

Witam ponownie . Oto następny blok tematyczny do samodzielnego opanowania.

Organizowanie okolicznościowych przyjęć typu angielskiego (stojących).

Zagadnienia

1. Obszerność menu na przyjęcia stojące (aperitif, przyjęcia koktajlowe, przyjęcia bufetowe).
2. Propozycje dań i napojów na przyjęcia koktajlowe, bufetowe, aperitif.
3. Przygotowanie sali na przyjęcia stojące.

a) Obliczanie wielkości sali bankietowej na 1 os. (przypada 1m / osobę).

B)Obliczanie długości zajmowanej przez bufet. Ważne dla 20 gości bufet powinien mieć 3m, na każde następne 10 os. doliczamy 1 m. Czyli jeżeli mamy 50 osób to na pierwsze 20 os. przyjmujemy długość 3m a na następne 10 os. 1 m długości bufetu. Więc 50 os -20 os =30 os. Na pierwsze 20 os przypada 3m długości bufetu, następnie doliczmy 3m (1 metr na każde następne 10 os).Czyli $3+3=6m$, potrzebujemy więc bufet o długości 6 m.

c) Obliczanie powierzchni zajmowanej przez bufet. Przyjmujemy szerokość bufetu 1, 2m. obliczamy więc $6m \times 1,2m=7,2m$.

d) Powierzchnia dla obsługi za bufetem wynosi 1 m. Obliczamy więc:
 $6m(\text{długość bufetu}) \times 1m=6m$ to jest powierzchnia za bufetem przeznaczona dla obsługi kelnerskiej.

e) Powierzchnia dla gości przed bufetem wynosi 2m. Obliczamy: $6m \times 2m=12m$ (oczywiście metry kwadratowe).

f) Powierzchnia zajmowana przez stoliki koktajlowe, jeden stolik o powierzchni 0,30m przypada na 10 os. A więc $0,30m \times 5=1,5m$ powierzchnia zajmowana przez stoliki koktajlowe.

g) Aby obliczyć całkowitą powierzchnię sali dla 50 os. należy dodać wszystkie obliczone wartości.(Powierzchnie sali podajemy w metrach kwadratowych).

4. Formy i sposoby ustawienia bufetów.

5.Aranżacja potraw i napojów na bufetach.

6. Obsługa kelnerska i barmańska podczas przyjęć bufetowych.

Zagadnienia do tego bloku tematycznego znajdują się w podręczniku na stronach 350-379.

Jako praca domowa proszę policzyć powierzchnię sali bankietowej dla 90 i 150 osób. Pomocna będzie tabelka na 363 stronie w podręczniku. Pozdrawiam serdecznie.