

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

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

Воропай Юлія Іванівна

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Особливості організації банкету з нагоди професійного свята в ресторані

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-23

назва академічної групи

Харків, 2025 рік

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

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Воропай Юлія Іванівна

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Особливості організації банкету з нагоди професійного
свята в ресторані

тема курсової роботи

Термін подання
завершеної роботи

05.12.2025 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	01.09 – 12.09.2025
Добір та аналіз літератури за обраною темою	15.09 – 10.10.2025
Складання плану курсової роботи	13.10 – 17.10.2025
Написання вступу та I розділу	20.10 – 31.10.2025
Написання II та III розділу курсової роботи	03.11 – 21.11.2025
Написання висновків та оформлення курсової роботи	24.11 – 28.11.2025
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	01.12 – 05.12.2025
Захист курсової роботи	08.12 – 13.12.2025

Графік виконання роботи

Завдання видав

Науковий керівник,

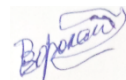


Наталія Аштаєва

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач



Юлія Воропай

(підпис)

ПІБ здобувача

«12» вересня 2025 р

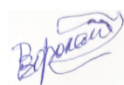
«12» вересня 2025 р

Керівник:

Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, викладач вищої категорії

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

Здобувач



Ю.І.Воропай

підпис здобувача

ПІБ здобувача

Підсумкова оцінка: 70 (балів)

Члени комісії з захисту:



Н. Л. Аштаєва

(підпис)



Ю. Г. Бережна

(підпис)

ЗМІСТ

Вступ	5
Р	
О	
З	
Д	
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТУ-ОБІДУ З НАГОДИ ДНЯ ДЕРЖАВНОГО СЛУЖБОВЦЯ В РЕСТОРАНІ RESTO PARK «ТРАДИЦІЯ»	12
2.1. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства Resto Park «Традиція»	12
2.2. Приймання замовлення, складання меню та замовлення-рахунку	14
2.3. Вибір банкетної зали та розрахунок площі	16
2.4. Підготовка до проведення банкету	17
2.5. Підготовка залу до банкету	20
2.6. Розрахунок банкетної білизни	22
2.7. Обслуговування учасників банкету	24
2.8. Роль метрдотеля в організації та обслуговуванні банкету	26
2.9. Розрахунок і оформлення документації	27
2.10. Прибирання і здача посуду, приборів, білизни	28
Висновки	30
Список використаних джерел	31
Додатки	32
Р	
Р	
Е	
К	
Н	
К	
а	
Ф	
В	
Р	

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою індустрією гостинності та невід'ємним елементом соціально-економічної інфраструктури країни. Сучасні ресторани виконують не лише функцію харчування, а й забезпечують організацію свят, ділових зустрічей, урочистих подій та професійних заходів, що потребує високого рівня сервісу, технологічної підготовки та професійної роботи персоналу. Особливого значення набуває організація банкетів, адже саме вони демонструють компетентність підприємства, рівень культури обслуговування, вміння створювати атмосферу свята та комфорт для великої кількості гостей.

Курсова робота присвячена вивченню особливостей організації банкету з нагоди професійного свята – Дня державного службовця – у ресторані Resto Park «Традиція».

Актуальність дослідження обумовлена зростанням попиту на проведення корпоративних та офіційних заходів, необхідністю підвищення якості сервісу у сфері ресторанного господарства, а також важливістю розроблення технологічно обґрунтованого процесу підготовки та обслуговування банкету відповідно до сучасних стандартів та етикету подачі страв.

Метою дослідження є аналіз організації банкету з нагоди професійного свята та обґрунтування технологічних і організаційних рішень щодо його проведення в умовах ресторану Resto Park «Традиція».

Для досягнення мети було поставлено такі завдання:

- охарактеризувати діяльність закладу ресторанного господарства та визначити його можливості для проведення банкету;
- провести приймання замовлення, сформуванню банкетне меню та виконати необхідні розрахунки;
- здійснити добір зали, розрахувати площу та визначити оптимальне розміщення гостей;
- провести розрахунок посуду, столової білизни, інвентарю й необхідної кількості персоналу;
- розробити схему сервірування та описати етапи обслуговування гостей;

- проаналізувати роль метрдотеля та документальне забезпечення банкету;
 - сформулювати узагальнюючі висновки щодо ефективності організації заходу.
- Об'єкт дослідження – процес організації банкету.

Предмет дослідження – методика підготовки, обслуговування та розрахункове забезпечення банкету з нагоди професійного свята.

Теоретичною базою роботи є нормативні документи, методичні рекомендації, матеріали професійної літератури, статистичні джерела та інформаційні ресурси ресторанної галузі.

Практична частина виконана на основі фактичних розрахунків та моделювання організації свята у ресторані Resto Park «Традиція».

Курсова робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ БАНКЕТІВ ТА СВЯТКОВИХ ЗАХОДІВ

1.1. Сутність банкетів як форми обслуговування та їх класифікація

Банкет – це урочиста форма колективного прийому та частування гостей, що організовується з нагоди певної події чи свята та супроводжується спеціальним меню, визначеним регламентом обслуговування, сервіруванням столів і програмою перебігу заходу. На відміну від звичайного ресторанного обслуговування, банкет передбачає заздалегідь встановлені умови обслуговування, узгоджені страви й напої, кількість гостей, час проведення, форму розсаджування гостей та роботи персоналу. Особливістю банкету є висока організованість процесу, чіткість подачі страв та узгодженість дій офіціантів, що забезпечує урочистий характер події та комфорт для гостей.

Банкет виконує не лише гастрономічну функцію, а й соціально-комунікативну: він сприяє налагодженню ділових, колективних, культурних та міжособистісних контактів. У ресторанній справі банкет є складною формою обслуговування, яка поєднує технологічні, організаційні, художньо-естетичні та сервісні рішення. Ефективно організований банкет потребує ретельної підготовки, включаючи приймання замовлення, розробку меню, підбір посуду та інвентарю, оформлення залу, розрахунок персоналу та планування подачі страв.

