*Разработчик:* Т.Н. Богатова

*Дисциплина* ВПМ.00 «Организация обслуживания посетителей»

*Тема:* Классификация приемов и банкетов

Вы работаете метрдотелем в ресторане.

Изучите поступившие заказы для проведения банкетов. Ознакомьтесь с особенностями разных видов банкетов.

**Определите виды банкетов, которые вы предложите заказчикам. Заполните правый столбец таблицы.**

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик | Вид банкета |
| Заказчик 1 |  |
| Заказчик 2 |  |
| Заказчик 3 |  |

**Заказы на проведение банкетов**

Заказчик 1.

Мужчина, которому исполняется 45 лет, сделал заказ на проведение юбилея в кругу друзей. Ожидаемое число приглашенных - 30 человек.

Заказчик 2.

Родители жениха сделали заказ на банкет на 50 человек по случаю свадьбы. В числе приглашенных – родственники со стороны жениха и невесты, друзья молодоженов и коллеги жениха, в числе которых начальник подразделения, в котором он работает.

Заказчик 3.

Дама, руководящая группой сетевых распространителей косметики, сделала заказ на непродолжительный банкет, на который просила приготовить разнообразные десерты и сделать сладкий стол. Банкет будет приурочен к годовщине работы сети в регионе. На него приглашены 12 человек - «лучшие клиентки» каждого месяца прошедшего года.

**Виды банкетов, их характеристики**

**Банкет за столом с полным обслуживанием официантами**

Банкет носит официальный характер, устраивается по поводу подписания договора, соглашений, визитов представителей зарубежных стран, почетных гостей. Продолжительность его 1-1,5 часа. При организации банкета количество мест за столом должно строго соответствовать числу приглашенных.

**Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами**

Банкеты с такой формой обслуживания являются наиболее распространенными и носят неофициальный характер. Они проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, встречи друзей, юбилея и др. Гости за столом размещаются произвольно. Однако места в центре стола предусматриваются для почетных гостей и устроителя банкета.

**Банкет-фуршет**

Гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют, стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

**Банкет-коктейль**

Это вид банкета, на котором банкетные столы не расставляют, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюда или подноса в банкетном зале. Такие банкеты носят деловой характер и позволяют в небольшом зале обслужить значительное количество гостей.

**Банкет-чай**

Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета - женщина. Но не исключена возможность приглашения мужчин. Организуют этот банкет обычно на 10-30 персон по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев. Продолжительность его не более двух часов, время проведения - с 16 до 18 часов. Обслуживание банкета-чая желательно поручать официанткам, чтобы создать более непринужденную обстановку. Меню банкета-чая отличается от меню других банкетов и включает различные сладости, необходимые к чаю.

**Банкет-прием «Шведский стол»**

Организация и обслуживание участников банкета «шведский стол» аналогичны обычному банкету-приему. В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, в общем количестве 15-20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5-20 порций).

В настоящее время широко распространен «шведский стол», как способ обслуживания туристов или тех, кто по долгу службы находится в командировке и проживает в гостинице. Преимущество такой формы организации общественного питания заключается в скорости обслуживания. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион по своему усложнению.

*Использован источник: В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Москва: издательский центр «Академия», 2014*

Инструмент проверки

|  |  |
| --- | --- |
| Заказчик | Вид банкета |
| Заказчик 1 | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами |
| Заказчик 2 | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами |
| Заказчик 3 | Банкет-чай |

|  |  |
| --- | --- |
| За каждую верно заполненную ячейку | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | ***3 балла*** |