

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/37841>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

Введение 3

1. Теоретические основы организации обслуживания в ресторане

.....5

1.1. Характеристика ресторанов и виды банкета 5

1.2 Организация обслуживания банкета в русском стиле 19

2. Особенности организации и обслуживания банкета в русском стиле на примере ресторана «Бриз» 25

2.1 Организационная деятельность предприятия 25

2.2 Описание и разработка мероприятия. 33

Заключение 48

Информационные источники 50

Приложения 53

Введение

Актуальность темы исследования. Организация банкета – довольно хлопотный вопрос, требующий много времени и усилий. Составление меню, аренда банкетного зала, отправка пригласительных являются основными, но не единственными проблемами, которые нужно решить. Чтобы праздник прошел на высшем уровне, необходимо определиться с видом обслуживания гостей, выбрав наиболее подходящий вариант его организации.

Проведение банкета с частичным обслуживанием является более привычной, распространенной и менее официальной. К организации банкетов с частичным обслуживанием прибегают при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев, свадеб и других подобных мероприятий. Организация банкета с частичным обслуживанием предусматривает размещение приглашенных в произвольном порядке. При организации банкета такого рода почетные гости и организаторы банкета размещаются в специально отведенном для них месте банкетного стола. Зал, где решено проводить банкет, должным образом оформляется с учетом размещения основных групп гостей.

По правилам организации банкета с частичным обслуживанием за полчаса до прихода гостей на стол выставляются холодные блюда и закуски, напитки, вазы с фруктами и приборы с набором различных специй. Правила организации банкета также предусматривают украшение столов цветами в вазах. Данный вариант предусматривает рассадку гостей в произвольном порядке за заранее сервированным столом, на котором уже расставлены тарелки с холодными закусками, вазочки с фруктами и бокалы с напитками. Персонал взятого в аренду банкетного зала выставляет еду на стол примерно за полчаса до прихода приглашенных. В процессе застолья напитки и холодные закуски гости берут сами, а горячее и десерты подносят официанты.

Степень разработанности темы исследования. Данная тема изучена некоторыми специалистами, но все же некоторые аспекты остаются не исследованными полностью.

Объект исследования – банкет.

Предмет исследования – банкет в русском стиле.

Цель исследования - разработка тематического банкета в русском стиле на основе анализа деятельности ресторана «Бриз».

Задачи исследования:

- изучить деятельность и провести анализ деятельности ресторана «Бриз»;
- продумать мероприятия по улучшению качества работы ресторана;
- изучить технологию организации и проведения банкетов;
- составить план проведения банкета в русском стиле и разработать меню банкета.

Методы исследования и методология исследования – теоретический анализ информационных источников,

обобщение, систематизация..

Практическая значимость исследования состоит в том, что разработанный тематический банкет может быть использован различными организациями общественного питания.

Работа состоит из введения, двух глав, заключения информационных источников, приложений.

1. Теоретические основы организации обслуживания в ресторане

1.1. Характеристика ресторанов и виды банкета

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, закусок, кондитерских, винно-водочных изделий, фруктов, фруктовых и минеральных вод, соков, мороженого, коктейлей – это ресторан. В ресторанах широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд. В ресторанах высокий уровень обслуживания сочетается с организацией отдыха .

Обслуживают посетителей в ресторане официанты, метрдотели, бармены, прошедшие специальную подготовку. Блюда готовят повара высокой квалификации. В ресторанах, где обслуживают иностранных туристов, официанты владеют одним из иностранных языков. Обслуживающий персонал ресторана одет в форменную одежду единого образца.

Потребителям предоставляются в ресторанах обеды и ужины, а при обслуживании съездов, конференций и тому подобных мероприятий обеспечивается полный рацион питания. Рестораны при гостиницах отпускают завтраки. В праздничные дни в ресторанах организуются семейные обеды, проводится дегустации блюд национальной кухни, вечера, балы, торжества по случаю свадеб и юбилеев.

В ресторанах высшей категории можно заказать блюда, не значащиеся в меню, но описанные в сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.

Залы ресторанов оборудуются двух-, четырех- и десятиместными столами, полумягкими и мягкими креслами. В ресторанах высших категорий столы накрывают скатертями.