Для правильного вибору організаційної моделі заходу важливим є визначення виду банкету. За загальноприйнятою класифікацією банкетні заходи поділяють за кількома ознаками: за формою обслуговування, за місцем проведення, за характером події, за способом розміщення гостей.

Основні види банкетів:

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами характеризується подачею всіх страв персоналом за схемою обслуговування. Кожен гість має окреме місце, подача відбувається послідовно згідно меню. Формат підкреслює урочистість і підходить для дипломатичних прийомів, професійних свят та ювілеїв.

Банкет за столом з частковим обслуговуванням – це такий вид банкету де частина страв (переважно холодні страви та закуски) попередньо ставиться на стіл у загальних блюдах або тарелях, а гарячі страви подають офіціанти. Цей формат економить час обслуговування та спрощує роботу персоналу.

Банкети-фуршети: гості пересуваються залом, їжу приймають стоячи. Страви розміщуються на окремих столах, подаються вони у формі невеликих порцій. Такий вид доречний для презентацій, корпоративних свят, професійних заходів та неформальних зустрічей.

Банкет-коктейль поєднує подачу коктейлів, напоїв та невеликих закусок. Гості вільно спілкуються та переміщуються залом. Поширений у діловому середовищі, підходить для короткотривалих заходів.

Банкет-чай (кава-брейк). Меню таких банкетів включає десерти, кондитерські вироби, гарячі напої. Часто організовується під час конференцій, професійних зборів, творчих вечорів або урочистих церемоній.

Змішані форми банкетів можуть поєднувати різні елементи обслуговування (наприклад, часткове обслуговування та фуршетний стіл), що дозволяє адаптувати захід під формат події, кількість гостей та сценарій свята.

Таким чином, банкет як форма обслуговування є важливим інструментом ресторанної діяльності, який дозволяє забезпечити високий рівень сервісу, створити святкову атмосферу та врахувати індивідуальні побажання замовника.

Правильний вибір виду банкету, продумана організація та координація персоналу є ключовими факторами успішного проведення заходу, особливо якщо він приурочений до професійного свята, що підсилює офіційно-урочистий і водночас соціально-комунікативний характер гостинності.

1.2. Особливості організації тематичних банкетів: вітчизняний та зарубіжний досвід

Професійні свята є однією з найбільш поширених причин організації тематичних банкетів у ресторанному господарстві. Такі заходи поєднують урочисту складову з корпоративними традиціями колективу, мають яскраво

виражену тематичність та потребують врахування специфіки професії запрошених гостей. Організація банкету до професійного свята передбачає не лише підбір меню та алгоритму надання сервісу, але й створення атмосфери, яка підкреслює значущість події та формує позитивний настрій запрошених.

Особливість таких банкетів полягає у можливості персоналізації – страви, оздоблення залу, сувеніри, програма можуть відповідати сфері діяльності колективу. Наприклад, на День медика часто використовують оформлення у біло-блакитній гамі, подають тематичні десерти у формі серця або капсули, а музична програма включає розіграш символічних подарунків. Під час Дня вчителя у меню доречні страви домашнього стилю, оформлення залу – у вигляді шкільної тематики: крейдова дошка-фотозона, сувеніри-книги. На День кухаря популярні шоу-подачі, майстер-класи шеф-кухарів, дегустації авторських страв.

Організація професійних банкетів включає кілька характерних етапів:

- розробку сценарію заходу з урахуванням професії;
- вибір «кухні» та страв відповідно до побажань замовника;
- визначення формату обслуговування (повне або часткове, фуршет, коктейль, змішане);
- оформлення простору у корпоративному або професійному стилі;
- планування розважальної програми (нагородження, концерти, виступи, вікторини).

Для прикладу, у ресторані «Фамілія» (м. Київ) щорічно організовується банкет до Дня енергетика. Формат цього заходу – банкет із частковим обслуговуванням; зал оформлюють у корпоративних кольорах компанії-замовника, на вході встановлюють вітальний стенд з логотипом, передбачено нагородження та відзнаку працівників. У ресторанному комплексі «Kharkiv Palace» проводився банкет до Дня юриста. У програмі були представлені джазовий супровід, фотозона зі стосами книг, фуршетна подача страв у перерві концерту.

У ресторанах Vienna Ballroom (Австрія) та The Ritz London (Велика Британія) корпоративні прийоми державних службовців часто організовують у форматі банкету-коктейлю, де гості не розміщуються за столами. Більшість страв

подають у вигляді канапе, тарталеток, міні-сетів на підносах офіціанти. Основний акцент заходу на швидкій комунікації між учасниками, що сприяє нетворкінгу.

Під час святкування National Nurses Day у ресторанах мережі Hilton Hotels популярним є формат тематичного фуршету. Десертний стіл оформлюють у стилі лікарняної тематики – капкейки із символом Red Cross, печиво у формі халатів, безалкогольні коктейлі яскравих кольорів. Частиною програми є нагородження персоналу та виступи гостей.

Зарубіжний досвід проведення тематичних заходів демонструє тенденцію до демократизації банкетного сервісу: збільшується використання інтерактивних форматів – live cooking, фуд-станції, тематичні дегустації, альтернативні подачі страв у форматі finger-food. В Україні також активно впроваджуються ці тенденції, особливо під час професійних корпоративних свят, що сприяє розвитку конкурентоспроможних сервісних рішень у ресторанній індустрії.

Отже, банкет професійного свята є особливим видом ресторанного заходу, що поєднує урочистість та корпоративний характер події, потребує продуманого підходу до сценарію, меню, сервірування столу та програми.

1.3. Особливості організації банкетів до Дня державного службовця

День державного службовця – офіційне професійне свято, яке щороку відзначається в Україні 23 червня. Банкет, присвячений цій події, носить урочисто-діловий характер, відрізняється стриманістю оформлення, регламентованістю заходу та підвищеними вимогами до сервісу. У проведенні святкового прийому беруть участь керівники та працівники органів державної влади, запрошені гості, представники адміністрацій, тому особливо важливими є правильна структура обслуговування, висока культура подачі страв та чіткість роботи персоналу.

