

Тема : Класифікація бенкетів.

Мета :

Навчальна: навчитись самостійно розпізнавати бенкети, ознайомитись з їх характеристикою.

Розвивальна: розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес учнів.

Виховна: Виховувати відчуття відповідальності, та розкрити значення з теми.

Тип уроку: Засвоєння нових знань.

Забезпеченість уроку : п-ник. Доцяк В.С “Страви закуски барів” , Сало Л.М “Ресторанна справа”; роздатковий матеріал.

Методи : словесні (розповідь, відповіді) ,

Хід уроку

I - організаційний момент

1. розмова викладача з черговими учнями
2. перевірка готовності групи до уроку.

II - оголошення теми і мети уроку.

III – мотивація та активізація навчальної діяльності учнів.

IV – вивчення нового матеріалу.

4.1 Класифікація бенкетів

Прийомом називають збір запрошених осіб у кого – небудь (зазвичай у офіційних осіб) в честь кого-чого небудь.

Прийом – одна із форм спілкування між людьми, державними і громадськими організаціями.

В залежності від подій і складу учасників, в честь яких організовується міроприємства розрізняють прийоми офіційні і неофіційні.

Офіційними є прийоми, коли присутні запрошені на них виключно в силу їх статусу.

Причиною офіційних бенкетів є прибуття голови іноземної держави чи правління, дипломатичних чи інших офіційних представників, національні і державні свята, ювілейні дати, а також конгреси, симпозіуми, конференції та інші.

Причиною неофіційних прийомів є – товариські зустрічі , свята, весілля та інші традиційні свята.

Прийоми в честь чи з участю іноземних представників називають дипломатичними.

В дипломатичній практиці спілкування існують різноманітні види прийомів:

Прийом **“Келих шампанського”** – в честь національного свята, делегації. На прийомі гостям подають шампанське, смажені горішки, шоколад, а деколи дрібні тістечка.

На прийомі **“Келих вина”** гостям подають вино, канапе, тарталетки, фрукти.



Прийом “**Журфікс**” що в перекладі з французького означає точний час, зазвичай організують в певній визначеній годині, певного дня тижня. Часто по типу “журфікс” організують обслуговування в перервах та сипозіумах, конференціях. Гостям подають закуски, соки, воду, гарячі напої .

Прийоми “**Бар-бекю**” організують на відкритому повітрі в літній час (в неділю). Гостям подають смажене на вертелі м'ясо, вино, прохолодні напої.

Ці прийоми, як правило організують в 12-13 годині. Дипломатичні прийоми найчастіше організують у виді запрошень на сніданок (відщ 12 до 13 год; продовжуваність 1-1,5год, з яких 45-60хв., гості проводять за столом); Обід починається в проміжку від 19 до 21 год і триває 2 – 2,5 год, при цьому приблизно годину гості сидять за столом.

На чай гостей запрошують до 15-16год, тривалість 1,5-2 год, з яких за столом гості проводять біля години.

Вечері (бенкети) влаштовують після 21 години.

Бенкет – святковий званий обід чи вечеря, який влаштовують в честь когонебудь, чого-небудь.

В залежності від форми обслуговування – розрізняють наступні види бенкетів:

- бенкети за столом з повним обслуговуванням;
- бенкет за столом з частковим обслуговуванням;
- бенкети фуршети;
- бенкети – коктейлі;
- бенкети чай;



4.2 Характеристика бенкетів.

(Конспектування з підручника)

Бенкети за столом з повним обслуговуванням - представляє собою святкування, де всі сидять за гарно засервірованими столами, а подачу напоїв та різних страй здійснюють офіціанти в обнос. На стіл не ставлять ніяких закусок, страв та напоїв.

Бенкети за столом з частковим обслуговуванням – найпоширеніший, вид бенкета при проведенні зустрічей, сімейних свят, ювілеїв, весіль. Розміщення гостей за столом довільне.

За 30-40хв., до приходу гостей холодні закуски , страви, напої води з фруктами, ставлять на стіл.

Обслуговування проводиться частково самими учасниками бенкета, частково офіціантом.

(Вчитель)

Назва “Бенкет – фуршет” - походить від французького “а-ля фуршет” – що означає “на виделку”. Основним столовим прибором під час їди на бенкеті є виделка закусочна.

(Учні конспектують)

Дані бенкети організовують у випадках, коли в обмеженні час (1,0-1,5 год) необхідно прийняти велику кількість гостей. (Це може бути офіційний прийом, ювілеї, сімейне свято, чи інші святкові міроприємства.

“Бенкет – коктейль” – організовують при обслуговуванні учасників міжнародних зїздів, конференцій, конгресів.

Розрізняють бенкет-коктейль діловий, продовжуваністю 40-50хв., який організовують в перервах на зборах, конгресах.

У бенкеті коктейлі з ціллю відпочинку, тривалістю до 1,5-2 годин, який проводиться в кінці зборів а деколи на відкритому повітрі.

“Бенкет – чай” - організовують в основному по причині дня народження та іншим святковим причинам. Початок 15-16год. Тривалість 1,5-2години.

“Комбінований бенкет” – складається звичайно з двох – трьох бенкетів і для проведення такого готують два сумішних зали.

(Демонстрація банкетних столів)

V – Закріплення нового матеріалу.

фронтальне опитування.

VI – Домашнє завдання: вивчити класифікацію банкетів Т.П Станкович “Довідник молодого офіціанта” ст 115-151.

Викладач

Липецька Є.Й.