

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

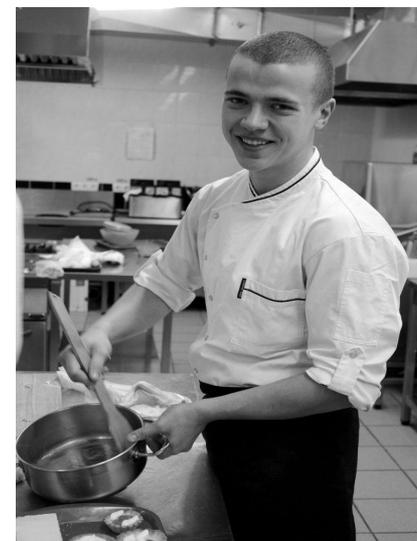
# Разработкой сценария праздника занимались:



❖ 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.

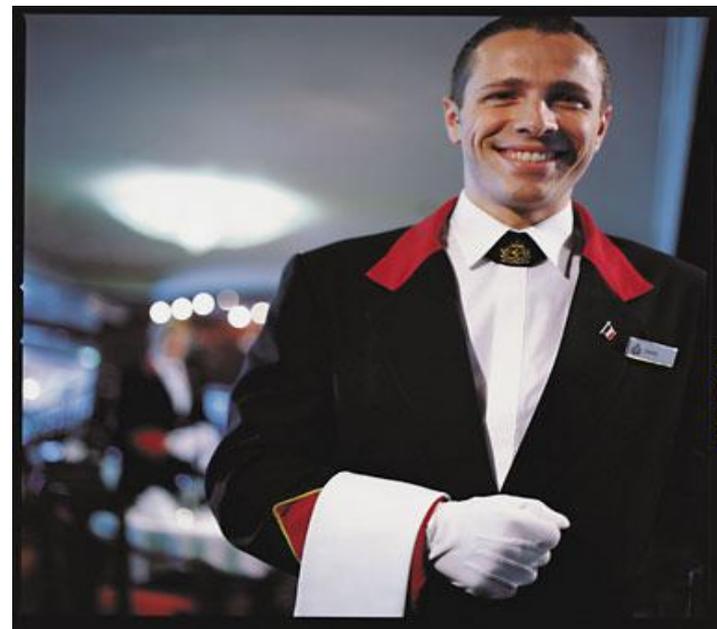
*Для обслуживания гостей потребовалось:*

- ❖ 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

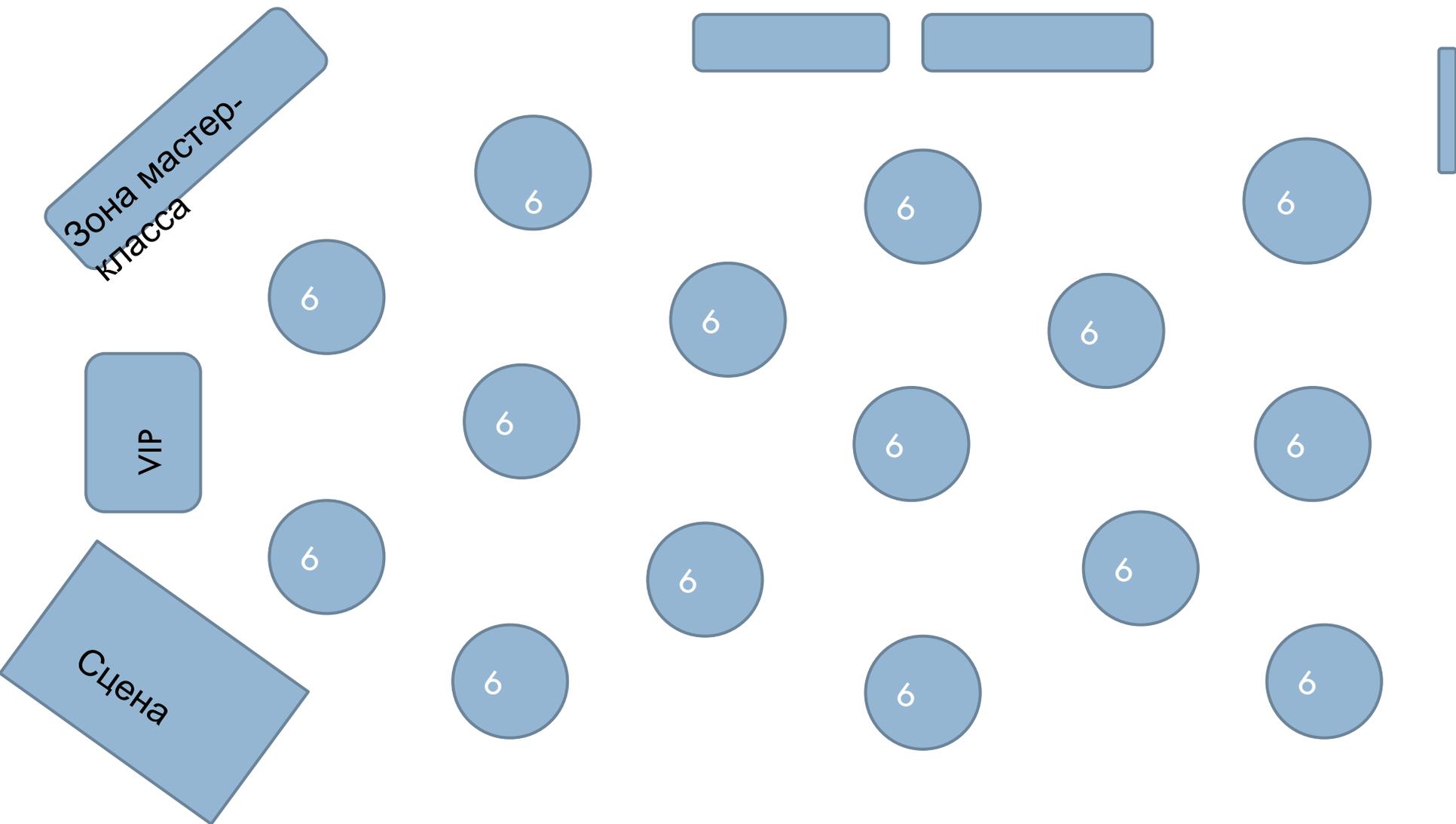
Ложки чайные – 100

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!

