

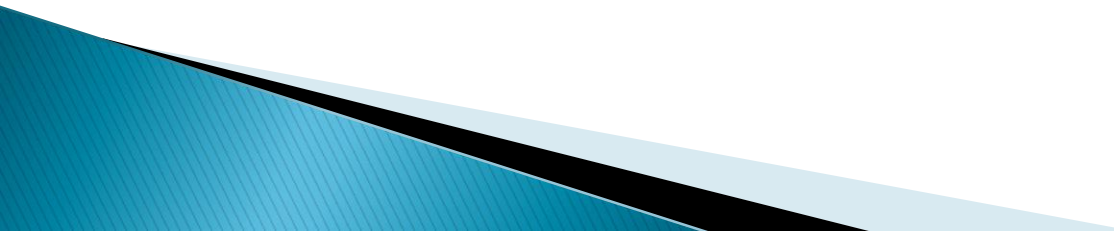
# BANQUETS



TEMA 6 OGA

- ▶ Origen de la paraula banquet L'origen d'el terme banquet ve de l'idioma italià. El terme original era "Banchetto", banqueta, que era el seient que cada comensal tenia quan se celebrava un gran dinar. Els francesos recullen el terme italià per reconvertir-lo en "banquet", terme que nosaltres incorporam al nostre idioma com l'actual banquet.

# Característiques comunes a gairebé tots els banquetes

- ▶ Hi participen un gran nombre de persones
  - ▶ Es perllonga en el temps. Poden durar més de tres hores –el habitual és que durin entre 2 i 3 hores o més.
  - ▶ Hi ha aperitius, en format bufet i a taula
  - ▶ Hi ha una taula presidencial o principal
  - ▶ Hi pot haver música o algun tipus d'espectacle
- 

# Què es menja en un banquet?: el menú

- ▶ Els menús estan condicionats pel tipus de celebració i el tipus de convidats que tindrem. Es pot comptar amb un menú principal i uns plats opcionals –vegetarians, per a celíacs, per a altres religions, etcètera–, o bé un menú principal i un menú opcional, con sol passar quan en un banquet familiar o de noces hi ha nens.
- ▶ Se sol oferir un menú infantil.

# Protocol

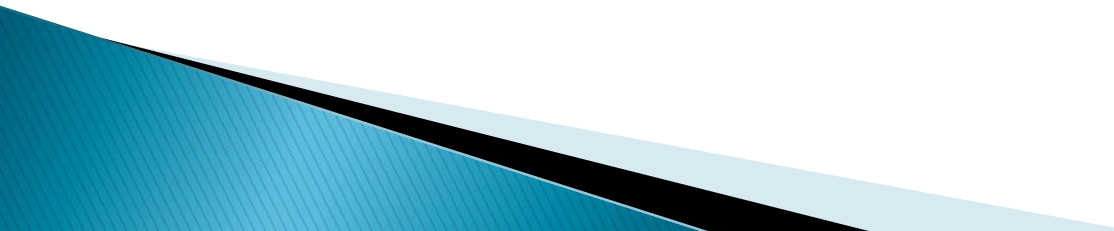
- ▶ Per al Diccionari de la Reial Acadèmia, Protocol significa la regla cerimonial diplomàtica o palatina establerta per decret o per costum.



# Cerimonial

- ▶ vol dir pertanyent o relatiu a l'ús de les cerimònies: sèrie o conjunt de formalitats per a qualsevol acte públic o solemne



- ▶ El protocol va estar present en la Grècia i Roma antigues, i en diferents civilitzacions
  - ▶ El Protocol determina les regles a seguir
  - ▶ El Cerimonial especifica les formalitats
    - Per exemple: La Precedència fixa la posició
- 

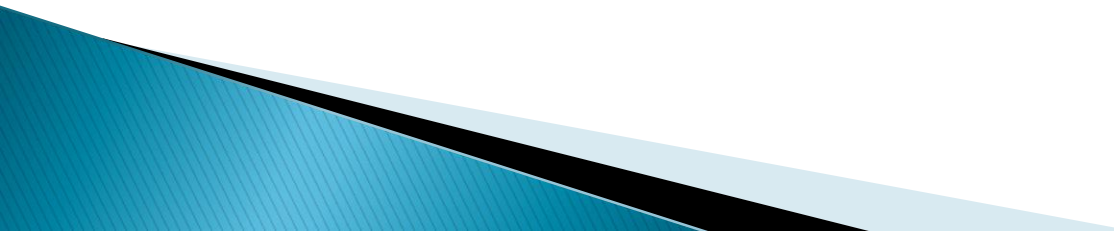
# . L'Etiqueta

## ▶ distingeix l'acte

- Per exemple :La targeta d'invitació , el paper del menú, les bodegues escoïllides pel vi , etc. Tot ens marcarà si l'acte sera serà sòbri, elegant, en definitiva hem hem de tenir en compte fin sel més petit detall. (cartolina, tipografia, etc)



