**Содержание**

Введение

1 Организация комбинированного банкета

1.1 Характеристика мероприятия

1.2 Процесс организации мероприятия

2 Особенности Израильской кухни

3 Организация комбинированного банкета: для 43 гостей из Израиля Комбинация: коктейль фуршет

3.1 Описание зала ресторана

3.2 Описание сервировки коктейль-фуршета на 43 человека

3.3 Алгоритм работы персонала ресторана

Выводы и рекомендации

## Библиографический список

**Введение**

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Туристская индустрия питания включает в себя: рестораны, кафе, бары, столовые, фабрики-кухни, фабрики-заготовочные, буфеты, шашлычные, производственные магазины, киоски кулинарии и т. п.

Данные предприятия находятся как в собственности туристских фирм, так и на правах аренды. Большинство из них «встроено» в туристеческо-гостиничный блок (гостиницу) и является их частью, реже данные предприятия работают в автономном (самостоятельном) режиме.

В зависимости от способа обслуживания различают предприятия: обслуживаемые официантами; самообслуживания; смешанного обслуживания.

По режиму питания туристов данные предприятия предоставляют услуги в виде завтрака, полного пансиона, полупансиона, специального питания, питания для детей и др. В ряде гостиниц предусматриваются кухни, мини-бары, а услуга питания может быть реализована как в номере (по вызову, заказу), так и на предприятии питания

По ассортименту питания туристов данная услуга подразделяется на комплексное питание, питание по выбору, питание по предварительному заказу, в том числе по обслуживанию торжественных актов, приемов, юбилеев, банкетов и др.

Предприятия классифицируются также по числу посадочных мест и режиму работы (круглосуточный, с ограничением по времени).

**1.Организация комбинированного банкета**

**1.1 Характеристика мероприятия**

Банкет (франц. banquet) - торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо. В зависимости от формы обслуживания различают следующие виды банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием; банкет за столом с частичным обслуживанием; банкет-фуршет; банкет комбинированный; банкет-коктейль; банкет-чай.

## Комбинированный банкет.

Комбинированный банкет состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршет и банкета за столом с полным обслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала [1]. Вначале гостей приглашают в первый зал с накрытым фуршетным столом (столами), в котором предлагают холодные закуски и напитки. Затем через 30-40 мин гостей приглашают в другой зал, подготовленный для банкета за столом с полным обслуживанием. После того как гости займут места за столом, им предлагают обед или ужин (в зависимости от времени дня). Обслуживание начинают с подачи горячих закусок. Затем подают суп (если это обед), второе горячее блюдо, десерт и кофе (или чай).

Горячие закуски можно подать к фуршетному столу, тогда обслуживание за столом начинают с подачи горячих блюд.

Комбинированный банкет можно организовать и из банкета-коктейля и банкета за столом с полным обслуживанием.

Часто организуют банкет за столом с полным или частичным обслуживанием, на котором кофе (а иногда и десерт) подают в другом зале. К кофе предлагают шоколад, мучные кондитерские изделия (торт, пирожное), соответствующие напитки и табачные изделия.

**1.2 Процесс организации мероприятия**

Первое с чего начинается подготовка мероприятия – это определение количества приглашенных гостей и концепция и сценарий банкета.

Важная роль при организации обслуживания банкетов принадлежит метрдотелю. Четкость, ритмичность работы официантов по обслуживанию гостей на банкете зависит от того, насколько точно и подробно согласованы все вопросы организации банкета с заказчиком.

Метрдотель должен предварительно ознакомить заказчика с залом, где будет происходить банкет, согласовать с ним расстановку столов и план размещения гостей. После принятия заказа и его оформления метрдотель составляет список официантов для обслуживания банкета.[2] Количество обслуживающего персонала может варьироваться и зависит не только от количества приглашенных, но и от типа мероприятия и его бюджета. Заранее нужно выяснить, есть ли необходимость в фуршетных столах, должен ли быть предусмотрен стол для почетных гостей, какова будет роль официантов и порядок подачи блюд.

