

ПРИЕМ-КОКТЕЙЛЬ

Выполнила: Янченко С.А.



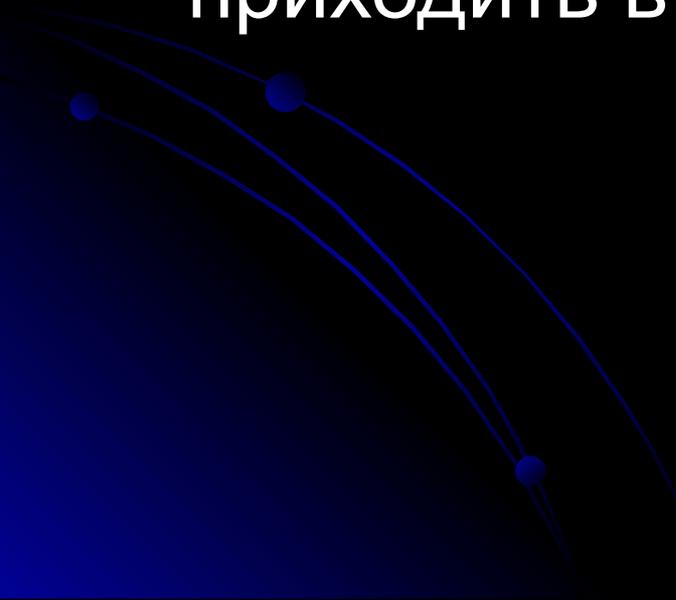
Официант наполняет шампанским каскад из бокалов
© Юлий Шик / фотобанк Лори



lori.ru / 2.631.597

ПРИЕМ-КОКТЕЙЛЬ

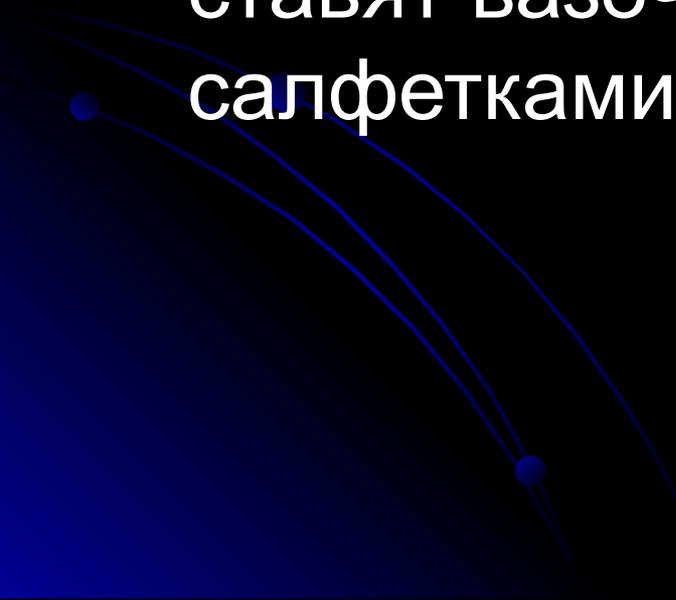
- Этот вид банкета организуют при обслуживании участников симпозиумов, конференций, совещаний, презентаций. При таком обслуживании можно принять много гостей в небольшом помещении, при этом не требуется большое количество мебели, посуды и столового белья.

- Время коктейля непродолжительное, расходы на его организацию меньше, чем на банкеты других видов.
 - Гости могут свободно уходить и приходить в разное время.
- 

Существует 2 вида банкетов-коктейлей:

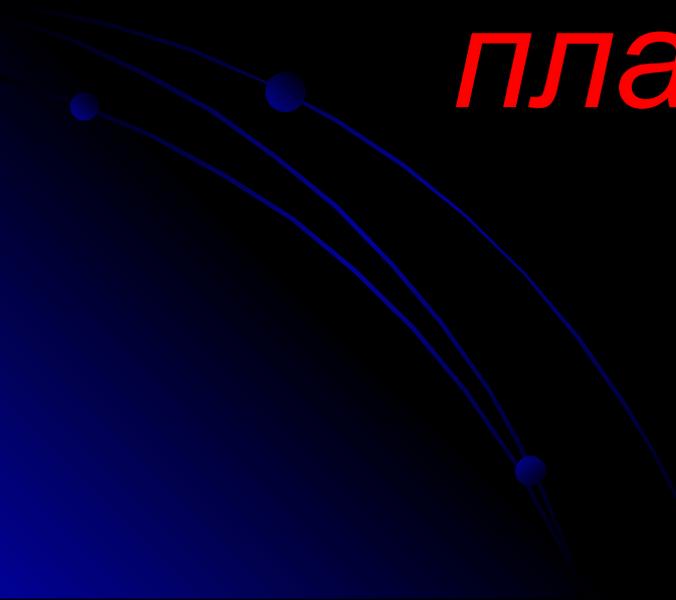
- банкет-коктейль деловой — 40—50 мин, проводится в перерывах,
- и с целью отдыха — 1,5—2 ч в конце какого либо мероприятия, иногда на открытом воздухе.

