Введение

Пища-основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. Следовательно, питание человека-это не только его личное, но и общественное дело. Французскому физиологу Брмат-Саварену принадлежит выражение: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». «Уметь питаться» ничего общего не имеет с утолением голода. Умение питаться предполагает разумное, умеренное и своевременное питание, то есть культуру питания. И этой очень непростой науке-культуре питания необходимо учиться, учиться смолоду, пока человек еще не приобрел болезней от неумеренного питания. Так что кухня-дело очень серьезное и требует к себе уважительного отношения.

В прошлые века русский народ отличался крепким здоровьем. Не последнюю роль в этом играла наша национальная кухня. Благодаря своей неповторимости и самобытности она давно стала популярной в мире. Что же ели-пили сами, да и гостей потчевали наши предки богатыри?

Закуски - одна из особенностей русской кухни, отличающейся таким образом холодных и горячих закусочных блюд, особенно рыбных, какого нет ни водной зарубежной кулинарии. Закусками могут быть салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное и жареное мясо, рыба, домашняя птица, дичь с острыми приправами и соусами, всевозможные соления и маринады, и прочие кулинарные изделия.

Развивая свой слух и удовлетворяя его надобность в удовольствии, человечество создало музыку. Изобразительные искусства появились как следствие потребности человеческого глаза в прекрасном. Обоняние и вкусовые ощущения не менее важны, чем зрение и слух. В их угоду и возникло «кухонное» искусство-кулинария. Полет фантазии, и авторская импровизация в кулинарном творчестве ограничены всего двумя условиями: полезно и вкусно.

Пищевые продукты и готовые кулинарные изделия при неправильной обработке, нарушении сроков хранения могут служить средой для развития микроорганизмов, и поэтому необходимо при приготовлении, хранении и реализации готовой пищи строго соблюдать установленные санитарные правила. При кулинарной обработке продуктов в них происходят сложные физические и химические процессы, без знания которых невозможно выбрать рациональные режимы обработки, уменьшить потери питательных, ароматических, вкусовых веществ и повысить качество пищи. Технолог общественного питания должен хорошо знать физику и весь цикл химических дисциплин. Предприятия общественного питания оснащены механическим, холодильным и тепловым оборудованием с газовым, электрическим и паровым обогревом. В связи с этим технолог должен знать оборудование предприятий общественного питания и другие технические дисциплины. Не менее важно для технолога знание экономики общественного питания. Достигнуть высокой производительности труда, повысить культуру обслуживания нельзя без знания основ организации общественного питания.

Темой данной работы является организация и технология банкета на 30 посадочных мест для туристов из ОАЭ.

Задачи курсовой работы - ознакомление с национальными и культурными особенностями страны, технологий обслуживания банкета на 30 посадочных мест, составление меню, калькуляцию блюд.

Цель – подробное изучение технологии организации банкета и применение знаний на пракике.

**Глава 1: Организация банкетов для туристов из ОАЭ.**

* 1. **Выбор и характеристика предприятия питания**

На сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 года №198 (далее ГОСТ Р 50762-95) установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания:

- **ресторан** - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;

- **бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

- **кафе** – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;

- **столовая** - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- **закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 дополнительно выделены следующие объекты сферы общественного питания:

- **диетическая столовая** - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;

**столовая - раздаточная** - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания;

**буфет** - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

То есть, как видно из приведенного списка, классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;

- техническая оснащенность предприятия общественного питания;

- квалификация персонала;

- качество и методы обслуживания;

- виды предоставляемых услуг.

Нужно отметить, что такие виды предприятий общепита как рестораны и бары подразделяются еще и на классы.

Класс предприятия общественного питания - это совокупность отличительных признаков определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям различаются на:

- класс люкс;

- высший класс;

- первый класс.

Для класса люкс характерна изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий спектр услуг, предоставляемых посетителям, а также ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, а для баров - широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей.

Высший класс отличается оригинальностью интерьера, выбором услуг, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных, заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широким выбором фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров.

Первому классу соответствует гармоничность, комфортность и выбор услуг, широкий ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров.

Подтверждение соответствия предприятия общественного питания выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются.

Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей.

Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

- услуги питания;

- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- услуги по организации потребления и обслуживания;

- услуги по реализации продукции;

- услуги по организации досуга;

- информационно-консультационные услуги;

- прочие услуги.

Организация банкета для туристов из Объединенных Арабских Эмират будет осуществляться в ресторане Караван - Сарай «Шелковый путь». Ресторан рассчитан на 86 посадочных мест, имеется свободная парковка машин только в вечернее время, услуги кейтеринга, живая музыка, вечерняя шоу - программа восточного танца.

Главным кредо ресторана является гостеприимство, учтивость, изысканность интерьера, комфорт и конечно же широкий выбор восточно – азиатской кухни. Караван сарай организовывает все виды мероприятий. Широкий выбор меню. В ресторане использованы оригинальные декоративные элементы. Мебель использована стандартная, соответствующая восточному интерьеру. Мягкие и удобные диванчики с подушками, прибитые коврики на стене создают полностью атмосферу стран востока. В середине зала имеются удобные столики, каждый сервирован. С 20 00 до 21 30 вечерняя развлекательная шоу-программа с участием девушек, исполняющих восточные танцы.

