

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
Відділення економіки та туризму

Кафедра готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни "Організація ресторанного господарства", "Організація готельного господарства"

на тему: «Організація обслуговування весільних банкетів у ресторані
«Женева»

Виконала : ст. гр. ГР-186
Гулей Марія
Науковий керівник:
Муха Роксолана Андріївна

Кількість балів _____
Національна шкала _____
ECTS _____

Члени комісії		
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

Тернопіль – 2021

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1. Сутність та класифікація банкетів на підприємствах ресторанного господарства.....	5
1.2. Особливості обслуговування весільних банкетів.....	10
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ЖЕНЕВА»).....	14
2.1. Загальна характеристика закладу ресторану «Женева».....	14
2.2. Особливості організація весільних бенкетів у ресторані.....	23
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ У РЕСТОРАНІ «ЖЕНЕВА».....	34
ВИСНОВКИ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	44
ДОДАТКИ.....	46

ВСТУП

Актуальність теми. Весілля - це, без сумніву, один з найбільш чарівних днів у житті двох люблячих сердець, неймовірно хвилююча і радісна подія, яка залишить в пам'яті родини тільки добрі, приємні та радісні спогади. Весілля супроводжується весільним бенкетом. Для декого весільний банкет – 50% вдалого весілля, а для когось – всі 75%. А щоб не турбуватися про гостей у будинку, не різати значну кількість овочів для салатів, не закуповувати тони продуктів, більшість вирушає в ресторан (кафе, спеціалізований заклад), складає меню і зі спокійною душею святкує головну подію в житті.

Весільний банкет є особливо важливим пунктом урочистості, тому до його організації підходять з особливою увагою. Адже зробити цей день незабутнім вийде, якщо продумати всі деталі. Більшість сучасних молодят вважають за краще влаштовувати свято в кафе або ресторанах навіть тоді, коли запрошується невелика кількість гостей. І таке рішення має багато переваг. Адже і самі молодята, і їхні близькі будуть позбавлені клопоту, пов'язаного з підготовкою застілля. Тому питання, стосовно того, де провести весільний банкет, вже й не виникає. Залишається тільки вибрати відповідний заклад.

Весільний банкет – особливий розділ свята, який вимагає ретельної підготовки і значних зусиль. Зараз все більше молодят вважають за краще влаштовувати весільний банкет в ресторані, оскільки це звільняє від багатьох турбот. Але навіть якщо молодята вирішили відіграти весілля не вдома, а в ресторані, до підготовки банкету потрібно підійти серйозно і заздалегідь – як мінімум за місяць до одруження.

Саме від організації проведення весільних заходів, в тому числі і банкету, в подальшому залежить після весільний настрій, а в ряді випадків якість сімейного життя молодят. В даному аспекті, актуалізується питання пов'язане із дослідженням особливостей організації та реалізації весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства.

Метою даного дослідження є з'ясування теоретичних та практичних

аспектів організації весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження виступає процес обслуговування гостей під час організації весільного бенкету на підприємствах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є взаємозв'язки в процесі організації обслуговування весільних банкетів в ресторані «Женева».

Виходячи із мети дослідження визначено основні завданнями даної роботи: дослідити сутність та особливості класифікації банкетів на підприємствах ресторанного господарства; визначити сутність та характерні особливості обслуговування весільних банкетів; проаналізувати особливості функціонування ресторану «Женева»; здійснити розгляд особливостей організації весільних банкетів у ресторані; удосконалити механізми обслуговування весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства.

Структура роботи. Курсова робота складається з вступу, трьох розділів основної частини, висновків, списку використаних джерел, який налічує 19 джерел.

У першому розділі роботи під назвою «Загальна характеристика організації обслуговування весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства» здійснено дослідження класифікації банкетів, котрі організовуються на підприємствах ресторанного господарства, а також визначення особливостей організації весільних банкетів.

У другому розділі роботи під назвою «Практика організації весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Женева»)» подано загальну характеристику ресторану «Женева», визначено особливості організації весільних банкетів у ресторані, представлено додаткові послуги при організації весільних банкетів.

У третьому розділі роботи під назвою «Удосконалення обслуговування весільних банкетів на підприємствах ресторанного господарства» удосконалення особливостей організації весільних банкетів та удосконалення весільного меню.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сутність та класифікація банкетів на підприємствах ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства реалізують діяльність пов'язану із обслуговування різноманітних прийомів і банкетів. Зазвичай прийомом споживачів послуг ресторанної сфери називають зібрання запрошених у когось на честь здійснення якоїсь події. Прийомом також виступає одна із різноманітних форм спілкування між державними і громадськими організаціями, людьми, які мають спільні інтереси (спільні теми для дискурсу, святкування події та заходів) [14, с.64]. Будь-який прийом повинен бути реалізовано у два етапи. Перший – зустріч гостей, вітання та їх збір, другий – організація банкету.

Визначення поняття «банкет» походить від італійського слова «banco», що означає лавка. Досліджуване поняття також було родоначальником назв перших банкетів – banchetto, відповідно традиційних та чудових застіль з різноманітного особливого та урочистого випадку. Таким чином, банкетом можна назвати урочисту звану вечерю, обід, сніданок, котрий влаштовується на честь важливою події або особи, котра збирає гостей. Науковці класифікують банкети наступним чином, а саме виділяють:

- за методом організації та подачі їжі за стіл виділяють: сидячий або стоячий банкет, або ж шведський стіл;

- за участю обслуговуючого персоналу виділяють: - банкет із повним обслуговування відповідно коли всі операції реалізують офіціанти, котрі забезпечують значно вищий рівень обслуговування; -або реалізація часткового обслуговування, коли частина функцій передається гостям, у даному випадку процес обслуговування прискорюється і відповідно скорочується кількість

обслуговуючого персоналу;

– за різноманіттям страв та напоїв необхідно виділити: -банкет-чай; -банкет загального призначення; -банкет-коктейль; -банкет-фуршет та інші.

Кожен із визначених банкетів мають свої визначені особливості, а саме банкет за столом із повним обслуговування виступає різновидом банкету, коли усі учасники, котрі беруть участь у святі сидять за гарно сервірованим столом, на який не ставлять ніяких страв, напоїв та закусок, а їх подачу реалізують офіціанти способом «в обнесення».

Зазначений вид банкету офіціанти реалізують з приводу офіційних візитів різноманітних посадових осіб, наприклад під час проведення різноманітних дипломатичних прийомів, виставок, конференцій, міжнародних симпозіумів.

Кількість учасників даних банкетів може варіюватися від 8 до 50 чоловік і, лише в окремих випадках, їх кількість може досягати ста та більше осіб. У меню банкету може включатися незначна кількість блюд, холодних закусок, одна гаряча. Для реалізації банкету-обіду повинен обов'язково бути суп, другі гарячі страви, різноманітних десерти, фрукти та напої [12, с.104].

Банкет із частковим обслуговування реалізується офіціантами і носить неофіційний характер. Обслуговування на даному банкеті реалізуються як частково безпосередніми учасниками банкету, а також частково здійснюється офіціантами. Безпосередньо себе гості обслуговують основним чином під час реалізації прийому холодних закусок, страв та розливання різноманітних напоїв. Офіціанти подають кожному із гостей супи, другі гарячі страви, різноманітні солодкі страви. Зазначені банкети є найбільш поширені у практиці обслуговування в ресторані.

Таким способом обслуговування банкетів відзначають знаменні дати та різноманітні сімейні свята. Зазначені свята можуть бути реалізовані у вигляді сніданку, обіду чи вечері або просто пригощання. Перша частина банкету, а саме здійснення прийому та збору гостей, їх знайомство між собою і подачу спиртних напоїв, проходить у аванзалі, тобто залі прийому гостей, так само як і на прийомі на банкеті із повним обслуговуванням. Поряд із цим, в даному випадку не може

бути планів із вказівкою кількості місць [6, с.103].

На закінчення банкету зазначеним способом за даним столом або в окремому залі також рекомендується подача гарячих напоїв - кави, чаю, а також різноманітних солодких страв – тортів, тістечок та рулетів тощо.

Організація банкет-фуршету реалізується під час реалізації урядових, театральних прийомів, укладені ділових угод, підписанні офіційних протоколів, укладені ділових угод та реалізації інших важливих заходів.

Слово «фуршет» є словом іншомовного французького походження та в перекладі означає «на виделку». Особливістю даного виду обслуговування є те, що гості даного банкету їдять та п'ють, стоячи у столів без стільців. Зазначений банкет має різноманітні переваги. Зокрема, на тій ж самій площі банкетного залу можна забезпечити обслуговування значно більшої кількості гостей (наприклад, у 5 разів більше гостей, ніж при здійсненні банкету за столом); кожен із учасників такого виду банкету має можливість підійти для здійснення бесіди до будь-якого із гостей, вибрати будь-яке місце у залі, самостійно взяти уподобані йому закуски та напої.

Попереднє розташування та ефективна розстановка і розташування на столі страв та напоїв дає можливість забезпечити прискорення їх подачі. Банкети - фуршети також передбачають нерегламентоване перебування гостей під час здійснення даного заходу. Запрошені із гостей можуть у будь-який необхідний момент піти із банкету при необхідності (банкет може тривати близько 1,5-2 години). Зазначені заходи зазвичай є економніші в аспекті розрахунку витрат на одного гостя, і значно нижчі порівняно із звичайним банкетом. У меню такого банкету повинні бути холодні та гарячі закуски, гарячі другі страви, різноманітні десерти та холодні і гарячі напої. Меню такого банкету передбачає 12-16 різновидів холодних закусок та страв, 1-3 найменування гарячих закусок, солодкі страви та кава (чай) [10, с.64].

