

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Рекомендовано ученым советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет» для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Оренбург
2019

УДК 664 (03)
ББК 36 я 7
Н 62

Рецензент – д.т.н., профессор кафедры технологии общественного питания и переработки растительного сырья ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»
С.А. Леонова

Никифорова, Т.А.
Н 62 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2019 – 97 с.
ISBN

Учебное пособие является руководством для преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» обучающимся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной и заочной форм обучения.

УДК 664 (03)
ББК 36 я 7

ISBN

© Никифорова Т.А.,
Волошин Е.В.,
© ОГУ, 2019

Содержание

Введение.....	6
1 Практическая работа № 1 Составление фотографии рабочего времени.....	7
1.1 Цель работы	7
1.2 Общие положения	7
1.3 Классификация затрат рабочего времени.....	8
1.4 Составление карты индивидуальной фотографии рабочего дня и определение индексов рабочего времени.....	11
1.5 Контрольные вопросы	15
2 Практическая работа № 2 Нормативная и технологическая документация в системе общественного питания	15
2.1 Цель работы	15
2.2 Общие положения	16
2.3 Технологические карты	18
2.4 Техничко-технологические карты	20
2.5 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия	20
2.6 Контрольные вопросы	22
3 Практическая работа № 3 Составление меню, винной и коктейльной карты.....	23
3.1 Цель работы	23
3.2 Общие положения	23
3.3 Правила составления меню	24
3.4 Составление винной карты.....	28
3.5 Правила составления винной карты.....	30
3.6 Составление коктейльной карты	33
3.7 Правила составления коктейльной карты.....	33
3.8 Контрольные вопросы	35

4	Практическая работа № 4 Столовая посуда и приборы на предприятиях общественного питания	36
4.1	Цель работы	36
4.2	Общие положения	36
4.3	Методика выполнения работы	37
4.4	Контрольные вопросы	45
5	Практическая работа № 5 Столовое бельё на предприятиях общественного питания	45
5.1	Цель работы	45
5.2	Общие положения	45
5.3	Варианты складывания салфеток	50
5.4	Контрольные вопросы	57
6	Практическая работа № 6 Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину	58
6.1	Цель работы	58
6.2	Приборы и материалы.....	58
6.3	Общие положения	58
6.4	Сервировка стола тарелками.....	62
6.5	Сервировка стола приборами.....	63
6.6	Сервировка стола хрустальной и стеклянной посудой	64
6.7	Методика проведения работы	65
6.8	Контрольные вопросы	71
7	Практическая работа № 7 Сервировка банкетного стола	71
7.1	Цель работы	71
7.2	Приборы и материалы.....	71
7.3	Общие положения	72
7.4	Методика выполнения работы	79
7.5	Контрольные вопросы	86

8	Практическая работа № 8 Способы, правила и техники обслуживания банкетов.....	86
8.1	Цель работы	86
8.2	Общие положения	87
8.3	Методика выполнения работы.....	88
8.4	Контрольные вопросы	96
	Список использованных источников	97

Введение

Общественное питание - совокупность предприятий, занимающиеся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

В настоящее время создаются новые предприятия общественного питания. На предприятиях применяются новые современные технологии, внедряются научная организация производства и труда.

В подготовке бакалавров одной из ведущих дисциплин является «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Изучение этой дисциплины позволит будущим выпускникам приобрести необходимые знания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Целью данного пособия является создание условий для повышения качества подготовки бакалавров. Практические работы составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Разработанные работы направлены на обобщение, систематизацию знаний полученных на лекционных занятиях.

Задачей практических занятий является формирование знаний и умений работать с научно-технической документацией, справочными материалами, умением анализировать и решать конкретные производственные задачи.

При разработке пособия уделено внимание реализации междисциплинарных связей с другими дисциплинами.

Авторы выражают признательность рецензенту д.т.н., профессору кафедры технологии общественного питания и переработки растительного сырья ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» С.А. Леоновой за ценные замечания и помощь в подготовке пособия.