Меню ресторанов категории люкс и высшей должно быть оформлено в виде папки с переплетом, желательно, чтобы оно было не менее чем на трех иностранных языках. Фирменная обложка меню, разные виды печатной рекламной продукции должны быть выполнены из плотной бумаги с глянцевым покрытием. Каждый владелец частного предприятия питания заинтересован в посетителях, поэтому в рекламных целях используются все атрибуты предприятий категории люкс. Но тем, кто имеет такой бизнес, не следует забывать и о том, что само качество и ассортимент блюд также должны соответствовать ресторанному. Загородные и тематические рестораны, а также рестораны национальной кухни должны отдавать приоритет в меню фирменным блюдам. К ним относят блюда, которые изготавливает одно предприятие по специально разработанной рецептуре. Меню в таких ресторанах вкладывается в красочно оформленную обложку. Здесь используется металлическая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая посуда, белые и цветные скатерти и салфетки, но допускается сервировка с использованием индивидуальных салфеток .

Банкет - это торжественное застолье (завтрак, обед или ужин), которое устраивается по какому-либо знаменательному поводу, к примеру, в честь юбилея, свадьбы, дня рождения, получения награды или премии и т. д., или даже в честь важной персоны.

Отличительными особенностями этого официального торжества будут:

- правильно сервированный стол;
- подача блюд в определенной последовательности;
- наличие для каждого гостя определенного посадочного места (обычно практикуются карточки с указанием ФИО на столе);
- поочередное обслуживание гостей согласно их ранга и положения;
- регулярная замена столовых приборов прямо посреди застолья;
- продолжительность не более 2 часов.

Обслуживание банкетов принято считать сложнейшей задачей, с которой справляются лишь высококвалифицированные метрдотели и официанты с огромным опытом работы на подобных торжествах. Нужно отметить, что разные виды банкетов и приемов предполагают разное банкетное меню, они также отличаются особенностями их обслуживания и организации.

Существуют банкеты разных форматов, масштабов и уровней сложности. От формата мероприятия зависит

форма обслуживания. Принято выделять шесть видов банкетов:

- 1) банкет-фуршет;
- 2) банкет-коктейль;
- 3) банкет-чай;
- 4) комбинированный банкет.

Банкет с полным обслуживанием. Нужно знать, что банкеты с полным обслуживанием обычно требуют строго выполнения многочисленных правил этикета. Этот вариант чаще всего подходит для официальных, довольно чопорных мероприятий. Такой банкет отличается великолепной сервировкой и отсутствием заранее поданных блюд. Блюда выносятся официантами поочередно. Такой способ называется «в обнос». Гости не могут сами выбирать, так как всем подается одно и то же, но можно отказаться от очередного блюда. У каждого прибора ставится карточка с меню, включающая в себя порядок выноса каждого блюда. Подобное мероприятие отличается особой сервировкой стола полным набором приборов, а также индивидуальным обслуживанием каждого гостя.

Что касается меню классических банкетов, то оно чаще всего стандартное. В него входит одна горячая и четыре холодных закуски, пара горячих блюда и десерт. Их подают в 3 захода – сначала закуски, потом горячее, а затем десерт.

В промежутках между их подачей гости свободно общаются друг с другом, сидя за столом. Ведь ни для кого не секрет, что именно на подобных мероприятиях лучше всего вести неформальные переговоры и между делом решать важнейшие дела. Банкет считается оконченным после того, как из-за стола встанет его организатор. Это будет сигналом для гостей покинуть столы.

Рекомендован: грандиозные события, такие как встречи иностранных делегаций, крупные выставки, конференции, семинары, вручение международных премий.

Банкет-фуршет можно организовать по любому поводу и на любом уровне. Основным отличием фуршета от традиционного банкета является отсутствие стульев. Важная черта фуршета — подача всех блюд миниатюрными порциями. Тарелку или чашечку можно просто взять в руки и есть только одной вилкой без необходимости использования ножа. Прямо с бокалом или тарелкой гости могут свободно передвигаться по залу, выпивая и закусывая стоя. Чаще всего банкет-фуршет бывает более экономичным в плане денежных расходов.

Издержки: Несмотря на значительное снижение затрат, в первую очередь за счет небольшого количества обслуживающего персонала, часть обязанностей по организации банкета ложится на виновника торжества и его окружение.

Банкет-фуршет заказывается довольно часто. Его отличает то, что гости свободно передвигаются по банкетному залу, выбирая любые предложенные блюда и напитки без ограничений. Нужно отметить, что и закуски, и салаты, и горячие блюда на фуршетных столах представлены небольшими порциями и в таком виде, чтобы их легко было положить в свою тарелку.

Столы для данного вида банкета драпируются специальными фуршетными юбками и дополнительно выставляются столы для грязной посуды, пепельниц и напитков.

