

СВЕЧАНИ ПРИЈЕМ С ХЛАДНИМ БИФЕОМ

FORMAL RECEPTIONS WITH COLD BUFFET

Туфегџић, С.*

Резиме

Оброци у угоститељству се деле на: дневне и ванредне оброке. Ванредни оброци се деле на једноставне и свечане. Једноставне оброке сачињавају: Ланч-пакет (сува храна), Пикник (групни оброк у природи) Чајанка, Party, Stand party, Damen party, Evening party-Вечерње примање, Drink party. Свечани оброци се деле на банкете и пријеме. Банкети могу бити свечани ручак и вечера, а пријеме су хладни (Buffet) француског и руског типа, коктел партија (cocktail party), гарден партија (garden party). Хладни бифе (buffet) је један посебан и специфичан начин гошћења односно чаићења гостију – узваника. Његова се посебност састоји у: - излагању богато садржајних овала, чинија са разноврсним бираним уметнички украшеним хладним јелима, изложеним на једном или више бифетских (изложбених) столова, затим слободном избору услуживања с тим јелима по властитом нахођењу са стране гостију-узваника, услуживању разноврсних пића уз поједина јела помоћу конобара.

Кључне речи: Угоститељство, свечани оброци и пријеме, организација и техника рада код хладног бифеа (buffeta).

Abstract

Meals in catering service are classified as daily meals and special meals. Special meals are divided into common and formal. Common meals usually consist of lunch package, picnic, tea party, party, stand party, damen party, evening party, and drink party. Formal meals are divided into banquets and receptions. Banquets are either formal lunches or dinners, whereas receptions are usually cold buffets of French or Russian type, cocktail parties, and garden parties. Cold buffet is a distinct form of serving food or catering particularly for the reception guests. Its special features are the following: - serving platters and bowls with the abundance of food carefully chosen and arranged, one or more buffet tables, free choice of food servings at a guest's wish, various drinks served with certain food by the waiters.

Key words: catering service, formal meals and receptions, cold buffet organization and serving procedure

* Стојан Туфегџић, ПМФ, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад

УВОД

Хладни бифе се организује поводом неких ванредних и свечаних догађаја јубилеја, годишњица, културни и спортских догађаја и великих скупова (симпозијума, конгреса, саветовања, промоција). Тада треба за кратко време угостити и послужити већи број гостију-узваника.

Хладни бифе се може организовати у просторијама угоститељског објекта (хотела, ресторан итд.), као и у просторијама приређивача.

По начини приређивања и наплати разликујемо две основне врсте хладног бифеа:

- Комерцијални бифе и
- Изложбени бифе.

Комерцијални хладни бифе је нарочито познат у Америци. Постоје посебни ресторани чија је делатност у потпуности орјентисана на тзв. бифе сервис (buffet-service). Јела су припремљена на великим тањирима у разним комбинацијама (рибе, ракови, шкољке, хладне закуске, дивљач, паштете, пене (mousses), перад, јаја, салате, сухомеснати производи итд.). Гости на улазу плаћају одређену цену, узимају припремљен тањир и послужују се сами. Пиће могу наручити код барске тезге или виноноше (wine-butllera). Овај тип хладног бифеа у Европи је познат у неким летовалиштима и зимовалиштима, где се приређују плесне забаве, те се узваницима и гостима у предаху пружа могућност освежења.

Изложбени хладни бифе се код нас не припрема у режији угоститељске организације, већ према поруџбини наручиоца (разних привредних, друштвених, политичких, културно-спортских организација, затим од индивидуалних гостију), поводом организовања неких свечаности друштвеног или приватног карактера.

Некад се у пансионским хотелима више категорије једном недељно приреди хладни бифе за пансионске госте. То су најчешће комбиновани бифеи (пола хладних и пола топлих јела).

Раније се изложбени хладни бифе састојао само од хладних јела, док се данас све више примењује комбиновани бифе са две трећине хладних јела и једном трећином топлих јела.

Сваком свечаном пријему за разлику од дневних редовних obroka, који се свакодневно спремају самоиницијативно т.ј. без претходне поруџбе са стране госта, обавезно мора да претходи – поруџбеница и то неколико дана унапред да би се могла спровести детаљна организација рада, јер свечани пријем захтева: - безпрекорну припрему и – детаљно разрађен план рада да би успели како то захтева сам карактер згоде-повода ради којег се приређује.

Лично ово важи за свечане пријеме службеног карактера, који скоро увек имају велики значај и важност како за земљу у којој односно која их приређује јер се највише ради о догађајима од највеће важности за националну или светску политику а истовремено и за име и добар глас, позитиван имиџ за организатора који га организује. У таквим случајевима за успех организације значајну улогу игра како способност и истручност организатора-менаџера тако и гостомског и ресторатерског персонала. Од њиховог значаја и искуства те спретности зависи и успех или неуспех свечаног пријема.

