

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА I. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМА-ФУРШЕТА

1.2 ПРИЕМ ЗАКАЗА НА ОБСЛУЖИВАНИЕ ФУРШЕТА

1.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЕМА-ФУРШЕТА

ГЛАВА II. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

2.1 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД

2.2 СЕРВИРОВКА ФУРШЕТНОГО СТОЛА

2.3 РАСЧЕТ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ФУРШЕТА НА 120 ПЕРСОН

2.4 РАСЧЕТ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ И СОСТАВЛЕНИЕ ЗАЯВКИ В БЕЛЬЕВУЮ

ГЛАВА III. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ФУРШЕТА

3.2 РЕЦЕПТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД КАЗАХСКОЙ КУХНИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

День Республики связан с исторической датой - утверждением суверенитета Казахстана. Государственные праздники - праздники, посвящённые событиям, имеющим общественно-политическое значение, а также традиционно отмечаемые гражданами Республики Казахстан. Празднование государственных праздников может сопровождаться проведением официальных мероприятий.

Прием "Фуршет" организуется в следующих случаях:

- ь торжество в честь национальных и международных праздников;
- ь торжественная встреча и проводы официальных делегаций;
- ь во время перерывов в работе съездов, конгрессов, конференций, симпозиумов и после их окончания;
- ь когда важно, чтобы продолжительность приема не превышала 2 часов.

Фуршет - один из самых демократичных способов отметить значимое событие. Зал для приема не позволяет разместить всех приглашенных, либо прием рассчитан на продолжительное время. Вариант фуршета позволяет учесть многие особенности мероприятия.

Прием-фуршет - это торжественный фуршет, на котором гости едят стоя, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе. Продолжительность фуршета обычно не превышает 2 часов, при этом каждый гость может уйти, когда захочет. Такой фуршет организуется при проведении, как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Во время проведения приема фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья.

Деловой фуршет-коктейль по времени рассчитан примерно на час, его обычно организуют в перерывах совещаний или конгрессов. Фуршет-коктейль с целью отдыха длится около двух часов и проводится, как правило, после окончания конференций, иногда - на свежем воздухе.

Существует два основных принципа хорошего фуршета: первый - удобство

гостей, и второй - "на один укус". Если гостям неудобно, то это говорит о плохой организации. Выполнение второго условия достигается тем, что основными блюдами на фуршетах являются холодные закуски, на фуршетных столах выставляются всевозможные канапе, тарталетки, талеры, а люди подходят, когда им удобно, и берут то, что им нравится.

В наше столь стремительное время фуршет - самый простой и традиционно народный способ проведения какого-либо приёма. При проведении мероприятий массового характера, будь то конференция, презентация, совещание или знаменательная дата, один из пунктов регламента именуется фуршетом. Фуршетное обслуживание очень популярно в современное время. Поэтому тема работы очень важна и актуальна.

Предметом исследования является прием-фуршет на 120 человек в честь Дня Республики Казахстан.

Целью курсовой работы является организация приёма-фуршета в честь Дня Республики Казахстан.

Задачами курсовой работы являются: характеристика предприятия общественного питания, организация приема-фуршета, прием заказа на обслуживание фуршета, обслуживание приема-фуршета, составление меню и калькуляция блюд, сервировка фуршетного стола, расчет посуды и приборов для обслуживания фуршета на 120 персон, расчет столового белья и составление заявки в бельевую.

ГЛАВА I. ОБЩАЯ ЧАСТЬ

.1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМА-ФУРШЕТА

Прием-фуршет по случаю празднования Дня Республики Казахстан на 120 человек будет проводиться в ресторане "Иртыш" 25 октября 2010 года в 18.00 часов, находящемся в городе Усть-Каменогорске, проспект Ауэзова, 22.

Традиции ресторана "Иртыш":

- ь Истинно казахское гостеприимство;
- ь Концептуальный подход к каждому мероприятию;
- ь Классическая, сервировка стола.
- ь Вкусные, оригинальные закуски, большие порции.
- ь Только качественные продукты.
- ь Тактичное, вежливое обслуживание.

В предприятии имеются торговый зал на 200 посадочных мест и банкетный зал на 200 посадочных мест. Мебель в ресторане использована стандартная, облегченных конструкций, соответствующая интерьеру помещений.

Любой прием должен быть предварительно подготовлен самым тщательным образом. В зависимости от случая, по которому необходимо устроить прием, избирается вид приема. При этом следует учитывать международную дипломатическую практику, согласно которой наиболее торжественными, а следовательно, и наиболее почетными видами приемов являются обед или вечерний прием.

Прием-фуршет организуется в следующих случаях:

- ь торжество в честь национальных и международных праздников;
- ь торжественная встреча и проводы официальных делегаций;
- ь во время перерывов в работе съездов, конгрессов, конференций,

импозиумов и после их окончания;

ь когда важно, чтобы продолжительность приема не превышала 2 часов.

Фуршет - (франц. "a la fourchette") - "на вилку". Фуршет дает возможность при более низких затратах пригласить большее количество гостей, а оригинально оформленные столы с белоснежными скатертями, юбками всевозможных оттенков, незаметными и элегантными элементами декора, придаст мероприятию непринужденную и праздничную атмосферу. Фуршет хорош, как для деловых, так и неофициальных встреч, огромной популярностью фуршет пользуется на семинарах и конференциях, выставках и корпоративных праздниках. Во время фуршета гости свободно располагаются в зале и перемещаются по нему, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на фуршетных столах. В меню фуршета входит традиционный ассортимент канапе и легких закусок, шашлычки на шпажках, профитроли, тарталетки.

Способ организации приема - фуршет имеет следующие преимущества:

ь гости выбирают из меню то, что им нравится;

ь предварительная расстановка на столе блюд и напитков дает возможность ускорить их подачу;

ь в отличие от фуршетов, по окончании которых все гости должны уходить одновременно, здесь каждый гость может уйти с приема, когда захочет.

Приемы типа фуршет - устраиваются в промежуток времени от 17.00 до 20.00 часов и длятся два часа. Угощение - различные холодные закуски, кондитерские изделия и фрукты. Иногда подаются также горячие закуски. Угощение не должно быть обильным. На приемах такого типа спиртные напитки выставляются на столиках или, будучи разлитыми в бокалы, разносятся официантами. Иногда в одном из залов устраивается буфет, где официанты разливают напитки для желающих. В конце приема может быть подано шампанское, затем кофе. Приемы типа коктейль или типа фуршет

проводятся стоя. Гости подходят к столам, набирают закуски на свои тарелки и отходят от столов, чтобы дать возможность подойти к ним другим гостям. Форма одежды: повседневный костюм или смокинг, в зависимости от конкретного случая и указания на этот счет в приглашении.

Если речь идет о гостящих в стране главе государства или премьер-министре, министре иностранных дел, других членах правительства страны пребывания, то целесообразно избрать обед. В менее важных случаях следует воспользоваться другими из вышеперечисленных видов приемов. При этом всегда необходимо учитывать протокольные традиции и обычаи, установившиеся в данной стране. Эти традиции помогут в выборе вида приема.

Одним из важнейших моментов организации приема является составление списка гостей. Приглашение на дипломатический прием всегда носит политический характер, поэтому составление списков должно поручаться ответственному работнику и утверждаться руководителем учреждения, устраивающего прием. Составитель списка, прежде всего, должен определить общее количество гостей, которое предполагается пригласить на прием. Это количество не должно превышать нормальных возможностей обслуживания и помещений, где будет проходить прием, при этом необходимо учесть определенный процент гостей, которые в силу разного рода причин не смогут или откажутся быть на приеме.

В список гостей с иностранной стороны, прежде всего, включаются представители официальных властей, дипкорпуса, если он приглашается, и представители общественности. На приемы-фуршеты, проводимые в узком составе, не рекомендуется приглашать лиц с резко противоположными взглядами и позициями. Чтобы такие приемы прошли успешно, на них целесообразно приглашать лиц одинаковой партийной принадлежности или связанных взаимной дружбой и интересами.

Приглашения на прием направляются на бланке, отпечатанном типографским способом. Имя, фамилия приглашенного и его должность пишутся от руки

или на машинке. Для приемов по случаю национального праздника или в честь какого-либо государственного деятеля или делегации заказываются специальные бланки, на которых указано, по какому случаю проводится прием.

