

## DEFINIZIONE.

- Banchetti -Buffet sono delle manifestazioni con le quali si riuniscono un certo numero di persone in un locale (sala) per consumare dei cibi e bevande ad un'ora precisa.
- Il menu – la forma – il numero dei partecipanti – i prezzi, vengono determinati e discussi in precedenza fra il ristoratore e il committente
- Questo tipo di prestazione potrà anche includere l'affitto associato di attrezzature e di sala conferenza

L'insieme delle prestazioni è raggruppato sotto il termine di :  
**MERCATO DELLA CLIENTELA COMPLEMENTARE, poiché nella maggioranza dei casi questa tipologia di clientela è complementare all'attività principale ospitativa**

**La banchettistica** si suddivide in:

### **Carattere privato**

Feste a carattere Religioso (matrimoni- comunioni -battesimi) Anniversari - compleanni

### **Carattere Professionale**

**Seminari** (riunione di lavoro per piccoli gruppi di persone (10-30).

Le prestazioni in questo caso comprendono: L'alloggio, i pasti, i coffee break, cena o buffet di chiusura.

**Riunioni** (raggruppamento da 30 a 200 persone durata massima di 3 giorni)

La prestazione comprenderà :L'alloggio –i pasti –coffee break –il cocktail party alla chiusura.

**Congressi** (manifestazioni informative a cui possono partecipare fino 1000 persone ),

La prestazione in questo caso comprenderà :il coffee break—il pranzo di chiusura

**Simposium** (gruppo di esperti che discutono su un tema preciso, un pubblico passivo assisterà al dibattito ),

La prestazione in questo caso sarà l'affitto della sala, servizio di bar, pranzo per gli esperti

### **Le principali Formule**

**Banchetto** possono riunire da alcune decine a qualche migliaia di persone, gli invitati sono seduti, consumano un menu deciso precedentemente. Il tipo di servizio usato principalmente sarà quello all'inglese ma potrebbero venire utilizzati a seconda della necessità anche altri come: Impiattato, al buffet. L'organizzazione del banchetto dovrà essere precisa sia sulla preparazione delle tavole l'assegnazione dei posti, sia sull'organizzazione del servizio di sala.

**Buffet cocktails** Trattasi di lunghi tavoli sui quali vengono disposti dei canapè – freddi o caldi, della pasticceria -delle bevande come: Vini, spumanti, cocktail in grossi contenitori. I clienti rimarranno in piedi e possono servirsi da soli o essere serviti dal personale disposto dietro al buffet. Alcune volte quando vi sono molte persone i camerieri passano fra il pubblico con vassoi di canapèes e bevande

**Buffet Lunch** E' simile al buffet per il cocktail ma offre in più la possibilità di pranzare o cenare mettendo a disposizione dei piatti Caldi o freddi, i quali verranno consumati dai clienti in piedi , si potranno servire da soli o venire serviti dal personale

**Buffet Freddo** Trattasi di un vero menù composto da piatti freddi o caldi che comprendono: Salumi, insalate composte, dei primi piatti caldi, carni e pesci freddi, dei formaggi, dei dolci, delle bevande (vini bianchi, rossi, acqua, succhi). I clienti possono servirsi o essere serviti, mangiare in piedi o seduti,

La data Dovremo verificare immediatamente se per la data scelta, vi siano altre prenotazioni, eviteremo in tale modo un inutile perdita di tempo da entrambe le parti.

- b. Numero degli invitati
- c. Genere della manifestazione
- d. Nome e indirizzo del committente

Sulla base di queste prime informazioni riportate sulla check list, l'addetto passerà alla seconda fase dell'operazione, sottoponendo alla scelta del committente l'offerta di diverse proposte di menu e di bevande.

L'ordine diverrà definitivo quando sarà confermato dal committente (per iscritto). Lo potremo ora annotare sull'agenda delle prenotazioni.

Ad una settimana dalla data prefissata (solo negli alberghi) verrà annotata sul piano di lavoro settimanale che verrà distribuito ai responsabili dei vari settori, affinché possano provvedere in tempo (cucina-sala-economato-governante-bar).

