



Санкт - Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Специальность: «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация обслуживания массового банкетного мероприятия. Банкет с частичным обслуживанием «Свадьба» на 24 персоны.

Студентка: Севрюкова Мария  
Александровна  
377 группа  
Руководитель: Федяев Юрий  
Владимирович

Санкт - Петербург  
2017

# Цели и задачи

**Актуальность** - тема дипломной работы актуальна, потому что в настоящее время банкеты-фуршеты актуальны для организации пышного торжества с небольшими затратами и в короткие сроки.

**Цель дипломной работы** - Основной целью дипломной работы является проверка освоения профессиональных компетенций профессионального модуля ПМ.02. Подробное изучение технологии организации и проведения банкета, а также применение этих знаний при расчёте реального банкета.

**Задача дипломной работы** - разработка массового банкетного мероприятия в форме банкета с частичным обслуживанием «Свадьба» на 24 персоны.

# Объекты и предметы исследования

Теоретическая часть дипломной работы состоит из кратких характеристик объектов исследования и предмета исследования.

Объектами исследования в данной работе являются:

1. Ресторан «Юность».
2. Кухня мероприятия – русская.
3. Тема мероприятия – обслуживание массового банкетного мероприятия «Свадьба» на 24 персоны.
4. Основная форма обслуживания мероприятия – банкет с частичным обслуживанием.

Предмет исследования данной работы: выявление особенностей организации банкета с частичным обслуживанием «Свадьба»


# Теоретическая часть

- Краткое описание особенностей и правил работы ресторана «Юность»
- Основные характеристики русской кухни
- Основные характеристики массового банкетного мероприятия «Свадьба»
- Правила встречи гостей и особенности и подготовки и проведения заданной банкетной формы обслуживания.
- Краткое описание основных характеристик банкет с частичным обслуживанием
- Выявление особенностей подготовки и проведения массового банкетного мероприятия Свадьба на 24 персоны в учебном ресторане «Юность»