* 1. **Характеристика банкета**

*Банкет -* это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи и т.д.).

В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль фуршет, банкет-чай, кофе.

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем (администрацией ресторана).

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор, При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения, время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. По приеме заказа устроителю предлагают познакомиться с помещением для банкета, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев. Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.

Меню банкета составляется по желанию заказчиков, в зависимости от возможностей предприятия. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов.

В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп “оплачено”.

Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются соответственно бригадиру официантов, который будет проводить обслуживание банкета, на кухню и в буфет. Четвертый и пятый экземпляры счета-заказа после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.

1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов - быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50 - 60 минут. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12 - 16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один - напитки. При подаче ограниченного количества блюд - 4-5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервизной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда - обязательны суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячая закуска, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе).

* 1. **Географические и культурные особенности страны.**

Объединенные Арабские Эмираты граничат с Катаром на северо-западе, Султанатом Оман на востоке и Саудовской Аравией на юге. Эмираты расположены на побережье Персидского залива, кроме эмирата Фуджейра, который находится на побережье Индийского океана. Общая площадь страны составляет 90, 559 кв. км.

ОАЭ представляют собой федерацию, образованную в 1971 году и состоящую из семи эмиратов, каждый из которых имеет одноименное название с основным городом: **Абу-Даби, Дубаи, Шарджа, Аджман, Умм аль-Кувейн, Рас аль-Хайма и Фуджейра**.

Небольшая территория государства вмещает в себя всю многоликость природы и разнообразие ландшафта Ближневосточного региона. Завораживающие пейзажи безмолвной пустыни с ее зелеными островками оазисов, **Зонами Красных Песков**, многометровыми дюнами, плавно переходят в величественный вид скалистых вершин горного массива **Аль Хаджар** с многочисленными ключевыми озерами вулканического происхождения и неописуемой цветовой палитрой камней. Коралловые рифы **Кор Факана** знамениты флорой и фауной подводного мира, а побережье Персидского залива славится золотыми песками и исключительной Прозрачностью воды.

# Население и религия ОАЭ.

Официальные сведения о национальном составе ОАЭ не публикуются. Согласно оценкам, арабы — коренные жители Эмиратов — составляют не более 25% населения (12% по другим сведениям). Арабы из других стран — 25%, европейцы и американцы — 5%, остальные — выходцы из Бангладеш, Индии, Пакистана и Шри-Ланки, Ирана и прочих стран Азии и Африки. Официальный язык — арабский. В городах широко распространен английский. Государственная религия ислам (суннизм), 20% населения — шииты.  
Самый крупный эмират — Абу-Даби — занимает 85% территории, здесь проживает треть населения ОАЭ. Городское население составляет 84%. Плотность населения 30,0 чел./км2.

# **Климат Арабских Эмиратов (ОАЭ). Природные ресурсы ОАЭ.**

Страна расположена в восточной части Аравийского полуострова. Это серповидная полоса пустынь с оазисами, раскинувшихся преимущественно вдоль побережья мелководного Персидского залива, а также глубокого Оманского залива Индийского океана.  
Климат аридный субтропический. На востоке, в Эль-Фуджайре, несколько менее жаркое и более влажное лето благодаря близости океана и гор. Осадков выпадает около 100 мм в год, в горах — 300–400 мм в год.  
Постоянных рек нет; временные потоки текут по долинам, большую часть года они представляют собой сухие русла. Значительные площади занимают солончаки и песчаные пустыни, растительность здесь большей частью скудная, из сухих трав и кустарников. В оазисах произрастают акация, тамариск, культивируются финиковые и кокосовые пальмы, виноград, лимонное дерево и др.

# **История ОАЭ.**

Арабские племена жили здесь с древности. В пустынях жили бедуины, на побережье — мореплаватели, ловцы жемчуга, торговцы. В 1820 под предлогом борьбы с местными пиратами британское правительство подписало договор с местными шейхами о вооруженной охране английских торговых судов. В 19 в. эти земли вошли в британский протекторат (с 1853 назывался Оман Договорный). Со 2 декабря 1971 образовано независимое государство.  
  
Национальный праздник — 2 декабря (День образования федерации).

# Культура

Древнейшая история эмиратов нашла отражение в многочисленных памятниках археологии на территории [ОАЭ](http://www.pliazh.ru/uae/united_arab_emirates.htm). Так, древняя стоянка караванов в Бурайми принесла удивительные сюрпризы - археологические находки в оазисе Хили, насчитывающие пять тысячелетий.

Поскольку средневековье - лишь вчерашний день ОАЭ, на их территории немало памятников ближневосточной архитектуры. В каждой из столиц эмиратов имеются дворцы правителей, старые крепости. Здания имеют специальные "ветровые башенки" для вентиляции. Например, в [Дубае](http://www.pliazh.ru/uae/dubai.htm) - главном экономическом центре страны, их имеет старинный дворец шейха Саеда, деда нынешнего правителя. В старой крепости Аль-Фахиди, выстроенной в XIX веке, находится Музей Дубая. Он содержит богатую экспозицию прошлого эмирата. Бывший дворец–крепость эмира в [Фуджейре](http://www.pliazh.ru/uae/fujeira.htm) пока не реконструирован. В эмиратах немало памятников современной арабской архитектуры. Известная мечеть Джумейра в Дубае - грандиозное и прекрасное сооружение. [Аджман](http://www.pliazh.ru/uae/ajman.htm) - одно из немногих, если не единственное место, где до сих пор изготовляются старинные арабские парусники.

