

**Государственное бюджетное образовательное
учреждение среднего профессионального
образования колледж гостиничного хозяйства
«Царицыно» № 37**

Практическое задание.

Тема: Разработка производственной программы для организации и проведения воскресного бранча на 100 человек в ресторане «Несоответствие»

Специальность: 260502

Работу выполнили студенты группы Т-37: Баратов Антон, Голова Елизавета, Склепович Сергей, Чернышев Владимир.

Организаторы мероприятия:

Концепция мероприятия.

- Концепция данного мероприятия – это проведение воскресного бранча в ресторане «Несоответствие». Бранч так же будет включать в себя развлечение для детей и взрослых.
- Подготовленная программа понравится гостям нашего ресторана, а так же украсит их выходной день.

Сценарий воскресного бранча.

- 10:00 Подготовка ресторана к воскресному бранчу.
- 11:30 Вынос холодных и горячих закусок.
- 12:00 Начало бранча, встреча гостей (официанты предлагают гостям напитки).
- 12:30 Вынос горячих вторых блюд.
- 13:00 Развлечение для детей (конкурсы, игры под наблюдением организаторов).
- 14:00 Развлечение для гостей.
- 16:00 Подача десертов.
- 17:00 Конец бранча, уборка помещения и оборудования.

Мероприятия по форме «Бранч»

- **Бранч** - в США и Европе приём пищи, объединяющий завтрак и ланч. Он подаётся между 11 часами утра и 17 часами дня. Бранч составляют не только горячие, но лёгкие блюда, часто в меню бранча входит вино. Бранч проходит в раскрепощённой атмосфере.
- Кроме еды, бранч включает и различные развлечения для детей и взрослых.
- В городских ресторанах бранчи преследуют две основные цели – промоушен самого заведения и получение дополнительной прибыли.

Реклама мероприятия.