1 Практическая работа № 1 Составление фотографии рабочего времени

1.1 Цель работы

Провести обработку наблюдательного листа методом фотографии рабочего дня, разработать фактический баланс рабочего времени и рассчитать коэффициенты затрат рабочего времени.

1.2 Общие положения

Нормирование труда в общественном питании - это определение затрат труда, необходимых для выполнения конкретной работы, при данных организационно-технических условиях.

Мера труда выражается нормой труда.

Разновидностями нормы труда являются: норма времени и норма выработки.

Норма времени - это затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах.

Норма выработки - это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (в час, смену и т.д.) одним или группой работников соответствующей квалификации. В общественном питании используют два метода нормирования труда: опытно-статистический (суммарный) и аналитический.

Опытно-статистический (суммарный) метод нормирования основан на использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период.

Аналитический метод предполагает анализ конкретного трудового процесса, разделение его на операции, изучение и установление дифференци-

рованных затрат рабочего времени в конкретных производственных условиях. Структура затрат рабочего времени представлена на рисунке 1.

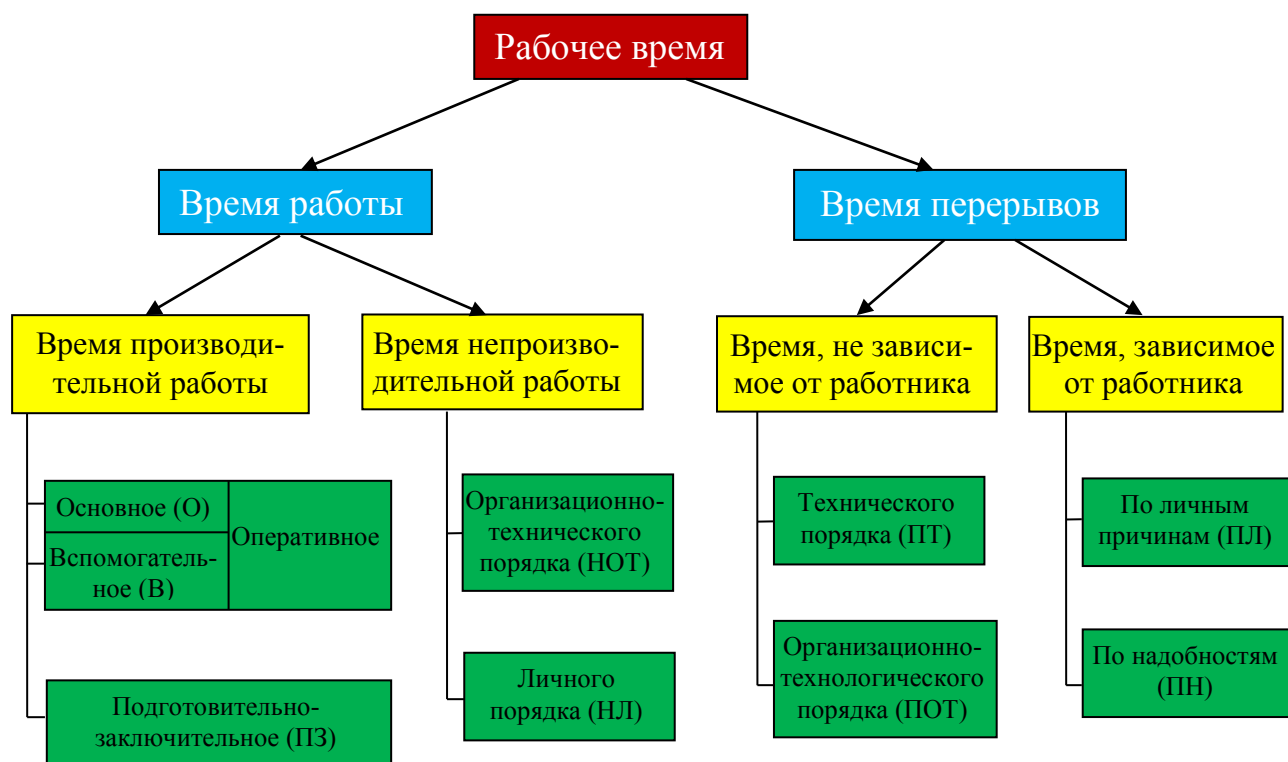


Рисунок 1 - Структура затрат рабочего времени

1.3 Классификация затрат рабочего времени

Подготовительно-заключительное время ($T_{пз}$) включает подготовку кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале дня, ознакомление с технологической документацией, оформление отчета о выполненной работе и т.д.

Оперативное время – это время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

Основное время (T_o) – это время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т.е. на количественное и качественное изменение обрабатываемых продуктов (первичная обработка сырья, нарез-

ка, варка, запекание, контроль за степенью готовности, порционирование).

Вспомогательное время (T_v) - время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы (выгрузка сырья, взвешивание его, открывание коробок, банок).

Время обслуживания рабочего места ($T_{обс}$) – это время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования, в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня. На предприятиях общественного питания время обслуживания рабочего места включает следующие виды затрат: время на заточку и правку ножей, установку сменных механизмов к универсальному приводу, сборку и разборку механизмов, наладку оборудования.

Время непроизводительной работы ($T_{нп}$) включает приведение в исправное состояние оборудования, разгрузку продуктов, вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром.