В стране доминирует арабская культура и фольклор. И все здесь проникнуто духом ислама, ведь религия - важная часть жизни каждого жителя.

Так, Коран запрещает изображение растений и животных, и, хотя нет прямого осуждения искусства, один из хадисов гласит: "В день Страшного суда бог накажет художников, творцов образов, потребовав от них невозможного: оживить свои творения". Поэтому живопись и скульптура отсутствуют в классической исламской культуре. Но в производстве ковров даже самые ревностные почитатели ислама шли на хитрость - ткачи, искажая и стилизуя изображения птиц и зверей, комбинируя интенсивные цвета на своих изделиях, обходили религиозные "табу".

Апофеозом всей литературы мира арабы считают Коран - священную книгу ислама, записанную на арабском языке. "Хайа" - скромность и воздержанность определяют стиль устной и письменной речи мусульманина. Еще у древних бедуинов высоко ценился поэтический дар. В отличие от дара художественного - стихам приписывали магическую силу. Существуют в древней арабской поэзии и довольно смелые эротические описания любовных сцен.

Восточная музыка - это или скука для европейца, или любовь на всю жизнь.Народы Аравии издавна привыкли обходиться малым. Суровые условия выживания в пустыне приучили этих людей к простой пище, комфортной одежде, удобным и многофункциональным предметам быта.

В арабском обществе существует культ семьи. Здесь очень трепетно и бережно относятся к женщине - матери, сестре, жене - хозяйке и хранительнице домашнего очага. Здесь уважают старших и потакают малышам. Чем больше детей в семье араба, тем лучше.

Наверное, ни одна нация в мире не может посоперничать с арабами в гостеприимстве. В какое бы время суток вы не появились на пороге арабского жилища, вас встретят как дорогого гостя, непременно угостят традиционным кофе с кардамоном - "кахва" и финиками. Основное блюдо арабской кухни - рис с бараниной ("бирьяни"), которое всегда есть в каждом доме. Арабы очень любят всевозможные сладости. В [Абу-Даби](http://www.pliazh.ru/uae/abu_dhabi.htm), особенно на старом рынке, великое множество лавочек, где можно вдоволь наугощаться сладкими шедеврами арабских кондитеров.

Несмотря на современный облик города, в нем бережно сохраняют национальные ремесла - ткачество, плетение циновок и домашней утвари из листьев финиковых пальм, вышивку золотом и серебром. В Абу-Даби есть действующая судоверфь, где до сих пор строят рыбацкие деревянные лодки - "доу", на которых выходят в море рыбаки и ловцы жемчуга.

**Национальные особенности**

Ислам является государственной религией ОАЭ, но очень уважительно здесь относятся и к христианской религии, в Дубаи есть 2 церкви. Тем не менее, всем посещающим ОАЭ лицам необходимо уважать местные культурные исламские традиции.

Одежда должна быть скромной. Женщинам следует избегать носить слишком короткие или глубоко декольтированные платья.

Неприличным считается глазеть на молящихся людей, бродить или стоять перед ними, фотографировать или снимать на их видео- или фотокамеру во время намаза, заходить в мечеть в вызывающей одежде.

Особо строго соблюдаются обычаи в святой месяц Рамадан. Мусульмане соблюдают пост, воздерживаются в светлое время суток от принятия пищи, питья и курения. Поэтому гости также должны воздерживаться от этого (в том числе – жевать жевательную резинку) в общественных местах до захода солнца.

Суд Шариата рассматривает преступления и правонарушения. Самые строгие наказания полагаются за распространение наркотиков и преступления сексуального характера. По местным правилам приличия нельзя приставать к незнакомым женщинам, смеяться над ними, делать непристойные знаки руками. Женщина может обратиться к полицейскому и тогда – штраф и депортация. Штраф за оскорбление женщины – 60000 дирхам. Появление на улице в состоянии сильного алкогольного опьянения может повлечь уголовную ответственность. Особенно строги правила в эмирате Шарджа, где действует "сухой закон".

В стране запрещены любые азартные игры!

Рукопожатие у арабов – знак особого дружелюбия и расположения, поэтому оно несколько продолжительнее, чем у европейцев и американцев. Прощаясь, не забудьте обменяться рукопожатием. С дорогими вам людьми – двумя руками. Не пытайтесь первым подать руку женщине-мусульманке. Если это допустимо, она сама сделает это.

У арабов принято встречать гостя чаем, кофе или прохладительными напитками. На Востоке очень дорожат и гордятся древними традициями гостеприимства, поэтому отказ от угощения может быть воспринят как оскорбление или неуважение к дому хозяина.

Брать и предлагать пищу и напитки или какие-либо предметы следует только правой рукой. Кофе, как и чай, подаются к столу уже сладкими, но без молока, в маленьких стаканчиках без ручки. Особенно хорошо освежает арабский чай с травами в жаркий летний день.

Перед входом в жилище необходимо снять обувь. Крайне вызывающим и оскорбительным для араба считается вид обращенных в его сторону подошв сидящего напротив собеседника.

