Тольяттинский Техникум Сервисных Технологий и Предпринимательства

 **Реферат**

по предмету

 Организация обслуживания

 На тему «Виды банкетов и их организация»

 Выполнил: Королев Я. С. Гр. 901

 Проверил: Семилетова И. Н.

 Тольятти 2010

**Содержание.**

**1. Введение 1**

**2. Виды банкетов 2**

**2.1 Банкет за столом с полным обслуживанием**

**2.2 Банкет за столом с частичным обслуживанием.**

**2.3 Банкет-фуршет**

**2.4 Банкет-коктейль**

2.5 **Банкет-чай.**

2.6 **Комбинированный банкет**

2.7 **Рабочий ланч**

**3.Банкет в Ресторане «Ир Арриба». Банкетное меню. Горячие мясные блюда.**

**4. Список используемой литературы.**

**1. Банкет** (франц. banquet) - торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо. В зависимости от формы обслуживания различают следующие виды банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием; банкет за столом с частичным обслуживанием; банкет-фуршет; банкет комбинированный; банкет-коктейль; банкет-чай.

**История банкета** уходит в далекое прошлое. Наши предки устраивали грандиозные пиры и восседали, а точнее, возлежали, за богато накрытыми столами, празднуя коронации, победы, междинастические браки или ведя философские диспуты о законах мироздания.

Несколько тысяч лет назад пирующие люди ничего не знали о вилках, пробках на Садовом и почасовой аренде за банкетный зал. Мир изменился, но традиция собираться за одним столом в знак общности и единства передается из поколения в поколение. Развиваясь вместе со вкусами и ожиданиями людей, этот обычай обретает современный вид и модные форматы.

Сейчас званые обеды сопровождают различные EVENT`Ы: ОТ частных и корпоративных до государственных и межнациональных. Основные аспекты, которые определяют выбор формата будущего застолья это: повод, бюджет, количество гостей, вместимость площадки, продолжительность мероприятия, сезон, день недели и время суток (в некоторых случаях). Эти факторы тесно связаны между собой. Зачастую, повод, масштаб и статус ожидаемых гостей заранее предполагают серьезный бюджет, диктуют формат обслуживания и обязывают выбирать элитные залы.

В современной кейтеринговой практике классификация мероприятий проходит по типу обслуживания и расположения гостей. Банкеты бывают с частичным или полным обслуживанием и комбинированные банкеты со шведским столом. По типу рассадки - один общий стол или разные столы. Говоря о фуршете, можно выбирать между следующими форматами: фуршет со шведским столом, фуршет с анимационными станциями, коктейль, флайн-буфет или яркий пример сезонности - барбекю.

 1

**2. Банкеты бывают различных типов**:Банкет за столом с полным обслуживанием, банкет за столом с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбинированный банкет ,рабочий ланч.

**2.1 Банкет за столом с полным обслуживанием**

Этот вид банкета представляет собой торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков.

Банкет проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, иностранных представителей и делегаций, во время проведения международных встреч и симпозиумов, конференций, выставок и т. д.

Сервировку банкетного стола с полным обслуживанием начинают с расстановки столов и накрытия их скатертью. Следует помнить, что белоснежная, хорошо отглаженная и правильно расстеленная скатерть придает столу особую торжественность. Если банкетные столы составлены из обеденных полированных ресторанных столов на 4-6 персон, то их покрывают сначала сукном, которое поглощает шум, впитывает влагу и придает устойчивость предметам сервировки. Затем стол сервируют мелкими столовыми тарелками на расстоянии 0,8-1,0 м друг от друга. Тарелки расставляют начиная от центра стола, сначала по одной стороне, потом по другой и следят за тем, чтобы тарелки стояли строго одна против другой. На мелкие столовые тарелки ставят закусочные, а слева на расстоянии 10-15 см - пирожковые тарелки.

