

УДК 640.43

Катерина Янченко

студент II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Науковий керівник:***Сергій Цвілій**

канд. екон. наук, доцент,

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

ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТ-КОКТЕЙЛЮ

Останнім часом все частіше дуже популярним є організація банкетів за схемою фуршету. Зазвичай цей метод банкетів передбачає самообслуговування гостей. Одним з таких різновидів є банкет-коктейль. Організація банкет-коктейлю надзвичайно актуальна, якщо необхідно зібрати людей у вільній, неформальній обстановці, що сприяє активному спілкуванню.

Мета – розглянути організацію банкет-коктейлю в ресторані.

Банкет-коктейль – це міні-фуршет. Проводиться найчастіше у вечірній час. Формат події «на годину» (від 40 хвилин до двох годин). Банкет-коктейль має на увазі, що учасники їдять стоячи і вільно пересуваються по залі, спілкуючись один з одним. Офіціанти лавірують між гостями та пропонують їм ефектно розставлені на тацях гарячі та холодні закуски, солодкі страви, фрукти та напої. Однак можливий і такий варіант обслуговування, коли частування розташовується на невеликих столах, які ставлять по периметру зали, біля колон або нішах стін [1].

Коктейлі організують під час укладання ділових контрактів, проведенні презентацій та конференцій. Цей формат має світський характер і, незважаючи на візуальну розкіш, дозволяє з мінімальними витратами обслужити безліч гостей.

Також подібний захід може бути представлений у кількох різновидах: банкет-коктейль, банкет-коктейль-фуршет, коктейль-парті, банкет-чай, банкет-прийом «шведський стіл». Таким чином, банкет-коктейль – це спрощена форма фуршету.

Варто враховувати такі особливості організації фуршету [2]:

1. Можна вибрати банкетний зал або провести подію на відкритому повітрі, у спеціально обладнаному наметі, у конференц-залі.
2. Зручний приклад меню на банкет-коктейль – традиційні канапе, дрібні закуски, вишукані частування, які не потрібно їсти виделкою.
3. Середній час проведення – 2 години; слід передбачити достатню кількість їжі, напоїв на цей період.
4. Вітається легка жива музика, супровід має бути спокійним, тихим, щоб гості змогли поспілкуватися.
5. Місця для сидіння не передбачаються, але можна організувати кілька столиків, якщо серед гостей будуть люди похилого віку.

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.

Меню коктейлю складається з легких закусок та десертів. Банкет-коктейль вважається доволі бюджетним заходом, тому що не потребує великих витрат на страви та обслуговування. Під час такого заходу подаються різноманітні страви: закуски можуть бути будь-якими і гарячими, і холодними. Головний принцип – невеликий розмір порції, розрахованої буквально на «один укус». Людині має бути зручно наколотити блюдо на одноразову шпажку або вилочку і відразу ж з'їсти. Одні з найпопулярніших варіантів [1]:

1. Канапе – це одна з основних страв на такому заході. Невеликі бутерброди можуть бути з різними начинками – рибою, м'ясом, шинкою, маслом, сиром, паштетом. Варіантів дуже багато, канапе можуть бути складними та дуже красивими, з численними інгредієнтами.
2. Популярні фаршировані яйця в різних варіаціях.
3. Часто подають круасани як із солодкими, так і з м'ясними начинками.
4. Запечена їжа, яку найчастіше називають «жульєн». – у невеликих формах, які можуть бути як посудом, так і просто тестом, подають запечену з сиром їжу – це курка з грибами.

5. Популярна та ситна закуска – гарячі сосиски, котлети невеликого розміру, різноманітні види рулетів.
6. Нерідко гостям пропонують звичайну нарізку із сиру та ковбаси.
7. Фуршет зазвичай завжди закінчується десертом – солодощі або відразу ж виставляються на столи, або виставляються після того, як спорожніють тарілки із закусками.
8. Велика кількість варіантів ласощів для коктейлю. Це можуть бути мафіни, кекси, тістечка, печива чи цукерки. Можна вибрати інший варіант і зробити акцент на фруктових нарізках та ягодах [2].

Банкет-коктейль – досить поширений вид прийомів у багатьох країнах на ділових та культурних заходах, виставках та презентаціях, а також при кейтерингу (виїзному обслуговуванні). Перевага банкета-коктейлю в його економічності, для такого заходу не знадобиться багато меблів, приладів та посуду.

Ключові слова: банкет-коктейль, фуршет, меню, організація.

Список використаних джерел

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / Назаренко І. А., Лохман Н. В., Нікіфоров Р. П. // Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.