

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/303199>

Тип работы: Реферат

Предмет: Ресторанный бизнес

Исходные данные 3

Вид банкета 4

Сценарий банкета 6

Сервировка стола 10

Меню банкета 11

Дизайн зала 17

Пример оформления салфеток для банкета 18

Список использованных источников 20

Исходные данные

Вариант 6:

Салат из свежих помидоров и огурцов

Фрикасе из курицы с рисом

Кефир

Печенье

Хлеб

Вид банкета

По данному представленному набору возможно установить, что речь идёт об организации по типу шведского стола.

Обслуживание по типу «шведского стола» порой является основной концепцией ресторана при отеле, в котором останавливаются туристы. Постояльцы при подобной организации не ограничиваются ни в ассортименте, ни в численности употребляемой пищи, в этой связи, в основном, уходят из ресторана в позитивном расположении.

Организация питания по типу «шведского стола» состоит, в первую очередь, в ускорении обслуживания значительных туристических групп иностранцев, участников конференций, конгрессов и так далее. На завтрак, как правило, затрачивается около 15–20 минут, на обед и ужин – 25–30 минут. При обслуживании постояльцев нет необходимости ожидать заказанных блюд и счета. Для организации «шведского стола» определяют отдельный зал либо часть его, пригодную для обслуживания. На видимом месте около кассы размещают сведения о режиме работы, стоимости завтрака, обеда либо ужина. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приёма пищи (завтрак, обед, ужин) и содержит многообразные блюда, что даёт возможность каждому посетителю сформировать собственный рацион, учитывая персональные отличительные черты питания. Для организации «шведского стола» применяется специализированное торгово-технологическое оборудование всевозможных иностранных и российских компаний, в состав которого включаются:

- прилавков для подносов;
- охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
- прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;
- прилавков для горячих напитков;
- тележки с выжимными устройствами;
- прилавков для столовых приборов и так далее.

Данная разновидность обслуживания обладает перечнем достоинств.

Благодаря широкому ассортименту блюд у посетителей формируется впечатление изобилия и появляется ощущение, что предложений больше, нежели стоимость обеда. Возможность продегустировать множество различных блюд даёт возможность постояльцам почувствовать себя дегустаторами. К примеру, в некоторых столичных ресторанах предлагается порядка пятидесяти наименований холодных блюд и закусок в виде «салат-бара».

«Шведский стол» – наиболее демократичный метод обслуживания в качестве дополнительной услуги и может привлекать в утренние и обеденные часы, в субботние и воскресные дни – посетителей кроме

туристов, что естественно требует расходов на рекламу.

«Шведский стол» с закусками существенно экономит время и посетителям, и заведению. Быстрое обслуживание в особенности требуется занятым постояльцам, проживающим в гостиницах.

Для ресторатора прибыль от «шведского стола» напрямую зависит от количества клиентов. Для ресторана наивысшего класса требуется минимально 45 посетителей, чтобы «шведский стол» стал рентабельным, а для класса «люкс» – не меньше 100 посетителей.

«Шведский стол» позволяет сократить стоимость в меню, сохранив неизменной среднюю стоимость счета на одного постояльца при условии, что спиртные напитки посетитель покупает за дополнительную оплату с тележек официантов.

Сценарий шведского стола

Перед подачей продукции на «шведский стол» её взвешивают, и шеф-повар по результатам нескольких дней обладает представлением об объёмах и ассортименте блюд, которые особенно пользуются спросом у посетителей ресторана. Одно из условий эффективной организации «стола» – привлекательная выдача блюд, в этой связи изготавливают блюда, сохраняющие внешний вид при подаче на протяжении 3–4 часов. Для выкладки закусок и блюд применяют специализированное оборудование. Это передвижное оборудование с лампами для освещения и подогрева блюд, набором ёмкостей (лотков, контейнеров) для сохранности пищи; для холодных блюд ставят охлаждающие секции, а для горячих блюд – мармиты. При организации «шведского стола» гостям нет необходимости ожидать, когда официанты вынесут выбранные им блюда либо выпишут счёт. Они сами выбирают блюда по собственному вкусу.

Практика демонстрирует, что самые комфортны промежутки для «шведского стола»: завтрак – 8–10 часов, обед – 12–15 часов и ужин – 17.30–19.30 часов.

При обслуживании российских и иностранных туристов в ресторанах при гостиницах определяют отдельный зал либо часть его. Для организации обслуживания формируется бригада под руководством бригадира. Каждый сотрудник, включающийся в бригаду, исполняет определённую разновидность работы.

1. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания: Уч. пос. [Текст] / М. И. Белошапка. - 3-е изд., - М.: Изд. Центр «Академия», 2006. - 224 с.
2. Грачева, О. Ю. Организация туристического бизнеса: технология создания турпродукта [Текст] / О. Ю. Грачева. - М.: Дашков и Ко, 2008. - 276 с.
3. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания [Текст] / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: «Деловая литература», 2002. - 554 с.
4. Тырлова, А. За шведским столом [Электронный источник]. - URL: <http://digest.subscribe.ru/travel/foreign/n631046369.html> (дата обращения: 07.12.2022)

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/303199>