Затем раскладывают столовые приборы на расстоянии 0,5 см справа от столовой мелкой тарелки: столовый нож, правее от него на 0,5 см рыбный нож, потом, если в меню есть суп, столовую или десертную ложку и закусочный нож. С левой стороны от мелкой столовой тарелки кладут столовую вилку, затем левее рыбную и закусочную вилки. Далее раскладывают десертные (или фруктовые) ножи, вилки и ложки. В определенном порядке расставляют рюмки, бокалы, фужеры. На закусочные тарелки ставят красиво сложенные салфетки. Приборы со специями устанавливают попарно, один прибор на два гостя. Причем приборы ставят на уровне стеклянной (хрустальной) посуды, между предметами сервировки рядом сидящих гостей. Банкетные столы украшают цветами, национальными флажками стран, участники которых находятся за столом. Небольшие карточки с указанием фамилии, имени, отчества участника банкета располагают либо рядом с фужером (левее его), либо за мелкой столовой тарелкой и фруктовым прибором.

Красиво оформленные бланки меню банкета размещают за пирожковой тарелкой. В меню содержится перечень всех закусок, блюд, напитков, а также сообщается повод проводимого мероприятия. Для иностранных гостей должен быть перевод названий блюд и напитков на их родной язык.

Пепельницы на официальном банкете ставят на столы только к моменту подачи кофе.

**2.2 Банкет за столом с частичным обслуживанием.**

Банкет за столом с частичным обслуживанием - наиболее распространенный вид банкета при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев и свадеб. Размещение гостей за столом, как правило, произвольное, однако для почетных гостей и устроителя банкета места предусматриваются в центре стола. Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. Кроме этого на стол за 30-40 мин до прихода гостей ставят холодные блюда и закуски, напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием продолжается 1,5-2 ч (кроме новогоднего и свадьбы, которые продолжаются значительно дольше).

В меню банкета входит обычно большой ассортимент холодных блюд, закусок и различных напитков. Если банкет за столом с частичным обслуживанием проводят в обеденное время, то в меню добавляют первое блюдо - суп.

Обычно на каждые 3,0-3,5 м длины стола, что соответствует 4-5 сидящим за столом с каждой стороны, расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню. Если стол длиннее и количество участников больше, то на следующие 3,0-3,5 м стола количество блюд, закусок и напитков повторяется и т. д.

Блюда и закуски в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) - ближе к предметам сервировки, при этом чередуя закуски из рыбы, мяса и птицы.

Посуду с блюдами и закусками расставляют в один или в два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды. Масло сливочное ставят рядом с икрой, соусы - рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола, а расстояние между ними (по центру) используют для расстановки напитков. Бутылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за столом гостям. Некоторые из бутылок (особенно закупоренные пробками) могут быть откупорены заранее. Бутылки, закрытые кронпробками (воды, пиво, соки, квас и др.), откупоривают за 5 минут до приглашения гостей к столу. Как и закуски, напитки расставляют по всей длине стола, чтобы каждый гость мог достать по своему выбору любой из них и налить себе в рюмку.

После напитков раскладывают хлеб на пирожковые тарелки каждого гостя (пшеничный и ржаной). Затем после тщательной проверки (лучше в присутствии заказчика) готовности банкетного стола и обслуживающего персонала в банкетный зал приглашают к столу всех участников банкета.



**2.3 Банкет-фуршет**

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

Банкет-фуршет организуют обычно в случаях, когда в сравнительно ограниченное время (1,0-1,5 ч) необходимо принять большое, количество гостей (это может быть официальный прием, юбилей, семейное торжество или другое праздничное мероприятие). 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.

Столы для банкета устанавливают в зале в виде прямоугольника или в виде букв П, Т и Ш, но так, чтобы расстояние между столами и от столов до стен зала было достаточным 1,5 м для свободного передвижения гостей. У стен или по углам зала располагают небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, на которые ставят сигареты, пепельницы, спички и цветы в высоких вазах, бумажные салфетки.

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, жаренные целиком, и др., которые подают как горячую закуску. 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.

Сервировка фуршетного стола.

Фуршетные столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы концы их со всех сторон стола свисали одинаково, на расстоянии 5-10 см от пола. Углы каждой скатерти подвертывают с торцовых сторон внутрь, скрепляют концы с боковыми сторонами, образуя прямой угол.

