

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:20:18
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Организация обслуживания в ресторане Рабочая тетрадь

Составитель: к.х.н., доцент
Гаджиева А.М.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Особенности помещений ресторана.....	8
Характеристика торговых помещений.....	8
Характеристика производственных помещений	8
Проверка достижений.....	10
Расстановка столов	11
Правила расстановки столов	11
Варианты размещения столов в зале	11
Проверка достижений.....	12
Металлическая посуда и ее использование	13
Назначение металлической посуды	13
Виды металлической посуды.....	13
Проверка достижений.....	15
Фарфоровая и фаянсовая посуда	16
Назначение фарфоровой посуды.....	16
Виды фарфоровой посуды.....	16
Посуда для подачи	17
Проверка достижений.....	19
Столовые приборы	21
Основные приборы.....	21
Вспомогательные приборы.....	21
Проверка достижений.....	23
Подготовка предметов столового комплекта.....	25
Солонка.....	25
Перечница.....	25
Горчицница.....	25
Пепельница.....	25
Флакончики для приправ	25
Проверка достижений.....	26
Получение, доставка и расположение посуды, приборов, столового белья на рабочем месте .	27
Правила получения посуды, приборов, столового белья	27
Способы доставки посуды, приборов, столового белья	27
Правила размещения посуды, приборов и столового белья в серванте	27
Проверка достижений.....	28
Полировка столовых приборов и посуды	29
Полировка тарелок	29
Полировка столовых приборов	29
Проверка достижений.....	30
Столовое белье: характеристика и назначение.....	31
Скатерть	31
«Юбка».....	31
Салфетки.....	32
Ручники.....	32

Полотенце	32
Проверка достижений.....	33
Накрытие стола скатертями.....	34
Накрытие стола скатертью	34
Замена скатерти.....	35
Проверка достижений.....	36
Складывание салфеток.....	37
Формы салфеток.....	37
Приемы складывания салфеток	37
Размещение салфеток на столе	38
Проверка достижений.....	39
Оформление стола цветами	40
Установка цветов в вазах.....	40
Расположение ваз с цветами на столе	40
Расположение цветов на скатерти	40
Украшение цветами банкетных столов	40
Проверка достижений.....	42
Личная подготовка официанта	43
Требования к личной подготовке официантов	43
Проверка достижений.....	45
Выполнение заказа	47
Последовательность выполнения заказа	47
Передача заказа марочнице.....	47
Правила получения заказа	47
Получение буфетной продукции	48
Получение холодных закусок	49
Получение горячих закусок.....	49
Получение супов	49
Получение вторых горячих блюд	49
Получение сладких блюд	50
Проверка достижений.....	51
Работа с подносом	53
Назначение и виды подносов.....	53
Установка посуды на подносе.....	53
Перенос посуды на подносе	53
Проверка достижений.....	55
Безопасные приемы труда официанта	56
Производственные условия и процессы в работе официанта, связанные с риском.....	56
Проверка достижений.....	58
Расстановка посуды при предварительной сервировке для завтрака, обеда и ужина	59
Введение	59
Предварительная сервировка стола для завтрака	59
Предварительная сервировка стола для обеда	60
Предварительная сервировка стола для ужина.....	60

Проверка достижений.....	61
Виды меню. Последовательность записи блюд.....	63
Виды меню.....	63
Требования к оформлению меню.....	64
Последовательность расположения названий закусок и блюд в меню.....	65
Проверка достижений.....	67
Встреча и размещение гостей.....	68
Порядок встречи гостей.....	68
Правила размещения гостей за столом.....	68
Проверка достижений.....	69
Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.....	70
Правила уборки со стола и замены посуды и приборов.....	70
Уборка со стола тарелок и приборов.....	70
Замена посуды и приборов.....	72
Проверка достижений.....	74
Оформление и подача гостю счета.....	76
Проверка достижений.....	78
Подача винно-водочных изделий.....	79
Последовательность действий при подаче винно-водочных напитков.....	79
Правила обслуживания при подаче винно-водочных напитков.....	79
Приемы откупоривания бутылок с винно-водочными напитками.....	79
Проверка достижений.....	80
Подача шампанского.....	81
Правила обслуживания при подаче шампанского.....	81
Правила подачи табачных изделий.....	81
Проверка достижений.....	82
Подача холодных напитков.....	83
Правила обслуживания при подаче холодных напитков.....	83
Посуда для подачи холодных напитков.....	83
Проверка достижений.....	85
Подача горячих напитков.....	86
Посуда для подачи горячих напитков.....	86
Правила обслуживания при подаче горячих напитков.....	86
Подача горячих напитков в чайных чашках.....	87
Подача горячих напитков в кофейных чашках.....	87
Подача кофе по-восточному в турке и в кофейной чашке.....	87
Подача чая парами чайников.....	87
Проверка достижений.....	88
Подача блюд в «стол».....	89
Правила подачи блюд в стол.....	89
Проверка достижений.....	90
Подача блюд в «обнос».....	91
Правила подачи блюд «в обнос».....	91
Последовательность операций при подаче блюд «в обнос».....	91

Проверка достижений.....	93
Подача блюд «английским способом»	94
Техника обслуживания при подаче блюд с предварительным переключиванием в тарелки.....	94
Правила подачи блюд с предварительным переключиванием их на подсобном столе.....	94
Проверка достижений.....	96
Переключивание блюд в тарелки	97
Проверка достижений.....	98
Подача холодных блюд и напитков	99
Введение	99
Подача холодных закусок.....	99
Проверка достижений.....	101
Подача горячих закусок	102
Проверка достижений.....	104
Подача супов.....	105
Посуда для подачи супов.....	105
Особенности подачи супов.....	105
Проверка достижений.....	107
Подача сладких блюд	108
Правила обслуживания при подаче сладких блюд.....	108
Посуда и приборы, необходимые для подачи сладких блюд	108
Проверка достижений.....	110
Подача фруктов	111
Посуда и приборы, необходимые для подачи фруктов.....	111
Проверка достижений.....	112
Подача буфетной продукции.....	113
Последовательность действий официанта при получении буфетной продукции	113
Очередность подачи буфетной продукции	113
Правила подачи буфетной продукции.....	114
Проверка достижений.....	115
Виды банкетов	116
Виды банкетов.....	116
Проверка достижений.....	119
Сервировка банкетного стола.....	120
Правила сервировки банкетного стола.....	120
Последовательность операций по сервировке банкетного стола	120
Проверка достижений.....	122
Полное обслуживание банкета	124
Подготовка официантов к обслуживанию банкета	124
Расстановка столов для банкета.....	125
Сервировка банкетных столов	125
Подготовка подсобных столов.....	126
Подача аперитива.....	126
Обслуживание банкета	127
Проверка достижений.....	129

Банкет с частичным обслуживанием официантами	132
Предварительная сервировка стола	132
Правила сервировки стола закусками и напитками	132
Последовательность действий официанта при обслуживании банкета	133
Проверка достижений	134
Сервировка фуршетного стола	136
Посуда для сервировки фуршетного стола	136
Последовательность сервировки фуршетного стола	136
Способы расстановки посуды из стекла и хрусталя	136
Расстановка тарелок	137
Сервировка стола приборами	137
Проверка достижений	139
Обслуживание банкета-фуршета	140
Расстановка на столе посуды с фруктами, напитками, холодными закусками	140
Правила расстановки посуды с холодными закусками, приборов, специй, хлеба	140
Техника обслуживания банкета «Фуршет»	141
Проверка достижений	143
Сервировка чайного стола	144
Подготовка к банкету «Чай»	144
Способы сервировки чайного стола	144
Проверка достижений	145
Сервировка кофейного стола	146
Правила сервировки кофейного стола	146
Правила обслуживания за кофейным столом	147
Варианты подачи кофе	147
Техника подачи спиртных напитков	147
Проверка достижений	148
Обслуживание банкета «Чай»	149
Правила обслуживания банкета «Чай»	149
Последовательность действий при обслуживании банкета «Чай»	149
Проверка достижений	151
Обслуживание банкета «Коктейль»	152
Посуда, необходимая при обслуживании банкета «Коктейль»	152
Последовательность действий официанта при обслуживании банкета «Коктейль»	152
Правила обслуживания банкета «Коктейль»	153
Проверка достижений	154
Обслуживание «Шведского стола»	155
Особенности обслуживания «шведского стола»	155
Меню и ассортимент «шведского стола»	156
Предварительная сервировка «шведского стола»	157
Виды работ бригады официантов, обслуживающих «шведский стол»	157
Отчетная документация бригадира официантов, обслуживающих «шведский стол»	158
Проверка достижений	159
Обслуживание дипломатических приемов	161

Дипломатический прием	161
Виды дипломатических приемов	161
Расстановка столов для банкетов.....	163
Определение почетных мест	163
Правила составления меню банкета	163
Правила обслуживания на дипломатических приемах	164
Проверка достижений.....	165

ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ РЕСТОРАНА

Цель: уметь распознавать помещения ресторана по их назначению.

Все помещения на предприятиях массового питания подразделяются на следующие группы: складские, вспомогательные, технические, административно-бытовые, подсобные, торговые, производственные.

ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Торговые помещения – это помещения, предназначенные для обслуживания гостей: вестибюль, гардероб, аванзал, зал, буфеты, бары, туалетные комнаты.

Вестибюль – первое помещение, куда попадают гости, и где начинается их обслуживание. В нем размещается гардероб.

Гардероб – помещение для приема верхней одежды и ручной клади от гостей.

Аванзал – расположен перед входом в основной зал, его используют: для гостей, ожидающих свободные места; для встречи гостей при организации приемов, банкетов и других мероприятий; для сбора группы гостей, если они пришли в ресторан не одновременно; в качестве места для отдыха гостей.

Зал – основное помещение ресторана, где обслуживают гостей. Комфорт зала зависит от таких компонентов, как освещение, вентиляция, красиво сервированный стол, искусно сложенные салфетки, цветы на столах, негромкая музыка.

Буфеты – предназначены для отпуска буфетной продукции через официантов. В больших ресторанах оборудуют три вида буфетов: основной буфет (для отпуска фруктов, безалкогольных напитков, вино-водочных напитков, кондитерских изделий), кофейный буфет (для приготовления и отпуска горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада и др. напитков), буфет-хлеборезка (для нарезки и отпуска хлеба, булочных изделий).

Бары – это неотъемлемый элемент ресторана. В нем можно получить напитки, мороженое, кофе, кондитерские изделия, фрукты, орехи, холодные закуски, не требующие специальной сервировки столов.

По ассортименту реализуемых напитков бары подразделяются на: коктейль-бары, коктейль-холлы и другие.

Сервизная – помещение для хранения и выдачи официантам столовых приборов, столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла, хрусталя, металла. Расположена рядом с моечной столовой посуды. При значительной удаленности бельевой в сервизной хранится небольшое количество скатертей, салфеток, ручников.

Туалетные комнаты обычно оборудуют рядом с гардеробом.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Производственная группа помещений – это цехи, в которых производят обработку продуктов, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции. Цехи подразделяются на заготовочные (овощной, мясной, рыбный, мясо-рыбный), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (кондитерский, кулинарный, цех мучных изделий).

В заготовочных цехах производят механическую обработку и выработку полуфабрикатов: из овощей, из мяса, из рыбы, из птицы.

Холодный цех обычно располагается рядом с горячим цехом. В холодном цехе готовят: холодные блюда, бутерброды, салаты и закуски, холодные супы, мягкое мороженое, сладкие блюда и напитки.

Горячий цех. Если ресторан имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, то горячий цех находится на одном этаже с залом, имеющим наибольшее количество посадочных мест. Рядом с горячим цехом должна быть расположена моечная столовой посуды. В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов для холодного цеха, а также готовят горячие блюда: бульоны и супы, вторые блюда, гарниры, горячие закуски, соусы.

Специализированные цехи предназначены для выпуска мучных, кулинарных, кондитер-ских изделий, которые реализуются в залах ресторана, буфетах, магазинах кулинарии.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите назначение торговых помещений, проставив соответствующие номера рядом:

1. Помещение для хранения посуды и приборов
2. Помещение для хранения ручной клади, верхней одежды
3. Помещение для обслуживания потребителей
4. Помещение для отпуска напитков, кондитерских изделий, хлеба
5. Помещение для ожидания свободных мест
6. Помещение для реализации смешанных напитков
7. Первое помещение, куда попадают посетители

<i>Вестибюль</i>	
<i>Аванзал</i>	
<i>Сервизная</i>	
<i>Зал</i>	
<i>Гардероб</i>	
<i>Буфет</i>	
<i>Коктейль-бар</i>	

II. В холодном цехе заказывают и получают:

<i>Окрошку</i>	
<i>Салат</i>	
<i>Борщ</i>	
<i>Рыбу под маринадом</i>	
<i>Бифштекс</i>	

III. В горячем цехе заказывают и получают:

<i>Антрекот</i>	
<i>Шашлык</i>	
<i>Самбук</i>	
<i>Горячую закуску</i>	
<i>Мусс</i>	

РАССТАНОВКА СТОЛОВ

Цель: уметь расставлять столы в торговом зале, соблюдая правила; выбирать вариант расстановки столов, соответствующий форме зала и столов.

От удачно расставленных столов зависит удобство обслуживания посетителей и рациональное использование площади зала.

Способ расстановки столов зависит:

- от общей конфигурации зала;
- расположения окон, дверей, колонн;
- места нахождения эстрады;
- вида обслуживания.

ПРАВИЛА РАССТАНОВКИ СТОЛОВ

Не следует размещать столы на одной линии с входной дверью. Главный проход в зале должен начинаться от входной двери.

Ширина главного прохода должна быть не менее 2 м.

В прямоугольном или квадратном зале может быть 2 прохода шириной не менее 5 м каждый.

В зале сферической формы главный проход должен располагаться по окружности, а столы расставляют в центре зала и у стен.

Второстепенные проходы нужно оставлять через каждые 2 - 3 ряда столов. Ширина второстепенных проходов должна быть не менее 1,5 м.

Каждый ряд столов должен располагаться строго по прямой линии.

Расстояние между отдельными столами должно быть не менее 0,75 м.

Стулья должны быть поставлены так, чтобы сиденья находились под столом не более чем наполовину при расстоянии 0,5 м от спинки стула до края стола.

ВАРИАНТЫ РАЗМЕЩЕНИЯ СТОЛОВ В ЗАЛЕ

Квадратные столы расставляют: рядами (столы при этом располагают по диагонали), в шахматном порядке.

Прямоугольные столы ставят рядами.

Из квадратных столов можно составить большие банкетные столы.

Круглые столы ставят: в сочетании с прямоугольными столами (при этом квадратные или прямоугольные столы ставят у стены), в сочетании с пристенными диванами, в сочетании с полукруглыми диванами, в сочетании с квадратными столами.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Отметьте в таблице ширину основных и вспомогательных проходов и расстояние между столами.

	2 м	1,5 м	0,75 м
<i>Расстояние между столами</i>			
<i>Ширина основного прохода</i>			
<i>Ширина вспомогательного прохода</i>			

- II. Можно ли ставить столы на одной линии с входной дверью?

<i>Да</i>	
<i>Нет</i>	

При сочетании круглых и квадратных столов у стен располагают:

<i>Круглые столы</i>	
<i>Квадратные столы</i>	

- III. Второстепенные проходы оставляют через каждые:

<i>1 - 2 ряда столов</i>	
<i>2 - 3 ряда столов</i>	
<i>3 - 4 ряда столов</i>	

- IV. Отметьте в таблице расположение главного прохода:

<i>Главный проход</i>	<i>Зал квадратной формы</i>	<i>Зал прямоугольной формы</i>	<i>Зал сферической формы</i>
<i>Напротив двери</i>			
<i>По окружности</i>			

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА И ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Цель: уметь различать виды металлической посуды, определять назначение металлической посуды.

Металлическую посуду используют для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта в зале. Металлическая посуда прочна и изящна. Она сохраняет необходимую температуру блюд. В ресторанах применяют, в основном, металлическую посуду из нержавеющей стали и мельхиора.

НАЗНАЧЕНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ

Металлическая посуда служит для подачи:

- первых блюд;
- вторых блюд;
- горячих закусок;
- холодных закусок;
- холодных сладких блюд;
- горячих напитков.

ВИДЫ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ

Посуда для подачи первых блюд	Миски суповые
Посуда для подачи вторых блюд	Баранчики овальной и круглой формы Блюда овальные и круглые Порционные сковороды Соусники Таганчики Решетка для подачи спаржи
Посуда для подачи горячих закусок	Кокильница Кроншель Кокотница
Посуда для подачи холодных закусок	Икорница
Посуда для подачи холодных сладких блюд	Креманка
Посуда для охлаждения вин и напитков	Ведерко
Посуда для переноса блюд и посуды	Подносы
Посуда для подачи горячих напитков	Самовар Молочник Чайник Сливочник Подстаканник Турки Кофейник

Посуда для подачи первых блюд

Миска суповая из мельхиора, с крышкой, вместимостью от одной до шести порций. Миски суповые из нержавеющей стали, без крышки, могут быть различной формы. **Посуда для подачи вторых блюд**

Баранчик используется для получения из раздачи и сохранения необходимой температуры горячих блюд в соусе, а также отварных и припущенных блюд. Баранчик овальной формы с крышкой предназначен для горячих блюд из рыбы в соусе. Баранчик круглой формы предназначен для подачи овощных и мясных блюд в соусе.

Блюдо предназначено для поддержания в горячем состоянии порционных блюд (жареной рыбы, куриных котлет, мясных блюд, шашлыков, пирожков и др.) и подачи их к столу. Используется также для подачи холодных закусок и зелени (цветная капуста, артишоки и т.д.).

Овальное блюдо используется для подачи жареной рыбы, шашлыков.

Блюдо круглое предназначено для блюд из жареного мяса и рассчитано на 1, 2, 3, 4, 5 и 10 порций.

Порционная сковорода. Это неглубокая посуда с двумя ручками. Однопорционная служит для приготовления и подачи горячих закусок, вторых горячих запеченных блюд, а также отварного картофеля.

Соусник изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали. Используется для подачи горячих соусов.

Таганчик из нержавеющей стали используется для подачи бифштекса по-деревенски и других фирменных блюд.

Решетка для подачи спаржи.

Посуда для подачи горячих закусок

Кокильница - небольшая металлическая раковина на подставке. Служит для запекания и подачи рыбных горячих закусок.

Сковорода – кроншель имеет прямые бортики. Предназначена для подачи горячих закусок.

Кокотница - маленькая кастрюлька с длинной ручкой, вместимостью 75 см³. Служит для приготовления и подачи горячих закусок (грибов в сметане, жульена из дичи).

Посуда для подачи холодных закусок

Икорница из мельхиора имеет вставную хрустальную розетку. Предназначена для подачи икры.

Посуда для подачи холодных сладких блюд

Креманка предназначена для подачи десертных блюд (мороженого, крема, желе, мусса). Виды креманок: на высокой ножке, на низкой ножке.

Посуда для охлажденных напитков

Ведерко служит для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газированных напитков и подачи их к столу.

Посуда для переноса блюд и посуды

Поднос металлический большого, среднего и малого размеров. Большие подносы размером 50х50 предназначены для переноса официантом блюд и посуды.

Посуда для подачи горячих напитков

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите назначение металлической посуды, поставив соответствующие цифры в таблице.

1. Посуда для подачи первых блюд
2. Посуда для подачи вторых блюд
3. Посуда для подачи сладких блюд
4. Посуда для подачи горячих напитков
5. Посуда для подачи холодных закусок
6. Посуда для подачи горячих закусок
7. Посуда для охлаждения блюд и напитков
8. Посуда для переноса блюд и столовой посуды

<i>Миска суповая</i>	
<i>Баранчик овальный, круглый</i>	
<i>Блюдо овальное</i>	
<i>Кокотница</i>	
<i>Кокильница</i>	
<i>Порционная сковорода</i>	
<i>Кроншель</i>	
<i>Соусники</i>	
<i>Турки</i>	
<i>Кофейники</i>	
<i>Сливочник</i>	
<i>Молочник</i>	
<i>Чайник</i>	
<i>Креманки</i>	
<i>Таганчик</i>	
<i>Икорница</i>	
<i>Ведерко</i>	
<i>Подносы</i>	

ФАРФОРОВАЯ И ФАЯНСОВАЯ ПОСУДА

Цель: уметь различать виды фарфоровой и фаянсовой столовой посуды, определять ее назначение при сервировке стола и подаче блюд и напитков.

НАЗНАЧЕНИЕ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДЫ

Фарфоровая посуда служит для подачи:

- холодных закусок;
- первых блюд;
- вторых блюд;
- десерта (сладких блюд и кондитерских изделий);
- горячих напитков;
- хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий.

ВИДЫ ФАРФОРОВОЙ ПОСУДЫ

Посуда для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий	Тарелки пирожковые Тарелки столовые мелкие
Посуда для подачи холодных закусок	Тарелки закусочные Салатники квадратные Лотки, селедочницы Блюда овальные и круглые Вазы Соусники
Посуда для подачи первых блюд	Чашки бульонные Тарелки столовые глубокие Суповые миски с крышкой
Посуда для подачи вторых блюд	Тарелки столовые мелкие Блюда круглые
Посуда для подачи десерта (сладких блюд) и кондитерских изделий	Тарелки десертные мелкие Тарелки десертные глубокие Вазы плоские

Посуда для подачи горячих напитков

Чашки чайные с блюдцами

Чашки кофейные с блюдцами

Пиалы

Чайники для заварки

Чайники для кипятка

Кофейники

Молочники

Сливочники

Сахарницы

Розетки

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ

Для хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий

Тарелка пирожковая, диаметром 175 мм, используется для предварительной сервировки и подачи хлеба, тостов, кулебяк, расстегаев, пирожков, ватрушек, гренок.

Тарелка столовая мелкая, диаметром 240 мм, применяется для подачи вторых блюд, а также для предварительной сервировки стола как подставочная под закусочную, столовую глубокую.

Для холодных закусок

Тарелка закусочная, диаметром 200 мм, используется для предварительной сервировки стола под закуски, холодные блюда, а также как подставочная под салатники, кокотницы, кокильницы с горячими закусками.

Салатники. Одно-, двух-, четырех-, шестипорционные; квадратной, овальной и круглой формы. Емкость: 120, 240, 360, 480, 720, 1000 см³. Используются для подачи салатов, солений, маринадов, натуральных овощей.

Лоток и селедочница. Используются для подачи сельди, рыбной гастрономии, семги, севрюги, осетрины.

Блюдо круглое. Наиболее распространенные размеры: диаметр 300 мм или 350 мм. Предназначено для подачи на банкетах мясного ассорти, бутербродов канапе, холодных блюд из мяса, птицы, дичи.

Блюдо овальное или четырехугольное. Емкость 1 - 12 порций, используется для подачи рыбных холодных блюд, также для подачи мясных блюд, таких как заливной поросенок.

Ваза. Вазы на ножке, диаметром 240 мм, используют для подачи фирменных салатов, салатов из крабов, натуральных овощей при групповом обслуживании.

Соусники (одно-, четырехпорционные). Емкость 100, 400, 700 см³. Имеют оттянутый носик и ручку. Используются для подачи холодных соусов и сметаны.

Для первых блюд

Бульонная чашка с блюдцем, с одной или двумя ручками, емкостью 350 - 400 см³. Используются для подачи бульонов, супов-пюре, а также заправочных супов с мелко нарезанными продуктами, для подачи горячих напитков.

Тарелка столовая глубокая, емкостью 500 см³, используется для подачи супов.

Тарелка столовая глубокая емкостью 300 см³, используется для подачи супов полу- порциями.

Супница (четырёх-, десятипорционная). Суповая миска круглой или овальной формы с крышкой. Крышки супниц имеют выемку для разливательной ложки. Используются для подачи супов.

Для вторых блюд

Тарелка столовая мелкая диаметром 240 мм. Используется для подачи рыбных, мясных блюд, блюд из птицы, дичи и др.

Блюдо круглое диаметром 500 мм. Используется для подачи блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты.

Посуда для подачи десерта (сладких блюд) и кондитерских изделий

Тарелка десертная мелкая диаметром 200 мм, отличается от закусочной наличием орнамента из фруктов, цветов на доньшке, бортиках. Тем же отличаются и десертные глубокие тарелки. Используется для подачи пудинга и других сладких блюд.

Тарелка десертная глубокая диаметром 200 мм, имеет такой же орнамент, как и мелкая десертная тарелка. Используется для подачи сладких блюд, а также для предварительной сервировки банкета «Чай», банкета «Кофе».

Ваза на низкой ножке. Для подачи мучных кондитерских изделий, пирожных.

Для горячих напитков

Чайная ложка с блюдцем. Емкость 200 - 250 см³. Используется для подачи чая, кофе с молоком, кофе по-варшавски, какао, шоколада.

Кофейная чашка. Емкость 75 - 100 см³. Используется для подачи черного кофе и кофе по-восточному.

Пиала. Емкость 220 - 250, 350, 400 см³. Используется для подачи зеленого чая, кумыса.

Чайники

Для заварки чая, емкостью от 100 до 600 см³.

Для приготовления и подачи зеленого чая - емкостью 900 см³.

Чайники доливные (для кипятка). Вместимость от 800 до 1600 см³. Используются для приготовления и подачи черного и зеленого чая, при подаче чая парами (в двух чайниках).

Кофейники. Емкость 200, 500, 1000 см³. Используются для подачи черного кофе при групповом обслуживании и в номерах гостиниц.

Молочники (закрытые) с крышками емкостью 100 - 400 см³ - для подачи молока. Сливочки (открытые) без крышек, емкостью 50 - 200 см³ - для подачи сливок.

Сахарницы. Вместимость 100, 200, 400 см³ - для подачи литого, колотого, кускового сахара. Для нескольких гостей.

Блюдце (розетка). Диаметр 90 мм – служит для подачи варенья, джема, меда, лимона или одной порции сахара.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите назначение посуды, обозначив цифрами:

1. Посуду для подачи супов;
2. Посуду для подачи вторых блюд;
3. Посуду для подачи сладких блюд;
4. Посуду для подачи холодных закусок;
5. Посуду для подачи хлеба;
6. Посуду для подачи горячих напитков.

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	
<i>Бульонная чашка</i>	
<i>Чайная чашка</i>	
<i>Кофейная чашка</i>	
<i>Салатник</i>	
<i>Лотки</i>	
<i>Вазы на высокой ножке</i>	
<i>Вазы низкие</i>	
<i>Блюда овальные</i>	
<i>Блюда круглые</i>	
<i>Соусник</i>	
<i>Супница</i>	
<i>Кофейник</i>	
<i>Чайник для заварки</i>	
<i>Чайник доливной</i>	
<i>Розетки</i>	

II. Отметьте в таблице тарелки, используемые для предварительной сервировки стола.

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	

<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	

III. Отметьте в таблице тарелки, используемые как подставочные.

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Цель: уметь различать столовые приборы и выбирать их по назначению при сервировке и подаче блюд.

Столовые приборы подразделяются на основные, с помощью которых едят, и вспомогательные, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из одного блюда (салатника, вазы и т.д.) в тарелки потребителям. Столовые приборы изготавливают из мельхиора (сплав из меди, никеля и серебра), из нержавеющей стали, алюминия.

ОСНОВНЫЕ ПРИБОРЫ

Прибор столовый включает: вилку, ложку, нож. Его используют при сервировке стола для подачи первых и вторых (кроме рыбных) блюд. Столовые приборы изготавливают: из мельхиора, из нержавеющей стали. Ложку и вилку из столового прибора можно применять для раскладки блюд при отсутствии специального прибора.

Различают возможные положения приборов при порционировании:

- для порционирования блюд из мяса или рыбы с овощным гарниром;
- для порционирования фаршированных изделий (кабачки фаршированные и т.д.);
- для порционирования блюд с соусом;
- для порционирования отварной рыбы, рубленых шницелей и других изделий с мягкой консистенцией.

Прибор рыбный: вилка и нож. Его используют при подаче вторых рыбных блюд.

- нож лопатообразный, тупой;
- зубцы вилки шире и короче, чем у столовой вилки.

Прибор закусочный: вилка и нож. Его применяют при подаче холодных блюд и закусок. Закусочный прибор отличается от столового прибора меньшим размером.

Прибор десертный: ложка, вилка, нож. Его используют при подаче сладких блюд. По размеру десертный прибор несколько меньше закусочного.

- нож и вилку используют при подаче шарлота яблочного, сладкого пирога и других блюд;
- ложку используют при подаче пудинга, мусса, ягод с молоком или сливками, а также бульону в чашке, яичнице-глазунье и т.д.

Прибор фруктовый: вилка и нож. Его используют при подаче фруктов и фруктовых салатов. По размеру фруктовый прибор несколько меньше десертного.

- нож острый, перочиннообразный;
- вилка имеет три зубца.

Чайная ложка. Используют при подаче чая или кофе с молоком. По размеру чайная ложка несколько меньше десертной ложки.

Кофейная ложка. Подается к черному кофе. Кофейная ложка отличается от чайной ложки меньшим размером.

Вилка кокотная. Подают к горячим закускам (грибы в сметане, жульен из птицы и т.д.). Вилка кокотная имеет три коротких и широких зубца.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

К вспомогательным приборам относятся:

Ножи

Для масла. Используют при подаче масла куском. Имеет расширенное основание.

Для сыра. Используют при подаче сыра куском. Имеет серповидную форму с зубцами наконце.

Для нарезки лимона. Имеет зигзагообразное острие, что ускоряет нарезку лимона.

Вилки

Для лимона. Используют для раскладывания нарезанного лимона, также в том случае, если лимон подают к столу в нарезанном виде в розетке.

Для раскладки рыбных консервов в масле (шпроты, сардины и т.д.). Имеет пять зубцов, соединенных вместе. Данную вилку называют "шпротной вилкой".

Для устриц. Имеет три зубца, один из которых сделан в виде консервного ножа. Для разделки раков, крабов, омаров. Вилка длинная, с двумя зубцами на конце.

Для раскладки порционных изделий (антрекот, шницель и т.д.) из общего блюда в тарелки гостям. Вилка имеет кнопку и сбрасыватель.

Ложки

Для раскладки салатов. Отличается от столовой ложки большим размером.

Для разлива на порции первых и сладких блюд (супов, киселей, компотов и т.д.). Могут быть на: 500 г, 250 г, 200 г.

