

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«МИКОЛАЇВСЬКА ФІЛІЯ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ»**

Факультет менеджменту і бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА

241 «Готельно-ресторанна справа»

**на тему: «Аналіз особливостей організації
банкетів та прийомів в закладах
ресторанного господарства при
готелі»**

Виконавець:

студент групи ГРС-19М
денної форми навчання

Прізвище, ім'я, по-батькові

Скляренко Нікіта Юрійович

Науковий керівник

Шабельник Н.М.

Робота допущена до захисту

Завідувач

кафедри _____

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ІНФОРМАЦІЙНО-АНАЛІТИЧНИЙ	5
1.1. Характеристика та відповідність готелю стандартам.....	5
1.2. Характеристика закладу ресторанного господарства при готелі, де проводяться дослідження.....	11
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТВАННЯ ПРОЦЕСУ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗРГ	16
2.1. Характеристика процесу організації обслуговування.....	16
2.2. Складання меню та розрахунок кількості порцій (страв виробів).....	22
2.3. Розрахунок кількості і видів меблів для організації обслуговування у ЗРГ.....	27
2.4. Розрахунок потреби у посуді, приборів, приладдя.....	29
2.5. Визначення чисельності і кваліфікації обслуговуючого персоналу	30
2.6. Розрахунок площі приміщень для організації процесу обслуговування.....	32
РОЗДІЛ ІІІ. ПЕРСПЕКТИВИ НОВОВВЕДЕНЬ	33
3.1. Передумови та перспективи впровадження нових ідей у заклад ресторанного господарства.....	33
ВИСНОВИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ	38

ВСТУП

У сьогоднішній день, організація банкетів чи прийомів, є важливим аспектом. Оскільки, приймаючи, делегації з різних країн, директорів масштабних корпорацій та відомих осіб, ми показуємо рівень нашої інтелігенції та серйозність наших намірів, цілей, думок.

Саме тема курсової роботи : «Аналіз особливостей організації банкетів та прийомів в закладах ресторанного господарства при готелі», – описує весь об'єм роботи і підготовки, яку потрібно пройти, щоб організувати банкет чи прийом на вищому рівні.

Для досягнення такого рівня знань, ми і відвідуємо лекції, які дають нам теорію, зустрічаємось з представниками нашої галузі, аби перейняти їх досвід і практично застосовуємо всю здобуту інформацію на практиці, щоб закріпити і вдосконалити навички.

У даній ситуації, є перенасичення ринку у сфері банкетів, прийомів чи вечірок.

Завдання: курсової роботи, це показати усі етапи та особливості організації банкету: необхідна кількість посуду, складання страв та технічних карт, уміння планування та визначання виду прийому. Також не менш важливе, є питання кваліфікації персоналу, а саме: рівень знань, навички, дисципліна, вміння спілкуванню, відповідальність і вдосконалення набутих вмінь.

Мета: зробимо зразок, який надасть необхідну інформацію для можливості надання якісних послуг. Проте, для цього результату, потрібно поглибити свої знання та відпрацювати теорію на практиці, на власному досвіді.

Також, сфера готельного та ресторанного бізнесу, тісно переплітаються між собою, утворюючи, комплекси з номерів готелю, зали для проведення тренінгів, нарад або святкування свят та ресторанів, які доповнюють переліком послуг: сніданок у номер та обслуговування різноманітних подій.

Чому саме розумно створювати такі комплекси, оскільки відразу перелік послух, які можна надати збільшується у тричі. Наприклад, святкування весілля, дня народження, приїзд представників іншої країни, в усіх цих обставинах ми зможемо нагодувати, підготувати банкет, після свята у банкетній залі чи наради, тренінгу, розмістити гостей у номерному фонді готелю. Таким чином ми забезпечуємо повний комфорт, беручи, на себе всі клопоти, починаючи, з харчування, підготовки зали та розміщенням після подій гостей.

Отже, для досягнення цієї мети, нам необхідно систематизувати та узагальнити наші теоретичні та практичні навички з ресторанної та готельної справи. Удосконалити та поглибити знання та прорахувати все необхідне для організації бенкету-прийому. Відпрацювати теорію на практиці, провести підготовчу роботу з персоналом, який повинен знати свої обов'язки та рівень, якому відповідати.

РОЗДІЛ 1. ІНФОРМАЦІЙНО-АНАЛІТИЧНИЙ

1.1. Характеристика та відповідність готелю стандартам.

Проводити розрахунки та описувати організацію бенкету-прийому, ми будемо на базі готелю Reikartz Рівер Миколаїв 3 зірки (Рис. 1.1).



Рисунок 1.1 - готелю Reikartz Рівер Миколаїв 3 зірки

Готель «Reikartz Рівер Миколаїв» вдало розташований в самому центрі історичної частини міста на березі Південного Бугу — однієї з найбільших річок в Україні. Поряд з готелем розташований Миколаївський яхт-клуб.

До послуг гостей 98 номерів наступних категорій: «Люкс Адміральський», «Апартаменти», «Класик Double», «Класик Double для людей з обмеженими можливостями», «Grand Standard Double», «Гранд Стандарт», «Стандарт Twin», «Люкс Double». Один з номерів категорії «Класик» обладнаний спеціально для людей з обмеженими можливостями. З вікон всіх номерів в готелі відкривається гарний вид на річку.

До інфраструктури готелю входить: ресторан «Старгород» з літньою терасою, паб «Хмільний Патрік», переговорна кімната і 4 конференц-зали, один з яких ідеально підходить для організації банкетів. Ірландський паб «Хмільний Патрік» розташований на першому поверсі готелю і готовий

прийняти одночасно до 150 гостей в 6 залах. У пабі розташована пляжна зона на 200 чоловік з двома басейнами, шезлонгами, пірсом і дитячим майданчиком. Біля готелю є безкоштовна парковка на 40 автомобілів.

Для гостей у готелі функціонує електрозаправна станція для автомобілів.

Для того, щоб зайти у готель, присутні сходи і також оснащений пандус. Далі нас зустрічають скляні автоматичні двері, переходимо до просторого холу, де розміщена рецепція, також є місця для очікування. З лівої сторони оснащений ліфт і є можливість здійснитися сходами. Ще зручним фактором є те, що є можливість відразу перейти до пабу при готелі «Хмільний Патрік». На поверхах, де вже присутні номери, просторий, довгий коридор. На підлозі килимове покриття, що не було чутно кроків інших гостей.

Аналізуючи відповідність розмірів та оснащеність кімнат для готелів три зірки, можна зробити висновки, що усе задовольняє норми. Ці висновки зроблені на підставі документа [1].

Для підтвердження моїх слів, давайте порівняємо. Номер Гранд стандарт (Рис. 1.2, 1.3) відноситься до номерів I категорії, двомісний. За нормою необхідна площа 14 квадратних метрів, а площа номеру 17 квадратних метрів. Також у номері 2 односпальних ліжка (900 x 2000) або доступно 1 двоспальне (1800*2000), при ліжкові тумбочки, шафа, робочий стіл, телевізор, Wi-Fi, холодильник, кондиціонер, телефон, фен, балкон, ванна кімната з душовою кабіною.

