

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Методические указания
к практическим и семинарским занятиям



НОВОСИБИРСК 2017

УДК

ББК

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции
Составитель: Тарабанова Е.В.

Рецензент:

Современные формы обслуживания (методические указания к практическим и семинарским занятиям) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2017. – 117 с.

Методические указания к практическим и семинарским занятиям по дисциплинам «Современные формы обслуживания», «Кейтеринг» разработаны в соответствии с требованиями образовательных стандартов по направлению подготовки 19.03.04 –«Технология продукции и организация общественного питания»

Представлены методические указания к семинарским и лабораторным занятиям по дисциплинам «Современные формы обслуживания», «Кейтеринг»

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическим советом Биолого-технологического факультета
(протокол № ___ от _____ г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2017

Содержание

Введение	4
Практическое занятие №1.	
Торговые помещения предприятий общественного питания и их оборудование	5
Практическое занятие №2.	
Интерьер предприятий общественного питания и его особенности	12
Практическое занятие № 3.	
Столовая посуда	17
Практическое занятие № 4.	
Столовые приборы. Столовое белье	26
Практическое занятие № 5.	
Меню. Виды меню. Правила составления и оформления	33
Практическое занятие № 6.	
Сервировка столов. Виды сервировки	46
Практическое занятие № 7.	
Правила подачи закусок, блюд и напитков.	55
Практическое занятие № 8.	
Способы подачи закусок и блюд. Типы сервиса	60
Практическое занятие № 9.	
Обслуживание приемов и банкетов	67
Практическое занятие № 10	
Обслуживание иностранных туристов	94
Библиографический список	98
Приложения	99

Введение

Дисциплина «Современные формы обслуживания» относится к дисциплинам по выбору содержания образовательных программ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью дисциплины «Современные формы обслуживания» является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания в предприятиях общественного питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины «Современные формы обслуживания» решаются следующие задачи:

- ознакомление с основными теоретическими вопросами о видах, методах и формах обслуживания в предприятиях общественного питания;
- изучение особенностей сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;
- приобретение навыков по определению метода и формы обслуживания в зависимости от типа предприятия, контингента потребителей, меню, вида и времени обслуживания.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- виды, методы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания;
- виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания;
- особенности специальных форм обслуживания посетителей.

уметь:

- определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания;
- на основании полученных знаний, рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню, контингента потребителей;
- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия;

владеть:

- современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса;
- различными техниками сервировки стола и подачи блюд;
- специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания.

Практическое занятие № 1

Торговые помещения предприятий общественного питания и их оборудование

Цель работы: изучить торговые помещения предприятий общественного питания, основное оборудование залов.

Задание 1. Изучить характеристику торговых помещений предприятий питания. Зарисовать в рабочую тетрадь варианты расстановки мебели в предприятиях общественного питания.

Задание 2. Выполнить расчет приведенных ниже задач.

Виды, методы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания зависят от ряда факторов, в том числе от места приема пищи, способа её получения и доставки потребителям (гостям).

Основными видами обслуживания в предприятиях общественного питания являются:

- реализация продукции в залах общедоступных предприятий общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные), а так же в столовых производственных предприятий, учебных заведений, вагонов-ресторанов;

- доставка и реализация продукции общественного питания по месту работы, учебы, отдыха, в пути следования;

- продажа продукции собственного производства и полуфабрикатов для потребления в домашних условиях через магазины.

Метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания.

Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей (гостей).

К обслуживающему персоналу относятся – метрдотель или администратор зала, бармен, раздатчик, швейцар, гардеробщик, кассир, продавец буфета.

В предприятиях общественного питания применяют следующие методы обслуживания: самообслуживание (увеличение пропускной способности зала на 20-30 %; время, а не комфорт): частичное и полное, обслуживание официантами (комфорт), комбинированный метод, специальные формы обслуживания.

В предприятиях общественного питания используют два метода организации труда официантов: индивидуальный и бригадно-звеньевой.

Посетители (гости), еще только подойдя к подъезду ресторана(или другого предприятия общественного питания), должны сразу почувствовать, что здесь все готово к встрече гостей. Приятная вывеска с названием предприятия, табличка с указанием часов работы (и предупреждением о прекращении впуска посетителей за 30 мин до окончания работы), яркое освещение в вечернее время создают у гостей праздничное, приподнятое настроение.

У входных дверей их любезно приветствуют швейцары в униформе.

В вестибюле навстречу посетителям выходят гардеробщики и, принимая от гостей верхнюю одежду (в осеннее, зимнее и весеннее время), дают им фирменные номерки. Затем посетители перед зеркалом могут привести свой внешний вид в порядок. К этому времени выходит метрдотель, приветствует гостей (желательно на их родном языке), уточняет на сколько персон нужно приготовить столик, и приглашает пройти в зал.

В зале администратор (метрдотель) должен проводить гостей до стола и усадить их. В отсутствие метрдотеля эти функции осуществляет бригадир официантов. Предлагая посетителям занять места за столом, следует иметь в виду, что женщина должна сесть с правой стороны от мужчины, и при обслуживании ей нужно подавать блюда в первую очередь.

Характеристика торговых помещений

Вестибюль – помещение, в котором начинается обслуживание потребителей (гостей) и создается первое впечатление о предприятии. В нем размещается гардероб для верхней одежды, входы в залы, уборные. В вестибюле должны висеть удобные зеркала, стоять мягкая мебель – кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столики, урны и может быть организована продажа газет, цветов, сувениров. Вестибюль должен иметь четкую организацию потоков движения потребителей (гостей).

В зависимости от того, насколько любезен обслуживающий персонал, начиная со швейцара и гардеробщика, складывается первое впечатление об уровне обслуживания в данном предприятии общественного питания.

При планировании вестибюля, гардероба, туалетных комнат необходимо учитывать площадь зала ресторана.

Недопустима малая площадь вестибюля, когда гостям приходится ждать обслуживания в гардеробе и свободных мест в зале в тесном помещении, что отрицательно сказывается на качестве обслуживания и настроении посетителей предприятия общественного питания.

Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала (из расчета 0,3—0,4 м² на одно посадочное место).

Гардероб. Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Количество мест в гардеробе должно быть на 10 % больше количества мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.

Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. Крючки вешалок располагают на расстоянии 1,5 м от пола. Крючки и номерки могут быть изготовлены по индивидуальному заказу. Сумки, портфели кладут в шкафы-ячейки. Гардероб должен иметь оборудование для хранения сменной обуви.

Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом. Туалетные комнаты должны быть снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и

зеркалами. В ресторане «люкс» и высшего класса гостям после мытья рук предоставляют свежие полотняные салфетки индивидуального пользования, а также бумажные салфетки.

Аванзал (зал ожидания). Ожидая друг друга, гости ресторана могут посидеть, отдыхая в аванзале. Помимо этого, аванзалы используют для ожидания свободных мест в зале ресторана, а также для встречи посетителей при организации приемов, банкетов, свадебных и других вечеров. Оборудуют аванзал мягкой мебелью, журнальными столиками, цветочницами. Кресла в аванзале должны быть приспособлены для отдыха, с подлокотниками и высотой сиденья гораздо меньше (а глубиной больше), чем те кресла, которые используют в торговом зале. Их высота 350-400 мм, глубина до 550 мм, ширина 600-700 мм, а угол наклона спинки может достигать 30°.

Зал ресторана — это основное помещение, где обслуживаются посетители (гости). Одно из основных требований к планировке размещения зала — это четкая организация связи зала с производственными помещениями — кухней, сервизной, моечной столовой посуды, барами (буфетами).

Раздаточная, где производится отпуск готовых кулинарных блюд, может сообщаться с торговым залом двумя арками-проходами: через один из них официанты выходят в зал с полученными блюдами, через другой проходят на раздачу, не мешая друг другу. Могут быть и другие варианты планировочных решений, но с учетом удобной связи торговых помещений с производством.

Помещение перед раздачей должно быть достаточно просторным, чтобы создать хорошие условия для работы официантов. Кроме этого, раздаточная должна быть расположена рядом с сервизной, кассами, хлебоборезкой и иметь с ними удобную связь.

Зал ресторана является центром архитектурно-планировочного решения. Декоративные и архитектурные элементы зала должны располагать посетителей к отдыху в уютной обстановке.

Норма площади на одно место в залах составляет (в м²): в столовых — 1,7-1,8; в кафе 1,2-1,7 в ресторанах 1,7-1,8; в закусочных — 1,6; в барах- 1,4.

Танцевальная площадка. Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, в других случаях она заканчивает перспективу интерьера. Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников, особой формой потолка.

В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м² на одно место. Глубина эстрады от 3 до 8 м.

Буфеты — в ресторанах (барах, кафе, столовых) имеются буфеты и помещение для хранения и нарезки хлеба. В крупных предприятиях оборудуют кофейный буфет. Из основного буфета отпускаются напитки (воды, пиво), фрукты, кондитерские и табачные изделия. В кофейном буфете приготавливают напитки (кофе, чай, какао, шоколад), их оборудование

допускается в ресторанах класса люкс и высший. Помещение для нарезки хлеба – предназначено для хранения и отпуска хлеба и булочных изделий.

Сервизная – помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла и металла, а так же столовых приборов. Сервизная должна находиться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды, способствует её сохранности.

Оборудование залов.

Главным оборудованием залов предприятий общественного питания является мебель, которая должна быть комфортной, удобной и соответствовать стилю предприятия.

Столы для ресторанов. Могут быть квадратными, прямоугольными и круглыми. Ресторанные столы отличаются от столов, применяемых на других ПП размерами и отделкой столешниц. Большие размеры столешницы определяются более полной сервировкой, широким ассортиментом блюд. Оптимальной является ширина ресторанного стола 800-900 мм (табл. 1).

Таблица 1. Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина, мм при высоте столов 740-750 мм				Максимальная ширина стула (кресла), мм
	двухместный	четырёхместный		шестиместный	
		квадратный	прямоугольный		
800	625	800	1250	1875	500
850	650	850	1300	1950	550
900	700	900	1400	2100	600
Круглый	700-800	900-1100		1300	500-600

Расстояние между верхней плоскостью столешницы и сиденьем должно составлять 29-31 см, то есть высота стула не должна превышать 710-720мм.

К ресторанным столам относятся банкетные и фуршетные столы.

Банкетный стол выше обычного ресторанного - 760-780мм. Ширина может варьировать от 950 до 1500 мм, в зависимости от сложности сервировки. Банкетные столы могут быть использованы для выездного обслуживания.

Фуршетные столы выше банкетных 900-1050-1100 мм, так как предназначены для гостей, которые едят и пьют стоя. Ширина от 1100 до 1500 мм.

Длина прямоугольного стола определяется из расчета 67—70 см на человека. Длина банкетного стола определяется из расчета 60—80 см на человека. Столы фуршетные ставят в длину в зависимости от количества приглашенных из расчета один погонный метр с двух сторон на 8 человек.

Столы для других предприятий общественного питания (столовые, кафе, закусовые).

В кафе можно использовать ресторанные столы или специальные столы для кафе. Они могут быть прямоугольными или квадратными со столешницей размерами 70x70, 75x75, 80x80, 700x1100 см, Для небольших

кафе удобны столешницы с размерами 60х60 или 65х65 мм. Высота столов для кафе ниже ресторанных и составляет 69-70см.

Для лучшей организации обслуживания в ресторане необходимо иметь столы 2-4- и 6-местные в оптимальном соотношении (табл. 2).

Таблица 2. Соотношение мест за столами различной вместимости в ресторанах различного класса

Вместимость стола, человек	Удельный вес мест за столами различной вместимости, %		
	Класс «Люкс»	Высший	Первый
2	50	20	10
4	30	40	45
6	20	40	45

Подсобные столики. Применяют для частичного приготовления или порционирования блюд, подогрева охлаждения и непродолжительного их хранения, а так же для уборки использованной посуды. Подсобные столики могут быть передвижные и стационарные.

Длина их соответствует ширине обеденных столов 850-900 мм, высота так же равна высоте обеденных столов 740-750 мм, ширина 600 мм.

Стационарные подсобные столики ставят вплотную к обеденным столам для демонстрации потребителям работы официанта: переключивание и переливание блюд и откупорку бутылок.

Передвижные сервировочные столики на колесах (тележки) предназначены для транспортировки блюд к обеденным столам. Оптимальная их высота 650-720 мм. Могут быть с подогревом, охлаждением и емкостями для разных компонентов, для приготовления салатов в присутствии потребителя.

Стулья и кресла. Мебель для сидения должна соответствовать антропометрическим данным человека, то есть иметь оптимальную высоту ширину и глубину сидения, а также подлокотники. Высота спинки стула должна быть не более 900-1000 мм от пола (чтобы не затруднять работу официантов, не загромождать пространство). Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании. В качестве покрытия используют кожу или кожзаменители, текстильные материалы.

Сервант. Предназначен для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья.

Расстановка мебели в зале

В ресторане должна присутствовать атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности, что достигается условным разделением зала ресторана на зоны, боксы с помощью невысоких стационарных перегородок или раздвижных декоративных мягких стен.

Расстановка мебели в зале зависит от формы помещения, расположения дверей, окон, колонн, эстрады. Столы расставляют прямыми линиями, в шахматном порядке, группами – зонами, разделенными основными и дополнительными проходами. Ширина основных проходов дифференцируется исходя из типов предприятий питания, и должна быть не менее 1,5 м в ресторанах и не менее 1,2 м в кафе. Дополнительные проходы

для распределение потоков потребителей шириной не мене 1,2 м в ресторанах и не менее 0,9 м в кафе, а так же для подхода к отдельным местам: не менее 0,6 м в ресторане и 0,4 м в кафе. Ширина проходов определяется между спинками стульев, кресел при расстоянии 0,5 м от спинки стула до края стола, между свободными сторонами столов или между спинками стульев и свободными сторонами столов. От стен столы должны располагаться на расстоянии 10-20 см.

Варианты расстановки обеденных столов представлены на рисунке 1.

Задачи

Задача №1. Рассчитать потребность в основной мебели (столы, стулья) для зала ресторана класса «Люкс». Количество посадочных мест 120 (50 посадочных мест). Дать краткую характеристику подобранной мебели.

Задача №2. Рассчитать потребность в основной мебели (столы, стулья) зала ресторана класса «Первый». Количество посадочных мест 75 (36 посадочных мест). Дать краткую характеристику подобранной мебели.

Задача №3. Определить площадь вестибюля и торгового зала предприятия общественного питания, если количество посадочных мест 80 (35 посадочных мест).

Задача №4. Рассчитать площадь вестибюля и зала ресторана с танцплощадкой на 120 посадочных мест (40 посадочных мест)

Задача №5. Рассчитать площадь зала ресторана, если известно, что площадь танцплощадки составляет $11,5 \text{ м}^2$. Определить количество столов, если известно, что класс ресторана «Первый».

Задача № 6. Рассчитать, чему равна площадь вестибюля и торгового зала ресторана, если количество мест в гардеробе 135 (45 мест).

Задача №7. Рассчитать количество посадочных мест в торговом зале ресторана, если известна площадь вестибюля 36 м^2 (норма на одно посадочное место принята за $0,4 \text{ м}^2$, а норма площади на одно посадочное место принята за $1,7 \text{ м}^2$). Определить площадь зала ресторана с танцплощадкой.

Задача №8. Определить тип и класс предприятия общественного питания и количество посадочных мест, если известно, что в торговом зале размещено 8 столов вместимостью 2 посадочных места, 16 столов – на 4 посадочных места и 15 столов – на 6 посадочных мест.

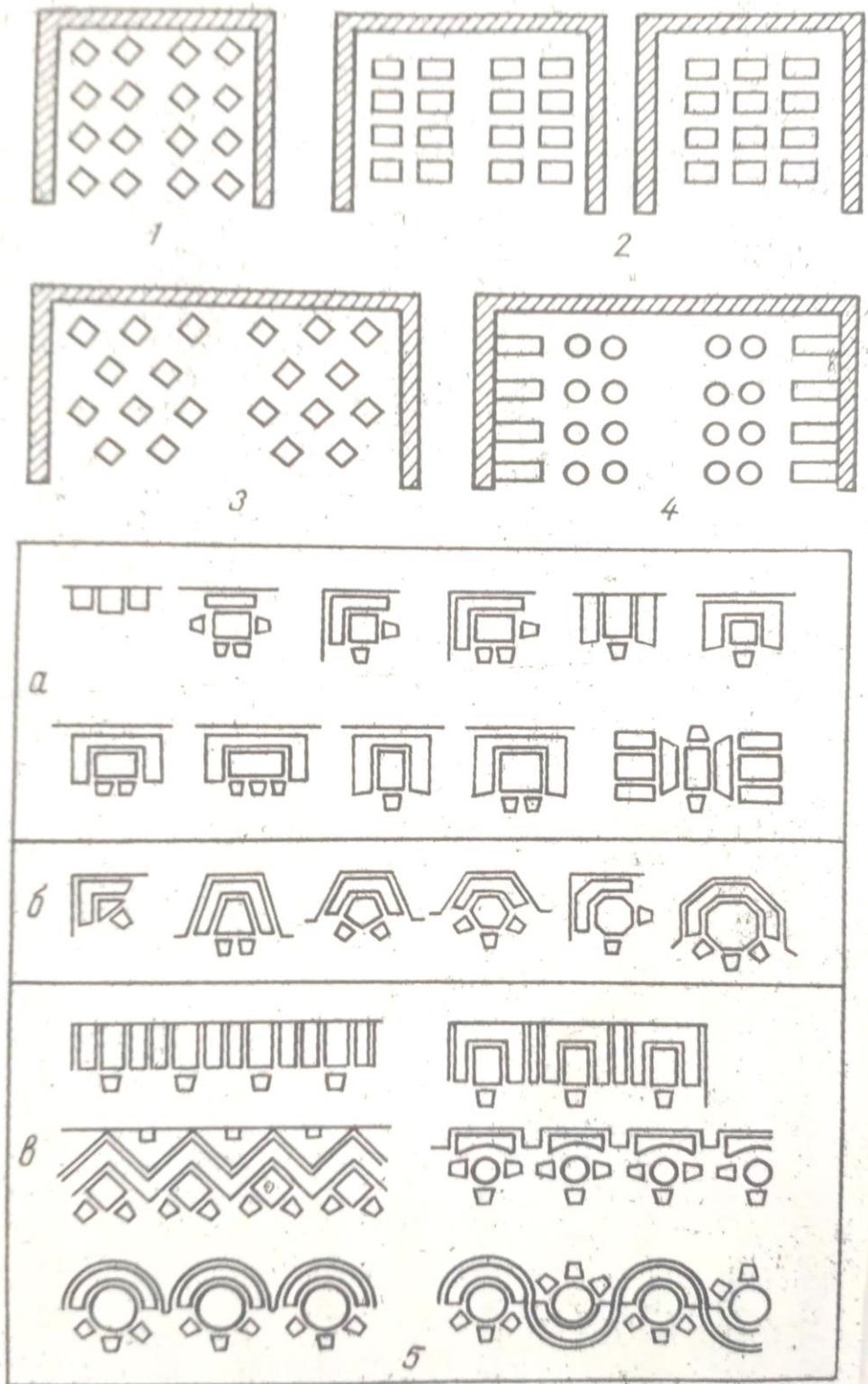


Рис. 1. Варианты расстановки столов в зале
 1- по диагонали, 2- рядами; 3 – в шахматном порядке; 4 –
 использование столов разных форм и размеров; 5 – размещение столов зале:
 а – вдоль стены; б – в нишах; в – линейно; г – островное

Практическое занятие №2

Интерьер предприятий общественного питания и его особенности

Цель работы: изучить особенности интерьеров в предприятиях общественного питания

Задание 1. Изучить представленный материал. Провести анализ интерьеров предприятий питания (раздаточный материал). Описать интерьер, выделить основные особенности.

Целесообразно рассматривать интерьер как систему «человек-среда». «Интерьер» - «психологический климат помещения», который может вызвать ощущения покоя, чувство радости, а может породить и отрицательные эмоции.

Психологический климат складывается под влиянием разнообразных характеристик среды:

- температуры,
- освещенности,
- уют и комфортабельности помещения,
- наличия запахов, шума и др.

Восприятие и оценка посетителями всех элементов среды интерьера происходит с 2-х позиций – удобство и красота.

Условно средства эстетического и психологического воздействия окружающей обстановки на посетителей можно разделить на 7 групп.

- 1 группа – сервировка стола, оформление блюд.
- 2 группа – композиционное, объемно-планировочное и цветное решение интерьера.
- 3 группа – гигиенические характеристики: температура, влажность, шумовой режим, запах.
- 4 группа – музыка.
- 5 группа – пейзаж.
- 6 группа – освещение.
- 7 группа – охватывает элементы личностной среды – внимательные официанты, быстрота обслуживания и т.д.

Торговые залы ресторанов и кафе *по характеру композиционно-планировочного решения интерьера* можно разделить на 3 типа:

- 1) панорамные – объектом наблюдения является окружающий пейзаж;
- 2) залы, где объектом наблюдения может быть как интерьер, так и внешняя среда;
- 3) залы, где объектом наблюдения является какая-либо часть интерьера. Роль такого элемента, привлекающего к себе внимание посетителей, может играть эстрада, танцплощадка, фонтан, панно, бар.

Информацию об интерьере предприятий питания человек получает двояким путем: 1-непосредственно наблюдая интерьер; 2-опосредствованно из разговоров, плакатов, буклетов, открыток с изображением интерьера или его фрагмента.

Для того чтобы интерьер стал элементом рекламы, он должен чем-то существенно отличаться от интерьеров подобных предприятий. К таким отличительным особенностям может быть причислен ряд признаков: расположение ресторана в необычном месте – на телебашне, на борту списанного парусника, на горе и т.д. Витринные окна торгового зала также используются для рекламы предприятия и, хотя средства рекламы адресованы прохожим, воспринимаются они также из зала.

Убранство витрин можно разделить на два типа.

К первому относятся витрины, дающие функциональную информацию о меню, фирменных блюдах (например, предприятия «fast food»). В качестве рекламных средств могут быть использованы силуэты посуды, приборов, название блюд, выполненные на стекле или на стеклянных экранах, подвешенных на шнурах.

Второй вид убранства витрин воздействует на человека ассоциативно, апеллируя к чувству прекрасного. Чаще всего это украшения витринного окна или сплошного стеклянного ограждения цветами, крупноформатными фотографиями с изображением архитектурных и природных пейзажей, применение красивых штор. Необходимо иметь виду, что любой предмет, выставленный в витрине, не должен ухудшать вид зала.

Основными критериями при выборе средств декоративно-художественного решения интерьера можно считать следующее: архитектурно-художественная тема интерьера, его общий замысел;

тип предприятия;

особенности обслуживаемого контингента посетителей.

Предметы декоративно-прикладного искусства и ткани в интерьере.

Изделия декоративно-прикладного искусства: посуда, одежда, изделия из тканых материалов, предметы домашнего обихода, декоративные вазы, настенные тарелки.

В предприятиях общественного питания декоративно-прикладные изделия применяются как по их унитарному назначению, так и как украшения.

В первую группу входят: драпировочные ткани, ковры, мебель в народном стиле, фирменная посуда, посуда для цветов, светильники ремесленного производства, подсвечники, одежда официантов, сшитая в стиле народных традиций или в стиле определенной исторической эпохи.

Ко второй группе могут быть отнесены, такие предметы, украшения как вазы, кувшины, тарелки, оружие, игрушки, шкуры животных и их чучела, старинная одежда.

Ткани в интерьере применялись всегда широко. Они защищают обедающих от взглядов прохожих, от избытка солнечной радиации, благодаря высокому звукопоглощению способствуют уменьшению шума. Значение тканей возрастает в связи с необходимостью индивидуализации интерьеров предприятий, смягчения строгих форм и линий архитектуры.

В залах ресторанов ткани применяют в виде штор и гардин на окнах, портьер на дверях, ковров настенных и напольных, ковровых покрытий пола, обивки стульев, кресел, диванов, а также в виде скатертей и салфеток. Для обивки мебели должны применяться цвета сочные, насыщенные. В больших

залах, расчлененных на несколько зон, можно устанавливать кресла разных цветов и форм.

Если окна выходят на юг или запад, цвет штор не ограничивается, они могут иметь и теплый, и холодный оттенок.

При северной и восточной ориентации следует отдавать предпочтение тканям с преобладанием теплых тонов.

Рекомендуется менять шторы от времени года. Для лета – более интенсивной окраски, так как солнце разбеливает цвет, обесцвечивает материал. Надо избегать холодных тонов в недостаточно освещенных помещениях, т.к. они будут казаться мрачными. Не следует применять ворсовые и буклированные ткани, т.к. они поглощают много света и излишне затемняют помещения.

Панно. Панно вытеснили картины. Художественно обогащая интерьер, панно конкретизирует его облик. Современное панно отличается большая композиционная свобода. Оно не имеет обрамлений и нередко скомпоновано из разномасштабных элементов. Панно охватывает весь интерьер. Допустимы самые разнообразные сочетания материалов: из металлической ленты и пластикового шнура; панно, выполненные посредством выжигания по дереву или древесностружечной плите, путем травления по стеклу, чеканка и стеклобетон, резьба по гипсу и теснение по коже.

В качестве сюжетов панно в ресторане подходят пейзажи: городской сельский, горный, морской, лесной.

Окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Включение интересного, самобытного пейзажа в поле восприятия клиента предприятия питания является одним из самых эффективных средств создания неповторимого интерьера.

Объектами наблюдения могут быть: панорама города; фрагмент городского пейзажа, имеющий историческую и художественную ценность; парадные фрагменты улиц, площадей, набережных; природные пейзажи: горы, море, река, лес.

Цветы как элемент интерьера торговых помещений. В создании художественного образа интерьеров, биологического комфорта, организации его внутреннего пространства, наряду с отделкой стен, потолков, полов, элементами оборудования и декоративно-прикладного искусства, важным средством является правильное использование различных приемов озеленения.

Цвет и свет в зале для посетителей. Цвету придают большое значение. Наше время – время точных научных данных о цвете. У художников и архитекторов появились новые возможности организации интерьеров общественных помещений, цветовая трактовка которых стала более свободной (табл. 1).

Освещение предприятия питания. Освещение – важный элемент оформления ресторана, так как свет помогает создавать нужную атмосферу и может влиять на восприятие пищи, повышая ее ценность (табл. 3)

Таблица 3. Характер психофизиологического влияния цвета на человека

Цвет	Вызываемое ощущение								
	Возбуждение	Угнетение	Успокоение	Тепло	Прохлада	Легкость	Тяжесть	Удаление	Приближение
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Белый						X			
Светло-серый						X			
Темно-серый		X					X		
Черный		X					X		
Красный	X			X			X		X
Оранжевый	X			X					X
Желтый	X			X		X			X
Зеленый			X		X			X	
Голубой			X		X	X		X	
Синий					X			X	
Фиолетовый		X			X			X	

Концепция освещения предприятия общественного питания должна отражать основную идею, и для ее реализации у дизайнера сегодня имеются широчайшие возможности.

Гигиенические службы в предприятиях питания. Часто гости, особенно дамы, ставят качество ресторана в зависимость от размеров, вида и чистоты туалета. Поэтому гигиенические службы должны отвечать даже самым изысканным требованиям потребителей.

Зеркало должно быть большим и хорошо освещенным, вентиляционные устройства – надежными и бесшумными. Дозировочный контейнер для жидкого мыла более удобный, чем мыло, но его необходимо регулярно заполнять.

Если в ресторане много гостей, для сушки рук лучше использовать автоматические воздушные устройства, бумажные салфетки или полотенца. В престижном ресторане можно предлагать маленькие махровые или, что более изысканно, льняные салфетки, которые после использования бросаются в корзину.

Свежие цветы на полке туалета или букет сухих цветов – показатель высокого качества обслуживания ресторана. Тихая музыка в туалете приятнее шума стока.

Чистота и техническое обслуживание туалета: последний гость дня должен найти туалет в отличном состоянии.

Фасад здания, вывеска, крыльцо, сад, стоянка для автомобилей – все это элементы, которые создают *внешний облик ресторана*.

Фасад можно украсить плющом или цветами, флагами, использовать особое освещение. Привлекает внимание и оригинально окрашенное крыльцо или фонтан.

Вывеска должна легко восприниматься. Встречаются современные рестораны с вывесками, выполненными готическим шрифтом, и рестораны со своей давней историей, вывески которых оформлены ультрасовременно. Такое несоответствие не дает посетителю представления об уровне и стиле ресторана. Для экономзаведений больше подходят очень яркие и крупные вывески, для элитных ресторанов – необычного дизайна и не обязательно броские. Необходимо внимательно относиться к размеру, шрифту и цвету вывески: их взаимосвязи с интерьером ресторана и с меню.

Стоянка для автомобилей – неотъемлемая часть предприятия питания, и ее желательно иметь, но если такой возможности нет, нужно выделить сотрудника для охраны машин клиентов.

Проектирование интерьера. При разработке интерьера следует обращать внимание на следующие моменты.

Прием гостей: стойка сотрудницы, встречающей гостей (hostess), должна располагаться у входа в ресторан.

Фокусная точка: все столы должны быть ориентированы на одну внутреннюю точку. Это может быть стойка для демонстрации напитков, камин, фонтан.

Создание уюта: стены, ширмы, растения, вазы для цветов, разные уровни пола – все необходимо использовать для того, чтобы в ресторане были отдельные столы или группы столов, где гости чувствовали бы себя уединенно – так, как будто они в ресторане одни.

Залы: через залы, где расположены столики для клиентов, не должны проходить маршруты официантов. Залы должны быть отделены от служебных помещений и зоны приема гостей. Чем выше уровень ресторана, тем больше должно быть расстояние между столиками.

Бар или аванзал: диваны или кресла, на которые можно усадить гостей, ожидающих своих друзей, предложив им напитки, очень полезны ресторану. Но для уменьшения затрат, связанных с площадью и арендной платой, и для установления дружественных отношений между барменом и посетителями, лучше использовать барную стойку.

Демонстрация блюд: стойки, витрины для демонстрации блюд или напитков должны быть расположены около фокусной точки. Открытая кухня: клиенты очень любят наблюдать, как готовят блюда. Однако при использовании газовых плит (когда существует опасность взрыва) реализация прекрасной идеи создания «открытых» кухонь затруднена.

Если это соответствует стилю предприятия питания, можно организовать место для приготовления закусок, салатов, а также для выпечки лепешек и других изделий по типу «открытая кухня» (лучше использовать стеклокерамические плиты, кондитерские печи).

Развлечения: если в предприятии предусмотрены пианино, орган, маленькая сцена, где выступают музыканты и певцы, или танцевальная площадка, то столики клиентов необходимо ориентировать на них (они становятся фокусными точками).

Станции обслуживания: располагать станции обслуживания следует так, чтобы они не бросались в глаза и не мешали работе персонала.

Практическое занятие № 3

Столовая посуда

Цель работы: изучить основные виды фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, хрустальной, металлической и пластмассовой посуды, используемой в предприятиях общественного питания.

Задание:

1. Изучить виды посуды для предприятий общественного питания и их характеристику.
2. Зарисовать основные и дополнительные виды бокалов

Важным условием нормальной организации работы предприятий общественного питания является наличие достаточного количества столовой посуды (табл. 4).

Таблица 4. Нормы оснащения посудой предприятий общественного питания (в расчете на одно место, шт.)