ОРГАНИЗАЦИОНЕ РАДЊЕ КОД СВЕЧАНОГ ПРИЈЕМА С ХЛАДНИМ БИФЕОМ

Одлучујућу пак улогу како око организације посла тако и сам успешан ток свечаности допринеће стручна способност и умешност оног лица које ће предузети одређене пред радње око самог тока пријема, организације и технике рада код свечаног пријема са хладним бифеом, а те пред радње су следеће:

- преузимање поруџбине, а то обично обавља менаџер продаје хране и пића или свечаних оброка-пријема или пак директно менаџер ресторана, а и сам шеф сале, те и оно лице које ће спровести саму:
- организацију свечаног пријема и разрадити у детаље,
- план рада и руководити свим унапред предвиђеним потребним радовима, да би успех био што већи а то је лично шеф сале,
- поруџбеница се за свечани пријем прима, - попуњавањем одређеног обрасца у којем су предвиђени сви потребни елементи односно важне појединости за организацију и спровођења саме поруџбе. Попуњавању обрасца и његовом обостраном потписивању, чиме он добија карактер правног акта, тј. уговора за обе потписане уговарајуће стране.

За потписивање уговора претходе неопходни потребни преговори, које са наручиоцем врши одговорно лице надлежне службе-сектора угоститељског предузећа или угоститељског објекта.

Преговори служе да би се најпре расправило а затим коначно утврдиле све потребне појединости око организације свечаног пријема. Током преговора менаџер продаје хране и пића или пријема, да би олакшао и убрзао преговоре презентираће наручиоцу албум слика или кратко мултимедијалну презентацију разних свечаних пријема који су се до тада одржавали у њиховом објекту уз ознаку врсте и карактера пријема, броја узваника, сатав мениа, карте пића, цене по сваком узванику те врстама и начинима извршене декорације стола и дворане-сале.

Код преговора важно је да менаџер буде увек добро упознат са текућим ценама животних намирница, да би се могла извршити правилна калкулација цена по сваком појединачном узванику.

Менаџер хране и пића, или свечаног пријема односно надлежна особа по пријему поруџбе и потписивањем уговора о прихватању организације свечаног пријема, мора одмах о томе обавестити – шефа сале, - шефа кухиње и шефа економата и уз обавештење приложити препис поруџбе уз своје евентулане личне напомене како би се благовремено предузеле одговарајуће одређене мере да би се спровела правилна организација рада код свечаног пријема са хладним бифеом.

Поруџбеница треба да садржи следеће елементе:

- Наручилац: назив фирме или име и презиме наручиоца
- Дан и сат одржавања свечаног пријема
- Број узваника, облик пријема т.ј. столова
- Начин услуживања – Француски (стојећи) или Руски (седећи)
- Мени - јеловник,
- Аперитив, вина, пива, безалкохолна пића, дигестив
- Цигарете
- План и облик бифе-стола
- Ангажовање музике, фолклора
- Декорација дворане, бифе стола и
- Начин плаћања

У поруџбеници за хладни бифе утврђују се, и прецизирају, са наручиоцем хладног бифеа све појединости: врста, количина јела и пића.

Организација и план рада код свечаног пријема с хладним бифеом

Да би се процес организације пријема и послуживања свечаног пријема правилно одвијао битно је извршити правилну и смишљену поделу рада на одговарајућа организацио-

на производна одељења и радна места. Одредити делокруг њиховог рада и међусобне односа. Осигурати повезаност, усклађеност и контролу рада свих производних одељења.

Главна сврха правилне организације је: да се уз што мање утрошка рада и материјала и у што краћем року постигне што већи промет, што бољи квалитет, што повољнији успех пословања, једном речју, да се удовољи основним принципима привредног пословања са остваривањем добити-профита а то су: принцип продуктивности, принцип економичности и принцип рентабилности.

По пријему обавештења од стране менаџера пријема - хране и пића, или менаџера угоститељског објекта да је поруџба прихваћена за одређен свечани пријем, шеф сале приступа:

- разради свих оних послова и задатака, који су нужни, да би се правилно организовао преузети свечани пријем а то су следећи послови:
- организовање радног састанка са шефом кухиње, шефом сале и шефом економата, ради утврђивања свих потребних појединости око набаве потребних намирница те њиховог припремања и приготовљавања у наручена јела те исто тако поступити и за пића,
- израђује план рада за помоћно и услужно особље које ће учествовати у раду око нарученог свечаног пријема, користећи елементе поруџбенице, утврђује у плану и остале нужне појединости потребне за извршење задатка,
- израђује нацрт дворане у којем учртва бифетске (изложбене) столове, конобарске радне столове и геридоне а затим декоративна места у дворани-сали према врсти и карактеру свечаног пријема,
- израђује код свечаних пријема са хладним бифеом – нацрт бифетских (изложбених) столова са учртаним овалима и чинијама са јелима, ситним инвентаром и декоративним местима (цветним аранжманом-свећњаци-заставице и сл.)
- саставља попис и требује у економату потребан ситни као и остали инвентар,
- доставља точионици попис пића,
- даје на штампање мени и карту пића,
- набавља цигарете, цигаре, цвеће, сувенире као и остале потребне ствари ако је наруџбом предвиђено,
- ангажира декоратера, фотографа, сниматеља, камермана и музику уколико су ови предвиђени наруџбом, а да се о њима постара угоститељски објекат.