Одним із різновидів банкету фуршету виступає банкет-коктейль. Характерними особливостями здійснення такого банкету полягають у тому, що саме усі учасники банкету їдять та п'ють стоячи, обслуговування гостей

реалізують офіціанти, котрі розносять на підносах різноманітні страви та напоїв.

Ключовими відмінностями меню зазначеного виду банкету від усіх інших банкетів є своєрідне обслуговування та визначений асортимент закусок. При реалізації обслуговування за типом «коктейль» можна прийняти значно більше гостей у невеликому приміщенні, при цьому не вимагається значної кількості посуду, столової білизни та меблів. Час проведення банкету-коктейлю нетривалий, а витрати на проведення даного заходу є дещо менші ніж організації та обслуговування інших банкетів.

Гості вільно можуть проводити дозвілля приходячи та залишаючи захід у будь-який необхідний момент часу. На зазначеному банкеті у вигляді основного напою подають коктейлі, тобто фірмову страву закладу або готують різноманітні коктейлі у присутності гостей заходу.

У ресторані також може бути реалізований і банкет, у котрому поєднуюватимуться декілька різновидів обслуговування, а такий банкет називається комбінований. Зазначені різновиди банкетів можуть бути як офіційними, коли обслуговується фуршет банкет-коктейль, так і неофіційними, зокрема коли реалізується банкет за столом із частковим обслуговування офіціантами – кавовий та чайний стіл [14, с.67].

Комбінований банкет складається із декількох банкетів подібних за змістом та особливостями проведення, зокрема з банкету-фуршету та банкету за столом із повним обслуговуванням. Перш за все гостей запрошують у перший зал із накритим фуршетним столом, в якому пропонується холодні напої та закуски. Пізніше через 30-40 хв. гостей запрошується до іншого залу, котрий підготовлено для банкету за столом із повним обслуговуванням.

Банкет-чай влаштовується переважно для жінок, при цьому господинею банкету є жінка, поряд із цим можливе запрошення також чоловіків. Організують даний банкет звичайно на 10-30 персон, а приводом організації даного заходу може бути день народження, іменини та організації інших урочистих заходів та подій.

Тривалість зазначеного заходу зазвичай становить не більше двох годин,

при цьому час проведення даного заходу від 16 до 18 годин. Обслуговування даного банкету-чаю бажано доручати офіціантам, щоб забезпечити створення більш невимушеної обстановки, ніж зазвичай.

Меню банкету-чаю відмінне від меню інших банкетів і включає різноманітні солодоші, необхідні до чаю: молоко або вершки, варення (1-3 види), солодкий пиріг, тістечка, торт, печиво, кекс, шоколад, шоколадні цукерки, лимон, фрукти та овочі та інше. Зазначені блюда ставлять на стіл у гарних вазах, при цьому до кожного із них даються прибори для їх перекладання відповідно у десертну тарілку, розетку або чашку. З напоями у такому банкеті пропонують коньяк, чай, лікер у карафах і шампанське. Також у банкетному меню передбачають солодку страву (мус, желе, крем та інше) та закуски (2-3 найменування) [14, с.69].

Значної популярності набула форма обслуговування, котра носить назву «шведський стіл» або по-іншому «стіл, бутерброда», є також варіант здійснення фуршету при здійсненні самообслуговування з розділенням ресторанного залу та «фуршетної лінії». На столах, складених біля стіни, забезпечується виставляння, як гарячих так і холодних закусок, різноманітних гарячих страв, фруктів та десертів. На кожному із столів приготовлено також стопку закусочних тарілок та столових приборів, які гості використовують при самообслуговуванні. Виставляються окремо напої.

Наповнивши тарілку із вподобаними стравами, гості даного заходу сідають за окремий столик, де можуть із приємністю та користю провести час із своїми співрозмовниками.

Зазначена форма обслуговування досить ефективна та цілком прийнятна при організації банкетів. Гості п'ють та їдять стоячи, як і на банкеті-фуршеті, але не як характерно із банкетними столами, на яких розміщені різноманітні страви, а відпочивають біля невеличких столиків заввишки до метра або в стороні від них. У меню такого заходу включаються гарячі та десертні страви, холодні закуски, при цьому загальна кількість 10-15 найменувань, спиртні та прохолодні напої, фрукти та овочі, різноманітні напої та соки.

1.2. Сутність та характерні особливості обслуговування весільних банкетів

Важливим кроком в організації весільних банкетів є вибір ресторану в якому буде проводитися захід. В даному аспекті, слід врахувати ряд особливостей при його виборі, оскільки він повинен сподобатися і молодят, і гостям. Вибір може бути складним і тоді, коли він невеликий, і коли доводиться розглядати кілька десятків, а то і сотень, варіантів. Пропонуємо деякі прості поради, завдяки яким можливо дізнатися, як організувати весільний банкет на вищому рівні [4]:

- розташування: здійснюючи вибір ресторану поза містом або у званому куточку міста, необхідно зважити усі «за» та «проти» визначення такої локації. Все залежатиме від того, як хочеться відсвяткувати весілля або у спокійній атмосфері або ж у галасі великого міста;

- чи є у ресторані достатньо місць для паркування: слід врахувати кількість гостей, що приїде на власному авто, а також запрошених гостей для організації даного заходу. Відповідно необхідно узгодити кількість автомобільних паркомісць, які буде відпущено для організації банкету та урочистих подій;

- місткість залу: необхідно врахувати те, що не всі із закладів ресторанного господарства можуть пропонувати кілька банкетних залів, щоб забезпечити відповідний прийом гостей та вибрати найбільш прийнятну залу. Змушувати гостей закладу штовхатися в тісноті та переплачувати за надто велике приміщення також не надто вдала ідея, відповідно важливо врахувати вмістимість зали для заповнення необхідної кількості гостей;

- атмосфера і оформлення залів: слід визначитися, адже якщо планується весілля реалізувати в українському стилі, то класичні або європейські мотиви організації такого заходу не підійдуть і, відповідно, слід обирати відповідний інтер'єр для даного заходу;

- сервірування столів і кількість обслуговуючого персоналу: для оцінки якості обслуговування та визначення ефективності організації весільного

банкету в даному закладі важливо дізнатися думку попередніх споживачів ідентичних послуг про зазначений заклад;

- меню: гарно та смачно оформлені страви, зазвичай, є запорукою вдалого та ефективно проведеного весільного банкету. Краще перед організацією весільного банкету споживачу даного виду послуг безпосередньо оцінити якість страв замовивши їх, наприклад, на романтичну вечерю;

- загальна вартість святкування: потрібно деталізовано та по пунктах уточнити витрати, котрі будуть отримані під час організації та обслуговування весільного банкету, а саме визначитися із орендою залу, його оформленням, вартістю меню загальне та на одну особу, частування, весільний торт, музика, розважальна програма та інші, навіть незначні витрати пов'язані із організацією весільного банкету.

На підприємствах ресторанного господарства для організації весільних банкетів, зазвичай обирають спеціальне приміщення, одне або два, в залежності від особливостей проведення заходу та кількості гостей, котрі будуть присутні на заході. Краще замовити два спеціальних приміщення: одне – для зустрічі та збирання гостей, і для танців, а інше – для банкетного столу та розміщення страв.

Для організації весільних банкетів рекомендують мати спеціально оформлені обкладинки для меню. Порядок здійснення оформлення замовлення на організацію весільного банкету такий ж як і в інших заходів. Додатково також з'ясовують наступні складові: особливості обслуговування офіціантами даного заходу із урахуванням національних традицій; слід виділити місця для розміщення подарунків; визначення із фотозоною та її оформленням; час подачі гарячих страв та перерв; визначення із необхідністю організації чайного столу та інше [16].

Підготування до реалізації обслуговування весільного банкету ідентична, як до проведення за столом із частковим обслуговування офіціантами. Визначається кількість офіціантів, в залежності від кількості запрошених, зокрема один офіціант може обслужити 9-12 запрошених гостей.

Відмінною особливістю весільного банкету є його тривалість, зокрема 5-6 годин, тому в меню зазвичай рекомендують включати в широкому асортименті холодні закуски із розрахунку 0,25 або 0,5 порцій на одного гостя заходу, окремо слід врахувати нарізку сирну, м'ясну, фрукти, кондитерські вироби та різноманітні гарячі страви (не менше двох).

Метрдотель здійснює інструктаж для офіціантів, розподіляючи між ними обов'язки. Загальна довжина столів визначається із розрахунку до 80 см на одного гостя та 1 метр на кожного із молодят з центра столу, звідки починається сервірування банкетного столу. Офіціанти розставляють тарілки із закусками, розкладають прибори, ставлять фужери, серветки, спеції, чарки, вази та квіти.

Для молодят виділяють центральне місце (ложе) прикрашаючи живими квітами та різноманітними сувенірами тощо. Різнманітні блюда із закусками ставлять під кутом до вісі столу, паралельно один одному або в один чи два ряди. Блюда із однаковими закусками повторюються через 4-5 місць [1, с.79].

По вісі столу через рівномірні інтервали ставляться вази із фруктами, салатники, ікорниці, також ставлять закусочні та піріжкові тарілки. Пляшки із різноманітними напоями ставлять у центрі столу групами. Усі страви та напої, котрі призначені для молодят пропонується та подається офіціантами французьким способом.

Десь через годину від початку банкету може бути зроблена перерва на 40-50 хвилин для танків, у даний період обслуговуючий персонал приводить до порядку банкетний стіл, а після перерви подаються гарячі страви. В заключній частині вечора подається весільний торт, офіціант розрізає його на рівні частини та подається всім гостям заходу на спеціальних блюдечках разом із гарячими напоями (кавою, гарячим шоколадом, чаєм та ін.). Подаються і інші кондитерські вироби на стіл, викладаються поряд із вже наявними блюдами.