ISTRUZIONE INTERNA PER MANIFESTAZIONI

<u>Destinazione</u>	Portineria	0	Segreteria	0
	Cucina	0	Sala	X
	Bar	0	Piani	0
	Bagnino	0	Parcheggio	0
	.....0		.....0	

Tipo di manifestazione 75 ANNIVERSARIO DITTA BRAMBILLA  
Mandante (nome) ALBERTI FRANCESCO Tel; 0324 / 61030  
Indirizzo VIA STAT SEMPIONE 212 MILANO  
Data della manifestazione 21-8-91 inizio ore 20,30 fine 1,30  
Numero dei commensali (180) Disposizione Tavoli A PETTINE  
Sala scelta BLU Aperitivo Servito AL BAR  
Menù ..... Cocktail gambenti Decorazione Sala .....  
..... Consomme Noctri Peru Candele centro tavola Ram  
..... Quiche Lorraine Microfono al tavolo centrale  
..... Solunone in Bellerose Proiettore .....  
..... Filetto Wellington Guardaroba .....  
..... Broccet di Legumi Cartoncini segnaposto 2!  
..... Coppa Nello Musica da ballo ..... 2!  
..... Torta St. Honore Altro .....  
..... Pinet Grigio Colla Tenere Luci basse dopo il  
..... Dolcetto Bressano servizio delle Cene  
..... Asti Spumante  
..... Muscels

IL DIRETTORE 

**BANCHETTO del.....arrivo ore .....**

**CHECK LIST**

**IL COMMITTENTE Signor.....**

**INDIRIZZO.....**

**TELEFONO n°.....CELL.....**

**TIP. DEL BANCHETTO.....**

**N° PERSONE PROBABILE.....SICURE.....**

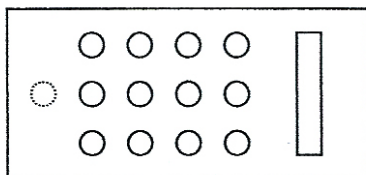
**IL N° DEFINITIVO SARA' COMUNICATO IL.....**

**ACCONTO EURO.....**

**IL SALDO AVVERA'.....**

**SALA.....**

**DISPOSIZIONE TAVOLI**



**N° COP. TAVOLO D'ONORE .....**

**TITOLO SUL MENU.....**

**DECORAZIONE TAVOLI**

**PREZZO DEL MENU A PERSONA  
E..... PER NUMERO ..... E**

**APERITIVI.....**

**ACQ.MINERALE.....**

**VINI BIANCHI E ROSSI.....**

**DIGESTIVI.....**

**ORCHESTRA.....**

**STAMPA DEL MENU.....**

**DECORAZIONE SALA.....**

**VARIE.....**

**TOTALE A PAGARE**

**IL MENU'**

**COSTO  
UNITARIO**

COCKTAIL DI GAMBERETTI

CONSOMME'  
MADRILENE

QUICHE  
LORRAINE

SALMONE IN  
BELLAVISTA

FILETTO  
WELLINGTON

BOUQUET DI LEGUMI

TORTA ST. HONORE'

BISCOTTERIA

**TOTALE**

**NUM  
BOT**

**BEVANDE**

**COSTO  
UNITARIO**

PINOT GRIGIO

DOLCETTO OVADA

ASTI SPUMANTE

ACQUA MINERALE

APERITIVO

DIGESTIVO

CAFFE'

