

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА
«ЦАРИЦЫНО» №37

Тема:

Дисциплина: Моделирование профессиональной деятельности.

Специальность: 260502

Преподаватель: Романова Н.Л.

Работу выполнили студенты группы Т-32

Москва 2013

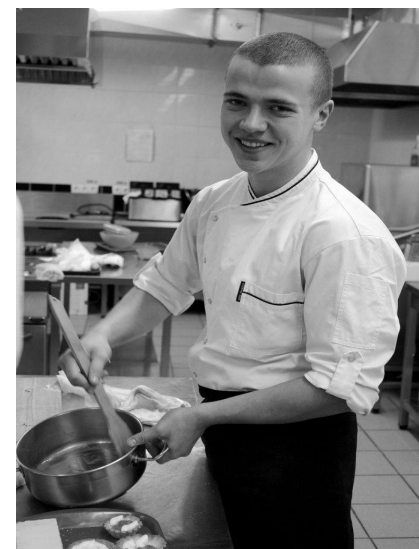
Разработкой сценария праздника занимались:



❖ Директор –
Богрянов Павел



❖ Шеф-повар-
Горшков Никита



❖ Менеджер- Иликов
Константин



❖ Старший
официант-
Головацкий Кирилл



Сценарий приема:



- ◆ 12.00 Line up для организаторов и сотрудников мероприятия
- ◆ 12.30 – 16.30 Подготовка кухни к работе
- ◆ 13.00 Тренинг для сотрудников торгового зала
- ◆ 13.30 Оформление зала, сервировка столов
- ◆ 18:00 Встреча гостей (шампанское + комплемент от шефа)
Выступления джаз бэнда. На экранах – презентация , посвященная продукции компании. Гости проходят в зал, их встречают официанты и провожают к столикам
- ◆ 18.30 Выступление Управляющего директо
- ◆ 19.00 Подача холодных закусок
- ◆ 19.30 Награждения лучших клиентов
- ◆ 20.00 Подача горячей закуски
- ◆ 20.30 Выступление брэнд-шефа компании
- ◆ 21.00 Подача горячих блюда
- ◆ 21.30 Кулинарное шоу
- ◆ 22.00 Подача десертов ,горячих напитков
- ◆ 22.30 Выступление кубинских музыкантов
- ◆ 23.00 Уборка банкетного зала



Приглашения.



Госпожа Романова Надежда!
Будем рады видеть Вас на
торжественном приеме для
лучших партнеров компании.
Прием состоится на теплоходе
Radisson. Начало в 18.00.



Меню.



❖ Холодная закуска

-Салат с тигровыми креветками ,сицилийскими апельсинами и розовым перцем



❖ Горячая закуска

-Ароматный осьминог с петрушкой и патиссонами



Подаются с вином

Меню.

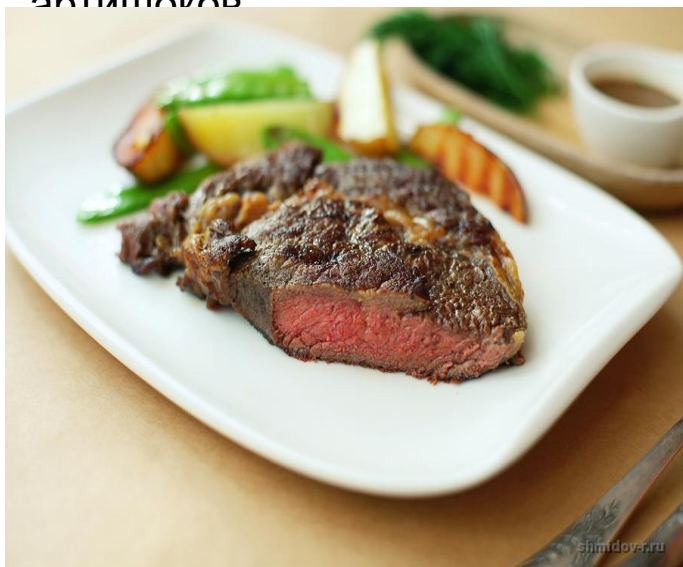


❖ Основные горячие блюда (на выбор гостя)

-Сибас с гарниром из перуанских мидий и артишоков



-Австралийский рибай стейк с ароматным картофелем, кукурузой и перечным соусом



Меню.