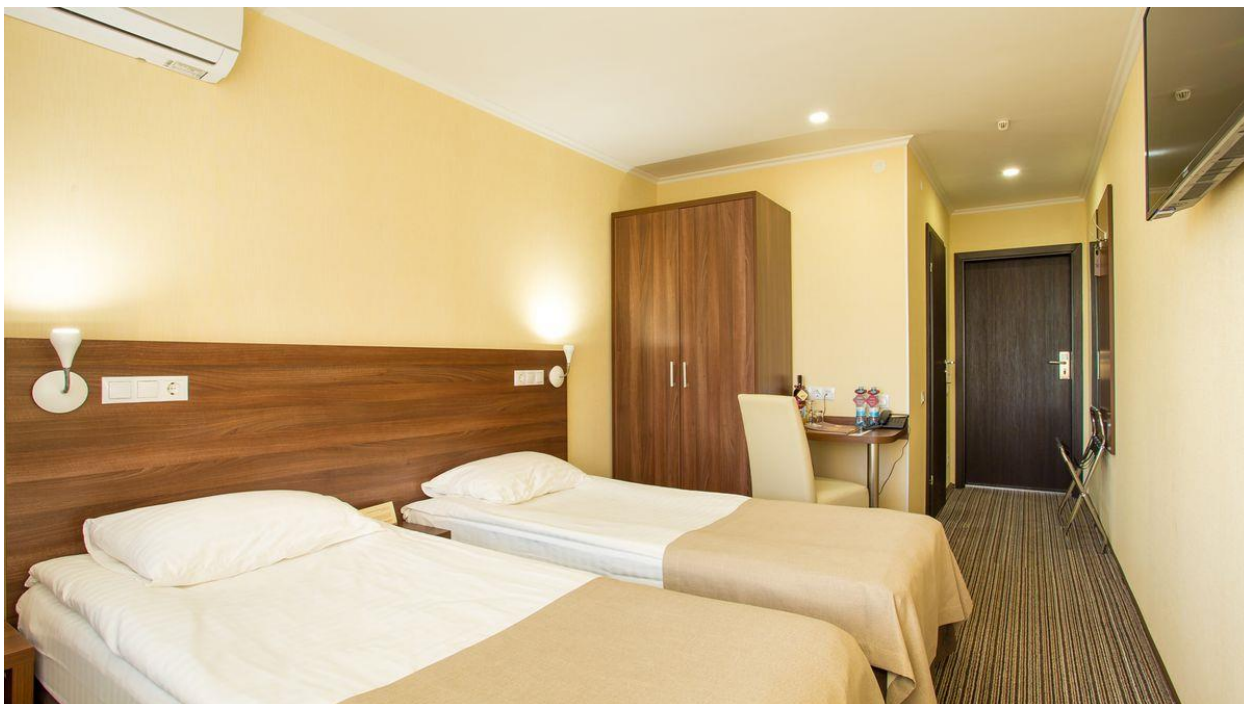


Рисунок 1.2 – номер Гранд стандарт



Рисунок 1.3 – ванна кімната номеру Гранд стандарт

Розглянемо номер Люкс Адміральський (Рис. 1.4, 1.5). Відноситься до люксу, за нормою необхідна площа 30 квадратних метрів, а площа номеру 70 квадратних метрів. Також номер двоповерховий з панорамними вікнами, вітальнею, спальнею і двома ванними кімнатами, 1 двоспальне ліжко, розкладний диван, крісло, 2 телевізори, при ліжкові тумбочки, міні-бар, міні-

сейф, фен, Wi-Fi, 2 кондиціонери, 2 телефонна, робочий стіл, тумба під багаж, журнальний столик, шафа, 2 ванні кімнати, балкон.



Рисунок 1.4 – вітальня Люксу Адміральський

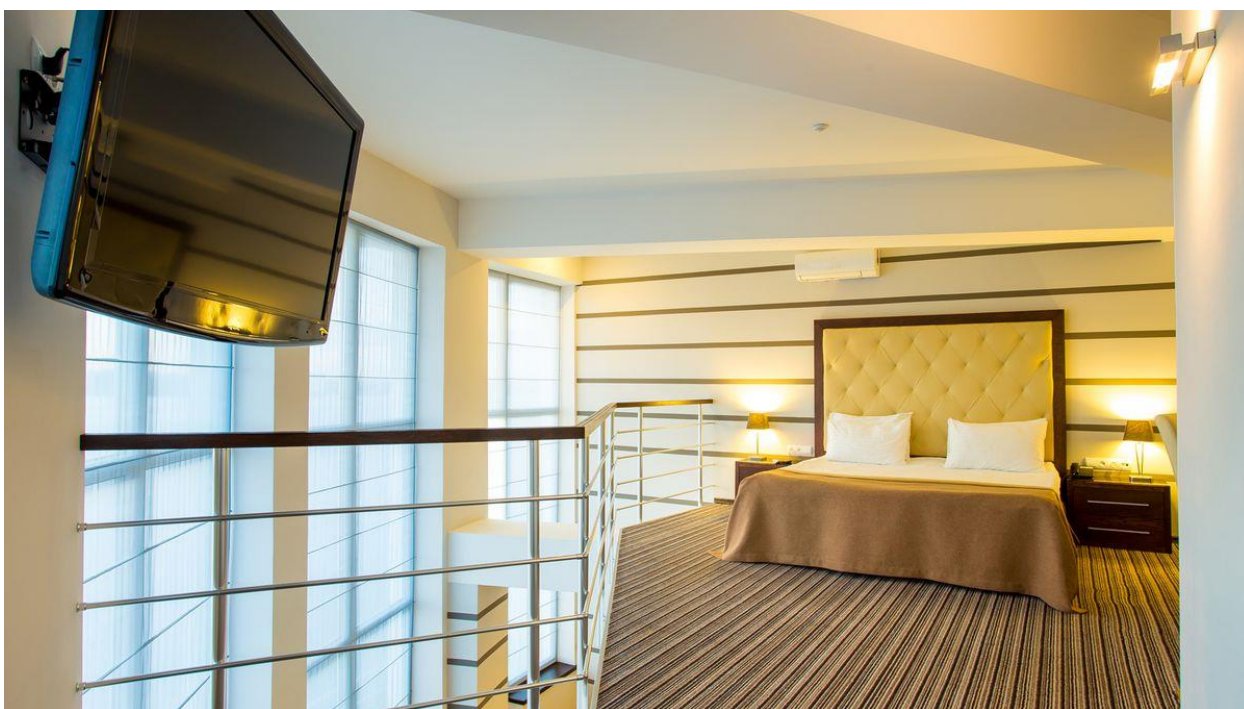


Рисунок 1.5 – спальна зона Люксу Адміральський

Перейдемо до номеру Апартаменти (Рис. 1.6, 1.7), відноситься до Апартаментів. За нормою необхідна площа 40 квадратних метрів і площа номеру 40 квадратних метрів. Номер є двокімнатний з міні-кухнею, ванною

кімнатою і гостьовим туалетом 1 двоспальне ліжко, при ліжкові тумбочки, 2 телевізори, телефон, обідній стіл, стільці, диван, журнальний столик, шафа, тумба під багаж, кондиціонер, міні-кухня (умивальник, мікрохвильова піч, холодильник, чайник) з комплектом посуду, фен, ванна кімната з ванною, біде, Wi-Fi.

