

# Правила проведения мероприятий в банкет-холле Анжелика

## 1. СТОИМОСТЬ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ В СООТВЕТСТВИИ ЗАКАЗА.

Заказчик вносит в кассу Исполнителя задаток в размере 10% от стоимости предварительного заказа, для обеспечения исполнения настоящего заказа и резервирования оговоренной даты. Сумма задатка входит в цену заказа. В случае отказа со стороны Заказчика сумма задатка не возвращается в соответствии со ст.381 ГК РФ.

За десять дней, до даты проведения банкета Заказчик вносит платеж в размере 50 % от стоимости заказа и окончательно утверждает меню-заказ.

Остаток суммы выплачивается в день даты, проведения мероприятия.

Денежные средства вносятся Заказчиком в кассу Исполнителя, либо путем перечисления соответствующих сумм на расчетный счет Исполнителя, обязанности Заказчика по внесению соответствующих сумм, является день зачисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

## 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

Заказчик обязан обеспечить внесение денежных средств в указанные сроки.

Заказчик несет ответственность за сохранность имущества Исполнителя. В случае нанесения ущерба оплачивает его стоимость по ценам, действующим у Исполнителя.

Заказчик обязан обеспечить дисциплинированное проведение банкета и организовать своевременный уход гостей, по окончании проведения мероприятия.

Заказчик не в праве без заблаговременного согласования с Исполнителем приглашать для работы или предоставления услуг другие организации или частных лиц.

Заказчик несет ответственность за действия привлеченных по согласованию с Исполнителем третьих лиц и обязан обеспечить сохранность материальных средств и привести по окончании мероприятия помещения ресторана, силами привлеченных для организации мероприятия третьих лиц (флористы дизайнеры, аниматоры, ведущие, музыканты, различные оформители и т.д.) в надлежащий вид.

### ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТА С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

Полное обслуживание подразумевает постоянное присутствие официантов во время трапезы. Необходимое количество обслуживающего персонала рассчитывается их числа гостей банкета – обычно, по 1 официанту на 4-5 персон.

В обязанности официанта входит полный сервис гостей за столом, начиная от их встречи – помочь гостю занять место за столом, до финала трапезы, когда гости покидают зал.

На заметку: для обслуживания статусных и важных мероприятий с полным обслуживанием привлекаются только высококлассные официанты, в совершенстве владеющие профессиональными навыками – разбирающиеся в правилах сервировки, банкетного этикета, умеющие быть невидимыми и быстрыми, учтивыми и невозмутимыми. Разумеется, работа таких официантов оплачивается по

### ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТА С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

Банкеты с такой формой обслуживания наиболее распространены и носят неофициальный характер. Они проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, встречи друзей, юбилея и др.

Банкет подразумевает праздничную программу, специальное меню и качественный сервис. Союз этих трех составляющих подарит гостям банкета комфорт и приятные эмоции.

Частичное обслуживание – самый распространенный вид, которым пользуются свадебные, юбилейные банкеты, корпоративы, выпускные, конференции.

При частичном обслуживании, официанты присутствуют в зале по мере необходимости. Этот вид обслуживания подойдет для тех кто желает сэкономить на обслуживании Банкета

В задачи официанта, при частичном обслуживании банкета, входят:

- следить за чистотой и опрятностью стола. Они убирают использованную посуду и приборы, заменяют их на чистые;
- постоянный мониторинг присутствия на столе заказанного ассортимента напитков;
- подача горячих и основных блюд.

Важно: это менее затратный вид обслуживания банкетного мероприятия, так как не требует привлечения такого количества официантов как при полном виде и более прост в плане обслуживания — может удовлетвориться наймом официантов средней квалификации.

ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТА СО СТАНДАРТНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

Проведение торжественного мероприятия с обслуживанием входящем стоимость заказа по кухне. Количество официантов по усмотрению ресторана.

До прихода гостей стол частично сервирован блюдами, напитками, фруктами и закусками. Гости сами выбирают еду напитки и накладывает себе в тарелке наливают бокалы.

В задачу официантов входит:

- Сервировка столов, вынос заказанных блюд по кухне.
- Смена посуды при подаче горячих и основных блюд.

Данный вид обслуживания банкет на мероприятия: подходит для желающих сэкономить на обслуживании.

С правилами проведения торжественных мероприятий и видами обслуживания в Банкет холл Анжелика ознакомлены.

Подпись заказчика..... Телефон заказчика .....

Подпись ответственного лица .....

