**Лекція № 6**

**Тема: Банкети. Банкет с частковим обслуговуванням.**

**ПЛАН.**

1. Поняття «банкет».
2. Банкет з частковим обслуговуванням.
3. Меню банкету.
4. Сервірування столів та подавання страв.

**Поняття «банкет».**

**Банкет** – це урочистий званий обід або вечеря, що влаштовується на честь кого-небудь, чого-небудь. Залежно від форми обслуговування розрізняють наступні види банкетів : банкет за столом з повним обслуговуванням; банкет за столом з частковим обслуговуванням; комбінований банкет; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай та ін.

**2.** **Банкет за столом з частковим обслуговуванням** - найбільш розповсюджений вид банкету при проведенні товариських зустрічей, сімейних свят, ювілеїв і весіль. Розміщення гостей за столом, як правило довільне , однак для почесних гостей і організатора банкету місця передбачаються у центрі столу. Банкетний стіл сервірують згідно з меню столовими тарілками , приладами, склом і кришталем, серветками. Крім цього на стіл за 30-40 хвилин до приходу гостей ставлять холодні страви та закуски, напої та вази с фруктами, спеції, оформляють стіл квітами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням продовжується 1,5-2 год. (крім новорічного і весілля, які тривають значно довше).

Столи при проведенні цього банкету розтавляють так, як і при банкеті з повним обслуговуванням офіціантами. Кількість предметів сервірування зменшується. Стіл можна сервірувати без підставної тарілки, тобто для кожного гостя ставлять лише закусочну і пиріжкову тарілки, два набори – закусочний і столовий ніж та веделку.Праворуч , на стіл ставлять фужер, чарки для вина та горілки. Дисертні набори краще подати разом з десертом. На середину столу ставлять холодні страви і закуски, алкогольні та безалкагольні напої. Столи прикрашають квітами у вазах, а також вазами наповненими фруктами. На банкетних столах їх рекомендується розставляти симетрично.

При підборі багатопорційного посуду для проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами виходять з кількості порцій, замовлених страв і довжини столу.

Стіл умовно можна поділити на секції довжиною приблизно 2-2,5 м. На кожній із них асоримент закусок має повторитися для 6-10 гостей. Це дозволить кожному сидячому за столом, не звертаючись за допомогою до офіціанта, взяти будь-яку закуску.

**Меню банкету**

Меню банкету включає широкий асортимент холодних закусок, солінь, напоїв. При великій різноманітності закусок передбачається по півпорції на кожного учасника. Гостям також пропонують гарячу закуску, одну або дві гарячі страви, десерт,фрукти. Завершується банкет подачею чаю або кави та кондитерських виробів. Для банкету заздалегідь розраховують кількість посуду та столової білизни. Число офіціантів визначається з розрахунку один офіціант на 10-14 гостей. Метродатель, виходячи з числа гостей, закріплених за кожним офіціантом, кількості столів, асортименту замовлених страв і кількості порцій, заздалегідь визначає і повідомляє офіціантам, в якому посуді слід подавати страви, загальна кількість страв , ваз, салатники та інший посуд,які повинні бути поставлені на кожен стіл.

У меню цього банкету включають різноманітний асортимент холодних закусок і страв, які замовляють по ½ порції на кожного учасника, а іноді й менше. Гостям можуть бути запропоновані гарячі закуски ідругі страви (1-2 найменування) . У меню банкету-обіду включають першу страву. На завершення подають солодкі страви,фрукти, гарячі напої, кондитерські вироби.

При великій кількості учасників банкету, офіціантів розділяють на бригади для обслуговування одного або декілька столів. Стіл (столи) у свою чергу можна поділити на сектори, за кожним з яких закріпляють офіціанта.

