

Organizacja Bankietów i Przyjęć

Jest to praca dyplomowa, broniąca w Zespole Szkół zawodowych (140 stron). Praca oceniona przez nauczyciela na ocenę celującą.

I. WSTĘP 4

II. RODZAJE PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH 7

1. Przyjęcia typu angielskiego 7

a. Lampka wina 7

b. Aperitif (z łacińskiego aperire- otwierać, czyli rozpocząć posiłek) 8

c. Przyjęcia koktajlowe 9

d. Przyjęcia bufetowe 12

e. Bankiet angielski 15

2. Bankiet zasiadany 16

a. Śniadanie okolicznościowe 16

b. Uroczysty obiad 22

c. Podwieczorek imieninowy 23

d. Uroczysta kolacja 24

e. Przyjęcie weselne 27

3. Bankiet amerykański 28

III. PRZYJMOWANIE ZAMÓWIEŃ NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE 29

1. Ustalenia wstępne związane z organizacją przyjęć i bankietów 31

a. Data, godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia 31

b. Opracowanie listy zaproszonych gości, przygotowanie zaproszeń 31

c. Liczba uczestników- charakterystyka, limit pieniężny na jedną osobę 32

d. Wybór miejsca i ustalenie rodzaju przyjęcia 32

e. Ułożenie karty menu 33

f. Sposób rozmieszczenia gości przy stole 35

2. Lista kontrolna 41

3. Ustalenie formy płatności	43
IV. CHARAKTERYSTYKA DROBNEGO SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO	44
1. Zastawa stołowa metalowa (platerowana)	44
2. Zastawa stołowa ceramiczna	51
3. Naczynia szklane	56
4. Drewno i tworzywa sztuczne	61
V. PRZYGOTOWANIE SALI KONSUMENCKIEJ	63
1. Zgromadzenie potrzebnych sprzętów, zastawy i bielizny stołowej	63
2. Formy ustawiania stołów	66
VI. PRZYGOTOWANIE STOŁÓW	72
1. Orientacyjny plan ustawienia stołów	72
2. Zasady nakrywania stołu angielskiego	74
3. Zasady nakrywania stołu na przyjęcia zasiadane	80
a. Sposoby nakrywania śniadań	89
4. Bankiet mieszany	95
5. Przygotowanie stołów pomocniczych	98
6. Dekoracja stołów okolicznościowych	102
a. Podstawowe zasady:	103
b. Elementy dekoracji:	103
c. Obchodzenie się z kwiatami ciętymi i ich pielęgnacja	105
d. Kwiaty w wazonach	106
VII. OBSŁUGA UCZESTNIKÓW PRZYJĘĆ	107
1. Ogólne zasady podawania (serowania)	107
2. Charakterystyka metod serwowania	109
a. Metoda niemiecka	109
b. Metoda francuska	110
c. Metoda angielska	118
d. Metoda rosyjska	121
3. Obsługa uczestników przyjęcia przy stole zasiadającym	122
1. Metoda niemiecka	122
2. Metoda francuska	123
3. Metoda angielska	124
4. Serwis à la carte	125
4. Obsługa uczestników przyjęć typu angielskiego	131
SPIS ILUSTRACJI	134
SPIS TABEL	136

SPIIS ZAŁACZNIKÓW 137

BIBLIOGRAFIA 138

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis