

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА

(колективний проект)

Тема. Розроблення асортименту, композиції та дизайну фуршетної продукції та приготування її. Оцінка якості. Підбір фуршетних баз.

Очікувані результати навчання: знати технологію дизайну фуршетних страв та закусок, пояснити технологію виробництва та оформлення фуршених страв та закусок, розробляти асортимент, композицію та дизайн фуршетних закусок, застосувати навички підбору фуршетних баз до певного виду продукції, оцінити якість фуршетної продукції, продемонструвати здатність приготувати фуршетні закуски з урахуванням естетичних принципів сучасного дизайну.

ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Сучасні тенденції приготування та оформлення фуршетної продукції

Раніше оформлення фуршету припускало горизонтальні лінії столів із закусками розташованими на одному рівні. Зараз це виглядає банально і просто нудно.

Організувати дійсно стильний захід і приємно здивувати гостей, сучасно оформити фуршетні лінії це:

- багаторівневе розташування закусок – цей прийом допоможе зробити фуршетну лінію більше повітряною;
- вибудовування конфігурацій зі столів – поєднання вертикальних і горизонтальних ліній, вибудовування столів у вигляді букв “П” чи “Г” допомагають раціонально використати простір;
- декорування свіжими кольорами – квіти у боксах зроблять фуршет ще яскравіше;
- вибір посуду – для того, щоб додати оригінальності, досить пограти з формою посуду.

Сучасні тенденції в поданні страв спрямовані на те, щоб «полегшити» фуршетні лінії. Для цього використовують скляні конструкції, за допомогою

яких можна створити невагоме, витончене сервірування. Так що, подання салатів і холодних закусок в прозорому посуді – новий тренд.

Також в моді екостиль: блюда з натуральних і максимально свіжих інгредієнтів, декорування травами та пророщеними паростками, їх подання в екопосуді різних форм.

Інновації в організації заходів

Раніше було модно організовувати івенти в хороших ресторанах, але сьогодні для проведення заходів багато хто віддає перевагу незвичайним майданчикам. Це можуть бути парки, офіси, галереї й навіть стадіони.

Завдання (виконується групою колективно)

1. Шляхом проведення «мозкового штурму» визначитися із концепцією тематичного фуршету.
2. Розподілити обов'язки між студентами групи:
 - Загальне керівництво (менеджер)
 - Шеф-кухар (бригада кухарів)
 - Адміністратор (бригада офіціантів)
 - Дизайнери
3. Згідно обраної концепції провести підготовку:
 - скласти меню;
 - розрахувати продукти;
 - підібрати матеріально-технічне забезпечення для фуршетної лінії (бази, посуд, прибори, декор, текстиль, тощо)
 - скласти схему координації роботи груп.
4. Реалізація проекту навчального фуршету:
 - підготувати презентацію щодо реалізації концепції фуршету;
 - приготувати та оформити фуршетну продукцію;
 - підготувати та оформити фуршетну лінію, викласти продукцію
 - здійснити обслуговування та дегустацію продукції.
 - обмінятися враженнями.