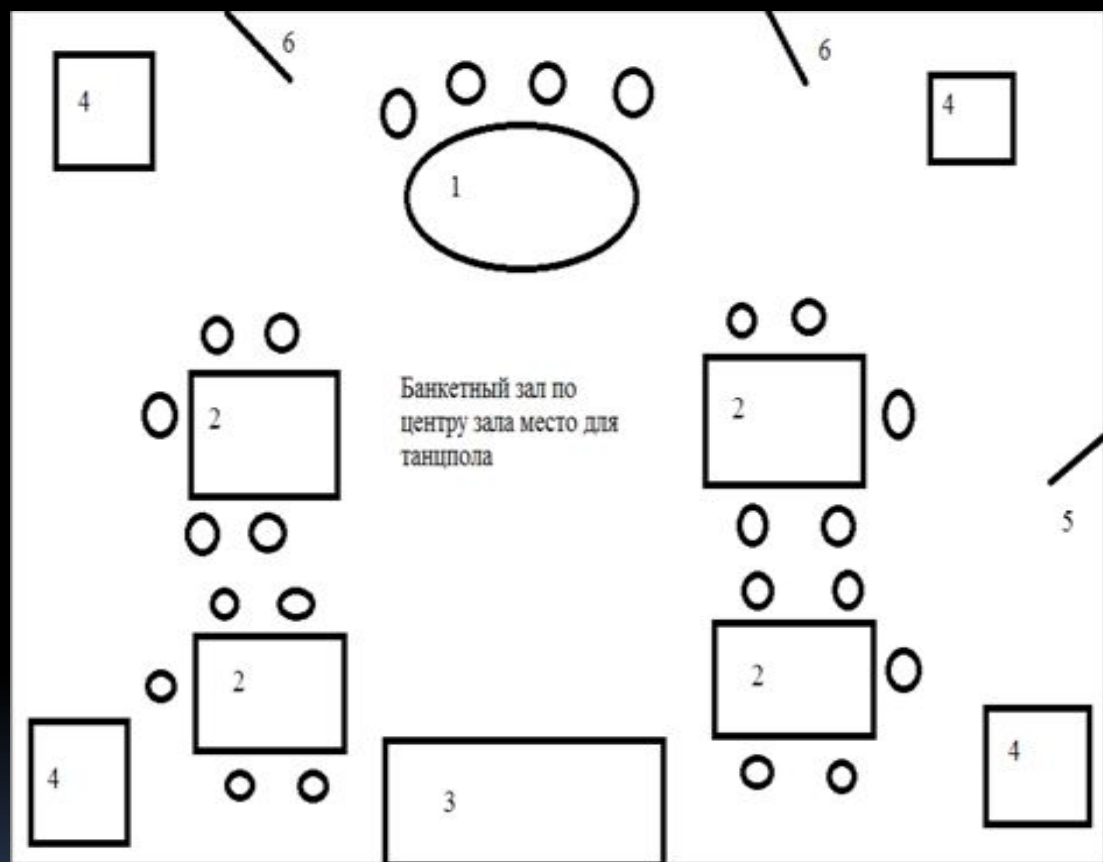


Практическая часть

Учебный ресторан  
«Юность»



# Схема банкетного зала



Банкетный зал по  
центру зала место для  
танцпола

- 1 - Стол для жениха, невесты и свидетелей
- 2 - Столы для гостей
- 3 - Сцена
- 4 - Подсобные столы для официантов
- 5 - Выход в холл гостиницы
- 6 - Вход на кухню справа и вход на мойку слева