Приглашения рассылаются в зависимости от местной практики не позднее, чем за одну-две недели до приема. В зависимости от конкретных обстоятельств, приглашения рассылаются с курьером или почтой. Приглашение официальным лицам и видным деятелям рекомендуется всегда рассылать с курьером.

Для того чтобы прием прошел четко и организованно, заранее продумывается схема его проведения. Предусматривается время и место встречи гостей, время приглашения к столу, провозглашения тостов и т.д. Составляется распределение обязанностей на приеме для дипломатических работников (оказание внимания определенным гостям, наблюдение за залом и т.п.).

Иногда на больших приемах для наиболее видных гостей отводится отдельный зал, который, однако, не должен быть изолирован от остальных гостей, или место в зале.

1.2 ПРИЕМ ЗАКАЗА НА ОБСЛУЖИВАНИЕ ФУРШЕТА

Прием заказа является основным при организации фуршета, поскольку в нем подробно и своевременно продуманы и согласованы все условия и порядок проведения фуршета между его организаторами (заказчиками) и администрацией ресторана. Как правило, заявку на проведение фуршета принимает метрдотель, т.е. тот, кто будет непосредственно руководить фуршетом.

При приеме заказа на организацию фуршета метрдотель должен согласовать с заказчиками целый комплекс вопросов; уточнить дату и часы проведения фуршета; количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность,

профессии); отмечаемое событие; общую сумму ассигнований; сумму на каждую персону; форму оплаты - наличными, в кредит (для организаций) и т.д.; список приглашенных почетных гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком).

Метрдотель, прежде чем принять заказ, должен ознакомить заказчика с залом, в котором будет проходить фуршет, согласовать с ним план расстановки столов, при этом оговариваются такие вопросы, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыкальное сопровождение и место для танцев. Одновременно знакомят заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также порядком возмещения убытков.

При оформлении заказа согласовывают дату, время начала и окончания торжеств. После этого можно приступить к составлению меню с учетом конкретных продуктов, решить вопрос необходимости включения блюд национальной кухни и т.д.

Администрация ресторанов высшей категории обязана предоставить посетителям возможность вести междугородные и международные телефонные переговоры за отдельную плату, а также пользоваться телефонами-автоматами; вызывать по их просьбе легковые автомашины - такси; принимать присланные в адрес посетителей фуршета поздравительные телеграммы; обеспечивать посетителей по их предварительному заказу живыми цветами за отдельную плату, принимать заявки на музыкальное обслуживание и фотографирование.

При приеме заказов от различных посольств на организацию фуршетов-приемов следует уточнить: следует ли вывешивать большие государственные флаги в зале приемов, если да, то где их получить, когда и как повесить, кто будет приглашен из почетных гостей, нужна ли дополнительная установка микрофона на столе или в определенном месте зала. Уточняют порядок размещения гостей за столом, узнают, требуется ли выступление оркестра, концерт. Следует выяснить, нужен ли микрофон для вызова автомобилей к

подъезду при разезде гостей. В таких случаях приглашают диктора, владеющего двумя-тремя языками (обязательно английским).

При оформлении заказа заказчик должен внести аванс в размере не менее 50% стоимости заказа и получить квитанцию к приходному кассовому ордеру. Заказ регистрируется в специальной книге учета, которая должна быть пронумерована, прошнурована и иметь запись о количестве листов, скрепленную печатью.

Не позднее, чем за два дня до торжества работник, принимавший заказ. Совместно с заказчиком оформляет заказ-счет. Номер заказа-счета должен соответствовать номеру, указанному в книге учета заказа.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия общественного питания, передается в кассу.

При выдаче первого экземпляра заказа-счета заказчику кассир получает от него доплату и проставляет на всех пяти экземплярах заказа-счета штамп "Оплачено", заверяя каждый экземпляр своей подписью. Второй экземпляр заказа-счета остается у кассира, а в день проведения торжеств он сдает его в бухгалтерию вместе с кассовым отчетом. Третий экземпляр передается выполняющему заказ, который отчитывается в конце обслуживания, четвертый и пятый - материально ответственными лицам производства и буфета.

Кассир на основании заказа-счета печатает на контрольно-кассовой машине чеки и передает их официанту или бармену, которые подтверждают получение чеков на втором экземпляре заказа-счета. В случае уменьшения заказа по сумме деньги могут быть возвращены заказчику или на эту сумму отпускается другая продукция. Все изменения отражаются в заказе-счете.

1.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИЕМА-ФУРШЕТА

Основным принципом взаимоотношений между посетителями и обслуживающим персоналом должен быть принцип взаимоотношений хозяина и гостя. В основе этого принципа лежит уважение к личности, которое, естественно, должно быть взаимным.

Ближе всего с посетителями на предприятиях общественного питания соприкасаются официанты. Именно от них в первую очередь зависит создание обстановки радушия, гостеприимства и в конечном итоге настроение посетителей.

Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила поведения за столом.

Помимо этого официант обязан изучить оборудование кухни, буфета, торгового зала, наименование и назначение мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, хрусталя, столовых приборов, столового белья и пройти стажировку в ресторане во всех цехах производства и торговли в качестве ученика.

Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной, свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем.

В зависимости от того, каков внешний облик официантов, их манеры, как они держатся, у посетителя складывается первое впечатление от ресторана. Имеют значение слова приветствия, произнесенные официантом. От того, насколько приветливо, доброжелательно, с какой интонацией он скажет посетителю "здравствуйте", "добро пожаловать", зависит установление контакта между официантом и гостем.

Официанты при обслуживании фуршета обычно работают в паре: один подаёт напитки, другой - закуски. На одного официанта при обслуживании

фуршета обычно приходится 15-20 гостей. Так как количество приглашенных составляет 120 человек, то для обслуживания фуршета потребуется 6 официантов, трое из них будут подавать напитки, трое других закуски, при этом один официант может подменять другого.

Задача официанта - помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т.п. При подаче напитков используются различные приемы. Иногда, например, на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок с различными напитками и предлагают их гостям, называя напиток. Поднос держат на левой руке. Можно поставить на поднос несколько пустых рюмок и бутылок с напитками, повернув их этикетками в сторону гостя. В этом случае официант, держа поднос на левой руке, правой может налить гостю напиток по его желанию или предоставить это сделать самому гостю.

При подаче закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской, обносит им гостей, раскладывая закуски на их тарелки.

После холодных закусок по распоряжению метрдотеля подают горячие закуски. Для фуршетного обслуживания (официантами в обнос с подносом) их готовят в определенном ассортименте и подают в соответствующей посуде.

Кокотницы с закуской ставят на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у борта кладут специальные вилки или чайные ложки. На ручку кокотницы надевают маленькую бумажную папильотку для того, чтобы гость не обжег руки.

Другие горячие закуски подают так. Держа блюдо на левой руке, официант правой рукой с помощью ложки и вилки кладет закуску на тарелку гостя, которую тот держит в руках.

Вместо вилок при подаче некоторых блюд, приготовленных небольшими кусочками, а также люля-кебаба, сосисок и других применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые после одноразового использования официант собирает и уносит.

Использование шпажек позволяет уменьшить количество приборов при обслуживании фуршетом.

Вслед за горячими закусками подают мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т.п. Для этой цели используют металлические креманки, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой.

Во время десерта подают шампанское. Им наполняют бокалы на $2/3$ объема, ставят на поднос, застеленный салфеткой, и обносят гостей. На подносах же подают гостям кофе, причем чашки с кофе ставят в центре подноса, покрытого салфеткой, а блюдца - стопками у борта. Вместе с кофе подают коньяк или ликер в рюмках, поставленных на поднос, застеленный салфеткой.

После окончания фуршета и проводов гостей по распоряжению метрдотеля со столов в определенной последовательности убирают посуду: вначале бутылки, вазы с цветами и фруктами, салфетками, затем приборы, креманки, фарфоровую посуду, кофейные чашки. В последнюю очередь убирают рюмки, бокалы, фужеры. Убирая со стола посуду, ее предварительно зачищают и сортируют по видам. Крошки сметают щеткой на поднос, затем снимают скатерть. Сукно, фланель или байку, подстеленную под скатерть, в больших полотнах скатывают в рулоны, полотна небольших размеров хранят стопками.

