

Przyjęcie typu amerykańskiego



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, re 2007, s. 96-98
Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 93-98
Obsługa gości część 2, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, re 2010, s. 97

Bankiet amerykański stanowi połączenie bankietu zasiadanego z angielskim. Organizacja wymaga wydzielenia powierzchni (sali) do przyjęcia typu angielskiego oraz części powierzchni, na której zostaną ustawione stoły do konsumpcji na siedząco. Bankiet jest organizowany z okazji uroczystości o charakterze zamkniętym, np.: w czasie konferencji, narad, zjazdów.

Zasada ustawiania stołów bankietowych zależy od:

- liczby uczestników,
- liczby gości honorowych,
- możliwości lokalowych.

Stoły bankietowe powinny być ustawione:

- w centralnym punkcie sali, pod żyrandolem,
- wzdłuż ściany głównej.

Podczas ustawiania stołów należy zwrócić uwagę na:

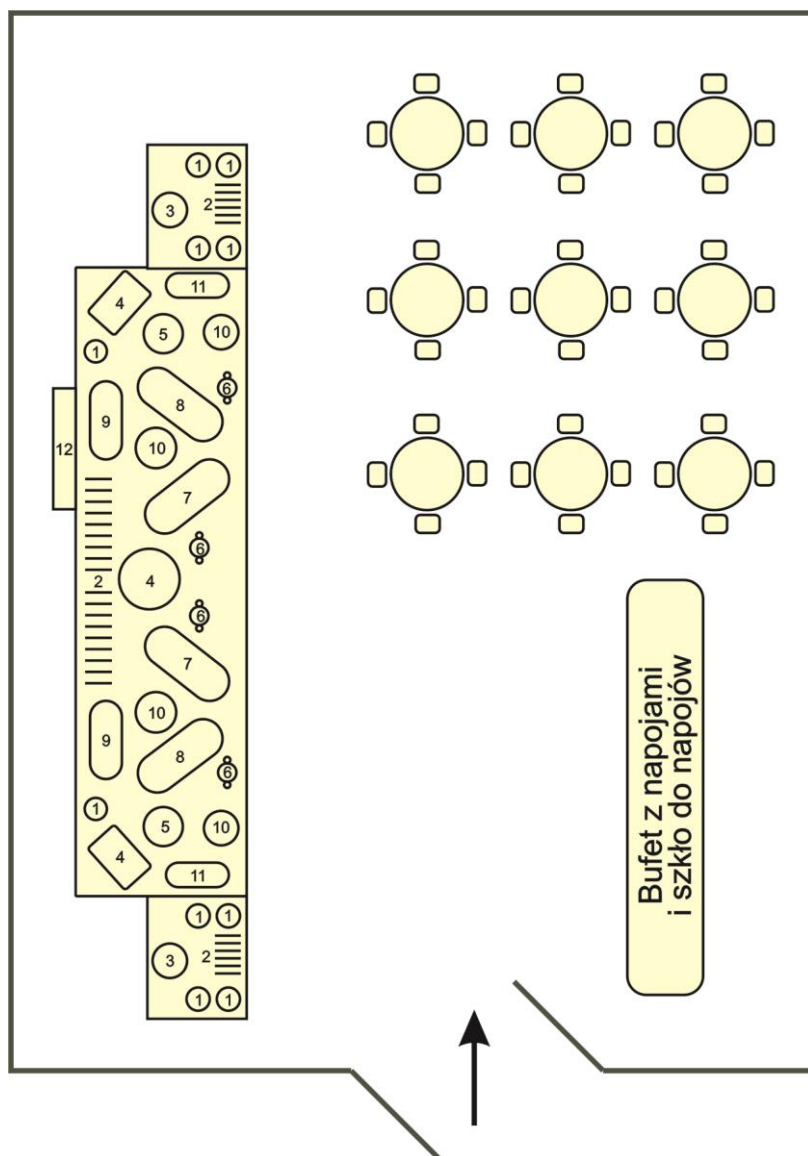
- dobre oświetlenie,
- łatwość dojścia do nich,
- odległość od ścian (równa odległość),
- powierzchnię stołów-blatów (w jednej płaszczyźnie),
- właściwe rozmieszczenie i ustawienie krzeseł.

Ustawienie potraw na stołach wg grup rodzajowych:

- półmiski z wędlinami i mięsem,
- salaterki i półmiski z sałatkami, sosami itp.,
- półmiski z rybami,
- kosze z owocami,
- tace i patery z ciastami, tortami itp.,
- na brzegach bufetu ustawia się talerzyki, sztucze i szkło,
- na brzegach, od strony obsługi, ustawia się sprzęt zapasowy.

Przebieg bankietu:

Na bankietach typu mieszanego uczestnicy sami pobierają wystawione potrawy, natomiast potrawy i napoje gorące oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe serwują kelnerzy przy stołach konsumenckich. Dlatego oprócz stołu głównego należy ustawić stoły pomocnicze dla kelnerów



Opracowanie na podstawie Jargon R. Obsługa konsumenta

1. talerzyki przekąskowe
2. sztucze
3. pieczywo
4. tartinki
5. owoce
6. sosy

7. półmisek szwedzki
8. półmisek z rybami
9. sałatki z pomidorów, ogórków
10. dekoracje kwiatowe
11. sery
12. stół pomocniczy

Polecam serwis: <http://etykieta-w-biznesie.wieszjak.pl/>