



Съгласувал:

Инж. Деляна Бежена.....

ЗДУПД

Утвърдил:

инж. М. Маджирова.....

Директор



К О Н С П Е К Т

по

ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЕТЪРИНГОВО СЪБИТИЕ

ХІІ клас ЗП, за оформяне на годишна оценка

1. Кетъринг – същност и характеристика. Видове кетърингови събития. Договаряне. Изготвяне на оферта.
2. Меню – принципи за съставяне. Планиране на ястията. Меню за различни видове кетърингови събития.
3. Изчисляване на материалните разходи за кетърингово събитие-необходими суровини, материали. Изчисляване количеството продукция.
4. Персонал – характеристика и изисквания.
5. Предварителна подготовка на кетърингово събитие-подготовка на инвентара, на техническите средства. Поддръждане на единични и двойни бюфети с ястия и напитки.
6. Инструктаж на персонала за кетърингово събитие.
7. Банкет с пълно обслужване.
8. Банкет с частично обслужване.
9. Прием „Фуршет“.
10. Прием „Коктейл“.
11. Прием „Чай“
12. Обслужване в частен дом и офис.
13. Обслужване в градина и барбекю-парти. Санитарно хигиенни изисквания.
14. Обслужване на участници в конференции, симпозиуми, конгреси, преговори и делови срещи, пресконференции и интервюта – обслужване на кафе-паузи.
15. Обслужване на участници в дегустации на храна и напитки.
16. Обслужване на детски мероприятия.
17. Обслужване чрез кетъринг с диетични ястия.
18. Планиране и съставяне на меню за празници и обичаи. Организация на обслужване при сватбено тържество.
19. Организация на обслужване при юбилей.
20. Организация на обслужване на празника Трифон Зарезан.

21. Организация на обслужване на празници по случай именни дни – Гергьовден, Никулден, Петровден, Архангеловден.
22. Организация на обслужване на празника Коледа. Организация на обслужване на Новогодишно тържество.
23. Организация на обслужване на празника Великден.
24. Планиране и релизиране на европейско, азиатско и американско меню.
25. Транспортни средства, съдове,инвентар и опаковки при транспортиране на кулинарна продукция. Санитарно-хигиенни изисквания при транспорт и съхранение.
26. Условия за транспортиране и съхранение на необходимия инвентар и кулинарна продукция.
27. Финансиране. Приходи и разходи. Инвестиции. Анализ на финансовото състояние. Маркетинг и реклама.
28. Ценообразуване и продажба.

Учебници и литература:

1. Учебник – Сервиране и барманство /Издателство „Матком” 2012, Автори: Стамен Стамов , Кремена Никовска.
2. Литература за кетъринг.
3. Банкети, приеми, кетъринг, Автори: Атанаска Кръстева, Петко Петров

Критерий за оценка

Общи критерии.

Ученикът трябва:

- Да е запознат със същността и характеристиката на кетъринга и с различните видове кетъринг.
- Да е запознат с принципите за съставяне на меню и планиране на ястията.
- Да може да изчислява материалните разходи за кетърингово събитие – необходимите суровини и материали.
- Да може да характеризира целия персонал необходим за кетърингово събитие.
- Да е запознат с предварителната подготовка на инвентара и техническите средства при кетърингово събитие.
- Да познава инструктажа на персонала при кетърингово събитие.
- Да е запознат с цялостната организация, гехнология и отчитане на обслужване при различните видове банкети и приеми.
- Да познава обслужването в частен дом и офис.
- Да познава обслужването в градина и барбекю – парти
- Да познава обслужването на участници в конференции, симпозиуми, конгреси, преговори и делови срещи.
- Да е запознат с изискванията при дегустация на храна и напитки.
- Да познава обслужването при детски мероприятия.
- Да познава обслужването чрезкетъринг с диетични храни.
- Да може да планира и съставя различни менюта за празници и обичаи.
- Да познава организацията при обслужване на сватбено тържество.

- Да познава организацията на обслужване при юбилей.
- Да познава организацията на обслужване на празника Трифон – Зарезан.
- Да познава организацията на обслужване на празниците – Гергьовден, Никулден, Петровден, Архангеловден.
- Да познава организацията на обслужване на празника Коледа и Нова година.
- Да познава организацията на обслужване на Великден.
- Да може да планира и организира европейско, азиатско и американско меню.
- Да е запознат с транспортните средства, съдове, инвентар и опаковки при транспортиране на кулинарна продукция.
- Да познава организирането, приходите, разходите и инвестициите при анализ на финансовото състояние.
- Да е запознат с ценообразуването и продажбите.

Критерии за оценяване на постиженията на учениците по шестобалната система:

Слаб 2 – Не познава организацията на обслужване при кетърингови събития, празници, частен дом, барбекю-парти и др.

Среден 3 – Познава различните видове кетърингови събития, но много повърхностно и не е запознат с целия етап на организация.

Добър 4 – Има познания по материала но търси подкрепа на съученици, учители и не може да борава с нужната терминология.

Много добър 5 – Допуска незначителни грешки при целия материал. Има незначителни пропуски при някои детайли при организация и обслужване при кетърингово събитие.

Отличен 6 – Не допуска никакви грешки. Познава материала отлично. Запознат е с целия процес по организация и обслужване на кетърингово събитие. Познава ценообразуване, финансирането, приходи, разходи, инвестиции.

Изготвил:

1. Борислав Проданов

2. Пламен Милев