Праздничные дни и выходные: праздничные и выходные дни – 1 января; 6 августа; 2, 3, 25, 26 декабря. Вторая половина четверга и пятница являются в исламском мире выходными днями. Существуют религиозные праздники с меняющейся датой, такие как: Ид Аль Фир – спустя 3–4 дня после Рамадана; Новый год по Хиджере (мусульманскому календарю); День рождения Пророка (Миляд ан Наби). Даты религиозных праздников определяются по принятому в Исламе лунному календарю, продолжительность годового цикла в котором на 11 дней короче по отношению к солнечному календарю.

* 1. **Особенности арабской кухни.**

Кухня народов различных арабских стран имеет, несмотря на отдельные различия, и многие общие черты.

Характерной общей особенностью арабской национальной кулинарии является использование **баранины**, **телятины**, **козлятины**, **птицы**, **бобовых**, **риса**, **овощей** и **фруктов, свежих, сушенных или вяленых**. Блюда из **рыбы**, **яиц**, **кисломолочных продуктов** (особенно сыра, напоминающего брынзу) занимают особое место. Арабская кухня немыслима без [**пряностей** и **приправ**](http://www.aini.com.ua/arabic-info/arabskaya-kuhnya/pravila-upotrebleniya-pryanostei) — лука, чеснока, красного и чёрного перца, корицы, ароматических трав, оливок. Для приготовления пищи используется главным образом **оливковое масло**, хотя можно считать и типичным приготовление многих мясных блюд **без использования жира** вообще. Мясо жарится на раскалённой до 300ºС сковороде. Образующаяся при такой жарке корочка удерживает мясной сок, и приготовленное блюдо будет особенно нежным и сочным.

Многие народы арабских стран **принимают пищу дважды в день**. При двухразовом питании утром едят очень плотный завтрак, и такой же плотный обед — довольно поздно вечером. Овощи и картофель не едят в разваренном виде. Хлеб едят только белый. Рыбу едят жареную, запеченную или маринованную. Икру, лососину, сёмгу, балык многие арабы не любят. Арабы-мусульмане не употребляют в пищу свинину.

Следует заметить, что **порядок подачи блюд**, особенно если речь идет о праздничном обеде, у многих арабских народов совершенно отличен от привычного нам европейского. Так, в Йемене, **праздничный обед** обычно начинают арбузом или дыней, затем подают **бинтас-сахи** — сладкое тесто, залитое растопленным маслом и медом, потом следует **барашек** со специальным соусом, а завершается обед **бульоном**. Так что, если пользоваться привычными нам терминами «первое», «второе», надо помнить, что речь здесь идёт вовсе не о порядке подачи блюд!

**Самыми популярными первыми блюдами** являются мясные супы с фасолью и рисом, стручковой фасолью, каперсами, горохом. Большинство супов арабской кухни готовится на мясном бульоне, приготовленном специальным образом. Перед варкой бульона мясо обжаривают крупным куском без жира, а затем заливают холодной водой и варят до готовности. Овощи добавляют уже в готовый и процеженный бульон.

**Второе блюдо** — это обычно мясо или птица, тушеные или жареные, пловы. К мясным блюдам часто добавляют изюм, инжир, миндаль, пряности, острые приправы. Так, у йеменцев особой популярностью пользуется **блюдо из молодого барашка**, начинённого рисом, изюмом, миндалём и пряностями, а также острый соус **хельба** из красного перца, горчицы и ароматической травы, который является непременной составляющей стола. Любимыми национальными блюдами жителей Ирака являются **плов из баранины** и риса, в который обычно добавляют изюм, инжир, миндаль, а также **яхни** — мясное блюдо с острыми приправами. В Сирии и Ливане традиционными являются такие мясные блюда как **кубба** — жареные или вареные шарики из мяса, рыбы, различных приправ, яхни с овощами.

**В качестве закуски** употребляются различные свежие и маринованные овощи: маслины, помидоры, перец и др., а также орехи, арбузные семена, финики.

Распространённым блюдом у многих арабских народов является **кукурузная каша — бургуль**, которая может быть полита кислым молоком, или же подаваться с маленькими кусочками мяса.  
  
   Очень хороши местные десерты: молочный пудинг «умм-али» с изюмом и орешками, сладкий сырный пирог с кремом – «эш-асая» (или «ас-сарая»), пудинг с фисташками – «мехаллябия», «пахлава», пончики с медом – «лигемат», «шербет», своеобразный арабский десерт – «асыда» и т.д.   
 **Из напитков** — кислое молоко, чай, и, разумеется, кофе, который, как правило, пьют без сахара, но с добавлением пряностей.

[**Кофе** — традиционный арабский напиток](http://www.aini.com.ua/arabic-info/uyutnaya-kofeinya/pervyh-kofemanov-zhdala-muchitelnaya-smert), и процесс его приготовления зачастую представляет сложную процедуру, связанную, как правило, с приёмом гостей. В Саудовской Аравии, например, кофе готовят следующим образом. Сначала обжаривают зерна, помешивая их маленькой металлической палочкой. Затем кофе вручную измельчают в ступке, стараясь при этом выдерживать определённый ритм. Для варки кофе используют специальные медные или латунные сосуды трёх размеров, несколько напоминающие чайники. При подаче кофе гостям тоже соблюдается определённая процедура. Готовый кофе подают гостям в чашечках, причём в порядке старшинства. Почётному гостю кофе подают трижды, после чего, по правилам приличия, принято благодарить и отказываться. Как уже упоминалось, кофе обычно пьют несладким. В качестве пряностей в Саудовской Аравии принято добавлять гвоздику и кардамон, а в Ираке к кофе добавляют шафран и мускатный орех. А вот в Йемене — стране, которая поставляет лучший в мире кофе, национальным напитком является не кофе, а **гишр** — отвар кофейной шелухи. По вкусу этот напиток напоминает кофе, смешанный с чаем. Заваривают этот напиток в небольшом глиняном кувшине, а когда он готов — добавляют сахар и иногда — пряности.