Время перерывов ($T_{п}$) – это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. Ко времени перерывов, зависящих от работника, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) ($T_{отл}$) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т.д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые необходимо устранить ($T_{пл}$).

Ко времени перерывов, не зависящих от работника, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды) ($T_{пт}$); организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов, посуды) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, ожидание закипания воды, молока, остывание овощей, сладких блюд ит.д.), которые объединяются индексом ($T_{пот}$). Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемому времени относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное, время на обслуживание рабочего места и перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов. В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени. Затраты рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемым затратам относятся необходимые для данных конкретных условий затраты оперативного и подготовительно-заключительного времени, затраты времени на отдых и личные надобности и регламентированные перерывы, обусловленные технологией и организацией производства.

Все остальные элементы рабочего времени являются его потерями, вызванными недостатками в организации производства. Эти затраты рабочего времени относятся **к ненормируемым**.

Для исследования структуры затрат рабочего времени применяют различные методы:

- фотография рабочего времени;
- хронометраж;
- фотохронометраж.

Фотографией рабочего времени (ФРВ) называется изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода в порядке их следования.

Хронометраж рабочего времени - изучение длительности циклически повторяющихся операций для нормирования оперативного времени.

Фотохронометраж (фотография рабочего процесса) - последовательное изучение и замеры затрат основного времени в ходе технологического процесса. После окончания технологического процесса записывается количество изготовленной продукции и определяют затраты оперативного времени на единицу продукции. [1]

1.4 Составление карты индивидуальной фотографии рабочего дня и определение индексов рабочего времени

1.4.1 Произвести обработку наблюдательного листа классифицировать затраты времени и подобрать соответствующие индексы. Результаты оформить в виде таблицы 1.

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня

Наблюдение: Дата наблюдения

Начало:

Окончание:

Продолжительность:

Обеденный перерыв:

Предприятие:

Цех:

Наименование процесса - приготовление салатов, закусок

Фамилия И.О. работника

Специальность

Разряд

Возраст

Стаж работы в общественном питании

Наблюдательный лист

Таблица 1 - Наблюдательный лист

Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин	Индекс
	ч	мин		
1	2	3	4	5
Начало работы	10	00	5	
Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	5	

