

БАНКЕТ-ФУРШЕТ



Выполнила: Янченко С.А.

- Преимущество данного приема, организуемого по типу фуршет, заключается в том, что он дает возможность на той же площади банкетного зала обслужить значительно большее количество гостей, чем при организации банкета за столом/Фуршет проводится в промежутке времени между 17 и 20 часами, длится час—полтора.



- Это может быть официальный прием, юбилей, семейное торжество или другое праздничное мероприятие: театральные премьеры, презентации. На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале, для этого вдоль стен расставляются мягкие кресла или диваны. 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 и не прощаясь с хозяевами.

- Столы для банкета устанавливают в зале в виде прямоугольника или букв П, Т, Ш таким образом, чтобы проходы между столами и от столов до стен были не менее полутора метров для свободного перемещения гостей и официантов

- Высота фуршетных столов — 900—1000 мм, ширина — 1200—1500 мм. Если нет фуршетных столов, можно использовать обыкновенные квадратные и составлять их по два вместе. Стол делят на секторы обслуживания через каждые 2,5 м с каждой стороны. Норма длины стола на одного участника банкета — 0,15-0,2 м.

- Один официант обслуживает 20—25 гостей. По углам зала или у стен размещают небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, на которые ставят сигареты, пепельницы, спички, бумажные салфетки, цветы в вазах, подносы для сбора использованной посуды, а также устанавливают дополнительно посуду и приборы.

- Название «банкет-фуршет» в переводе с французского означает «на вилку», и действительно, основным прибором во время еды является вилка.



- Меню фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент значительно шире, чем меню других банкетов. Можно включить в меню одно горячее блюдо. Все закуски приготавливают небольшими порциями, чтобы их было удобно есть стоя с помощью одной вилки.

Особенность сервировки :

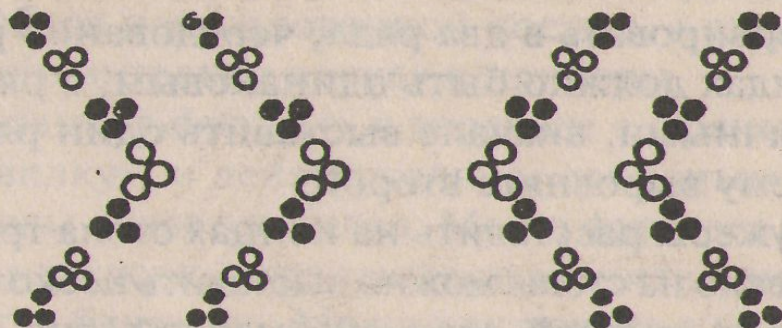
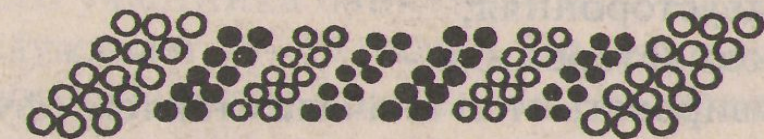
- сервируют стол вначале стеклом (фужерами, стопками, лафитными, рейнвейнами и водочными рюмками);

