

ПМ.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании





**Тема урока:
“Обслуживание
вне ресторана”
(выездной
кейтеринг)**



Цель урока: Изучить технологию обслуживания вне ресторана



Задачи урока:

1. Понятие, история возникновения и преимущества кейтеринга.
2. Нормативная база, разновидности и виды кейтеринговых услуг.
3. Требования к оборудованию и инвентарю.
4. Основные требования к организации и предоставления кейтеринговых услуг.

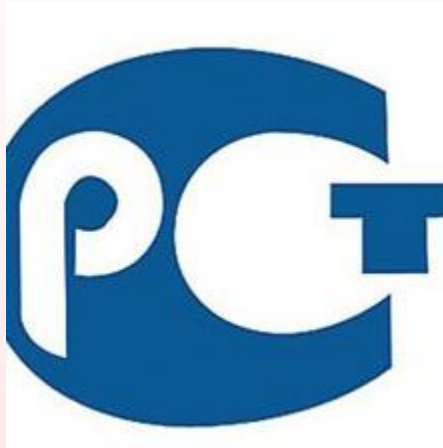


Что такое кейтеринг?

- В переводе с английского обозначает **«общественное питание, доставка провизии»**.
- Однако сейчас практики ресторанного бизнеса трактуют его шире: кейтеринг - **это выездное ресторанное обслуживание**.
- Родоначальником кейтеринга по праву считают **Франсуа Ватель**, организовавшего пиры и развлечения для двора Людовика XIV, повторить которые непросто и в наши дни.



Нормативная база кейтеринга



**ГОСТ Р 55051-2012 Услуги
общественного питания. Общие
требования к кейтерингу
принят 8 ноября 2012 года № 704-ст**

Состоит из разделов:

- 1. Область применения**
- 2. Нормативные ссылки**
- 3. Термины и определения**
- 4. Виды и формы кейтеринга**
- 5. Общие требования к кейтерингу**
- 6. Требования к персоналу**
- 7. Требования безопасности**

Разновидности кейтеринга

| Разновидность кейтеринга | Преимущество | Недостаток |
|---|---|--|
| <p data-bbox="214 339 498 454">В помещении</p>  | <p data-bbox="658 339 1238 632">экономия времени на доставку, установку необходимого оборудования, кухонной посуды, инвентаря).</p> | <p data-bbox="1269 339 1827 518">большие издержки по оплате производственных расходов</p> |
| <p data-bbox="214 808 498 996">Вне помещения (внешний)</p>  | <p data-bbox="658 808 1238 1218">издержки на аренду помещений, накладные расходы, оплата коммунальных услуг, налоги могут быть значительно ниже, чем для кейтеринга в помещении</p> | <p data-bbox="1269 808 1827 1325">высокие расходы на транспортные средства и специальное оборудование для хранения и доставки приготовленных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> |

Разновидности кейтеринга

| Разновидность кейтеринга | Преимущество | Недостаток |
|---|---|--|
| <p data-bbox="170 386 575 558">Социальный (независимый или индивидуальный)</p>  | <p data-bbox="691 386 1159 601">небольшие накладные расходы и отсутствие расходов на оборудование</p> | <p data-bbox="1193 386 1831 658">предоставление заказчику согласно договору отдельных предметов для сервировки стола и аксессуаров для придания элегантности столу</p> |
| <p data-bbox="131 883 614 1001">Разъездной (контакт на доставку)</p>  | <p data-bbox="691 883 1151 986">обслуживание больших групп людей</p> | <p data-bbox="1193 883 1831 1072">значительные финансовые затраты (специальное передвижное оборудование)</p> |