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
Шинковка картофеля	10	47	42	
Получение продуктов	11	00	13	
Открывание банок с майонезом	11	10	10	
Открывание банок с зеленым горошком	11	12	2	
Перерыв на завтрак	11	15	3	
Варка яиц	11	23	8	
Шинковка овощей	11	27	4	
Чистка зеленого лука	11	58	31	
Приготовление салата	12	10	12	
Раскладывание салата	12	25	15	
Уборка стола	12	30	5	
Смена спецодежды	12	45	15	
Очистка яиц для салата	12	55	10	
Получение продуктов	13	05	10	
Нарезка мяса	13	10	5	
Шинковка яиц	13	15	5	
Нарезка ветчины	13	25	10	
Нарезка сосисок	13	30	5	
Нарезка рыбы на порции	13	50	20	
Мытье стола, разделочных досок	13	53	3	
Разделка кур на порции	14	05	12	
Перерыв на обед	15	05	60	
Нарезка мяса	15	10	5	
Чистка и резка огурцов	15	20	10	
Шинковка яиц	15	25	5	
Приготовление закусок	15	40	15	
Уход из цеха за картофелем	15	43	3	
Шинковка картофеля	15	55	12	
Простой из-за отсутствия сырья	16	07	12	
Шинковка лука	16	15	8	
Получение продуктов	16	35	20	
Откупоривание бутылок	16	47	12	
Нарезка лимонов	16	52	5	
Разговор с соседом	16	57	5	
Мытье посуды	17	07	10	
Раскладка шпрот	17	22	15	
Раскладка лимонов	17	27	5	
Разделка рыбы	17	45	18	
Уборка стола, посуды	18	00	15	
Итого				

1.4.2 Разработать фактический баланс рабочего времени повара пятого разряда и оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 - Баланс рабочего времени

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Фактический баланс	
		время, мин	в % к общему времени
1	2	3	4
I Время работы			
А. Время производительной работы	Тз		
Подготовительно-заключительное	Тпз		
Обслуживание рабочего места	Тобс		
Основное	То		
Вспомогательное	Тв		
Итого время производительной работы	Тиз		
II Время перерывов			
А. Перерывы, не зависящие от работника			
Организационные технологические	Тпот		
Технические	Тпт		
Б. Перерывы, зависящие от работника	Тпл		
На отдых и личные надобности	Тотл		
Прочие перерывы			
Итого перерывов			
Всего затрат времени	Т		

1.4.3 Рассчитать коэффициенты затрат рабочего времени

Расчеты произвести на основе формул 1-7.

Коэффициент производительного использования рабочего времени определяется по формуле

$$K_1 = \frac{ПЗ + О + В}{Т} \quad (1)$$

где (ПЗ+О+В) – время производительной работы;

Т - рабочее время смены (8 часов).

Необходимо учесть, что коэффициент K_1 должен стремиться к единице.

Коэффициент оперативного времени вычисляется по формуле

$$K_2 = \frac{O + B}{T} \quad (2)$$

где $(O+B)$ – оперативное время

Коэффициент общей занятости работника определяется по формулам

$$K_3 = \frac{T - \text{ПОТ} - \text{ПТ} - \text{ПЛ}}{T} \quad (3)$$

$$K_4 = \frac{K_3 - K_1}{K_2} \quad (4)$$

$$K_4 = \frac{K_3 - K_1}{K_3} \quad (5)$$

Коэффициент возможного повышения производительности труда за счет проведения организационно-технических мероприятий, направленных на ликвидацию потерь рабочего времени,

Коэффициент, показывающий потери рабочего времени, зависящие от работника определяется по формуле

$$K_5 = \frac{\text{ПЛ}}{O + B} \quad (6)$$

При этом следует учесть, что коэффициент K_5 должен стремиться к нулю.

Коэффициент соотношения вспомогательного и основного времени K_6 в процентах определяется по формуле

$$K_6 = \frac{B}{O} \cdot 100 \quad (7)$$

1.5 Контрольные вопросы

1. Что такое норма времени?
2. Что такое норма выработки?
3. Какие применяются методы нормирования труда?
4. Дайте характеристику суммарного и аналитического методов труда
5. Как классифицируется рабочее время?
6. По какому принципу составляется фотография рабочего дня?