Традиционно все корпоративные мероприятия подразделяют на две основные категории: банкети фуршет. Основное различие заключается в том, что приглашенные на фуршет едят и пьют стоя, в то время как на банкетах гости сидят за столами.

Фуршет используют в нескольких случаях: если есть необходимость в подаче закусок и аперитива до начала основной части банкета либо в случае непродолжительного мероприятия***.*** В первом случае фуршетные столы накрываются в отдельной комнате, где гости собираются и ожидают начала основной части.[3] Преимущество приема, организуемого по типу фуршет, заключается в том, что он дает возможность на той же площади банкетного зала обслужить значительно большее количество приглашенных, чем при организации банкета за столом. Да и стоимость фуршета в расчете на одного гостя значительно ниже, чем стоимость банкета за столом.

Еще одно существенное преимущество фуршета – меньшее количество обслуживающего персонала***.*** Так, при организации банкета исходят из расчета два официанта на 6–8 гостей. Один из них будет подавать вино, другой – блюда. Иногда один и тот же официант может наливать вина и подавать блюда. При этом принимаются во внимание особенности меню (количество и характер блюд), расстояние банкетного стола от кухни.

При обслуживании фуршета на одного официанта обычно приходится 15–20 гостей. Задача официанта – помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т. п. Напитки и закуски обычно подают гостям разные официанты.

Понимая все отличительные особенности фуршетного обслуживания, компания, специализирующаяся на проведении корпоративных мероприятий, может использовать все указанные преимущества фуршета, грамотно комбинируя приемы, характерные для него*.***[4]**В первую очередь, это касается особенностей составления меню, характера подачи блюд, расстановки столов. Задача кейтерера в данном случае сводится к тому, чтобы, сократив численность официантов, сохранить необходимую атмосферу праздника, комфортную для приглашенных.

Следующим этапом осматривают помещение и составляют план расположения столов. При расстановке столов для банкета учитывают площадь и конфигурацию обеденного зала, количество приглашенных, расположение дверей и окон. Один из столов может предназначаться для почетных гостей – он должен быть расположен так, чтобы другие гости не стояли к нему спиной.

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставкой или специальными дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120–150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстояние между стеной и столом предусматривают не меньше чем 1,5 м для удобства передвижения приглашенных и официантов.

Между столами, поставленными параллельно, расстояние также должно быть от 1,5 до 2,0 м. Столы не должны загораживать вход в зал.

На каждого участника банкета за столом должна приходиться площадь размером от 60 до 80 см.[5] Для фуршета столы составляют вплотную друг к другу рядами из расчета 1 погонный метр на 6–8 гостей (при двусторонней сервировке).

Столы накрывают скатертями, которые спускаются со всех столов на одинаковое расстояние, не доставая до пола 5–10 см. Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают толстой мягкой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды. Когда стол покрывают несколькими скатертями, настилая одну на другую (внахлестку), первой застилают сторону, противоположную главному входу, – это сделает кромку верхней скатерти менее заметной.[6] Углы скатерти следует подвернуть, а спуски боковых и торцовых сторон – скрепить под прямым углом.

Кроме банкетных столов, в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки).

Комбинируя фуршетное и банкетное обслуживание, можно порекомендовать использовать более широкие банкетные столы, по центру которых можно будет разместить большее количество закусок и других блюд. При этом для удобства самообслуживания лучше предусмотреть некоторое возвышение центральных блюд. Если количество участников банкета не превышает 50 человек, то можно организовать так называемый шведский стол либо салат-бар.

Сервировка фуршетных столов также имеет свои особенности.Расстановка фужеров, рюмок, стопок для соков может быть двусторонней или односторонней.[7] При расстановке посуды в два ряда из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10–15–21 шт., причем от нижней стороны треугольника до края стола должно быть не меньше 15–25 см. Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 20–25 см между ними.

Для сервировки фуршетных столов используют закусочные и пирожковые (или десертные) тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола по 10 шт. на каждой стороне. За закусочными тарелками ставят пирожковые стопками по 4–6 шт. Расстояние между стопками тарелок должно быть 1,5–2 м. На них кладут салфетки, сложенные валиком по 3–5 на стопку.

Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок – закусочные вилки (по количеству тарелок). Закусочные вилки кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева – десертные вилки.

При расчете потребности в посуде для фуршетных столов основываются на следующих стандартах – на каждого гостя должно приходиться:

- закусочных тарелок – 1,5–2 шт.;

- пирожковых – 0,2–0,3;

- закусочных ножей – 0,25–0,5;

- вилок – 1,5–2;

- фруктовых ножей – 0,25–0,5;

- фужеров 0,1–0,5;

- рюмки всех видов – 2–2,5 шт.;

- стопок для соков – 0,25–0,5.

Учитывая, что гости во время фуршета едят стоя, все холодные закуски приготовляют мелкими кусочками, «под вилку».

В готовом блюде также важно учитывать возможность порционной нарезки и подачи. Многие блюда подаются не на индивидуальных, а на общих тарелках. В этом случае возникает потребность в таких продуктах, как различные тарталетки, кростини, кукурузные лепешки тортилья. Гарниры можно заворачивать в фило-тесто, а некоторые виды продуктов насаживать на шпажки. Это касается не только закусок, но и горячих блюд, например, тигровые креветки, молодые осьминоги и другие продукты небольших размеров.

Следует учитывать также температуру подачи, при которой будут подаваться блюда. Многие блюда необходимо приготовить заранее, а возможности доготовки, а иногда и просто разогрева, на обслуживаемой площадке нет.

Блюда, приготовленные на гриле, зачастую плохо переносят длительное ожидание подачи.[8] Поэтому предлагать их можно только если имеется соответствующее оборудование рядом с банкетной аудиторией.

Если такового не имеется, то необходимо выбирать блюда, употребление которых возможно даже после некоторого охлаждения. Многие производители продуктов питания предлагают различные продукты в панировке, которая позволяет блюду держать тепло значительно дольше.

Для мясных блюд лучше выбирать отруба с большим количество количеством соединительной ткани, т.е. те части, которые более интенсивно участвуют в процессе жизнедеятельности, такие как рулька, голяшка, плечевой отруб. При длительной тепловой обработке (тушение, запекание) более жесткие волокна, присутствующие в мышце животного, желируются. Такие блюда неплохо сохраняют тепло, и даже в случае небольшого охлаждения сохраняют вкус и аромат. Кроме того, их проще разогревать – повторная тепловая обработка не сушит мясо, так как оно защищено желирующей субстанцией.

На банкетах также немаловажно создать условия, при которых внешний вид блюд сохранит привлекательность на всем протяжениипраздника***.*** Тарелки не должны выглядеть пустыми. Для этого блюда украшаются различными недорогими элементами – салатными листьями, овощной нарезкой и т. д. В этом случае даже полупустая тарелка не будет выглядеть опустошенной.

**2. Особенности Израильской кухни**

Многие считают, что израильской кухни, как таковой, не существует. Но это вовсе не так. Израильская кухня имеет корни, которые уходят далеко в прошлое. Она состоит из традиционных народных блюд и блюд, которые заимствованы у народов, проживающих по соседству.

Израиль по своей сути – это страна репатриантов, а многие жители – это выходцы из Эфиопии, Йемена, Марокко, Ирака, Европы и Латинской Америки. Каждый народ привозил из своей страны кулинарные секреты, которые со временем перешли в израильскую культуру приготовления пищи.

Еврейская кухня придерживается специального свода правил – кашрут. Именно этот свод хранит самобытность израильской кухни и позволяет не нарушать существующие запреты. Всё это связано с верой. В Израиле, например, категорически запрещено употреблять в пищу свинину, зайчатину, крабов и морепродукты, а можно употреблять мясо лишь парнокопытных жвачных животных.

В Израиле также существует запрет о готовке пищи в субботу. Это позволило создать такие блюда, которые готовились в пятницу и окончательно были готовы уже в субботу. Наиболее известное блюдо – Чолент, которое готовят из фасоли, говядины, перловой крупы, лука, картофеля, чеснока и растительного масла. Все ингредиенты тушат на умеренном огне в течение 10-15 часов.[9] Это позволяет не нарушать запрета и насладиться прекрасным кушаньем.