# Схема сервировки стола на одну персону

1- Пирожковая тарелка

2 –Десертная вилка

3–Десертная вилка

4–Тарелка Show-plate

5–Чайная пара

6–Закусочная тарелка

7 - Салфетка

8–Десертный нож

9–Десертный нож

10 – Бокал для воды

11 –Бокал для шампанского

12 – Десертный нож

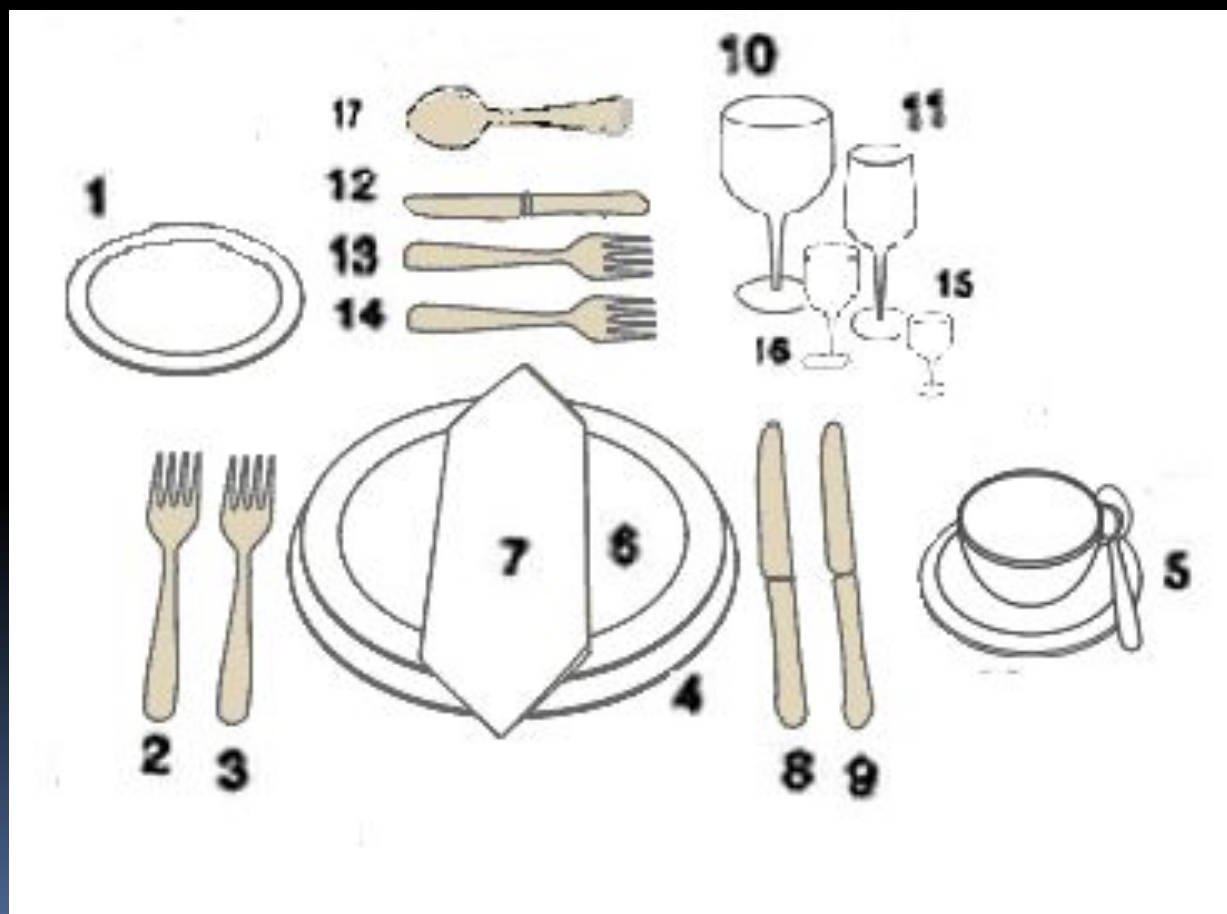
13 – Десертная вилка

14 – Вилка для торта

15 – Ликерная рюмка

16 – Мадерная рюмка

17 - Десертная ложка



# Меню банкета с частичным обслуживанием

№ п/п	Наименование блюд и напитков	Выход 1-ой порции	Цена, руб.
	<b>Холодные закуски</b>		
1	Волованы с икрой	1/100(40/60)	350
2	Ассорти мясное (язык отварной говяжий, мясо говядина, окорок свиной, колбаса т/к, зелень)	400 100/100 /100/80/20)	1500
3	Ассорти рыбное (семга с/с, горбуша х/к, кальмар х/к)	1/300(100/100/100)	1800
4	Овощная нарезка помидоры черри, перец болгарский, огурец свежий)	1/300(100/100/100)	365
5	Блины с красной рыбой (семга)	1/170(100/70)	260
6	Заливное рыбное (судак)	1/250	295
7	Соления (грибы маринованные, огурцы маринованные, помидоры черри, квашеная капуста)	1/300(75/75/75/75)	300
8	Холодец по-домашнему	1/250	350
	<b>Основное блюдо</b>		
1	Жаркое по-домашнему (свинина) со сметаной и зеленью (картофель, морковь, лук, свинина, подлива)	1/380(200\20\50)	350
2	Лещ запеченный с картофелем	1/250(100/150)	
3	Жульен из курицы в мешочках	1/200	200
4	Яблоки (семеринка) фаршированные курицей с черносливом	1/135(100/30/5)	120



5	Утиная грудка запеченная в яблочном соусе	1/250(220/30)	285
6	Хлебная корзина	1/100(50/50)	50
	<b>Салаты</b>		
1	Оливье (картофель отварной, курица отварная, соленые огурцы, зеленый горошек майонез яйцо)	1\150(25/25/25/25/25/25)	185
2	Салат «Царский» (перец болгарский, грибы жаренные с луком, кура отварная, майонез, зелень)	1\150(25/25/25/25/25/25)	210
3	Рябушка (салат Айсберг, огурец свежий, яйцо, майонез, ананас консервированный, кура)	1\150(25/25/25/25/25/25)	250
4	Русский салат (картофель отварной, буженина, фасоль, лук зеленый, соус, соленые огурцы)	1\150(25/25/25/25/25/25)	200
	<b>Сладкие блюда</b>		
1	Сезонные фрукты в декоративном исполнении (арбуз, дыня, персики)	1/300(100/100/100)	120
	<b>Горячие напитки</b>		
1	Чай (Гринфилд)черный	0,200	100
2	Кофе заварное черное	0,150	100
	<b>Напитки безалкогольные</b>		
	Вода минеральная «Perrier», негазированная	0,200	70
	Сок Santal мультифрукт	0,250	110
	<b>Алкогольные напитки</b>		
	Шампанское «Российское»	0,350	450
	Водка «Хортиця»	0,250	600
	Коньяк «Кёнисберг»	0,5	800

