

# Тема 4. ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ



# План

- 4.1. Класифікація банкетів і прийомів
- 4.2. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів
- 4.3. Підготовка до проведення банкету
- 4.4. Організація обслуговування різних видів банкетів
  - 4.4.1. Банкет-фуршет
  - 4.4.2. Банкет-коктейль
  - 4.4.3. Банкет-прийом за типом «шведського столу»
  - 4.4.4. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами
  - 4.4.5. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами
  - 4.4.6. Банкет-чай
  - 4.4.7. Особливості обслуговування тематичних банкетів



## 4.1. Класифікація банкетів і прийомів

**Банкет**- це урочистий званий сніданок, обід або вечеря, які проводяться на честь певної особи або події, наприклад ювілею, весілля тощо.

Слово «банкет» д нім. *Bankett*, з італ. *banchetto* або фр. *banquet* і англ. *banquet*



Залежно від подій, з приводу яких організуються банкету, їх поділяють на:

### офіційні

- Приводом слугують прийом глави уряду, дипломатичних представників, ювілейне торжество, національне свято тощо.

### неофіційні.

- Приводом може бути сімейне свято, товариська зустріч, традиційне свято та ін.



# Банкети поділяються на дві групи: :

## з розміщенням за столом

- банкет за столом, банкет-чай тощо.



## без розміщення за столом

- банкет-фуршет, банкет-десерт, коктейль та ін.



# За участю персоналу в обслуговуванні їх поділяють на:

## банкети з повним обслуговуванням офіціантами



- всі страви і напої офіціанти подають гостям в обнос



## банкети з частковим обслуговуванням офіціантами

- певну кількість страв, головним чином холодні страви і напої, заздалегідь виставляють на столи, гарячі страви і напої подають в обнос або ставлять на стіл.



# За асортиментом страв і напоїв банкети поділяють на

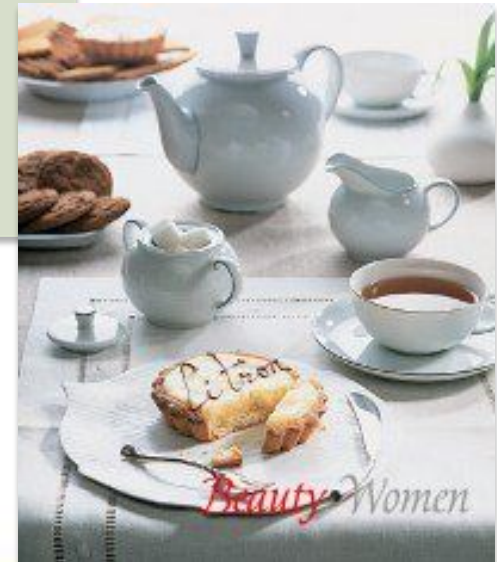
універсальні

- банкет за столом з повним або частковим обслуговуванням офіціантами



спеціалізовані

- банкет-фуршет, банкет-буфет, банкет-коктейль, банкет-чай



# Стадії організації банкету

прийом замовлення



підготовка до проведення банкету



обслуговування





## 4.2. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів

Залежно від розміру закладу ресторанного господарства і кількості гостей замовник резервує частину приміщення або орендує його повністю на певний час.

Щоб уникнути можливих претензій з боку замовника і задля власної безпеки, адміністрації закладу **доцільно скласти договір** замовлення на надання послуг з організації будь-якого виду банкету (фуршету, презентації, ювілею, весілля, випускного вечора тощо).

Середні та великі заклади, крім своєї безпосередньої діяльності (приготування страв і сервірування столу), часто зобов'язуються організовувати "культурну програму": запрошення музикантів, ведучого вечора, клоунів (для дитячих свят). У разі надання таких послуг вони виступають посередниками. Складання договору-замовлення упорядковує організацію та проведення банкету.



# Із замовником погоджуються:

дата обслуговування

кількість учасників

місце проведення

оформлення залу

музичний супровід

надання додаткових послуг

початок і закінчення обслуговування

меню

попередня вартість замовлення та порядок розрахунку





## БОЙ ПОСУДЫ

Sauces

Тарелка (пирожковая, закусовая)	150
Салатник	150
Селедочница	200
Подливочник	200
Блюдец чайное/кофейное	100
Чашка чайная/кофейная	100
Чайник заварочный	500
Стакан хрустальный	300
Фужер хрустальный	200
Рюмка хрустальная	150
Графин хрустальный	1200
Кувшин хрустальный	1000
Ваза для цветов хрустальная	1200
Пепельница	150
Салфетница	100

Крім того, в договір доцільно ввести пункт про відповідальність закладу ресторанного господарства за якість обслуговування і приготування страв, а з боку замовника - про відповідальність за збереження майна закладу та відшкодування можливих збитків (биття посуду, псування скатертин, столового приладдя тощо).



Існує затверджена спеціальна форма первинного обліку – **замовлення-рахунок**, який водночас є і розрахунковим документом, і документом, за яким з кухні закладу ресторанного господарства здійснюється відпускання готових страв та кулінарних виробів споживачам (учасникам банкету).



