



Organizowanie imprez

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

ORGANIZOWANIE IMPREZ

Przyjęcie jest organizowane przeważnie z okazji uroczystości rodzinnych, osobistych, firmowych, uroczystych przyjęć na cześć osobistości itp..

Przyjęcia umożliwiają oderwanie się od kłopotów dnia codziennego, okazanie gościnności, wymianę poglądów, zawarcie nowych znajomości, pogłębienie przyjaźni. Świadczą też o kulturze osobistej zarówno gospodarzy, jak i gości.

W porównaniu z dniem powszednim charakteryzują się tym, że:

- zastawa stołowa jest bogatsza i liczniejsza,
- menu, jest obfitsze,
- napoje są odpowiednio dobrane do menu,
- ubiór gospodarzy i gości jest odświętny, co przyczynia się do podniesienia nastroju
- rozmowa ma charakter swobodny.

ORGANIZOWANIE IMPREZ



ORGANIZOWANIE IMPREZ



Czynności związane z organizacją przyjęcia:

Przygotowanie do zawarcia umowy

(rozmowa wstępna, sporządzenie listy kontrolnej)

- ustalenie oczekiwań zleceniodawcy,
- scharakteryzowanie gości,
- ustalenie rodzaju imprezy, liczby gości, daty i godziny przyjęcia,
- wskazanie przedziału cenowego,
- określenie wstępnego składu menu,
- preferencje żywieniowe, zwyczajowe i propozycje dotyczące dekoracji,
- ustalenie przebiegu imprezy i oprawy artystycznej,
- ustalenie sposobu komunikowania się,
- wyznaczenie osób odpowiedzialnych za pracę nad przyjęciem,



ORGANIZOWANIE IMPREZ

Czynności związane z organizacją przyjęcia:

Opracowanie ostatecznej propozycji (rozmowy i konsultacje)

- określenie menu i sposobu serwowania,
- ustalenie sposobu ustawienia stołów, dominującej kolorystyki, ogólnych zasad aranżacji stołu i pomieszczeń,
- skalkulowanie imprezy i określenie ostatecznych kosztów,
- określenie tzw. „bonusów”,
- przygotowanie umowy,
- zarezerwowanie odpowiednich pomieszczeń i wpisanie imprezy w grafik,

ORGANIZOWANIE IMPREZ



Czynności związane z organizacją przyjęcia:

Podpisanie umowy

(przyjęcie zlecenia, dalsze czynności)

- podpisanie umowy i określenie formy płatności,
- ustalenie zasad ewentualnej rezygnacji i określenie wysokości zaliczki oraz kwot, które będą gwarancją pokrycia kosztów lokalu w razie rezygnacji,
- ustalenie harmonogramu prac,
- przekazanie informacji do kuchni, do kierownika sali i do innych jednostek/osób odpowiedzialnych za organizację – ustalenie listy kontrolnej
- spis inwentarza,
- wyznaczenie osób odpowiedzialnych za poszczególne punkty umowy.

ORGANIZOWANIE IMPREZ



ORGANIZOWANIE IMPREZ



Kto może zlecić organizację przyjęcia?

Osoby prywatne:

- przyjęcie z okazji chrztu, komunii, zaręczyn, ślubu czy jubileuszów,
- przyjęcie-niespodzianka jako „prezent” dla innej osoby z różnych okazji,

Instytucje:

- przyjęcie z okazji zjazdów, sympozjów, kongresów czy innych konferencji,
- przyjęcia organizowane dla zakładów, firm – imprezy firmowe: oficjalne, świąteczne czy integracyjne,
- przyjęcia organizowane przez urzędy państwowe – przyjęcia protokołu dyplomatycznego,
- przyjęcia towarzyszące imprezom kulturalnym – z okazji promocji filmu, książki

Hotele:

- dla gości hotelowych jako oferta usługi dodatkowej,
- dla osób z zewnątrz – przyjęcia o różnym charakterze.



ORGANIZOWANIE IMPREZ

Przyjęcia nieformalne dla małych grup

Kawa i herbata

Rozpoczęcie: między 16⁰⁰ a 18⁰⁰

Czas trwania: ok. 1 godziny

Popołudniowe przyjęcia dla niezbyt licznego grona osób. Mimo że należą one do grupy przyjęć siedzących nie jest tu wymagany stół i odpowiednia ilość miejsc dla każdego gościa. Spotkania przy kawie czy herbacie mogą odbywać się przy niskich ławach i stolikach. Obok kawy i herbaty z dodatkami (cukier, mleczko, śmietanka, cytryna), podawane są ciasta i ciasteczka, a następnie soki i woda mineralna. Można podać koniak, likier lub winiak.

ORGANIZOWANIE IMPREZ





ORGANIZOWANIE IMPREZ

Przyjęcia nieformalne dla małych grup

Przyjęcie dla młodzieży

Najczęściej w formie **coctail party**

Przyjęcie często połączone z możliwością potańczenia. Podstawą tego przyjęcia są napoje bezalkoholowe. Menu jest tylko skromnym uzupełnieniem. Najpraktyczniejsze są tartinki (4-5 sztuk na osobę), koreczki z sera, zapiekane śliwki owinięte boczkiem, pulpeciki, paluszki, ciasteczka, cukierki i owoce. Na koniec można podać kawę i herbatę. Napoje i zakąski najlepiej ustawić na stole w formie bufetu. Poza napojami i zakąskami powinny znaleźć się tam literatki i szklaneczki. Należy pamiętać o ustawieniu serwetników z papierowymi serwetkami do wycierania ust i rąk.

ORGANIZOWANIE IMPREZ





ORGANIZOWANIE IMPREZ

Przyjęcia nieformalne dla małych grup

Przyjęcie dla dzieci

Wymaga dużego zaangażowania dorosłych.

Przygotowanie przyjęcia dla małych gości z okazji imienin, urodzin czy karnawału wymaga poświęcenia większej ilości czasu. Kilka dni wcześniej należy ułożyć program zabaw i zaplanować wszystkie czynności. Musi on być urozmaicony i przepleciony różnymi zabawami, grami i konkursami. Część obowiązków powinna spoczywać na dziecku, które może samo lub przy pomocy rodzzeństwa przygotować zaproszenia, dekoracje i rekwizyty do zabaw. W dniu przyjęcia dorośli czuwają nad całością i przygotowują menu w postaci kanapek i kolorowych galaretek. **Tego dnia nie zaprasza się znajomych na herbatkę.** Dorośli jedynie odprowadzają dzieci na przyjęcie i odbierają je o wcześniej umówionej godzinie.

ORGANIZOWANIE IMPREZ





BIBLIOGRAFIA:

1. <http://kawa-czy-herbata.wikidot.com>
2. <http://www.thegreenhead.com>
3. <http://simplystated.realsimple.com>
4. Obsługa konsumenta w hotelarstwie, J.Duda, S.Krzywda, reakt 2007
5. Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000,

Dziękuję