

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму**

Турковський Данило Віталійович

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Організація обслуговування новорічного банкету-фуршету у кафе

тема

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

Бакалавр

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна
програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

ГРБ-22

назва академічної групи

Харків, 2024 рік

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач

підпис здобувача

Турковський Д.

ПІБ здобувача

Підсумкова оцінка: 70 (балів)

Члени комісії з захисту:

(підпис)

Н. Л. Аштаєва

(підпис)

К.Р. Гібкін

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Турковський Данило Віталійович

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна дисципліна	Ресторанна справа
	назва навчальної дисципліни
Тема роботи	Організація обслуговування новорічного банкету-фуршету у кафе
	тема курсової роботи
Термін подання завершеної роботи	06.12.2024 р.
	фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	09.09 – 20.09.2024
Добір та аналіз літератури за обраною темою	23.09 – 04.10.2024
Складання плану курсової роботи	7.10 – 11.10.2024
Написання вступу та I розділу	14.10 – 25.10.2024
Написання II та III розділу курсової роботи	28.10 – 15.11.2024
Написання висновків та оформлення курсової роботи	18.11 – 29.11.2024
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	02.12 – 06.12.2024
Захист курсової роботи	09.12 – 13.12.2024

Завдання видав

Науковий керівник,



Наталія Аштаєва

(підпис)

«20» вересня 2024 р

Завдання отримав

Здобувач



Турковський Д.

(підпис)

ПІБ здобувача

«20» вересня 2024 р

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	7
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА.....	10
2.1 Організаційно-економічна характеристика підприємства.....	10
2.2 Види прийомів і банкетів	11
2.3 Приймання замовлення	12
2.4 Вибір банкетної зали. Розрахунок площі	13
2.5 Підготовка до проведення банкету	14
2.6 Обслуговування учасників банкету	16
2.7 Роль метрдотеля в організації і обслуговуванні прийомів і банкетів ...	16
2.8 Організація розваг і відпочинку гостей	17
2.9 Розрахунок і оформлення документації	17
2.10 Прибирання і здача посуду, приборів, білизни.....	18
ВИСНОВКИ.....	20
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	21

ВСТУП

Актуальність дослідження. Ресторанний бізнес відіграє важливу роль у сучасній економіці, задовольняючи потреби клієнтів у харчуванні, відпочинку та проведенні урочистих заходів. Особливої популярності набули банкетні заходи, які дозволяють не лише організувати якісне дозвілля, але й підкреслити важливість певної події. З нагоди професійних свят банкетні заходи стають засобом формування корпоративної культури, стимулювання працівників та створення сприятливого соціального середовища. Однак якісна організація таких заходів потребує врахування низки аспектів: концепції, сучасних підходів до сервісу, технологічних процесів та інновацій у сфері обслуговування.

Сучасний стан ресторанного господарства демонструє динамічний розвиток, впровадження нових технологій та тенденцій, орієнтованих на підвищення якості обслуговування, незалежно від форм власності закладу. Глобалізація, зміни споживчих уподобань та необхідність адаптації до сучасних викликів ставлять перед ресторанами завдання формування конкурентоспроможної моделі бізнесу. Особливу роль відіграє дослідження концептуальних підходів до організації банкетів та їхній вплив на імідж закладу, лояльність клієнтів та ефективність господарської діяльності.

Теоретичну основу дослідження складають праці таких авторів, як Іванова С.О., Гончарук В.О., Пономаренко М.В., Краснов В.М., Сидоренко Ю.В., які досліджують тенденції розвитку ресторанного господарства, сучасні підходи до обслуговування клієнтів та інноваційні рішення в організації банкетних заходів. Практичний аспект дослідження представлений на прикладі закладу Villa Tartufo, що поєднує сучасні тенденції інтер'єрного дизайну, вишуканого меню та індивідуального підходу до організації заходів.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати та практично дослідити організацію банкетів з нагоди професійних свят, виявити сучасні тенденції в обслуговуванні та запропонувати шляхи вдосконалення цього процесу.

Завдання дослідження:

- охарактеризувати концепцію та ключові принципи організації банкетів для професійних заходів;
- визначити сучасні підходи до сервісу та обслуговування банкетів;
- проаналізувати особливості Villa Tartufo, зокрема концепцію, інтер'єр та меню;

Об'єкт дослідження – процес організації банкетів з нагоди професійних свят.