Після завершення весільного банкету менеджер, відповідальний за організацію та обслуговування даного заходу вирішує із замовником

організаційні питання (оплата та захід, оплата додаткових послуг, виклик таксі, відшкодування збитку, міжміські переговори та інші витрати пов'язані із організацією даного заходу). Після з'ясування усіх деталей визначаються із формою розрахунку, або готівковим або безготівковим методом. Розрахунки в закладах ресторанного господарства може здійснюватися із використанням реєстраторів розрахункових операцій. При цьому, оплата, за погодженням сторін може відбуватися у різні строки (до проведення заходу, після проведення заходу або відтермінування платежу на обумовлений термін).

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ОРГАНІЗАЦІЇ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ЖЕНЕВА»)

2.1. Загальна характеристика ресторану «Женева»

Об'єктом дослідження стане ресторан «Женева» (або підприємство ТОВ «ГРК Женева»), який є закладом ресторанного господарства і працює на готельно-ресторанному ринку починаючи із 2009 року. На ринку ресторанних послуг для досліджуваного ресторану «Женева» склався сприятливий сегмент, куди входять споживачі, котрі не задоволені обслуговуванням у конкурентів.

Важливим особливостями даного закладу, котрі виділяють його із ряду подібних закладів – це інтер'єр та розташування даного закладу, яскрава та мальовнича територія довкола закладу, доброзичливість та привітність персоналу, широкий асортимент страв та послуг, а також креативність підходу до організації ресторанної справи. Загальний вигляд обіднього залу у ресторані «Женева» представимо на рисунку 2.1.



Рис. 2.1. Загальний вигляд обіднього залу у ресторані «Женева» [11]

Досліджуваний ресторан «Женева» знаходиться у мікрорайоні «Дружба», неподалік іншого популярного ресторанного закладу «Версаль» та неподалік університету ЗУНУ. Режим роботи ресторану «Женева» із 8-00 до 0-00, в ряді випадків ресторан працює до «останнього клієнта». При цьому починаючи із 22-00 кухня припиняє приймати замовлення на видачу страв та ряду напоїв, лише працює бар. Важливою особливістю даного закладу є те, що діє доставка страв додому, практично цілодобово. Час доставки страв та напоїв виключно залежить від кількості замовлених страв та місця розташування клієнта доставки, даний вид послуги користувався значною популярністю в період карантинних обмежень. Аналізуючи зал ресторану «Женева», необхідно відмітити, що візуально він поділений на три зони: «основний зал» котрий вміщує 26 посадочних місць, при проведенні банкету збільшується до 50 осіб, «м'який куточок» на 24 посадочних місця, при проведенні банкету збільшується до 40 місць, обідній зал нараховує 25 посадочних місць, при цьому при проведенні банкету збільшується до 30 місць.

Основним завданням діяльності ресторану «Женева» є проведення різноманітних банкетів, ділових зустрічей, бізнес-ланчів, корпоративних свят, а також весільних банкетів тощо [3].

Досліджуваний ресторан пропонує значний вибір холодних закусок та страв, гарячих (других) страв, поряд із цим необхідно відзначити незначний асортимент десертів та гарячих напоїв (пропонується кава та чай). Повне обслуговування офіціантами відвідувачів в залі включає різноманітні операції, а саме: зустріч адміністратором гостей, прийом замовлення, розміщення та привітання гостей за столом, передача замовлення на кухню, отримання кухнею замовлення та приготування страв, подача страв відвідувачам, заміна та прибирання посуду (при підготовці столу до наступної страви, при прибиранні столу після відходу відвідувачів), надання інших ресторанних послуг у закладі.

Особливості сервірування столу у ресторані «Женева» представлено на

рисунку 2.2.



Рис.2.2. Сервірування столу в ресторані «Женева» [11]

Аналізуючи особливості організації роботи у ресторані «Женева» необхідно відмітити, що на кухні забезпечують виробничий процес 3 кухарі, котрі мають четвертий розряд. На робочому місці кухарів є технологічні картки, які передбачають наявність рецептур і особливостей приготування різноманітних страв у відповідності до рецептур. Для деталізації страв у розрізі сировини та матеріалів випускаються калькуляційні картки.

В проведення банкетів кількість обслуговуючого персоналу та їх функціональні обов'язки на банкеті залежать виключно від характеру проведення банкету. Різноманітні форми урочистостей вимагають різні особливості організації штату та різноманітні процедури їх проведення. У деяких випадках штат офіціантів повинен діяти як єдина команда, котра обслуговує усіх гостей за різноманітними столами. У кожного із офіціантів існує свій сектор столів та своя група гостей, котру він обслуговує.

У ресторані «Женева» для приготування страв сировину замовляють у приватного постачальника, котрий здійснює закупівлю товарів на сировинних

базах, при цьому частково замовляють самостійно. Овочі та зелень постачають із сировинних баз за містом, тому, в незалежності від пори року овочі поступають свіжими.

Для приготування різноманітних страв ресторан «Женева» має холодний, гарячий та кондитерський, а також м'ясо-рибний цехи. Досліджуючи роботу даних цехів, слід відмітити, що в гарячому цеху здійснюють приготування гарячих страв, соусів та супів. Для виробництва основних страв забезпечуються такі заготовки, як чищена картопля, морква та цибуля, котрі заготовлюються в гарячому цеху кухарем. Кондитерський цех у ресторані «Женева» спрямований на виготовлення тістечок, тортів, відпускання домашнього печива та приготування різновидів морозива.

В холодному цеху готують різноманітні закуски, салати, холодні соуси та супи, а також заготовки для страв, котрі готуються безпосередньо у даному цеху. Кухня, у даному закладі, розміщується на першому поверсі закладу, і має між собою та кімнатою для миття посуду досить зручний зв'язок та сполучення [3].

Для приготування різноманітних страв та напоїв у ресторані «Женева» використовують наступну техніку, а саме: барне обладнання (міксер, кавоварки, соковижималка, кавомолки, блендер, льодогенератори); теплове обладнання (смаження поверхня, плита, пароконвектомат, плити електричні, шафи жарові, фритюрниця, гриль, кип'ятильники, мікрохвильові печі, водонагрівачі електромеханічне устаткування (міксер, м'ясорубка); холодильне обладнання (винна шафа, холодильні камери, шафи холодильні); посудомийне обладнання.

Ресторан «Женева» реалізує власну фінансово-господарську діяльність на принципах самоокупності та самофінансування, а також забезпечує планування комерційної діяльності, а також визначає пріоритети та перспективні напрями власного розвитку.

Далі здійснимо дослідження основних техніко-економічних показників, котрі визначають усі аспекти діяльності підприємства ТОВ «ГРК Женева»,

основні дані представимо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Основні техніко-економічні показники підприємства ТОВ «ГРК
Женева» за період 2016-2020 роки

Показники	Рік					Абсолютне Відхилення, +/-	
	2016	2017	2018	2019	2020	2020/ 2016	2020/ 2019
Вартість активів, тис. грн.	2939,4	2907,1	3879,3	6182,5	7589,1	4649,7	1406,6
Вартість основних засобів, тис. грн.	676,5	621,8	622,7	861,4	1572,9	896,4	711,5
Вартість власного капіталу, тис. грн.	2735,1	2519,8	3677,6	5996,4	7392,1	4657	1395,7
Вартість реалізованої продукції, тис. грн.	5039,1	4729,7	5646	9756,2	11378,1	6339	1621,9
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	4156	3859,8	3556,5	5578,8	7751,7	3595,7	2172,9
Матеріальні витрати, тис. грн.	4895,6	1131,4	1051,8	1081,8	2020,4	-2879,2	934,6
Витрати на оплату праці, тис. грн.	667,2	891,4	1011,3	1265,3	1415,2	748	149,9
Кредиторська заборгованість, тис. грн.	196,9	313,5	193,4	177,4	197	0,1	19,6
Дебіторська заборгованість, тис. грн.	1050,3	1092,3	912,3	2115,8	3406,9	2356,6	1291,1
Чистий прибуток, тис. грн.	-192,2	-210,3	1099,5	2388,7	1285,3	1477,5	-1103,4
Фондовіддача	7,45	7,61	9,07	11,33	7,23	-0,21	-4,09
Фондомісткість	0,13	0,13	0,11	0,09	0,14	0,00	0,05

Джерело: [складено автором на основі фінансової звітності ТОВ «ГРК Женева»]

Здійснивши дослідження техніко-економічних показників підприємства ТОВ «ГРК Женева» необхідно відмітити, що протягом 2016-2020 рр. спостерігається зростання вартості активів, відповідне значення показника зростає із 2939,4 тис.грн. у 2016 році до рівня 7589,1 тис.грн. у 2020 році, відповідний приріст показника становив 4649,7 тис.грн. за весь досліджуваний період та на 1406,6 тис.грн. за останні два роки.

Зростання вартості активів є позитивним чинником і свідчить про позитивні результати реалізації фінансово-господарської діяльності даного підприємства. В структурі активів, слід відмітити позитивну динаміку зростання вартості основного капіталу, зокрема у 2016 році показник становив 676,5 тис.грн. і зростає до рівня 1572,9 тис.грн. При цьому приріст показника за останні два роки складав 711,5 тис.грн., а за весь досліджуваний період значення показника зростає на 896,4 тис.грн.

Приріст вартості основного капіталу свідчить про його модернізацію та оновлення, що позитивно впливає на структуру капіталу та показники виробничої діяльності підприємств. Відповідне зростання свідчить про приріст наявного виробничого потенціалу досліджуваного підприємства. Динаміка зростання вартості активів та основного капіталу представлена на рисунку 2.3.



