

1.Sadržaj	
2.Uvod.....	2
3.Primanje narudžbe za banket.....	3
3.1.Drvenina.....	5
3.2.Stono rublje.....	5
3.3.Porculan.....	6
3.4.Pribor za jelo.....	6
3.5.Staklo.....	6
3.6.Mali stoni inventar.....	7
3.7.Metalno posuđe.....	7
3.8.Pomoćni inventar.....	8
3.9.Osoblje za usluživanje.....	8
3.10.Dužnosti šefa sale na banketu.....	9
3.11.Osnovni oblici postavljanja stolova za svečane obroke.....	13
4.Zaključak.....	14
5.Literatura.....	15

## 2.Uvod:

Riječ banket potiče od francuske riječi benquet što znači: sijelo, sjedeljka, gozba i sl. Ovu vrstu svečanih obroka istorija prati još od doba stare persije. U tom periodu sva jela i pića usluživana su na trpezama ispletenim od pruća, a gosti su pri ulasku prali noge i ruke. Glavni gost donošen je na specijalnim nosiljkama, a osoblje mu je pralo noge i ruke, te ga posjedalo na počasno mjesto, desno od domaćina. Osoblje na ulazu gostima zadjevalo zelenilo i cvijeće za revere, a mjesta za goste su unaprijed određivana po hiljearhiskoj ljestvici. Jela su bila u čvrstom stanju i usluživala su se u pletenim korpicama. Glavnog gosta i domaćina usluživalo je osoblje, dok se ostali gosti služili sami jelima koja su bila postavljena u zajedničkim posudama. Takođe bilo je serviranje alkoholnih pića (arrak i armanjak) koji su bili privilegija samo najmoćnijih, dok je vino bilo zabranjeno svima.

Na tim gozbama jelo se do neizmoglosti jer se smatralo da je bolje uživati na ovom svijetu nego na onom. U situaciji kada domaćin ocijeni da su gosti posustali u jelu naređivao je da se iznese kostur nekog umrlog pretka, a zatim bi uzviknuo „jedite i uživajte, jer će te i vi jednog dana ovako izgledati“. Poznati su banketi ogromnih razmjera u doba starih rimljana. Jedan takav priredio je Julije Cezar povodom pobjede nad Pompejom za 150.000 osoba koji je bio serviran na 22 000 hiljade trpeza. Na tom benketu Cezar je oslobodio svaku siromašnu porodicu svih najamnih poreza. Servirane su ogromne ribe (1500 kg i više). Meso ovih ogromnih riba jele su zvanice nižeg staleža, dok je riblja ikra bila privilegija bogataša. Kada pogledamo organizaciju i pripremanje svečanih obroka danas, vidimo da se stanje u potpunosti izmjenilo. Sve je svedeno u normalnije okvire, gdje banket traje od 1 od 2 h, što zavisi od naručioca. Banket se priređje u različitim zgodama, a najčešće povodom raznih ljubileja, posjeta stranih delegacija, održavanja konferencija, kongresa, porodični proslava itd.

## 3.Primanje narudžbe za banket

Da bi ugostiteljski objekat mogao uspješno organizovati banket, treba da sagleda sve važne činjenice od kojih će u mnogome zavisiti uspjeh. Ako smatramo da će mo sa uspjehom moći organizovati takav oblik svečanog prijema, prihvatamo narudžbu, a u suprotnom je ne smijemo prihvatiti. Lice koje prima narudžbu(u novije vrijeme šef servisa ili šef sale uz obaveznu konsultaciju šefa kuhinje) mora voditi računa o svim detaljima kako kasnije ne bi došlo do neke zabune. Prilikom primanja narudžbe moraju se naročito utvrditi slijedeći detalji, kao npr:

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE  
PREUZETI NA SAJTU. -----

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)