

Содержание

Введение

1. Теоретические основы организации обслуживания выездных мероприятий

1.1 Характеристика типа предприятия

1.2 Виды кейтеринга

1.3 Состав торговых помещений, их характеристика

2. Практические основы организации приема-фуршет по системе

2.1 Прием заказа на обслуживание мероприятия

2.2 Разработка меню

2.3 Кейтеринг в ресторане « _____ »

2.4 Правила подачи блюд

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Введение

Актуальность темы. На сегодняшний день ресторанный бизнес очень актуален и стремительно развивается вперед. Доказательством тому существует кейтеринг. Кейтеринг (англ. cater - поставлять провизию; catering - общественное питание) – это оказание подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций; ресторанное обслуживание вне стационарных помещений, устройство выездных мероприятий общественного питания.

Кейтеринг - одна из самых популярных услуг при планировании праздников, банкетов, корпоративных мероприятий, деловых мероприятий, свадеб, дней рождения, летние пикники на барбекю, организации выездных фуршетов, где выездное обслуживание проводится в любом помещении или пространстве, которое выбирает клиент. Это и есть одним из главных преимуществ кейтерингового обслуживания – абсолютная свобода выбора места для проведения мероприятия, сценария для праздника и меню выездного фуршета.

Цель курсовой работы - описать особенности выездного обслуживания «кейтеринга».

Задачи курсовой работы:

- 1) раскрыть теоретические основы организации деятельности предприятий общественного питания;
- 2) провести анализ деятельности ресторана «_____»;
- 3) выявить направления «кейтеринга» в ресторане «_____»;
- 4) раскрыть организацию «кейтеринга» рестораном «_____» по случаю празднования Нового года.

За кейтерингом большинство рестораторов признают большое будущее. Уже сейчас в мировой компьютерной сети Интернет имеется более 150 тыс. сайтов предприятий индустрии питания, занимающихся этим видом обслуживания клиентов. Но в России в связи с новизной этой услуги рынок

предложений занят не так плотно как на Западе. Вместе с тем в последние годы наблюдается увеличение спроса на выездное обслуживание. Отсюда вытекает необходимость более пристального изучения мирового опыта и накопления собственного со стороны тех предприятий общественного питания, которые предполагают занять прочное место в этом секторе.

Число ресторанов постоянно растет, и люди все чаще их посещают. Это обусловлено тем, что питаться вне дома намного удобнее, быстрее и экономичнее, так как занятые зарабатыванием на жизнь люди чаще всего не находят времени в своем плотном графике работы для приготовления пищи и покупки продуктов. Рестораторы начинают работать намного гибче и стараются привлечь посетителей оказанием специальных сервисных услуг и их продвижением.

В уральском регионе, также как и по всей России «кейтеринг» стал пользоваться спросом. Многие компании используют кейтеринг для организации корпоративных праздников, представители власти и союзы организуют съезды, собрания с использованием кейтеринга.

При организации кейтеринга используют новые технологии по повышению культуры обслуживания в сфере сервиса. В список услуг выездного ресторана включается разработка и приготовление меню; в зависимости от направления мероприятия – доставка мебели – мебель для выездного ресторана, столов, стульев, складной мебели для кафе и ресторанов; столового текстиля – скатертей, салфеток, чехлов на стулья; необходимой посуды, столовых приборов, обслуживание поварами и официантами, уборка. В перечень оборудования, необходимого для проведения мероприятий ресторанного выездного обслуживания, входят посуда, столы, стулья, текстиль, банкетная мебель, зонтики и тентовые конструкции; тепловые пушки и завесы, уличные фонари для обогрева, термоконтейнеры, мармиты и чафин-дишей (подогреватели блюд), пароконвектомат (автомат для приготовления пищи), рация (для быстрого

решения всех вопросов, в том числе и просьб заказчиков), светового, звукового и видео оборудования.

Главное преимущество кейтерингового обслуживания – абсолютная свобода выбора места для проведения мероприятия, сценария для праздника и меню выездного фуршета.

1. Теоретическая часть

1.1 Характеристика типа предприятия общественного питания

Обычные кафе и рестораны с привычным ассортиментом постепенно уступают место заведениям с определенной специализацией. В качестве последней может выступать как кухня определенного народа мира, так и внешнее оформление и стилизация помещения и ассортимента под определенную эпоху (например, популярные ныне рестораны в стиле времен СССР). Остановимся пока на ресторанах первого вида, где предпочтение отдается блюдам японской кухни.

Хотя пик популярности суши-баров пришелся на середину 2000-х годов, тем не менее, эта ниша до сих пор далека от насыщения. Хотя ситуация на рынке за последние 5-7 лет сильно изменилась. Постепенно на смену отдельным небольшим кафе и ресторанам приходят крупные сети, которые постепенно вытесняют мелких предпринимателей из этого сегмента. С другой стороны, многие такие независимые суши-бары все же выживают и успешно работают, несмотря на высокую конкуренцию, благодаря удачному месторасположению, качеству обслуживания и, конечно, квалифицированным кадрам. Количество суши-баров, которые позиционируют себя как рестораны японской кухни, в крупных городах давно перевалило за несколько сотен. Правда, большинство из них представляют собой сетевые заведения, а количество несетевых ресторанов и баров не превышает, как правило, нескольких десятков. Существуют также заведения общественного питания, которые не имеют ярко выраженной специализации на определенной кухне, но ввиду высокой популярности японских блюд у потребителей вводят их в свой ассортимент. Правда, суши и роллы, подаваемые в таких кафе и ресторанах, обычно не являются аутентичными, так как у заведений широкого профиля зачастую нет возможности нанимать отдельно шеф-повара, который специализируется

исключительно на приготовлении таких блюд. Существует также суши-бары «ограниченного функционала». Такие заведения не имеют собственного помещения, где посетители могли бы поесть. Они могут арендовать места в торговых центрах, где осуществляется прием заказов «на вынос». При этом готовые заказы можно забирать самостоятельно в той же точке или же получать с доставкой на дом. Такие суши-бары значительно экономят на аренде площадей под зал, заработной плате персоналу и прочих статьях расходов обычных ресторанов и баров [6.123].

Почему, несмотря на высокую конкуренцию и на то, что мода на японскую кухню, как отмечают специалисты, постепенно проходят, количество суши-баров различного масштаба продолжает расти в нашей стране? Привлекательность суши-баров для предпринимателей, которых интересует сфера общественного питания, заключается в высокой рентабельности и в сравнительно небольших вложениях в оборудование. Большинство блюд японской кухни, на самом деле, довольно просты в приготовлении, так как среди них преобладают холодные закуски. С другой стороны, необходимость приобретения некоторых экзотических ингредиентов для суши и роллов значительно ограничивает возможности для их приготовления в домашних условиях даже несмотря на то, что их можно приобрести во многих супер- и гипермаркетах. Большинству людей проще заплатить небольшую сумму за готовое блюдо, а не искать ингредиенты для него и готовить его самостоятельно. Даже при невысоких розничных ценах за счет низкой себестоимости готового продукта наценка получается довольно большой (при себестоимости одного самого простого суши 5-6 рублей в суши-баре его предлагают по цене 50 рублей за штуку). Блюда японской кухни по популярности сравнимы с блюдами итальянской кухни (особенно пиццы). Но на открытие суши-бара требуется намного меньше средств (минимум на 300 тыс. рублей), нежели на открытие пиццерии. Экономия возможна за счет исключения техники для приготовления горячих блюд, так как ассортимент суши-бара состоит большей частью из холодных закусок.