Рис. 2.3. Показники вартості активів та основних засобів на підприємстві ТОВ «ГРК Женева» за період 2016 - 2020 рр.
Джерело: [складено автором на основі фінансової звітності ТОВ «ГРК Женева»]

Аналізуючи фінансові результати господарської діяльності на підприємстві ТОВ «ГРК Женева» за період 2016 - 2020 рр. необхідно відмітити зростання вартості реалізованої продукції на 6339 тис.грн. за весь досліджуваний період та на 1621,9 тис.грн. протягом останніх двох років,

відповідно, якщо у 2016 році значення показника становило 5039,1 тис.грн., то у звітному році показник зростає до рівня 11378,1 тис.грн. Зростання обсягів реалізації продукції відбулося за рахунок приросту клієнтської бази даного закладу, диверсифікації продукції та послуг даного підприємства, зростання ціни на продукцію, підвищення ефективності обслуговування та зростання задоволеності клієнтів протягом даного періоду.

Позитивним чинником, що свідчить про зростання фінансової незалежності підприємства є приріст власного капіталу, відповідне значення показника зростає на 6339 тис.грн. за весь досліджуваний період та на 1621,9 тис.грн. за останні два роки, відповідно у 2016 році значення показника становило 2735,1 тис.грн., при цьому показник збільшується до рівня 7392,1 тис.грн. у 2020 році. Приріст показника свідчить про зростання фінансової стійкості досліджуваного підприємства та зміцнення його фінансової бази.

Зростання вартості реалізованої продукції обумовило приріст собівартості реалізації продукції, матеріальних витрат, витрат на оплату праці працівників підприємства ТОВ «ГРК Женева». Досліджуючи собівартість реалізації продукції необхідно відзначити її зростання на 3595,7 тис.грн. за весь досліджуваний період та на 2172,9 тис.грн. протягом останніх двох років, відповідно якщо у 2016 році значення показника становило 4156 тис.грн., то у звітному періоді показник зріс до рівня 7751,7 тис.грн. Ідентично спостерігається зростання матеріальних витрат та витрат на оплату праці працівників підприємства ТОВ «ГРК Женева» за останні два роки, відповідний приріст матеріальних витрат складав 934,6 тис.грн. та витрат на оплату праці становив 149,9 тис.грн. Зростання даних показників обумовлено збільшенням закупівельних цін на сировину та матеріали для виробництва страв, а зростання оплати праці обумовлено приростом мінімального рівня оплати праці та зростанням оплати праці працівників у регіоні.

Протягом досліджуваного періоду спостерігається приріст, як дебіторської так і кредиторської заборгованостей підприємства ТОВ «ГРК Женева», відповідне значення показника збільшується на 19,6 тис.грн. та на

1291,1 тис.грн. за досліджуваний період. Зростання показника обумовлено отриманням кредитів від кредиторів та третіх осіб, що може призвести до зростання заборгованості підприємства та неможливості погашення позик.

Аналізуючи рівень дебіторської заборгованості підприємства ТОВ «ГРК Женева» необхідно відзначити зростання на 2356,6 тис.грн. протягом усього досліджуваного періоду та на 1291,1 тис.грн. за останні два роки. Відповідно показник 2016 року становив 1050,3 тис.грн., а у 2020 році значення показника становило 3406,9 тис.грн. Зростання рівня дебіторської заборгованості свідчить про відтермінування розрахунків із підприємством у періодах функціонування, що в подальшому може призвести до накопичення такого виду боргів та втрату необхідних фінансових ресурсів для забезпечення розвитку фінансово-господарської діяльності даного підприємства.

Динаміку показників кредиторської та дебіторської заборгованостей ТОВ «ГРК Женева» за період 2016-2020 років відобразимо на рисунку 2.4.

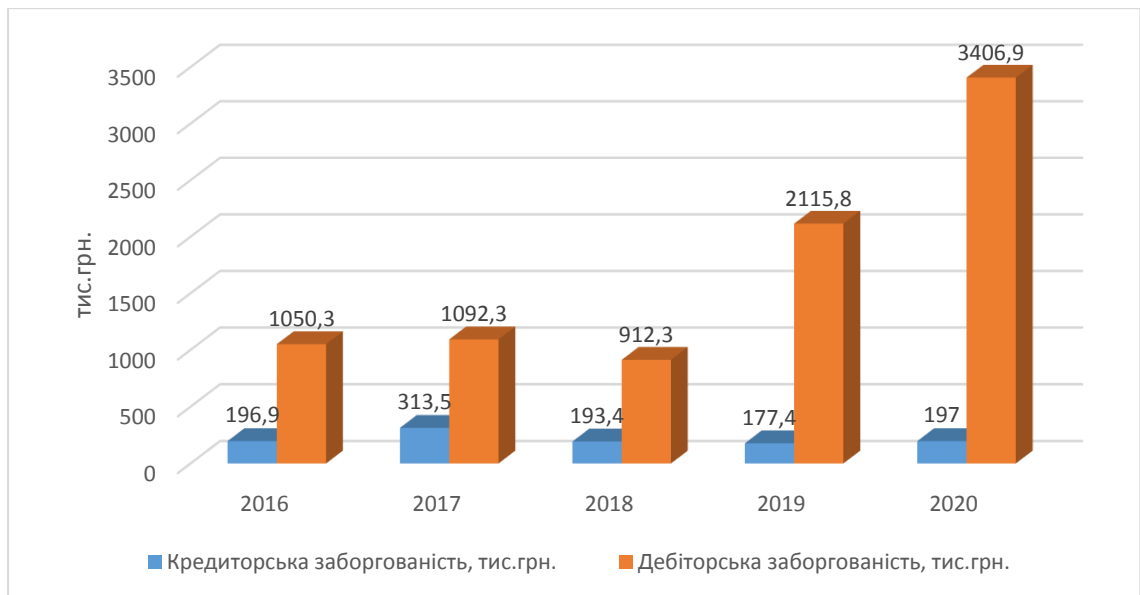


Рис. 2.4. Динаміка показників кредиторської та дебіторської заборгованостей підприємства ТОВ «ГРК Женева» за період 2016-2020 рр.

Джерело: [складено автором на основі фінансової звітності ТОВ «ГРК Женева»]

Аналізуючи використання основного капіталу (основних засобів) досліджуваного підприємства необхідно відмітити зростання показника основного капіталу, що вплинуло на зниження фондівдачі основного

капіталу та зростання фондомісткості виробничо-господарської діяльності даного підприємства. Відповідний показник фондовіддачі змінюється, зокрема у 2016 році значення показника складало 7,45 пункти (на 1 грн. основного капіталу підприємство виготовляло та реалізовувало 7,45 грн. продукції), у 2017 році значення показника становило 7,61 пункти, у 2018 році показник складав 9,07 пункти, у 2019 році показник становив 11,33 пункти та у 2020 році значення показника було найнижчим та становило 7,23 пункти.

Зниження даного показника є негативним, оскільки засвідчує зниження ефективності виробничо-господарської діяльності даного підприємства, зниження його виробничого та трудового потенціалу.

Оберненим показником є показник фондомісткості підприємства ТОВ «ГРК Женева» протягом 2016-2020 років, який поступово зростає, відповідне значення показника фондомісткості у 2016 та 2017 роках становило 0,13 пункти, у 2018 році показник знизився до рівня 0,11 пункти та у 2020 році мав найбільше значення і складав 0,14 пункти, відповідно протягом останніх двох років значення показника зростає на 0,05 пункти.

Показники фондовіддачі та фондомісткості підприємства ТОВ «ГРК Женева» протягом 2016-2020 років представимо на рисунку 2.5.



Рис. 2.5. Динаміка показників фондомісткості та фондовіддачі підприємства ТОВ «ГРК Женева» за період 2016 – 2020 рр.

Джерело: [складено автором на основі фінансової звітності ТОВ «ГРК Женева»]

Дані представлені на рисунку 2.5. засвідчують зниження рівня

фондовіддачі та зростання показника фондомісткості. Відповідно підвищення фондовіддачі обумовлює необхідність нарощування обсягів виробництва та подальшої реалізації продукції за рахунок інтенсифікації використання основного капіталу і зниження середньорічної вартості даних основних засобів за рахунок ліквідування зношених та малопродуктивних виробничих фондів і тих, котрі не використовуються у виробництві. Окрім вище розрахованих та визначених показників фінансово-господарської діяльності підприємств, необхідно відмітити прибутковість його діяльності лише протягом 2018-2020 років. Лише протягом 2016-2017 рр. значення показника було негативним, відповідний показник у 2016 році становив -192,2 тис.грн., а у 2017 році значення показника становило -210,3 тис.грн. При цьому за період 2018-2020 рр. значення показника прибутковості становило 1099,5 тис.грн., у 2019 році показник зріс та становив 2388,7 тис.грн., а у 2020 році показник складав 1285,4 тис.грн., що на 1103,4 тис.грн. менше ніж у 2019 році.

В цілому, проаналізувавши основні показники фінансово-господарської діяльності підприємства ТОВ «ГРК Женева», слід відзначити, як позитивні зміни обумовлені зростанням вартості активів на 4649,7 тис.грн. за рахунок приросту основного капіталу та зростання власного капіталу на 4657 тис.грн. Протягом періоду 2018-2020 рр. підприємство функціонувало прибутково, також слід відмітити зростання рівня оплати праці та фінансової міцності. Поряд із цим існують і негативні чинники, а саме зростання кредиторської та дебіторської заборгованості, зниження фондовіддачі та зростання фондомісткості підприємства.