Не следует забывать, что ОАЭ – мусульманская страна, и поэтому Кораном, наряду с употреблением свинины, запрещено также и употребление любых алкогольных напитков. За пределами гостиниц найти спиртные напитки, включая пиво, практически невозможно. Немусульмане, постоянно живущие в стране, имеют право приобретать спиртные напитки в специализированных магазинах на основании специальной квоты МВД. Туристам, находящимся на территории ОАЭ временно, такое разрешение не выдается. Алкогольные напитки можно приобрести только в ресторанах и барах отелей категории «\*\*\*» и выше, и цены на них очень высоки. Употребление спиртного, включая пиво, в общественных местах (за исключением специально разрешенных), в том числе и на пляже, продажа его частных лицам, а также перевозка из одного эмирата в другой являются серьезным правонарушением и могут повлечь уголовное наказание. А в Шардже алкоголь вообще нигде не продается. Зато широко доступен стандартный набор безалкогольных напитков.

**Глава 2: Технологические расчеты.**

**2.1. Составление меню.**

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором.  
В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; дежурных блюд; диетического и детского питания; банкетное.

Меню со свободным выбором блюд применяют в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кафе, закусочных).

В ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами разновидностью меню со свободным выбором является меню заказных блюд, которое составляется в соответствии с прейскурантом заказных блюд.

Меню дневного рациона составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов и др. Питание может быть трех - или четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий).

Меню дежурных блюд в ресторане составляется для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограниченный запас времени. В это меню включаются блюда, готовые для отпуска.

Меню диетического питания составляется в диетических столовых с учетом  
5-6 основных диет. Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра.

Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета, пожеланий заказчика.Порядок расположения закусок, блюд в меню и прейскуранте должен соответствовать следующим требованиям:

* от менее острых к более острым, пряным;
* горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным;
* супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

Правила составления меню:

1. ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА
2. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

1.икра

2.рыбная продукция

3.морепродукты

4.овощи

5.салаты и винегреты

6.мясная гастрономия

7.мясные блюда

8.блюда из птицы и дичи

9.кисломолочная продукция

1. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1.рыбные

2.мясные

3.субпродукты

4.птица и дичь

5.овощи и грибы

6.яичные и мучные изделия

1. СУПЫ

1.прозрачные супы

2.заправочные супы

3.пюреобразные супы

4.молочные супы

5.холодные супы

6.сладкие супы

1. ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1.рыбные

2.мясные

3.из субпродуктов

4.из птицы

5.из круп

6.бобовые

7.макаронные изделия

8.блюда из яиц и творога

1. СЛАДКИЕ БЛЮДА

1.горячие

2.холодные

1. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

1.чай

2.кофе

3.какао

4.горячий шоколад

1. ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ
2. МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

1.торты

2.булочки

3.кекс

4.пирожки

1. ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
2. ПРЕЙСКУРАНТ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ И ТАБАНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В этом прейскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. В прейскуранте указывается емкость и цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяк, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100г. После вин в прейскурант включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки.

Оформление меню и прейскурантов

Меню ресторана – это визитная карточка предприятия, одно из средств рекламы. Поэтому его внешний вид должен производить хорошее впечатление.

Оформление меню определяется характером предприятия. В предприятиях “люкс” и высшего класса меню и прейскурант должны иметь эмблему или фирменный знак предприятия, печататься типографским способом; обложка меню изготовляется из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя.

Художественное оформление папки должно отражать стиль и тематическую направленность работы ресторана, бара или кафе. В верхней части раскрытого меню рекомендуется дать краткую информацию о работе предприятия. Меню можно дать информацию о фирменных блюдах, напитках, эту информацию целесообразно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание.

На бланках прейскурантов порционных блюд и вино-водочных изделий при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включать некоторые изделия дополнительно. Цены на блюда проставляют машинописью. Если в прейскуранте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, цены против них не проставляются.

Для удобства обслуживания иностранных туристов меню и прейскуранты должны быть напечатаны на русском, английском, французском и немецком языках.