В оборудование ресторана японской кухни входит следующий набор оборудования (в зависимости от планируемого меню перечень может изменяться, но это оборудование является необходимым в любом случае): рисоварка (набор для приготовления риса), суши-кейс (специальная витрина, которая используется для хранения готовых блюд при определенной влажности и температуре, что позволяет предотвратить их заветривание), машинка для приготовления суши, термосы для хранения готового риса, холодильное оборудование, посуда и инвентарь. Имейте в виду, что некоторые крупные поставщики продукции (в основном, рыбы и морепродуктов) предлагают своим партнерам холодильное оборудование бесплатно. Это поможет вам сократить свои расходы на приобретении холодильных камер. Если в вашем меню предполагается наличие различных горячих блюд (в том числе супов и/или закусок), то тогда ваши расходы будут несколько больше, так как вам потребуется специальное варочное оборудование.

Большое значение имеет, сможете ли вы выбрать правильную концепцию вашего будущего заведения, считают профессионалы. Ведь японский ресторан – это не просто роллы и суши в меню, а особая атмосфера – запоминающаяся и при этом ненавязчивая. Кто-то точно соблюдает национальные традиции в оформлении интерьера, кто-то использует отдельные мотивы, адаптируя японский колорит под предпочтения местного населения [9.113].

1.2 Помещение для обслуживания потребителей

К помещению суши-бара, как и к помещениям других заведений общественного питания, предъявляются многие требования. Точный их перечень можно найти в нормативных документах: постановления Главного государственного санитарного врача РФ № 23 от 07.09.2001 г. и № 31 от 08.11.2001 г. «О введении в действие санитарных правил», а также в:

«Федеральном законе от 21.12.1994 г. № -ФЗ «О пожарной безопасности» и пр. Другие законы, с которыми вам стоит ознакомиться перед началом работы: ФЗ от 30.03.1999 г. № -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», а при наличии в вашем меню алкогольной продукции придется оформлять специальную лицензию согласно ФЗ от 22.11.1995 г. № 171 «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».

Интерьер ресторана «_____» способствует созданию атмосферы свободы и непринужденности. Мебель из натурального дерева, японские рисунки и иероглифы, фонарики, три уютных VIP зала отражают неповторимый национальный колорит. А в июне 2010 года появилась просторная и уютная летняя беседка[28].

Гурманы откроют для себя новые авторские блюда японской кухни, а любителей классики приятно удивит большой выбор классического меню. Для посетителей, предпочитающих проводить время в сети, мы предлагаем бесплатный WiFi. Поклонников кальяна приятно удивит наша кальянная карта, а по количеству алкогольных и безалкогольных коктейлей мы не уступаем лучшим столичным коктейль-барам.

В ресторане вы можете вкусно поужинать и приятно провести время, а также отметить значимые события своей жизни.

Адрес: _____

Режим работы: круглосуточно.

К оплате принимаются все кредитные карты.

В ресторане всегда рады нашим самым дорогим гостям – детям, для которых разработано специальное детское меню и предусмотрено нескучное времяпрепровождение!

Ресторан «_____» поможет организовать незабываемый вечер, вкусите великолепные блюда в теплой атмосфере живых звуков музыки, в красиво оформленном зале с качественным обслуживанием, и в целом подарить вам праздник [28].

1.3 Роль менеджера в организации и обслуживании мероприятия

Для выполнения функций управления предприятиями, организациями общественного питания создается соответствующая структура системы управления, представляющей собой совокупность специализированных подразделений, взаимосвязанных процессом принятия и реализации управленческих решений.

Особое значение в управлении предприятием общественного питания является расстановка кадров. Классификация управленческих кадров в общественном питании проводится по различным признакам. В зависимости от профессиональной роли в процессе управления, в частности, в принятии и реализации решений, все работники управления подразделяются на категории руководителей, специалистов и технических исполнителей.

Генеральный менеджер организует всю работу предприятия и несет ответственность за его состояние и деятельность. Он обеспечивает выполнение утвержденных для предприятия планов и заданий. Он принимает меры по своевременному снабжению предприятий продовольственными товарами и средствами материально-технического снабжения. В обязанности генерального менеджера входит и рассмотрение жалоб и предложений, принятие мер по

«устранению» «отмеченных» «недостатков»; «обеспечить» «повышение» «квалификации» «работников» «предприятия» «общественного» «питания».

Другие «руководящие» «работники» («менеджер» «по» «производству», «менеджер» «по» «обслуживанию») «руководствуются» «в» «своей» «деятельности» «утвержденным» «генеральным» «менеджером» «должностным» «инструкциям», «составленным» «на» «основе» «квалификационных» «характеристик» «должностей» «этих» «работников».

Менеджер «по» «производству» «организует» «работу», «обеспечивая» «приготовление» «пищи» «высокого» «качества», «разнообразного» «ассортимента», «распределяет» «обязанности» «поваров», «составляет» «график» «выхода» «на» «работу» «производственного» «персонала», «постоянно» «контролирует» «соблюдение» «технологии» «приготовления» «пищи», «норм» «закладки» «сырья», «санитарных» «правил», «наличие» «у» «поваров» «на» «рабочих» «местах» «технологических» «карт», «разрабатывает» «меню», «в» «составе» «комиссии» «проводит» «бракераж» «готовой» «пищи».

Менеджер «по» «обслуживанию» «является» «организатором» «всей» «работы» «в» «торговом» «зале» «ресторана». «Основная» «его» «задача» «заключается» «в» «доброжелательном» «приеме» «гостей», «в» «своевременном» «предоставлении» «им» «всего», «чем» «располагает» «ресторан», «—» «уют», «вкусные» «блюда», «приятная» «музыка», «возможность» «танцевать», «и», «конечно» «же», «высокий» «уровень» «сервиса». «Причем», «организовать» «это» «все» «нужно» «так», «чтобы» «гости» «чувствовали» «себя» «комфортно», «не» «нуждаясь» «ни» «в» «чем».

Утром, «приходя» «на» «работу», «менеджер» «должен» «проверить» «техническое» «состояние» «торговых» «помещений»: «зала», «вестибюля», «гардероба», «бара», «туалетных» «комнат», «обращая» «внимание» «на» «качество» «проведенной» «уборки», «на» «наличие» «и» «исправность» «мебели», «оборудования», «освещения» «и» «т.д.» [14, с.98]

Тут «же» «он» «принимает» «необходимые» «меры» «по» «устранению» «недостатков» «или» «неисправностей». «После» «осмотра» «торговых» «помещений» «менеджер» «знакомится» «с» «записями» «предыдущей» «смены», «предварительно»

«принятыми» «заказами» «на» «обслуживание», «делает» «соответствующий» «анализ» «и» «отдает» «распоряжения» «о» «сервировке» «столов». «Он» «также» «ответствен» «за» «организацию» «процесса» «обслуживания», «руководит» «работой» «официантов», «барменов», «уборщиц» «торговых» «помещений», «мойщиков» «посуды», «работников» «сервизных», «швейцаров», «а» «также» «музыкантов» «и» «артистов» «оркестра».