ГЛАВА II. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

.1 СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ И КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД

При организации фуршета <<http://www.rentaservice.ru/furshet.php>> важную роль играет составление меню, соответствующего торжественному мероприятию. *Хороший фуршет требует большого количества оригинальных, интересных закусок, которые должны быть красиво оформлены и поданы.*

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню фуршета составляется по желанию заказчиков и оговаривается заранее.

Меню зависит от:

- ь традиций;
- ь финансовой возможности заказчика;
- ь возможностей предприятия.

Меню составляется заведующим производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Утверждается меню директором предприятия.

Разнообразие подаваемых на фуршете блюд, различие меню зависят не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, а вернее, от его знаний, умения, творческой жилки и кулинарной эрудиции.

Меню для специальных видов обслуживания, например, национальных, народных и международных праздников, состоит из блюд и напитков национальной кухни.

Составленное меню фуршета предусматривает холодные закуски, бутерброды, канапе, тартинки, легкие закуски. Обилие и разнообразие холодных закусок является характерной особенностью казахской кухни. Кроме того в меню фуршета включены традиционные баурсаки, сур-ет, жая, шужук, кайнары, баурсаки, кумыс. В меню учтен стандарт наполнения бокала вином - 168 грамм.

В качестве подарка в заключительной части приема от ресторана будет

предоставлен огромный праздничный торт с торжественным фейерверком.

Таблица 1. Меню фуршета

выход	наименование	цена
холодные закуски		
20/10	канапе со слабосоленой лососиной, сливочным маслом и каперсами	95,00
25/10	канапе на гренке с нежными ломтиками осетрины горячего копчения с маринованным имбирем	87,00
25/10	канапе на гренке с нежными ломтиками масляной рыбы холодного копчения с маринованным имбирем	95,00
15/14	буше с красной икрой, розочкой сливочного масла и веточкой укропа	81,00
35/20	канапе с копченым угрем с лимоном с веточкой эстрагона	87,00
1/60	ветчинные роллы с начинкой из сыра филадельфия и маринованными шампиньонами	118,00
25/10	мраморный сыр на шпажке с клубникой и ежевикой	61,00
20/10	буше с осетровой икрой, маслом и лимончиком	185,00
25/10	канапе с копченой грудкой, помидорчиками черри и мини кукурузой	97,00
20/10	канапе с копченой скумбрией, соленым огурчиком, сливочным маслом и веточкой укропа	103,00
1/100	фаршированная мясная нарезка	124,00
1/100	баклажанчики фаршированные грецким орехом и сыром с чесноком	69,00
1/50	крекеры с мусом из брынзы укропом и чесноком	87,00
25/10	канапе с классической острой бастурмой, мини кукурузой, пикантным соусом и веточкой зелени	96,00
20/10	волованы с индейкой и ветчиной	98,00
20/10	волованы с шампиньонами и сливочным сыром	86,00
1/30	розочка из копченой форели в воловане из тонкого слоеного теста	93,00
1/100	деликатесы из конины	126,00
1/100	рыбное ассорти "иссык"	118,00
25/10	куйрык-баур (печенка с курдючным салом)	85,00
20/10	шужук копченый с луком и зеленью	102,00
1/100	жая	115,00
1/100	сур-ет (вяленое мясо)	110,00
выпечка		
1/40	слоеные пирожки с мясом	40,00
1/40	слоеные пирожки с картошкой	40,00
1/40	мини-пирожки с сыром и ветчиной	40,00
1/40	домалак баурсак	45,00
1/30	кеспе баурсак	25,00
1/40	кайнары	50,00
1/50	беляши	60,00
1/40	куймак (оладьи)	30,00
салаты		
40/10	салат из натуральных крабов в таргалетках	100,00
40/10	салат "столичный" в таргалетках	72,00
40/10	салат "оливье" с языком	98,00
40/10	салат "пикантный"	88,00
40/10	салат "шалгам"	92,00
40/10	салат по-казахски	85,00
1/70	салат из натуральных крабов с авакадо в мартинках	116,00
40/10	салат "каприз"	72,00
40/10	салат "жемчужина"	73,00
40/10	салат "сонет"	54,00
горячие закуски		
1/100	аппетитные рулетики из телятины с сыром	174,00
1/100	аппетитные рулетики из индейки с сыром	174,00

75/20	шашлычки из осетрины	186,00
75/20	шашлычки из молодого барашка	200,00
150/20	охотничье трио из колбасок с соусом	180,00
75/20	блинные мешочки с лососевой икрой	193,00
100/50	язык телячий под майонезом	155,00
150/50	куриные рулетики с беконом	189,00
десерт		
1/30	ассорти из мини-пирожных	65,00
150	мороженое в ассортименте	85,00
150/20	сырники	50,00
1/100	чак-чак	115,00
1/30	мусс "капучино"	55,00
1/30	мусс "лимонный"	55,00
1/30	мусс "клубничный"	55,00
1/50	шоколадное фондю с фруктами и сыром	300,00
1/3200	фруктовая ваза яблоки груши виноград киви ананас апельсин грейпфрут, банан	1852,00
1/8000	фруктовая ваза яблоки груши виноград киви ананас мандарины банан клубника	3773,00
горячие напитки		
1/100	чай "гринфилд" в ассортименте	25,00
1/100	чай "Ipton"	20,00
1/100	кофе "grand"	45,00
1/100	кофе "neskafe" классик	35,00
напитки безалкогольные		
1/500	минеральная вода "боржоми"	95,00
1/200	минеральная вода "бон аква"	10,00
1/200	минеральная вода "сары-агаш"	10,00
1/500	газированная вода "coca-cola"	120,00
1/500	газированная вода "sprite"	120,00
1/500	газированная вода "fanta"	120,00
1/1000	натуральный сок в ассортименте "j7"	200,00
1/1000	натуральный сок в ассортименте "rich"	210,00
1/1000	натуральный сок в ассортименте "gracio"	240,00
1/200	фруктовая вода в ассортименте	20,00
напитки алкогольные		
1/150	кумыс	60,00
1/1000	водка "premium"	1480,00
1/1000	водка "парламент"	1200,00
1/1000	водка "кристалл"	900,00
1/500	водка "столичная"	820,00
1/750	вермут/вино марочное (франция, италия, аргентина, испания)	780,00
1/700	коньяк "казахстан"	1400,00
1/700	коньяк "хеннесси vs"	2100,00
1/750	шампанское "абрау-дюрсо"	1200,00
1/750	шампанское "асти мартини"	1100,00
хлебо-булочные изделия		
1/1000	хлеб пшеничный	55,00

1/800	хлеб ржаной	50,00
-------	-------------	-------

Таблица 2. Меню

Аперитив Сок натуральный «Gracio» Мин.вода «Сары-Агаш» Фруктовая вода Вермут «Биир» Вино «Мадера» Холодные блюда и закуски Канапе с копченой скумбрией Буше с красной икрой Волованы с индейкой и ветчиной Сур-ет Шужук с луком и зеленью Рыбное ассорти «Иссык» Салат «Шалгам» Салат по-казахски Салат из натуральных крабов в тарталетках Салат «Столичный» в тарталетках Горячие закуски Appetitные рулетики из телятины с сыром Шашлычки из молодого барашка Шашлычки из осетрины Язык телячий под майонезом Куриные рулетики с беконом Блинные мешочки с лососевой икрой Десерт Ассорти из мини-пирожных Чак-чак Мороженое в ассортименте Шоколадное фондю с фруктами и сыром Мусс «Капучино» Горячие напитки Кофе «Grand» Чай «Гринфилд» Выпечка Домалак баурсак Кайнары Куймак (оладьи) Мини-пирожки с сыром и ветчиной Хлеб Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Винно-водочные изделия Кумыс Водка «Premium» Водка «Парламент» Вино марочное в ассортименте Коньяк «Казахстан» Шампанское «Асти Мартини» Напитки безалкогольные Минеральная вода в ассортименте Газированная вода в ассортименте Натуральный сок в ассортименте Фруктовая вода в ассортименте	Выход, гр. 200 200 200 168 168 20/10 15/14 20/10 1/100 20/10 1/100 40/10 40/10 40/10 40/10 1/100 75 75 100 150 75 1/30 1/100 150 1/50 1/30 100 100 1/40 1/40 1/40 1/40 100 100 150 100 100 168 70 168 200 200 200 200	Цена, тг. 60 10 50 85 85 103 81 98 110 102 118 92 85 100 72 174 200 186 155 189 193 65 115 85 300 55 45 25 45 50 30 40 15 10 60 110 100 85 85 65 10 15 25 20
---	--	---

Составлено: Утепова Т. Утверждено директором

Сакенова А.Н.