2 Практическая работа № 2 Нормативная и технологическая документация в системе общественного питания

2.1 Цель работы

Ознакомиться с основной нормативной документацией в системе организации общественного питания. Освоить технику составления ТК и ТТК на кулинарную продукцию.

Задание 1. Изучить общие положения.

Задание 2. Пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий выписать в тетрадь технологическую карту блюда или кулинарного изделия, согласно индивидуальному заданию.

Задание 3. Разработать технико-технологическую карту.

2.2 Общие положения

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли государственными стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - первой категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная второй категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т.д.

В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхо-

да блюд не должны нарушаться.

Пример. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского, если в октябре картофель имеет не 25 % отходов, а на 5 % больше.

1. Определяем по Сборнику рецептур массу нетто очищенного картофеля на 50 порций рассольника ленинградского. Она составит 7,5 кг (0,15 - 50).

2. Фактически процент отходов картофеля составит 30 % исходя из условий задачи.

3. Определяем массу брутто картофеля, необходимого для приготовления данного блюда, по формуле

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ отходов}} \quad (8)$$

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{7,5 \cdot 100}{70} = 10,7 \text{ кг}$$

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецепты блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляцион-

ных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

2.3 Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление отпуск, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление того или иного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты формируют по установленной форме (таблица 3) на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Таблица 3 - Технологическая карта. Рецепт 598 «Бефстроганов с картофелем жареным» (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 1983). Лицевая сторона

Наименование продукта	Норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
		100	90	70	50	40	30
		количество продуктов, кг (нетто)					
Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски заднегрудной части)	119	11,9	10,71	8,33	5,95	4,76	3,57
Маргарин столовый	10	1,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3
Мука пшеничная	5	0,5	0,45	0,35	0,25	0,2	0,15
Сметана	30	3,0	2,7	2,1	1,5	1,2	0,9
Соус «Южный»	4	0,4	0,36	0,28	0,2	0,16	0,12
Томат-пюре	15	1,5	1,35	1,05	0,75	0,6	0,45
Лук репчатый (пассерованный)	18	1,8	1,62	1,26	0,9	0,72	0,54
Картофель на гарнир (№ 762)	150	15	13,5	10,5	7,5	6	4,5
Выход	75/75/15						

Оборотная сторона

Краткое описание технологического процесса

Вырезку, мякоть толстого и тонкого края (верхнюю и внутреннюю) части задней ноги (говядина) нарезают в поперечном направлении к расположению мышечных волокон брусочками размером 30-40 мм весом 5-7 г, посыпают солью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде в течение 3-5 мин, добавляют пассерованный лук, заливают сметанным соусом, соусом «Южный» и доводят до кипения. При отпуске посыпают зеленью петрушки.

На гарнир дополнительно подают гренки, крутоны из белого хлеба или слоеного теста. Можно готовить без соуса «Южный» и томата, но при этом соответственно должна увеличиваться закладка сметаны.

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид - мясо нарезано поперек волокна кусочками равной толщины, обжарено равномерно до румяной корочки. Цвет мяса - от серого до коричневого. Запах - характерный для жареного мяса. Вкус - свойственный жареному мясу. Консистенция: кусочки сочные, хорошо прожаренные, без хруста. Вес готового блюда, г - 300, в том числе: мясо - 75, соус - 75, гарнир - 250. Мясо подают с соусом, гарнир укладывают сбоку горкой.

Трудоемкость приготовления блюда

Коэффициент трудоемкости блюда без гарнира - 1,3 условных блюда. Коэффициент трудоемкости основного гарнира на одно блюдо из сырья - 0,7 условных блюда, из полуфабрикатов (очищенного картофеля) - 0,2.

2.4 Техничко-технологические карты

Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

2.5 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных

изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями).

Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

Стандарты предприятий (СТП)

СТП разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

Проект СТП согласовывают с территориальной санэпидслужбой. Утверждает СТП руководитель предприятия на срок, определяемый им.

Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатель и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

Нормативно-технологическая документация способствует обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества продукции, правильной организации технологического процесса производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Требования к нормативным документам должны основываться на со-

временных достижениях науки, техники и технологии.

Предприятия, получающие полуфабрикаты, также должны иметь отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, что позволяет им проверить качество полуфабрикатов при их приемке, правильно организовать кратковременное хранение и использование полуфабрикатов. [1,2]

Задание. Составить ТТК для фирменного блюда.

2.6 Контрольные вопросы

1. Перечислите всю нормативную документацию предприятия общественного питания.
2. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
3. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур?
4. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?
5. Как составляются технологические карты?
6. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
7. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций.
8. Как разрабатываются стандарты предприятий?

3 Практическая работа № 3 Составление меню, винной и коктейльной карты

3.1 Цель работы

Освоение методики и изучение принципов составления меню, винной и коктейльной карты. Составить меню, винную и коктейльную карту для конкретного предприятия.

Задание 1. Изучить основные положения работы.

Задание 2. Составить меню конкретного предприятия, пользуясь сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

3.2 Общие положения

Составление меню. Слово «меню» происходит от французского «*menu*» и означает расписание блюд и напитков. Меню образно называют полномочным представителем предприятия общественного питания осуществляющим постоянную связь этого предприятия с гостями

Меню - это перечень расположенных в определенной последовательности холодных и горячих закусок, суповых и вторых горячих блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, десертов, имеющих в продаже в данном заведении с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав ингредиентов.

При составлении меню в него включают традиционные, новые и фирменные блюда, соответствующие спросу потребителей. Кроме того, учитываются и другие факторы:

- наличие сырья;
- сезонность используемых продуктов - контингент потребителей;
- стоимость питания;
- время обслуживания (завтрак, обед, ужин);

- метод обслуживания (с официантами, самообслуживание);
- формы обслуживания (бизнес-ланч, шведский стол, банкет, свадьба и т.д.);
- специализация кухни, уровень квалификации поваров, наличие необходимого оборудования;
- режим работы предприятия общественного питания.

С точки зрения используемого сырья меню включает следующие блюда: рыбные, из морепродуктов, мясные, из птицы дичи овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные. Эти блюда могут быть приготовлены с применением различных способов кулинарной обработки: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

3.3 Правила составления меню

При составлении меню всегда учитывают фактор сезонности: в летний период в него включают холодные супы (окрошка, ботвинья и т.д.), а в осенне-летний период - большое количество блюд из овощей. Другой фактор - метод обслуживания также учитывают при составлении меню: в него включают блюда, качество которых не снижается при отпуске с мармитов, а также блюда, не требующие трудоемкого оформления и порционирования при отпуске.

Наличие необходимого технологического оборудования служит основанием для включения в меню блюд, например, кавказской кухни. Так, включать в меню шашлыки, люля-кебабы и купаты можно только при наличии мангалов, поскольку при жарении на сковороде качество этих блюд снижается.

Меню должно содержать следующую информацию: выход блюда, г, его наименование, цену. Для салатов и соусов выход блюда указывают одной цифрой, а для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, - дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, в меню указывают массу каждого вида гарнира.

Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полу-

порции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

При составлении меню (ресторана, кафе, бара) соблюдается строгая последовательность предложения блюд:

- фирменные блюда (независимо от того, к какой группе блюд они относятся, - холодные, суповые, вторые горячие, сладкие и т.д.);

- холодные блюда и закуски, молочные продукты; в меню после соответствующих холодных блюд включают салаты в зависимости

- от исходного сырья (рыбные салаты - после рыбных холодных блюд, мясные - после мясных холодных блюд и т.д.); при наличии большой группы салатов их ставят в меню перед мясными холодными блюдами;

- горячие закуски;

- супы (от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким);

- вторые (основные) блюда (отдельно рыбные, мясные, из птицы и дичи, из овощей) - отварные, жареные, запеченные, натуральные, в соусе;

- сладкие блюда (вначале горячие, затем холодные);

- напитки (безалкогольные, горячие, алкогольные).

