

## **Przykładowe zadanie**

Do restauracji „Złoty Lew” sieci otwartej zgłosił się klient i złożył wstępne zamówienie na przygotowanie i organizację wesela dla 100 osób. Koszt konsumpcji w przeliczeniu na 1 osobę ma wynosić około 100 zł. Klient z tytułu zobowiązania wpłacił zaliczkę 500 zł, która podlega zaliczeniu na poczet ogólnej ceny usługi. Życzeniem klienta jest, aby bielizna stołowa i wystrój stołów utrzymane były w tonacji morelowo-białej. Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją przyjęcia weselnego.

### **Projekt realizacji prac powinien zawierać:**

- warunki i wymagania będące podstawą przygotowania i organizacji przyjęcia weselnego przez restaurację,
- ofertę kulinarną dla przyjęcia weselnego, zawierającą propozycję menu wraz z kalkulacją kosztów na jedną osobę, zgodnie z zamówieniem,
- ofertę organizacyjną z uwzględnieniem przebiegu przyjęcia, propozycji ustawienia stołów i nakryć, dekoracji stołów, z określeniem miejsc dla młodej pary i świadków,
- wstępną kalkulację finansową dla zamówienia,
- propozycję umowy wstępnej dla zamówienia.

### **Do opracowania projektu realizacji prac wykorzystaj:**

Zamówienie wstępne od klienta – Załącznik 1

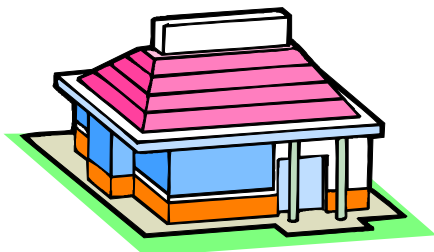
Wykaz potraw z wagą porcji/1 osobę i ceną. – Załącznik 2

Szkic sali weselnej - Załącznik 3

Do obliczeń możesz wykorzystać kalkulator.

Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

## Zamówienie wstępne od klienta – Załącznik 1



### Restauracja „ZŁOTY LEW” ul. Nadwiślańska 18 00-900 Warszawa

Tel/fax (022) 123 45 67  
Nr konta: 85102013320000002020365698  
NIP: 505 000 26 57

---

Warszawa, dnia 10 lutego 2006 r.

## ZAMÓWIENIE

*Jan Kowalski*

---

*(imię i nazwisko, nazwa firmy)*

*Warszawa, ul. Wesola 2/23, tel. (022) 834 02 12*

---

*(adres, telefon)*

zamawiam

*przyjęcie weselne na 100 osób, w dniu 17 czerwca 2006 roku*

---

*(rodzaj imprezy i termin)*

Z tytułu zobowiązania wpłacam zaliczkę w wysokości *500,00 zł*

---

Słownie: *pięćset złotych*

która podlega zaliczeniu na poczet ogólnej ceny usługi.

W przypadku anulowania imprezy przez zamawiającego, wpłacona zaliczka nie podlega zwrotowi.

Postanowienia dodatkowe:

*bielizna stołowa i wystrój stołów mają być utrzymane w tonacji morelowo - białej*

