**“放飞梦想”**

 **------毕业典礼策划书**

 酒店管理2班4组

小组成员：向晗

 李蔷

 刘艳

 刘婷婷

 李佳慧

 2015年12月17日

**目录**

策划背景分析…………………………………………（1）

菜单酒水设计及说明…………………………………（2）

接待服务设计…………………………………………（4）

任务分配………………………………………………（6）

台面台形设计…………………………………………（7）

社交演出活动安排……………………………………（8）

成本核算及对外报价…………………………………（8）

1. 策划背景分析

 这次晚会主要对象是即将毕业离校的学生，借这个晚会把大家对毕业生的美好祝愿予以表达，也借此让毕业生再次感受到我们这个大家庭的温暖以及三年的美好回忆。

**晚会介绍**

 在盛夏七月的阳光下，到处绽开着毕业生的玫瑰花。道声再见、莫忘师生情。美丽的校园，留下了我们青春的足迹和风采。转眼间，我们毕业了，虽然我们心中有一些不舍，也看到我们眼中的留恋。 这是大学阶段的最后一次聚会，这是14级学子向母校挥手告别的日子，也是各奔东西开启人生新征程的日子。在这个即将别离的时刻，弹指一挥间，大学时光已经悄然结束，我们信息的莘莘学子们又将背起行囊，开赴新的篇章。三年来，由当初的天真烂漫、懵懂无知，到今天成熟稳重、壮志满怀。

**竞争分析**

随着我国餐饮行业的迅速发展，特别是受国际化的影响，我国自助餐行业发展前景广阔。现状许多年轻人都热衷于去自助餐厅消费，特别是节假日和朋友们一起去自助餐厅聚会，发展潜力巨大。值得一提的是，随着行业竞争对手的不断涌入，行业目前竞争激烈。然而我们具备更大的优势，我们的自助餐是西式，我们的宴会形式别具一格独一无二，特点是突出主题，客源主要包括自己班的朋友包场聚会，而不会被陌生人干扰。我们还将设有一个宴会舞池，可以供客人唱歌跳舞，玩游戏，另外，我们的特色食品不会比任何一家酒店和餐厅的食品逊色，所以我们肯定会有独特的竞争优势。

1. 菜单（菜肴）酒水设计及其说明

**凉菜**

**鹏程万里（德国土豆沙拉、地中海沙拉）:**
***德国土豆沙拉：***

1. 土豆洗净，放到蒸锅里，隔水蒸20分钟，以刚熟
2. 把蒸熟的土豆过冻水，去皮，切成约2毫米的薄片
3. 蒜去皮，加入少于盐，捣成浆糊
4. 放入拌料，拌匀

***地中海沙拉：***

1. 将鸡蛋煮熟去壳后纵向切成六瓣，洋葱洗净切粒
2. 将圣女果洗净对半切开，紫甘蓝、圆白菜洗净切丝，胡萝卜去皮洗净切条，圆白菜放入沸水中烫熟
3. 将鸡蛋、圣女果、洋葱、紫甘蓝、圆白菜、胡萝卜、金枪鱼盛入容器中，浇入酱汁即可食用

**特色菜
花团锦簇花色寿司拼盘**
原料: 三文鱼.金枪鱼.辣章鱼.飞鱼籽.烤鳗鱼.熟米饭.海苔.

**韩国辣炒年糕**

原料：条状年糕、洋葱、胡萝卜、白菜、青椒、红椒、熟白芝麻

***热菜*
菩提素味培根炒芦笋**1. 将鲜芦笋去掉老根.去皮.洗净.洗净
2. 将芦笋切断，开段，用开水焯一下
3. 培根切丁过油炒
4. 下芦笋，翻炒均匀
5. 倒入少量蒸鱼豉油，装盘

1. **亨嘉之会黑胡椒奶酪焗虾**1. 先把虾处理好
2. 在虾肉上淋上曲酒，洒上盐，用手涂抹均匀，然后洒上黑胡椒，腌制10分钟
3. 用腌制的时间来做土豆泥，将土豆切成小块，上锅蒸10分钟
4. 土豆放入碗中碾碎，加入黄油，牛奶和盐搅拌均匀
5. 把拌好的土豆泥填在虾背上
6. 撒上马苏里奶酪
7. 烤箱预热，设定180摄氏度，放入烤箱中层，烘烤10分钟

