

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis Teco Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

**Materia: Diseño Y Logística De
Banquetes**

Tema: Servicios De Banquetes

Grado: 5to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 02/03/2021

Villa flores, Chiapas

SERVICIO DE BANQUETES

la Dirección del Departamento de banquetes se ocupará de la planificación;

Esto es, seleccionar entre varias posibilidades las directrices

Procedimientos, programas y presupuestos, atendiendo a la finalidad y objetivos a conseguir

Existe un libro donde se ponen las reservas por lo que se chequear para no cometer errores

Existen factores de banquetes como:

Día de la celebración.

Horario del banquete (comienzo y finalización)

Tipo de servicio

Número de comensales

Menú concertado

Local en donde se realizara

Organización y desarrollo de banquetes

Comidas familiares 1ra. Comunión, Bodas, Bodas de Plata, Bodas de Oro

Asociaciones amistosas, aniversarios de promoción.

Partidos políticos. Congresos o reuniones electorales.

El servicio de banquetes necesita instalaciones muy particulares

Un material apropiado y un personal especializado y muy competente.