1. **Сервірування столів та подавання страв.**

Сервірування столу передбачає повторення страв, ваз, салатників з однаковими закусками через 6-10 місць. При цьому кожен сидить за столом або попросивши сусіда може взяти з страви будь-яку закуску. Для кожного гостя на стіл ставлять закусочну і пиріжкову тарілки, фужер, чарки, кладуть закусочні ніж і вилку, один прилад для другого гарячого блюда (м’ясного чи рибного). Десертні прилади можна покласти на стіл заздалегідь , але як правило, їх подають одночасно з десертом. Стіл прикрашають живими квітами у вазах.

Сервірування столу здійснюють завчасно з урахуванням часу, виділенного для підготовки до банкету. Кількість офіціантів, які беруть участь у його підготовці , визначають з урахуванням встановлених витрат часу на виконання окремих операцій.

Залежно від місцевих умов, за 0,5-1,5 годинидо початку банкету на стілставлять страви і закуски.

Страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближчедо предметів сервірування. Страви із риби, м’яса , овочів необхідно чергувати . Застосування посуду різної форми (овальних,круглих блюд, чотирикутних і круглих салатників) дозволяє ощадливо використовувати поверхню столу.

Після закусок на вільних місцях рівномірно розставляють пляшки з напоями, які мають бути звернені етикетками у бік гостей. За погодженням із замовником незадовго до початку банкету напої відкорковуються ( за винятком пляшок з водою , пивом, квасом та ін., що мають кроненкоркове закупорювання). Після відкоркування горлечко протирають. Пляшки закриті кронен-пробками , відкривають пі сля запрошення гостей до столу (перед подаванням). Перед приходом гостей розкладають тости ,розтягаї, кулеб’яки .

Гостей, які зібралися в залі для очикування, запрошують до банкетного залу , допомогають їм сісти за стіл. Потім беруть напої з основного або підсобного столу і наливають їх відвідувачам. Слідом за цим беруть з банкетного столу закуски і пропонують їх гостям. Гості можуть не чекати допомоги офіціантів і зробити це самостійно.

Подавання страв .Гарячі страви в багатопорційному посуді можуть бути подані гостям в обнос або порціоновані столові тарілки індивідуально кожному. У першому випадку перед кожним гостем спочатку ставлять мілку столову тарілку і відповідно столові набори, потім підходять зліва, наближають блюдо до його тарілки і пропонують перекласти порцію в тарілку або офіціанти роблять це самі. У другому випадку гарячі страви приносять в однопорційному посуді, підходять до кожного гостя справа і правою рукою (у виняткових випадках зліва лівою рукою) ставлять їх перед ним . Попередньо стіл сервірують відповідними толовими наборами.

Вино наливають перед подаванням чергової страви або ж відразу після цього.

Перед подаванням солодких страв зі столу забирають усі зайві предмети, залишають лише фужери, келихи для шампанського. Мадерні чарки ,вази з фруктами. На середину столу ставлять торти, тістечка, цукерки. Стіл додатково сервірують десертними тарілками і наборами.

Завершують банкет подаванням гарячих напоїв (кави, чаю).

**Контрольні запитання**

1. Для яких заходів характерна ця форма обслуговування банкетів?
2. Яку кількість гостей обслуговуває офіціант при данній формі банкета?
3. Який спосіб сервіровки приміняють для цього банкету?
4. Які способи виносу блюд приміняють для банкета з частковим обслуговуванням?
5. Назвати приблизну кількість найменування блюд для даного банкета?
6. Обов’язки офіціанта при обслуговуванні цього банкета.

**Лекція № 7**

**Банкет-коктейль.**

**ПЛАН.**

1.Проведення банкету-коктейлю.

2.Підготовка до обслуговування.

3.Буфет-бар.

4.Культура обслуговування банкету.

**1.Проведення банкету-коктейлю.**

Організація банкету-коктейлю включає: прийом і оформлення замовлення, підготовку банкету до обслуговування й обслуговування. Організація й чітка робота по підготовці до обслуговування банкету залежить від того,наскільки докладно і вчасно обумовлені й погоджені всі деталі проведення банкету між замовником і виконавцем (адміністрацією ресторану).

