

КВЕСТ

A close-up photograph of a round chocolate cake. The top is covered in chocolate shavings and decorated with several lit, striped birthday candles. There are also green holly leaves, red berries, and star-shaped decorations on top. The background is a warm, out-of-focus red with some Christmas decorations, including a small snowman figurine on the left.

Над сценарием работали: Султанова Ландыш, Султанова, Миляуша, Таипова Лилия, Фаррахова Алия, Шакирова Лилия



Редактор – Султанова Миляуша

Критик – Таипова Лилия

Аналитик – Султанова Ландыш

Web-дизайнер – Фаррахова Алия

Докладчик – Султанова М., Таипова Л.,

Султанова Л., Фаррахова А., Шакирова Л.





Характеристика предприятия:

- Ресторан «Виола»- общество с ограниченной ответственностью.
- Тип потребителя. Творческие люди, ценители искусства, туристы (гости города), музыканты, артисты театра и кино
- Количество мест в зале- 150.
- Отличительной особенностью ведения бизнеса в данном ресторане станет использование консультационной услуги (обучение сервировке, приготовлению блюд кухни, курсы сомелье). Также предполагается разработка тематики театральных выступлений.



Концепция предприятия и его специализация

- Ресторанные услуги, консультационные услуги, театральные выступления
- Оригинальность идеи, актуальность местоположения, достойное качество блюд и обслуживания, страсть к познанию
- Ресторан специализируется на интернациональной кухне



Особенности ассортимента реализуемой продукции

- «Виола» ресторан с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, вино-водочные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.



Основные формы и методы обслуживания



Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от определенных факторов: контингента потребителей, места приема пищи, способа ее получения и доставки потребителям, степени участия персонала в обслуживании, применения средств механизации и автоматизации и др.