Для соуса. Используют для подачи вторых блюд в соусе. Имеет оттянутый носик (для удобства порционирования).

Для приготовления коктейлей, смешанных напитков, виски с содовой. Ложка имеет длинную ручку.

Для порционирования варенья в розетки. Используют при подаче варенья на стол в вазе. Имеет фигурную форму.

Лопатки

Для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд. Лопатка имеет продолговатую форму.

Для перекладывания блюд из мяса.

Для перекладывания кондитерских изделий: пирожных, торта.

Для паюсной икры. Лопатки изготавливают: из нержавеющей стали, из мельхиора. Для зернистой икры. Имеет форму плоского совка, т.е. края чуть загнуты.

Прибор для раскладки вторых блюд.

Кольцо для салфеток. Его используют при сервировке стола.

Вертушка для шампанского. Ее используют на дипломатических приемах для удаления газов из шипучих, газированных вин.

Щипцы

Для перекладывания кондитерских изделий.

Для сахара. Используют при подаче на стол сахара или шоколадного ассорти. Для колки орехов. Имеют плоские гофрированные зубцы.

Для спаржи. Используют при подаче спаржи на решетке.

Ножницы. Используют для разрезания грозди винограда на кисточки.

Подставка для приборов. Используют при сервировке стола банкета «Фуршет».

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

Выберите правильный вариант (варианты) ответа, отметив рядом:

I. При подаче шарлота яблочного стол сервируют:

<i>Ножом и вилкой столовыми</i>	
<i>Ножом и вилкой фруктовыми</i>	
<i>Ножом и вилкой десертными</i>	

II. При подаче яичницы - глазуньи стол сервируют:

<i>Столовой ложкой</i>	
<i>Закусочным прибором</i>	
<i>Десертной ложкой</i>	

III. При подаче обеда из двух блюд (борща, рыбы фри) стол сервируют:

<i>Столовым прибором</i>	
<i>Столовой ложкой и рыбным прибором</i>	

IV. При подаче холодных закусок из рыбы, мяса, птицы, стол сервируют:

<i>Закусочным прибором</i>	
<i>Двумя закусочными приборами</i>	
<i>Одним закусочным прибором и одним рыбным прибором</i>	

V. При подаче бульона в чашке, рыбы жареной, шницеля с гарниром, стол сервируют:

<i>Столовым прибором</i>	
<i>Десертной ложкой</i>	
<i>Столовой вилкой и ножом</i>	
<i>Рыбным прибором</i>	

VI. При подаче горячей закуски «Грибы в сметане» подают:

Вилку закусочную

Вилку кокетную

VII. При подаче салата фруктового стол сервируют:

Закусочным прибором

Фруктовым прибором

VIII. При подаче «кофе с молоком» подают:

Ложку чайную

Ложку кофейную

ПОДГОТОВКА ПРЕДМЕТОВ СТОЛОВОГО КОМПЛЕКТА

Цель: уметь перечислить правила подготовки предметов столового комплекта. Определить компоненты, необходимые для приготовления различных видов горчицы.

Официант должен подготавливать предметы столового комплекта, к которому относятся:

- солонка;
- перечница;
- горчицница;
- пепельница;
- флакончики для уксуса, подсолнечного или оливкового масла.

Солонка и перечница используются при сервировке стола всегда.

СОЛОНКА

Солонка может быть фарфоровая или хрустальная, с краями из нержавеющей металла. Солонку необходимо ежедневно чистить. Не следует насыпать в солонку слишком много соли, ее наполняют лишь на 3/4 объема. Так как мелкая столовая соль легко увлажняется, ее смешивают с поваренной, так называемой сухой солью. С этой же целью можно положить в солонку несколько зерен риса. В тех случаях, когда используют открытые солонки, их нужно наполнять каждый день, но перед этим промывать и высушивать. Поверхность засыпанной соли выравнивают, а края солонки вытирают полотенцем.

ПЕРЕЧНИЦА

Перечницу наполняют на половину сухим перцем. Отверстия в ее крышке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что перец быстро высыхает.

ГОРЧИЦНИЦА

Горчицницу заполняют горчицей на 3/4 объема. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока. Горчицницу подают в случае, если заказано мясное блюдо или по просьбе гостей. Горчицницу приносят на небольшом подносе или тарелке. В горчицницу вставляют ложечку.

ПЕПЕЛЬНИЦА

Пепельницу необходимо чистить после каждого обслуживания. Во время обслуживания ее чистить нельзя. Использованную пепельницу нужно заменить на чистую.

ФЛАКОНЧИКИ ДЛЯ ПРИПРАВ

Флакончики для подсолнечного масла, уксуса и др. можно иметь в ограниченном количестве, так как их подают по просьбе гостей. Флакончики не следует наполнять до верха.

Приборы столового комплекта нужно ежедневно мыть. Пришедшие в негодность приборы заменяют.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Какие приборы для специй заполняют специями на:

	<i>0,5 объема</i>	<i>3/4 объема</i>
<i>Солонка</i>		
<i>Перечница</i>		
<i>Горчичница</i>		

II. Какие компоненты добавляют в специи для предотвращения:

	<i>Молоко</i>	<i>Зерна риса</i>
<i>Засыхания горчицы</i>		
<i>Увлажнения соли</i>		

ПОЛУЧЕНИЕ, ДОСТАВКА И РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Цель: уметь перечислить правила получения посуды, приборов, столового белья; указать способы доставки посуды, приборов, столового белья; перечислить правила размещения посуды, приборов, столового белья в серванте.

ПРАВИЛА ПОЛУЧЕНИЯ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ

После окончания уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия ре-сторана, бригадир официантов или дежурный официант получает под расписку:

- в сервизной - необходимые для сервировки посуду и приборы;
- в бельевой - столовое белье.

При получении столового белья, посуды, приборов официант должен обращать внимание на их состояние:

- скатерти и салфетки должны быть чистыми, крахмаленными и отглаженными;
- посуда должна быть без трещин, сколов, с одинаковым рисунком;
- приборы должны быть без деформаций, с одинаковым рисунком на ручках.

Недостаточно чисто вымытые приборы, не заточенные ножи, посуду с обнаруженными дефектами нужно сразу же заменить.

Для того, чтобы получить точное количество скатертей и салфеток, официант должен подсчитать число обслуживаемых столов, учитывая их форму (прямоугольные или квадратные). Он получает скатерти, исходя из полученных данных и норм оснащения. Кроме скатертей для столов, официант получает определенное количество скатертей в качестве резерва для замены во время работы, а также для накрытия подсобных столов. Вместе со скатертями официанты получают салфетки. Нормы оснащения салфетками: 1,5 - 2 штуки на каждое место в зале и 2 - 4 ручки на каждого официанта.

СПОСОБЫ ДОСТАВКИ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ

Стекланную посуду доставляют в зал на подносах.

Фарфоровую посуду из сервизной доставляют в зал на тележках, при отсутствии в нем гостей.

Для доставки посуды используются трехъярусные тележки. Два верхних яруса застилают льняными салфетками. На верхнем ярусе размещают стопки тарелок и приборы для специй. На среднем ярусе - приборы, уложенные группами.

ПРАВИЛА РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ И СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ В СЕРВАНТЕ

Запас столового белья, посуды, приборов, полученных до начала обслуживания размещают в серванте. В верхних отделениях хранят приборы, поскольку их заменяют наиболее часто. В средних отделениях серванта хранят тарелки. В нижних отделениях хранят столовое белье. Часть посуды для горячих первых и вторых блюд хранят в подогреваемых выдвижных устройствах.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. На подносах в зал доставляют посуду:

<i>Фарфоровую</i>	
<i>Стекланную</i>	

II. При доставке посуды на трехъярусной тележке располагают:

	<i>На верхнем ярусе</i>	<i>На среднем ярусе</i>
<i>Столовые приборы</i>		
<i>Тарелки, приборы для специй</i>		

III. В отделениях серванта размещают:

	<i>В верхних отделениях</i>	<i>В средних отделениях</i>	<i>В нижних отделениях</i>
<i>Тарелки</i>			
<i>Приборы</i>			
<i>Столовое белье</i>			

ПОЛИРОВКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОСУДЫ

Цель: уметь полировать посуду и приборы, соблюдая приемы и правила полировки.

Для устранения с посуды высохших следов капель воды, пальцев рук, посуду полируют (протирают).

Засохшие капли, подтеки от воды протрите влажным полотенцем, затем полируйте ручником до устранения пятен, капель, подтеков.

В процессе полировки нельзя дуть (дышать) на посуду и приборы и употреблять использованные салфетки.

ПОЛИРОВКА ТАРЕЛОК

Возьмите тарелку через ручник в руки и, вращая ее, полируйте края.

Середину и днище тарелки полируйте правой рукой, удерживая тарелку левой рукой. После полировки сложите подготовленные тарелки в стопки эмблемой в одну сторону.

ПОЛИРОВКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Полировка вилок.левой рукой через край ручника возьмите несколько вилок зубцами вниз, а другим концом ручника полируйте зубцы и углубления между ними.

Полировка ложек.левой рукой через край ручника возьмите несколько ложек, а другим концом ручника полируйте поверхности ложки.

Полировка ножей.левой рукой через край ручника возьмите несколько ножей лезвием от себя, другим концом ручника полируйте лезвия.

Сложите подготовленные приборы отдельно по видам на поднос, тележку или на подсобный стол, подстелив под них салфетку.

Фужер (рюмку) возьмите через ручник левой рукой за ножку, а правой, другим концом ручника протирайте медленно так, чтобы большой палец полировал внутреннюю часть, а остальные наружную.

Узкие бокалы полируйте особенно осторожно; одним концом ручника возьмите бокал за ножку, другой конец протолкните внутрь бокала и поворачивайте его там.

ВНИМАНИЕ!

На просвет отполированная посуда должна быть без подтеков и пятен.

Поставьте подготовленные рюмки, фужеры, бокалы и т.д. на покрытые салфеткой подносы в таком порядке, который ускорит вашу работу при сервировке стола.

Подготовленные для сервировки посуду и приборы накройте другой салфеткой.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Середину и днище тарелки полируют:

<i>Правой рукой, удерживая левой</i>	
<i>Левой рукой, удерживая правой</i>	

II. При полировке рюмку, бокал, фужер держат через ручник:

<i>За бок</i>	
<i>За ножку</i>	

III. Большим пальцем через ручник полируют:

<i>Внутреннюю часть рюмки, фужера</i>	
<i>Наружнюю часть рюмки, фужера</i>	

IV. Внутреннюю часть бокала полируют:

<i>Через ручник большим пальцем</i>	
<i>Проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его там</i>	

V. При полировке приборов:

<i>Ножи держат лезвием от себя</i>	
<i>Ножи держат лезвием к себе</i>	
<i>Вилки держат зубцами вниз</i>	
<i>Вилки держат зубцами вверх</i>	

VI. Пятна от воды на посуде, приборах непосредственно перед полировкой можно обработать:

<i>Подышав (подув) на них</i>	
<i>Протерев их влажным полотенцем</i>	

Задание 1. Отполируйте посуду: тарелки фужеры бокалы рюмки

Задание 2. Отполируйте столовые приборы:

- ножи
- вилки
- ложки

СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ: ХАРАКТЕРИСТИКА И НАЗНАЧЕНИЕ

Цель: уметь различать виды столового белья и определять типы белья, соответствующие виду сервировки.

Для сервировки столов и обслуживания используют различные виды столового белья. К ним относятся: скатерти, «юбки», салфетки, ручки, полотенце.

СКАТЕРТЬ

Характеристика. Изготавливают из льняных тканей. Они гигиеничней хлопчатобумажных, легко отстирываются, отличаются белизной и шелковистым блеском.

На предприятиях общественного питания используют:

<i>Скатерти</i>	Размер (см)	
	длина	ширина
<i>белые</i>	173	173
<i>цветные</i>	135	135
<i>цветные</i>	150	150
<i>банкетные</i>	208	173
<i>банкетные</i>	150	173
<i>банкетные</i>	280	173
<i>банкетные</i>	250	200
<i>банкетные</i>	500	200

Примечание: размеры скатерти индивидуальны, в зависимости от типа ресторана.

Назначение:

- скатерти белые используют для накрытия столов при всех видах обслуживания для придания залу торжественного и нарядного вида;
- скатерти цветные обычно используют для накрытия чайных, кофейных столов. Их также можно использовать для накрытия обеденных столов, что в сочетании с предметами сервировки создает уютную обстановку и комфорт;
- скатерти банкетные используют для накрытия банкетных столов и столов по типу фуршет.

«ЮБКА»

Характеристика. Для изготовления скатерти «юбка» используется ткань из цветного искусственного шелка или другого материала.

Ткань может иметь цвет и фактуру, отличающуюся от скатерти, лежащей на столе. Рисунок на ткани может отражать время года или тему обслуживания. «Юбка» закрывает стол от столешницы вниз, не доставая 3 - 5 см до пола.

Назначение. Используют для накрытия: барных стоек, столов, оборудованных под буфеты, столов на банкетах «Фуршет».

САЛФЕТКИ

Характеристика: салфетки изготавливают из белой и цветной льняной ткани, из хлопчатобумажной ткани, из мешковины, отделанной тесьмой. Рисунок салфеток соответствует рисунку скатерти.

Размеры салфеток:

- 35х35 см
- 46х46 см
- 50х35 см
- 25х25 см

Назначение:

- салфетки размером 35х35 см используют для сервировки стола;
- салфетки размером 46х46 см и 50х50 см используют вместо скатерти, если стол имеет красивую древесную фактуру или гигиеническое покрытие;
- салфетки размером 25х25 см кладут перед посетителем на пирожковую тарелку - для вытирания рук после употребления жирных блюд (цыплята табака и др.), а также используют для покрытия подносов во время работы.

РУЧНИКИ

Характеристика: ручники изготавливают из ткани белой, в клетку или в полоску. Размер ручника 35х80 см.

Назначение:

- для полировки посуды, приборов;

ВНИМАНИЕ!

Для полировки используют ручник в клетку или полоску.

- для сохранения манжет костюма от загрязнения;
- для подачи напитков;
- для предохранения рук от обжигания при разноске и подаче горячих блюд.

ВНИМАНИЕ! После окончания сервировки до начала обслуживания можно держать ручник в сложенном виде в руке.

Во время работы (обслуживания) ручник сложите вдвое в длину и положите на сгиб левой руки. Это будет свидетельствовать о Вашей готовности к обслуживанию посетителей.

ПОЛОТЕНЦЕ

Характеристика: длина полотенца от 1 до 2 м, ширина 40 см. Изготавливают из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает воду.

Назначение: полотенце используют для уборки со стола, вытирания рук, посуды.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите виды столового белья для предварительной сервировки и обслуживания:

<i>Столовое белье</i>	<i>Для полировки посуды</i>	<i>Для сервировки</i>	<i>Для переноски и подачи блюд</i>	<i>Для вытирания посуды</i>
<i>Скатерть</i>				
<i>Ручник белый</i>				
<i>Ручник в клетку</i>				
<i>Полотенце</i>				
<i>Салфетка 35x35 см</i>				
<i>Салфетка 50x35 см</i>				

II. Определите тип скатерти, применяемой для сервировки столов:

<i>Столовое белье</i>	<i>Стол для обеда</i>	<i>Стол чайный, кофейный</i>	<i>Стол банкетный</i>	<i>Столы, оборудованные под буфет</i>
<i>Скатерть белая 173x173</i>				
<i>Скатерть цветная 150x150</i>				
<i>Скатерть банкетная 208x173</i>				
<i>«Юбка»</i>				
<i>Салфетки</i>				

НАКРЫТИЕ СТОЛА СКАТЕРТЯМИ

Цель: уметь накрывать столы скатертями двумя приемами; заменять скатерть на столе во время обслуживания гостей двумя способами.

Перед сервировкой столы накрывают скатертями.

Рисунок скатерти на всех столах в зале должен быть направлен в одну сторону.

Края скатерти у круглого и квадратного стола должны опускаться одинаково со всех сторон стола на 25 - 30 см (не ниже сидения стула).

Края скатерти прямоугольного стола должны опускаться по длине на 25 - 30 см, а по ширине стола на 35 - 40 см.

Углы скатерти должны опускаться вдоль ножек стола.

У столов на круглой ножке углы скатерти должны опускаться по углам столешницы.

Центральные и продольные складки должны лежать строго по центру стола ребром вверх. Четко заглаженные складки помогают при расстановке предметов сервировки.

НАКРЫТИЕ СТОЛА СКАТЕРТЬЮ

Первый прием

ВНИМАНИЕ! Нельзя выравнивать скатерть, вытягивая углы или поглаживать скатерть.

Стол накрыт:

- центральные складки лежат ребром вверх;
- спуск по длине стола 25 - 30 см;
- углы скатерти по углам столешницы.

Подсобные столики, которые в процессе обслуживания подставляют к обеденным столам, накройте скатертью или салфеткой 80x80 см.

Второй прием

Стол накрыт:

- центральная складка лежит ребром вверх;
- углы скатерти свисают напротив ножек стола;
- спуск скатерти по длине стола 25 - 30 см.

ВНИМАНИЕ! Если скатерть меньше размеров стола, можно использовать две скатерти:

- первую скатерть постелите на дальнюю сторону стола (по отношению к главному входу или главному проходу);
- на второй скатерти подверните кромку так, чтобы образовалась прямая линия, и положите ее на первую скатерть.

ЗАМЕНА СКАТЕРТИ

Если посетитель прольет что-либо на скатерть – отожмите (промокните) мокрое место полотенцем (ручником, салфеткой) и покройте пятно чистой салфеткой.

При необходимости замените скатерть, не обнажая крышки стола.

Первый способ замены скатерти

1. Отодвиньте стол, если он стоит у стены;
2. Переставьте посуду на подсобный стол;
3. Подтяните использованную скатерть на себя так, чтобы противоположная сторона скатерти была на краю стола, закрывая столешницу;
4. На серванте или подсобном столе разверните чистую скатерть так, чтобы она осталась сложенной вчетверо по длине: вдвое и параллельно еще вдвое;

ВНИМАНИЕ! Заглаженная складка и две свободные кромки должны быть повернуты к Вам.

5. Возьмите скатерть (на равном расстоянии от ее центра) по ширине стола указательными пальцами сверху и большими пальцами снизу за верхнюю кромку, а остальными пальцами поддерживайте нижнюю кромку и середину скатерти;
6. Поднесите скатерть к подготовленному столу;
7. Сделайте взмах вперед и вверх так, чтобы вся скатерть раскрылась;
8. Не разжимая больших и указательных пальцев, быстро опустите руки на крышку стола, захватив освободившимися тремя пальцами использованную скатерть, и сделайте быстрое движение на себя, при этом вы снимаете использованную скатерть, а на ее месте кладете чистую (это происходит одновременно);
9. При необходимости поправьте чистую скатерть, а использованную положите в нижний ящик серванта.

Второй способ замены скатерти

1. Повторите пункты 1, 2, 3 из первого способа;
2. Поднимите края скатерти и подогните их, прикрывая использованную поверхность скатерти;
3. Положите на край стола чистую скатерть (вчетверо сложенную) кромками к себе;
4. Разверните ее так, чтобы она лежала на столе сложенной пополам в длину;
5. Возьмите скатерть за верхнюю кромку указательными пальцами сверху, большими - снизу на равном расстоянии по длине стола;
6. Повторите пункты 6, 7, 8, 9 из первого способа.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

Ответьте на следующие вопросы, отметив правильный ответ:

I. Углы скатерти свисают:

<i>Против ножек стола</i>	
<i>По краям стола</i>	
<i>По углам столешницы</i>	

II. Спуск скатерти при накрытии круглого (прямоугольного) стола:

<i>25 - 35 см</i>	
<i>35 - 40 см</i>	

III. Спуск скатерти по длине при накрытии прямоугольного стола:

<i>25 - 35 см</i>	
<i>35 - 40 см</i>	

IV. Расположение рисунка скатерти на всех столах в зале:

<i>Рисунок направлен в одну сторону</i>	
<i>Рисунок направлен произвольно</i>	

V. Центральная складка лежит на столе:

<i>Ребром вниз</i>	
<i>Ребром вверх</i>	

VI. Скатерть можно выравнять:

<i>Подтягивая ее за углы</i>	
<i>Поглаживая ее поверхность</i>	

Задание 1. Накройте столы: круглый, квадратный, прямоугольный двумя способами.

Задание 2. Замените скатерть двумя приемами.

СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

Цель: уметь подобрать форму полотняной салфетки к завтраку, обеду и ужину; уметь сложить салфетку несколькими способами: «валик», «вчетверо», «треугольник», «конверт», «колпачок», «карман».

ФОРМЫ САЛФЕТОК

При сервировке столов используют полотняные салфетки, которые украшают стол и придают ему нарядный вид.

После стирки салфетки приходят сложенными только вдвое. При сервировке стола салфетки дополнительно складывают, придавая им различные формы.

Для завтрака используют наиболее простые формы: «вчетверо», «треугольник», «кон-верт», «валик»

Для обеда и ужина используются более сложные формы: «колпачок», «ракета», «коро-на», «шапочка».

При подаче к столу приборов салфетке придают форму «карман».

ВНИМАНИЕ! Все представленные формы образуются из салфетки, имеющей в развернутом виде форму квадрата.

ПРИЕМЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК

ВНИМАНИЕ! Чтобы салфетка при складывании приобрела нужную форму, она должна быть средне подкрахмалена.

«Валик»

Половину сложенной вдвое салфетки скатайте в один валик, а другую — во второй. Салфетку такой формы положите на тарелку. Сложенную вдвое салфетку скатайте в один валики в таком виде положите на тарелку.

«Вчетверо»

Вдвое сложенную салфетку сложите пополам и в таком виде положите на тарелку.

«Треугольник»

Вчетверо сложенную салфетку сложите углом по диагонали и в таком виде положите на тарелку.

«Конверт»

Положите салфетку заглаженной складкой вверх. Загните углы, образуя треугольник. Подогните углы, образуя квадратный «конверт». Положите салфетку на тарелку.

«Ракета»

Сложите салфетку вдвое заглаженной складкой вверх. Подверните углы. Получившийся треугольник сложите еще раз. Поставьте салфетку на тарелку мысиком к себе.

«Шапочка»

Положите салфетку заглаженной складкой вниз. Подогните противоположные по диагонали углы. Сложите ее пополам, вывернув в другую сторону. Расположите салфетку мысиком вверх и подверните боковые углы: левый под верхний треугольник, а правый под нижний треугольник. Расправьте основание, выровняйте форму салфетки и поставьте на тарелку.

«Корона»

Положите салфетку заглаженной складкой вниз. Подверните углы. Возьмите салфетку, положив ее на ладони и прижимая углы сверху большими пальцами. Подверните углы в другую сторону от себя и заделайте их в «замок» (т.е. один в другой). Поставьте салфетку на тарелку.

«Колпачок»

Положите салфетку заглаженной складкой вверх. Загните правый верхний угол до центра. Накройте треугольник второй половиной салфетки. Возьмите салфетку в руки и заверните край. Расширьте основание и загните мысик вверх. Поставьте салфетку на тарелку мысиком к себе.

«Карман»

У сложенной вчетверо салфетки отогните один угол и положите ее на тарелку. В получившийся «карман» поместите ножи, а вилки положите сверху, зубцами вверх. Данный вариант складывания салфетки используют при подготовке приборов для сервировки.

РАЗМЕЩЕНИЕ САЛФЕТОК НА СТОЛЕ

Если при сервировке стола Вы используете закусочную тарелку, то салфетку следует на нее поставить или положить.

Если при сервировке стола закусочная тарелка не используется, то салфетку низкой формы кладут на пирожковую тарелку, салфетку высокой формы ставят между ножом и вилок.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Отметьте в таблице формы салфеток, используемые для завтрака, обеда, ужина и подготовки приборов.

<i>Форма</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Ужин</i>	<i>Для подготовки приборов</i>
<i>Колпачок</i>				
<i>Валик</i>				
<i>Вчетверо</i>				
<i>Треугольник</i>				
<i>Шапочка</i>				
<i>Ракета</i>				
<i>Корона</i>				
<i>Конверт</i>				
<i>Карман</i>				

- II. Выберите вариант расположения салфетки на столе в случае, если

а. при сервировке используют закусочную тарелку:

- салфетку кладут на пирожковую тарелку
- салфетку кладут на закусочную тарелку
- салфетку кладут рядом с закусочной тарелкой

б. при сервировке стола не используют закусочную тарелку:

- салфетку кладут на пирожковую тарелку
- салфетку кладут рядом с пирожковой тарелкой
- салфетку кладут между столовым ножом и вилкой

Задание 1. Сложите салфетки девятью способами.

ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

Цель: уметь установить цветы в вазе и выбрать место для расположения цветов в соответствии с размером и формой стола.

Цветы служат прекрасным украшением стола. Они придают нарядный вид залу, радуют глаз и улучшают настроение гостей.

Для украшения стола могут быть использованы свежесрезанные цветы, как садовые, так и полевые. Цветы не должны иметь резкого или терпкого запаха.

Цветы не должны быть высокими, иначе они будут загромождать сидящих напротив и этим мешать их беседе.

Цветы на стол нужно ставить в вазах, наполненных свежей водой.

УСТАНОВКА ЦВЕТОВ В ВАЗАХ

Существует несколько способов закрепления цветов в вазе:

В низкие и широкие вазы можно насыпать мелкую, хорошо промытую гальку.

Для этой же цели можно использовать специальные приспособления: металлические накладки (используются для закрепления цветов с толстым плотным стеблем), сетка-держатель (она предназначена для установки цветов с тонкими и слабыми стеблями).

При использовании металлических наколок на иглы нужно наколоть стебли цветов, располагая их в различных сочетаниях по цвету и высоте.

При использовании сетки-держателя стебли цветов нужно пропустить сквозь ячейки сетки, это придаст им устойчивое положение.

Вазу, в которую будут установлены цветы, наполните водой. Поставьте в нее держатель или накладки и прикройте их зеленью или хорошо промытой галькой. Такая ваза создает впечатление естественно растущих цветов.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ВАЗ С ЦВЕТАМИ НА СТОЛЕ

Вазу с цветами можно поставить: в центр стола на край стола, туда, где не стоят приборы для гостей.

Если стол стоит у стены, можно использовать высокие вазы, которые нужно ставить на примыкающий к стене край стола.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ЦВЕТОВ НА СКАТЕРТИ

Высокие цветы можно положить на стол, около каждого гостя по одному цветку или по трицветку.

На прямоугольном столе можно оформить композиции из цветов на разных концах стола. Можно также поставить на край прямоугольного стола вазу для цветов и рядом с ней положить цветы.

Возможны разнообразные варианты расположения цветов на скатерти. Выбор варианта зависит от формы стола, вида обслуживания и т.п.

УКРАШЕНИЕ ЦВЕТАМИ БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ

На банкетном столе самую красивую вазу с хорошо подобранными цветами нужно поставить в центр стола.

Остальные вазы ставят симметрично на некотором расстоянии одна от другой.

На банкетном столе цветы можно положить по одному цветку или группами вдоль осиста на скатерть или на дорожку из зелени.

Для украшения круглого банкетного стола цветы поместите в одну большую вазу поставьте в центре стола.

Если стол имеет диаметр более 3-х метров, то кроме цветов в вазе, в центре стола скатерти можно выложить красивую замкнутую зеленую дорожку или дорожку из цветов.

Основные рекомендации:

Букеты не должны возвышаться над закусками.

Не следует ставить цветы с резким сильным запахом, заглушающим ароматы пищи и ма-рочных вин.

Не должно быть также отцветающих растений, иначе падающие лепестки могут попасть втарелки.

Цветы должны гармонировать с цветом скатерти и посуды.

В особо торжественных случаях цветами можно украсить не только стол, но и все поме-щение.

Если помимо обеденного стола сервируется стол с закусками, его следует украсить темиже цветами.

Цветы в высокой вазе лучше поставить в конце стола.

Если за столом для цветов не останется места, то его можно украсить рассыпаннымицветами.

Вместо ваз можно использовать фужеры, салатницы, мисочки, где может плавать цветокс листиком.

Усилит эффект подставка из цветного стекла под прозрачной мисочкой с цветком.

Цветы можно поставить слева от каждого прибора. Зимой это могут быть зеленые веточ-ки сосны, а на Рождество – веточки омелы.

Оригинальным украшением могут быть маленькие вазочки с одним цветком, которые ста-вят позади бокалов. Допустимо ставить такие букетики только женщинам.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. При оформлении цветами круглого стола используют:

- высокую вазу
- низкую вазу

II. Вазу с цветами устанавливают на круглом столе:

- в центре
- на краю стола

III. Если стол стоит у стены, высокие вазы ставят:

- .
- в центр стола
- на примыкающий к стене край стола

ЛИЧНАЯ ПОДГОТОВКА ОФИЦИАНТА

Цель: уметь определить требования к личной подготовке официантов; перечислить принадлежности официанта, необходимые при обслуживании.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ПОДГОТОВКЕ ОФИЦИАНТОВ

Личная подготовка официанта к обслуживанию включает:

- уход за собой в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- приведение внешнего вида, одежды и обуви в соответствие с существующими требованиями;
- подготовку принадлежностей, необходимых для обслуживания.

Уход за собой в соответствии с правилами санитарии и гигиены

Официант обязан своевременно проходить медицинский осмотр. Цель осмотров - не допустить к работе лиц с заболеваниями, которые могут передаваться гостями и быть опасными как для самих официантов, так и для гостей.

Перед началом работы следует принять душ и надеть чистые носки (чулки, колготки), свежее белье.

Ногти на руках должны быть коротко острижены. Их можно покрыть бесцветным или бледно-розовым лаком.

Дезинфицировать рот антисептической зубной пастой.

ВНИМАНИЕ! Необходимо постоянно использовать средства для удаления запаха изо рта.

Перед обслуживанием посетителей вымыть руки с мылом и щеткой.

Во время работы запрещается расчесывать волосы, так как они могут попасть в кушанья, а также поправлять волосы рукой (это загрязняет руки, а, следовательно, и приборы).

Требования к внешнему виду, одежде, обуви

Внешний вид официанта играет большую роль в том впечатлении, которое складывается у гостей о вашем предприятии.

Форменная одежда метрдотеля, официантов и бармена — неотъемлемая часть имиджа фешенебельного ресторана, поэтому к ней предъявляются высокие требования. Основные требования к внешнему виду официанта: опрятность, подтянутость, изящество движений.

