

Банкет с частичным обслуживанием.



Мастер п.о.
Каменецкая Лилия Владимировна

План:

- Название сервировки
- Уборка и подготовка зала
- Подготовка посуды, приборов, белья
- Сервировка столов
- Подготовка официантов к работе
- Встреча посетителей
- Вывод

Определение сервировки

Банкет с частичным обслуживанием обычно организуют в том случае, когда отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т. п. Это может быть завтрак, обед, ужин или просто угощение. Размещение гостей на таких банкетах обычно произвольные, но для почетных гостей и для хозяина дома отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол.

Уборка и подготовка зала



Моют пол и удаляют с помощью пылесосов пыль с предметов, находящихся в зале. После каждой уборки помещения проветривают

Подготовка посуды, приборов, белья



Посуду и приборы
натирают до блеска

Скатерти и
салфетки гладят



Сервировка стола



Ставят фарфоровую посуду, столовые приборы, хрустальную или стеклянную посуду для напитков, салфетки, приборы со специями (соль, перец), цветы.

Подготовка официантов к работе

Перед работой
принять душ и
побриться. Во время
работы быть
тщательно
причесанным,
одежда выстирана,
тщательно
отутюжена.



Встреча посетителей

Метрдотель встречает гостей, провожает до стола и усаживает их. Официант принимает заказ от гостей и передает его на производство. После получения блюда официант подает его посетителю



Вывод

Банкет с частичным обслуживанием наиболее распространен в предприятиях ресторанного хозяйства