Кроме «того», «менеджер» «по» «обслуживанию» «осуществляет» «контроль» «над» «сервировкой» «столов», «а» «также» «соблюдение» «правил» «торговли», «дисциплины» «в» «зале». «Менеджер» «по» «обслуживанию» «перед» «началом» «каждой» «смены» «проводит» «собрание» «официантов», «на» «котором» «он» «проверяет»:

- «внешний» «вид» «официантов», «их» «готовность» «к» «работе»

- «инструктирует» «официантов» «о» «порядке» «обслуживания» «на» «грядущий» «день»

- «назначает» «официантов» «в» «зависимости» «от» «их» «опыта» «работы» «и» «знания» «иностранных» «языков» «для» «обслуживания» «групп» «и» «индивидуальных» «клиентов»

- «следит» «за» «изменением» «меню».

В «течение» «смены» «менеджер» «по» «обслуживанию» «следит» «за»:

- «работой» «официантов»

- «осуществляет» «контроль» «над» «правильностью» «расчетов»

- «рассматривает» «жалобы» «и» «пожелания» «клиентов».

Таким «образом», «обычные» «кафе» «и» «рестораны» «с» «привычным» «ассортиментом» «постепенно» «уступают» «место» «заведениям» «с» «определенной» «специализацией». «Огромной» «популярностью» «сейчас» «пользуются» «ресторанам» «японской» «кухни».

К «помещению» «суши-бара», «как» «и» «к» «помещениям» «других» «заведений» «общественного» «питания», «предъявляются» «многие» «требования». «Точный» «их» «перечень» «можно» «найти» «в» «нормативных» «документах»: «постановления» «Главного» «государственного» «санитарного» «врача» «РФ» «с23» «№» «от» «07.09.2001» «с

Г. и № от 08.11.2001 Г. «О введении в действие санитарных правил», а также в Федеральном законе от 21.12.1994 Г. 69 № ФЗ «О пожарной безопасности» и пр[28].

Интерьер ресторана «_____» способствует созданию атмосферы свободы и непринужденности. Ресторан «_____» поможет организовать незабываемый вечер, вкушите великолепные блюда в теплой атмосфере живых звуков музыки, в красиво оформленном зале с качественным обслуживанием, и в целом подарить вам праздник.

Организацией работы ресторана занимается менеджер по обслуживанию. Основная его задача заключается в доброжелательном приеме гостей, в своевременном предоставлении им всего, чем располагает ресторан, уют, вкусные блюда, приятная музыка, возможность танцевать, и, конечно же, высокий уровень сервиса.

В целом, работа ресторана пользуется популярностью у оренбуржцев и гостей города, поэтому можно утверждать, что организация ресторана выстроена на высшем уровне.

2. Практическая часть

2.1. Прием заказа на обслуживание мероприятия

Среди самых успешных заведений города по праву можно назвать ресторан «_____», который с первых дней открытия завоевал многочисленную аудиторию. Японская кухня приобретает все больше последователей в разных странах, поскольку ассоциируется с понятием правильного питания. Гурманы откроют для себя новые авторские блюда японской кухни, а любителей классики приятно удивит большой выбор классического меню.

Интерьер нашего ресторана способствует созданию у гостей настроения свободы и непринужденности. Мебель из натурального дерева, рисунки и японские гравюры три уютных VIP зала, отражают неповторимый национальный колорит. А в июне 2010 года у нас появилась просторная летняя беседка. Каждый найдет у нас что-то лично для себя. Гурманы откроют для себя новые авторские блюда японской кухни, а любителей классики приятно удивит большой выбор классического меню. Для посетителей, предпочитающих проводить время в сети, мы предлагаем бесплатный WiFi. Поклонников кальяна приятно удивит наша кальянная карта, а по количеству алкогольных и безалкогольных коктейлей мы не уступаем лучшим столичным коктейль-барам. В нашем ресторане Вы можете, как просто вкусно поужинать и приятно провести время, так и отметить значимые события вашей жизни. Мы всегда рады нашим самым дорогим гостям – детям, для которых разработано специальное детское меню и предусмотрено нескучное времяпрепровождение!

Главное для нас профессиональный подход. Кредо нашего ресторана – высокое качество. Мы ждем людей, которые хотят создавать только лучшее из лучших!

За эти четыре года мы прошли длинный путь и продолжаем развиваться, расширяя сеть заведений, постоянно совершенствуя технологии изготовления блюд, ресторанный сервис и работая над антуражем[28].

2.2. Разработка меню

Для посетителей ресторана «_____» работает команда талантливых поваров во главе с опытным шеф-поваром. Один из секретов успеха наших блюд — всегда свежие и качественные продукты, блюда из которых готовятся непосредственно перед их подачей. Мы знаем, как приготовить полюбившиеся многим роллы и суши не только вкусно, но и красиво. Гармония вкуса и внешнего вида блюд позволит перенести утонченную атмосферу ресторана в ресторане «_____» к вам домой или в офис. Для этого нужно просто воспользоваться такой услугой как доставка еды на дом.

«_____» всегда радуется своих клиентов интересными и вкусными акциями, которые сделают поход в ресторан особенно приятным. Вы по достоинству оцените наше изысканное меню в сочетании с демократичными ценами, а также качество и скорость обслуживания не только в ресторане.

Меню ресторана включает разнообразные бизнес-ланчи, роллы, суши, наборы, японские сэндвичи, японскую пиццу, роллы в тортилье, теплые роллы, горячие роллы, роллы блэк, сашими, сарада, супы, горячее, десерты, мидии, якитори, спринт-роллы и множество разнообразных напитков.

Меню пополняется ежегодно, благодаря проведению дней Японии в Оренбурге.

Дни Японии — это дни увлекательных мероприятий с национальным колоритом. Чайная церемония, искусство кимоно,

«составление» «букетов» «икебана», «каллиграфия», «оригами» — «все» «это» «были» «мероприятия» «с» «участием» «гостей» «из» «Японии». «А» «мастер-класс» «по» «приготовлению» «японских» «блюд» «прошел» «в» «ресторане» «.» «« _____ »» «Вела» «мастер-класс» «профессиональный» «повар» «Томоко» «Ивамото» «в» «сопровождении» «ассистента» «и» «переводчика».

Урок «японского» «повара» «продолжался» «два» «с» «половиной» «часа», «и» «немудрено»: «готовились» «не» «суши» «и» «не» «роллы», «а» «сразу» «два» «блюда» — «тираси-дзуси» «и» «тяван-муси».

ираси-дзуси. «Блюдо», «которое» «можно» «смело» «назвать» ««суши» «для» «ленивых»»: «все» «ингредиенты», «которые» «обычно» «используются» «для» «суши» «или» «роллов», «смешиваются» «наподобие» «салата». «Повар» «Ивамото-сан» «использовала» «рис», «грибы», «тушеные» «с» «морковью», «креветки», «лососевую» «икру», «а» «в» «качестве» «украшения» — «зеленый» «лук» «и» ««соломку»» «из» «блинчика» «и» «сухой» «водоросли» «нори».

Для «приготовления» «вкусного» «ароматного» «риса» «на» «кухне» ««ZГ»» «есть» «большая» «японская» «рисоварка». «Ивамото-сан» «сказала», «что» «в» «Японии» «без» «этого» «агрегата» «не» «обходится» «ни» «одна» «хорошая» «хозяйка». «Интересно», «что» «тираси-дзуси» «в» «японском» «доме» «можно» «увидеть» «чаще», «чем» «суши» «и» «роллы». «Мама» «Ивамото-сан» «готовила» «тираси-дзуси» «на» «праздники» — «День» «девочек» («Хина-мацури»), «день» «рождения» «и» «другие».