Заказ-счет публикуется на языке делопроизводства

Додаток 11

до п. 2.2 Методичних рекомендацій

Код за ЗКУД 0903127

заклад \_\_\_\_\_

**ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК № \_\_\_\_\_**  
**(є розрахунковим документом)**  
**на \_\_\_\_\_ чоловік**

Замовник \_\_\_\_\_  
*(організація або приватна особа, прізвище, ім'я, по батькові)*

Найменування закупу \_\_\_\_\_

Дата та час обслуговування \_\_\_\_\_

Замовлення-рахунок склав: \_\_\_\_\_ З умовами згоден: \_\_\_\_\_

Адміністратор \_\_\_\_\_ Замовник \_\_\_\_\_  
*(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові) (підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)*

З холодного цеху на _____ год.				З холодного цеху на _____ год.			
Найменування	Кількість	Ціна, грн. коп.	Сума, грн. коп.	Найменування	Кількість	Ціна, грн. коп.	Сума, грн. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
Разом		X		Разом		X	
З гарячого цеху на _____ год.				З хліборізки на _____ год.			
9	10	11	12	13	14	15	16
Разом		X		Разом		X	
З кофейного буфету на _____ год.							
				17	18	19	20
Разом		X		Разом		X	

Ціни та сума перевірені  
 \_\_\_\_\_  
*(посада) (підпис)*  
 \_\_\_\_\_  
*(прізвище, ім'я, по батькові)*

Аванс № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_ коп.  
 Доплата № від \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_ коп.  
 За квіти за кв. № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_ коп.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_ р.

Отримано разом \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_ коп.  
*(прописом)*

Касир \_\_\_\_\_ Чеки на замовлення на \_\_\_\_\_ грн. \_\_\_\_\_ коп.  
*(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)*

## Після з'ясування порядку проведення банкету встановлюють порядок розрахунку



За погодженням сторін (закладу ресторанного господарства та замовника) **оплата за банкет** може здійснюватися **різними способами** та у **різні строки**. Це залежить також від того, ким є замовник – фізичною чи юридичною особою. Наприклад, фізична особа (громадянин) може розрахуватися за послуги готівковими коштами або за допомогою платіжної карти. Такі розрахунки в закладах ресторанного господарства здійснюються із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій.



Замовленням-рахунком передбачене внесення замовником **авансового платежу**, який є своєрідною гарантією того, що він не змінить рішення і продовжить договірні відносини із закладом щодо організації банкету. За рахунок авансованої суми **здійснюється закупівля продуктів** для приготування страв і кулінарних виробів.

У разі попередньої оплати свята (банкету, весілля тощо) **кращий спосіб розрахунку** замовника із закладом ресторанного господарства - **безготівковий платіж** (для юридичної особи) або **безпосередньо через касу банку** (для будь-якого замовника).



## 4.3. Підготовка до проведення банкету

При прийманні замовлення клієнт повідомляє метрдотелеві мету банкету, а відповідно до цього **висловлює побажання** щодо оформлення залу, музичного супроводу, меню, порядку проведення свята та ін.



**Норма площі на одну людину** залежить від виду банкету. При проведенні його за столом вона складає 1,5-2 м, банкету-фуршету - 0,5-0,7 м. Столи розміщують з урахуванням кількості учасників банкету, виду банкету, конфігурації залу.

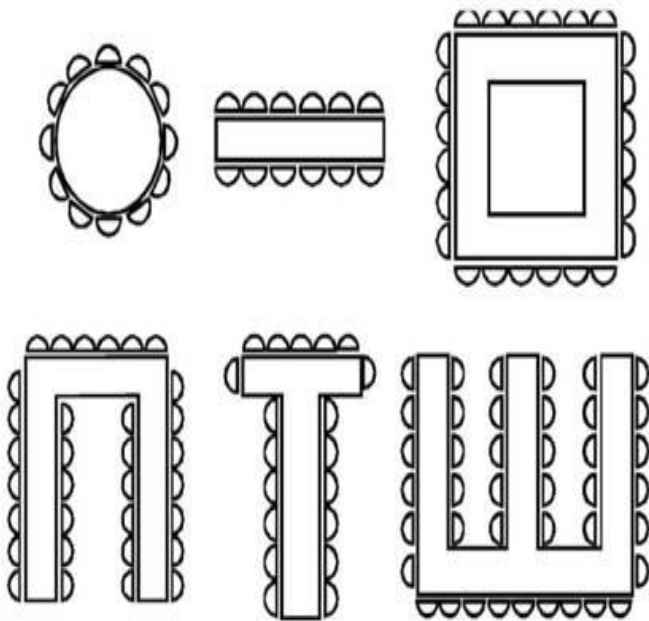


# Залежно від кількості запрошених розрізняють такі форми розміщення гостей за столом



зосереджену

розосереджену





При розосередженій формі розміщення гостей прохід між головним столом і перпендикулярними йому столами, а також між торцями столів складає 1-1,5 м.



При розставлянні столів варто враховувати те, що жодний із учасників банкету не повинен сидіти спиною до почесних гостей.



**Ширина** банкетних столів має складати 1,2-1,5 м, іноді навіть до 2 м;

Якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, ширина його повинна бути не менше 70 см.



Норма площі на одну людину залежить від виду банкету:

При проведенні його за столом вона складає 1,5-2 м, банкету-фуршету - 0,5-0,7 м.

Довжина столів визначається з урахуванням кількості гостей і рекомендованої довжини стола на одну персону:

- банкет-фуршет - 0,4 м (тому що не всі гості одночасно підходять до столу);
- банкет за столом для почесних гостей - 0,7-0,8 м;
- інших - 0,6 м.