Различают два варианта сервировки фуршетного стола: одностороннюю и двустороннюю. При первом варианте стол сервируют только с одной стороны, используя его обычно для почетных гостей и устроителя банкета. Стол устанавливают перпендикулярно к основному столу на расстоянии 1,0-1,5 м или одной стороной к стене. Двустороннюю сервировку осуществляют с двух сторон стола. Накрытый скатертью фуршетный стол сначала сервируют стеклом (хрусталем): фужерами, стопками, лафитными, рейнвейными и водочными рюмками. Как правило, часть стекла (хрусталя) держат на подсобных столах и выставляют его по мере необходимости.

Двусторонняя сервировка фуршетного стола является наиболее целесообразной. Расстановку стекла (хрусталя) при этом производят одним из следующих способов: в два ряда, группами, елочкой, змейкой.

Сервировку стеклом в два ряда начинают с расстановки фужеров. На концах стола по его центру на расстоянии 15-20 см от торца ставят треугольником фужеры по 9-11-17-21 штук. При длине стола свыше 7 м фужеры можно ставить также и в середине двумя симметричными треугольниками по 7-9 шт. Пространство между ними (25-30 см) служит для размещения бутылок с минеральными и фруктовыми водами. Рюмки располагают вдоль по центру стола двумя рядами, расстояние между которыми 20-25 см, а между рюмками 1,5-2 см

Расставляют рюмки в определенном порядке: сначала малого размера и емкости (водочные), среднего размера и емкости (лафитные) и большего размера.

 Чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым. Поэтому вначале ставят один ряд рюмок, а по нему выравнивают второй. Кувшины с соками ставят с торцов стола перед фужерами, поэтому стаканы для соков располагают группами возле кувшинов. Сервировку стола стеклом (хрусталем) группами начинают с расстановки группы фужеров по краям стола, затем под углом 30-45 градусов к оси стола расставляют параллельно друг другу группы рюмок (водочных, рейнвейных, лафитных) на расстоянии 50-60 см между группами. Если длина стола более 7 м, то дополнительно в центре стола устанавливают группу фужеров.

При сервировке змейкой, фужеры и рюмки расставляют вдоль всего стола, при этом соблюдая общий принцип - более высокие фужеры располагают в центре стола, низкие - ближе к краю.

При сервировке хрусталем елочкой по продольной оси стола на расстоянии 60-80 см в центре ставят фужеры по 4-6 штук, затем под углом 45 градусов с той и с другой стороны к краю стола ставят треугольниками по 3 штуки рейнвейные, лафитные и водочные рюмки.

Если длина стола более 7м, то до его середины направление рюмок под углом 45 градусов делают с одной стороны стола, а на другой половине в обратном направлении.

Для сервировки фуршетного стола необходимы закусочные и десертные тарелки. Количество тарелок для банкета определяют расчета: закусочных 1-2 штуки, а десертных 1 тарелка на каждого гостя.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам вдоль стола стопками по 6-10 штук на расстоянии 2 см от края стола. Расстояние от торцов стола и между стопками тарелок 1,5-2 м. Десертные тарелки стопками по 3-4 штуки ставят чуть правее перед закусочными, ближе к рюмкам. При расстановке закусочных и десертных тарелок следует помнить, что эмблемы (вензеля, марки) на тарелке должны быть строго с противоположной к гостю стороны.

Затем фуршетный стол сервируют приборами: закусочными ножами и вилками, фруктовыми приборами. Для обслуживания банкета количество приборов определяют из расчета на одного человека: вилки закусочные - 1,5-2 шт.; ножи закусочные - 0,5-1 шт.; ножи десертные (фруктовые) - 0,3-0,5 шт. Существуют два варианта сервировки фуршетного стола закусочными приборами:

1 - вариант: вилки, по числу закусочных тарелок (6-8 шт.), кладут на ребро (острием к тарелке) слева от каждой стопки тарелок, а ножи закусочные (3-4 шт.) справа от тарелок. 2- вариант: вилки закусочные кладут на ребро правее закусочных ножей, острием к тарелке. Наиболее распространенным в ресторанах является первый вариант сервировки банкета-фуршет. Количество фруктовых ножей и вилок равно числу десертных тарелок (3-4 шт.). Расстояние между краем тарелок и первым ножом и вилкой должно быть 1,5-2 см. Перечницы и солонки (лучше открытого типа) ставят непосредственно на стол за тарелками с хлебом.В каждую перечницу и солонку кладут ложечки для специй ручкой

 вправо. Полотняные салфетки, сложенные вчетверо, а затем пополам укладывают за каждой стопкой закусочных тарелок.