Характерные особенности банкета-коктейля:

- ◆ все гости пьют и едят стоя;
 - ◆ в зале ставят небольшие столики у стен, вдоль колонн, по углам, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками и цветами;
- 

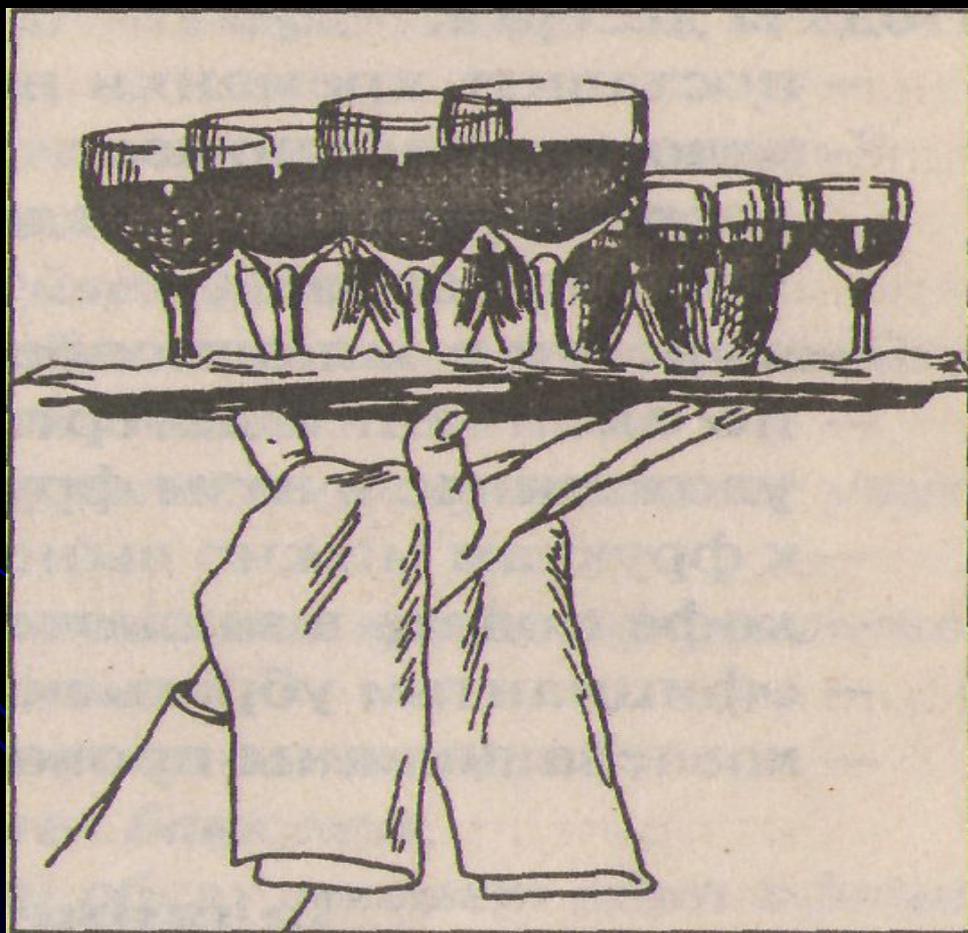
◆ тарелки, приборы гостям
не подают, вместо вилок
используют

*пластмассовые
шпажки;*





закуски и напитки официанты
предлагают гостям «в обнос» на
подносах;





- • на нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды;
- • все подготовительные работы по отпуску напитков и закусок производят в подсобном помещении, прилегающем к данному залу;
- • **банкетные столы в зале не устанавливаются;**
- • в зале ресторана может быть установлена барная стойка.



- Рекомендуется следующее примерное количество наименований закусок, блюд и напитков:
 - • холодные закуски (бутерброды канапе) — 8—12;
 - • сладкие блюда — 1;
 - • фрукты — 200 г на каждого участника;
 - • вода - 250-500 мл;
 - • соки — 100-150 мл;
 - • спиртные напитки — 200 мл.