**蒸蒸日上（茶香煎鸡腿）**
1. 金骏眉（红茶）滚水泡开。
2. 鸡大腿用刀背锤松，放入容器调入盐、生抽、糖拌匀。
3. 倒入泡好的金骏眉（红茶）茶汤，将鸡大腿浸泡30分钟。
4. 浸泡过后的鸡大腿滤去茶汤，再次静置10分钟。
5. 平底锅热油，下入腌制好的鸡腿，挤上柠檬汁，盖上锅盖，小火将其煎至一面金黄后打开锅盖。
6. 翻面，挤上柠檬汁，最后煎至两面金黄中间熟透关火装盘。
7. 锅中倒入金骏眉（红茶）茶汤300M和L红椒碎，少量生抽，加入水淀粉熬成芡汁。将芡汁淋在装盘的鸡腿上，即可食用。

**鸿运当头（嫩煎石斑鱼配他拉根汁）**
1、青石斑鱼剔去骨刺，批成2片，洗净。
2、用柠檬汁、白酒、盐、胡椒、少许他拉根、蒜泥、西芹将鱼肉腌渍约半小时。
3、取煎盘，烧热后加油，用中火将鱼肉煎熟。
4、另取锅放入少量油，先将洋葱末煸香，再倒入白酒、鱼汤和盐，用大火收浓至一半时，投入新鲜他拉根，略煮后即用粉碎机粉碎成汁水。
5、装盆时先将他拉根汁淋在盆内，上面轻轻放入鱼肉，加以装饰。
特别关注
（1）他拉根(TARRAGON)，学名龙蒿，西餐常用香料。
（2）煎鱼肉时，注意保持完整。

**留恋不舍（俄式炒牛柳）**

1、将牛肉切成2.5cm长，1.3cm宽的薄片，小葱切成葱花。将一半葱花倒入牛肉，混合均匀。草菇切片，加盐调味
2、取一个大煎锅，开中火，放入3汤匙黄油融化。转中高火，放入牛肉翻炒。（温度要高一点，才能把牛肉迅速炒变色，但注意不要把黄油烧糊。）然后撒一点盐和胡椒。两面都变色时出锅，盛入大碗。建议分小批来炒牛肉。
3、转成中火，加入另一半葱花。炒1-2分钟。让葱花充分吸收锅里余下的汤汁。把葱花盛到牛肉碗里放在一边。
4、锅里再放3汤匙黄油，融化。调成中高火，放入蘑菇煎4分钟，不时翻炒一下，洒入肉豆蔻和龙蒿。
5、关小火，加入酸奶油（可以先用一到两汤匙水稀释一下），完全搅拌均匀。注意火千万不要太小，也不要煮开，否则酸奶油会凝固在一起。最后放入牛肉和葱花，加盐和胡椒调味。

***主食：***
**培根披萨：**

1. 将制作面饼的食材揉成起劲的面团，及扩展阶段。（盐和糖在面粉里拌匀后，再加入酵母。）
2. 盖上保鲜膜，放在温暖的环境下发酵至2倍大。
3. 将披萨馅料准备好。
4. 将醒发好的面团揉出空气，擀成面皮，放在抹油的披萨盘中，将面饼整形成中间薄四周后的面饼。
5. 用叉子在饼底叉出小孔，放置20分钟。
6. 饼底涂上披萨酱，撒上马苏，撒上培根等馅料，在最上层铺上马苏，撒上香料和芝士粉。
7. 烤箱160℃预热，烤15分钟

**新奥尔良鸡肉披萨：**

1. 将制作面饼的食材揉成起劲的面团，及扩展阶段。（盐和糖在面粉里拌匀后，再加入酵母和披萨草。）
2. 盖上保鲜膜，放在温暖的环境下发酵至2倍大。
3. 将披萨馅料准备好。
4. 将醒发好的面团揉出空气，擀成面皮，放在抹油的披萨盘中，将面饼整形成中间薄四周后的面饼。
5. 用叉子在饼底叉出小孔，放置20分钟。
6. 饼底涂上披萨酱，撒上马苏，撒上腌好的鸡丁等馅料，在最上层铺上玉米粒，撒上香料和芝士粉。
7. 烤箱202℃预热，烤25分钟，出炉再刷一点橄榄油。

**奶油培根意大利面：**

1. 把材料准备好，把蒜切成小颗粒
2、煮水，（一定要记得放盐！），这样意大利面才会有味道，水开后把面放入
3、在锅里倒油放入蒜粒，让油爆香，放入培根，煎一会，接着倒入鲜奶油
4、捞出锅中的意大利面，放入一个碗中，倒入一些橄榄油，搅拌，使每根意面上裹有橄榄油
5、接着把碗里的意面倒入有奶油培根的锅，接着等它收汁，差不多就可以出锅啦