Расходы на фуршет на одного посетителя составили 3803 тенге, так как количество приглашенных 120 человек, то стоимость фуршета будет определена следующим образом:

$3803 \times 120 = 456360$ тенге.

По желанию заказчика в меню будет включена "Фруктовая ваза" стоимостью 3773 тенге, следовательно стоимость фуршета будет увеличена на эту сумму:

$+3773 = 460133$ тенге.

Стоимость фуршета на одну персону, включая "Фруктовую вазу":

/120=3834 тенге,

что вполне приемлемо по ценам для предприятий общественного питания города Усть-Каменогорска.

2.2 СЕРВИРОВКА ФУРШЕТНОГО СТОЛА

Сервировка фуршетных столов бывает односторонней, если столы установлены вплоты к стене, и двусторонней. Односторонняя сервировка используется преимущественно для столов, предназначенных для почетных гостей.

На столах сначала расставляется часть посуды, а другая остается на сервировочных столиках и используется по мере необходимости. Сервировать фуршетный стол начинают с центра стола, где располагают фрукты и закуски, причем в первом ряду должны находиться мелкие тарелки и блюда, затем - глубокие салатницы и в середине - хлеб.

Фужеры ставят на стол в количестве 9-11 или 17-21 шт. рядами, группами, "змейкой" или "елочкой". Если стол очень длинный, то в центре тоже нужно разместить два симметричных треугольника по 5-9 фужеров, а на свободном пространстве поставить бутылки с прохладительными напитками. Рядом с фужерами ставят кувшины для сока и ведерки со льдом. Рюмки расставляются вдоль всей длины стола в два ряда на 20-25 см, причем в определенной последовательности: сначала ставят рюмки малого размера (водочные), затем - среднего (лафитные) и, наконец, рюмки большого размера (рейнвейные).

Фужеры и рюмки можно расставить вдоль всего стола и в форме "змейки", когда вереница фужеров как бы огибает закуски и угощения. При этом высокие фужеры ставят ближе к центру "змейки", а меньшие - ближе к ее "хвосту". Следующий вариант - это расставить бокалы "елочкой", и здесь

важно соблюдать угол, под которым располагаются рюмки. При односторонней сервировке фуршетного стола рюмки ставятся в один ряд вдоль стола на расстоянии 60-70 см от его края. В этом случае рюмки также чередуются по назначению, а фужеры расставляют на концах стола треугольниками. Вблизи фужеров расставляют бутылки с минеральной водой, вина ставят за рюмками, а тарелки, приборы и блюда с закусками - перед рюмками.

Расстояние между стопками тарелок на фуршетном столе должно быть не меньше 1,5 м. Для проведения фуршета обычно выбирают два вида тарелок - закусочные и десертные, и рассчитывают их следующим образом: 1-2 закусочные тарелки и 1 десертная тарелка на каждого гостя. Расчет посуды и столовых принадлежностей - это тоже немаловажная часть подготовки фуршета. Итак, на одного человека приходится 1-2 закусочные вилки, 1 закусочный нож и фруктовый нож один на двоих. Вилки должны быть в количестве, соответствующем числу тарелок, и кладут их на ребро с левой стороны. Ножи кладутся справа лезвием к тарелке, причем их число может быть значительно меньшим, чем вилок, так как ножами на фуршете практически не пользуются. Нередко нож и вилка бывают завернутыми в салфетку.

После того, как столы заставлены посудой, приборами и блюдами, на них появляются тарелки или плетеные корзинки с хлебом разных сортов, а также перечницы и солонки (лучше использовать открытые). Полотняные салфетки складываются вчетверо, затем пополам и укладывают стопками за закусочными тарелками. Естественно, все вышеперечисленное - это лишь варианты сервировки стола, и не исключено, что в каждом конкретном случае могут быть свои нюансы.

2.3 РАСЧЕТ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ФУРШЕТА НА 120 ПЕРСОН

Расчет количества посуды зависит от числа участников фуршета, ассортимента закусок и напитков, количества обслуживающего персонала, приспособленности помещения и т.д. При организации фуршета <<http://www.rentaservice.ru/furshet.php>> требуется заранее позаботиться об обеспечении мероприятия всей необходимой посудой. Обычно на фуршете на одном или нескольких столах в зависимости от количества столов и размеров площадки в несколько стопок выставляются тарелки, около которых выкладываются вилки и, при необходимости, ножи. Рядом должны находиться салфетки. На столе с напитками выставляются бокалы, соответствующие предлагаемым напиткам. Может быть выстроена пирамида из бокалов для шампанского. Вина и соки могут быть разлиты в специальные кувшины.

Фрукты укладываются на специальные этажерки или в вазы для фруктов. Салаты и десерты - в креманки. Тарталетки, бутерброды и иные закуски - на блюда. Если на фуршете планируется подача особых блюд - требуется предусмотреть посуду и под них. Не следует забывать о сервировочных приборах - щипцах и сервировочных ложках для обслуживающего персонала.

Таблица 3. Расчет потребности в посуде.

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование	Емкость порций	Кол-во
1	2	3	4	5
<i>Аперитив</i>				
Мин. вода "Сары-Агаш"	120	Фужер	1	120
Сок натуральный	120	Стакан конический	1	120
Фруктовая вода	120	Фужер	1	120
Вермут "Биир"	120	Бокал для вина	1	120
Вино "Мадера"	120	Мадерная рюмка	1	120
<i>Холодные блюда и закуски</i>				
Канapé с копченой скумбрией	120	Блюдо круглое фарфоровое	10	12
Буше с красной икрой	120	Блюдо круглое фарфоровое	10	12
Волованы с индейкой и ветчиной	120	Блюдо овальное фарфоровое	10	12
Сур-ет	120	Блюдо овальное фарфоровое	30	4
Шужук с луком и зеленью	120	Блюдо круглое фарфоровое, Прибор для раскладки	30 1	4 4
Рыбное ассорти "Иссык"	120	Блюдо овальное мельхиоровое, Прибор для расклад. Закусочная тарелка Закусочная вилка	30 1 1 1	4 4 120 120
Салат "Шагалам"	120	Салатник круглый, Прибор для расклад. Пирожковая тарелка	30 1 1	4 4 120
Салат по-казахски	120	Салатник квадратный, Прибор для расклад. Пирожковая тарелка	30 1 1	4 4 120
Салат из натуральных крабов в тарталетках	120	Блюдо круглое фарфоровое	10	12
Салат "Столичный" в тарталетках	120	Блюдо круглое фарфоровое	10	12