- Метод обслуживания в нашем ресторане - обслуживание официантами

Интерьер

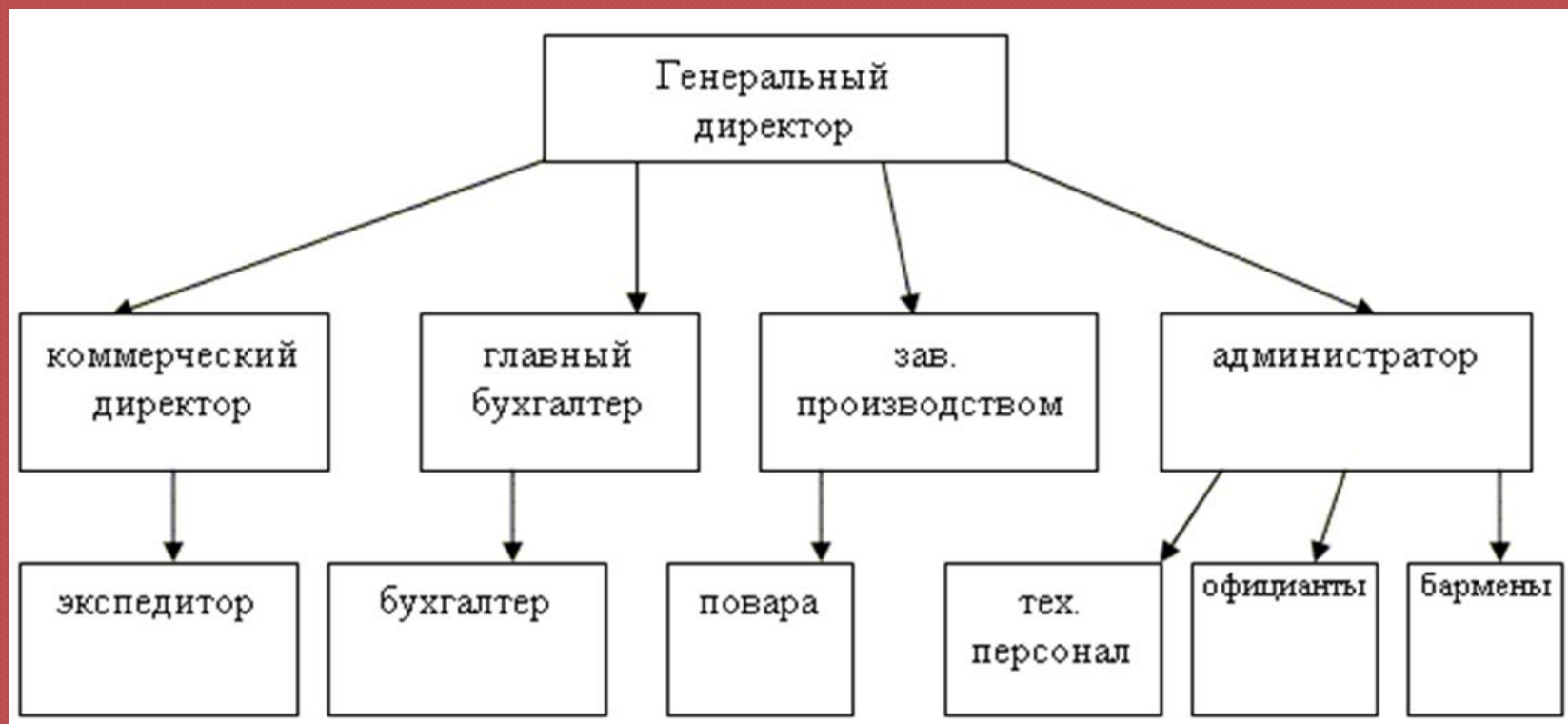








Организационно-правовая форма деятельности



группы помещений предприятия

- группа помещений для посетителей - входные узлы, залы,

- группа производственных помещений - заготовочные цехи, доготовочные цехи, специализированные;

- группа складских помещений - охлаждаемые камеры для хранения скоропортящейся продукции, неохлаждаемые кладовые;

- вспомогательные помещения - моечные столовой, кухонной посуды, полуфабрикатной тары и инвентаря;

- административно-бытовые помещения - контора, кабинет директора, главная касса, комната персонала, кабинет зав. производством, гардеробные душевна, санитарные узлы для персонала;

- технические помещения - тепловой пункт, машинное отделение холодильника, приточная и вытяжная вент. камера, электрощитовая.

Основные и дополнительные услуги

- Основные:
 - предоставление продукции и услуг высокого качества;
- Дополнительное:
 - живая музыка,
 - театральные мини представления,
 - наличие бонусных карт,
 - бесплатный wi-fi,
 - доставка еды,
 - меню на английском,
 - детское меню



BONUS

Способы расчета с потребителями

- Используется наличный и безналичный расчет



2. Рекламные мероприятия (разработка пригласительного билета)



Такое приглашение соответствует статусу юбилея, оно скромное, но в тоже время говорит, что Вас приглашают на большой праздник. А элементы на приглашении оформлены золотым цветом, так что он отлично подойдет для юбилея на 50 лет.

3. Порядок приема заказа.

Заказ на обслуживание торжества принимает директор, метрдотель или администратор. При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения, время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа.

Дополнительно у заказчика выясняют:

- особенности обслуживания с учетом национальных традиций;
- где выделить место для подарков;
- время подачи блюд и перерывов;
- нужно ли отдельно организовывать чайный стол и др.

Итак, поводом для устройства банкета явилось проведение юбилея на 76 человек с частичным обслуживанием



4. Организационная подготовка к проведению банкета.

Для обслуживания юбилея целесообразно выбрать банкет с частичным обслуживанием. Меню - это перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков расположенных в определенном порядке.

Меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд.

Меню для празднования юбилея составляется заранее за 10 - 12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчиков. В него включены 12 холодных закусок; 2 горячие закуски; 2 вторых горячих блюда: рыбное и мясное; на десерт - фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина. В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций из расчета полпорции на человека.