Меню банкету складається за бажанням замовника, залежно від можливостей ресторанного підприємства. Після узгодження меню, замовник вносить 50% вартості замовлення , касир виписує прибутковий касовий ордері квітанціюдо нього,що вручається замовникові.Замовлення реєструєтсяв спеціальній Книзі обліку замовлень.

Надалі, не пізніше, ніж за 2-3 дні до початку торжества, метрдотель зустрічається із замовником і оформляє Замовлення-рахунок.

Замовлення –рахунок виписується в п’яти екземплярах , затверджується керівником підприємства й передається в касу. Касир приймає від замовника плату за замовлення (на підставі прибуткового касового ордера), завіряє Замовлення – рахунок своїм підписом і ставить печатку «оплачене».

Перший екземпляр Замовлення-рахунку передається замовникові, другий залишається в касира, потім він передається в бухгалтерію разом з касовим рахунком, а третій, четвертий і п’ятий напрвляються відповідно бригадирові офіціантів, що буде проводити обслуговування банкету, на кухню і в бар.

Банкет-коктейль економічний, не вимагає великої розмаїтності і кількості меблів, посуду, приладів, столової білизни. Вимоги до приміщення, у якому проводиться банкет-коктейль, і підготовка його ті ж,що і при організації банкетів інших видів.

При обслуговуванні по типу «коктейль» можна прийняти багато гостей в невеликому приміщенні , при цьому не потрібно велкої кількості меблів, посуду, столової білизни. Час коктейлю нетривалий, витрати на його організацію значно менше ніж банкетів інших видів. Гості можут вільно приходити і йти в різний час.

У залі ставлять невеликі столики у стін, колон, у нішах, на яких розкладають, попільниці, сірники (запальнички), паперові серветки: у вазочках – мигдаль у цукру або із сіллю. Банкетні столи не розставляють. Офіціанти розносять закуски на порцелянових блюдах, чарки й келихи з напоями-на тацях, тарілок і приладів при обслуговуванні коктейлів не дозволяється. Замість виделок гості використовують дерев’яні або пластмасові шпажки.

При прийомі замовлення уточнюють кількість гостей, їхній склад, тривалість коктейлю, з’ясовують , чи потрібна барна стійка, погоджують із замовником меню.

Величина всіх поданих під час коктейлю закусок повинна бути такою, щоб їх, можна було відразу покласти в рот цілком. Найчастіше під час коктейлю подають канапе або сандвічі нарізані у вигляді ромбиків , квадратиків, кружечків тощо, а також пропонують воловани або тарталетки із салатом рибним, м’ясним, паштетом або ікрою, половинки варених яєць, фаршированих ікрою та ін.

Гарячі закуски подають у вигляді невеликих котлеток, сосисок-крихіток, люля-кебаб, шашличків. На десерт – тістечка асорті, хмиз із солодкого листкового тіста, яблука в тісті. Фрукти подають попередньо зачищені від серцевини й розрізані на часчточки.

Напої на коктейлі можуть бути подані найрізноманітніші: горілка, настойки, коньяки, лікери, вина натуральні, кріплені й десертні, соки, води, пивококтейлі , шампанське.

Організовуючи коктейль, передбачають приміщення для підготовки закусок і напоїв. Тут ставлять столи , на яких підготовляють коктейлі, розливаютьнапої в чарки, келихи, стопки. Всі напої перед початкомкоктейлю повинні бути доведенні до температури їхньої подачі .

Чарки, стопки, келихи розставляють на тацях покритих серветками . Напої у високих келихах ставлять у середені підносу, рядами в низьких чарках і стопках – по краях.

На початку прийому-коктейлю, як правило, гості п’ють безалкогольні напої: соки, воду (фруктову або мінеральну), пиво. Через 10-15 хв. подають міцні напої : горілку, віскі (25% віскі+75% содової або мінеральної води), коньяк, потім знову пропонують безалкогольні напої.

