работы официантов.

Официанты четвертого разряда не выполняют сложных приемов обслуживания (в обнос), а при подготовке к банкетам им не поручается составление заявок на производство, буфет, сервизную и др. Они участвуют в проведении банкетов с частичным обслуживанием официантами.

В день проведения банкета метрдотель проводит инструктаж с официантами, назначенными для обслуживания, определяет обязанности каждого. Одним поручается расстановка мебели, подготовка посуды и приборов, сервировка столов и т.п., другим - подготовка буфетной продукции, специй, цветов и т.п. Каждый официант должен знать схему обслуживания и очередность подачи блюд и напитков.

**4.2. Расстановка и сервировка столов**

В зависимости от площади и конфигурации зала (расположение окон, дверей, колонн), числа участников и торжества столы ставят по-разному: в одну прямую линию, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющими перпендикулярно поставленным к ним столом (буквой «Т», «П» и можно «Ш»). Круглые столы не применяют.

При расстановке столов учитывают площадь зала, его конфигурацию, количество участников банкета, расположение дверей и окон.

Длина стола определяется из расчета 0,8 м на одного почетного гостя, 0,6 м – на остальных участников банкета. На банкете будет присутствовать 50 человек. Для молодоженов, их родителей и почетных гостей стол сервируют только с одной стороны. В общем, для организации банкета потребуется около 15 столов. Для удобства размещения столы ставим буквой «П». (см. прилож. № 3)

При расстановке столов предусматривают проходы для официантов и гостей

Как видно по приведенной в приложении схеме, во главе стола сидят молодые, невеста справа от жениха. Рядом с соответствующих сторон, садятся родители и свидетели. Далее, по мере удаления от молодых, садятся родственники, затем почетные гости и все остальные. Особо почетных гостей можно посадить за одним столом с молодыми, но почти напротив. Прямо напротив молодых не сажают никого. К ним должен быть свободный подход для тамады и гостей.

После этого столы накрывают мягкой толстой тканью: она делает более гладкой и ровной поверхность стола, заглушает шум, предупреждает бой посуды, впитывает случайно разлитую на скатерть жидкость. Подготовленные таким образом столы накрывают боле отглаженной скатертью. Обычно накрывают белой скатертью, желательно длинной. Если стол накрыт буквой «П», то скатерть со стороны, обращенной в зал, опускают до 10-15 см от пола, а из зелени и цветов делают гирлянды, которые закрепляют на скатерти с этой же стороны. Каждую прямую линию столов лучше накрывать одной скатертью нужного размера. Для банкета потребуется где-то 13 скатертей.

Для проведения банкета официантам будут необходимы ручники и полотенца. Ручники берутся из расчета по 2 на одного официанта. Так как официантов у нас пятеро, то потребуется 10 штук ручников. Они тоже белого цвета из льняной ткани. Фартуки для работы в подготовительный период по одному на каждого официанта, т.е. 5 штук.

Полотенца для протирки посуды выдаются по одному на официанта, значит тоже 5 штук, они имеют размер 100 x 40 см.

Для гостей будут необходимы салфетки для рук.

Сервировка свадебного стола является частью свадебной процедуры и должна выглядеть соответственно случаю. Обычно места для молодоженов сервируют с большим интервалом между их приборами и приборами рядом сидящих гостей (не менее 1 м). При этом следует предусмотреть, что на каждого гостя за столом приходится не менее 60-80 см. Последовательность сервировки следующая: начинают сервировку с закусочных тарелок, затем ставят пирожковые, раскладывают приборы, ставят рюмки, фужеры, салфетки, расставляют специи, пепельницы, далее выставляют на стол цветы. Первые закусочные тарелки официант ставит посередине стола для невесты и жениха, а затем остальные. Под закусочные тарелки им можно поставить мелкие столовые.

Горячие блюда могут быть поданы разложенными по тарелкам. От официанта требуются быстрота и умение пользоваться приемами сбора использованной посуды. Ножи и вилки кладут на стол с подноса, на котором лежит салфетка. Но нож (лезвием к тарелке) кладут справа от закусочной тарелки, а вилку (зубцами вверх) – слева от нее. Можно положить столовый прибор для горячего блюда, тогда сервировку начинают со столового ножа, а затем кладут закусочный. Концы ручек всех приборов, как и борт закусочной тарелки, должны быть на одной линии (1-2 см от края стола). Десертные приборы подают вместе с десертом.

