

### **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 в конспекте (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: [larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)