Од свих споменутих послова најважнији је у сваком погледу – добро смишљен и детаљно разрађен план рада.

План рада мора да садржи поред основних елемената који су утврђени у самој поруџбеници још следеће:

- попис стручног особља (услужног) које ће учествовати у раду, њихов распоред у потребне радне бригаде са тачном ознаком које ће послове свака поједина бригада или пак појединац радити код – припремних радова, - код непосредног услуживања узваника, појединим јелима и пићима те код – завршних радова односно код поспремања како столова тако и самих просторија,
- попис помоћног особља које ће радити на паркиралишту, у гардероби и у тоалетима са потребним упутством уколико су та потребна, као и оног особља, које ће вршити чишћење просторија (чистачице),
- почетак припремних радова за помоћно особље а затим и за остало особље,
- тачан сат кад припремни радови морају бити завршени и исто тако сат кад ће се извршити преглед услужног особља и евентуална проба око прилажења појединим рејонима посебно код свечаног пријема.

План рада заједно са нацртом дворане-сале, нацртом бифетских столова поставља се на време на огласну таблу, да би тиме особље, које ће учествовати у раду било на време обавештено.

Просторија и потребна опрема и инвентар за организовање пријема

Хладни бифе (buffet) је један посебан и специфичан начин гошћења односно чашћења гостију – узваника.

Његова посебност састоји се у:

- излагању богато садржајних овала и чинија са разноврсним бираним уметничко украшеним и декорисаним хладним јелима постављеним на један или више бифетских (изложбених) столова,
- слободном избору послуживања с тим јелима по властитом нахођењу од стране гостију узваника,
- услуживању разноврсних пића уз поједина јела помоћу конобара, који их носе на послужавницима већ наточена у одговарајућим чашама, - нудећи госте истима или пак тако да гости услужују пићима на евентуално импровизираним точионицома.

Хладни бифе и се могу организовати на два начина:

- на француски начин и
- на руски начин.

Разлика се испољава у томе – на који начин гости узваници конзумирају јела након што су се сами послужили истим на бифетском столу:

- стојећи и држећи тањир у руци или пак
- седећи за столом.

Ако се поред бифетских столова са изложеним али нерасеченим јелима поставе у дворану-салу још и – столови за седење па и за сваког госта још постава онда је то – руски начин организације хладног бифеа.

Ако се пак у дворани-сали поред бифетских столова на којима су изложена већ у кухињи расечена јела поставе само – геридони (помоћни столићи) онда је то – Француски начин организовања хладног бифеа.

Успешан ток хладног бифе зависиће и од:

- саме дворане-сале у којој се приређује хладни бифе, њезиног уређења и саме декорације,
- крупног инвентара (бифетских, радних столова и столица идр.),
- ситног инвентара који ће се том приликом употребити,
- избора, припремања и услуживања појединих јела и пића,
- стручним способностима читавог особља које учествује у извршењу задатака а посебно о организационим способностима менаџера т.ј. шефа сале коме је поверена организација хладног бифеа.

Просторија у којој се организује хладни бифе мора бити - пространа, - довољно вентилирана и – добро осветљена. Посебно треба пазити да дворана-сала по својој величини одговара броју узваника, да неби била пренатрпана већ таква да се гости могу слободно и комотно кретати а посебно пак треба пазити – да је лак прилаз ка бифетским столовима где су изложена наручена јела. Без обзира што ће сами бифетски столови бити најбоља декорација просторије не треба зато занемарити и друге начине декорисања и украшавања дворане-сале (богати теписи и застори, - украсно зеленило (природно), - свеже цвеће, -уметничке статуе, - панои у разним техникама, - драперије и слично).

Од крупног инвентара или намештаја код хладног бифеа у првом реду долази у обзир: одређени број ресторанских столова (80x80 цм) од којих се један део употребљава за састављање тзв. бифетских столова, које добивамо ако два или више парних столова сложимо у једну мању или вишу, већ према потреби, пачетворину. Облик и величина бифетских столова зависиће од

броја гостију узваника, жељама наручиоца, а некад и о облику и величини дворане-сале где се хладни бифе приређује. Бифе сто се обично саставља у облику слова >I< који могу имати до три терасе степенастог облика, али да оне горње увек морају бити уже од доњих, тако да је приступачност са свих страна. Ако је број гостију и узваника изнимно велик, поставља се више столова истог облика.

Код руског начина организације хладног бифеа прикладнији је бифетски сто у облику великог слова >U< или >O<, који се поставља уза зид понајвише испред или у близини улаза у конобарску припремницу-офис, а који је зато приступачан само са његове спољне стране док са унутрашње стране стоје потребан број куvara и конобара ради расечања и делење јела. Остатак ресторанских столова са потребним столицама употребиће се уколико се ради о руском начину организације хладног бифеа, за седење гостију. Уколико се пак ради о француском начину организовања хладног бифеа, потребно је у дворани-сали уздуж зидова на размаку од 3-4 метра и ако ступови уколико ови постоје у дворани-сали

- поставити одговарајући број геридона, који служе да се на њима поставе пепељаре а затим да се гости послуже с њима код расечања јела а посебно за одлагање употребљеног посуђа и прибора.