# Заявка в сервизную к аперитиву

Таблица 9-Заявка на посуду к аперитиву  
« 25 » января 2016г

Наименование посуды и приборов	Количество
<b>Стекло</b>	
Бокал для шампанского	24
Рюмка	24
<b>Фарфоровая посуда</b>	
Круглое блюдо 13-ти порц.	2
Подставка под салфетки	6
<b>Металлическая посуда</b>	
Снек стенд (этажерка для закусок)	6
Ведерко для охлаждения шампанского	3
Подносы металлические	6
<b>Прочее</b>	
Шпажки	52
Ваза для цветов настольная	5

# Заявка в сервизную к банкету

Таблица 9 Заявка на посуду и приборы к банкету

« 24 » мая 2017г

Наименование посуды и приборов	Количество
<b>Фарфоровая посуда</b>	
Тарелка закусочная	24
Блюдо круглое	24
Блюдо овальное	10
Чайная пара	24
Ваза для сахара	1
Подставка под салфетки	5
Прибор для специй: солонка, перечница,	5
<b>Металлическая посуда</b>	
Овальное блюдо	2
Соусник многопорционный	5
Подносы металлические	2
<b>Стеклянная посуда</b>	
Фужер для воды и соков	24



Бокал для коньяка	24
<b>Столовые приборы</b>	
Закусочная вилка	48
Закусочный нож	24
Десертный прибор (вилка, нож)	24
Ложки кофейные	24
Ложки чайные для десертов	24
<b>Приборы для раскладки</b>	
Щипцы для сахара	5
Столовая ложка для раскладки соуса	5
Щипцы кондитерские	5
<b>Прочее</b>	
Корзинка для хлеба	6
Шпажки	500 шт.
Ваза для цветов малая	5
<b>Фарфоровая посуда</b>	
Подстановочная под горячую закуску	24
Резерв	2
<b>Тарелки закусочные</b>	<b>26</b>
Для холодных закусок	24
Резерв	2
<b>Тарелки столовые мелкие</b>	<b>26</b>
Для основного горячего блюда	24
Резерв	2

<b>Тарелки закусочные</b>	<b>26</b>
Для холодных закусок	24
Резерв	2
<b>Тарелки столовые мелкие</b>	<b>26</b>
Для основного горячего блюда	24
Резерв	2
<b>Тарелки десертные мелкие</b>	<b>26</b>
Для фруктов	24
Резерв	2
<b>Блюда овальные</b>	<b>8</b>
5-ти порционное овальное блюдо	
Для рыбных закусок	6
Резерв	2
<b>Блюда круглые</b>	<b>7</b>
5-ти порционное круглое блюдо	
Для мясных закусок	6
Резерв	1
<b>Чашки чайные с блюдцами</b>	<b>29</b>
Для чая	24
Резерв	5
<b>Чашки кофейные с блюдцами</b>	<b>29</b>

# Заявка в бельевую к банкету

№ <u>п/п</u>	Наименование белья	Количество, <u>шт</u>	Резерв
1	Ручники 35 х 35 см.	6	6
2	Салфетки полотняные	3	6
3	Скатерти	7	7
4	Полотенца 100 х 40 см.	6	6
5	Фартуки	6	6
6	Салфетки банкетные	48	26

# Заработная плана работников

<u>№ п/п</u>	<u>Должность</u>	<u>Квалификация</u>	<u>Выполняемая работа</u>	<u>Числен-ть работников</u>
1	Бармен (бариста)	IV разряда	Разлив и приготовление напитков	1
2	Официант	IV разряда	Сервировка столов и обслуживание гостей	5
3	Метрдотель		Осуществление контроля над обслуживанием в торговом зале, распределение обязанностей между персоналом, своевременное информирование	1

			персонала и гостей	
4	Шеф-повар	V разряда	Руководство и контроль над поварами	1
5	Повар	IV разряда	Приготовление и отдача холодных, горячих, хлебобулочных и кондитерских изделий	2
6	Мойщица посуды		Мытье столовой и кухонной посуды	1
7	Уборщица		Поддержания торгового зала и производственных помещений в чистоте	1
8	Гардеробщик		Ответственность за приемку вещей в гардероб на хранение во время банкета, возврат их обратно по требованию	1



