

Ristorazione

Buffet e Banqueting



Riferimenti e approfondimenti

Libro di testo pagine da 100 a 121

Un buffet molto sobrio del ristorante Les Grand Buffet di Narbonne

Un video sui menu degli eventi

Definizione di catering

Approfondimento sui “legami” pagine da 50 a 52

Il buffet

Definizione

- Assortimento di preparazioni
- Disposte con cura su più tavoli
- Alle quali i commensali si accostano per servirsi

Vantaggi

- Riduzione degli spazi
- Riduzione dei tempi
- Maggiore socializzazione
- Migliore resa estetica
- Possibilità di far comunque sedere la clientela



Buffet freddo

- Massima espressione dell'estro decorativo
- Decorazioni realizzate in:
 - Ortaggi interi
 - Ortaggi scolpiti
 - Materiale diverso
- Decorazioni accessorie



Buffet freddo

- Antipasti freddi
- Crostacei
- Pesci di mare e di acqua dolce
- Carni
- Paté e galantine
- Fois gras
- Insalate e contorni
- Dessert



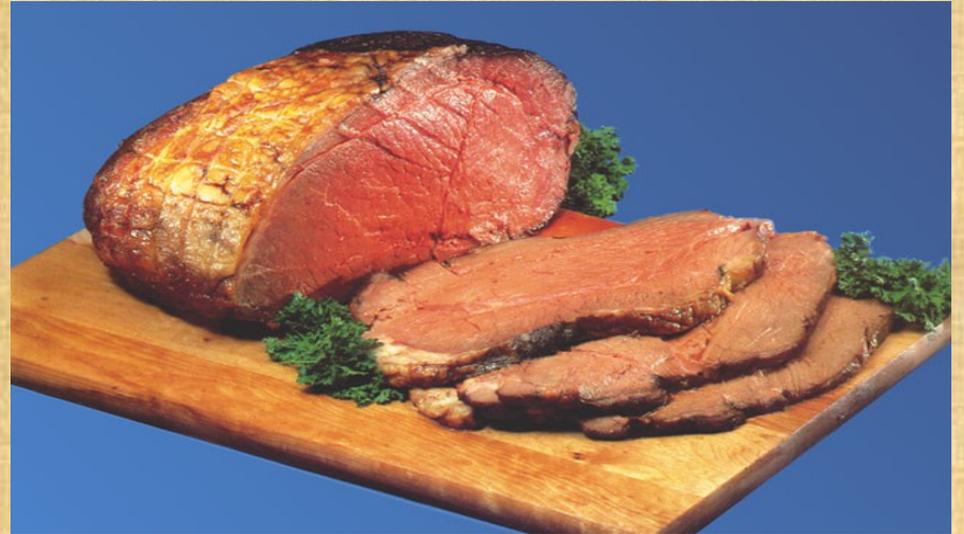
Buffet caldo

- Resa scenica ottenuta con altri accorgimenti
 - Taglio davanti al cliente
 - Utilizzo preparazioni alla lampada
 - Grigli e fry top posizionati in sala
- Resa gustativa maggiore



Buffet caldo

- Antipasti caldi
- Primi
- Crostacei
- Pesci
- Carni
- Contorni



Buffet diversi

- Buffet freddo con angolo caldo
- Buffet a tema
 - Di antipasti e verdure
 - Di polenta
 - Di dolci
 - Mediterraneo
 - Rustico
- Buffet di prima colazione

Buffet di prima colazione

- Bevande calde
- Succhi
- Pasticceria
- Farinacei
- Cereali
- Marmellate
- Uova
- Affettati
- Latticini
- Frutta



Regole

- Capire motivazioni del buffet
- Scegliere i piatti in base alle possibilità tecniche
- Decorare i piatti con buon gusto, eleganza e sobrietà
- Usare solo alimenti commestibili
- Non usare gelatine o puree colorate
- Abbinare cibi crudi a decorazioni crude

Regole

- Nei piatti di carne lasciare sempre una piccola pièce in bella mostra
- Evitare di oltrepassare i bordi del vassoio
- Affettare le carni all'ultimo
- Curare allo stesso tempo gusto e aspetto esteriore
- Non abusare con le “sculture”
- Evitare di esporre animali imbalsamati

Allestimento della sala

- Coerente con l'occasione
- Le dimensioni del tavolo sono:
 - Altezza cm 90 – 95
 - Profondità cm 85 – 90
 - Lunghezza cm 6 – 10 per commensale
- Considerare le dimensioni del tavolo anche in relazione al tempo a disposizione
- Evitare l'effetto vuoto
- Sistemare i tavoli a L o tavolate separate
- Sistemare tavolate simili contrapposte

Apparecchiatura

- Il tavolo va vestito sino a terra
- Tovaglie bianche, ocra e pesca sono da prediligere
- Esaltare i ricami
- Pendenti lisci o plissettati
- Decorare sempre il tavolo
- I decori non devono intralciare il servizio
- Non guastare l'estetica con pile di piatti

Disposizione delle vivande

- Facilmente accessibili
- Piatti inclinati verso il cliente
- Tenere delle preparazioni di rimpiazzo vicine
- Disporre le vivande per
 - Ordine di portata
 - Ordine di presentazione



Disposizione della sala

- Preparare i tavoli solo se
 - È possibile far accomodare tutti i commensali
 - Le persone sedute non si sentono di intralcio
- Apparecchiare completamente i tavoli



Coffe break

Caratteristiche

- Pausa lavorativa
- A base di bevande e stuzzichini
- Effettuata in tarda mattinata
- In piedi
- Preparazioni dolci e salate

Cocktail party

Caratteristiche

- Buffet meno impegnativo
- In occasione di un evento
- Si svolge nel pomeriggio
- Non si svolge in una struttura ristorativa
- Viene consumato in piedi
- Preparazioni dolci e salate di piccola pezzatura

Il servizio di banqueting

Definizione

- Particolare forma di catering che avviene in un luogo ove non vi è una licenza di somministrazione di alimenti e bevande, che prevede un contratto preesistente di fornitura occasionale o comunque non continuativa di pasti e di servizio.