Наименование посуды	Рестораны	Наименование посуды	Рестораны
Металлическая			
Баранчик однопорционный овальный или круглый	0,4 ¹	Миска суповая двухпорционная с крышкой ³	0,3 ²
Баранчик двухпорционный овальный или круглый	0,2 ¹	Миска суповая четырехпорционная с крышкой	0,15 ²
Блюдо однопорционное овальное	1,2 ²	Молочник однопорционный	0,3 ²
Блюдо двух- или трехпорционное овальное	0,6	Молочник двухпорционный	0,12 ²
Блюдо четырех- или пятипорционное овальное	0,25	Пашотница для яиц	0,3 ²
Блюдо десятипорционное банкетное	0,5	Подстаканник	0,6
Блюдо шести- или десятипорционное круглое	0,1	Поднос	0,5
Ведро для шампанского	0,3	Сливочник двухпорционный	0,12 ²
Икорницы однопорционные	0,5 ¹	Соусник однопорционный	0,6
Икорницы двухпорционные	0,4 ¹	Соусник двухпорционный	0,4
Икорницы четырехпорционные	0,3 ¹	Соусник четырехпорционный	0,25
Кофейник	0,25	Турочка для варки кофе по-восточному	0,1
Кокильница	0,1	Фарфорово-фаянсовая⁹	
Кокотница	0,2	Блюдо пяти- или шестипорционное круглое, d. 300 мм	0,25
Креманка	1,7 ²	Блюдо восьми- или десятипорционное круглое или овальное, d. 350 мм	0,15
Миска суповая однопорционная с крышкой ³	2,0 ²	Блюдо десяти- или двенадцатипорционное овальное, d. 450–400 мм	0,2
Блюдец	0,2	Чашка бульонная с блюдцем ⁶	0,8
Блюдец для варенья ¹²	1,0	Чайник для заварки чая	0,05
Ваза для салфеток ⁴	0,25	Чайник	0,05
Ваза для кондитерских изделий ⁵	0,3	Сортовая	
Ваза для пирожных	0,3	Бокал для шампанского	3,0
Горчичница	0,3	Ваза для крема	1,0
Кофейник одно- или двухпорционный	0,3	Ваза для цветов	0,3
Молочник одно- или двухпорционный	0,1	Ваза для варенья	0,1
Перечница	0,3	Ваза для фруктов	0,3
Пепельница	0,5	Ваза для конфет	0,1
Рюмка — подставка для яиц	0,1	Графин для водки 0,25 л	0,4
Салатник одно- или двухпорционный ¹²	1,7	Крюшонный прибор	0,06
Салатник четырехпорционный ¹²	0,3	Кружка пивная 0,5 л	—
Сахарница	0,3	Кружка пивная 0,25 л	—
Сливочник одно- или двухпорционный	0,1	Кувшин	2,0
Сigaretница	0,3	Мензурка ⁷	0,15
Солонка	0,3	Рюмка 25 см ³	1,0 ⁹
Соусник одно- или двухпорционный	1,0	Рюмка 50 см ³	2,5
Соусник четырехпорционный	0,25	Рюмка 75 см ³	2,5
Селедочница однопорционная ¹²	0,6	Рюмка 100 см ³	1,5
Селедочница двухпорционная ¹²	0,6	Рюмка 125 см ³	1,5
Тарелка столовая глубокая	3,0	Стакан тонкий 250 см ³	3,0
Тарелка столовая мелкая	3,0	Розетка для варенья	1,0
Тарелка глубокая десертная	0,3	Стакан для коктейлей	0,3
Тарелка десертная-закусочная ¹⁰	3,0	Стакан конический 250 см ³	0,3
Тарелка пирожковая	4,0	Стакан для сока (стопка) 100–150 см ³	0,5
Хренница	0,3	Стакан для виски цилиндрический 0,3 л	0,1
Чашка чайная с блюдцем	1,0	Фужер	4,0
Чашка кофейная с блюдцем	1,2		

Примечание

- ¹ для ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»
- ² не входит в нормы ресторана и кафе, работающих по методу самообслуживания
- ³ для столовых, применяющих предварительную сервировку стола
- ⁴ для кафе
- ⁵ для столовых, работающих по методу самообслуживания
- ⁶ для кафе, реализующих горячие супы
- ⁷ рассчитывается на одно предприятие
- ⁸ для столовых, работающих в вечерние часы как рестораны и при обслуживании торжественных вечеров и банкетов
- ⁹ в столовых, кафе, закусочных, буфетах фарфорово-фаянсовая посуда может быть заменены металлической по нормам
- ¹⁰ возможна замена тарелок баранчиками и металлическими блюдами
- ¹¹ возможна замена фарфорово-фаянсовыми блюдами
- ¹² возможна замена сортовой посудой

Обычно в предприятиях общественного питания используется фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда.

Фарфоровая и фаянсовая посуда. Керамика и стекло — традиционные материалы для изготовления столовой посуды. Фарфоровая и фаянсовая посуда относится к группе керамических изделий.

Фарфоровая посуда хорошего качества изящна, отличается значительной прочностью и имеет снежно-белый просвечивающий черепок. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу (до 9—13% от первоначального веса).

В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству, в других ресторанах и кафе — фарфоровая и фаянсовая (Приложение 1).

Характеристика основных видов посуды и приборов

икорная тарелка диаметром 150мм используется для подачи зернистой икры осетровых и лососевых рыб на банкетах, входит в состав фирменных сервизов.

тарелка пирожковая (диаметром 175 мм) применяется для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий (пирожки, расстегаи).

тарелка закусочная (диаметром 200 мм) — используют для сервировки стола под холодные блюда и закуски, их используют также как подставки под салатники, при отсутствии специальных хлебных ваз для подачи хлеба.

тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм) применяется для подачи вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, яиц творога, а при отсутствии хлебниц — хлеба и других хлебобулочных изделий.

Все перечисленные тарелки могут быть использованы как подставочные в зависимости от размера основной посуды. Так пирожковые тарелки применяют в качестве подставочных под икорницы, кокотницы, кокильницы, соусники, креманки и конические стаканы для кофе-гляссе.

Закусочные под салатники, порционные сковородки с горячими закусками. Мелкие столовые под глубокие столовые при подаче первых блюд.

Для подачи холодных закусок:

салатники квадратной, треугольной, овальной и круглой формы емкостью 120, 240, 360, 480, 720 см³—для салатов, солений, маринадов, грибов и др. — от 1 до 6 порций;

квадратные салатники (размером 240, 360, 480 и 720 мл)- применяют для салатов, солений, маринадов - от 1 до 6 порций или подают на банкетах индивидуально каждому (размером 240);

лотки, селедочницы длиной 135, 250, 270 и 300 мм, узкие — 100, 150 мм — для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;

блюда овальные или четырехугольные (длиной 350 – на 8-10 порций, 400 и 450 мм – на 10-12 порций) — для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливной осетрины, судака, заливного поросенка);

блюда круглые (диаметром 300– на 5-6 порций и 350 мм 8-10 порций) — для мясных и овощных закусок, мясного ассорти, бутербродов, канапе и банкетных блюд (индейки и др.);

вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке — для фирменного салата (не менее чем на 2—3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса; также используют для подачи мучных кондитерских изделий;

ваза салатная на высокой ножке диаметром 240 – для подачи салатов, натуральных овощей, др. холодных блюд.

соусники (емкостью 80, 100, 200 и 400 см³) — для холодных соусов и сметаны — от 1 до 6 порций.

хренницы на 100 и 200 см³ – для подачи соуса хрена; имеют две ручки с противоположных сторон и крышку.

При сервировке для группового обслуживания закусовые тарелки предварительно расставляются на обеденном столе, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски из раздаточной холодной цеха к подсобному столу.

Для подачи супов:

чашки бульонные (емкостью 350—400 см³) с блюдцами — для бульонов, пюреобразных супов, а также для заправочных супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;

тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см³, диаметром 240 мм) — для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;

тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (емкостью 250-300 см³, диаметром 200 мм) — для супов; в качестве подстановочных к ним применяются закусовые тарелки;

супницы или суповые миски с крышками на 4, 6, 8, 10 порций; используются при обслуживании семейных обедов и групп туристов.

Крышка супницы с одной из сторон имеет выемку для разливательной ложки.

Для подачи вторых блюд:

блюда металлические, овальные от 1 до 10 порций — для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.;

блюда круглые металлические (диаметром 500 мм) — для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

В последнее время широкое распространение в ресторанах получил глиняный горшочек вместимостью 100-150 (первые блюда) – 500 см³ (вторые блюда) для специальных блюд, который подается вместе с глубокой деревянной ложкой и ставится на подстановочную тарелку.

Для подачи десерта (сладких блюд):

тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для пудинга, суфле и других сладких блюд, а также фруктов;

тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм, вместимостью 250 см³) — для клубники со сливками, ягод с молоком, фруктовых супов и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков:

чашки чайные (емкостью 200, 250 см³) с блюдцами — для чая, кофе с молоком, какао; блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;

чайники для заварки (емкостью 250, 500, 600 и 800 см³) — для подачи в номера гостиниц; чайники для кипятка доливные (емкостью от 0,8 до 1,6 л) — для подачи в номера гостиницы; чайник для приготовления и подачи зеленого чая в одном чайнике – 900 см³.

пиала (емкостью 220, 250 и 350 см³) — для зеленого чая или кумыса в ресторанах с национальной кухней народов Средней Азии;

кофейники (емкостью от 500 до 1400 см³) для подачи черного кофе при групповом обслуживании и в номерах гостиниц;

чашки кофейные (емкостью до 100 см³) с блюдцами в комплекте с кофейниками — для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспресс»;

молочники—емкостью 100-400 см³ для молока к кофе или к чаю;

сливочники (емкостью 50-200 см³) на 1, 2 и 4 порции;

вазочки — для варенья, сахара вместимостью 100, 200 и 400 см³;

розетки (диаметром 90 мм) — для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

тарелки мелкие десертные (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов, если их нет, подаются закусочные тарелки);

вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;

пирожковые тарелки — для подачи кондитерских изделий.
Из фарфора или фаянса в ресторанах используют также горчичницы (емкостью 35—40 см³) со съемной крышкой, солонки закрытые (с надписью «соль»); перечницы (с надписью «перец»), с привинчивающимися донными пробками;

солонки и перечницы открытые, на одной подставке, с двумя отделениями, пепельницы, сигаретницы и рюмки — подставки для яиц.

Стеклянная и хрустальная посуда.

При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из хрустала и стекла. Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другим основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, прессыдувания и литья.

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда. Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера ресторана. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрустала; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания.

Для торжественных случаев — приемов, банкетов, как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрустала характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней.

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмок.

При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в ресторане в следующем ассортименте:

рюмки (емкостью 25 см³) — для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);

рюмки коньячные (типа «тюльпан», в них наливают коньяк не более 25 см³), расширенные книзу и суженные сверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставятся);

рюмки (емкостью 50 см³) подают для водки и горьких настоек, наливок; эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холодных закусок;

рюмки (емкостью 75 см³) мадерные — для крепленых (Портвейн, Мадера, Херес) и десертных вин (муската и кагор), полусладких вин; подают к первым блюдами - супам;

рюмки (емкостью 100 см³) рейнвейные — для белого сухого и полусухого столового вина: Цинандали, Рислинг, Гурджаани, Сильванер. Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый. Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при заказе рыбных горячих блюд или «белого» мяса птицы;

рюмки (емкостью 100—125 см³) лафитные — для красного столового вина: Саперави, Бордо, Гамза; рюмки могут быть розовых оттенков; подают к мясным блюдам;

бокалы (емкостью 125 см³) цилиндрической формы, на ножке — для шампанского и игристых вин: для десертных — донского, цимлянского, российского. Эти бокалы конической, удлиненной цилиндрической, грушевидной или креманчатой формы. Наиболее удобны для наполнения бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить;

фужеры (емкостью 200 - 250 см³) — для минеральной и фруктовой воды, их можно использовать и для пива;

пивные кружки (емкостью 250 и 400 см³) расширенной книзу и зауженной кверху формы на низкой ножке (для подачи пива в барах и ресторанах); в пивных барах применяют пивные кружки на 150, 500 и 1000 см³;

стаканы чайные цилиндрические (емкостью 200—250 см³) используют для подачи чая, глинтвейна, сбитня и др. горячих напитков;

стопки конусные (емкостью 100—150 см³) — для натуральных соков;

стаканы цилиндрические (емкостью 300 см³) — для виски со льдом и содовой воды и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном — для кофе гляссе;

кувшины с крышками (емкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков;

креманки на ножке, креманки в виде блюда — для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;

компотницы в виде блюдца с ручками — для сладких блюд;

розетки (диаметром 90 мм) — для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для зеленого натурального салата с заправкой* уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

стаканы мерные (мензурки) из белого прозрачного стекла емкостью 100, 200 мл и конической формы емкостью 150, 200 и 250 мл. Применяются в барах и буфетах для отмеривания определенных порций напитков. На стакане емкостью 100 мл одна риска, соответствующая объему 50 мл, другая — 100 мл; на стакане емкостью 200 мл — одна риска,

соответствующая объему 150 мл, другая — 200 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;

бокалы — для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке);

приборы для специй — соли, перца, горчицы;

вазы для фруктов (диаметром 200, 260 и 300 мм и высотой до 200 мм) в зависимости от заполнения фруктами — 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке — для фуршетных столов, на низкой — для сервировки банкетных столов;

вазы для срезанных цветов (высотой 10—15 см);

подставка для срезанных цветов с отверстиями нечетного количества — 1, 3, 5, высотой 20 см;

вазы крющонницы (емкостью 1000-3000 см³) — для приготовления крющона с 10 бокалами и разливной ложкой (на подносе);

вазы для варенья без ножки;

ваза для печенья и конфет на ножке;

ваза-подставка для тортов или пирожных на средней ножке плоской формы;

вазочка для шампанского на ножке (емкостью 100—125 см³);

ваза-ладья овальной формы для фруктов и свежих овощей;

флаконы с притертой пробкой — для подачи уксуса, оливкового или подсолнечного масла;

графины с пробками для водки, вина и коньяка (емкостью 250 см³ и больше).

На рисунках 2 и 3 показаны основной и дополнительный наборы бокалов из стекла для предприятий общественного питания.

Виды стеклянной посуды для бара представлены в Приложении 2.

Металлическая посуда.

В ресторанах обычно применяется мельхиоровая посуда. Мельхиор — устойчивый антикоррозийный сплав меди с никелем. При использовании для изготовления посуды и приборов он содержит 18—20% никеля и 80% меди и покрывается серебром толщиной от 0,3 мм.

Мельхиоровая посуда имеет хороший внешний вид и способствует украшению стола. Кроме того, эту посуду можно подогревать и блюда подавать посетителям горячими. Мельхиоровая посуда практична, не бьется и может долго служить, если ее правильно мыть, полировать и своевременно серебрить. Мельхиоровая посуда полируется в специальной машине, с помощью стальных шариков; в случае появления на мельхиоровой посуде желтых полос вместо цельного покрытия серебром ее необходимо отдать в повторное серебрение. Из мельхиоровой посуды в ресторане используются:

Для подачи закусок:

икорницы со стеклянной розеткой на 1, 2 и 4 порции — для подачи зернистой и кетовой икры;

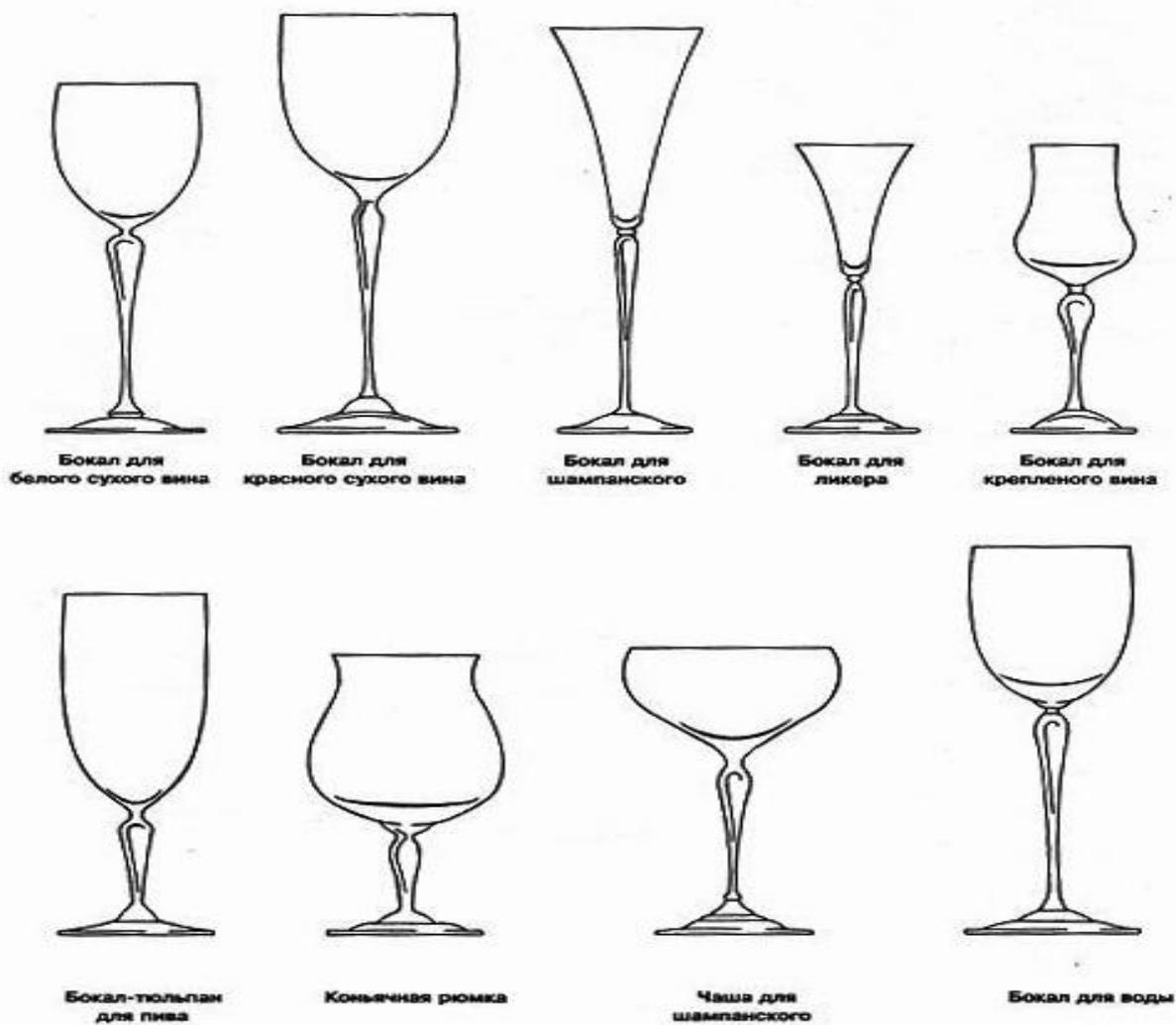


Рис. 2. Основной набор бокалов.

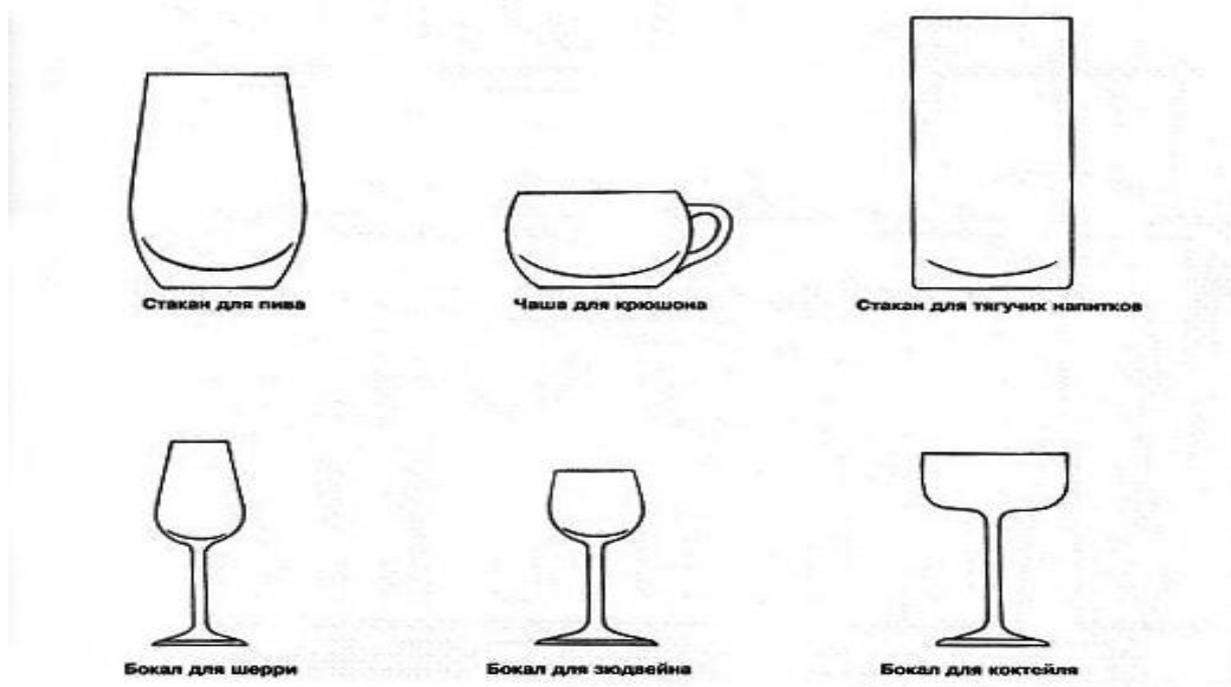


Рис.3. Дополнительный набор бокалов.

кокотницы — мелкие кастрюльки с длинной ручкой вместимости 90см³ для грибов в соусе, крабов в соусе, жульенов из дичи и птиц и других горячих закусок;

кокильницы (раковины на подставке) — для судака запеченного (судак «кокиль») и др.;

сковородки для почек, яиц, отварного картофеля (горячего) к сельди, солянки рыбной, солянки мясной, блинов и других горячих закусок и блюд на 1—2 порции.

Для подачи первых блюд:

миски суповые на 1, 2 и 4 порции с крышками (для сохранения требуемой температуры блюд).

Для подачи вторых блюд под соусом:

баранчики круглые с крышкой на 1- 4 порции — для подачи мясных блюд в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной капусты и др.;

баранчики овальные с крышкой — для птицы, дичи, мясных и рыбных блюд в соусе на 1-4 порции;

соусники — для горячих соусов на 1 и 2 порции;

пашотницы — кастрюльки для подачи горячего очищенного яйца к бульону;

менажницы – однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками; с одной перегородкой – для подачи основного продукта с одним гарниром, а с двумя перегородками – со сложным гарниром.

Для подачи вторых блюд натуральных жареных:

блюда овальные на 1, 2, 3, 4, 5 и 10 порций (для банкета) — для котлет по-киевски, жареной рыбы, шашлыков, шницеля столичного и др.;

блюда круглые на 6 и 10 порций (для банкета) — для индейки, дичи и др.;

ведерки — для льда и для охлаждения шампанского;

грелки — для подогрева красных столовых и крепленых вин и коньяка;

таганчик –подставка (из нержавеющей стали) для горячих чугунных сковородок при подаче фирменных блюд.

подстаканники — для чайных стаканов;

конусообразные подставки — для укладки раков;

креманки — для мороженого, мусса, крема, желе, консервированных компотов;

турочка на 1 и 2 порции (125-250 см³)— для варки и подачи кофе (повосточному);

кофейники на 2 и 6 порций (500-1500см³);

Посуда и приборы из пластмассы.

В последнее время широкое распространение получила посуда из пластмасс. Все эти материалы легки и по сравнению со стеклом, фарфором, фаянсом обладают большей прочностью. Из пластмасс изготавливаются тарелки различной емкости, стаканчики, подставки для яиц, ножи, вилки,

ложки, соломка для коктейлей, шпажки для бутербродов, канапе и другие изделия.

В ресторанах на речных судах, в самолетах используются следующие виды посуды и приборов из синтетических материалов:

подносы для подачи различных закусок, блюд и напитков;

хлебницы однопорционные;

подставки-рюмки для яиц всмятку;

тарелки закусочные;

тарелки десертные;

креманки для сладких блюд и мороженого;

ложки для мороженого;

приборы для специй;

лопатки для икры;

наколки для бумажных салфеток;

наколки для цветов.

Для обслуживания приемов по типу «фуршет», «коктейль» в ресторанах используются пластмассовые вилочки, шпажки, зубочистки, в основном при подаче бутербродов канапе.

Практическое занятие № 4 **Столовые приборы. Столовое белье**

Цель работы: изучить основные виды столовых приборов, столового белья используемых в предприятиях общественного питания, их характеристику и назначение.

Задание:

1. Изучить виды столовых приборов для предприятий общественного питания; изучить основные виды столового белья,

2. Зарисовать основные и дополнительные виды столовых приборов

Для эффективной организации работы предприятий общественного питания одним из основных условий является наличие достаточного количества столовых приборов и столового белья (табл. 5).

Столовые приборы, применяющиеся в предприятиях общественного питания, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали. Мельхиоровые приборы применяются главным образом для обслуживания торжественных вечеров, банкетов, приемов.

Столовые приборы, используемые в ресторане, делятся на группы: основные и вспомогательные. Основные предназначены для приема пищи, вспомогательные для раскладки блюд.

К основным приборам относятся: закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Закусочный состоит из вилки, ножа – подается к холодным блюдам и закускам всех видов, а также к некоторым горячим закускам (ветчина жареная, блины). Закусочные ножи и вилки отличаются от столовых меньшими размерами;

Таблица 5. Нормы оснащения приборами предприятий общественного питания (в расчете на одно место, шт.)

Наименование приборов	Единица измерения	Столовые приборы для ресторанов		Наименование приборов	Единица измерения	Столовые приборы для ресторанов	
		из мельхиора	из других материалов			из мельхиора	из других материалов
Вилки:							
столовая	Шт.	2,0	2,0	для заливных блюд	»	—	0,3
для шпрот	»	0,05	—	Нож столовый	»	2,0	2,0
для раков	»	0,05	—	Нож и вилка для рыбы	Компл.	0,5	—
для устриц	»	0,05	—	Нож и вилка заку- сочные	»	4,0	4,0
для лимонов	»	—	—	Нож и вилка десерт- ные	»	0,5	0,5
Ложки:				Нож для масла	Шт.	1,0	—
столовая	»	2,0	2,5	Нож-вилка для сыра	»	0,1	0,1
чайная	»	2,0	2,5	Набор инструмен- тов для официан- тов	Компл.	—	0,12
десертная	»	1,0	0,5	Приборы для специй	»	—	0,5
для кофе	»	0,5	1,5	Решетки и щипцы для спаржи	»	0,1	—
разливательная ¹	»	0,2	0,2	Салатный прибор (вилка с ложкой)	»	—	0,3
для горячих за- кусоч ²	»	—	0,2	Щипцы:			
для соусов	»	0,25	0,25	для сахара	»	—	0,05
для горчицы	»	—	0,3	для пирожных и сахара	»	0,3	0,3
для соли	»	—	0,3	для льда	»	0,2	0,1
Лопатки:				Ящик для приборов	»	—	—
для пирожных	»	0,3	0,3				
для паштета	Шт.	0,1	0,1				
для икры	»	0,5	—				

¹ Для кафе, реализующих горячие первые блюда.

² При предварительной сервировке столов.

Рыбный: у вилки четыре коротких зубца и углубление для отделения костей, у ножа — короткое тупое лезвие в форме лопаточки; используется при подаче рыбы в горячем виде;

Столовый: вилка, нож, ложка; используются при сервировке стола при подаче первых и вторых блюд; столовый нож может иметь зубчатое острие для удобства резки жареного мяса.

Десертный: ложка, вилка, нож; десертные ложка, вилка и нож по размеру несколько меньше столовых, вилка может быть с тремя зубцами; используется при подаче сладких блюд — пудинга, мусса, компота, а также мороженого, кремов; десертную ложку кладут при подаче бульона в чашке на блюдце; десертными вилками и ножом сервируют стол, когда в меню предусмотрены фрукты (яблоки, груши, арбузы, дыни); вилку — при подаче фруктовых салатов.

Фруктовый: включает вилку и нож, отличается от десертного меньшим размером приборов. Вилка с тремя зубцами, нож с острым коротким лезвием

К чаю подается чайная ложка.

Ложка для мороженого имеет плоскую форму в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.

Кофейная ложка подается к кофе, от чайной отличается меньшими размерами (рис. 4).

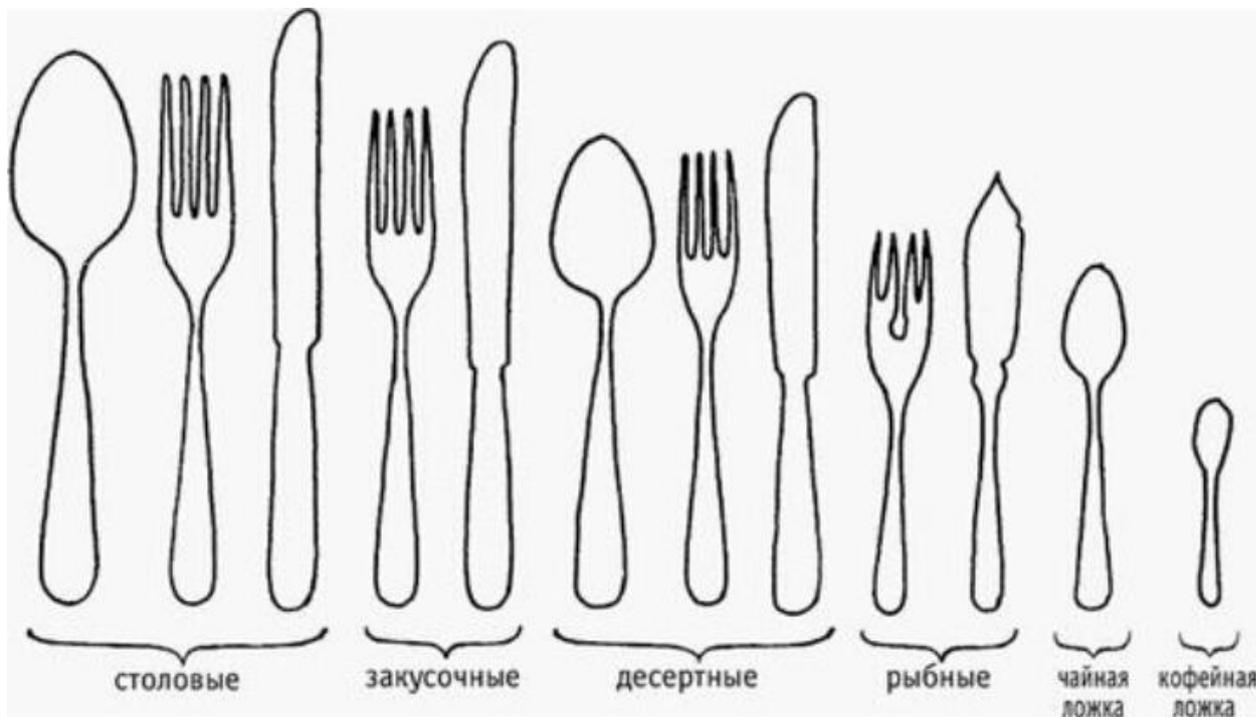


Рис. 4. Основные столовые приборы

Вилка кокотная отличается от десертной тем, что имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная, используется для горячих закусок.

