

Przykładowe rozwiązanie zadania

TYTUŁ

Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją przyjęcia weselnego na 100 osób w restauracji „Złoty Lew” w Warszawie.

W opracowaniu zawarte są:

- I. Warunki i wymagania będące podstawą przygotowania i organizacji przyjęcia weselnego.
- II. Oferta kulinarna.
- III. Oferta organizacyjna.
- IV. Wstępna kalkulacja finansowa dla zamówienia.
- V. Propozycja umowy wstępnej dla zamówienia.

I. WARUNKI I WYMAGANIA BĘDĄCE PODSTAWĄ PRZYGOTOWANIA I ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO.

- data przyjęcia zamówienia: 10.02.2006,
- dane zamawiającego: Jan Kowalski, zam. Warszawa, ul. Wesoła 2/23, tel. (0-22)-834-02-12
- data imprezy: 17.06.2006r.,
- godzina rozpoczęcia imprezy: 19.00,
- godzina zakończenia przyjęcia: 5.00,
- liczba uczestników przyjęcia: 100 osób,
- rodzaj imprezy: przyjęcie weselne - bankiet zasiadany,
- koszt potraw i napojów na 1 uczestnika: ok.100 zł,
- wystrój i dekoracja stołu: wymagana tonacja morelowo – biała.
- kwota zaliczki: 500 zł

wymagane:

- odpowiednia ilość zastawy stołowej i bielizny, właściwe ustawienie stołów, liczba krzeseł, wybranie miejsc honorowych, propozycja menu (z załącznika 2), kalkulacja finansowa, harmonogram przyjęcia, przygotowanie umowy wstępnej (z uwzględnieniem założeń określonych w zamówieniu wstępnym od klienta).

II. OFERTA KULINARNA (stanowiąca załącznik nr 1 do umowy)

Propozycja menu dla jednej osoby i kalkulacja kosztów konsumpcji na 1 osobę:
(menu dobrane z załącznika nr 2 do zadania)

Nazwa dania	Waga 1 porcji	Cena 1 porcji (zł)
I danie (zupa): krem z brokuł	200 g	3,80
II Danie		
1.ziemniaki młode	200 g	1,50
2.zestaw jarzyn	130 g	2,90
3.filet z kurczaka z morelą w sosie śmietankowo- koperkowym	250 g	15,00
III. Danie gorące		
1.Kluski śląski	200 g	2,40
2. Sos z zielonym pieprzem	100 g	2,10
3. Surówka warzywna	150 g	4,00
IV. Dania gorące		
Żurek z jajkiem	200 g	2,30

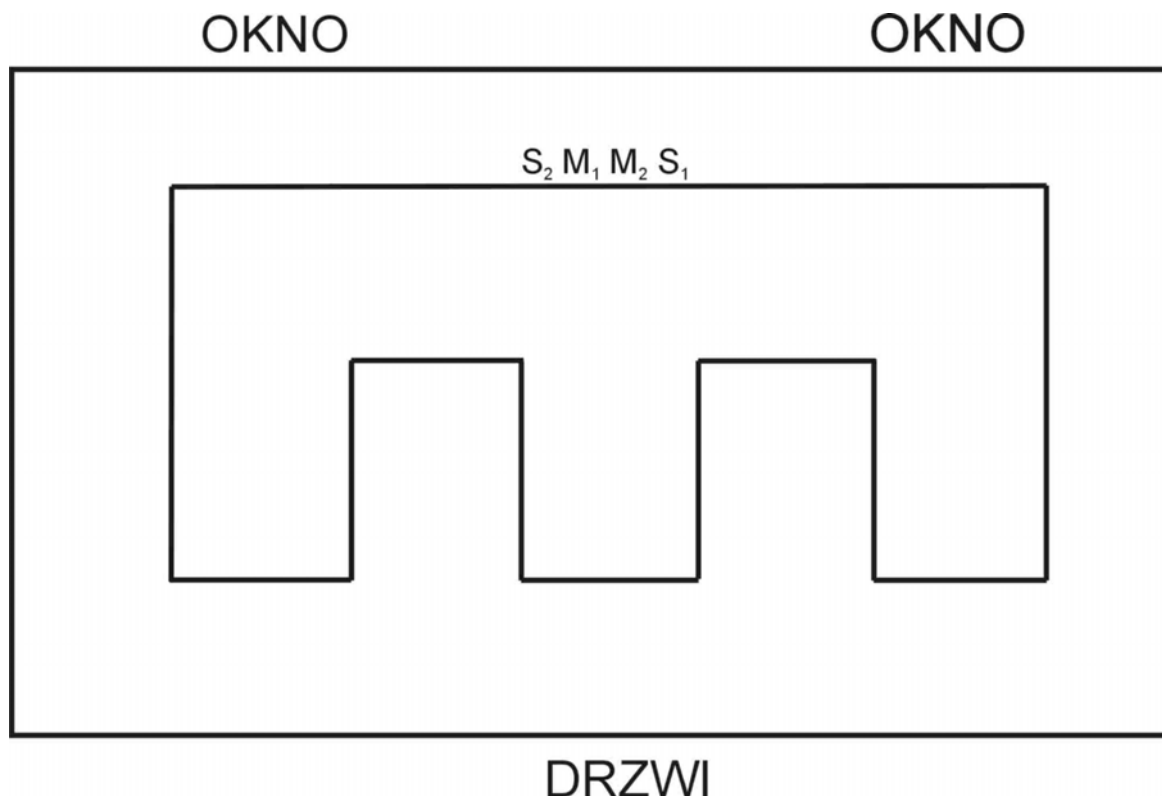
Technik organizacji usług gastronomicznych – przykładowe rozwiązanie