2.2. Особливості організація весільних бенкетів у ресторані

У ресторані «Женева» для обслуговування весільних свят виділяють спеціальні приміщення. Зазвичай молодята замовляють два приміщення: одне – для зустрічі і збору гостей, а потім – для танців; інше – для банкетного столу. За наявності тільки одного залу банкетний стіл ставлять так, щоб біля вхідних

дверей в зал було місце для зустрічі, збору і танців гостей.

Для весільних банкетів у ресторані «Женева» є спеціально оформлені обкладинки для меню. Обкладинка для весільного меню менша за форматом, ніж для звичайного меню, як правило, білого кольору з написом «весільне меню». В обкладинку вкладають меню, надруковане на бланку, без вказівки вартості страв, виробів, напоїв.



Рис.2.6. Приклад оформлення обкладинки меню у ресторані «Женева»

У ресторані «Женева» при прийомі замовлення на весільний банкет замовнику показують зал, в якому можна організувати свято; уточнюють дату і час проведення банкету, кількість учасників, загальну суму грошей, асигновану на весільний банкет. Наперед з'ясовують і такі питання, як особливості обслуговування, виходячи з національних традицій, час прибуття молодят (чи будуть вони зустрічати гостей або приїдуть до початку банкету, коли і скільки разів подавати шампанське), місце для подарунків і квітів, час подачі гарячих блюд, перерви для танців, організація чайного столу.

Із замовником погоджують меню, форму банкетного столу, план розміщення гостей, прикрашання залу. При прийомі замовлення у ресторані «Женева» замовнику вручаються бланки запрошень з вказівкою адреси ресторану в кількості, відповідній числу запрошених.

До весільного меню ресторану «Женева» включають різноманітні

холодні страви і закуски, кондитерські вироби, фрукти, напої, одну-дві другі страви. Щоб забезпечити ширший асортимент страв, доцільно передбачати на кожного учасника банкету 1/2 або 1/4 порції холодних закусок.

Цінова політика ресторану «Женева» у порівнянні із цінами конкурентів на весільне меню (таблиця 2.2).

Таблиця 2.2

Цінова політика страв в ресторані «Женева» порівнянні з конкурентами

Ресторан «Женева»	Ціна на одну особу, грн.	ГРК «Водограй»	Ціна на одну особу, грн.
1	2	3	4
Перший стіл:		Перший стіл:	
1. Печінка смажена або печериці в соусі - 70 г.	40	1. Сирна нарізка-70 г.	45
2. Бульйон із налисниками з м'ясом (або слойкою із м'ясом) -70 г.	45	2. М'ясна нарізка-100 г.	55
3. Шашлик із ший з мангалу -100 г.	70	3. Канапе з лососем-70 г.	50
4. Овочі гриль з мангалу - 70 г.	35	4. Овочі гриль -70 г.	35
5. Сир сулугуні з мангалу (або риба під овочами) -70 г.	40	5. Салат «Грецький» -70 г.	25
Другий стіл:		Другий стіл:	
1. Свинина пікантна (або курка з яблуками в вині, або ковбаски «Козацькі» з соусом) -100 г.	65	1. Крем –суп із лосося-100 г.	35
2. Картопля молода (або п'юре, або картопля з кунжутом) - 150 г.	30	2. Картопля печена з грибами -70 г.	40
3. Качка фарширована з журавлиним соусом -70 г.	45	3. Короп на грилі -70 г.	40
Третій стіл:		Третій стіл:	
1. Голубці з м'ясом і грибною підливою -70 г.	30	1. Теплий салат з курячою грудинкою та моцарелою -70 г.	35
2. Капуста тушена -100 г.	25	2. Деруни із грибами -70 г.	35
3. Кров'янка - 70 г.	45	3. Стейк рібай -70 г.	40
Хліб домашній печений	10	Хлібна нарізка	15
Хліб цибульковий	10	Мінеральна вода 1 л.	15

продовження таблиці 2.2

1	2	3	4
Узвар – 0,4 л.	30	Соки – 0,4 л.	30
Морозиво з варенням або шоколадом – 100 г.	25	Десерт (на вибір) – 100 г.	40
Алкогільні напої - 0,3 л.	80	Алкогільні напої - 0,3 л.	80
Нарізка і оформлення усіх страв - безкоштовно.	0	Нарізка і оформлення усіх страв - безкоштовно.	0
Оформлення фуршетного, селянського і пивного столу – за домовленістю	300	Оформлення фуршетного, селянського і пивного столу – за домовленістю	300
Оренда склянок (під мартіні, коньяк, лікери) для фуршету — безкоштовно.	30	Оренда склянок (під мартіні, коньяк, лікери) для фуршету — безкоштовно.	30
Всього витрат:	915	Всього витрат:	945

Зіставляючи меню та загальну вартість усіх страв необхідно відмітити рівний показник витрат, як у ресторані «Женева», так і в ГРК «Водограй» при цьому загальна вартість меню становитиме 905 грн., при цьому чистий прибуток в результаті реалізації такого меню становитиме: $905 - 650 - 45(\text{ПП}) = 210$ грн. з однієї особи, а рентабельність проведення такого заходу становитиме $210/905 = 23,2\%$. Загальна величина прибутку складе: $210 * 70$ осіб (середньостатистичне весілля) = 14700 грн.

Кількість персоналу для обслуговування весільного банкету у ресторані «Женева» визначають з розрахунку 9-12 запрошених на одного офіціанта. У процесі підготовки до обслуговування одні офіціанти розставляють і прикрашають меблі, готують посуд і прибори, сервірують столи, інші – готують спеції, квіти, буфетну продукцію. В період обслуговування одні офіціанти ресторану «Женева» подають страви і напої, інші – прибирають і замінюють використаний посуд тощо.

Якщо число запрошених 20-24, столи ставлять в одну пряму лінію, а якщо більше – літерами Г, П, Ш. Ширина банкетного столу може бути 1,2–1,5

м, а при односторонній сервіровці – не менше 0,7 м. Розстановка столів залежить від площі, форми залу, розташування вікон, дверей, колон і числа учасників свята. При розстановці столів у ресторані «Женева» передбачають проходи для офіціантів і гостей шириною не менше 1,2–1,5 м. Варіанти розміщення стола під час весільного бенкету у ресторані «Женева» подано на рис.2.7.



а)



б)

Рис.2.7. Варіанти розміщення стола під час весільного бенкету у ресторані «Женева»

Сервірування столів у ресторані «Женева» починають з місць у центрі столу, призначених для молодят. Чарки і фужери для них можна поставити інших форм, розміру, кольору. Частіше ставлять фужери і келих для шампанського, а серветку складають віялом і ставлять у фужер, на стіл можна покласти сувенір, а з правого боку від тарілки – по букетику квітів. Місця молодят за столом можуть бути прикрашені гірляндою з живих квітів.

Страви із закусками (рис.2.8) ставлять під кутом до осі столу паралельно одну до одної в один або два ряди залежно від ширини столу і кількості закусок. Страви з однією і тією ж закускою повинні повторюватися через чотири-п'ять місць. По осі столу через рівні інтервали встановлюють вази з підготовленими фруктами. Для збереження якості і привабливого зовнішнього вигляду холодних закусок їх не рекомендують ставити на стіл раніше, ніж за 30-40 хв. до початку банкету.



Рис.2.8. Сервірування закусок у ресторані «Женева»

Страви накривають харчовою плівкою, яку знімають за 10 хв. до початку банкету. Потім у всі страви кладуть прибори для розкладки. В процесі обслуговування холодними стравами офіціанти у ресторані «Женева» використовують наступний метод. На столі для наречених розташовують шампанське у відрі з льодом і прохолодні напої. На столах для решти гостей напої мають у своєму розпорядженні групи між чарками, чергуючи прохолодні напої з винами і міцними алкогольними напоями.

Пляшки з напоями ставлять поряд з чарками на одному рівні або в інтервалах між групами чарок. На вузьких столах пляшки ставлять групами по 2-4 шт. по центру столу. Вина відкривають на підсобному столі наперед, потім ставлять на стіл, прикривши пробкою, пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти розкладають на пиріжкові тарілки. Хлібо-булочні вироби можна покласти на пиріжкові тарілки поряд з хлібом або обнести ними гостей. Якщо обладнано окреме приміщення для зустрічі і збору гостей, то в ньому встановлюють столи, на які ставлять вази з квітами, попільнички, кладуть сигарети і сірники, принесені гостями подарунки. Не слід ставити на стіл відразу всі закуски, напої і страви, включені до меню весільного банкету. Краще за узгодженням із замовником частину з них залишити на підсобному столі і подавати в процесі обслуговування у міру потреби.

На стіл перед приладами молодого і нареченої ні закусок, ні напоїв не ставлять. Ставлять лише фужери для води і келихи для шампанського.

У момент зустрічі гостей з нареченими рекомендується подати шампанське. Для цього офіціанти на підсобному столі наповнюють келихи шампанським на $\frac{2}{3}$ їх об'єму, ставлять на піднос невеликого розміру і подають молодятam і гостям. Шампанське може бути запропоноване не тільки під час зустрічі і збору гостей, а безпосередньо за весільним столом. Його можна подати двома способами.

При першому способі келихи, поставлені на підноси, наповнюють шампанським перед запрошенням гостей за стіл і подають в обнесення або розставляють келихи з шампанським на столі; при цьому один офіціант тримає

піднос, просуваючись уздовж столу, інший берет келихи і ставить їх на стіл перед кожним гостем.