# ДІЛІЖАНС



ресторація



## БЕНКЕТНЕ МЕНЮ



### ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Бакажан з горіховим соусом	150g	88
Бакажани бенкетні (сир, шинка, томат, солодкий перець)	1000g	395
Помідор фарширований сиром	200g	69
Помідор фарширований язиком	200g	75
Помідор фарширований кальмарами	200g	75
Оселедець з цибулею	140g	65
Сьомга слабосолена	1000g	925
Судак фарширований	1000g	725
Сазан фарширований (з лососем)	1000g	750
Маслини, оливки	100g	45
Асорті з свіжих овочів	330g	85
Джуетики з лосося та фети	140/10g	90
Порося фаршироване	1шт	1225

### САЛАТИ

«Вінегрет»	1000g	150
«Оселедець під шубою»	1000g	220
«Столичний»	1000g	220
«Столичний з язиком»	1000g	320
«Фундуклеєвський»	280g	129
Салат з куркою свіжими овочами, заправлений майонезом, гірчицею, соусом Кіккоман	1000g	315

### ЗАЛИВНІ СТРАВИ

Холодець зі свининою та куркою	250g	120
Язик залівний класичний	250g	115
Язик залівний з грибами та горошком	250g	120
Осетрина залівна	270g	199
Індичка залівна	250g	80
Буженина залівна	250g	80

### Упорядкування меню

- загальна маса страв за столом складає 1-1,5 кг на 1 персону;
- вина, шампанського - 0,35 л;
- коньяку, горілки - 0,15-0,2 л;
- соків, води - 1 л.

### В меню фуршету

- маса страв складає 0,5-0,8 кг на 1 персону;
- вина, шампанського - 0,15 кг;
- коньяку, горілки - 0,1 л
- соків, води - 0,25-0,5 л



Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їх кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні



Залежно від виду банкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду.



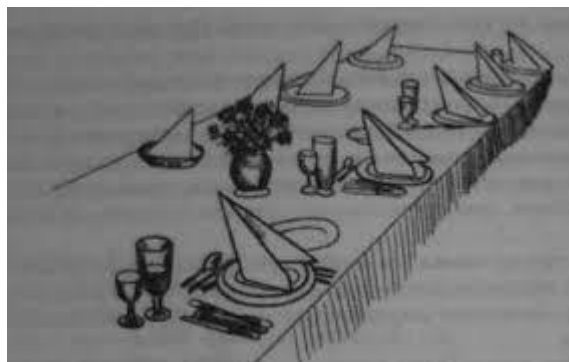
При підготовці до банкету використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають з урахуванням особливостей інтер'єру залу, тематики свята.

Для накриття банкетних столів використовують прямокутні **скатертини** розміром 173 x 208 (250) см, 200 x 250 см або банкетні скатертини завдовжки 5-10 м і завширшки 2 м.



Кількість банкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розставляння. Якщо всі гості розміщуються за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини приблизно на 30 см

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники.



## Витрати часу на виконання окремих операцій при підготовці до банкету

Найменування операції	Найменування столової білизни, наборів, посуду	Витрати часу, сек.
Полірування	Тарілки	9
	Ложки столові або десертні	4
	Ложки чайні	3
	Ножі столові або закусочні	5
	Виделки столові або закусочні	5
	Фужери	12
	Чарки	10
Витирання вологого посуду і полірування	Келихи для шампанського	12
	Фужери	25
	Чарки	20
Накривання столу	Келихи для шампанського	25
	Скатертини	24
Сервірування столу	Чайні ложки	4
	Ножі	6
	Виделки	5
	Столові і десертні ложки	5
	Тарілки	5
	Чарки, келихи, фужери	9
	Серветки полотняні (залежно від форми складання)	6-18
Чищення і заповнення	Сільнички, перечниці	18





Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні ( $N_{\text{оф}}$ ), можна визначити за формулою:

$$N_{\text{оф}} = t \cdot n / 3600T \quad (1) \quad \text{або} \quad N_{\text{оф}} = N / N_t \quad (2)$$

де  $t$  - витрати часу на операцію (одиницю продукції, посуду), сек.;

$n$  - кількість одиниць продукції, посуду (операцій), шт.;

$T$  - інтервал часу, протягом якого має бути виконана робота, год.;

$N$  - загальна кількість гостей, чол.;

$N_t$  - кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, чол.



При розрахунку чисельності офіціантів, які готують стіл до банкету, використовують формулу (1).

За формулою (2) визначають кількість офіціантів, які беруть участь у подаванні страв і напоїв під час банкету.





При визначенні кількості офіціантів, які беруть участь у подаванні страв і напоїв, використовують **норми обслуговування**.



**Залежно від виду банкету** один офіціант може обслужити:

- на офіційному банкеті з повним обслуговуванням - 3-4 особи;
- на неофіційному - 4-5 гостей;
- на банкеті за столом із частковим обслуговуванням - 9-12 осіб;
- на банкеті-фуршеті переважно з частковим обслуговуванням - до 30 гостей.

Якщо під час банкету застосовується комбінована форма обслуговування, тобто поряд із подаванням страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос, то на одного офіціанта припадає 15-20 гостей.



Чисельність кухарів-роздавальників, які беруть участь у порціонуванні, оформленні та відпусканні страв і напоїв, визначають за формулою:

$$N_{\text{кух.}} = t \cdot m / T$$

де  $t$  - час для відпускання однієї страви, сек.;

$m$  - кількість страв, порцій;

$T$  - інтервал часу, передбачений для відпускання страв, хв.