Предмет дослідження – особливості організації банкетів на прикладі закладу Villa Tartufo.

Методи дослідження. У роботі використовувалися теоретичні методи: аналіз наукових джерел із ресторанного господарства та банкетного обслуговування, узагальнення досвіду провідних ресторанів. Емпіричні методи включали вивчення практики організації заходів у Villa Tartufo, спостереження за технологічними процесами, анкетування клієнтів для оцінки якості обслуговування.

Робота складається зі вступу, двох розділів, висновку та списку літератури українською мовою.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

Техніко-економічне обґрунтування проектування ресторану Villa Tartufo у Харкові базується на детальному аналізі соціально-економічних, географічних та інфраструктурних характеристик міста, що підтверджують доцільність відкриття закладу саме в цьому регіоні. Харків є одним із найбільших міст України з населенням понад 1,4 мільйона осіб, що створює широкий споживчий ринок для закладів громадського харчування. Завдяки високій густоті населення, значній кількості бізнес-центрів, культурних і розважальних установ, а також наявності великої кількості туристів, що відвідують місто, потенційна аудиторія ресторану є різноманітною і численною. Контингент клієнтів включає представників середнього та високого класу, іноземних туристів, бізнес-спільноту, а також поціновувачів якісної італійської кухні [13, с. 50].





Рис. 2.1 Зовнішній вигляд ресторану

Район будівництва ресторану – центральна частина міста, вулиця Сумська, 35 – має високу прохідність завдяки розташуванню у безпосередній близькості до Саду імені Тараса Шевченка. Ця територія є одним із культурних і рекреаційних центрів Харкова, що робить її ідеальним місцем для відкриття ресторану середземноморської кухні. Висока концентрація комерційних, освітніх і культурних об'єктів забезпечує стабільний потік відвідувачів як у будні, так і у вихідні дні. Географічно Харків розташований у зоні помірно континентального клімату, що позитивно впливає на функціонування ресторану, особливо в теплу пору року, коли літній майданчик може стати додатковим джерелом доходу.

Під час розробки концепції Villa Tartufo враховано наявність конкурентного середовища у сфері ресторанного бізнесу. Харків має розвинену мережу закладів громадського харчування, але більшість із них орієнтовані на масовий сегмент або мають обмежену спеціалізацію. Villa Tartufo, натомість, пропонує унікальний підхід до гастрономії, інтегруючи традиції італійської кухні з інноваційними рішеннями, що виділяє його серед конкурентів. Джерела постачання сировини та продуктів для ресторану

включають локальних і міжнародних виробників, які забезпечують стабільність поставок високоякісних продуктів, необхідних для підтримання стандартів закладу. Зокрема, італійські інгредієнти, такі як сири, паста, оливкова олія, доставляються від перевірених постачальників, що підкреслює автентичність страв [8, с. 20].

Для забезпечення функціонування Villa Tartufo використовується сучасне обладнання, що відповідає європейським стандартам енергозбереження та продуктивності. Постачання електроенергії, води та газу здійснюється централізовано, що дозволяє знизити ризики перебоїв у роботі. Екологічна свідомість закладу проявляється у використанні енергоефективних технологій, таких як LED-освітлення, системи фільтрації води та сучасні кулінарні пристрої, що мінімізують споживання ресурсів.

Villa Tartufo працює у режимі з 10:00 до 23:00, що дозволяє забезпечити обслуговування як денних, так і вечірніх клієнтів. Форми та методи обслуговування включають обслуговування за меню, організацію банкетів, фуршетів та доставку страв. Такий комплексний підхід до надання послуг гарантує задоволення потреб широкої аудиторії, починаючи від приватних відвідувачів до корпоративних клієнтів. Для підвищення якості обслуговування використовуються сучасні CRM-системи, які оптимізують управління замовленнями та забезпечують індивідуальний підхід до кожного клієнта.

