

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ,
ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО



Гастрономски Производи Хладно – топли бифе



Предавање 11. 12.04.2020.

Шта је хладно - топли бифе ?

- Хладно – топли бифе је свечани пријем који се организује поводом различитих свечаности, јубилеја, годишњица, културних и спортских догађаја...
- Послужује се у свечаној атмосфери и организује се за већи број људи када гостима жели да се понуди већи избор јела.
- Назив је добио по изложеном столу јела, тако да представља изложбу куварско посластичарских специјалитета.



Слика бр. 1: бифе сто



Слика бр. 2: сухомеснати производи

То је и празник за очи госте и ту се огледа вештина и знање
“Гастронома”.

Тада треба за кратко време услужити велики број гостију.
Може се организовати у угоститељским објектима или у
просторијама наручиоца где угоститељска јединица
располаже стручним кадром и адекватним простором,
опремљеним свим неопходним уређајима, ресторатерском
опремом и инвентаром.



Слика бр. 3: хладна предјела



Слика бр. 4: декорисан бифе сто

Хладно – топли бифе се најчешће приређује у вечерњим сатима око 20 сати (доба вечере) или се може приређивати за време ручка око 14 часова.

Цена приређивања је веома скупа јер изискје скупе намирнице и велики људски рад.

Сва ова јела представљају праву изложбу куварског умећа.



Слика бр. 5: линија за услуживање



Слика бр. 6: суши

- Хладно – топли бифе се састоји од хладних и топлих јела, она се постављају на бифе сто лепо украшена, на сребрним платоима или овалима и порцеланским чинијама.
- Чине га $\frac{3}{4}$ хладни специјалитети док $\frac{1}{4}$ чине топла јела попут специјалитета са роштиља, народна јела, печења, гратинирани гурмански специјалитети.
- Топла јела се уносе и стављају на сто непосредно пре уласка гостију у салу и по могућности треба сва јела унети одједном.



Слика бр. 7: бифе сто



Слика бр. 8: хладна јела



Слика бр. 9: сухомеснати производи



Слика бр. 10: прасеће печење



Слика бр. 11: сухомеснати производи



Слика бр. 12: воће и послastiце

- Састав менија хладно - топлог бифеа зависи од:
 - 1. стручности особља,
 - 2. техничке опремљености кухиње
 - 3. расположивих намирница- материјала
 - 4. времена
 - 5. годишњег доба
 - 6. и платежне могућности наручиоца



Слика бр. 13: мени карта



Слика бр. 14: припрема бифе стола

- Када је понуда прихваћена пише се радни налог као код коктел партије као и код хладно – топлог бифеа који се доставља :
 - 1. шефу кухуње
 - 2. шефу сервиса (поставке стола и столова)
 - 3. шефу техничке службе
 - 4. аранжеру цвећа
 - 5. шефу точионице
 - 6. оркестру за музички програм



Слика бр. 15: особље

- Саставља се још и подсетник за примање поруџбине хладно - топлог бифеа који треба да садржи податке :

- 1. наручилац
- 2. цигаре, цигарете
- 3. датум и сат одржавања
- 4. план и облик бифе стола тј.столова
- 5. број званица, облик свечаности
- 6. ангажовање музике,фолкора
- 7. начин услуживања
- 8. декорације сале
- 9. француски-стојећи, руски-седећи
- 10. начин плаћања
- 11. декорација бифе стола и столова
- 12. мени
- 13. аперитив,вина,пива,дижестиви и сл.



Слика бр. 16: салате

- **Припремање сале и аперитив салона**

За приређивање оваквог пријема потребно је да приређивач или угоститељска радња има одговарајуће просторије.

То су две сале које су функционално повезане.

У првој сали се гости примају и служи се аперитив, док је у другој сто са изложеним јелима.



Слика бр. 17: сала



Слика бр. 18: суши

- Припремању сале и аперитив салона за услуживање мора се посветити велика пажња, детаљно прегледати, очистити просторија а затим унети елементе за састављање бифе стола, столова...
- Около зидова у аперитив сали распоређују се мали столови са по две столице. Столови се прекривају столњацима а на њих се послављају пепељаре, вазе са цвећем, апетисани и цигарете. У једном углу сале импровизује се пулт за точење пића.



Слика бр. 19: салате



Слика бр. 20: салате

У сали се монтира бифе сто чији облик зависи од броја званица као и жеље наручиоца. Најчешће су у облику слова „I“, „U“ и „O“ .

Столови се прекривају дугим белим столњацима који прекривају цео сто и падају са ивица стола до 5 цм од пода. На постављеном столу на два или три места се постављају велики плитки тањери, десертни плитки тањери, салвете и есцајг.

Ако се приређују раскошни бифеи, обичај је али и потреба да се бифе-сто састави у облику слова „U“ или у облику слова „O“, тако да се са унутрашње стране стола налазе кувари, који су вешти у расецању печења и других врста јела а и за помоћ гостима при узимању јела са стола.