Ситан инвентар мора да је израђен од најбољих материјала и да својим изгледом делује декоративно и репрезентативно. За хладни бифе потребан је следећи ситан инвентар: - ресторанско рубље (столњаци, платнене салвете, конобарске крпе-хангле) израђено од квалитетног текстилног материјала, - порцелански инвентар (плитки, десертни тањира, сосијере, чиније за салату, шоље за кафу уколико се послужује и др.),- стаклени инвентар (чаше за аперитив, бела-црна, десертна и евентуално за пенушава вина, за пиво и безалкохолна пића, минералне воде, велики тањира и чиније за услуживање завршних јела и салата и др. - од једаћег прибора: велики, десертни, рибљи прибор, хваталке, кашикице),- од металног посуђа. послужавници, плочице овалног и округлог облика разних величина, - од малог стоног и осталог инвентара: (пепељаре, корпице за хлеб, корпице за воће, сталци за со и бибер, сталци за сламке, папирна-те салвете).

Техника и организација рада код хладног бифеа

Хладни бифе организује се у једном угоститељском објекту као и сви остали свечани оброци или приједи на основу уговора са поручбеницом менаџер ресторана или шеф сале прави план рада и брине се за све остале појединости, које смо у уводном делу набројали а нужно су потребне да би преузете обавезе успеле.

Сама организација рада своди се углавном на три стандардне групе радова и то:

- организацију припремних радова
- организацију непосредног послуживања гостију и
- организацију завршних радова односно поспремања.

Припремни радови, што се тиче организације припремних радова они се обављају у конобарској припремници-офису и у дворани-сали, део, који се врши у конобарској припремници-офису, исти је као и код дневних оброка (замена и припрема ресторанског рубља за дневно пословање, полирање и пребрисавање потребног ситног инвентара, полирање стоног и осталог инвентара. Док део припремних радова у дворани-сали се разликује од оних код дневних оброка, посебно код француског начина организовања хладног бифеа – где нема ресторанских столова за којима седе гости али зато постоје код оба начина организовања хладних бифеа (француски и руски).

Извесни радови који не постоје код дневних оброка а то су формирање изложбених бифетских столова, постављање столњака на изложбеним столовима, који се увелико разликују од постављања код дневних оброка, декорација изложбених столова и дворане-сале те излагање

овала, чинија са јелима и стиног инвентара на бифетским столовима, постављање помоћних столова (геридона) уз дуж зида или евентуално око стубова код француског начина организовања хладног бефеа. Потребан број столова за формирање изложбеног бифетског стола зависиће од броја узваника-гостију. Бифетски столови се прекривају столњаком одговарајуће величине, који треба да са свих страна једнако виси и да сеже готово до пода (најбоље је да буде 5 до 10 цм. више од пода).

Декорација бифетских столова врши се тако, да се на средини стола постави овални или округли цветни аранжман а између овала и чинија поставе се руже или каранфили, аспарагос (зеленило), а може се декорисати и сам предњи део стоњака, који је највише изложен погледу гостију и то са зеленилом у облику венаца. Бифетски столови се још декоришу са : свећњацима и заставицама.

Један врло важан рад код приређивања хладних бифеа јесте: излагање послужавника, овала, чинија са јелима која у ствари представљају ремек дело гастрономске вештине, излагање ситног инвентара и декоративних реквизита на бифетским столовима који се врши пола сата пре доласка гостију узваника. Код самог постављања појединих предмета и јела на сто, треба замислити да је бифетски сто подељен у три дела односно појаса и то:

- на спољни део или појас, који иде дужином руба стола,
 - средњи појас, који се простире између спољњег и унутрашњег дела, те
 - унутрашњи појас или део, који иде средњим делом стола,
- како би се споменута јела и инвентар правилно на столовима распоредио.

Техника рада самог излагања изгледа овако:

- на замишљеном *спољњем делу*, дужином руба стола, постављају се: ситан инвентар (плитки и десертни тањира, велики-десертни и рибљи прибор за јело и салвете, уводна јела - предјела са одгорарајућим сосовима (умацама) и хлеб,
- на *средњем делу* стола постављају се: главна јела (хладна печења) са одговарајућим умацима, прилозима и салатима,
- на *унутрашњем делу* постављају се: на самој средини цветни аранжман а у подножју лево и десно завршна јела (посластице, сиреви, воћне салате, воће) код тога пожељно је да се цветни аранжман мало уздигне, да би што декоративније деловао.

Сва изложена јела као и предмети морају бити на дохват руке највише 80 цм. од руба стола.