В Израиле не вся рыба пригодна в пищу. Евреи употребляют лишь ту рыбу, которая имеет плавники и чешую. Остальные виды рыбы, а также все морепродукты нельзя кушать категорически.

В Израиле никогда не соединяют молочные и мясные продукты. Их и готовят, и подают отдельно. К мясным и молочным продуктам подается хала – пышный хлеб, в виде плетеной косички. Хала чаще всего посыпана маком или кунжутом. Хлеб ломают руками и ни в коем случае не режут ножом, так как это символизирует раздор и войну.

Широко известны следующие блюда израильской кухни – кашрута, хуммус и фалавель в пите. [Пита](http://www.cookingsecrets.ru/glossary/p/235/). Что же это такое? В Израиле питу можно встретить в любом магазине или заведении общепита. Пита – это мучное изделие (своеобразный "карман"), в который помещаются различные продукты. Её наполняют овощными салатами, рыбой, мясными продуктами, сочетают овощи и мясо.[10] Фантазии нет передела, всё зависит от ваших желаний. Питу берут на пикники, на работу, в школу и так далее.

В Израиле питу выпекают в пекарнях, но и существуют автоматы, которые изготавливают питу-полуфабрикат. Тесто для питы самое простое. В его состав входят мука, дрожжи и вода. При выпечке питы важную роль играет температура печи или табуна – глиняной печи. В Средней Азии эти печи называют тандырами. Высокая температура необходима для быстрого схватывания теста. Именно это помогает в пите образоваться "кармашку" – полому пространству между стенками теста. Иногда питу проще купить, чем испечь самостоятельно в домашних условиях.

В Израиле существует также иракская пита. Её отличие от израильской состоит в том, что она имеет большой диаметр. Эта пита не содержит в середине "кармана" и напоминает тонкий армянский лаваш. Начинку на эту питу накладывают прямо в центр, а после сворачивают рулетом. Считается, что если в Израиле, по каким-либо причинам, не испекут питу, то местные жители останутся голодными. Их не спасет даже наличие всех местных деликатесов.

Из овощей в Израиле готовят салаты. Овощи тушат, жарят и запекают. В связи с тем, что Израиль богат овощными и фруктовыми культурами, то здесь и фрукты, и овощи употребляют круглый год.

Сладкие блюда и выпечка у кулинаров и гурманов очень ценятся. Необычайно вкусны пряники с миндалем, блинчики с разными начинками, пирожки с маком, сладкие пончики, печеные яблоки и гоголь-моголь.

**3. Организация комбинированного банкета: для 43 гостей из Израиля. Комбинация: коктейль фуршет**

**3.1 Описание зала ресторана**

При обслуживании по типу коктейль можно принять много гостей в небольшом помещении, при этом не требуется большого количества мебели, посуды, столового белья. По времени коктейль непродолжителен. Расходы для его организации значительно меньше, чем для банкетов других видов.

Гости могут прийти и уйти в разное время.

В банкетном зале расставляют небольшие столики у стен, колонн, в нишах. До начала коктейля на них кладут сигареты, спички (или настольные зажигалки), пепельницы, ставят бумажные салфетки в вазочках.

При приеме заказа уточняют количество гостей, их состав, продолжительность коктейля, выбирают помещение, выясняют, нужна ли барная стойка, согласовывают с заказчиком меню.

Для коктейля требуется посуда в небольшом ассортименте и ограниченном количестве: блюда фарфоровые и мельхиоровые (круглые или овальные), рюмки, бокалы, стопки, фужеры.[11] Для обслуживания предварительно необходимо подготовить: крюшонницы и ложки к ним для приготовления крюшонов и смесей, щипцы для пищевого льда; кувшины для соков и воды; подносы, пепельницы, вазочки или подставки для бумажных салфеток, шпильки деревянные или пластмассовые.

Расчет количества посуды зависит от числа участников коктейля, ассортимента закусок и напитков, количества обслуживающего персонала, приспособленности помещения и т. д.