Разновидности кейтеринга

| Разновидность кейтеринга | Преимущество | Недостаток |
|--|--|--|
| <p data-bbox="241 354 502 478">Розничная продажа</p>  | <p data-bbox="691 354 1566 706">доставка горячих блюд на дом а также торговля продуктами питания во время проведения спортивных соревнований, фестивалей, карнавалов и других общественных мероприятий с большим количеством участников.</p> | <p data-bbox="1725 364 1740 385">-</p> |
| <p data-bbox="241 912 502 1063">VIP – кейтеринг</p>  | <p data-bbox="691 912 1566 1239">выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных повара и официанта. Данные лица могут сопровождать заказчика в длительных турне.</p> | <p data-bbox="1725 922 1740 943">-</p> |

Виды кейтеринговых услуг:

- *доставка обедов в офис*
- *банкет*
- *фуршет*
- *пикник, барбекю*
- *кофе-брейк*
- *выездной коктейль, винный кейтеринг*
- *бармен-шоу*
- *организация детских праздников*
- *организация частного отдыха*



Услуги повара или официанта на дому



Организация мероприятий, так называемая банкетно-фуршетная линия, является наиболее привлекательным сегментом рынка

- кейтеры говорят, что рентабельность этого бизнеса невысока - 20-30%.
- Рестораторы утверждают, что реальная доходность направления превышает 50%.



Фушет

- неотъемлемый атрибут современной творческой и деловой жизни, будь-то конференция, конгресс, торжественный прием или презентация.



Коктейль-банкет



- Рассчитан по времени примерно на один час.
- Меню состоит из холодных и горячих закусок и легких десертов, из напитков предлагаются легкие алкогольные коктейли, кофе, чай, различные соки, минеральная вода.

Кофе-брейк

Кофе - брейк обычно устраивают во время или перед началом проведения конференций, семинаров, совещаний, тренингов или серьезных деловых переговоров. Это своеобразный мини - фуршет.



Корпоративный банкет





Свадебный банкет

- Все большую популярность приобретает выездная свадьба - на берегу моря, на борту теплохода, на природе.



Дни рождения и юбилеи

*как индивидуален каждый человек, так индивидуален и
подход к организации его личного праздника.*



Организация детских праздников

Дети всегда верят в чудо и ждут его как никто другой. Их мир кардинально отличается от взрослого, потому что это сплошной мир игры и выдумки. Впечатления с раннего детства остаются в течение всей жизни. А ощущение радости у ребенка приходит с игрой: клоунами, ди-джеями, сказочными героями, шариками, пиротехническими шоу, викторинами, играми, изысканным угощением.



Кейтеринг на свежем воздухе



Барбекю



Составляющие качества кейтеринговых услуг:

- *профессионализм персонала;*
- *правильно подобранное меню;*
- *наличие необходимого оборудования, инструментов, текстиля, посуды;*
- *умение создать атмосферу и креатив;*
- *разумная ценовая политика;*
- *организация разнообразных дополнительных услуг;*
- *персональный подход к каждому заказчику.*

Профессионализм – это самое главное !



Правильно подобранное меню - основа и сердце любого кейтерингового заведения



Требования к оборудованию и инвентарю ГОСТ Р 50762:

- **Удобство в эксплуатации;**
- **Мобильность в передвижении и транспортировке;**
- **Компактность и легкость;**
- **Специфичность (оборудование медленного низкотемпературного приготовления, что позволяет довести блюда до готовности к определенному времени на выезде;**
- **Наличие при выезде на природу мангалов, котлов, термосов для продуктов, термосов-супниц, термосов-электрочайников, термобоксов, сумки-холодильники, контейнеры с крышами с маркировочными ярлыками.**
- **Транспорт соответствовать требованиям ГОСТ Р 50763**



Кейтеринг – перспективное дело

- Кейтеринг – это возможность заработать не имея собственного ресторана
- Поднять имидж своего ресторана, предоставляя качественные кейтеринговые услуги вне ресторана



Повторение пройденного материала

- Что такое кейтеринг?
- Кого называют родоначальником кейтеринга?
- Назовите разновидности кейтеринга?
- Перечислите виды кейтеринговых услуг?
- Какие основные требования к организации кейтеринга?
- Какие основные требования к оборудованию и инвентарю?

Спасибо за внимание!

