

Przyjęcie typu angielskiego, Lampka wina, Aperitif, Coctail party, Przyjęcie bufetowe



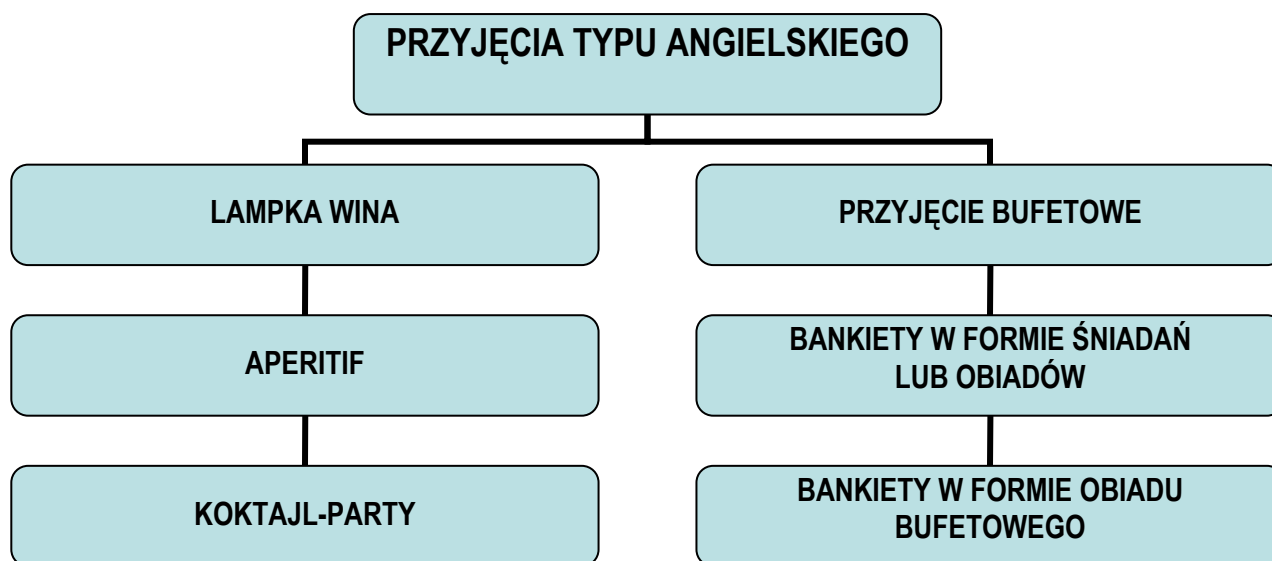
Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 87-96

Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 88-92

Obsługa gości część 2, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 94-96

Przyjęcie - zgromadzenie ludzi w celu uczczenia okazji i dla rozrywki. Jest to również chwila mająca jakieś rzeczy wspólne z religijnymi i sezonowymi świętami. Termin *przyjęcie* zazwyczaj wskazuje na bardziej nieliczne zgromadzenia dla celów osobistych, a nie kulturalnych. Przyjęcia dostarczają licznych okazji do różnego rodzaju interakcji społecznych, polegania na uczestnikach i ich zrozumienia, zaakceptowanego zachowania dla wydanej okazji. Istnieją różne rodzaje przyjęć okolicznościowych i zasady ich tworzenia.

<http://pl.wikipedia.org/wiki/Przyjęcie>



Lampka wina

Rozpoczęcie: *między 12⁰⁰ a 13⁰⁰*

Czas trwania: *ok. 1 godziny*

Forma przyjęcia: *odbywa się na stojąco, ma charakter swobodny*

Charakter przyjęcia: *Uczestnicy przychodzą i wychodzą o określonym czasie, nie mają wyznaczonych miejsc na sali. Korzystają z niej placówki dyplomatyczne, instytucje i przedsiębiorstwa z okazji świąt, przyznawania nagród, otwarcia targów, podpisania umów handlowych itp.*

Rola obsługi: *Kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz drobne przekąski.*

Rola gospodarza: *Gospodarz powinien znajdować się w pobliżu wyjścia, ponieważ do jego obowiązków należy powitanie i pożegnanie uczestników.*

