

Список використаних джерел:

1. Гетьман О.О., Шаповал В.М. Економічна діагностика// Центр навчальної літератури, 2007. – 307 с.
2. Найденко О.Є. Фінансові аспекти досягнення конкурентоспроможності підприємства // Збірник тез Другої міжвузівської науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Проблеми формування і розвитку фінансово-кредитної системи України». – Х // ШТРИХ, 2009. – С. 227–229.
3. Коллас Б. Управление финансовой деятельностью предприятия: уч. пос. / Пер. с фр.– М. // ЮНИТИ, 2002. – 850 с.
4. Савчук В.П. Финансовая диагностика и мониторинг деятельности предприятия: практические подходы и технологии // Ника-центр, 2004. – 424 с.
5. Загорна Т.О.Економічна діагностика : навчальний посібник// Центр навчальної літератури, 2007. – 395с.
6. Кривов'язюк І.В. Теоретичні засади фінансової діагностики підприємства / І.В. Кривов'язюк, Я.О.Кость // Вісник Луцького державного технічного університету: зб. наук. праць, 2011. – №1. – С. 5-9.

Преор Є.В.

студентка,

Вінницький торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ ФУРШЕТІВ В УКРАЇНІ

Ресторанний бізнес являється перспективним напрямком для сучасних підприємців. Із року в рік відкривається велетенська кількість різноманітних барів, ресторанів і кафе. Цей вид бізнесу дуже стабільний, і навіть коли в період кризи продовжує активно набирати обороти і приносити прибуток своїм власникам. Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування [1].

Проблеми організації та обслуговування бенкетів фуршетів у закладах ресторанного господарства були досліджені у працях таких авторів, як Архіпова В.В, Усова Л.С, Чалова Н.В, Богушева В.І та ін. Також було вивчено досвід рестораторів України та ближнього зарубіжжя.

Актуальним на сьогодні організація бенкету фуршету. Організація такого заходу є одним із демократичних способів відмітити ту чи іншу подію. Бенкет фуршет зазвичай організують в тому випадку, коли в обмежений час необхідно прийняти велику кількість гостей. Тому дана є досить актуальною на сьогодні, оскільки бенкети фуршети також є оптимальним вибором для неформального спілкування, а також на подібному заході кожен запрошений гість має змогу без особливих зусиль знайти собі приємного і цікавого співбесідника. Мета дослідження вивчення сучасних напрямків розвитку організації обслуговування бенкетів фуршетів.

Свята організують з різних причин. Одні потребують веселощів, інші – серйозності. Для тих, хто хоче об'єднати вишуканість і невимушеність, існує так званий фуршет. Назва банкет-фуршет походить від французького «а-ля фуршет», що означає «на виделку». Основним столовим приладом під час їжі є вилка закусочна [2]. Банкет-фуршет організують зазвичай у випадках, коли в порівняно обмежений час (1,0-1,5 год) необхідно прийняти велику кількість гостей. Їм надається вільний вибір місця в залі. Організація фуршету здійснюється при урядових прийомах, підписанні протоколів, театральних прийомах, укладанні ділових угод, при закритті або відкритті презентацій, семінарів, при проведенні різних ювілеїв, сімейних свят та інших святкових заходів [3]. Особливістю обслуговування фуршету є те, що гості їдять і п'ють стоячи біля столів, до яких не ставлять стільців. Меню такого фуршету включає холодні і гарячі закуски, гарячі другі страви, десерт і напої. Закуси повинні подаватися невеличкими порціями «під виделку», тобто, щоб можна було їсти не вдаючись до допомоги ножа. Під час фуршетів традиційно подають різноманітні канапе, рулети, корзики, профітролі, тарталетки із салатами та різними наповнювачами, порційні холодні закуски, також подають великий асортимент різних нарізок, наприклад сирна нарізка, овочева та фруктова нарізка. Іноді в меню бенкету фуршету включають другі гарячі страви.

Різнманітні закуски для бенкетів фуршетів, як правило, включають і солодкі страви. Варіантами десертів є: фруктові канапе та нарізки, салати у тарталетках або профітролях политі топінгами, вершками або іншими солодкими соусами, міні-мафіни, міні-кекси, міні-тістечка, фрукти в карамелі, наприклад такі як яблука чи груші, різноманітний асортимент шоколадних цукерок [4]. Учасникам

бенкетів фуршетів надається можливість вибирати не тільки холодні, а й гарячі та солодкі страви, які виставляються на бенкетному столі. Температуру гарячих страв підтримують за допомогою пристосувань для підігрівання, наприклад мармітах. Для деяких холодних страв використовують підставки з льодом.

На кожні 50-100 осіб у залі встановлюють фуршетний стіл, на якому виставляють всі страви або спочатку холодні страви і закуски, потім гарячі й останніми солодкі. Перед подаванням солодких страв і фруктів зі столу забирають все зайве. Усього в меню включають 10-15 найменувань закусок, гарячих і солодких страв.

Фуршет дає великий простір фантазії в оформленні і різноманітності можливостей у складанні меню. Оригінальність і зручність фуршету у тому, що завдяки розмаїтості страв, які пропонуються під час бенкетів фуршетів, кожний гість має змогу знайти щось на свій смак [5]. Зазвичай до кожної страви подають окреме вино або безалкогольні напої. На великих фуршетах після м'яса подають солодкі страви. На завершення подають каву або чай.

Асортимент напоїв під час проведення фуршетів досить різноманітний: шампанське, різні вина, міцні напої, вермути, лимона, соки, також різноманітні коктейлі, морси, фреші, газовані напої, мінеральна вода [4]. На бенкетному столі або підсобних столах, розміщених поряд із бенкетним, стопками ставлять тарілки і кладуть столові набори (із розрахунку по 2 шт. кожного виду на одного гостя). Краще використовувати столові мілкі тарілки, на яких гостям зручніше розмістити декілька видів закусок, вибраних на бенкетному столі. Напої не ставлять на бенкетний стіл. Для цього є буфет-бар, який встановлюють у бенкетному залі або в залі для збору гостей. У буфеті-барі гості самі беруть напої. Частина напоїв розносять на тацях офіціанти, для комплектації яких у підсобному приміщенні рекомендується передбачити ще один буфет-бар.

Столи під час бенкетів фуршетів мають гарний вигляд не лише за рахунок підібраних скатертин, серветок і сервізів. Столи прикрашають подані страви.

Після розміщення скляного посуду стіл сервіруємо тарілками, спочатку викладають закусточні тарілки стопками 6-8 штук на відстані від краю столу на 2 см. Відстань між стопками тарілок 1,5-2 м із торця столу відстань до першої стопки тарілок 70 см – 1 м. За закусточними тарілками викладають пиріжкові або десертні тарілки. На пиріжкові або десертні тарілки викладають полотняні серветки, можна біля тарілок.

Стопки тарілок розмішують симетрично, потім розкладають прибори, можна розкласти так: виделка, як з лівого так і з правого боку, на ребро зубчиками до тарілки, ножі завжди з правого боку лезом до тарілки, ще можна розмішувати ножі віялом. Доцільніше виделки розкладати з правого боку, десертні прибори або фруктові розмішують за десертними тарілками або правіше. При сервіровці столу можуть використовуватись і паперові серветки у вазах, квіти, фрукти. Напої в пляшках розмішують враховуючи спосіб розміщення скляного посуду. Пляшки витираємо, деякі відкривають, витирають шийки пляшок і далі прикривають корками. Після сервіровки столу викладають холодні закуски. Починають із закусок, які не втрачають свого вигляду довший час (за годину до початку банкету). Спочатку закуски з риби, м'яса та овочів. В кінці ікру, масло, заливні, салати заправлені сметаною або майонезом, якщо з соусом, то соус окремо в соуснику на пиріжковій тарілці з ложкою.

В меню банкету-фуршет включають 12-16 видів холодних закусок, 1-3 гарячі закуски, одна солодка страва, фрукти по 200-250 грам на людину соки 100-150 мл, води 250-500 мл.

За кілька хвилин до початку банкету офіціанти займають місця кожен біля своєї ділянки столу. Запрошених гостей зустрічають в аванзалі організатори банкету або метродотель. У барі, який розташований тут же, пропонують аперитив, а іноді й легкі закуски. За бажанням організатора напої і закуски офіціанти можуть розносити на підносах. Після того як всі учасники банкету зібралися, за розпорядженням його організатора метродотель запрошує гостей до банкетного залу. Тут їх зустрічають офіціанти і допомагають обрати страви. Гості можуть зробити це і самостійно. З тильного боку банкетного столу можуть стояти кваліфіковані кухарі, які допомагають обслуговувати гостей. Враховуючи, що не всі гості можуть підійти до столу, офіціанти повинні запропонувати їм закуски та напої.

Офіціант, тримаючи піднос із блюдом з закускою і з стопкою тарілок і закусочними виделками, розносить і пропонує гостям закуски. На протязі цього банкету офіціанти слідкують за своєчасним прибирання використаного посуду і приборів. По сигналу метродотеля через 20-30 хвилин після початку банкету, коли більшість людей з'їли холодні закуски, офіціанти подають гарячі закуски в основному в кокотницях, кокільницях, порційних сковорідках. Після того забирають використаний посуд і подають

другу страву без гарніру. На блюдо викладають гарячу страву з шпажками, поряд кладуть запасні шпажки, якщо страва з соусом, то поряд соусник. Після подачі других страв прибирають використаний посуд і подають кожному десерт індивідуально. Після цього прибирають використаний посуд і подають каву [5].

Отже, можна зробити висновки, що бенкет фуршет – це економічно вигідно і придатне для певних ситуацій рішення, так як він має ряд переваг: можливість на невеликій площі обслуговувати велику кількість гостей, вільний вибір учасників бенкету місць у залі, можливість підійти для бесіди до кожного гостя, можливість вибирати на свій смак страви та напої, запрошені гості можуть залишати бенкет в будь-який час не чекаючи закінчення, значно менші витрати на одного гостя, ніж на традиційному бенкеті.

Сьогодні ринок послуг України з організації бенкетів фуршетів вступив у новий етап свого розвитку, організатори сьогодні пропонують організувати звичайний бенкет фуршет у ресторані, але й зробити це й захід неповторним, не схожим на інші. Сьогодні в Україні стали популярними такі послуги під час фуршетів, як шоколадний фонтан, сирне та шоколадне фондю, дівчина фуршет.

Список використаних джерел:

1. Алексеев Д. Ресторан за интересами/Алексеев Д.//Ресторанні відомості, 2009 – №101. – С. 12-14.
2. Гутмайер В. Ресторанный сервис/ Гутмайер В., Зигель С. И Л., Лейгер Х., – М.: 2011. – 428 с.
3. Корнеев К. Особенности бенкетов фуршетів/ Корнеев К.// Ресторатор, 2012, – №4. - С. 19-20.
4. Кримська Т.А. Страви для бенкетів фуршетів / Кримська Т.А. // Ресторанні відомості, 2010. – №7. – С. 11-14.
5. Особенности ресторанного фуршета та правила його проведення [електроний ресурс] //Журнал “Открытый урок. – <http://ru.osvita.ua/vnz/reports/culture/11217/>. – 30.03.2014р.