## 4.4. Організація обслуговування різних видів банкетів

### 4.4.1 Банкет-фуршет

Слово «фурше» французького походження, і в перекладі означає «виделка».



Організують столи на зразок «фуршет» у випадках, коли за невеликий проміжок часу необхідно нагодувати в невеликому приміщенні значну кількість гостей (закусочний, десертний). Його використовують для учасників симпозіумів, з'їздів, конференцій, конгресів (банкет-фуршет-прийом, банкет-фуршет, закусочний фуршет).



Під час проведення банкету-фуршету гості їдять і п'ють стоячи біля столів, до яких не приставляють стільці.

Особливістю складання меню для такого банкету є широкий асортимент холодних страв і закусок, гарячих закусок, десертів і гарячих напоїв. Закуси подаються невеликими порціями - „під виделку“, тобто щоб їх можна було їсти без допомоги ножа.

На банкеті-фуршеті можна обслуговувати в **4-5 разів більше гостей**, ніж на банкеті за столом, за однакової площі залу.

**Тривалість банкету 1,5-2 год.**





Для організації банкету-фуршету використовують столи вищі від звичайних (0,9-1,1 м), завширшки - 1,2-1,5 м. Розраховуючи довжину і кількість столів, дотримуються норми - 15-20 см (до 40 см) на одного гостя при двобічному використанні столу (гості стоять за столом з двох боків).

При однобічному сервіруванні норма відповідно зменшується. Довжина столу для зручності обслуговування не повинна перевищувати 10 м.





Крім основних фуршетних столів, у залі в зручних місцях (переважно біля стін) ставлять додаткові – круглої, квадратної або прямокутної форми. Біля цих столів гості можуть їсти і пити або ставити на них використані тарілки, чарки, келихи тощо.



*У банкетному залі можуть бути передбачені невеликі столи (приблизно на 6 осіб) з кріслами для гостей, яким важко споживати їжу стоячи. Крім того, біля стін встановлюють підсобні столи для запасних тарілок, наборів, чарок, серветок.*



Накривають  
фуршетні столи  
спеціальними  
банкетними  
скатертинами або  
скатертинами-  
спідницями.

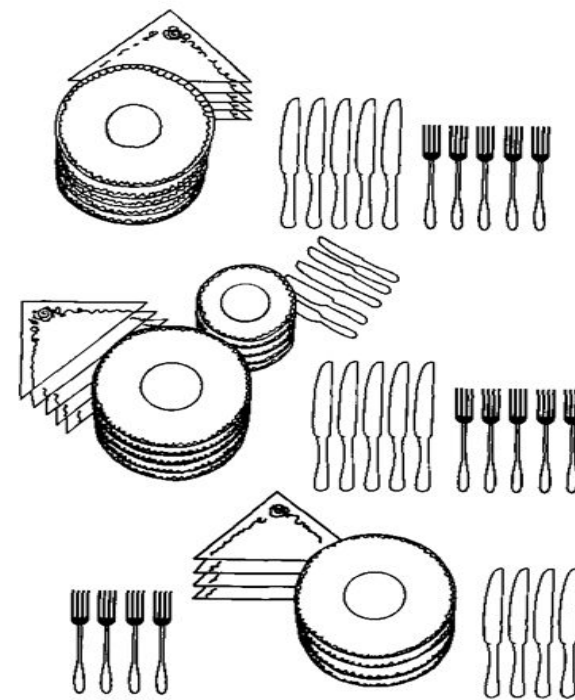


Нижній край скатертини повинен  
бути на одному рівні від підлоги.



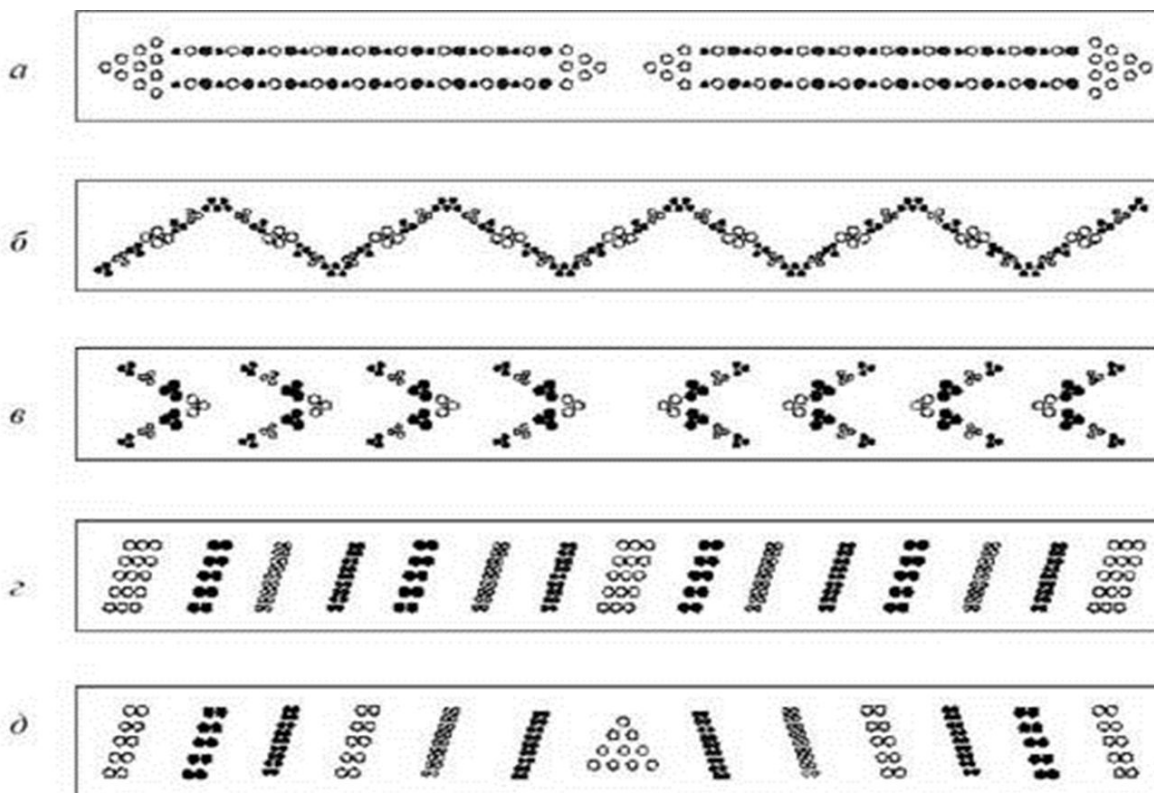
Для сервірування столу використовують **столовий посуд і набори**, загальна кількість яких залежить від кількості гостей і нормативу на одну персону:

