

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение порядка проведения кейтерингового обслуживания на предприятиях общественного питания
Цель занятия:	закрепить знания по правилам порядка проведения кейтерингового обслуживания на предприятиях общественного питания, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 17 (1)

Тема занятия: Изучение порядка проведения кейтерингового обслуживания на предприятиях общественного питания.

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения кейтерингового обслуживания на предприятиях общественного питания, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-ИНС от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ИНС от 08.04.2016 г.
- 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.
- 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.

Общие теоретические сведения:

Кейтеринг (англ. от catering «организация питания; банкетное обслуживание») — отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

Кейтеринг подразумевает не только приготовление пищи и доставку, но и обслуживание: сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям и тому подобные услуги.

Виды кейтеринга различают по месту, способу оказания услуг и их стоимости: событийный кейтеринг (питание гостей на частном празднике или торговая точка на общегородском празднике), питание в транспорте (в том числе авиационный кейтеринг или бортовое питание), социальное питание (образовательные и медицинские учреждения, корпоративное питание и т. д.)

Виды кейтеринга:

- приготовление пищи в помещении;
- приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание);
- контракт на поставку (доставка в офис);
- социальный кейтеринг;
- розничная продажа готовой кулинарной продукции;
- VIP-кейтеринг;
- кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар);
- авиакейтеринг;
- концертный кейтеринг (выполнение требований райдера артистов) и другие.

Существует несколько видов обслуживания выездного ресторанного обслуживания:

- Фуршет
- Шведский стол
- Кофе-брейк
- Коктейль
- Пикник или барбекю
- Банкет
- Презентации и рекламные акции
- Доставка обедов
- Гала-ужин
- Свадебный банкет

Сезонность является характерной чертой данного вида обслуживания. В течение года формат и тематика проводимых мероприятий меняются и во многом зависят от праздников, отмечаемых в этот период, а также погодных условий. Сезонность в кейтеринге характеризуется прогнозируемыми количественными показателями прибыли, остающимися почти постоянными для каждого сезона из года в год.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите порядок проведения кейтерингового обслуживания на предприятиях общественного питания и порядок оформления заказов и получения блюд.

Задание 2.

2.1 Составьте меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации по форме:

Меню _____

Наименование	Выход (г)	Цена(руб.)
Ассорти из свежих овощей (свежий огурец, сладкий перец, помидоры черри, редис, зелень)	50/50/50/50/40	250

2.2 Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования (в соответствии с меню 2.1) по форме:

Наименование	Размер, мм	Вместимость	Назначение
Десертная глубокая тарелка	200-220	250	Подача десертов со сладкими соусами, ягод со сливками и др.

2.3 Предложите порядок обслуживания.

Задание 3.

3.1 Перечислите дополнительные кейтеринговые сервисные услуги для потребителей.

3.2 Разработайте программу обслуживания кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Контрольные вопросы

1. Что такое кейтеринг?
2. Какие требования предъявляют к кейтеринговому обслуживанию?
3. Как организуется кейтеринговое обслуживание?
4. Что входит в обязанности официанта при кейтеринговом обслуживании?
5. Какие виды кейтеринга?
6. Какие современные технологии, методы, формы и средства обслуживания применяют при кейтеринге.

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Выполнить практическую работу, 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