Слика бр. 21: сала



Слика бр. 22: постављен сто



Слика бр. 23: декорисање и припрема столова

Распоред јела на столу

На средину стола се постављају чиније са воћем и декорисане торте, целе рибе и лангусти се стављају на истакнута места како би украсили сто;

Закуска и предјела се постављају околу ивице стола; Печење се сервира између закуски и средине стола.

Чиније са салатом иду поред чинија са печењем, а сосијере поред чинија са јелом уз које се узима сос . На сваку чинију наслања се по један форлегер .



Слика бр. 24: хладна јела



Слика бр. 25: хладна јела

- Постављају се столови за званице и то најчешће округли (за 6-8 особа). На те столове постављају се само пепељаре, вазе са цвећем, цигаре и папирне салвете.
- У колико се ради о пријему за мањи број званица могуће је поставити довољан број столова као би сви гости могли да седну.
- У том случају на столове за госте постављају се платнене салвете прибор за јело, пециво и чаше за вино.



Слика бр. 26: хладна јела и салате



Слика бр. 27: бифе сто

Планирање и требовање пића

- Планирање и требовање пића се врши из магацина на основу понуде која је прихваћена од стране наручиоца. Из магацина се узимају тачне количине пића које су предвиђене у понуди.
- Ако у току услуживања наручилац захтева још нека пића она се узимају и точионице или из аперитив бара и касирају за одређени свечани пријем.

План рада

- План рада садржи све елементе припремних радова, организација услуживања, распоред рада:
 - 1. Особље: кухињска бригада, особље које прима госте, и које услужује
 - 2. Генерално чишћење и уређење простора
 - 3. Прање, брисање и полирање порцелана, кристала, прибора за јело...
 - 4. Монтирање бифе-стола, прекривање стољњацима
 - 5. Декорисање сале и аперитив салона
 - 6. Постављање столова за званице и декорисање
 - 7. Одређивање бригаде конобара за услуживање аперитива, а после тога за услуживање на хладном бифеу
 - 8. Бригада која помаже гостима да се услуже са бифе стола
 - 9. Требовање пића
 - 10. Постављање импровизованог бар-пулта (ако је предвиђено)
 - 11. Бригада за услуживање кафе и дигестива
 - 12. Радна униформа која се мора носити
 - 13. Припрема документације за испостављање рачуна
 - 14. Утврђивање детаља са шефом кухиње

Начин услуживања

- Постоје различити начини услуживања, а ту спадају:
 1. Руски-седећи начин
 2. Француски-стојећи начин
 3. Комбиновани начин услуживања



Слика бр. 28: бифе сто



Слика бр. 29: сухомеснати производи

- Руски начин - Ангажовано је 15 конобара, од којих 12 служи аперитив у сали а остала тројица доносе и допуњују чиније са апетисанима.
- По завршетку услуживања аперитива одлазе у салу где се ради услуживање хладно - топлог бифеа. Три конобара остају у салону и задужена су да га поспреме и уреде. У сали услуживања хладно - топлог бифеа шест конобара помаже при избору и узимању јела а других шест узимају пиће и нуде госту који седи за својим столом.



Слика бр. 30: бифе сто



Слика бр. 31: топла јела

- Француски начин - Јела су припремљена у кухуњи тако да су погодна за конзумирање у стојећем ставу. То су јела која се могу узимати руком и виљушком (залогаји, паштете..).
- Уз зидове или стубове се постављају прикључни столови за одлагање инвентара и бифе-сто за пиће. Иако се овде гости сами послужују ипак није упутно то све препустити само њима. Конобари им помажу али и одржавају ред на прикључним и изложбеном столу.
- Разлика између ова два начина је по асортиману јела који је много већи а сервиси су богатије украшени.



Слика бр. 32: сухомеснати производи



Слика бр. 33: бифе сто

- Комбиновани начин се примењује за мањи број званица. Пошто се послужи аперитив, из салона се отварају врата сале за вечерње пријеме где је сервиран бифе-сто на средини а столови наколо где се гости седети.
- Постављају се столови за 8-12 особа, са комплет кувером, мени картом, визит картом која се налази испред чаше са ВОДОМ.



Слика бр. 34: сухомеснати производи и салате



Слика бр. 35: ролат са шунком и сиром

Управљање процесом

Шеф сале распоређује конобаре ради обављања припремних радова.

Млађи конобари се одређују да припреме потребан број чаша за пиће које ће се служити на пријему и одређени бој плитких и десертних тањира , прибора за јело.

За свечани пријем са хладним бифеом за сто особа потребно нам је следеће особље за услуживање :

-Шеф сале :1

-Точиоци пића :2

-Конобара :6

Служење пића

На овим пријемима се служи мање аперитива него на коктел партији а више пива и вина. Аперитива пића се служе у пуној сали а када гости уђу у салу где је хладан бифе уз јело се служе пиво, вино, воћи сокови а мање алкохолна пића која су раније служена. За време служења један или више конобра сакупља празне чаше и мења пепељаре .



