Organizacja Bankietów i Przyjęć

Jest to praca dyplomowa, broniona 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 rozpoczynać 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 zasiadanym 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

SPIS ZAŁACZNIKÓW 137
BIBLIOGRAFIA 138

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę pisanie prac - sprawdzony serwis