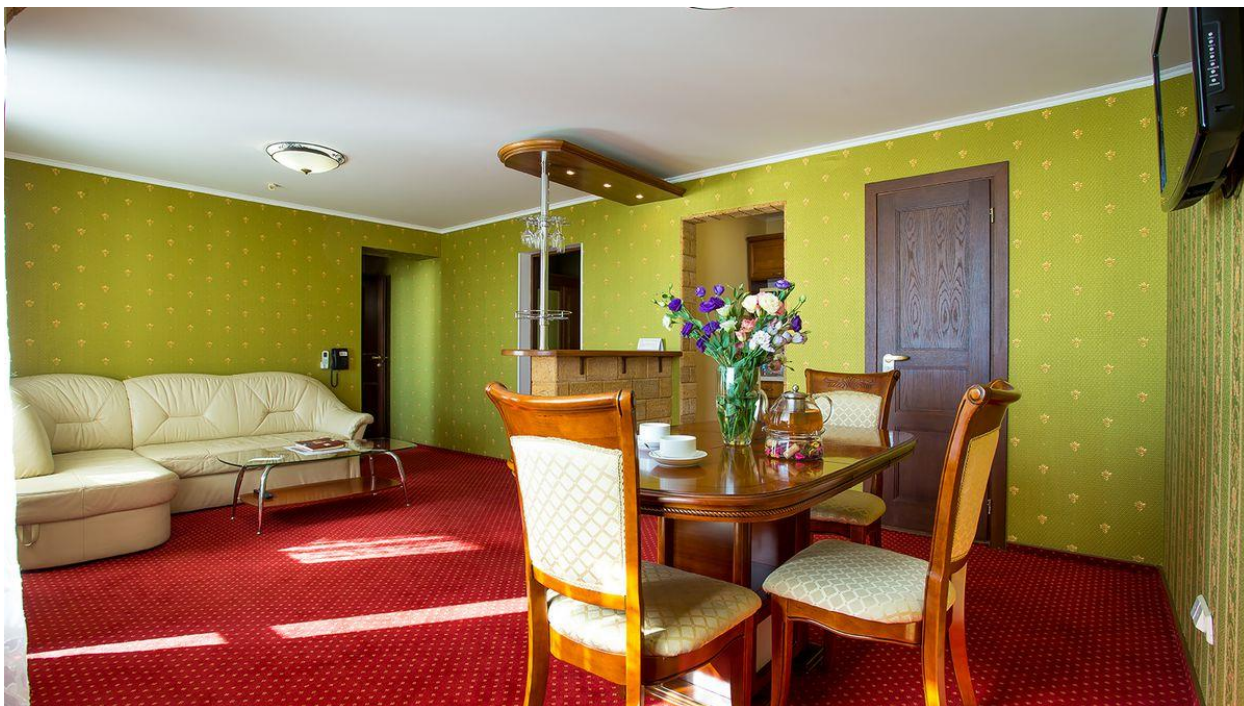


Рисунок 1.6 – вітальня номеру Апартаменти



Рисунок 1.7 – спальна зона номеру Апартаменти

Розглянемо ще один номер, це Люкс Double (Рис. 1.8, 1.9), відноситься до люксу. За нормою необхідна площа 30 квадратних метрів, а площа номеру 35 квадратних метрів. Також у номері 1 двоспальне ліжко, при ліжкові тумбочки, диван, крісло, робочий стіл, журнальний столик, шафа, телевізор, кондиціонер, холодильник, фен, ванна кімната з ванною, в деяких номерах джакузі, Wi-Fi, балкон.



Рисунок 1.8 – вітальня номеру Люкс Double



Рисунок 1.9 – спальна зона номеру Люкс Double

Отже, проаналізувавши номерних фонд Reikartz Рівер Миколаїв 3 зірки, до готелю легко дібраться, при в ході нас зустрічає дівчина з посмішкою за рецепцією, тобто відразу видно куди треба звертатися з питаннями, можна зробити висновки, що номери готелю відповідають стандартам, порівнявши данні з відповідними нормативами.

1.2. Характеристика закладу ресторанного господарства при готелі, де проводяться дослідження.

При готелі присутній Ірланський паб «Хмільний Патрік», (Рис. 1.10). У пабі є власна пивоварня та авторські рецепти цього золотого напою. Обслуговування здійснюється офіціантами. У будь-яку пору року тут є чим зайнятись: влітку кінотеатр під зорями біля басейну, а взимку розваги та розмови біля каміна. Щотижня у пабі відбуваються концерти гуртів з різних куточків планети. З весни й до самого останнього, дня літа у «Хмільному Патріку» гості насолоджуються відпочинком у басейнах та розслабляються у лаунж-зоні на шезлонгах. Тут два басейни, парасольки від спекотного сонця, шезлонги біля прохолодної води, пірс та дитячий майданчик для наших маленьких гостей. Вартість відвідування комплексу (користування басейном, оренда 1 шезлонга та рушника): для дорослих – 150 грн/день, для дітей до 7 років – вхід безкоштовний. Гості готелю відпочивають на території літнього комплексу безкоштовно.

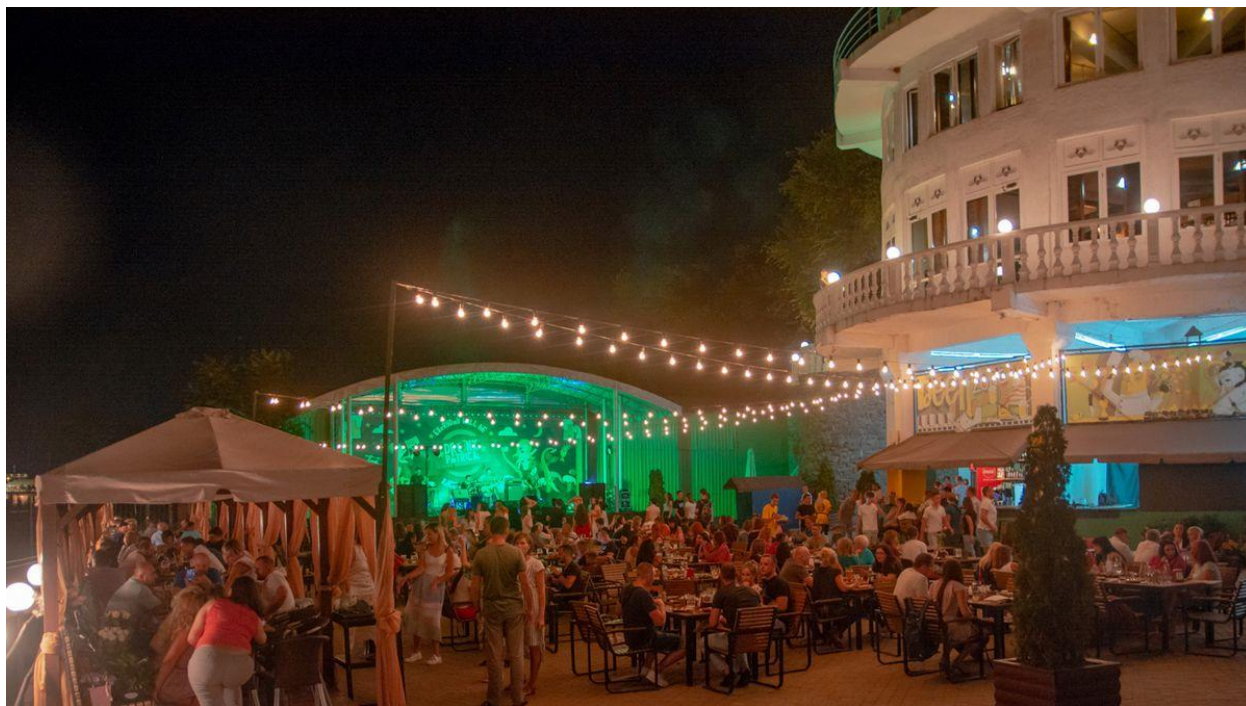


Рисунок 1.10 – паб «Хмельний Патрік»

Також при готелі, є ресторан «Старгород», (Рис. 1.11) з літньою терасою. Обслуговування здійснюється офіціантами, яких перед прийомом на роботу якісно підготовують. Є стажування, воно триває місяць, за цей час офіціанта, навчають місцевим особливостям, перевіряються його навички спілкування з гостями та головне, це ідеальне знання меню. Для підвищення кваліфікації, проводять тренінги, де персонал удосконалює свої знання та використовує їх на практиці.



Рисунок 1.11 – ресторан «Старгород»

Меню ресторації відоме стравами французької, італійської та східноєвропейської кухні. Фірмові страви шеф-кухаря: медальйон з телятини, паровий лосось з кускусом і новозеландськими мідіями. У цьому винному ресторані можна пізнати смаки вина з понад 13 країн світу. Класичний дизайн, авторські страви, вечори живої музики та ароматні вина, ось основні переваги цього закладу ресторанного господарства. Концепція закладу реалізована знаменитим французьким шеф-кухарем Жаном-Луї Дюжером.

У даному випадку, нас цікавить ресторан «Старгород». Знаходиться за адресою Миколаїв, вул. Спортивна 9, працює з 11:00 до 23:00. Він має банкетний зал і дві VIP-зали закладу оформлені в класичному стилі. Для зручності у закладі присутнє меню англійською мовою. Цінова політика вище середнього, середній чек на одного гостя 740 грн - 1 500 грн. Кухня має гарячий, холодний цех, заготівельне, складське приміщення, мийку та сервізну. Сучасно обладнана кухня, металеві поверхні, індуктивні плити, пароконвектомат, професійні та універсальні міксери, холодильники, морозилки. Середній час подачі холодних, перших страв та закусок 10-20 хвилин. Середній час подачі гарячих страв 20-30 хвилин. Видача страв реалізується через вікно роздачі, де вже офіціанти відносять замовлення. Для

роботи офіціантів встановлений кіпер та програма ііко, для швидкого приймання замовлення. Форма офіціантів білий верх темний низ. Кожен місяць офіціанти здають тест на рівень їх обслуговування та знання меню.

Контингент гостей із середнім і вище середнього доходу. Загалом, в ранці та днем велика кількість бізнесменів, які влаштовують ділові зустрічі. У вечорі, велика кількість сімей, які вирішили повечеряти смачно та красиво. Також збираються великі компанії та цілими родина для святкування свята. Саме це нас і цікавить, є зала для банкетів та святкування весілля (Рис. 1.12, 1.13). Цим, як і заведено, займається адміністратор, який завжди є на своєму робочому місці та має робочий телефон, на який здійснюються дзвінки для бронювання столиків, чи укладання усної домовленості, коли можна приїхати та обговорити влаштування банкету.



Рисунок 1.12 – банкетний зал ресторану «Старгород»



Рисунок 1.13 – банкетний зал ресторану «Старгород»

Отже, заклад ресторанного господарства «Старгород», має високий рівень сервісу, у якого є усі необхідні ресурси для організування банкету. Оскільки контроль здійснюється на кожному кроці: офіціантів контролює адміністратор, у кінці місяця, коли перевіряють навички офіціантів, перевіряють роботу адміністратора, кухарів контролює шеф, а роботу шефа перевіряють рівнем підготовки його підлеглих.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ПРОЦЕСУ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗРГ

2.1. Характеристика процесу організації обслуговування.

Перед тим, як розпочати організацію банкету-прийому, необхідно визначити його вид.

Взагалі, вид банкету-прийому визначається від події, яку потрібно організувати. Банкет класифікують за різними ознаками: за ступенем офіційності (офіційні, не офіційні), за часом влаштування (денні, вечірні), за формою розміщення гостей за столами (прийом з розсаджуванням, прийом без розсаджування).

Прийом вважається офіційним, у випадку якщо гості є офіційними посадовими особами. Жінки присутні без чоловіків, а чоловіки – без жінок.

Сніданок, є неофіційним, якщо чоловіки запрошені з дружинами і не важлива кількість гостей. Обід, на який запрошують дружину голови дипломатичних представництв, може роззиратися як офіційні, оскільки розділяють зі своїми чоловіками офіційний статус. Офіційні запрошення осіб на прийом відрізняються від неофіційних за формою. На офіційних запрошеннях вказується титул (ранг) особи, яка запрошується, без зазначення імені. У тексті запрошення використовується мовна форма "має честь запросити".

У протоколі розподіляють прийоми на денні та вечірні.

Денні прийоми є більш діловими. Час їх влаштування - з 12.00 до 15.00. Денні прийоми поділяються на такі види: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина".

Вечірні прийоми є більш офіційними. Час їх влаштування - з 16.00 до 23.00. Вони поділяються на такі види: "Чай", "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".

За усю історію прийомів виникли, ще декілька видів, а саме: "Жур фікс", "Раут", "Літературно-художні вечори", "Прем'єри кіносеансів", "Вечори

дружби", "Кулінарні вечори", "Зустрічі для гри в шахи, теніс, гольф та інші спортивні ігри", "Зустрічі чи проводи офіційних осіб в аеропортах", "Відвідування з візитом".

Прийом-сніданок ("Lunch") організовується з приводу приїзду та від'їзду послів, високих іноземних гостей, а також для укріплення контактів з іноземними дипломатичними представництвами.

Початок прийому о 12.00 або 13.30 і триває до 15.00. Прийом триває 1-1,5 години, 30 хвилин з яких – час для гостей випити кави. У меню враховано національні традиції. Подають одну-дві холодні закуски (риба, м'ясо), одну гарячу закуску, одну-дві другі страви, десерт, каву, чай. Якщо прийом починається о 15:00, в меню може бути суп. До обіду доступні аперитиви – соки, крижані напої, пиво, квас, мінеральна та газована вода, у тому числі лід. Страви поєднуються з білими та червоними винами, а на десерт подають шампанське. Спосіб подачі переважно французький. Оскільки сніданок переважно діловий, гість неодружений. Особливість робочого сніданку ("Business lunch"), що подають одну холодну, одну гарячу закуску та одну гарячу другу страву. Тривалість прийому не більше 1-1,5 години. На нього запрошується обмежена кількість гостей. Він також влаштовується з нагоди прибуття делегації з робочим візитом тощо.

Бокал шампанського влаштовують на національні дні, прибуття делегацій, остаточний від'їзд послів тощо. Під час прийому подають тільки шампанське, але можна організувати окремий бар або подати на підносі віскі, джин, горілку, вино, сік, мінеральну воду тощо. Закуси, бутерброди, тартинки чи слойки з різноманітними начинками, фрукти, цитрусові тощо – все це хороші закуски.

Прийом-келих вина здебільшого нагадує попередній. Також заплановано на відкриття виставок, фестивалів тощо. Напої, які пропонуються переважно вино, закуски - сири, фрукти оливки, фаршировані оливки, солоні горіхи, бутерброди, пироги, воловани, слойки з різними начинками тощо. На цей та попередні прийоми можуть бути запрошені гості та подружжя. Ці

методики також характеризуються тим, що вони не вимагають складної і тривалої підготовки. Столи та стільці не об лаштовані, крім столів для тютюнових виробів та куріння.

Прийом-чай, кава ("Tea", "Coffee") зазвичай влаштовують тільки жінки для жінок. Наприклад, дружина міністра іноземних справ влаштовує "Чай" для дружин голів дипломатичних представництв, дружина посла - для дружин інших послів, дружина президента - для дружини президента іншої країни тощо. Час влаштування бенкету-прийому - між 16.00 та 18.00. Тривалість не більше 1-1,5 години. Може бути зосереджене чи розосереджене розміщення гостей за столами, що залежить від кількості запрошених (зазвичай на прийом запрошується 7-15 осіб). [2]

До меню входять: закуски, коктейлі, салати, сандвічі, десерти, тістечка, борошняні та цукрові вироби, випічка з фаршем, крім м'яса, риби та печінки, солодоці, шоколад, східні делікатеси, фрукти Усі види до чаю або кави подають цукор або його замітники, вершки, молоко та інші підбілювачі, джем, лимон, цитрусові, цукати. Подають десерти та сухе вино, а в деяких випадках – шампанське.

Прийом-фуршет ("A la Furchette") найпоширеніший, оскільки присутня можливість для спілкування і нових ділових знайомств. Цей прийом влаштовують з нагоди національного свята, презентації послів, ювілейних дат тощо. Особливість цього виду, що люди їдять та п'ють стоячи. Діапазон гостей від 80 до 500. Зазвичай влаштовують прийому-фуршету - між 17.00 та 20.00 годинами, в окремих особливо урочистих випадках початок призначається на 20.00 чи навіть пізніше. Усе це триває, починаючи від двох годин.