 **2.4 Банкет-коктейль** организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других встреч. На банкете-коктейле можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом помещении. Различают банкет-коктейль деловой продолжительностью 40-50 мин, который организуют в промежутках (перерывах) на совещаниях, конгрессах, симпозиумах, и банкет-коктейль с целью отдыха продолжительностью до 1,5-2 ч., проводимый обычно в конце совещаний, иногда на открытом воздухе.

Характерные особенности банкета-коктейля: все гости пьют и едят стоя; банкетные столы не расставляют, в зале у стен или по углам ставят небольшие столы, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками, цветами; тарелки и приборы каждому гостю не подают, вместо вилок гости используют шпажки; закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах на нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды.

В банкетном зале устанавливают барную стойку.

Меню банкета-коктейля состоит из мелкопорционных закусок: из холодных закусок - бутерброды (канапе) с икрой зернистой осетровых и лососевых рыб, семгой (кетой, балыком), осетриной, ветчиной, колбасой, сыром, тарталетки с паштетом, салатом; из горячих закусок - сосиски, люля-кебаб, котлетки, кусочки рыбы в тесте, кусочки шашлыка; из десерта - пломбир, желе, крем, фрукты, орешки и др.

Из горячих напитков предлагают кофе, чай, из холодных - соки, воды (минеральная и фруктовая), коктейли.

На банкете-коктейле предполагается следующая последовательность:

аперитив, затем холодные закуски;

горячие закуски;

десерт;

фрукты;

горячие напитки (кофе, чай).



**2.5 Банкет-чай.**

Банкет-чай проводят во второй половине дня, обычно в 16-18 ч. Продолжается банкет не более 2 часов.

В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья (кресла). Вдоль стен - диваны, кресла, а между ними 1-2 небольших столика, накрытых цветными скатертями, для цветов, сигарет, пепельниц и спичек.

Меню банкета-чая состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье), шоколадных конфет, шоколада, варенья, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др. В меню банкета иногда включают 1-2 сладких блюда - желе, мусс, крем, пломбир и др.

Банкет-чай выглядит значительно торжественнее, когда чай наливают из самовара. Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на приставной стол, накрытый скатертью. Слева от самовара располагают второй поднос, накрытый салфеткой, с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками. На поднос перед самоваром чуть справа ставят заварочные чайники.

На накрытый цветной скатертью чайный стол против каждого места гостя ставят десертную тарелку, справа и слева от нее раскладывают десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов - фруктовый прибор (за десертной тарелкой), затем справа и слева от тарелки раскладывают десертные ножи и вилки.

В особо торжественных случаях перед десертными тарелками ставят бокалы для шампанского. Фужерами чайный стол не сервируют, так как к банкету ни минеральной, ни фруктовой воды подавать не принято. После этого на десертные тарелки раскладывают полотняные салфетки. Затем на столе расставляют (за 30-40 мин до начала банкета) сладкие блюда, различные мучные кондитерские изделия. Сладкий пирог или торт заранее нарезают на порционные куски. Ко всем сладким блюдам, кроме конфет в обертке и фруктам, подают специальные приборы для раскладывания (лопатки, вилки, щипцы и др.). Розетки ставят стопками по 5-6 штук у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.Соблюдают определенную последовательность подачи блюд и изделий: в начале предлагают сладкие блюда, затем подают чай с мучными кондитерскими изделиями и последними - фрукты, орехи, конфеты.

Чашку чая следует подносить к гостю правой рукой справа и ставить ее перед ним, правее десертного ножа, ручкой влево от гостя.