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА

2.1 Організаційно-економічна характеристика підприємства

Кафе Villa Tartufo є сучасним підприємством ресторанного господарства, яке спеціалізується на організації висококласного обслуговування за стандартами середземноморської кулінарії. Розташоване в центрі Харкова, кафе поєднує у собі унікальні гастрономічні рішення, стильний інтер'єр та широкий спектр послуг, орієнтованих на різноманітні категорії споживачів. Концепція закладу базується на гармонії традицій італійської кухні та інноваційних підходів до приготування страв, що дозволяє забезпечувати високий рівень задоволення клієнтів. Особливе місце у діяльності підприємства займає організація банкетів, фуршетів та інших урочистих заходів, що є одним із ключових напрямків роботи [11, с. 15].

Підприємство Villa Tartufo пропонує комплекс основних послуг, включаючи обслуговування за меню, організацію індивідуальних та корпоративних заходів, послугу доставки їжі та напоїв. Основні послуги включають подачу страв, приготованих за автентичними рецептами з використанням якісних інгредієнтів, що імпортуються з різних регіонів Італії. Меню кафе відображає принципи сезонності продуктів і включає широкий вибір закусок, пасти, піци, морепродуктів, основних страв із м'яса та риби, десертів, а також напоїв, серед яких особливе місце займає винна карта. Усі страви готуються професійною командою кухарів із використанням сучасного обладнання, що гарантує високу якість страв та їх естетичну привабливість.

Додаткові послуги Villa Tartufo зосереджені на створенні унікального досвіду для гостей. Серед них – послуги декорування залу для урочистих подій, розробка індивідуального меню для банкетів, забезпечення музичного супроводу та технічного обладнання для проведення заходів, організація кейтерингового обслуговування. Для визначення економічних характеристик діяльності Villa Tartufo враховуються показники середньої кількості клієнтів на добу, середнього чека та частоти організації банкетів і фуршетів. Середній

чек одного гостя становить приблизно 500 грн, тоді як при організації банкетів-фуршетів вартість обслуговування одного гостя коливається в межах 1000–1500 грн залежно від обраного меню та додаткових послуг. Високий рівень середнього чека обумовлений преміальним рівнем обслуговування та використанням високоякісних продуктів [1, с. 13].

Таблиця 2.1.1.

Організаційно-економічна характеристика кафе Villa Tartufo

Характеристика	Показники
Розташування	вулиця Сумська, 35, Харків
Формат	Ресторан середземноморської кухні
Кількість посадкових місць	80
Середній чек	500 грн
Середня кількість гостей	100 осіб/день
Кількість організованих заходів	10/місяць
Додаткові послуги	Декорування, кейтеринг, доставка, музичний супровід

Villa Tartufo функціонує щоденно з 10:00 до 23:00, що забезпечує доступність закладу для різних груп клієнтів. Такий графік дозволяє обслуговувати як індивідуальних клієнтів у форматі сніданків, обідів і вечерь, так і корпоративних замовників, які планують заходи у вечірній час. Універсальність і гнучкість організаційних підходів дає змогу створювати комплексні рішення для кожного замовлення, адаптуючись до індивідуальних потреб.

2.2 Види прийомів і банкетів

Організація та розрахунок обслуговування новорічного банкету-фуршету в кафе Villa Tartufo передбачає комплексну підготовку, починаючи з визначення формату заходу та складу гостей до складання меню, планування логістики та підготовки замовлення-рахунку. Банкет-фуршет як формат заходу обирається з огляду на його універсальність і зручність для невимушеного спілкування гостей. Такий тип обслуговування дозволяє забезпечити широкий вибір страв і напоїв, орієнтованих на різноманітні смаки

гостей, а також ефективно організувати простір для розміщення значної кількості учасників [17].

Класифікація банкетів включає поділ залежно від приводу, складу гостей, форм обслуговування та місця проведення. Банкет-фуршет є оптимальним вибором для корпоративного новорічного заходу завдяки можливості поєднання офіційної частини з розважальною програмою. У межах фуршету гості мають змогу обслуговуватися самостійно з використанням фуршетних ліній або за часткової допомоги обслуговуючого персоналу. Особливістю такого формату є використання невеликих порцій холодних закусок, мініатюрних гарячих страв, десертів та різноманітних напоїв, що дозволяє забезпечити гармонійне та зручне харчування гостей.