Стол сервируют фужером для воды и пива, рюмкой для вина или водки, иногда добавляют бокал для шампанского, в том случае, когда его наливают непосредственно за столом. Места для молодых сервируют иначе: рюмки и бокалы ставят иной формы, другого цвета и размера. Как правило, для молодых сервируют только фужер и бокал для шампанского, так как им не рекомендуется пить крепкое спиртное. Салфетку, в отличие от других, лучше сложить веером и поставить в фужер.

Пепельницы лучше поставить через прибор там, где нет специй. Вазы с фруктами устанавливают по оси стола с разными интервалами. Предварительно фрукты моют и укладывают на вазы так, чтобы их легко было взять.

Место на столе против молодых украшают живыми цветами в невысоких вазах. Цветы можно выложить прямо на скатерти. Часть цветов ставят по оси стола в вазах, лучше невысоких, на наколках, а остальные можно поставить в вазах на маленькие тумбочки или столики в стороне от стола. Иногда перед приборами молодых, до приглашения гостей к столу, ставят свадебный торт, но лучше подавать его перед подачей горячих напитков. Торт можно преподнести как «хлеб-соль». В центе стола, напротив молодых, расстилают вышитое полотенце. Его перегибают пополам и на середину ставят торт, а концы полотенца под углом опускают по скатерти. Площадь стола перед тортом оформляют цветами.

Блюда с одной и той же закуской, салатницы расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими буду пользоваться 6-10 гостей. Каждое блюдо должно повторяться примерно через четыре-пять приборов.

Блюда ставят под углом к оси стола параллельно друг другу. Закуску можно ставить в один или два ряда, в зависимости от ее количества и ширины стола. В салатниках закуски расставляют ближе к центру стола, в посуде с низкими бортами – ближе к предметам сервировки, икорницы, салатники ставят на пирожковые и закусочные тарелки. Каждое блюдо должно иметь прибор для раскладки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не раннее чем за 30-60 мин до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид, при расстановке учитывать сочетание закусок по цвету и чередовать их: из мяса, рыбы, овощей и т.п.

Бутылки с напитками можно ставить рядом с рюмками на одном уровне или в интервалах между группами рюмок, на узких столах ставят группами по 2-4 бутылки в середине стола. По согласованию с заказчиком бутылки с напитками могут быть откупорены заранее, кроме бутылок с водой, пивом, соком. Вино открывают на подсобном столе, прикрывают пробкой и ставят на стол, а воду ставят, не открывая бутылок.

Затем официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб.

Стулья расставляют возле каждого прибора. На подсобном столе должна быть подготовлена необходимая посуда для замены, приборы, салфетки.

В отдельном зале, предназначенном для сбора гостей, обычно устанавливают небольшие столики, на которые можно поставить вазы с цветами, положить сигареты, спички, поставить пепельницы.

**4.3. Обслуживание участников банкета во время его проведения**

Обслуживание участников свадебного банкета начинается со встречи гостей, которых встречает швейцар, затем гардеробщик и у входа в зал метрдотель. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребителей встречает бригадир официантов. При организации свадебного банкета гостям при встрече подают шампанское. Гостей могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское. Официанты на подсобном столе наполняют бокалы шампанским на 2/3 их емкости, ставят на небольшой поднос и, как только вновь прибывшие гости поздравляют молодоженов, подносят бокалы. Так встречают всех гостей. В 1-2 шагах от места встречи гостей следует поставить маленький столик или тумбочку, на которую ставят бокалы. Приняв цветы и подарки, новобрачные кладут их туда же.

Доверенное лицо, находящегося во время сбора гостей вблизи молодых, помещает цветы в заранее приготовленные вазы с водой, а подарки переносит на стол или сервант, специально поставленный для этой цели.

Молодые могут не присутствовать при сборе гостей. В этом случае приглашенных встречают родители молодых, а молодожены приезжают ко времени приглашения собравшихся гостей к столу. К этому моменту официанты должны приготовить на подносах бокалы и наполнить их шампанским, а затем подать их, как только вошедшие новобрачные поздороваются с присутствующими. Шампанское может быть предложено не только во время сбора гостей, но и непосредственно за свадебным столом. Его можно подать двумя способами. В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, и расставляют их на столе, при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их перед каждым гостем. Во втором случае бокалы ставят на стол при сервировке и по договоренности с устроителями банкета: перед тем как пригласить гостей к столу, официанты наполняют бокалы шампанским. Бокалы молодых же и родителей наполняются после того, как гости сядут за стол. Если шампанское будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противном случае их убирают.