Оформлення банкетної зали для такого заходу витримується у класичному стилі: використовуються нейтральні благородні кольори – білий, кремовий, темно-синій, бордовий; у декорі – національна символіка, прапор України.

Також встановлюється фотозона для офіційних фото та екран для нагородження і презентацій.

Оскільки банкет приурочений до державного професійного свята, важливо передбачити офіційну частину: вітальне слово керівництва, вручення грамот та подяк, виступи, короткий концертний або музичний супровід. Після формальної частини гості переходять до частування – зазвичай обирається банкет за столом з повним обслуговуванням, оскільки він найбільш відповідає рівню заходу. Меню повинно бути збалансованим та вишуканим, доцільно включати класичні холодні закуски, рибні та м'ясні страви, гарячу страву європейської кухні, десерт і добірні напої.

Таким чином, організація банкету до Дня державного службовця вимагає високого рівня підготовки, продуманості меню, належного оформлення та бездоганного сервісу, що створює атмосферу поваги до професії та сприяє налагодженню ділових і соціальних контактів.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТУ-ОБІДУ З НАГОДИ ДНЯ ДЕРЖАВНОГО СЛУЖБОВЦЯ В РЕСТОРАНІ RESTO PARK «ТРАДИЦІЯ»

2.1. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства Resto Park «Традиція»

Resto Park «Традиція» – сучасний ресторан української та європейської кухні, розташований у парковій зоні (рис. 1.1). Заклад функціонує як підприємство ресторанного господарства з повним циклом виробництва та обслуговування, спеціалізується на проведенні банкетів, корпоративних та урочистих заходів. Форма власності – приватна. Тип закладу – ресторан з високим рівнем сервісу, що забезпечує обслуговування гостей у залі офіціантами та надає широкий спектр додаткових послуг.



Рисунок 1.1 – Resto Park «Традиція»

Ресторан має простору банкетну залу на 90 посадкових місць, що дозволяє комфортно проводити заходи середнього та великого формату. Інтер'єр оформлений у стилі сучасної етнокласики: натуральне дерево, текстиль у бежево-оливкових тонах, елементи українського декору, панорамні вікна та атмосфера камерного свята (рис. 1.2). У теплу пору року можлива часткова організація welcome-зони на літній терасі.

Заклад оснащений професійним кухонним обладнанням, має окремі цехи – холодний, гарячий, кондитерський, мийне відділення та сервіс-бар.

У ресторані працює висококваліфікований персонал: шеф-кухар з досвідом

авторської подачі страв, команда кухарів-універсалів, офіціанти з досвідом банкетного обслуговування, адміністратор та метрдотель, який відповідає за координацію роботи під час урочистих заходів. Заклад пропонує клієнтам основні послуги – ресторанне обслуговування, виготовлення страв на замовлення, проведення банкетів, фуршетів, виїзних заходів, дегустацій. Додаткові послуги включають: музичний супровід, оформлення залу, фото- та відеозйомку, організацію шоу-програми, розсадку гостей та друк банкетного меню.



Рисунок 1.2 – Інтер'єр залу Resto Park «Традиція»

Для святкування Дня державного службовця у ресторані заплановано проведення банкету-обіду з повним обслуговуванням офіціантами.

Кількість гостей – 70 осіб. Меню складене відповідно до рівня події та містить: холодну закуску, одну гарячу закуску, суп-пюре, основну гарячу м'ясну страву та десерт. Така структура дозволяє забезпечити повноцінний прийом та комфортне банкетне обслуговування з дотриманням етикету подачі.

Resto Park «Традиція» має належний ресурсний та технологічний потенціал для організації професійних свят державного рівня, що робить його доцільною базою для проведення Дня державного службовця. Потужності кухні та банкетної зали забезпечують можливість швидкої синхронної подачі страв, а професійний персонал – високий рівень сервісу.

Отже, визначивши організаційно-економічну характеристику закладу Resto Park «Традиція» та його потенціал щодо проведення урочистих заходів, перейдемо до аналізу процесу приймання замовлення, розроблення меню та

оформлення замовлення-рахунку для банкету-обіду з нагоди Дня державного службовця.

2.2. Приймання замовлення, складання меню та замовлення-рахунку

Організація банкету до Дня державного службовця у ресторані Resto Park «Традиція» розпочинається з приймання замовлення від замовника. На етапі попередніх перемовин метрдотель з'ясовує дату та час проведення заходу, кількість гостей, побажання щодо меню, стилю оформлення залу, музичного супроводу, програми свята та додаткових послуг.

За результатами обговорення формується попереднє технічне завдання на банкет, після чого складається орієнтовний перелік страв, погоджуються вартість і умови внесення передоплати. Остаточне затвердження меню проводиться не пізніше ніж за 2 доби до початку заходу.

Для святкування заплановано прийом у форматі банкету з повним обслуговуванням офіціантами на 70 гостей. Після основного застілля буде організовано подачу кави в окремому залі.

Структура меню відповідає стандартному банкетному формату та включає: одну холодну закуску, одну гарячу закуску, суп-пюре, гарячу м'ясну страву та десерт. Відповідно до рекомендованих норм для банкетів з повним обслуговуванням (табл. 2.1), кількість страв на одну особу розраховується з урахуванням того, що кожному гостю буде подана страва індивідуально.

Таблиця 2. 1 – Рекомендовані норми страв та напоїв на 1 гостя

Вид страв/напоїв	Кількість на 1 особу
Холодні закуски	порція
Гаряча закуска	1 порція
Суп-пюре	1 порція
Гаряча м'ясна страва	1 порція
Десерт	1 порція
Хліб	150 г (100 г пшеничний + 50 г житній)
Гарячі напої (чай/кава)	1 порція
Вода/сік	0,25–0,5 л
Винні напої (за побажанням)	150–200 мл

На основі обраного асортименту та вподобань замовника формується банкетне меню (табл. 2.2) та розраховується необхідна кількість напоїв (табл. 2.3).