При подаче сладкого блюда вместо десертной тарелки и приборов перед каждым гостем вначале ставят пирожковую тарелку, накрытую резной бумажной салфеткой, с десертной ложкой (ручка повернута вправо от гостя). На тарелку устанавливают креманку со сладким блюдом. Затем официант убирает использованную посуду, заменяя ее десертной тарелкой и приборами. Сладкие блюда (кроме мороженого) можно расставить на столе и до прихода гостей (за 10-15 мин).

В меню банкета-чая можно включить кофе. В этом случае на поднос с чайными чашками ставят и кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками, а рядом с заварочными чайниками - кофейник с горячим кофе.

**2.6 Комбинированный банкет**

Комбинированный банкет состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршет и банкета за столом с полным обслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала. Вначале гостей приглашают в первый зал с накрытым фуршетным столом (столами), в котором предлагают холодные закуски и напитки. Затем через 30-40 мин гостей приглашают в другой зал, подготовленный для банкета за столом с полным обслуживанием. После того как гости займут места за столом, им предлагают обед или ужин (в зависимости от времени дня). Обслуживание начинают с подачи горячих закусок. Затем подают суп (если это обед), второе горячее блюдо, десерт и кофе (или чай).

Горячие закуски можно подать к фуршетному столу, тогда обслуживание за столом начинают с подачи горячих блюд.

Комбинированный банкет можно организовать и из банкета-коктейля и банкета за столом с полным обслуживанием.

Часто организуют банкет за столом с полным или частичным обслуживанием, на котором кофе (а иногда и десерт) подают в другом зале. К кофе предлагают шоколад, мучные кондитерские изделия (торт, пирожное), соответствующие напитки.

 Ресторан «Ир Арриба»

 Банкетное меню. Горячие мясные блюда.

**Телячья нога на вертеле с прованскими травами.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта |  Брутто кг. | Нетто кг. |
| **Телятина (нога с костью)** | **1.15** | **1.0** |
| **Специи** | **0.02** | **0.02** |
| **Морковь** | **0.065** | **0.5** |
| **Лук** | **0.060** | **0.5** |

**Технология приготовления:**

**Подготовленную телячью ногу надо замариновать в специях с солью (Можно в соляном растворе) и нашпиговать морковью и луком.Дать ей замариноваться в течении суток. Замаринованную ногу оборачивают в фольгу и запекают в паро-конвекционной печи при t- 180- 200 \*С.(Время приготовления будет зависеть от размера ноги).При подаче можно облить горячее блюдо смесью коньяка со спиртом и поджечь. Подают такое блюдо обычно с несколькими видами соусов.**

**2.7 Рабочий ланч** является довольно распространенным на Западе. В некоторых странах, например во Франции, перерывы на обед длятся 1,5-2 часа, что дает возможность использовать это время не только для обеда, но и для деловых бесед.

Характер проведения делового ланча обычно меняется в зависимости от целей и приглашаемых лиц. Это может быть небольшой ланч в бистро, с тем чтобы обсудить какие-то вопросы, а может быть полный ланч в хорошем ресторане, состоящий из трех блюд: закуска, основное блюдо, десерт.

На деловом ланче присутствуют без супруг (супругов). На него не обязательно посылать официальное приглашение. Можно (а если он проводится в бистро, то следует) ограничиться лишь телефонным звонком или предварительной договоренностью при предыдущей встрече.

Форма одежды повседневная, то есть та, в которой люди ходят на работу. Если деловой ланч проводится в бистро, то требования к одежде минимальные. Допускаются даже джинсы.

Ресторан предъявляет более высокие требования к одежде: как правило, это костюм с галстуком для мужчины, деловой костюм или платье для женщины.

Обычно платит тот, кто приглашает, но возможно, что затраты делятся поровну, особенно при обеде с коллегами. Если от вас исходит инициатива пообедать вместе, чтобы обсудить дела, но вы не предполагаете оплачивать счет за вашего коллегу, оговорите это предварительно.

Если на деловой ланч приглашает женщина, то она берет на себя все функции приглашающего – выбирает и заказывает ресторан, оплачивает счета, пробует вино.