Слика бр. 36: точење пића



Слика бр. 37: служење пића

Служење јела

Гости се сами послужују, узимају тањире и стављају јела која желе и колико желе. Када узму јело на исти тањир стављају и пециво. Затим узимају прибор за јело и траже место. Неки за време јела седе али већина стоји. Неколико конобара је задужено за одношење тањира које гости након јела одлажу на столове у сали.



Слика бр. 38: јела од морских плодова



Слика бр. 39: топла јела

Састављање понуде јела и пића

- За састављање понуде за хладно – топли бифе, неопходно је да се зна структура гостију који ће присуствовати свечаном пријему, односно њихова старост, полна припадност, верски и национални обичаји.
- У понуди за хладно - топли бифе асортиман и количина јела по једној особи се планира од 2,5 до 5,0 порција када су јела у питању, стим да тежина једне порције износи 100г у нето износу.



Слика бр. 40: бифе сто



Слика бр. 41: сервирање пића

- У овај број се не урачунавају салата која се планира 0,5 порција по особи, што исто важи за послastiце и воће.
- Пециво се планира 2 комада по особи.
- Количина пића која се планира зависи од времена трајања пријема. Уколико пријем траје четири сата, треба планирати 1 дл жестоког алкохолног пића, 2 дл сокова, 2 дл воде, 2 дл пива, 2 дл шампањца и до 5 дл белог и црног вина по особи.
- Избор и количина апетисана је углавном четири врсте, 30 г по особи.



Слика бр. 42: десерти



Слика бр. 43: салате

- Пример понуде за организовање апсолвентске вечери са хладно - топлим бифеом у хотелу Парк
- Природно –математички факултет Нови Сад
- 1 Јун 2014; са почетком у 20:00
- Број званица :100
- Мени и пиће које ће се сервирати :

Р/б	Артикал	Ј/м	Кол.
1	Слани бадем	Кг.	2
2	Чипс	Пор.	20
3	Маслине	Пор.	10
4	Цигарете	Кутија	20
5	Шибице	Кутија	5
6	Цвеће и декорација	Кутија	10



Слика бр. 44: апетисани

Р/б	Артикал	Ј/м	Кол.	Бр.сервиса
1	Његушка пршута	пор	12	2
2	Ужичка пршута	пор	12	2
3	Мариниране печурке	пор	12	2
4	Јаја пуњена кавијаром	пор	12	2
5	Пилећи галантин	пор	12	2
6	Смуђ у маринату	пор	10	2
7	Розбиф	пор	12	2
8	Сардине у уљу	пор	8	2
9	Шпаргле сос винегрет	пор	20	4
10	Смуђ у аспику	пор	20	4
11	Пуњене печурке	пор	15	3
12	Лангуст “Леп изглед „	пор	12	2
13	Ћевапчићи	ком	150	2
14	Телећи медаљони	ком	100	2
15	Пилетина “орли”	ком	100	2
16	Прасеће печење	пор	32	4
17	Јагњеће печење	пор	32	4
18	Телећа леђа	пор	24	8
19	Ролована телећа плећка	пор	20	4
20	Гибаница	ком	100	2



Слика бр. 45: сухомеснати производи



Слика бр. 46: сухомеснати производи



Слика бр. 47: сухомеснати производи од дивљачи

21	Фазан „ Леп изглед „	пор	8	2
22	Поховани качкавалъ	ком	100	2
23	Пилеће печење	ком	12	2
24	Горгонзола	ком	10	2
25	Српски сир	ком	10	2
26	Кајмак	ком	10	2
27	Парадајз салата	ком	10	2
28	Краставац салата	пор	10	2
29	Печене паприке	ком	10	2
30	Српска салата	ком	10	2
31	Српски ајвар	ком	10	2
32	Целер салата	пор	10	2
33	Декорисане торте	ком	2	2
34	Мињони	ком	100	2
35	Штрудла са орасима	ком	50	2
36	Поморанџе	ком	30	1
37	Јабукe	ком	30	1
38	Банане	ком	30	1
39	Крушке	ком	30	1
40	Пециво	ком	200	3



Слика бр. 48: сухомеснати производи



Слика бр. 49: сухомеснати производи



Слика бр. 50: сухомеснати производи

Р/б	Артикал	Ј/М	Кол.
1	Ракија (лоза)	Л.	2
2	Линцура	флаша	2
3	Вермут италијански	Л.	1
4	Вермут dry	Л.	1
5	Вермут домаћи	Л.	2
6	Џин	флаша	1
7	Виски	флаша	3
8	Вињак	Л.	2
9	Кампари	Л.	2
10	Француки коњак	флаша	1
11	Шери бренди	Л.	1
12	Сок од јабуке	Л.	5
13	Сок од гејпфрута	Л.	5
14	Сок од поморанџе	Л.	10
15	Лимунада	Л.	10
16	Минералне воде	Л.	20
17	Сода воде	Л.	20
18	Пиво	Л.	50
19	Бело вино	Л.	20
20	Црно вино	Л.	15
21	Кафа	шоља	100





Слика бр. 51: бифе сто



Слика бр. 52: хладна јела



Слика бр. 53: сухомеснати производи и салате



Слика бр. 54: воће и десерти

ХВАЛА НА ПАЖЊИ