За 5-10 мин до приглашения гостей за стол метрдотель или официант сообщает устроителю свадьбы, что все подготовлено. Первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха. Для них отводятся почетные места – в середине стола. Родители невесты занимают места рядом с женихом, левее его, а родители жениха – рядом с невестой – несколько правее ее.

На свадьбе супруги садятся рядом, в отличие от других банкетов. Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей жениха или невесты, затем он же предлагает избрать хозяина стола, называя кандидатуру, заранее согласованную с родными.

Официанты с момента приглашения гостей за столы находятся в зале, помогают наполнить рюмки, положить закуску, икру, масло, рыбу и др. Если в меню включены рыбные и мясные закуски, то после подачи рыбных блюд следует сменить тарелки и приборы. Особенностью обслуживания свадьбы является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца банкета.

Особые требования предъявляются к официанту, обслуживающему молодоженов. На столе перед их приборами не ставят ни закусок, ни напитков. Все закуски и напитки им подают и расставляют официанты.

Через 1,5 – 2 часа после начала банкета может быть сделан перерыв на 30 – 40 мин, чтобы гости потанцевали, покурили. В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, фужеры, сигареты, спички. Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещения. Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые горячие блюда с гарниром. Свадебный торт лучше подавать после того, как гости съели горячее блюдо. Для разрезания торта подают специальные приборы. Их кладут возле торта ручками, обращенными к невесте, так как по обычаю она разрезает торт и угощает гостей.

Завершается банкет подачей горячих напитков (чай, кофе). Если есть возможность, то в банкетном зале или смежном с ним помещении можно подготовить чайные столики.

* 1. **Музыкальная программа**

Большое пси­хологическое воздействие оказывает на человека му­зыка. Она имеет не меньшее значение, чем приятная и уютная обстановка в зале, красивый интерьер. Поэтому так важны выбор и исполнение музы­кальных произведений. Хороший ор­кестр — реклама для ресторана. Обычно в ресторанах оркестры состоят из 3, 5, 7, 10 музыкантов (пианино, контрабас, ударные инструменты, аккордеон, труба, скрипки, саксофон, тромбон), выступающих с пев­цом — солистом или солисткой.

Концертная программа оркестра должна быть тща­тельно продумана с учетом эмоционального и эстети­ческого воздействия на слушателей отдельных ее номе­ров. Так, в начале вечера, пока посетители заняты за­стольной беседой и ожиданием еще не прибывших дру­зей, рекомендуется исполнять эстрадные концертные произведения. Позднее можно познакомить слушателей с новыми эстрадными отечественными или зарубежны­ми песнями в исполнении солиста. Во второй половине вечера рекомендуется исполнять в основном танцеваль­ную музыку, чередуя подвижные ритмичные мелодии с более спокойными, плавными, лирическими. Репертуар определяется с учетом тематической особенности мероприятия.

В ресторане, где будет проходить свадебный банкет, поет и играет приглашённый 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.

***ЗАКЛЮЧЕНИЕ***

В заключение работы хотелось бы подвести итог. Несомненно, свадьба – такое знаменательное событие в жизни человека, которое должно запомниться на всю дальнейшую жизнь, чтобы потом супруги могли с радостью вспомнить этот торжественный момент в их жизни и с удовольствием думать, что начало совместной жизни положено хорошее. И зависит это от того, как было отпраздновано это событие.

По традиции свадьба может отмечаться или дома, или на предприятии общественного питания. Проведение свадебного застолья на предприятии питания имеет ряд неоспоримо существенных преимуществ. Несомненно, выбор места проведения торжества большей частью зависит от финансовых возможностей устроителей свадьбы. Но, несмотря на это, даже проведение банкета на предприятии питания можно считать делом выгодным и экономичным. Всегда можно подобрать тип предприятия питания в соответствии со своими возможностями, согласовать меню, получить советы от квалифицированных специалистов относительно правильной организации и проведения торжества. В итоге можно и провести приемлемый вашим запросам и возможностям банкет, и в значительной степени сэкономить время.