**TOT**

**La sala dovrà essere lasciata libera entro le ore .....**

Firma per la Direzione

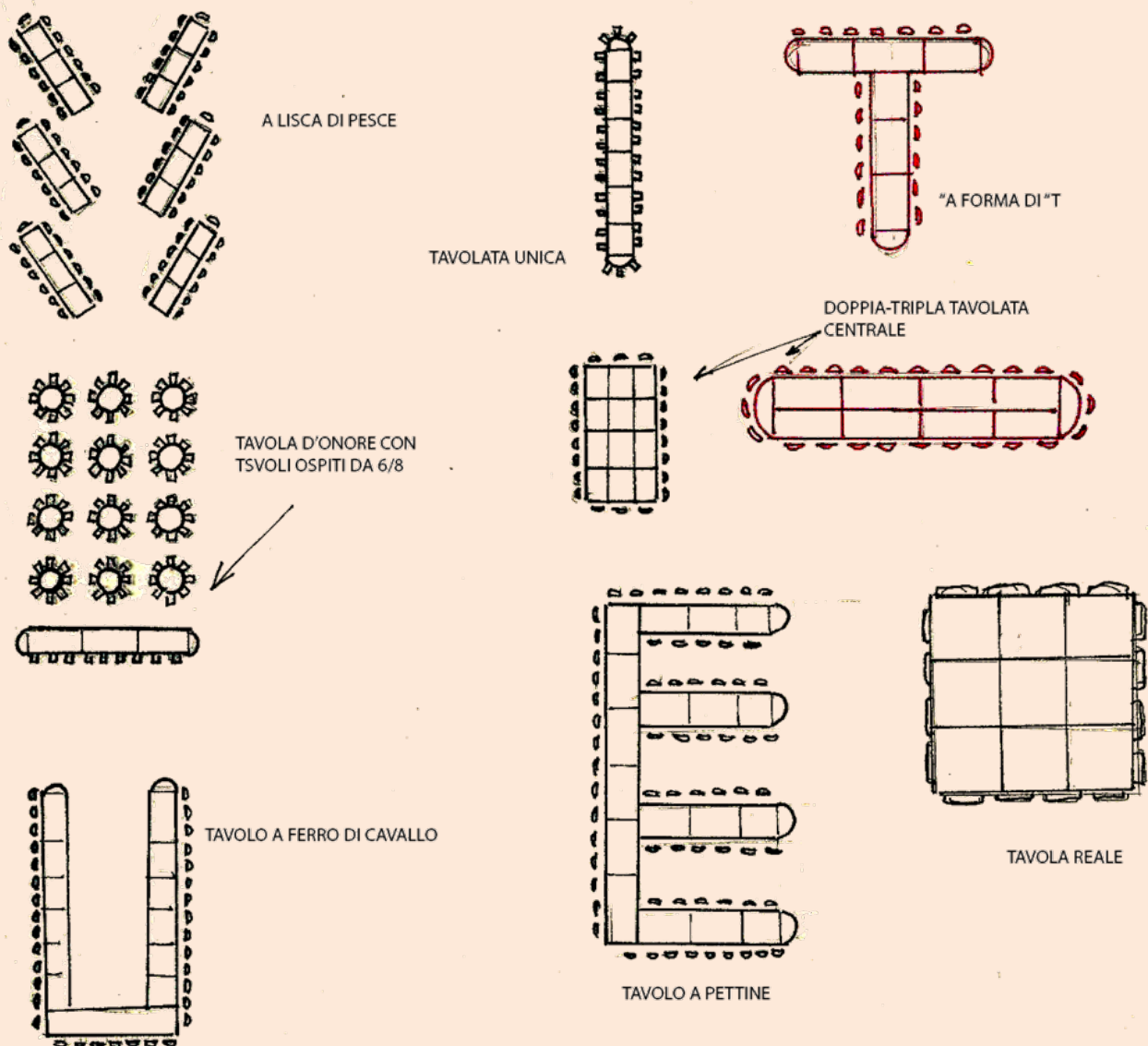
Firma del committente

## La mise en place dei tavoli del banchetto

La sistemazione dei tavoli per un banchetto é subordinata a molteplici fattori, fra i più importanti:

- a) Il volere del cliente
- b) La forma della sala
- c) Il tipo di cerimonia
- d) Il numero degli invitati
- e) L'eventuale "bella vista" da rispettare.

Eccovi alcuni fra i molti sistemi in uso per la disposizione di tavoli per un banchetto:





## LA DISPOSIZIONE DEI TOVAGLIOLI

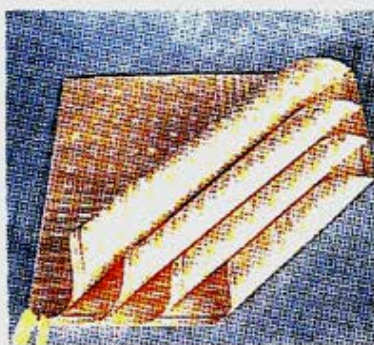
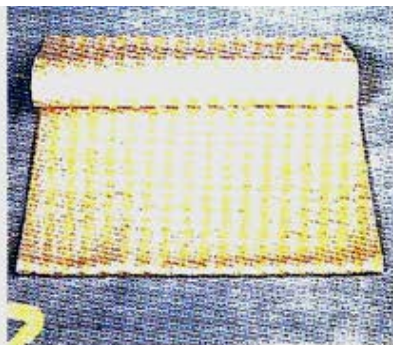
Il tovagliolo gioca un ruolo significativo nell'estetica di una tavola. Di solito è posto al centro del coperto, talvolta anche a lato. Va disposto senza manipolarlo troppo, per motivi sia igienici sia pratici; tutta via, qualche volta, è piacevole proporre una disposizione particolare. I requisiti essenziali che i tovaglioli devono avere sono: una stiratura dritta e perfetta, possibilmente una leggera inamidatura.

