

# ПРАКТИЧНА РОБОТА

## Тема. Організація обслуговування бенкетів за столом

Мета: навчитися обслуговувати бенкети за столом; навчитися проводити підготовку до проведення бенкету; засвоїти техніку і прийоми подавання страв і напоїв на бенкеті.

### Хід роботи

1. Повторення теоретичних аспектів з даної теми.
2. Розв'язання практичних завдань.
3. Вивчення методики і техніки виконання робіт.
4. Оформлення звіту практичної роботи.

### Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	162-177
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К., 2015. – 338 с.	242-255
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	237-245
4.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів:Афіша, 2013. – 560 с.	244-280
5.	<a href="http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsiya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html">http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsiya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html</a>	

# I. Теоретичні відомості

## **Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.**

Знайомить офіціантів з *планом розстановки столів*, кількістю гостей за кожним з них і *планом розміщення учасників банкету за столом*, повідомляє особливості меню, сервіровки і обслуговування.

Місця за столом підрозділяють на почесні і менш почесні.

Найпочесніше місце – праворуч від господині (на прийомі за участю жінок) і праворуч від господаря, потім слідує почесні місця зліва від господині і зліва від господаря.

Офіціанти в залі допомагають гостям зайняти місця відповідно до плану розсадження.

Обслуговування ведеться строго за протоколом.

Офіціанти обслуговують гостей синхронно в кожному закріпленому за ними секторі столу.

Офіціанти в кожному закріпленому за ними секторі столу підходять до гостей і пропонують на вибір два види мінеральної води (які передбачені в меню). Вибраний гостем напій наливають у фужер справа правою рукою.

Потім кожен офіціант бере пляшку з горілкою в праву руку і справа наливає в горілчані чарки.

Коли офіціант відходить від третього гостя, в зал входять офіціанти з холодними стравами, розташованими на лівій руці поверх ручника з прибором для розкладки. Вони підходять до гостей зліва і перекладають порцію рибної страви гостеві.

*При визначенні кількості столового посуду і столових наборів, необхідних для сервірування банкетних столів, враховують те, що під час банкету за столом для кожного гостя використовують тарілки, столові набори, келихи, чарки відповідно до асортименту страв і напоїв, включених у меню.*

*Кількість посуду індивідуального користування відповідає кількості гостей з певним запасом на можливу заміну.*

При доборі багатопорційного посуду для проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами враховують, з одного боку, асортимент і кількість страв, з іншого – кількість офіціантів, які здійснюють їх подавання в обнос.

Кількість наборів для розкладання відповідає кількості багатопорційного посуду.

У залі, призначеному для збору гостей (аванзал), протягом 15-40 хвилин передбачається подавання аперитиву (коктейлів, кріплених і напівсолодких вин, соків, а в спекотний період, крім того, води).

Всі напої і закуски пропонують офіціанти.

Подаючи аперитив, офіціанти сліdkують за тим, щоб своєчасно забирали використаний посуд.

**Три офіціанти можуть обслуговувати 12-16 осіб.** два подають страви, один – напої. Якщо страву складна, то один подає основний продукт, другий - гарнір і соус.

Загальний час подавання страв, напоїв, заміни столового посуду і столових наборів при проведенні бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, не повинен перевищувати 45-50 хв.

При подаванні страв в індивідуальних тарілках офіціант підходить до гостя справа і правою рукою ставить перед ним тарілку.

При подаванні страв в обнос до гостя підходять зліва і правою рукою за допомогою спеціальних наборів перекладають виріб на його тарілку.

Використаний посуд і набори забирають як з правого, так і з лівого боку відповідно правою і лівою рукою.

Якщо кава подається в окремому залі, вільні офіціанти готуються до зустрічі гостей у цьому залі. Вносять каву і чай, налиті в чашки, і розставляють на стіл справа від десертних тарілок. Якщо до гарячих напоїв подається торт, для нього передбачені пиріжкові тарілки, попередньо забирають тарілки з-під фруктів.

Вносять коньяк, лікер, чарки для них і ставлять на стіл. Наливають гостям коньяк або лікер. Доливають каву, пропонують і подають повторно чай. Слідкують за порядком на столі. До десерту може бути подане шампанське, яке наливають у келихи і подають одночасно з десертними стравами. Винятком із загального правила є подавання страв із консистенцією, яка швидко змінюється: морозиво, парфе, суфле. Шампанське в цьому випадку наливають у келихи після того, як гості спожили більшу частину страв.