Официант наполняет шампанским каскад из бокалов

© Юлий Шик / фотобанк.Лори



lori.ru / 2.631.597

Меню банкета состоит из мелкопорционных закусок:

- *холодные закуски* — бутерброды закусочные (канапе) с икрой красной и черной, ветчиной, колбасой, сыром, тарелки с паштетом, салатом;
- *горячие закуски* — сосиски, котлетки, рыба в тесте;





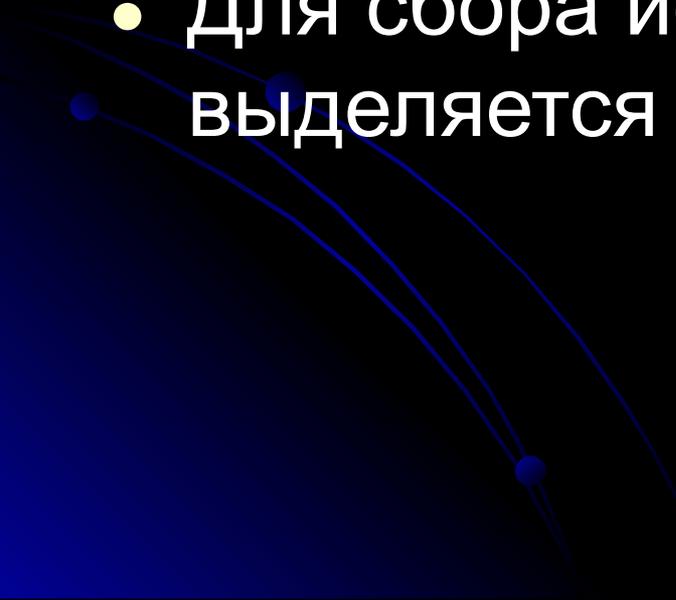
- *десерт* — пирожные, пломбир, желе, крем, фрукты, орешки;
- *горячие напитки* — кофе, чай;
- *холодные напитки* — аперитивы, коньяк, шампанское, коктейли, минеральная и фруктовая вода.





- Один официант обслуживает 15-20 гостей. На каждых двух официантов, обслуживающих гостей закусками, требуется один официант для разлива напитков

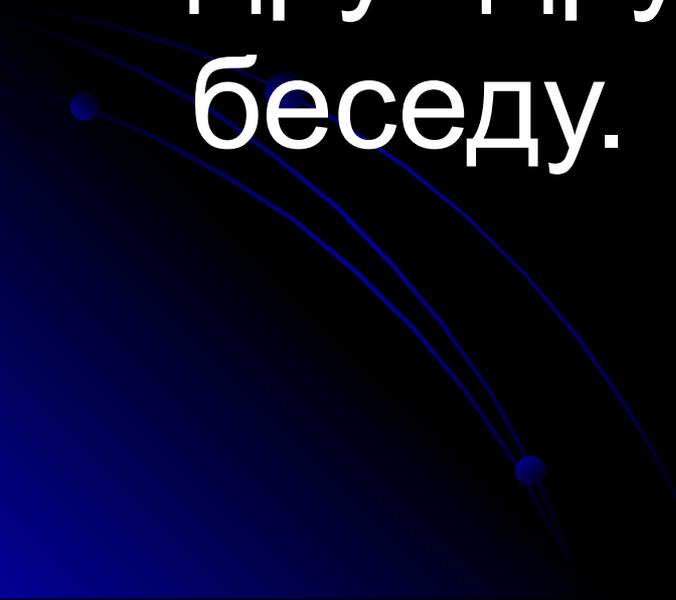


- Официанты при обслуживании гостей работают попарно — один разносит закуски, другой напитки.
 - Для сбора использованной посуды выделяется еще один официант.
- 



Обслуживание участников банкета осуществляется в следующем порядке:

- вначале подают аперитивы
- затем выносят закуски, горячие закуски и напитки,
- после десерт и шампанское,
- фрукты, кофе и чай подают в последнюю очередь, к ним можно подать коньяк.

- Хозяин и хозяйка в течение всего вечера встречают и провожают гостей, представляют их друг другу и ведут с ними беседу.
- 

Вопросы для повторения

- 1. По какому поводу организуется банкет-коктейль?
- 2. Какая мебель используется для данного приема ?
- 3. Какие виды банкет-коктейлей вы знаете?
- 4. Назовите характерные особенности банкет-коктейля.
- 5. Назовите меню банкет-коктейля.
- 6. В каком порядке осуществляется обслуживание участников банкета.
- 7. Как распределяются обязанности среди официантов при обслуживании банкет-коктейля?
- 8. Как подают фрукты на банкет-коктейле?
- 9. Назвать обязанности хозяев банкета.
- 10. Какое количество гостей обслуживает один официант?