Le composizioni realizzabili con un tovagliolo possono essere molte; occorre tenere presente che, per essere proponibili in un ristorante, esse devono rispondere ad alcuni requisiti:

1. essere eseguibili in poco tempo
2. non usare tovaglioli troppo inamidati
3. non manipolarli eccessivamente

Le disposizioni che non rispondono a questi requisiti possono essere proposte non come tovaglioli per clienti, ma come elementi decorativi per il buffet-

Le disposizioni che seguono sono proponibili per un ristorante



## Il materiale occorrente

(Le prolunghe)

Le case non attrezzate per banchetti, potranno ottenere delle lunghe tavolate semplicemente accostando lato-a-lato dei tavoli quadrati o rettangolari.

Esistono per questa necessità molti tipi di tavoli con prolunghe (rettangolari-rotonde) che permettono una volta installate di aumentare la capienza dei tavoli. Queste prolunghe sono costituite generalmente da legno rigido ricoperto da mollettone, le prolunghe in questione hanno normalmente una larghezza che va dagli 80 ai 100 cm.

ed una lunghezza minima di cm.120-180- al massimo 240 cm.

Per i "tops" circolari la misura del diametro potrà variare: cm.120x6 coperti 140x8 cm. 180x10 coperti cm.200x12 coperti e così di seguito.

Queste prolunghe però presentano l'inconveniente di occupare maggior posto nella disposizione che quelle rettangolari, ma in contropartita oltre ad essere più eleganti permetteranno a ciascun invitato di vedere e conversare con tutti gli occupanti della tavola.

## La copertura con le tovaglie

La copertura dei tavoli la si attuerà con tovaglie aggiunte una dopo l'altra, bordo a bordo, sovraponendole leggermente, controllando che le pieghe laterali e centrali coincidano e che non vi siano dei bordi più lunghi dei precedenti, altrimenti dovremo rettificarli piegandoli verso l'interno e fermandoli con uno spillo.

La seconda operazione, sarà quella di disporre le sedie attorno alla tavola badando che la distanza dall'una all'altra sia di almeno 60/70 cm (spazio necessario per porvi il coperto).

## Mise en place dei coperti

Il maitre preparerà un coperto tipo che tutti gli addetti alla mise en place dovranno imitare.

Anche per la mise en place dei banchetti valgono le regole trattate precedentemente,

### I bicchieri

Per il banchetto potremo apparecchiare la tavola con tutti i bicchieri previsti per il servizio delle bevande (vini-acqua).

### Posateria

Si potranno disporre sulla tavola solo le posate che si utilizzeranno con le prime tre portate, questo naturalmente se si vorrà svolgere un buon servizio, altrimenti tutte le posate potranno venire disposte, ma certo il servizio non potrà essere reputato buono.

### Tovaglioli

È molto in uso, specialmente per i banchetti, manipolare i tovaglioli conferendogli delle forme diverse (ventaglio-Fiori) ecc.

questa pratica non é molto condivisa, poiché vige una regola a riguardo che dice : che il tovagliolo essendo un oggetto che si porterà sovente a contatto con la bocca, per ovvii motivi dovrà essere toccato ilmeno possibile.

### **Il menages**

Si dovranno disporre al centro della tavola in ragione di una coppia ogni quattro coperti.

### **Importante**

Che tutto quello che viene messo sulla tavola venga rigorosamente allineato e pulito in particolare riguardo tovaglioli e bicchieri.

Che gli elementi mancanti del coperto, che verranno aggiunti in seguito durante il servizio, dovranno essere preparati in modo tale da non ostacolare la scorrevolezza del servizio; quindi: piatti, posate di servizio, bicchieri per digestivi, ecc, dovranno venire preparati e disposti (nell'office o sul proprio tavolo di servizio) prima dell'inizio del servizio.