2.3 Приймання замовлення

Процес приймання замовлення на організацію банкету в Villa Tartufo передбачає кілька ключових етапів. Замовник спочатку погоджує дату, час, кількість гостей і формат заходу. Після уточнення організаційних деталей метрдотель складає меню, яке остаточно узгоджується не пізніше ніж за два дні до заходу. Для банкету-фуршету стандартне меню включає холодні закуски, гарячі страви, десерти, напої та фрукти. Для забезпечення оптимального розподілу порцій використовуються рекомендовані норми на одного гостя [5, с. 18].

Таблиця 2.3.1.

Рекомендовані норми страв і напоїв для банкетів-фуршетів

Види страв і напоїв	Кількість порцій на 1 гостя
Холодні закуски	0,5–1
Гарячі закуски	1
Фрукти	200 г
Солодкі страви	1
Мінеральна вода	0,25–0,5 л
Фруктові соки	0,1–0,15 л
Алкогільні напої	100 мл (горілка), 150 мл (вино)

Таблиця 2.3.2.

Меню банкету-фуршету для новорічного заходу

Назва страв і напоїв	Кількість порцій	Ціна, грн.	Сума, грн.
Холодні закуски	30	80	2400
Гарячі закуски	30	100	3000
Фрукти	30	50	1500
Солодкі страви	30	70	2100
Мінеральна вода	30	30	900
Вино (червоне/біле)	30	150	4500
Разом			14400

На основі узгодженого меню формується замовлення-рахунок. Цей документ включає інформацію про кількість і вартість порцій, загальну суму за окремими категоріями страв та напоїв, а також підсумкову суму замовлення. Замовник вносить аванс у розмірі 50% вартості замовлення, що фіксується у відповідному акті [15, с. 8].

2.4 Вибір банкетної зали. Розрахунок площі

Банкетна зала кафе Villa Tartufo розташована у центральній частині Харкова, що робить її зручною для проведення урочистих заходів. Інтер'єр зали виконаний у сучасному середземноморському стилі із використанням натуральних матеріалів, таких як дерево, мармур і текстиль. Простір освітлюється м'яким акцентним світлом, що створює затишну атмосферу, сприяючи комфортному перебуванню гостей. Для новорічного банкету-фуршету декор зали передбачає тематичне оформлення з використанням новорічної атрибутики: гірлянди, святкові композиції із соснових гілок, декоративні підсвічники, а також акцентні елементи, які відображають загальну концепцію заходу [7, с. 5].

Розрахунок площі банкетної зали виконується за формулою:

$$S = N \times S_i,$$

де

N - кількість гостей;

S_i - норма площі на одного гостя (для банкету-фуршету S_i = 0,4–0,5 м²).

За умови, що кількість гостей для банкету становить 30 осіб, площа зали обчислюється так:

$$S = 30 \times 0,5 = 15 \text{ м}^2.$$

Для комфортного розміщення гостей необхідна мінімальна площа 15 м². Зала Villa Tartufo має достатньо місця для розміщення такого заходу, з урахуванням додаткового простору для фуршетної лінії та руху офіціантів.

2.5 Підготовка до проведення банкету

Підготовчі заходи включають розрахунок кількості обслуговуючого персоналу, замовлення необхідного посуду, столової білизни, меблів і сервірувальних елементів. Кількість офіціантів розраховується за формулою:

$$A = N / n,$$

Де

A - кількість офіціантів;

N - кількість гостей;

n - норма обслуговування.

Згідно з нормами для прийому-фуршету один офіціант обслуговує 15–20 гостей. За умови 30 гостей для обслуговування необхідно: $A = 30 / 15 = 2$ офіціанти [9].

Таблиця 2.5.1

Норми обслуговування гостей на банкеті

Вид банкету	Норма офіціантів	Кількість гостей
Банкет з повним обслуговуванням	2	6–8
Прийом-фуршет	1	15–20

Таблиця 2.5.2.