# Taules

- ▶ Numerats els llocs
  - ▶ En el cas de ser pocs comensals, se sol col·locar un camb
  - ▶ Els llocs a la taula s'assenyalen amb una targeta que indica càrrec, nom, o ambdues coses alhora per a l'entrada de l'menjador
- 

- ▶ La taula en la seva composició, encara que no ho sembli a primera vista, és la gran protagonista. Ha de considerar-se subjecte de gran atenció, escollint l'estructura més adequada segons el nombre de comensals i la pròpia de la sala-menjador.

- ▶ La taula mereix un tractament especial perquè la seva presentació ( vestit) estigui d'acord amb la categoria i rang de l'event.
- ▶ Tenir present que no molestin en excés la vista dels comensals que es troben cara a cara
- ▶ Al llarg de la taula es col·locaran centres de flors naturals ( preferiblement) i les estovalles seran blanques a la nit (tons més suaus per als esmorzars)

- ▶ La disposició dels coberts es fa, generalment, col·locant la forqueta a l'esquerra, cullera i ganivet a la dreta i els coberts de postres davant de la vaixella.



- ▶ La cristalleria es col·loca enfront de centre de l cobert: una copa per al vi negre, una per al blanc (pot ser de vidre verdós), una altra més gran per a l'aigua, una altra plana o allargada per a cava i, finalment, la de licor . Estaran col·locades de tal manera que la més alta estigui a l'esquerra de la més baixa. Entre altres coses per no dificultar la missió del cambrer al omplir-les.

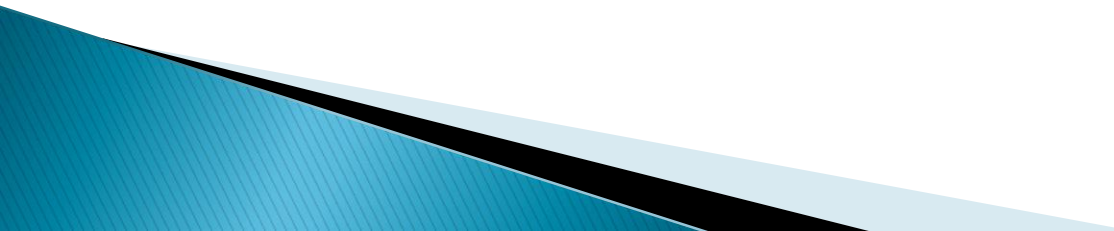


# Preparatiu per organitzar un dinar.

- ▶ L'organització protocol·lària d'un dinar porta un treball minuciós i complicat. Bona i ordenada presentació de la taula o taules, adornar el local destinat a menjador (flors, tapissos, canelobres ...), preocupar-se del guarda-roba, accés a l'menjador, servei, personal, cuina, menú etc.



# Etapes a cobrir en la celebració d'un banquet.

- ▶ ROAD BOOK
  - ▶ Personal
  - ▶ Llista de convidats
  - ▶ Establir dates de proves
  - ▶ Protocolitzar ordre de taules ( planol)
  - ▶ Col.locació i tipus de vaixell ai cristlleria
  - ▶ Targetes de sobre taula
  - ▶ Decoracio de taula
- 

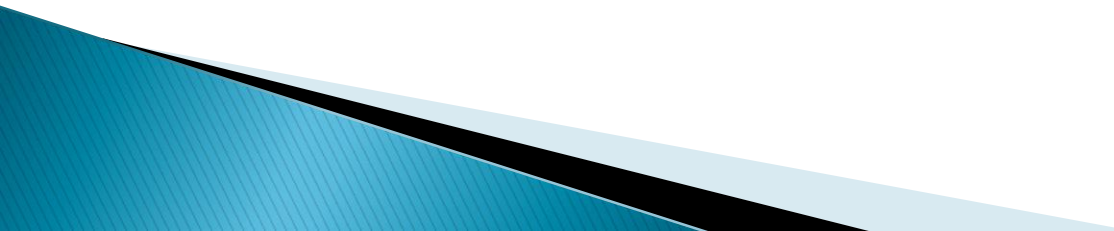


# EXEMPLE DE PROTOCOL

- ▶ El Cap de Protocol / Maitre , amb els seus ajudants, rebran els convidats
- ▶ esperar l'arribada dels amfitrions o de el convidat d'honor
- ▶ Durant l'espera se'ls oferirà una copa de vi.
- ▶ Arribats els amfitrions, s'espera que arribin els convidats d'honor, si n'hi ha, i junts passaran a el lloc de celebració per a una copa.
- ▶ El menjar s'inicia una vegada que tots estan asseguts al seu lloc. Finalitzada el menjar, l'amfitrió, juntament amb el convidat d'honor, abandonarà la sala-menjador. Posteriorment ho fan la resta dels convidats.

