

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_208
----------	-------	---------------	-------------------

Jméno autora:	Jana Štrossová
Třída/ročník:	IV.
Datum vytvoření:	2. 9. 2013

Tematická oblast:	Hotelnictví
Předmět:	Hotelový provoz
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici
Klíčová slova:	Banketní oddělení
Druh učebního materiálu:	Učební list

## Banketní oddělení

je umístěno v návaznosti na oddělení sales v hotelové hale tak, aby klient nemusel toto oddělení hledat v zázemí hotelu. Mívá prosklené stěny, aby orientace byla co nejsnadnější.

**Zaměstnanci v administrativě a šéf banketního oddělení** – vzdělání min. středoškolské, nebo vysokoškolské v oboru.

**Zaměstnanci v obsluze** - vyučení v oboru / minimální počet stálých zaměstnanců, většinou externí zaměstnanci, nebo odborné školy pro nepravidelné akce – kongresy, bankety apod./.

**Klient přechází z oddělení sales.** Toto oddělení zajišťuje akce po stránce časové, prostorové a finanční.

**Banketní oddělení zajišťuje akce po stránce stravovací a technické.** Zabývá se převážně hromadnými akcemi.

**Stravovací stránka** – nabídka sestav pokrmů a nápojů pro různé akce / bankety, rauty, prac. obědy, večere, coffee breaky, branche, catering/, pro různé velké společnosti, v různých cenových relacích.

Zákazník si vybere sestavu odpovídající typu akce, počtu hostů a v požadovaném finančním limitu. Jsou možné drobné změny v sortimentu.

Ceny určitých druhů pokrmů jsou většinou zprůměrnovány a dají se snadno vyřadit a nahradit jinými.

**Technická stránka** - uspořádání usazení hostů v místnosti / školní, banketní, divadelní, rautové, kombinované apod./. Banketní oddělení úzce spolupracuje s technickým oddělením, / veškerá technika včetně manipulace se stoly, židlemi apod./.

Audiovizuální technika – promítací plátna, dataprojektory, clipcharty, tlumočnické služby včetně techniky, ozvučení, řečnický pult apod.

Pro usnadnění práce a představy hosta – plánky s nákresy kongresového sálu a salonků pro určitý počet hostů, s různými tvary slavnostních tabulí, školního, banketního, divadelního a rautového uspořádání zmenšené v poměru k tvaru a velikosti místnosti.

Klient si může vyžádat nabídku služeb v písemné podobě, nebo elektronické. Má domluvenou dobu na rozmyšlenou tzv. opci. Pokud akci v této lhůtě zruší, není požadován storno poplatek. Pokud akci potvrdí, je sepsána smlouva se všemi náležitostmi v oddělení sales s podnikovým právníkem. Jsou domluveny podmínky závazné pro obě strany, včetně storno poplatků, splátkového kalendáře a nenávratného depozitu.

Další službou je **catering** – nabídka zapůjčení inventáře a zařízení, pracovní síly, výrobků kuchyně včetně nápojů mimo dům včetně dopravy. Možnost organizace celé akce.

K dispozici je ceník.

Klienta dále přebírá oddělení **coordination grupe**, které zajišťuje akci po stránce ubytování. Zde již klient nemusí být fyzicky přítomen. Toto oddělení upřesňuje na základě požadavků hostů jejich ubytování.