Всі закуски гостям офіціанти пропонують на круглих блюдах, а напої – у чарках і келихах на тацях. Офіціанти найчастіше працюють парами: один обносить закусками, інший напоями. Обслуговування починається із приходом першого гостя . Хазяїн зустрічає кожного гостя перед входом в зал. Іноді хазяїн залишає довірену особу зустрічати гостей , а сам розмовляє з гостями.

У першу чергу офіціанти пропонують напої , а потім закуски. Офіціант. Обносячи гостей напоями, повинен тримати підношення на рівні ліктя.

Підійшовши до групи гостей або одного з них, офіціант зупиняється й пропонує напої , називаючи їх , а потім переходять до наступних гостей.

Слідом за напоями гостей обносять закусками, їх тримають у лівій руці. На блюдо ставлять іноді стаканчик – стопку зі шпильками.

Обносячи гостей закускою, офіціант тримає блюдо у лівій руці, а в правій – пиріжкову тарілку, для того щоб гості могли покласти використані шпильки. До гарячої закуски може бути поданий соус у неглубокому соуснику або розетці. Його ставлять у краю стола.

Шампанське пропонують при подачі десерту після морозива.

На коктейлі може бути подана кава. Під час подачі кави можна запропонувати мигдаль, кеш’ю, фундук, лісовий горіхта ін.. Кілька разів гостей обносять тютюновими виробами, покладеними у сигаретниці. При розрахунку кількості обслуговуючого персоналу виходять із норми 10-15 запрошених на одного офіціанта.

**2.Підготовка до обслуговування.**

В залі банкетних столів не ставлять, а обмежуються лише невеликими окремими столами , розставленими в зручних місцях залу: у стін, у колон, у нішах та ін.. На столи до початку банкету кладуть сигарети, сірники, попільниці, а також паперові серветки у вазочках.

Усі закуски покладені на блюда, а також напої в чарках і келихах на підношеннях пропонують гостям офіціанти , замість вилок гості користуються спеціальними банкетними шпажками.

У меню включають дрібно порціонні закуски у вигляді невеликих бутербродів – канапе або сандвічів, нарізаних трикутниками, ромбами ,квадратами, кружечками , тарталеток або валованів з різними начинками, варених курячих яєць, фаршированих ікрою осетрових або лососевих риб.

На гарячу закуску можна порекомендувати вироби з натуральної рубленої або фаршированої яловичини, баранини,телятини, свинини,птаха, риби,овочів у виді невеликих котлеток, сосиски-крихітки,або звичайні сосиски нарізані на невеликі шматочки йобсмажені в олії. До закусок подають соус середньої консистенції.

При замовлені десерту слід рекомендувати такі вироби і блюда, що як і закуски їх слід рекомендувати без застосування приладів: тістечка асорті (крихітки), хмиз із солодкого тіста, яблука запечені в тісті та ін..

Як відзначалося вище , для банкету-коктейлю потрібен невеликий асортимент і обмежена кількість порцелянового, скляного, металевого посуду : блюда порцелянові і мельхіорові (круглі, овальні) для закусок, глечики для соків, води із сумішей деяких напоїв, термоси і щіпці для харчового льоду, попільниці, вазочки і підставки для паперових серветок, дерев’яні або пластмасові шпажки.

Напої на банкеті-коктейлі можуть бути подані найрізноманітніші: горілка, настойки, коньяки, лікери,вина натуральні, міцні і десертні, соки, води пиво, коктейлі,шампанське, тощо. Однак чарок, келихів, стопок буде потрібно багато. Доцільно використовувати простий, стійкий і недорогий посуд. Розрахунок кількості посуду для банкету –коктейлю залежить від числа учасників банкету,асортименту закусок і напоїв, числа і кваліфікації обслуговуючого персоналу,пристосованості примі щення. Для організації банкету-коктейлю необхідно передбачити приміщення (бажано суміжне з банкетним залом) , у якому можна було б на час банкету розмістити буфет для підготовки, розливу і відпустки напоїв, підготовки закусок і миття посуду.