При постављању, овала и чинија са јелом највећу пажњу треба обратити естетском изгледу, симетрији и размаку овала од руба стола и овала међусобно. Код тога треба узимати у обзир боју појединих јела, овали са јелима истих боја не постављају се једани уз други. Најлепши украсени овали постављају се на видљива места на угловима стола а највеће овали око средине стола.

Уводна јела, обзиром да се постављају уз руб стола и то највише на угловима и у средишту излажу се на овалима величине 10 оброка, ретко на оне од 5 оброка.

Главна јела, обзиром да се постављају на средњем замишљеном делу стола, где је простор скученији излажу се на овалима величине 5 оброка.

Завршна јела, која се постављају на унутрашњем делу замишљеног дела стола излажу се у великим стакленим тањирима, а воћене салате у чинијама или шампањским чашама француског типа, а воће у корпицама.

Плитки и десертни тањира наслагани у купове постављају се уз руб стола.

С леве стране тањира стављају се виљушке а с десне ножеви и салвете. На плочицама и пладњевима ставља се потребни прибор за послуживање јела.

Бифетски сто није потребно пренастрпавати, ако на њему нестане све што је припремљено, остатак се доноси накнадно када се први овали испразне. Тако се исто врши допуна инвентара.

Један део инвентара посебно салвете и ножеви могу поставити на геридонима јер ће се и онако на истима расецати јело у колико то буде било потребно.

Помоћни столићи (геридони) постављају се како смо већ рекли уз зидове од 3 до 4 метра и уз ступове дворане-сале ако ови постоје.

Да би се поједноставило и убрзало услуживање пића, импровизују се на zgodним местима у дворани – пулт точионица за којима конобари – точиоци послужују по жељи госте са разним пићима.

Точионице се тако импровизују, да се уз сам руб зида прислоне три или четири геридона, прекрију се столњацима и на њима се поставе флаше са пићима док се испред геридона на размаку од 70 цм. Постави исто тако 3 до 4 ресторанска стола који се прекрију са столњацима као и бифетски столови, да би се под столовима могла држати резерва пића и празне флаше. На столовима постављају се потребне чаше и остали потребан инвентар и остави потребан простор за манипулисање за точење и издавање пића гостима, које врше точиоци, који стоје у споменутом размаку између геридона и ресторанских столова.

Овакво постављени бифетски столови са цвећем, свећњацима, заставицама, овалима са гарнираним јелима, затим геридони и импровизоване точионице у декорисаној свечаној опремљеној дворани-сали уз још квалитетне услуге услужног особља дати ће све скупа једну лепу и допадљиву слику и сведочити истовремено о профињеном укусу организатора пријема и истовремено створити амбијент, који изазива један посебни штимунг, расположење код присутних, који се на крају испољава у обостраном задовољству како гостију тако и прирецивача односно организатора пријема.

Завршни радови, радови код хладног бифеа састоје се код француске врсте хладног бифеа у поспремању геридона, а код руске врсте у поспремању ресторанских столова, те код обе врсте у поспремању изложбених бифетских столова и попремању саме дворане-сале у којој је организован хладни бифе т.ј. довођење исте у првобитно стање.

Особље, које долази у обзир код послуживања хладних бифеа мора даје:спретно, брзо, љубазно, јер послужују госте узванике посебно код француске врсте хладних бифеа под специфичним условима. Наиме како смо већ и споменули овде гости стоје и групишу се потпуно слободно према:припадности, личним симпатијама, жељи за остваривањем пословних и личних веза, па се зато услужно особље мора код послуживања, провлачити између гостију да би их могли послужити, што захтева посебну умешност и дугогодишње искуство.

Код услуживања хладних бифеа одређује се у просеку – један конобар на петнаест до двадесет гостију.

Састав мениа и карте пића

Састав мениа хладног бифеа зависи од стучности особља, техничке опремљености кухиње, расположивог материјала, времена, годишњег доба и платежне могућности наручиоца.То су основе на којима смемо састављати мени. За овакве згоде препоручљиво је штампање мениа, карте пића лепог изгледа (јер их гости радо односе као успомену а могу послужити као добар рекламно-промотивни материјал).

За израду хладног бифеа потребно је много више времена него за припремање јела у редовном пословању. Споменули смо основне елементе које не смемо заборавити при састављању мениа за хладни бифе. Наручилац често жели да се договори са менаџером угоститељске радње у присуству шефа кухиње и шефа сале, јер је само у том случају сигуран да ће гости узваници бити задовољни и добро послужени. Добро организовани угоститељски објекти који могу пружити такве врсте услуга имају у напред израђено неколико мениа са предрачуном за одређени број особа и цену зарачунату на бази калкулације угоститељске радње, с означеном количином врсте јела и бројем особа.

Код организовања хладног бифеа, важно је обратити пажњу на количине јела (гости узванице се послужују сами) па оброке није могуће рационално предвидети.

Према искуству треба предвидети за једну званицу:

Јела	Пића
½ порцију хладног предјела	2 до 3 аперитива
једну порцију главног јела са прилогом салатом	2 дл.вина, ¼ пива
једну порцију посланица	¼ сока
200 гр. воћа и кафа	1/5 минер.вода, једна кафа.