Меню прийому-фуршету різноманітне, до нього входять майже всі групи страв. Є така практика, що на прийомах організують спеціалізовані столи з сервіруванням: для подавання аперитиву, сиру різних сортів; організують столи з асортиментом холодних страв та закусок, гарячих закусок та гарячих других страв з гарніром і без нього, десертні, чайні, кавові, для чистого посуду і наборів, для паління; організують бар чи декілька барів

тощо. Для організації такого заходу необхідно все це планувати на дві, а то і більше зали .

Також перед початком організовують подавання аперитиву: міцних і не дуже алкогольних напоїв, соків, мінеральної газованої та негазованої води, в тому числі з льодом.

Прийом-коктейль ("Cocktail") проводиться з 17.00 до 20.00. Тривалість його 1,5-2 години. Особливістю організації даного прийому є те, що столи зі стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. Облаштовуються лише столи для тютюнових виробів та паління. Всі страви подаються офіціантами в обніс та на тацях різної форми.[2]

Меню схоже на меню "прийом-бокал вина", до нього входять гарячі закуски в порційному посуді, невеликі страви, десерти фрукти. Коктейлі та чистий алкоголь є у широкому діапазоні вибору. Аперитив як правило не використовується.

Прийом-обід ("Dinner") - найбільш почесний вид прийому, який влаштовується з розсаджуванням гостей за столами. Час влаштування прийому 18.00 - 19.00 чи навіть пізніше.[2]

Меню прийому-обіду включає у себе національні традиції і як правило: одну-дві холодні закуски, одну гарячу закуску (рибну, м'ясну, з овочів чи грибів), суп, гарячу рибну, м'ясну страву чи страву з птиці; десерт одного чи двох найменувань, каву, чай.

З алкогольних напоїв, зазвичай включають: горілку, коньяк, настоянки, вино, шампанське. Також присутні аперитиви: шампанське, як правило сухе і сок . Все це триває до двох годин, інколи і до трьох. Коли година обіду, може бути влаштований концерт оркестру чи якоїсь зірки. Уся трапеза, за столом триває годину, далі усі переміщуються до вітальні, де споживають каву, чай, алкогольні напої.

Особливість прийому-обіду-буфету ("Dinner-Buffer") є у, можливості організації одного чи декількох столів, із сервіровкою, для певних типів страв

чи напоїв: гарячі, холодні закуски, другі страви, десерти, гарячі напої, алкогольні напої. Усі необхідні прибори, гості беруть із спеціального столика.

Існує два види організації цього прийому: прийом за типом "шведського столу" і прийом-обід-буфет в "англійському стилі". [2]

Шведський стіл відрізнявся, що гості розміщувалися за окремими столами. Використовують квадратні чотиримісні та круглі чи овальні 5-6-місні столи. Прийом може вмістити до 100 осіб і більше.

Англійський стиль відрізнявся, що гості сідають за одним столом, який урочисто за сервірований та прикрашений квітами. Усе це організовується після 20-ї години і кількість гостей невелика. Можливе до замовлення певних страв гостями та подача алкоголю офіціантами.

Прийом-вечеря ("Supper") відрізняється від прийому-обіду тільки часом початку. Зазвичай він розпочинається о 21-й годині, а інколи і пізніше. Меню і вина прийому-вечері в більшості співпадають з меню і винами прийому-обіду, за винятком супів. Прийом влаштовується безпосередньо після завершення будь-якої події, заходу, наприклад, після відвідування Національної опери, Національної філармонії, театру, концерту, арт-галерей тощо. Таким же чином влаштовується святкова вечеря на честь дня народження перших осіб держави.[2]

Є ще одна особливість, яка торкається обслуговуючого персоналу, а саме офіціантів, обслуговують тільки чоловіки у смокінгах і гості за столами розосереджена.

Прийом "Жур фікс" (франц. Jour fixe - певний день) зазвичай влаштовується дружиною міністра чи іншою офіційною особою (у закордонній дипломатичній практиці) або дружиною Президента (у вітчизняній). Влаштовується регулярно, один раз на тиждень певного дня, об одній і тій же годині протягом усього осінньо-зимового періоду. Прийом схожий на "Чай". Іноді він трансформується в літературно-художні вечори, прем'єри вистав, салонів, арт-галерей тощо. Запрошення розсилаються на

початку сезону і діють до його закінчення. Прийом "Жур фікс" залежно від обраного часу проведення може відноситися до денних або вечірніх прийомів.[2]

Прийом "Раут" (англ. Rout) - святковий званий вечір, часто має політичне значення. Запрошується вітчизняна та іноземна політична, ділова, наукова еліта суспільства. Організатори прийомів "раутів" можуть бути у національному вбранні.[2]

У нашому випадку нас цікавить «Прийом-коктейль», початок о 17:00, закінчення о 20:00. Кількість людей, це 100 осіб. Для організування, цього заходу нам необхідні офіціанти, таці круглої форми, келихи, бокали, тарілки, столи, попільнички.

До меню входять:

- 8–12 позицій холодних закусок: продукти на шпажках, канапе, воловани, тарталетки із салатами, сирні нарізки, міні-пиріжки, міні-піци, овочі та фрукти;
- 3–4 види гарячих закусок: риба у клярі, люля-кебаб, сосиски, котлети;
- 1–2 види десертів: морозиво у креманках, тістечка;
- алкогольні та безалкогольні напої: горілка, міцні настоянки, коньяки, лікери, шампанське, соки, мінеральна вода, авторські коктейлі.

Для коктейльної вечірки орендують приміщення з кількох залів. В одному з них зустрічають гостей, в іншому пропонують коктейлі та закуски, у третьому, технічному, розливають напої та готують бутерброди. Алкоголь, розлитий у чарки, стопки та келихи, розставляють на тацях. При цьому високі келихи та фужери ставлять у центрі, стопки та чарки – по краях.

У залі, де проводиться прийом-коктейль, уздовж стін, біля колони та в нішах розставляють компактні столи. На них розташовують попільнички та запальнички, паперові серветки та вази з горіхами та сухофруктами.

Банкетні столи у цьому варіанті прийому не потрібні. Офіціанти разносять страви із закусками та таці з напоями. Тарілки та столові прилади

не використовуються. Всі продукти гості беруть дерев'яними чи пластиковими шпажками.

Офіціанти часто працюють парами, один пропонує гостям закуски, другий напої. Підноси та тарілки персонал тримає на рівні ліктя, щоб людям було зручно брати їжу та келихи. Підходячи до групи запрошених, офіціант називає, які саме коктейлі можуть спробувати в даний момент. Після цього переходить до інших учасників свята.

Потім гостей обходить офіціант із закусками. Поряд з їжею на блюді зазвичай ставлять склянку зі шпажками. У правій руці офіціант тримає порожню тарілку - у неї гості можуть покласти використані шпажки після того, як з'їдять страву. Разом із гарячими закусками на прийомі-коктейлі гостям подають соуси у неглибоких соусниках чи розетках. Соуси ставлять край столу.

При розрахунку кількості персоналу враховують, що один офіціант справляється із якісним обслуговуванням 10–15 осіб. Оскільки, офіціанти, у «Старгороді» гарно обізнані: знають меню на 100%, рівень їхнього обслуговування перевіряється кожного місяця, проводяться різноманітні тренінги для підвищення кваліфікації, один офіціант зможе впоратись з 15 особами. При організації «Прийом-коктейль», знадобляться сім офіціантів.

2.2. Складання меню та розрахунок кількості порцій (страв, напоїв, виробів) та замовлення рахунку.

