

МДК.01.05. Барное дело

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)
Тема занятия: Отработка навыков обслуживания приемов и банкетов

Цели занятия:

- дидактическая - приобретение навыков обслуживания приемов и банкетов; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации обслуживания и его результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.
- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.
- воспитательная

Инструкционная карта**Практическое занятие № 7-8**

Тема: Отработка навыков обслуживания приемов и банкетов.

Цель: обучение навыкам составления меню банкетов, составления расчётов официантов, столового белья, посуды для банкетов и приёмов. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал;

натуральные образцы меню и карт напитков.

Этапы выполнения работы

Задание 1.

1. Составить меню банкета-обеда (ужина) с полным обслуживанием на 14, 24, 42 человек (на выбор).

Меню банкета..... на человек

Таблица 1.

Выход, гр.	Наименование	Количество порций	Цена, руб.	Сумма, руб.

2. Рассчитать необходимое количество официантов для банкета.

3. Произвести расчет мебели для банкета с полным обслуживанием, выполнить схему размещения столов.

4. Составить заявку на столовое белье для банкета с полным обслуживанием (табл. 3).

5. Составить заявку на посуду и приборы к банкету с полным обслуживанием по меню работы (табл. 2).

6. Составить расчет-заявку на производство (табл. 4).

7. Составить расчет-заявку на продукцию сервис-бара и кофейный буфет (таб. 5,6).

Таблица 2. Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Количество, шт.
I. Фарфоровая посуда	

Таблица 3. Расчет-заявка на столовое белье

Наименование	Количество, шт.
Скатерти белые для подсобных столов (130x130 см)	3

Таблица 4. Расчет-заявка на производство

Наименование блюда	Заказ. порций	Количество		Вид посуды
		посуды	порций в 1 блюде	
Ассорти мясное	18	3	6	Овальное фарфоровое блюдо

Таблица 5. Расчет-заявка на продукцию сервис-бара

Наименование продукции	Емкость 1 бут.	Количество
Водка Смирнофф ...	0,6 ... -	3 бут. ... 4,5 кг
Фрукты (яблоки, груши, киви)		

Таблица 6. Расчет-заявка в кофейный буфет

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Кофе черный ...	12 ... 22	Чашка кофейная с блюдцем ...	12 ... 3
Сахар		Сахарница	

Задание 2.

1. Составить меню банкета с частичным обслуживанием (свадьба, встреча друзей, юбилей) на 30, 50, 70, 100 человек.

Меню банкета..... на человек

Таблица 1.

Выход, гр.	Наименование	Количество порций	Цена, руб.	Сумма, руб.

2. Рассчитать необходимое количество официантов для банкета.

3. Произвести расчет мебели для банкета с частичным обслуживанием, выполнить схему размещения столов.

4. Составить заявку на столовое белье для банкета с частичным обслуживанием официантами (табл. 3).

5. Составить заявку на посуду и приборы к банкету с частичным обслуживанием по меню работы (табл. 2).

6. Составить расчет-заявку на производство (табл. 4).

7. Составить расчет-заявку на продукцию сервис-бара и кофейный буфет (табл. 5,6).

Таблица 2. Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Количество, шт.
I. Фарфоровая посуда	

Таблица 3. Расчет-заявка на столовое белье

Наименование	Количество, шт.
--------------	-----------------

Скатерти белые для подсобных столов (130x130 см)	3
--	---

Таблица 4. Расчет-заявка на производство

Наименование блюда	Заказано порций	Количество		Вид посуды
		посуды	порций в 1 блюде	
Ассорти мясное	18	3	6	Овальное фарфоровое блюдо

Таблица 5. Расчет-заявка на продукцию сервис-бара

Наименование продукции	Емкость 1 бут.	Количество
Водка Смирнофф ...	0,6 ... -	3 бут. ... 4,5 кг
Фрукты (яблоки, груши, киви)		

Таблица 6. Расчет-заявка в кофейный буфет

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Кофе черный ...	12 ... 22	Чашка кофейная с блюдцем ...	12 ... 3
Сахар		Сахарница	

Вывод

Контрольные вопросы

1. Виды приемов и банкетов.
2. Правила сервировки банкетных столов.
3. Правила обслуживания гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Каковы особенности организации банкета за столом с частным обслуживанием официантами.
5. Как организуется обслуживание в ресторане при встрече Нового года?
6. Обслуживание свадебного вечера.
7. Дайте характеристику прогрессивных форм обслуживания в ресторане.

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina