

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Расчет количества столов. Составления схемы расстановки столов.
Цель занятия:	Формирование навыков по расчету количества столов, составлению схемы расстановки столов. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 10

Тема занятия: Расчет количества столов. Составления схемы расстановки столов.

Цель занятия: формирование навыков по расчету количества столов, составлению схемы расстановки столов; научиться применять теоретические знания на практике.

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.
- Голунова Н.Е. - Сборник рецептов блюд и кулинар. изделий для предпр. общ. питания – 2003.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

Обеспечение: инструкционные карты.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1. Рассчитать количество столов.
2. Составить схемы расстановки столов.

Инструкция по выполнению практической работы:

Используя опорный конспект лекционного материала необходимо выполнить **задание № 1**
Количество столов для составления банкетного стола, установленного в одну линию, определяют по формуле:

$N \cdot l$

$K = \frac{N \cdot l}{2 \cdot L}$ штук; (3)

$2 \cdot L$

Где, K-количество банкетных столов;

N-количество участников банкета;

l- норма длины стола на одного участника банкета;

L-длина столов, из которых составлен банкетный;

Количество столов для составления банкетного стола, установленного по форме букв Т или П-определяют по формуле:

$N_{гл.} \cdot l + N_{торц.} \cdot l$

$K = \frac{N_{гл.} \cdot l + N_{торц.} \cdot l}{L}$ штук; (4)

L

Где, K-количество банкетных столов;

$N_{гл.}$ -количество участников банкета за главным столом;

$N_{торц.}$ - количество участников банкета за одним или двумя торцевыми столами.;

После определения длины и формы стола составляют его план с указанием мест для каждого участника банкета. План-схему стола можно разместить в аванзале, тогда гости заранее могут определить свое место при размещении за столом. Размещая банкетный стол в зале, необходимо помнить, что главный стол (или стол, где находятся наиболее почетные места) устанавливают напротив сцены или окон. Место юбиляра или хозяина приема должно находиться в центре стола.

Для банкета с полным обслуживанием официантами, кроме основного стола, в отдельном зале или в удобных местах банкетного зала устанавливают чайные и десертные столы овальной или круглой формы на 6-8 человек.

В основном банкетном зале и во вспомогательных помещениях для официантов подготавливают подсобные столы, серванты с запасом посуды, приборов, столового белья.

Пример:

Расчет длины стола, составление схемы размещения гостей за столом, расчет количества официантов

Расчет длины стола производится по формуле:

$Z = N_g \times N, м,$

где Z - длина стола в погонных метрах;

N_g - норма длины стола на одного гостя. Норма длины стола зависит от вида банкета, количества почетных мест;

Банкет-прием	Банкет с полным обслуживанием	Банкет с частичным обслуживанием	Банкет-фуршет
--------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------

Норма длины стола на одного участника банкета	0,8	0,8	0,6	10
Для почетных гостей	1,0	1,0	0,8-1,0	-

N - количество участников банкета.

$Z = N_{г} : N = 4 \cdot 0,9 = 3,6$ м. (для почетных гостей (жених, невеста))

$Z = N_{г} : N = 0,6 \cdot 56 = 33,6$ м.

$Z = 3,6 + 33,6 = 37,2$ м.

Т. к. предусматривается двухсторонняя сервировка, то $37,2 : 2 = 18,6$ м., длина стола будет равна 18,6 м.

Задание 2.

1. Рассчитать количество официантов.
2. Заполнить заявку на проведение банкета.

Используя опорный конспект лекционного материала необходимо выполнить **задание № 2**
Расчет официантов

Расчет официантов на банкет осуществляется с учетом норм, нормы:

Наименование обслужив. персонала	Виды банкетов					
	Прием	С полн. обслуж.	Частич. обл.	Фуршет	Коктейль	Чай
Официанты	1 на 4 - 6 гостей	3 на 12 гостей	1 на 9-12 гостей	1 на 18 гостей	1 на 15 гостей	2 на 10 гостей

Кол-во официантов = N:норма на 1 гостя;

Кол-во официантов = $60 : 10 = 6$

При расчете официантов исходят из того, что каждый из них выполняет все операции по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Рекомендуется по 9 – 12 гостей на 1 официанта.

Т.к. на данном свадебном банкете 60 человек, один официант будет обслуживать 10 гостей, следовательно обслуживание будет проводиться 6 официантами.

Данный банкет обслуживают 6 официантов: трое – подают блюда, а другие трое – подают напитки.

Особенность организации банкета заключается в том, холодные закуски, вино - водочные изделия, воды и фрукты на банкетный стол ставят официанты до прихода гостей.

При выполнении **задания №2** воспользуйтесь следующим бланком заказа

Заказ на проведение банкета

Заказчик _____

Адрес _____ номер тел _____

Паспортные данные _____

Администратор _____ Ф.И.О

Назначение банкета _____

Дата проведения « ____ » _____ 20 г

Время с _____ до _____

Количество _____

Схема расположения столов

Дополнительные услуги

Авансовая сумма _____

Остаток _____

Администратор подпись

Вывод

Контрольные вопросы

1. Как рассчитать количество столов?
2. Какие блюда входят в банкетное меню?
3. Последовательность расположения блюд в меню.
4. Для каких мероприятий разрабатывают банкетное меню?
5. Как составить заявку на столовую посуду, приборы, белье?

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