Тарілки закусочні 1,5-2 шт.;  
Виделки десертні 0,5-0,75 шт.;  
Тарілки піржкові 0,5-0,75 шт.;  
Фужери 0,75-1 шт.;  
Ножі закусочні 0,5 шт.;  
Склянки для соків 0,25-0,5 шт.;  
Ножі десертні 0,25 шт.;  
Чарки 2-2,5 шт.;  
Виделки закусочні 0,75-1 шт.





Сервірування фуршетних столів починають із розставлення скляного або кришталевого посуду.



○○○ — фужери; ○○○ — чарки для вина (лафітні); ●●● — чарки для вина (рейнвейні);  
●●● — чарки для горілки

Способи розстановки напоїв



Після того, як розкладені фрукти, квіти і напої, але не раніше ніж за 0,5 год. до початку банкету, на столі розміщують закуски, соуси, хліб. При розставлянні закусок спочатку ставлять ті, що не втрачають своїх смакових якостей і зовнішнього вигляду від впливу кімнатної температури (рибні, м'ясні копченості, гастрономія, соління). Наприкінці, перед приходом гостей, ставлять ікру, масло, закуски під майонезом, сметаною, заливні страви. Спочатку розставляють великі блюда із закусками, чергуючи їх за видами, а потім - менші.

Значну частину закусок подають на порцелянових блюдах. Овальні - ставлять під кутом 30-40° до осі столу. Закуси у вазах, салатниках розміщують ближче до центру стола, а в низькому посуді - ближче до краю, залишаючи відстань 25-30 см від краю стола, щоб гості могли поставити закусочні тарілки і чарки. На кожній таці обов'язково повинно бути приладдя для перекладання.



Досить часто на банкетах-фуршетах подають **другі гарячі страви**, викладені гіркою на овальне чи кругле блюдо. Зверху кладуть пластмасові чи дерев'яні виделочки або шпильки.



Після гарячих страв подають **десерт** - морозиво, збиті вершки, запечені в тісті фрукти та ін. До десертних страв рекомендують **шампанське**, яким наповнюють келихи на  $\frac{2}{3}$  об'єму. Пропонують шампанське, як і інші напої, з підносів. Завершується обслуговування банкету-фуршету подаванням кави. У цей час можна подати коньяк

# Банкет-фуршет-десерт



Банкет-фуршет-десерт організують переважно як доповнення до основного банкету

У меню включають різноманітний асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки, печиво), морозиво, гарячі і холодні напої, соки, десертні вина, шампанське, коньяк, лікер, а також 2-3 види бутербродів



## 4.4.2. Банкет-коктейль

Цей вид банкету економічний, не потребує великої різноманітності і кількості меблів, посуду, приладдя, столової білизни. Організують його в таких випадках:

- ✓ у вихідні дні в період роботи конференцій, симпозіумів та інших подібних заходів;
- ✓ під час зустрічей з відомими зарубіжними державними, господарськими діячами або діячами культури, при ділових зустрічах з місцевими керівниками;
- ✓ у всіх офіційних випадках, коли необхідно подати легку закуску перед офіційним обідом





Розрізняють декілька варіантів цього банкету:

банкет-коктейль,

банкет-коктейль-фуршет,

банкет-паті

При організації **банкету-коктейлю** в залі банкетних столів не ставлять, а обмежуються невеликими окремими столами, розставленими в зручних місцях залу (біля стін, колон, у нішах). На цьому банкеті тарілки і столові набори індивідуального використання не застосовують. Всі закуски в блюдах, а також напої в чарках і келихах на таці пропонують гостям офіціанти.

## Банкет-коктейль



Для приготування й подавання напоїв використовують крющонниці з ложками для приготування крющонів та інших змішаних напоїв, глечики для соків, термоси для харчового льоду, шейкери та ін.



На банкеті-коктейлі *напої* подають у різноманітному асортименті: горілка, настоянка, коньяк, лікер, вина, соки, води, коктейлі, шампанське.





До складу холодних закусок входять канапе, тарталетки або воловани, фаршировані м'ясом, рибою, овочами, гастрономічними продуктами.

З гарячих закусок подають невеликі котлети, сосиски-малятка та ін.,

На десерт - тістечка-асорті (малятко), яблука, запечені в тісті, морозиво, желе, фрукти;

із гарячих напоїв - каву, чай.



Бар або спеціальний стіл з гіркою для напоїв може бути встановлений і в банкетному залі.





В обслуговуванні гостей бере участь бригада офіціантів, чисельність якої визначають з розрахунку **10-15** запрошених на одного офіціанта.

Найзручнішими для обнесення гостей закусками на банкеті-коктейлі є круглі таці.



Кількість заздалегідь приготованих блюд із закусками повинно в 2-3 рази перевищувати кількість офіціантів, що подають їх гостям.



# Банкет-коктейль-фуршет



Це змішаний банкет, в якому застосовуються форми обслуговування, притаманні банкету-коктейлю та банкету-фуршету.

Для організації цього банкету необхідні **два зали**: у першому збираються гості, його підготовляють як для банкету-коктейлю, у другому ставлять **фуршетні столи**, на які подають холодні, гарячі, солодкі страви, фрукти, хліб.

У першому залі впродовж 30-45 хвилин гостям пропонують напої так, як на банкеті-коктейлі, а також канапе, воловани, розтягаї, пиріжки, тарталетки.

Потім гостей запрошують до другого залу, де на них чекає закусочний стіл.



# Коктейль-паті



*Коктейль-паті* організують у вечірні години, триває він 1,5-2 години. Його особливість полягає в тому, що гості почувуються невимушено, більш демократично, ніж при проведенні інших видів банкетів цієї групи. Їх не зобов'язують прийти в точно призначений час.



На розсуд господаря або організатора заходу їм подають різноманітні напої та закуски. Під час коктейлю-паті переважно подають канапе й сандвічі.



### 4.4.3. Банкет-прийом за типом "шведського столу"



Учасникам банкету-прийому надається можливість вибирати не тільки холодні, а й гарячі та солодкі страви, які виставляються на банкетному столі.

Температуру гарячих страв підтримують за допомогою пристосувань для підігрівання (таганка, марміту і т.д.). Для деяких холодних страв використовують підставки з льодом.





# Обладнання для шведського столу



wmfhotel.ru





На кожні 50-100 осіб у залі встановлюють фуршетний стіл, на якому виставляють всі страви або спочатку холодні страви і закуски, потім гарячі й останніми солодкі.



Перед подаванням солодких страв і фруктів зі столу забирають все зайве. Усього в меню включають 10-15 найменувань закусок, гарячих і солодких страв.

Продукцію на банкетний стіл подають у блюдах круглої або овальної форми, салатниках, вазах, деякі вироби - цілими (відварний язик, ростбіф) на дерев'яних дошках, частково нарізаний тонкими скибками, викладений внакладку. Поряд з дошкою кладуть добре заточений ніж, яким гості можуть відрізати певну кількість продуктів.





Стопками ставлять тарілки і кладуть столові набори (із розрахунку по 2 шт. кожного виду на одного гостя).



Краще використовувати столові мілкі тарілки, на яких гостям зручніше розмістити декілька видів закусок, вибраних на банкетному столі.



**Напої не ставлять на банкетний стіл.**

Для цього є буфет-бар, який встановлюють у банкетному залі або в залі для збору гостей.

Частину напоїв розносять на таях офіціанти, для комплектації яких у підсобному приміщенні рекомендується передбачити ще один буфет-бар.



*Якщо банкет триває більше години, то в залі встановлюють декілька невеликих столів (закусочних) висотою 90-100 см, які сервірують наборами для спецій, паперовими серветками в серветницях, вазочками з квітами. Біля цих столів гості їдять стоячи.*

*Якщо банкет триває не менше двох годин і кількість учасників не перевищує 50 осіб, то в залі встановлюють столи на 4-6 персон з місцями для сидіння. Загальна їх кількість має дорівнювати кількості учасників банкету. Столи накривають скатертинами зі спуском 25-30 см і сервірують пиріжковими тарілками, столовими або закусочними ножем і виделкою, фужером, чарками для вина і горілки, келихом для шампанського, полотняними серветками, наборами для спецій, вазочками з квітами*



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

Ці банкети є офіційними і називаються прийомами. Найчастіше прийоми влаштовуються на 50 осіб, рідше - на 100. Повне обслуговування передбачає відсутність на столі будь-яких страв та напоїв. Все це швидко подають офіціанти. Тривалість такого банкету може становити від 1 до 2 годин. В обслуговуванні бере участь значна кількість офіціантів високої кваліфікації.

