

Комбинированные банкеты и приемы



При организации конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей предусматривают банкеты, которые носят комбинированный характер.



Для этих целей выделяют несколько помещений. В аванзале подают аперитив, в банкетном зале предлагают закуски, блюда, напитки. В третьем зале подают горячие напитки.



К основным видам комбинированных банкетов относят:

- Банкет коктейль-фуршет;
- Банкет фуршет-кофе;
- Банкет коктейль-фуршет-кофе;
- Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиную.

Банкет фуршет-кофе

Банкет фуршет-кофе – это комбинированная форма банкета, при проведении которого используются формы обслуживания, характерные для фуршета и кофейного стола.



Банкет коктейль-фуршет-кофе

Банкет коктейль-фуршет-кофе –

мероприятие, для которого характерны черты как коктейля-фуршета, так и для фуршета-кофе. Проводится в нескольких залах.

**В первом зале
подают
напитки и
бутерброды.**



**В большом зале гостям предлагаются
закуски
из рыбы, мяса, птицы, горячие закуски.**



**Вторые блюда подают по
истечении**

В банкетном зале гости

находятся

45 - 60 минут

**В третьем зале предлагают кофе, иногда
еще
коньяк. Здесь гости бывают 15...20
минут.**



Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – кофе в гостиную.

- Для этого мероприятия устанавливают длинные банкетные столы, за которыми гости размещаются в соответствии с протоколом.



- После окончания основного приема в банкетном зале, гости переходят в другой зал, где их ждут кофейные столы.



Банкет по типу шведского стола

- Банкет по типу шведского стола основан на принципе самообслуживания. Официанты принимают участие в обслуживании лишь тех лиц, которые не могут это сделать сами.



Банкет по типу буфет



- Данный вид банкета называют еще французским приемом. На столах-буфетах выставляют приготовленные банкетные блюда, и гости сами выбирают понравившиеся кушанья.



- Затем гости занимают места за сервированными банкетными столами, и их обслуживают высококвалифицированные официанты.



Для организации банкета по типу буфет
используются три вида столов:

- **Фуршетные столы (столы-буфеты) со своеобразной специализацией:**
 - для холодных блюд и закусок,
 - для горячих блюд,
 - для десертов и фруктов,
 - для всех видов напитков.
- **Обеденные столы**
- **Подсобные столы**



Задача № 1

- Ресторан при гостинице планирует провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.
- Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Задача № 2

- В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек.
- Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.