На коктейле не пользуются ни тарелками, ни приборами. Вместо вилок гостям подают пластмассовые или деревянные шпильки, которыми накалывают бутерброды, закуски. Их готовят таких размеров, чтобы можно было целиком положить в рот. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды - канапе, или сандвичи, нарезанные в виде ромбиков, квадратов, кружочков и т. д., а также волованы или тарталетки с салатом рыбным, мясным, из птицы, паштетом или икрой, половинки вареных яиц, фаршированные икрой и т.п.

Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок-малюток, люля-кебаб, шашлычков. На десерт - пирожное ассорти, хворост из сладкого слоеного теста, яблоки в тесте. Фрукты подают предварительно зачищенные и разделанные на дольки с фруктовыми наколками.

Напитки на коктейле могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепленые и десертные, соки, воды, пиво, коктейли, шампанское. Норма напитков на одного гостя примерно такая: 100 г водки или коньяка (в зимнее время), 300-350 г вина (в том числе 100 г десертного).[12] В начале, как правило, гости пьют безалкогольные напитки: соки, воду (фруктовую или минеральную), пиво. Спустя 10-15 мин подают крепкие напитки: водку, виски (25% виски + 75% содовой воды), коньяк, затем снова предлагают безалкогольные, прохладительные напитки, а перед уходом гость может выпить рюмку крепкого вина.

Все закуски официанты предлагают гостям на блюдах, а напитки в рюмках и бокалах на подносах.

При организации коктейля может быть несколько вариантов:

1. Буфет для розлива и отпуска напитков, а также раскладывания закусок на блюда организован вне зала, в подсобном помещении. Желательно иметь помещение, смежное с коктейльным залом. Здесь устанавливают столы, накрытые скатертями (на столы, предназначенные для розлива и отпуска напитков, постилают толстую ткань). На одном столе разливают и отпускают напитки, на другом – раскладывают закуски.

Для работы за этими столами назначают буфетчиков-барменов или опытных официантов, которые хорошо знают особенности напитков, умеют составлять коктейли, соблюдая принятые пропорции. С наполненными и поставленными на подносы рюмками, бокалами официанты выходят из подсобного помещения и обслуживают гостей.

2. Буфет организован в банкетном зале. Это так называемый смешанный коктейль, коктейль с баром.[13] Такой вид обслуживания в последнее время все чаще используют в ресторанах. Бары устраивают в удобных местах зала (в углах, у стен, в нишах), используя специальные буфетные стойки, а при отсутствии их ставят обычные столы, которые покрывают толстой тканью и скатертями, спуская их до пола с лицевой стороны; с тыльной стороны скатерть не опускают, так как бармен под столом держит напитки в бутылках.

**3.2 Описание сервировки коктейль-фуршета на 43 человека**

Высота стола должна быть 1 - 1,1 м, а барных стоек - 1,1-1,3 м, ширина - 1-1,5 м. Длина стола целесообразна 2-4 м (до 6 м). За длинным столом могут работать несколько барменов. Их задача состоит в том, чтобы подготавливать и отпускать напитки официантам для обслуживания гостей в зале, а также предлагать и наливать напитки непосредственно гостям, подошедшим к стойке. К бармену прикрепляется помощник (при обслуживании большого количества гостей), который подносит недостающие напитки, лед, чистую посуду и т.д.

На стойке бара (или столе) по краям справа и слева выставляют рюмки группами в ряд по 5 шт, в общем количестве не менее 50% от числа участников коктейля. Справа ставят слабые алкогольные напитки, слева - крепкие.[14] С правой стороны стойки бара, начиная от края, размещают рядами: бокалы для шампанского, затем фужеры (можно в два ряда), бокалы для пива, виски, джина и стопки для соков. С левой стороны, начиная от края, - рейнвейные рюмки, затем лафитные, мадерные и водочные.

Если водку и коньяк подают одновременно, то ставят два ряда водочных рюмок (разрешается поставить коньячную рюмку, если она заужена кверху). В центре стойки ставят поднос, на который помещают вазу (или термос) со льдом, кладут щипцы для льда, штопор, ложку для смешивания виски с содовой водой и др.