Горячие закуски				
Аппетитные рулетики из телятины с сыром	120	Блюдо круглое фарфоровое, Пирожковая тарелка	10 1	12 120
Шашлычки из молодого барашка	120	Блюдо овальное мельхиоровое	10	12
Шашлычки из осетрины	120	Блюдо овальное мельхиоровое	10	12
Язык телячий под майонезом	120	Закусочная тарелка, Закусочная вилка	1 1	120 120
Куриные рулетики с беконом	120	Блюдо круглое фарфоровое, Пирожковая тарелка	10 1	12 120
Блинные мешочки с лососевой икрой	120	Блюдо круглое мельхиоровое Прибор для расклад.	10 1	12 12
Сладкие блюда				
Ассорти из мини-пирожных	120	Ваза фарфоровая на низкой ножке, прибор для расклад.	30 1	4 4
Чак-чак	120	Блюдо круглое мельхиоровое Прибор для расклад, (лопатка десертная)	30 1	4 4
Мороженое в ассортименте	120	Креманка хрустальная, Ложка чайная	10 1	12 120
Шоколадное фондю с фруктами и сыром	120	Креманка хрустальная, Ложка чайная	10 1	12 120
Мусс "Капучино"	120	Креманка хрустальная, Ложка чайная	10 1	12 120
Горячие напитки				
Чай "Гринфилд"	120	Чайная пара Чайная ложка	1 1	120 120
Кофе "Grand"	120	Кофейная пара Кофейная ложка	1 1	120 120
Холодные напитки				
Минеральная вода в ассортименте	120	Фужер	1	120
Газированная вода в ассортименте	120	Стакан конический	1	120
Натуральный сок в ассортименте	120	Стакан конический Кувшин	1 10	120 12
Фруктовая вода в ассортименте	120	Фужер Кувшин	1 10	120 12
Хлебобулочные и кондитерские изделия				
Домалак баурсак	120	Большая пиала	30	4
Кайнары	120	Блюдо круглое фарфоровое, Пирожковая тарелка	30 1	4 120
Куймак (оладьи)	120	Блюдо круглое фарфоровое, Пирожковая тарелка	30 1	4 120
Мини-пирожки с сыром и ветчиной	120	Блюдо круглое фарфоровое, Пирожковая тарелка	30 1	4 120
Хлеб пшеничный	120	Пирожковая тарелка	1	120
Хлеб ржаной	120	Пирожковая тарелка	1	120
Вино-водочные другие напитки				
Кумыс	120	Пиала	1	120
Водка	120	Рюмка водочная	1	120
Вино "Мадера"	120	Рюмка современная	1	120

Вино марочное в ассортименте	120	Бокал для вина	1	120
Коньяк	120	Рюмка коньячная	1	120
Шампанское	120	Бокал для шампанского	1	120

"25" октября 2010 г.

Метрдотель Бекбаева Н. В.

Таблица 4. Расчет посуды и приборов.

№ п/п	Наименование посуды, приборов	Потребность в штуках	К заявке в сервизную
1	2	3	4
	1. ФАРФОР		
1.	Тарелка закусочная:		270
	для сервировки	120	
	для подачи холодной закуска	120	
	резерв	30	
2.	Тарелка пирожковая:		270
	для пирожных	120	
	для хлеба	120	
	резерв	30	
3.	Десертная тарелка (подстановочная):		274
	под вазы хрустал.	4	
	под креманки	120	
	для сладких блюд	120	
	резерв	30	
4	Кофейные пары	120	140
	резерв	20	
5	Чайные пары	120	140
	резерв	20	
6	Кофейники (емк.1,5 л.)	6	6
7	Чайники заварочные (емк.0,6 л.)	6	6
8	Чайник доливши (емк.1,6л.)	6	6
9	Блюдо овальное	16	16
10	Блюдо круглое	88	88
11	Ваза на низкой ножке	4	4
12	Салатник	8	8
13	Сахарницы	12	12
14	Сливочники	8	8
15	Кувшин	24	24
16	Солонки	12	12
17	Перечницы	12	12
	2. ХРУСТАЛЬ		
1	Рюмки водочные	120	160
	резерв	40	
2	Рюмки модерные	120	160
	резерв	40	
3	Рюмка коньячная	120	145
	резерв	25	
4	Стаканы конические	120	145
	резерв	25	
5	Бокалы для вина	120	145
	резерв	25	
6	Креманки	36	36
7	Розетки для лимона	12	12

8	Ваза хрустальная	12	12
9	Фужеры	120	145
	резерв	25	
	3. МЕЛЬХИОР		
1	Блюдо овальное	4	4
2	Блюдо круглое	8	8
3	Вилки закусочные	240	240
4	Щипцы для сахара	12	12
5	Лопатка для раскладывания	12	12
6	Прибор для расклад.:		36
	для закусок	28	
	для сладких	8	
7	Ложка чайная:		240
	для мороженого	120	
	для чая	120	
8	Ложка кофейная	120	120

"25" октября 2010 г.

Метрдотель Бекбаева Н. В.

Таблица 5. Заявка в сервизную. Время готовности - 18.00 ч.

№ п/п	Наименование посуды, приборов	Количество, в штуках
1	2	3
	1. ФАРФОР	
1	Тарелка закусочная:	270
2	Тарелка пирожковая:	270
3	Десертная тарелка	274
4	Кофейные пары	140
5	Чайные пары	140
6	Кофейники (емк.1,5 л.)	6
7	Чайники заварочные (емк.0,6 л.)	6
8	Чайник доливной (емк.1,6л.)	6
9	Блюдо овальное	16
10	Блюдо круглое	88
11	Ваза на низкой ножке	4
12	Салатник	8
13	Сахарницы	12
14	Сливочники	8
15	Кувшин	24
16	Солонки	12
17	Перечники	12
	2. ХРУСТАЛЬ	
1	Рюмки водочные	160
2	Рюмки современные	160
3	Рюмка коньячная	145
4	Стаканы конические	145
5	Бокалы для вина	145
6	Креманки	36
7	Розетки для лимона	12
8	Ваза хрустальная	12
9	Фужеры	145
	3. МЕЛЬХИОР	
1	Блюдо овальное	4
2	Блюдо круглое	8

3	Вилки закусочные	240
4	Щипцы для сахара	12
5	Лопатка для раскладывания	12
6	Прибор для раскладки	36
7	Ложка чайная	240
8	Ложка кофейная	120
9	Вилка столовая для раскладывания	12
10	Подносы для официантов	12

"25" октября 2010 г.

Метрдотель Бекбаева Н.В.

Таблица 6. Заявка на производство к фуршету. Время готовности: холодных закусок - 17.40 час., горячих закусок - 18.10 час.

Наименование закусок и блюд	Кол-во порций		Кол-во посуды, ед.	Наименование посуды
	заказано	в посуде		
1	2	3	4	5
Канане с копченой скумбрией	120	10	12	Блюдо круглое фар.
Буше с красной икрой	120	10	12	Блюдо круглое фар.
Волованы с индейкой и ветчиной	120	10	12	Блюдо овальное фар.
Сур-ет	120	30	4	Блюдо овальное фар.
Шужук с луком и зеленью	120	30	4	Блюдо круглое фар.
Рыбное ассорти "Иссык"	120	30 1	4 120	Блюдо овальное мельхиоровое, Закусочная тарелка
Салат "Шагалам"	120	30 1	4 120	Салатник круглый, Пирожковая тарелка
Салат по-казахски	120	30 1	4 120	Салатник квадратный, Пирожковая тарелка
Салат из натуральных крабов в тарталетках	120	10	12	Блюдо круглое фар.
Салат "Столичный" в тарталетках	120	10	12	Блюдо круглое фар.
Аппетитные рулетики из телятины с сыром	120	10 1	12 120	Блюдо круглое фар. Пирожковая тарелка
Шашлычки из молодого барашка	120	10	12	Блюдо овальное мельхиоровое
Шашлычки из осетрины	120	10	12	Блюдо овальное мельхиоровое
Язык телячий под майонезом	120	1	120	Закусочная тарелка
Куриные рулетики с беконом	120	10 1	12 120	Ваза на. высокой ножке, Пирожковая тарелка
Блинные мешочки с лососевой икрой	120	10	12	Блюдо круглое мельхиоровое
Ассорти из мини-пирожных	120	30	4	Ваза фарфоровая на низкой ножке
Чак-чак	120	30	4	Блюдо круглое мельхиоровое
Мороженое в ассортименте	120	10	12	Креманка хрустальная
Шоколадное фондю с фруктами и сыром	120	10	12	Креманка хрустальная
Мусс "Капучино"	120	10	12	Креманка хрустальная
Домалак баурсак	120	30	4	Пиала большая
Кайнары	120	30 1	4 120	Блюдо круглое фар. Пирожковая тарелка

Куймак (оладьи)	120	30 1	4 120	Блюдо круглое фар. Пирожковая тарелка
Мини-пирожки с сыром и ветчиной	120	30 1	4 120	Блюдо круглое фар. Пирожковая тарелка
Хлеб пшеничный	120	1	120	Пирожковая тарелка
Хлеб ржаной	120	1	120	Пирожковая тарелка
Кумыс	120	1	120	Пиала

"25" октября 2010 г. Метрдетель Бекбаева Н.В.

Таблица 7. Заявка в буфет к фуршету. Время готовности: 18.00 ч.