Таблиця 2.2 – Меню банкету до Дня державного службовця на 70 гостей

Назва страв	Кількість порцій
Холодні закуски	
Салат «Нісуаз з тунцем, оливками та яйцем»	
Гаряча закуска:	
Жульєн з куркою та грибами у вершковому соусі під сирною скоринкою	
Суп:	
Крем-суп з броколі та вершками	
Гаряча м'ясна страва:	
Медальйони зі свинини у соусі деміглас з картопляним пюре та овочами гриль	
Десерт:	
Шоколадний фондан з кулькою ванільного морозива та м'ятою	
Хліб житній/пшеничний	

Таблиця 2.3 – Розрахунок напоїв

Напій	Норма на 1 гостя	Для 70 гостей
Біле та червоне вино	150 мл	10,5 л
Горілка	100 мл	7,0 л
Мінеральна вода + негазована	0,25–0,5 л	беремо середню норму 0,35 л \approx 25 л
Сік фруктовий	0,15 л	11 л
Кава	1 порція	70 порцій

Метрдотель після затвердження меню оформляє замовлення-рахунок, на основі якого проводяться фінансові розрахунки та здійснюється попередня оплата. Документ складається у 5 примірниках та затверджується керівником підприємства (табл. А.1, додатки А).

Таким чином, структура меню та розрахунок кількості страв і напоїв дають змогу обґрунтувати обсяги виробництва та подальші розрахунки ресурсів, необхідних для проведення банкету. Наступним етапом є вибір оптимальної банкетної зали та розрахунок її площі.

2.3. Вибір банкетної зали та розрахунок площі

Після узгодження меню, кількості гостей та формату заходу необхідно обрати відповідну банкетну залу. Для проведення банкету з нагоди Дня державного службовця в ресторані Resto Park «Традиція» було обрано основну банкетну залу, що розташована на першому поверсі закладу та має зручне планування для проведення урочистих заходів.

Приміщення характеризується просторістю, наявністю високих стель, які забезпечують гарну циркуляцію повітря, та продуманим зонуванням: окрема зона для гостей, місце для виступів, простір для розміщення апаратури та музичного обладнання, а також зона для роботи офіціантів.

Вибір саме цієї зали обумовлений необхідністю комфортного розміщення 70 гостей за банкетними столами із повним обслуговуванням офіціантами.

Згідно з нормативами, площа на одного гостя при банкеті за столом повинна становити 1,5–2,0 м², що дозволяє забезпечити достатню відстань між місцями, зручність пересування персоналу та гостей, а також безпечне обслуговування під час подачі страв та напоїв.

Розрахунок площі виконуємо за формулою:

$$S=N \times S_1$$

де N - кількість гостей (70 осіб),

S₁ - норма площі на одного гостя (беремо середнє значення 1,8 м², що є оптимальним для офіційного банкету високого рівня).

$$S=70 \times 1,8=126 \text{ м}^2$$

Отже, для комфортного проведення банкету необхідна площа залу не менше 126 м².

Фактична площа банкетної зали ресторану становить приблизно 140–150 м², що повністю відповідає розрахунковим вимогам та дозволяє передбачити

додаткові функціональні зони: фотозону, місце під нагородження працівників, welcome-зону для зустрічі гостей.

Оформлення банкетної зали планується виконати у стриманій класичній стилістиці з елементами державної символіки. Використовуються білі скатертини, темно-сині доріжки, на столах – посуд, келихи для вина та води, лляні серветки, номерки столів та кувертні картки.

Таким чином, банкетна зала Resto Park «Традиція» відповідає вимогам до проведення урочистого заходу, забезпечує достатню площу для розміщення гостей, персоналу та обладнання, що є важливою умовою якісної організації та високого рівня сервісу банкету такого формату.

Отже, обрана банкетна зала повністю відповідає вимогам заходу, а наступним кроком є розрахунок персоналу, посуду, приборів та інших матеріальних ресурсів, необхідних для якісного обслуговування банкету.

2.4. Підготовка до проведення банкету

Підготовка до проведення банкету – один із ключових етапів організації заходу, який включає планування роботи персоналу, розрахунок необхідної кількості посуду та приборів, складання замовлення в сервізну, на виробництво та в сервіс-бар, вибір меблів та підготовку схеми сервірування банкетних столів.

Правильне ресурсне забезпечення гарантує своєчасну подачу страв, безперебійне обслуговування та комфорт гостей протягом усього заходу.

Розрахунок кількості офіціантів

Оскільки формат заходу – банкет з повним обслуговуванням офіціантами, за нормативами один офіціант може обслужити за такого виду банкету 6-8 гостей

т

а 1 старший офіціант (бригадир лінії);

1 метрдотель – координує процес подачі;

з 10 офіціантів у залі.

у Таблиця 2.4 – Розрахунок посуду для подачі страв

р

а

Страви і напої	Замовлено порцій	Посуд і прибори	Місткість посуду, порцій	Кількість одиниць
Салат «Нісуаз з тунцем, оливками та яйцем»		Тарілка закусочна		
Жульєн з куркою та грибами у вершковому соусі під сирною скоринкою		Кокотниця		
		Ложка кокотна		
		Тарілка пиріжкова		
Крем-суп з броколі та вершками		Бульйонна чашка		
		Тарілка підставна/пиріжкова		
Медальйони зі свинини у соусі деміглас з картопляним пюре та овочами гриль		Тарілка столова		
Шоколадний фондан з кулькою ванільного морозива та м'ятою		Тарілка десертна		
Хліб житній/пшеничний		Кошики для хліба		
Кава		Какова пара		
		Ложка кавова		

Розрахунок посуду і приборів для сервірування столу наведено у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Розрахунок посуду для сервірування столу

Посуд і прибори	Норма на одного гостя	Розрахункова кількість
Тарілка сервірувальна (підставна)	1	70
Тарілка пиріжкова	1	70
Прибори закусочні (ніж і виделка)	1	70
Прибори столові (ніж і виделка)	1	70
Ложка бульйонна	1	70
Прибори десертні (ніж і виделка)	1	70
Фужери для б/а напоїв	1	70
Бокали для білого вина	1	70
Бокали для червоного вина	1	70
Чарки для горілки	1	70

На основі проведених розрахунків складаємо замовлення у сервізну з урахуванням резерву 10%.