### **Il completamente della mise en place**

Quello tanto per intenderci dell'ultimo momento, consistente in: Pane, burro, acqua, vini ecc, tale completamento dovrà avvenire solo pochi minuti prima dell'arrivo dei clienti, per consentire a tali alimenti di venire consumati secondo le caratteristiche d'impiego. (vini bianchi freddi - rossi temperatura ambiente ecc)

### **La disposizione del menu**

I cartoncini con il menu dovranno venire disposti appoggiati sui tovaglioli se sarà possibile, se il tovagliolo avrà forme particolari che impediscono che ciò avvenga, il menu verrà posato sulla tavola *alla destra* di ciascun coperto.

### **La distribuzione dei ranghi**

Terminata la mise en place il maitre procederà alla distribuzione dei ranghi. Non si potrà realizzare un servizio veloce e raffinato se il numero dei coperti per ogni rango supererà il numero di dieci, poiché l'addetto dovrà ritornare in cucina per ritirare un'altro piatto di portata e succederà quindi che il primo cliente servito avrà già finito di mangiare mentre l'ultimo dovrà ancora essere servito.

Il primo rango comprenderà dunque la tavola d'onore con i suoi ospiti, la separazione dei ranghi (se trattasi di lunghe tavolate) verrà segnalata ai camerieri per mezzo di un segno tracciato a matita sui bordi della tovaglia.

## **Il servizio delle bevande**

Nei banchetti con un servizio modesto il servizio dei vini non esiste, le bottiglie verranno messe direttamente al centro della tavola. Se al contrario si vorrà attuare un buon servizio, dovremo affidare questo servizio a degli chef de rang che faranno la funzione del sommelier.

## **Conoscere il menu**

Sarà molto importante che il personale di servizio conosca bene la sequenza delle "portate e delle bevande" che verranno servite, il maitre dovrà designare i responsabili per il servizio delle carni e quello per i contorni, e disporre in maniera tale che tutti gli ospiti dovranno essere serviti e sparcchiati simultaneamente.

## **Il ricevimento degli invitati**

Per un numero esiguo d'invitati e quando il posto di ciascuno sarà previsto in anticipo (scrivendo il nome su di un cartoncino) il ricevimento non rappresenterà nessuna difficoltà, il maitre dovrà soltanto accogliere gli invitati all'entrata della sala per condurli al posto designato.

Per un numero d'invitati maggiore, il ricevimento dovrà essere molto bene organizzato se si vorrà evitare confusioni, ecco in che modo:

*(per lunghe tavolate)*

Le tavolate in sala verranno suddivise in sezioni (che corrisponderanno ai ranghi) ad ogni sezione verrà distinta da una lettera A-B-C- ecc. Ciascun chef de rang si troverà nella propria sezione o rango, prendendo preventivamente conoscenza dei nomi che portano i cartellini segnaposto.

Il maitre ed il committente si posizioneranno vicino alla porta d'entrata, con una lista in ordine alfabetico di tutti coloro che avranno diritto, il nome di ciascun invitato sarà seguito dalla indicazione della sezione d'appartenenza.

Vicino alla porta d'entrata stazioneranno inoltre in fila ordinata i commis con il compito di accompagnare gli invitati man mano che entrano alle rispettive sezioni d'appartenenza che il maitre segnalerà di volta in volta. Sarà compito poi dello chef de rang, ad accompagnare il cliente al posto assegnatole



### **Per i tavoli separati**

Il sistema da seguire é analogo a quello sopra, si dovrà solo rimpiazzare sulla lista dei nomi le lettere con i numeri dei tavoli.

### **Il servizio dei banchetti**

La buona riuscita del servizio di un banchetto esige la sincronizzazione di tutti i ranghi nelle operazioni di servizio e di sbarazzo evitando che in alcuni ranghi i clienti siano in anticipo su altri. Questo risultato potrà essere ottenuto solo se vi siano le seguenti condizioni:

- a) I ragazzi dovranno rimanere raggruppati in silenzio davanti al pass della cucina nell'ordine con cui poi dovranno entrare in sala, in attesa dei piatti di portata.
- b) Il lavoro in cucina e al pass dovrà essere organizzato in modo tale che ad un cenno del maitre la cucina sia in grado di disporre simultaneamente ed in breve tempo tutti i piatti di portata necessari al servizio.
- c) I camerieri dovranno uscire in sala in fila, (i camerieri addetti al tavolo d'onore per primi) ognuno si dovrà dirigere nella zona assegnata, aspettando il segnale che indichi l'inizio del servizio.