Вспомогательные приборы

- для масла, используют нож, который имеет широкое, изогнутое лезвие (полу дугой с выемкой). Располагают на правый борт пирожковой тарелки.
- для нарезания и раскладывания сыра, подаваемого куском, используют нож-вилку серповидной формы с зубцами на конце.
- для нарезания лимонов, используют нож-пилу.
- для перекладывания ломтиков лимона, используют вилочку лимонную, которая, имеет два острых зубца.
- для подачи сельди, используют вилку двух рожковую.
- для шпрот используют вилку с широким основанием в виде лопатки и пятью зубцами, для исключения деформации рыбы соединённых на концах перемычкой. Для перекладывания рыбных консервов.
- для крабов, раков, креветок используют прибор (нож, длинная вилка с двумя зубцами).
- прибор для раков, крабов, омаров: состоит их двух одинаковых маленьких вилок, соединённых между собой перпендикулярно и имеющих одну общую ручку.
- для устриц, мидий и холодных рыбных изделий – используют вилку, один из трёх зубцов которой (левый) более мощный, для легкого отделения мякоти устриц и мидий от раковин.
- нож-вилка разделочные: отличаются от столовых приборов большими размерами. Вилка имеет удлинённые зубцы.
- для горячих закусок из рыбы используют вилку кокильную, которая имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десертной вилки.

- ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик ложки иногда делают в виде трёх зубцов.
- ложки разливательные (половники) - для разливания холодных и горячих супов, сладких блюд.
- ложка для соуса-имеет оттянутый носик – для удобства порционирования
- щипцы кондитерские используют для перекалывания пирожного, выпечки.
- щипцы для колки орехов - две крепкие, соединённые V-образно, рукоятки с зубчатыми углублениями для орехов.
- щипцы для льда представляют собой длинную U-образную скобу с двумя зазубренными лопатками.
- ножницы для винограда используют для срезания виноградин с кисти.
- лопатка икорная по форме напоминает плоский совок. Для перекалывания икры из общей чаши в тарелку.
- лопатка прямоугольная - для перекалывания мясных и овощных блюд.
- лопатка фигурная с прорезями - для перекалывания горячих и холодных рыбных блюд.
- лопатка фигурная, используют для перекалывания кондитерских изделий, может быть четырёхугольной формы.
- ложка лимонадная для смешивания виски с содовой водой.
- нож для нарезки торта, рыбы, пирожных,
- щипцы для льда,
- щипцы сахара,
- щипцы для раскладки спаржи и решетки для подачи спаржи.

Некоторые вспомогательные приборы приведены в Приложении 3.

Столовое бельё.

Предпосылкой красиво накрытого стола является первоклассное столовое бельё. Оно должно соответствовать по материалу, структуре, цвету, узору столовой посуде, приборам и интерьеру помещения.

Столовое бельё, используемое в предприятиях общественного питания - это, в основном, скатерти и салфетки. Кроме этого применяются полотенца и рушники.

Столовое бельё из шёлка очень дорогое и поэтому используется исключительно редко.

Очень удобны и практичны льняные ткани. Лён прочен, ткань имеет гладкую поверхность, не очень грязнится и отличается нежным блеском. Льняная ткань не ворсится, мгновенно впитывает влагу, быстро сохнет. Недостаток – лён легко мнётся и тяжело гладится.

Хлопок менее прочен по сравнению со льном и не имеет такого блеска. Но хлопчатобумажные ткани также хорошо стираются и впитывают влагу.

Столовое бельё из синтетических тканей удобно в повседневном использовании, так как оно сравнительно недорого и хорошо стирается.

Смешанные ткани, состоящие из натуральных и синтетических волокон, имеют многие преимущества натуральных и поэтому ценятся относительно дороже синтетических.

Столовое бельё может быть однотонным и цветным. В торжественных случаях стол накрывают белоснежным бельём. Оно придаёт залу торжественность и нарядность. Цветными скатертями обычно накрывают чайные и кофейные столы.

К *столовому белью относятся* прямоугольные скатерти, фуршетные юбки, текстильные салфетки, напероны, чехлы для стульев, скатерти на круглые столы.

Скатерть - один из основных элементов сервировки стола, но не только ее украшение. Каждый предмет сервировки стола имеет свое значение, функции. Скатерть сочетает в себе три. Во-первых, эстетическая - скатерть придает столу презентабельный вид и фешенебельность. Во-вторых, скатерть снижает звук стука тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, она улучшает сцепление тарелок и стола.

Размеры скатертей зависят от того, для какого стола они будут использоваться и с какой целью.

Скатерти должны соответствовать форме и размеру стола и свисать по всем сторонам на 20–30 см. Лучше всего выглядит скатерть, если края её почти достигают высоты кресел, не доходя до них на 1 см.

При обслуживании гостей на банкетах типа «фуршет» и «коктейль» столы застилают длинными и широкими скатертями, свисающими до пола.

Белые льняные камчатные столовые скатерти вырабатываются из пряжи мокрого прядения. Размеры скатертей: ширина — от 135 до 173 см, длина — от 135 до 280 см. Камчатные скатерти имеют крупный жаккардовый рисунок.

Для больших банкетных столов промышленность выпускает скатерное полотно шириной 173 и 140 см. Из этого полотна могут быть сшиты скатерти длиной 3, 4, 5, 6, 8, 10 и 12 м.

Отдельные скатерти имеют стандартные размеры: 173 x 250, 173 x 173, 140x 140 и 140 x 170 см. Для круглых столов и овальных столов выпускаются скатерти особого покроя.

Цветные чайные скатерти вырабатываются из цветной пряжи размером 173 x 173 см и используют чайные салфетки, соответствующие по цвету и рисунку скатерти, размером от 30x30 до 35x35 см.

Мольтоны – это нижние покрывала из фланели, войлока или искусственной ткани с прорезиненным покрытием, которые стелятся непосредственно на столы для защиты их поверхности от воздействия жидкости и горячих блюд. Они также препятствуют скольжению и сдвиганию скатертей и обеспечивают бесшумное обслуживание столов. Благодаря им скатерти служат дольше.

Мольтоны из фланели или войлока должны слегка свисать с поверхности стола, но не более чем на 10 см, и иметь подвязки для закрепления на ножках стола. При круглых и овальных столах мольтоны соответственно вырезаются и по их окружности вшивается резинка.

Мольтоны из синтетических материалов с прорезиненным покрытием вырезаются точно по размеру стола. Благодаря покрытию они прочно удерживаются на его поверхности.

Наперон – новое слово в дизайне столового белья. Это верхняя скатерть, которая настиляется на основную и служит своеобразным украшением. Но и имеет массу преимуществ. Главные из них – практичность, небольшой размер и дешевизна по сравнению с основной скатертью. При использовании наперона стирать основную скатерть можно значительно реже. Кроме этого, он приглушает стук от столовой посуды и приборов.

Стелить наперон можно двумя способами: углом или по периметру стола. По форме он должен быть только квадратным. Но идеально подобрать «верхнюю скатерть» для большого стола весьма затруднительно. В таких случаях существует два выхода: стелить один наперон по периметру и два – углом. Как правило, выбирают второй вариант. Для круглых столов используется два варианта: «круглая скатерть – круглый наперон», «круглая скатерть – квадратный наперон». Второй способ более популярен. По размерам наперон меньше основной скатерти.

Салфетка-покрывало – это большие салфетки, которые по виду, цвету и качеству подбираются под скатерть и используются для маскировки случайных пятен и загрязнений. Их размеры обычно 80×80 см, 90×90 см; форма – квадратная и круглая.

Салфетки являются важным элементом при сервировке столов и выполняют двойную функцию. С одной стороны, они украшают стол, с другой – служат для защиты одежды и индивидуального пользования. Салфетки должны быть из того же материала, что и скатерть. Квадратная форма салфеток является обязательным условием, иначе свернуть их аккуратно и красиво нельзя. Размер столовых салфеток может быть разным: салфетки 32х32 см и меньших размеров используют для завтрака, а салфетки от 40х40 до 60х60 см больше подходят для обеда и ужина. Основные размеры – 35×35 см; 46×46 см. Для ежедневного использования в домашних условиях применяются бумажные салфетки.

Салфетки-сетки используются вместо скатертей (по числу посетителей), которые заменяются после окончания обслуживания. Если стол изготовлен из ценной древесины или имеет красивую столешницу, то стараются не закрывать полностью их поверхность и для защиты её раскладывают салфетки-сетки. Такие салфетки изготавливают из цветных хлопчатобумажных неотбеленных льняных тканей, бывают они пробковые, синтетические и т.п. Используют их большей частью при небольших застольях (завтраке, ужине), послеобеденных угощениях с кофе, чаем, сладкими блюдами. Размер их 35×50 см, и они непременно должны выходить за пределы столовых приборов. Формы салфеток разнообразны: квадратные, прямоугольные, круглые и овальные.

Настольные дорожки укладывают посередине стола и должны гармонировать с индивидуальными салфетками. Если их используют для украшения праздничного стола, то на них раскладывают украшения, ставят

цветы, подсвечники. Настольные дорожки, как правило, имеют ширину 40 см и длину, соответствующую длине стола. Они бывают прямоугольные и овальные.

Ручники используются официантами при подаче блюд. Назначение этого полотенца – уберечь руки от обжигания при разносе горячих блюд, сохранить костюм от загрязнения. Ими также можно полировать столовые приборы и протирать посуду непосредственно перед сервировкой стола. Нельзя сметать ручником крошки со стола или использовать его для вытирания рук. Ручник должен быть гладким белым или в клеточку, размером 35×80 см, чистым и хорошо проглаженным.

Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд. В зарубежных ресторанах ручники обычно имеют рисунок в полоску или же в клеточку для отличия их от обычных салфеток.

Полотенца используют для вытирания посуды, рук, а также уборки столов. Полотенца изготавливают из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу. Ими укрывают кофейники или чайники для сохранения тепла. Полотенца применяются длиной от 1 до 2 м при ширине 40 см.

Колтачки для яиц изготавливаются подобно чайным накидкам. Служат для сохранения тепла яиц к завтраку.

Салфетки тостовые – это салфетки с четырьмя «клапанами». На салфетку посередине укладываются тосты (грэнки) и укрываются сверху для сохранения тепла «клапанами».

Накидки для подносов – это круглые или овальные мягкие салфетки 10–25 см в диаметре. Ими покрывают поднос, на котором ставят стаканы, бокалы, графины. Салфетки для подносов делают из мягкой х/б ткани такого размера, чтобы они точно соответствовали размерам подноса, чтобы их не подгибать, так как это создает неудобство при переносе посуды. На каждый поднос обычно делают до 15 комплектов салфеток, чтобы этого было достаточно на время работы предприятия общественного питания.

Фуршетную юбку используют для создания фуршетных зон. Одного стола мало, чтобы сервировать все позиции меню. В этих случаях столы составляют и чтобы визуально представить их, как единое целое по граням стола крепят фуршетную юбку.

Чистое столовое белье хранят в бельевой или сервизной отдельно от грязного, проглаженным и сложенным стопками; или скатерти подвешивают на специальной съемной балке.

Пример расчета столового белья:

Например, если нужна скатерть на прямоугольный фуршетный стол, размером 1,8х0,8х0,75 м, где 0,75 - высота стола, необходима скатерть, которая будет закрывать столешницу, и не обязательно, чтобы она полностью закрывала ножки, так как они будут прикрыты фуршетной юбкой. Посчитаем: длина должна быть > 1,8 м, ширина > 0,8 м. Необходимо, чтобы

скатерть немного (около 30 см) свисала, таким образом, получаем скатерть прямоугольная 2,4 x 1,8 м.

Если необходима скатерть на прямоугольный стол такого размера, то следует выбирать скатерть, которая полностью закроет стол. Складываем длины всех сторон и высот. Получаем $0,75 + 0,8 + 0,75$ - ширина, $0,75 + 1,8 + 0,75$ - длина.

Таким образом, получаем прямоугольную скатерть 3,2x2,3 м.

Если скатерть будет строго прямоугольной, то углы будут топорщиться. Скатерти для круглых столов также должны иметь круглую форму, чтобы оптимально облегать стол и выглядеть главной деталью украшения стола.

Одной из самых больших сложностей для производителей круглых скатертей, особенно больших диаметров, как, например, круглая скатерть Ø 3,3 м для круглого стола Ø 1,8 м. Сложность в том, чтобы изготовить такую большую скатерть без шва посередине, а именно такой должна быть скатерть, которая претендует называться качественным продуктом. Скатерть такого размера полностью закроет стол до пола.

Практическое занятие № 5

Меню. Виды меню. Правила составления и оформления.

Цель работы: изучить основные виды меню.

Задание:

1. Изучить основные виды меню. Их характеристику, правила составления и оформления.
2. Составить меню, в зависимости от типа предприятия общественного питания

Меню - это визитная карточка предприятия общественного питания.

Для каждого предприятия питания в зависимости от его типа и класса устанавливается ассортиментный минимум - определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже.

Блюда и закуски, входящие в состав ассортиментного минимума, должны изготавливаться из разнообразных видов сырья с применением различных способов кулинарной обработки и чередоваться по дням недели (столовые).

Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения сезонных и фирменных блюд. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных в ассортиментном минимуме, не допускается.

В соответствии с ассортиментным минимумом в предприятиях питания составляется меню.

Меню - перечень блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков, имеющихся в продаже на данный день.

Обычно имеется несколько видов меню завтраков, обедов, трехразового питания, комплексных обедов, дежурных блюд, банкетов; меню специальных видов обслуживания, например свадебного стола, праздничного стола и т. д.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого обслуживания. (Второе определение «меню» - это бланк, карта, лист бумаги, на котором печатают или пишут названия блюд).

Меню составляют таким образом, чтобы различные блюда шли в той последовательности, в какой должны подаваться на стол.

Обычно в меню входят пять блюд, а именно:

холодные закуски, горячие закуски - перед главным блюдом, супы, главные блюда, десерты.

К закускам относят такие блюда, как острые закуски, паштеты, устрицы (то, что возбуждает аппетит, а не приносит насыщения).

Супы могут быть густыми либо жидкими (типа консоме). Как правило, супы подают в горячем виде, но некоторые могут быть охлажденными.

Так же к данному типу блюд могут быть отнесены маленькие порции пастообразных блюд, рулетики с морепродуктами, изысканные сложные салаты, маленькие колбаски или рыба (если ее не выбрали в качестве основного блюда). Эти блюда призваны, не только возбуждать аппетит, но и не давать полного насыщения, заменяя собой главное блюдо.

Главное (основное) блюдо - наиболее ценное в меню с точки зрения пищевой ценности. Обычно посетители сначала выбирают главные блюда, а затем остальные, дополняющие их. Аналогичным образом шеф-повар, составляющий меню, обычно определяет главное блюдо, а затем планирует остальные - ему в дополнение.

Десерт в современном меню означает сладкое блюдо в конце трапезы, хотя в некоторых странах (например, в Британии) он означает фрукты и орехи и подается после сладкого или пудинга.

Отдельно составляют меню порционных блюд, вин и винно-водочных изделий, куда включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные, а иногда и некоторые кондитерские изделия.

Ежедневно меню составляет заведующий производством, метрдотель и передает его калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. Помимо директора, меню обязательно подписывают калькулятор и заведующий производством.

Виды меню. Ежедневно перед началом рабочего дня официант знакомится с меню, чтобы быть готовым дать исчерпывающие ответы на вопросы посетителей о том, что представляет собой то или иное блюдо или кулинарное изделие. В том случае, когда попадает непонятное название блюда, официант обязан выяснить о нем все данные у повара или метрдотеля.

Слово «меню» имеет три значения для официанта и означает:

- ассортиментный минимум блюд, подаваемых в ресторане, составленный в определенной последовательности;
- порядок подачи блюд (типы меню, например, «комплексное меню», «а ля карт» и т. д.);

- лист бумаги или карта где пишется список блюд, чтобы посетители могли сделать выбор.

Типы меню. Типы или классы меню отличаются друг от друга вариантами подбора предлагаемых блюд и структурой цен.

Меню а ля карт

Этот тип меню предполагает оценку каждого блюда отдельно. Блюда из такого меню, выбранные посетителями, готовятся на заказ. Буквальный перевод этого французского выражения таков - «из карты».

Термин «а la carte», применяемый в ресторанном бизнесе не связан ни с определенным типом ресторана, ни с ценовой политикой, ни с процедурой подачи блюд, он относится лишь к типу меню и предусматривает приготовление блюд на заказ.

Табльдот

Этот тип меню предлагает небольшой (обычно весьма ограниченный) ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на одного человека за все меню. Буквально «table d'hote» означает по-французски «стол хозяина».

Пример такого меню — «деловой завтрак» (бизнес-ланч) по умеренным ценам, в состав которого входят по три-четыре наименования блюд. Посетитель платит установленную цену за весь обед или завтрак.

Многие первоклассные рестораны также часто используют меню типа табльдот, так как его ограниченное количество блюд позволяет шеф-повару отбирать свежие ингредиенты высшего качества и уделять приготовлению каждого блюда максимум внимания. Благодаря ограниченному ассортименту при приготовлении блюд для табльдота расходуется меньше продуктов, чем для меню а ля карт.

Блюда, включенные в меню, должны быть в продаже в течение всего рабочего дня предприятия. Особое внимание при составлении меню следует уделять правильному сочетанию гарнира с основным продуктом.

Меню заказных блюд. В это меню включается широкий ассортимент разнообразных закусок, супов, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких, а также фирменных блюд. Одно из основных правил, которое необходимо соблюдать при составлении меню заказных блюд - разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья и продуктов, из которых они приготовлены, так и по способам кулинарной обработки.

В меню *заказных блюд* включают различные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски, приготовленные в отварном, жареном, тушеном, запеченном видах. Обязательно должны учитываться при составлении меню сезонность, погода и температура воздуха. Все заказные блюда готовят по заказу и подают через 20-25 мин, о чем следует обязательно предупредить посетителей. При подаче заказных блюд официант должен обращать особое внимание на их оформление. При составлении меню заказных блюд придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в традиционном, давно сложившемся порядке. Вначале в него включают холодные закуски — рыбные, мясные, овощные, затем - горячие. Вслед за этим указывают супы, причем сначала бульоны, затем заправочные супы - борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, пюреобразные супы из овощей, курицы.

За супами в меню должны быть указаны горячие блюда - вначале рыбные, затем мясные. Здесь тоже соблюдается определенная последовательность в зависимости от технологии изготовления и порядка подачи блюд. Вначале в меню вписывают рыбные отварные блюда (например, судак польски), блюда в соусе (севрюга в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде) и т. д.

Из мясных в меню вначале вписывают натуральные блюда из мяса (бифштекс, ромштекс, антрекот), затем блюда в соусе (бефстроганов и др.) и, наконец, блюда из птицы и дичи (жареные цыплята, индейка, тетерка, рябчик и т.д.).

Заканчивается перечень горячих блюд, включаемых в меню, блюдами, приготовленными из овощей (цветная капуста, спаржа, рагу из овощей), яиц (омлеты - с сыром, ветчиной), молочных продуктов; мучными (блинчики с различными начинками и т. п.).

За горячими в соответствии с порядком подачи следуют сладкие блюда. Принято вначале включать в меню горячие сладкие блюда (например, пудинги), а затем холодные - крем, желе, компоты, мороженое и т. д.

Вслед за сладкими блюдами в меню указывают горячие напитки - чай, кофе черный, с молоком, сливками, по-восточному и т. д., какао, шоколад.

Кондитерские изделия - пирожные, торты, а также фрукты указываются после горячих напитков.

Порядок расположения блюд в меню должен соответствовать следующим требованиям: от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым блюдам, пряным; горячие блюда — от отварных, припущенных блюд к жареным, тушеным, запеченным. Порядок расположения закусок блюд и изделий представлен в Приложении 4.

В *меню обеда* включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню широко используется в дневные часы работы ресторанов высших и I класса, а также вокзальных ресторанов.

В качестве дежурных блюд здесь должны быть закуски трех-четырёх видов, супы - двух, горячие блюда - трех-четырёх наименований и мучные кондитерские изделия.

Меню дневного рациона. Обычно его составляют для участников съездов, конференций, совещаний, которые питаются в ресторане три (завтрак, обед, ужин) или четыре (добавляется второй завтрак или полдник) раза в день. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд по желанию посетителя или скомплектованным заранее. При составлении данного меню учитывают особенности обслуживаемого

контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий и т.д.). Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2 000 до 5 000 ккал.

Меню скомплектованных обедов (завтраков, ужинов) составляют для организованных контингентов питающихся (рабочих, студентов, школьников), а также в ресторанах в дневное время.

Меню составляют с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов по оптимальному соотношению в них белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот, незаменимых жирных кислот, витаминов. При составлении меню учитывается стоимость рациона, разнообразие и правильность подбора продуктов, входящих в блюда, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд. Меню рекомендуется составлять в 2-3 вариантах, отличающихся между собой по составу блюд и ценам.

При составлении *меню скомплектованного завтрака* включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо (более легкое), горячие напитки - чай, кофе, мучные изделия.

В зависимости от намеченной на завтрак суммы денег можно составить любой вариант, добавив холодные закуски и другие блюда, соки или фрукты.

Так же составляется *меню скомплектованного обеда*, в которое входят одно-два холодных блюда, один суп, одно горячее, одно сладкое блюдо.

При составлении *меню скомплектованного ужина* ограничиваются легкими блюдами и закусками, салатами и т. д. В меню должны быть кефир, простокваша.

Меню дежурных блюд составляют для быстрого обслуживания клиентов, у которых ограниченное время. В это меню, как правило, включаются блюда, готовые для отпуска. Важно, чтобы их ассортимент был достаточно широк, и клиент имел возможность составить полный обед, не ограничиваясь одним блюдом. Некоторые закуски и блюда включаются полупорциями.

Меню банкета. Его составление имеет свои особенности в зависимости от характера банкета. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами и банкет за столом с частичным обслуживанием может быть завтраком, обедом или ужином, что и находит отражение в меню. Еще одно отличие в том, что в его составлении активное участие принимает заказчик.

В меню банкета включают несколько холодных закусок (для расширения ассортимента холодные закуски можно заказывать из расчета 1/2 или 1/3 порции на человека), одну горячую, для банкета-обеда - суп, горячие из рыбы, мяса, птицы, десертные блюда, фрукты, напитки. Так же, как и при составлении меню других видов, здесь соблюдается определенный порядок включения закусок и блюд в меню.

Меню для специальных видов обслуживания. Такое меню, например, для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения и т. п. Составляется заранее - за 10-12 дней до торжества в соответствии с пожеланиями заказчика. При этом учитывают характер события. Например, при праздновании дня рождения в меню по традиции включается торт,

украшенный свечами по числу лет именинника; к свадьбе готовят свадебный торт. Меню для специальных видов обслуживания характеризуется обилием разнообразных холодных закусок. Из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы; на десерт - фрукты, мороженое, кондитерские изделия, горячие напитки и вина. В меню указывается не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые закуски готовят из расчета полпорции на человека.

Меню диетического питания оформляется как меню со свободным выбором блюд или меню комплексных обедов. По ассортименту включаются блюда различных диет с указанием номера диеты.

В меню детского питания выход блюд уменьшен, блюдам могут быть даны различные названия из детских сказок и др. Желательно исключать тяжелую пищу (жареные и жирные блюда).

Меню бизнес-ланча составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило, с 12 до 16 ч). Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих близлежащих офисов. Если бизнес-ланч состоит из трех блюд, то посетитель выбирает набор из четырех курсов: первый курс – это несколько вариантов холодных и горячих закусок, второй курс – супы; третий – основные горячие блюда и четвертый – десерты. Дополнительно в стоимость набора может входить кофе черный или чай. Как правило, меню бизнес-ланча меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной и в меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором блюд, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе.

Меню воскресного бранча предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 ч. В ресторанах в меню бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок, блюд. Отдельно организуется чайный, фруктовый или десертный столы. Стоимость бранча заранее оговорена, в нее обязательно входит бокал вина или шампанского.

Пример меню ресторана класса «высший» приведен в Приложении 5.

Правила оформления меню. Стилль меню.

Оформление меню определяется характером предприятия. Например, при художественном оформлении меню в ресторанах с национальной кухней, оправданно использование национального орнамента.

Меню должно быть ясным, четким, напечатанным на хорошей бумаге. Если меню напечатано типографским способом, необходимо учитывать размер, рисунок шрифта, его «читабельность», пробелы между буквами и словами, цветовые решения.

Заполненные бланки меню, вложенные в художественно оформленные папки, официант раскладывает на столах. Он должен следить за тем, чтобы все карточки меню были в хорошем состоянии. В меню заказных блюд при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включить некоторые изделия дополнительно.

Для удобства обслуживания иностранных туристов в ресторанах класса люкс меню должно быть на русском, английском, французском и немецком языках.

Меню - это инструмент продаж, каталог кулинарных идей, способ предложить что-то потребителю. Нельзя отодвигать меню на второй план, отдавая предпочтение интерьеру или оформлению вывески. Необходимо составить меню, прежде чем заниматься обстановкой ресторана. Особенности интерьера, мебель, скатерти, столовые приборы, одежды официантов - все зависит от меню.

Планировать меню - значит определить, какие гости будут посещать ресторан; что, как, в каком количестве и по какой цене следует им предлагать. Перед тем как включить блюда в меню, разрабатывают ТТК, ТК для их приготовления. Выясняют, где и как приобрести те или иные продукты. Необходимо определить, как гарантировать фирменным блюдам ресторана отличное качество и приемлемое время приготовления.

Прежде, чем приступить к планированию меню, необходимо составить контрольный список:

- причины и цели создания ресторана, как они связаны с вашими интересами;
- категория потребителей (возраст, профессия, достаток и т.д.);
- предпочтения посетителей (что они будут заказывать);
- уровень и вид обслуживания, наиболее подходящие для данной категории посетителей;
- тип кухни, преобладающей в зоне конкуренции;
- конкуренты и наиболее популярные направления ресторанного бизнеса;
- предполагаемый уровень прибыли;
- расходы: стоимость продуктов, аренда помещения, зарплата персонала и т.д.;
- сезонность продуктов;
- время работы и количество посадочных мест;
- наиболее часто используемые и наиболее продаваемые продукты.

Только после того, как контрольный список будет готов, приступают к выбору стиля, тематики, интерьера ресторана.

Чтобы избежать ошибок при разработке меню, необходимо помнить:

Меню – это:

- каталог продаж;
- инструмент рекламы и продаж;
- важное средство информации;
- источник гастрономических предложений;
- хорошая памятка для клиентов;
- ваша производственная программа

Меню должно:

- информировать;
- помогать продавать;
- привлекать внимание;
- предлагать различные варианты;
- отражать стиль ресторана;
- удовлетворять клиентов;
- доставлять удовольствие, убеждать

Меню должно помогать гостю, а не запутывать его. Не следует составлять меню, которое нравится Вам или Вашему повару. Меню должно предлагать только то, чего желают посетители. Меню должно соответствовать количеству посетителей.

Чтобы решить где лучше разместить блюдо в меню, необходимо знать как гость читает меню (рис. 5).

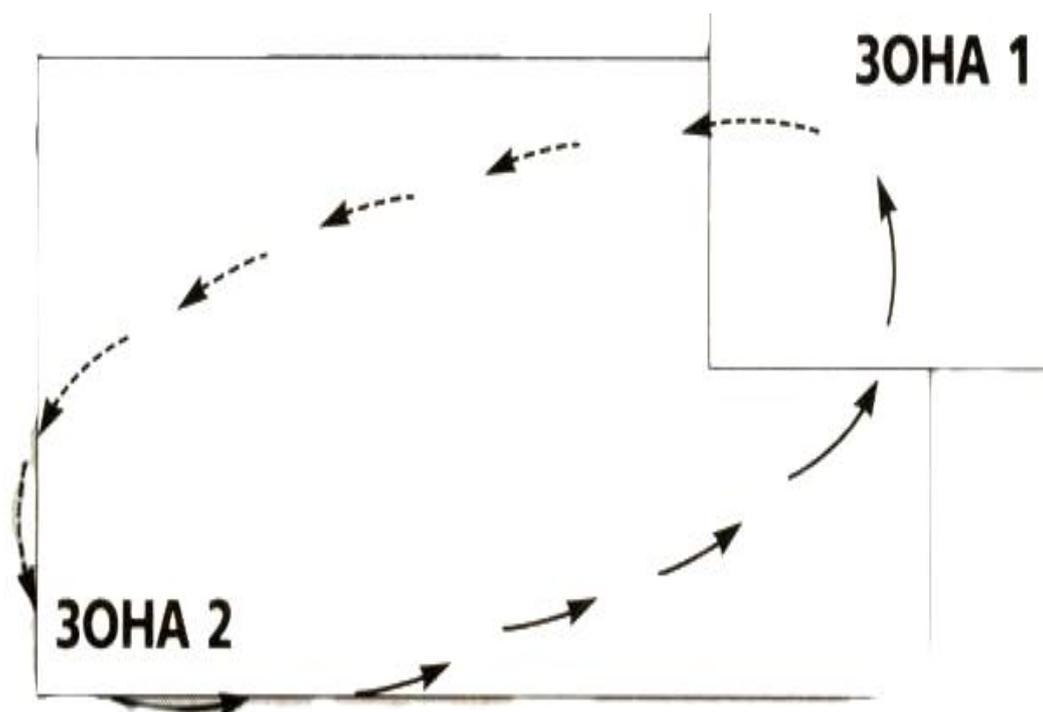


Рис. 5. – Зоны первоначального восприятия текста

Прежде всего, в глаза бросится зона 1, поэтому необходимо размещать там блюда, которые необходимо продать в первую очередь. Принято располагать в этой зоне блюда-«звезды», тогда посетитель выберет блюдо с максимальной пользой для ресторана.

Если необходимо привлечь внимание к дегустационным блюдам, можно использовать зону 2. Все остальное посетитель начнет читать только через несколько секунд.

Продавать нужно идеи и предложения, а не просто пищу. Меню, оформленное непродуманно и неинтересно, не может управлять клиентами - они просто не воспринимают его. Меню является основой, на которую опирается вся деятельность предприятия.

Необходимо сделать так, чтобы потребитель выбрал одно основное блюдо, которое вы ему предложите и которое, по вашему мнению, ему обязательно понравится, - тогда у него останутся хорошие воспоминания о ресторане. К этому блюду можно добавлять закуски, супы или горячее блюдо, не забывая, что гость не должен уйти без вкусного десерта.

Важно, чтобы официант был очень уверен в себе, - тогда гость не будет сомневаться, что предложенное блюдо он выбрал сам. Стоит выбрать свой стиль поведения, постепенно создавая историю своего ресторана и свое меню.

Стиль меню. Меню должно учитывать категорию клиентов, но в меню нельзя включать самые обыкновенные блюда. Необходимо устанавливать цены, побуждающие клиентов заказывать аперитив и десерт. Стоимость

блюда зависит от стоимости не только продуктов, но и от дополнительных элементов, необходимых для данного блюда.

Поскольку гости предприятий питания - люди очень разные, то важно, чтобы меню было «эластичным» - с различными ценами и несколькими вариантами блюд (обед, ужин, рабочие дни, суббота, воскресенье).

