

Komentarz do rozwiązania zadania i oceniania

Technik organizacji usług gastronomicznych

Rozwiązanie zadania zawiera:

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

Projekt realizacji prac jest opracowaniem o przejrzystej strukturze, w której wyróżnione są rozdziały. Tytuły rozdziałów wynikają z treści zadania, przy czym zastosowano sformułowania równoważne. Treści projektu przedstawione w poszczególnych rozdziałach odpowiadają ich tytułom.

Założenia do projektu realizacji prac są sformułowane w sposób logiczny, uwzględniają informacje wynikające zarówno z treści zadania jak i dokumentacji w formie załączników oraz wskazują na planowane efekty końcowe związane z opracowaniem projektu realizacji prac.

Przedstawione oferty (kulinarna i organizacyjna) zawierają wymagane w zadaniu elementy i zostały zaproponowane jako załączniki do umowy o usługę. Gdyby jednak miały stanowić odrębną ofertę, to należy pamiętać, że oferta to pismo o charakterze „propozycji kupna – sprzedaży”, którego forma jest określona, posiada odpowiedni układ graficzny dla tego typu pisma i zawiera w treści wymagane elementy, np. termin ważności oferty, formę płatności, itd. Poniżej przedstawiamy jeden z przykładów oferty we właściwej formie:

Warszawa, dnia 13.02.2006r.

Restauracja „Złoty Lew”
ul.Nadwisłańska 18
00-900 Warszawa

Szanowny Pan
Jan Kowalski
ul.Wesoła 2/23
WARSZAWA

Sprawa: **oferta**

W odpowiedzi na Pana zapytanie dotyczące możliwości zorganizowania przyjęcia weselnego w naszej restauracji przedstawiamy ofertę na organizację takiego przyjęcia na 100 osób.

Planowany czas trwania przyjęcia określamy na godziny 19⁰⁰ (17.06.2006) – 5⁰⁰ (18.06.2006). Szczegółowy przebieg opisany został w Załączniku nr 1.

Zgodnie z życzeniem koszt konsumpcji na 1 osobę nie przekroczył kwoty proponowanej przez Pana i wyniósł 99,40 zł (słownie: dziewięćdziesiąt dziewięć złotych 40\100). Propozycję menu wraz z kalkulacją finansową zamieściliśmy w Załączniku nr 2 (oferta kulinarna).

Całkowity koszt przyjęcia weselnego wynosi 12.500,00 zł (słownie: dwanaście tysięcy pięćset złotych 00\100), Załącznik nr 3.

W załączeniu przesyłamy również plan ustawienia stołów z określeniem miejsc dla młodej pary i świadków wraz z planem pierwszego zestawu nakryć, Załącznik nr 4.

Zgodnie z Pana życzeniem wystrój stołów i sali zostanie utrzymany w tonacji morelowo-białej co stanowi Załącznik nr 5.

Należność za usługę należy uregulować przelewem na konto nr: 85102013320000002020365698 w terminie 14 dni od wystawienia faktury VAT.

Prosimy o ustosunkowanie się do naszych propozycji do dnia 13.04.2006 roku.

Załączniki: 5

Z poważaniem
Adam Nowak

Komentarz do rozwiązania zadania i oceniania
Technik organizacji usług gastronomicznych

Zaproponowane w projekcie realizacji prac menu na przyjęcie weselne zostało dobrane na podstawie dokumentacji załączonej do zadania, uwzględnia charakter imprezy oraz koszt konsumpcji na jedną osobę. Propozycja dekoracji została dostosowana do okoliczności przyjęcia i wymagań klienta. Ustawienie stołów dla gości i wskazanie miejsc honorowych spełniają zasady przyjęte przy organizowaniu tego typu bankietów zasiadanych. Zaplanowana niezbędna ilość zastawy i bielizna stołowa uwzględnia również wymagany zapas, ale informacje o kieliszkach do wódki wydają się być przypadkowe - nie wynikają bowiem ani z organizacji imprezy, ani z planowanego menu, nie ma żadnej wzmianki w założeniach, że na przyjęciu weselnym będzie serwowany alkohol.

W odniesieniu do zamieszczonego schematu pierwszego nakrycia należy zwrócić uwagę, że schemat powinien być opisany, tzn. elementy nakrycia ponumerowane, a następnie opisane pod schematem. Schemat pierwszego nakrycia powinien być spójny z propozycją menu.

Harmonogram przyjęcia weselnego uwzględnia kolejność podawania zaproponowanych potraw. Kalkulację kosztów imprezy przeprowadzono poprawnie, uwzględniono koszty dodatkowe. Zaproponowana w projekcie realizacji prac treść umowy wstępnej zawiera wymagane elementy, charakterystyczne dla umowy o wykonanie usługi.

Projekt realizacji prac jest opracowany w oparciu o wszystkie założenia do projektu. Opracowanie zostało opatrzone tytułem, stosownym do zawartości, wynikającej z treści zadania.

Rozwiązanie zadania jest opracowaniem uporządkowanym i zwartym w odniesieniu do treści, poprawnym terminologicznie i merytorycznie, właściwych dla zawodu.

Biorąc pod uwagę powyższy komentarz, za przedstawione rozwiązanie zadania można otrzymać 80% ze 100% punktów możliwych do uzyskania.