**番茄肉酱意大利面：**

1、取一大锅，放入水和盐、橄榄油

2、等锅内水煮开后放入意面

3、盖上锅盖，保持用大火煮8-10分钟

4、煮面的时候，准备一盆凉开水，放入冰块

5、将煮好的面取出，用凉水冲凉后，放入冰水中浸泡15分钟，取出沥干净水分，然后用少许的橄榄油拌匀面才不会粘在一起

6、拌上煮好的肉酱，撒上芝士粉

***酱料：***

**香菇素肉燥：**

1. 将素肉燥用冷水泡约5分钟至变软后，取出将水分挤干；泡发的香菇切丁备用。
2. 热锅，放入沙拉油烧热，以小火将香菇丁爆香，再放入作法1的素肉燥以中火炒香。
3. 于作法2的锅中加入素蚝油、五香粉略炒香，再加入水及酱油煮至滚煮。
4. 于作法3的锅中加入香菇精，再以小火续煮约20分钟即可。
此外还有：番茄酱 黑椒汁 白汁（甜汁） 洋葱汁 BBQ汁 红酒汁 咖喱酱

***汤类：***

**蔬菜通心粉汤：**

1、将胡萝卜，土豆，胡瓜洗净，去皮，切成半英寸大小的方块，将大蒜和洋葱去皮，清洗，剁碎。将一半罗勒叶清洗，大致切碎。

2、用快刀在番茄顶部横切，不要切透。将番茄放入一个比较深的微波烹调碗中，以高火将番茄焯两分钟，快速放入一碗凉水中。然后剥皮，一切两半，去籽，再切成半英寸大小的片。

3、把油（最好是橄榄油）倒入微波焙盘中，以中火（70%）加热3分钟。将大蒜，洋葱，胡萝卜，韭葱及芹菜清理，用高火煮6分钟，途中不时搅拌。

4、放入法兰西豆，胡瓜，土豆，绿豌豆，番茄汤，番茄。用手将剩余的半部分新鲜罗勒叶撕碎，与蔬菜汤一起放入焙盘中以高火烹饪8分钟。再加入通心粉，盐和白椒粉，加盖，高火煮5分钟。

5、以新鲜罗勒碎叶及磨碎的帕尔马干酪做装饰。趁热食用。

**西式玉米浓汤：**

1.食材集合

2.把甜玉米用刀贴着玉米芯切下玉米粒

3.锅中水烧开，把胡萝卜片和拆成小朵的西兰花入锅焯水，沥干，胡萝卜切小碎粒

4.取下的甜玉米粒和牛奶一起放入食物搅拌机

5.开动食物搅拌机，把玉米粒和牛奶搅打成泥

6.干净的锅中放入黄油，小火融化后，加入面粉翻炒至油粉融合

7.待面粉与黄油完全融合后，加入100ml开水混合均匀

8.将打好的牛奶玉米泥，倒入平底锅中

9.焖煮2分钟，加入切碎的胡萝卜碎，加入，盐，鸡精调味，关火出锅，把焯水的西兰花装饰在面上即可

***甜品：***
1. 草莓蛋挞
2. 柠檬芝士蛋糕
3. 缤纷曲奇
4. 芝士薯球

***酒水：***红酒、鸡尾酒、饮料（咖啡、现榨橙汁、可乐、冰水）

三、接待服务设计

**1、餐前准备**

（1）工作前要洗手，随时注意自己的仪容仪表和保持良好的精神状态。

（2）检查所用的餐具、电器设备设施等和需要使用的物品是否备齐。

（3）做好餐厅的的卫生（包括自助餐台、服务段、和吧台等）并随时观察是否有客人进入餐厅。

（4）准备好自助餐摆台的用具（要经过高温消毒的）和夹食品的食品夹（没有水质）

（5）备好餐中所需的水果、饮料、食品、易耗品、汁酱等，为迎接客人做好充分是准备。

（6）对每天餐厅所出的菜肴的知识和用思念原料做的要熟悉掌握。

（7）从迎宾处了解当餐或下一班客人订餐的情况进行适当的备餐工作。

（8）餐前工作准备好后，到时间员工用用餐要求在规定的时间内，并开班前会和分配工作。

**2、餐中服务**

（1）到开餐时间迎宾员要准时站在迎宾台，随时迎接客人，询问客人的人数、单位，结账方式。

（2）客人到齐后和迎宾员核对人数，迎宾员向服务员交代人数、如果是挂账单位餐厅包间客人或住店客人一定要核实相关信息方可就餐，以免出现纠纷.