В каждом ресторане форма одежды должна быть единого образца. При этом одежда метрдотеля отличается каким-либо элементом от формы официанта.

Форменная одежда должна быть удобна и не затруднять движений, носить ее следует только в рабочее время.

На форменной одежде официанта не должно быть пятен, она должна быть хорошо отглажена, с крепко пришитыми пуговицами.

Рубашка официанта должна быть чистой (особое внимание нужно обращать на манжеты и воротничок).

На официантке в любое время года должны быть одеты прозрачные чулки (колготки).

Обувь должна быть не тесной, на невысоком, устойчивом каблуке. Обувь не должна быть стоптанной (искривленной). Обувь должна быть хорошо вычищена (кожаная - до блеска).

Волосы у мужчин должны быть коротко острижены, у женщин - тщательно уложены. Прическа у мужчин и женщин может быть фиксирована лаком.

Официанты-мужчины должны ежедневно бриться.

Официанты-женщины должны соблюдать умеренность в употреблении косметических средств. Им не следует во время работы носить массивные украшения (бусы, клипсы и т.п.). Нельзя также пользоваться духами с сильным запахом.

Перед выходом в торговый зал для обслуживания посетителей официант должен осмотреть свой внешний вид в зеркале.

Подготовка принадлежностей

При подготовке к обслуживанию официант должен проверить наличие всех необходимых ему предметов. К ним относятся:

- носовой платок;
- ручник;
- авторучка для заполнения бланков счетов;
- ключ и штопор для откупоривания бутылок;
- спички или зажигалка (если в зале разрешено курить).

Примечание: перечень принадлежностей индивидуален для каждого заведения.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. При обслуживании официант должен вымыть руки:

- с мылом
- с мылом и щеткой

II. Дезинфицировать рот необходимо:

- антисептической пастой
- антисептической пастой и средствами, удаляющими запах

III. Пользоваться расческой можно:

- перед началом обслуживания
- в процессе обслуживания

IV. Официанты мужчины должны бриться:

- через день
- каждый день

V. Косметикой официант должен:

- не пользоваться совсем
- пользоваться умеренно

VI. Форменная одежда должна быть:

- чистой
- чистой, отглаженной, с крепко пришитыми пуговицами

VII. Обувь должна быть:

- хорошо вычищенной
- не стоптанной, хорошо вычищенной

VIII. Перед выходом в торговый зал для обслуживания необходимо:

-
- взять в левую руку ручник
- взять в левую руку ручник и осмотреть себя в зеркало

IX. Укажите принадлежности официанта, необходимые при обслуживании потребителей:

- ключ от счетчика кассового аппарата
- инструменты для перекладывания блюд, гарниров и т.п.
- форменная одежда
- носовой платок
- ручник
- бланки счетов
- копировальная бумага
- обувь
- ключ и штопор
- спички (зажигалка)
- расческа
- кошелек для денег
- щетка – сметка
- совок
- ручка (карандаш)

ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАКАЗА

Цель: уметь указать последовательность и правила выполнения заказа; определить критерии оценки качества заказанного блюда при его получении.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАКАЗА

После того, как заказ от потребителя принят, его нужно выполнять в следующей последовательности:

1. Пробыть чеки на кассовом аппарате для получения буфетной продукции.
2. Пробыть чеки на получение холодных и горячих блюд.
3. Получить посуду в сервизной.
4. Заказать блюда в холодном цехе.
5. Заказать блюда в горячем цехе.
6. Получить и подать буфетную продукцию.

ПЕРЕДАЧА ЗАКАЗА МАРОЧНИЦЕ

На раздаче холодного цеха официант отдает марочнице:

- посуду;
- заказ, сообщив сколько порций положить в вазу (салатник и т.п.);
- пожелания потребителей (если они есть) по приготовлению блюда. На

раздаче горячего цеха официант передает марочнице:

- посуду, в которой готовят блюда (колотницы, кокильницы и т.п.);
- заказ на:
 - ✓ горячие закуски;
 - ✓ первые и вторые блюда;
 - ✓ десертные блюда;
 - ✓ пожелания заказчика. В

обязанности марочницы входит:

- передача заказа вместе с посудой на производство;
- контроль за его выполнением;
- контроль за отпуском готовых блюд официантам.

Официант отходит от раздачи холодного (горячего) цеха после передачи марочницей талон с заказанными блюдами.

ПРАВИЛА ПОЛУЧЕНИЯ ЗАКАЗА

Выполняя заказ, официант должен:

Проверить соответствие заказа наименованиям - брать и ставить на поднос только заказанные им блюда и напитки.

Обращать внимание на выход получаемых блюд и напитков и, если видно, что их вес и объем больше или меньше положенного, вернуть заказ для доработки.

Обращать внимание на оформление блюд, чистоту посуды. Блюда должны быть красиво оформлены и поданы на соответствующей посуде.

Обращать внимание на качество, запах, цвет и температуру блюд, которые он принимает. Конечно, официант не может проводить бракераж каждого блюда, но, внимательно осмотрев

блюдо, он может определить, горячее ли оно и годно ли к подаче, свежее ли мясо или с запахом, свежий ли гарнир.

ЗАПОМНИТЕ! Небрежно оформленное, подгоревшее или остывшее блюдо - это всегда ущерб престижу Вашего предприятия.

Проверять, отвечают ли напитки, которые он будет подавать посетителям, всем требованиям (качество, температура напитка, внешний вид бутылок, особенно в тех случаях, когда напитки очень похожи по внешнему виду, например ром и коньяк).

Проверять, не заказана ли к напитку вода, не нужно ли подать к напитку дополнительную приправу или приспособление для питья (лед, соломинку), даны ли именно те напитки, которые заказаны.

Обращать внимание на то, как скомплектован заказ. Это значит, что заказ, который берется с кухни или из основного буфета, должен быть скомплектован таким образом, чтобы дать возможность посетителям, сидящим за одним столом, начать еду одновременно.

При подаче блюд на два стола или более официант должен поставить блюда по порядку их подачи, например, блюда для первого стола следует поставить сверху блюд для второго стола, но таким образом, чтобы не испортить оформления порции.

Если в заказ входят два одинаковых блюда, то они должны быть:

- равного объема (массы);
- одинаково хорошо оформлены.

При одновременной подаче блюд и напитков (это делается в виде исключения) нельзя одновременно нести горячие блюда и холодные напитки, так как температура последних при соприкосновении их с горячими блюдами повысится.

Следить за тем, чтобы поднос был загружен равномерно. Это обеспечивает безопасность при переносе блюд.

При получении заказа, несоответствующего этим требованиям, официант не должен показывать его гостю. В этом случае необходимо вызвать метрдотеля или заведующего производством для замены блюда.

Официант обязан получать горячие блюда в точно назначенное время, так как задержка при получении скажется на качестве блюда (оно остынет).

Интервалы между получением и доставкой в зал заказанных блюд устанавливаются по договоренности с потребителем.

ПОЛУЧЕНИЕ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

При получении буфетной продукции необходимо проверить:

- соответствие заказа по наименованиям;
- полноту ассортимента;
- чистоту наружной части бутылок;
- целостность заводской закупорки;
- штамп ресторана (кафе и т.п.) на этикетке;
- температуру напитков;
- качество ассортимента.

Признаки недоброкачества безалкогольных напитков:

- наличие осадка на дне бутылки;

- равномерное помутнение;
- появление пены при переливании.

Признаки недоброкачества пива:

- осадок на дне бутылки;
- резкий запах дрожжей.

ПОЛУЧЕНИЕ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

При получении холодных закусок необходимо проверить:

- соответствие заказа наименованиям;
- полноту вложения;
- качество оформления;
- температуру подачи блюд;
- чистоту посуды.

ПОЛУЧЕНИЕ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

При получении горячих закусок необходимо проверить:

- чистоту посуды;
- наличие папильоток на ручках кокошниц;
- наличие салфеток на ручках кокильницы или порционной сковороды, сложенных треугольником (салфетки необходимы для предохранения рук потребителей от ожогов во время еды).

ПОЛУЧЕНИЕ СУПОВ

При получении супа необходимо проверить:

- чистоту посуды;
- температуру супа;
- наличие сметаны и зелени, подаваемых отдельно или в супе.

Последовательность получения супа:

- поставьте на поднос подогретую глубокую тарелку (или стопку тарелок);
- вручите марочнице чеки на получаемую продукцию;
- рядом с тарелкой (стопкой тарелок) поставьте:
 - ✓ миску с супом, накрыв ее крышкой;
 - ✓ соусник со сметаной и розетку с зеленью (если зелень полагается к блюду и подается отдельно).

ПОЛУЧЕНИЕ ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД

При получении вторых горячих блюд необходимо проверить:

- соответствие количества порций заказу;
- внешний вид;
- оформление блюда;
- чистоту посуды (особенно на краях овальных и круглых блюд);
- температуру подачи.

Вторые горячие блюда отпускают с производства в следующей посуде:

- однопорционных или многопорционных металлических блюдах;
- в баранчиках;
- в сковородках;
- в керамических горшочках.

Последовательность получения вторых блюд:

- поставьте на поднос подогретую мелкую тарелку (тарелки);
- вручите марочнице чек на сумму получаемой продукции;
- с помощью ручника поставьте блюдо на поднос и доставьте в зал на сервант.

ПОЛУЧЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД

При получении сладких блюд необходимо проверить:

- соответствие заказа наименованиям;
- внешний вид;
- чистоту посуды;
- температуру подачи.

ВНИМАНИЕ! При получении сладких блюд в стеклянной (хрустальной) посуде проверьте, чтобы на ней не было сколов и трещин.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите последовательность выполнения заказа

<i>Получить посуду в сервизной</i>	
<i>Пробить чеки на кассовой машине для получения буфетной продукции</i>	
<i>Заказать блюда на раздаче горячего цеха</i>	
<i>Заказать блюда на раздаче холодного цеха</i>	
<i>Пробить чеки на получение холодных и горячих блюд</i>	

II. Чеки на получение холодных и горячих блюд следует пробивать:

<i>Вместе с чеками на буфетную продукцию</i>	
<i>Перед получением холодных и горячих блюд</i>	

III. Передав заказ марочнице, Вы:

<i>Сразу отойдете от раздачи</i>	
<i>Отойдете от раздачи после передачи ма-рочницей талонов на производство</i>	

IV. Готовые горячие блюда подают:

<i>После их изготовления</i>	
<i>10 - 20 минут после их изготовления</i>	

V. Укажите критерий (критерии) оценки качества получаемого заказа:

<i>1</i>	<i>Равномерное помутнение</i>
<i>2</i>	<i>Наличие салфеток</i>
<i>3</i>	<i>Трещины, сколы</i>
<i>4</i>	<i>Качество оформления</i>
<i>5</i>	<i>Внешний вид</i>
<i>6</i>	<i>Чистота посуды</i>

VI. Поставьте соответствующие номера рядом с видом заказа:

<i>Напитки</i>	
<i>Горячие закуски</i>	
<i>Холодные закуски</i>	
<i>Супы</i>	
<i>Вторые блюда</i>	
<i>Сладкие блюда</i>	

РАБОТА С ПОДНОСОМ

Цель: уметь устанавливать посуду на поднос в соответствии с правилами расстановки: переносить поднос, используя 4 различных приема.

НАЗНАЧЕНИЕ И ВИДЫ ПОДНОСОВ

Подносы - это основной инструмент в работе официанта. Они служат для переноса посуды, блюд, напитков к подсобному столу или серванту.

Подносы различаются по размерам на:

- большие, вмещающие 6 столовых тарелок;
- средние, для 3 - 4 тарелок;
- малые, для 1 - 2 тарелок.

Подносы изготавливаются из различных материалов:

- из мельхиора;
- из декорированной стали с художественной росписью;
- из стеклопластика.

Металлические подносы следует ежедневно мыть горячей водой с мылом, полировать и подготавливать для работы, покрыв специальными салфетками.

УСТАНОВКА ПОСУДЫ НА ПОДНОСЕ

Поднос должен быть накрыт салфеткой, которая уменьшает скольжение предметов, предотвращает их падение и уменьшает возможный бой посуды.

Тарелки и чашки нужно ставить на поднос в один ряд, так как по санитарным нормам дноодной тарелки не должно соприкасаться с продукцией, лежащей на другой.

Высокие предметы (таганчик с блюдом, графины, бутылки с напитками и т.д.) нужно ставить в центре подноса.

Тяжелые предметы нужно ставить на тот край подноса, который располагается ближе официанту, легкие - на противоположный край.

ПЕРЕНОС ПОСУДЫ НА ПОДНОСЕ

С раздаточного прилавка поднос нужно взять за борта двумя руками.

Затем полусогнутую кисть левой руки следует переместить к середине подноса. Поднос

можно держать:

- на уровне локтя;
- на уровне груди;
- на уровне плеча.

ЗАПОМНИТЕ!

Носить поднос над плечом можно только за пределами зала.

Существуют следующие приемы переноса подноса:

- на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах;
- на кончиках полусогнутых четырех пальцев и вытянутого большого пальца;

- на кончиках пяти пальцев;
- на кончиках трех пальцев.

При горизонтальном положении лучевой кости руки, причем ладонь покрыта ручником, свернутым втрое в длину. Поднос ставится диагонально лучевой кости, один его угол направлен вперед, а противоположный слегка касается сгиба локтя. Его несут с левой стороны, а не перед собой, чтобы он не мешал смотреть под ноги. Таким способом носят маленькие подносы во всех случаях и средние и большие подносы, полные блюд и напитков. Поднос поднимают до уровня плеча, причем пальцы направлены назад и в сторону. Следует слегка пружинить пальцы, чтобы они поддерживали поднос всегда в горизонтальном положении.

Перенос подноса на уровне груди предпочтительнее, потому что это показатель профессиональности, что производит хорошее впечатление на посетителей. Кроме того, официант не мешает движению в зале, и посетители видят его издалека. Вот почему, несмотря на то, что надо приложить больше физических усилий, каждый официант должен совершенствоваться именно в этом способе переноса.

ЗАПОМНИТЕ!

Поднос нужно переносить левой рукой, чтобы правой в случае необходимости можно было открыть дверь, поправить что-либо на столе и т.п. Для большей устойчивости предметов поднос можно поддерживать правой рукой.

Нельзя ставить на один поднос кухонную и буфетную продукцию.

Нельзя ставить поднос на обеденные столы, за которыми обслуживают гостей - для этого есть серванты и столы официантов.

Нельзя носить пустой поднос в опущенной руке.

Нельзя переносить поднос с использованной посудой перед потребителями, для этого надо пользоваться боковыми проходами.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

Отвечая на каждый вопрос, отметьте правильный вариант (варианты) ответа:

I. Поднос переносят:

- на площади всей ладони и широко раздвинутых пальцах
- на кончиках пяти пальцев
- на кончиках четырех и по всей длине большого пальца
- на всей ладони и сжатых пальцах

II. Нести поднос в торговом зале можно:

- выше уровня плеча
- ниже уровня плеча

III. Буфетную продукцию и продукцию собственного производства переносят:

- вместе
- отдельно

IV. Тарелки и чашки устанавливают на подносе:

- в один ряд
- в два ряда

V. При подаче поднос с блюдами ставят:

- на обеденный стол посетителей
- на подсобный стол или сервант

VI. В центр подноса ставят продукцию, переносимую:

- в высокой посуде
- в низкой посуде

VII. При размещении продукции на подносе ближе к официанту ставят:

- легкие предметы
- тяжелые предметы

БЕЗОПАСНЫЕ ПРИЕМЫ ТРУДА ОФИЦИАНТА

Цель: уметь перечислить основные источники риска в работе официанта, указать способы и приемы безопасной работы официанта.

В процессе обслуживания официант должен соблюдать безопасные приемы труда. На предприятиях общественного питания в установленном порядке проводят инструктаж официантов, информируя их о способах и приемах безопасной работы. После каждого инструктажа официант должен расписаться в книге учета инструктажей.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ УСЛОВИЯ И ПРОЦЕССЫ В РАБОТЕ ОФИЦИАНТА, СВЯЗАННЫЕ С РИСКОМ

Организация технологического процесса в ресторанах, как предприятиях производства кулинарной продукции, имеет ряд особенностей, связанных со спецификой работы. В процессе обслуживания посетителей ресторана официанты должны соблюдать определенные требования охраны труда и техники безопасности.

Санитарно-техническое состояние пола в торговых и производственных помещениях.

Пол в торговых и производственных помещениях должен быть чистым и ни в коем случае не скользким.

Если на пол пролили жир или какую-либо жидкость, то его необходимо немедленно вымыть. В противном случае официант, поскользнувшись, может упасть.

Перенос блюд на подносе.

Поднос, на котором Вы переносите посуду и другие предметы, должен быть покрыт салфеткой. С подноса, не покрытого салфеткой, предметы могут соскользнуть и разбиться.

Нельзя переносить поднос, держа его выше уровня плеча. В этом положении с него могут также соскользнуть и упасть предметы.

Нельзя ставить высокие предметы (бутылки, фужеры, бокалы и т.д.) на край подноса - они могут упасть.

Нельзя ставить тяжелые предметы на край подноса - он может опрокинуться. Нельзя переходить с подносом по залу во время танцев.

Перенос столовых приборов.

Нельзя переносить столовые приборы (ножи, вилки) в руках, держа их острием вперед - это может привести к травме.

Столовые приборы (вилки, ножи, ложки) нужно переносить на подносе или на тарелке. Использование столовой посуды.

Нельзя использовать посуду с трещинами и щербинами - о них можно поранить руки.

Переставлять горячие блюда на стол или поднос нужно, используя ручник - иначе можно обжечься.

Откупоривание бутылок и банок.

Вскрывать банки с консервированной продукцией можно только ключом или специальным прибором. Использование посторонних предметов для вскрытия банок может привести к травме рук и порче продукта.

Откупоривать бутылки с металлическими колпачками нужно только специальным ключом. Использование посторонних предметов может травмировать руки и испортить напиток.

Передвижение по торговым и производственным помещениям.

При переносе пищи из одного помещения в другое нужно соблюдать особую осторожность в проходах и дверях, чтобы не удариться и не опрокинуть посуду.

При переносе пищи по лестницам нельзя спешить - нужно идти не торопясь, спокойно.

Состояние фирменной одежды и обуви.

Нельзя закалывать одежду булавками.

Нельзя держать в карманах бьющиеся и острые предметы. Нельзя носить обувь на скользкой подошве и на высоких каблуках. Нельзя носить часы с бьющимся стеклом.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Если, войдя в зал при выполнении заказа, Вы увидели, что в зале танцуют, то Вы:

Пройдете к столу, который обслуживаете

Подождете, пока танец закончится

II. Заменяя приборы, Вы понесете вилки и ножи:

В руках

На подносе или тарелке

III. Вскрывать банки с консервированной продукцией нужно:

Специальным прибором

Ножом

Ключом

IV. Ставить блюда на поднос:

Нужно в один ряд

Можно в два ряда

V. Горячие блюда на стол Вы будете переставлять:

Руками

Руками, через ручник

РАССТАНОВКА ПОСУДЫ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКЕ ДЛ Я ЗАВТРАКА, ОБЕДА И УЖИНА

Цель: уметь расставить посуду и разложить приборы при предварительной сервировке стола для завтрака, обеда и ужина.

ВВЕДЕНИЕ

Столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет). Сервировка может быть предварительной и дополнительной.

Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное количество предметов. Предварительная сервировка бывает разной степени сложности, от минимальной до более сложной.

Практикой обслуживания выработаны следующие правила техники сервировки:

Ассортимент столовой посуды и приборов, используемый для сервировки, должен соответствовать методу обслуживания и меню.

В первую очередь на стол ставят фарфоровую посуду, затем столовые приборы и только после этого - хрустальную или стеклянную посуду для напитков, салфетки, приборы со специями, цветы. Пепельницы ставят по просьбе посетителей в тех ресторанах, где разрешено курить в зале.

Ориентиром в распределении предметов сервировки служат складки на скатерти или расположение кресел, которые ставят с интервалом не менее 30 см друг от друга.

Для завтрака сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочные приборы и полотняную салфетку, может быть еще (в зависимости от предлагаемого меню) нож для масла, чайная ложка, закусочная тарелка.

Сервировка стола для обеда включает пирожковую тарелку, столовые приборы, фужер, салфетки, прибор со специями, цветы (минимальная сервировка). По меню заказных блюд при сервировке стола ставят также закусочную тарелку.

В вечернее время сервировка стола для ужина включает пирожковую и закусочную тарелки, столовый прибор (без ложки), закусочный прибор, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, цветы.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛ Я ЗАВТРАКА

1. Возьмите в правую руку стопку (4 - 6 штук) пирожковых тарелок. Ставьте их через край ручки на ладонь, поддерживая стопку большим пальцем.

2. Лево й рукой, касаясь пальцами только дна и края бортиков пирожковой тарелки, поставьте ее на стол. Пирожковая тарелка должна располагаться слева от предполагаемой основной тарелки (основная тарелка размещается на столе по линии центра кресла). Расстояние пирожковой тарелки:

- от основной тарелки – 10 - 15 см;
- от края стола – 5 см.

3. Возьмите закусочные приборы через салфетку ручками наружу (не обязательно).

4. Положите вилку справа от пирожковой тарелки зубцами вверх на расстоянии 2 см от края стола.

5. Поместите нож на расстоянии 20 - 25 см от вилки, лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола.

6. Положите чайную ложку на расстоянии 20 - 24 см от кромки стола, между закусочными вилкой и ножом, ручкой вправо, выпуклой частью вниз (не обязательно).

7. Возьмите фужеры лево й рукой за ножки. Разместите их между пальцами руки и переверните вниз.

8. Правой рукой поставьте фужер напротив лезвия ножа, взяв его за ножку.
9. Поставьте прибор для специй (только соль) по центру стола за чайной ложкой.
10. Уложите сложенную полотняную салфетку на пирожковую тарелку или на место, предназначенное для тарелки с блюдом.

Кроме этого варианта, Вы можете использовать еще два варианта сервировки стола для завтрака:

Один из них отличается от основного тем, что сложенная салфетка находится на закусочной тарелке.

В другом варианте нож для масла кладут на пирожковую тарелку параллельно закусочному прибору лезвием к тарелке.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ ОБЕДА

Предварительная сервировка стола для обеда может производиться по специальному меню и по меню заказных блюд.

Предварительная сервировка стола по специальному меню (минимальная сервировка)

Она производится по тем же правилам, что и предварительная сервировка стола для завтрака, только вместо закусочных приборов кладут столовый прибор (вилку, нож, ложку). Столовую ложку в этом случае нужно класть правее столового ножа, выпуклой частью вниз, на расстоянии 2 см от края стола.

Предварительная сервировка стола по меню заказных блюд

1. Возьмите через ручник стопку тарелок в левую руку.
2. Правой рукой поставьте закусочную тарелку по центру кресла на расстоянии 2 см от края стола.
3. Возьмите пирожковые тарелки способом описанным в первом варианте сервировки стола для завтрака.левой рукой поставьте пирожковую тарелку слева от закусочной тарелки на расстоянии 10 - 12 см.
4. Разложите столовые приборы, поставьте фужер, прибор для специй, уложите салфетку, поставьте вазу с цветами.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА ДЛЯ УЖИНА

Правила техники сервировки стола для ужина аналогичны правилам предварительной сервировки стола для обеда по меню заказных блюд. Особенность заключается в том, что сервировку дополняют закусочными приборами, а столовую ложку убирают.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Укажите последовательность выставления посуды и приборов при предварительной сервировке стола, вписав соответствующие порядковые номера в таблицу:

<i>Основные столовые приборы</i>	
<i>Стеклоанная (хрустальная посуда)</i>	
<i>Фарфоровая посуда</i>	

- II. В сервировку стола обязательно входят:

<i>Пирожковая тарелка</i>	
<i>Закусочная тарелка</i>	

- III. Укажите последовательность выставления посуды и приборов при предварительной сервировке стола для завтрака, вписав в таблицу соответствующие порядковые номера:

<i>Салфетка</i>	
<i>Нож</i>	
<i>Вилка</i>	
<i>Чайная ложка</i>	
<i>Фужер</i>	
<i>Пирожковая тарелка</i>	

- IV. Укажите правильное положение приборов на столе:

<i>Вилка зубцами вверх</i>	
<i>Вилка зубцами вниз</i>	
<i>Нож лезвием вправо</i>	
<i>Нож лезвием влево</i>	
<i>Ложка выпуклой частью вниз</i>	
<i>Ложка выпуклой частью вверх</i>	

- V. Укажите расстояние тарелок и приборов от края стола, обозначив его в таблице соответствующей буквой:

<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>
2 см	5 см	24 см

<i>Пирожковая тарелка</i>	
<i>Закусочная тарелка</i>	
<i>Вилка, нож, столовая ложка</i>	
<i>Чайная ложка</i>	

VI. При предварительной сервировке фужер ставится:

<i>На пирожковую тарелку</i>	
<i>Напротив лезвия ножа</i>	

Задание 1. Провести предварительную сервировку стола для завтрака.

Задание 2. Провести предварительную сервировку стола для обеда:

- по специальному меню;
- по меню заказных блюд.

Задание 3. Произвести предварительную сервировку стола для ужина.

<i>Предварительная сервировка стола для завтрака:</i>	<i>ДА</i>	<i>НЕТ</i>
<i>Пирожковая тарелка расположена на расстоянии 10 - 15 см от центра кресла и на расстоянии 5 см от края стола</i>		
<i>Закусочная вилка расположена справа от пирожковой тарелки зубцами вверх на расстоянии 2 см от края стола</i>		
<i>Закусочный нож расположен на расстоянии 20 - 25 см от вилки лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола</i>		
<i>Чайная ложка расположена на расстоянии 20 - 24 см от края стола, между закуочными вилкой и ножом ручкой вправо, выпуклой частью вниз. Фужер расположен против лезвия ножа</i>		
<i>Прибор для специй расположен по центру стола за чайной ложкой</i>		
<i>Предварительная сервировка стола для обеда:</i>		
<i>Столовая ложка расположена правее столового ножа, выпуклой частью вниз, на расстоянии 2 см от края стола</i>		
<i>Закусочная тарелка расположена по центру кресла на расстоянии 2 см от края стола</i>		
<i>Предварительная сервировка стола для ужина:</i>		
<i>Столовые приборы расположены: вилка слева от закуочной тарелки, нож справа от закуочной тарелки</i>		
<i>Закусочные приборы расположены: вилка слева от столовой вилки, нож справа от столового ножа</i>		

ВИДЫ МЕНЮ. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЗАПИСИ БЛЮД

Цель: уметь различать виды меню; определить последовательность расположения закусок и блюд в меню.

Меню называют визитной карточкой ресторана. Меню должно быть удобным, симпатичным, идеальным с точки зрения грамотности.

Дизайн меню может сделать из невыгодных блюд меню самые популярные, приносящие владельцу существенную прибыль.

Дизайн меню является волшебным средством перевоплощения обыкновенного меню в инструмент высокоэффективной торговли, базируется на следующих факторах: точное планирование всех пунктов меню; психология заказчиков; ценовой обзор; определение «выигрышных» и «невыгодных» блюд.

Такая задача, как совместимость разных блюд, напрямую взаимосвязана с меню. Успешно разработанный дизайн меню полагает внимание к сочетаемости пунктов, если они введены в ежедневное применение на долгий период времени.

Перечень блюд в меню должен рассматривать вкусы возможных посетителей, дабы получить желаемую прибыль. Цены обязаны устраивать постоянных посетителей и не отпугивать случайных.

Оформление меню должно привлекать внимание, вызывать мечты испробовать те или иные блюда. Успешное оформление вызывает у посетителя положительные ассоциации, благотворно влияет на его выбор.

Если оформление меню приглянулось посетителю, то он непременно изучит его вдоль и поперек. В памяти непременно останутся наименования тех блюд, которые посетитель не испробовал, и в будущем он захочет прийти в ресторан еще раз и насладиться новыми блюдами.

ВИДЫ МЕНЮ

№	Наименование	Предприятия и контингент	Ассортимент	Длительность
1.	Меню со свободным выбором блюд.	Общедоступные предприятия общественного питания. Любой контингент питания.	Меню включает широкий ассортимент блюд и закусок (с указанием цены и выхода).	1 день
2.	Меню заказных блюд.	Рестораны и кафе категории люкс и высшей категории. Любой контингент питания.	Меню включает широкий ассортимент заказных блюд, закусок и фирменных блюд (с указанием цены и выхода).	1 день
3.	Меню скомплектованных обедов (завтраков, ужинов).	Предприятия с определенным контингентом питающихся (студенты, школьники, рабочие и т.д.).	Меню включает блюда, скомплектованные с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов (завтраков, обедов, ужинов); стоимости рациона, разнообразия и сочетания блюд.	7-10 дней

4.	Меню дневного рациона: со свободным выбором блюд; с заранее скомплектованными блюдами.	Рестораны гостиниц или другие рестораны. Участники конференций, совещаний.	Меню включает блюда, входящие в завтрак, обед или ужин: соки, кисломолочные продукты, масло сливочное, холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, горячие напитки. Меню согласовывается с учетом калорийности дневного рациона (от 200 до 500 ккал).	1 день
5.	Меню банкетов.	Рестораны, кафе. Приглашенные на банкет.	Меню банкета-свадьбы, дня рождения, юбилея и других торжеств включает: несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно-два вторых горячих блюда, десерт, горячие напитки.	Время проведения банкета.
6.	Меню для специальных видов обслуживания.	Рестораны, кафе.	Меню торжеств, посвященных встрече Нового года, масленицы включает: блины, сливочное масло, сметану в соусах и другие блюда русской кухни.	Время проведения торжества.
7.	Специальные меню обеденных (дежурных) блюд и экспресс-обедов.	Рестораны, кафе, вокзальные рестораны (в дневные часы работы).	В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска: закуски 3-4 наименований, первые блюда 2х наименований; вторые блюда 4-5 наименований; сладкие блюда; горячие и холодные напитки.	1 день

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МЕНЮ

При разработке меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения различных разделов меню, перечня закусок и блюд.

В верхней части раскрытого меню, как правило, дают информацию о часах работы предприятия.

Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- перечень закусок и блюд дается в меню с учетом последовательности их подачи;
- перечень закусок дается в последовательности от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым, пряным;
- перечень горячих блюд - от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным;
- перечень супов - от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким.