Таблиця 2.6 – Заовлення в сервізну до банкету «День держслужбовця»
«23» червня 2026 р.
Час готовності 12.00

Посуд і прибори	Кількість од.	10% резерв	Розрахункова кількість
<i>Фарфоровий посуд</i>			
Тарілка сервірувальна (підставна)	70	7	77
Тарілка пиріжкова	70+70+70	21	242
Тарілка закусочна	70	7	77
Тарілка десертна	70	7	77
Бульйонна чашка	70	7	77
Кавова пара	70	7	77
<i>Металевий посуд</i>			
Кокотниці	70	7	77
<i>Столлові прибори</i>			
Прибори закусочні (ніж і виделка)	70	7	77
Прибори столлові (ніж і виделка)	70	7	77
Ложка бульйонна	70	7	77
Прибори десертні (ніж і виделка)	70	7	77
Ложка кокотна	70	7	77
Ложка для кави	70	7	77
<i>Скляний посуд</i>			
Фужери для б/а напоїв	70	7	77
Бокали для білого вина	70	7	77
Бокали для червоного вина	70	7	77
Чарки для горілки	70	7	77

«22» червня 2026 р.

Метрдотель _____

Таблиця 2.7 – Розрахунок-заовлення на виробництво до банкету

Resto Park «Традиція»

Банкет з нагоди Дня державного службовця

«23» червня 2026 р.

Час готовності:

холодних закусок – на 14.00

гарячих закусок – на 14.45

перших страв – на 15.15

других гарячих страв – на 16.00

десертів – на 17.00

Страви	Кількість порцій замовлено	Кількість в посуду (порцій)	Посуд
Салат «Нісуаз»	70	70	Закусочна тарілка
Жульєн з куркою та грибами	70	70	Кокотниця
Крем-суп з броколі/	70	70	Бульйонна чашка
Медальйони зі свинини з гарніром	70	70	Столлова тарілка
Шоколадний фондан	70	70	Десертна тарілка

«22» червня 2026 р.

Метрдотель _____

Таблиця 2.7 – Замоклення в сервіс-бар до банкету «День держслужбовця»
«23» червня 2026 р.

Час готовності 12.00

Напій	Форма	К-сть пляшок
Біле вино	0,75 л	7
Червоне вино	0,75 л	7
Горілка	0,5 л	14
Вода мінеральна газована	1 л	12
Вода мінеральна негазована	1 л	13
Сік фруктовий	1 л	11

«22» червня 2026 р.

Метрдотель _____

Таблиця 2.8 – Замоклення в кавовий бар до банкету «День держслужбовця»
«23» червня 2026 р.

Час готовності 17.45

Напій	Форма	К-сть пляшок
Кава	75-100 мл	100

«22» червня 2026 р.

Метрдотель _____

2.5. Підготовка залу до банкету

Для проведення банкету необхідно забезпечити приміщення відповідним меблевим оснащенням, що включає банкетні столи, стільці для гостей, підсобні столи та серванти для роботи офіціантів.

Кількість меблів визначається залежно від кількості запрошених, обраної схеми розставляння столів та планування банкетної зали ресторану.

При виборі форми та розміщення банкетних столів було враховано:

- кількість гостей – 70 осіб;
- площа та конфігурація зали (140–150 м²);
- норму довжини столу на одного гостя,
- і вид банкету – з повним обслуговуванням офіціантами.

Відповідно до норм довжини столу на одного гостя для банкету з повним обслуговуванням та враховуючи те, що почесні (10 осіб) гості будуть сидіти за окремим столом приймаємо:

- стіл для почесних гостей: $10 \times 1 \text{ м} = 10 \text{ м}$.
- довжина столу для решти гостей: $(70-10) \times 0,8 \text{ м} = 48 \text{ м}$, враховуючи те, що гості будуть розміщуватися за столом з двох боків, довжина столу становить 24 м.

Для обслуговування банкету стіл буде встановлено буквою «П». Підбір банкетних та підсобних столів зведено до таблиці 2.9.

Таблиця 2.9 – Підбір столів для організації обслуговування банкету

Найменування	Довжина, мм	Ширина, мм	Висота, мм	Кількість столів, одиниць
Стіл банкетний				
Стіл банкетний				

Т Н И Й				
С Т І Л П І Д С О Б Н И Й				

Схематичне розміщення столів у залі наведено на рис. 2.1.

