

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Практичне заняття № 6

Тема заняття: Підготовка до проведення банкетів: розрахунок площі залу, меблів, столової білизни, посуду, приладів. Визначення кількості офіціантів.

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань на практиці; надбання практичних навичок з підготовки до проведення банкетів; виховувати культуру спілкування з відвідувачами, бережливе ставлення до посуду та білизни; розвивати пам'ять, уяву.

Методи: виконання практичних завдань

Міжпредметні зв'язки: технологія туристичної діяльності, організація готельного обслуговування, безпека туризму.

Матеріально-технічне забезпечення та дидактичні засоби, ТЗН:
інструкційна карта.

Зміст роботи.

1. Питання для закріплення вивченої теми:
 - 1.) Назвіть види банкетів. Їх особливості.
 - 2.) Визначте порядок прийому та виконання замовлення.
 - 3.) З яких етапів складається процес підготовки до проведення банкету?
2. Ознайомлення з теоретичними відомостями.
3. Виконання практичних завдань.
4. Оформлення звіту.

Хід роботи.

Теоретичні відомості.

Підготовка до проведення банкету

При прийомі замовлення улаштовувач повідомляє метрдотелеві мету проведення банкету, а відповідно до цього висловлює побажання з оформлення залу, музичного супроводу, порядку проведення банкету. Наприклад, на початку урочистого вечора гостям буде поданий аперитив, урочиста вечеря проходитиме в одному залі, десертний стіл може бути накрытий в іншому залі і т.д.

Відповідно до цих побажань вирішується питання про можливість проведення банкету в даному підприємстві. Потім улаштовувачеві пропонують познайомитися з приміщенням для банкету, погоджують з ним план розстановки столів, місця почесних гостей.

Площу приміщень, де проводиться банкет, визначають за формулою

$$S = S_1 N$$

де S_1 - норма площі на одну людину, м^2 ; N — кількість учасників банкету.

Норма площі на одну людину залежить від виду банкету. При проведенні банкету за столом вона рівна $1,5\text{—}2 \text{ м}^2$, банкет-фуршет — $0,4\text{—}0,5 \text{ м}^2$.

Столи в торговому залі розміщують з урахуванням кількості учасників банкету, виду банкету, конфігурації торгового залу.

Залежно від кількості запрошених розрізняють зосереджену і розосереджену форму розміщення гостей за банкетними столами.

При зосередженій формі гостей садять за загальним столом, форма якого залежно від конфігурації залу може бути круглою, квадратною, прямокутною або Т-, П-, Ш-образною; при розосередженій — за декількома столами.

При розосередженій формі розміщення гостей прохід між головним столом і перпендикулярними йому столами, а також між торцями столів приблизно рівний 1—1,5 м, між паралельними столами — 2 м. При розстановці столів слід враховувати, що жоден з учасників банкету не повинен сидіти спиною до почесних гостей. Ширина банкетних столів повинна складати 1,2—1,5 м, іноді навіть до 2 м; якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, він може бути вузький, але ширина його не повинна бути менше 70 см.

Якщо столи розташовані в одну лінію, то їх довжину визначають згідно формули

$$L = \frac{IN}{2},$$

де l — норма довжини столу на одну людину, м; N — кількість гостей.

При П-, Т-, Ш-образній розстановці столів загальну довжину столів можна розрахувати за такою формулою:

$$L = l_1 N_n + \frac{l_2 (N - N_n)}{2}$$

де l — норма довжини столу на одного почесного гостя, м; N_n - кількість почесних гостей; l_2 — норма довжини столу для решти гостей, м; N — загальна кількість гостей.

У банкетному залі спочатку розставляють столи, а потім на деякій відстані від них стільці, крісла або напівкрісла. Біля стін, в кутах, біля колон залу, де організований банкет, або в суміжному з ним приміщенні ставлять підсобні столи або серванти для запасних предметів сервіровки, напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10—15 людей.

Важливим етапом підготовки банкету є складання банкетного меню.

Відповідно до плану-меню кількість сировини або буфетної продукції, необхідної для приготування страв, розраховують за формулою, кг

$$Q = \frac{qn}{1000} \text{ або } Q = \frac{qN}{1000}$$

де q — норма закладки продуктів на одну страву або кількість буфетної продукції на одну людину, г; n — кількість страв; N — кількість учасників банкету.

На сировину і буфетну продукцію складають заявку згідно форми.

Відповідно до меню підбирається столовий посуд і прилади. Їх кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при банкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожен гість міг узяти сам будь-який виріб, який входить до складу банкетного меню. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які ділять банкетний стіл у відповідності: із зонами досяжності. При банкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість приладів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь в подачі певної групи страв.