При другому способі келихи ставлять на стіл при сервіровці і за домовленістю з улаштовувачем банкету або його довіреним обличчям перед тим, як запросити гостей за стіл, офіціанти наповнюють келихи шампанським. Келихи для молодих і їхніх батьків наповнюють після того, як гості сядуть за стіл. Якщо шампанське подають і до десерту, келихи залишають на столі. Варіанти розташування келихів на столі під час організації весільного банкету у ресторані «Женева» (рис.2.9).



Рис.2.9. Варіанти розташування келихів на столі під час організації весільного банкету у ресторані «Женева»

За 5–10 хв. до початку весільного вечора метрдотель або офіціант повідомляє улаштовувачу весілля, що все підготовлено, і займає місце в залі, чекаючи запрошення гостей до столу.

Першими до банкетного залу входять наречені і займають місця у середині столу. Наречена сідає праворуч від жениха, батьки нареченого – поряд з нареченою, батьки нареченої – поряд з женихом.

Гості сідають за сервіровані столи, на яких розміщені холодні страви, приготовані в цілому вигляді (заливна і фарширована риба, заливне порося

цілком, фарширована індичка, дичина з перепелиними яйцями в кошиках і свіжими фруктами), різні асорті, карбонат, буженина, салати у вазах, натуральні овочі, соління, маринади. Салати подають індивідуально кожному гостеві. Ефектно оформлені блюда надовго запам'ятаються учасникам свята. Крім того, можна додатково прикрасити стіл художніми композиціями з льоду, овочів, фруктів, фігурами з шоколаду, марципана тощо.

Офіціанти з моменту запрошення гостей до столу знаходяться в залі, зустрічають гостей, допомагаючи їм сісти за стіл, а потім розливають напої, розкладають у тарілки закуски.

Особлива увага повинна бути приділена молодят і їхнім батькам. Усі страви, напої їм пропонують і подають офіціанти в обнесення. В міру необхідності офіціанти замінюють тарілки і прибори, прибирають ті, що звільнилися від закусок і напоїв посуд. У залі для танців треба поставити столи з попільничками, стільці, а також поставити пляшки з водою, фужери і покласти сигарети.

Під час перерви офіціанти упорядковують банкетний стіл і, коли гості знов сядуть, подають гарячі страви. Страви, приготовані в цілому вигляді, порціонують на підсобному столі, використовуючи траншерні прилади (обробні ніж і виделку). Для молодят і почесних гостей, які сидять поряд з ними, порціонувати страву бажано з візків, які розташовують поряд з головним столом. Подають гарячі страви європейським методом. Тарілки із стравами розставляють на столі правою рукою, підійшовши до кожного гостя з правого боку. Залежно від тривалості банкету таких перерв може бути одна або декілька. Коли подано гаряче блюдо, офіціанти ставлять на стіл десертні тарілки до фруктів.

Особливістю обслуговування весільного банкету є те, що холодні закуски можуть залишатися на столі до подачі десерту. Перед подачею десерту треба зібрати використані тарілки, пиріжкові тарілки із залишками хліба.

Завершується банкет подачею гарячих напоїв і кондитерських виробів, які можуть бути подані за чайними столиками, накритими в банкетному залі

або в суміжному з ним приміщенні. Офіціант доставляє в зал на візку весільний торт (рис.2.10), який може бути круглим або квадратним, як правило – багатоярусним із символічним оформленням у вигляді білих і ніжно-рожевих троянд (символ чистоти і любові), лебедів (символ подружньої вірності), роги достатку (до достатку), підкови (на щастя) тощо.



Рис.2.10. Весільний торт

Торт можна встановити на окрему стіл і на початку свята, гості, як правило, ходять і милуються ним. Весільний торт звичайно розрізає наречена, перший шматок торта молодий кладе десертною лопаткою на тарілку нареченої, другий – наречена молодому, далі офіціанти подають порції торта всім гостям, починаючи з почесних. Для розрізання торта подають спеціальні прибори. Їх кладуть біля торта ручками, поверненими до нареченої, оскільки за звичаєм вона розрізає і пригощає гостей. За бажанням молодих торт може бути на столі до закінчення весільного банкету. Обслуговування весільного банкету може бути організоване з подачею всіх закусок і напоїв офіціантами.

Після закінчення обслуговування банкету менеджер вручає молодятam запрошення на проведення в ресторані ситцевого, срібного і золотого весілля з побажаннями довгого подружнього життя та щастя.

При організації весільного банкету необхідно поставити в аванзалі

журнальний столик, на якому помістити альбом і авторучку, щоб гості могли написати вірші, тости, побажання молодятам. Тут же запрошений фотограф пропонує свої послуги. Після закінчення банкету альбом і фотографії молодята відносять із собою. В кінці обслуговування менеджер підходить до замовника і вирішує організаційні питання (відшкодування збитку, оплата додаткових послуг –виклик таксі, міжміські переговори тощо). Після з'ясування порядку проведення банкету встановлюють порядок розрахунку. За погодженням сторін (закладу ресторанного господарства та замовника) оплата за банкет може здійснюватися різними способами та у різні строки. Це залежить також від того, ким є замовник - фізичною чи юридичною особою. Наприклад, фізична особа (громадянин) може розрахуватися за послуги готівковими коштами або за допомогою платіжної карти. Такі розрахунки в закладах ресторанного господарства здійснюються із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій.

Замовленням-рахунком передбачено внесення замовником авансового платежу, який є своєрідною гарантією того, що він не змінить рішення і продовжить договірні відносини із закладом щодо організації банкету. Крім того, за рахунок авансованої суми здійснюється закупівля продуктів для приготування страв і кулінарних виробів. У разі попередньої оплати свята (бенкету, весілля тощо) кращий спосіб розрахунку замовника із закладом ресторанного господарства - безготівковий платіж (для замовника - юридичної особи) або безпосередньо через касу банку (для будь-якого замовника - і юридичної, і фізичної особи).

Оплату оренди залу також можна здійснити як через касу банку, так і прийняти готівкою безпосередньо в день проведення банкету. При цьому для закладу ресторанного господарства найбезпечнішим варіантом приймання готівки є реєстрація платежу через реєстраторів розрахункових операцій (з попереднім програмуванням такої послуги).

РОЗДІЛ 3.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВЕСІЛЬНИХ БАНКЕТІВ У РЕСТОРАНІ «ЖЕНЕВА»

В аспекті удосконалення обслуговування весільних банкетів, слід відмітити, що для повноцінної реалізації весільного заходу важливим є організація додаткових послуг, які якісно доповнять весільний банкет. Відповідно, поряд із основними послугами важливим є врахування необхідності реалізації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету, а саме: ведучий заходу, фото та відеозйомка, музичний супровід заходу та його технічне забезпечення, декорування закладу, де відбуватиметься весільний захід, шведський стіл для гостей та його декорування, торт та кенді бар, організація шоу – програми.

Коротко розглянемо особливості додаткового забезпечення весільного банкету. Зокрема, повинен бути ведучий даного заходу, який забезпечить дозвілля гостей даного заходу. Він повинен бути креативний, веселий, дотепний та «швидкий на язик».

Ведучий повинен вибудовувати програму дійства, знати особливості різного роду весільних заходів. Крім того ведучий на весілля виступає також головним аніматором дійства, адже він організовує конкурси, сцени та веде повноцінно шоу-програму заходу. Розробимо прайс-лист для організації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету у ресторані «Женева» (таблиця 3.1).

Таким чином, можна запропонувати додатковий набір послуг при організації весільного банкету, що дасть можливість збільшити доходи, сформувати команду, яка б забезпечувала повний комплекс проведення весільних заходів, розширити асортимент послуг та забезпечити зростання іміджу ресторану. Важливо порівняти ринкові ціни та ціни на реалізацію власних послуг, щоб забезпечити конкурентну ціну та стимулювати якість

надання послуг.

Таблиця 3.1

Прайс-лист для організації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету у ресторані «Женева»

Послуга	Ціна конкурентів, дол.США	Ціна у ресторані «Женева», дол.США
Ведучий заходу	400-1000	500
Фото та відеозйомка	300-1000	200
Музичний супровід заходу та його технічне забезпечення	250-500	200
Ді-джей	250-500	200
Декорування закладу де відбудуватиметься весільний захід	100-400	100
Шведський стіл для гостей та його декорування	200	150
Весільний торт	50 - 200	80
Організація кенді бару	50-200	80
Організація шоу – програми	300-700	300

Основними акцентами дій ведучого є: планування подій вечора, зустріч та розсаджування молодих та гостей заходу, дати кожному із бажаючих висловитися та привітати молодят із подією, постійно розважати гостей, знайти рішення в разі виникнення різноманітних форс-мажорів під час проведення заходу, стежити за сп'янінням гостей, завершити вечір та заходи на мажорній ноті [2]. У конкурентів вартість оплати ведучого протягом вечора становить від 400 до 1000 доларів США.

Важливим є фото та відеозйомка весільних подій. Важливо замовляти хороших фотографів та операторів. Пакет послуг – 1, 2 чи 3 спеціаліста, SDE (монтують кліп в той самий день), відео для інстаграм (1 хв), інколи вартість залежить від тривалості відео.

Додаткові послуги – аерозйомка коптером з висоти, SDE, Love story. Термін обробки – в деяких спеціалістів є експрес обробка, яка оплачується

додатково. Бюджет фото та відеозйомки весільних подій може варіюватися від 300 до 1000 дол. США в залежності від кількості фотографій та часу на відеозйомку. Зазвичай окремо слід наймати фотографа та оператора, що забезпечуватиме відеозйомку подій.

Також надзвичайно важливим в організації весільного банкету є музичний супровід – кавер-група та діджей. Традиційний режим роботи музичного гурту представлений двома або трьома блоками по 20-45 хвилин. Якщо по часу перерва між столами становить годину часу, то 15-20 хв. ще можна надати для виступу діджея.