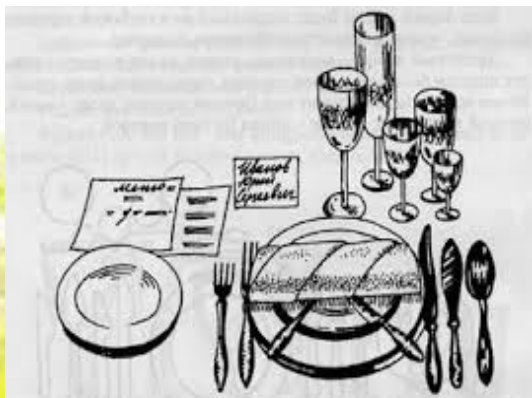
При визначенні загальної довжини столу враховують, що на **одного гостя слід передбачити 70-80 см столу, в окремих випадках - до 100 см.**



*У меню включають порівняно невелику кількість холодних страв і закусок, одну гарячу закуску, для банкету-обіду - першу страву, одну-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої*



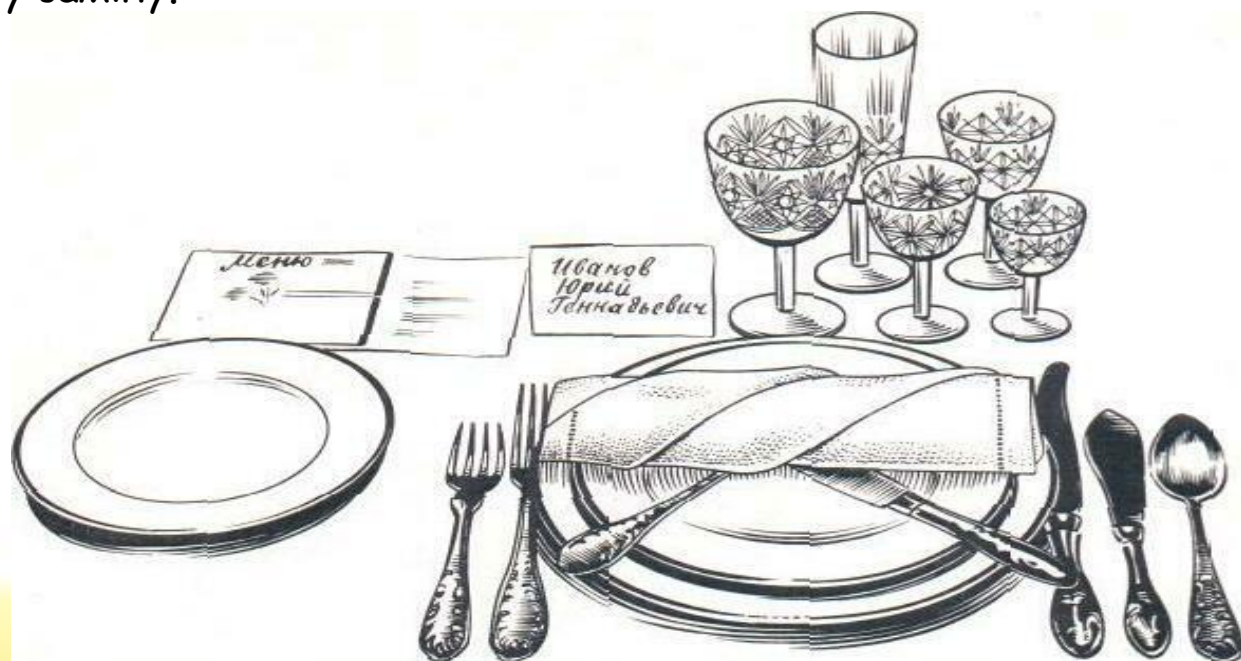
При проведенні банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами застосовують **повне сервірування**. При цьому використовують підставні, закусочні і пиріжкові тарілки, виделки і ножі - столові, рибні, закусочні, столову ложку (для банкету-обіду), десертні набори - ніж, виделку, ложку.



До столового набору кожного учасника банкету зліва за пиріжковою тарілкою слід покласти *картку-меню*, в якій зазначений порядок подавання страв і напоїв. Якщо на банкеті присутня *іноземна делегація*, меню має бути надруковане двома мовами - для гостей і влаштовувачів банкету.

Правіше від картки-меню (над закусною тарілкою) до столового набору кожного гостя (відповідно до плану розміщення гостей) кладуть *кувертну картку*, в якій вказується прізвище, ініціали, а іноді й звання запрошеного.

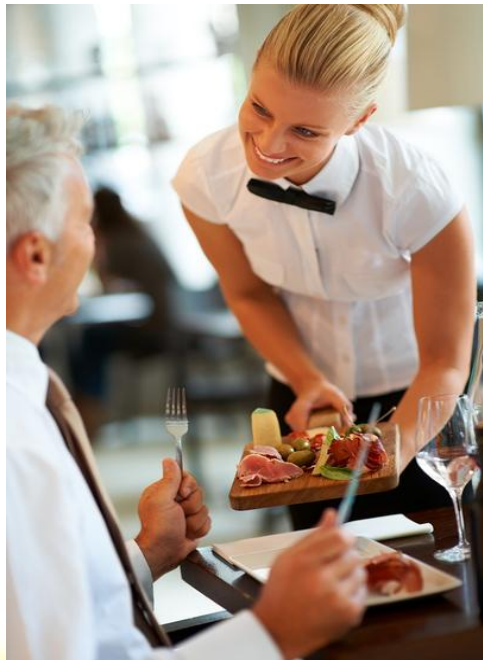
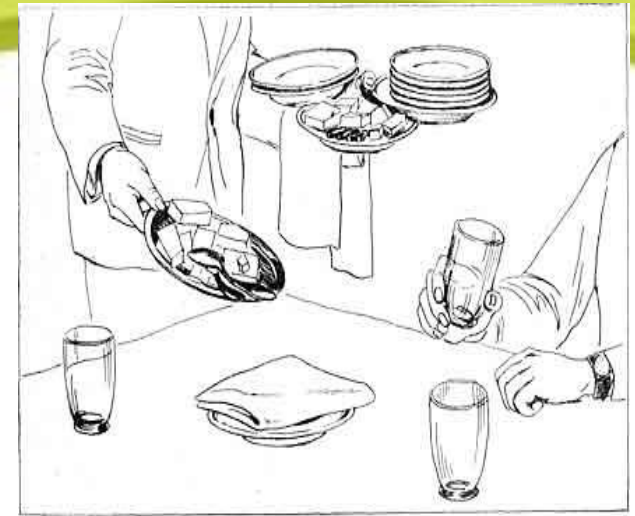
Кількість посуду індивідуального користування відповідає кількості гостей з певним запасом на можливу заміну.