Основным преимуществом фуршета является то, что он позволяет, не затратив много средств, накрыть шикарный стол и организовать торжественное мероприятие на высшем уровне.

Закусочный «шведский стол» (от швед. «smörgås» – бутерброд и «bord» – стол) является в определенном смысле синтезом банкета и фуршета. Его корни, в отличие, от классического банкета, происходят из скандинавского народного быта. Крестьяне, живущие в условиях суровых зим, впрок запасались продуктами – делали соленья, вялили, солили мясо и рыбу. Еще в XV веке в Швеции появилось понятие «brännvinsbord» (brännvin – шнапс/водка; bord – стол) – предшествующий обеду закусочный стол с несколькими сортами хлеба, сыра, вяленого мяса, рыбы, настоек водки на травах. В XVI-XVII веках традиция застольного общения у скандинавов приобрела форму, имеющую много сходств с современным фуршетом. Во двор выносился стол, покрытый скатертью и украшенный цветами, на который ставили котлы с угощениями. Чтобы упростить процесс подачи блюд – еду раскладывали на ломтики хлеба. Так сформировалась культура подачи бутербродов. Со временем шведский стол» перекочевал во дворы европейской знати. В XX веке эта форма банкета стала популярной на круизных лайнерах и в ресторанах. Примечательно, что сами шведы такой тип питания называют русским, аргументируя это тем, что именно в русской традиции застолье начинают с солений под рюмку холодной водки.

Рекомендован: при проведении продолжительных мероприятий (спортивные соревнования, модульные конференции, семинары), когда гости могут присоединяться к событию на протяжении дня.

Детали:

- основное правило сервировки – закуски к закускам, горячее к горячему, десерты к десертам;
- для напитков предусматривается отдельный стол-бар;
- все блюда постоянно обновляются, закуски меняются не реже одного раза в час;
- важно продумать подходы к столам для гостей и официантов, чтобы потоки персонала и гостей не пересекались;
- элементы украшения стола – съедобные продукты;
- шеф-повар обязательно учитывает в меню цвета блюд. Например, если горячее блюдо красное – подавать необходимо белый суп, а не борщ .

Издержки: шведский стол требует большого количества передвижений, что сбивает фокус с происходящего. Этот вид застолья недопустим, если параллельно планируется проведение каких-либо активностей.

Банкет-коктейль — это что-то вроде мини фуршета. Устраивается после или в перерывах важных совещаний, по случаю открытия новых заведений, модных показов и т. д. Подобное мероприятие позволяет принимать большое количество приглашенных на сравнительно небольшой площади. Гости таким же образом свободно перемещаются в пространстве, едят и выпивают стоя. Накрытые столы отсутствуют. Блюда и напитки разносятся официантами. Главный напиток — коктейль. Минимум легких закусок. Продолжительность подобного мероприятия — от 40 минут до 1 часа .

Банкет-чай считается женским мероприятием, но не исключает присутствие мужчин. Приглашенных много не бывает, обычно приблизительно 10-30 человек. Стандартное время проведения — от 16:00 до 18:00.

Традиция чайного банкета уходит своими корнями к английскому чаепитию в 17 часов. В ассортимент, как правило, входят мучные изделия, десерты, чай, кофе, сливки. Не исключена подача шампанского или более крепких алкогольных напитков, но в очень ограниченном количестве. Банкет-чай можно организовать не только по случаю семейного торжества, но и по официальному поводу: после заседания какой-нибудь женской организации, например.

Комбинированный банкет — это банкет, состоящий из нескольких видов банкетов. В теории, он может включать в себя почти все из вышеперечисленных разновидностей. Например, мероприятие может начинаться с банкета-коктейля, за которым последует традиционное застолье с полным или частичным сервисом. И, напоследок, банкет-чай. Каждая часть комбинированного банкета проводится в отдельном зале: угостившись в одном, гости переходят в другой, и так далее. Данный тип банкета является довольно протяженным по времени и очень затратным в материальном плане событием. Поэтому организовывается он, как правило, по особо торжественным случаям .

Когда вопросы о месте проведения мероприятия и его концепции решены, остаются нерешенными многие технические вопросы, среди которых как расставить столы и рассадить за них гостей? Решение этих вопросов напрямую зависит от количества гостей и размеров площадки.

Традиционный.

Рисунок 1 – Традиционный способ

Самый простой и самый древний способ – один большой и длинный стол или несколько столов, составленных в ряд.

Именно такая расстановка фигурирует в русских народных сказках. Во главе стола – хозяин торжества, приближенные – по правую и левую руку от него.