（3）客人离位取食物时服务员应主动为客人拉椅并提醒客人随身携带贵重物品，客人要求服务员帮忙看其物品的服务员要认真地帮客人看好。

（4）及时地为客人撤换用过的餐碟，保持桌面的清洁，客人吸烟时要及时为客人点火和备好烟灰缸。

（5）及时为客人添加纸巾和牙签、酒水、饮料，根据客人的要去为客人适量取食物。

（6）当客人用完热菜后，要用甜品或者水果时为客人撤去不用的餐具并准备好茶水及准备好买单。

（7）看自助餐台的员工要保持自助餐台和食品夹的干净和整洁，并快没有垃圾食品

要及时的添加，保证客人有足够的食品享用。

（8）吧员要负责客人用的水果和饮料的充足，并随时帮助其他的服务人员。

（9）当客人叫买单时服务员要按买单的程序买单并向客人致谢，并要有送客的声音。

**3、餐后的收尾工作**

（1）整理出纳椅将其摆正，并检查是否有客人遗留的物品，如果有要及时上报当班领班或大堂副理。

（2）检查餐具是否有丢失或破损，尽量在客人离开前检查（如果发展客人把餐具放自己的包里时，服务人员应对客人说，“您好，如果您喜欢我们的餐具，您可以到我们的商场购买。）

（3）收餐应按收餐的顺序进行，快速的检查台面，整理餐椅并定位，整理花瓶和台号卡，收拾口布、杯具、易耗品再收拾不锈钢的餐具，收拾所有脏的瓷器，收拾脏的纸垫并重新摆台。

（4）按规定对下餐进行摆台，保持餐具的整洁和无破损。

（5）清洁工作台和食品台，并按要求进行备餐，备餐的量要保证下出纳的使用。

（6)当餐厅收餐时切断部分电源和照明灯，当客人全部离开后切断主照明。

(7)不锈钢等贵重的物品洗干净后要用干布查干并放入工作柜做好记录。

四、任务分配

服务员:4名

调酒师:1名

厨师:3名

摄影师:1名

音响师:1名

 灯光师:1名

五、台面台形设计

饮料

餐具

特色菜

酱料

凉菜

热菜

主食

汤类

冰激凌

甜品

**说明：**整个空间大体分成两部分，左部分为就餐区，全部都由小圆桌组成。右部分为自助餐台，由一个圆台和24条长桌组成。整体设计风格参考毕业典礼的主题"放飞梦想"，将虚化实，自助餐台设计成一株飞散姿态的蒲公英，象征着每一学子为了梦想的追寻，各自奔向锦绣的前程。就餐台围着中心的圆桌层层环绕，设计成一株完整时刻的蒲公英，象征着一个团结有爱的集体；喻意着纵使各自飞翔，勿忘群体的鼓舞和力量；也寄托了最真诚的祝愿"不忘初心，方得始终"，只要梦想坚定，终能实现。靠近自助餐台的是两张餐具取放台，均由四个半圆桌和一个方桌设计而成，形似"四叶草"，珍贵的四叶草代表着无比的幸运，借此也寄托着对同学们梦想旅途的美好祝愿。靠近入口处搭建有一个中小型舞台，供聚会的讲话和表演，整个室内四周由花团，气球，彩带装扮点缀，营造出一种热闹欢悦的氛围。

六、社交演出活动安排

(一） 模仿奥斯卡颁奖仪式，嘉宾进场走过一条长十米的玫瑰红地毯，行进过程中可三三两两的拍照留念，会场口设一展板，请同学及老师签名。

(二) 具体流程表

 (1)18:00 同学及老师入场，背景音乐:毕业了

 (2)18:30-20:00 播放学校建筑，军训合照，辅导员及每个同学生活照动态视频等；有才艺的同学自动上台表演

 (3)20:10-21:10 开始用餐

 (4) 21:15-22:15 玩游戏:衔纸杯传水，吸饮料

 (5)22:20-22:50 全体合唱明天会更好，拍摄集体照和自由拍照

 (6)22:51-23:30 班主任及班委致辞

七、成本核算及对外报价

**1、食物 2、酒水 3、装饰**
主菜=2200元 红酒=1000元 装饰物、灯光设备、音响=500元
冷盘=600 元 饮料=200元 装饰总成本为500元
甜品=600 元 酒水总成本1200元
汤和主食=500元
食物总成本3900元
**4、人工**
服务员（3名）150元
调酒师（1名）50元
摄影师（1名）200元

音响师（1名）200元

灯光师（2名）300元
服务费一共900元