Тяван-муси. «Непростой» «японский» «супчик» «в» «чайных» «чашках». «Chawan» «в» «переводе» — ««чайная» «чашка», «а» «mushi» «значит» ««на» «пару». «Ивамото-сан» «приготовила» «тяван-муси» «на» «основе» «рыбно-водорослевого» «бульона» «даси», «с» «курицей» «и» «грибами».

— «Японская» «хозяйка», — «рассказывает» «Ивамото-сан», — «если» «у» «нее» «остался» «бульон» «даси», «обычно» «использует» «его» «снова»: «варит» «в» «нем» «овощи», «готовит» «суп» «мисосиру» — «да» «мало» «ли» «что» «еще» «можно» «придумать!» «Но» «гостям» «такой» «бульон» «уже» «не» «предлагают». «Конечно», «он» «не» «испорчен», «но» «вкус» «у» «него», «я» «считаю», «уже» «не» «тот».

Ивамото-сан напомнила поварам «ЗГ» о том, что в оформлении японской пищи используют характерные для данного времени года продукты.

- Весной мы украшаем блюда молодыми ростками бамбука. А осенью еду можно оформить пластинками моркови, вырезанными в форме кленовых листиков.

Для вырезания «листочков» у мастера были с собой специальные металлические формочки.

Повар была приятно удивлена тому, что любые продукты и посуда появлялись перед ней по первому требованию. Ведь на мастер-классе она явилась с двумя пакетами, наполненными кухонным инвентарем и некоторыми ингредиентами для блюд — на всякий случай!

Ивамото-сан подарила поварам «ЗГ» все, что привезла с собой: веера для обмахивания риса (чтобы он быстрее остывал), разноцветные деревянные палочки, а также сакэ Kiku-Masamune, стружку тунца и другие продукты. А затем она вежливо пригласила слушателей попробовать получившиеся кушанья и поблагодарила за внимание.

Стоит ли говорить, какими восхитительными получились блюда от искусного повара Томоко Ивамото!

По окончании мастер-класса японскую делегацию ждал банкет на втором этаже ресторана. Участники застолья с видимым удовольствием пробовали блюда японской и европейской кухни, подкладывая друг другу все новые порции. Но японцы не были бы японцами, если бы и сами не приехали с угощением: они передали хозяевам вечера сакэ и всевозможные закуски к нему.

Дни японской культуры в городе проводят уже десять лет. Программа всегда насыщенная и разнообразная: помимо интересных мастер-классов, демонстрируются японские фильмы, проводятся

«семинары» и «тематические» мероприятия. «А», «_____» как и прежде,
«поддерживает» «добрую» «традицию» и «приглашает» на «свои» «вкусные»
«вечера» «гостей» из «Японии» [28].

2.3 Кейтеринг в ресторане «_____»

Кейтеринг появился еще во времена Людовика XIV, во Франции. Он был создан Жан-Франсуа Вателем, который был основным организатором пиров для королевской семьи. Именно в то время были популярны пиршества на природе, с большим количеством еды, выступлением танцоров и музыкантов.

Главная особенность кейтеринга — это эксклюзивное проведение любого мероприятия, оперативная работа персонала, наличие необходимого оборудования, например, термоконтейнера для сохранения температуры еды при прохладной погоде.

Кейтеринг — организация выездных банкетов, фуршетов, выездные праздники.

Эта услуга возникла не так давно, но сразу же стала пользоваться просто сумасшедшей актуальностью и спросом, как среди частных лиц, так и среди многочисленных организаций. Второе название такой услуги — кейтеринг. Многие рестораны занимаются выездом на места, удобные заказчику. Вместе с собой они берут все необходимое оборудование, посуду и прочие атрибуты качественного обслуживания и хорошего времяпровождения.

Ресторан выездного обслуживания — это одна из тех ситуаций, когда гора сама идет к Магомету, не утруждая второго. Многим клиентам ведь выгодно, а порой даже и необходимо проводить какие-то мероприятия только на их территории, вот здесь кейтеринг и помогает. В организации пусть и выездного, но не менее хорошего обслуживания.

Выездное обслуживание процветает во многих городах, но в особо крупных — оно практически стало незаменимой составляющей имиджа любого уважающего себя и своих клиентов ресторана. К примеру, выездной ресторан Москва — это услуга, которую можно

«заказать» «почти» «во» «всех» «кейтеринговых» «компаниях» «столицы.» «И» «неважно,» «что» «это» «--» «роскошный» «корпоративный» «отдых» «или» «веселый» «пикник» «в» «лесу» «за» «городом».

«Специалисты» «ресторанного» «обслуживания» «оформят» «и» «проведут» «все» «по» «высшему» «разряду.» «Фуршет,» «пикник,» «организация» «свадьбы» «или» «дня» «рождения» «в» «любом» «месте» «и» «в» «любое» «время» «--» «это» «больше» «не» «проблема» «для» «современного» «мира.» «С» «недавних» «пор» «отпраздновать» «первоклассно» «можно» «как» «на» «яхте,» «так» «в» «конференц-зале,» «главное» «вовремя» «заказать» «выездное» «обслуживания» «и» «согласовать» «со» «специалистами» «предпочитаемое» «меню».

«Для» «тех,» «кого» «интересует» «грандиозное» «торжество» «по» «значимому» «поводу,» «есть» «специальная» «услуга» «--» «выездной» «ресторан» «банкет.» «За» «короткое» «время» «обслуживающий» «персонал» «тщательно» «подготовит» «все» «необходимое» «к» «празднику» «и» «даже» «организует» «должным» «образом» «само» «помещение,» «в» «котором» «планируется» «празднование.» «Также» «кейтеринг» «подразумевает» «в» «себе» «проведение» «фуршетов,» «коктейльных» «вечеров» «и» «кофе-брейков».

«Таким» «образом,» «выездное» «ресторанное» «обслуживание» «становится» «все» «более» «и» «более» «популярным» «в» «современных» «бешеных» «ритмах» «и» «постоянных» «условиях» «суматохи.» «Эта» «услуга» «позволяет» «разрушать» «уже» «установленные» «и» «ограниченные» «рамки» «празднований» «и» «создавать» «незабываемую» «атмосферу» «яркого» «торжества».

«Ресторан» ««_____»» «оказывает» «выездное» «обслуживание» «и» «предлагает» «следующие» «услуги»:

«--» «Организация» «корпоративных» «мероприятий» «и» «кейтеринг,

«--» «Организация» «корпоративных» «праздников,» «»

«--» «выездной» «ресторан,» «кейтеринг» «в» «Оренбурге,» «чтобы» «провести» «банкет» «или» «презентацию» «на» «высшем» «уровне».

«Во» «всем» «этом,» «а» «также» «во» «многом» «другим» «вам» «готов» «помочь» «профессиональный» «коллектив» ««Студии» «суши» ««_____»!!!»

Основные направления работы нашей службы кейтеринга:

- VIP-банкет
- выездные банкеты/фуршеты
- организация праздников
- корпоративные праздники
- Экспресс-кейтеринг

Организация кейтеринга – одна из самых популярных услуг при планировании праздников, банкетов, корпоративных мероприятий, дней рождения, организации выездных фуршетов. Услуги кейтеринга «Зеленой Горчицы» – это выездное ресторанное обслуживание в любом помещении, которое выбирает клиент.