Што се тиче састава мениа код хладног бифеа овде долазе у обзир – сва она јела, која се у свакодневном пословању услужују као *хладна предјела*, а то су: галантини, парфеи, пене (мусеви), припремају се од разних врста меса и поврћа, - јела од јаја, поврћа, риба, ракова, било у мајонези, аспику, димљена или пак манирана, - сви сухомеснати производи. Ова јела праве код хладних бифеа групу – *уводних јела* или предјела.

Главна јела, за главна јела код хладних бифеа дају се: - разна хладна печења, јела од дивљачи, перади, делови говедине (розбиф) и печеница, телетина

(бут), свињетина (каре), било печено или у аспику. Од месних хладних јела једино се пилеће месо даје са мајонезом. Уз ова јела излажу се као прилози: - разни прилози, салате и хладни сосови (умаци).

Завршна јела, као јела дају се:- посланице, сиреви, воће, воћне салате, те сладоледи и кафа али се не излажу.

Како видимо овде смо у главном расподелили јела како то чинимо и код мениа на банкетима то јест на :

- уводна односно предјела,
- главна јела и
- завршна јела,

па из тога проистиче, да је хладни бифе као специфичан оброк на којем се послужују хладна или у комбинацији хладна-топла јела је ипак један *потпуни* оброк.

Пића, ипак што се тиче пића, код хладног бифеа услужују се сва она пића, која се иначе услужују и код других сличних пријема.

Најпре аперитив т.ј.- ракија, виски, горка пића, ароматизована вина (вермути) са и без сода вода те разни аперитивни коктели. Уз аперитиве могу се служити и тзв. апетисани – пратиоци аперитива:- слани штапићи, слани бадеми, пистаћи, кики-рики, зелене маслинке, пржени листани кромпир и слично.

Уз предјела препоручљива су – лагана бела сортна вина и пива, уз главна јела тежа бела и црна сортна вина, уз завршна јела – десертна и ликерска вина уз кафу тзв. дигестив т.ј. разне ликере, - вињак и дигестивни коктели. За особе које не конзумирају алкохолна пића услужују се безалкохолна пића (сокови, минералне воде, лимунаде).

Пример састављања мениа и карте пића за хладан бифе:

Мени за хладан бифе (buffet froid)

Пастрмка “леп изглед”, лосос с кавијаром, пастрмка са мирођијом, пуњена јаја са кавијаром, пуњена јаја са туњевиним, пуњена јаја са лососом, салата од ослића, салата од туњевине, салата од морских плодова, медитеранска рибља салата, пилећа салата “Оријентал”, салата од дивљачи, хавајска салата, свињска пршута, диња с пршутом, говеђи пршут, шунка “Касино”, ордевер “Москва”, ролнице од шунке, ордевер “Петроварадин”, парадајиз пуњен кремод од сардине, парадајиз пуњен са сиром и крушком.

* * *

Хладни розбиф, пуњени свињски каре,телећи фрикандо с поморанцама, пуњени говеђи филе, ћурећи филе “Хаваи”, пилеће груди “Елвира”, ћуреће груди на баштовански начин,

овчији бут на турски начин, хладно свињско печење, јеленска леђа у великом стилу, медаљони јелена са воћем, валдорф салата, ”јафа” салата, парадајиз са моцарелом .

* * *

Мешани сиреви - ементалер, трапист, горгонзол, роквор

* * *

Мињони (ситни колачи)

* * *

Кошарице свежег воћа

ПИЋЕ: лозовача, виљамовка, пелинковац, виски, банатски ризлинг, вранац, пиво, воћни сокови, минерална вода.

Пример: радног налога и плана рада за Свечани пријем са хладним бифеом који је одржан 26. Маја 2006. године на Природно-математичком факултету у Новом Саду Поводом 37 година постојања, Природно-математичког факултета у Новом Саду, дана 26. Маја 2006. године у 12 сати приредио је Свечану прославу, којој су присуствовали универзитетски професори, јавне личности, привредници, инострани гости и студенти.

Прослава је била у знаку промоције научно-истраживачког рада факултета и “најмлађег” смера ове високообразовне установе: Менаџер у гастрономији. Студенти споменутог смера су представили своје радове интернационалној комисији за оцену квалитета (ректор Новосадског универзитета проф. Др Радмила Маринкович-Недучин декан Природно-математичког факултета проф. Др Мирослав Весковић, регионални директор за људске ресурсе “Hyatt” хотела на Блиском Истоку Iyes Givel (Ивс Живел); професор ПМФ-а др Сава Јанићевић, генерални директор хотела “Москва”; Драгиња Радојевић, шеф кухиње хотела “Москва” Београд), на опште задовољство.

Свечани пријем са хладним бифеом за 150 узваника организован је у дворани – холу ПМФ у Новом Саду.