# L'elecció de menú

- ▶ L'elecció de menú és un dels factors clau que poden diferenciar teu servei de la competència. El càtering es pot elaborar a partir de plats comandes de forma expressa pel client o oferir una determinada gamma de combinacions, el que pot suposar un benefici a l'hora d'aconseguir i preveure la despesa de matèries primeres i altres productes.

- ▶ La selecció de menú s'ha de fer en funció del pressupost de què es disposa
  - ▶ nombre de comensals
  - ▶ preferències expressades
  - ▶ temps emprat en el menjar
  - ▶ els assistents i els horaris de l'esdeveniment
- 

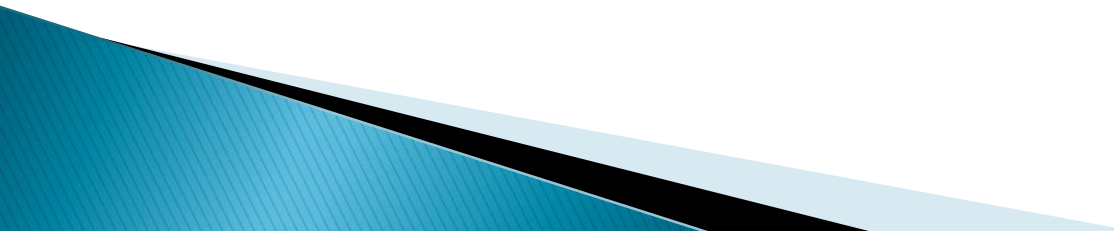
# podem diferenciar tres tipus de càtering:

- ▶ **Aperitiu o Brunch**
  - Descans breu en un acte en què s'ofereix una combinació entre esmorzar i dinar, amb mossos entre el dolç i el salat i begudes com te, suc i cafè.
- ▶ **Còctel**
  - Pausa superior als trenta minuts en un acte o esdeveniment. Es pot situar a mig matí o mitja tarda i solen oferir-se aliments entre dolç i salat, amb forma petita i en major quantitat que en un aperitiu.

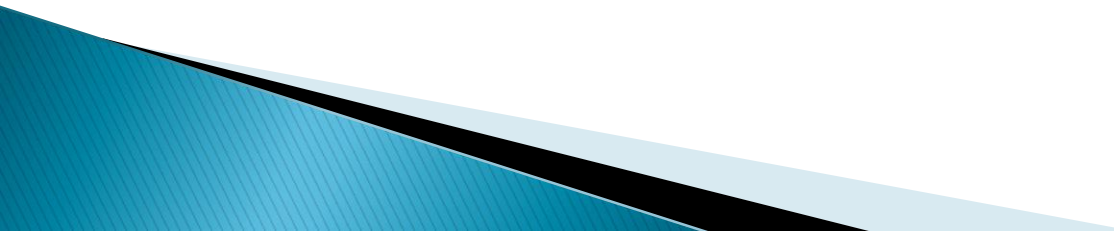
**Buffet:**

Espai destinat expressament a un sopar o menjar, amb una durada de dues hores aproximadament. Es serveixen plats freds, calents i guarnicions.

# Analitza on es va a celebrar l'esdeveniment

- ▶ Una anàlisi previ de el lloc de l'esdeveniment i les seves característiques, pot ajudar-nos enormement a anticipar i prevenir les necessitats específiques de cada un dels serveis
  - ▶ En un primer lloc, hem de definir de quin tipus d'esdeveniment es tracta
  - ▶ El temps o la temperatura
  - ▶ l'estil del nostre càtering
- 

# Conclusions

- ▶ Mengem amb els ulls
  - ▶ Anticipa't a les necessitats
  - ▶ Posa especial atenció a la selecció de personal
  - ▶ planifica be el servei
  - ▶ Organitza les matèries primeres i gestiona tot el material necessari per al servei
- 

- ▶ Deixar lloc a la improvisació és igual a permetre que petits desajustos amb que no comptem arruïnin el servei.

# Alguns banquetes





# Es Secar de la Real









# Es Barranc Vell















# Castell Bellver









# Comunions



# Poble Espanyol











# Fornalutx



# Andratx





# SARRIÀ















# Sóller 2021

▶ IES GCC