Банкет для гостей из ОАЭ с полным обслуживанием. Меню из расчета на одного человека:

- 3 холодные закуски

- 1 горячая закуска

- 1 горячее блюдо

- 1 пироженое

- 400 гр фруктов

- напитки: чай, кофе

- сок, минеральная вода

**План меню**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование блюд** | **Выход (гр)** | **Количество порций** |
| 1 | **Холодные закуски**  Икра зернистая лососевая | 30 | 15 |
| 2 | Сабзили- язык | 50 | 15 |
| 3 | Мангал салат | 170 | 30 |
| 4 | **Горячая закуска**  «Кус- Мяс» | 365 | 30 |
| 5 | **Горячее блюдо**  Дулма | 355 | 30 |
| 6 | **Десерт**  Трюфели | 1465 | 6 |
| 7 | **Фрукты:**  (яблоки,апельсины,клубника,киви,груша,виноград) | 420 | 30 |
| 8 | **Горячие напитки**  Кофе натуральный | 10 | 30 |

**Напитки и соки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование блюд** | **Выход (гр)** | **Количество порций** |
| 1 | Минеральная вода | 1000 | 30 |
| 2 | Сок | 1000 | 30 |
| 3 | Кофе натуральный | 10 | 30 |

**2.2 Калькуляция блюд**

«Мангал Салат» Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах**  **(1 порция)** | **Стоимость**  **в рублях** | **Розничная цена в рублях** |
| Помидоры | 50 | 3,5 | 14 |
| Баклажаны | 100 | 5,5 | 22 |
| Перец сладкий | 20 | 0,6 | 2,4 |
| Выход | 170 | 9,6 | 38,4 |

«Кус- Мяс» Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах**  **(1 порция)** | **Стоимость**  **в рублях** | **Розничная цена в рублях** |
| Баранина | 80 | 20 | 80 |
| Стручковая фасоль | 80 | 5,6 | 22,4 |
| Грибы (шампиньоны) | 50 | 7,5 | 30 |
| Репчатый лук | 20 | 0,6 | 2,4 |
| Томатная паста | 10 | 0,4 | 1,6 |
| Помидоры | 50 | 3,5 | 14 |
| Маргарин | 15 | 0,9 | 3,6 |
| Яйцо | 20 | 0,8 | 3,2 |
| Пшеничная мука | 5 | 0,2 | 0,8 |
| Сметана | 20 | 1,2 | 4,8 |
| Сыр | 10 | 3 | 12 |
| Соль | 2 | 0,03 | 0,12 |
| Перец | 3 | 0,9 | 3,6 |
| Выход | 365 | 44,63 | 178,52 |

«Дулма» Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах**  **(1 порция)** | **Стоимость**  **в рублях** | **Розничная цена в рублях** |
| Говядина | 125 | 28,75 | 115 |
| Рис | 60 | 3 | 12 |
| Репчатый лук | 20 | 0,6 | 2,4 |
| Виноградные листья | 80 | 0,8 | 3,2 |
| Зелень | 20 | 0,6 | 2,4 |
| Алыча | 30 | 4,35 | 17,4 |
| Томатная паста | 15 | 0,6 | 2,4 |
| Перец | 3 | 0,9 | 3,6 |
| Соль | 2 | 0,03 | 0,12 |
| Выход | 355 | 39,63 | 158,52 |

«Трюфели» Таблица 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах**  **(1 порция)** | **Стоимость**  **в рублях** | **Розничная цена в рублях** |
| Пшеничная мука | 400 | 16 | 64 |
| Маргарин | 200 | 12 | 48 |
| Яйцо | 200 | 8 | 32 |
| Масло сливочное | 150 | 24 | 96 |
| Какао | 15 | 1,5 | 6 |
| Сахарная пудра | 200 | 13 | 52 |
| Вафель | 300 | 27 | 108 |
| Выход | 1465 | 101,5 | 406 |

Одна порция рассчитана на 5 человек

Фрукты Таблица 5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса в граммах**  **(1 порция)** | **Стоимость**  **в рублях** | **Розничная цена в рублях** |
| Яблоки | 70 | 4,2 | 16,8 |
| Апельсины | 70 | 3,5 | 14 |
| Клубника | 70 | 10,5 | 42 |
| Киви | 70 | 9,1 | 36,4 |
| Груша | 70 | 4,9 | 19,6 |
| Виноград | 70 | 5,6 | 22,4 |
| Выход | 420 | 37,8 | 151,2 |

**Покупная продукция**

Икра зернистая лососевая 1кг= 1700 руб. 1 порция = 33 гр = 56,1 руб.

56,1 руб.\*30 чел.\* 4= 6732 руб.

Говяжий язык 1 кг = 1000 руб. 1 порция = 33 гр = 33 руб.

33 руб.\* 30 чел.\* 4= 3960 руб.

**Напитки**

Минеральная вода 1л= 30 руб. 30\* 30чел\*4 =3600 руб.

Сок натуральный 1л= 50 руб. 50\* 30чел\*4 = 6000 руб.

Кофе натуральный 1п=5 руб. 5\* 30 чел.\*4 = 600 руб.

**2.3. Анализ меню**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Ст-ть 1 порции** | **Ст-ть (порц. в руб)** | | | **Стоимость с наценкой 300 процентов** |
| **6** | **15** | **30** |
| Икра зернистая лососевая | 56,1 |  |  | 1683 | 6732 |
| Говяжий язык | 33 |  |  | 990 | 3960 |
| Мангал салат | 9,6 |  |  | 288 | 1152 |
| Кус- Мяс | 44,63 |  |  | 1338,9 | 5355,6 |
| Дулма | 39,63 |  |  | 1188,9 | 4755,6 |
| Трюфели | 101,5 | 609 |  |  | 2436 |
| Фрукты | 37,8 |  |  | 1134 | 4536 |
| Минеральная вода | 30 |  |  | 900 | 3600 |
| Сок натуральный | 50 |  |  | 1500 | 6000 |
| Кофе натуральный | 5 |  |  | 150 | 600 |
| Сахар | 4 |  |  | 120 | 480 |
| **ИТОГО** | **39607,2 руб.** | | | | |

Стоимость банкета для туристов из ОАЭ вышла 39608 руб. Для данного мероприятия была приглашена девушка, танцующая восточные танцы и ансамбль. За выступление которых была уплачена сумма в размере 45 000 руб. Соответственно добавляем эту стоимость в общую стоимость банкета и получаем 84 608 руб.