- Фужеры
- Рюмки лафитные
- Рюмки мадерные
- Рюмки водочные

1



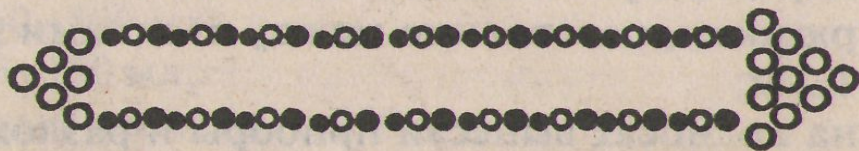
2



3



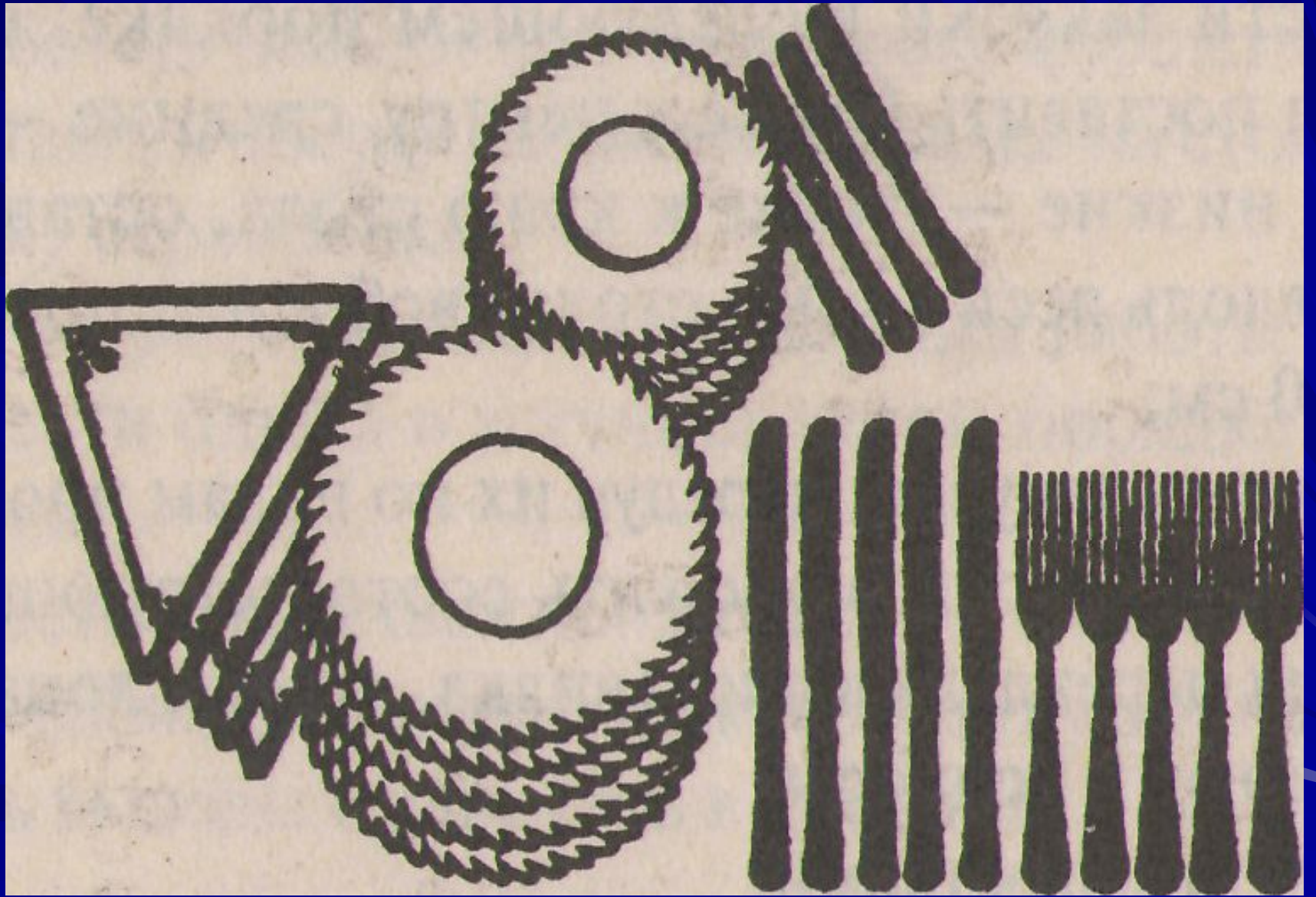
4

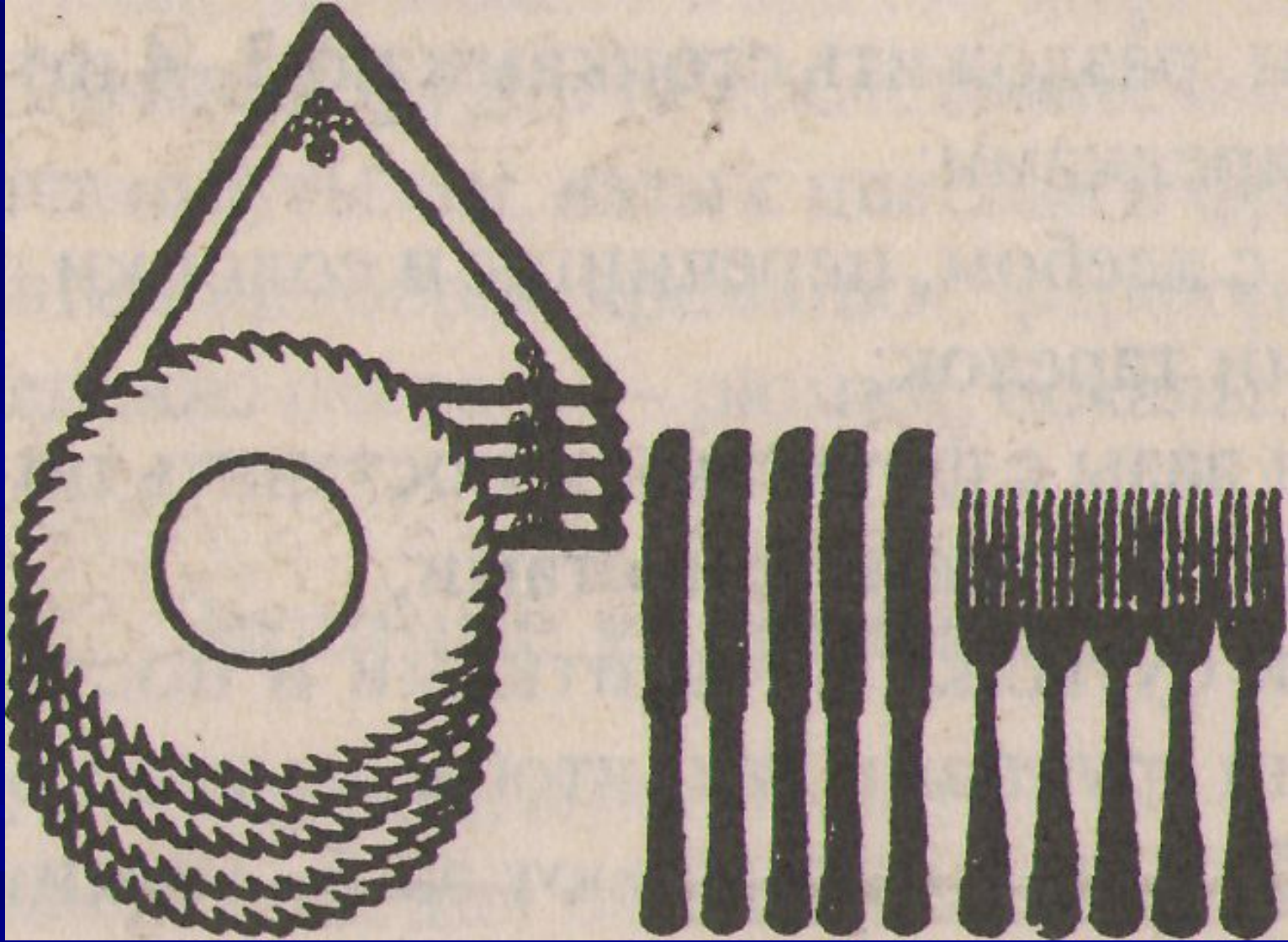


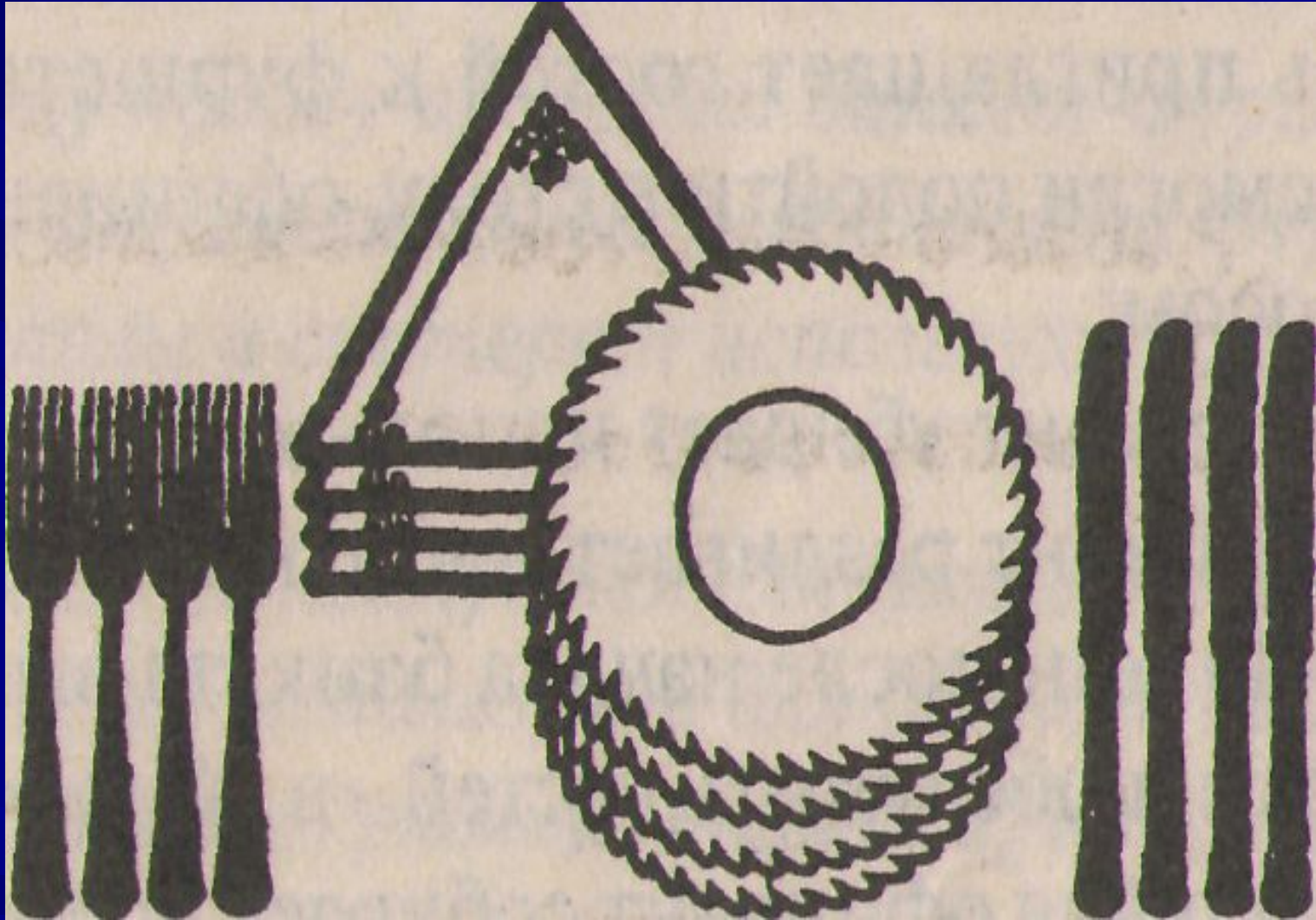
- — сервировать в два ряда, чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым, а ряды — симметричными, вначале выставить один ряд рюмок, а по нему выровнять второй;

- фужеры расставляют на концах стола треугольниками;
- стекло на столы можно выставить несколькими вариантами: группой, елочкой, змейкой
- Кувшины ставят с соками по 1—2 шт. с торцов стола перед фужерами;