Все посетители одинаковы: не надо дифференцировать цены. Нужно указывать одну и ту же цену на одинаковые услуги, предлагаемые разным клиентам.

Для выбора стиля меню необходимо решить следующие вопросы:

- какой язык нужно использовать, составляя меню
- какими словами лучше всего описывать блюда
- какое количество их должно быть?

Необходимо «не испугать» гостя, используя язык, который ему подходит:

- в ресторанах fast food применяют много фотографий и символических слов;
- в пиццерии названия блюд должны быть как можно короче;
- трактиру необходим простой, сердечный язык;
- традиционный ресторан должен предлагать меню, которое будет помогать клиенту, а не смущать его;
- «деловой» ресторан должен использовать меню и язык, стимулирующие появление вопросов;
- идеальный ресторан должен иметь меню, которое понятно представляет блюда, пробуждает фантазию, превращает процесс принятия пищи в особое событие.

Оформление меню.

При выборе стиля оформления меню необходимо понимать, что меню должно соответствовать стилю предприятия питания, содержать логотип и название предприятия питания, легко восприниматься и читаться (не все понимают, например, готический шрифт), связывать разные предложения (закуски, супы и т.д.), но ключевые позиции должны принадлежать блюдам, которые обычно предпочитают клиенты, графически отображать образ ресторана (или др. предприятия питания).

Дизайн. Идеальным можно считать меню, которое легко читается благодаря оптимальному пространственному соотношению между блоками текста и «воздухом».

Формат. Это самый важный элемент оформления меню. Формат зависит от количества блюд, он должен быть удобным для клиента.

Шрифты. Выбор шрифтов и их размера определяет удобство чтения меню. Шрифты также должны соответствовать стилю вашего ресторана.

Цвет. Он выполняет две очень важные функции:

- придает «вес» меню;
- влияет на удобочитаемость текстов.

Известно, что человеческому глазу проще читать «черное на белом», чем «белое на черном». В таблиц 6 представлены варианты сочетания различных цветов.

Таблица 6. Сочетание различных цветов оформления меню

Удобно	Допустимо	Сложно
Черный на белом	Черный на желто-зеленом	Черный на ярко-красном
Черный на пастельных тонах	Черный на голубом	Черный на ярко-оранжевом
Черный на ярко-желтом	Черный на аквамарине	Зеленый на красном
Зеленый на белом	Черный на желто-красном	Красный на зеленом
Красный на белом	Черный на оранжево-красном	Красный на желтом
Белый на голубом	Голубой на белом	Белый на черном
	Желтый на голубом	Белый на золотом
	Белый на красном	
	Белый на зеленом	

Цвета и рисунки подчеркивают достоинства меню, делают его оригинальным и эффектным. Но это и более высокие расходы на его изготовление. Поэтому, больше следует уделить внимание содержанию меню, а не элементам украшения.

Сезонные предложения. В меню вносят изменения два раза в год, чтобы учесть сезонный фактор и продвигать наиболее оправданные в ценовом отношении блюда.

Фотографии. Размещенная в меню фотография становится гарантией того, что поданное заказчику блюдо будет детально ей соответствовать. Поэтому этот прием эффективен лишь если в заведении работает хорошо обученный персонал, способный в точности воспроизвести "картинку".

Цены. Цены должны быть понятными, чтобы счет не стал для клиента неприятным сюрпризом. Все позиции меню должны четко соотноситься с ценой. В ресторане высокого уровня необходимо составлять меню специально для дам - без указания цены.

Если в счет отдельно включается плата за обслуживание или за особое место в зале, то это следует указать в меню.

В меню должны быть представлены все основные сведения о предприятии общественного питания:

- логотип и название;
- адрес;
- номер телефона;
- время работы;
- выходной день;
- виды принимаемых кредитных карт;
- предложение по оказанию специальных услуг или по проведению банкетов.

Вид меню влияет на мнение гостя о предприятии питания. Меню в пятнах, с ошибками и чистая кухня – несовместимы.

Меню - лучшее орудие внутреннего маркетинга. Поэтому его тщательное планирование и грамотная разработка - важнейшие составляющие будущей доходности заведения.

Карта вин – перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, который предназначен для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них.

Карта вин. Карты вин, как и меню ресторана, бара, кафе содержат информацию о виде предприятия, его ассортименте, ценах реализуемой продукции. Меню и карта являются также элементом рекламы. При составлении карты вин учитываются особенности предприятия (национальная кухня, европейская и т.д.).

Карта вин включает следующий ассортимент:

- основных групп базовых напитков;
- смешанных напитков;
- крепких напитков с классическими основами;
- крепких напитков с современными компонентами;
- напитков с экзотическими компонентами;
- эксклюзивных напитков;
- коктейлей.

Карта вин играет очень важную роль, поскольку она отражает атмосферу заведения и посмотрев ее, можно определить специфику предприятия, его клиентуру и уровень обслуживания.

Карта вин - ключ к успеху, путеводитель по кулинарному миру ресторана и важный элемент конкурентоспособности. Искусство ее составления - это искусство привлечения клиентов, завоевания их симпатий.

В общедоступных предприятиях общественного питания, с широким ассортиментом продукции карта вин составляется в следующем порядке:

- водка, горькие настойки, наливки;
- вина виноградные;
- вина игристые;
- коньяк;
- ликер;
- пиво;
- прохладительные напитки, соки, минеральные воды;
- табачные изделия;
- кондитерские изделия.

Для напитков отпускаемых в розлив указывается цена за бутылку и порцию, вместимость бутылки и выход порции.

За коллекционные вина, коньяки и т.д., которые не отпускаются в розлив, указывается только стоимость и вместимость бутылки.

В карте вин алкогольным напиткам дается краткая характеристика и рекомендация к определенным блюдам (мясным, рыбным, овощным, грибным и т.д.)

Карта и меню демонстрируют класс заведения, его вкус и стиль, уважение к клиенту.

Карта должна содержать информацию о винах, соответствующих финансовым возможностям посетителя данного заведения, о стоимости целой бутылки, ее емкости, а также о стоимости 50, 100 мл этого вина. Необходимо строго регламентировать напитки и вина разных типов и разного происхождения.

Первый признак разделения вин внутри карты - по цвету.

Открывать винную карту необходимо белыми винами. Дальнейшее разделение винной карты (внутри групп вин одного цвета) происходит по названиям районов и винодельческих стран. Винная карта отражает информацию, указанную на этикетках бутылок (название вина на языке оригинала, имя производителя, производство, используемый сорт винограда и год урожая). Все вина должны быть сгруппированы по странам-производителям.

В карте вин и напитков важна логика. Карту, как правило, начинают с французских вин, затем располагают *аперитивы*. Кроме классических аперитивов и вермутов к первой группе относят и крепкие спиртные напитки: водку, виски, текилу и джин, возбуждающие аппетит.

(Аперитив (фр. *Apéritif*, от лат. *aperire* «открывать») - обычно алкогольный напиток, подаваемый перед едой и вызывающий аппетит, слюноотделение и улучшающий пищеварение.

В качестве аперитивов используют алкогольные напитки, безалкогольные напитки, соки. Среди популярных аперитивов: абсент, вермут, шампанское, херес, портвейн, кампари, ракия, бехеровка, узо, пиво. Из безалкогольных напитков - минеральные воды, а также газированная, содовая и простая охлажденная вода. Лучшими соками для аперитива служат: лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый, гранатовый, томатный, березовый, виноградный (из несладких сортов винограда).

Аперитивы делят на три группы: одинарные, комбинированные и смешанные.

Одинарным называется аперитив, состоящий только из одного напитка, например, подают только один вермут или один вид сока или минеральной воды.

Комбинированный аперитив состоит из нескольких напитков, подаваемых одновременно, например минеральная вода, соки и вино.

Смешанные аперитивы состоят из специально приготовленных смесей различных напитков, например коктейлей).

Затем следуют *дижестивы*: бренди, коньяк и ликер. В баре, где коктейли составляют основной предмет спроса, им следует уделить основное место в карте, а остальные напитки и вина поместить в конце. Следует отметить, что такие словосочетания, как *short drink* (шот дринк) и *long drink* (лонг дринк), принадлежат международному языку баров и нигде в мире не переводятся.

Дижестив (от лат. *digestivus*, фр. *Digestif* – средство, способствующее пищеварению) – общее название напитков, подаваемых в конце еды. Считается, что дижестив помогает перевариванию пищи.

Дижестив можно сравнить с аперитивом, подаваемым перед едой, но дижестив обычно более крепкий. Существует – негласное правило — подавать светлые напитки в качестве аперитива, а тёмные – как дижестив. Обычно это коньяк, арманьяк и другие разновидности бренди или виски, такие как граппа, кальвадос. В роли дижестива служат и ликёры и бальзамы, а также креплёные вина с насыщенным вкусом – херес, мадера, портвейн.

Крепкие напитки используются потому, что вкус тонких, лёгких вин не будет восприниматься после обильной трапезы. Считается также, что дижестив нужно сочетать с употреблявшимися за трапезой напитками. Так, если еда сопровождалась пивом, то солодовое виски окажется более уместно, нежели коньяк или арманьяк. В качестве дижестива употребляются и некоторые виды коктейлей. Безалкогольные напитки, такие как чай или кофе, хотя обычно и пьются после еды, дижестивами не считаются).

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».

Сомелье - сотрудник бара, ресторана высшего класса, прекрасно разбирающийся в химии и технологии виноделия, барном деле. От его таланта и старания зависит прибыль бара, ресторана. Объявление какого-либо коктейля напитком дня позволяет привлечь интерес посетителей.

Хороший сомелье должен быть хорошим психологом и должен найти соответствующую мотивацию для каждого клиента, постараться сразу расположить к себе клиента, завоевать его симпатию. Сомелье должен вызвать доверие потенциального клиента, внушить ему уверенность. Необходимо правильно определить психологический тип клиента, чтобы, исходя из этого, строить дальнейшую стратегию поведения, так как, есть достаточное число людей, имеющих хорошее представление о хороших винах.

Сомелье – это не просто человек, формирующий карту вин и имеющий узкое специальное образование. Сомелье – это истинный мастер в данной области человеческого знания, это, прежде всего, лицо, несущее своим умением элементы многовековой культуры, философии одного из самых удивительных продуктов на земле. Сомелье способен искусно рассказать, увлечь и отвлечь от простого процесса приема пищи, пусть и приносящего удовольствие и удовлетворение

Практическое занятие № 6

Сервировка столов. Виды сервировки.

Цель работы: изучить основные виды сервировки, применяемые в предприятиях общественного питания.

Задание:

1. Изучить виды предварительной и банкетной сервировок, применяемых в предприятиях общественного питания. Порядок сервировки столов.
2. Зарисовать сервировку столов. Представить расчет необходимой посуды и приборов, а также сервировку стола, по заданному меню

Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей. Предварительная сервировка столов дополняет интерьер зала ресторана, ускоряет процесс обслуживания посетителей. Форма сервировки зависит от класса предприятия, метода и времени обслуживания. В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, в вечернее время более полная.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям: соответствовать виду обслуживания — завтрак, обед, ужин; соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков; быть эстетичной — сочетаться с формой стола, цветом скатерти и салфеток (с формой их свертывания) и с общим интерьером зала; отражать национальную особенность и тематическую — направленность предприятия зала и др., все предметы сервировки располагать в соответствии с правилами.

Красивая, стильная посуда, приборы, столовое белье высокого качества украшают стол и весь зал, создают торжественную праздничную атмосферу, уют и в определенной степени способствуют аппетиту.

Общие правила сервировки.

Сервировку стола проводят последовательно: накрытие стола скатертями; сервировка тарелками; сервировка приборами; сервировка стеклянной (хрустальной) посудой; раскладывание салфеток; расстановка приборов для специй, ваз с цветами.

Накрытие стола скатертью

Скатерти раскладывают на столы по одной, в свернутом виде. Развернув ее на столе и взяв обеими руками за кромки одной из сторон, скатерть поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между столом и развернутой скатертью, дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении так, чтобы ее центральные складки (продольная и поперечная) легли строго по центру стола, а концы свисали равномерно со всех сторон на 25—35 см. Более низкое свисание скатерти мешает сидящим гостям, а меньшее неэстетично. Углы скатертей должны опускаться строго против ножек стола и закрывать их.

При накрывании стола скатертью ее нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами.

Если прямоугольный стол нужно накрыть двумя скатертями, то первую из них стелют на противоположную от главного входа в зал, или главного прохода в нем, сторону. На второй, верхней скатерти кромку подвертывают внутрь так, чтобы образовалась прямая ровная линия. Подсобные столы также накрывают скатертями или салфетками.

Если во время обслуживания требуется сменить скатерть, сделать это нужно незаметно, при этом крышка стола не должна обнажаться. Делают это так. Вначале официант подготавливает стол: для этого он убирает со стола посуду на подсобный стол или сервант, после чего использованную скатерть подтягивает с торца стола на себя, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не свисала. Если стол стоит у стены, его отодвигают. Затем на серванте подготавливают чистую скатерть и разворачивают ее так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое и параллельно еще вдвое). Центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту.

Подготовленную скатерть официант берет обеими руками на равном расстоянии от ее центра по ширине стола. Большими и указательными пальцами он захватывает верхнюю кромку скатерти, а остальными пальцами поддерживает нижнюю кромку и середину. Держа скатерть в таком виде в руках (класть ее на использованную запрещают санитарные правила), официант подходит к столу и делает взмах руками вверх и вперед так, чтобы вся скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола (большими и указательными пальцами он все время держит верхнюю кромку). После того как скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола, официант быстро опускает руки на крышку стола, захватывает освободившимися тремя пальцами использованную скатерть и делает быстрое движение на себя. При этом нижнюю (использованную) скатерть он снимает, а верхнюю (чистую) кладет на ее место. Происходит это одновременно, так как официант держит и ту и другую скатерти.

Чистую скатерть, при необходимости он слегка поправляет, а использованную уносит и кладет в нижний ящик серванта. Такой способ удобен при замене скатерти на четырехугольном столе.

Сервировка стола тарелками

При сервировке мелкую столовую тарелку ставят на накрытый скатертью стол строго против каждого стула (кресла) так, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло 2 см. Эмблема на тарелке должна находиться на противоположной от края стола стороне (рис.6, а).

При банкетной сервировке на мелкую столовую тарелку ставят закусочную строго в центр или совмещая ближние по отношению к сидящему края тарелок. При этом целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрыть эмблему (рис.6, б).

Затем, на расстоянии 5—10 см слева от борта мелкой столовой тарелки, ставится пирожковая тарелка; при этом центры их должны совпадать и находиться на одной линии, параллельно краю стола (рис.6, в).

При сервировке банкетного стола пирожковую тарелку можно располагать так, чтобы дальние края тарелки были на одной линии с мелкой столовой тарелкой. При повседневном обслуживании мелкую столовую тарелку из сервировки исключают, а начинают сервировать стол с расстановки закусочных тарелок, соблюдая те же правила, что и при расстановке столовых тарелок (рис 6,з).

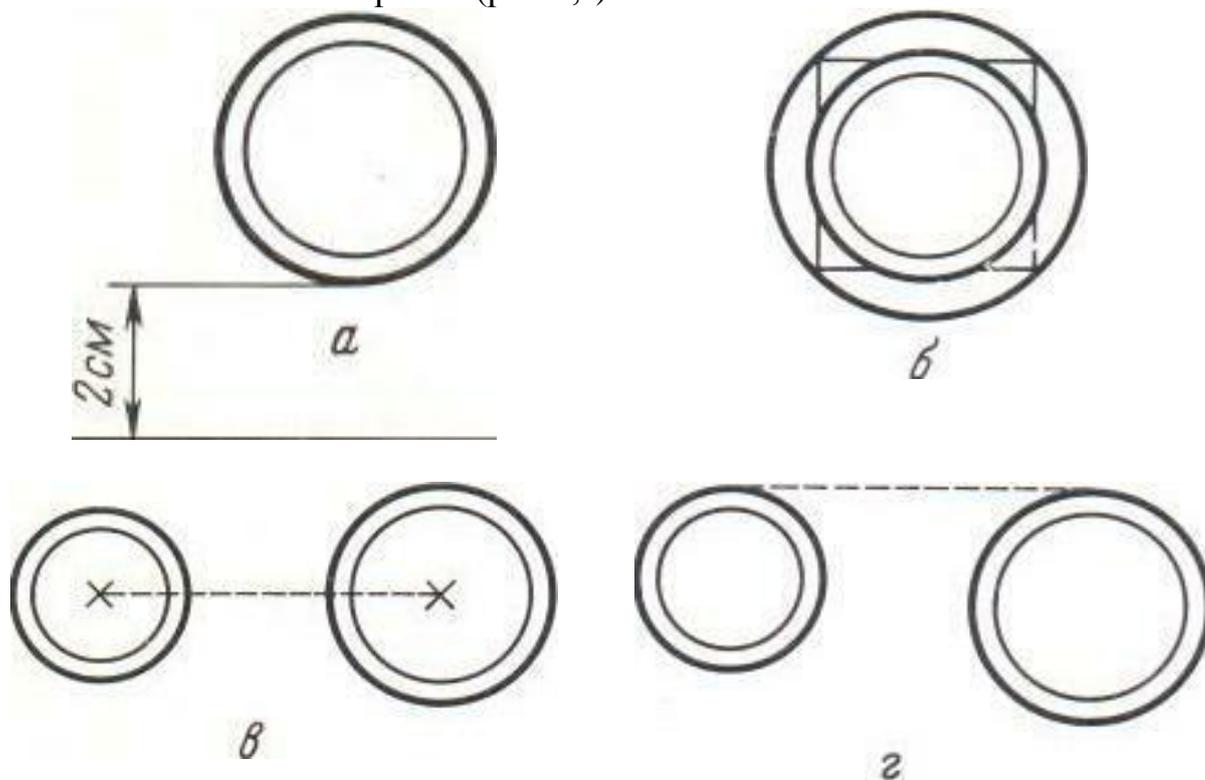


Рис. 6. Сервировка стола тарелками

Техника сервировки

При сервировке стола тарелками официант берет стопку (8—10 штук) каждого вида тарелок отдельно да ручник (салфетку) на левую руку, а правой расставляет их.

Каждую тарелку необходимо брать большим и указательным пальцами, вытянутыми в одном направлении по бортику, а остальными пальцами поддерживать ее. При сервировке стола мелкими столовыми и закусочными тарелками официант продвигается вдоль стола справа налево, а пирожковыми слева направо. Пирожковые тарелки удобнее расставлять левой рукой, держа ручник со стопкой тарелок на правой руке.

Сервировка стола приборами

Перед сервировкой все приборы просматривают, протирают, полируют до блеска салфеткой и раскладывают на покрытый салфеткой поднос или мелкую столовую тарелку.

Справа от борта мелкой столовой тарелки раскладывают ножи (столовый, рыбный, закусочный), обращенные лезвием к тарелке (рис. 7, а), и ложку столовую, если в обед заказано первое блюдо. В этом случае ложку кладут вогнутой стороной вверх между закусочным прибором и рыбным.

Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх, размещая их в направлении справа налево: столовую, рыбную, закусочную (рис 7, б). Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть 0,5 см. Все приборы необходимо располагать строго параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как и у тарелок – 2 см.

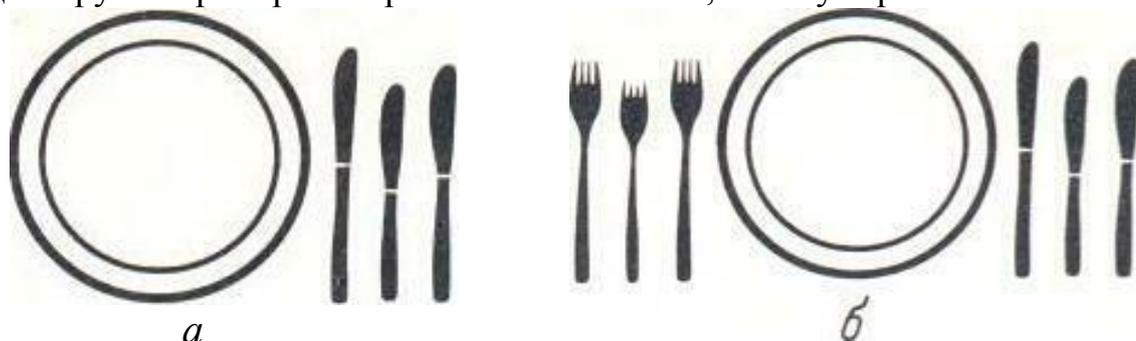


Рис. 7. Сервировка стола приборами

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, определяют исходя из меню. Так, например, если по меню предусмотрены только холодные закуски, то сервировка состоит из закусочных приборов; если в меню входят холодные закуски и вторые горячие мясные блюда, то стол сервируют закусочными и столовыми ножами и вилками. По меню, состоящему из закусок, двух вторых горячих блюд из рыбы и мяса, стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками.

По меню, состоящему из закусок, супа и двух вторых горячих блюд — рыбы и мяса, стол сервируют, соответственно, закусочными приборами, ложкой столовой, рыбными и столовыми ножами и вилками.

Десертные приборы при сервировке стола раскладывают перед мелкой столовой тарелкой в следующем порядке: нож, вилка, ложка десертная. Во всех случаях вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и нож ручками вправо (рис. 8).

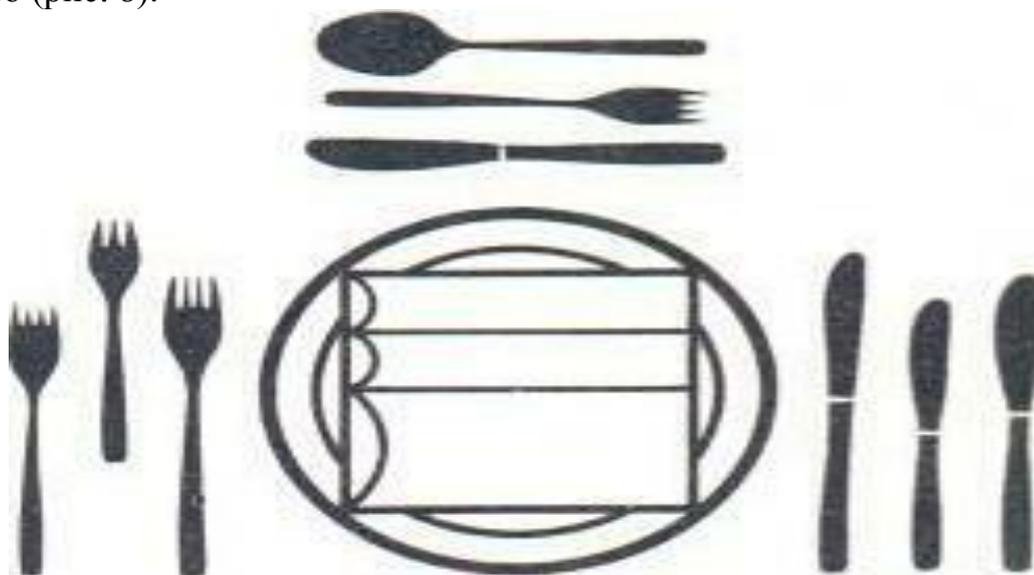


Рис. 8. Сервировка стола десертными приборами

Десертный набор, состоящий из ложки, ножа и вилки, в зависимости от десерта, используют при сервировке полностью или частично. Например, чаще всего при одном сладком блюде на десерт, стол сервируют только десертной ложкой, реже, при наличии в десерте фруктов или некоторых кондитерских изделий, необходимы десертные или фруктовые вилки и ножи.

Существует раскладка десертных приборов «веером»: первой кладут на стол вилку, на зубцы вилки кладут кончик ножа, а сверху десертную ложку (рис. 10). При таком расположении каждый из предметов десертного прибора в нужный момент будет находиться с краю и его удобно взять в руку.

Техника сервировки

Официант, взяв поднос или тарелку с подготовленными приборами на ладонь левой руки, правой рукой вначале раскладывает ножи и ложки. Затем перекладывает поднос или тарелку на ладонь правой руки и левой рукой раскладывает вилки. При раскладывании ножей и ложек официант движется вдоль стола справа налево, а при раскладывании вилок — слева направо.

Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой

Порядок расстановки рюмок и бокалов, необходимых для сервировки, зависит от ассортимента заказанных посетителями напитков.

При заказе безалкогольного напитка (минеральной или фруктовой воды) официант ставит фужер на стол в центре за тарелкой или сдвигает его вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа.

Порядок расстановки рюмок и бокалов должен соответствовать порядку подачи блюд. Так, справа налево расставляют рюмки в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин, т.е. водочную рюмку ставят при подаче закусок; мадерную для первых блюд; рейнвейную для рыбных блюд; лафитную для горячих мясных блюд; бокал для шампанского - для десертных сладких блюд, фруктов; фужеры - для воды и пива.

Как правило, фужер всегда ставится первым напротив кончика столового ножа на расстоянии 4- 5 см. Рюмки, бокалы ставят правее от фужера под углом 45° к кромке стола. Если место на столе ограничено (при полной сервировке, то расстояние между бокалом и ножом или закусочной тарелкой сокращается до 0,5-1 см (рис. 9). При этом различают центровую и правостороннюю сервировку стеклом (хрусталем).

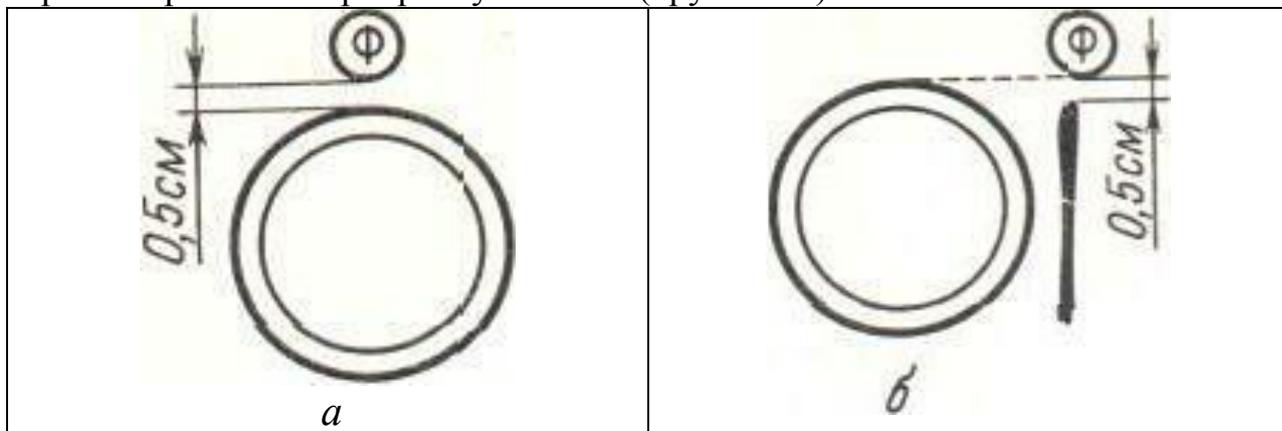


Рис. 9. Центровая и правосторонняя расстановка фужеров

Если потребуется поставить 4-5 рюмок, как, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда по следующим правилам:

- в первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду, кроме фужера, который всегда стоит в первом ряду;
- во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда;
- более трех видов стекла в один ряд не ставится, все остальные (более высокие) ставятся во второй ряд (рис. 10).

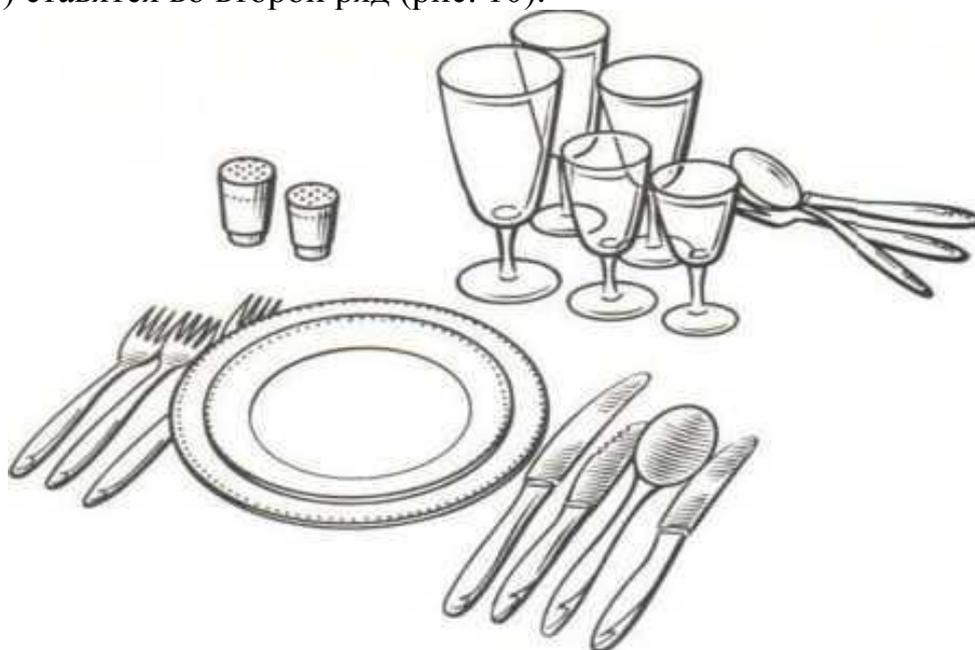


Рис. 10. Полная сервировка стола для одного участника банкета

Техника сервировки стеклом

Сервировку стола стеклом (хрусталем) выполняют с подноса или с рук, при этом фужеры, бокалы и рюмки следует брать только за ножки, а не за края или бока посуды.

Первый способ. Отполированные фужеры, бокалы и рюмки (каждый вид в отдельности) устанавливают на покрытые салфеткой подносы (лучше в перевернутом виде). Поднос с посудой официант держит на ладони левой руки и, передвигаясь вдоль стола, берет правой рукой фужер или бокал (рюмку) и справа ставит на предназначенное место (сервировка стола с подноса).

Второй способ. При небольшом количестве стекла официант берет фужеры или другие виды стекла между пальцев левой руки (рука повернута ладонью вверх), а правой рукой берет по очереди каждый фужер (бокал, рюмки) и ставит его на стол.

Различают сервировку стеклом на три, четыре, пять и шесть хрусталей.

Завершают сервировку раскладыванием салфеток, после чего ставят на стол приборы со специями и пепельницы. Специи (соль и перец) при обычном обслуживании располагают по оси стола, в центре, при обслуживании банкетов — попарно напротив пирожковой тарелки, через прибор, причем, соль ставят с левой стороны от перца.

Салфетка — обязательный предмет сервировки стола. Салфетка полотняная должна быть хорошо отглажена и красиво сложена.

Полотняные салфетки не должны быть сильно подкрахмалены, т.к. в пользовании удобнее полумягкая салфетка. Существует много способов складывания, но все они должны отвечать единому требованию, чтобы салфетки удобно и просто было свернуть, а в развернутом виде они не выглядели мятыми.

При сервировке стола к завтраку или обеду используют, как правило, просто сложенные салфетки, а для сервировки в вечернее время или в торжественных случаях применяют более сложные формы складывания салфеток. При массовом обслуживании посетителей — съезд, симпозиум и т.д. — стол сервируют бумажными салфетками, которые красиво складывают по 10—12 штук, помещают в вазочки (салфетницы) и ставят на стол из расчета одна ваза на 4—6 человек. Не следует бумажные салфетки разрезать на части и затем складывать их в вазочки. Цветы служат прекрасным украшением стола. Для этой цели используют как живые цветы, так и искусственные в виде небольших икибан. Если используют живые цветы, то они должны быть свежими, не сильно пахнущими, и ставят их в невысоких вазах по 3—5 штук в каждой.