V. Przekąski:		
1. schab ze śliwką	50 g	6,00
2. galantyna z jajkiem	50 g	3,50
3. rożek z szynki	90 g	3,00
4. galaretka z kurczaka	75 g	3,00
5. udko faszerowane	80 g	5,00
6. sałatka wiosenna	150 g	5,00
7. sałatka grecka	160 g	6,00
8. pieczywo	100 g	0,70
VI. Desery:		
1. tort czekoladowy	120 g	8,00
2. lody z likierem	125 g	5,70
Napoje gorące kawa/herbata	200g	3,50
Napoje zimne:		
1. woda Bonaqa gazowana	1 l	2,50
2. coca cola/fanta/sprite	1 l	9,00
3. sok pomar/jabłko/inne	1 l	6,00
Razem na jedną osobę		99,40 zł

III. OFERTA ORGANIZACYJNA (stanowiąca załącznik nr 2 do umowy)

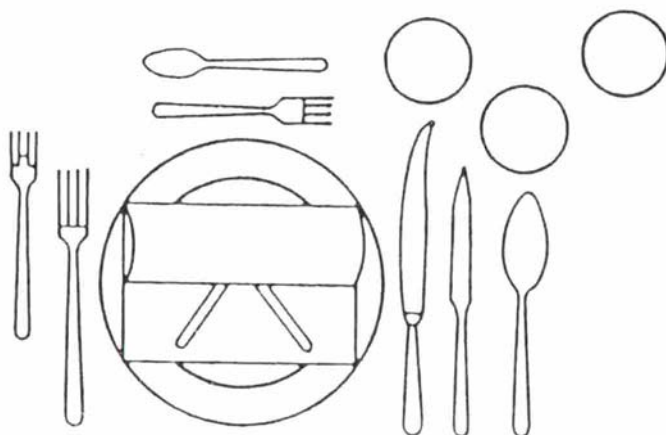
Ustawienie stołów, miejsca honorowe:

Proponuję następujące ustawienie stołów (wraz ze wskazaniem miejsc honorowych):



Liczba krzeseł: 100 (dla młodej pary krzesła obciągnięte białą satyną).

Pierwsze nakrycie stołu:



Odległość pierwszego zestawu nakryć od krawędzi stołu powinna wynosić od 45 do 55 cm. Kolejny zestaw nakryć ustawia się w odległości 60-75 cm. Nakryć stołowych nie należy kłaść w miejscu połączenia blatów lub łączenia stołów.

Zastawa stołowa:

co najmniej: 200 szt talerzyków deserowych białych, 100 szt talerzy do dania zasadniczego, 100 szt bulionerek białych, 200 kompl sztućców, 100 sztuk kieliszków do wódki i do szampana, 100 szt literatek do napojów oraz zapas: 30 %.