---

*Jan Kowalski*

---

*(podpis składającego zamówienie)*

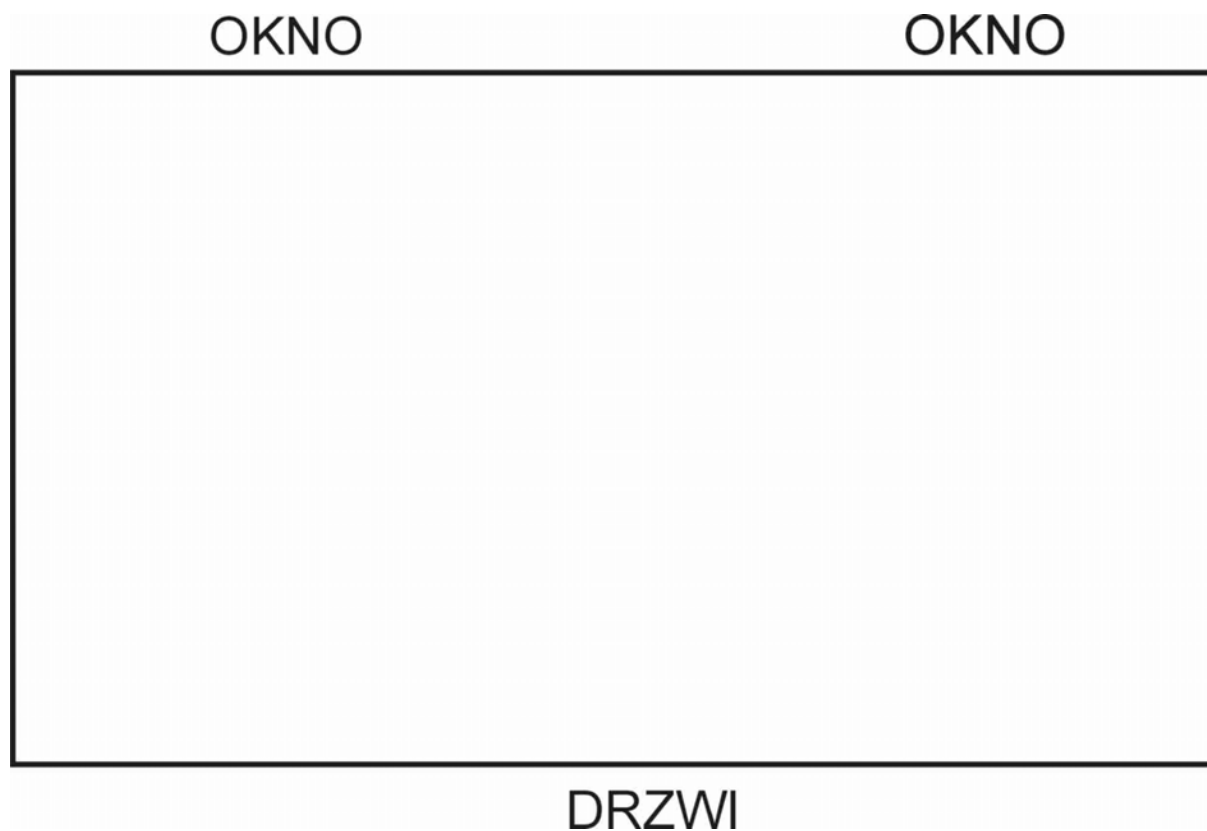
*Adam Nowak*

*(podpis przyjmującego zamówienie)*

## Oferta propozycji menu do przygotowania przyjęcia weselnego – Załącznik 2

Lp.	Nazwa dania	Waga 1 porcji	Cena 1 porcji
1.	Krem z brokuł	200g	3,80zł
2.	Krem z zielonego groszku	200g	3,50zł
3.	Rosół po królewsku	150g	4,00zł
5.	Żurek z jajkiem	200g	2,30zł
6.	Chłodnik z jajkiem	200g	2,30zł
7.	Cordon Blue	140g	13,00zł
8.	Ziemniaki młode	200g	1,50zł
9.	Surówka warzywna	150g	4,00zł
10.	Filet z kurczaka z morelą i śliwką w sosie śmietanowo-koperkowym	250g	15,00zł
11.	Kluski śląskie	200g	2,40zł
12.	Zestaw jarzyn (marchew, brokuł, kalafior)	130g	2,90zł
13.	Rolada cielęca	120g	16,00zł
14.	Sos z zielonym pieprzem	100g	2,10zł
15.	Ziemniaki	200g	1,50zł
16.	Zestaw jarzyn	130g	2,90zł
17.	Kotlet z „trzech mięs”	150g	17,00zł
18.	Frytki/kuleczki ziemniaczane	150g	3,50zł
19.	Surówka z młodej kapusty	150g	2,80zł
20.	Mozaikowa rolada z karpia	50g	5,50zł
21.	Szczupak faszerowany	50g	5,50zł
22.	Schab ze śliwką	50g	6,00zł
23.	Schab z morelą	50g	6,00zł
24.	Galantyna z pietruszką	50g	3,50zł
25.	Galantyna z jajkiem	50g	3,50zł
26.	Rożek z szynki	90g	3,00zł
27.	Udko faszerowane	80g	5,00zł
28.	Galaretka z kurczaka	75g	3,00zł
29.	Ozorki w galarecie	50g	4,00zł
30.	Rolada z karkówki z pieczarkami	50g	4,50zł
31.	Befszyk tatarski	75g	11,40zł
32.	Sałátka wiosenna	150g	5,00zł
33.	Sałátka grecka	160g	6,00zł
34.	Sałátka sułtańska	120g	5,00zł
35.	Pieczyno	100g	0,70zł
36.	Tort czekoladowy	120g	8,00zł
37.	Szarlotka z bitą śmietaną	120g	7,50zł
38.	Lody z likierem	125g	5,70zł
39.	Deser lodowy „Fantazja”	190g	9,00zł
40.	Kawa lub herbata	200g	3,50zł
41.	Woda Bonaqa gazowana	1l	2,50zł
42.	Woda Bonaqa niegazowana	1l	2,50zł
43.	Coca-cola/Sprite/Fanta	1l	9,00zł
44.	Sok pomarańczowy/jabłkowy lub inny	1l	6,00zł

### Szkic sali weselnej - Załącznik 3



Symbole do oznaczenia miejsc gości:

- **M<sub>1</sub>** - Panna Młoda,
- **M<sub>2</sub>** - Pan Młody,
- **S<sub>1</sub>** - „Świadkowa” (Druhna Panny Młodej),
- **S<sub>2</sub>** - „Świadek” (Druh Pana Młodego)