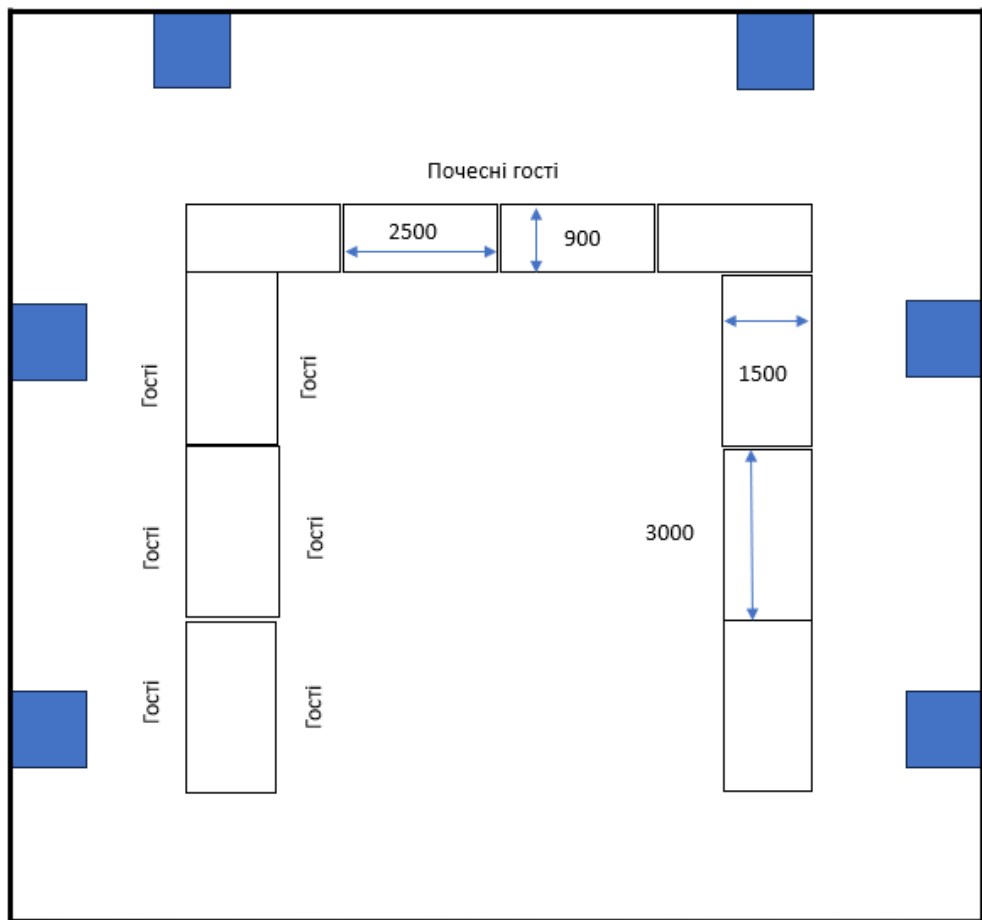


Рисунок 2.1 – Розміщення столів при організації обслуговування банкету

2.6. Розрахунок банкетної білизни

Враховуючи те, що стіл для почесних гостей довжиною 10 м і шириною 0,9 м (гості будуть сидіти з одного боку) для його покриття необхідна скатертина:

довжиною $10 \text{ м} + 0,8 \text{ м}$ (на спуски з обох боків по 0,40 м) = 10,8 м

і шириною: $0,9 \text{ м} + 0,3 \text{ м} + 0,6 \text{ м}$ (спуск з вільної сторони столу) = 1,8 м.

Скатертини для покриття столів решти гостей розраховуємо так:

довжина кожного столу $12 \text{ м} + 0,8 \text{ м}$ (спуски з двох боків) = 12,8 м;

ширина $1,5 \text{ м} + 0,5 \text{ м}$ (спуски з двох боків) = 2 м.

Таблиця 2.10 – Замовлення в білизняну до банкету

«23» червня 2026 р.

Столова білизна	Розмір, мм	Розрахунок.	Кількість, шт.
Скатертина	1080×1800	1	1
Скатертина	1280×2000	2	2
Серветка лляна	450×450	70 + 10% резерв	77
Серветка для підсобного столу	900×900	6 + резерв	8
Ручник	350×800	12×2	24
Рушник для перетирання посуду	400×800	12×1	12

«22» червня 2026 р.

Метрдотель _____

Після розрахунку та замовлення необхідної кількості столової білизни наступним етапом є безпосереднє сервірування банкетного столу згідно з вимогами меню та формату заходу.

Сервірування банкетного столу є важливою складовою підготовки до обслуговування гостей, адже саме з неї починається візуальне враження від заходу. Для банкету-обіду застосовують повну столову сервіровку, яка передбачає розміщення всього необхідного посуду та приборів відповідно до меню й послідовності подач страв. Сервіровка виконується симетрично, із дотриманням відстані та пропорцій.

- від краю столу до краю основної тарілки – 2 см;
- прибори розташовують від зовнішніх до внутрішніх за порядком використання;

- гостю має бути зручно брати прибори правою або лівою рукою без перехрещування траєкторій;
- скляний посуд розміщують у правій верхній частині сервірування;
- тканинна серветка розміщується на тарілці.

Схема розміщення предметів на одну персону (рис. 2.2).



Рисунок 2.2 – Схема розміщення предметів сервірування на одну персону

У центрі встановлюється сервірувальна тарілка, на якій розміщується складена серветка у формі віяла.

Праворуч від тарілки розміщують ножі та ложку:

- столовий ніж – найближче до тарілки, лезом до тарілки;
- столова ложка – правіше від ножа, для суп-пюре;
- закусочний ніж – розташований праворуч від ложки, лезом до неї для холодних закусок.

Ліворуч від тарілки розміщують виделки:

- столова виделка – ближче до тарілки (для гарячої страви);
- закусочна виделка – зовнішня, використовується першою (для салатів та закусок).

Над підставною тарілкою паралельно до столу розташовують прибори для десерту:

- десертний ніж – лезом ліворуч, ближче до тарілки;
- десертна виделка – зубцями вправо, над ножем.

Пиріжкова тарілка встановлюється ліворуч над виделками на відстані 5–10

см.

Скляний посуд розміщують у правому верхньому секторі:

- бокал для води — над лезом столового ножа;
- бокал для білого/червоного вина – трохи правіше й позаду бокала для води;
- чарка під міцний алкоголь – перед винним бокалом або трохи правіше в першому ряду.

Таке сервірування відповідає вимогам банкету-обіду з повним обслуговуванням, забезпечує зручність гостя під час подачі страв, підкреслює урочистість заходу та відповідає стандартам ресторанного сервісу. Подібна сервірована композиція використовується під час офіційних святкових прийомів, у тому числі банкетів, присвячених державним подіям, корпоративним урочистостям і професійним святкам.

2.7. Обслуговування учасників банкету

Обслуговування гостей є ключовим етапом проведення банкету і визначає загальне враження від заходу. Для банкету з повним обслуговуванням офіціантами характерна чітка регламентація подачі страв та напоїв, узгоджена командна робота персоналу, синхронність дій офіціантів і висока культура сервісу. Такі банкетні форми застосовують під час офіційних прийомів, урочистостей державного рівня та професійних свят, зокрема Дня державного службовця.

Основні принципи обслуговування включають:

- зустріч гостей та супровід до місць;
- подача страв у суворій послідовності згідно банкетного меню;
- синхронна подача гарячих страв усім гостям столу;
- контроль комфорту гостей, заповнення келихів, заміна посуду;
- ввічливе, непомітне для гостей обслуговування.