Высокий рекламный эффект производит на гостей краткая кулинарная характеристика фирменных блюд, закусок, напитков, а также соответствующие рисунки или фотографии этих блюд.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ РАСПОЛОЖЕНИЯ НАЗВАНИЙ ЗАКУСОК И БЛЮД В МЕНЮ

Фирменные блюда

Вначале в меню указывают фирменные блюда. Их включают в отдельный раздел меню, независимо от того, к какой группе блюд они относятся (холодные, первые, вторые, сладкие и т.д.).

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ, А ТАКЖЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

1. Икра зернистая осетровых и лососевых рыб.
2. Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном).
3. Рыба соленая (копченая).
4. Рыба отварная.
5. Рыба заливная.
6. Рыба под маринадом.
7. Рыба под майонезом.
8. Рыбная гастрономия и закусочные консервы.
9. Сельдь натуральная, сельдь с гарниром, сельдь рубленая.
10. Нерыбные продукты моря.
11. Свежие овощи натуральные.
12. Салаты и винегреты.
13. Мясная гастрономия.
14. Мясо отварное, заливное.
15. Мясо жареное.
16. Птица и дичь холодная.
17. Закуски из овощей и грибов.
18. Кисломолочные продукты.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. Рыбные и из нерыбных продуктов моря.
2. Мясные.
3. Из субпродуктов.
4. Из птицы и дичи.
5. Овощные и грибные.
6. Яичные и мучные.

СУПЫ

1. Прозрачные.
2. Пюреобразные.
3. Заправочные.
4. Молочные.

5. Холодные.
6. Сладкие.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

1. Рыба отварная и припущенная.
2. Рыба жареная.
3. Рыба тушеная и запеченная.
4. Блюда из котлетной (рыбной) массы.
5. Мясо отварное и припущенное.
6. Мясо жареное.
7. Мясо жареное в соусе.
8. Мясо тушеное и запеченное.
9. Субпродукты жареные.
10. Блюда из рубленного мяса и котлетной массы.
11. Птица отварная, припущенная.
12. Птица фаршированная.
13. Птица и дичь жареная.
14. Блюда из тушеной птицы.
15. Блюда из рубленой птицы.
16. Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных).
17. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
18. Блюда из яиц и творога.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

1. Горячие (суфле, пудинги и др.).
2. Холодные (компоты, кисели, желе и др.).

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (чай, кофе, какао, шоколад и др.)

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ И СОКИ (фруктовые, ягодные, коктейли безалкогольные)

МУЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (пирожные, торты, кексы)

ХЛЕБ (пшеничный, ржаной)

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите наименование вида меню по блюдам, которые входят в эти меню, поставив соответствующие цифры в таблицу, где:

1 - Меню заказных блюд;

2 - Специальное меню обеденных дежурных блюд и экспресс-обедов; 3 -

Меню банкетов;

4 - Меню дневного рациона;

5 - Меню со свободным выбором блюд; 6 -

Меню скомплектованных обедов;

7 - Меню для специальных видов обслуживания.

Несколько холодных закусок, одна горячая закуска, суп, одно-два вторых блюда, десерт, горячие напитки

Широкий ассортимент блюд и закусок

Широкий ассортимент заказных блюд, закусок и фирменных блюд; блюда, скомплектованные по определенным критериям

Блюда, входящие в завтрак, обед, ужин с указанием калорийности

Блюда русской кухни, блюда, характерные для особого случая

Блюда несложного приготовления, удобные для отпуска

II. Определите последовательность расположения блюд, закусок и напитков в меню, поставив порядковые номера в таблицу.

Горячие закуски

Фирменные блюда

Холодные закуски

Вторые блюда

Супы

Холодные напитки

Горячие напитки

Сладкие блюда

Хлеб

Мучные кондитерские изделия

ВСТРЕЧА И РАЗМЕЩЕНИЕ ГОСТЕЙ

Цель: уметь определить последовательность действий при встрече гостей; перечислить правила размещения гостей за столом.

При входе в зал ресторана гостей должен встретить метрдотель. Если метрдотель занят, то гостей встречает бригадир официантов или свободный от обслуживания официант.

ПОРЯДОК ВСТРЕЧИ ГОСТЕЙ

Встречающий гостей официант должен, прежде всего, поприветствовать гостей. Затем необходимо выяснить, на сколько человек необходимо подготовить стол.

После этого следует спросить, в какой части зала гости хотели бы занять места, и предложить им на выбор два - три стола.

Когда гости выберут место, их нужно проводить к столу.

Метрдотель или официант должен идти немного впереди гостей, указывая им более удобный путь в проходе между столами.

После того, как гости разместились за столом, их нужно познакомить с меню и оказать помощь в выборе блюд и напитков.

Когда гости сделают выбор, нужно принять у них заказ, и подать гостям заказанные блюда и напитки.

ПРАВИЛА РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТЕЙ ЗА СТОЛОМ

Рассаживая гостей, официант может посоветовать, кому и где лучше занять место. При этом официант руководствуется определенными правилами этикета:

- Приглашая гостя сесть за стол, надо выдвинуть стул.
- Сначала нужно предложить место за столом женщине, а затем мужчине, причем женщина должна садиться справа от мужчины.
- Если гость пришел с дамой, то официант помогает сесть мужчине, потому что женщине помог сесть ее спутник.
- Если гостей обслуживает официантка, то ее услуги при их рассаживании допускаются лишь по отношению к посетителям пожилого возраста.
- Если гости самостоятельно сели за стол, то не следует пересаживать их или предлагать другие места.
- Предлагать места за столом, где уже сидят гости, можно только с разрешения последних.
- Нельзя предлагать места за столом, который не подготовлен к обслуживанию.
- Постоянным гостям желательно предлагать одни и те же любимые ими места.
- Принесенные цветы следует поместить в вазу, которую ставят в центре стола.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность действий официанта при встрече гостей, по-ставив порядковые номера в таблицу:

<i>Выяснить, на сколько человек нужно подготовить стол</i>	
<i>Поприветствовать гостей при входе в зал</i>	
<i>Помочь гостям выбрать стол</i>	
<i>Принять заказ</i>	
<i>Проводить гостей к столу</i>	
<i>Познакомить с меню</i>	

- II. Провожая гостей к столу, официант идет:

<i>Впереди гостей</i>	
<i>Позади гостей</i>	

- III. Место за столом сначала предлагают:

<i>Мужчине</i>	
<i>Женщине</i>	

УБОРКА СО СТОЛА И ЗАМЕНА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ

Цель: уметь убрать и заменить посуду и приборы при обслуживании гостей.

ПРАВИЛА УБОРКИ СО СТОЛА И ЗАМЕНЫ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

Обслуживая потребителей, официант должен:

- вовремя и быстро убирать со стола использованную посуду и приборы;
- переносить их к подсобному столу и ставить на поднос, который во избежание лишнего шума должен быть покрыт салфеткой.

Кроме использованных тарелок и приборов со стола нужно своевременно убирать:

- пустые блюда;
- баранчики;
- салатники;
- бутылки;
- кувшины, графины и др.

Перед подачей десерта, кроме использованных тарелок и приборов, со стола также нужно убрать:

- пирожковую тарелку;
- специи (если за столом сидит одна компания).

Затем со стола щеточкой сметают крошки на совок.

Своеобразным знаком для начала уборки для официанта служит положение приборов. Обычно, закончив есть, гости кладут приборы на тарелку или блюдо:

- нож и вилку рядом, ручками в одну сторону - на 5 часов;
- ложку на блюдо или тарелку;
- ложку на подставочную тарелку за чашку, креманку, соусницу и т.д.

Если гость не положил приборы, то официант должен получить у него специальное разрешение убрать со стола.

Тарелки и приборы необходимо убирать вместе.

Убирать использованную посуду и приборы можно: с правой стороны от гостя, беря их правой рукой, - с левой стороны от гостя, беря их левой рукой.

Многопорционное блюдо, поданное «русским» способом, убирают левой рукой слева от гостя.

Ручки приборов, выступающие за борт тарелки, поддерживают снизу мизинцем и безымянным пальцем.

При обслуживании группы гостей посуду и приборы убирают после того, как закончили есть все сидящие за столом.

При обслуживании группы гостей двумя официантами, один из них собирает использованные тарелки и приборы, а другой ставит на стол чистые.

УБОРКА СО СТОЛА ТАРЕЛОК И ПРИБОРОВ

Существует несколько способов уборки со стола тарелок и приборов.

По одному комплекту в каждой руке

Этот способ применяют при обслуживании небольшого числа гостей.

Порядок уборки:

1. Подойдите к гостю с правой стороны;
2. Возьмите тарелку с приборами в правую руку и переложите ее в левую руку;
3. Затем подойдите к следующему гостю с правой стороны;
4. Возьмите тарелку с приборами в правую руку и унесите обе тарелки.

Уборка посуды и приборов с помощью передвижной тележки.

Уборка посуды с помощью подноса, застеленного салфеткой.

При этом способе уборки поднос нужно держать в левой руке.

«В две тарелки»

Первый вариант

1. Подойдите к столу с правой стороны от сидящего.
2. Возьмите тарелку правой рукой.
3. Положите ее в левую руку так, чтобы:
дно тарелки лежало на ребре указательного пальца, а борт тарелки упирался в основание большого пальца,
большой палец придерживал борт тарелки.
4. Вторую тарелку поставьте под первую тарелку так, чтобы:
дно тарелки лежало на среднем пальце, безымянном пальце и мизинце; борт тарелки упирался в ладонь.

ЗАПОМНИТЕ! Правильное положение указательного и большого пальца позволяет удерживать обе тарелки в горизонтальном положении, предотвращая их от колебаний.

5. Остатки пищи с верхней тарелки счистите на нижнюю вилкой (ложкой, ножом)
 6. Приборы положите на нижнюю тарелку:
 - ложки выпуклой частью вниз, ручками вправо;
 - вилки зубцами вверх;
 - ножи - под вилки (ложки) ручками к себе.
 7. Следующие тарелки ставьте одну на другую, счищая остатки пищи на нижнюю тарелку.
- Таким способом можно убрать и унести на подсобный стол (в моечную) до 10 тарелок одновременно.

Второй вариант

1. Накройте ручником манжет на левой руке.
2. Согните руку, прижав локоть к корпусу, и поверните ее ладонью вверх.
3. Согните безымянный палец и мизинец.
4. На указательный и средний пальцы поставьте тарелку так, чтобы:
 - борт тарелки упирался в основание большого пальца;
 - большой палец был направлен по борту тарелки вправо.

5. Вторую тарелку поставьте на большой палец, безымянный палец и мизинец.
6. Следующие действия - как указано в пунктах 5 и 6 из первого способа уборки.
7. Следующие тарелки ставьте одну на другую, счищая остатки пищи на нижнюю тарелку.

Таким способом можно убрать и унести на подсобный стол (в моечную) до 10 тарелок одновременно.

«В три тарелки»

1. Повторите действия пунктов 1, 2, 3, 4 из второго варианта уборки «в две руки».
2. Третью тарелку поставьте на вторую и предплечье (на ручник).
3. Остатки пищи счистите на вторую тарелку, приборы положите на первую тарелку.
4. Следующие тарелки поставьте стопкой на третью тарелку.

Уборка со стола однопорционных салатников

Однопорционные салатники с подставочными тарелками убирают в следующей последовательности:

1. Стоя справа от гостя, правой рукой берут тарелку с салатником и ставят ее на пальцы левой руки (как указано в пункте 3 первого способа уборки тарелок).
2. Вторую тарелку с салатником ставят на пальцы левой руки (как указано в пункте 4 первого способа уборки тарелок).
3. Третий салатник с подставочной тарелкой берут в правую руку.

Уборка со стола фужеров (бокалов)

Фужеры (бокалы) берут со стола за середину ножки и располагают на подносе.

Если необходимо убрать большое количество фужеров, то эту работу удобнее выполнять двум официантам: один держит поднос, а другой официант переставляет фужеры (бокалы, стаканы) на поднос со стола.

Уборка со стола чашек

Первый вариант

1. Встаньте с правой стороны от гостя.
2. Возьмите правой рукой блюдце с чашкой и десертной ложкой (чайной ложкой) и переложите ее в левую руку.
3. Вторую чашку с блюдцем и ложкой возьмите в правую руку и унесите на подсобный стол или в моечную.

Второй вариант

1. Возьмите три чашки с блюдцами, как указано в варианте уборки «в три тарелки».
2. Чашку с третьего блюда переставьте в чашку на первом блюде.
3. Возьмите четвертую чашку с блюдцем и поставьте на третье блюдо.
4. Чашку со второго блюда, переставьте в чашку на третьем блюде.

ЗАМЕНА ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ

Замена посуды и приборов при обслуживании группы гостей

1. При подготовке к замене тарелок и приборов поставьте на серванте или подсобном столе тарелки стопкой в количестве, необходимом для замены (эмблема на тарелках, поставленных в стопку, должна быть направлена в одну сторону).

2. На верхнюю тарелку положите в салфетке подготовленные приборы (лезвия ножей должны находиться под вилками или ложками).

3. Соберите со стола использованную посуду и приборы и унесите на подсобный стол (сервант, в мойку).

4. В левую руку возьмите стопку тарелок и тарелку с приборами, используя тот же прием, что и при сборе использованных тарелок и приборов.

5. Подойдите к гостю справа и положите на верхнюю тарелку нож справа, а вилку слева, чтобы лезвие ножа было скрещено с зубцами вилки, а ручки лежали на борту тарелки.

6. Затем замените посуду у второго гостя и т.д.

Приборы на стол перекладывают сами гости.

При подаче тарелки с одним прибором (вилкой, ножом или ложкой) переложите прибор на стол сами.

При подаче тарелок без приборов, возьмите их стопкой через ручник на левую руку и расставляйте на столе с правой стороны от гостя.

Если необходимо пронести тарелку между гостями, держите ее под углом «на ребре» (большой палец должен лежать на ее кромке), а затем разверните ее в горизонтальное положение.

Замена посуды и приборов при обслуживании одного гостя

Перед подачей нового блюда использованную посуду и приборы нужно заменить чистыми.

Последовательность замены:

1. На подсобном столе (серванте) поставьте чистую закусочную тарелку.
2. Положите на нее закусочные приборы (нож и вилку).
3. Убедитесь, что гость закончил есть.
4. Возьмите тарелку с прибором в правую руку.
5. Подойдите к гостю с левой стороны.
- 6.левой рукой уберите использованные тарелку и прибор.
7. Сразу же подойдите к гостю с правой стороны и поставьте перед ним тарелку с приборами так, чтобы нож был обращен ручкой вправо, а вилка влево.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите, при каком расположении приборов на тарелке можно убирать со стола:

Нож и вилка лежат:

- скрещенными на тарелке
- на тарелке параллельно друг другу ручками вправо
- ручками на столе, зубцами вилки и лезвием ножа на тарелке. Ложка

ложка

- на блюдце (тарелке)
- на подставочной тарелке за чашкой (колотницей и т.п.)
- на подставочной тарелке перед чашкой (колотницей и т.п.)

II. При обслуживании группы гостей посуду убирают:

- после того, как все закончили есть
- у тех, кто уже закончил есть

III. Перед подачей десерта группе гостей со стола убирают:

- использованные тарелки и приборы
- тарелки, приборы, пирожковые тарелки, специи

IV. Тарелки и приборы следует убирать со стола:

- отдельно
- вместе

V. При замене тарелок у одного гостя к нему нужно подходить:

- с правой стороны
- с левой стороны

VI. При замене однопорционных салатников, к потребителю нужно подходить:

- с правой стороны
- с левой стороны

VII. Укажите расположение приборов при подаче чистой тарелки:

- нож и вилка лежат крест-накрест (нож справа)
- лезвие ножа скрещено с зубцами вилки

Задание 1. Соберите тарелки со стола способами:

- «в две руки»
- «в две тарелки»
- «в три тарелки»

Задание 2. Соберите со стола:

- салатники
- чашки
- фужеры

Задание 3. Замените тарелки и приборы:

- группе гостей
- одному гостю

ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА ГОСТЮ СЧЕТА

Цель: уметь оформить счет за выполненный заказ и подать его потребителю; оформить отчет о выполненных за день заказах.

Заключительным этапом процесса обслуживания является расчет с гостями. Расчет с гостями за заказанные блюда производится по счету. Бланки счетов в виде книжки должны быть выданы официанту метрдотелем или кассиром под расписку с указанием первого и по-следнего номеров бланка-счета.

ВНИМАНИЕ! При оформлении счета, запрещается:

- использовать незарегистрированные бланки;
- передавать бланки другому официанту;
- заполнять бланки счетов без указания наименования блюд или буфетной продукции;
- делать какие-либо исправления или подчистки на счетах, копиях бланка или корешках бланка

Оформление счета

Перед оформлением счета официант должен:

- выяснить, не будет ли дан дополнительный заказ;
- попросить разрешения у гостей для подготовки счета.

Официант выписывает счет в двух экземплярах. Первый экземпляр счета дается гостю, второй экземпляр остается в книжке счетов для отчета.

В счете должны быть указаны следующие реквизиты:

- наименование предприятия;
- номер счета;
- дата заполнения;
- фамилия и инициалы официанта;
- наименование ассортимента (блюд, закусок и т.п.);
- количество (порций блюд, закусок, граммов, бутылок и т.п.);
- цена за одну порцию (бутылку и т.п.);
- процент за обслуживание (если он предусмотрен на предприятии);
- сумма к оплате;
- подпись официанта.

Оформление счета производится во время, свободное от обслуживания.

Подача счета

В зависимости от установленного администрацией предприятия порядка можно подавать счет:

- после подачи холодных закусок (дополнительный заказ в этом случае оформляется по другому счету);
- по окончании обслуживания (после подачи десерта подписываете счет);

- по просьбе заказчика.

Перед подачей счета необходимо:

- проверить правильность записей в счете;
- проверить общую сумму;
- подписать счет.

Счет нужно подавать на подносе или пирожковой тарелке.

Положить листок со счетом на поднос можно следующим образом:

- лицевой стороной вверх;
- сложив пополам и отогнув угол (чтобы потребителю удобнее было его взять);
- вложив в салфетку.

Поднос (тарелку) возьмите в левую руку и поставьте его слева от гостя.

Подав счет, Вы должны на некоторое время отойти от стола, чтобы дать возможность гостю подготовить требуемую сумму денег.

Если гость намерен тут же оплатить счет, Вы, не отходя от стола, получаете деньги и вручаете причитающуюся ему сдачу.

Если у Вас нет разменных денег для сдачи:

- извинитесь за вынужденную задержку;
- возьмите счет и деньги;
- разменяйте деньги в кассе;
- возвратите гостю счет и причитающуюся ему сдачу на том же подносе.

Если в зале организована торговля кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами ит.п., расчет за их приобретение производится наличными деньгами без оформления счета.

Оформление отчета

Копии счетов официант должен занести в реестр, который он получает вместе с бланками счетов. Официант должен заполнить все реквизиты реестра.

Сумму счетов и реестр проверяет и подписывает метрдотель.

В конце дня официант сдает представителю администрации или старшему кассиру следующие документы:

- реестр;
- копии счетов;
- выручку (или ее «остаток», если в течение дня она сдавалась частями);
- ключ от кассовой машины.

Кассир (администратор) вместе с официантом проверяет:

- соответствие данной суммы показаниям счетчика кассовой машины;
- итоговую сумму по реестру сдачи счетов.

Затем он вносит соответствующую запись (показания счетчика кассовой машины) в книгу регистрации.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Если после оформления счета гость сделал дополнительный заказ, Вы:

<i>Допишите заказ в счет</i>	
<i>Оформите дополнительный счет</i>	

II. В конце дня официант сдает:

<i>Реестр, копии счетов, ключ от кассовой машины, выручку</i>	
<i>Реестр, выручку, ключ от кассовой машины</i>	

III. Заполните бланк счета за выполненный заказ

	<i>ДА</i>	<i>НЕТ</i>
<i>Счет оформлен</i>		
<i>Заполнены все реквизиты</i>		
<i>Исправлений нет</i>		
<i>Подпись поставлена</i>		

Задание 2. Заполните бланк реестра о выполненных за день заказах

<i>Реестр оформлен</i>		
<i>Заполнены все реквизиты</i>		
<i>Подписи поставлены</i>		

ПОДАЧА ВИННО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Цель: уметь указать правила обслуживания при подаче винно-водочных напитков; откупоривать бутылку, используя приемы, показанные в учебном элементе; определить последовательность действий при подаче винно-водочных напитков.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДАЧЕ ВИННО-ВОДОЧНЫХ НАПИТКОВ

1. Сначала следует показать бутылку гостю, повернув ее к нему этикеткой, затем нужно спросить у него разрешение на откупоривание бутылки. После этого нужно открыть бутылку.
2. Горлышко открытой бутылки нужно тщательно протереть салфеткой. Взяв бутылку в правую руку, а салфетку в левую, подойдите к гостю с правой стороны и налейте в рюмку пробный глоток вина.
3. Затем слегка поднимите горлышко бутылки и поверните ее вокруг оси вправо, чтобы капли не упали на скатерть.
4. Получив одобрение гостя, налейте в рюмку вино, наполнив ее на 3/4 объема – белое вино, 1/2 объема – красное вино.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ ВИННО-ВОДОЧНЫХ НАПИТКОВ

При обслуживании компании гостей, официант, перед тем, как наполнить бокалы, должен получить разрешение каждого гостя.

ЗАПОМНИТЕ! Вино сначала наливают женщинам, потом мужчинам и лишь в конце – тому, кто заказал его.

Разлив вино в бокалы или рюмки гостей, поставьте бутылку на стол.

После наполнения каждой рюмки, горлышко бутылки нужно промокать ручником, чтобы капли вина не попали на скатерть.

Капли вина, попавшие на ножку рюмки, удаляют ручником, не убирая рюмку со стола. Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими края рюмки.

Не разрешается наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны правой рукой.

Напитки в рюмках, стопках, бокалах, которые предварительно наливают на подсобном столе, подают с правой стороны от гостя правой рукой.

ПРИЕМЫ ОТКУПОРИВАНИЯ БУТЫЛОК С ВИННО-ВОДОЧНЫМИ НАПИТКАМИ

Для откупоривания бутылок используют комбинированные инструменты, включающие нож, штопор, специальный ключ.

Если бутылка закупорена металлическим колпачком, снимите его, предварительно подрезав ножом металлический капсюль.

Пластмассовый колпачок срежьте на уровне 5 мм от края горлышка бутылки. Затем головку пробки подхватите ножом или специальным ключом.

Вращательным движением постепенно выньте пробку из бутылки.

Извлеките из бутылки пробку, не протыкая ее насквозь штопором.левой рукой придерживайте горлышко бутылки, с помощью сложенной салфетки, а правой рукой извлеките пробку.

Горлышко бутылки нужно протереть салфеткой.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность действий официанта при подаче винно-водочных изделий, поставив в таблице соответствующие порядковые номера:

<i>Спросить у гостя разрешение на откупоривание бутылки</i>	
<i>Показать гостю бутылку, повернув ее этикеткой</i>	
<i>Горлышко открытой бутылки протереть салфеткой</i>	
<i>Открыть бутылку</i>	
<i>Подойти к гостю с правой стороны, взяв бутылку в правую руку, а салфетку - в левую</i>	
<i>Налить вино, получив одобрение гостя</i>	
<i>Поднять горлышко бутылки и повернуть вокруг оси вправо</i>	
<i>Налить в рюмку пробный глоток</i>	

- II. С какой стороны к заказчику подходит официант с бутылкой вина?

- с правой стороны
- с левой стороны

- III. С какой стороны гостю подают рюмки с вином, предварительно налитым на подсобном столе?

- с правой стороны
- с левой стороны

- IV. Определите очередность подачи винно-водочных изделий компании гостей, поставив соответствующий порядковый номер:

<i>Заказчик</i>	
<i>Женщина</i>	
<i>Мужчина</i>	

- V. Определите последовательность действий официанта при откупоривании бутылки с пластмассовым колпачком, поставив соответствующий порядковый номер:

<i>Подхватить головку пробки ножом</i>	
<i>Срезать пластмассовый колпачок на уровне 5 мм от края горлышка</i>	
<i>Вынуть пробку из бутылки вращательным движением</i>	

ПОДАЧА ШАМПАНСКОГО

Цель: уметь указать последовательность действий при откупоривании бутылки с шампанским; соблюдать правила обслуживания при подаче шампанского; соблюдать правила обслуживания при подаче табачных изделий.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ ШАМПАНСКОГО

Перед подачей шампанского необходимо охладить бутылку с вином, поместив ее в ведро со льдом.

Если шампанское подается в ведерке, необходимо накрыть салфеткой бутылку и оставить снаружи лишь верхнюю часть бутылки.

Шампанское откупоривают, получив разрешение гостя. Открывая бутылку, нужно стараться избегать шума.

ЗАПОМНИТЕ! Не следует наклоняться над бутылкой, наклонять бутылку на себя и поворачивать ее горлышком в сторону гостей.

Бокалы рекомендуется наполнять постепенно, поочередно обходя гостей за столом.

Последовательность действий при откупоривании бутылки с шампанским:

1. Подрежьте фольгу, которой обернуто горлышко бутылки, на расстоянии 0,5 см от горлышка.
2. Удалите фольгу. Затем, вращая колечко слева направо, ослабьте мюзле (узел из проволоки). Большой палец левой руки положите на пробку, придерживая ее. Правой рукой осторожно раскрутите проволоку и снимите ее с пробки.
3. Затем, удерживая пробку левой рукой, возьмите бутылку правой рукой под салфеткой.
- 4.левой рукой извлеките пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская углекислый газ.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Имеющиеся в заказе табачные изделия официант приносит на малом подносе или на тарелке, накрытой бумажной салфеткой, сложенной треугольником.

Упакованные в пачки сигареты или папиросы подают, не распаковывая их. При подаче табачных изделий официант подходит к гостю слева.

Официант должен вовремя предложить гостю зажженную зажигалку или спичку для закуривания сигареты.

При подаче сигар официант должен предложить гостям коробку с разными их видами.

Гость выбирает нужную ему сигару, затем официант подает ему эту сигару на тарелке с бумажной салфеткой и специальным секатором для срезания кончика сигары, а также зажигалку или спички.

Гость сам распаковывает, срезает и закуривает сигару.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность действий при откупоривании бутылки с шампанским, поставив в таблице соответствующие порядковые номера:

<i>Удалить фольгу</i>	
<i>Подрезать фольгу на 0,5 см от горлышка</i>	
<i>Извлечь пробку</i>	
<i>Раскрутить проволоку</i>	

- II. С какой стороны подходит официант к гостю при подаче табачных изделий:

- с правой стороны
- с левой стороны

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Цель: уметь выбрать посуду, необходимую для подачи холодных напитков; соблюдать правила обслуживания при подаче холодных напитков.

К холодным напиткам относят:

- фруктовые и ягодные соки;
- молочные коктейли;
- фирменные прохладительные напитки;
- газированную воду;
- минеральную воду.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

В ресторане минеральную, фруктовую или газированную воду и соки подают во время завтрака, обеда или ужина.

Подавать холодные напитки рекомендуется в первую очередь, т.е. до подачи закусок или первых блюд.

Рекомендуется перед обслуживанием предлагать гостю стакан холодной воды со льдом (не обязательно).

При наличии в заказе водки или водочных изделий гостю следует предложить минеральную воду.

Все безалкогольные напитки подают охлажденными до 10 - 12 градусов. Исключение составляет минеральная вода «Боржоми», которую иногда подогревают.

При отсутствии в зале холодильных шкафов рекомендуется в жаркое время года на подсобный стол или на стол посетителя ставить вазу-холодильник с колотым льдом. В нее помещают бутылки с безалкогольными напитками.

Для того чтобы избежать разбрызгивания газированного напитка при его подаче, официант должен постепенно снимать, а не срывать пробку с бутылки, чтобы скопившийся газ вышел из бутылки.

Бутылки с минеральной водой должны быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками.

Официант откупоривает бутылки ключом, затем протирает горлышко бутылки ручником и, получив разрешение гостя, наливает воду в посуду или ставит открытую бутылку на стол.

Фужер наполняют водой на половину или на две трети вместимости.

Наливая газированную воду из сифона, нужно плавно нажать на рычажок головки сифона, удерживая последний в наклонном положении. Ни в коем случае нельзя делать резкого нажатия на рычажок, потому что это может вызвать разбрызгивание напитка из фужера.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

Минеральная, фруктовая и газированная вода подается в фужерах.

Фруктово-ягодные соки (при обслуживании группы гостей) подают в кувшине и затем разливают.

Соки разливают в высокие конические стаканы. Сок в стакане подают при индивидуальном обслуживании.

Молочные коктейли подают в высоких конических бокалах.

Прохладительные напитки можно ставить на стол в кувшине. К ним обязательно подают пищевой лед в вазочке или салатнице.

Фирменные прохладительные напитки подают в фужерах, бокалах, конических и цилиндрических тонких стаканах.

При подаче напитка в кувшине его наполняют на 2/3 и ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку, располагая на столе ручкой справа от потребителя. По просьбе потребителя официант снимает крышку и кладет ее на тарелку, правой рукой берет кувшин за ручку и, подойдя справа, правой рукой наливает напиток в подготовленную посуду. Посуду наполняют на 2/3, не касаясь при этом краем кувшина края посуды. Если в кувшине остался напиток, его ставят на прежнее место и закрывают крышкой.

Лед к напитку подают в салатнике. Его приносят на застеленной бумажной салфеткой закусочной тарелке и ставят справа от потребителя, там же кладут щипцы. При подаче напитков в кувшине для группы потребителей первыми обслуживают женщин. Перед повторным разливом напитков следует получить согласие у каждого из присутствующих.

При подаче напитка в стакане официант на подсобном столе ставит стакан на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, сбоку кладет соломинку и, подойдя справа, правой рукой ставит стакан справа от потребителя.