Залежно від виду банкету встановлені певні нормативи столового посуду і приладів індивідуального користування.

Загальна кількість столового посуду і приладів одного вигляду, необхідних для проведення банкету, визначають за формулою

$$K_{\text{ін}} = 1,1(K_1 N + \sum \frac{n}{n_1})$$

де K_1 — норма одного виду столового посуду або приладів на кожного гостя, шт; N — кількість гостей; n — загальна кількість страв одного найменування; n_1 — кількість порцій, що поміщаються в столовий посуд певного найменування; 1,1—коефіцієнт, який враховує те, що столовий посуд слід брати з 10 %-м запасом.

Кількість приладів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду.

Заявку на столовий посуд і прилади складають згідно форми.

При підготовці до банкету використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають з урахуванням особливостей інтер'єру торгового залу, тематики заходу.

Для накриття банкетних столів використовують прямокутні скатертини розміром 173X208 (250) см, 200X250 см або банкетні скатертини завдовжки 5—10 м і шириною 2 м. Якщо використовують декілька скатертин, то стіл починають накривати з боку, протилежного головному входу, і кладуть їх так, щоб край кожної подальшої скатертини покривав край попередньої.

Кількість банкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розстановки. Якщо столи стоять в одну лінію, то кількість банкетних скатертин розраховують згідно формули, м

$$K_{\text{ск}} = \frac{L + 2l_m}{L_{\text{ск}}}$$

де L — загальна довжина столу; $L_{\text{ск}}$ — довжина скатертини; l_m — довжина скатертини, що звисає на торці.

При визначенні кількості скатертин для фуршетних столів враховують їх ширину, відповідно до якої стіл по ширині можна накрити двома або трьома скатертинами.

Кількість серветок визначають виходячи з нормативу на одного гостя і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для покриття таць. Для офіціантів передбачають ручники.

Столову білизну беруть з деяким запасом (приблизно 10 %).

Для своєчасного отримання білизни слід завчасно скласти заявку.

Важливим моментом в організації обслуговування учасників банкету є визначення достатньої кількості офіціантів і інших працівників.

Кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, можна визначити за формулою

$$N_{\text{іо}} = \frac{N}{N_1},$$

де N — загальна кількість гостей; N_1 — кількість гостей, яку може обслужити один офіціант.

Використання цих даних дозволяє не тільки визначити загальну чисельність працівників, але і правильно розподілити обов'язки між членами бригади.

При визначенні кількості офіціантів, що беруть участь в подачі страв і напоїв під час банкету, використовують норми обслуговування, що склалися. Наприклад, згідно існуючих нормативів на офіційному банкеті з повним обслуговуванням офіціантами один офіціант може обслужити 3—4 гостей, на неофіційному — 4 — 5 гостей. При організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами один офіціант може обслужити 9—12 гостей. При організації банкету-фуршет переважно з частковим обслуговуванням офіціантами на одного офіціанта може доводитися 30 гостей. Якщо під час цього банкету застосовується комбінована форма обслуговування, тобто разом з подачею страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнесення, то на одного офіціанта доводиться 15—20 гостей.

Чисельність кухарів-роздавальників, які беруть участь в порціонуванні, оформленні і відпустці страв і напоїв при підготовці до банкету і в ході його проведення, визначають за формулою

$$N_{i-\partial} = \frac{tn}{T60}$$

де t — час для відпустки однієї страви, з; n — кількість страв; T — інтервал часу, передбачений для відпустки страв, хв. Напередодні банкету метрдотель проводить інструктаж офіціантів, під час якого повідомляє їх, хто і на честь кого або якої події влаштовують банкет, знайомить офіціантів з планом розстановки столів, кількістю гостей за кожним з них і планом розміщення учасників банкету за столом, повідомляє меню страв і напоїв, особливості сервіровки банкетного столу.

Практичні завдання:

1.) Задача:

Ви - метрдотель ресторану "Зустріч". Назва відповідає його тематичності, підкреслюючи ствердження, що люди зустрічаються... В ресторані зручно і вигідно проводити весілля, ювілеї, хрестини та іменини, дружні вечери й обіди.

Забезпечте технологічний процес послуг ресторанного сервісу тематичного банкету

1. Визначте загальну довжину столу, необхідну для розміщення гостей.
2. Визначте необхідну кількість скатертин.
3. Визначте мінімальну площу залу для проведення заходу.

