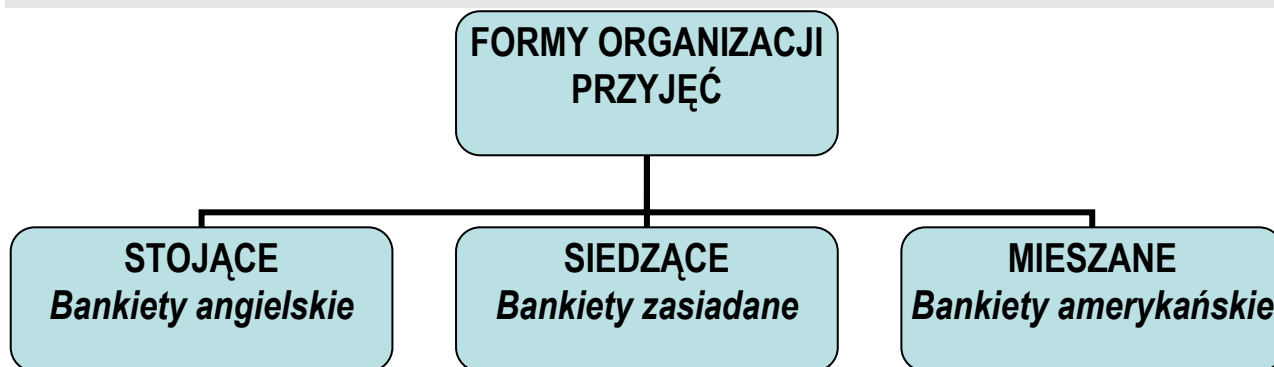




Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reo 2007, s. 70-72
Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 87-88
Poradnik kelnera, H.Leitner, WSiP 1993, s. 156-170
Obsługa gości część 2, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reo 2010, s. 94

Bankiet - jest przyjęciem organizowanym 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.



Zakład gastronomiczny, podejmujący się organizacji przyjęć, powinien dysponować:

- 1' - salami konsumenckimi (salą bankietową);
- 2' - wyposażeniem wysokiej jakości i w odpowiedniej ilości (bielizna stołowa, sztucce, porcelana, szkło, sprzęt dekoracyjny itp.);
- 3' - przeszkolonymi pracownikami zarówno produkcyjnymi, jak i usługowymi (pracownicy ci powinni znać sposoby przygotowania bankietów oraz formy ich obsługi).

Przyjęcia w formie siedzącej:

Przyjęcia organizowane w tej formie są najbardziej uroczystą formą podejmowania gości. Mają charakter bardziej osobisty i zaproszenia na nie traktowane są jako wyraz zainteresowania i szacunku.

Do przyjęć tego typu zaliczamy: uroczyste śniadania, oficjalne obiady, uroczyste kolacje

Przyjęcia w godzinach wieczornych:

Przyjęcia organizowane w godzinach wieczornych zwykle są bardziej uroczyste niż organizowane w ciągu dnia, najodpowiedniejsza pora do ich organizacji to godziny od 20⁰⁰ do 22³⁰. Dzielimy je na prywatne i oficjalne.