Складаючи, меню на «Прийом-коктейль», треба зробити акцент на різноманітних закусках. Як говорили раніше, повинно бути від 8 до 12 різновидів холодних закусок, 3-4 гарячих закусок, 1-2 десерти та напої. Також, не менш важливе є причина цього прийому. У нашому випадку презентують кращих працівників року айті компанії. Оскільки кращім працівником стала людина з ім'ям Маргарита, то і коктейлем вечора є «Маргарита», але особливістю коктейлю, що «Маргарита» буде полунична.(Табл. 2)

Меню «Прийом-коктейль» (розрахунок на 1 персону)

Холодні закуски 365г

- Млинець з грибним жульєном 25 г
- Ролетики з баклажанів з сиром та кінзою 25 г
- Профітролі з сиром та в'яленими томатами 30 г
- Брускетт з ростбіфом та цибульним джемом 45 г
- Еклери з ніжним курячим паштетом 50 г
- Брускетт з слабо соленою сьомгою 40 г
- Чікен-рол з сиром та курочкою 50 г
- Чікен міні-бургер з карамельним беконом 100 г

Гаряча закуска 275г

- Мідії гігант запечені з сиром, сухарями та білим вином 40 г
- Шматочки курочки в карамельному беконі 55 г
- Жульєн з курочкою 90 г
- Жульєн з креветками 90 г

Десерт (1 на вибір гостя) 90г

- Тірамісу 80 г
- Яблучний капкейк із солоною карамеллю 100 г

Фруктова колекція (1,5 кг, на одного 150г)

- Виноград, яблука, ківі, апельсини, банани 150г

Напої 950мл

- Чай « Greenfield » (зелений і чорний), лимон, цукор 110мл
- Кава « Еспресо », вершки, цукор 110мл
- Мінеральна вода Аква з газом і без 400мл
- Сік 330мл

Алкогільні напої 440мл

- Коктейль: Полунична «Маргарита» 240мл (2 порц. на людину, 2*120мл = 240мл)
- Шампанське «Fiorelli» н/с 150мл

- Коньяк «Метаха» 5* 50 мл

Таблиця 2 – ТТК – Полунична «Маргарита»

Назва сировини	1 порція об'ємом 120мл.		Собівартість 72 грн..
	Брутто, г.	Нетто, мл.	
Текіла «Olmeca Blanco»	-	50	40
Лікер Brandbar TRIPLE SEC Брендбар Тріпл-сек	-	25	10
Лайм	50	25	9
Полуничний сироп	-	20	9
Лід	4-5 шматочків льоду	-	1
Сіль	5 г.	-	1
Чіпса полуниці	1 г.	-	2
Вартість при продажі з націнкою 50% = 110 грн.			

Технологія приготування:

Спочатку береться шейкер, у нього кладеться лід, аби охолодити його. Викидаємо лід, через джигер наливаємо 50 мл текіли, 25 мл тріпл-сек, видавлюємо лаймовий сік через давку, наливаємо полуничний сироп 20 мл. Додаємо 4-5 кубиків льоду, збовтуємо. Беремо бокал, змочуємо краї бокалу лаймом та окунаємо у сіль, щоб усі боки покрились сіллю. Через сито наливаємо коктейль у бокал та кладемо по середині полуничну чіпсу.

Вимоги до якості:

Приємний рожевий колір, прохолодна температура, сіль добре тримається на краях бокалу, смак кислувато-солодкий, насичений та міцний, не водянистий.

Форма меню-замовлення

Ресторан «Старгород»

МЕНЮ-ЗАМОВЛЕННЯ №23 НА 100 ОСІБ

служить розрахунковим документом

Замовник: Хоменко Анатолій Сергійович

(підпис, П. І. Б.)

Назва залу: банкетний

Дата та час обслуговування 19.02.2022 р. 17:00-20:00

Меню-замовлення склав: З умовами замовлення згоден:

Метрдотель _____ Замовник _____

(підпис) (підпис)

До меню-замовлення № 23

«19» лютого 2022 р.

Найменування	Кількість, пор.	Ціна, грн..	Сума, грн..
Холодні закуски			
Млинець з грибним жульєном	100	30	3000
Рулетики з баклажанів з сиром та кінзою	100	30	3000
Профітролі з сиром та в'яленими томатами	100	35	3500
Брускетт з ростбіфом та цибульним джемом	100	45	4500
Еклери з ніжним курячим паштетом	100	40	4000

Брускетт з слабо соленою сьомгою	100	55	5500
Чікен-рол з сиром та курочкою	100	35	3500
Чікен міні-бургер з карамельним беконом	100	45	4500
Гарячі закуски			
Мідії гігант запечені з сиром, сухарями та білим вином	100	45	4500
Шматочки курочки в карамельному беконі	100	35	3500
Жульєн з курочкою	100	40	4000
Жульєн з креветками	100	55	5500
Десерти			
Тірамісу	50	65	3250
Яблучний капкейк із солоною карамеллю	50	45	2250
Фруктова колекція			
Виноград, яблука, ківі, апельсини, банани	10	830	8300
Напої			
Чай « Greenfield » (зелений і чорний), лимон, цукор	100	20	2000
Кава « Еспрессо », вершки, цукор	100	25	2500
Мінеральна вода Аква з газом і без	100	25	2500
Сік	100	40	4000

Алкогільні напої			
Коктейль: полунична «Маргарита»	200	110	22000
Шампанське «Fiorelli» н/с	100	75	7500
Коньяк «Метаха» 5*	100	60	6000
Всього		109300	

Ціна та суми перевірені: Аванс №23: 70000 грн. 00 коп.

Отримано всього: 70000 грн.. 00 коп.

«19» лютого 2022 р. Отримав касир

(підпис)

Замовлення виконано повністю

Відповідальний за обслуговування _____

2.3. Розрахунок кількості і видів меблів для організації обслуговування у ЗРГ.

У нашому випадку із меблів нам необхідні невеликі столи, на який розміщують сигарети, сірники, попільниці, паперові серветки. Вони будуть стояти біля вікон, аби не було відчутно запаху сигарет у залі. Столики висотою 90см, форма кругла, діаметр 80см (Рис. 2.1). Оскільки, нам надали інформацію, що з 100 людей палять 10 чоловіків, то їх нам знадобиться 2шт.



Рисунок 2.1 – столик для зони куріння

Для підсобного приміщення нам знадобляться два столи висотою 1-1,1 м, один для розкладання закусок, другий для розливання напоїв. (Рис. 2.2)



Рисунок 2.2 – підсобний столик

Для бармена нам знадобиться стіл висотою 1,1м, довжиною 2,5 м, оскільки у банкетній залі немає барної стійки. (Рис. 2.3)



Рисунок 2.3 – стіл для бармена

2.4. Розрахунок потреби у посуді, приборів, приладдя.

З приборів нам знадобляться дерев'яні шпательки та маленькі пластмасові ложки для тірамісу 50 шт. Для закусок нам треба порцелянові-круглі блюда. Оскільки кругле блюдо вміщує у собі 10 порцій, 12 видів закусок, на один вид знадобиться 10 тарілок, тобто усього нам потрібно 120 тарілок для закусок. Для десертів нам знадобляться 5 блюд для капкейків та 5 для тірамісу. Для фруктової нарізки нам знадобляться 10 порцелянових блюд.

Для води 100 стаканів та для соку 100 стаканів. Для чаю знадобляться 100 наборів та для кави теж 100 наборів. Для алкоголю нам знадобляться 100 коньячних чарок та 100 келихів тюльпан для шампанського. Для «Маргарити» з наболяться 200 шт. келихів мартіні.

Для зони куріння знадобляться 20 попільниць, 10 будуть стояти і 10, щоб замінити на чисту, чотири підставки для серветок, по дві за один столик для куріння. На кожного офіціанта два підноси, один з яким вони ходять, а на другому вже стоять нові закуски або алкоголь. Наш прийом будуть обслуговувати 7 офіціантів, значить нам знадобляться 14 підносів.

Підводячи підсумки для прийому нам необхідно:

- Дерев'яні шпажки;
- Пластмасова ложка – 50 шт.
- Порцелянове-кругле блюдо – 140 шт.
- Стакан 330мл. – 200 шт.
- Чайний набір – 100 шт.
- Кавовий набір – 100 шт.
- Коньячна чарка – 100 шт.
- Келих тюльпан – 100 шт.
- Келих мартіні – 200 шт.
- Попільниця – 20 шт.
- Підставка для серветок – 4 шт.
- Підніс – 14 шт.

Для бармена нам знадобиться: сомельє, ніж для бармена, два класичних шейкери об'ємом 0,5 л, два джигери на 50/25 мл та 40/20 мл, барна ложка, дабл стрейнер, два гейзери, сквізер, ріммер (допомагає готувати коктейлі з цукровою або облямівкою із солі на келиху) льодогенератор, відерце, совок та щипці для льоду, два барні килимки 30 см на 50 см.

2.5. Визначення чисельності і кваліфікації обслуговуючого персоналу.

Оскільки в нас «Прийом-коктейль», то не малу роль відіграє бармен. Він повинен повністю знати технічні карти, правила та особливості зберігання різноманітного алкоголю. Також повинна бути відпрацьована техніка подачі коктейлів, адже, обслуговувати барний стіл може тільки професіонал.

З боку бенкетного залу його накривають скатертиною зі спуском до підлоги або задрапіровують. Поверхню столу накривають білою або кольоровою скатертиною, а бічну поверхню з боку бенкетного залу - при зібраною або плісированою кольоровою тканиною (краще однотонною). З боку бармена скатертину не опускають, тому що під столом зберігається запас напоїв у пляшках. На поверхні столу або барної стійки зліва і справа ставлять групами келихи, чарки і стопки, до торців столу ставлять високий посуд, до центру - низький, наприклад справа, починаючи від краю, можна рядами встановити келихи для шампанського, потім фужери, келихи для пива, стопки для соків, а зліва також від краю - рейнвейні, лафітні, мадерні, горілчані чарки. До початку бенкету на стіл ставлять половину посуду для різних напоїв. На столі перед барменом розміщують термос із льодом, щипці, глечики із соками, крющонницю з коктейлем, а справа на підсобному столику - пляшки з різними напоями, інструмент для їх розкривання. За 20-30 хв. до початку бенкету бар повинен бути цілком підготовлений, за 10-20 хв. бармен приступає до розливу напоїв. До бармена прикріплюють одного-двох помічників, що підносять протягом вечора відсутні напої, лід, чистий посуд, забирають використаний. [3] Отже, нам знадобиться один бармен та два помічники.

Також велику роль відіграють офіціанти, які повинні показати рівень обслуговування та здатність до вітливого спілкування при будь-яких обставинах. Для обслуговування гостей, застосовується група офіціантів, при умові, для якісного обслуговування, один офіціант на 10-15 гостей. На банкеті гостям пропонують напої, а потім інший офіціант, заохочує до закусок. Тобто офіціанти повинні працювати у парі, перший пропонує коктейль, чи інший вид алкоголю, а другий після цього пропонує гарячі, або холодні закуски. Офіціант

несе підніс у лівій руці на рівні ліктя, не вище, а в правій руці він тримає тарілку для використаних шпажок. На банкеті при подачі кави чи чаю, пропонують мигдаль, або інші горіхи. Вже використаний посуд, збирають спеціальні офіціанти-збирачі.

Кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні визначають за формулами:

$$A = N / N_1, (1)$$

$$A = t * n / 3600 * T, (2)$$

Де А - кількість офіціантів, чол.;

N - кількість гостей на банкеті, чол.;

N₁ - норма обслуговування;

t - витрати часу на операції (одиницю продукції, посуду), хв.;

n - кількість одиниць продукції, посуду, шт.;

T – інтервал часу, протягом якого повинна бути виконана робота, год.

При розрахунку чисельності офіціантів, що готують стіл до бенкету, використовують формулу (2). За формулою (1) визначають кількість офіціантів, що беруть участь у подаванні страв і напоїв під час бенкету. При визначенні кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні страв і напоїв, використовують норми обслуговування.

$A = N / N_1 = 100 / 15 = 6,6 = 7$ (оф.) – саме така кількість необхідна, для якісного обслуговування «Прийому-коктейль».

$A = t * n / 3600 * T = 10 * 1710 / 3600 * 1 = 4.75 = 5$ (оф.) – саме така кількість необхідна, для якісної підготовки банкету.

Отже, для банкету нам необхідні 7 офіціантів для обслуговування, 5 офіціантів для підготовки, один бармен та його два помічники.

2.6. Розрахунок площі приміщень для організації процесу обслуговування.

Площа банкетного залу для обслуговування споживачів визначається за формулою:

$$S = N * S_1,$$

Де N - кількість учасників банкету;

S₁ - норма площі на 1 гостя (якщо це бенкет за столом, то норма площі складає 1,5-2 м² для банкету-фуршету – 0,5-0,7 м²);

$S = N * S_1 = 100 * 0,6 = 60$ (м²) – саме така необхідна площа, для зручного розміщення 100 осіб.

У нашому ж випадку, зала площею 90 м², тобто задовольняє норму і нашим гостям буде просторо, зручно проводити час та офіціанти зможуть працювати і не чіпляти інших людей.

Отже, заклад ресторанного господарства «Старгород», має усі ресурси для організації «Прийому-коктейль», місце проведення відповідає розмірам, офіціанти мають знання та навички для підтримання рівня обслуговування, є професійний бармен, котрий може робити коктейлі одразу двома шейкерами, присутній увесь необхідний посуд, келихи та меблі.

РОЗДІЛ III. ПЕРСПЕКТИВИ НОВОВВЕДЕНЬ

3.1. Передумови та перспективи впровадження нових ідей у дизайні заклад ресторанного господарства.

Як казали раніше ресторан «Старгород», є гарним прикладом організації роботи та підтримання його рівня, але у досконалості немає меж. Перш за все я переробив би інтер'єр закладу, як для мене він сильно діловий, наче і каже, що тут місце тільки діловим людям, які ведуть бізнес. Зараз набирає обертів два напрямки дизайну фьюжн та техно. Мене биль цікавить фьюжн, адже фьюжн – один із найоригінальніших та специфічних стилів. Він

дає змогу підкреслити індивідуальність закладу, його неповторність. Таке оформлення надає дизайнеру величезну свободу. Завдяки цьому внутрішнє оздоблення ресторану може повністю відповідати його концепції, філософії. У подібному оформленні важливо не перейти межу між стильним хаосом і несмаком. Тільки рідкісні фахівці можуть впоратися з таким завданням.

У перекладі з англійської слова «fusion» означає «змішування». Воно повністю визначає концепцію стилю. Таке оформлення – це гармонійне поєднання найрізноманітніших стилістичних особливостей, деталей та концепцій. Головний постулат такого стилю звучить так: повна свобода у межах гарного смаку. Таким чином, творець фьюжн-інтер'єру може на свій розсуд вибирати відтінки, меблі і використовувати різні рішення інших стилів. Але все це – у рамках смаку та гармонії.

Батьком такого дизайну вважається філіппінський дизайнер меблів Антініо Буджі. Він створив довкола себе цілу школу майстрів. Всі вони займалися розробкою оригінальних меблів, які поєднували б у собі все найкраще і красиве з усіх відомих стилів дизайну. Через деякий час фьюжн перекочував в архітектуру та інтер'єрне оформлення.

У ресторанному дизайні стиль має свої особливості:

- Особливе висвітлення. У ресторанах світло має велике значення. По-перше, він має створювати особливу атмосферу для відвідувачів. По-друге, освітлення має дозволяти співробітникам комфортно пересуватися та працювати. У дизайні фьюжн можна використовувати різнопланові світильники для різних зон. Завдяки цьому освітлення має багато різних рівнів для різних зон. Світильники також є частиною декору. Вони можуть мати контрастні матеріали, відтінки, форми. Це можуть бути люстри, бра, меблеві підсвічування та світильники.
- Матеріали оздоблення. У стилі фьюжн велике значення має гармонійне поєднання візуальних та тактильних вражень від матеріалів оздоблення. Часто поєднують гладкі поверхні з незвичайним яскравим оформленням. Це може бути натуральний камінь, шкіра, різні види

текстилю з вираженою текстурою, грубе дерево, тканини з анімалістичними принтами, тощо.