№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Вместимость	Кол - во
1	Кумыс	бутылка	1,0	12
2	Водка "Premium"	бутылка	1,0	10
2	Водка "Парламент"	бутылка	1,0	10
3	Вино "Мадера"	бутылка	0,75	10
4	Вино в ассортименте	бутылка	0,75	10
5	Коньяк "Казахстан"	бутылка	0,7	10
6	Шампанское "Асти Мартини"	бутылка	1,0	10
	Мин. вода "Сары-Агаш"	бутылка	1,0	60
	Газированная вода	бутылка	0,5	60
7	Натур. сок "Gрасіо" в ассортименте	тетра/пак.	1,0	60
	Фруктовая вода в ассортименте	бутылка	1,0	60

"25" октября 2010 г.

Метрдотель Бекбаева Н.В.

Таблица 8. Заявка в кофейный и чайный буфет. Время готовности: 19.00 часов.

№ п/п	Наименование продукции	Кол-во порций	Наименование посуды	Кол-во посуды
1	Чай "Гринфилд"	120	Чайник заварной (0.6) Чайник доливной (1.6)	6 6
2	Кофе "Grand"	120	Кофейник	6
3	Ассорти из мини-пирожных	120	Пирожковая тарелка	120
4	Домалак баурсак	120	Большая пиала	4
	Кайнары	120	Блюдо круглое фарфоровое, пирожковая тарелка	4 120
5	Мороженое в ассортименте	120	Креманка хрустальная	20
6	Куймак (оладьи)	120	Блюдо круглое фарфоровое, пирожковая тарелка	4 120
7	Мини-пирожки с сыром и ветчиной	120	Стакан конический	20

"25" октября 2010 г.

Метрдотель Бекбаева Н.В.

Таблица 9. Заявка в хлеборезку. Время готовности: 18.00 часов.

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	20 20	55 50	1100 1000
Итого:	40		2100

2.4 РАСЧЕТ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ И СОСТАВЛЕНИЕ ЗАЯВКИ В БЕЛЬЕВУЮ

Перед составлением заявки в бельевую рассчитывают необходимое количество столового белья. При расчете необходимого размера скатерти следует руководствоваться правилом: края скатерти должны быть спущены на 25-30 см. от столешницы.

Для нашего фуршета мы взяли фуршетные скатерти белого цвета, чтобы придать залу особую торжественность.

Фуршетный стол предназначен для обслуживания не более 30 человек. По способу сервировки столов он бывает: односторонний стол. Количество столов определяется количеством ожидаемых гостей. Так как на фуршет приглашены 120 человек, то следует поставить в линию четыре стола на расстоянии 1 метра от широкой стены торгового зала; двусторонний стол. В середине зала в линию ставят широкий стол так, чтобы подход к нему удобен со всех сторон. Для четырех столов потребуется 4 скатерти и одну скатерть в резерв. Размер скатертей 173×208 см.

Для официантов необходимы будут ручки и полотенца. Ручки берутся из расчета по 2 на одного официанта. Так как официантов у нас шесть, то потребуется 12 штук ручников. Они тоже белого цвета из льняной ткани. Фартуки для работы в подготовительный период по одному на каждого официанта, т.е. 6 штук. Полотенца для протирки посуды выдаются по одному на официанта, значит тоже 6 штук, они имеют размер 100×40 см.

Для гостей будут необходимы салфетки для рук, которые выставляются на столы сразу до начала фуршета.

Таблица 10. Заявка в бельевую к фуршету. 25.10.2010 г.

№	Наименование	Количество
1	Скатерти фуршетные 1,5*1,5 м	4+1
2	Скатерти белые 173*208 см	8
4	Салфетки полотняные белые 46*46 см	120+30
6	Ручники 35 * 35	12
7	Полотенца 100*40	6
8	Халаты, куртки, фартуки.	6

ГЛАВА III. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

3.1 ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ФУРШЕТА

Рассмотрим рецептуру и способы приготовления некоторых традиционных фуршетных блюд.

Особое место в меню фуршета принадлежит разнообразным бутербродам.

Канapé - это маленькие бутерброды (от французского "canapé" - "крошечный"). Обычно канapé представляют собой миниатюрные бутерброды, насаженные на шпажки. В северной Италии, Франции и Испании канapé можно встретить в любом баре. Причём ассортимент канapé в некоторых заведениях поражает богатством выбора. Это могут быть кусочки тостов с осетриной, сыром и анчоусами, хамоном и тёртым пармезаном, рокфором и икрой. Реже канapé готовят из говядины, варёной свинины или тунца. Смысл использования в канapé пряных, острых и особо ароматных ингредиентов объясняется весьма просто: нужно сделать так, чтобы вкус крошечного бутерброда чувствовался, и гостям не приходилось бы употреблять сразу по несколько канapé. Канapé принято брать руками или за шпажку (если таковая имеется). Существует великое множество самых разнообразных разновидностей канapé. Рецепты канapé могут отличаться даже в пределах одного города или квартала; как правило, каждый кулинар имеет в своём арсенале несколько десятков рецептов канapé.

Пшеничный или ржаной хлеб для закусочных бутербродов на хлебе (канapé) должен иметь достаточно плотный мякиш, форма которого хорошо сохраняется при нарезке небольшими кусочками и последующем использовании. Применяют два способа приготовления бутербродов на хлебе.

Первый способ. Хлеб освобождают от корок, нарезают полосками толщиной 8 мм, шириной 2-3 см, поджаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают, грунтуют сливочным маслом (или какой-либо масляной смесью),

на масло укладывают тонкие полоски гастрономических продуктов (как бы приклеивают их), после чего полоску хлеба разрезают острым тонким ножом в виде квадратов, треугольников, ромбов и пр. Сливочное масло, предназначенное для закусочных бутербродов, взбивают в миксере для придания ему большей гомогенности. Каждый закусочный бутерброд может быть дополнительно украшен зеленью, ягодами брусники, калины, клюквы, майонезом, томатом-пастой, яйцом. Для закрепления украшений используют масло, майонез, томат-пасту. Подготовленные бутерброды раскладывают на блюде, выстланном красивой салфеткой (полотняной или бумажной), в каждый бутерброд вертикально втыкают пластмассовую или деревянную шпажку. На одном блюде обычно располагают закусочные бутерброды нескольких видов (ассорти): мясные, рыбные, овощные.

Варианты закусочных бутербродов на хлебе:

-) ржаной хлеб в форме прямоугольника немного пропитывают маслом из консервной заливки шпрот или сардин, кладут ломтик корнишенов или соленых огурцов, затем ломтик шпрот или сардин, оформляют лимоном и зеленью;
-) фигурный ломтик ржаного хлеба смазывают маслом, кладут ломтик вареного яйца, сельди, оформляют свежим помидором, зеленью;
-) прямоугольный или квадратный ломтик ржаного хлеба смазывают анчоусным маслом, кладут кусочек жареной или маринованной миноги, оформляют ломтиком лимона, горчицей и зеленью.

Салаты на фуршетах - это также очень важное блюдо.

Салаты можно подразделить на:

- овощные - натуральные или смешанные, приготовленные из сырых, отварных или консервированных овощей;
- фруктовые десертные - приготовленные из различных натуральных фруктов и фруктовые закусочные, в которых фрукты смешиваются с различными овощами или другими продуктами;
- грибные - из свежих, соленых, маринованных или сухих,

предварительно отваренных, грибов;

- бобовые - из зеленых стручков или отварных зерен гороха, фасоли, бобов, чечевицы;
- мясные - из мяса или мясопродуктов, заправленных острыми соусами;
- из мяса птицы и дичи;
- рыбные - из свежей (отварной или жареной), соленой, маринованной или копченой рыбы;
- из морских или океанических продуктов (кальмаров, морской капусты и т.д.);
- из яиц;
- из круп или макаронных изделий;
- смешанные салаты, состоящие из разных, перечисленных выше, продуктов, измельченных и смешанных между собой в определенных пропорциях.

Важно для фуршетных салатов то, что они должны быть порционными и быть необычно и оригинально оформлены. Рассмотрим возможные варианты оформления салатов.

Сервировка порционных салатов в креманках. Подготовленной перемешанной салатной массой наполнить порционные стеклянные креманки или маленькие салатницы и оформить салат, украсив сверху различными продуктами, в зависимости от состава компонентов салата. Очень эффектно смотрятся в стеклянных креманках порционные салаты-коктейли, продукты для которых укладываются слоями и украшают.