Столи,призначені для буфета, накривають товстою тканиною і скатертинами. Працювати на столі, накритою клейонкою або політеленовою плівкою незручно, тому що вони неусмоктують випадково розлиту рідину.

Для підготовки буфета до роботи, готування коктейлів і швидкого розливу,напоїв у чарки, келихи, склянки призначають одного або декількох барменів або досвідчених офіціантів. Буфетник-бармен повинен добре знати особливості подачі напоїв , уміти складати у визначеній пропорції і послідовності коктейлів. Як правило, складні і трудомісткі в готуванні коктейлі в меню не включають.

При обслуговуванні банкету з великим числом учасників буфетникові –барменові виділяють помічника, який повинний вчасно і швидко розливати напої , підносити в буфет лід, чистий посуд, виносити використані пляжки, банки,балони.

При підготовці до банкету на столах буфета розставляють групами чарки, склянки, келихи, виходячи із наяви напоїв.

До початку банкету всі напої повинні бути доведені до тієї температури , при якій вони рекомендуються до подачі .

Заздалегідь готують харчовий лід невеликими порціями в достатній кількості . За кілька хвилин до початку банкету частину напоїв підносять до буфета, відкупорюють пляшки , соки наливають у глечики, готують коктейлі і суміші.

До прибуття першого гостя ¼ усіх раніше виставлених на стіл буфета чарок, склянок, келихів заповнюють напоями на 2/3 їхнього обсягу і розставляють на накриті серветками підношення. Напої в більш високому посуді ставлять у середині підношення рядами, а в більш низькому - по краях його, з інтервалом між келихами, склянками, не менш 1-2см. Напої, різні по смаку, міцності й іншими ознакам, але близькі по кольору, на таці рекомендується ставити окремо, групами, тим більше , ящо вони розлиті в однаковий посуд. Розміри серветок для накриття підношень повинні відповідати конфігурації підношень . У буфеті повинний бути резерв серветок, рушників, попільниць.

У зв’язку з тим, що на банкеті-коктейлі потрібна велика кількість чарок, келихів, склянок , необхідно правильно організувати їхню мийку, особливо якщо обслуговування відбувається в непристосованомудля банкетів приміщенні. У мийній ставлять два столи . Один – для принесеного з банкетного залу використаного посуду, інший – для вимитого і витертого чистого посуду, який потім відносять у буфет-бар. Посуд миють у проточній гарячій воді і протирають сухим рушником.

При обслуговувані банкету з великим числом учасників робота офіціантів звичайно організовується так , щоб подача напоїв і закусок проводилася рівномірно всім гостям незалежно від місця перебування .

**3.Буфет-бар**

На банкеті-коктейлі звичайно дотримуються наступної послідовності блюд:

\*аперитив, потім холодні закуски;

\*гарячізакуски, десерт ;

\*гарячі напої (кава,чай)

При організації банкету-коктейлю можна передбачити розлив напоїв у чарки і келихи безпосередньо в банкетному залі. Для цього в зручних місцях , найчастіше в кутах, нішах, у глухих стін банкетного залу,улаштовують бари. Кількість їх залежить від числа учасників банкету і площі банкетного залу.

При відсутності спеціальних буфетних стійок для бара ставлять спеціальні столи ,накривають їх товстою тканиною і скатертинами,спускаючи їх до підлоги , як при накритті банкетного столу. Довжина такого столу 2-4 м, ширина 1-1,5 м. У центрі столу-бару улаштовують вітрину: виставляють напої в пляшках (етикетками в зал) і глечиках, крюшонницю.

Також повинний бути термос або інший посуд з харчовим льодом, прилади для відкривання банок і відкупорювання пляшок, і невелике підношеня для подачі 1-5 чарок.

На столі-барі мають бути групи чарок , келихів для напоїв. Для зручності роботи бармена більш високий посуд ставлять більше до торців столу,а нижчий – до центру.