При подаче напитка в бокале его можно подать без подстановочной тарелки. Безалкогольные коктейли из соков с молоком или сливками отпускают в бокалах или конических стаканах. На подсобном столе официант ставит их на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку и сбоку кладет две соломинки. Если коктейль подается с ягодами, то кроме соломинок кладут и чайную ложку. Взяв тарелку в правую руку, официант подходит к потребителю справа и ставит коктейль.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Выберите посуду для подачи холодных напитков, поставив соответствующие цифры рядом с названиями напитков:

1	Фужер
2	Конический стакан
3	Кувшин
4	Бокал

Фруктово-ягодные соки	
Молочные коктейли	
Фирменные прохладительные напитки	
Газированная вода	
Минеральная вода	

II. Фужер наполняют водой:

- на половину вместимости
- на две трети вместимости
- на весь объем фужера

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Цель: уметь выбрать посуду и приборы, необходимые для подачи горячих напитков; соблюдать правила обслуживания при подаче горячих напитков.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Чайные чашки с блюдцами. В них подают:

- чай;
- кофе черный со взбитыми сливками;
- кофе на молоке (по-варшавски);
- кофе с молоком или сливками;
- какао-шоколад;
- шоколад со взбитыми сливками.

Кофейные чашки с блюдцами. В них подают:

- кофе черный;
- кофе по-восточному.

Стаканы с подстаканниками, поставленными на блюдца. В них подают:

- чай;
- кофе черный со взбитыми сливками;
- шоколад со взбитыми сливками.

Чайники.

В парах чайников подают:

- чай в чайных;
- чай в номерах гостиниц;
- чай при групповом обслуживании.

Одним чайником подают:

- зеленый чай в чайханах.

Турка. В ней подают:

- кофе по-восточному.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Чашки с горячими напитками официант приносит на подносе с блюдцами и ложками.

Не следует наливать полную чашку чая. От края чашки до поверхности напитка должно оставаться 1,5 см.

При переносе кофейника на подносе, его ставят на внутренний край подноса (для сохранения равновесия).

При подаче кофе в турке официант приносит турку с кофе, поставленную на пирожковую тарелку и кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой. Поставив поднос на подсобный стол, официант берет ручку турки левой рукой через ручник и острым концом чайной ложки (в правой руке) на кофе отделяет пену. Осторожно вращая ложку, собирает на нее пену и поднимает над туркой.левой рукой переливает половину кофе в чашку, затем взбалтывает турку (чтобы поднялась гуща) и переливает остальную часть кофе в чашку. Сверху в чашку осторожно кладет пенку из ложечки, а также подает стакан с холодной подкисленной водой.

Если черный кофе подают в кофейнике, то в этом случае на стол заранее ставят кофейные чашки с блюдцами и ложками. Чашки с блюдцами ставят справа перед потребителем правой рукой, так чтобы ручка чашки была повернута вправо, а кофейная или чайная ложка лежала на блюдце ручкой вправо. Чашки перед подачей предварительно подогревают, кофейник ставят справа от гостя.

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ В ЧАЙНЫХ ЧАШКАХ

Подача чая. Официант подает чашку с чаем с правой стороны от сидящего. Ручка чашки должна быть повернута вправо. Чайная ложка должна лежать на блюдце ручкой вправо.

Подача кофе черного со взбитыми сливками (по-венски). Официант подает чашку с кофе с правой стороны. Сливки, взбитые с сахарной пудрой можно положить в чашку с кофе или подать в креманке. Чайная ложка должна быть расположена на блюдце ручкой вправо. Ручка чашки должна быть обращена вправо.

Кофе на молоке (по-варшавски) подают в чайной чашке с блюдцем и чайной ложкой. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. подача осуществляется также как кофе по-венски.

Кофе с молоком или сливками подают в чайной чашке с блюдцем и чайной ложкой. Сливки или молоко подают отдельно в сливочнике или молочнике, которые ставят справа от чашки.

Какао подают в чайной чашке с блюдцем и чайной ложкой. Правила подачи те же, что и кофе с молоком.

Шоколад (в порошке или плитках) предварительно мелко измельчают. Готовят и подают так же, как и какао.

Шоколад со взбитыми сливками готовят на молоке с добавлением сахара и охлаждают. При отпуске наливают в чайные чашки. Сверху кладут взбитые сливки. Чашку с блюдцем подают справа от гостя.

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ В КОФЕЙНЫХ ЧАШКАХ

Подача черного кофе. Официант подает кофе с правой стороны. Ручка кофейной чашки должна быть обращена вправо. Кофейная ложка располагается на блюдце ручкой вправо. К кофе подается сахар в розетке.

ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ В ТУРКЕ И В КОФЕЙНОЙ ЧАШКЕ

Готовят и подают этот кофе в турке. Официант кладет в чашку сначала кофейную пенку, а затем наливает кофе. Отдельно подается охлажденная вода со льдом.

ПОДАЧА ЧАЯ ПАРАМИ ЧАЙНИКОВ

В малом чайнике подают заварку. В большом (доливном) чайнике подают кипяток. В специализированных предприятиях (чайных) стол заранее сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками. На стол ставят пару чайников.

Ко всем горячим напиткам: кофе, чаю, какао можно предложить такие кондитерские изделия как торты, пирожные, кексы, печенье. Подают их в вазах или на мелких десертных тарелках.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Выберите посуду для подачи горячих напитков, поставив соответствующие цифры рядом с названием:

1	Чайная чашка
2	Кофейная чашка
3	Стакан с подстаканником
4	Пара чайников
5	Один чайник
6	Турка

Кофе черный	
Кофе по-восточному	
Кофе на молоке (по-варшавски)	
Кофе черный со взбитыми сливками	
Кофе с молоком или сливками	
Чай при индивидуальном обслуживании	
Чай при групповом обслуживании	
Зеленый чай	
Какао	
Шоколад	
Шоколад со взбитыми сливками	

II. С какой стороны от клиента подают горячие напитки в чашках с блюдцами:

- с правой стороны
- с левой стороны

III. В какую сторону обращена ручка чашки, когда ложка на блюдце лежит ручкой вправо:

- в левую сторону
- в правую сторону

ПОДАЧА БЛЮД В «СТОЛ»

Цель: уметь перечислить правила подачи блюд «в стол».

«В стол» (русский способ) — с расстановкой заказных блюд на обеденном столе. При этом способе расстановки блюд на столе заказное блюдо ставят вместе с приборами для переключивания.

Способ применяется при обслуживании торжественных вечеров, свадеб. Эта же форма подачи блюд приемлема для десертного стола и подачи кофе и чая.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД В СТОЛ

1. При обслуживании с расстановкой блюд на столе, заказанное блюдо поставьте на стол вместе с приборами для переключивания.
2. Гости самостоятельно обслуживают себя. Помогите им, когда они переключивают блюдо в тарелки.
3. Постелите салфетку под овальное блюдо с горячим. Крышки от баранчиков и мисок поставьте на подставочные тарелки.
4. Холодные закуски и блюда поставьте на стол одновременно.
5. Горячие блюда ставьте на стол последовательно (следующее блюдо подавайте после того, как гость съел предыдущие).
6. Прежде чем подать очередное блюдо, уберите использованную посуду и приборы. Затем вновь сервируйте столы.
7. Горячие напитки - чай, кофе - подавайте соответственно в чайниках, самоварах, тур-ках и кофейниках.
8. Полученные из буфета напитки подавайте в бутылках, графинах, кувшинах.
9. Ставьте посуду на стол и раскладывайте приборы аккуратно, без шума, плавными движениями.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите закуски, которые ставят на стол:

1. Одновременно;
2. Последовательно.

Горячие закуски

Холодные закуски

II. При подаче блюд «в стол» заказанное блюдо ставят:

Вместе с приборами для перекладывания

Без приборов для перекладывания

ПОДАЧА БЛЮД В «ОБНОС»

Цель: уметь перечислить правила, используемые при подаче блюд «в обнос»; указать последовательность операций при подаче блюд «в обнос»; перечислить приемы переклады-вания продуктов в тарелку гостя.

Этот способ применяется в повседневном обычном обслуживании и на банкете с полным обслуживанием.

Обслуживание при подаче блюд «в обнос» заключается в том, что заказанное блюдо в посуде официант ставит на левую руку и подает с левой стороны от гостя при помощи при-боров для перекладывания, которые он держит в правой руке.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД «В ОБНОС»

Все блюда, принесенные в баранчиках, вазах, салатниках и т.д. на левой руке, подают и предлагают с левой стороны от гостя.

Приборы для перекладывания (столовые ложки и вилки, лопатки, щипцы) могут нахо-диться на принесенном блюде или в руке официанта, но держать их надо обязательно над блюдом.

Локти официант должен держать прижатыми, а при перекладывании работать в основном кистью рук.

Блюдо держат так, чтобы борт его немного перекрывал борт тарелки (чтобы исключить возможность попадания капель соуса на скатерть).

Не следует касаться блюдом стола или поднимать его высоко над столом.

Обнося гостей салатом, уложенным в вазе горкой, следует поворачивать вазу по часовой стрелке, чтобы к каждому следующему гостю изделие было обращено наилучшей стороной.

При подаче соуса следует соблюдать осторожность, чтобы не опрокинуть соусник. Тарел-ку, покрытую бумажной салфеткой с поставленным на нее соусником, держат в левой руке таким образом, чтобы она опиралась бортом в полусогнутую ладонь между безымянным и средним пальцами и поддерживалась снизу безымянным пальцем и мизинцем, а сверху средним пальцем. Большим и указательными пальцами поддерживают соусник за ручку, а средним прижимают его к тарелке.

Перед подачей холодных блюд в обнос стол сервируют закуской тарелкой, а перед по-дачей горячих блюд - подогретой мелкой столовой тарелкой, которую официант ста-вит перед гостем с правой стороны.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПОДАЧЕ БЛЮД «В ОБНОС»

Получите с раздачи оформленное блюдо.

Приборы для перекладывания (столовые ложки, вилки, лопатки, щипцы) положите на принесенное блюдо.

На ладонь левой руки положите свернутый вчетверо ручник, прикрывая концом ручника манжет рукава. Правой рукой поставьте блюдо на ручник, при этом продукт и ручки приборов должны быть обращены в сторону потребителя.

Держа блюдо на уровне локтя, остановитесь позади гостя, а затем, поднимая левую руку с блюдом, сделайте шаг левой ногой вперед и поднесите блюдо к столу.

Поднесите блюдо к гостю и придвиньте край блюда к его тарелке, не касаясь ее. Затем наклоните блюдо в сторону гостя так, чтобы край блюда нависал над краем бортика тарелки.

Держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовых вилки и ложки разложите содержимое на тарелку каждому гостю. Локоть правой руки при этом всегда должен касаться корпуса тела.

При перекалывании блюда вначале взять основной продукт и перенести на тарелку; перекалывая гарнир - разместить его за основным продуктом, захватить ложкой соус и полить основной продукт.

Блюдо с соусом лучше перекалывать на подсобном столе, держа ложку углублением вниз, а вилку зубцами вверх.

Блюда с мягкой консистенцией (рыба отварная, запеченные блюда) рекомендуется перекалывать ложкой и вилкой, придавая им форму лопатки, раздвигая их в одной плоскости. Для раскалывания этих блюд можно применить лопаточку.

Для перекалывания блюда плотной консистенции (фрукты, пирожные) используется прием охвата: охватить ложкой продукт с одной стороны, а вилкой с другой. Применяются также щипцы: с одной стороны лопаточка, с другой - вилка, соединенные вместе.

Способ подачи блюд «в обнос» допускает использование элементов самообслуживания. Потребитель может самостоятельно переложить блюдо на тарелку. В этом случае официант держит блюдо возле тарелки потребителя. Не следует касаться блюдом стола или поднимать его высоко над столом. Блюдо следует слегка наклонить в сторону потребителя.

При подаче блюда в соусе надо зачерпнуть соус ложкой и полить им продукт, уже положенный на тарелку. Дождавшись, когда потребитель положит в тарелку порцию кушанья, а приборы для перекалывания - на блюдо, официант поднимает блюдо от стола и при необходимости поправляет положение приборов. Если официант обнаружил, что ручки приборов замаслены, он должен заменить их, а затем продолжить подачу.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Блюда, принесенные в баранчиках, вазах, салатниках подают:

<i>С правой стороны от гостя</i>	
<i>С левой стороны от гостя</i>	

II. Способ подачи блюд «в обнос» допускает использование элементов самообслуживания:

<i>ДА</i>	
<i>НЕТ</i>	

III. Определите последовательность действий при подаче блюд «в обнос», поставив в таблице соответствующие номера:

<i>Поднести блюдо к столу</i>	
<i>Положить приборы на блюдо</i>	
<i>Поставить блюдо на ладонь левой руки</i>	
<i>Разложить содержимое на тарелку</i>	
<i>Наклонить блюдо в сторону потребителя</i>	

ПОДАЧА БЛЮД «АНГЛИЙСКИМ СПОСОБОМ»

Цель: уметь перечислить правила подачи блюд с предварительным перекладыванием блюд в тарелки; указать последовательность операций при подаче блюд с предварительным перекладыванием блюд в тарелки.

Обслуживание с предварительным перекладыванием блюд в тарелки заключается в том, что официант сначала показывает гостю принесенное с раздачи блюдо, а затем с его разрешения перекладывает блюдо в тарелку на подсобном (приставном) столе и только после этого подает блюдо гостю.

ТЕХНИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ БЛЮД С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕМ В ТАРЕЛКИ

1. К торцу обеденного стола приставляют небольшой передвижной стол, чтобы гости могли наблюдать за действиями официанта.
2. На приставной стол ставят принесенное блюдо и подогретые тарелки. Показав гостю блюдо, его перекладывают с помощью приборов в тарелки.
3. Затем подают блюдо гостю.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД С ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫМ ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕМ ИХ НА ПОДСОБНОМ СТОЛЕ

1. Подсобный стол накрывают скатертью и устанавливают таким образом, чтобы гости могли наблюдать за работой официанта.
2. На подсобном столе следует раскладывать (порционировать) соусные блюда, блюда сложной раскладки. Кроме того, на подсобном столе официант в присутствии гостя соединяет компоненты салатов и производит их заправку.
3. Официант размещает посуду и приборы на подсобном столе так же, как и на обеденном столе:
 - блюдо с основными продуктами располагают в левой части стола;
 - блюдо с гарниром в правой части;
 - тарелки располагают в центре стола.
4. Официант подходит к гостю слева и показывает блюдо, придерживая его сложенной салфеткой.
5. Порционируют продукты в следующем порядке:
 - a. основной продукт;
 - b. соус;
 - c. гарнир (картофель или макаронные изделия);
 - d. овощи;
 - e. зелень.
6. Основной продукт (мясо, рыбу, птицу) размещают на тарелке в центре или основной продукт кладут к гостю, вниз тарелки; а сложный гарнир кладут слева и справа от него. Соус перекладывают на верхнюю правую сторону тарелки. Зелень петрушки, укропа, сельдерея лучше располагать на правой части тарелки поверх продукта.
7. Переложенное блюдо по расположению на тарелке гостя должно соответствовать композиции блюда, оформленного поваром.
8. У подсобного стола могут работать два официанта. Один из них кладет на тарелки основной продукт, другой гарниры. При таком способе официант работает с приборами обеими руками.

9. При порционировании соусных блюд либо используют две ложки, либо вначале раскладывают гарнир, а затем основной продукт, соус и т.д. Посуду с соусным блюдом слегка наклоняют, подкладывая салфетку, что способствует стеканию соуса к той стороне, которая расположена ближе к тарелке гостя. Это позволяет избежать неприятного звука, возникающего при трении ложки о дно металлической посуды при порционировании соуса.

10. Салаты и гарниры, заправленные большим количеством соуса, могут прилипнуть к ложке. Ложку можно очистить, сняв с нее остатки скользящим движением вилки.

11. Соусом (соком) поливают только основной продукт, но не гарнир.

12. Тарелку с блюдом подают гостю правой рукой, сделав к нему шаг вперед правой ногой с правой стороны.

13. Можно подавать блюдо с левой стороны от гостя, но тогда официант должен будет работать левой рукой.

14. Официант должен брать тарелку через ручник так, чтобы большой палец лежал на краешке бортика тарелки.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите место расположения посуды на подсобном столе, поставив в таб-лицу соответствующие цифры:

1. Тарелки
2. Блюдо с основными продуктами
3. Посуда с гарниром

<i>Правая часть стола</i>	
<i>Центр стола</i>	
<i>Левая часть стола</i>	

II. Определите порядок порционирования продуктов на подсобном столе блюда без соуса и соусного блюда, поставив порядковые номера рядом с названием блюд:

1. Блюдо без соуса

<i>Овоци</i>	
<i>Соус</i>	
<i>Гарнир</i>	
<i>Зелень</i>	
<i>Основной</i>	

2. Соусное блюдо

<i>Овоци</i>	
<i>Соус</i>	
<i>Гарнир</i>	
<i>Зелень</i>	
<i>Основной</i>	

III. Определите последовательность операций при подаче блюд с предварительным перекладыванием на подсобном столе, поставив порядковые номера рядом с названием операции:

<i>Поставить блюдо на приставной стол</i>	
<i>Приставить подсобный стол к обеденному столу</i>	
<i>Переложить блюдо в тарелки</i>	
<i>Показать потребителю блюдо</i>	
<i>Подать блюдо потребителю</i>	

ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕ БЛЮД В ТАРЕЛКИ

Цель: уметь определить приемы перекладывания блюд в тарелки гостя.

Первый прием «Охват» или «Щипцы выпуклые».

Прием, называемый «охват», используют для перекладывания блюд плотной консистенции (овощи, фрукты, пирожные).

С помощью приборов официант как бы охватывает продукт. Ложка опирается на средний палец, а вилка удерживается указательным пальцем.

Второй прием «Щипцы плоские».

Ложку удерживайте снизу за середину ручки средним пальцем, а ручку вилки подхватите за середину указательным (снизу) и большим (сверху) пальцами. Концы ручек прибора при этом должны упираться в ладонь, в основание безымянного пальца и мизинца.

Приподнимая зубцы вилки указательным пальцем, подхватите ложкой продукт, а затем большим пальцем прижмите вилку к продукту и перенесите его на тарелку гостя.

Третий прием перекладывания «Лопатка».

Этот прием используется для перекладывания блюд с мягкой консистенцией (отварная рыба, омлет, овощи). Уложите продукт на раздвинутые приборы, причем вилку сместите влево большим и указательным пальцами.

Четвертый прием перекладывания при помощи вилки и ложки двумя руками.

Этот прием применяется, когда у подсобного столика работают два официанта (английский способ подачи).

Пятый прием перекладывания - при помощи специальных щипцов.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите прием перекладывания блюда в тарелку потребителя:

- 3. С мягкой консистенцией;
- 4. С твердой консистенцией.

<i>Охват</i>	
<i>Лопатка</i>	

II. При каком способе применяется прием перекладывания двумя руками:

<i>Французский способ</i>	
<i>Английский способ</i>	
<i>Русский способ</i>	

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Цель: уметь подавать холодные блюда и закуски на стол, соблюдая очередность подачи закусок и правила расстановки закусок на столе.

ВВЕДЕНИЕ

Существует определенная очередность при подаче холодных закусок и блюд:

1. Овощные и грибные закуски;
2. Рыбные закуски;
3. Мясные закуски;
4. Закуски из птицы и дичи.

Примечание: в связи с изменениями евростандартов обслуживания: овощные и грибные закуски подаются в первую очередь.

Если заказано несколько холодных закусок, то:

1. Сначала подают рыбную - икра, рыба малосольная, рыба отварная, заливное, рыба под майонезом, рыба под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и др.
2. Затем подают мясную - мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные.
3. Затем подают закуску из птицы и дичи - птица отварная, заливная, фаршированная, жареная, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи.
4. В конце подают овощную закуску, овощи натуральные, салаты из овощей, винегреты, соленья, маринады, грибные закуски, сыр, масло.

Необходимо не забывать о смене закусочных тарелок после подачи рыбной и мясной закусочной тарелки.

Если блюдо подается с закуской, которая отпускается с гарниром, то следует положить ложку и вилку. На блюдо без гарнира кладут одну только вилку (сельдь натуральная, семга, балык) или вилку и ложку (севрюга горячего копчения).

Десертную ложку можно класть в такие блюда как салаты, грибы маринованные (на одну порцию).

Если подается несколько порций в вазе, то в качестве прибора для перекладывания кладут столовую вилку и ложку.

Не принято подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостю, ставить на стол левой рукой, подойдя к гостю с правой стороны.

При расстановке закусок официанту надо знать следующие правила:

Закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола.

Закуски в низкой посуде (лотках, икорницах) располагают ближе к гостю.

Если за столом сидят женщина и мужчина, то большинство блюд ставят ближе к мужчине, предоставляя ему возможность оказывать услуги даме.

ПОДАЧА ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Икра зернистая осетровых или лососевых пород:

- подается в икорницах, в металлическую часть которых кладут колотый пищевой лед;
- икорницу ставят на тарелку с резной бумажной салфеткой;
- икорная лопатка или чайная ложка должны лежать на подставочной тарелке ручкой вправо;

- расстегаи, калачи и тосты подают на пирожковой тарелке;
- масло сливочное подают на розетке.

Икра паюсная подается на лотке или блюде с долькой лимона. Раскладывают эту закуску паштетной лопаткой или закусочным ножом, которые кладут на лоток так, чтобы ручка выступала за борт посуды.

Семга (лососина, балык осетровый, теша, кета, горбуша и т.д.) подается без гарнира с долькой лимона и веточкой зелени на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают эти закуску столовой вилкой.

К икре зернистой и паюсной, а также к семге, хорошо подать сливочное масло на розетке, пирожковой или закусочной тарелке с кусочками пищевого льда. Раскладывают масло специальным ножом.

Рыба отварная, заливная, фаршированная подается на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают рыбу столовой ложкой и вилкой, которые находятся на этом блюде. Ручка ложки смещена вправо по отношению к ручке вилки.

Шпроты, сардины, сайра подаются на лотках с дольками лимона и веточкой зелени. Раскладывают их шпротной вилкой.

Сельдь натуральная. Перед подачей сельдь укладывают на фарфоровом лоточке в виде целой рыбы. А в круглом баранчике или на мельхиоровой сковороде подают горячий отварной картофель. Раскладывают сельдь столовой вилкой, гарнирной вилкой и ложкой.

Мясное ассорти (сборная мясная закуска, ветчина, язык, ростбиф, жареная птица или дичь) подают на фарфоровых круглых блюдах. Приборами для раскладки служат вилка и ложка.

Салаты (рыбные, мясные, овощные). Для подачи всех салатов используют различные салатники и салатные вазы. Салатники ставят на подставочную тарелку. На тарелку кладут столовую или десертную ложку.

Бутерброды подают на пирожковой или закусочной тарелке. Едят их с помощью ножа и вилки.

Овощи натуральные подают в самом начале обслуживания как возбуждающие аппетит продукты. Для подачи используют салатники или салатные вазы, в которые кладут колотый пищевой лед, а сверху помещают огурцы, помидоры, красный редис, зеленый лук.

Овощи обычно не убирают со стола до подачи вторых горячих блюд.

ВНИМАНИЕ!

Салатники, икорницы, соусники необходимо ставить на тарелки соответствующего размера. Соусник - ручкой в левую сторону, а ложку для соуса кладут на подставочную тарелку ручкой вправо.

Следует избегать расстановки одних блюд и закусок, подавая их через уже поставленные на стол закуски.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите очередность подачи холодных блюд и закусок, поставив в таблице соответствующий порядковый номер:

<i>Виды закусок</i>	<i>Порядковый №</i>
<i>Мясные закуски</i>	
<i>Рыбные закуски</i>	
<i>Закуски из овощей</i>	
<i>Закуски из птицы и дичи</i>	

- II. Определите, какие приборы для перекладывания кладут в блюда, поставив в таблице соответствующую букву.

A - вилка

B – вилка и нож

B – десертная ложка

Г – ложка

<i>Холодные закуски</i>	<i>Приборы</i>
<i>Блюдо с гарниром</i>	
<i>Блюдо без гарнира</i>	
<i>Салаты, грибы, маринады</i>	

- III. Выберите посуду для подачи холодных блюд и закусок.

<i>Название блюд</i>	<i>Блюдо овальное</i>	<i>Блюдо круглое</i>	<i>Икорница</i>	<i>Лоток</i>	<i>Салатник</i>
<i>Икра зернистая</i>					
<i>Икра паюсная</i>					
<i>Рыба отварная</i>					
<i>Консервы закусочные</i>					
<i>Сельдь натуральная</i>					
<i>Овощи натуральные</i>					
<i>Салаты</i>					
<i>Мясное ассорти</i>					

ПОДАЧА ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Цель: уметь подавать горячие закуски, соблюдая очередность и правила подачи.

При подаче горячих закусок используют ту же посуду, в которой их готовят: порционные сковороды, кокотницы, кокильницы и др.

Чаще всего горячие закуски подают на банкетах, праздничных обедах и ужинах. В других случаях их готовят только по заказу потребителей.

Порядок подачи закусок.

1. Закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов;
2. Закуски из мяса;
3. Закуски из субпродуктов;
4. Закуски из птицы и дичи;
5. Закуски из овощей и грибов;
6. Яичные закуски;
7. Мучные закуски.

В кокотницах подают следующие горячие закуски:

- Горячие закуски из птицы и дичи, жульен;
- Шампиньоны или белые грибы в сметане (кокот);
- Раковые шейки или крабы в томатном или молочном соусе;
- Устрицы в соусе «Белое вино».

Кокотницы ставят на закусочную тарелку, накрытую бумажной салфеткой. При этом ручки кокотницы с бумажными папилотками должны быть повернуты влево. Чайную ложку или кокотную вилку кладут на тарелку ручкой вправо. По желанию потребителей закуску можно переложить на тарелку.

В кокильницах подают следующие горячие закуски:

- Кокиль из рыбы (судака, щуки, леща, карпа, линя, трески);
- Мидии, запеченные в раковинах;
- Крабы, запеченные в раковинах.

Кокильницу ставят на закусочную или пирожковую тарелку, накрытую бумажной салфеткой. При этом ручка кокильницы должна быть повернута влево. Кокотную или десертную вилку кладут на тарелку ручкой вправо.

В порционных сковородах подают следующие закуски:

- Солянка рыбная на сковороде;
- Солянка мясная сборная на сковороде;
- Сосиски или тефтели в томатном соусе;
- Почки натуральные в красном соусе с вином или в сметанном соусе;
- Печенка куриная в соусе мадера;
- Помидоры, кабачки, перец фаршированный, запеченный в соусе;
- Яичница «глазунья»;
- Филе судака, почки телячьи жареные.

Сковороду ставят на тарелку, покрытую бумажной салфеткой. Для раскладки используют десертную ложку.

В овальных баранчиках подается:

- Осетрина паровая с крабами, различные рыбные закуски в соусах;
- Сосиски или тефтели в томатном соусе.

Небольшие баранчики ставят на тарелку, подают их вместе с десертной ложкой. Стол сервируют подогретыми закусочными тарелками и приборами.

На блюде подают:

- Вареных раков;
- Волованы, выпеченные из слоеного теста;
- Шпроты или сардины, запеченные в слойке;
- Корзиночки из слоеного теста.

На блюдо кладут полотняную салфетку, которую складывают конвертом таким образом, чтобы раки оказались покрытыми частью салфетки.

При подаче корзиночек, выпеченных из слоеного или сдобного теста с разными начинка-ми, используют закусочную тарелку, накрытую бумажной салфеткой.

Корзиночки можно подать и на закусочной тарелке.

В суповой миске подают вареных раков вместе с отваром. Стол при этом сервируют полупорционной глубокой тарелкой, специальным прибором для раков, десертной ложкой и пирожковой тарелкой (для отходов).

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите очередность подачи горячих закусок:

<i>Порядковые номера</i>	<i>Названия горячих закусок</i>
	<i>Закуски из овощей</i>
	<i>Рыбные горячие закуски</i>
	<i>Мучные закуски</i>
	<i>Закуски из субпродуктов</i>
	<i>Яичные закуски</i>
	<i>Закуски из птицы и дичи</i>
	<i>Закуски из мяса</i>

II. Укажите посуду для подачи горячих закусок, вписав в таблицу нужные буквы:

<i>Кокотница</i>	<i>Кокильница</i>	<i>Порционная сковорода</i>	<i>Баранчик</i>	<i>Блюдо</i>
<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>Г</i>	<i>Д</i>

<i>Название горячих закусок</i>	<i>Посуда</i>
<i>Горячая закуска под соусом из птицы</i>	
<i>Шампиньоны в сметане</i>	
<i>Раковые шейки или крабы в соусе</i>	
<i>Кокиль из рыбы</i>	
<i>Филе судака</i>	
<i>Почки жареные</i>	
<i>Сосиски, тефтели, почки в соусе</i>	
<i>Помидоры, кабачки, перец фаршированный</i>	
<i>Вареные раки (без отвара)</i>	
<i>Волованы, корзиночки</i>	
<i>Осетрина паровая</i>	

ПОДАЧА СУПОВ

Цель: уметь выбрать посуду, необходимую для подачи первых блюд; указать способы порционирования и подачи первых блюд; указать особенности подачи супов.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ СУПОВ

В зависимости от вида супов, их можно подавать:

- в бульонных чашках (прозрачные бульоны, супы-пюре);
- в суповых мисках (заправочные, молочные, сладкие, холодные супы);
- в керамических горшочках (щи суточные, различные похлебки, суп пити). В

зависимости от вида обслуживания, их подают:

- в фарфоровых супницах (при групповом обслуживании);
- в глубоких столовых тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании, при обслуживании по меню дежурных блюд).

Подача супов в бульонных чашках

Официант подает гостю бульонную чашку вместе с десертной ложкой, положенной на блюдце ручкой вправо (в том случае, если стол не сервирован ложкой). Слева от бульонной чашки ставится пирожковая тарелка с гарниром к супу. Ручку чашки в этом случае надо повернуть влево. При подаче прозрачных бульонов с гренками, пирожками ручку чашки удобнее повернуть в правую сторону.

Подача супов в суповых мисках

Для подачи заправочных супов используют суповые миски. Суп разливают в подогретые глубокие столовые тарелки на подсобном столе на виду у гостей. Суповую миску можно поставить на обеденный стол на подставочную тарелку. В этом случае гость самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку.

Подача супов в керамических горшочках

Суп можно подать гостю в керамическом горшочке, в котором он был приготовлен, и предложить есть суп непосредственно из горшочка. Если гостя это не устроит, можно использовать «русский способ», при котором потребитель сам перекладывает суп из горшочка в глубокую столовую тарелку.