Проанализировав меню, можно сделать наценку на покупную продукции тоже 300 процентов, для большей выгоды предприятия общественного питания. Затраты минимальны.

**Глава 3: Технология обслуживания банкета.**

**3.1. Интерьер и сервировка стола.**

Ресторана Караван – Сарай «Шелковый путь» расположен в центре города Сочи. В Караван – Сарае царит теплая и уютная атмосфера, гости ресторана словно на время погружаются в таинственный мир Востока.

Интерьер «Шелкового пути» выполнен в арабском стиле, с удобными и мягкими диванчиками, ковриками небрежно прибитыми к стене и конечно же балдахины создают дополнительный уют. А над головой голубое небо с воздушными облаками. Полностью создана атмосфера настоящей восточной ночи!

Сервировка начинается с мелких столовых тарелок, служащих подставкой под тарелки закусочные, глубокие или под чашки бульонные. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую - центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60 - 80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола - одну против другой.

При расстановке тарелок соблюдают следующие правила:

* борт тарелки должен быть на расстоянии от края стола на 2-3 см;
* на участке стола, предназначенного для почетных гостей, тарелки расставляют с большим интервалом - до 1 м;
* знак фирмы, предприятия, изображенный на тарелке, должен быть перед гостем.

На столовые тарелки ставят закусочные, а на расстоянии 10-15 см, слева, пирожковые.

Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож, лезвием к тарелке, так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Если первое блюдо подается в бульонных чашках, то в этом случае десертная ложка подается с супом и столовую ложку не кладут. Слева от столовой ложки кладут столовую вилку (она, как и столовый нож, должна быть прикрыта наполовину тарелкой), рыбную вилку и закусочную рожками вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно кромке стола на 1-2 см от нее.

Десертные приборы кладут за столовой тарелкой - ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек - вправо, вилки - ручкой влево, их можно расположить и за хрусталем. Индивидуальный нож для масла кладут на правый край пирожковой тарелки лезвием влево.

Так как гости моего банкета из Объединенных Арабских Эмират, то из меню банкета исключаются все алкогольные напитки и соответственно сервировки бокалов, фужеров отменяется. Ставятся стаканы для сока и воды.

Для каждого участника банкета предусмотрена карточка-меню, отпечатанная в типографии или на компьютере. Для приема гостей из ОАЭ она напечатается на двух языках (русском и иностранном). В ней указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка-меню кладется к каждому прибору за пирожковой тарелкой. В соответствии с планом размещения гостей перед прибором каждого гостя (за столовой тарелкой) кладут небольшие карточки с указанием фамилий, инициалов участников банкета.

За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб толщиной 6-8 мм. Хлеб кладут на пирожковую тарелку по два-три кусочка корками к краю тарелки.

По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены.

За 15-45 мин до начала банкета в зал вносят напитки, расставляют на подсобных столах, этикетки обращены в зал. Бутылки должны быть чистыми.

При организации официальных приемов вопросу размещения гостей за столами, а следовательно, и очередности их обслуживания придается большое значение.

Для того, чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами в помещении, предназначенном для сбора участников банкета, выставляется план размещения гостей за банкетным столом.

При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-20 мин. В качестве аперитива будут поданы канапе, сэндвичи, тарталетки с разными начинками.

По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

Количество участников такого банкета 30 человек.

**3.2. Обслуживание банкета.**

При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых секторов, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой или ручником, на уровне локтя, передвигаясь по залу синхронно. Подойдя к почетному гостю, с которого начинается обслуживание, останавливается сзади лицом к столу. По условному знаку метрдотеля все одновременно предлагают блюда. Блюда, гарниры к ним в многопорционной посуде подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола.

Ручки приборов обращены в стороны гостей. Гость может сам с помощью этих приборов переложить блюдо на тарелку. Обслужив одного гостя, официант, подняв блюдо от стола и отступив на шаг, подходит к следующему гостю. При отказе от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда. Блюда в индивидуальной посуде ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Напитки наливают с правой стороны правой рукой, держа бутылку этикеткой к гостю. Когда все участники банкета закончат есть поданное блюдо, все официанты одновременно убирают тарелки и приборы и начинают подачу следующего блюда.Подаче десерта и горячих напитков предшествует тщательная уборка стола.

Обязанности официантов по обслуживанию банкета.

Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать:

* правила этикета, сервировки стола;
* виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
* очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента винно-водочных изделий подаваемым блюдам;
* технику и специфику обслуживания иностранных потребителей(для работающих в ресторанах, барах классов “люкс” и высший);
* особенности обслуживания приемов, банкетов и др. специальных мероприятий;
* характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;
* в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию;
* правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок расчета с потребителями;
* основы технологии и применять их при обслуживании потребителей;
* соблюдать правила безопасности при обслуживании.

Уборка, перенос и сдача посуды.

В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.  
При уборке тарелок с остатками пищи официант подходит к почетному гостю, берет в правую руку тарелку с приборами и перекладывает ее в левую руку, удерживая большим и указательным пальцами. Далее подходит с правой стороны к следующему гостю и устанавливает тарелку на пальцы левой руки: средний, безымянный и мизинец. Приборы с первой и второй тарелки и остатки пищи он складывает на нижней тарелке. При обслуживании группы гостей один официант таким образом может собрать до десяти тарелок.

Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопы кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, так же как при сервировке столов.

Посуду из стекла ставят на поднос, покрытый салфетками, и уносят на левой руке.Замену скатерти в присутствии потребителя производят, не оголяя крышки стола.

**3.3 Музыкальное обслуживание.**

С давних времен люди заметили влияние музыки на человека. Музыка, проникая в потайные уголки нашей души, будит в ней самое лучшее, светлое, благородное. Музыка создает обстановку, в которую хочется вернуться.

Выбор конкретной музыки в каждом ресторане, всегда жестко обусловлен – прежде всего концепцией, которая подчиняет себе все детали – от салфеток до люстры. В пиццериях звучит веселая итальянская музыка, в заведениях в подчеркнуто американском стиле – джаз, в ресторанах, выдержанных в дворянской эстетике, - старинные романсы. Возможно, музыкальное меню и стоило бы пересмотреть и не так жестко привязывать к концепции, если бы выяснилось, что определенный тип музыки напрочь отбивает аппетит у посетителей. Однако то, что хип-хоп плохо совместим с трапезой, и так всем понятно, а в остальном установлена лишь незначительная разница в степени влияния разных мелодий на сумму чека.

Вечерняя шоу – программа Караван – Сарая тщательно продумана с учетом эстетического воздействия на гостя. В начале вечера посетители слушают приятную и спокойную музыку, затем наступает время более ритмичной музыки и в завершении вечера танцевальные номера.

Так как делегация дипломатов прибыла из Арабских Эмират, то учитывая культурные особенности и традиции этой страны, будут исполняться восточные танцы и песни.

**Заключение**

В заключении можно сказать, что организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание.

В связи с тем что тип банкета, «Банкет за столом» с полным обслуживанием официантами по случаю приема гостей из ОАЭ, должны учитываться их культура и обычаи.

Огромную роль в организации банкета играет администратор зала. Он ответственен за организацию процесса обслуживания, руководит работой официантов, буфетчиков, уборщиц торговых помещений, мойщиков посуды, работников сервизных, резчиков хлеба, а также музыкантов и артистов оркестра, производит расстановку официантов по рабочим местам, определяет участки работы звеньям, обеспечивает своевременную и правильную подготовку зала к открытию, наличие меню и прейскурантов. Проводит инструктаж официантов перед началом работы, проверяет содержание помещений торговой группы (торгового зала, буфета, вестибюля, гардероба), соблюдение работниками зала единой формы одежды, правил личной гигиены.

Делая вывод можно сказать, что процесс обслуживания, в организации общественного питания,- это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов.

В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное, достоверное и своевременное информирование о предоставляемой услуге.

В ходе проделанной работы было составлено меню с учетом кулинарных предпочтений гостей, произведена калькуляция и анализ блюд.

Была рассчитана стоимость организации банкета за столом с полным обслуживанием в размере 84 608 руб.

**Список используемой литературы:**

1.Радченко Л.А.“Обслуживание на предприятиях общественного питания”Ростов-на-Дону,“Феникс”, 2001г.

2.Радченко Л.А.“Организация производства на предприятиях общественного питания”Ростов-на Дону, “ Феникс”, 2000г.

3.Осипов В.П. “ Ресторанный бизнес в России” Москва, “РосКонсульт”, 2000г.

4.Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – М:Издательство ПРИОР, 2002, - 224 с.

5.Усов В. В. Организация обслуживания в ресторанах. М., 1990. – 330 с.

6.www.oae.turne.com.ua/culture

7.http://kuking.net/

8.www.uae-trips.ru

9. http://www.gurmania.ru

10.www.arabic.ru/world/cookery

11.www.millionmenu.ru

**Приложение 1**

**Используемые продукты (стоимость за 1000 грамм) :**

1. Икра лососевая- 1700
2. Говяжий язык- 1000
3. Баклажаны- 55
4. Помидоры- 70
5. Сладкий перец- 30
6. Баранина- 250
7. Стручковая фасоль- 70
8. Шампиньоны- 150
9. Репчатый лук- 30
10. Томатная паста- 40
11. Маргарин- 70
12. Яйцо- 40
13. Пшеничная мука- 40
14. Сметана- 60
15. Сыр- 300
16. Соль- 15
17. Перец- 300
18. говядина- 230
19. Рис- 50
20. Виноградные листь- 10
21. Зелень- 30
22. Алыча- 145
23. Масло сливочное- 160
24. Какао- 100
25. Сахарная пудра- 65
26. Вафель- 90
27. Яблоки- 60
28. Апельсины- 50
29. Клубника- 150
30. Киви- 130
31. Груша- 170
32. Виноград- 80
33. Минеральная вода- 30
34. Сок натуральный- 50
35. Кофе натуральный- 5/пакетик

**Приложение 2**