Виды сервировок.

В практике работы предприятий общественного питания применяют следующие виды сервировки стола:

- предварительная,
- дополнительная
- исполнительная (банкетная).

Предварительная сервировка

Слово «сервировка» в переводе с французского *servir* означает, с одной стороны, подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. расстановку посуды в определенном порядке, а с другой стороны, совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.

Сервировка стола - процесс творческий, отличается многовариантностью и зависит от класса ресторана, его специализации.

Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала ресторана к обслуживанию и включают минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при осуществлении выполнения заказа.

Столы сервируют в зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, ужин, банкет и т.д.).

Для завтрака (например, обслуживание туристов) сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочные приборы и полотняную салфетку. На стол ставится кофейная, или чайная, пара, на блюде кладется кофейная, или чайная, ложка. Кофе, или чай, приносится к столу в чайниках, или кофейниках, после чего разливается горячий напиток в фарфоровую посуду.

В зависимости от предлагаемого меню могут быть поданы нож для масла, закусочная тарелка. Закусочную тарелку при предварительной

сервировке можно не ставить на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (закуску или блюдо приносят в салатнике или баранчике).

Предварительная сервировка столов в дневное время (обед) включает в себя пирожковую тарелку, столовые приборы с ложкой, фужеры и салфетки. Если посетители заказали к обеду закуску, то в сервировку также включают закусочную тарелку и закусочный прибор (нож, вилку).

Предварительная сервировка к ужину должна быть более торжественной, праздничной. Гости ресторана в вечернее время обычно заказывают закуску, второе горячее блюдо и напитки. Поэтому, как правило, предварительная сервировка стола к ужину состоит из закусочной и пирожковой тарелок, закусочных и столовых приборов (ножи, вилки), фужера (бокала) и красиво сложенной полотняной салфетки.

Для предварительной сервировки стола используют также приборы для специй, вазы с цветами.

Официант, приняв от посетителя заказ, быстро проверяет соответствие предварительной сервировки стола принятому заказу, пополняет сервировку недостающими предметами, лишние убирает.

Дополнительная сервировка – это приведение предварительной сервировки в точное соответствие с принятым заказом, т.е. официант в соответствии с заказом дополняет сервировку недостающими предметами, а лишние предметы убирает.

Исполнительная сервировка – это сервировка, которую проводят по заранее известному меню (банкетная).

Некоторые особенности имеет сервировка стола на террасе, веранде или другом открытом месте: рюмки и бокалы, чтобы предохранить их от пыли, переворачивают, на закусочную тарелку кладут салфетку или салфетку кладут на стол, а на нее тарелку в перевернутом виде, приборы заворачивают в салфетку и кладут справа от закусочной тарелки.

Правила сервировки стола, хотя и носят общепринятый характер, не должны рассматриваться как обязательный эталон для любого вида обслуживания.

В каждом отдельном случае необходимо принимать во внимание характер работы предприятия питания, его тематическую направленность. Ввиду этого и правила сервировки могут измениться.

Задание 2.

Вариант 1. Рассчитать и подобрать столовую посуду, для банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 30 человек. Предложить вариант сервировки стола

Меню:

Холодные закуски:

Канapé с икрой и маслом сливочным.

Осетрина копченая со свежими овощами.

Салат из крабов.
Салат-коктейль овощной.
Телятина отварная с соусом майонез.
Горячие блюда
Жульен из дичи (запеченное в кокотнице).
Рыба запеченная по-московски.
Шашлык со свежими овощами.
Фрукты:
Арбуз.
Горячие напитки:
Чай с ликером.

Вариант 2. Рассчитать и подобрать столовую посуду, для банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 70 человек. Предложить вариант сервировки стола

Меню:

Холодные закуски:
Канapé с икрой зернистой
Волованы с лимоном
Судак заливной с овощами
Рыба под маринадом
Ассорти рыбное
Салат деликатесный
Ассорти мясное
Паштет из печени
Салат «Столичный»
Горячие закуски:
Шампиньоны в сметанном соусе
Супы:
Уха из осетрины
Расстегаи
Горячие блюда:
Рыба припущенная, пюре, соус белое вино
Рыба запеченная по-русски
Сладкие блюда:
Мороженое
Кондитерские изделия
Пирожное
Фрукты:
Яблоки
Апельсины
Горячие напитки:
Чай с лимоном
Кофе черный
Алкогoльные и безалкогoльные напитки:
Водка «Снежный барс»

Коньяк «Арарат»
Вино белое «Шото»
Вино красное «Мерло»
Сок апельсиновый
Сок ананасовый
Вода минеральная
Хлеб:
Хлеб ржаной
Хлеб пшеничный

Практическое занятие № 7

Правила подачи закусок, блюд и напитков.

Цель работы: изучить правила подачи блюд, закусок и напитков в предприятиях общественного питания.

Задание:

1. Изучить правила подачи блюд и напитков, принятые в предприятиях общественного питания. Порядок и варианты подачи блюд.
2. По заданному меню определить необходимую для подачи блюд, закусок и напитков посуду.

По правилам, принятым в общественном питании, обед начинается с закуски. На рис. 11 даны варианты последовательности подачи обеда.

Ассортимент холодных закусок чрезвычайно разнообразен, и их можно подразделить на холодные и горячие.

Красиво оформленные блюда с холодными закусками, с использованием свежих овощей (зелени, петрушки, укропа, листьев салата) и других свежих и консервированных овощей и фруктов разнообразят и витаминизируют рацион, возбуждают аппетит.

Холодные закуски, так же как и другие блюда, подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами меню.

Если гость заказал несколько закусок и блюд, причем в заказ входят также сливочное масло и свежие овощи, то сливочное масло и овощи следует подать сразу же и оставить на столе до конца трапезы, убрать их нужно со стола (с согласия гостей) перед подачей десерта. Так, например, гость заказал икру зернистую, семгу с лимоном, овощи свежие и сливочное масло. Заказ подают в следующей последовательности: икра зернистая, масло сливочное, овощи натуральные, семга.

При повседневном обслуживании все холодные блюда, подаваемые с гарниром, и салаты ставят с левой стороны от гостя, а холодные блюда без гарнира (сыр, колбаса) или с небольшим количеством гарнира (сельдь или килька с луком), заливные или фаршированные блюда, малосольную рыбу и рыбную гастрономию — справа.

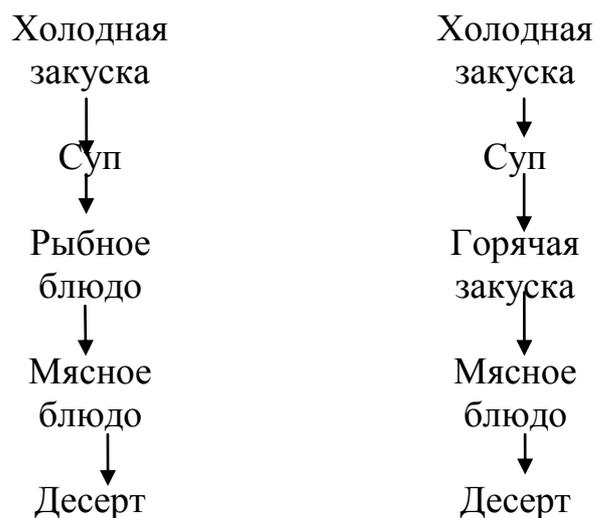


Рисунок 11. Варианты подачи блюд обеда

Следует помнить, что нельзя ставить перед гостем салатник или лоток с закуской, так как из них есть не принято. Едят закуски на закусочной тарелке, переложив закуски прибором для раскладывания из салатника или лотка.

Соусник с соусом подают на пирожковой тарелке, покрытой резной бумажной салфеткой (чтобы соусник не скользил). Официант, взяв тарелку с соусником в левую руку, подходит к гостю с левой стороны и ставит ее слева от него так, чтобы ручка соусника была повернута влево, а ручка чайной ложки, положенной в тарелку для перекалывания соуса, — вправо.

Все блюда, которые ставят с левой стороны от гостя, официант подает левой рукой, а с правой стороны от гостя — правой рукой.

Холодные закуски приносят на подносе вместе с приборами, которыми следует пользоваться, и ставят на подсобный стол. Если заказана рыба, полагается закусочный нож и вилка, а не рыбный нож и вилка.

В блюда с закусками официант кладет приборы для раскладки. Затем, с разрешения гостей подает закуски на обеденный стол. При этом нужно помнить, что закуски в высокой посуде ставят ближе к центру стола, а в более низкой (например, на лотках) — ближе к краю стола.

Салатники, икорницы, соусники ставят на пирожковую тарелку. Если заказано несколько видов закусок, то их ставят на стол в той же посуде, в которой они принесены. При заказе большого количества разнообразных закусок на стол ставят два-три вида, а остальные раскладывают на закусочные тарелки и подают посетителям в процессе обслуживания.

Перед началом подачи закусок в ресторанах, на стол в хлебницах ставят хлеб. При обслуживании иностранных туристов — только что поджаренные тосты кладут завернутыми в салфетку, чтобы они не остыли, на специальную тарелку.

В летнее время официант может рекомендовать посетителям салаты из свежих овощей или овощи в натуральном виде, уложенные в салатник с пищевым льдом.

Горячие закуски

При подаче горячих закусок (в порционных сковородах) их ставят на подогретые закусочные тарелки, покрытые бумажными салфетками, чтобы сковороды не скользили.

Если в меню заказа имеются рыбные и мясные закуски, то после рыбных закусок официант обязан заменить закусочную тарелку и прибор.

Большинство горячих закусок подают и едят в той же посуде, в которой они были приготовлены: в кокильницах, порционных сковородах. Поэтому их ставят при подаче непосредственно перед гостем.

Супы и бульоны

Супы бывают горячие и холодные. По способу приготовления различают супы прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи, солянки и др.), и пюреобразные (суп-пюре из цветной капусты, из кур, дичи и др.).

Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

Горячими подают все супы, кроме супов на хлебном квасе, свекольных отварах и т.д.

Принесенные в зал супы в мисках официант разливает на подсобном столе с помощью разливательной ложки в фарфоровые тарелки; бульоны, супы-пюре - в бульонные чашки.

Глубокие тарелки и чашки должны быть подогретыми до температуры 65—70° С. Супы разливают в следующем порядке.

Официант ручником снимает крышку с суповой миски и кладет ее наружной стороной вниз, чтобы не испачкать салфетку или специально подготовленную заранее мелкую столовую тарелку. Затем берет подогретую глубокую тарелку (столовую) и ставит ее на мелкую столовую. Разливательную ложку при этом держит как можно ближе к тарелке, чтобы не расплескать суп, а глубокая тарелка должна находиться на одном уровне с миской. При разливе суп не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану на поверхности, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон.

Ложку при обслуживании, если она заранее не положена на стол, подают на подстановочной тарелке. Бульоны и прозрачные супы подают в бульонных чашках, которые, как правило, наполняют на производстве. Чашка должна быть поставлена на блюдце ручкой влево. Ложку кладут на блюдце или на стол, справа от гостя. К бульону подают гренки, пирожок или профитроли на пирожковой тарелке, которую ставят слева от чашки с бульоном. Можно предложить яйцо (сваренное вкрутую или в «мешочек») или омлет.

Такие гарниры, как яйца, рис запеченный, фрикадельки, цветная или брюссельская капуста, омлет, вермишель, пельмени и т.д., в прозрачные супы кладут перед подачей.

При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к супам сметану подают отдельно в соуснике. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника на пирожковой тарелке, а к

украинскому борщу — пампушки в чесночном соусе. Мясо в заправочных супах подают нарезанным только соломкой.

К некоторым холодным супам, например, ботвинье, окрошке, в салатнике подают пищевой лед, наколотый мелкими кусочками.

Фруктово-ягодные супы также подают в мисках.

Некоторые супы подают в глиняных горшочках — щи суточные, солянки, похлебки и т.д., в которых они готовились. Если гость пожелает есть суп из горшочка, официант ставит горшочек на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой, кладет деревянную столовую ложку на край тарелки, берет тарелку в правую руку, подходит к гостю с правой стороны, и ставит ее перед ним, берет ложку и кладет рядом с тарелкой справа, и открывает крышку горшочка.

Если гость пожелает есть суп из тарелки, официант на подсобном столике переливает суп в тарелку.

Вторые горячие блюда

Ассортимент вторых блюд, предлагаемых посетителям, весьма разнообразен. Это блюда из рыбы, мяса, дичи, птицы, овощей, яиц, творога и т.д.

При подаче рыбных блюд (судак по-польски, карп зеркальный и др.) стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить блюдце для костей. Перед приготовлением блюда из живой рыбы ее следует показать гостю.

Для подачи мясных блюд используется следующая посуда: для натуральных — бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий (отбивных, шницелей и т.д.) — мельхиоровые блюда; для тушеных в соусе (например, рагу) — круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой.

Птицу и дичь подают на блюдах. Шашлык — на шпажке, рыбу, жаренную на вертеле, рыбу, приготовленную целиком, жареного поросенка и гуся подают на овальном блюде. Шашлык или рыбу, жаренную на вертеле, снимают специальной двухрожковой вилкой, держа шпажку или вертел под небольшим наклоном по отношению к тарелке, на подсобном столике на виду у заказчика.

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде, отдельно подают сливочное масло.

Запеченные овощи подают на сковородах, в которых они были приготовлены. Если овощи подаются как самостоятельное блюдо, а не как гарнир, в качестве прибора используют столовую вилку — ее кладут с правой стороны от основной тарелки или впереди.

Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору добавляют нож.

Получив на раздаче готовое второе блюдо, его приносят к столу вместе с подогретыми тарелками и приборами для раскладки и ставят на подсобный столик. Затем официант показывает его гостям и после их разрешения, пользуясь предназначенными для этого приборами, раскладывает блюда по тарелкам и подает посетителям.

Вначале на мелкую тарелку, расположенную слева от блюда, перекладывают основной продукт, затем гарнир и соус.

Гарнир набирают ложкой правой рукой, помогают вилкой, находящейся в левой руке.

Соус набирают ложкой и поливают им основной продукт полностью или частично, сбоку. Тарелку с кушаньем подают с правой стороны.

Некоторые блюда (цыплята «табака», раки, спаржа и др.) едят руками, после чего официант должен подать вазочку с теплой водой для ополаскивания пальцев, в которую опускают кусочки лимона или лепестки роз. Одновременно официант подает салфетку для вытирания пальцев, а затем все убирает.

Иногда, при групповом обслуживании официант обносит гостей блюдом, которое они кладут себе сами (перед каждым гостем должна быть поставлена тарелка). Обносят гостей блюдами только с левой стороны, держа блюдо в левой руке на салфетке. По просьбе гостя кушанье может положить на тарелку и официант.

При раскладывании блюда официант должен знать и уметь следующее:

вилку располагают между большим и указательным пальцами, ложку между указательным и средним пальцами правой руки, придавая им форму щипцов, изгиб рожков вилки должен находиться под углублением ложки. Концы ручек ложки и вилки должны упираться в ладонь, их поддерживают безымянным пальцем и мизинцем. Ручку ложки удерживают согнутым средним пальцем за середину. Сердину ручки вилки удерживают между кончиками большого и указательного пальца, которыми свободно перемещают вилку относительно ложки вправо или влево, вверх или вниз.

Для подачи некоторых изделий, а также для быстроты перекладывания большого количества продуктов, - ложку и вилку держат в одной плоскости, образуя широкую лопаточку. Для раскладывания таких блюд, как бифштекс с яйцом, используются две вилки. Их держат в одной руке также на одном уровне, образуя лопаточку.

Сладкие блюда

Перед подачей десерта со стола убирают использованную посуду, хлеб, специи.

Сладкие блюда являются завершающей частью завтрака, обеда или ужина. Они обладают приятным вкусом, ароматом, нежной консистенцией. Как правило, они богаты белками, жирами, а некоторые из них содержат значительное количество сахара.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Это кисели, компоты, желе, муссы, различные пудинги, запеканки и др.

Часто к горячим напиткам (чай, кофе) подают мучные кондитерские изделия: торт, пирожное, рулет и др.

Сладкие блюда в основном подают в холодном виде, а некоторые из них — в горячем (каша гурьевская, пудинг, суфле и др.).

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 8—10°, а горячих — 65—70°.

Большинство холодных сладких блюд отпускают с кухни уже порционированными в индивидуальную посуду — креманки или стеклянные вазочки (фруктовый салат, компоты, кисели, желе, муссы, мороженое и др.). Их помещают на пирожковую тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо, официант подходит к гостю с правой стороны и ставит перед ним холодные сладкие блюда.

Ко многим сладким блюдам отдельно подают сладкий соус или сливки в однопорционных соусниках или сливочниках, каждому гостю отдельно.

При подаче сладких блюд «в обнос» или расстановке их на столе официант должен предварительно досервировать стол десертными приборами (нож, вилка, ложка). При обслуживании с предварительным переключением блюда в десертные тарелки (на подсобном столе) — только десертными приборами.

Практическое занятие № 8

Способы подачи закусок и блюд. Типы сервиса.

Цель работы: изучить способы пода блюд, закусок и напитков в предприятиях общественного питания

Задание:

1. Изучить способы подачи блюд и напитков, принятые в предприятиях общественного питания. Порядок и варианты подачи блюд.
2. Провести анализ основных типов ресторанного сервиса, применяемых в предприятиях питания

В ресторане используют *три способа подачи закусок и блюд*:

«в обнос» (французский способ) - с переключением заказного блюда на тарелки гостю с помощью специальных приборов;

«в стол» -(русский способ) - с расстановкой заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе;

предварительное переключением закусок и блюд на тарелки гостей на подсобном или приставном столе (английский способ).

Подача блюд «в обнос»

Этот способ применяется при каждодневном (обычном) обслуживании или, например, на банкете с полным обслуживанием.

Техника обслуживания «в обнос» включает следующие операции:

- на принесенные из кухни блюда официант кладет приборы для переключения (столовые ложки, вилки, лопатки, щипцы), при этом ручки приборов должны выступать за борт блюда - ложка несколько больше, чем вилка, и углублением вниз;

- свертывает ручник вчетверо и кладет его на ладонь левой руки (прикрывая концом ручника манжету рукава); ручки приборов должны быть обращены в сторону гостя;

- правой рукой ставит на верх ручника блюдо с холодной закуской и приборами;

- при подаче горячего блюда пальцами правой руки берет через ручник металлическое овальное блюдо и устанавливает его на левую руку, предварительно расстелив на ней салфетку; пальцы левой руки при этом должны поддерживать блюдо снизу;

- подходит к гостю с левой стороны, выдвинув левую ногу несколько вперед;

- слегка наклонив блюдо, приближает его к тарелке гостя так, чтобы край блюда находился над краем тарелки, не касаясь его;

- если гость сам перекладывает себе на тарелку кушанье, то свободную правую руку официант отводит назад, согнув в локте за спиной;

- в случае, если официант сам раскладывает блюда в тарелки гостя, то он берет прибор в правую руку, чтобы ложка удерживалась за середину снизу средним пальцем, а ручка вилки удерживалась за середину концами указательного (снизу) и большого (сверху) пальцев. Концы ручек прибора при этом должны упираться в ладонь (в основе безымянного пальца и мизинца), а изгиб зубцов вилки должен находиться над углублением ложки;

- захватывает прибором порцию блюда (гарнира, соуса) и перекладывает на тарелку гостя.

Официанту следует помнить, что локоть его правой руки во время перекладывания всегда должен касаться его корпуса.

Французский тип обслуживания обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчеркивает элегантность и приподнятую атмосферу. Пища подается разложенной на большом блюде и маленьких тарелкам, расставленным на тележке. Французское обслуживание считается самым дорогим видом ресторанных услуг. Для французского обслуживания необходима целая бригада обслуживающего персонала, в составе которой должны быть:

- maitre d'hotel: метрдотель - менеджер ресторана;

- chef de rang: старший официант, ответственный примерно за четыре столика. Он встречает гостей, дает пояснения по поводу меню и принимает заказ, следит за оперативностью обслуживания и лично раскладывает пищу по тарелкам гостей;

- demi chef de rang: помощник старшего официанта, принимает заказы на напитки, подает блюда;

- commis de rang: официант, подающий воду, хлеб, масло, он также передает заказы на кухню, привозит оттуда тележки с едой, убирает со стола.

Французский вид сервиса может быть использован как при обслуживании отдельных столиков, так и банкетных столов.

Преимущества французского сервиса:

- постоянный контакт с гостями;

- гость определяет сам желаемый объем еды.

Недостаток французского сервиса - высокая трудоемкость.

Подача, блюд в «стол»

При этом способе все холодные и горячие закуски, блюда и десерт выставляют на обеденный стол вместе с приборами для перекладывания

блюдо в тарелки гостя. Этот способ применяется при обслуживании, как правило, семейных обедов, свадеб, новогодних вечеров и др. Перекладывают блюдо сами гости, официант лишь оказывает им помощь.

Холодные закуски и блюда ставят на стол одновременно в начале банкета, а горячие — последовательно. Официант, прежде чем подать очередное блюдо, убирает использованную посуду и приборы и вновь сервирует стол.

Горячие напитки - кофе и чай - подают, соответственно, в кофейниках и чайниках, а также в самоварах; напитки из буфета - в бутылках, графинах, кувшинах.

При русском обслуживании пища готовится целиком и полностью на кухне. Блюдо подносится к столу, за которым сидят гости, и каждому гостю в его персональную тарелку кладется пища. Такой вид обслуживания удобен для обслуживания банкетов и вечеринок.

Преимущество русского сервиса - гость сам определяет желаемый объем еды.

Недостатки русского сервиса:

- высокая трудоемкость;
- при перекладывании еды неопытными гостями нарушается вид блюда.

Английский способ - этот вид обслуживания заключается в том, что официант сначала показывает принесенное с раздачи блюдо гостю (с левой стороны), а затем с его разрешения перекладывает блюдо в тарелку на подсобном (приставном) столике и только после этого подает. Так порционируют салаты, супы, вторые соусные и запеченные блюда, а также другие блюда сложной раскладки.

Преимущества английского сервиса:

- идеальный контакт с гостями;
- свобода движений для обслуживающего персонала.

Недостаток английского обслуживания - большие затраты времени.

Также в предприятиях питания применяют американский и немецкий типы сервиса.

Американское обслуживание - это упрощенный вариант русского обслуживания. Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне, после чего тарелки разносят по гостям. Этот метод обслуживания пользуется большой популярностью, благодаря его оперативности: заказ выполняется быстро и пища подается горячей.

Преимущества американского сервиса:

- низкая трудоемкость;
- требуется небольшое количество персонала.

Недостатки американского обслуживания:

- слабый контакт с гостем;
- установленный объем порций.

Немецкий сервис. Еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам.

Преимущества немецкого сервиса:

- гость сам определяет желаемый объем еды, берет добавку;
- низкая трудоемкость.

Недостаток немецкого сервиса - использование большого количества посуды, так как все блюда должны сервироваться отдельно.

В Приложении 6 представлены основные характеристики типов сервиса, применяемых в предприятиях общественного питания.

Кроме того существуют и другие виды обслуживания, например «шведский стол». При такой форме обслуживания на большом столе выставляются блюда с горячими и холодными закусками, а гости сами накладывают себе на тарелки еду, не прибегая к помощи официантов. Обычно гости выбирают одно блюдо, съедают его, а затем подходят за следующим. Официант должен следить за ассортиментом и за тем, чтобы блюда оставались привлекательными на вид.

- прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;
- прилавков для горячих напитков;
- тележки с выжимными устройствами;
- прилавков для столовых приборов и др.

Шведский стол можно составить из специальных складных столов высотой 750-900 мм, шириной 1500-2000 мм (длина одной линии 3000-4000 мм) или прямоугольных (квадратных) столов.

Стол покрывают белой или цветной скатертью, которую опускают почти до пола (как фуршетный стол).

Для обслуживания шведского стола создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Бригадир официантов или шеф-повар, получив продукцию на завтрак (обед, ужин), выставляет ее для посетителей, следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией. Официанты сервируют обеденные столы, убирают использованную посуду. По просьбе посетителей (с учетом возраста, физических недостатков и других причин) официанты могут обслужить их за столом. Контроль за работой официантов и организацией обслуживания потребителей осуществляет метрдотель зала.

Обслуживание через буфет - при этой форме обслуживания, также как и у «шведского стола», гости сами выбирают горячие или холодные блюда. Разница заключается в том, что при обслуживании через буфет выбранные блюда гостям подают официанты, тогда как со «шведского стола» гости все берут сами. Официанты находятся за стойкой буфета и накладывают выбранные гостями закуски на тарелки, пользуясь техникой «в обнос». При этом они берут в левую руку чистую тарелку, а в правую - ложку с вилок и накладывают выбранное блюдо. Официант должен соблюдать общее правило: размещать пищу на тарелке аккуратно и красиво.

Клубное обслуживание - такая форма обслуживания обычно принята только в коктейль-барах высшей категории и в местах отдыха. Это форма обслуживания высшего качества, требующая особого внимания к деталям. На столе (или иногда на барной стойке) перед каждым гостем стелют салфетку,

обращенную к нему логотипами клуба. Эти салфетки служат подстилкой для бокалов. Смешанные напитки подают со спиртным уже в бокалах. Содовую, тоник и т.п. подают в маленьких бутылочках справа от бокала так, чтобы гости могли сами добавлять их по мере необходимости. Пиво и вина наливают из бутылок официанты. При клубном обслуживании ни один напиток не продают на разлив. Обычно на стол ставят вазочку с орехами, это - неперемное дополнение к напиткам, за которое не берут плату.

Кейтеринг (англ. cater -- поставлять провизию; catering -- общественное питание) - оказание подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций; ресторанное обслуживание вне стационарных помещений, устройство выездных мероприятий общественного питания. На практике под кейтерингом подразумевается не только доставка и приготовление пищи, но и обслуживание, сервировка, оформление и тому подобные услуги.

Кейтеринг в помещении (on-premise catering) -- один из самых популярных видов и имеет много общего с традиционным ресторанном обслуживанием. Помимо организации стола клиенту предлагается соответствующим образом оборудованное помещение, которое может быть использовано для проведения различных мероприятий. Обычно залы рассчитаны на прием от двухсот до нескольких тысяч человек. Помещения для такого вида кейтеринга называются банкетными залами, а одно из его преимуществ -- все необходимое оборудование размещено в здании, где проходят приемы. Здесь есть в наличии кухня для подготовки и приготовления блюд, холодильное помещение для хранения продуктов, а также место и оборудование для санитарной обработки. Другое преимущество -- наличие помещений для хранения напитков, посуды и столовых приборов, скатертей и элементов оформления. Возможность использования инвентаря компании позволяет сэкономить время для подготовки мероприятия, связанное с доставкой, установкой и настройкой необходимого оборудования.

Кейтеринг вне ресторана (off-premise catering) предусматривает обслуживание на территории заказчика. Особенность этого вида кейтеринга связана с тем, что большинство ресторанов имеют небольшие залы и не могут обслуживать большое количество гостей. Приготовление блюд осуществляется в ресторане, после чего заказ доставляют к месту проведения мероприятия. Ресторан отвечает за качество приготовления и доставку блюд, сервировку, профессиональное обслуживание, уборку помещений и полный расчет с заказчиком по окончании мероприятия.

Социальный кейтеринг - это предоставление услуг рестораном на территории заказчика с использованием его оборудования для приготовления блюд. Заказчик и ресторан, предоставляющий услугу социального кейтеринга, заранее оговаривают дату, меню, особенности сервировки и обслуживания. В обязанности ресторана входит также уборка помещения после проведения мероприятия. Услугами социального кейтеринга пользуется заказчик при организации семейного торжества. При этом

ресторан может предоставить заказчику, согласно договору, отдельные предметы для сервировки стола и аксессуары.

VIP-кейтеринг - предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов. В помещении заказчика и под его наблюдением осуществляются обработка продуктов и приготовление блюд. Данные работники могут сопровождать заказчика в его длительных турне.

Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар) - услуга выездного бара является активным самостоятельным звеном в проведении праздничных и т. п. мероприятий или полноценно сопутствует кейтерингу. Следует отличать понятие «коктейльный кейтеринг» от такого вида выездного ресторанного обслуживания, как «коктейль», хотя корни, безусловно, общие. Выездной бар -- это, прежде всего, наличие на мероприятии непосредственно Бара, а именно: мобильной, сборной конструкции, позволяющей, где бы то ни было, организовать полноценный процесс приготовления коктейлей. Также подразумевается работа специалистов (бармен, помощник бармена, официанты), наличие барного оборудования, инвентаря, посуды, доставка на место проведения алкоголя, соков, напитков, фруктов, льда и т. д., в общем, всего комплекса мер и средств, необходимых для приготовления в отдельно взятом месте (не зависимо от наличия помещения) коктейлей и микс-дринков.

Прием заказа

При приеме заказа официант должен стоять возле гостя, по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, стула (кресла), не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде, на первой странице слева, левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

При встрече посетителей, приеме заказа и обслуживании официант должен соблюдать принятые правила этикета. Так, если среди гостей есть женщина, следует помочь ей занять место за столиком, подставить кресло. Меню, в первую очередь, предлагается старшей из женщин.

Подождав несколько минут в стороне, следует вежливо спросить, нужна ли ей помощь в выборе меню. Если гости попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант должен, стараясь учесть вкусы посетителей, рассказать о рекомендуемом блюде, его вкусовых качествах и особенностях приготовления. После приема заказа на кулинарные блюда официант принимает заказ на винно-водочную продукцию, но при этом должен быть готов помочь гостям в выборе вин и к холодным закускам, и к первым и вторым блюдам и т.д.

Официанту необходимо четко знать не только ассортимент вин в буфете (баре), но и их качество, особенности и, в частности, уметь рекомендовать те или иные вина в сочетании с заказанными блюдами.

Если посетители, сев за столики, ведут продолжительный разговор, официант может, не ожидая окончания разговора, спросить: «Разрешите принять заказ?». Заказ от посетителя может принимать официант, бригадир

звена официантов, а от больших компаний или групп — метрдотель. Заказ вписывается в блокнот счетов. Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение недоразумений. После принятия заказа его надо повторить гостю для проверки, уточнить время подачи блюда и т.д.

Если за столом сидят отдельно несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный счет. По окончании приема заказа следует, помимо вина, предложить фруктовую или минеральную воду. Если пришли двое и более посетителей, им можно рекомендовать закуски из расчета полпорции на гостя - например, одну порцию икры, салата, семги, осетрины.

После принятия заказа официант досервировывает стол в соответствии с принятым заказом.

Выполнение заказа

Приняв заказ, официант получает в сервизной посуду для холодных закусок и делает заказ. Затем он идет в горячий цех и заказывает горячие блюда. И только после этого пробивает чеки на кассовой машине для получения буфетной продукции. Обычно при заказе вторых блюд (горячих) официант делает заказ и на десертные блюда, для того чтобы повара подготовили необходимые продукты или полуфабрикаты. Тогда, в нужный для подачи момент, приготовление их займет значительно меньше времени.