Подача супов в фарфоровых супницах

При групповом обслуживании супы подают в фарфоровых супницах, поставленных на мелкие столовые тарелки. Супницу можно поставить на стол, чтобы гости сами разливали суп в глубокие столовые тарелки или подать суп в обнос.

Подача супов в глубоких столовых тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки

При подаче комплексных обедов, при обслуживании по меню дежурных блюд официант приносит в зал тарелки с супом на подносе, накрытом салфеткой, и на серванте ставит их на мелкие столовые тарелки, накрытые бумажными салфетками. Затем он ставит тарелку с супом на стол гостю.

ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ СУПОВ

Особенность подачи прозрачных бульонов заключается в том, что к ним на пирожковой тарелке подают гарнир. Это могут быть пирожок, гренки, кулебяка. Профитролы подают в салатнице на пирожковой тарелке. При большом количестве порций их следует подавать в вазе.

К некоторым заправочным супам подают мучные кулинарные изделия: Ватрушки - к

рассольнику,

Крупеники - к борщу московскому, Пампушки

- к борщу украинскому.

Независимо от характера блюда их подают на пирожковой тарелке и ставят слева от тарелки с супом.

При отпуске супа со сметаной, ее можно подать отдельно в соуснике. Соусник ставят на пирожковую тарелку с чайной ложкой. Принято ручку соусника направлять влево, ручку ложки вправо. После того, как гость положит сметану в суп, ложку можно положить в соусник.

Сладкие супы зимой подают горячими, летом - холодными. Отдельно к сладким супам на пирожковой тарелке подают кусок сухого бисквита, кекс или сухое печенье.

К холодным супам (окрошка, свекольник, ботвинья) подают пищевой лед (мелкими кусочками). Его кладут в салатник и подают на подставочной тарелке с десертной ложкой или щипцами для раскладки льда.

Первый способ подачи супов «В обнос»

Миску или супницу официант ставит на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свернутой несколько раз. Разливательной ложкой кладет в тарелку гарнир супа, а затем наливает жидкую часть. Обслуживание официант производит с левой стороны от потребителя.

Второй способ

Официант приносит в зал суп в многопорционной суповой миске на подносе или использует для этих целей тележку. На серванте или подсобном столе с помощью разливательной ложки он наливает суп из суповой миски в глубокие столовые тарелки, поставленные на мелкие столовые тарелки. Разливая суп, официант может переложить из суповой миски густую часть в тарелки, затем, положив разливательную ложку на пирожковую тарелку, вылить жидкую часть в тарелку движением от себя. Затем подает тарелку с супом потребителю с правой стороны.

Третий способ «В стол»

Официант приносит в зал суповую миску с супом и ставит ее на обеденный стол на подставочную тарелку. Затем с помощью разливательной ложки гость самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку.

Возможен и такой вариант: официант переливает часть супа в тарелку гостя на серванте и подает ее, а суповую миску с оставшимся супом ставит на стол.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Укажите, какая посуда используется при подаче супов, поставив в нижней таблице соответствующую цифру:

1	Бульонная чашка
2	Суповая миска
3	Фарфоровая супница
4	Керамические горшочки
5	Глубокие столовые тарелки

Заправочные супы	
Различные похлебки	
Прозрачные супы	
Супы-пюре	
Молочные супы	
Холодные супы	
Супы из меню комплексных обедов	
Супы, подаваемые при групповом обслуживании	

- II. Укажите положение ручки бульонной чашки при подаче прозрачных бульонов, поставив в таблице нужную цифру:

1. ручка чашки повернута влево
2. ручка чашки повернута вправо

подача бульона с гренками, пирожком	подача бульона с профитролями
-------------------------------------	-------------------------------

- III. Определите, с какой стороны от гостя официант подает суп при различных способах подачи, поставив в таблице соответствующую цифру:

1. с левой стороны от гостя
2. с правой стороны от гостя

способ подачи «в обнос»	способ подачи: порционирование на подсобном столе
-------------------------	---

ПОДАЧА СЛАДКИХ БЛЮД

Цель: уметь выбрать посуду и приборы, необходимые для подачи сладких блюд; указать правила обслуживания при подаче сладких блюд.

Обед или ужин в ресторане, как правило, заканчивается подачей сладких блюд (десерта). Сладкие блюда бывают холодные и горячие. К

холодным сладким блюдам относятся:

- желе;
- мусс;
- самбук;
- крем;
- кисели;
- компоты;
- фруктовые салаты;
- мороженое и др.

К горячим сладким блюдам относятся:

- различные пудинги;
- запеканки;
- каша гурьевская;
- суфле;
- блинчики с вареньем;
- яблоки жареные в тесте.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРИ ПОДАЧЕ СЛАДКИХ БЛЮД

Время подачи десерта нужно согласовать с заказчиком.

Перед подачей десерта официант должен убрать всю использованную посуду и приборы, а также (с разрешения заказчика) оставшуюся закуску и хлеб.

Десертные тарелки и приборы составляют основу сервировки десертного стола.

Все сладкие блюда, которые заранее порционированы в индивидуальную посуду, подают с правой стороны от гостя.

ПОСУДА И ПРИБОРЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДАЧИ СЛАДКИХ БЛЮД

Большинство горячих сладких блюд отпускают в металлической посуде, в которой они были приготовлены. Суфле отпускают в той же посуде, в которой оно запекалось. Это может быть баранчик или порционная сковорода.

Пудинг (сахарный или рисовый) нарезают на порции, поливают соусом и подают в десертной тарелке.

Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде. Сковороду ставят на покрытую бумажной салфеткой закусочную тарелку, рядом с которой кладут десертную ложку.

Горячие соусы к сладким блюдам подают в металлическом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку, с резной бумажной салфеткой. Ручка соусника должна быть направлена влево. Чайную ложку кладут на подставочную тарелку ручкой вправо.

Блинчики с вареньем приносят в мелкой десертной тарелке, посыпав сахарной пудрой.

Пудинг в целом виде, яблоки жареные в тесте, мороженое парфе подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Раскладывают эти блюда кондитерскими щипцами. Горячий соус подают отдельно в соуснике.

Холодные сладкие блюда: крем, желе, мусс, самбук, фруктовые салаты подают в стеклянной креманке или вазочке, поставленной на пирожковой или десертной тарелке. К ним подают десертную ложку.

Мороженое с различными наполнителями, взбитые сливки подают в металлических креманках на подставочных тарелках, вместе с десертной ложкой.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Выберите посуду для подачи сладких блюд, поставив соответствующие циф-ры рядом с названием блюд:

1. Круглое мельхиоровое блюдо;
2. Стеклянная креманка;
3. Металлическая креманка;
4. Порционная сковорода;
5. Баранчик;
6. Мелкая десертная тарелка.

<i>Желе, муссы, самбуки, фруктовые салаты</i>	
<i>Мороженое, взбитые сливки</i>	
<i>Каша «Гурьевская»</i>	
<i>Пудинг в целом виде</i>	
<i>Пудинг в нарезанном виде</i>	
<i>Суфле</i>	
<i>Блинчики с вареньем</i>	
<i>Мороженое, парфе</i>	
<i>Яблоки в тесте</i>	

II. С какой стороны от гостя подают сладкие блюда, заранее порционированные в индивидуальную посуду?

<i>С правой стороны</i>	
<i>С левой стороны</i>	

ПОДАЧА ФРУКТОВ

Цель: уметь подготовить фрукты для подачи; выбрать соответствующую посуду и уложить на нее фрукты; выбрать приборы для раскладки.

Фрукты относятся к десертным блюдам. Перед подачей фруктов официант должен вымыть их кипяченой водой и обсушить.

Фрукты можно подать в целом виде или очистить и нарезать их.

Для сервировки стола для десерта используют мелкие десертные тарелки, фруктовые приборы.

ПОСУДА И ПРИБОРЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДАЧИ ФРУКТОВ

При обслуживании банкетов или больших групп гостей фрукты разных видов подают в хрустальных или фарфоровых вазах. Вазу с фруктами ставят в центре стола.

Поскольку фрукты берут руками, то на столе должна быть пирожковая тарелка для косточек и полоскательница для рук.

В качестве полоскательницы используется вазочка или салатник, в который налита подкисленная вода.

Полоскательницу ставят на тарелку со сложенной вчетверо салфеткой.

При индивидуальном обслуживании:

Абрикосы, персики и сливы подают на мелкой десертной тарелке. Справа от десертной тарелки ставят пирожковую тарелку для косточек. Стол сервирован фруктовыми приборами.

Ананасы, апельсины очищают, нарезают кружочками и заливают десертным вином. Подают в хрустальной креманке, поставленной на пирожковую тарелку, с положенной на нее чайной или десертной ложкой.

Вишню и черешню подают с плодоножками в стеклянной посуде, поставленной на пирожковую тарелку. К этим ягодам следует подать пирожковую тарелку для косточек, а также полоскательницу с водой.

Грейпфруты и плоды манго официант должен разрезать поперек на две половины, причем мякоть плода по краям нужно аккуратно подрезать ножом. Подают их уложенными срезами вверх на десертной тарелке, стол сервирован фруктовыми прибором. Справа от тарелки необходимо поставить креманку с сахарной пудрой и чайную ложку.

Клубнику, малину, ежевику официант приносит к столу в вазах или креманках вместе с десертной ложкой (для раскладывания). На стол предварительно должна быть поставлена десертная тарелка и десертная ложка. К ягодам можно подать сахарную пудру. Часто ягоды подают с охлажденными сливками или молоком. В этом случае стол сервируют глубокой десертной тарелкой вместе с подставочной тарелкой и десертной ложкой. Молоко или сливки подают в молочнике или сливочнике, поставленном на пирожковую тарелку, и располагают его справа от десертной тарелки.

У бананов перед подачей чуть-чуть надрезают плодоножку. Подают их на десертной тарелке, рядом с которой располагают фруктовые приборы.

Арбуз разрезают вдоль плода на кусочки сегментной формы толщиной 2 см, не удаляя зерен, куски укладывают на блюдо или тарелку. Если арбуз недостаточно сладкий, к нему подают сахарную пудру или песок в розетке или креманке вместе с чайной ложкой. Стол сервируют десертным прибором.

Дыню разрезают вдоль плода пополам, удаляют из сердцевины волокнистую массу и зерна. Затем ее разрезают на куски сегментной формы. Перед подачей сегменты подсекают куски, толщиной 1 - 1,5 см. При заказе нескольких порций арбуза или дыни, нарезанные сегменты укладывают на круглое фарфоровое блюдо корочкой вниз. Чтобы нарезанную дыню удобнее было брать, каждый второй кусок выдвигают из ряда на 1 - 2 см к борту блюда.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите посуду, которая используется при подаче фруктов, поставив ряд-дом с названием соответствующую цифру:

1. Блюдо круглое
2. Ваза
3. Креманка стеклянная
4. Мелкая десертная тарелка
5. Глубокая десертная тарелка

<i>Абрикосы, персики и сливы</i>	
<i>Ананасы, апельсины очищенные</i>	
<i>Арбуз</i>	
<i>Дыня</i>	
<i>Вишня, черешня</i>	
<i>Грейпфруты, манго</i>	
<i>Бананы</i>	
<i>Фрукты для группы гостей</i>	
<i>Клубника, малина, ежевика</i>	
<i>Клубника, малина, ежевика с молоком или сливками</i>	

II. Определите приборы, необходимые для раскладки фруктов, поставив рядом с названием соответствующую цифру:

1. Фруктовые приборы
2. Десертные приборы
3. Десертная ложка

<i>Ананасы, апельсины в вине</i>	
<i>Клубника, малина и ежевика</i>	
<i>Абрикосы, персики, сливы</i>	
<i>Арбуз</i>	
<i>Дыня</i>	
<i>Грейпфруты, манго</i>	
<i>Бананы</i>	

ПОДАЧА БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель: уметь указать последовательность действий официанта при получении буфетной продукции; указать очередность подачи буфетной продукции; перечислить правила подачи буфетной продукции.

Буфетную продукцию подают гостям в первую очередь. К

буфетной продукции относятся:

- Винно-водочные напитки;
- Безалкогольные напитки (минеральные и фруктовые воды);
- Хлебные изделия;
- Фрукты;
- Табачные изделия;
- Пиво, квас;
- Шоколад;
- Конфеты.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ОФИЦИАНТА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Предъявить кассовые чеки, чековые талоны в буфете и получить буфетную продукцию. Проверить качество буфетной продукции:

- у напитков - отсутствие помутнения, пенообразования, осадка;
- у бутылок - отсутствие сколов и трещин, нарушения заводской укупорки.

Проверить наличие этикеток на бутылках.

Проверить наличие штампа предприятия на этикетках с винно-водочными изделиями.

Обратить внимание на температуру напитков.

Протереть бутылки влажным полотенцем.

Получив буфетную продукцию, разместить ее на подносе.

Принести поднос с буфетной продукцией в зал, поставить его на сервант или подсобный столик.

Если требуется принести кувшин, графин или одну-две бутылки, то можно поставить их на салфетку или ручник в ладонь согнутой левой руки, держа их на уровне локтя.

ОЧЕРЕДНОСТЬ ПОДАЧИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Буфетную продукцию подают в следующей последовательности:

1. Безалкогольные напитки;
2. Хлеб;
3. Фрукты;
4. Табачные изделия;
5. Пиво, квас;
6. Винно-водочные напитки.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ

Запрещено переносить буфетную продукцию в стеклянной посуде и пустую посуду из стекла (рюмки, фужеры, бокалы) на одном подносе вместе с продукцией кухни.

Графины и кувшины с напитками официант должен закрыть пробками и крышками. В некоторых ресторанах напитки отпускают и в розлив.

Если предусмотрена подача кипяченой охлажденной воды со льдом или без него, то ее подают на стол в кувшинах, а непосредственно гостю подают воду в фужере или стакане (лед можно подать и отдельно).

Газированную воду подают в сифонах.

Бутылки с водой, пивом, квасом официант откупоривает на подсобном столе, затем протирает чистой салфеткой их горлышки.

Налив напитки в фужеры, официант ставит бутылки на стол справа за приборами, этикеткой к гостю.

Бутылки с винно-водочными изделиями, не откупоривая, оставляют на подсобном столе или на торце обеденного стола.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность действий официанта при получении буфет-ной продукции, поставив порядковые номера в таблице:**

<i>Протереть бутылки влажным полотенцем</i>	
<i>Предъявить чеки, талоны, получить буфетную продукцию</i>	
<i>Разместить на подносе буфетную продукцию</i>	
<i>Проверить качество буфетной продукции</i>	
<i>Принести поднос в зал, поставить его на сервант</i>	

- II. Определите очередность подачи буфетной продукции:**

<i>Пиво, квас</i>	
<i>Фрукты</i>	
<i>Табачные изделия</i>	
<i>Безалкогольные напитки</i>	
<i>Хлеб</i>	

- III. Буфетную продукцию и продукцию кухни переносят:**

<i>На одном подносе</i>	
<i>На разных подносах</i>	

- IV. На подсобном столе откупоривают бутылки:**

<i>С водой, пивом, квасом</i>	
<i>С винно-водочными изделиями</i>	

ВИДЫ БАНКЕТОВ

Цель: уметь определять виды банкетов.

ВИДЫ БАНКЕТОВ:

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Этот вид банкета чаще всего устраивают на дипломатических, официальных приемах, где размещение гостей за столом осуществляется в соответствии с принятым в дипломатической практике протоколом.

Количество участников таких банкетов обычно составляет от 8 до 50 человек и лишь в редких случаях превышает 100 человек.

Банкет с частичным обслуживанием официантами

Форма обслуживания этого вида банкета характерна для банкетов неофициального характера. Банкет с частичным обслуживанием может проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилея, семейного торжества и др.

Размещение гостей за столом бывает произвольным, однако для почетных гостей и хозяйки банкета отводят места в центре стола, при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами - отдельный центральный стол.

В меню банкета с частичным обслуживанием могут быть включены:

- Различные холодные закуски;
- Соленья;
- Маринады, горячие закуски;
- Одно или несколько вторых блюд;
- Десерт, фрукты;
- Горячие напитки;
- Пирожные, торты.

Для того, чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по 1/2 порции и по 1/3 порции.

Это также относится и к напиткам.

Банкет «Фуршет»

Такой банкет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей. Его устраивают как в ресторанах, так и в учреждениях (торговых представительствах, посольствах и др.).

Банкет организуют с 18 до 20 часов вечера, продолжается он от одного до полутора часов.

Преимуществами такого банкета являются:

- Возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных (в 4 - 5 раз больше, чем при банкете за столом);
- Свободный выбор участниками банкета мест в зале, возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять закуски, напитки, фрукты и т.д.;
- Возможность уйти с банкета в любое время, не дожидаясь его окончания;
- Значительно меньшие затраты средств в расчете на одного участника банкета, чем при банкете за столом.

Мебель для банкета «Фуршет». На банкете «Фуршет» не используют стулья, так как гости едят и пьют стоя. Столы для банкета «Фуршет» должны быть несколько выше обычных (90 - 100 см). Ширина столов 1,5 м.

При расчете длины и количества столов предусматривается норма: 15 - 20 см на одного гостя при двустороннем обслуживании стола, при односторонней сервировке норма соответственно уменьшается.

Длина стола для удобства обслуживания не должна превышать 10 м. при отсутствии специальных фуршетных столов составляют обычные прямоугольные столы с раздвижными крышками.

Форма расстановки столов разнообразна и зависит от площади и архитектурных особенностей зала. Обычно столы ставят в форме букв Т, П, Ш. Стол, перпендикулярный остальным, предназначается для почетных гостей.

Кроме фуршетных столов, ставят небольшие дополнительные столы (чаще всего их размещают у стен).

На этих столах располагают пепельницы, сигареты, спички, салфетки.

Возле этих столов гости могут есть и пить, а также ставить на них использованную посуду и салфетки.

Кроме того, предусматриваются подсобные столики для резерва тарелок, приборов, салфеток.

Накрытие фуршетных столов скатертями

Для накрытия фуршетных столов скатертями используют банкетные скатерти, кромка которых должна спускаться на расстояние 5 - 10 см, а иногда 1 - 2 см от пола.

На всех столах скатерти должны быть спущены на одинаковую длину, а концы каждой скатерти забраны внутрь под прямым углом.

При отсутствии специальных банкетных скатертей столы накрывают несколькими обычными скатертями.

В первую очередь застилают самую дальнюю от входа сторону стола. Скатерти настилают одну на другую, подгибая неровную или с мережкой кромку.

При использовании длинных, но узких скатертей сначала накрывают боковые стороны стола, а затем столешницу.

Используют белые и цветные (однотонные) длинные скатерти из полотна или шелка. В этом случае сначала накрывают столешницу белой скатертью, а затем боковые стороны цветной скатертью, делая сборки сверху (у столешницы) и закрепляя ее.

Банкет «Коктейль»

Банкет «Коктейль» проводят при обслуживании участников официальных встреч (конференций, совещаний, фестивалей, конгрессов, международных ярмарок и т.д.).

На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило, банкет «Коктейль» продолжается 1 час и проводится во второй половине дня. Банкет «Коктейль», организуемый с целью отдыха, продолжается около двух часов.

При приеме заказа на банкет «Коктейль» уточняют количество гостей, их состав, продолжительность банкета, порядок работы барной стойки, а также согласовывают меню.

Особенности банкета «Коктейль»:

- Гости едят и пьют стоя, банкетных столов не расставляют;
- Тарелок и приборов не подают;
- Вместо вилок гости используют шпажки;
- Напитки и закуски гостям предлагают официанты с подносов;
- Закуски должны быть мелкопорционированными;

- У стен, колонн, в нишах ставят небольшие столики, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками, орешки в сахаре или соленые, цветы.

Банкет «Коктейль-Фуршет»

Это смешанный банкет, в процессе которого используют формы обслуживания, характерные для приема «Коктейль» и приема «Фуршет».

В первом от входа зале собираются гости. Зал оформлен и обслуживается, как зал для коктейля. Обслуживание продолжается 30 - 40 мин, а затем гостей приглашают во второй зал, куда также переходят официанты.

Во втором зале накрывают один или несколько столов, подобно фуршетным, с тем отличием, что не ставят на столы напитки и посуду для них, не ставят тарелки, не кладут приборы для еды. Их гостям подают официанты.

Для напитков подготавливают буфет-бар. Как только гости переходят во второй зал, одни официанты предлагают напитки, подготовленные в буфете-баре, а другие подают тарелки и приборы для еды, помогают взять закуски со стола или раскладывают их на столике.

При отсутствии двух залов банкет «Коктейль-Фуршет» организуется в одном помещении (зале). В этом случае в зале подготавливают фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков в обнос, а затем гостей приглашают к столу.

Банкет «Чай»

Банкет «Чай» - это вид банкета, на котором хозяйкой является женщина, и устраивается он для женщин. Однако в нем могут принять участие и мужчины.

Такой банкет проводят во второй половине дня с 16 до 18 часов. Продолжительность его составляет не более двух часов. Количество участников обычно колеблется от 6 до 12 человек, но может быть и больше (30 - 40 человек). Обслуживание банкета поручается официантам из расчета: два официанта на 10 гостей.

В зале, где организуют банкет, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, небольшие диваны. При отсутствии круглых и овальных столов используют квадратные или прямоугольные. Может быть поставлен подсобный столик для сигарет и спичек.

Стол накрывают полотняными, цветными скатертями с рисунком нежных тонов. Полотняные салфетки должны быть тех же тонов.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите банкет:

1. Официальный характер
2. Неофициальный характер

<i>Банкет с частичным обслуживанием</i>	
<i>Банкет с полным обслуживанием</i>	

II. Какой банкет проводят при необходимости принять большое количество гостей в ограниченное время?

<i>Банкет с полным обслуживанием</i>	
<i>Банкет «Фушет»</i>	

III. Какой банкет проводят без банкетных столов?

<i>Банкет «Фушет»</i>	
<i>Банкет «Коктейль»</i>	

IV. Какой из видов банкетов называется смешанным?

<i>Банкет «Фушет»</i>	
<i>Банкет «Коктейль»</i>	
<i>Банкет «Коктейль-Фушет»</i>	

V. На каком банкете хозяйкой является женщина?

<i>Банкет с полным обслуживанием</i>	
<i>Банкет «Чай»</i>	

СЕРВИРОВКА БАНКЕТНОГО СТОЛА

Цель: уметь перечислить правила сервировки банкетного стола; определить последовательность действий официанта при расстановке мелких столовых тарелок; указать последовательность операций по сервировке банкетного стола.

Расположение посуды на банкетном столе полностью зависит от меню, порядка и очередности подачи закусок, блюд и вин.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ БАНКЕТНОГО СТОЛА

Банкетный стол вначале сервируют мелкими столовыми тарелками, которые используются в качестве подставочных под закусочные или глубокие столовые тарелки. Их расставляют интервалом 0,8 м друг от друга.

Борт тарелки должен находиться от края стола на расстоянии 1 - 2 см.

Фирменная эмблема или знак предприятия, изображенный на тарелке, должен быть обращен к гостю.

Места, предназначенные для почетных гостей, сервируют несколько иначе: тарелки здесь расставляют с гораздо большим интервалом одна от другой, чем в других местах - до 1 м.

Не рекомендуется ставить тарелки над ножками стола, так как ножи будут мешать сидящим.

Не принято заранее ставить на стол пепельницы.

При сервировке банкетного стола официант может использовать тележку.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ ПО СЕРВИРОВКЕ БАНКЕТНОГО СТОЛА

После расстановки мелких столовых тарелок на них ставят закусочные тарелки (по одной закусочной на каждую столовую тарелку).

Справа от мелкой столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке так, чтобы половину лезвия закрывал борт тарелки.

Рядом со столовым ножом, несколько правее, кладут рыбный нож. Правее рыбного ножа кладут столовую ложку углублением вверх.

Правее столовой ложки кладут закусочный нож. Все ножи кладут лезвием к тарелке.

Слева от столовой тарелки зубцами вверх кладут столовую вилку так, чтобы она наполовину была прикрыта столовой тарелкой.

Левее столовой вилки кладут рыбную вилку.

Левее рыбной вилки кладут закусочную вилку. Все вилки кладут зубцами вверх.

ВНИМАНИЕ!

Концы ручек приборов должны находиться на одной прямой линии.

Десертный прибор (ложку, вилку и нож) кладут за столовой тарелкой параллельно один другому. Ложку и нож кладут ручками вправо, а вилку ручкой влево.

После того, как будут расположены приборы, слева от столовой тарелки на 10 - 15 см располагают пирожковые тарелки.

На край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола кладут нож для масла.

Фужер нужно поставить возле кончика лезвия столового ножа.

Правее фужера параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней ставят рюмку лафитную или рейнвейную.

Правее рюмки для вина (лафитной или рейнвейной) ставят водочную рюмку.

Затем оформляют второй ряд рюмок: ставят бокал для шампанского между фужером и рюмкой для вина.

Если в меню предусмотрена подача крепленого вина, мадерную рюмку ставят так же во второй ряд, правее бокала, между рюмкой для водки и рюмкой для вина.

Коньячные или ликерные рюмки ставят на стол непосредственно перед подачей коньяка или ликера к кофе.

Стакан для соков ставят во второй ряд правее рюмки для вина.

Затем раскладывают сложенные полотняные салфетки на закусочные тарелки.

Ставят солонки и перечницы через прибор, на линии посуды из хрусталя или стекла. Соль ставят левее перечницы. В открытые приборы следует положить маленькие ложечки.

Стол украшают композициями из живых цветов вдоль оси стола.

Слева за пирожковой тарелкой кладут карточку меню, отпечатанную типографским способом или на пишущей машинке, а также визитные карточки с именем гостя. Если банкет устраивают в честь иностранной делегации, то карточки должны быть напечатаны на двух языках.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Сервировка банкетного стола начинается с расстановки тарелок:

- пирожковых
- закусочных
- мелких столовых

II. Определите последовательность действий официанта при расстановке мелких столовых тарелок, поставив порядковые номера в таблицу:

<i>Расположить по правую и левую стороны от центральной тарелки мелкие столовые тарелки</i>	
<i>Зрительно разделить стол на две стороны</i>	
<i>На одной из сторон поставить первую (центральную) тарелку</i>	
<i>Определить центр стола</i>	
<i>Расставить тарелки одну против другой</i>	
<i>Расставить тарелки на другой стороне стола</i>	

III. Определите последовательность выставления на стол посуды, приборов, столового белья и цветов при сервировке банкетного стола, поставьте порядковые номера рядом с названием:

<i>Пирожковая тарелка</i>	
<i>Закусочная тарелка</i>	
<i>Мелкая столовая тарелка</i>	
<i>Столовый нож</i>	
<i>Закусочный нож</i>	
<i>Рыбный нож</i>	
<i>Столовая вилка</i>	
<i>Столовая ложка</i>	
<i>Закусочная вилка</i>	
<i>Рыбная вилка</i>	
<i>Десертный прибор</i>	
<i>Нож для масла</i>	
<i>Фужер</i>	
<i>Бокал</i>	
<i>Рюмка для вина</i>	

Салфетка

Цветы

Карточка - меню

ПОЛНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТА

Цель: указать последовательность подготовки к обслуживанию банкета; указать последовательность подачи блюд на банкете; подготовить подсобный стол к обслуживанию банкета.

Полное обслуживание банкета, чаще всего, осуществляется на дипломатических официальных приемах.

Размещение за столом приглашенных на прием гостей производится в соответствии с принятым в дипломатической практике протоколом.

Полное обслуживание применимо и при проведении банкетов с произвольным размещением приглашенных.

Количество участников таких банкетов составляет от 8 до 50 человек, в редких случаях оно может превышать 100 человек.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами представляет собой торжество, где все участники сидят за красиво сервированным столом.

Подачу закусок, напитков и различных блюд официанты осуществляют в обнос.

ПОДГОТОВКА ОФИЦИАНТОВ К ОБСЛУЖИВАНИЮ БАНКЕТА

В день проведения банкета, метрдотель:

Сообщает официантам:

- кто и в честь чего (кого) устраивает банкет;
- время начала и примерное окончание банкета;
- количество и состав гостей;
- меню блюд, напитков и особенности сервировки банкетного стола;
- план обслуживания гостей.

плане обозначены:

- секторы обслуживания;
- номера секторов;
- фамилии закрепленных за секторами официантов;
- подсобные столы, которые заранее распределены за официантами;
- очередность обслуживания.

Распределяет обязанности официантов, например:

- первому официанту расставить столы, стулья (кресла), получить столовое белье, накрыть столы, разложить салфетки; второму официанту получить фарфоровую посуду, протереть и отшлифовать ее, сервировать посудой стол; третьему официанту получить столовые приборы, протереть, отшлифовать их и сервировать ими стол; четвертому официанту получить стеклянную, хрустальную посуду, протереть, отполировать ее и сервировать ею стол.

Назначает официантов:

- для получения и подготовки буфетной продукции, которую получают за 2,5 - 3 часа до банкета;
- для обслуживания гостей, из расчета - двух официантов на 6 - 8 гостей;
- для уборки и замены посуды во время обслуживания;
- для подготовки и подачи аперитива;

- для обслуживания гостей в кофейном зале;
- для уборки банкетного стола.

Объясняет официантам:

- последовательность подачи закусок, блюд, напитков;
- схему организации обслуживания;
- кто и когда предлагает блюда и вина;
- кто подает в обнос основные блюда, гарнир, соус;
- каковы должны быть индивидуальные обязанности тех официантов, которые вносят блюда в зал.

РАССТАНОВКА СТОЛОВ ДЛЯ БАНКЕТА

Размеры банкетных столов:

- длина - не более 10 м (из расчета 70 - 80 см на человека);
- ширина - не менее 1,5 м².

Форма банкетных столов. Банкетные столы могут быть:

- квадратной формы (с односторонней сервировкой);
- круглой формы;
- прямоугольной формы.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из нескольких одинаковых по высоте и ширине столов.

Если крышки столов не имеют мягкого покрытия, то составленные столы покрывают фланелью.

В случае, когда банкетных столов больше двух, их можно поставить:

- в виде буквы «Т»;
- в виде буквы «П»;
- в виде буквы «Ш».

Банкетные столы должны быть накрыты скатертями.

СЕРВИРОВКА БАНКЕТНЫХ СТОЛОВ

Банкетный стол сервируют:

- тарелками;
- приборами;
- фужерами;
- салфетками.