Тарталетки - это небольшие, напоминающие по размерам канапе, корзинки из теста, которые используют для приготовления различных праздничных закусок. Если канапе можно встретить на обычных деловых фуршетах, то тарталетки - это праздничная закуска, поскольку их приготовление несколько сложнее и требует больше времени и кулинарного мастерства. Рецепты наполнения тарталеток различаются на простые и сложные. Простые тарталетки просто наполняют ингредиентами, например, затейливо

нарезанным сливочным маслом и икрой осетровых рыб; сложные же тарталетки выпекают совместно с содержимым. Например, можно приготовить тарталетки с особым сырным фаршем, жульеном или куриным мясом. Тарталетки считаются холодными или горячими закусками в зависимости от рецепта их приготовления. Соответственно, тарталетки с икрой и сливочным маслом - это холодные закуски, а запечённые с сырным фаршем или мясом считаются горячими закусками. Для приготовления таких корзиночек (тарталеток) необходимы маленькие гофрированные формочки. Слоеное или песочное тесто тонко раскатать, выложить им формочки, испечь, дать остыть и наполнить салатом. Украсить веточками зелени, оформив их как ручки корзиночки.

3.2 РЕЦЕПТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД КАЗАХСКОЙ КУХНИ

ь Кайнары. Способ приготовления: Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделяют на лепешки массой 40 г, на середину лепешки кладут 48 г фарша, придают изделиям круглую форму, при этом края защипывают так, чтобы фарш был виден. Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко рубленный репчатый лук, соль, перец, воду, перемешивают до однородной консистенции. Беляши укладывают на сковороду с раскаленным до температуры 180 - 190° С жиром отверстием вниз, жарят с обеих сторон до готовности.

Продуктовый состав: пшеничная мука - 80 г., вода - 55 г., дрожжи - 2 г., сахар - 2 г., соль поваренная - 2 г., говядина - 110 г, лук репчатый - 24 г, перец молотый черный - 0,5 г., подсолнечное масло - 17 г.

ь Куйрык-Баур (печенка с курдючным салом). Способ приготовления: Курдючное сало разрезать на большие куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, дать быстро закипеть и варить 15 минут при слабом кипении. Затем положить печенку, добавить соль, перец и варить до

готовности, после чего печенку и сало охладить и нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик печенки положить кусочек курдючного сала. Гарнир - помидоры, огурцы, горошек и лук. Подать, посыпав зеленью.

Продуктовый состав: Печенка - 145 г., сало курдючное - 50 г., зеленый горошек - 25 г., огурцы соленые - 30 г., помидоры - 30 г., лук зеленый - 10 г., перец - 0,05, зелень.

ь Салат по-казахски. Способ приготовления: Жареное мясо, вареные картофель и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, и свежие яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и все перемешать, затем посыпать перцем, заправить сметаной и соусом майонез. Заправленный салат положить в салатник, украсить кусочками мяса, яблок, омлетом и зеленью.

Продуктовый состав: Говядина 90, сало растительное 1,5, яйца 30, картофель 50, огурцы соленые 50, морковь 15, горошек зеленый 10, яблоки свежие 35 или яблоки сушеные 15, соус майонез 40. сметана 15, перец, зелень

ь Турли Еттер. Способ приготовления: Жареное мясо и курицу, отваренные язык и казы (колбаса) или копченую баранину в холодном виде нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать квашеной капустой, приготовленной следующим образом: в отжатую квашеную капусту положить шинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками яблоки, изюм, все перемешать и заправить растительным маслом, сахаром, солью и перцем.

Продуктовый состав: Говядина - 60 г., язык без горловины - 55 г., казы (колбаса из конины) или копченая баранина - 35 г., курица - 55 г., комбижир животный - 5 г., квашеная капуста - 70 г., яблоки моченые или морковь - 20 г., изюм или сушеные фрукты - 20 г., лук репчатый - 15 г., сахар - 5 г., масло хлопковое - 15 г., перец.

ь Кабырга с гарниром. Способ приготовления: Из бараньей грудинки удалить реберные кости так, чтобы концы их остались. После этого грудинку слегка отбить, посолить, посыпать перцем, мелко рубленным чесноком и

завернуть в виде рулета, не закрывая концов ребер; затем перевязать, обжарить и тушить до готовности. При подаче кабыргу нарезать по 1-2 куса на порцию. На гарнир подать овощи и салат из капусты.

Продуктовый состав: Баранина - 160 г., огурцы соленые - 50 г., помидоры - 30 г., капуста свежая - 30 г., лук репчатый - 10 г., морковь - 10 г., масло хлопковое - 5 г., сахар - 1,5 г, уксус 3% -ный - 5 г., чеснок - 0,3 г., перец, зелень.

Ь Деликатесы из конины. Способ приготовления: У туши забитой лошади срезают ребра с мясом и дают крови стечь в течение 5-7 часов. Кишки хорошо промывают и выдерживают в соленой воде 1-2 часа. Слегка подсохшие казы нарезают полосками вдоль ребер. Разрезать межреберную ткань следует острым ножом, удаляя хрящи и не раскрошив сало. Подготовленное мясо солят, перчат, по желанию добавляют мелко нарезанный чеснок и заворачивают в холст на 2-3 часа. После этого мясо закладывают в кишки, концы которых перевязывают. Готовые казы можно вялить или коптить. Употребляют только в вареном виде. Вялить казы лучше в теплое время, вывесив их на неделю на солнечное, проветриваемое место. Коптить казы следует густым дымом при температуре 50-60°C в течение 12-18 часов, подсушивать - 4-6 часов при 12°C. Варить казы надо не менее 2 часов в широкой посуде на медленном огне. Чтобы казы не лопнули во время варки, их следует проколоть в нескольких местах. Сварившиеся казы нарезают не толще 1 сантиметра, укладывают на большое блюдо, украшают кольцами лука и зелени.

Продуктовый состав: 5 кг казы, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, 1 головка чеснока - по усмотрению.

Ь Шужук. Способ приготовления: Подготовленное мясо натирают солью и выдерживают 1-2 дня в прохладном месте при 3-4°C. Кишки промывают и немного держат в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезают и перемешивают. Добавляют чеснок, перец и соль и вновь перемешивают. Этим содержимым набивают кишки, оба конца завязывают шпагатом, вывешивают

на 3-4 часа в прохладном месте. Коптят шужук 12-18 часов над густым дымом при 50-60°C, подсушивают при 12°C 2-3 дня. Вяленый или копченый шужук отваривают на медленном огне не менее 2-2,5 часов. Перед подачей на стол нарезают на кусочки не толще 1 см., выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, зеленью.

Продуктовый состав: 5 кг мякоти конины, 5 кг внутреннего жира, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, по усмотрению - добавить чеснок.

ь Жая. Способ приготовления: Для приготовления жая используют тазобедренную часть конины. Снимают верхний мышечный слой с жиром толщиной не более 10 см. Куски мяса солят сухим посолом, укладывают в кастрюлю для просаливания. Просолившееся мясо просушивают, вялят, коптят и варят по типу жала. Перед подачей на стол тонко нарезают и украшают зеленью.

Продуктовый состав: 5 кг жая, 125 г соли.

ь Сур-ет (вяленое мясо). Способ приготовления: Мякоть конины освобождают от сухожилий, хрящей и жира и нарезают на куски прямоугольной формы весом 0,5-1 кг и солят. Выдерживают в прохладном месте 5-7 суток. Просушивают в течение 10-12 часов. Коптят сур-ет по типу жала и жая. Употребляют только в вареном виде. Перед варкой вымачивают в холодной воде, варят до готовности не менее 2 часов на медленном огне. Перед подачей на стол тонко режут, украшают кольцами лука и зеленью.

Продуктовый состав: 5 кг конины, 200 соли.

ь Рыбное ассорти "Иссык". Способ приготовления: Осетрину или севрюгу, или белугу и лосося отваривают, нарезают тонкими ломтиками и укладывают на блюдо. Кильки обжаривают целиком без головы, сворачивают колечками и укладывают на кружочки вареного яйца. Икра кладется небольшой горкой или намазывается на тонкий кусочек батона с маслом. Все украшается свежей зеленью.