***При обслуговуванні бенкету за столом кожен офіціант зобов'язаний знати такі правила:***

1. Будь-яка страва або напій подається всіма офіціантами одночасно.
2. Всі страви, закуски, гарніри, соуси тощо, запропоновані гостям «в обнесення», подають на лівій руці з лівого боку.
3. Якщо у момент подачі гість розмовляє або слухає співбесідника, слід трохи почекати, потім тихо вибачитися і подати страву, при цьому не слід торкатися нею столу або тарілки з хлібом.
4. Гість при бажанні сам кладе собі на тарілку запропонований продукт, але на прохання гостя офіціант повинен уміти правою рукою за допомогою приборів для розкладки покласти страву, що подається, на тарілку.
5. Офіціант тримає страву на долоні лівої руки, заздалегідь покривши її салфеткою-ручником, яка оберігає руку від опіку або переохолодження, при цьому ручник-серветка не повинен звисати у офіціанта з руки.
6. В першу чергу офіціант обслуговує почесних гостей, далі – за протоколом; на банкеті, де немає строгого протоколу, перевага при обслуговуванні віддається жінкам.
7. Згідно з дипломатичним етикетом палити за столом під час їжі заборонено, тому попільнички ставлять на стіл тільки до моменту подачі кави.
8. Салатники і соусники невеликих розмірів перед подачею ставлять на підставні тарілки, покриті серветкою.
9. Якщо гість відмовився від запропонованої страви, обов'язково прибирають прибор, призначений для цієї страви. Перед подачею наступної страви із столу прибирають посуд і прилади від попередньо поданої страви навіть якщо гість ними не користувався.

10. При подачі таких страв, як мілка дичина, курчата, раки, деякі сорти фруктів тощо, які можна їсти руками, рекомендується кожному гостеві з правого боку ставити в чаші теплу воду з кружечком лимона для обмивання кінчиків пальців. Замість неї гостям для цієї цілі можна подати на тарілках акуратно складені і зволожені полотняні серветки.
11. При обслуговуванні гостей, які сидять за столом, подача страв може проводитися не тільки з лівого боку. Все те, що наперед розкладено або розлито в посуд індивідуального користування, офіціант подає і ставить на стіл перед гостем правою рукою з правого боку. Так подаються гарячі закуски в кокотницях і кокільницях, всіх супах у бульйонних чашках або глибоких тарілках, десертних блюдах у креманках, гарячі напої (чай, кава) в чашках і стаканах, а також холодні закуски, гарячі і десертні страви на тарілках.
12. Використані тарілки і прибори при заміні забираються як з правого боку гостя правою рукою, так і з лівого боку лівою рукою.
13. Всі напої наливають, як правило, правою рукою з правого боку, тримаючи пляшку етикеткою, зверненою до гостя.
14. Асортимент напоїв у пляшках пропонують гостеві з лівого боку, тримаючи в лівій руці 2-3 пляшки етикетками, оберненими в його бік. Після того, як гість вибрав один із запропонованих напоїв, офіціант бере в праву руку пляшку і наливає бажаний напій з правого боку.
15. Чергова зміна або прибирання тарілок і приборів всіма офіціантами проводиться одночасно (за командою метрдотеля або старшого офіціанта), коли всі учасники банкету або переважна більшість з них закінчили їсти раніше подану страву.

#### **Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами.**

Гостей, які зібралися в залі для очікування, запрошують до банкетного залу, допомагають 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.

*Офіціанти слідкують за порядком на столі, забирають використані набори і тарілки, ставлять перед гостями чисті, забирають зі столу багатопорційний посуд, що звільнився, і пляшки.* Заміна посуду здійснюється перед подаванням м'ясної закуски, першої, другої та солодкої страв.

Гарячі страви в багатопорційному посуді можуть бути подані гостям в обнос або порціоновані в мілкі столові тарілки індивідуально кожному.

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).

## II. Виконання практичних завдань

### Завдання 1

Розробити модель організації обслуговування бенкету за столом згідно завдання поданого в таблиці 1. Завдання виконати згідно наступного плану.

- скласти меню бенкету;
- розрахувати кількість офіціантів для обслуговування;
- розрахувати кількість посуду для сервірування;
- кількість столового посуду і приладдя для подавання страв і напоїв;
- варіант сервірування бенкетного столу;
- скласти опис підготовки до обслуговування;
- скласти опис послідовності обслуговування згідно меню.

Таблиця 1

№ варіанту	Тематика бенкету	Кількість гостей
1.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	30
2.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	140
3.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	50
4.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	160
5.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	24
6.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	200
7.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	20
8.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	170
9.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	40
10.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	250
11.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	16
12.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	70
13.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	12

14.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	90
15.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	50
16.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	80
17.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	54
18.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	110
19.	Бенкет з повним обслуговування офіціантами	60
20.	Бенкет з частковим обслуговування офіціантами	130

### **Запитання для самоконтролю**

1. Назвіть основні етапи організації обслуговування банкетів за столом.
2. Назвіть загальні та відмінні правила розміщення гостей за столом під час проведення банкету з частковим та повним обслуговуванням офіціантами.
3. Назвіть основні правила та вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування банкету за столом з частковим обслуговуванням.
4. Назвіть основні правила й вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування, «бенкету за столом» з повним обслуговуванням.
5. Назвіть способи, правила та особливості подавання страв на різних банкетах.
6. Назвіть основні правила професійного етикету для персоналу, який приймає участь у обслуговуванні банкетів.