Получая заказные блюда из кухни, официант обязан обратить внимание на их оформление, температуру и т.д. Если при отпуске ему одинаковых блюд он увидит, что одно хорошо, а другое плохо оформлено или одно из блюд покажется меньше по объему или весу, официант не должен принимать их. Необходимо вызвать метрдотеля или заведующего производством и исправить недочеты. Запрещается принимать от раздатчика небрежно оформленные, подгоревшие или остывшие блюда.

При получении напитков, фруктов и других изделий из буфета официант обращает внимание на соответствие их заказу по наименованию, полноте ассортимента и качеству;

на чистоту наружной части бутылок (напитки должны быть подготовлены к отпуску);

на целостность заводской укупорки и этикеток со штампом ресторана; проверить, нет ли осадка в бутылках, хорошо ли вымыты и обсушены яблоки, груши и т.д.

Винно-водочные изделия отпускаются из буфета в бутылках или в разлив в графинах, при индивидуальном заказе — 50-100 г напитка в рюмке. При получении алкогольных и безалкогольных напитков официант должен обратить внимание на температуру их подачи.

Полученную в буфете продукцию переносят в зал на подносе, застеленном салфеткой.

Официант в первую очередь подает минеральную и фруктовую воду, для чего откупоривает бутылки на подсобном столике (серванте), протирает

горлышко салфеткой и, с разрешения гостей, разливает напиток в фужеры (первым обслуживает женщин).

Официант должен стоять с правой стороны от гостя, держа в правой руке бутылку так, чтобы ее этикетка была обращена к гостю.

После напитков официант получает и подает последовательно холодные закуски, горячие закуски, супы, вторые горячие блюда, а затем десерт.

При получении горячих закусок официант обращает внимание на чистоту посуды, наличие папильоток на ручках кокетниц и салфеток на ручках кокильниц или ручках порционных сковород, сложенных треугольником. Это необходимо для предохранения от ожогов левой руки гостя, которой он во время еды придерживает посуду за ручку.

При получении супов официант должен: поставить на поднос, покрытый салфеткой, стопку подогретых глубоких тарелок (тарелки подогревают в тепловых шкафах или передвижных электрических каскетах), рядом со стопкой тарелок поставить миску с супом, накрытую крышкой, соусник или розетку со сметаной и зеленью, отпускаемыми отдельно; обратить внимание на чистоту посуды, температуру супа (для горячих супов 65—70° С, для холодных 8—15° С), наличие сметаны и зелени, подаваемых отдельно или в супе; перенести поднос с супом на подсобный стол;

Вторые горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде, на однопорционном или многопорционных блюдах, в баранчиках, сковородах, а также фарфоровой и керамической посуде.

Гарниры и соусы можно отпускать отдельно от основного продукта; горячие гарниры - в металлической посуде, а холодные - в фарфоровой.

При получении вторых горячих блюд официант должен: поставить на поднос с помощью ручника стопку подогретых мелких (столовых) тарелок; обратить внимание на соответствие количества порции заказа, внешний вид, оформление блюда, чистоту посуды, температуру блюда (75—85° С), поставить блюда с помощью ручника на поднос и доставить в зал на подсобный стол.

При получении сладких блюд особое внимание обращают на блюда, отпускаемые в стеклянной, хрустальной посуде, чтобы на ней не было сколов, трещин. Интервалы между получением и доставкой разных блюд устанавливают официант и посетитель, по договоренности.

Практическое занятие № 9 **Обслуживание приемов и банкетов**

Цель работы: изучить особенности обслуживания приемов и банкетов в ресторанах и других предприятиях общественного питания

Задание:

1. Изучить особенности обслуживания гостей в предприятиях общественного питания, в зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента.
2. Порядок проведения банкетов и приемов, особенности работы официантов.

Дипломатический прием

Будучи одной из форм международного общения, дипломатические приемы служат знаком внимания, почести или гостеприимства отдельным лицам: главе или членам правительства, деятелям науки, культуры, искусства и т.д., или прибывшей в страну делегации.

Независимо от вида и назначений, всякий дипломатический прием носит политический характер, поскольку на нем происходит встреча представителей иностранных государств.

Дипломатические приемы являются важнейшим средством установления, поддержания и развития контактов официальных властей с дипломатическим корпусом и иностранными журналистами, контактов дипломатического представительства или отдельных дипломатических работников с официальными властями, общественными, культурными, деловыми, научно-техническими и другими кругами.

Очень часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов должны знать особенности международных обычаев и протокол.

Протокол — это совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых представительствами ведомств иностранных дел, другими государственными учреждениями и дипломатическими представительствами, а также официальными лицами в международном общении. Установлен Высшим международным конгрессом в прошлом веке.

Протокол— это международный свод правил, поскольку основные из них общепризнанны и во всех странах соблюдаются более или менее одинаково.

Правда, каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения, вытекающие из ее социального строя, национальных особенностей и обычаев.

Во внешних формах международного общения соблюдение протокола обязательно, поскольку отступление от общепринятых его правил или нарушение их может нанести ущерб престижу другой страны или ее официальным представителям и, следовательно, привести в какой-то мере к осложнениям во взаимоотношениях между государствами.

Официальные приемы

Так называется прием, когда присутствующие приглашены на него в силу их положения. В нем участвуют мужчины без жен, а женщины-руководители без мужей. Однако по желанию главных лиц, на прием (обед, банкет - коктейль) могут быть приглашены жены и мужья. В этом случае подразумевается, что супруги приглашенных разделяют с ними их официальное положение. По французской терминологии официальный завтрак включает только мужчин (или только женщин). Смешанный завтрак, независимо от числа приглашенных считается «интимным».

Приглашение. Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишутся; в тексте приглашения употребляется форма «имеет честь».

Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает.

Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашаемого, никто не может послать вместо себя на официальный завтрак или обед другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет о публичной церемонии.

Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо препятствий.

Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

Серьезное нарушение правил приличия допускает тот, кто задерживает ответ, либо вообще не отвечает.

В приглашении иногда указывается одежда, в которой желательно видеть гостей.

Если на завтраке или обеде присутствует супруга хозяина дома, то обычно приглашаются супруги всех присутствующих.

Расположение мест за столом. Официант должен знать правила размещения гостей на банкетах — приемах, где обычно присутствуют почетные гости.

Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым — справа от хозяина; в отсутствие хозяйки первым считается место справа от хозяина приема, вторым — слева от него. Гостю высокого ранга иногда предлагается место напротив хозяина приема.

Почетным местом за столом считается середина его, а не торцевая часть. Если прием организуется на уровне президента или других высших лиц, то обслуживание осуществляется одновременно от середины стола вправо и влево, как с одной стороны, так и с другой стороны. Хозяин приема обслуживается последним.

Первым за стол садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Женщины не должны сидеть в конце столов: обычно они сидят между мужчинами. Первыми встают из-за стола женщины.

На банкете могут быть предусмотрены карточки-меню для каждого участника. Они должны быть отпечатаны типографским способом с указанием названия банкета (завтрак, обед или ужин). На банкетах с приглашением гостей из различных стран карточки меню печатаются на нескольких языках. Их кладут слева от пирожковой тарелки. Справа, перед прибором гостя, размещают небольшие карточки с указанием фамилии и инициалов гостя. В аванзале, предназначенном для сбора гостей, иногда выставляется план их размещения за столом, что удобно и для приглашенных, т.к. позволяет им легко найти свое место за столом.

Если хозяин дома не женат, или его супруга отсутствует, он может по своему выбору посадить напротив себя на завтраке или обеде, на который приглашены дамы и мужчины, либо одну из приглашенных дам, либо мужчину самого высшего ранга.

Почетным считается место напротив входной двери, а если двери сбоку, то на той стороне стола, которая обращена к окнам, выходящим на улицу.

Правила этикета предусматривают, чтобы женщин на банкете обслуживали в первую очередь. Исключение составляет случай, когда почетных гостей, в знак уважения (по согласованию с хозяином стола), обслуживают раньше, чем хозяйку банкета.

После завершения сервировки банкетных столов метрдотель объясняет официантам особенности обслуживания предстоящего банкета, распределяет их по секторам обслуживания за столом.

Каждому официанту поручается подача вин или блюд, доводится до сведения очередность обслуживания гостей в его секторе.

Как только гости войдут в зал, официанты (каждый в своем секторе) помогают им разместиться за столом. Почетным гостям помогает разместиться метрдотель.

Наиболее сложный вариант — обслуживание банкета с большим количеством участников. Для упрощения ориентировки каждому сектору стола присваивают порядковый номер, начиная с первого. Первый номер обычно получает сектор стола, расположенный дальше других от входной двери в банкетный зал, через которую официанты входят с блюдами; последний номер присваивается сектору, который находится ближе к двери.

Перед обслуживанием метрдотель должен составить план расположения секторов за столами, их номера, а также план рассаживания гостей за столами или столом, и фамилии закрепленных за ними официантов.

Подсобные столы, заранее закрепленные за официантами, также отмечены в плане.

Распределяя обязанности между каждой группой официантов, метрдотель подробно объясняет схему организации обслуживания: кто из них и когда предлагает блюда и вина, подает основное блюдо «в обнос», гарнир, соус. Он определяет, когда, кто и каким методом убирает использованную посуду и приборы или заменяет их. Индивидуально возлагаются обязанности на тех официантов, которые вносят блюда в зал и выносят использованную посуду и приборы. Метрдотель назначает определенную группу официантов для подготовки и подачи аперитива, обслуживания гостей в кофейном зале, уборки банкетного стола после перехода гостей в кофейный зал.

Во многом успех обслуживания банкета зависит от своевременных действий метрдотеля в согласовании с работниками кухни времени готовности блюд и отпуска их в зал согласно меню банкета.

Контроль за выполнением схемы обслуживания заключается в том, что метрдотель следит за своевременной подготовкой блюд и отпуском их в зал согласно меню банкета, дает распоряжение на выход официантов в зал с очередным блюдом или чистой посудой.

Обслуживание большого количества участников банкета требует значительных усилий метрдотеля по быстрой и четкой организации банкета, что порой ему бывает не под силу. В этом случае метрдотель назначает себе из числа официантов одного-двух помощников. Они поддерживают связь с производством и руководят работой других официантов. Сам метрдотель в это время находится в зале.

Наиболее ответственный момент в процессе обслуживания — указание метрдотеля официантам об одновременном входе их в зал с блюдами и напитками и их выходе из зала. Поэтому для отработки синхронности обслуживания с официантами несколько раз проводят репетиции, чтобы в процессе обслуживания банкета избежать спешки и суеты.

За 20—30 минут до начала торжества метрдотель обязан провести так называемую «линейку» — осмотр внешнего вида обслуживающего персонала: состояние костюма, обуви, рук, прически и пр.

Если обслуживающему персоналу предстоит работать в белых перчатках, то запас перчаток должен быть достаточным, чтобы заменить их при первом же появлении пятна или признаке несвежести.

Для тех, кто будет работать непосредственно в зале, не допускается ношение в верхних карманах ручек, очков, расчесок, блокнотов, а также ношение ювелирных изделий, кроме обручального кольца.

Следует учесть и этическую сторону обслуживания, а именно: близкое соседство официанта к гостям во время произнесения официальных речей, здравниц, поздравлений, тостов. В такие моменты официанты и другие лица из обслуживающего персонала» должны несколько отдалиться от стола, но ни в коем случае не должны упустить момента, когда надо наполнить бокалы, заменить приборы или что-то подать. В этой сложности и состоит искусство труда официанта.

Обслуживание банкета — это еще экзамен для официантов на быструю, но спокойную и уверенную, без спешки и суеты работу. Официант не должен допускать излишнего шума, особенно при замене и уборке приборов и тарелок. Разговоры в банкетном зале должны быть сведены до минимума.

Официант, обслуживая гостей в своем секторе, должен в то же время наблюдать за работой официантов в соседних секторах стола для соблюдения синхронности в обслуживании. В процессе обслуживания ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания. Только в случае невозможности ее исполнения необходимо объяснить причину отказа и извиниться.

К основным правилам работы официанта во время обслуживания банкета можно отнести такие: идя на раздачу за очередным блюдом для подачи его гостям, официант должен иметь при себе ручник, а при необходимости, поднос и приборы для раскладки;

при получении блюда на раздаче необходимо обратить внимание на полноту набора продуктов в блюде, правильность его оформления, чистоту бортов блюд и т.п.; о замеченных недостатках немедленно поставить в известность заведующего производством или повара, отпустившего блюдо;

гарнир и соус, если их подают отдельно, необходимо получить одновременно с основным блюдом;

получив кулинарную продукцию, официант останавливается у входа в банкетный зал в порядке номеров секторов, закрепленных за ними;

прежде чем войти в зал, официанты к каждому блюду, гарниру, соусу кладут приборы для перекладки; исключение составляют свежие натуральные овощи и фрукты, хлеб, пирожки, булочки, тосты;

Как только метрдотель убедится, что банкетный стол подготовлен для подачи очередного блюда, он дает знак официантам войти в зал. Они тут же входят, соблюдая очередность присвоенных им номеров, и направляются к своим секторам, становятся лицом к столу в 2—3 шагах сзади гостей, с которых должны начинать обслуживание. Метрдотель, выждав некоторое время и убедившись, что все официанты готовы к подаче блюда, подает им условный знак начать обслуживание. Только тогда, одновременно подойдя к гостям, официанты приступают к подаче блюд. Согласно правилам, напитки в рюмки наливают гостям до подачи блюд.

Следует учесть и такую особенность при обслуживании банкета: когда гость попросит «огонька», официант не должен подносить к его сигарете, сигаре, трубке зажженную зажигалку. Особенно это недопустимо по отношению к женщине со стороны любого мужчины. Зажигалка подается на миниатюрном подносе точно так же, как подаются счет, записка, письмо.

Если официант отходит от стола с пустым подносом, то поднос всегда располагается на уровне груди, плеча и не ниже локтя. На подносе всегда должна находиться накрахмаленная салфетка, при этом таким образом, чтобы края ее не свисали.

Согласно этикету, за столом курят только после подачи десерта, и пепельницы при предварительной сервировке на стол не ставятся.

Но если кто-то из гостей закурит за столом, а это случается даже на самых строгих приемах, — официант сразу же должен предложить пепельницу и заменить ее, как только в ней появится хоть один окурочек или спичка.

Очередную замену или уборку тарелок и приборов все официанты производят одновременно, когда все участники банкета, или большинство из них, закончили есть ранее поданное блюдо.

Сигналом для окончания официальной части банкета-приема служит жест, который всегда первой делает хозяйка, — она встает из-за стола.

После банкета метрдотель приглашает гостей в кофейный зал. В соответствии с требованиями дипломатического этикета для женщин может быть предоставлен отдельный кофейный зал. Если такового зала нет в ресторане, то накрывают один или несколько кофейных столов в общем зале.

Их расставляют таким образом, чтобы создать удобство для каждой группы гостей, сидящих за ними, а также необходимые условия для официантов.

Виды банкетов, порядок их обслуживания

В зависимости от форм организации банкетов и приемов могут быть использованы различные методы обслуживания. Различают банкет-прием с полным обслуживанием за столом официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием.

Подготовительная работа к проведению банкета состоит из приема заказа, подготовки к проведению банкета, обслуживания.

Прием заказа является основным при организации банкета, поскольку в нем подробно и своевременно продуманы и согласованы все условия и порядок проведения банкета с его устроителями (заказчиками) и администрацией ресторана. Как правило, заявку на проведение банкета принимает метрдотель, т.е. тот, кто будет непосредственно руководить банкетом.

При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с заказчиками целый комплекс вопросов: уточнить дату и часы проведения банкета, количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии), отмечаемое событие, общую сумму ассигнований, сумму на каждую персону, форму оплаты — наличными, в кредит (для организаций) и т.д., список приглашенных почетных гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком).

Метрдотель, прежде чем принять заказ, должен ознакомить заказчика с залом, в котором будет проходить банкет, согласовать с ним план расстановки столов; при этом оговариваются такие вопросы, как места почетных гостей или план размещения гостей за каждым столом в отдельности; уточняют, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыкальное сопровождение и место для танцев. Одновременно знакомят заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также порядком возмещения убытков.

При оформлении заказа согласовывают дату, время начала и окончания торжеств. После этого можно приступить к составлению меню, с учетом конкретных продуктов, решить вопрос о необходимости включения блюд национальной кухни и т.д.

Согласованный с заказчиком заказ-счет печатается в 4 экземплярах — для производства, буфета; бухгалтерии, заказчика.

При приеме заказов от различных посольств на организацию банкетов-приемов следует уточнить, вывешивать ли большие государственные флаги в зале приемов, если да, то где их получить, когда и как повесить, кто будет приглашен из почетных гостей, нужна ли дополнительная установка микрофона на столе или в определенном месте зала. Уточняют порядок размещения гостей за столом, узнают, требуется ли выступление оркестра, концерт. Следует выяснить, нужен ли микрофон для вызова автомобилей к

подъезду при разъезде гостей. В таких случаях приглашают диктора, владеющего двумя-тремя языками (обязательно английским).

После принятия заказа и оформления заказа-счета метрдотель составляет список официантов для обслуживания банкета из расчета: два официанта на 6—8 гостей. Каждому официанту дается задание на обслуживание - кто будет подавать аперитив, закуски, блюда и т.п.

После принятия меню-заказа и согласования всех вопросов с заказчиком, метрдотель составляет заявку на производство, где указывается количество приглашенных на банкет, наименование закусок и блюд, их общее количество, количество порций в блюде, срок исполнения заказа и посуда, в которой будет подаваться кушанье. Примерное меню банкета и заявки на закуски и блюда приведены ниже.

В день банкета бригадир официантов, ответственный за исполнение заказа, пробивает чеки на сумму кухонной и буфетной продукции через кассовый аппарат. По этим чекам в определенное время он получает заказанные блюда и напитки с производства, в винном и кофейном буфетах.

Для получения продукции из буфета метрдотель или бригадир также составляет заявку, где указываются наименование вин, количество и емкость бутылок и срок исполнения заказа.

Вся посуда должна быть одного стиля, без малейших дефектов (трещин, щербин и т.п.). Скатерти и салфетки должны быть безукоризненно чисты, тщательно отглажены.

Банкет с полным обслуживанием официантами

Банкет за столом с полным обслуживанием — это вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, а их подачу осуществляют официанты «в обнос». Перед началом банкета официанты перед каждым гостем раскладывают хлеб на пирожковые тарелки.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок, дипломатических приемов и т.д.

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставками или дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстановка столов в зале зависит от его конфигурации — колонн, ниш и т.д., и от количества гостей.

На каждого участника банкета должна приходиться площадь стола размером от 60 до 80 см.

Между столами, поставленными параллельно, расстояние должно быть от 1,5 до 2,0 м. Кроме банкетных столов в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки) или серванты.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают сукном или другой мягкой светлой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды.

Стол накрывают банкетными скатертями так, чтобы на оси стола проходила четко выглаженная середина. С краев стола скатерть спускают на 20—30 см, с торцов — на 25—30 см. Края и углы скатерти должны быть хорошо отглажены. Если столы в банкетном зале расставляются в виде букв «Т», «П», «Ш», то скатерть на этом столе со стороны зала опускают ниже (10 см от пола).

Сервировка банкетного стола начинается с расстановки мелких столовых клеток, которые ставят на расстоянии 60—80 см друг от друга так, чтобы борт тарелки находился на расстоянии 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева — пирожковые, на расстоянии 10—15 см, от края стола - на 5 см.

Справа от тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним — рыбный, затем столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней закусочный нож. Если в меню банкета предусмотрены закуски - мясная и рыбная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой - для мясной).

Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее — рыбную и рядом две закусочные. Десертные ножи и вилки кладут за тарелками. Ручки всех приборов должны лежать на одной линии, параллельно кромке стола.

Затем на стол в определенном порядке ставят фужеры, рюмки, бокалы для вина. Фужеры ставят за тарелками против кончика столового ножа на расстоянии 4—5 см, справа от фужера — рейнвейную или лафитную (более низкую) и водочные рюмки.

Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа - лафитную или рейнвейную (более высокую) рюмки.

Могут быть различные варианты сервировки стола в зависимости от заказанных к блюдам на банкет тех или иных вин. Коньячные рюмки на стол не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаком, либо другими способами, и кладут на закусочные тарелки.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке.

Через один прибор ставят попарно специи (соль и перец), причем соль ставят слева от перца. На стол могут быть поставлены пепельницы. Их ставят слева, против вилок, через прибор, там, где нет специй. В связи с тем, что за столом курят только после десерта, пепельницы можно не ставить на стол заранее.

Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загромождали лиц и не мешали беседе. Нередко банкетный стол украшают, укладывая цветы на скатерть стола, по центру. Сначала выкладывают дорожку из зелени по оси стола, а по ней симметрично от центра влево и вправо кладут цветы.

Фрукты на стол ставят вымытыми, протертыми сухим полотенцем и красиво уложенными в вазы. Вечером ставят канделябры со свечами.

Затем метрдотель дает распоряжение внести в зал напитки. Бутылки с вином предварительно тщательно вытирают (капсулы на 3—4 см надрезают ножом) и ставят на подсобные столы. Винно-водочные изделия, полученные для банкета, должны быть соответствующим образом подготовлены. Водка, шампанское, минеральные и фруктово-ягодные воды должны быть охлажденными, коньяк и красные вина не охлаждают.

Алкогольные напитки открываются в присутствии заказчика, который должен прийти заранее.

Обслуживанию за столом на таких банкетах предшествует аперитив, который подают в отдельном зале, где ожидают прибытия почетных гостей, знакомятся, беседуют. Чтобы заполнить эту паузу, в качестве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и др. напитки. Кроме напитков могут быть поданы легкие закуски: канапе, закусочные бутерброды, сэндвичи и др. На столике в зале сбора гостей могут быть выставлены соленый миндаль, орешки.

На эти же столы ставят пепельницы, сигареты. Подавать аперитив удобней на небольших подносах. Для обеспечения устойчивости их застилают полотняными или бумажными салфетками из плотной, но мягкой бумаги, с тисненым рисунком.

Рюмки наливают на 2/3 емкости и устанавливают таким образом, чтобы высокие были в центре подноса, низкие по краям.

Расстояние между рюмками должно быть не менее 3 см, с тем, чтобы удобно было их брать.

Закуски подают на круглом блюде, накрытом салфеткой (края не должны свисать), одновременно с напитками. Сбор использованных рюмок можно поручить третьему официанту, который следует с пустым подносом за официантами, подающими напитки и закуски. Официант, подающий аперитив, подходит с подносом, который держит на левой руке, к группам гостей и предлагает напитки, называя их. Правая рука официанта в это время заложена за спину.

Если на подносе официанта, подающего аперитив, осталось два-три бокала (рюмки), то он должен пополнить поднос. По пути в служебное помещение официант может собрать пустые бокалы и рюмки, предложив посетителям поставить их на поднос.

Приступая к обслуживанию в зале, подготавливают подносы, застывая их салфетками. Затем вносят в подсобное помещение холодные закуски и расставляют их на столах в порядке очередности подачи.

В каждое подготовленное блюдо кладут прибор для раскладки. Как правило, для этих целей используют столовую ложку и вилку. Вилку кладут

на блюдо зубцами вниз, а сверху на нее ложку — углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю, концы их выступают за бортик блюда и развернуты вправо.

Вначале подают «в обнос» холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми, для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают также «в обнос» горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки.

Получив на раздаче блюда, официанты направляются с ними ко входу в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2—3 шагах сзади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта, обслуживающего почетных гостей в центре стола, они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания. Во время произнесения тостов обслуживание прекращается. Все закуски и блюда подаются гостю с левой стороны. Водку и вино наливают правой рукой с правой стороны. Подача блюд может производиться и с правой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования: горячие закуски — в кокотницы, супы — в чашки и тарелки, десертные блюда — в креманки, горячие напитки — в чашки. При этом надо предупредить гостя словами «разрешите поставить». На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладки.

После тех блюд, которые принято есть руками, не пользуясь приборами (спаржа или цыплята «табака»), гостям подают небольшие чашки с водой и дольками лимона для ополаскивания пальцев, и салфетки.

Посуду официанты убирают только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут вместе нож и вилку на тарелки; это означает, что данное блюдо они уже есть не будут. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны правой рукой, с левой стороны — левой рукой.

При замене посуды и приборов официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет чистый прибор, если таковые не были разложены при сервировке.

Кофе на банкетах обычно подают после десерта в отдельном зале (иногда для этих целей используют аванзалы) или в банкетном зале на отдельных столиках. В кофейном зале заранее подготавливают столы (лучше круглые или овальные) на 6—12 человек. По возможности организуют отдельные кофейные залы для мужчин и женщин. Оформление помещений должно быть уютным: ковры, мягкая мебель, крышки столов с красивой древесной текстурой, покрытой специальным лаком.

Кофейный стол сервируют десертными тарелками и приборами. Тарелки ставят стопкой по 4—6 шт., рядом на салфетку кладут фруктовые приборы. Салфетки для гостей, сложенные валиком, должны лежать рядом со стопками тарелок.

В центре стола ставят вазу с фруктами, под нее можно положить кружевную салфетку. Вокруг вазы с фруктами размещают на столе конфеты в вазах или коробках, печенье, пирожное, сладкие орешки, сахар.

Ближе к краю стола ставят пепельницы, сигареты, спички, зажигалки и др.

Кофейный стол можно предварительно сервировать кофейными чашками и коньячными рюмками. Чашки на блюдцах ручками в левую сторону, а ложки ручками в правую сторону ставят в 5—10 см от края стола, перед каждым креслом. Коньячные рюмки ставят за каждой чашкой, чуть правее ее, или располагая группами по 3-4 шт. В этом случае бутылки с коньяком можно поставить на стол, предварительно протерев и откупорив их. Ликерные рюмки на стол не ставят. Они находятся на подсобном столе, и подают их на стол, когда гость изъявил желание выпить ликер.

После того как гости сели за столы, одни официанты предлагают им коньяк и ликер, наливая их в соответствующие рюмки, другие, взяв кофейники, наливают кофе в чашки, стоящие перед гостями.

Если гость пожелает выпить чай, его кофейную чашку со стола убирают. Чай, процеженный через сито, подают в чайной чашке. На блюдце кладут чайную ложку. Лимоны к чаю подают в розетке.

К кофе или чаю можно подать молоко или сливки, но наливают в чашки по желанию гостей. После этого молочник или сливочник лучше оставить на кофейном столе.

При разливе кофе каждому гостю, официант берет кофейник за ручку, которая обернута салфеткой так, чтобы верхний ее конец был свободен и находился на крышке кофейника. Кофе наливают с правой стороны правой рукой, при этом левой рукой официант придерживает крышку кофейника свободным концом салфетки и, продвигаясь вдоль стола справа налево, наливает каждому гостю кофе поочередно.

Техника подачи кофе предусматривает и другие варианты: каждому гостю кофе официант подает в кофейной чашке с блюдцем и кофейной ложкой. Чашку с подноса он снимает правой рукой и подает ее справа от гостя; официант берет в левую руку предварительно поставленную на стол кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, наполняет ее кофе из кофейника правой рукой и ставит на стол левой рукой слева от гостя. Обслуживает, передвигаясь вдоль стола слева направо, официант берет в правую руку кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, наполняет ее левой рукой. Подает ее правой рукой справа от гостя. Обслуживает, продвигаясь вдоль стола справа налево.

Техника подачи спиртных напитков состоит из нескольких операций, требующих взаимодействия между официантами. Пока один из официантов, взяв поднос с поставленными на него коньячными и ликерными рюмками,

бутылками с коньяком и ликером, подходит к столу и останавливается перед гостем или в стороне от него, другой официант, работающий с ним в паре, с маленьким подносом в руке также подходит к столу. Он обращается к каждому гостю, предлагая имеющиеся напитки. Получив согласие гостя, ставит на маленький поднос рюмку, на виду у него наливает напиток и, поставив бутылку на поднос товарищу, подносит рюмку гостю на подносе.

Если официант с согласия гостя доликает из кофейника или бутылки в освобожденную посуду кофе или коньяк, то это не противоречит этикету, а вот чай в освобожденную чашку, если в ней есть лимон, не доливают. Ее надо снять со стола и подать чай в другой чашке, налитой на подсобном столе.

Официанты, обслуживающие гостей в кофейном зале, следят за порядком на столах, очищают или меняют пепельницы, убирают использованные и ненужные предметы.

В конце пребывания гостей в кофейном зале, им предлагают охлажденную кипяченую или минеральную воду. В случае, когда коньяк или ликер предлагают «в обнос», воду после кофе не предлагают. Она должна быть в фужерах, стоящих на столе у каждого гостя.

Необходимое условие хорошей организации всего банкета — бесшумная работа официантов, без громких вопросов и лишних разговоров. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что особенно имеет большое значение на официальных приемах.

Банкет с частичным обслуживанием официантами

Эта форма обслуживания характерна для банкетов неофициального характера. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т.д., они могут проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения.

При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10—14 гостей.

Размещение гостей за столом чаще всего бывает произвольным, хотя для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников, с несколькими столами — отдельный центральный стол.

Характерная особенность меню такого обеда — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок, гостям предлагается обычно одна-две горячие закуски, затем горячее блюдо и десерт. Банкет с частичным обслуживанием официантами, как бывает и с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе. Расчет посуды и приборов производится в зависимости от числа участников банкета, меню и количества порций закусок и блюд, размещенных в салатниках, блюдах, вазах, предварительно расставленных на столе.

Блюда с одними и теми же закусками, вазы с салатами расставляют через предусмотренные интервалы, с учетом того, что ими будут пользоваться 4—6 человек. Это позволит приглашенному положить на тарелку любую закуску по своему выбору, без помощи официанта.

Подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием, но сервировка может быть несколько проще. Стол сервируют закусочными тарелками (без подстановочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один и два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое блюдо должно иметь приборы для раскладки. Перед тем, как поставить на стол салатники, икорницы и т.п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть.

После закусок на стол ставят напитки; некоторые из них могут быть откупорены заранее (кроме бутылок с кронпробками). Как и закуски, напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый гость мог налить себе любой из них по своему выбору. Прежде чем поставить бутылки с напитками на стол, их тщательно протирают салфеткой (ручником). Бутылки, закрытые металлическими пробками (пиво, соки, воды), откупоривают непосредственно перед приглашением гостей к столу. Горлышко бутылок протирают ручником.

Если площадь стола ограничена, то часть бутылок с напитками можно поместить на подсобные столики и подавать их по мере необходимости, предварительно подготовив, как указано выше. Ассортимент напитков и количество бутылок должны быть известны официанту заранее.

В последнюю очередь раскладывают на пирожковые тарелки хлеб: справа черный — корочкой наружу, слева белый — корочкой внутрь тарелки. Если в меню предусмотрены тосты, расстегаи, кулебяки, их раскладывают на те же тарелки, предварительно сдвинув хлеб вверх.

После окончания сервировки, к столу пододвигают кресла или мягкие стулья против каждого прибора. На подсобные столы (серванты) выставляют запас посуды и приборов.

Размещение гостей за столом происходит по заранее составленному заказчиком плану, если он этого пожелает. План размещения помещают на столике перед входом в банкетный зал. Почетным гостям и гостям преклонного возраста официанты помогают занять свои места за столом. Как только гости сядут, официанты могут предложить им напитки, налив их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же - свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

После подачи рыбных закусок обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми.

Прежде чем взять у гостя использованную тарелку, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и ложку на тарелку параллельно друг другу или скрестил их — знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешения можно не спрашивать.

После подачи рыбных закусок предлагают мясные.

О подаче блюда метрдотель должен сообщить на производство не позже чем за 20—30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиками). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть.

В это время официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда — сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т.д. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелки и приборы и ставя чистые.

Банкет-фуршет

Организация банкета-фуршета осуществляется при правительственных приемах, подписании протоколов, театральных приемах, заключении деловых соглашений и других мероприятиях.

Банкет-фуршет организуют также при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Особенностью обслуживания банкета является то, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставят стулья.

Меню такого банкета включает холодные и горячие закуски, горячие вторые блюда, десерт и горячие напитки. Закуски должны подаваться маленькими порциями «под вилку», т.е. чтобы можно было есть без помощи ножа. Горячие закуски и блюда подают также маленькими порциями, чтобы можно было пользоваться только вилкой или специальной шпилькой. В процессе организации банкета-фуршета необходимо учитывать следующее: нельзя устанавливать столы в непосредственной близости от источника тепла (батареи отопления, камина и др.), а также под прямыми лучами солнца, так как это способствует таянию заливных блюд, а также потере товарного вида и внешней привлекательности всех продуктов: нарезанное мясо приобретает серую окраску, сыр засыхает, зелень в салатах вянет.

Стол, сервированный для банкета-фуршета, должны гармонировать с окружающей обстановкой, при их установке следует учитывать расположение осветительной аппаратуры в зале, с тем чтобы обеспечить равномерное освещение всех столов; рекомендуется при установке столов принимать во внимание рисунок паркета, размещение колонн в зале.

Банкеты-фуршеты предусматривают регламентированное пребывание гостей. Они экономичны: при равных площадях зала на банкете-фуршете можно обслужить в 4—5 раз больше гостей, чем при банкете за столом.

В связи с тем, что гости едят и пьют стоя, столы для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (90—100 см).

Ширина столов - 1,5 м, чтобы разместить большее количество закуски. Расчет длины и количества столов производится из нормы 6—8 гостей на 1 м

длины стола. Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м.

При отсутствии специальных фуршетных столов можно пользоваться обычными прямоугольными, составляя по несколько столов. Форма расстановки столов разнообразная и зависит от площади и архитектурных особенностей зала. Обычно столы ставят в форме букв «Т», «П», «Ш», т.е. все столы, за исключением одного, ставят параллельно. Стол, перпендикулярный им, обычно предназначается для почетных гостей. Сервируется только одна сторона его. Расстояния между столами, а также между столами и стенами должно обеспечивать свободное передвижение гостей и быть не менее 1,5 м.

Накрывают фуршетные столы специальными банкетными скатертями, спуская кромку почти до пола (на 5—7 см от пола). Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь и скрепляют булавками так, чтобы образовался прямой угол. Нижняя кромка скатерти должна быть на одном уровне от пола.

Если скатерти широкие, но короткие, ими накрывают стол «внахлестку», начиная с дальнего конца; если длинные, но узкие, то ими сначала накрывают боковые стороны, а затем крышку стола.

Кроме основных фуршетных столов, в зале у стен ставят подсобные столы для запасных тарелок, приборов, рюмок, салфеток. Кроме этого, предусматривают отдельно стоящие столы для сигарет, спичек, пепельниц, салфеток. Эти столы также покрывают скатертями.

Сервировка фуршетного стола

Сервировка фуршетного стола предусматривает некоторые особенности обслуживания. Практикой установлено, что для такого банкета на каждого гостя необходимо иметь 2-3 рюмки различного вида, в том числе один фужер. Количество остальных рюмок зависит от ассортимента напитков и состава приглашенных.

Так, на каждого из приглашенных на банкет предусматривается - тарелок закусочных 1,5—2; мелких десертных или пирожковых 0,5; вилок закусочных 1,5—2; ножей закусочных 0,5—1,0; вилок десертных — 0,5; ножей десертных фруктовых — 0,57.

Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуску заранее ставят на стол.

Как правило, стол сервируют с двух сторон (двухсторонняя сервировка), односторонняя сервировка используется обычно для стола, предназначенного для почетных гостей.

При расстановке фужеров, рюмок, стопок для соков в два ряда, из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10—15—21 шт., причем от нижней стороны до края стола должно быть не менее 15—25 см. Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда на расстоянии 20—25 см между ними.

Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок, например, для водки, виноградных вин (в зависимости от

меню). Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию в другом ряду. Стопки для сока обычно ставят рядом с фужером, с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двухсторонней расстановки стеклянной посуды, например, группами, «елочкой», «змейкой».

При односторонней сервировке стола (для почетных гостей), рюмки ставятся в один ряд вдоль стола, отступив на 60-70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двухсторонней сервировке. Фужеры расставляют на концах стола треугольниками.

После расстановки стекла выставляют вина, воды, соки, пиво. Вина ставят за рюмками. Бутылки с пивом, минеральной и фруктовой водой, квасом — около групп фужеров. Если в меню предусмотрены соки, стаканы для них ставят рядом с фужерами и там же размещают кувшины.

Для сервировки фуршетных столов используют закусочные и пирожковые тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола, по 10 шт. на каждой стороне. За закусочными тарелками стопками ставят пирожковые (по 3—5 шт. в каждой).

Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок — закусочные вилки (по количеству тарелок). Закусочные вилки кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева - десертные вилки. На стол между рюмками по центру стола ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и другую стороны, к гостям. Открывают бутылки за несколько минут до приглашения гостей в банкетный зал. Часть бутылок оставляют закрытыми и открывают по мере необходимости. При расстановке бутылок с напитками необходимо соблюдать температуру их подачи.

После того как расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 0,5 часа до начала банкета, на столе размещают закуски, соусы, хлеб. При расстановке закусок в первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вкусовых качеств и внешнего вида при комнатной температуре (рыбные, мясные копчености, гастрономия, соленья). В последнюю очередь, непосредственно перед приходом гостей, ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блюда.

При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность. Например, не ставят рядом две закуски из мяса, а чередуют закуски из рыбы, овощей, мяса. Закуски из птицы и дичи ставят так, чтобы голова тушки была обращена к гостям. На каждое блюдо кладут приборы для раскладки, чтобы гость сам мог взять то, что пожелает.

Для того, чтобы правильно использовать площадь стола, в первую очередь расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают более мелкой посудой с закусками. Значительная часть закусок выставляется на овальных фарфоровых блюдах. Их ставят под углом 30—45° к оси стола. Закуски в вазах, салатниках ставят ближе к

центру стола, а в низкой посуде — ближе к краю, оставляя расстояние 25—30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарелки, рюмки и т.д.

Столовыми ложкой и вилкой раскладывают закуски и блюда с гарнирами и без гарниров, салаты, соленья и т.д. К икре для раскладки подают икорную лопаточку, а при ее отсутствии — чайную ложку, к маслу сливочному — нож. Соусы размещают рядом с соответствующими блюдами и закусками.

Из специй на столе обязательны соль и перец. Их размещают по всему столу в линию с блюдами, с равными интервалами. Хлеб, нарезанный ломтиками и красиво уложенный, ставят на фуршетный стол на закусочных тарелках. Ряды или стопки белого и черного хлеба чередуют. Удобнее хлеб располагать справа от стопки закусочных тарелок.

До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные, по указанию метрдотеля занимаются подготовкой аперитива, а также запасной посуды, приборов, салфеток и т.д.

Следует заметить, что при организации обслуживания банкета-фуршета, носящего официальный характер, в зале иногда размещают флаги. Флаг России — справа от стола почетных гостей, а флаг страны, представители которой организуют банкет, — слева.

Обслуживание банкета-фуршета

На одного официанта при обслуживании фуршета обычно приходится 15—20 гостей. Задача официанта — помочь в выборе закусок, предложить свою помощь, чтобы налить вино, положить на тарелку закуску и т.д.

Напитки и закуски обычно подают гостям разные официанты. При подаче напитков используются различные приемы. Иногда, например, на поднос, покрытый салфеткой, ставят несколько рюмок с различными напитками и предлагают их гостям, называя напиток. Поднос держат на левой руке. Можно поставить на поднос несколько пустых рюмок и бутылок с напитками, повернув их этикетками в сторону гостя.

В этом случае официант, держа поднос на левой руке, правой может налить гостю напиток по его желанию или предоставить это сделать самому гостю.

При подаче закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской, обносит им гостей, раскладывая закуски на их тарелки.

После холодных закусок по распоряжению метрдотеля, подают горячие закуски. Для фуршетного обслуживания (официантами «в обнос» с подносом) их готовят в определенном ассортименте и подают в соответствующей посуде. Так, жюльен из дичи и птицы, шампиньоны в сметане, крабы в соусе подают в кокотницах. Сосиски-малютки, тефтели в томатном соусе, судак или осетрина «орли», люля-кебаб могут быть поданы на мельхиоровых блюдах или в баранчиках.

Кокотницы с закуской ставят на поднос, покрытый салфеткой. На этот же поднос у борта кладут специальные вилки или чайные ложки

На ручку кокошницы надевают маленькую бумажную папильотку, чтобы гость не обжег руки.

Вместо вилок при подаче некоторых блюд применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые после одноразового использования официант собирает и уносит. Использование шпажек позволяет уменьшить количество приборов при обслуживании фуршетов.

После горячих блюд подают десерт: мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т.п. Для этой цели используют металлические креманки, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой.

Прием-коктейль

При обслуживании по типу «коктейль» можно принять много гостей в небольшом помещении, при этом не требуется большого количества мебели, посуды, столового белья. Время коктейля непродолжительное, расходы на его организацию значительно меньше, чем банкетов других видов. Гости могут свободно приходить и уходить в разное время.

В зале ставят небольшие столики у стен, колонн, в нишах, на которые раскладывают пепельницы, спички (зажигалки), бумажные салфетки: в вазочках — миндаль в сахаре или с солью. Банкетные столы не расставляют. Официанты разносят закуски на фарфоровых блюдах, рюмки и бокалы с напитками — на подносах. Тарелок и приборов при обслуживании коктейлей не полагается. Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки.

При приеме заказа уточняют количество гостей, их состав, продолжительность коктейля, выясняют, нужна ли барная стойка, согласовывают с заказчиком меню.

Величина всех подаваемых во время коктейля закусок должна быть такой, чтобы их можно было сразу положить в рот целиком. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды-канапе или сэндвичи, нарезанные в виде ромбиков, квадратов, кружочков и т.д., а также волованы или тарталетки с салатом рыбным, мясным, из птицы, паштетом или икрой, половинки вареных яиц, фаршированных икрой, и т.п.

Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок-малюток, люля-кебаб, шашлычков.

На десерт — пирожные ассорти, хворост из сладкого слоеного теста, яблоки в тесте. Фрукты подают предварительно зачищенные от сердцевины и разделенные на дольки.

Напитки на коктейле могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепленые и десертные, соки, воды, пиво, коктейли, шампанское.

Организуя коктейль, предусматривают помещение для подготовки закусок и напитков. Здесь ставят столы, на которых подготавливают коктейли, разливают напитки в рюмки, бокалы, стопки. Все напитки перед началом коктейля должны быть доведены до температуры их подачи.

Рюмки, стопки, бокалы расставляют на подносах, покрытых салфетками. Напитки в высоких бокалах ставят в середине подноса, рядами в

низких рюмках и стопках — по краям. В начале приема-коктейля, как правило, гости пьют безалкогольные напитки: соки, воду (фруктовую или минеральную), пиво. Спустя 10—15 мин подают крепкие напитки: водку, виски (25% виски, 75% содовой или минеральной воды), коньяк, затем снова предлагают безалкогольные напитки.

Все закуски официанты предлагают гостям на круглых блюдах, а напитки — в рюмках и бокалах на подносах. Официанты чаще всего работают парами: один обносит гостей закусками, другой — напитками. Обслуживание начинается с приходом первого гостя. Хозяин встречает каждого гостя у входа в зал, Иногда хозяин оставляет доверенное лицо встречать посетителей, а сам разговаривает с гостями.

В первую очередь официанты предлагают напитки, а затем закуски. Официант, обнося гостей напитками, должен держать поднос на уровне локтя.

Подойдя к группе гостей или одному из них, официант останавливается и предлагает напитки, называя их, а затем переходит к следующим гостям.

Вслед за напитками гостей обносят закусками, их держат в левой руке. На блюдо ставят иногда стаканчик — стопку со шпильками.

Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а правой — пирожковую тарелку, для того чтобы гости могли положить использованные шпильки. К горячей закуске может быть подан соус в неглубоком соуснике или розетке. Его ставят у края стола.

Шампанское предлагают при подаче десерта, после мороженого.

На коктейле может быть подан кофе. Во время подачи кофе можно предложить миндаль, орехи. Несколько раз гостей обносят сигаретами, положенными в сигаретницы. При расчете количества обслуживающего персонала исходят из нормы 10-15 приглашенных на одного официанта.

Банкет-чай

Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета — женщина. Продолжительность его не более двух часов, время проведения — с 16 до 18 часов. Количество гостей обычно 6—12, но может быть и до 30 человек. Обслуживание

банкета-чая желательно поручать официанткам, чтобы создать более непринужденную обстановку.

В зале, где проводится банкет-чай, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла. Не рекомендуется яркое освещение. Чайный стол ставят в центре зала. Если чайных столов несколько, между ними должны быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов. Полотняные салфетки на столах того же рисунка и тона.

Помимо чайных столов, можно поставить в удобном месте подсобный стол, покрытый скатертью. На столе должны быть пепельницы, спички, зажигалки, которые подаются по требованию. Сигареты женщинам рекомендуется подавать в сигаретнице.

При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные чашки,

сахарницы, щипцы, лоточек для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладки.

Сервируя стол, для каждого гостя ставят десертные тарелки, за ними рюмки для мадеры емкостью 75 г; за рюмками—фруктовые приборы. Рядом с десертными тарелками — десертные ложки, вилки или ложку (в зависимости от десертного блюда). На десертные тарелки кладут салфетки. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4—6 шт. возле вазы с фруктами, с обеих сторон от нее.

К чайному столу подают пироги, сдобные сладкие пирожки, торты, бисквиты, кексы, печенье и т.п. Рекомендуются десертные полусладкие вина, ликеры, ром.

По желанию заказчика в меню могут быть включены некоторые виды закусок — ветчина, сыр, бутерброды или сэндвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом. К чаю могут быть поданы горячие сливки или молоко.

Обычно чай за столом наливает сама хозяйка, поэтому самовар ставят слева от хозяйки, на подносе; около самовара — чайник и чашки. Посредине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, медом, шоколадные конфеты в коробках или вазах. Варенье ставят в стеклянной или хрустальной креманке на пирожковой тарелке, с чайной ложкой для раскладки. Стопки розеток по 4—6 шт. размещают справа и слева от варенья. Миндаль ставят в салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке, чайную ложку кладут в кармашек салфетки, положенной на десертную тарелку. Сливки, молоко, лимоны приносят перед подачей горячих напитков, фарфоровый чайник с заваркой ставят около самовара.

Гостей встречает хозяйка банкета. Она приглашает их к столу. Официанты помогают им сесть.

Обслуживание гостей начинают с подачи десертного блюда, соблюдая при этом принятую последовательность: вначале обслуживают почетных гостей, затем старших по возрасту и остальных. Если десертное блюдо подается в креманке (желе, мусс, сливки, взбитые с клубникой), его ставят перед гостем с правой стороны правой рукой, креманку ставят на пирожковую тарелку и кладут чайную ложку, ручкой вправо. Как только первый официант заканчивает подачу десерта и переходит к другому гостю, второй официант подает вино.

Если предлагают два вида вина, то показывают бутылки слева и после выбора наливают справа. Официанты всегда должны иметь на подсобном столе в запасе чистые рюмки и тарелки.

После закусок и десерта подаются горячие напитки. Для этого официанты убирают с чайного стола использованные тарелки и приборы и сервируют стол чистыми тарелками и приборами. На стол должны быть поставлены горячие сливки, молоко. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают вина: мускат, кагор и ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, его наливают в чистую чашку на подсобном столе (можно

наливать чай в ту же чашку, если в ней нет лимона и осадка). Заварка должна быть тщательно процежена через сито.

Чай может разливать из самовара и сама хозяйка. В этом случае официант помогает хозяйке стола передавать чашки с налитым чаем гостям за столом, сидящим вдали от хозяйки. Перед тем как подать гостю, чашку ставят на блюдце ручкой влево, а с правой стороны за чашкой, ручкой справа или сбоку, кладут чайную ложку.

Свадебный банкет

Свадьба — торжественное мероприятие, которое в отличие от остальных банкетов длится более продолжительное время. В ресторанах для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальное помещение. Лучше, когда их два: одно — для встречи и сбора гостей, а затем для танцев, другое — для банкетного стола.

При наличии одного зала стол ставят таким образом, чтобы в зале у входной двери оставалось место для сбора и танцев гостей.

При приеме заказа метрдотель должен познакомить заказчика с залом, в котором будет проходить торжество, уточнить дату и время банкета, количество участников, общую сумму денег, ассигнованных на проведение банкета. Необходимо заранее обговорить следующие вопросы: будут ли молодые встречать гостей или приедут позже ко времени приглашения гостей к столу; когда подавать шампанское; определить место для подарков, цветов, установить время перерыва для танцев, согласовать с заказчиком, как расставить столы и рассадить гостей.

В книге приема заказа должны быть фамилия, номер телефона и домашний адрес заказчика. При оформлении заказа, как правило, получают аванс, в размере 50% суммы расчета.

В ресторанах и кафе, где празднуются свадьбы, рекомендуется иметь отпечатанные типографским шрифтом (способом) красиво оформленные бланки приглашений. Их вручают заказчику (для каждого гостя) после того, как будет принят заказ.

Более подробно согласование меню и уточнение остальных вопросов делают за 2—3 дня до банкета. Для того чтобы разнообразить меню, на каждого участника банкета целесообразно рекомендовать полпорции каждой закуски.

Характерной особенностью меню является разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов, напитков, кондитерских изделий, фруктов.

Кроме холодных закусок и блюд, в меню включают одно, а иногда два горячих блюда. Время подачи горячих блюд заранее согласовывают с заказчиком.

Окончательно согласованное меню оформляют на бланке в четырех экземплярах. По одному экземпляру вручают заказчику и заведующему производством. Из двух других метрдотель оставляет себе один для окончательного расчета с заказчиком, а другой передает официантам.

По меню-заказу метрдотель составляет заявку на закуски и блюда, в ней указывается, сколько порций каждого блюда заказано, количество порций в блюде, в какой посуде они должны быть приготовлены, дата и время готовности заказа. Заказ передается на кухню. Заявку на буфетную продукцию, включенную в меню, передают в буфет. В ней также должен быть указан срок исполнения заказа.

Затем определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола. Заявки на эти предметы заблаговременно передают в сервизную. Количество и ассортимент холодных закусок зависят от числа участников банкета, размера банкетного стола и количества заказанных порций закусок.

При определении количества официантов для обслуживания свадебного банкета исходят из расчета: один официант на 9—12 гостей.

В день проведения банкета метрдотель проводит инструктаж с официантами, назначенными для обслуживания, определяет обязанности каждого. Одним поручает расстановку мебели, подготовку посуды и приборов, сервировку столов и т.п.;

другим — подготовку буфетной продукции, специй, цветов и т.д. Каждый официант должен знать схему обслуживания и очередность подачи блюд, напитков. В зависимости от площади и конфигурации зала (расположение окон, дверей, колонн), числа участников и торжества столы ставят по-разному: в одну прямую линию, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим перпендикулярно поставленным к ним столом (буквой «Т», «П» и можно «Ш»). Круглые столы не применяют.

При расстановке столов предусматривают проходы для официантов и гостей. После этого столы накрывают мягкой толстой тканью: она делает более гладкой и ровной поверхность стола, заглушает шум, предупреждает бой посуды, впитывает случайно разлитую на скатерть жидкость. Подготовленные таким образом столы накрывают более отглаженной скатертью.

Если стол накрыт буквой «П», то скатерть со стороны, обращенной в зал, опускают до 10—15 см от пола, а из зелени и цветов делают гирлянды, которые закрепляют на скатерти с этой же стороны. Каждую прямую линию столов лучше накрывать одной скатертью нужного размера.

При сервировке свадебного стола места для молодоженов сервируют с большим интервалом между их приборами и приборами рядом сидящих гостей (не менее 1 м). При этом следует предусмотреть, что на каждого гостя за столом приходится не менее 60-80 см.

Последовательность сервировки стола следующая: начинают сервировку с закусочных тарелок, затем ставят пирожковые, раскладывают приборы, ставят рюмки, фужеры, салфетки, расставляют специи, пепельницы; далее выставляют на стол цветы. Первые закусочные тарелки официант ставит посередине стола для невесты и жениха, а затем остальные. Под закусочные тарелки им можно поставить мелкие столовые.

Горячие блюда могут быть поданы разложенными по тарелкам. От официанта требуются быстрота и умение пользоваться приемами сбора использованной посуды. Ножи и вилки кладут на стол с подноса, на котором лежит салфетка.

Нож (лезвием к тарелке) кладут справа от закусочной тарелки, а вилку (зубцами вверх) — слева от нее. Можно положить прибор столовый для горячего блюда, тогда сервировку начинают со столового ножа, а затем кладут закусочный. Концы ручек всех приборов, как и борт закусочной тарелки, должны быть на одной линии (1—2 см от края стола). Десертные приборы подают вместе с десертом.

Стол сервируют фужером для воды и пива, рюмкой для вина или водки, иногда добавляют бокал для шампанского, в том случае, когда его наливают непосредственно за столом. Места для молодых сервируют иначе: рюмки и бокалы ставят иной формы, другого размера и цвета. Как правило, для молодых сервируют только фужер и бокал для шампанского, так как им рекомендуется пить воду и шампанское (а не крепкое спиртное). Салфетку лучше сложить веером и поставить в фужер. Можно невесте и жениху преподнести небольшой сюрприз. Для этого под салфетки кладут сувениры.

Пепельницы лучше поставить через прибор там, где нет специй. Вазы с фруктами устанавливают по оси стола с разными интервалами. Предварительно фрукты моют и укладывают на вазы так, чтобы их легко было взять.

Место на столе против молодых украшают живыми цветами в невысоких вазах. Цветы можно выложить прямо на скатерти. Часть цветов ставят по оси стола в вазах, лучше невысоких, на наколках, а остальные можно поставить в вазах на маленькие тумбочки или столики в стороне от стола. Иногда перед приборами молодых, до приглашения гостей к столу, ставят подаренный им свадебный торт, но лучше подавать его после того, как гости съели горячее блюдо, точнее, перед подачей горячих напитков.

Торт можно преподнести как «соль-хлеб». В центре стола, напротив молодых, расстилают вышитое полотенце. Его перегибают пополам и на середину ставят торт, а концы полотенца под углом опускают по скатерти. Площадь стола перед тортом оформляют цветами.

Блюда с одной и той же закуской, салатницы расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 6—10 гостей. Каждое блюдо должно повторяться примерно через четыре-пять приборов.

Блюда ставят под углом к оси стола, параллельно друг другу. Закуску можно ставить в один или два ряда, в зависимости от ее количества и ширины стола. В салатниках закуски расставляют ближе к центру стола, в посуде с низкими бортами (блюдах, лотках) — ближе к предметам сервировки; икорницы, салатники ставят на пирожковые и закусочные тарелки. Каждое блюдо должно иметь прибор для раскладки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за 30—60 мин до начала банкета,

чтобы они имели свежий, привлекательный вид; при расстановке учитывать сочетание закусок по цвету и чередовать их: из мяса, рыбы, овощей и т.п.

Буылки с напитками можно ставить рядом с рюмками на одном уровне или в интервалах между группами рюмок, на узких столах ставят группами по 2—4 буылки в середине стола. По согласованию с заказчиком буылки с напитками могут быть откупорены заранее, кроме буылок с водой, пивом, соком. Вино открывают на подсобном столике, прикрывают пробкой и ставят на стол, а воду ставят, не открывая буылок.

Затем официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб. Расстегаями можно обнести гостей или положить их на пирожковые тарелки.

Стулья расставляют возле каждого прибора. На подсобном столе должна быть подготовлена необходимая посуда для замены (закусочные, пирожковые тарелки), приборы, салфетки.

В отдельном зале, предназначенном для сбора гостей, обычно устанавливают небольшие столики, на которые можно поставить вазы с цветами, положить сигареты, спички, поставить пепельницы.

Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи шампанского при встрече гостей. Гости могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское. Официанты на подсобном столике наполняют бокалы шампанским на 2/3 их емкости, ставят на поднос небольшого размера и, как только вновь прибывшие гости поздравляют молодоженов, подносят бокалы. Так встречают всех гостей. В 1—2 шагах от места встречи гостей следует поставить маленький столик или тумбочку, на которую ставят бокалы. Приняв цветы и подарки, новобрачные кладут их туда же.

Доверенное лицо, находящееся во время сбора гостей вблизи молодых, помещает цветы в заранее приготовленные вазы с водой, а подарки переносит на стол или сервант, специально поставленный для этой цели. Молодые могут не присутствовать при сборе гостей. В этом случае приглашенных встречают родители молодых, а молодожены приезжают ко времени приглашения собравшихся гостей к столу. К этому моменту официанты должны приготовить на подносах бокалы и наполнить их шампанским, а затем подать их, как только вошедшие новобрачные поздороваются с присутствующими. Шампанское может быть предложено не только во время сбора гостей, но также и непосредственно за свадебным столом. Его можно подать двумя способами.

В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, и расставляют их на столе; при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их перед каждым гостем.

Во втором случае бокалы ставят на стол при сервировке и по договоренности с организаторами банкета: перед тем как пригласить гостей к столу, официанты наполняют бокалы шампанским. Бокалы молодых же и родителей наполняются после того, как гости сядут за стол. Если шампанское

будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противном случае их убирают.

За 5—10 мин до приглашения гостей за стол метрдотель или официант сообщает устроителю свадьбы, что все подготовлено. Первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха. Для них отводятся почетные места — в середине стола. Родители невесты занимают места рядом с женихом, левее его, а родители жениха — рядом с невестой — несколько правее ее.

На свадьбе супруги садятся рядом, в отличие от других банкетов. Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей жениха или невесты, затем он же предлагает избрать хозяина стола, называя кандидатуру, заранее согласованную с родными. Официанты, с момента приглашения гостей за столы, находятся в зале, помогают наполнить рюмки, положить закуску, икру, масло, рыбу и др. Если в меню включены рыбные и мясные закуски, то после подачи рыбных блюд следует сменить тарелки и приборы. Особенностью обслуживания свадьбы является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца банкета.

Особые требования предъявляются официанту, обслуживающему молодоженов. На столе перед их приборами не ставят ни закусок, ни напитков. Все закуски и напитки им подают и расставляют официанты.

Через 1,5—2 часа после начала банкета может быть сделан перерыв на 30—40 мин, чтобы гости потанцевали, покурили. В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, фужеры, сигареты, спички. Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещения. Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые горячие блюда с гарниром.

Убрав со стола ненужную посуду, приборы, пустые бутылки, официанты подают десерт, а в заключение банкета — горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия. Если есть возможность, то в банкетном зале или смежном с ним помещении можно подготовить чайные столики.

Специальные формы обслуживания

Специальные формы обслуживания в ресторанах организуются с одной целью — ускорить обслуживание большого количества посетителей, с ограниченным запасом времени. Такая форма используется для обслуживания участников конгрессов, конференций, симпозиумов и т.д. К специальным формам организации питания в ресторанах относятся такие, как «зал-экспресс», «стол-экспресс», «шведский стол».

Зал-экспресс

Зал-экспресс организуется в ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным перерывом; такой зал располагает небольшим количеством посадочных мест, от 40 до 50, и обслуживает его бригада из четырех человек. Меню представляет собой комплексный обед, состоящий из четырех блюд: холодная закуска, первое блюдо, второе горячее и десерт. Стоимость хлеба включена в цену обеда.

Ко времени обеда все столы в зале-экспрессе должны быть подготовлены к приему посетителей. Сервировка обеденного стола состоит из пирожковой тарелки, столовых приборов, фужеров. На каждый стол кладут меню.

Как только посетители сядут за стол, официант ставит закуску, сладкое (закуска и сладкое могут быть поставлены заранее), а затем приносит первое блюдо, а вслед за ним второе и сладкое. Обычно на такой обед посетитель затрачивает 15—20 мин. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет расчет посетителя с официантом. Расчет может быть произведен и по кассовому чеку, который выдается после оплаты.

Шведский стол

Организация питания по типу «шведский стол», заключается прежде всего в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов, участников конференций, конгрессов и т.п.

Время на получение и прием пищи, в среднем, во время завтрака 15—20 мин, обеда и ужина 25—30 мин. При обслуживании по типу «шведский стол» посетителям не приходится ждать, когда официанты принесут им заказанные блюда и выпишут счет. Они сами по своему вкусу выбирают блюда

Для организации в ресторане обслуживания выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах работы «шведского стола», стоимости завтрака или обеда. Для обслуживания «шведского стола» создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Особенность обслуживания «шведского стола» заключается в том, что бригадир официантов или поваров получает по заборным листам или счету продукцию на завтрак или обед и совместно с членами бригады расставляет ее на «шведском столе», следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией на основании дополнительных записей в заборном листе.

Бригада официантов сервирует обеденные столы, убирает использованную посуду. По просьбе посетителей официанты могут обслужить их за столом — с учетом возраста, физических недостатков и других причин.

«Шведский стол» представляет собой большой стол в центре зала, на котором расставлены блюда с закусками. По краям стола ставят закусовые тарелки стопками по 5—6 шт. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную воду, кладут приборы.

Туристы или другие посетители, взяв поднос со специального стола, стоящего при входе в зал, подходят к большому столу и самостоятельно выбирают закуску. Затем на небольшом отдельном столе выбирают первое блюдо. Пока посетители едят закуску и первое блюдо, официанты расставляют вторые горячие блюда, ставят мелкие тарелки. Рядом с каждым

блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, кофе развозят на тележках.

В некоторых гостиницах для иностранных туристов, при организации их питания по типу «шведского стола», в обеденном зале устанавливается линия прилавок для самообслуживания. Линия представляет собой комплекс оборудования, в состав которого входят:

- прилавок для подносов;
- охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
- прилавки - мармиты для первых и вторых блюд;
- прилавок для горячих напитков;
- прилавок для столовых приборов.

Посетители, подойдя к линии раздачи, по выбору подбирают комплексный завтрак или обед, при этом сами себе накладывают на тарелки гарниры, вторые блюда и т.п.

Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются посетителям за наличный расчет.

Меню обеда и ужина для групп иностранных туристов, а также туристов своей страны составляется работниками ресторана на основании лимитов на питание. Меню для иностранных туристов составляется с участием гида-переводчика. Меню подписывают директор ресторана, заведующий производством и калькулятор.

Меню должно быть разнообразным по дням недели, с учетом вкусов и запросов иностранных туристов. В лимит стоимости питания туристов не включаются винно-водочные и табачные изделия.

В необходимых случаях ресторан должен обеспечить иностранных туристов диетическими и вегетарианскими блюдами.

Практическое занятие № 10 **Обслуживание иностранных туристов**

Цель работы: изучить особенности обслуживания иностранных туристов в предприятиях общественного питания

Задание:

1. Изучить особенности обслуживания иностранных гостей в предприятиях общественного питания, в зависимости от типа предприятия.
2. Порядок обслуживания иностранных граждан.