<u>№</u> <u>п/п</u>	<u>Должность/о</u> <u>клад</u>	<u>Числен-</u> <u>ть</u> <u>работни</u> <u>ков</u>	<u>Час.</u> <u>тариф</u> <u>ставка</u> <u>соотв.</u> <u>разряду(</u> <u>р.)</u>	<u>Факт.</u> <u>отраб.</u> <u>часы</u> <u>по</u> <u>табл.</u>	<u>З/П</u> <u>за</u> <u>мероприятие</u>
1	Бармен (IV разряда) 25т.р	1	139	5	695
2	Официант (IV разряда) 9 т.р	5	150	5	750
3	Метрдотель 35т.р	1	194,5	6	1167
4	Шеф-повар (V разряда) 45т.р	1	170	7	1190
5	Повар	2	150	7	1050

# Сценарный план мероприятия

**12.30** – Приход менеджера на работу

**13.00** – Приход официантов на работу,

**13.20** – Брифинг

**13.40**– Получение посуды и столового белья в сервизной и бельевой.

**14.00** – Расстановка столов в зале

**14.30** – Сервировка столов, согласно тематике банкета.

**14.40** – Получения продукции из холодного цеха за 20 мин до начала банкета

**14.40** – Получение алкогольной продукции на банкет

**15.00** - Встреча гостей в аванзале ресторана менеджером и тремя официантами. Провожает в зал для банкета

# Начало банкета-свадьбы

**15.30** – Приглашение гостей в банкетный зал. Рассадка. Начало банкета.

**15.40** – Предложение и разлив напитков, подача горячих закусок

**16.10** – Уборка использованной посуды и вынос горячих закусок

**16.40** – Уборка использованных приборов

**17.00** – Вынос основных горячих блюд

**17.10** – Провод гостей и уборка зала

**17.30** – Уборка столов и расстановка на исходные места

**18.00** – В процессе мероприятия: выставление напитков и недостающих единиц.

**21.00** – подача и помощь в порционировании чая, кофе.

После ухода гостей полная уборка зала. Сдача чистой посуды и сервиза в сервизную и бельевую.

Выключение света и закрытие зала. Расчет персонала участвующего в банкете по договоренности.

# Анализ эффективности

Закупка сырья : 29 000 рублей

Заработная плата: 7 348 рублей

Расходы на электроэнергию, газ: 1 500 рублей

Налоги: 1910 рублей

Общая стоимость банкета составляет: 58 680 рублей

Издержки: 40 258 рублей

Прибыль:  $58\,680 - 40\,258 = 18\,422$  рублей

$R = \frac{П}{Т} * 100 = \left(\frac{18422}{58680} * 100\right) = 31\%$

Рентабельность составит 37%

# Предложения по улучшению качества

- Сделать ежемесячное поощрение работников (практикантов)
- Включить в программу культурно-массовые мероприятия (выезд на другие предприятия общественного питания, чтобы теоретически наблюдать за ходом работы других, более престижных ресторанов города).
- Похвала от руководителя;
- Больше свободного времени, при выполнении хорошей работы;
- Совет наставника, при затрудненной ситуации;
- Поощрения (Грамоты, выходные дни);
- Рекомендации на другие предприятия



Спасибо за внимание!

# Блюдо «Жаркое по-домашнему (свинина) со сметаной и

## ЗЕЛЕНЬЮ»

Мясо и овощи предварительно обжаривают, а затем тушат до готовности в русской печи, в духовке, на плите. В результате получается сытное, наваристое блюдо, необыкновенно вкусное и ароматное



# Коньяк «Старый Кёнисберг»

Коньяк «Старый Кенигсберг» обладает золотистым янтарным цветом с переливами. Он имеет деликатный аромат с преобладанием цветочного, ванильного и фруктового запаха. Вкус сбалансированный и шелковистый.





# Учебный ресторан гостиницы

## «Юность»

Ресторан работает для посетителей каждый день без выходных с 8:30 ч до 19:30 ч. Вечерний буфет работает с 18.00 ч. до 22.30 ч. Располагается рядом с центром города, по адресу Бумажная ул. д. 7.