- стаканы для соков располагают группами возле кувшинов;

- затем выносят закусочные тарелки стопками по 6—10 шт. и ставят вдоль стола на расстоянии 2 см от края стола;
- выносят десертные тарелки и ставят чуть правее перед закусочными стопками по 3—4 шт. ближе к рюмкам, расстояние между стопками должно быть 1,2 мм;







- на подносах выносят приборы и раскладывают следующим образом: вилки раскладывают на ребро слева от каждой стопки тарелок острием к ним (по количеству тарелок), а ножи закусочные (3—4 шт.) справа от тарелок
- Выносят на подносах фруктовые ножи и вилки (или десертные) и справа от десертных тарелок размещают ножи, слева вилки (число ножей и вилок равно количеству тарелок);

Вопросы для повторения

- 1. По какому поводу проводят банкет-фуршет?
- 2. Назвать отличительные особенности фуршета.
- 3. Какие столы и скатерти используют для данного вида банкета ?
- 4. Какое меню используется для данного вида банкета?
- 5. Какую посуду используют для данного вида банкета?
- 6. Как расставить рюмки, тарелки, приборы для данного банкета ?
- 7. Какие напитки используются и как они расставляются на столе?
- 8. Назовите санитарные требования, которые необходимо выполнять при обслуживании банкета.

































Security Incident Report
Report Date: _____
Reported By: _____