### **Il tavolo d'onore**

Questo rango dovrà sempre venire servito per primo, seguendo l'ordine qui elencato:

- a) Colui o coloro che si festeggiano
- b) Persone appartenenti al Clero
- c) I bambini
- d) Le donne anziane –gli uomini anziani
- e) Le donne
- f) Gli uomini

## RACCOMANDAZIONI GENERALI

- Comportamento**
- All'arrivo dei clienti, posizionati nel tuo rango, saluta i clienti e aiutali ad accomodarsi ai tavoli
  - Guarda costantemente il maitre
  - Lavora in modo concentrato, tranquillo e con atteggiamento positivo, cercando di prevenire i desideri degli ospiti
  - Fai meno rumori possibile
  - Non riuniti in gruppo e parla esclusivamente per motivi di servizio
  - Non allontanarti dal rango senza aver avvisato il superiore o un collega
  - Appena hai terminato i tuoi compiti, aiuta i colleghi
  - Se ti accorgi che il cliente non è soddisfatto avvisa subito il tuo superiore o cerca personalmente di porvi rimedio
- Servizio vivande**
- L'inizio del servizio delle varie portate avviene sempre su comando del maitre
  - Prima di servire o sbarazzare accertati che il cliente ti abbia notato; in caso contrario richiama la sua attenzione con frasi come: *prego, gradisce..., mi scusi ecc.*
  - Sia nel servizio sia nello sbarazzo, gli addetti al tavolo d'onore devono iniziare per primi
  - I tavoli si sbarazzano quando tutti i commensali hanno terminato di mangiare e previo comando del maitre
  - Controlla in continuazione che non manchino posate
  - Mantieni i tavoli sempre puliti
- Servizio vini**
- L'inizio del servizio dei vini avviene sempre su comando del maitre o del sommelier
  - A chi non beve vino, togli subito (con vassoio) i relativi bicchieri eccetto la flûte
  - Disponi sul tavolo solo le bottiglie dell'acqua
  - Servi poco vino quando stai per servirne un altro tipo (si evitano inutili sprechi)

## LA DISPOSIZIONE: DEI COMMENSALI

E' capitato a tutti di andare al ristorante e trascorrere momenti piacevoli e divertenti o, al contrario, noiosi e poco gradevoli. A seconda delle persone che erano accanto o di fronte. In occasione di un banchetto, ciò che determina il successo di un pasto non è solo la cucina, il servizio, l'ambiente; molto dipende anche dalle persone che siedono vicino. Per gli organizzatori del banchetto, la posizione dei commensali si rivela dunque un elemento strategico. da studiare con la stessa attenzione con cui si studiano menù, servizio, addobbi ecc.

La posizione di ognuno dei invitati è decisiva per la perfetta riuscita di un banchetto con ridotto numero di persone. con i commensali seduti a un unico tavolo il concetto di base è che le persone più importanti siedono vicine agli organizzatori (signora e signore). e che la posizione a destra è più importante che quella a sinistra: gli invitati meno importanti occuperanno le posizioni più distanti. Talvolta le posizioni lontane dal centro sono riservate agli amici, con i quali si ha un rapporto più stretto e magari sono coinvolti nella gestione del ricevimento.

In genere gli organizzatori si siedono al centro del tavolo. uno di fronte all'altro; in alternativa possono sedersi ai due capi tavola. Se l'organizzatore è un'unica persona, l'ospite d'onore si siederà di fronte.

## BUFFET E RICEVIMENTI

Questo nome deriva da quello del celebre Chef, che alla corte di Francesco 1° Re di Francia era molto famoso per i suoi piatti freddi decorati.

Vi sono molti motivi per organizzare un buffet freddo, specialmente in occasione di riunioni nel corso delle quali i partecipanti possono aver bisogno di ristorarsi in poco tempo scartando così l'idea di un pasto classico.

Un buffet freddo potrà rimpiazzare sia un "Lunch" sia un "dinner, e potrà venire organizzato per:

- a) Nozze
- b) Congresso
- c) Ballo di società
- d) Consiglio amministrazione.
- e) Ricevimento

A seconda delle circostanze il buffet potrà venire aperto solo entro un tempo determinato o al contrario rimanere aperto durante tutta la giornata o la notte.