В кожній групі є свій технічний та побутовий райдер, який обов'язково має бути виконаний. Зокрема існують окремі вимоги до апаратури, сцени, комплектація та сила звуку, умови по харчуванню, транспорту і т.д. Усіма цими питаннями буде займатися організатор, а молоді та гості отримуватимуть задоволення від якісної музики [13].

Вартість кавер групи від 800 – 3000 доларів США, все залежить від колективу. Діджей на весіллі – це та людина, яка не просто включає клубну музику, він враховує аудиторію, вікові особливості, побажання молодих та гостей закладу, які можете описати йому у вигляді «білого та чорного списку треків».

Хороші спеціалісти можуть дійсно зробити якісні танцювальні перерви. В середньому діджей коштує від 250 – 500 доларів США. Вартість діджея залежить від його професіоналізму, досвіду, наявності апаратури, її якості та кількості комплектів.

Технічне забезпечення заходу. Кількість музичної апаратури залежить від розміру залу, кількості гостей, артистів та весільних зон (церемонія, фотозона для тортів). В середньому комплект апаратури коштує від 4000 грн., а загальна вартість може коливатися від 3000 – 15000 грн. Все це обговорюється при складанні орієнтовного бюджету. Важливе значення при проведенні весілля має світло, яке слід використовувати обов'язково і даний факт не упускається на жодному із весільних заходів, при чому не має різниці

чи світлий чи темний зал [15].

Стандартний комплект оренди світла від 7000 грн. Все залежить від технічного завдання, яке потрібно поставити команді світловиків. Може бути в середньому від 6000 до 12000 грн.

Декорування залу проведення бенкетних заходів важлива компонента створення атмосфери, настрою та картини безпосереднього весілля. Якісно проведена флористика, гарна прикраса та декорування залу створюють відчуття свята, як у молодят так і у гостей. Поряд із цим декорування займає значну частину витрат організації весілля. Бюджет декорування може варіюватися від 100-400 дол.США в залежності від особливостей декору та розміру витрат на засоби декорування.

Розрахуємо можливі додаткові надходження внаслідок реалізації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету у ресторані «Женева» (таблиця 3.2).

Таблиця 3.2

Додаткові надходження внаслідок реалізації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету у ресторані «Женева»

Послуга	Ціна у ресторані «Женева», дол.США	Кількість заходів, шт.	Дохід, від реалізації, дол.США
Ведучий заходу	500	15	7500
Фото та відеозйомка	200	15	3000
Музичний супровід заходу та його технічне забезпечення	200	12	2400
Ді-джей	200	12	2400
Декорування закладу де відбудуватиметься весільний захід	100	10	1000
Шведський стіл для гостей та його декорування	150	15	2250
Весільний торт	80	15	1200
Організація кенді бару	80	12	960
Організація шоу – програми	300	12	3600
Всього			24310

Відповідно за рахунок реалізації додаткових послуг додатковий дохід становитиме 24310 дол.США.

Поряд наданням додаткових послуг найбільш важливим в організації весільного банкету у ресторані «Женева» є правильний вибір меню, необхідно продумати кожен із дрібниць – від кількості салатів до останньої кремової троянди на десерт, від особливостей нарізки до викладки страв.

Важливим є задоволення окремих категорій людей, зокрема якщо буде робитися весілля важливо важливим є врахування, що можуть бути гості із особливими потребами або особливою дієтою, зокрема слід врахувати, що на заході можуть бути як вегетаріанців. Розробимо меню для вегетаріанців при організації весілля у ресторані «Женева» (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

Меню для вегетаріанців при організації весілля у ресторані «Женева»

Позиція меню	Кількість на одну особу, г.	Ціна, грн.
Овочеве плато із свіжих овочів	70	40
Антипасто	100	60
Брускета «Італійська»	100	60
Овочевий фреш салат із кремом із фети	100	45
Салат від шефа	100	45
Юшка із білих грибів	100	40
Крем суп	100	30
Роліні із сиром	70	25
Голубці із савойської капусти	120	45
Камамбер запечений в хрусткій паніровці	100	40
Картопля печена	250	30
Пікантний соус	30	10
Овочі гриль	100	45
Узвар	1 л.	30
Яблучний штрудель	150	45
Алкогільні напої	0,4 л.	80
Хлібна нарізка	5 кус.	20
Всього		690

Результати дослідження представлені у таблиці 3.3. визначають те, що загальна вартість меню для вегетаріанців складає 690 грн. Слід відмітити диверсифікованість даного меню (наявність багатьох різноманітних страв), що дає можливість задовольнити побажання даної категорії споживачів при організації весілля.

Також слід прискіпливо підходити до визначення меню для того щоб весільний банкет пройшов із максимальним задоволенням, як молодят так і гостей свята. Деталізовано розглянемо особливості складання та представлення весільного меню. Основні акценти в складанні меню повинні бути спрямовані на визначення наступних позицій, а саме:

- холодні закуски повинні включати м'ясну, рибну, сирну, овочеву нарізки; канапки; рулети; соління та ін. Викладка та подача ряду страв відбувається в основному до початку банкету, при цьому винятком буде коли на столах будуть передбачені лише декоративні композиції та сервірування столу;

- салати на весілля слід обирати із такими інгредієнтами, аби вони не повторювалися, зокрема м'ясо, морепродукти, риба, курка, індичка, качка та інше. Потрібно із адміністратором (шеф-кухарем) узгодити можливі варіанти заправок даних салатів (соуси, майонези власного приготування та олія);

- гарячі закуски (бажано дві). Овочеві, м'ясні, рибні, з морепродуктів, птиці, грибів чи сиру – цей список кожен ресторан може урізноманітнювати залежно від своєї концепції. Вони подаються індивідуально кожному або на загальну тарілку в стіл, чи комбіновано. Як правило, це відбувається через 15-20 хв. після подачі салатів;

- перша страва (бульйон, борщик чи інший варіант). Ідеально, коли подача через 15-20 хв. після виносу гарячих закусок.

Найбільш раціональна тривалість першого застілля повинна бути не довше ніж 1 година. З двох – трьох застілля, перше звичайно найдовше, оскільки потрібно дати час на втамування гостями голоду, необхідно дати 15-20 хв перепочити від підготовки, переїздів, вітання молодят. На надто довший

час не варто розтягувати перше застілля, так як гості, про зазначене свідчить практика, і так будуть виходити із залу весільного банкету за своїми потребами.

Під час другого застілля (період проведення застілля – 1 година), при цьому в основному подають одну гарячу закуску. При виборі страв важливо звертати увагу на основні складники страв. Вони зазвичай повинні бути іншими, ніж в закусках при першому застіллі, поряд із цим має бути представлена основна гаряча страва. Також подаються і інші блюда меню. В більшості випадків це один вид м'яса, якому передую подача рибної закуски. Інколи це мікс (свинина, яловичина, телятина, баранина, птиця).

Стейки, цілі запечені частини, які пізніше порційно нарізають, ковбаски чи шашлики – вибір за Тобою. Гарнір до основної страви обирається відповідно до самої страви (найпопулярнішим вибором є картопля запечена чи молода) і для різноманіття подаються овочі-гриль або запечені. Чудовим доповненням будуть різноманітні соуси (гострі, кисло-солодкі, сирні та ін.).

Третє застілля триває орієнтовано пів години, винятком є дуже насичена програма або здійснення пізнього приїзду у ресторан, слід обирати між однією гарячою закускою – десертом, весільним тортом та морозивом.

Важливим для створення атмосфери заходу має бути подача на кожен стіл роздрукованого меню весільного банкету виконане в стилі святкування весілля. Зазначене дасть можливість розподілити власні можливості та із легкістю спробувати кожен із представлених на весіллі страв. Також приємною особливістю для кожного гостя буде подяка на тарілці або листівка-подяка за участь у проведенні свята від молодят [9].

Десерти для кенді-бару наречені замовляють, як в кондитерській фірмі, так і в закладі для банкету.

Щоб визначитися із алкоголем на основні столи слід врахувати кількість гостей (без наявних дітей) та їх смаки. Важливо їх вподобання визначити заздалегідь, оскільки навіть найбільш досвідчений організатор (ведучий) даного заходу не знатиме смаки гостей на весіллі, що може створити додаткові

проблеми. Розраховуючи кількість алкоголю, слід розраховувати за наступними критеріями: 1 пляшка горілки (0,7 л.) для двох осіб.

Алкогільні напої можуть стояти як на банкетних столах, так і на роздаткових столиках. Коли алкоголь зразу на банкетних столах зменшується ймовірність, що під час виносу страв, гість залишиться без налитого келиха. Алкоголь на роздаткових столиках є показником більш високого рівня обслуговування, правда вимагає відповідної кількості обслуговуючого персоналу (подача страв і поповнення келихів має відбуватися без затримок).

Щодо безалкогольних напоїв, то слід розраховувати на 1,5-2 л./ос. (впливає пора року). Обов'язково необхідно підготувати для музикантів по 2 пляшки негазованої води об'ємом 0,5 л., щоб поставити безпосередньо на сцену біля кожного музиканта. Для них це вкрай необхідно для виступу. Для комфорту, заздалегідь слід уточнити в адміністратора скільки часу орієнтовно займе складання меню на весілля (в основному це 1 год. – 1 год. 30 хв.).

ВИСНОВКИ

За результатами представлених в роботі завдань сформуємо висновки даної курсової роботи, зокрема:

1. В роботі дослідили сутність та особливості класифікації банкетів на підприємствах ресторанного господарства і визначили, що банкетом можна назвати урочисту звану вечерю, обід, сніданок, котрий влаштовується на честь важливою події або особи, котра збирає гостей. Кожен із визначених банкетів мають свої визначені особливості, а саме банкет за столом із повним обслуговування виступає різновидом банкету, коли усі учасники, котрі беруть участь у святі сидять за гарно сервірованим столом, на який не ставлять ніяких страв, напоїв та закусок, а їх подачу реалізують офіціанти способом «в обнесення».