В компании работают только лучшие повара различных категорий, технологи, менеджеры профессионального кейтеринга и официанты, оформители продукции. Все они помогут сделать праздник или корпоративное мероприятие незабываемыми.

Опытный коллектив позволяет нам с максимальной эффективностью и скоростью решать любые производственные вопросы, связанные с организацией праздников, идти навстречу пожеланиям наших клиентов, организовывать по-настоящему доступное кейтеринг-обслуживание.

Одно из главных преимуществ кейтерингового обслуживания – абсолютная свобода в выборе места для проведения мероприятия, сценария для праздника и меню выездного фуршета, которое вы сможете оценить по достоинству. Для полноценной организации праздника мы готовы предоставить вам оригинальное поздравление или интересный сценарий мероприятия.

На сегодняшний день меню ресторана «Студия суши» для кейтеринга по Оренбургу включает в себя традиционные блюда японской и средиземноморской кухни и европейской кухни (в отдельных случаях) для банкетов или корпоративных праздников.

Преимущества кейтеринга от Студии Суши» _____»

- Качество нашего продукта не зависит от того, каков бюджет мероприятия.

- Разные национальные кухни и элегантность говорят сами за себя.

- Полный цикл приготовления и организации питания делает наши услуги безопасными.

(Вся продукция Студии Суши Сертифицирована. Сертификаты Соответствия РОСС RU. АЯ25. М02898 от 2010. 9.06 года и РОСС RU. АЯ. 25. М02936[28](17.11.2010.

По случаю празднования Нового года рестораном «_____» был организован кейтеринг в здании Дворца культуры «Россия» в городе.

Встречали гостей около входа, провожали до гардероба, помогали раздеться, провожали в концертный зал. Далее после концерта приглашали пройти в зал торжеств для посещения банкета.

Было разработано и предложено меню из расчета 800 руб. на 1-ну персону. Общая стоимость Стоимость фуршета (на 60 персон) - 680 85 руб. %10 обслуживание. Итого 248 94 руб. Меню приложение А.

Настоящее Предложение должно было согласовано и подписано Сторонами за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия. Обязательства Сторон по выполнению условий настоящего Предложения вступают в силу только после его подписания.

Оплата %100 (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 3 (три) дня до даты начала банкетного мероприятия.

Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.

Все изменения или дополнительные услуги после подписания Предложения обсуждаются, и при необходимости оплачивается отдельно, однако итоговая стоимость услуг с учетом изменений не может быть ниже общей стоимости банкетного мероприятия, указанной в настоящем Приложении.

ОБОРУДОВАНИЕ:

посуда: фарфор и стекло; приборы

белые скатерти, напероны, белые чехлы на стулья

столы, стулья

УНИФОРМА

На проведение мероприятий мы предлагаем следующие стандартные варианты униформы персонала:

бордовый фартук,

белая рубашка,

черные брюки,

бордовый шейный платок.

ПРОЧИЕ ПОЯСНЕНИЯ:

Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости банкетного мероприятия.

В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5% от общей стоимости мероприятия.

В целом, ретораном «_____» был проведен «кейтеринг» на высшем уровне. Организаторы и гости праздника остались довольны]

2.4. Правила подачи блюд

Все блюда, закуски и напитки обязательно приносят на подносах. При этом на самом подносе блюда устанавливаются строго в ряд, ни в коем случае не используется установка тарелок друг на друга. Разнородные блюда никогда не ставят на один поднос. Когда официант приносит поднос в зал, он должен установить его на специальный подносный стол, и только с него подавать блюда гостям. Раскладывание закусок по тарелкам также осуществляется на подносном столике, который для удобства может быть придвинут непосредственно к банкетному столу. Если блюдо состоит из двух или более кусочков мяса, то на тарелку гостя вместе с гарниром выкладывают только один кусок, остальное на блюде ставят на банкетный стол рядом с человеком. Порционное блюдо, рассчитанное на несколько посетителей, сначала подают женщинам, причем сначала обслуживают старшую из них. В таком случае еда может раскладываться непосредственно на посуду, стоящую перед гостем. Если в меню присутствует горячее блюдо, то супницу или тарелку с ним ставят на банкетный стол, чтобы посетители сами могли налить и насыпать его себе в тарелку. В обязательном порядке вместе с блюдом подается сервировочная ложка или дополнительный половник. В заведениях высокого класса тарелки для горячих блюд подают подогретыми.

При обслуживании банкета в первую очередь на пирожковых тарелках подается хлеб и масло, а только после них в ход идут закуски. Закуски подают на специальных тарелках или в салатниках, которые в свою очередь ставятся на тарелку мелкую. Если в меню несколько видов закусок, они подаются в определенном порядке: икра, рыба (малосольная, вареная, заливная, с майонезом, в маринаде), салат (рыбный, мясной, овощной), холодные закуски (язык,

«ветчина, жареное мясо, дичь»). Когда с холодными закусками покончено, переходят к горячим. Если в меню присутствует икра, она подается в икорнице, к ней же подается зеленый лук, выложенный на отдельную розетку. Если заведение не располагает икорницами, можно подавать икру в креманках, поставленных на пирожковые тарелки. Для раскладывания или намазывания икры подаются специальные икорные лопаточки. Все виды салатов подаются в фарфоровых или хрустальных салатниках, поставленных на десертную или мелкую тарелку. К салатнику в зависимости от его величины подается десертная либо столовая ложка. Если салат является дополнением к конкретному блюду, то он ставится слева от подстановочной тарелки, на которой уже находится тарелка с основным блюдом.

Прежде всего в ресторане «_____» придерживаются правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

В практике существует несколько приемов переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцев, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно не покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.

Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд; более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие – в центре подноса. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить раздельно[28].

Таким образом, для посетителей ресторана «_____» работает команда талантливых поваров во главе с опытным шеф-поваром. Один из секретов успеха наших блюд – всегда свежие и качественные продукты, блюда из которых готовятся непосредственно перед их подачей. Меню ресторана включает разнообразные бизнес-ланчи, роллы, суши, наборы, японские сендвичи, японскую пищу, роллы в тортилье, теплые роллы, горячие роллы, роллы блэк, сашими, сарада, супы, горячее, десерты, мидии, якитори, спринт-роллы и множество разнообразных напитков.

Организация кейтеринга – одна из самых популярных услуг при планировании праздников, банкетов, корпоративных мероприятий, дней рождения, организации выездных фуршетов. Услуги кейтеринга «Зеленой Горчицы» – это выездное ресторанное обслуживание в любом помещении, которое выбирает клиент.

На сегодняшний день меню ресторана «Студия суши» _____ для кейтеринга по Оренбургу включает в себя традиционные блюда японской и средиземноморской кухни и европейской кухни (в отдельных случаях) для банкетов или корпоративных праздников.

По случаю празднования Нового года рестораном «_____» был организован «кейтеринг» в здании Дворца культуры «Россия» в городе. . .

Встречали гостей около входа, провожали до гардероба, помогали раздеться, провожали в концертный зал. Далее после концерта приглашали пройти в зал торжеств для посещения банкета. . .

Было разработано и предложено меню из расчета 800 руб. на 1-ну персону. . .