Il servizio di banqueting

- Non necessita una licenza di somministrazione di cibo e bevande
 - Società di servizi
 - Autorizzazione
 - Rilasciata da
 - Camera di commercio
 - Prefettura
 - A fronte di
 - Documentazione (iscrizione al REC, partita IVA e certificato antimafia)
 - Struttura con laboratorio e autoveicoli idonei

Motivazioni alla base del servizio di banqueting

- Tendenza a voler spostare l'attenzione sull'evento;
- Spinta a diversificarsi;
- Importanza di un ambiente familiare
- Moltiplicarsi delle occasioni
- Tendenza ad invitare un numero sempre maggiore di persone a questi eventi

Banqueting: organizzazione

- La società di banqueting si occupa ed è responsabile di:
 - Preparazione del cibo
 - Allestimento della sala
 - Posa in opera di strutture atte a riparare dalle intemperie
 - Servizio di sala
 - Reperimento dei servizi accessori
 - Rintracciare un luogo qualora i locali non vengono messi a disposizione dal cliente

Banqueting: organizzazione

- La società di banqueting effettua alcune operazioni preliminari
 - Sopralluogo nei locali
 - Localizzazione dei punti chiave
 - Definizione del carattere scenico
 - Quantificazione del necessario
 - Definizione del menu
 - Abbinamento dei vini

Banqueting: svantaggi

- Non tutte le preparazioni si prestano ad un servizio differito
- Il trasporto
- Non familiarità del luogo
- Mole di lavoro maggiore rispetto ad allestire una sala di ristorante
- Inconvenienti anche banali possono diventare ostacoli insormontabili
- Concentrazione in fasce della settimana e dell'anno

Caratteristiche che deve possedere il banqueting manager

- Conoscenza di
 - Organizzazione dei reparti ristorativi
 - Tecnica di gestione e di approvvigionamento
 - Diversi modelli di servizio
 - Eno-gastronomia, merceologia e igiene del lavoro
- Possedere una mentalità problem solving
- Essere diplomatico e paziente

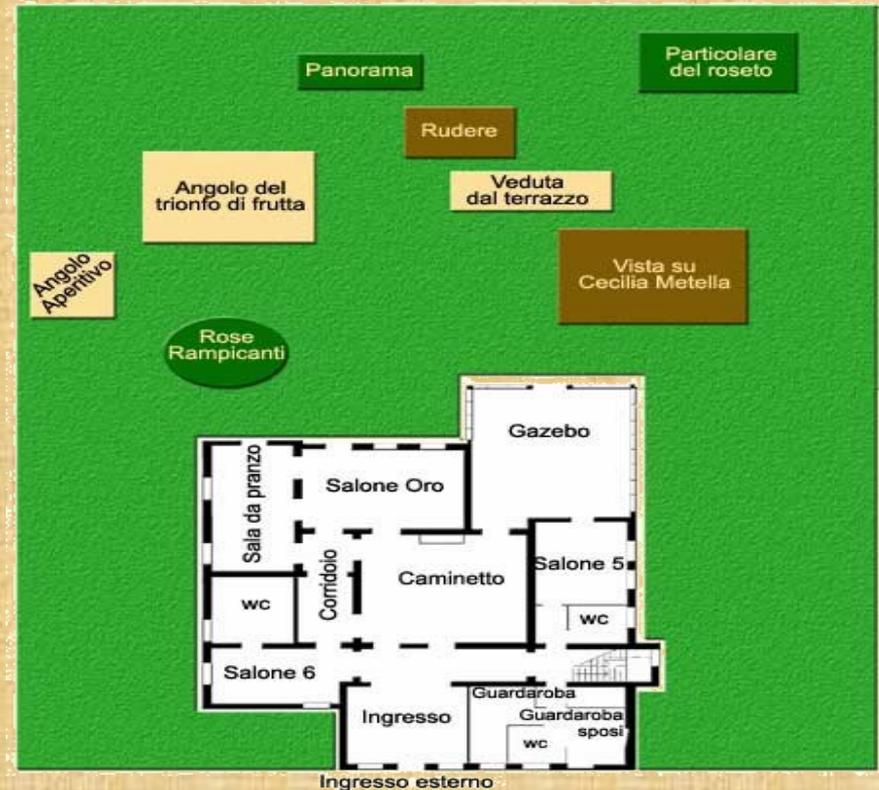
Caratteristiche che deve possedere il banqueting manager

- Egli inoltre deve
 - Crearsi una rete di contatti con professionisti della ristorazione
 - Stabilire una fitta rete di incontri
 - Possedere elevata capacità di negoziazione
 - Essere presente a manifestazioni di ogni tipo



Compiti del banqueting manager

- Definire il carattere estetico
- Verificare le necessità
- Coadiuvato dallo chef
 - Stilare il menu
 - Progettare l'allestimento di un eventuale cucina
- Seguire di persona lo svolgimento dei banchetti più importanti
- Definire il prezzo



Definizione del prezzo

Caratteristiche che incidono

- Affitti dei locali e attrezzature
- Movimentazioni
- Maggiori difficoltà di lavorazione
- Maggiori costi di manodopera
- Tempistiche di servizio maggiori