2. Визначили сутність та характерні особливості обслуговування весільних банкетів і з'ясували, що важливим кроком в організації весільних банкетів є вибір ресторану в якому буде проводитися захід. В даному аспекті, слід врахувати ряд особливостей при його виборі, оскільки він повинен сподобатися і молодят, і гостям. Вибір може бути складним і тоді, коли він невеликий, і коли доводиться розглядати кілька десятків, а то і сотень, варіантів.

3. Проаналізували особливості функціонування ресторану «Женева». Визначили, що об'єктом дослідження в курсовій роботі виступав ресторан «Женева», який реалізує послуги у сфері ресторанного господарства.

Проаналізувавши основні показники фінансово-господарської діяльності підприємства ТОВ «ГРК Женева», слід відзначити, як позитивні зміни обумовлені зростанням вартості активів на 4649,7 тис.грн. за рахунок приросту основного капіталу та зростання власного капіталу на 4657 тис.грн. Протягом періоду 2018-2020 рр. підприємство функціонувало прибутково, також слід відмітити зростання рівня оплати праці та фінансової міцності. Поряд із цим існують і негативні чинники, а саме зростання кредиторської та дебіторської заборгованості, зниження фондівіддачі та зростання фондомісткості підприємства.

4. Здійснили розгляд особливостей організації весільних банкетів у ресторані «Женева» і з'ясували, що для обслуговування весільних свят виділяють

у даному закладі виділяють спеціальні приміщення. Зазвичай молодята замовляють два приміщення: одне – для зустрічі і збору гостей, а потім – для танців; інше – для банкетного столу. За наявності тільки одного залу банкетний стіл ставлять так, щоб біля входних дверей в зал було місце для зустрічі, збору і танців гостей.

Для весільних банкетів у ресторані «Женева» є спеціально оформлені обкладинки для меню. У ресторані «Женева» при прийомі замовлення на весільний банкет замовнику показують зал, в якому можна організувати свято; уточнюють дату і час проведення банкету, кількість учасників, загальну суму грошей, асигновану на весільний банкет.

5. В аспекті удосконалення механізмів обслуговування весільних банкетів у ресторані «Женева» нами запропоновано поряд із основними послугами важливим є врахування необхідності реалізації додаткових послуг для повноцінного проведення весільного банкету, а саме: ведучий заходу, фото та відеозйомка, музичний супровід заходу та його технічне забезпечення, декорування закладу, де відбуватиметься весільний захід, шведський стіл для гостей та його декорування, торт та кенді бар, організація шоу – програми.

Можна запропонувати додатковий набір послуг при організації весільного банкету, що дасть можливість збільшити доходи, сформувати команду, яка б забезпечувала повний комплекс проведення весільних заходів, розширити асортимент послуг та забезпечити зростання іміджу ресторану. Важливо порівняти ринкові ціни та ціни на реалізацію власних послуг, щоб забезпечити конкуренту ціну та стимулювати якість надання послуг. Відповідно за рахунок реалізації додаткових послуг додатковий дохід становитиме 24310 дол.США.

Важливим є задоволення окремих категорій людей, зокрема якщо буде робитися весілля важливо важливим є врахування, що можуть бути гості із особливими потребами або особливою дієтою, зокрема слід врахувати, що на заході можуть бути як вегетаріанців. Загальна вартість меню для вегетаріанців складає 690 грн. Слід відмітити диверсифікованість даного меню (наявність багатьох різноманітних страв), що дає можливість задовольнити побажання даної категорії споживачів при організації весілля.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
2. Ведучий на весілля. URL: <https://kaprizik.com.ua/uk/services/vedushhiy-na-svadbu-tamada>(дата звернення до ресурсу: 6.04.2021 року)
3. Готельно-ресторанний комплекс «GenevA» («Женева»). URL: <https://ternopil.bestrest.com.ua/ua/info-Restoran-GenevA-Zheneva>(дата звернення до ресурсу: 6.04.2021 року)
4. Де провести весільний банкет? Вибираємо місце для святкування. URL: <http://warszawa-hotel.com.ua/de-provesti-vesilnij-banquet-vibirayemo-mistse-dlya-svyatkuvannya/>(дата звернення до ресурсу: 4.04.2021 року)
5. Детальніше про ресторан Geneva (Женева). URL: <https://www.best-wedding.com.ua/profile/restoran-geneva-zheneva.html>(дата звернення до ресурсу: 6.04.2021 року)
6. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. К.: НМЦ Укоопосвіта, 2013. 248 с.
7. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства) : навч. посіб. К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с.
8. Меню на весілля : розрахунок страв і напоїв на одного гостя. URL: <https://semri.com.ua/vesilne-menu/>(дата звернення до ресурсу: 2.04.2021 року)
9. Методичні рекомендації з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. URL: http://bs-staff.cotn.ua/pb_ot/1022_1589_2.html/ (дата звернення до ресурсу: 7.04.2021 року)
10. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2010. 388 с.

11. Офіційний сайт готельно-ресторанного комплексу «Женева». URL: <https://www.geneva.te.ua/> (дата звернення до ресурсу: 6.04.2021 року)
12. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ. навч. закл. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
13. Погайдак А. Б. Управління якістю послуг у контексті підвищення якості життя. Сталий розвиток економіки. 2012. № 1 (11). С. 41-48.
14. Скавронська І. В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. *Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту*. 2012. Вип. 2. С. 232-244.
15. Скільки коштує весілля в 2021 році? URL: <https://melanik.com.ua/advice/skilky-koshtuie-vesillia-v-2021-rotsi/> (дата звернення до ресурсу: 6.04.2021 року)
16. Усіна А. І., Кононенко Т. П., Сегеда І. В. Сучасні підходи до формування якісного сервісу ресторанами першого класу. *Коммунальное хозяйство городов : науч.-техн. сборник*. 2012. № 87. С. 453-460.
17. Усіна А. І., Сегеда І. В. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм»); Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х.: ХНАМГ, 2012. 96 с.
18. Цапук О. Весільний банкет – про що потрібно запитати адміністратора?. URL: <https://tsapuk-event.rv.ua/vesilniy-banket-pro-shho-potribnogo-zapitati-administratora/> (дата звернення до ресурсу: 2.04.2021 року)
19. Червінська С.Л. Особливості визначення фінансових результатів діяльності аграрних підприємств. *Облік і фінанси*. 2019. № 6. С.107–110.
20. Як організувати весільний банкет? URL: <https://paramoloda.ua/articles/jak-organizuvaty-vesilnyi-banket/> (дата звернення до ресурсу: 5.04.2021 року)
21. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник Львівської комерційної академії*. 2018. № 38. С. 137-141.

ДОДАТКИ

Додаток А

Приклад весільного меню



Холодні закуски, салати

1. Салат «Середземноморський» – мідії, ананаси, осетрина гарячого копчення, слабо-солена сьомга.
2. Салат «Алі-баба» – обсмажене куряче філе, болгарський перець, свіжий ананас.
3. Салат з крабів «Далі» (креветки королівські, рукола, черрі, соус бальзамічний, лимон).
4. Салат «Тропиканка» – латук, свіжі огірки, м'якоть апельсина, креветки, болгарський перець з соусом.
5. Асорті м'ясне – ковбаса с / к, шийка, карбонад
6. Маслини, оливки – мариновані іспанські маслини і оливки з салатом латук і зеленню
7. Асорті овочеве – помідори, огірки, перець болгарський
8. Асорті з солінь – солоні огірочки, мариновані помідори, часник маринований, солена капуста.

9. Грибочки, мариновані з цибулею – мариновані опеньки з цибулею «шалот» і ягодами журавлини
10. Баклажани, фаршировані волоським горіхом і часником.
11. Закуска з помідорів – помідори, фаршировані сиром, часничком і майонезом.
12. Асорті рибне – сьомга с / с, осетрина г / к, осетрина х / г із зеленню, лимоном і маслинами.



Гарячі закуски

1. Куряче філе в соусі з ананаса.
2. Запечені баклажани зі свіжими помідорами, цибулею і часниковим маслом.



Гарячі страви, гарніри

1. Косичка з сьомги – філе осетрини, сьомги і судака, пропущене в білому вині з соусом «Шампань»
2. Свинина, фарширована грибами та цибулею.
3. Смажена картопля з грибами
4. Спаржа під вершковим соусом



Десерти

1. Фруктова ваза – полуниця, банани, яблука, виноград, груші, ківі, апельсини, грейпфрути.
2. Мороженное в асортименті
3. Камамбер Фрі – смажений у фритюрі сир Камамбер, під соусом зі свіжої журавлини і червоного вина.

Ім'я користувача:
Роксолана Муха

Дата перевірки:
07.06.2021 10:53:26 EEST

Дата звіту:
07.06.2021 10:55:32 EEST

ID перевірки:
1008205723

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

ID користувача:
100004238

Назва документа: Гулей_Гр 186_перевірка-2

Кількість сторінок: 41 Кількість слів: 8744 Кількість символів: 63521 Розмір файлу: 2.00 MB ID файлу: 1008281353

26.9% Схожість

Найбільша схожість: 16.5% з Інтернет-джерелом (http://megalib.com.ua/content/804_810_Banket_vesillya.html)

24.7% Джерела з Інтернету

87

Сторінка 43

4.12% Джерела з Бібліотеки

5

Сторінка 44

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел