

УДК 640.4

Артур Келембет

студент II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Тетяна Каптюх**

старший викладач,

кафедри туристичного, готельного та ресторанного бізнесу,
Національний університет «Запорізька політехніка»

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІД ЧАС БЕНКЕТУ

Ресторан – це особливий тип підприємства, де організація виробництва широкого асортименту кулінарної продукції складного приготування поєднуються з організацією високого рівня обслуговування відвідувачів у торгових залах ресторану.

Розглянути особливості обслуговування під час бенкету.

Офіціант протягом усього бенкету безпосередньо зайнятий обслуговуванням його учасників. Кваліфікована робота, елегантний зовнішній вигляд, доброзичливе, тактовне та уважне ставлення до гостей є обов'язковими умовами культури обслуговування та сприяють створенню гарного настрою учасників бенкету. Від офіціантів потрібна дисципліна, організованість, безумовне виконання всіх розпоряджень та вказівок метрдоателя. Робота офіціантів має бути швидкою, але спокійною та впевненою без суєти та поспіху. Слід пам'ятати, що жодне прохання гостя не має залишитися поза увагою. Офіціант повинен знати, хто з його товаришів працює в попередньому та наступному секторі для своєчасного та організованого входу до зали та виходу з нього: він повинен запам'ятовувати черговість подачі закусок, страв, напоїв, схему організації обслуговування для індивідуальної роботи та роботи в парі з іншими офіціантами [1].

Якість обслуговування багато в чому залежить від правильного розподілу обов'язків між офіціантами та їхньої злагодженої спільної роботи.

Особливість організації бенкету полягає в тому, що холодні закуски, вино-горілчані вироби, води та фрукти на банкетний стіл ставлять офіціанти до приходу гостей.

Після прийому холодних закусок робиться перерва на 20–30 хвилин, під час якої гості змогли б поспілкуватися, а офіціанти прибрати залишки страв, тарілки, прилади та порожні пляшки та замінити їх чистим посудом та приладами для подачі гарячих страв.

Отримавши на роздачі страви, офіціанти прямують з ними до входу в банкетний зал, де збираються по порядку номерів, привласнених секторам столу, які вони обслуговують.

Перед подачею десерту кожен офіціант прибирає зі столу непотрібний посуд, прилади, закуски, хліб, спеції. На столі залишають вазу з фруктами, воду та фужери.

Після того як гості з'їдять, офіціанти прибирають зі столів та сервірують столи для подачі кави та чаю. Після закінчення бенкету офіціанти всі разом прибирають зі столів посуд, розставляють столи та прибирають зал.

Необхідна умова хорошої організації бенкету – безшумна робота офіціантів, без зайвих розмов, без гучних питань [2].

Офіціант повинен заздалегідь усвідомити схему обслуговування і черговість подачі закусок, вин, страв і обов'язково дотримуватися прийнятого порядку.

Ключові слова: ресторан, бенкет, офіціант, обслуговування.

Список використаних джерел

1. Сучасна концепція організації обслуговування споживачів у ресторані [Електронний ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/7266681/page:25/> (дата звернення: 22.04.2022).
2. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – URL: <https://cook.bobrodobro.ru/5961>. (дата звернення: 22.04.2022).