*Разработчик:* Богатова Т.Н.

*Дисциплина:* ВПМ.00 «Организация обслуживания посетителей»

*Тема:* Классификация приемов и банкетов

Прочитайте источник.

**Найдите в тексте и запишите три аргумента в пользу того, чтобы при заказе банкета воспользоваться услугой кейтеринга.**

Не переписывайте фрагменты, содержащие аргумент, дословно.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Особенности кейтеринга**

Кейтеринг - новая форма услуг, предоставляемых специализированными кейтеринговыми фирмами и банкетными службами крупных ресторанов, в организации банкетов, фуршетов, свадеб и других видовпраздничных застолий как впомещении ресторана или кафе, так и на территории, указанной заказчиком этих мероприятий, например, пикники на природе, на даче, на яхте и т. д. Кейтеринг представляет собой комплексное обслуживание группы клиентов, включающее приготовление блюд в соответствии с заказом-меню, сервировку столов, обслуживание официантами. В организации обслуживания принимают участие высококвалифицированные менеджеры, кулинары, метрдотели, официанты.

Слово «кейтеринг» (от англ. Cater - поставлять провизию) появилось в России сравнительно недавно, но уже прочно вошло в ресторанный лексикон.

Кейтеринговые фирмы обслуживают прежде всего крупный бизнес - корпоративные мероприятия, в том числе вечеринки, банкеты по поводу юбилеев, PR-акции, презентации фуршеты. Деятельность этих фирм носит узкоспециализированный характер - помимо кулинарно-гастрономических услуг, связанных с организацией торжественных обедов или ужинов, они дополнительно предлагают различные развлекательные программы с участием артистов, ансамблей, клоунов, а также транспортные услуги по доставке участников данного мероприятия к месту, где оно проводится.

Кейтерингом занимаются не только специализированные фирмы, но и рестораны, кафе, гостиницы, где проживают приехавшие, например, на конференцию, гости из разных стран. Все перечисленные выше мероприятия могут быть организованы в самой гостинице или за ее пределами. Кулинарную продукцию приготовляют либо на кухне гостиницы, либо в том месте, где проходит прием или банкет.

Таким образом, кейтеринг - это чаще всего организация ресторанного обслуживания на чужой территории, арендованной на определенное время, т. е. выездное обслуживание.

Заказчик самостоятельно может выбрать место проведения своего мероприятия. Он не ограничен во времени и местоположении торжества. Для компании, которая занимается ресторанным обслуживанием, не важно, где будет проходить мероприятие: в живописном месте возле реки или в банкетном зале. За городом, как правило, есть множество красивых живописных мест, в которых клиент хотел бы провести важное для себя событие. Особенно это касается свадебной церемонии. Сейчас [выездные свадьбы](http://www.estet-catering.ru/services) стали очень популярными, и в таком случае молодым может понадобиться услуга кейтеринга.

Клиенту нужно просто сообщить, в какое время и в каком месте должно быть проведено ресторанное обслуживание и больше ни о чем он не должен беспокоиться. Несомненно, кейтеринговые услуги стоят не дешево, но зато, заказчик экономит на аренде помещения, если действие развивается на природе. Конечно, могут проблемы возникнуть с организацией доставки приготовленной пищи. К примеру, блюда могут быть приготовлены из свежайших продуктов, с душой и вовремя, но все удовольствие от их потребления может быть испорчено тем, что доставлены они будут слишком поздно, причем совсем не по чьей-то злой воле, а из-за банальных пробок.

Безусловно, [кейтеринг](http://www.estet-catering.ru/) подразумевает участие определенного персонала. Опытные повара должны приготовить вкусный обед, бармены и официанты - вежливо обслужить. Качественное обслуживание может стать залогом отличного настроения гостей и приятных воспоминаний.

Если вечеринка проводится в большом зале или на природе, то можно не ограничивать себя в том, какое количество людей приглашать. Все гости будут накормлены и довольны, если обратиться к специалистам своего дела.

Помимо вкусного приготовления и доставки еды, в кейтеринг включается тематическое оформление, сервировка столов. При этом будут учтены пожелания клиента. Если проводится тематическая вечеринка, то сотрудники компании сделают соответствующее оформление праздничного стола.

*Использованы материалы источника: В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Москва: издательский центр «Академия», 2014;*

[*http://www.estet-catering.ru*](http://www.estet-catering.ru)*.*

Инструмент проверки

Аргументы в пользу того, чтобы при заказе банкета воспользоваться услугой кейтеринга

*Испытуемый может привести любые три из следующих аргументов:*

1. мобильность \ нет ограничения во времени и месте проведения мероприятия.

2. экономия средств (на аренде помещения) / можно сэкономить средства на аренде помещения.

3. нет ограничения в количестве приглашенных гостей.

4. имеется возможность заказать тематическое оформление и сервировку столов.

Аргументы могут следовать в любом порядке.

|  |  |
| --- | --- |
| За каждый аргумент из списка | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | ***3 балла*** |