Apéritif

Rozpoczęcie: między 12⁰⁰ a 13⁰⁰

Czas trwania: 15-30 minut

Forma przyjęcia: *Przyjęcie odbywa się na stojąco*

Charakter przyjęcia: *Przyjęcie jest wprowadzeniem do innego przyjęcia lub może być zakończeniem jakiejś uroczystości. Odbywa się np.: w ramach bankietu, na zakończenie konferencji prasowej, dla gości w czasie przerwy w spektaklu premierowym.*

Rola obsługi: *Kelnerzy podają napoje (tzw. Aperitify) sporządzone na bazie wina, koktajle, wytrawne wermuty soki pitne w dużych szklankach. Do napojów podaje się słone paluszki, palone migdały, orzeszki itp.
W szczególnych sytuacjach można podawać wódki w małych ilościach, wówczas należy serwować tartinki.*

Rola gospodarza: *Przygotowuje się do głównej części bankietu, czasami wita przybywających gości.*

Koktajl-party (przyjęcie koktajlowe)

Rozpoczęcie: między 16⁰⁰ a 20⁰⁰

Czas trwania: ok. 2 godzin

Forma przyjęcia: *Odbywa się na stojąco, ma charakter swobodny*

Charakter przyjęcia: *Uczestnicy mogą chodzić po sali, rozmawiać ze znajomymi. Sala główna powinna być pusta, bez krzeseł i foteli. Mogą one znajdować się w sali sąsiedniej dla osób starszych. Na sali mogą pozostać stoły pomocnicze, na których znajdą się: palone migdały, paluszki, orzeszki, słodycze, ciastka, wyroby tytoniowe oraz możliwie dużo popielniczek. Stoły służą również do odstawiania talerzyków i kieliszków*

Rola obsługi: *Kelnerzy roznoszą na tacach koktajle alkoholowe oraz whisky z wodą, gin z tonikiem, campari z wodą, wermuty, a przed zakończeniem szampan.*

Rola gospodarza: *Ma obowiązek powitania i pożegnania wszystkich uczestników.*

Bankiet angielski

Rozpoczęcie: *do godziny 20⁰⁰*

Czas trwania: *ok. 3-4 godzin*

Forma przyjęcia: *obiad bufetowy – bufet dinner*

Charakter przyjęcia: *Cechą charakterystyczną jest przygotowanie stołów jako bufetu. Organizowane są z okazji oficjalnych świąt, powitania lub pożegnania delegacji zagranicznych. Bankiet angielski nie wymaga dużej sali, goście w czasie przyjęcia mogą zmieniać miejsca. Menu bankietu angielskiego musi być bardzo urozmaicone.*

Rola obsługi: *Uzupełnia zastawę stołową, potrawy na bufecie oraz sprzęt naczyń używane przez konsumentów*

Rola gospodarza: *Wita gości, gościa honorowego, wygłasza toast z okazji święta.*

Przyjęcie bufetowe (bankiet mieszany)

Rozpoczęcie: *przeważnie o 20⁰⁰*

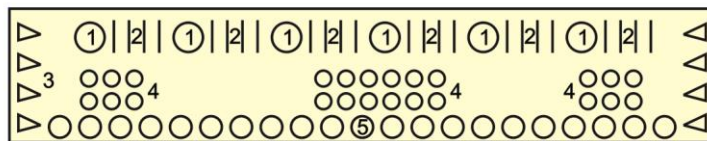
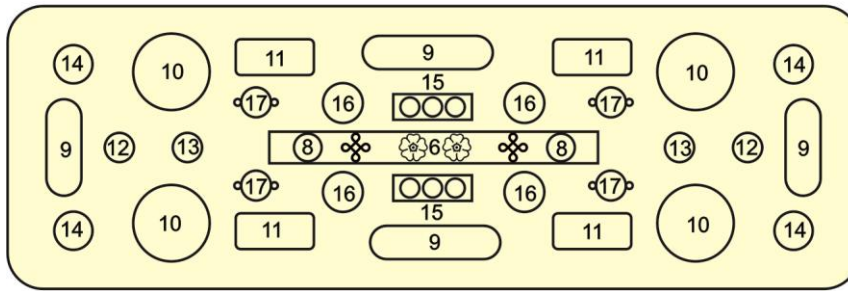
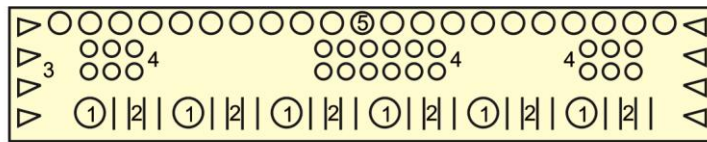
Czas trwania: *nie powinno trwać dłużej niż 4 godziny*