Иностранные туристы посещают нашу страну индивидуально или группами.

Индивидуальные туристы путешествуют по специальной программе. Это представители иностранных фирм, участники переговоров, аукционов, ярмарок, выставок и др. Обслуживание их осуществляется по классам: люкс-аппартамент, люкс, первый класс, туристский класс и кемпинг.

Группы туристов путешествуют по территории страны различными видами транспорта, в том числе и на автобусах иностранных фирм.

Обслуживание групп туристов осуществляется по классам: полулюкс, первый класс, туристский класс, кемпинг. В зависимости от класса обслуживания, иностранным туристам предоставляется различный объем услуг.

Организация питания групп иностранных туристов осуществляется в отдельных залах или за специально выделенными столами в общем зале.

Если обслуживание осуществляется в ресторане в течение нескольких дней, то рекомендуется закреплять за иностранными туристами определенные постоянные места в зале. При организации питания иностранных туристов из разных стран в одном зале, на столы следует устанавливать флажки этих стран.

Рекомендуются следующие ориентировочные интервалы приема пищи: завтрак – с 8.00 ч до 10.00 ч; обед – с 12.00 ч до 15.00 ч; ужин – с 17.30 ч до 20.00 ч.

В предприятиях, где организуют питание в две смены, ужин может быть продлен до 20.30 ч. Для групп туристов в случае организации вечернего мероприятия (например, посещение театра) ужин предоставляют до мероприятия или в пределах режима работы предприятия.

Для обеда и ужина меню составляют не менее, чем в двух вариантах на каждый день. В нем указывают наименование блюд, нормы выхода и цену каждого блюда.

Меню должно быть разнообразным по дням недели. В меню дня следует включать не менее 4-5 фирменных и заказных блюд, учитывая при этом особенности национальных кухонь, привычки и режим питания туристов. По просьбе туристов необходимо производить замену блюд в пределах общей стоимости лимита, в том числе, обеспечивать туристов диетическими и вегетарианскими блюдами. Время завтрака не должно превышать 30 мин, а обеда и ужина – 1 ч (каждый прием пищи). Исходя из этого, каждое звено из четырех официантов обслуживает от 40 до 60 туристов.

Бригада (звено) официантов в процессе подготовки завтрака, обеда или ужина после соответствующей сервировки стола за 10-15 мин до прихода туристов, согласно меню, ставит на столы масло, хлеб, булочки, воду со льдом, холодные закуски и т.д. Остальные блюда по меню – супы, вторые блюда, десерт, горячие напитки – подают в процессе обслуживания.

Питание индивидуальным туристам предоставляется за наличный расчет как в рублях, так и в валюте, по чекам и кредитным карточкам.

Завтрак для индивидуальных иностранных туристов может быть организован в отдельном зале, на специально выделенных столах в общем зале ресторана, на «шведском столе» и по желанию туриста – в номере проживания.

Ориентировочное время предоставления завтрака с 8 до 10 ч утра, а в туристический сезон (с мая по сентябрь) – с 7 ч до 10 ч утра.

Индивидуальные иностранные туристы могут сделать заказ по телефону на подачу завтрака в номер, оплатив наличными деньгами стоимость данной услуги по счету.

Обеды и ужины предоставляются индивидуальным иностранным туристам по меню заказных блюд, которое должно быть напечатано на русском и нескольких (английский, французский, немецкий) иностранных языках.

Различают следующие виды завтраков:

1. *Континентальный завтрак.* Название происходит из английского языка (continental breakfast) и описывает завтрак, принятый на европейском континенте уже многие десятилетия. В настоящее время не является единственным видом завтрака, используемым в гостиницах разных стран.

Континентальный завтрак включает: кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом. Во многих странах Европы континентальный завтрак входит в цену размещения в гостинице.

2. *Расширенный завтрак.* Этот вид завтрака получил распространение в Европе с середины 60-х годов. В дополнение к континентальному завтраку гостям предлагаются: соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.

3. *Английский завтрак.* В классическом варианте английский завтрак начинается с утреннего чая или кофе (возможно горячего шоколада), принесенного в номер. Он также включает сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Этот так называемый "short breakfast" (короткий завтрак) может дополняться блюдами из яиц (яичницей с ветчиной или беконом, яйцами, жаренными на хлебе, омлетом с ветчиной или шампиньонами и др.), рыбными блюдами, блюдами из злаковых (овсяной кашей или супом на молоке или на воде с сахаром либо солью). Английский завтрак сервируется таким же образом, как и расширенный завтрак. Если гость вместо блюд из яиц заказывает рыбное блюдо или овсяную кашу, то дополнительно сервируется прибор для рыбы или столовая ложка.

4. *Американский завтрак.* При американском завтраке дополнительно предлагается: обычная питьевая вода с кубиками льда, фруктовые соки, свежие фрукты (грейпфрут, арбуз, ягоды с молоком или сливками) или компот из фруктов (слив, персиков), блюда из злаковых (кукурузные, рисовые хлопья), небольшая порция мяса, пирог и др.

5. *Завтрак с шампанским.* Время предоставления этого завтрака - с 10.00 до 11.30. Предполагается кофе, чай, алкогольные напитки (шампанское, вино), небольшие холодные закуски и горячие блюда, супы, салаты, десерты.

Форма предложения - буфет. Завтрак с шампанским подается, как правило, по официальному поводу.

6. *Поздний завтрак.* Время предоставления - 10.00-14.00. Используются составные элементы, входящие как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Форма предложения - буфет. Представляет альтернативу завтраку и обеду.

Также в предприятиях общественного питания могут применяться другие виды завтраков (Приложение 7).

Библиографический список

Основная литература

1. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – СПб.: «Феникс», 2011. – 373 с.
2. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

Дополнительная литература

1. Багмут. Интерьер предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1979. – 65 с.
2. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 1998. – 352 с.
3. Гумницкий Г.Н., Кононова О.М. Эстетика в общественном питании. – М.: Экономика, 1984. – 96 с.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 288 с.
5. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. – М.: Высш. школа, 1980. – 238 с.
6. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. – М.: Экономика, 1986. – 191 с.
7. Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. – Пер.с нем. – М.: Экономика, 1979. – 104 с.
8. Организация производства и обслуживания в общественном питании./М.И.Беляев, И.Г.Бережной, Г.А.Петров и др. – М.: Экономика, 1986. – 302 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Виды характеристика и назначение посуды
Фарфоровая посуда

Наименование	Размер, мм	Вместимость, см ³	Назначение
ТАРЕЛКИ:			
Глубокая столовая	240	550	Подача супов порциями
Глубокая столовая	250	300	Подача супов полупорциями
Мелкая столовая	240	–	Подача 2-х горячих блюд
Закусочная	200	–	Подача холодных блюд и закусок
Пирожковая	175	–	Подача хлеба, хлебобулочных изделий, гарниров к супам
Глубокая десертная	200	–	Подача сладких супов
Мелкая десертная	200	–	Подача сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий
БЛЮДА:			
Круглые	350	–	Подача холодных блюд и закусок
Овальные	350	–	То же
САЛАТНИКИ			
1-; 2-; 3-; 4-; 6- порционные	–	120; 240; 360; 480; 720	Подача салатов, натуральных овощей, холодных блюд
СЕЛЕДОЧНИЦЫ И ЛОТКИ	135; 250; 270; 300	–	Подача закусок из сельди, копченой рыбы, икры, шпрот, сардин и др.
ВАЗА САЛАТНАЯ НА НОЖКЕ	240	–	Подача салатов, натуральных овощей, др. холодных блюд
ЧАШКИ С БЛЮДЦАМИ:			
Бульонные	–	350;400	Подача прозрачных и пюреобразных супов
Чайные	–	200; 250	Подача чая, кофе с молоком, какао, шоколада
Кофейные	–	75; 100	Подача кофе черного
ЧАЙНИКИ:			
Заварочные	–	250; 500;600; 800	Для заварки чая
Доливные	–	800;1600	Подача кипятка
КОФЕЙНИКИ	–	500;1400	Подача черного кофе
СЛИВОЧНИКИ	–	150; 250; 300	Подача сливок
МОЛОЧНИКИ	–	500; 750;1000	Подача молока

ПИАЛЫ	–	220; 250; 350	Подача зеленого чая
КИСЭ	–	900	Подача плова, мант, лагмана
ВАЗЫ НИЗКИЕ	240	–	Подача мучных кондитерских изделий
ХРЕННИЦЫ	–	100; 200	Подача соуса-хрена
ПАШОТНИЦЫ (рюмки-подставки)	35–50	–	Подача яиц «всмятку» или в мешочек
БЛЮДЦА-РОЗЕТКИ	90	–	Подача варенья, джема, меда, сахара
ПРИБОРЫ ДЛЯ СПЕЦИЙ:			
Солонки	–	–	Подача соли
Перечницы	–	–	Подача перца
Горчичницы	–	–	Подача горчицы

Стеклянная и хрустальная посуда

Наименование	Вместимость, см ³	Назначение
СТАКАНЫ	250	Для горячих напитков (кроме кофе)
КРЕМАНКИ	250	Для сладких блюд
ГРАФИНЫ	250–1200	Для напитков при подаче в разлив
КУВШИНЫ	2000–2500	Для воды, соков, морсов, клюшонов
КРЮШОННИЦЫ	3000	Для приготовления и подачи клюшонов, холодных пуншей
САЛАТНИКИ	–	Для салатов и холодных блюд
БЛЮДЦА-РОЗЕТКИ	–	Для варенья, джема, меда
ВАЗЫ:		
Чашеобразные		Для фруктов и кондитерских изделий
Плоские (плато)		Для тортов и пирожных
Цилиндрические и др. формы		Для цветов

Рюмки для алкогольных и безалкогольных напитков

Наименование	Характеристика	Вместимость, см ³	Назначение
Коньячная	Типа «тюльпан», расширенная книзу и суженная кверху, на низкой ножке	75	Подача коньяка, ликера. Коньяк наливают не более 25 см ³ . При предварительной сервировке коньячную рюмку на стол не ставят.
Водочная	–	50	Подача водки и горьких настоек, наливок.
Мадерная	–	75	Подача крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската
Рейнвейная	Обычно цветная – светло-зеленая, бежевая	75–100	
Лафетная	–	100–125	Подача красного вина
Бокал	Цилиндрической формы, вытянутые кверху на высокой ножке	125	Подача шампанских и игристых вин
Фужер	–	250–280	Подача минеральных и фруктовых вод. Можно использовать для пива
Стакан конусный	–	100–150	Подача натуральных соков
Кружка пивная	Расширенная книзу и зауженная кверху	250–500	Подача пива в пивных барах
Стакан с утолщенным дном	–	200	Подача кофе (гляссе)

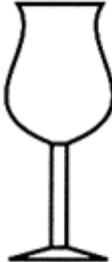
Металлическая посуда

Наименование	Характеристика	Назначение
Блюда: Овальные Круглые	Материал: мельхиор, нейзильбер	Подача вторых блюд из жареного мяса, рыбы, птицы, овощей
Баранчики: круглые 1-; 2- порционные овальные 1-; 2-; 3-; 4- порционные	Материал: нержавеющая сталь, мельхиор, нейзильбер. Выпускаются открытыми и с крышками	Подача вторых соусных блюд, блюд из пищи и дичи. Можно подавать блины, цветную капусту
Соусники: 1;-2;-4 порционные	Материал: мельхиор, нержавеющая сталь	Подача горячих соусов
Сковороды: 1-;2-;4-порционные	Материал: нержавеющая сталь, мельхиор	Подача горячих закусок, горячих сладких блюд, вторых запеченных блюд из мяса, рыбы, овощей
Кокотница	Небольшая кастрюлька с длинной ручкой, V= 90 см ³ , из мельхиора или нержавеющей стали	Подача горячих закусок из мяса, птицы, грибов, овощей и других продуктов
Кокильница	Металлическая раковина на подставке	Подача горячих закусок из рыбы и морепродуктов
Икорницы: 1-; 2-; 4-порционные	Металлическая чаша, имеет стеклянную или хрустальную розетку	Подача икры зернистой
Турки: 1-; 2-порционные	Имеют коническую форму с узким горлом и носиком. V= 125 см ³ ; 250 см ³	Для варки и подачи чёрного кофе по-восточному
Креманка	Металлическая чашка на ножке	Подача сладких блюд: мороженого, крема, мусса
Решётка для спаржи	Имеет прямоугольную форму и выполняется на четырёх ножках	Подача спаржи
Вазы	Имеют разнообразные формы	Подача фруктов, печенья, конфет
Кофейники: 2-; 6-порционные	V= 0,5 л; 1,5 л	Приготовление и подача кофе
Сливочники	V= 50: 200 см ³	Подача молока и сливок к горячим напиткам
Миски суповые: 1-; 2-; 4-порционные	Мельхиоровые с крышками и без	Подача заправочных супов

Стеклянная посуда для бара

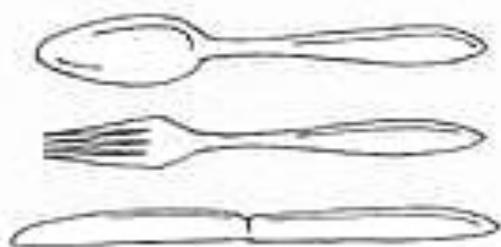
	<p>Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.</p>	<p>90-160 мл.</p>	<p>Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом Фраппе - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).</p>
	<p>Шампань флюте.</p>	<p>160-180 мл.</p>	<p>Фужер для шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.</p>
	<p>Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.</p>	<p>250-500 мл.</p>	<p>Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.</p>
	<p>Харрикейн.</p>	<p>400-480 мл.</p>	<p>Бокал для тропических коктейлей.</p>
	<p>Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.</p>	<p>150-300 мл.</p>	<p>Для подачи mix-drink, long drink - напитки большого объема и soft drink - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p>

	<p>Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.</p>	<p>100-320 мл.</p>	<p>Для подачи алкогольных напитков методами: on the rocks -в чистом виде со льдом. Mist-крепкое спиртное в чистом виде на дробленный лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде и mix-drinks на основе виски.</p>
	<p>Ликерная рюмка. Пони. Кордиал.</p>	<p>25-60 мл.</p>	<p>Для подачи ликеров в чистом виде.</p>
	<p>Стопка. Шот. Джиггер.</p>	<p>40-60 мл.</p>	<p>Для подачи алкогольных напитков методом straight up, то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком.</p>
	<p>Пус кафе.</p>	<p>50-120 мл.</p>	<p>Бокал для слоистых коктейлей.</p>
	<p>Бокал для Айриш кофе.</p>	<p>240-280 мл.</p>	<p>Для подачи горячих коктейлей.</p>
	<p>Шампанское блюдце.</p>	<p>120-200 мл.</p>	<p>Для подачи шампанского и игристых вин. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.</p>

	<p>Шерри. Мадерная рюмка. Порт глас.</p>	<p>80-150 мл.</p>	<p>Для подачи крепленых вин, вермутов.</p>
	<p>Маргарита.</p>	<p>200-250 мл.</p>	<p>Для подачи коктейлей "Маргарита", замороженных напитков.</p>
	<p>Гоблит. Кубок.</p>	<p>200-300 мл.</p>	<p>Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.</p>
	<p>Сауэр.</p>	<p>...</p>	<p>Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).</p>
	<p>Пивной бокал.</p>	<p>220- 1000 мл.</p>	<p>Для подачи пива и коктейлей с пивом.</p>
	<p>Пивная кружка.</p>	<p>250- 1000 мл.</p>	<p>Для подачи пива.</p>

	<p>Бокал для красного вина.</p>	<p>150-300 мл.</p>	<p>Для подачи красного вина.</p>
	<p>Бокал для белого вина.</p>	<p>150-260 мл.</p>	<p>Для подачи белого вина.</p>
	<p>Чаша для пунша.</p>	<p>100-180 мл.</p>	<p>Для подачи пунша.</p>

Виды вспомогательных приборов



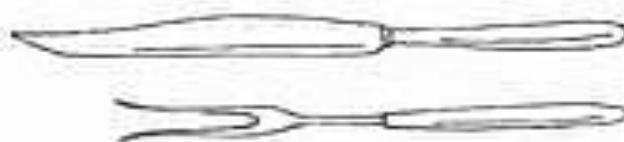
1. Большой столовый прибор



2. Соусная ложка



3. Сметанная ложка



4. Приборы для мяса



5. Приборы для рыбы



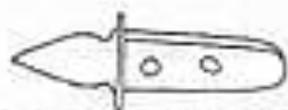
6. Приборы для омара



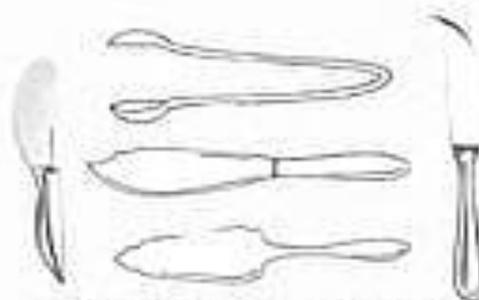
7. Приборы для икры



8. Приборы для улиток



9. Приборы для устриц



10. Десертные приборы

Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков

I. Фирменные закуски, блюда и напитки.

II. Холодные блюда и закуски.

1. Рыбная гастрономия:

- Икра зернистая – лососевых и осетровых рыб;
- Рыба малосольная (сёмга, лососина с лимоном);
- Рыба солёная;
- Шпроты с лимоном;
- Рыба горячего и холодного копчения.

2. Рыбные блюда собственного приготовления:

- Рыба отварная
- Рыба заливная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом

3. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

4. Из нерыбных продуктов моря

5. Овощи натуральные

6. * Салаты (рыбные, мясные, овощные) и винегреты

7. Мясные из гастрономических продуктов

8. Мясные собственного приготовления (мясо отварное, заливное, жареное)

9. Гастрономия и консервы из птицы

10. Из птицы собственного приготовления

11. Гастрономия и консервы из субпродуктов

12. Из субпродуктов собственного приготовления

13. Консервы из овощей

14. Из овощей собственного приготовления

15. Грибные

16. Из яиц

17. Сыры

18. Масло сливочное

19. Из кисломолочных продуктов

III. Горячие закуски:

1. Рыбные

2. Мясные

3. Из птицы

4. Из субпродуктов

5. Овощные

6. Грибные

7. Яичные

8. Мучные

IV. Супы:

1. Прозрачные

2. Заправочные:

-Рыбные

-Мясные

-Овощные

3. Пюреобразные

4. Молочные
5. Холодные
6. Сладкие
- V. Вторые блюда:
 1. Рыбные (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
 2. ** Мясные (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
 3. *** Из птицы (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
 4. Из субпродуктов
 5. Овощные
 6. Мучные
 7. Крупьяные
 8. Яичные
 9. Творожные
- VI. Сладкие блюда:
 1. Горячие (пудинг, суфле, каша Гурьевская)
 2. Холодные: желе, мусс; компоты; кисели; крем, взбитые сливки; мороженое
 3. Фрукты и ягоды свежие
- VII. Напитки:
 1. Чай
 2. Кофе
 3. Какао
 4. Шоколад
 5. Молоко
 6. Холодные напитки и соки
- VIII. Гарниры:
 1. Овощные
 2. Крупьяные
 3. Из макаронных изделий
- IX. Кондитерские и хлебобулочные изделия:
 1. Булочки
 2. Пирожки
 3. Пирожные (песочное, заварное, слоёной, бисквитное пирожное)
 4. Кексы
 5. Хлеб

*Салаты могут быть: 1) выделены в отдельную группу; в этом случае их перечисляют перед мясными холодными блюдами; 2) перечисляться после соответствующих холодных блюд и закусок в зависимости от исходного сырья: рыбные салаты – после рыбных холодных блюд, мясные – после мясных и т.д.

** При подаче супов указанный порядок изменяется: вначале подают прозрачные супы, затем пюреобразные и заправочные.

*** Для основных горячих блюд вначале записывают мясные блюда и блюда из птицы, приготовленные из тушек, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, а затем из рубленого мяса и котлетной массы.

Пример составления меню для ресторана высшего класса

Наименование блюд	Цена	Наименование блюд	Цена
<p>Фирменные блюда</p> <p>Стерлядь заливная по-московски</p> <p>Уха рыбацкая (с названием ресторана)</p> <p>Осетрина в сметане, запеченная на сковороде</p> <p>Шницель из куриного филе в кляре</p>		<p>Блюда из птицы и дичи</p> <p>Куры отварные под соусом</p> <p>Курица жареная с гарниром</p> <p>Котлеты из филе кур фаршированные</p> <p>Котлеты из филе кур по-киевски</p> <p>Шницель из кур с гарниром</p>	
<p>Холодные блюда и закуски</p> <p>Икра зернистая</p> <p>Икра кетовая</p> <p>Лососина</p> <p>Семга</p> <p>Балык осетровый</p> <p>Рыбное ассорти</p> <p>Осетрина заливная</p> <p>Осетрина с гарниром</p> <p>Осетрина под майонезом</p> <p>Судак заливной</p> <p>Судак под майонезом</p> <p>Судак под маринадом</p> <p>Раки в томатной заливке</p> <p>Шпроты в масле</p> <p>Сельдь натуральная с картофелем</p> <p>Сельдь с гарниром</p> <p>Салат из крабов</p> <p>Салат из рыбы с сельдереем</p> <p>Салат столичный</p> <p>Салат из птицы</p> <p>Салат из овощей</p>		<p>Котлеты из кур рубленые</p> <p>Котлеты из филе кур жареные</p> <p>Цыплята жареные</p> <p>Цыплята фри</p> <p>Индейка жареная</p> <p>Гусь жареный с капустой</p> <p>Утка с яблоками</p> <p>Рябчик жареный с клюквенным вареньем</p> <p>Рябчик в сметане</p> <p>Филе рябчика фаршированное</p> <p>Филе рябчика жареное с гарниром</p> <p>Куропатка жареная</p> <p>Тетерев в сметане</p> <p>Тетерев жареный с гарниром</p> <p>Блюда восточной кухни</p> <p>Суп харчо</p> <p>Шашлык по-карски</p> <p>Шашлык по-кавказски</p> <p>Чахохбили из баранины</p> <p>Люля-кебаб</p>	
<p>Салат из свежих огурцов, помидоров (по сезону)</p> <p>Ветчина с гарниром</p> <p>Поросенок, соус-хрен</p> <p>Телятина жареная с гарниром</p> <p>Ростбиф с гарниром</p> <p>Свинина жареная с гарниром</p> <p>Язык говяжий с гарниром (красной капустой)</p> <p>Мясное ассорти</p> <p>Куры жареные с гарниром</p> <p>Филе курицы под майонезом</p> <p>Филе дичи под майонезом</p> <p>Индейка жареная с гарниром</p> <p>Рябчик жареный с гарниром</p> <p>Куропатка жареная с гарниром</p> <p>Яйцо под майонезом</p> <p>Сыр российский</p> <p>Сыр рокфор</p> <p>Масло сливочное</p>		<p>Яичные, молочные, мучные, овощные блюда</p> <p>Яичница натуральная</p> <p>Яичница с ветчиной</p> <p>Омлет натуральный</p> <p>Омлет с ветчиной</p> <p>Омлет с сыром</p> <p>Яичная каша натуральная</p> <p>Сырники в масле</p> <p>Сырники со сметаной</p> <p>Пельмени в сметане</p> <p>Пельмени в масле</p> <p>Блинчики с мясом</p> <p>Блинчики с творогом</p> <p>Каша гречневая с яйцом</p> <p>Макароны с ветчиной</p> <p>Цветная капуста, соус сухарный</p> <p>Зеленый горошек в масле</p>	

Наименование блюд	Цена	Наименование блюд	Цена
Супы Бульон с яйцом Бульон с гренками Бульон с пельменями Борщок с острыми гренками Уха из стерляди с расстегаями Солянка рыбная Солянка сборная мясная Борщ московский Щи суточные с крупеником Суп-лапша с курицей Рассольник с курицей Суп-пюре из кур Суп-пюре из дичи Суп-пюре из овощей Суп-пюре из цветной капусты Суп-пюре из зеленого горошка		Холодные напитки Кофе гляссе Фирменный напиток Компот из свежих фруктов (по сезону) Компот из консервированных фруктов Компот из ананасов Миндаль жареный в сахаре Пломбир Пломбир с фруктами Пломбир с печеньем Омлет «сюрприз»	
Супы холодные (в летний сезон) Ботвинья с осетриной Окрошка сборная мясная Горячие блюда Стерлядь паровая Стерлядь в томате Стерлядь грилье Осетрина паровая Осетрина в томате Осетрина в рассоле Осетрина фри Осетрина на вертеле Осетрина грилье		Сладкие блюда Шарлот яблочный Пудинг сухарный Блинчики с вареньем Яблоки запеченные в тесте Каша гурьевская (соус абрикосовый) Суфле ванильное Яблоки в красном вине Груша в сиропе с вином Шоколад Шоколадные конфеты	
Судак фри Судак грилье Судак в тесте жареный Судак отварной, соус польский Судак в белом вине Судак в томате Судак на сковороде по-русски Судак жареный в масле Судак запеченный в молочном соусе Филе с гарниром Филе в томатном соусе Филе в соусе мадера Бифштекс натуральный Бифштекс с яйцом Бифштекс с луком Лангет натуральный Лангет под луковым соусом Ростбиф с гарниром Антрекот с гарниром Антрекот с картофелем		Фрукты Яблоки Апельсины Другие фрукты (по сезону) Хлебобулочные и кондитерские изделия Торт порционный (с названием ресторана); Пирожные ассорти Птифуры шоколадные Печенье Хлеб Пшеничный Ржаной Расстегай Тост (белый, подсушенный хлеб)	

Ромштекс с гарниром Телятина жареная с гарниром Эскалоп из телятины			
Шницель из телятины Котлеты телячьи натуральные Котлеты телячьи отбивные Свинина жареная с картофелем Поросенок жареный с кашей Котлеты свиные натуральные Котлеты свиные отбивные Котлеты бараньи отбивные Котлеты бараньи натуральные Шницель из свинины с гарниром Эскалоп из свинины Бефстроганов с жареным картофелем Ветчина в мадере Язык отварной под соусом с гарниром Мозги жареные Печенка жареная в сметане Почки в соусе «Мадера» Котлеты рубленые из телятины Биточки в сметане Котлеты мясные рубленые		Директор Зав. производством Калькулятор	

Типы ресторанного сервиса

Тип ресторанного обслуживания (сервиса)	Описание	Преимущества	Недостатки
Французский сервис	<p>Этот вид сервиса обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчеркивает элегантность обслуживания. Самый впечатляющий и дорогостоящий в мире. Большое блюдо с разложенной на нем пищей демонстрируется гостям. При этом учитывается визуальное восприятие человеком красиво сервированной пищи, что несомненно возбуждает аппетит.</p> <p>Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу с блюда в тарелки гостей.</p> <p>Существует и такой вариант французского сервиса, когда официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам.</p> <p>Для французского сервиса необходима целая бригада обслуживающего персонала, в составе которой должны быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) менеджер ресторана - метрдотель (фр. <i>maitre d'hotel</i>); 2) старший официант (фр. <i>chef de rang</i>), ответственный примерно за четыре столика. Он встречает гостей, дает пояснения по поводу меню и принимает заказ, следит за оперативностью обслуживания и лично раскладывает пищу по тарелкам гостей, нарезает мясо и т.д.; 3) помощник старшего официанта (<i>demi chef de rang</i>) - принимает заказы на напитки, подает блюда; 4) официант, подающий воду (<i>commis de rang</i>). Он также передает заказы на кухню, привозит оттуда тележки с едой, убирает со стола; 5) официант по винам – сомелье (<i>sommelier</i>). 	<p>постоянный контакт с гостями; гость определяет сам желаемый объем еды</p>	<p>высокая трудоемкость</p>

<p>Английский сервис (обслуживание с приставного столика)</p>	<p>При этом методе официант перекладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны. Если требуется добавка, официант использует чистую тарелку, меняя столовый прибор. Этот вид сервиса – трудоемкий, рекомендуется только для обслуживания отдельных столиков.</p> <p>Параллельно с термином "английский сервис" употребляется термин "gueridon".</p> <p>Продукты накладываются на сервировочное блюдо, которое ставится на столик с колесиками. Столик подвозится к столу, за которым сидит гость. Гость сам выбирает порцию и официант начинает оформлять блюдо у него на глазах</p>	<p>идеальный контакт с гостями; свобода движений для обслуживающего персонала.</p>	<p>большие затраты времени</p>
<p>Американский сервис</p>	<p>Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид пользуется популярностью благодаря простоте и оперативности</p>	<p>низкая трудоемкость; требуется мало персонала</p>	<p>слабый контакт с гостем; установленный объем порций.</p>
<p>Немецкий сервис</p>	<p>Еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам.</p>	<p>гость сам определяет желаемый объем еды, берет добавку; низкая трудоемкость.</p>	<p>использование большого количества посуды, так как все блюда должны сервироваться отдельно</p>
<p>Русский сервис</p>	<p>Еда приносится на сервировочном блюде. Официант на глазах у гостей разделяет ее на порции, далее гости сами перекладывают эти порции в тарелки.</p>	<p>гость сам определяет желаемый объем еды</p>	<p>высокая трудоемкость; при перекладывании еды неопытными гостями нарушается вид блюда.</p>

Виды национальных завтраков

Национальный завтрак	Составные элементы
Австрийский 1-й	Кофе со сливками или молоком, булочка
Австрийский 2-й	Холодные закуски (колбаса, отварное мясо), горячие блюда (тушеная или запеченная говядина, обжаренная печень), минеральная вода, кофе
Голландский	Кофе, чай, молоко; голландские анисовые сухарики; голландский сыр; овсяная каша; блинчики с начинкой; мясное ассорти; сельдь
Испанский и португальский ранний	Кофе, булочка и мармелад или горячий шоколад с печеньем
Испанский и португальский поздний (10.00-11.00)	Овощи, рыбные и яичные блюда
Итальянский	Свежие фрукты, крепкий кофе с молоком, тосты, булочки с мармеладом, медом, маслом
Немецкий 1-й (около 6.00)	Кофе с молоком или сливками, булочки с мармеладом или джемом, возможны бутерброды с сыром и маслом
Немецкий 2-й (10.00-11.00)	Холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт
Польский 1-й	Чай, кофе с молоком, булочка, мармелад или варенье
Польский 2-й	Холодные и горячие закуски, десерт, кофе, чай с молоком
Скандинавский	Рыбные и мясные блюда; хрустящие хлебцы
Финский	Горячий напиток с молоком
Французский 1-й	Очень крепкий кофе с большим объемом молока, масло, сыр разных сортов, хлеб, булочки, рогалики
Французский 2-й	Холодные закуски (бутерброды канане, различные салаты из свежих и консервированных овощей, птицы, рыбы, масла, нерыбных морепродуктов), горячая овощная закуска, рыбные или мясные горячие блюда с гарниром из овощей, фрукты, кофе
Швейцарский 1-й	Кофе с молоком, булочка
Швейцарский 2-й	Сыр, мясное ассорти, овсяная каша, рыбные или мясные горячие блюда, булочка, мед

Тарабанова Евгения Викторовна

СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Методические указания
к практическим и семинарским занятиям
для студентов всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04
технология продукции и организации общественного питания

Новосибирский ГАУ

Новосибирск, 2017