Продуктовый состав: 160 г свежей осетрины или севрюги, или белуги, 160 г лосося каспийского, 150 г жереха холодного копчения, 125 г кильки

каспийской, 65 г икры кетовой, 65 г икры паюсной или зернистой, 2 яйца, 1 лимон, 75 г сливочного масла, 200 г батона, зелень - по усмотрению.

ь Салат "Шалгам". Способ приготовления: Очищенные редьку и морковь нарезают тонкой соломкой и перетирают солью. Сладкий болгарский перец, лук и чеснок режут, джусай бланшируют. Все овощи перемешивают, солят, перчат, добавляют заправку, украшают ломтиками перца, редьки, зелению. Заправочный соус для салата: 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 % -ного уксуса, сахар, красный молотый перец, соль по вкусу. Соль, сахар, красный молотый перец смешивают с уксусом, вливают

Продуктовый состав: 500 г редьки, 125 г сладкого болгарского перца, 2 морковки, 1,5 луковицы, 50 г джусая, головка чеснока, 75 г заправочного соуса для салата, соль и специи - по вкусу.

ь Жута. Способ приготовления: Морковь или тыкву тонко шинкуют, слегка томят в сливочном масле, дают остыть, по желанию посыпают сахаром. Тесто раскатывают в большой тонкий пласт, выкладывают на него фарш, сворачивают в виде рулета, защипают края, укладывают на решетки каскана и варят на пару 25-30 минут.

Продуктовый состав: Для фарша: 1 кг моркови или тыквы, 100 г сливочного масла, сахар - по вкусу. Для теста: 500 г муки, 1 пиала воды, 1 чайная ложка соли. Для смазывания каскана - 2 ст. ложки растительного масла.

ь Домалак баурсак. Способ приготовления: Творог протирают через сито, добавляют яйца, сахар, соль, муку, растопленное масло и замешивают тесто. Раскатывают в жгуты толщиной с палец и нарезают кусочками по 20-25 г. Отваривают в кипятке до полуготовности, откидывают на сито, дают воде стечь. Панируют в муке и обжаривают в раскаленном жире до золотисто-коричневатого цвета. Перед подачей на стол выкладывают на блюдо, поливают сметаной, посыпают сахарной пудрой.

Продуктовый состав: Для теста: 2 пиалы творога, 1 пиала муки, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 1 пиала сметаны, 1 пиала сахарной пудры. Для жарения: 0,5 пиалы

жира.

ь Куймак. Способ приготовления: Готовое тесто должно быть жидкой консистенции. Тесто вливают небольшими порциями в раскаленный жир и обжаривают оладьи с обеих сторон. Перед подачей на стол поливают сметаной или маслом, можно подать мед.

Продуктовый состав: Для кислого теста: 2 пиалы муки, 2 яйца, 1,5 пиалы молока или воды, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, 1 столовая ложка дрожжей.

Для пресного теста: 2 пиалы муки, 2 пиалы молока, 10 яиц, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки жира, 0,5 чайной ложки соли.

Для жарения: 1-2 пиалы жира.

ь Чак-чак. Способ приготовления: Яйца, сахар, масло тщательно растирают, добавляют соль, молоко или воду, всыпают муку и быстро замешивают крутое тесто. Дают расстояться 40 минут, затем раскатывают в тонкий пласт толщиной до 4 миллиметров. Нарезают поперек полоски длиной 15 миллиметров и шириной 4 миллиметра. Своеобразную лапшу обжаривают в кипящем топленом масле до золотистого цвета, откидывают на сито, дают стечь. Мед уваривают с сахаром до пробы полутвердого шарика (капля меда, опущенная в воду, не растворяется, а затвердевает в виде шарика). В сварившийся сироп опускают чак-чак, все хорошо перемешивают и перекладывают в смазанные маслом тарелки, придав блюду форму горки. Чак-чак можно украсить ядрами грецких орехов или леденцами.

Продуктовый состав: Для теста: 2,5 пиалы муки, 3 яйца, 1-2 столовые ложки сметаны или молока, щепотка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сливочного масла.

Для сиропа: 1 пиала меда, 2-4 столовые ложки сахара.

Для жарения: 1 пиала топленого масла или жира.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Во введении курсовой работы "Организация приема-фуршета на 120 человек, организованного в честь Дня Республики Казахстан" подчеркнута актуальность темы, установлена цель курсовой работы, выявлен предмет исследования, а также определены задачи.

В первой главе Общей части курсовой работы дана характеристика предприятия общественного питания, организация приема-фуршета, рассмотрен прием заказа на обслуживание фуршета, и организация обслуживания приема-фуршета. Было выбрано предприятие общественного питания - ресторан "Иртыш", находящийся в городе Усть-Каменогорске, по адресу: пр. Ауэзова, 22, а также была выбрана дата и время проведения приема-фуршета - 25 октября 2010 года, 18.00 часов.

Во второй главе составлено меню и калькуляция блюд к приему-фуршету, сервировка фуршетного стола, расчет посуды и приборов для обслуживания фуршета на 120 персон, расчет столового белья и составление заявки в бельевую. Расчетная часть содержит Таблицы по данной теме.

В третьей главе рассмотрена технология приготовления блюд для фуршета и их особенности. Дана рецептура приготовления некоторых блюд казахской кухни, которые вошли в состав меню фуршета.

В список литературы включена методическая, учебная и техническая литература, а также книги по кулинарии, которые были использованы мной в качестве источников написания курсовой работы, а также я опиралась на знания, полученные мною в ходе обучения данной профессии.

В Приложении мною составлены образцы заказа-счёта и книги учета заказов за наличный расчет.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. / Москва, Феникс. 2002 год.
2. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания. / Москва, "Экономика", 1986 год.
- . Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. / Москва, Экономика. 1980 год.
- . Костов И.Н., Попов Л.Д. Обслуживание на предприятиях общественного питания. / Москва, Экономика. 1981 год.
- . Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. / Москва, Экономика. 1986 год.
- . Надежин Н.А., Красильников В.А., Красильников Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. / Москва, Экономика. 1980 год.
- . Пятницкая И.А., Лазарев Б.Г. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания / Киев, Высшая школа, 1989 год.
- . Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. / Ростов-на-Дону, Феникс. 2002 год.
- . Уильям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. / Москва, 2002 год.
- . Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. / Москва, 2002 год.
- . Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. / Москва, Финансы и статистика. 2003 год.
- . Цыпленков Н.П., Митюрин Ф.С. Обслуживание в ресторанах. / Москва, Экономика. 1969 год.
- . Лемисова Л.В. Организация и техника обслуживания в ресторане. / Владивосток, 2004 год.
- . Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. / Москва "Высшая школа", 1990 год.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Заказ-счет

Ресторан "Иртыш"

Директор Сакенова А. Н.

" 25 " октября 2010 г.

Заказ: Таинов Д.К. Заказ-счет №79

Название зала: банкетный

Дата и часы обслуживания:

" 25 " 10.2010 г.

часов 00 минут

С правами и обязанностями

заказчика о порядке приема

и выполнения заказов на

обслуживание торжеств

в ресторане, ознакомлен,

с условиями согласен

Метрдотель: Бекбаева Н.В.

Заказчик: Таинов Д.К.

Книга учета заказов за наличный расчет.

Таинов Д. К Пр. Независимости, 32-69 62-68-23	Ф. И.О. заказчика Адрес Телефон		
25.10.2010 г. 18.00.	Дата торжества Часы начала обслуживания		
120	Кол-во персон		
Банкетный Прием-фуршет	В каком зале Характеристика мероприятия		
20.10.2010 г. №79	Дата № приходного ордера	Аванс	Оплачено
160 133 тенге.	Сумма		
05.03.2010 г. №79	Дата № приходного ордера	доплата	
300000 тенге.	Сумма		
460133 тенге.	Всего		
20.10.2010 г.	Дата прихода заказчика для составления заказа.		
Бекбаева Н.В.	Фамилия лица, принявшего заказ		
460133 тенге.	Отпущено продукции Возвращено наличными деньгами	Отметка об исполнении заказа	
-- №79	№ расходного ордера		

Бекбаева Н.В.	Фамилия ответственного за исполнение заказа
---------------	---