Впереди подноса, ближе к краю, обращенному в зал, полукругом выставляют кувшины с соками, водой, крюшонницу с коктейлем. Справа от бармена должен быть подсобный столик и на нем - открытые бутылки.[15] Все напитки до начала коктейля доводят до температуры подачи. В то время, когда бармен готовит рабочее место, официанты подготавливают посуду, а повара - закуски.

Бар должен быть полностью подготовлен за 20-30 мин до начала коктейля, а за 10-20 мин - до прихода гостей - бармен заполняет примерно 1/4 всех выставленных рюмок, бокалов. На подносы, покрытые салфетками, ставят напитки в соответствующих рюмках в полном ассортименте. Салфетки рекомендуется стелить небольших размеров (по размерам и форме подноса), чтобы их не подгибать и тем обеспечить устойчивость рюмок. Удобны в работе (и недороги) салфетки из плотной тисненой бумаги.

Рюмки, стопки ставят на поднос с интервалом 1,5-2 см между ними. Напитки можно расставлять группами двумя способами: в более высокой посуде - посередине подноса, а в более низкой - по краям, т. е. посередине подноса - фужеры, затем с одной стороны лафитные и водочные рюмки, а с другой - рейнвейные и водочные; в высокой посуде напитки ставят ближе к официанту, а с противоположной стороны - более низкие, т. е. ближе к официанту - бокалы, стопки для. пива, соков, затем фужеры, мадерные и водочные рюмки, причем в мадерные рюмки в одной половине ряда можно налить красный портвейн, а в другой - белый. Близкие по цвету, но, разные по крепости и вкусу напитки, налитые в одинаковую посуду, ставят раздельно.

**3.3 Алгоритм работы персонала ресторана**

Обслуживание начинается с приходом первого гостя. Хозяин встречает каждого гостя у входа в зал. Иногда хозяин оставляет доверенное лицо встречать гостей, а сам разговаривает с гостями около бара.

Как правило, официанты работают попарно: один обносит гостей закусками, другой - напитками. В первую очередь предлагают напитки, а затем закуски. Официант, обнося гостей напитками, должен держать поднос на левой руке на уровне локтя. Подойдя к группе гостей или одному из них, официант останавливается и предлагает напитки.

Часто во время обслуживания бывает так, что гость просит официанта взять использованную рюмку, а сам берет другую с вином, в этом случае официант может взять рюмку и поставить ее на поднос ближе к себе, но отдельно от остальных и по возможности быстрее убрать с подноса, однако лучше взять рюмку в правую руку, а затем поставить на ближайший столик или передать другому официанту, который собирает использованную посуду. По мере необходимости официант пополняет поднос напитками, подойдя к буфету, или берет другой поднос с напитками (уже подготовленный заранее) и снова обносит гостей.

Вслед за напитками гостей обносят закусками, уложенными на круглые блюда. Их держат на левой руке. Можно использовать и овальные блюда.

Горячие закуски подают по согласованию с устроителем коктейля. На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают горячую закуску (верхний ряд с наколотыми шпильками в каждом кусочке), а рядом с закуской на блюдо ставят стопку-стаканчик со шпильками.

Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой - пирожковую тарелку для того, чтобы гости могли положить использованные шпильки.[16] К горячей закуске может быть подан соус в неглубоком соуснике.

Шампанское предлагают при подаче десерта после мороженого. Фрукты должны быть зачищены, разрезаны на дольки, с фруктовыми наколками на них.

На коктейле может быть подан кофе. Во время подачи кофе можно предложить миндаль, орехи. Несколько раз гостей обносят сигаретами.

При расчете количества обслуживающего персонала исходят из нормы -10-15 приглашенных на одного официанта.

Вместе с приборами, когда гости подходят к столу. Напитки подают с подноса. В центре стола ставят вазы с фруктами, а ближе к краю - на блюдах холодные, горячие блюда и закуски в широком ассортименте. В этом зале возле стен размещают небольшие столики с пепельницами, сигаретами, спичками. Для отпуска напитков устраивают буфет-бар в самом зале или в подсобном.