Перед початком обслуговування метрдотель проводить інструктаж офіціантів, розподіляє зони відповідальності та маршрути руху. На банкеті присутній старший офіціант, який координує подачу страв між цехами та залом.

В українських ресторанах при офіційних банкетах прийнято спочатку проводити welcome-зону, пропонуючи гостям воду, ігристе вино або легку закуску, після чого відбувається розсаджування. Під час подачі страв офіціанти працюють переважно у секторах, коли кожен відповідає за певну групу столів.

У європейській практиці (Франція, Італія, Австрія) використовують техніку французького та англійського обслуговування, де страви подаються синхронно, часто двома офіціантами на стіл. На банкетах високого рівня застосовують сервіс *à la carte* на банкетній основі, коли подача здійснюється індивідуально кожному гостю одночасно.

У США поширеним є американський сервіс, коли страви на тарілках подаються готовими без додаткового порціонування у залі.

Алгоритм подачі страв

- зустріч гостей та розміщення за столами. Офіціанти допомагають гостям зайняти місця;
- 10 офіціантів одночасно подають гостям холодну закуску підходячи до гостя з правого боку, потім одночасно забирають пустий посуд;
- гаряча закуска подається одночасно в кокотницях, що стоять на пиріжковій тарілці та поруч розміщена кокотна виделка;
- при подачі супу-пюре його разносять синхронно підходячи до гостя з правої сторони;
- найвідповідальніший етап – подача гарячої м'ясної страви, подача також повинна бути одночасною усім гостям.
- після основної страви проводиться прибирання столу та подається десерт.
- в проміжках між подачею страв офіціанти пропонують та розливають гостям напої.

Таким чином, виконані розрахунки обладнання, посуду, білизни та продумана схема сервірування створюють передумови для якісного банкетного обслуговування. На цій основі розглянемо безпосередній процес обслуговування учасників банкету.

2.8. Роль метрдотеля в організації та обслуговуванні банкету

Метрдотель є ключовою фігурою у процесі підготовки та проведення банкету. Він відповідає за організаційні аспекти сервісу, взаємодію між службами ресторану, контроль роботи офіціантів та підтримання високої культури обслуговування протягом заходу. Професійна робота метрдотеля забезпечує чіткість і злагодженість обслуговування, своєчасну подачу страв та позитивні враження гостей від банкету.

Основні функції метрдотеля на етапі підготовки:

- приймає та підтверджує замовлення на банкет, узгоджує меню, дату, час, кількість гостей та додаткові послуги;
- контролює підготовку банкетної зали: розташування столів, технічне забезпечення, оформлення, освітлення, музичний фон;
- складає графік роботи офіціантів та розподіляє банкетні сектори між ними;
- здійснює контроль за сервіруванням столів відповідно до стандартів;
- перевіряє готовність кухні та сервіс-бару, узгоджує часові вікна виходу страв.

Обов'язки метрдотеля під час проведення банкету

- зустрічає гостей, допомагає з розсаджуванням;
- координує роботу офіціантів;
- оперативно вирішує непередбачувані ситуації;
- підтримує контакт із замовником, періодично уточнює задоволеність сервісом;
- після закінчення банкету метрдотель контролює прибирання столів, здачу посуду, приборів, білизни, оформлення документації щодо витрат, бою посуду, повернення невикористаних продуктів та напоїв. Він затверджує фінальний розрахунок із замовником і передає касиру фінансові документи. За потреби складає рапорт про проведення банкету.

Робота метрдотеля – це організаційний центр банкетного обслуговування. Від його професіоналізму залежить якість сервісу, атмосфера заходу, робота

персоналу та загальне сприйняття банкету гостями.

Оскільки злагодженість усіх етапів обслуговування напряду залежить від керівництва процесом, доцільно детальніше розглянути роль метрдотеля в організації та проведенні банкету.

2.9. Розрахунок і оформлення документації

Після завершення банкету важливим етапом є оформлення супровідної документації, яка включає бухгалтерські документи, замовлення-рахунок та підтвердження оплати. Правильно підготовлений пакет документів дозволяє уникнути непорозумінь, забезпечує прозорість фінансових операцій та офіційне підтвердження виконаної послуги.

Основним документом для підбиття фінансових підсумків є замовлення-рахунок, що складається метрдотелем під час приймання замовлення та коригується після фактичного проведення заходу. У ньому зазначаються найменування страв, їх кількість, ціна, вартість напоїв, послуг сервісу та загальна сума до оплати. Замовник попередньо вносить аванс у розмірі не менше 50 % від загальної суми.

Після завершення заходу метрдотель передає замовлення-рахунок до каси, де проводиться остаточний розрахунок із замовником. Касир видає прибутковий касовий ордер та ставить позначку «Сплачено» на всіх екземплярах документа. Один екземпляр передається замовнику, інші залишаються у закладі.

Документи, що формуються під час банкету:

- замовлення-рахунок (у 5 екземплярах);
- акт списання та видачі продуктів у виробничі цехи;
- звіт офіціанта або старшого офіціанта (за необхідності);
- прибутковий касовий ордер;
- чек про оплату;
- зафіксовані за фактом акти бою, псування чи втрати обладнання (якщо виникли).

Фінальний розрахунок проводиться на основі фактичного споживання

продукції. У разі зміни кількості гостей, додаткових замовлень або корекцій меню вартість банкету перераховується. Після внесення доплати (або повернення різниці) касир підтверджує оплату підписом і печаткою. Після цього замовлення вважається виконаним.

Таким чином, оформлення документації є завершальною стадією банкетного обслуговування, яка забезпечує юридичну та фінансову фіксацію надання послуги, дозволяє систематизувати витрати та закрити організаційно-розрахункову частину заходу.