❖ Десерт

- Ассорти мини десертов в паре с кофе/чаем.



Винная карта.



- ❖ Pinot grigio
- ❖ Chablis AOC "Vieilles Vignes"
- ❖ Domaine des Vercheres, Bourgogne Rouge, 2007



Стойка бармена.



- ❖ На стойке бармена представлены виски, коньяк и сигары (продажа).



Концепция.



- ❖ Зал украшен в морском стиле (якоря, канаты, спасательные круги и т.п)
- ❖ Официанты в костюмах матросов



Расчет и подбор персонала.



- ❖ На приеме будут присутствовать 100 приглашенных персон.

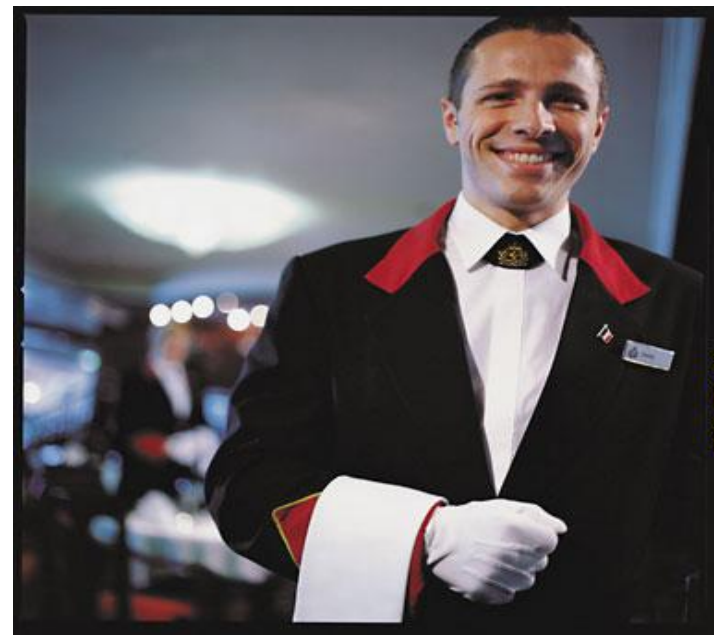
Для обслуживания гостей потребовалось:

- ❖ Повара – 5 чел.
- ❖ Официанты -12 чел.
- ❖ Бармены – 2 чел.
- ❖ Рабочие по кухне – 2 чел.





- ❖ Перед началом мероприятия менеджер Иликов Константин и старший официант Головацкий Кирилл провели инструктаж официантов о порядке работы в данный день, проверили их готовность к обслуживанию, знание меню. По окончании праздника проследили за уборкой зала, сдачей в сервизную посуды, белья, приборов.



Посуда.



- ❖ Менеджер Константин проделал работу с подсчетом посуды и стекла для гостей, а также работу над украшением зала.