Il numero e la ricchezza dei piatti e delle bevande che costituiscono un buffet, saranno sia per qualità che quantità proporzionate alla somma che l'organizzatore vorrà mettere a disposizione per il buffet.

Ecco un primo esempio di composizione di un buffet freddo

### **Cibi**

- "Ramequin" al formaggio
- Bastoncini d'acciuga
- "Canapés al: Salmone  
Caviale  
Fegato d'oca  
Formaggio
- Assortimento di gelati
- Cestino di frutta fresca

### **Bevande**

- Chablis (vino bianco secco)
- Sautern (vino bianco dolce)
- Mercourev (vino rosso della Borgogna)
- Lanson Brut (champagne)
- Aranciata
- Birra
- Diverse qualità di liquori
- Caffé-Thé.

Se il buffet verrà fatto al posto di un pranzo o una cena, dovrà essere un poco più consistente, es:

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| -Aspic di aragosta   | Trota salmonata in bellavista |
| -Lingua scarlatta    | Roast-beef                    |
| -Prosciutto d'York   | Noce di vitello               |
| -Mousse de volaille  | Paté di lepre.                |
| -Affettati assortiti | Vari tipi di insalata         |

Si possono introdurre anche dei piatti caldi come per esempio: Consommé - Risotto allo champagne - ecc.

## **La preparazione**

Il personale di ristorante sarà incaricato della preparazione delle bevande fredde e nella preparazione delle tavole.

### **La preparazione dello "Champagne Cup"**

Bevanda molto apprezzata nel corso di serate mondane, eccovi una delle tante ricette, facendo presente che sia i vini bianchi che i rossi possono rimpiazzare lo champagne, ovviamente il nome non sarà lo stesso.

Versate in un grande recipiente di vetro della frutta tagliata a piccoli cubetti, (banane, ciliege, albicocche, uva ecc) ora aggiungerete del limone tagliato a fette sottili, dello zucchero in polvere, dei cubetti di ghiaccio, 200 cl. di Curaçao 200 cl. di cognac, riempire il contenitore con dello spumante o champagne. Servirete dal buffet per mezzo di un mestolo in appropriati bicchieri.

### **Come preparare la tavola del buffet**

La tavola del buffet potrà avere un'altezza massima di un metro, la tovaglia dovrà scendere fino a pochi centimetri dal pavimento nascondendo totalmente le gambe dei tavoli, la tavola dovrà venire preparata come segue:

- all'inizio della tavola prepareremo dei piatti freddi a dessert (messi in pile) dei vassoi contenenti le posate (coltelli e forchette, se non sono già state disposte in tavola), dei tovaglioli.
- Durante il resto della lunghezza della tavola, porremo i piatti contenenti le varie specialità lievemente inclinati sul lato del cliente, si dovrà cercare di giocare sulle varie tonalità dei colori e su alti e bassi creati artificialmente per far meglio risaltare l'insieme della composizione, a volte vengono usati per migliorarne l'aspetto anche dei "monumenti" creati appositamente in burro o margarina, in ghiaccio, oppure in cartapesta i quali fungono da supporto o da contenitore dei vari cibi esposti.
- Verso la fine della tavolata, o addirittura in una tavola attigua ma leggermente staccata dalla precedente vi porremo il vassoio dei formaggi, i cestini contenenti la frutta, le varie qualità di dessert, vi porremo anche i cestini contenenti le varie qualità di pane e crackers, avremo anche delle raviere contenenti dei riccioli di burro.
- Le bevande saranno disposte in un ulteriore tavolo anch'esso distaccato dagli altri appena accennati, qui vi porremo in bell'ordine ed in fila i bicchieri occorrenti, e le bottiglie contenenti i vari tipi di bevande.