Кількість офіціантів під час обслуговування залежить від асортименту страв, включених у меню, і кількості гостей.

При обслуговуванні офіційних прийомів на вищому рівні в парі з офіціантом, який подає страви, працює другий офіціант, який подає напої для 6-8 гостей.

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



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.

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



## 4.4.5. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

Банкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами має товариський або сімейний характер і є найпоширенішим.



Столи при проведенні цього банкету розставляють так, як і при банкеті з повним обслуговуванням офіціантами. *Кількість же 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 виделку. На стіл ставлять фужер, чарки для вина і горілки. Десертні набори краще подати разом з десертом.



Страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближче до предметів сервірування. Страви із риби, м'яса, овочів необхідно чергувати.

*Стіл умовно можна поділити на секції довжиною приблизно 2-2,5 м. На кожній із них асортимент закусок має повторитися для 6-10 гостей. Це дозволить кожному сидячому за столом, не звертаючись по допомогу до офіціанта, взяти будь-яку закуску. У меню цього банкету включають різноманітний асортимент холодних страв і закусок, які замовляють по 1/2 порції на кожного учасника, а іноді й менше.*



*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.***

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).



Coffee-klatsch.ru

# Банкет-чай



*Банкет-чай* організують у невеликих затишних залах, у яких встановлюють круглі й овальні столи, а за їх відсутності – квадратної або прямокутної форми, стільці, крісла, напівкрісла, а іноді й дивани. Столи накривають скатертинами і серветками ніжних кольорів і відтінків.



Для банкету-чаю використовують красивий чайний посуд, десертні тарілки, десертні і фруктові набори, кришталеві чарки, келихи, розетки, вазочки для варення, вази для квітів, фруктів, кондитерських виробів.





Тарілки для фруктів ставлять на стіл стопками по 4-6 штук. Самовар ставлять на основний стіл зліва від господині або на підсобний, підставлений до основного зліва від її стільця. Порцеляновий чайник із заваркою і чашки розміщують біля самовара.

Стіл може бути сервірований мідними, коньячними або лікерними чарками, у разі ювілею – келихами для шампанського, за склом кладуть фруктові набори.



**Банкет-чай триває не більше двох годин.**

Обслуговує його бригада офіціантів, кількість якої визначається **з розрахунку два офіціанти на десять гостей.**



# Особливості обслуговування тематичних банкетів

У закладах ресторанного господарства урочисто відзначають знаменні події в житті країни. Кожний із цих заходів має свої відмінності щодо оформлення залу, сервірування столів, добору страв і напоїв, упорядкування музичної програми тощо.





Для банкету,  
*присвяченого Дню  
Перемоги*, стіл  
можна накрити  
зеленою  
скатертиною, а  
посередині в  
кришталевій  
невисокій вазі



**1 Травня і 8 Березня** - міжнародні свята, які відзначаються весною.

У день **1 Травня** столи можна накрити ясно-зеленими скатерттинами, а також використати поєднання рожевого і зеленого, зеленого і жовтогарячого.



Оформлення залу для святкування **Дня 8 березня** досягається за допомогою кольорової гами світлих і ніжних тонів, скляного, кришталевого і порцелянового посуду та квітів.

Обслуговування **новорічного свята** здійснюється за попереднім замовленням. Столи накривають білими або кольоровими скатертинами. Столи накривають білими або кольоровими скатертинами.



**Весілля.** Для організації весільного банкету бажано мати два-три приміщення: одне – для зустрічі і збору гостей, а потім і для танців, друге – для банкетного столу, третє – для чайного.



Збір гостей і весілля можуть проходити і в одному великому залі, у якому банкетний стіл ставлять так, щоб при вході залишалось місце для збору гостей і танців.

Залежно від кількості учасників столи ставлять в одну лінію або у вигляді літер Т, П, Ш





Весільний банкет проводиться як банкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами, тому стіл сервірують закусочними і піріжковими тарілками, наборами, серветками, двома видами чарок (для горілки і вина), фужерами, а якщо шампанське наливають за столом, то й келихами для шампанського.



*Місця молодих  
виділяють  
особливим  
сервіруванням.*

Місця для  
молодого подружжя  
знаходяться  
посередині столу.

Наречена сідає справа від нареченого. Справа від неї передбачені місця для батьків нареченого, зліва від нареченого – місця для батьків нареченої. Може бути використаний інший порядок розміщення: справа від нареченої сідає батько нареченого, поряд з ним – мати нареченої, зліва від нареченого – мати нареченого, поряд з нею – батько нареченої.



# Хрещенн



Для такої події стіл сервірують з використанням певних декоративних елементів: кольору залежно від статі новонародженого, дитячого черевичка з фарфору, ніжних квітів, свічок тощо.

Почесні місця відводяться батькам хрещеника (хрещениці). Справа і зліва від них сидять хрещені батько й мати.