Минус: традиционная расстановка ограничивает количество участников банкета до 25 человек. Если же мероприятие замышляется более масштабное, такое расположение столов будет неудобно и нецелесообразно.

На заметку: длина стола не должна превышать 10 м. Иначе общаться гостям будет неудобно.

Классический или П-образный

Рисунок 2 – Классический

Самый распространенный и популярный вид расстановки столов на свадебном, юбилейном банкетах.

Плюсы: всем, сидящим за столом, друг друга достаточно хорошо видно, а официантам удобно обслуживать гостей. Также этот способ очень экономный – «съедает» мало пространства, при размещении большого количества гостей.

Есть два способа П-образной расстановки, отличающихся толщиной «ножек» буквы «П». Они делаются из

одного ряда столов или двух, составленных вместе. «Шапка» стола – подиум – остается в обоих случаях неизменной, как и ее предназначение – для почетных гостей банкета.

Минус: сидящие по внутренней стороне «ножек» будут неизбежно расположены спиной друг к другу, что не способствует комфортному общению.

Важно: расстояние между стульями гостей, сидящих вдоль «ножек» буквы «П», должно составлять не меньше полутора метров, чтобы не задевать друг друга локтями.

Т-образный

Рисунок 3 – Т-образный

Этот способ для длинных и узких залов. Он способен разместить не более 50 участников банкета.

Минус: стол получается слишком длинным и сидящим на разных его концах плохо друг друга видно.

Ш-образный

Рисунок 4 – Ш-образный

Тип расстановки столов, используемый на крупномасштабных мероприятиях, с количеством участников от 100 человек и более.

Допускаются несколько вариантов расстановки столов в виде буквы «Ш». Как и в случае с П-образной расстановкой, отличаются они толщиной «ножек». По внешнему контуры буквы гости рассаживаются неизменно – обычно, по 8 человек. А вот вдоль внутренней стороны двух «ножек» буквы, если позволяют условия, гостей стараются не рассаживать, чтобы сократить

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.32.2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013.. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2001. – 20 с.
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 7.1 -2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Библиографическая запись. Описание.» Общие требования и правила составления - М.: Издательство стандартов, 2004. – 52 с.
4. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151-155.
5. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е издание, стереотипное. — М.: Академия, 2010. — 304 с.
7. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. — 208 с.
8. Емельянова О. Н. Обратные средства предприятия торговли : учеб. пособие / О. Н. Емельянова, И. В. Петрученя ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск : КГТЭИ, 2009. - 99 с.
9. Ефимова О. П. Экономика общественного питания : учеб. пособие / О. П. Ефимова ; ред. Н. И. Кабушкин. - 6-е изд., испр. - Минск : Новое знание, 2008. - 347 с. - (Экономическое образование)
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.11-е изд.-М.: «Академия»,2012.- 320с.
11. Каменева Н. Г. Маркетинговые исследования : учеб. пособие / Н. Г. Каменева, В. А. Поляков. - М. : Вузовский учебник : ВЗФЭИ, 2010. - 438 с.
12. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар. Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.
13. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. — Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. — 105 с.
14. Одинцова Л. А. Планирование на предприятии : учебник / Л. А. Одинцова. - М. : Академия, 2007. - 267 с.
15. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебник. Изд. 4-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Издательство «Феникс», 2012. – 352с. (Серия «СПО»)
16. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг : учеб. пособие / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 255 с.

17. Шленская Т.В., Зубцова Ю.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 2. Учебное пособие. – М.: МГУТУ, 2008 – 60 с.
18. Автоматизация ресторанов и кафе. - <https://www.ucs.ru/solutions/restoran/>
19. Банкет в русском стиле. - <http://mhrc.ru/banquet-v-russkom-stile/>
20. Банкет с частичным обслуживанием официантами. - <https://www.pitportal.ru/director/10907.html>
21. Банкет с частичным обслуживанием официантами. - <http://asv0825.ru/profesiya-oficiant/23.html>
22. Галяутдинов Р.Р. Поток в логистике. Материальные, информационные, финансовые и другие виды потоков // Сайт преподавателя экономики. [2016]. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://galyautdinov.ru/post/potok-v-logistike>
23. Разновидности банкетов. Типы банкетов. Виды банкетов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://4banquet.ru/industry/381/Raznovidnosti_banketov_Tipi_banketov_Vidi_banketov
24. Типы кейтеринга в историях и деталях. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://event.ru/details/typyi-keyteringa-v-istoriyah-i-detalyah/>
25. Характеристика ресторанов, кафе, баров. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.skybar.ru/book01-04.php>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/37841>