В данной курсовой работе рассматривались вопросы организации и проведения свадебного банкета на таком предприятии общественного питания, как ресторан, причем ресторан первой категории. При этом принималась во внимание как специфика предприятия, его тип, класс, набор предоставляемых услуг, так и специфика торжества, по поводу которого проводится банкет, его традиции и обычаи, и в тоже время учитывалось количество участников банкета. В данном случае оно составило 50 человек. Все это отразилось на характере проводимого банкета и процессе его организации.

Ресторан – это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей. Ресторан – предприятие, в котором широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню. Особенность организации работы ресторана – это высокий класс обслуживания потребителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания. В связи с этим в набор предоставляемых услуг во всех классах ресторанов входит организация обслуживания торжественных официальных приемов, совещаний, конференций, съездов, семейных торжеств и т.д. Во многих ресторанах специально для этого предусмотрены концертно-эстрадные представления. А обслуживанием гостей занимается высококвалифицированный персонал, прошедший специальную подготовку.

Несомненно, эти факторы отразились на процессе организации и проведения данного банкета и качестве обслуживания гостей.

Что касается специфики характера проводимого торжества – а именно свадьбы, то здесь необходимо учитывать разнообразные традиции и обычаи, которыми славился русский свадебный обряд, как в старину, так и в настоящее время. Это может сказываться на украшении банкетного зала, на ассортименте блюд в меню, на правилах обслуживания молодоженов, на проведении культурно-развлекательной программы. Обычно все это учитывается высококвалифицированными работниками ресторанов, которые заранее изучают специфику проводимых на их предприятии банкетов.

Еще одним немаловажным фактором, учитывающимся при организации банкета, является количество его участников, в данном случае оно составило 50 человек. В принципе, это довольно небольшое количество человек для такого рода мероприятия. Но и этого вполне достаточно для проведения шумного и веселого застолья.

В то же время такой объем участников позволяет провести не очень дорогостоящий банкет. С учетом типа и класса предприятия, а это означает прибавление к себестоимости продукции 100% наценки, и при довольно обширном и разнообразном меню, стоимость банкета составила около 25000 рублей, что по нынешним меркам представляет довольно приемлемую сумму.

В связи с вышесказанным, можно сказать, что проведение банкета на предприятии питания типа «ресторан» является мероприятием выгодным, в некотором роде экономичным и удобным с точки зрения экономии времени и усилий, чем объясняется довольно широкое распространение такого рода проведение торжеств в настоящее время.

***СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:***

1. Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лашина В.Т. и др. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / под ред. Ф.Л. Марчука, - М: изд-во «Хлебпродинформ», 1996. – 615 с.
2. Барановский В.А. Официант-бармен. Учебное пособие для учащихся проф.-техн. Училищ. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 320 с.
3. Берков Б.В. Приемы и банкеты. Ростов-на-Дону, 1995.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Росто-на-Дону: «Феникс», 1999. – 352 с.
5. Браун Г., Хэппер К. Настольная книга официанта. Справочник. Серия «Хит сезона». – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 320 с.
6. Кристофер Э. Гертон-Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном, М., 1999.
7. Лаушин В. Ах эта свадьба. – СПб.: Изд-во «Лань», 1998. – 128 с.
8. Лощинский В.М. Этикет и сервировка стола. – М.: Махаон, 2001. – 448 с.
9. Малозенова Т. Свадьба от А до Я. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2001. – 384 с.
10. Маслов Л. А. Кулинария. – М.: Государственное издательство торговой литературы, 1960. – 292 с.
11. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для колледжей, профессионально-технических училищ / Авт.-сост. Л.А. Радченко. (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 384 с.
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2000. – 320 с. (Серия учебники XXI века).
13. Русский народный свадебный обряд. Исследования и материалы / под ред. К.В. Чистова. – Ленинград: Наука. – 1978. – 277 с.
14. Свадьба: обычаи, обряды, поздравления. – Мн.: Харвест; М.: ООО «Издательство АСТ», 2000. – 384 с. – (Золотые страницы).
15. Спраклинг Хелен. Искусство столового этикета. – Пер. с англ. П.В. Рубцова. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2001. – 332 с.
16. Уокер Дж. Введение в гостеприимство, М., 1999.
17. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М., 1990.

***ПРИЛОЖЕНИЯ***

№ 1.

№ 2.

№ 3.