Вихідні дані для роботи:

- банкет з нагоди ювілейної дати 50 років (жінка)
- призначений на 18 годину
- запрошено 60 осіб

2.) Задача:

Ви - метрдотель ресторану "Прем'єр-Палац". Ресторан має банкетний і барний зали. Меню за українською та європейською кухнею. Ресторан працює за прогресивною технологією.

Забезпечте технологічний процес ресторанних послуг при проведенні — урочистих заходів:

1. Визначте мінімальну площу залу для проведення заходу.
2. Визначте загальну довжину столу, необхідну для розміщення гостей.
3. Визначте кількість офіціантів, потрібну для обслуговування.

Вихідні дані для роботи:

- урочистий захід з нагоди 10- річчя Незалежності України
- банкет-фуршет з нагоди святкування
- урочистий захід учасників банкету призначено на 16 годину
- 200 осіб

3.) Задача:

Ви - метрдотель ресторану готельного комплексу "Президент-готель "Київський". Готельний комплекс має два зали ресторану "Європейський", "Слов'янський", ресторан-таверну "Стара Фортеця", експрес-бар, Ресторан працює за прогресивною технологією. Меню за українською та європейською кухнею. Пропонується шведський стіл.

Забезпечте технологічний процес ресторанних послуг при організації харчування туристів

1. Визначте мінімальну площу залу для проведення заходу.
2. Визначте кількість офіціантів, потрібну для обслуговування.
3. Визначте загальну довжину столу, необхідну для розміщення гостей.

Вихідні дані для роботи:

- група туристів із Словаччини;
- 24 особи;
- вік 17-19 років;
- сніданок по типу "Шведський стіл"

4.) Задача:

Ви - метрдотель ресторану "Слов'янський". Ресторан має дві зали в стилі українського бароко. Меню за традиційною слов'янською кухнею. Пропонується проведення банкетів, фуршетів, сімейних свят.

Забезпечте технологічний процес ресторанних послуг для проведення урочистостей

1. Визначте загальну довжину столу, необхідну для розміщення гостей.
2. Визначте мінімальну площу залу необхідну для проведення заходу.
3. Розрахуйте кількість офіціантів.

Вихідні дані для роботи:

- замовлено банкет з нагоди святкування Дня Конституції;
- запрошено 60 осіб;
- банкет-фуршет;
- (призначено на 18 годин)

Вирішення типової задачі.

Задача.

Ви - метрдотель ресторану готельного комплексу "Либідь". Ресторан має зал "Слов'янський", "Тура", бар-експрес. Меню: українська та європейська кухня.

Забезпечте технологічний процес ресторанних послуг

1. Розрахуйте загальну довжину столів, необхідну для розміщення гостей.
2. Визначте кількість офіціантів
3. Визначте мінімальну площу залу для проведення заходу.

Вихідні дані для роботи:

- офіційний прийом з нагоди прибуття делегації із Польщі;

- призначено на 17 годину;
- склад 18 осіб;
- банкет за столом.

Рішення.

1. Визначаємо загальну довжину столів, необхідну для розміщення всіх гостей:

Так як кількість гостей невелика, столи можна розмістити в одну лінію.

Якщо столи розташовані в одну лінію, то їх довжину визначають згідно формули

$$L = \frac{lN}{2},$$

де l — норма довжини столу на одну людину, м; N — кількість гостей.

$$L = \frac{0,8 \cdot 18}{2} = 7,2 \text{ м}$$

2. Визначаємо кількість офіціантів, необхідну для обслуговування гостей:

Кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, можна визначити за формулою

$$N_{\text{іо}} = \frac{N}{N_1},$$

де N — загальна кількість гостей; N_1 — кількість гостей, яку може обслужити один офіціант.

Згідно існуючих нормативів на офіційному банкеті з повним обслуговуванням офіціантами один офіціант може обслужити 3—4 гостей.

$$N_{\text{оф}} = \frac{18}{3} = 6 (\text{офіціантів}).$$

3. Визначаємо мінімальну площу залу, необхідну для проведення заходу: Площу приміщень, де проводиться банкет, визначають за формулою

$$S = S_1 N$$

де S_1 - норма площі на одну людину, м^2 ; N — кількість учасників банкету.

Норма площі на одну людину залежить від виду банкету. При проведенні банкету за столом вона рівна 1,5—2 м^2

$$S = 2 \cdot 18 = 36 \text{ м}^2$$

Питання для самоконтролю.

- 1. Особливості розміщення меблів в залі при підготовці до проведення банкету.***
- 2. Як розраховують кількість необхідної білизни?***
- 3. Від чого залежить загальна довжина столів?***
- 4. Скільки гостей може обслужити один офіціант при обслуговуванні банкету за столом з повним та частковим обслуговуванням, банкету – фуршет.***