Тарелка столовая – 200

Тарелка закусочная – 300

Пирожковая тарелка – 200

Тарелка десертная – 100

Нож столовый – 200

Вилка столовая – 300

Вилка для рыбы – 100

Нож для рыбы – 100

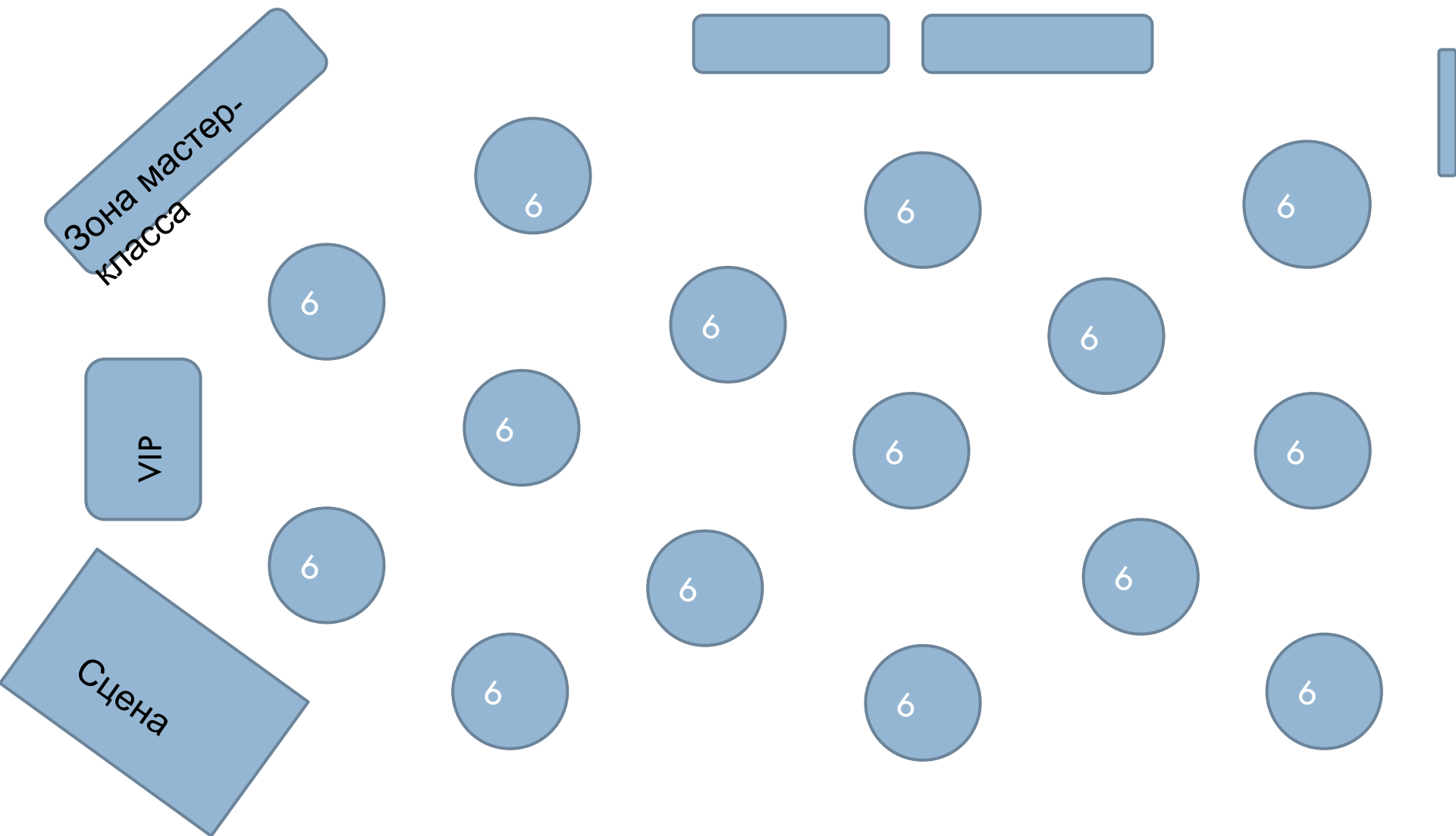
Ложки чайные – 100

Вилка Десертная – 100

Нож десертный – 100



План размещения мебели.



Расчет банкетного белья.



Банкетное полотно- 20 шт($D=3,1$ м)=
62м.

Для официантов необходимы будут
ручники и полотенца. Ручники
берутся из расчета по 2 на одного
официанта. Так как официантов у
нас 12, то потребуется 24 штуки
ручников. Они белого цвета из
льняной ткани. Фартуки для работы
в подготовительный период по
одному на каждого официанта, т.е.
12 штук.

Полотенца для протирания посуды
выдаются по одному на официанта,
значит тоже 12 штук, они имеют
размер 100 x 40 см.



Сервировка.



- ❖ Особенностью этого банкета является подача всех блюд, официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов - быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов. В меню банкета включается холодная закуска, одна горячая, вторые горячие и десертное блюдо, напитки. Для каждого участника банкета может быть предусмотрена карточка-меню, отпечатанная в типографии или на компьютере.
- ❖ При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок. При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых столов, передвигаясь по залу синхронно, так же одновременно убирают грязную посуду.



Программа.



❖ Кулинарное шоу



Jazz It Up

❖ Джаз бэнд

Благодарим за внимание!