Напої наливає буфетник-бармен, що стоїть за баром. Для кращої органі зації роботи біля нього праворуч повинний бути невеликий столик з напоями в пляшках і глечиках. Резерв напоїв знаходиться у шухлядах,коробках поставлених під стіл. Там же повинний бути посуд для пробок, місце для порожньої тари, запас харчового льоду . За 20-30 хв. до початку банкету бармен приступає до розливу напоїв. При обслуговуванні банкету з великою кількістю учасників у допомогу барменові, як і при орга нізації буфета поза банкетним залом , призначається помічник, обов’язки якого – поповнювати бар чистим посудом, забирати використаний посуд,підносити відсутні напої, а в разі потреби подавати їх з підношення окремим гостям, допомогати барменові в розливі напоїв у чарки.

**4.Культура обслуговування банкету.**

Офіціант обов’язково повинен бути ознайомлений з основними правилами етикету й гарного тону.

При спілкуванні з гостями офіціант забов’язаний проявляти стриманність, тактовність, особливо у випадках яких-небудь непорозумінь, можливість яких не виключається. Офіціант при цьому повинен зберігати холоднокровність і незмінно привітний і люб’язний тон. Нестриманість офіціанта ще більше загострить конфліктну ситуацію. У таких випадках буде правильно, якщо офіціант звернеться по допомогу до метрдотеля, оскільки сам не може розрядити виниклу напруженість. У процесі спілкування з гостями всім працівникам ресторанного підприємства краще користуватися множинною формою: особистих займенників(ми,у нас, нам…).

У бесідах з гостями офіціант завжди повинен виражати свою думку чітко і ясно, правильно будуючи фрази, уникати окремих уривчастих слів і вигуків. Вказувати гостеві шлях або напрямок треба завжди рукою, а не кивком голови. Якщо в офіціанта в цей момент зайняті обидві руки, то на відповідне питання гостю він повинен відповісти описово, наприклад: «Будь ласка, другі двері із правої сторони залу». Невічливо й безтактовно втручатися в бесіду гостей між собою. Це припустимо лише в тих випадках, що коли сидить за іншим столом відвідувач попросить офіціанта передати що-небудь гостеві, що сидить за його столом.

Спілкування офіціантів між собою також повинне носити стриманий і тактовний характер. Грубими порушеннями цього правила є голосна мова, безцеремонний сміх або обмін різкостями. Необхідно також уникати тривалих переговорів між офіціантами в торговому залі, оскільки це може негативно вплинути на обслуговування відвідувачів. У тойже час необхідно всіляко привітати й заохочувати взаємну допомогу між офіціантаими в процесі повсякденної роботи. Так, наприклад, закономірно, щоб у випадку великого завантаження однієї з ділянок торгівельного залу працівники інших, менш завантажених ділянок торгівельного залу надавали допомогу й сприяння своїм товаришам по роботі.

Загальноприйняті закони ввічливості вимагають, щоб при знайомстві між жінкою і чоловіком його ім’я називалося першим, між літнім і молодим – ім’я останього; між людьми, що займають різні положення на службових сходах - ім’я нижчестоячого. У той же час, якщо знайомлять молоду жінку з літнім чоловіком, першою представляють жінку, називаючи її ім’я.

При знайомстві всі присутні сторони, як правило, встають зі своїх місць, за винятком жінок, яких знайомлять з чоловіками або жінками.

Якщо в процесі знайомства бере участь офіціант,то він люб’язно представляє сторони одну іншій, дотримуючись вищесказаних правил. Якщо ж хто-небудь із присутніх представляє офіціанта, він не повинен першим простягати руку для рукостискання. При цьому діє зворотнє правило: першими простягають руку жінка чоловікові, літній – молодому, вищестоящій – нижчестоящому.

**Контрольні запитання**

1. Дайте визначення поняття «банкету-коктейлю».
2. Порядок прийому і виконання замовлення банкету.
3. Особливості підготовки до проведення банкету-коктейю.
4. Основні відомості про буфет-бар.
5. Культура обслуговування гостей.