Носилац задатка организације припреме свечаног пријема са хладним бифеом био је Депарتمان за Географију, туризам и хотелијерство, односно катедра за хотелијерство. Ради правилног извршења преузетог задатка одређен је тим за кординирање који сачињавају: ред. проф. др Саша Кицошев шеф катедре за хотелијерство, предметни наставник предмета Услуге у угоститељству и Системи услуживања доцент др Сава Јаничевић, асистент Вук Гарача, стручни сарадник Стојан Туфегџић, лаборант Ромелић Дара, те спољни сарадници Радојевић Драгиња, Комазец Милан и лаборанти наставне радионице н/к “Траг” Петроварадин.

Студенти смера Менаџери гастрономије генерације 2005/2006.г. представили су следеће своје радове (јела) интернационалној комисији.

Табела 1. Студенти смера “Менаџери гастрономије” генерације 2005/2006.г.и радова (јела) која су представили интернационалној комисији, а која су послужена за хладан бифе

Table 1: Students of Gastronomy Major generation 2005/2006 and their works (meals) served as cold buffet and presented to the international commission.

Р/Б	Презиме и име студента	Назив јела
1.	Пилиповић Јелена	Пастрмка “леп изглед”
2.	Божић Наташа	Салата од туњевине
3.	Булајић Марија	Салата од морских плодова
4.	Буњевчев Небојша	Салата од дивљачи
5.	Гламочић Милан	Пуњена јаја са туњевином
6.	Гороња Дарија	Лосос са кавијаром
7.	Колесер Сања	Медитеранска рибља салата

Р/б	Презиме и име студента	Назив јела
8.	Косијер Марија	Говеђа салата
9.	Кузмановић Миња	Пуњена јаја са кавијаром
10.	Трајковић Тања	Пуњена јаја са лососом
11.	Лахош Андреја	Парадајиз пуњен кремом од сардине
12.	Бреу Иван	Пастрмка са мироцијом
13.	Бодо Ливија	Салата од ослића
14.	Вукмировић Жељко	Пилећи галантин
15.	Шушак Олга	Салата од пастрмке
16.	Вукотић Милош	Парадајиз са моцарелом
17.	Жунић Марко	Пилеће бело "Белви"
18.	Ђурђевић Стеван	Ордевер "Шведски"
19.	Чучковић Саша	Говеђа пршута
20.	Колунџић Милена	Пилећа салата "Оријентал"
21.	Бошковић Вељко	Шунка "Касино"
22.	Цветичанин Бранко	Пилеће груди у мајонезу
23.	Миљојковић Ивана	Ордевер "Москава"
24.	Момчиловић Саша	Ролнице од шунке
25.	Ћетојевић Коста	Петроварадински ордевер
26.	Пап Агнеш	Свињска пршута
27.	Пекић Мирјана	Диња са пршутом
28.	Јајчевић Немања	Јеленска леђа у великом стилу
29.	Алићукић Милена	Хладан розбиф
30.	Бајић Владимир	Пуњени свињски каре
31.	Бараћ Сања	Хладно свињско печење
32.	Грубиша Марина	Ђурећи филе "хаваји"
33.	Јанковић Драгана	Овчији бут на туриски начин
34.	Калењук Бојана	Пилеће груди "Елвира"
35.	Кнежевић Ивана	Ђуреће груди на баштовански начин
36.	Лабан Радојица	Пуњени говеђи филе
37.	Русов Душан	Медаљони јелена са воћем
38.	Вуксановић Никола	Телећи фрикандо са поморанџама
39.	Петровић Андрија	Парадајиз пуњен сиром и крушкама
40.	Радаковић Владислав	"Јафа" салата
41.	Марковић Бранислава	Хавајска салата
42.	Милосављевић Милан	Валдорф салата
43.	Тало Тинде	Мешани сир
44.		Разно воће
45.	Хотел "Москва"	Мињони

Напомена: рецепт-норматив јела је припремљен за 4 особе.

Note: Standard-quantity recipe is intended for 4 persons

Табела 2. Награђени студенти и радови
Table 2. Rewarded students and their works

Р/б.	Презиме и име	Награђени рад
1.	Вуксановић Никола	Телећи фрикандо са поморанџама
2.	Бајић Владимир	Пуњени свињски каре
3.	Калењук Бојана	Пилеће груди "Елвира"
4.	Љајчевић Немања	Јеленска леђа у високим стилу
5.	Русов Душан	Медаљони јелена са воћем



Слика 1. Хладни бифе (изложбен) сто (фото: Тамара Ковачевић)
Picture 1. Exhibition table (cold buffet)- (photo: Tamara Kovačević)

Пример: плана рада услужног особља за послуживање Свечаног пријема с хладним бифеом

Студенти смера Дипломирани менаџери хотелијерства I, II и III године генерације 2005/2006.год. који су у координацији са стручним сарадником Туфегџић Стојаном, Комазец Миланом и лаборантом Ромелић Даром, послужили свечани пријем са хладним бифеом.