- Упорядкований хаос. Фьюжн не допускає перебору, захаращення та безладдя. Хаос його елементів має чіткий та лаконічний порядок. Створюється відчуття легкої недбалості у розставленні предметів, але воно захоплює дух і має особливий дизайн.
- Гармонія трьох елементів. Колірна гама, фактури декору та меблів, матеріали – все це ідеально поєднується.
- Колірні рішення. Такий стиль передбачає підбір яскравих відтінків, а також поєднання контрастних мотивів. В інтер'єрі використовують різні відтінки зеленого, блакитного, червоного. Вітається використання бузкового, бірюзового, ультрамаринового кольорів. Вітається використання яскравих та строкатих принтів.

У ресторанному оформленні варто підбирати не тільки яскраві, але й функціональні меблі. Також варто потурбуватися про те, щоб поєднання відтінків не дратувало персонал та гостей, дозволяло перебувати у приміщенні довгий час.

Фьюжн - відмінне рішення для сучасних кафе та ресторанів. Яскравіший і оригінальніший стиль знайти важко.

Саме у «Старгород» я додав би, більше яскравого кольору, більше простору, аби було легше дихати, додав би різний функціонал меблів, аби при очікуванні замовлення не нудьгувати, стіл з потайними шухлядами, стільчики на пружинній основі, наче за ці 20 хвилин очікування потрапити у квест кімнату.

Так само мене підкорив стиль Техно, адже дуже оригінальний стиль, який здатний кардинально перетворити приміщення будь-якого розміру та формату. Він чудово вписується в інтер'єри різних закладів із найоригінальнішими концепціями. Таке оформлення захоплює гостя, привертає його увагу ще з вулиці.

Стиль техно став іронічною реакцією, відгуком таке поклоніння прогресу. Творці стилю дозволили собі величезну зухвалість - поєднати об'єкт шанування з саркастичною його зображенням. У результаті оформилися основні постулати та особливості техно-стилю, у тому числі й у дизайні інтер'єрів. Основні серед них такі:

- Особлива груба естетика. Гротескне зображення технічних деталей – механізмів, машин, обладнання. Такі деталі в інтер'єрі використовуються і сьогодні. Щоправда, їхня кількість значно менша. Більш того, сучасний техно-стиль у ресторанах та кафе – це функціоналізм. Зі старовинних заводських верстатів або швейних машинок роблять столики, із сейфів та ящиків – вітрини або буфети. Особливо яскраво така естетика виглядає у пострадянських приміщеннях.
- Ресторан як арт-простір. У таких інтер'єрах зазвичай є арт-об'єкти або картини футуристичної тематики. Більше того, у них проводять виставки та перфоманси. Навіть предмети меблів можуть бути творами технологічного мистецтва.
- Для створення стилю ідеально підходять приміщення старих ангарів, фабрик, заводів. Важливе правило такого оформлення – гармонія між зовнішньою архітектурою та внутрішньою, діалог між деталями. Наприклад, вентиляційні труби в приміщенні можуть помістити під скляний короб, а металеві конструкції обробляють та використовують для ресторанних цілей.
- Зовнішній вигляд будівлі завжди має зв'язок із інтер'єром. Вони перегукуються, тому дизайнери створюють натяки та відсилання відразу на вході. Особлива вивіска, архітектурні деталі, освітлення, що створює певну проекцію геометричних фігур чи візерунків.
- Використання індустриальних деталей в інтер'єрі. Вентиляція, труби та крани перетворюються на деталі будівлі майбутнього, космічного корабля.

- Головні матеріали – метал, скло, пластик. Велика кількість гвинтових деталей - сходів, клітин, подіумів та ін.
- Меблі – це важкі та грубі вироби. Величезні барні стійки із металу, гострокутні кам'яні столи. На предмети ресторанних меблів перетворюються сейфи, залізні двері та ін.
- Колірна гама схиляється у бік різних відтінків сірого та коричневого. Для розмаїття використовуються деталі жовтого, бордового, червоного кольорів.

Отже, саме інтер'єр ресторану, це те щоб я змінив, оскільки рівень обслуговування, є достойним і персонал постійно підвищує свою кваліфікацію. Для «Старгород» більш за все підходять стиль фьюжн та техно, вони зможуть розкрити ідею закладу та відобразити усі сили, які вкладаються для підтримання його процвітаючого життя.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, ця курсова робота, дозволила мені перевірити усі знання, які зміг отримати під час навчання та застосувати їх на практиці. Ми змогли проаналізувати особливості організації банкетів та прийомів в закладах ресторанного господарства при готелі. Позналились з великою мережею Reikartz та побачили на власні очі гарний приклад, як треба поєднувати контроль, якість, атмосферу, дружність та віддачу справі, аби отримати якісний рівень обслуговування, велику базу постійних відвідувачів та усвідомлення того, що чесною та клопітливою роботою можна досягти успіху. Саме на базі ресторану «Старгород» ми змогли організувати «Прийом-коктейль», прорахували необхідну кількість посуду, меблів, склали меню для гостей, враховуючи специфіку заходу. Відпрацювали навички складання технічних карт, визначили необхідну кількість персоналу для прийому, перерахували навички, якими повинні володіти працівники. Ознайомились з нормативними документами, за допомогою, яких ми змогли зрозуміти, яким пунктам повинні відповідати номери готелю, будь-якого рівня. Прорахували необхідну площу для зручного розміщення гостей та персоналу. Також поглибили свої знання та перейняли досвід у людей, які не один рік у сфері гостинності. Можна зробити висновок, щоб процвітав готельно-ресторанний бізнес, важливо прораховувати усі можливі варіанти, аби заповнити роботою підприємство, тому комплекси, які дають послуги з харчування, проживання, дозвілля, місце для ділових зустрічей, має більше ресурсів для розвитку. Єдине щоб я змінив, це інтер'єр, оскільки він є прохолодним, до звичайного споживача, а хотілось б, аби якомога більше людей змогли насолодитися якісним обслуговуванням та смачною їжею. Тому для «Старгород» ми підібрали стиль фьюнж та техно, які мають усі підґрунтя, аби розкрити заклад для більш сучасної аудиторії.

У цій курсовій роботі ми надали зразок, як потрібно підходити до питання підготовки банкету-прийому.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В. 2.2-20. Розмір кімнат ст. 31, 32, 33[1]
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : Центр учбової літ., 2009. – 342 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2017. – 280 с.
4. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / В. И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2000. – 352 с.
5. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
6. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. Пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
7. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посібник / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ ім. А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.
8. Управление рестораном : практ. пособие / Дж. Джеймс, Д. Болдуин ; пер. с англ. Т. В. Процько, Д. А. Соколова, Д. М. Короткова, Е. О. Залуцкой. – Москва : ТК Велби, Проспект, 2006. – 436 с.

Інтернет-джерела

9. https://pidru4niki.com/14860110/turizm/osoblivosti_organizatsiyi_benketiv-priyomiv [2]
10. <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2022/03/GRS-21-Organizatsiya-obslugovuvannya-18.03.pdf> ст. 6 [3]

11. <https://reikartz.com/uk/hotels/nikolaev-river/>
12. http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_o_bslugovuvannya_u_zakladah_r.pdf
13. https://studwood.net/827100/marketing/primischennya_banketu_kokteyl_yu
14. https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo91.htm
15. <https://ukrtextbook.com/organizaciya-obslugovuvannya-u-zakladax-restorannogo-gospodarstva-pyatnicka-n-o/organizaciya-obslugovuvannya-u-zakladax-restorannogo-gospodarstva-pyatnicka-n-o-3-6-6-dodatkovi-poslugi-zakladiv-restorannogo-gospodarstva-pri-goteli.html>