Порядок расположения посуды, бокалов, фужеров, рюмок и приборов находится в полной зависимости от меню, порядка и очередности подачи закусок, блюд, вин.

Стол украшают цветами.

За несколько минут до приглашения гостей к столу, на него на пирожковых тарелках ставят хлеб, расстегаи, кулебяки, тосты (если они предусмотрены в подаче) кладут перед хлебом или подают с икрой теплыми и уложенными в полотняную салфетку.

Сервированный банкетный стол должен представлять собой своеобразный ансамбль, в котором не должно быть ничего лишнего.

ПОДГОТОВКА ПОДСОБНЫХ СТОЛОВ

На подсобных столах ставят стопками:

- тарелки;
- блюда;
- пепельницы;
- салфетки (кладут сложенными вдвое стопками);
- фужеры и рюмки (ставят группами);
- приборы (раскладывают группами по видам и т.п.);
- бутылки с винно-водочными напитками, кроме шампанского, ликера, коньяка(ставят этикетками к залу).

Бутылки должны быть чистыми, корковые пробки извлечены, горлышки очищены от сур-гуча и смолки и накрыты салфеткой.

ПОДАЧА АПЕРИТИВА

Если на банкете предусмотрена подача аперитива, то его подают в аванзале за 15 - 20 минут до начала банкета.

Аперитив служит для утоления жажды и возбуждения аппетита. В

качестве аперитива используют:

- безалкогольные напитки;
- коктейли;
- соки;
- легкие вина;
- фруктовые и минеральные воды (в жаркое время года).

Одновременно с напитками могут быть предложены закуски:

- канапе;
- сэндвичи;
- таргалетки;
- волованы;
- расстегаи;
- пирожки;
- миндаль;
- орешки;
- чипсы.

Закуски подают на круглом блюде, покрытом салфеткой.

Заранее на стол ставят:

- орешки;
- чипсы;
- пепельницы;
- сигареты;
- канделябры со свечами.

За несколько минут до подачи аперитива официанты наполняют напитками рюмки (стопки, бокалы) на 2/3 объема и расставляют на подносе рядами на расстоянии 2 - 5 см одна от другой (так будет удобнее брать гостям). Высокие рюмки ставят в центре подноса.

ВНИМАНИЕ!

Не следует сразу наполнять большое количество рюмок.

Если в процессе обслуживания на подносе осталось два-три бокала, официант должен пополнить поднос.

При подаче аперитива официанты должны своевременно производить сбор использованной посуды, предложив гостям поставить на поднос пустые бокалы (рюмки, фужеры), и заменять пепельницы.

При окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТА

Обслуживание торжественных вечеров официантом производится в белых перчатках.

Необходимое условие обслуживания гостей на банкете - бесшумная работа официанта. При обслуживании банкета холодные закуски и блюда подают в последовательности:

- холодные рыбные закуски, икру, масло, свежие овощи (после употребления холодных закусок заменяют использованные тарелки и приборы);
- закуски из мяса, птицы, дичи;
- горячие закуски;
- первые блюда;
- вторые горячие блюда;
- десерт;
- фрукты;
- горячие напитки (они могут быть сервированы в отдельном зале за отдельными столиками).

Получив на раздаче блюда, официанты выстраиваются перед залом по порядку номеров секторов, которые они обслуживают (первыми входят в зал официанты обслуживающие дальний сектор).

По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляясь к своим секторам, соблюдая следующие правила обслуживания:

- все официанты при движении по залу должны держать подносы на левой руке на уровне локтя;
- официанты должны передвигаться по залу по прямым линиям, намеченным метрдотелем. Идти необходимо быстро, мелкими шагами;
- в своем секторе нужно остановиться за спиной гостей лицом к столу в 2 - 3 шагах от тех гостей, с которых они должны начать обслуживание;
- официанты наливают напитки и подают блюда по знаку старшего официанта (он обслуживает почетных гостей).

При отказе гостя от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда.

ВНИМАНИЕ!

Во время произнесения тостов, речей обслуживание прекращают.

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

При смене приборов со стола убирают посуду и приборы, предназначенные для данного блюда, даже если гость ими не пользовался.

По окончании банкета, по распоряжению, метрдотеля официанты убирают со стола и сдают:

- посуду в моечную;
- белье в бельевую.

Посуду, приборы, белье убирают со стола в определенной последовательности:

1. Бутылки, вазы с цветами, фруктами и салфетки;
2. Приборы, креманки, фарфоровая посуда;
3. Рюмки, бокалы, фужеры.

При уборке со стола после банкета каждый официант убирает какой-либо один вид посуды или предметов сервировки (по указанию метрдотеля).

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Укажите последовательность подготовки к обслуживанию банкета, проставив в таблице порядковые номера:

<i>Подготовка подсобных столов</i>	
<i>Подготовка официантов</i>	
<i>Подготовка банкетных столов</i>	
<i>Сервировка банкетных столов</i>	
<i>Подача аперитива</i>	

- II. Определите, куда при предварительной сервировке нужно поставить следующие предметы:

	<i>Банкетный стол</i>	<i>Подсобный стол</i>	<i>Тепловой шкаф</i>
<i>Бульонные чашки</i>			
<i>Блюда</i>			
<i>Тарелки с хлебом</i>			
<i>Бутылки с вином</i>			
<i>Фужеры</i>			
<i>Тарелки подставочные</i>			
<i>Тарелки закусочные</i>			
<i>Тарелки для блюд</i>			

- III. Отметьте в таблице, что Вы поставите на стол в аванзале при подготовке к подаче аперитива:

<i>Вина</i>	
<i>Орешки</i>	
<i>Канapé</i>	
<i>Пепельницы</i>	
<i>Сандвичи</i>	
<i>Чипсы</i>	
<i>Пирожки</i>	
<i>Сигареты</i>	
<i>Волованы</i>	

<i>Соки</i>	
<i>Канделябры со свечами</i>	

IV. Укажите последовательность подачи блюд на банкете, проставив порядковые номера в таблице.

<i>Горячие закуски</i>	
<i>Холодные закуски из овощей</i>	
<i>Холодные закуски из птицы</i>	
<i>Вторые горячие блюда</i>	
<i>Супы</i>	
<i>Горячие напитки</i>	
<i>Десерт</i>	
<i>Фрукты</i>	

V. Укажите правила обслуживания банкета:

При движении по залу, подносы необходимо держать на левой руке:

<i>на уровне локтя</i>	
<i>на уровне плеча</i>	

В своем секторе необходимо остановиться за спиной гостей:

<i>в 2 - 3 шагах от гостей</i>	
<i>в 4 - 5 шагах от гостей</i>	

Обслуживание следует производить:

<i>по знаку старшего официанта</i>	
<i>не дожидаясь указаний</i>	

Во время произнесения тостов (речей):

<i>можно продолжать обслуживание</i>	
<i>нужно прекратить обслуживание</i>	

Очередную уборку (замену) посуды, приборов можно производить:

<i>одновременно во всех секторах</i>	
<i>в одном секторе</i>	

Задание 1. Подготовьте вспомогательный стол к обслуживанию банкета

		<i>ДА</i>	<i>НЕТ</i>
1.	<i>Стол накрыт скатертью (салфеткой)</i>		
2.	<i>Тарелки стоят стопками</i>		
3.	<i>Приборы разложены по видам</i>		
4.	<i>Бутылки чистые, горлышки очищены, стоят этикет-ками к залу, накрыты салфеткой</i>		
5.	<i>Салфетки сложены вдвое, лежат стопкой</i>		
6.	<i>Фужеры и рюмки группами стоят на подносе, застеленном салфеткой</i>		

БАНКЕТ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ

Цель: уметь определить предметы предварительной сервировки банкетного стола; пере-числить правила обслуживания банкетного стола; указать последовательность действий официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Сервировка банкетного стола с частичным обслуживанием официантами посудой и приборами может быть более простой, чем сервировка банкетного стола с полным обслуживанием официантами.

Стол сервируют без подставочных мелких столовых тарелок. Для каждого гостя ставят закусочную и пирожковую тарелки.

Стол сервируют закусочными приборами и приборами для одного второго блюда, включенного в меню. Это может быть рыбный прибор или столовые вилка и нож.

На стол ставят фужер, рюмку для вина и рюмку водочную.

Десертные приборы подают вместе с десертом, а не заранее.

Для украшения банкетного стола используют цветы в вазах, а не декоративную «дорожку из цветов» непосредственно на скатерти, поскольку она может затеряться среди закусок и посуды.

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА ЗАКУСКАМИ И НАПИТКАМИ

Закуски в посуде на ножках (вазы) или с высокими бортами (салатники) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) ближе к тарелкам.

Закуски на столе чередуют, например, рыба - овощи - мясо.

Расставить блюда на столе можно в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера блюд.

Перед тем, как поставить на стол, дно посуды тщательно протирают ручником или салфеткой.

На каждое блюдо кладут приборы для переключивания.

Икорницы и салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола.

Напитки ставят после того, как поставлены закуски.

Часть бутылок с напитками по согласованию с заказчиком может быть откупорена. Не откупоривают только бутылки с водой, пивом, соком, квасом, закрытые кронпробками.

Напитки на банкетный стол ставят в середине стола, на свободных местах между расставленными блюдами с закусками, в интервалах между группами рюмок по 2 - 4 бутылки.

Бутылки, закрытые кронпробками (воды, пиво, соки, квас), открывают перед приглашенными гостями к столу и протирают горлышки ручником или салфеткой.

Если заказчик пожелает, то часть напитков может быть оставлена как резерв. Эти бутылки хранят на подсобных столах, подают их на банкетный стол по мере необходимости в процессе обслуживания.

При расчете числа официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета 8 - 10 гостей на одного официанта.

Если в банкете участвует большое количество гостей, то метрдотель организует бригады официантов во главе с бригадиром для обслуживания одного или нескольких отдельных столов.

Особенность организации банкета с частичным обслуживанием заключается в том, что холодные закуски, винно-водочные изделия, воды и фрукты на банкетный стол ставят до прихода гостей.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ОФИЦИАНТА ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ БАНКЕТА

1. Сервировать столы посудой и приборами.
2. Поставить вазы с цветами.
3. Сервировать столы холодными закусками в посуде.
4. Поставить на стол бутылки с напитками.
5. Уложить тосты, хлеб в ассортименте, расстегаи, кулебяку.
6. Поставить стулья против каждого прибора.
7. Пригласить к столу гостей, помочь им сесть.
8. Налить напитки.
9. Переложить закуски рыбные.
10. Унести освободившуюся посуду.
11. Приступить к замене закусочных тарелок и приборов.
12. Обнести гостей мясными закусками.
13. Подготовить стол к подаче горячего блюда:
 - убрать использованные тарелки и приборы, опустевшие бутылки из-под напитков;
 - смести со скатерти крошки;
 - добавить хлеб;
 - переложить оставшуюся закуску из нескольких блюд в одно, придав ему привлекательный вид.
14. Поставить на стол подогретую мелкую столовую тарелку и приборы.
15. Подать горячие блюда с общего блюда в обнос или подать горячие блюда на тарелках, не сервируя стол мелкими столовыми тарелками.
16. Убрать использованную посуду.
17. Подать десерт.
18. Подать горячие напитки.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Отметьте предметы сервировки, входящие в предварительную сервировку банкетного стола с частичным обслуживанием:

<i>Пирожковая тарелка</i>	
<i>Подставочная мелкая столовая тарелка</i>	
<i>Закусочная тарелка</i>	
<i>Закусочный прибор</i>	
<i>Столовые вилка и нож</i>	
<i>Десертный прибор</i>	
<i>Фужер</i>	
<i>Рюмка для вина</i>	
<i>Рюмка водочная</i>	
<i>Бокал</i>	
<i>Ваза с цветами</i>	

II. Напитки ставят:

- до того, как поставлены закуски
- после того, как поставлены закуски

III. Определите последовательность действий официанта при обслуживании бан-кета, поставив порядковые номера в таблицу:

<i>Поставить вазы с цветами</i>	
<i>Сервировать столы посудой и приборами</i>	
<i>Поставить на стол напитки</i>	
<i>Поставить на стол холодные закуски</i>	
<i>Поставить стулья</i>	
<i>Уложить хлеб</i>	
<i>Налить напитки</i>	
<i>Пригласить к столу</i>	
<i>Предложить мясные закуски</i>	
<i>Предложить рыбные закуски</i>	

<i>Подготовить стол к подаче горячего</i>	
<i>Подать горячие блюда</i>	
<i>Поставить на стол подогретую мелкую столовую тарелку</i>	
<i>Подать десерт</i>	
<i>Подать горячие напитки</i>	

СЕРВИРОВКА ФУРШЕТНОГО СТОЛА

Цель: уметь определить последовательность сервировки фуршетного стола; указать четыре способа двусторонней сервировки фуршетного стола.

ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ ФУРШЕТНОГО СТОЛА

При организации банкета-фуршета для каждого участника предусматриваются следующие посуда и приборы:

- фужеры;
- стаканы для соков;
- тарелки закусочные;
- тарелки десертные (или пирожковые);
- ножи закусочные;
- вилки закусочные;
- ножи фруктовые;
- вилки фруктовые.

Бокалы для шампанского, рюмки для коньяка и стаканы для пива на фуршетный стол при сервировке не ставят.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ ФУРШЕТНОГО СТОЛА

1. Стол сервируется тарелками;
2. После этого на стол кладут приборы;
3. Сервировку посуды начинают с расстановки посуды из стекла и хрусталя;
4. Завершают сервировку раскладыванием на столе полотняных салфеток.

СПОСОБЫ РАССТАНОВКИ ПОСУДЫ ИЗ СТЕКЛА И ХРУСТАЛЯ

Для стола почетных гостей, а также для расположенных у стен столов, применяют одно-стороннюю сервировку.

Если стол расположен на середине зала – применяют двухстороннюю сервировку. При двухсторонней сервировке посуда на столе может быть установлена:

- в два ряда;
- группами;
- «змейкой»;
- «елочкой».

Расстановка стекла в два ряда

При таком способе сервировки на расстоянии 15 - 20 см от концов ставят фужеры по 10 -15 штук, располагая их в форме треугольника с обращенной к торцу стола вершиной.

Между группами фужеров ставят рюмки (водочные, лафитные, рейнвейные и др.) на расстоянии 1,0 - 1,5 см друг от друга, чередуя их в определенном порядке.

Ряды рюмок должны располагаться на одинаковом расстоянии от оси стола (10 - 15 см). Таким образом, между рядами рюмок расстояние должно составлять 20 - 30 см.

Рюмки в рядах должны чередоваться симметрично. Ряды рюмок необходимо выровнять.

Расстановка ваз и бутылок с напитками

Вазы с цветами, бутылки с напитками ставят по оси стола между рядами рюмок.

Бутылки с пивом, минеральной и фруктовой водой, квасом ставят около групп фужеров.

Если в меню предусмотрены соки, стаканы для них ставят рядом с фужерами и там же размещают кувшины.

Стаканы можно ставить в ряды с рюмками, также чередуя их в определенной последовательности.

Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, обращая их этикетками в сторону гостей.

Расстановка стекла группами

При таком способе расстановки фужеры и рюмки ставят вдоль стола по 15 - 18 шт. и бо- лее под углом 30 - 45 градусов к оси стола, чередуя их по видам.

Расстояние между группами различных рюмок должно быть 30 - 50 см. Между ними устанавливаются вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками.

Расстановку различных видов рюмок и фужеров выполняют заранее в соответствии с их рассчитанным количеством.

Фужеров должно быть всегда больше, чем каждого вида рюмок.

Расстановка стекла «змейкой»

При этом способе по оси стола ставят фужеры группами по 4 - 7 штук на расстоянии 80 - 100 см друг от друга.

По обе стороны от фужеров под углом 45 градусов к краям стола на одной линии располагаются рюмки (лафитные, рейнвейные, водочные), чередуя их по одной или по три рюмки.

Бутылки с напитками ставят группами внутри образовавшихся из рюмок углов. Вазы с фруктами и цветами ставят по оси стола между группами фужеров.

Расстановка стекла «елочкой»

При таком способе расстановки по оси стола группами ставят фужеры. Затем от каждой группы фужеров ставят различные рюмки (группами или по одной), располагая их в форме незамкнутого треугольника.

Если столов несколько, то на одном столе «елочки» могут быть направлены в одну сторону, а на другом — в противоположную.

Если стол один, то «елочку» располагают в противоположные стороны от центра к торцам стола.

Вазы с фруктами и цветами, бутылки с напитками ставят по оси стола.

Бутылки можно располагать на столе группами или по одной, соблюдая определенные интервалы.

РАССТАНОВКА ТАРЕЛОК

После расстановки посуды из стекла и хрусталя на стол ставят закусочные тарелки стопками по 6 - 8 штук. За ними располагают также стопками десертные тарелки.

Стопки закусочных тарелок размещают на расстоянии 2 см от края стола и на расстоянии 0,7 - 1 см от торца.

Стопки тарелок располагают симметрично по обеим сторонам стола (за исключением способа расстановки стекла «змейкой»).

СЕРВИРОВКА СТОЛА ПРИБОРАМИ

Приборы на фуршетном столе располагаются группами. Количество вилок должно соответствовать количеству тарелок, ножей должно быть в два раза меньше, чем вилок.

Ножи закусочные располагают справа от стопок закусочных тарелок, лицом к тарелкам. Вилки можно положить слева. Однако удобнее располагать вилки справа, так как предполагается, что в левой руке гость будет держать тарелку.

Вилки и ножи десертные можно располагать так же, как и закусочные, только класть их нужно непосредственно у стопки десертных тарелок или за стопкой тарелок. Сначала нужно положить ножи лезвием к тарелкам, а затем вилки зубцами вниз.

Расположение полотняных салфеток

Полотняные салфетки, сложенные пополам, вчетверо или треугольником, кладут стопками по 3 - 5 штук:

- на десертные тарелки или за ними (если вилки и ножи лежат сбоку);
- за стопки закусочных тарелок (если десертные тарелки не предусмотрены меню бан-кета-фуршета).

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность сервировки фуршетного стола, поставив по-рядковые номера в таблице:

<i>Расстановка тарелок</i>	
<i>Расстановка стеклянной и хрустальной посуды</i>	
<i>Расстановка приборов</i>	
<i>Расположение полотняных салфеток</i>	

- II. Укажите способ сервировки фуршетного стола, при котором фужеры ставят:

1. группами по 10 - 15 штук на концах стола, располагая их по форме треугольника;
2. вдоль стола группами под углом 30 - 45 градусов к оси стола;
3. группами по 5 - 7 штук на расстоянии 80 - 100 см друг от друга;
4. группами по оси стола

<i>«елочкой»</i>	
<i>«змейкой»</i>	
<i>в два ряда</i>	
<i>группами</i>	

ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТА-ФУРШЕТА

Цель: уметь указать правила расстановки на столе посуды с фруктами, напитками, холодными закусками; перечислить правила расстановки посуды с холодными закусками, прибором, специй, хлеба; перечислить действия официанта при обслуживании банкета «Фуршет».

РАССТАНОВКА НА СТОЛЕ ПОСУДЫ С ФРУКТАМИ, НАПИТКАМИ, ХОЛОДНЫМИ ЗАКУСКАМИ

После того, как фуршетный стол сервирован посудой, официант ставит:

- фрукты в вазах на высоких ножках или в блюдах;
- напитки, соки в бутылках и кувшинах ставят рядом с посудой;
- вазы с цветами;
- холодные закуски, соусы к ним и хлеб.

В первую очередь расставляют закуски из рыбы, овощей, мяса, птицы, дичи.

В последнюю очередь на стол ставят заливные блюда, икру, масло, закуски с майонезом или сметаной.

Гарниры к закускам ставят в отдельной посуде; соусы в соусниках размещают рядом с закусками, к которым они предусмотрены.

ПРАВИЛА РАССТАНОВКИ ПОСУДЫ С ХОЛОДНЫМИ ЗАКУСКАМИ, ПРИБОРОВ, СПЕЦИЙ, ХЛЕБА

Сначала ставят на стол большие, а затем небольшие блюда с закусками. Овальные блюда размещают под углом 30 - 45 градусов к оси стола.

Закуски в высокой посуде (в вазах, салатниках) ставят ближе к оси стола.

Закуски в низкой посуде (блюдах, лотках) ставят ближе к краю, но на расстоянии не меньше 25 - 30 см от края стола.

Продукты для закусок должны быть нарезаны маленькими порциями, «под вилку», так как гости едят стоя.

К каждой закуске должны быть положены приборы для переключивания:

- к мясной гастрономии - вилка столовая;
- к заливным блюдам с гарниром, салатам - ложка и вилка столовые;
- к икре - лопатка или чайная ложка;
- к сливочному маслу - нож;
- к маринадам - столовая ложка.

Из специй на столе обязательно должны быть поставлены соль и перец. Их размещают по всему столу в линию на уровне переднего края закусочных тарелок, с равными интервалами.

Хлеб ставят в закусочных тарелках или хлебницах. Порции хлеба по размерам должны быть в два раза меньше обычных порций. Укладывают их корочкой сверху, так чтобы последующий кусок не полностью закрывал предыдущий. Располагают хлеб справа от стопки закусочных тарелок, за группой приборов.

Закончив подготовку стола, часть официантов остается в зале, а остальные официанты занимаются подготовкой аперитива, готовят запас посуды, приборов, салфеток.

Если в зале установлено несколько столов, то закуски, блюда, напитки подают одновременно на все столы. Столы, удаленные от входа в зал, официанты начинают обслуживать первыми.

ТЕХНИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА «ФУРШЕТ»

Для обслуживания банкета «Фуршет» исходят из нормы: 18 - 20 гостей на одного официанта.

Официанты, стоя у столов в зале, наливают напитки, раскладывают блюда, закуски.

В связи с тем, что не все приглашенные сразу могут подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов, предлагая им напитки и закуски.

Для этого официант ставит на поднос одну, две закуски, чистые тарелки, закусочные приборы и обносит гостей, предлагая им положить себе закуску на тарелку.

На освободившийся поднос официант собирает использованную посуду и уносит в подсобное помещение.

Для подачи напитков используют также поднос, накрытый салфеткой. На поднос ставят рюмки с различными напитками. Держат поднос в левой руке. Правой рукой официант наливает напитки из бутылки в рюмки. Обносить гостей напитками могут два официанта вместе: один из них несет поднос с бутылками и рюмками, другой предлагает напитки и наливает их в рюмки.

Через 20 - 30 минут после начала банкета официанты подают горячую закуску. В основном это грибы в сметане, крабы в соусе, печень куриная. Подают эти закуски в кокотницах. Кокотницы ставят на поднос, покрытый салфеткой. По числу кокотниц кладут кокотные вилки или чайные ложки и салфетки.

Блюда, приготовленные маленькими порциями (сосиски, люля-кебаб, фрикадельки, паштет и др.) официант укладывает на подогретое блюдо горкой и вставляет шпажки в лежащие сверху порции. Остальные шпажки в стаканчике находятся в центре блюда среди порций.

Обслуживать гостей горячими закусками могут два официанта вместе.

После горячих блюд подают десерт - мороженое, взбитые сливки, запеченные в тесте фрукты. Десерт подают в креманках, которые ставятся на поднос, накрытый салфеткой. Рядом с креманкой кладут чайные ложки.

К десертным блюдам подают шампанское в бокалах, наполненных на 2/3 объема. Бокалы ставят на подносы. Предлагают шампанское так же, как и другие напитки - с подносов.

Заканчивается обслуживание банкета «Фуршет» подачей кофе. В это время в обнос может быть подан коньяк.

Функции официанта во время банкета «Фуршет»

В течение всего обслуживания официанты:

- следят за порядком на столе;
- уносят использованную посуду, бутылки;
- пополняют предметы сервировки;
- освобождают или заменяют пепельницы.

Уборка посуды, приборов, белья

По окончании банкета уборку посуды, приборов, белья выполняют в следующей последовательности:

1. Посуда из стекла;
2. Посуда из фарфора;
3. Приборы;

4. Креманки;
5. Салфетки;
6. Бутылки;
7. Вазы;
8. Скатерти.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

- I. Определите последовательность расстановки на столе посуды с фруктами, напитками, холодными закусками, поставив в таблице соответствующие порядковые номера:

<i>Холодные закуски из рыбы, овощей, мяса</i>	
<i>Холодные закуски: заливные блюда, икра, масло, закуски с майонезом или сметаной</i>	
<i>Вазы с цветами</i>	
<i>Фрукты в вазах</i>	
<i>Напитки, соки в бутылках и кувшинах</i>	

- II. Укажите, какие приборы для перекладки должны быть положены с определенными закусками, поставив соответствующие цифры к названиям закуски:

<i>Ложка столовая</i>	<i>1</i>	<i>Мясная гастрономия</i>	
<i>Вилка столовая</i>	<i>2</i>	<i>Икра</i>	
<i>Лопатка</i>	<i>3</i>	<i>Маринад</i>	
<i>Чайная ложка</i>	<i>4</i>	<i>Сливочное масло</i>	
<i>Нож</i>	<i>5</i>	<i>Заливные блюда</i>	
		<i>Салаты</i>	

- III. Поставьте рядом с видом закуски/блюда цифру:

1. Если их подают на подносе
2. Если они находятся на фуршетном столе

<i>Холодные закуски</i>	
<i>Горячие закуски</i>	
<i>Горячие блюда, приготовленные маленькими порциями</i>	
<i>Десерт</i>	

СЕРВИРОВКА ЧАЙНОГО СТОЛА

Цель: уметь перечислить мебель, столовое белье и посуду, используемые для сервировки чайного стола; указать последовательность сервировки чайного стола; различать варианты сервировки чайного стола.

ПОДГОТОВКА К БАНКЕТУ «ЧАЙ»

Мебель. Для банкета «Чай» рекомендуется использовать:

- небольшие круглые или овальные столы (при их отсутствии можно использовать столы квадратные или прямоугольные);
- стулья, кресла, полукресла, банкетки, диваны.

Чайный стол (или столы) ставят в центре зала или размещают с учетом расстановки мебели. Если в зале ставят несколько столов, то между ними должен быть обеспечен свободный проход. Кроме чайных столов в зале можно поставить подсобный стол.

Столовое белье. Для банкета «Чай» используют цветные скатерти и салфетки. Полотняные салфетки должны быть с ними одних и тех же тонов.

Иногда столы с полированными, мраморными, стеклянными, инструктированными крышками скатертями не накрывают.

СПОСОБЫ СЕРВИРОВКИ ЧАЙНОГО СТОЛА

Возможно два варианта сервировки чайного стола в зависимости от того, предусмотрено ли сладкое блюдо и как оно будет подано.

Первый вариант:

Стол сервируют десертной тарелкой.

Справа от тарелки кладут десертную ложку или нож, слева – десертную вилку. За тарелкой параллельно кромке стола размещают фруктовые приборы.

На десертные тарелки или слева от них кладут салфетки, сложенные конвертом, треугольником, валиком.

Второй вариант:

Этот вариант применяют, когда подают сладкое блюдо в креманках.

В этом случае место на столе против каждого гостя, предназначенное для этого блюда, при сервировке остается свободным.

Десертную тарелку с приборами ставят слева от гостя, как пирожковую. Перед десертной тарелкой слева кладут сложенную салфетку.

Тарелки для фруктов при любом варианте сервировки можно поставить на стол стопками по 4 - 6 штук в местах, удобных для гостей, или подать при обслуживании.

Фрукты ставят на подсобный стол или подают в конце банкета с водой.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Укажите посуду, используемую для сервировки чайных столов:

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка десертная</i>	
<i>Приборы столовые</i>	
<i>Приборы десертные</i>	
<i>Приборы фруктовые</i>	
<i>Рюмка рейнвейная</i>	
<i>Рюмка лафитная</i>	
<i>Рюмка мадерная</i>	
<i>Рюмка ликерная</i>	
<i>Рюмка коньячная</i>	
<i>Бокалы для шампанского</i>	

СЕРВИРОВКА КОФЕЙНОГО СТОЛА

Цель: уметь перечислить правила сервировки кофейного стола; перечислить правила обслуживания за кофейным столом; назвать четыре варианта техники подачи кофе; перечислить основные операции техники подачи спиртных напитков.

После банкета за столом с полным обслуживанием официантами метрдотель приглашает гостей в кофейный зал. Если зал не расположен в непосредственной близости от банкетного или такого зала нет, то для сервировки кофейного стола используют аванзал.

После торжественного, ярко освещенного банкетного зала гостям приятно оказаться в уютном зале, оборудованном удобной мебелью, со спокойным освещением.

В качестве мебели для сидения используют мягкие кресла, диваны, полукресла, стулья. Кофейные столы должны быть невысокими. Предпочтительная форма столов - круглая или овальная небольших размеров. За каждым из таких столов можно разместить до 6 - 12 человек, причем гости могут рассаживаться произвольно.

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

ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ КОФЕЙНОГО СТОЛА

На середину стола, если он не покрыт скатертью, кладут салфетку, подогнув углы ее в виде правильного восьмиугольника.

В центр салфетки ставят вазу с фруктами, если они не были поданы за банкетным столом.

Двумя-тремя стопками располагают десертные или пирожковые тарелки, а рядом с ними на салфетку кладут фруктовые приборы.

Около тарелок кладут сложенные валиком салфетки.

На кофейный стол могут быть поставлены конфеты в вазах или коробках, печенье, пирожные, сладкие орешки, сахар. Кроме того, на стол можно положить сигареты, сигары, спички, пепельницы и т.д.

Если к кофе подают спиртные напитки, то стол сервируют коньячными рюмками. Коньячные рюмки располагают или за каждой чашкой или группами по 3 - 4 см.

Бутылку с коньяком ставят на стол.

Ликерными рюмками стол не сервируют. Они находятся на подсобном столе и подают их в том случае, если гость пожелал выпить ликер.

ВНИМАНИЕ! Сервировать кофейный стол кофейными чашками и коньячными рюмками можно после того, как гости сели за стол.

Кофейные столы можно предварительно сервировать кофейными чашками с блюдцами.

Чашки размещают на расстоянии 5 - 10 см от края стола перед каждым стулом. Ручка чашки должна быть обращена влево.

На каждом блюдце размещают кофейную ложку. Ручка ложки должна быть обращена влево.

Сервировать кофейный стол кофейными чашками и коньячными рюмками можно и после того, как гости сели за столы.