В целом, рестораном «_____» был проведен «кейтеринг» на высшем уровне. Организаторы и гости праздника остались довольны. . .

Заключение

Таким образом, в ходе написания данной курсовой работы можно сделать следующие основополагающие выводы.

Обычные кафе и рестораны с привычным ассортиментом постепенно уступают место заведениям с определенной специализацией. Огромной популярностью сейчас пользуются ресторанам японской кухни.

К помещению суши-бара, как и к помещениям других заведений общественного питания, предъявляются многие требования. Точный их перечень можно найти в нормативных документах: постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.09.2001 г. № 31 от 08.11.2001 г. «О введении в действие санитарных правил», а также в Федеральном законе от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» и пр.

Интерьер ресторана «_____» способствует созданию атмосферы свободы и непринужденности. Ресторан «_____» поможет организовать незабываемый вечер, вкушите великолепные блюда в теплой атмосфере живых звуков музыки, в красиво оформленном зале с качественным обслуживанием, и в целом подарить вам праздник.

Организацией работы ресторана занимается менеджер по обслуживанию. Основная его задача заключается в доброжелательном приеме гостей, в своевременном предоставлении им всего, чем располагает ресторан, уют, вкусные блюда, приятная музыка, возможность танцевать, и, конечно же, высокий уровень сервиса.

В целом, работа ресторана пользуется популярностью у орэнбуржцев и гостей города, поэтому можно утверждать что организация ресторана выстроена на высшем уровне.

Для посетителей ресторана «_____» работает команда талантливых поваров во главе с опытным шеф-поваром. Один из

«секретов» «успеха» «наших» «блюда» «—» «всегда» «свежие» «и» «качественные» «продукты», «блюда» «из» «которых» «готовятся» «непосредственно» «перед» «их» «подачей.» «Меню» «ресторана» «включает» «разнообразные» «бизнес-ланчи», «ролы», «суши», «наборы», «японские» «сендвичи», «японскую» «пиццу», «ролы» «в» «тортилье», «теплые» «ролы», «горячие» «ролы,ролы» «блэк», «сашими», «сарада», «супы», «горячее», «десерты», «мидии», «якитори», «спринт-ролы», «и» «множество» «разнообразных» «напитков».

Организация «кейтеринга» «—» «одна» «из» «самых» «популярных» «услуг» «при» «планировании» «праздников», «банкетов», «корпоративных» «мероприятий», «дней» «рождения», «организации» «выездных» «фуршетов.» «Услуги» «кейтеринга» «—» «« _____ »» «это» «выездное» «ресторанное» «обслуживание» «в» «любом» «помещении», «которое» «выбирает» «клиент».

На «сегодняшний» «день» «меню» «ресторана» ««Студия» «суши» «« _____ »» «для» «кейтеринга» «по» «Оренбургу» «включает» «в» «себя» «традиционные» «блюда» «японской» «и» «средиземноморской» «кухни» «и» «европейской» «кухни» «(в» «отдельных» «случаях)» «для» «банкетов» «или» «корпоративных» «праздников».

По «случаю» «празднования» «Нового» «Года» «рестораном» «« _____ »» «был» «организован» ««кейтеринг»» «в» «здании» «Дворца» «культуры» ««Россия»» «в» «городе.» «

Встречали «гостей» «около» «входа», «проводжали» «до» «гардероба», «помогали» «раздеться» «проводжали» «в» «концертный» «зал.» «Далее» «после» «концерта» «приглашали» «пройти» «в» «зал» «торжеств» «для» «посещения» «банкета.» «

Было «разработано» «и» «предложено» «меню» «из» «расчета» «800» «руб.» «на» «1-ну» «персону.» «

В «целом», «рестораном» «« _____ »» «был» «проведен» ««кейтеринг»» «на» «высшем» «уровне.» «Организаторы» «и» «гости» «праздника» «остались» «довольны.» «

Однако «нами» «предложены» «рекомендации» «по» «организации» «кейтеринга» «в» «ресторане» «« _____ »» «с» «целью» «оптимизации» «ресторанного» «бизнеса».

Организовать «VIP-кейтеринг» который «предусматривает» «выездное» «ресторанное» «обслуживание» «с» «привлечением» «высококвалифицированных» «поваров», «официантов» «и» «использование» «самых» «современных» «кейтеринг-технологий». «В» «помещении» «заказчика» «и» «под» «его» «наблюдением» «осуществляются» «обработка» «продуктов» «и» «приготовление» «блюд». «Данные» «работники» «могут» «сопровождать» «заказчика» «в» «его» «длительных» «турне». «

Организовать «кейтеринг» «напитков» «и» «коктейлей» «(выездной» «бар)» «-» «услуга» «выездного» «бара» «является» «активным» «самостоятельным» «звеном» «в» «проведении» «праздничных» «и» «т.» «п.» «мероприятий» «или» «полноценно» «сопутствует» «кейтерингу». «Следует» «отличать» «понятие» ««коктейльный» «кейтеринг»» «от» «такого» «вида» «выездного» «ресторанного» «обслуживания», «как» ««коктейль»», «хотя» «корни», «безусловно», «общие». «Выездной» «бар» «-» «это», «прежде» «всего», «наличие» «на» «мероприятии» «непосредственно» «бара», «а» «именно»: «мобильной», «сборной» «конструкции», «позволяющей» «где» «бы» «то» «ни» «было» «организовать» «полноценный» «процесс» «приготовления» «коктейлей». «Также» «подразумевается» «работа» «специалистов» «(бармен», «помощник» «бармена», «официанты)», «наличие» «барного» «оборудования», «инвентаря», «посуды», «доставка» «на» «место» «проведения» «алкоголя», «соков», «напитков», «фруктов», «льда» «и» «т.» «д.», «в» «общем», «всего» «комплекса» «мер» «и» «средств», «необходимых» «для» «приготовления» «в» «отдельно» «взятом» «месте» «(независимо» «от» «наличия» «помещения)» «коктейлей» «и» «микс-дринков».

Предложенные «нами» «направления» «помогут» «организовать» «кейтеринг» «ресторана» ««_____»» «на» «высшем» «уровне».

Список использованной литературы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от от 07.02.1992(с изм. и дополнениями от 18 июля 2011 г.)
2. ГОСТ Р 95-50762 / 95-30389 «Общественное питание. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 95-50763 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 95-50764 «Услуги общественного питания. Общие требования.
5. Болдуин Д., Джеймс Дж. Управление рестораном / Д. Болдуин. — М.: Наука, 440 с. 2011 г.
6. Браймер Р. Основы управления в ресторанном бизнесе / Р. Браймер. — М.: Агент пресс. 230. 2005 г.
7. Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Голубева Т.Н., Ефимов С.Л., Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., 520. 2021 г.
8. Жилкина П. Методы централизованного управления сетью ресторанов / П. Жилкина // Рестораны: ведомости. — № 10. — 2020 г. С. 12.
9. Затуливетров А. Ресторан: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. Затуливетров. — СПб.: Питер, 2021 г. 224 с.
10. Зельман М. Тенденции развития и итоги реформ в ресторанном бизнесе за 100 лет / Зельман М. // Общественное питание. — № 8. — 2020 г. С. 8-с. 23-21 г.
11. Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление / Ю.А.ю Ефимова. — М.: Просвещение, 176 с. 2020 г.
12. Ефимов С.Л. Ресторанный бизнес в России / С.Л. Ефимов. — М.: РосКонсульт. 315. 2020 г.