Forma przyjęcia: *najbardziej uroczysta forma przyjęć*

Charakter przyjęcia: *Forma przyjmowania gości z okazji rocznic, świąt narodowych, wizyt państwowych itp. Przyjęcie odbywa się na stojąco. Często poprzedzone Aperitifem. Organizacja takich przyjęć jest atrakcyjną formą świadczenia usług gastronomicznych, pozwala na liczne kontakty między uczestnikami. Sala główna wyposażona w stół z przygotowanymi przekąskami, napojami oraz zastawą stołową. Na podobnej zasadzie organizowane są przyjęcia w ogrodach zwane garden-party, czy też wieczorki taneczne w pensjonatach lub hotelach.*

Rola obsługi: *Uzupełnia zastawę stołową, potrawy na bufecie oraz sprzęt naczyń używane przez konsumentów*

Rola gospodarza: *Gospodarz po przybyciu gościa honorowego zaprasza wszystkich uczestników do sali głównej, w której znajduje się stół z bufetem.*



Opracowanie na podstawie Jargoń R. Obsługa konsumenta

1. talerzyki zakąskowe
2. sztucze
3. serwetki
4. szkło do napojów
5. napoje alkoholowe
6. dekoracja kwiatowa
7. świecznik
8. paterna na owoce
9. półmisek z tartinkami

10. półmisek szwedzki
11. półmisek z rybami
12. sery
13. sałatki z pomidorów
14. pieczywo
15. dekoracja
16. masło
17. sosy zimne

Garden-party

Charakter przyjęcia: *Przyjęcie ogrodowe to odmiana cocktail party. Urządza się je z okazji święta narodowego (przyjęcie w ambasadzie), wydarzenia kulturalnego lub powitania/pożegnania zagranicznych gości. Garden party, podobnie jak aperitif, przyjęcie koktajlowe czy bufetowe, zalicza się do tzw. przyjęć stojących (w odróżnieniu od przyjęć zasiadanych, takich jak np. lunch, obiad biznesowy, czy bankiet). Garden party odbywa się zwykle w godzinach popołudniowych (np. 17.00-19.00) i jest uzależnione od pogody – ale to zmartwienie zostawmy organizatorom. Godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia powinna być podana na zaproszeniu.*

Ważne!!! *Punktualne przybycie oraz uczestnictwo w całym przyjęciu nie są wymagane. Można opuścić ogród „po angielsku”, czyli bez pożegnania. Nie dotyczy to gospodarza – powinien on oficjalnie przywitać oraz pożegnać gości pod koniec przyjęcia lub w trakcie opuszczania przez nich garden party*

Bankiet zasiadany

W formie śniadania: Rozpoczęcie : ok. 12⁰⁰ Czas trwania: 2 godziny

W formie obiadu: Rozpoczęcie : ok. 18⁰⁰ Czas trwania: 3 godziny

Charakter przyjęcia: *Przyjęcie odbywa się na siedząco. Uczestników obowiązują ubrania wizytowe. Charakteryzują się bogatym wystrojem, dobrze dobranym menu oraz kulturalną i na wysokim poziomie obsługą. Występuje tylko jeden zestaw potraw.*

Rola obsługi: *Kelnerzy ubrani w smokingi lub fraki obsługują konsumentów najczęściej z wykorzystaniem serwisu francuskiego.*

Rola gospodarza: *Wita przybyłych gości, zaprasza do sali bankietowej pełni rolę moderatora bankietu.*

Przebieg bankietu:

- powitanie gości, spotkanie w hallu lub sali na aperitif,
- o określonej godzinie gospodarz zaprasza uczestników do sali bankietowej, jako ostatni wchodzi gospodarz,
- miejsca oznaczone są biletami z nazwiskami (tzw. „koziółkami”), kelnerzy i gospodarz pomagają odnaleźć miejsce przy stole.

1. Piętro + Atrium (parter)