В центре стола размещают кофейник с кофе. Кофейник ставят на подставочную тарелку.

Сахарница с сахаром ставится также на подставочную тарелку. На подставочную тарелку кладут щипцы для сахара.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ ЗА КОФЕЙНЫМ СТОЛОМ

После расстановки столов, когда гости сели за столы, официанты, взяв кофейники, разливают кофе по чашкам.

Если гость предпочитает чай, то кофейную чашку со стола убирают, а чай подают в чайной чашке на блюдце, на которое положена чайная ложка.

После того как поданы горячие напитки, официанты предлагают гостям коньяк или ликер, наливая в рюмку.

Можно подавать чашки с кофе, налитым в подсобном помещении. В этом случае официанты вносят чашки с кофе на подносах и расставляют их на стол перед гостями.

При подаче кофе гостям предлагают молоко или сливки, наливают их в чашки и оставляют молочник и сливочник на кофейном столе.

ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ КОФЕ

Первый вариант: кофе каждому гостю официант подает в кофейной чашке с блюдцем и кофейной ложкой, чашку с подноса он снимает правой рукой и подает ее справа от гостя.

Второй вариант: 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. Обслуживание ведут, продвигаясь вдоль стола слева на право.

Третий вариант: официант берет в правую руку кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, наполняет ее левой рукой. Подает правой рукой справа от гостя. Обслуживание ведут, продвигаясь вдоль стола, справа налево.

Четвертый вариант: продвигаясь вдоль стола справа налево, официант останавливается около каждого гостя и правой рукой из кофейника, обернутого салфеткой, наполняет кипятком предварительно поставленные на стол кофейные чашки.

ТЕХНИКА ПОДАЧИ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

Подача спиртных напитков включает несколько операций, требующих взаимодействия между официантами.

Пока один из официантов берет поднос, с поставленными на него коньячными и ликерными рюмками, бутылками с коньяком и ликером, 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 ко всем гостям, сидящим за столом, предлагая имеющиеся напитки. Получив согласие гостя, второй официант ставит на маленький поднос рюмку, на виду у гостя наливает напиток и, поставив бутылку на поднос первому официанту, работающему с ним в паре, подносит гостю рюмку на подносе.

Официант, с согласия гостя, может доливать кофе из кофейника в чашку или напиток из бутылки в рюмку. Это не противоречит этике. А вот чай в освободившуюся чашку, если в ней остался лимон, не доливают.

При обслуживании гостей в кофейном зале официант обязан выполнять следующие правила:

- следить за порядком на столах - убирать или заменять пепельницы, использованные и ненужные предметы;
- к концу обслуживания предложить гостям охлажденную кипяченую или минеральную воду, соки.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Бутылки с коньяком ставят:

<i>на кофейный стол</i>	
<i>на подсобный стол</i>	

II. Ручка кофейной чашки должна быть обращена:

<i>Вправо</i>	
<i>Влево</i>	

III. Ручка ложки должна быть обращена:

<i>Вправо</i>	
<i>Влево</i>	

IV. Какие напитки подают в первую очередь:

<i>Коньяк</i>	
<i>Кофе</i>	

V. В каких вариантах подачи кофе официант (поставьте номера вариантов):

<i>Подает чашку с кофе правой рукой</i>	
<i>Подает чашку с кофе левой рукой</i>	
<i>Не берет чашку в руки</i>	

ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТА «ЧАЙ»

Цель: перечислить правила обслуживания банкета «Чай»; указать последовательность действий официанта при обслуживании банкета «Чай».

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА «ЧАЙ»

Чашки для горячих напитков ставят на блюдцах на стол справа от десертных тарелок. Ложки кладут на блюдца перед чашкой ручкой вправо, а ручка чашки должна быть обращена в левую сторону от гостя.

Чай из самовара наливает в чашки и предлагает гостям хозяйка банкета.

В подаче чая гостям хозяйке помогает официант. Он также подносит чистые чашки и чай-ник с заваркой.

Если гость выпил чай, то доливать ему чай на банкетном столе не рекомендуется. Это делают на подсобном столе, наливая чай в ту же чашку, если в ней нет лимона или осадка. Затем чашку подают гостю.

На чайный стол, кроме посуды, должны быть поставлены предусмотренные меню сладости, фрукты, десертные или полусладкие вина.

К чайному столу обычно подаются следующие сладкие блюда:

- взбитые сливки с бисквитом;
- блинчики с творогом;
- яблоки фаршированные;
- блинчики с яблоками;
- мороженое;
- суфле;
- кремы;
- самбуки и др.

Сливки, молоко, лимон приносят перед подачей горячих напитков.

Если в меню есть шампанское, то его наливают гостю, стоя справа от него.

Если меню включает десертное блюдо в креманке, то его подают на пирожковой тарелке, на которую положена десертная ложка ручкой вправо. Блюдо подают с правой стороны от гостя.

Лучшее украшение чайного стола — самовар. Его ставят на основном или приставном столе.

Фарфоровый чайник с заваркой и чашки ставят около самовара.

Если в меню банкета есть варенье, то на столе должны быть стопки розеток из 4 - 6 штук. Сахар подается вместе со щипцами.

Мучные кондитерские изделия подаются в вазе на ножке.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ БАНКЕТА «ЧАЙ»

1. Официант приглашает гостей к столу и помогает им занять свои места;
2. Затем официант предлагает гостям сладкие блюда;
3. Если в меню есть шампанское, его нужно налить в бокалы гостей;
4. Если в меню предусмотрено десертное блюдо в креманке - подать его гостям;

5. Затем нужно подготовить к подаче горячие напитки;
6. После этого со стола следует убрать использованную посуду;
7. Затем официант приносит сливки, молоко, нарезанный на дольки лимон.

ЗАПОМНИТЕ! Сначала нужно обслужить почетных гостей, затем старших по возрасту, далее всех остальных гостей.

Официант помогает хозяйке разливать и подавать чай, приносит чистые тарелки и заварной чайник.

После того, как горячие напитки поданы, официант подает десертные вина, ликеры в графинах.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Чашки с чаем ставят на стол:

<i>Справа от десертных тарелок</i>	
<i>Слева от десертных тарелок</i>	

II. Чай из самовара наливает:

<i>Хозяйка</i>	
<i>Официант</i>	

III. Определите последовательность действий официанта при обслуживании бан-кета «Чай», поставив в таблице порядковые номера против названия операции:

<i>Помогает сесть гостям</i>	
<i>Приглашает к столу</i>	
<i>Подает десертное блюдо</i>	
<i>Предлагает сладкое блюдо</i>	
<i>Наливает шампанское</i>	
<i>Убирает использованную посуду</i>	
<i>Подносит чистую посуду, чайник с заваркой</i>	
<i>Подает чай, помогает хозяйке</i>	
<i>Готовит к подаче горячие напитки</i>	
<i>Приносит сливки, молоко, лимон</i>	
<i>Подает десертные вина</i>	

ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТА «КОКТЕЙЛЬ»

Цель: уметь выбрать столовую посуду для обслуживания банкета «Коктейль»; перечислить правила обслуживания банкета «Коктейль»; определить последовательность действий официанта при обслуживании банкета «Коктейль».

ПОСУДА, НЕОБХОДИМАЯ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ БАНКЕТА «КОКТЕЙЛЬ»

Для банкета «Коктейль» требуется небольшой ассортимент фарфоровой, стеклянной и металлической посуды. В этот ассортимент входят:

- блюда фарфоровые круглые;
- блюда фарфоровые овальные;
- блюда мельхиоровые круглые;
- блюда мельхиоровые овальные;
- кувшины для соков, воды и напитков;
- термосы и щипцы для пищевого льда;
- подносы;
- пепельницы;
- вазочки для бумажных салфеток;
- деревянные или пластиковые банкетные шпажки (заменяющие вилку);
- рюмки;
- бокалы;
- стаканы, стопки для соков.

Для сервировки банкета «Коктейль» необходимо использовать простую, устойчивую и недорогую посуду.

Фарфоровой, стеклянной и металлической посуды требуется ограниченное количество, арюмок, бокалов, стаканов и стопок необходимо много.

Расчет количества посуды производится по числу участников банкета, ассортименту закусок и напитков, количеству и квалификации обслуживающего персонала. Оно также зависит от приспособленности помещения, в котором проводят банкет.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ОФИЦИАНТА ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ БАНКЕТА «КОКТЕЙЛЬ»

1. Рюмки, стаканы, бокалы расставить на столах буфета.
2. Закуски расставить на столе в подсобном помещении.
3. За несколько минут до начала банкета откупорить бутылки с напитками, налить в кувшины соки, приготовить несложные коктейли.
4. Четвертую часть выставленной на стол буфета стеклянной посуды заполнить напитками на 2/3 объема. Посуду с напитками расставить на подносах, покрытых салфетками.
5. Вынести из подсобного помещения подносы, на которых находятся напитки и закуски.
6. Предложить гостям напитки и холодные закуски.
7. Когда напитков и закусок останется мало или в неполном ассортименте, нужно возвращаться в буфет и наполнять поднос или брать другой заранее заготовленный поднос.
8. Подать горячую закуску по согласованию с организаторами банкета и распоряжению метрдотеля или старшего официанта.

9. Подать соус к закускам.
10. Собрать использованную посуду.
11. Заменять пепельницы по мере их наполнения.
12. Предлагать сигареты, папиросы, сигары.
13. Подать десерт: пирожные, яблоки в тесте, фрукты, разделенные на части, мороженое.
14. Предложить гостям шампанское.
15. Предложить гостям кофе, если это предусмотрено меню.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА «КОКТЕЙЛЬ»

В зале, где проводится банкет «Коктейль», не ставят банкетных столов, а ограничиваются небольшими отдельными столами, расставленными в удобных местах зала: у стен, у колонн, в нишах и т.д.

На стол до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки в вазочках.

Появление первых гостей в зале банкета служит для официантов сигналом к обслуживанию.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки, налитые в рюмки и бокалы, официант предлагает гостям на подносе.

Подносы и блюда держат на левой руке на уровне локтя.

Напитки в более высокой посуде ставят в середине подноса рядами, а в более низкой ставят по краям его, с интервалами между рюмками, стаканами, бокалами не менее 1 - 2 см.

На банкете подаются самые разнообразные напитки: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина натуральные, крепкие и десертные, соки, воды, пиво, коктейли и шампанское.

Напитки разные по вкусу, крепости и другим признакам, но близкие по цвету, ставят на подносе раздельно группами.

При проведении банкета коктейля можно организовать розлив напитков в рюмки и бокалы в банкетном зале. Для этого в нишах или у стен зала устраивают бары.

подавая напитки, официант наблюдает за тем, какие из них имеют спрос у гостей, и приносит их в большем количестве.

Официант, разносящий напитки, работает в паре с другим официантом, разносящим закуски. Напитки подбирают в соответствии с закуской (рыба, мясо и т.д.).

Холодные закуски подают на фарфоровых блюдах. Горячие закуски подают на подогретых фарфоровых или металлических блюдах.

В меню включаются такие холодные и горячие закуски и десерт, которые можно есть стоя без применения приборов. Вместо вилок гости используют банкетные шпажки.

Если на блюде размещена закуска в виде отдельных кусочков, то шпажки должны быть вставлены в каждый кусочек. При укладывании продукта горкой шпажки должны находиться в тех кусочках, которые лежат сверху, а остальное необходимое количество шпажек помещают в низкий стаканчик. При этом тупые концы шпажек должны выступать над бортами стаканчика на 1 - 2 см для удобства гостей.

Обнося гостей закуской, официант должен держать блюдо в левой руке, а в правой - небольшую тарелку, в которую гости кладут использованные шпажки.

Работа официантов должна быть организована так, чтобы подача закусок и напитков проводилась одновременно всем гостям.

Количество заранее приготовленных блюд с закусками должно в 2 - 3 раза превышать число официантов, подающих их в зал.

В буфете должен быть резерв салфеток, полотенец, пепельниц, посуды и т.п.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Отметьте посуду, необходимую для обслуживания банкета «Коктейль»:

<i>Тарелки закусочные</i>	
<i>Тарелки пирожковые</i>	
<i>Блюда фарфоровые</i>	
<i>Блюда металлические</i>	
<i>Салатники</i>	
<i>Кувшины для соков</i>	
<i>Рюмки</i>	
<i>Бокалы</i>	
<i>Стаканы</i>	
<i>Фужеры</i>	

II. Укажите последовательность действий официанта при обслуживании банкета «Коктейль», проставив порядковые номера напротив каждого действия:

<i>Расставить в подсобном помещении на столе закуски</i>	
<i>Откупорить бутылки, налить в кувшины соки, приготовить коктейли</i>	
<i>Заполнить напитками четвертую часть выставленной на стол буфетпосуды из стекла</i>	
<i>Предложить гостям напитки</i>	
<i>Принести другой заполненный напитками или закусками поднос</i>	
<i>Расставить группами рюмки</i>	
<i>Вынести из подсобного помещения подносы с закусками</i>	
<i>Подать соус к закускам</i>	
<i>Подать горячие закуски</i>	
<i>Собрать использованную посуду</i>	
<i>Подать десерт</i>	
<i>Предложить сигареты</i>	
<i>Предложить кофе</i>	
<i>Предложить шампанское</i>	

ОБСЛУЖИВАНИЕ «ШВЕДСКОГО СТОЛА»

Цель: уметь перечислить ассортимент блюд, входящих в меню «шведского стола»; указать предметы сервировки, входящие в предварительную сервировку «шведского стола»; перечислить виды работы бригады официантов, обслуживающих «шведский стол»; указать документы, входящие в отчет бригадира официантов, обслуживающих «шведский стол».

ОСОБЕННОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ «ШВЕДСКОГО СТОЛА»

«Шведский стол» отличается тем, что гости сами выбирают блюдо по своему вкусу. На обслуживание гостя затрачивается в среднем:

- 15 - 20 мин на завтрак;
- 25 - 30 мин на обед и ужин.

Организуется:

- завтрак с 8 до 10 часов утра,
- обед с 12 до 15 часов дня;
- ужин с 17:30 до 19:30 вечера.

Организация «шведского стола» позволяет увеличить оборачиваемость мест в зале ресторана и обслужить большое количество посетителей. Организация ужина по типу «шведского стола» допускается в исключительных случаях (обслуживание конгрессов, конференций, симпозиумов).

Стол для сервировки этого вида обслуживания может быть составлен из специальных складных столов. Их высота: 750 - 900 мм, ширина: 1500 - 2000 мм, длина одной линии 3 - 4 м. Иногда для столов выбирают круглую форму с вращающейся верхней частью и неподвижной нижней частью.

Стол накрывают белой или цветной скатертью, которую опускают почти до пола («юбка»).

Обслуживание по типу «шведского стола» возможно без специального оборудования. Для этого сервируют столы по типу «Фуршет» - на них ставят блюда с закусками, бутербродами, соки, фрукты, кисломолочную продукцию в мелкой расфасовке, минеральную воду, булочки, сдобу, пирожные, хлеб, фрукты, кофе в термосах, тарелки стопками, столовые приборы. На подсобных столах ставят электрические самовары.

Если в ресторане есть секции теплового и холодильного оборудования, то линии «шведский стол» организуют к завтраку, обеду или ужину. При отсутствии специального оборудования производится обслуживание только завтрака.

Расчет за питание индивидуальные гости производят предварительно через кассира.

Туристы подходят к секциям оборудования или фуршетному столу, выбирают блюда, кладут на тарелки и садятся за обеденные столы.

В зале находятся официанты, услугами которых гости могут воспользоваться.

В центре стола ставят блюда с закусками и приборами для перекладки, по краям закусочные тарелки стопками по 5 - 6 штук.

Расставлять закуски и блюда на «шведском столе» необходимо таким образом, чтобы гости могли легко их выбрать и не обходили несколько раз «шведский стол», чтобы сделать себе необходимый набор блюд.

Закуски и блюда расставляют в следующей последовательности:

1. Соки;
2. Прохладительные напитки;
3. Молочные продукты;
4. Масло;

5. Салаты, винегреты;
6. Холодные блюда из рыбы;
7. Холодные блюда из мяса;
8. Холодные блюда из субпродуктов;
9. Холодные блюда из птицы;
10. Первые блюда;
11. Вторые блюда.

Для десерта, кондитерских изделий, горячих напитков организуют отдельный стол.

МЕНЮ И АССОРТИМЕНТ «ШВЕДСКОГО СТОЛА»

Меню завтрака. При обслуживании по типу «шведского стола» применяют варианты не-дельного меню туристских завтраков.

ВНИМАНИЕ! Важно, чтобы ассортимент блюд был разнообразным. Гость должен иметь возможность попробовать понемногу несколько блюд - это одно из преимуществ «шведского стола».

В меню включают:

- салаты;
- овощи;
- блинчики;
- сырники;
- сметану;
- каши;
- мясные блюда;
- овощные блюда;
- молочные блюда;
- яичные блюда;
- различные соки;
- мучные кулинарные изделия;
- горячие напитки - чай, кофе;
- воду минеральную или фруктовую, фирменные напитки.

Меню обеда.

В меню обеда могут быть включены:

- холодные закуски;
- ассорти рыбные со свежими овощами;
- рыба под маринадом или заливная;
- ассорти мясное с гарниром;
- салат из свежих овощей;
- из первых блюд: бульон с гренками или пирожком, борщ украинский и т.п.;

- из вторых блюд: рыба жареная с картофелем, бифштекс с гарниром;
- десерт: мороженое с вареньем, компоты;
- горячие и холодные напитки.

обеденное время необходимо иметь:

- 6 - 8 закусок и холодных блюд;
- 2 - 3 первых блюда;
- 3 - 4 вторых блюда;
- соусы;
- кондитерские изделия.

Для «Шведского стола» используют:

- товары в мелкой расфасовке;
- продукты в нарезке (колбасно-ветчинные изделия, мясо отварное, сыр);
- острые закуски (рыбные изделия горячего и холодного копчения, сардины, шпроты, сельдь, кильки);
- свежие огурцы, помидоры, салаты из свежих овощей;
- фрукты, печенье;
- кондитерские изделия;
- сливочное масло.

Ассортимент продукции на «шведском столе» необходимо менять по дням недели. В ежедневном ассортименте продукции указывают выход каждого блюда, изделия, гарнира и их продажные цены. Два экземпляра меню (завтрака и обеда) должны находиться у метр-дотеля и бригадира официантов, третий - у заведующего производством.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА «ШВЕДСКОГО СТОЛА»

Предварительная сервировка столов должна соответствовать установленной наценочной категории предприятия и зависеть от вида обслуживания (завтрак, обед, ужин).

В утреннее время каждый стол сервируют пирожковыми тарелками, закусочными тарелками, закусочными приборами, чайной ложкой, фужерами. На столы ставят воду со льдом в кувшинах, специи, бумажные и полотняные салфетки, вазы с цветами.

В дневное время столы дополнительно сервируют столовыми приборами (нож, ложка, вилка).

ВИДЫ РАБОТ БРИГАДЫ ОФИЦИАНТОВ, ОБСЛУЖИВАЮЩИХ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

«Шведский стол» обслуживает бригада официантов под руководством бригадира. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы.

Бригадир официантов получает по заборным листам или счету и чеку контрольно-кассовой машины продукцию на завтрак или обед.

Бригадир вместе с официантами:

- расставляет продукцию на «шведском столе»;
- следит в течение дня за ассортиментом;
- пополняет его по мере реализации недостающей продукцией;
- делает дополнительные записи в заборном листе.

Бригада официантов:

- сервирует обеденные столы;
- убирает использованную посуду;
- обслуживает гостей за столом, по их просьбе;
- осуществляет контроль за входом гостей в зал.

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ БРИГАДИРА ОФИЦИАНТОВ, ОБСЛУЖИВАЮЩИХ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

Бригада официантов для обслуживания «шведского стола» создается приказом по пред-приятию. С бригадой заключают договоры о бригадной материальной ответственности.

У бригадира официантов находится ежедневная отчетная документация, в которую входят:

- два экземпляра меню;
- заборные листы или чеки кассовой машины;
- подтверждения на питание иностранных туристов;
- приходной ордер, по которому сдают деньги и подтверждения в кассу ресторана.

После каждого завтрака и обеда бригадир снимает показания счетчика кассовой машины и подсчитывает количество и стоимость проданных блюд и закусок. В случае, если часть продукции оказалась непроданной, ее возвращают на кухню или в буфет, о чем должна быть сделана запись в заборном листе.

Бригадир официантов ежедневно составляет отчет: «О движении готовой продукции и ее реализации на шведском столе».

Отчетную документацию бригадир официантов ежедневно сдает в бухгалтерию.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Какой вид приема пищи организуется:

1. при наличии только фуршетного стола
2. при наличии специального оборудования

<i>Завтрак</i>	
<i>Обед</i>	
<i>Ужин</i>	

II. По ассортименту блюд определите вид приема:

- Завтрак
- Обед

<i>ассорти рыбное;</i> <i>рыба заливная;</i> <i>ассорти мясное;</i> <i>салат из свежих овощей;</i> <i>бульон;</i> <i>бифштекс;</i> <i>мороженое;</i> <i>компот;</i> <i>кофе;</i> <i>вода фруктовая</i>	<i>салат из свежих овощей;</i> <i>блинчики;</i> <i>сырники;</i> <i>каша;</i> <i>сосиски;</i> <i>капуста отварная;</i> <i>запеканка;</i> <i>сок;</i> <i>булочка слоеная;</i> <i>кофе;</i> <i>вода минеральная</i>
---	--

III. Определите приборы, которые входят:

1. в предварительную сервировку завтрака
2. в предварительную сервировку обеда

<i>Столовые приборы</i>	
<i>Закусочные приборы</i>	

IV. Определите виды работы, которые выполняет:

1. бригадир официантов
2. официант

<i>Получает по заборным листам продукцию</i>	
<i>Расставляет продукцию на «шведском столе»</i>	

<i>Пополняет стол продукцией</i>	
<i>Делает записи в заборном листе</i>	
<i>Сервирует столы</i>	
<i>Убирает использованную посуду</i>	
<i>Обслуживает гостей</i>	

V. Определите документы, которые входят в ежедневный отчет бригадира:

<i>Меню</i>	
<i>Заборные листы</i>	
<i>Накладные</i>	
<i>Подтверждение на питание интуристов</i>	
<i>Приходный ордер</i>	

ОБСЛУЖИВАНИЕ ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ

Цель: уметь различать виды дипломатических приемов; назвать правила составления меню банкета (дипломатического приема); назвать правила обслуживания на дипломатических приемах.

ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ПРИЕМ

Дипломатические приемы проводят в ознаменование национальных праздников, важных юбилейных дат, годовщин подписания международных договоров, соглашений и т.п. Их организуют также в знак гостеприимства для отдельных представителей государств (глав или членов правительств, дипломатических представителей), деятелей науки и культуры и прибывшей в страну иностранной делегации. Кроме того, дипломатический прием может проводиться в порядке повседневной дипломатической работы независимо от каких-либо событий.

Дипломатические приемы проводят в лучших ресторанах или специальных помещениях.

Размещение гостей, обслуживание за столом ведется в соответствии с протоколом. Эти банкеты носят строго официальный характер. Преимущество на таких банкетах отдается общественному положению гостей, а не их полу.

При приеме заказа от устроителей банкета метрдотель должен уточнить:

- дату и часы проведения банкета;
- количество гостей;
- их состав (пол, возраст, национальность, профессия);
- отмечаемое событие;
- общую сумму ассигнования;
- сумму на каждую персону;
- форму оплаты (наличными, в кредит);
- списки приглашенных почетных гостей;
- необходимость вывешивания государственных флагов в зале приемов (в случае приема заказов от посольств);
- необходимость наличия микрофона на столе;
- необходимость оркестра или музыкальной установки;
- предоставление участникам банкета возможности вести междугородние и международные телефонные переговоры, фотографироваться, музицировать на музыкальных инструментах;
- необходимость установки микрофона для вызова автомобилей к подъезду при разезде гостей;
- напитки и закуски для подачи во время аперитива;
- продолжительность аперитива.

ВИДЫ ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ

Различают следующие виды дипломатических приемов: Завтрак.

Чай.

Прием «Фуршет».

Прием «Коктейль».

Обед.

Ужин.

Завтрак. Завтрак организуется между 12 и 15 часами дня, чаще всего от 12 ч 30 мин до 13 ч 30 мин. Он длится до полутора часов. Решение об окончании завтрака принимает главный гость приема.

Меню завтрака включает:

- соки;
- один-два вида холодных закусок;
- один вид горячего рыбного блюда;
- один вид горячего мясного блюда;
- десерт и горячие напитки.

К холодным закускам предлагают охлажденную водку или настойки. К рыбному блюду - сухое белое вино. К мясному блюду - сухое красное вино. К десерту - шампанское.

Чай. Чай организуется между 16 и 18 часами дня. На банкет «Чай» приглашаются женщины, но возможно также присутствие на нем мужчин.

К чаю подают:

- кондитерские изделия;
- фрукты;
- соки, воды;
- сэндвичи (иногда).

Прием «Фуршет». «Фуршет» проводят обычно с 17 до 20 часов вечера. Продолжительность этого вида приема - 2 часа.

На стол, сервированный для фуршета, ставят:

- различные холодные закуски;
- кондитерские изделия;
- фрукты, соки, минеральные воды;
- мороженое;
- шампанское;
- кофе.

На приеме «Фуршет» иногда подают горячие закуски.

Прием «Коктейль». «Коктейль» устраивают от 17 до 20 часов вечера. Прием заканчивается подачей шампанского и кофе.

Разновидности приема «Коктейль»:

- Прием «Бокал шампанского»;
- Прием «Бокал вина».

Их проводят в честь какого-либо лица.

На приеме «Бокал шампанского» подают только шампанское и соки, а в качестве закусок - маленькие пирожные канапе и орешки.

Прием - «Бокал вина» не отличается от обычного приема «Коктейль».

Обед. Обед - это наиболее почетный вид приема. Его проводят от 19 до 21 часов вечера. Длится он 2 - 2,5 часа. Время длительности банкета распределяется следующим образом: 50 - 60 минут гости проводят за столом, остальное время - в гостиных.

В меню обеда входят:

- холодные закуски;
- суп;
- одно горячее рыбное блюдо;
- одно горячее мясное блюдо;
- десерт.

После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай. В некоторых случаях после обеда, проводимого в узком кругу участников, сразу же организуется прием вида «Фуршет» с целью приглашения более широкого круга лиц.

Ужин. Прием «Ужин» отличается от обеда тем, что начинается в 21 час или позднее. Иногда его организуют после окончания спектакля в театре.

РАССТАНОВКА СТОЛОВ ДЛЯ БАНКЕТОВ

Если число участников банкета невелико (от 8 до 25 чел.), то наиболее удобны круглые разборные столы. Такие столы размещают в центре зала.

Стол можно ставить посередине зала одной прямой линией или несколькими параллельными линиями с объединяющим их перпендикулярно расположенным по отношению к ним столом (в форме букв П, Ш, Т).

Места, которые находятся за столом, установленным перпендикулярно к другим столам, предназначены для почетных гостей. Важно, чтобы ни один участник банкета не сидел спиной к почетным гостям.

Между столом для почетных гостей и основными столами, размещенными перпендикулярно ему, должны быть оставлены проходы шириной 1 - 2 м.

Для почетных гостей стол сервируют только с одной стороны. Ширина его может быть более узкой, но не менее 70 см.

На подсобных столах или сервантах, установленных у стен, в углах или у колонн зала размещаются предметы сервировки и напитки. Один подсобный стол служит для обслуживания 12 - 15 человек.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОЧЕТНЫХ МЕСТ

Места за столом делят на более почетные и менее почетные.

Если среди участников приема есть и мужчины, и женщины, то первым является место справа от хозяйки, вторым - слева от хозяина.

Если среди участников приема находятся только мужчины, то первым является место справа от хозяина, вторым - слева от него. Если хозяин желает оказать особое внимание гостю высокого ранга, то он может предложить ему место напротив себя. Вторым будет место справа от хозяина.

ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ БАНКЕТА

Меню банкета-приема составляют с учетом включения в него блюд национальной кухни.

В меню указывают, после каких блюд будут произноситься тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт.

Бланк меню обычно печатают в четырех экземплярах. Размер бланка меню - 12х12 см; меню печатается типографским способом.

В меню включают несколько холодных закусок и одну горячую.

В меню банкета-обеда обязательно входит суп, вторые горячие блюда, десерт, фрукты, напитки.

Для каждого участника банкета изготавливают карточку блюд и напитков (меню), которая по своему оформлению должна служить заметным декоративным элементом стола. В этой карточке помимо перечня всех закусок, блюд, напитков дается информация о событии, по поводу которого проводится банкет.

Для иностранных участников банкета дается перевод названий всех блюд.

Для участников банкета готовят персональные карточки (кувертные). В них указывают фамилию, инициалы, звание и должность участника.

ПРАВИЛА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДИПЛОМАТИЧЕСКИХ ПРИЕМАХ

Обслуживание на приемах ведется по распоряжениям и по сигналам метрдотеля.

Действия официантов должны быть синхронными, в связи с чем, официанты обязаны следить за работающими напротив и рядом с ними коллегами. Они одновременно подходят к столу (выходят в порядке нумерации секторов), подают в обнос закуски, блюда, напитки, десерт, кофе, заменяют посуду, приборы.

Обслуживание ведется одновременно от середины стола вправо и влево с одной и другой сторон стола.

При размещении гостей первыми приглашают за стол женщин, они же первыми встают из-за стола.

Обслуживание начинают со старшего по рангу гостя, затем обслуживают организатора банкета (хозяина), затем гостей ниже по рангу и т.д.

Иногда хозяин и хозяйка занимают места с торцов стола. В этом случае их обслуживают последними.

ПРОВЕРКА ДОСТИЖЕНИЙ

I. Определите время проведения дипломатических приемов:

- завтрак
- чай
- фуршет
- коктейль
- обед
- ужин

<i>с 12 до 15</i>	
<i>с 16 до 18</i>	
<i>с 17 до 20</i>	
<i>с 19 до 21</i>	
<i>с 21 до 23</i>	

II. Какое количество экземпляров бланков меню печатают для банкета:

<i>Два</i>	
<i>Три</i>	
<i>Четыре</i>	

III. От какой части стола начинают обслуживание банкета-приема:

<i>От торцов стола</i>	
<i>От середины стола</i>	