Потреба посуду і приборів для подачі страв

Страви і напої	Замовлено порцій	Посуд і прибори	Місткість посуду	Кількість одиниць
Ікра зерниста	30	Ікорниця	6	5
Масло вершкове	30	Тарілка пиріжкова	6	5
Асорті м'ясне	30	Блюдо овальне	6	5

Таблиця 2.5.3

Потреба в посуді і приборах для банкету на 30 гостей

Посуд і прибори	Норма на 1 гостя	Розрахункова кількість
Тарілка сервіровочна	1	30
Тарілка закусочна	1	30
Тарілка пиріжкова	1	30
Прибори столові	1	30

Для сервірування банкетних столів використовуються столи довжиною 1,25 м. Загальна довжина розраховується за формулою:

$$L = N \times l,$$

Де

L - довжина столу (м);

N - кількість гостей;

l - норма довжини на одного гостя (для фуршету $l = 0,25\text{--}0,35$ м).

За умови 30 гостей:

$$L = 30 \times 0,3 = 9 \text{ м.}$$

Необхідна кількість столів:

$$K_{ст} = L / L_{ст} = 9 / 1,25 = 7 \text{ столів.}$$

Скатертини повинні мати запас для спуску з торців столів. Довжина скатертини розраховується як:

$$L_{ск} = L + 0,6 \times 2 = 1,25 + 1,2 = 2,45 \text{ м.}$$

Підготовка до новорічного банкету-фуршету в кафе Villa Tartufo базується на чітко структурованому підході до організації простору, підбору обслуговуючого персоналу та матеріальних ресурсів. Це дозволяє забезпечити високу якість обслуговування, гармонійний розподіл функцій між працівниками і створення комфортної атмосфери для гостей. Ретельне планування і розрахунки сприяють ефективному використанню ресурсів і максимальному задоволенню потреб клієнтів, що є запорукою успішного проведення заходу [18, с. 12].

2.6 Обслуговування учасників банкету

Обслуговування учасників банкету в кафе Villa Tartufo ґрунтується на застосуванні сучасних стандартів гостинності, що поєднують український та міжнародний досвід організації урочистих заходів. Особливістю обслуговування є акцент на високому рівні сервісу, персоналізації та увазі до кожного гостя. У випадку банкету з повним обслуговуванням, офіціанти працюють за заздалегідь визначеною схемою, яка забезпечує безперебійний процес подачі страв і напоїв, підтримання чистоти столів та оперативне реагування на запити гостей. Ця схема враховує кількість офіціантів, кількість гостей, складність меню та особливості подачі страв [19, с. 5].

Таблиця 2.6.1.

Схема сумісної роботи офіціантів для банкету з повним обслуговуванням

Етап обслуговування	Обов'язки офіціанта 1	Обов'язки офіціанта 2
Зустріч гостей	Приєм гостей, допомога з розміщенням	Надання інформації щодо меню
Подача холодних закусок	Подача на столи, контроль розміщення	Поповнення хлібних кошиків
Подача гарячих страв	Своєчасна подача основних страв	Сервірування відповідно до поданих страв
Розлив напоїв	Розлив вин, шампанського	Поповнення води та безалкогольних напоїв
Обслуговування під час банкету	Збір використаного посуду, підтримання чистоти	Допомога у вирішенні запитів гостей
Подача десертів і кави	Подача десертних страв	Розлив кави, чаю
Завершення обслуговування	Збір використаного посуду	Перевірка задоволеності гостей

2.7 Роль метрдотеля в організації і обслуговуванні прийомів і банкетів

Роль метрдотеля є ключовою в організації та обслуговуванні банкету. Перед початком заходу він проводить інструктаж для офіціантів, визначає порядок обслуговування та розподіляє обов'язки серед персоналу. Метрдотель відповідає за формування графіка роботи офіціантів, контроль відповідності сервісу стандартам і оперативне вирішення організаційних питань. Під час інструктажу він акцентує увагу на важливості злагодженої роботи команди, правилах сервірування, послідовності подачі страв і дотриманні норм етикету.

У процесі самого заходу метрдотель контролює чіткість і своєчасність виконання обов'язків, відстежує взаємодію між офіціантами та забезпечує дотримання сценарію банкету. Його основна задача - гарантувати, що кожен гість отримає належний рівень обслуговування [10, с. 5].

