

УДК 642.45

Дрьоміна Я.Є.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ – ВЕСІЛЛЯ

Банкет – це урочистий обід або вечерю, який організовується за якимось важливого приводу. Захід передбачає присутність великої кількості гостей і часто проводиться в ресторані або на спеціально організованій майданчику на природі. Сучасна індустрія пропонує різні форми банкету, кожна з яких має свої особливості.

Організація і обслуговування банкетів безпосередньо залежать від формату проведення. Прийнято виділяти шість основних типів:

- банкет з повним обслуговуванням;
- банкет з частковим обслуговуванням;
- комбінований банкет;
- у форматі коктейлю;
- банкет-фуршет;
- банкет-чай.

Весільний банкет є особливо важливим пунктом урочистості, тому до його організації підходять з особливою увагою. Адже зробити цей день незабутнім вийде, якщо продумати всі деталі. Більшість сучасних молодят вважають за краще влаштовувати свято в кафе або ресторанах навіть тоді, коли запрошується невелика кількість гостей.

Для обслуговування весільних торжеств слугують підприємства, де є спеціальні або банкетні зали, аванзали.

Для весільних банкетів повинні бути спеціально оформлені обкладинки для меню, а також бланки-запрошення для гостей. При прийомі замовлення в замовника з'ясовують: особливості обслуговування з урахуванням національних традицій; час прибуття молодят; місце для подарунків і квітів;

час подачі гарячих блюд і перерв; організацію чайного столу.

Із замовником погоджують меню, форму банкетного столу, план розміщення гостей. При прийомі замовлення замовникові вручають бланки запрошень із зазначенням адреси підприємства, у кількості, що відповідає числу запрошених.

У меню рекомендується включати в різноманітному асортименті холодні закуски, фрукти, кондитерські вироби. Гарячі страви включають одного-двох найменувань. Доцільно передбачати на кожного учасника банкету закуски й салати по $\frac{1}{2}$ або $\frac{1}{4}$ порції.

Метрдотель розподіляє обов'язки між офіціантами, визначає сектор роботи кожного. Підготовлюється посуд і прибори, розставляються меблі, сервіруються столи. Для нареченого й нареченої відводять почесні місця. З них і починають сервіровку столу.

Стравами із закусками ставлять під кутом до осі столу, паралельно одне одному. Страви з однією й тією ж закускою повинні повторюватися через чотири-шість місць. По осі столу через рівні інтервали встановлюють і вази із фруктами. Закуски в салатниках розставляють ближче до середини столу; закуски в посуді з низькими бортами й блюдами - ближче до предметів сервіровки; ікорниці, салатники ставлять на пиріжкові тарілки.

З моменту запрошення за стіл офіціанти перебувають у залі, зустрічають гостей, допомагають їм сісти за стіл, наливають напої, розкладають закуски, замінюють тарілки, прибори тощо. Особлива увага приділяється молодятam. Через 1,5-2 години після початку банкету оголошується перерва на 30-40 хв. У цей час гості танцюють, а офіціанти упорядковують стіл і підготовляють подачу чергової страви. Закуски на весільному столі можуть залишатися до кінця урочистості. Залежно від тривалості банкету роблять кілька перерв.

Завершується банкет подачею гарячих напоїв і кондитерських виробів, які можуть бути подані за чайними столиками, підготовленими в банкетному залі або в суміжному з ним приміщенні.