Меню банкета

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Кол-во
	Холодные закуски		
1	Икра зернистая (порционная)	50/15/14	38
2	Осетр заливной	200	38
3	Крабы под сметаной	100	38
4	Корзиночки с ветчиной	50/40/10	38
5	Мясное ассорти	75/15	19
6	Колбаса копченая с зеленым салатом	30/5	19
7	Салат «Мальбург»	150	76
8	Салат из овощей	100	38
9	Салат «Цезарь»	100	38
10	Грибной жульен	100	19
	Горячие закуски		
11	Солянка мясная на сковороде	332	38
12	Шампиньоны в кокотнице	150	19
	II Горячие блюда		
13	Рыба по-русски с гарниром (картофель отварной)	125/75/150	38

14	Баранина с овощами	288+7/150/10	38
	Сладкие блюда.		
15	Яблоки с сиропом	200	19
16	Мороженое ассорти с шоколадом	100/20	76
17	Фрукты (яблоки, виноград, апельсины, слива)	400 по 100	38
	Горячие напитки		
18	Чай	200	38
19	Кофе	100	38
	Холодные напитки		
20	Напиток клюквенный (бут. 1,5 л.)	200	12 бут.
21	Вода минеральная «Нарзан» (бут. 0,5 л.)	200	30 бут.
	Кондитерские изделия		
22	Праздничный торт «Леди в красном»	100	7 кг.
23	Конфеты «Маскарад», «Театральная», «Аромат»	50	4 кг.
	Хлеб		
24	Ржаной	25 х 4 кус.	8 бух.
25	Пшеничный	25 х 4 кус.	8 бух.
	Винно - Водочные изделия		
26	Вино (бут. 0.7 л.)	125	15 бут.
27	Вино (красное) (бут. 0.7 л.)	100	12 бут.
29	Шампанское (бут. 0.75 л.)	150	14 бут.

Расчет и подбор посуды и приборов для сервировки стола и подачи блюд.

Наименование посуды и приборов	Количество гостей	Количество посуды и приборов
I Фарфор		
Тарелки мелкие, столовые:	76	101
- для горячего рыбного блюда	76	38
- для горячего мясного	76	38
-- резерв	76	25
Тарелки закусочные	76	152
- для сервировки и раскладывания блюд	76	76
- для мясных холодных блюд	76	38
- резерв	76	38

Тарелки пирожковые		
- для хлеба	76	76
- как подставочные под креманки	76	95
- под икорницы	76	38
- под кокотницы	76	38
- соусники	76	25
- резерв	76	38
Блюда овальные:	76	6
- шестипорционные для осетра заливного	76	6
Блюда круглые:	76	18
- шестипорционные для ассорти мясного	76	6
- шестипорционные для колбасы копченой с зеленым салатом	76	6
- шестипорционные для корзиночек с ветчиной	76	6
Салатники	76	50
- квадратные однопорционные	76	19

- квадратные шестипорционные	76	6
- круглые шестипорционные	76	19
- треугольные шестипорционные	76	6
Ваза фарфоровая на низкой ножке		
Чашки чайные с блюдцами	76	38
Резерв	76	12
Чашки кофейные с блюдцами	76	38
Резерв	76	12
Кофейники (на 1,5л.)	76	4
Чайники заварные (на0,5 л.)	76	4
Чайники доливные (на 1,5 л.)	76	5
Соусники	76	25
Сахарницы (200 см .)	76	6
Приборы для специй	76	8
Солонки	76	55

Перечницы	76	38
Пепельницы	76	19
II Хрусталь (стекло)	76	19
Фужеры:	76	101
- для воды минеральной и напитков	76	76
- резерв	76	25
Рюмки:	76	101
- для водки	76	76
- резерв	76	25
- рейнвейные для белого вина	76	76
-резерв	76	25
- лафитные для красного вина	76	76
- резерв	76	25
Бокалы для шампанского	76	76
Резерв	76	25

Креманки для мороженого	76	76
Креманки для яблок с сиропом	76	19
Вазы для фруктов	76	6
III Мельхиор (нерж. сталь.)		
Лопатки для икры	76	6
Ножи и вилки столовые для сервировки стола и II горячего блюда	76	76 пар
Резерв	76	25
Ножи и вилки закусочные:	76	177
- для сервировки стола и рыбной закуски	76	76 пар
- для мясной холодной закуски	76	76 пар
Резерв	76	25
Порционные сковородки	76	38
Кокотницы	76	19
Лопатки кондитерские для раскладки тортов	76	3
Приборы для раскладывания:	76	37

- для холодной рыбной закуски	76	12
- для холодной мясной закуски	76	19
Резерв	76	6
Ложки десертные для яблок с сиропом	76	19
Ложки чайные:	76	278
- для чая	76	38
- для горячей закуски	76	76
- для мороженого	76	76
- для соуса	76	82
Резерв	76	6
Ложки кофейные	76	38
Резерв	76	6
Ведерки для шампанского	76	14
Подносы	76	12

Длину стола определяем из расчета 0,8 м. на одного почетного гостя; 0,6 м. на остальных участников банкета.

На банкете будет присутствовать 76 человек, из них 8 - почетные гости. Т.к. для почетных гостей стол сервируют только с одной стороны, то длина центрального стола при односторонней посадке будет составлять $0,8 \text{ м.} \times 8 \text{ человек} = 640 \text{ см.}$

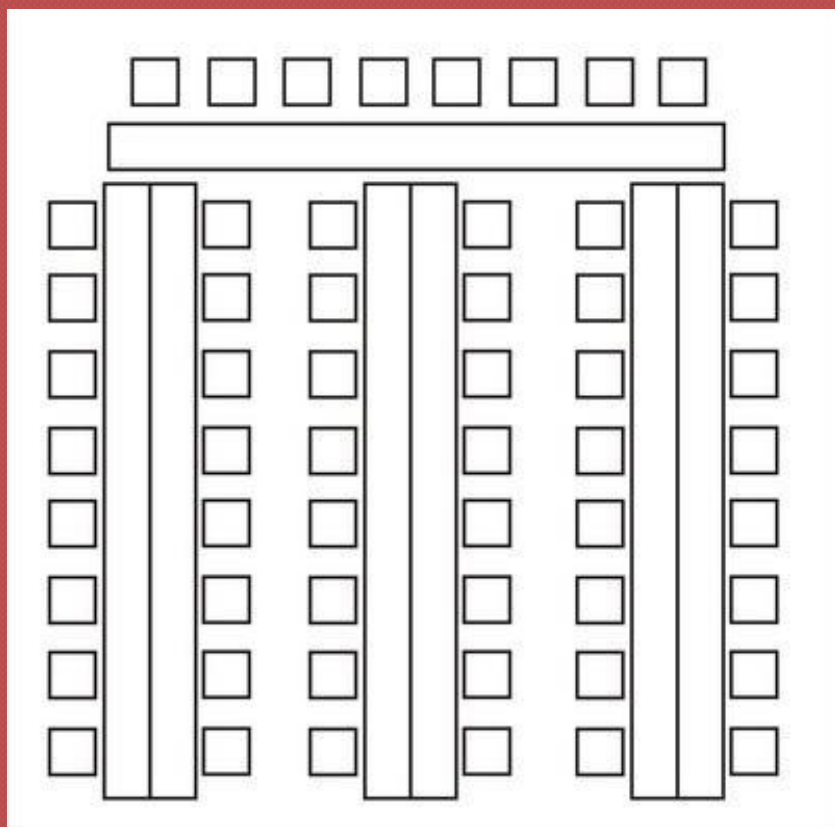
Возьмем четырехместный стол шириной 90 см. , длиной 140 см. Отсюда следует, что нам потребуется $640 \text{ см.} : 140 = 5$ столов для почетных гостей. **обслуживание банкет меню метрдотель**

Длина стола для остальных участников банкета будет составлять $600 \text{ см.} \times 68 \text{ чел.} = 4080 \text{ см.}$ Ширина банкетного стола при двусторонней посадке должна быть от 1,2 - 1,5 м. , следовательно $4080 : 2 = 2040 \text{ см.}$ - общая длина стола. Так как торцы центрального стола не будут использованы при посадке гостей для более удобного обслуживания, то $2040 \text{ см.} - 180 \text{ см.} = 1860 \text{ см.}$ (длина стола для остальных участников банкета).

Расчёт и подбор мебели для обслуживания банкета на 76 персон

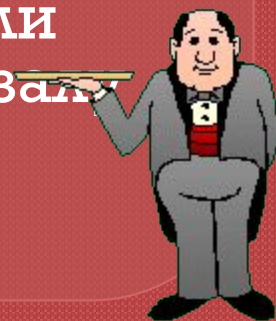
Наименование мебели	Количество	Габариты, см
Стол для почетных гостей	5	90*140
Стол с 2-х сторонней рассадкой гостей	21	90*120
Чайный стол	2	90*140
Стол для подарков	2	90*120
Кресла	76	

Значит, нам потребуется $1860 : 900 \text{ см.} = 21$ стол. Длина стола не должна превышать 10 м., поэтому поставим столы буквой «Ш».