2.8 Організація розваг і відпочинку гостей

Організація розваг і відпочинку гостей у рамках новорічного банкету-фуршету в кафе Villa Tartufo відбувається відповідно до побажань замовника та особливостей аудиторії. Для створення святкової атмосфери залу прикрашають тематичними елементами декору, такими як новорічні ялинки, гірлянди, свічки та святкові композиції. Музичний супровід підбирається із врахуванням уподобань гостей: це може бути жива музика, виступи музикантів або тематичний плейлист. За потреби можна організувати інтерактивні розваги, включаючи виступи аніматорів, тематичні конкурси або фотозони. Гості мають можливість скористатися спеціально організованою зоною для танців або відпочинку, що сприяє розслабленій та невимушеній атмосфері.

2.9 Розрахунок і оформлення документації

Розрахунок і оформлення документації для обслуговування новорічного банкету-фуршету в кафе Villa Tartufo є завершальним етапом усього процесу організації заходу. Основним документом для фінального розрахунку є замовлення-рахунок, який складається на основі узгодженого меню та додаткових послуг. Касир отримує затверджений замовлення-рахунок, на підставі якого приймає доплату від замовника. Всі фінансові операції підтверджуються оформленням прибуткового касового ордеру, після чого на всіх екземплярах документа проставляється позначка «оплачено», яка завіряється підписом касира. Один примірник квитанції передається замовнику як підтвердження здійснення оплати. Усі фінансові документи

ретельно зберігаються в бухгалтерії підприємства для подальшого аналізу та звітності [3, с. 7].

2.10 Прибирання і здача посуду, приборів, білизни

Процес прибирання та здачі посуду, приборів і білизни після завершення банкету виконується за чітко встановленими правилами, що забезпечує оперативність і контроль над збереженням матеріальних ресурсів. Прибирання зі столів проводиться офіціантами, які працюють згідно з графіком та інструкціями. Спочатку зі столів забирають залишки їжі та використані серветки, потім – посуд і прибори. Посуд і прибори відносять у підсобні приміщення для сортування. Білизна, така як скатертини та серветки, збирається окремо для передачі у пральню. Усі предмети здаються відповідальній особі, яка веде облік за кількістю та станом кожного виду матеріальних засобів.

У разі бою, псування чи втрати посуду або приборів під час банкету, відповідальна особа складає акт. Акт документує обставини, кількість зіпсованих або втрачених одиниць, їхню вартість і винних осіб. Цей документ підписується членами комісії, яка може включати метрдотеля, сервізницю та бухгалтера. Вартість розбитого чи втраченого інвентаря може бути віднесена як на підприємство, так і на працівників, залежно від встановлених обставин і ступеня провини.

Таблиця 2.10.1.

Акт на бій, псування і втрату посуду і приборів

Посуд, прибори	Одиниця виміру	Кількість	Ціна, грн.	Сума, грн.	Обставини бою, втрати, винні особи
Бокал для шампанського	шт.	3	8,00	24,00	Бій у мийній з вини сервізниці
Тарілка піріжкова	шт.	2	6,20	12,40	Бій під час доставки в залу з вини офіціанта
Чашка кофейна	шт.	1	4,50	4,50	Втрата під час обслуговування

					з вини офіціанта
Виделка закусочна	шт.	1	10,50	10,50	Втрата з вини офіціанта

Члени комісії підписують акт, а відповідальна особа, за рішенням адміністрації, покриває вартість втрат або пошкоджень. Це допомагає підтримувати належну дисципліну серед персоналу та уникати подібних випадків у майбутньому [6, с. 71].

Після завершення банкету здійснюється фінальний огляд зали, контроль за завершенням прибирання і здачі посуду. Офіціанти перевіряють залишки на столах, правильність розташування меблів і чистоту робочої зони. Метрдотель проводить загальний контроль, приймаючи роботу офіціантів та сервізної служби. Білизну, яка була у використанні, передають у комору або пральню, складаючи відповідний акт. Оформлення документації, що супроводжує процес обслуговування банкету, включає заповнення прибуткових касових ордерів, замовлень-рахунків, актів на втрати чи псування, а також додаткових внутрішніх звітів, що дозволяють здійснювати контроль за якістю послуг. Усі документи передаються до бухгалтерії підприємства для їх обліку.

