

Слайд 1

Уважаемый председатель, уважаемые члены государственной аттестационной комиссии!

Тема моей выпускной квалификационной работы – «».

Слайд 2

Итак, **целью** работы является проведение банкета по случаю дня рождения ребенка.

Задачи исследования представлены на слайде.

Слайд 3

Итак, Детское кафе "Непоседа" расположено в торговом центре «Броско Молл» в городе Хабаровск. Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем. Для данного мероприятия был выбран банкет с частичной формой обслуживания официантами. В Таблице показан расчёт и подбор мебели для обслуживания банкета на 40 человек.

Слайд 4

Далее в таблице показан расчет и подбор столового белья для обслуживающего персонала на 40 человек.

Слайд 5

Также подбираем необходимое оборудование торговых помещений. Данные сводятся в таблицу.

Слайд 6

Итак, пошаговый план действий обслуживающего персонала с учетом времени проведения мероприятия приведен на слайде.

Слайд 7

Также укажем на слайде поставщиков кафе.

Таким образом, мы организовали проведение Дня Рождения ребенка: составили детское меню, выявили, что оно должно быть сбалансированным, вкусным и полезным. Проявили творчество и фантазию по оформлению зала, организации развлекательной программы и музыкального сопровождения, которые соответствуют тематике вечера. Рассчитали какое количество официантов необходимо для обслуживания банкета, проанализировали их работу в ходе обслуживания. Так же провела расчет посуды, мебели, столового белья, необходимых для проведения праздника. Выявили отличительные особенности детского банкета: яркое и красочное оформление зала, веселая музыка, возможно из детских мультфильмов, передач, сбалансированное, полезное меню, алкоголь на детском банкете отсутствует, сервировка стола более упрощенная, отсутствие ножей.

Слайд 8

Далее для того чтобы определить, насколько процветающим будет наш банкет, мы рассчитали товарооборот и валовой доход. Произвели расчет издержек производства и обращения, а также рассчитали прибыль от реализации продукции собственного производства. По итогам расчетов можно сказать, что банкет будет являться рентабельным и процветающим.

Слайд 9

Исходя из всего вышесказанного, можно сделать вывод о важности услуг общественного питания в нашей жизни. Данный вид услуг постоянно находится в развитии и совершенствовании.

Таким образом, в ходе данной работы все поставленные цели были достигнуты, а задачи решены. При проведении работы мы закрепили навыки по организации банкетов, приемов, различных мероприятий. В ходе исследования мы проанализировали работу и обязанности официантов при различных видах обслуживания, рассмотрели их действия от начала мероприятия до его завершения. Подобрали меню для банкета с частичным обслуживанием официантами, изучили в какой последовательности подаются блюда и напитки. Так же просмотрели различные варианты развлечений, которые можно предложить гостям.

Итак, на сегодняшний день люди хотят более ярко, интересно, весело и незабываемо отмечать различные торжества, праздники, именно поэтому услуги общественного питания всегда будут актуальны и востребованы!

Для того чтобы предприятие питания было востребовано на рынке и имели своих постоянных клиентов администрация должна прилагать усилия в привлечении клиентов.

Для этого необходимо совершенствовать меню, предлагать интересные решения по проведению праздников (день рождения, день именинника, выпускные вечера, встреча Нового года, проведение дегустаций кондитерских изделий собственного производства, и многое другое).

Также можно проводить тематические мероприятия, например «Король Лев», с использованием интересных решений. Все поставленные задачи были решены.

Слайд 10

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.