Расчет официантов и распределение обязанностей между ними.

- Для обслуживания банкета требуется 8 официантов из расчета 1 официант на 10 человек.
- 4 – подают блюда, а другие 4 – подают напитки. Каждый из официантов в отведенном секторе встречает гостей и помогает им сесть за стол. Рассадив гостей, официанты предлагают и наливают им напитки. Затем предлагают холодные и горячие закуски.
- При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых секторов, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой или ручником, на уровне локтя, передвигаясь по залу синхронно.



Расчет столового белья

Для нашего банкета мы взяли банкетные скатерти красного и белого цвета, чтобы придать залу особую торжественность.

Размер банкетных скатертей 173 x 208 см. Так как центральный стол, предназначенный для почетных гостей имеет общую длину 7 м, то нам потребуется:

208 см. = 4 скатерти.

На столы для остальных гостей мы возьмем:

173 см. - за ширину

630 см. - за длину

следовательно $(630 \text{ см.} \times 3) : 173 = 11$
скатертей.

Для гостей будут необходимы салфетки

Расчёт и подбор столового белья для обслуживания банкета на 76 персон

Наименование столового белья	Количество	Габариты, см
Скатерть для стола почетных гостей	4	173*208
Скатерть для остальных гостей	11	208*173
Салфетки	152	46*46

Составление музыкальной программы

Основным достоинством является живая музыка в ресторане. Для гостей будут звучать известные танцевальные и лирические композиции. Танцевальные отделения длительностью 20-30 минут будут чередоваться с паузами, во время которых гости смогут произнести тост, поздравить с праздником и подарить подарки. Поскольку у нас театральный ресторан мы предоставим юбиляру в качестве подарка театральные представления из интересных моментов его жизни. Так же будет приглашен ведущий, который будет развлекать гостей: тосты, музыкальные выступления, авторские веселые конкурсы, фокусы и многое другое.



Оформление зала

- Зал ресторана идеально подойдет для банкетного мероприятия. Для юбилея был выбран красный оттенок , стулья были украшены бантами.
- Также был использован светодиодная подсветка стен.



5. Определение общей стоимости банкета.

- Меню – 132190 руб.
- Аренда – 38000 руб.
- Заработная плата обслуживающего персонала – 15000 руб.
- Музыкальное обслуживание – 20000 руб.
- Итого – 205190 руб.

6. Проведение банкета.

- Перед началом банкета метрдотель собирает официантов, разъясняет им особенности банкета, порядок подачи закусок, блюд, напитков, последовательности обслуживания, распределяет обязанности между ними, расставляет официантов по секторам и подробно поясняет схему обслуживания.



Встреча и размещение гостей

- При встрече и размещении гостей особое внимание должно уделяться почетному гостю. Ему предлагают сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом, после чего предлагают сесть остальным гостям.

Обслуживание

- При обслуживании официант подходит к почетному гостю, с которого начинается обслуживание, останавливается сзади лицом к столу. По условному знаку метрдотеля все одновременно предлагают блюда. Блюда, гарниры к ним в многопорционной посуде подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола



Обслуживание

- Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать:
 - · правила этикета, сервировки стола;
 - · виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
 - · очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента вино-водочных изделий подаваемым блюдам;
 - · особенности обслуживания приемов, банкетов и др. специальных мероприятий;
 - · характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;

Уборка, перенос и сдача посуды.

- В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.
- При уборке тарелок с остатками пищи официант подходит к почетному гостю, берет в правую руку тарелку с приборами и перекладывает ее в левую руку, удерживая большим и указательным пальцами. Далее подходит с правой стороны к следующему гостю и устанавливает тарелку на пальцы левой руки: средний, безымянный и мизинец. Приборы с первой и второй тарелки и остатки пищи он складывает на нижней тарелке. При обслуживании группы гостей один официант таким образом может собрать до десяти тарелок.

-
- **Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопы кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, так же как при сервировке столов.**
 - **Посуду из стекла ставят на поднос, покрытый салфетками, и уносят на левой руке.**

Спасибо за

внимание!