ВИСНОВКИ

У ході роботи було виконано детальне техніко-економічне обґрунтування доцільності організації новорічного банкету-фуршету в кафе Villa Tartufo. Здійснено характеристику підприємства, яка включала його концептуальні, економічні та організаційні аспекти. Villa Tartufo позиціонується як заклад преміум-класу, що поєднує сучасний сервіс і середземноморські традиції гастрономії. Визначено основні види прийомів і банкетів, охарактеризовано їх особливості відповідно до обраного формату заходу. Зокрема, для банкету-фуршету розраховано площу зали, яка склала 15 м² для розміщення 30 гостей, виходячи з норми 0,5 м² на одну особу. Для обслуговування банкету необхідно залучити двох офіціантів, враховуючи норму обслуговування одного офіціанта на 15 гостей.

У рамках підготовки до заходу складено перелік необхідного посуду, приборів, білизни та меблів. Розраховано кількість одиниць посуду, що залежить від кількості порцій кожного виду страв. Для банкету потрібно 30 тарілок сервіровочних, закусочних і пиріжкових, а також 30 наборів столових приборів. Окремо розроблено розрахунки на замовлення скляного посуду для напоїв, включаючи бокали для шампанського, фужери для вина та стакани для соків. Загальна довжина столів склала 9 метрів, для розміщення яких знадобиться 7 стандартних столів довжиною 1,25 м.

Розрахункова частина охоплювала всі аспекти обслуговування учасників банкету, включаючи взаємодію офіціантів, контроль метрдотеля, організацію розваг і фінальне прибирання. Розраховано фінальні витрати на посуд та прибори з урахуванням можливого бою чи втрати. Усі етапи організації відображені у відповідній документації, яка включає замовлення-рахунки, акти на бій і втрати посуду, розрахункові відомості. Таким чином, проведення новорічного банкету-фуршету у Villa Tartufo реалізоване на основі детального планування, розрахунків та організації, що відповідають сучасним стандартам ресторанного сервісу.»

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко А. В., Стукальська Н. М. Кейтеринг – запорука успішного розвитку ресторанного бізнесу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство. Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. Київ. КНУКіМ. 2021. С. 143–146.
2. Брич В. Я., Банєва І. О. Організація готельно-ресторанної справи. Навчальний посібник. Київ. Ліра-К. 2020. 484 с.
3. Весільна програма: ідеї для яскравого фіналу. URL: <https://hotwed.com.ua/vesilna-programa-ideyi-dlya-yaskravogo-finalu> (дата звернення: 02.12.2024).
4. Весільні тренди 2023: декор на весілля та інші модні тенденції. URL: <https://hotwed.com.ua/statti/others/vesilni-trendy-2023-dekor-na-vesillya-ta-inshi-modni-tendentsiyi> (дата звернення: 02.12.2024).
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі. Навчальний посібник. Харків. ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2018. 373 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
6. Гірняк Л. І., Глагола В. А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16. С. 71–76.
7. Головне управління статистики в Запорізькій області. URL: <http://www.zp.ukrstat.gov.ua/index.php> (дата звернення: 02.12.2024).
8. Дрьоміна Я. Є. Організація обслуговування споживачів під час банкету-весілля. Запоріжжя. НУ «Запорізька політехніка». 2023. 119 с.
9. Інжиніринг у ресторанному бізнесі. Навчальний посібник. О. В. Кузьмін та ін. Херсон. Олді-Плюс. 2020. 488 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
10. Кейтеринг: конспект лекцій. Укладач: Паска М. З. Львів. ЛДУФК імені Івана Боберського. 2019. 29 с.

11. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства. Навчальний посібник. Київ. Ліра-К. 2019. 564 с.
12. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. Київ. ЦУЛ. 2018. 304 с.
13. Менеджмент ресторанного господарства. Навчальний посібник. Л. М. Яцун та ін. Харків. Світ книг. 2019. 486 с.
14. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Харків. Світ Книг. 2022. 657 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
15. Назаренко І. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2020. С. 8–10.
16. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2020. 128 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
17. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1). Навчальний посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2017. 165 с. URL: <https://example.com> (дата звернення: 02.12.2024).
18. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання. Укл.: Т. С. Кукліна. Запоріжжя. НУ «Запорізька політехніка». 2019. 46 с.
19. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник. За ред. В. В. Архіпова. Київ. ЦУЛ. 2017. 342 с.