13. Иванишина А. Изменение концепции ресторана // А. Иванишина. М.: Дело, 2021. с.
14. Коршунов В.А. Подбор персонала для ресторанного бизнеса // В.А. Коршунов. — Екатеринбург, 144 с. — 2022. с.
15. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов // Н.И. Кабушкин. — Минск: Новое знание, 320. 2022. с.
16. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России. Технология успеха // Л.С. Кучеров. — М.: РосКонсульт, 180. 2023. с.
17. Марков М.П. Журнал "Ресторанные ведомости" // М.П. Марков. — 2021. — (131) — 03 № — С.9-12
18. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане // Б. Марвин. — М.: Издательство Жигульского, 254. 2022. с.
19. Михалков С. Бренд ресторана — аншлаг в любой день // С. Михалков // Ресторанные ведомости. — 5 № — 2020. с. 18. с.
20. Назаров О.В. Как "раскрутить" ресторан: 2 мастер-класса эффективного продвижения // О.В. Назаров. — М.: Феликс, 200. с.
21. Назаров О.В. Как раскрутить ресторан // О.В. Назаров. — М.: Издательский дом, Ресторанные ведомости, 176 с. — 2020. с.
22. Нугамерова Г.Э. Кейтеринг в ресторанном бизнесе: динамика и тенденция развития // Г.Э. Нугамерова. — М. Феликс, 156 с. — 2022. с.
23. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг) // К. Погодин. — СПб: Питер, 240 с. — 2022. с.
24. Подшибякин А. Ресторанный бизнес в России сегодня // А. Подшибякин // Ресторатор. — 4 № — 2021. — с. 34. с.
25. Попов Е.В. Продвижение товаров и услуг // Е.В. Попов. — М.: Финансы и статистика, 250. 2023. с.

26. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / Смагина И.Н., Смагин Д.А.М.: ЭКСМО; 230 с. - 2021 г.

27. Якутина С. Тенденции развития ресторанного бизнеса // С. Якутина // Правильное решение. - № 5 - 2020 г. с. 12.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД В МЕНЮ

Наименование: «блюдо	Выход :1 : « «порции, :Г. : «
<i>Холодные : «блюда : «и : «закуски</i>	
Бутерброд : «с : «сёмгой : «с/с	40/70/20/8
Бутерброд : «с : «ветчиной : «с/к	40/80/2
Канapé : «с : «колбасой : «с/к	40/80/10/2
Салат : «из : «кальмаров : «с : «яблоками (мясо : «кальмара, «морковь : «отв., «яблоки : «св., «яйцо, «лук : «репч., «кукуруза, « «майонез) : «	150/12
Салат : « "Крабики" (крабовые : «палочки, «лук : «пассированный, «капуста : «пекинская, «яйцо, « «кукуруза, «огурец : «св., «сметана, «майонез) : «	180/12
Салат : «из : «овощей : «с : «ветчиной	150/12
Салат : « "Кеша" (ананас : «конс., «курица, «кукуруза, «яйцо, «майонез, «сыр) : «	150/32
Салат : « "Дюймовочка" (огурец : «св., «помидор : «св., «перец : «св., «капуста : «цв., «маслины, «масло : «раст.) : « «	150/17
Ассорти : «рыбное : «с : «креветками (палтус : «х/к, «сёмга : «с/с, «креветки, «маслины, «масло : «слив., «лимон) : «	150/60/2
Ассорти : «мясное (салами : «с/в, «ветчина : «к/в, «ветчина : «с/в, «помидор : «св., «огурец : «св.) : «	180/50/12
Ассорти : «овощное (помидоры : «св., «огурцы : «св., «перец : «св., «салат, «маслины) : «	300/15/12
<i>Горячие : «закуски</i>	
Блинчики : « "Том : «и : «Джерри" (блины : «масленица, «ветчина : «к/в, «сыр, «помидор, «майонез) : «	150/90/2
Блинчики : « "Маша : «и : «медведь" (блины : «масленица, «творог, «молоко : «сгущённое : «варёное, «сметана) : «	150/90/45
Супы	
Бульон : «куриный : «с : «филе : «цыплёнка : «и : «сырными : «шариками	250/2
Суп-пюре : «от : «Шрека	200/42

(щавель, консервы, картофель, лук, репч., яйцо, сливки)	
Суп-пюре из Простоквашино (картофель, морковь, лук, репч., сливки, яйцо, фрикадельки свиные)	200/37
<i>Вторые горячие блюда</i>	
Свинина запечённая с помидором "Питер Пен"	150/10/2
Свинина запечённая с луком и грибами	120/10/2
Филе птицы в сыре	150/10/2
Котлета куриная "Капитошка"	120/20/10/2
<i>Гарниры</i>	
Рис с овощами "Рататуй"	150/10/2
Картофель фри с овощным гарниром "Ёлки-палки" (кукуруза, горошек, огурец св.)	150/10/2
Картофель фри "Весёлый алфавит"	150
<i>Соусы</i>	
Горчица	30
Кетчуп	50
Майонез	50
<i>Пиццы</i>	
Пицца Маргарита (моцарелла, помидоры св.)	390
Пицца Овощная (помидоры св., перец св., маслины, лук, репч., маринов., каперсы, марин., сыр)	480
Пицца с ветчиной (ветчина, сыр, помидоры св., перец св., маслины, лук, репч., марин.)	400
Пицца с птицей и грибами (филе птицы, сыр, помидоры св., шампиньоны св., кукуруза)	510
Пицца Пикантная (моцарелла, помидоры св., шампиньоны св., креветки, ветчина с/к, перец св.)	520
<i>Сладкие блюда</i>	
Блинчики от Винни Пуха с клубничным соусом	150/60/15
Блинчики от Винни Пуха с мёдом	150/60/15
Блинчики от Винни Пуха с шоколадным соусом	150/45/15
Ассорти фруктовое "Фруктоша"	500/30

(яблоко, груша, апельсин, виноград, желатиновые, мишки)	
Мороженое: в ассортименте	50
<i>Горячие и холодные напитки</i>	
Чай: чёрный	200
Чай: зелёный	200
Горячий напиток: "Шоколад"	200
Кофе: "Эспрессо"	50
Кофе: "Американо"	150
Кофе: "Латте"	200
Молочные: коктейли: в ассортименте	200
<i>Мучные кондитерские и булочные изделия</i>	
Пирожное: "Ёжик"	60
Пирожное: "Юмбрик"	100
Трубочка: заварная: с белковым кремом	80
Пирожное: заварное: с масляным кремом	100
Корзинка: с фруктами	100
Батон	40
Хлеб	50
<i>Вода: минеральная и фруктовая, соки</i>	
Вода: "BonAqua": в ассортименте	500
Напиток: "Кока-кола", "Фанта", "Спрайт"	500
Сок: "Rich": в ассортименте	200
Нектар: "Сочный": в ассортименте	200

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. МЕНЮ БАНКЕТА НА 20 УЧАСТНИКОВ ПО СЛУЧАЮ

Наименование: «блюдо	Выход: «1: « «порции, «г, «	Количество: « «порций
<i>Холодные: «закуски</i>		
Блинчики: «с: «сёмгой: «и: «плавленным: «сыром	150/30/2	8
Ассорти: «мясное: «(«колбаса: «с/к, «ветчина: «к/в, «колбаса: «с/в): «	180/50/12	6
Салат: «из: «овошей: «с: «ветчиной	150/10/2	10
Ассорти: «овощное: «(«огурец: «св., «помидор: «св., «перец: «св., « «маслины): «	300/27	6
Салат: «"Греческий"	245/12	8
<i>Горячие: «закуски</i>		
Блинчики: «"Том: «и: «Джерри"	150/90/2	20
<i>Вторые: «горячие: «блюда</i>		
Котлета: «куриная: «"Капитошка": «с: «гарниром: «(«картофель: «фри): « «	120/20/10/2/15 0	10
Свинина: «запечённая: «с: «луком: «и: «грибами: «с: «гарниром: «(«рис: « «с: «овощами: «"Рататуй"): «	120/10/2/150	10
<i>Сладкие: «блюда</i>		
Ассорти: «фруктовое: «"Фруктоша": «(«яблоко, «груша, «апельсин, « «виноград, «желатиновые: «мишки): «	500/30	6
<i>Горячие: «напитки</i>		
Чай: «чёрный	200	15
Кофе: «чёрный: «американо	150	5
<i>Мучные: «и: «кондитерские: «изделия</i>		
Торт: «"Ёжики"	100	20
<i>Вода: «минеральная: «и: «фруктовая, «соки</i>		
Вода: «не: «газированная: «"BonAqua"	250	10
Сок: «"Rich": «в: «ассортименте	200	20

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3. РАСЧЁТ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД
И НАПИТКОВ С ПРОИЗВОДСТВА И БУФЕТА**

Наименование: «закусок», «блюдо» и «напитков»	Заказано «порций»	Вид «посуды»	Вид «посуды» («порций»)	Количество «посуды»
Блинчики: «с: «сёмгой» и: «плавленным: «сыром»	8	Блюдо: «овальное»: «фарфоровое»	4	2
Ассорти: «мясное»: («колбаса»: «с/к», «ветчина»: «к/в», «колбаса»: «с/в»): «	6	Блюдо: «круглое»: «фарфоровое»	3	2
Салат: «из: «овощей»: «с: «ветчиной»: «	10	Салатник: «стеклянный»	5	2
Ассорти: «овощное»: («огурец»: «св.», «помидор»: «св.», «перец»: «св.», «маслины»): «	6	Блюдо: «круглое»: «фарфоровое»	3	2
Салат: «Греческий»	8	Салатник: «стеклянный»	4	2
Блинчики: «Том»: и: «Джерри»	20	Тарелка: «закусочная»	1	20
Котлета: «куриная»: «Капитошка»: «с: «гарниром»: «(картофель»: «фри»): «	10	Тарелка: «мелкая»: «столовая»	1	10
Свинина: «запечённая»: «с: «луком»: и: «грибами»: «с: «гарниром»: «(рис»: «с: «овощами»: «Рататуй»): «	10	Тарелка: «мелкая»: «столовая»	1	10
Ассорти: «фруктовое»: «Фруктоша»: «(яблоко», «груша», «апельсин», «виноград», «желатиновые»: «мишки»): «	6	Ваза: «стеклянная»: «для: «фруктов»	3	2
Чай: «чёрный»	15	Чайник: «заварочный»	8	2
Кофе: «чёрный»: «американо»	5	Кофейник	5	1
Торт: «Ёжики»	20	Ваза: «плато»	20	1
Хлеб: «ржаной»	20	Хлебница	5	4
Вода	20	Бутылка: «пластиковая»	1	10
Сок	20	Кувшин	7	3

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4. РАСЧЁТ КОЛИЧЕСТВА ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ
И ДОСЕРВИРОВКИ СТОЛА**

Наименование: «закуска», «блюдо» и «напиток»	Предметы: «сервировки»		Приборы: «для» «перекладки»	
	Наименование	Количество	Наименование	Количество
Блинчики: «с» «сёмгой» и «плавленым» «сыром»	Тарелка: «закусочная» Приборы: «закусочные»	20 20	Прибор: «для» «перекладки»	2
Ассорти: «мясное» («колбаса» «с/к», «ветчина» «к/в», «колбаса» «с/в»): «	Тарелка: «закус.» Приборы: «закус.»	20 20	Прибор: «для» «перекладки»	2
Салат: «из» «овощей»: «с» «ветчиной»: «	Тарелка: «закус.» Приборы: «закус.»	20 20	Ложка: «для» «перекладки»	2
Ассорти: «овощное»: («огурец» «св.», «помидор» «св.», «перец» «св.», «маслины»): «	Тарелка: «закус.» Приборы: «закус.»	20 20	Прибор: «для» «перекладки»	2
Салат: «"Греческий"»	Тарелка: «закус.» Приборы: «закус.»	20 20	Ложка: «для» «перекладки»	2
Блинчики: «"Том» и «Джерри"»	Тарелка: «закус.» Приборы: «закус.»	20 20		
Котлета: «куриная»: «"Капитошка"»: «с» «гарниром»: («картофель»: «фри»): «	Мелкая: «столовая»: «тарелка» Столовые: «приборы»: («нож», «вилка»): «	20 20		
Свинина: «запечённая»: «с» «луком»: и «грибами»: «с» «гарниром»: («рис»: «с» «овощами»: «"Рататуй"»): «	Мелкая: «столовая»: «тарелка» Столовые: «приборы»: («нож», «вилка»): «	20 20		
Ассорти: «фруктовое»: «"Фруктоша"»: («яблоко», «груша», «апельсин», «виноград», «желатиновые»: «мишки»): «	-	-	Шпатель	
Чай: «чёрный»	Чайная: «пара»	15		

	Чайная: «ложка»	15		
Кофе: «чёрный» «американо»	Кофейная: «пара»	5		
	Кофейная: «ложка»	5		
Торт: «"Ёжики"»	Тарелка: «мелкая» «десертная»	20	Лопатка: «кондитерская»	1
	Приборы: «десертные»: «(нож, «вилка)»: «»	20		
Хлеб: «ржаной»	Тарелка: «пирожковая»	20		
Вода	Стакан	20	-	-
Сок	Стакан	20	-	-

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. РАСЧЁТ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

Количество посуды и приборов для обслуживания банкета (для заявки в сервисную). Резерв: %20-15

Наименование посуды и приборов	Потребность	Резерв	К заявке в сервисную
Блюдо: овальное	2	1	3
Блюдо: круглое	4	1	5
Тарелка: закусочная	40	6	46
Тарелка: пирожковая	20	3	23
Тарелка: мелкая столовая	20	3	23
Чайник: заварочный	2	1	3
Кофейник	1	1	2
Чашка: чайная	15	2	17
Чашка: кофейная	5	1	6
Блюдце	20	3	23
Тарелка: мелкая десертная	20	3	23
Салатник	4	1	5
Ваза: для фруктов	2	1	3
Ваза: "плато"	1	1	2
Кувшин	3	1	4
Стакан	20	3	23
Приборы			
Нож: закусочный	20	3	23
Вилка: закусочная	20	3	23
Вилка: столовая	20	3	23
Нож: столовый	20	3	23
Вилка: десертная	20	3	23
Нож: десертный	20	3	23
Ложка: чайная	15	2	17
Ложка: кофейная	5	1	6
Ложка: для переключивания	4	1	5
Прибор: для переключивания	6	1	7
Лопатка: кондитерская	1	1	2