Завершальним етапом банкетного обслуговування є не лише фактичне закінчення заходу, а й належне документальне оформлення виконаної послуги та

р
о
з
р
а
х

2.10. Прибирання і здача посуду, приборів, білизни

Після завершення банкету офіціанти переходять до заключного етапу обслуговування – прибирання столів та здачі використаних предметів кервірування. Цей процес повинен проходити організовано, швидко та акуратно, без створення дискомфорту для гостей, якщо вони ще знаходяться у залі. Прибирання є важливою частиною банкетного циклу, оскільки забезпечує збереження майна закладу та підтримання санітарно-гігієнічних умов.

Після завершення банкету офіціанти виконують такі дії:

- з – збирають тарілки, прибори та скляний посуд на підсобні столи або серванти;
- з – групують предмети посуду за видами (тарілки, виделки, ножі, фужери, а чарки тощо);
- М – проводять попереднє очищення посуду від залишків їжі;
- О – передають посуд на мийний пост або у мийну кімнату;
- В – серветки, скатертини та рушники здають у комору для білизни для Н подальшого прання.

и
к

Бригадир офіціантів перевіряє комплектність інвентарю перед здачею.

Старший офіціант або метрдотель приймає від персоналу:

- використану столову білизну;
- столові прибори та посуд згідно з розрахунком;
- скляний посуд;
- сервізні ємності;
- інвентар із сервіс-бару.

Після цього складається внутрішній звіт про здачу інвентарю, а також фіксується фактична наявність предметів на складі. У разі виявлення бою, сколів чи втрати певних одиниць посуду складається відповідний акт, що є основою для компенсації або списання матеріалів.

Таким чином, процес прибирання та здавання посуду завершує цикл організації банкету, забезпечуючи порядок, збереження матеріальних ресурсів і готовність залу до подальших заходів.

ВИСНОВКИ

У процесі виконання курсової роботи було досліджено та обґрунтовано організацію банкету з нагоди Дня державного службовця у ресторані Resto Park «Традиція». Проведений аналіз діяльності закладу показав, що ресторан має достатній матеріально-технічний ресурс, професійний персонал та сучасну інфраструктуру для проведення урочистих заходів різного рівня.

На основі прийнятого замовлення сформовано банкетне меню, розраховано кількість страв та напоїв на 70 гостей. Виконано розрахунок площі банкетної зали, підбрано схему розміщення столів та визначено необхідну кількість меблів, посуду, приборів і білизни. Розраховано кількість офіціантів, сформовано замовлення у сервізну, виробничі цехи та сервіс-бар. Розроблено повну схему сервірування на одну персону відповідно до вимог банкетного обслуговування.

Окремо розглянуто етапи обслуговування гостей, що включають зустріч запрошених, подачу страв у регламентованій послідовності, контроль комфорту та сервісу, завершальну стадію прибирання і оформлення супровідної документації. Показано ключову роль метрдотеля у координації роботи персоналу, організації процесу подачі страв та підбитті фінансових підсумків після заходу.

Таким чином, встановлено, що грамотно спланована організація банкету забезпечує високий рівень обслуговування гостей, сприяє позитивному іміджу закладу та підвищенню конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства. Результати роботи можуть бути використані у практичній діяльності ресторану для подальшого удосконалення сервісу, а також як методична основа для проведення аналогічних заходів у сфері ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. веб-сайт. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-12-01>
2. Назаренко І. А, Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
3. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків, 2022. 549 с.
4. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сеногонова, В.В. Євлаш. Полтава, ФО-П Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
6. Герасименко Н. М. Планування діяльності підприємства ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. М. Герасименко. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 248 с.
7. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація роботи закладів ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.
8. Технологічне обладнання для закладів ресторанного господарства : підручник / О. С. Іванов та ін. Харків : Світ Книг, 2019. 636 с.

Таблиця А.1 – Заовлення-рахунок

Підприємство Resto Park «Традиція»Заовлення рахунок № 100Заовник Петров П.П.Назва зали БанкетнаДата і часи обслуговування 23.06.26 початок 14.00Заовлення-рахунок склав: Іванов І.І.Метрдотель Іванов І.І.Заовник Петров П.П.

Назва	Кількість порцій	Ціна., грн	Сума, грн	Назва	Кількість порцій	Ціна., грн	Сума, грн
Із холодильника				Із сервісу			
на				на	7 пл.		
Салат «Нісюзз				Білетачервоне			

Т У Н Ц Е М , О Л И В К А М И Т А Я Й Ц Е М				В И Н О			
				Г О Р І Л К А	14 пл		
Р А З О М				М І Н Е Р А Л Ь Н А В О Д А + Н Е Г А З О В А Н А	25 пл.		
І З Г				С І К	11 л		

а р я ч ю г о ц е х у				Ф р у к т о в и й		
н а				Р а з о м		
Ж у л ь е н з к у р к о ю т а г р и б а м и у в е р ш к о в о м у				І з к а в о р о г о б у ф е т у		
				н а К а в а		

с о у с і п і д с и р н о ю с к о р и н к о ю						
н а				Р а з о м		
К р е м - с у п з б р о к о л і т а в е р						

Ш						
к						
а						
м						
и						
н						
а						
М						
е						
д						
а						
л						
ь						
й						
о						
н						
и						
з						
і						
с						
в						
и						
н						
н						
и						
у						
с						
о						
у						
с						
і						
д						
е						
м						
і						
г						
л						
а						
с						
з						
к						
а						
р						
т						
о						

П Л Я Н И М П Ю Р Е Т А О В О Ч А М И Г Р И Л Ь						
Р А З О М						
І З К О Н Д И Т Е Р С Ь К О Г О Ц Е Х У						
Н						

а						
Щ О К О Л А Д Н И Й Ф О Н Д А Н З К У Л Ь К О Ю В А Н І Л Ь Н О Г О М О Р О З И В А Т А М , Я Т						
				І З Х Д І Б О Р І З К И Н А		

О ю						
Р а з о м				Р а з о м		

Ціни і суму перевірів бухгалтер

Аванс №від 20.06.26 . 17 140 грн., коп.

Доплата №від 23.06.26 . 17 140 грн., коп.

Одержано разом 34280

Одержав касир _____