I - Ради правилног извршења преузетог задатка одређено је 6 (шест) конобарских бригада за потребе око послуживање:

1. бригада Михаиловић Никола – Мирков Радмила

2. бригада Летић Павле – Ђерковић Мирјана
3. бригада Миљковић Горан – Пиљић Јелена
4. бригада Цветковић Слободан – Диклић Александра
5. бригада Дебељачки Јована – Пантић Нина
6. бригада Милојевић Миона – Јовановић Невена

II - За припремне радове распоређују се тако да :

1. бригада изврши полирање стакленог инвентара
2. бригада изврши полирање порцуланског инвентара
3. бригада полирање једаћег прибора
- 4, 5 и 6 бригада припреми дворану за хладни бифе изнашањем непотребног инвентара из исте и постави тепихе, формира три бифетски изложбена стола, прекрије их столњацима, распореди геридоне и то све према нацрту дворане-сале те постави инвентар и изложи јела на столовима.

III - Распоред бригада за услуживање биће следећи:

- код послуживања аперитива: 1 до 4-те бригаде послужују аперитив, 5 и 6-та бригада послужује пратиоце аперитива, сакупља и односи употребљене чаше,
- код узимања предјела и јела са бифетских столова са стране гостију: 1 и 2 бригада помажу гостима код бифетских столова код избора јела (код руског начина носе још изабрана јела гостима на сто) 3. и 4 бригада послужује пића, 5 и 6 бригада када је завршила са однашањем употребљених чаша од аперитива
- доноси допуну из конобаске припремнице: корпице са хлебом, инвентар, односи празне и доноси пуне пладње са јелима
- код узимања завршних јела са стране гостију 1,2,5 и 6-та бригада сакупљаће употребљено посуђе и прибор и средити столове, 3 и 4 бригада послуживаће и даље пића
- код послуживања кафе и дигестива: 1 и 2 бригада послужују кафу, 3 и 4 бригада послужују ликер и коњак, 5 и 6 бригада сакупља и односи употребљено посуђе и прибор.

IV - Распремање дворане – сале и столова извршиће све бригаде заједно и довести просторију у првобитно стање.

V - У точионици пића радиће Милутиновић Тања, Миличић Луција, Тутић Бојана, Пантић Нина,

VI - Чишћење просторија за свечани пријем врши ће Николић Вера и Адамовић Јелисавета. А о реду и безпрекорној хигијени санитарног чвора бринуће се Алексић Мира и Деспенић Наташа.

VII - За рад у гардероби одређује се Симовић Миланка и Почек Далиборка.

VIII - На паркиралишту радиће Митровић Радован и Шипка Марко.

IX - Почетак рада за хигијеничарке у 7,00 сати; Почетак припремних радова у 8,00 сати; Завршетак припремних радова у 11,30 сати; Почетак услуживања у 12 сати.

X - Хладни бифе одржаће се у дворани факултета.

XI - Послуживање ће се вршити: јела, сами гости а – пића нуђењем.

XII - Изложбене столове и геридоне поставити у дворану – салу према приложеном нацрту.

XIII - Декорацију просторије извршиће посебни декоратери.

XIV - Посебани ситни и остали инвентар потребан је у економату. Мени је дат на штампање. Декоратер и фотограф обезбеђени. Преглед особља у 11,30 сати.

Закључак

Савремени услови живота и новонастали трендови лагано потискују класичан вид организовања свечаних ручака или вечера. Све већи примат код организације пријема свечаног карактера заузима Свечани пријем с хладним бифеом а често и у комбинаци хладно-топли бифе. Предност овог пријема се састоји у томе што за кратко време се може послужити већи број узваника-гостију, затим његова посебност састоји се у : - излагању богато садржајних овала и чинија са разноврсним бираним уметничко украшеним и декорисаним хладно топлим јелима постављеним на један или више бифетских (изложбених) столова, - слободном избору послуживања с тим јелима по властитом нахођењу од стране гостију узваника, - услуживању разноврсних пића уз поједина јела помоћу конобара, који их носе на послужавницима већ наточена у одговарајућим чашама, - нудећи госте истима или пак тако да се гости услужују пићима на евентуално импровизираном точионицом. - гости стоје и групишу се потпуно слободно према: припадности, личним симпатијама, жељи за остваривањем пословних и личних веза.

Гледајући са економског аспекта дневног пословања угоститељских објеката, организовање ванредних свечаних оброка или пријема су висок акумулативан извор прихода, те због тога боље угоститељске куће поред редовног дневног пословања усмеравају се и на ванредно пословање односно организовања разних свечаних пријема.

Литература

1. Кечмар, Ј. (1990); Техника пословања у угоститељству.ХФ.Опатија.
2. Лончар, М. (1996); Основи ресторатерства.ВХШ.Београд.
3. Langer, S. (1963); A Korszero Vend glatoipar. Budapest.
4. Vagner, F. (1962); The essentials of food table service cornel university. Ithaca.
5. Марошевић, И.(1995); Ресторатерство. Београд.
6. Оман Л. (1981) Угоститељско послуживање. Логос. Сплит.
7. Ковачевић, А., Николић. М. (1999); Услуге у угоститељству.ВХШ. Београд.