

УДК 642.4

Соломонова А.К.¹

Віндюк А.В.²

¹ студ. гр. МТЕ-429 НУ «Запорізька політехніка»

² д-р пед. наук, проф. НУ «Запорізька політехніка»

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТУ-КОКТЕЙЛЮ

Банкет (франц. banquet) – це урочистий званий обід або вечерея, що влаштовується на честь кого або чого-небудь, розрахований на невелику кількість гостей.

Ще одним різновид банкету, де гості п'ють і їдять стоячи, є банкет-коктейль. Цей вид банкету економічний, не вимагає великої кількості меблів, приладів і столової білизни, різноманітності посуду.

Основними відмінностями банкет-коктейлю від усіх інших банкетів є асортимент закусок, напоїв і своєрідне обслуговування (яке можна назвати повним).

Для банкету-коктейлю, на відміну від фуршету, столи не встановлюють. Всі закуски і напої офіціанти подають гостям з блюда або з таці у банкетному залі.

На столи до початку бенкету кладуть сигарети, сірники, попільнички, а крім того, ставлять паперові серветки в вазочках. Всі закуски, покладені на страви, а також напої в чарках і келихах на підносах пропонують гостям офіціанти, замість вилок гості користуються спеціальними банкетними шпажками. У меню в основному включають малопорційних закуски у вигляді невеликих бутербродів – канале або сандвічів, нарізаних трикутниками, ромбами, квадратами, кружечками і т.д., тарталеток або валованов з різними начинками, варених курячих яєць, фаршированих ікрою осетрових або лососевих риб, кількою і т. п.

Для роботи за барною стійкою призначають досвідченого бармена, який добре знає особливості наявних у барі напоїв і уміє змішувати коктейлі відповідно до рецептур, проте складні і трудомісткі коктейлі до карти напоїв на такому банкеті не включають. Завдання бармена полягає в тому, щоб пропонувати і наливати напої безпосередньо гостям, що підійшли до барної стійки або столу. За бажанням гостей бармен наповнює чарки напоями і подає їх на невеликій таці в кількості 3–5 чарок.

До бармена прикріплюють помічника, який підносить напої, яких не вистачає, чистий посуд, а також допомагає бармену, розливаючи напої в чарки, келихи, фужери, і у разі потреби подає їх з підноса окремим гостям, що стоять близько.

Кількість офіціантів визначають з розрахунку: один офіціант на 10–15

гостей. Як правило, офіціанти працюють парами: один подає напої, інший – закуски. Спеціально виділяють офіціантів для збору використаного посуду. Зал умовно ділиться на сектори, і за кожним сектором закріплюють офіціантів, що подають напої, закуски чи збирають посуд.

За 20–30 хвилин до початку банкету бар має бути повністю підготовлений і забезпечений усім необхідним. За 10–20 хвилин до приходу гостей бармен розливає напої і забезпечує під час банкету необхідний запас наповнених напоями чарок. Він пропонує і наливає напої як безпосередньо гостям, які підійшли до бару, так і офіціантам для подачі їх у зал. При обслуговуванні банкету з великою кількістю учасників на допомогу бармену, як і при організації буфету поза банкетним залом, призначається помічник, в обов'язки якого входить поповнення бару чистим посудом, збирання використаного, доставляння відсутніх напоїв, а у разі потреби подача їх з підносу окремим гостям, які стоять поблизу, а також допомога бармену в розливанні напоїв.