Гости собираются в первом зале. Официанты обносят их напитками, закусками, уложенными на блюда (канапе, сандвичи, тарталетки и др.), подают их, как и на коктейле. Через 30-45 мин гости переходят во второй зал к закусочному столу, который к этому времени должен быть полностью подготовлен.[17] Затем одни официанты обносят гостей напитками, подготовленными в буфете-баре, другие подают тарелки с приборами, если они не поставлены на стол, помогают взять со стола закуски и раскладывают на тарелки. Затем убирают использованную посуду и приборы, пополняют стол чистой посудой, дополняют блюда с закусками. В конце обслуживания иногда подается кофе.

Обслуживание коктейля фуршет можно организовать и в одном зале. В нем одновременно подготавливают фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков.

**Выводы и рекомендации**

В зависимости от формы обслуживания различают следующие виды банкетов: банкет за столом с полным обслуживанием; банкет за столом с частичным обслуживанием; банкет-фуршет; банкет-коктейль; комбинированный банкет; банкет-чай. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок, дипломатических приемов. Подачу всех блюд на данных банкетах осуществляют официанты. Количество участников таких банкетов обычно составляет от 8 до 50 человек и лишь в редких случаях более 100. В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки.

## Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Так отмечают знаменательные даты, семейные праздники. Обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично - официантами. В меню данного банкета могут быть включены самые разнообразные холодные закуски, одно или несколько горячих блюд, десерт, фрукты, горячие напитки. Банкет-фуршет - вид банкета, используемый при официальных встречах и проводимый организациями по деловому поводу.

## Фуршеты могут проводиться при правительственных приемах, подписании протоколов, театральных приемах, заключении деловых соглашений и других мероприятиях. Данное обстоятельство определяет меню такого мероприятия. Закуски должны подаваться маленькими порциями «под вилку», чтобы их можно было есть без помощи ножа. Горячие закуски и блюда также подают маленькими порциями, чтобы можно было пользоваться только вилкой. Кроме холодных и горячих закусок, вторых блюд гостям подаются десерт и горячие напитки. На банкете - фуршете гости едят и пьют стоя. Как правило, банкет - фуршет проводится с 18 до 20 часов и продолжается 1 - 1,5 часа. Разновидностью банкета-фуршета является банкет-коктейль.

## Банкет - коктейль организуют обычно для участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других подобных мероприятий. Меню на данном банкете отличается большим ассортиментом закусок, а в виде основного напитка подают коктейль - фирменное блюдо предприятия или готовят коктейли в присутствии гостей. Данный банкет имеет сходства с банкетом - фуршетом. Гости также пьют и едят стоя; продолжительность данного банкета 1,5 - 2 часа. Банкет может сочетать несколько видов обслуживания. Такой банкет называется комбинированным.

## Комбинированные банкеты могут быть официальными (банкет - коктейль - фуршет) и неофициальными (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами - чайный или кофейный стол). Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета - женщина. 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. Количество гостей обычно 6 - 12 , но может быть и до 30 человек. Меню такого банкета включает в себя разнообразие сладких блюд и горячие напитки. Еще одной формой проведения банкета является «шведский стол», буквально «бутербродный стол». Он представляет собой вариант фуршета при самообслуживании с разделением «фуршетной линии» и ресторанного зала. В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, фрукты, спиртные, прохладительные напитки и соки. Кроме перечисленных видов банкетных мероприятий существуют такие приемы как «Бокал шампанского», «Журфикс», «Барбекю».

## Особое внимание при проведении банкетных мероприятий занимают вопросы подготовки и организации банкетов. Общие вопросы организации банкета включают следующие моменты:

## - прием заказа, выбор формы банкета, согласование меню с заказчиком;

- подготовка персонала ресторана к обслуживанию банкета;

- непосредственное ресторанное обслуживание гостей во время банкета.