Bielizna stołowa:

Tonacja morelowo –biała: białe obrusy, morelowe serwety, białe płócienne serwetki,

Dekoracja:

- Stół w części dla młodej pary: na białych obrusach po przekątnej położone morelowe serwety, w centralnym miejscu stołu kompozycja kwiatowa z morelowych i białych róż;
- Stół w części dla gości: na białych obrusach po przekątnej położone morelowe serwety, postawione flakoniki z morelowymi różami, po ramionach stołu białe świeczniki i morelowe świece.

Sala: zawieszane białe i morelowe balony.

Przebieg przyjęcia:

- Ok. godz. 19 – powitanie młodej pary i gości szampanem;
- Ok. 19.30 – podanie I dania,
- Ok. godz. 20.00 – podanie II dania – głównego;
- Ok. godz. 22.00 – podanie deseru - lodów z likierem;
- Ok. godz. 23.00 – podanie III dania – gorącego;
- Ok. godz. 00.00 – 01.00 – oczepiny,
- Ok. godz. 01.00 – podanie tortu;
- Ok. godz. 3.00 – podanie IV dania – żurku z jajkiem

IV. WSTĘPNA KALKULACJA FINANSOWA DLA ZAMÓWIENIA (stanowiąca załącznik nr 3 do umowy)

Całkowity koszt konsumpcji na 100 osób wynosi: 99,40 zł x 100 = 9940 zł

Koszty dodatkowe:

obsługa kelnerska (pięciu kelnerów) – 1500 zł, pomoc kuchenna – 1000 zł, kwiaty do dekoracji – 60 zł; **razem 12 500 złotych.**

V. PROPOZYCJA UMOWY WSTĘPNEJ DLA ZAMÓWIENIA

Umowa

W dniu pomiędzy restauracją „Złoty Lew”, z siedzibą w Warszawie, ul. Nadwiślańska 18 reprezentowanej przez Adama Nowaka – właściciela, zwaną dalej Organizatorem, a Janem Kowalskim, zam. Warszawa, ul. Wesoła 2/23, zwanym dalej Zamawiającym,

została zawarta umowa następującej treści:

1. Zamawiający zamawia a Organizator przyjmuje do wykonania przygotowanie i organizację przyjęcia weselnego na 100 osób w dniu 17.06.2006r. w restauracji „Złoty Lew”; godzina rozpoczęcia imprezy: 19.00 dnia 17.06, godzina zakończenia 05.00.dnia 18.06.2006r.
2. Całkowity koszt imprezy wynosi 12 500 zł (słownie: dwanaście tysięcy pięćset złotych) i obejmuje: koszt konsumpcji dla 100 osób (załącznik nr 1 do umowy: oferta kulinarna), koszt obsługi kelnerskiej i gastronomicznej oraz koszt zakupu kwiatów do dekoracji (załącznik nr 3 do umowy: wstępna kalkulacja finansowa dla zamówienia).
3. Oferta organizacyjna przyjęcia (załącznik nr 2 do umowy) spełnia warunki i wymagania Zamawiającego, przy czym alkohole zakupuje Zamawiający i dostarcza je do restauracji najpóźniej do 15.06.2006r.
4. Strony ustalają następujący sposób zapłaty za wykonanie usługi: w całkowitej kwocie należności uwzględnia się zaliczkę 500 zł, najpóźniej do dnia 10.06.2006r. Zamawiający uiszcza 30% pozostałej należności, czyli 3600zł (trzy tysiące sześćset złotych), ostatnia część kwoty za wykonanie zamówienia powinna nastąpić najpóźniej do dnia 20.06.2006r.: forma płatności: gotówka lub przelew.
5. W przypadku zerwania umowy przez Zamawiającego przed 10.06. 2006r. – zaliczka nie podlega zwrotowi; jeśli Zamawiający zrezygnuje z imprezy po 10.06.2006 r. to zwrotowi przez Organizatora nie podlega również - oprócz zaliczki- 50% wpłaconej przez Zamawiającego kwoty, czyli 1800 zł (jeden tysiąc osiemset złotych).
6. Strony ustalają, że restauracja jest przygotowana na przyjęcie gości od. godz. 18.30 w dniu 17.06.2006r. oraz zapewnia obsługę gości do godziny 06.00 w dniu 18.06.2006r.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla strony.

Podpis Zamawiającego

.....

Podpis Organizatora

.....