### **Nel caso si servano i clienti al tavolo**

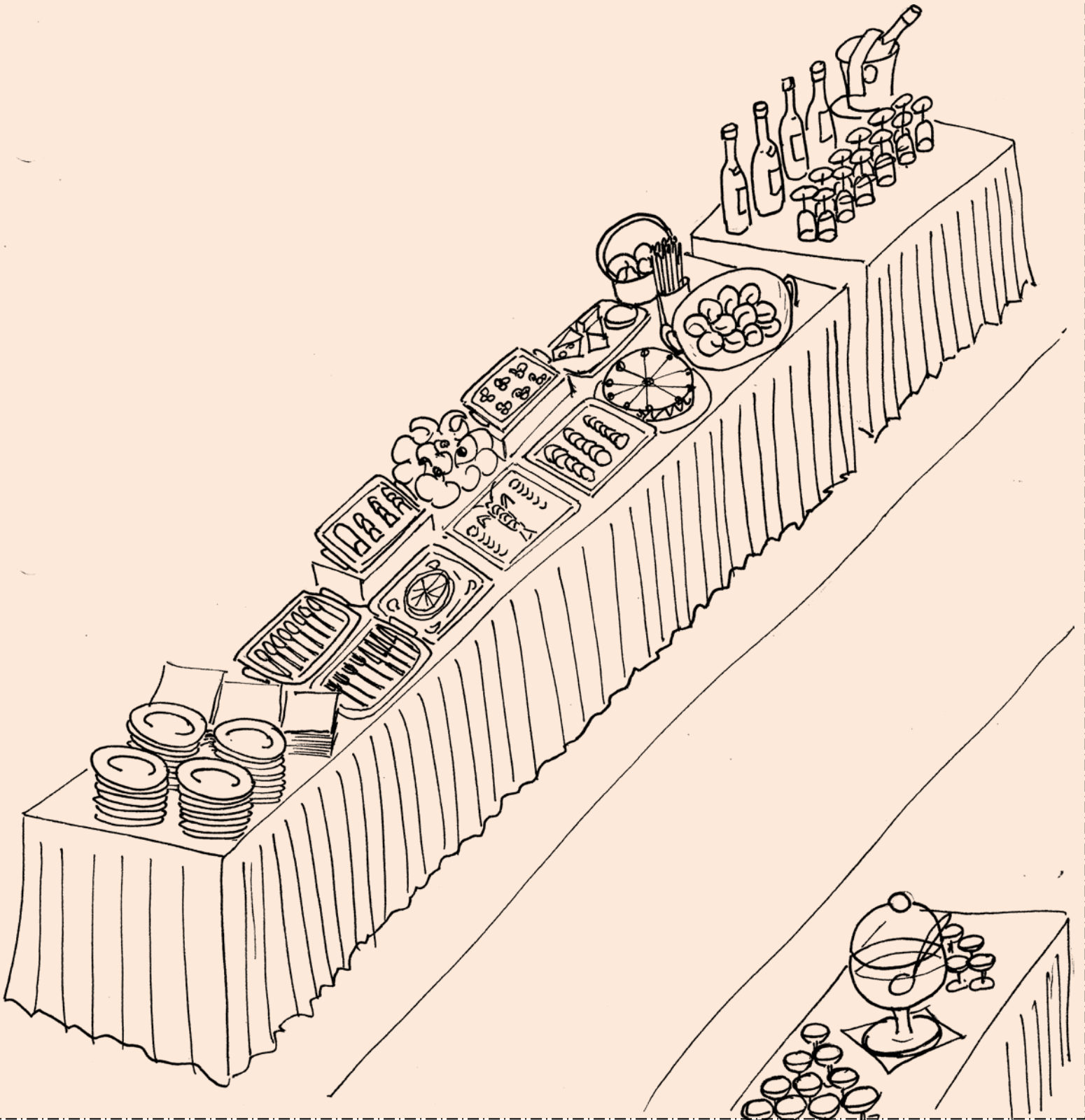
Gli invitati rimarranno seduti alle tavole dove poi verranno serviti, in questo caso il buffet potrà essere di dimensione ridotta, per il servizio si applicano le stesse regole che per il servizio al ristorante.



Ciascuna cameriere avrà il compito di servire un rango, passerà quindi fra i tavoli assegnatoli con i piatti di portata appoggiati in bellavista sul buffet e procederà servendo il cibo direttamente all'inglese, in questo caso avremo uno o due camerieri incaricati esclusivamente del servizio di bevande.

**Quando i clienti si servono dal buffet loro stessi**

In questo caso la tavola dovrà essere abbastanza grande da poter far fronte a numerose richieste simultanee. Alcuni camerieri posti dietro al buffet aiuteranno i clienti nel servirsi di ciò che gradiscono.



## ALCUNI ESEMPI DI DISPOSIZIONE DEI TAVOLI PER IL BUFFET