Первоначальный вклад в общий замысел вносит метрдотель или банкетный менеджер, принимающий заказ. Именно он обговаривает меню, напитки, расстановку столов и рассадку гостей на празднике. Учитываются и такие детали, как наличие цветочных композиций, музыкальное сопровождение, украшение зала, специальные многопорционные блюда и напитки, характер обслуживания. Одновременно гости должны быть ознакомлены с правилами работы ресторана, порядком расчета. После этого метрдотель подробнейшим образом на специальном бланке заказа описывает все особенности данного мероприятия, включая время подачи блюд (количество порций на блюдах), дополнительные пожелания гостей, которые должны быть выполнены в определенной последовательности, и подает эти сведения шеф-повару, барменам, управляющему. Кухня приступает к заготовке ингредиентов для торжества, бармены подают сведения на склад, чтобы были закуплены недостающие напитки, управляющий, помимо данных вопросов, контролирует обеспечение торжества дополнительными аксессуарами - шарами, скатертями, цветами. При проведении официальных приемов уточняется ряд дополнительных вопросов, касающихся применения атрибутов государственной символики, музыкальной программы и другое. В зависимости от количества приглашенных и площади помещения расставляются столы: в форме линии, круга, квадрата, гребня, букв Т, П, Ш, Г. Подготовка к банкету предполагает и определение количества обслуживающего персонала и других работников, требующихся для его обслуживания. И, наконец, последние приготовления - сервировка стола, которая имеет свои особенности при разных видах банкетов. Это обусловливается меню праздничного мероприятия.

Организация банкетов и приемов требует от обслуживающего персонала овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. Официант должен знать правила обслуживания того или иного мероприятия, правила подачи блюд, очередность подачи блюд, знать меню и все подаваемые блюда, и, конечно, правила этикета обслуживания гостей за столом. Ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное, тактичное и внимательное отношение к гостям являются обязательными условиями культуры обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета.

## Подводя общий итог работы, следует отметить, что существует несколько видов банкетных мероприятий, устраиваемых по различным поводам. Четкая подготовка и организация банкетных мероприятий и безупречное обслуживание обеспечит проведение банкета на высшем уровне.

## Библиографический список

1. Богушева В.И. [Текст] / Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. М.: Феникс. 2002 – С. 416;

2. Коршунов Н.В.[Текст] / Организация обслуживания в ресторанах. М.: Экономика. 1980 – С. 241;

3. Костов И.Н., Попов Л.Д.[Текст] Обслуживание на предприятиях общественного питания. М.: Экономика. 1981 – С. 372;

4. Крымская Б.А., Балашов В.В.[Текст] / Справочник официанта. М.: Экономика. 1986 – С. 174;

5. Кушать подано, а ля - фуршет [Текст] / Кухни и ванные комнаты. М.: 2003 – С. 100 – 104;

6. Надежин Н.А., Красильников В.А., Красильников Н.А.[Текст] /Современный ресторан и культура обслуживания. М.: Экономика. 1980 –

С. 128;

7. Нейман Г., Шарфе А.[Текст] / Искусство обслуживания. М.: Экономика. 1983 - С. 97;

8. Пятницкая И.А., Лазарев Б.Г.[Текст] / Организация обслуживания в предприятиях общественного питания - Киев: Высшая школа, 1989 – С. 280;

9. Ридель Х.[Текст] / Бары и рестораны. Техника обслуживания. Ростов - на - Дону: Феникс. 2002 – С. 352;

10. Стельмахович М.А.[Текст] / Деловая культура для официантов. барменов - Ростов - на - Дону: Феникс. 2002 – С. 384;

11. Уильям Л. Карл [Текст] / Организация обслуживания на предприятиях массового питания. М.: Сирин. 2002 – С. 150;

12. Усов В.В. [Текст] / Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ACADEMA. 2002 – С. 416;

13. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В.[Текст] / Экономика и организация гостиничного хозяйства. М.: Финансы и статистика. 2003 – С. 176;

14. Цыпленков Н.П., Митюрин Ф.С.[Текст] / Обслуживание в ресторанах. М.: Экономика. 1969 – С. 183;

15. Лемисова Л. В. [Текст] / Организация и техника обслуживания в ресторане / Учебное пособие. Владивосток. ТГЭУ. 2004 г.

# 16. Ахмед Исмаил. [Текст] / Организация банкетов, фуршетов, презентаций. Ростов на Дону. Феникс. 2003 – С. 118;

# 17. Никуленкова Т.Т, Лавриненко Ю.И, Ястина Т.М.[Текст] / Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос 2000 – С. 87;