В ресторанах класса люкс в меню включают от 9-13 наименований фирменных блюд, высшего класса - не менее трех, первого класса - не менее двух, рыбных ресторанах – 1-2, в ресторанах с концертной программой – 3-5 наименований.

В ресторанах класса люкс и высшего класса в меню включают преимущественно оригинальные, изысканные заказные и фирменные блюда. В меню ресторанов первого класса должен быть разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

В ресторанах помимо меню указанных выше видов потребителям предоставляются:

меню бизнес-ланча - для быстрого обслуживания посетителей в будние

дни с 12 до 16 ч, когда им предлагают выбор из 3-4 наименований холодных закусок, 2-3 супов, 4-5 вторых блюд, 1-2 сладких блюд, 2-3 наименований горячих и холодных напитков, хлебобулочные изделия. Включаются блюда из меню со свободным выбором кушаний по более низким ценам, чем при индивидуальном заказе. Стоимость бизнес-ланча заранее определена;

меню воскресного бранча - для обслуживания семейных обедов в воскресные дни в период с 12 до 16 ч на основе шведского стола; характеризуется обширным ассортиментом холодных блюд и закусок с отдельно выделенным десертным столом. Стоимость бранча заранее определена, в нее включают стоимость бокала вина или шампанского;

банкетное меню - формируется на основе заказа, поступившего от организатора данного мероприятия, с учетом вида банкета (свадьба, юбилей, день рождения) и времени его проведения. Ассортимент холодных закусок определяется из расчета $1/2 > 1/3$ или $1/4$ порции на человека, одной горячей закуски, 1-2 горячих блюд, десерта, фруктов, горячих напитков. Количество блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

Банкетное меню может иметь несколько вариантов:

банкет за столом - может быть во время завтрака, обеда или ужина, причем ассортимент зависит от вида обслуживания:

банкет с полным обслуживанием официантами - ассортимент холодных блюд и закусок ограничен, их заказывают в размере порции;

банкет за столом с частичным обслуживанием официантами - ассортимент закусок широкий, их заказывают в размере полупорций или порции на человека;

банкет-обед - предполагает наличие в меню суповых блюд - бульона, солянки, а также одного-двух наименований вторых блюд, десерта (фрукты, мороженое, желе, кондитерские изделия), черного кофе;

банкет тематических мероприятий (встреча Рождества, Нового года, 8 Марта и др.); меню новогоднего стола включает шампанское, фрукты, орехи, конфеты, новогодний торт; рождественского (и новогоднего) стола - блюда,

приготовленные в целом виде: гусь, утка, индейка, поросенок фаршированные;

банкет типа фуриет (гости едят стоя) - обилие холодных закусок, приготовляемых небольшими порциями, и ограниченное количество горячих блюд; в меню включают также мороженое, фрукты, штучные кондитерские изделия, кофе;

банкет-коктейль - канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, сосиски-малютки и т.п.;

банкет-чай - фрукты, торты, пирожное, печенье, варенье, горячие напитки.

В меню всех видов банкетов включают безалкогольные напитки в соответствии с подаваемыми блюдами.

В **барах** ассортимент зависит от их класса. В барах класса люкс и высшего класса в меню должен быть ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящих из заказной и фирменной, в том числе национальной, продукции в соответствии со специализацией.

В барах первого класса в меню включаются коктейли, напитки, десерты и закуски несложного приготовления. Наряду с ними также должны быть заказные и фирменные коктейли, напитки, кулинарная продукция.

Меню баров формируется также в зависимости от их специализации.

В меню *пивных баров* кроме пива включают бутерброды с мясной и рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, сыры, брынзу, соломку-палочку, сушки соленные с тмином, крекеры соленные, крокеты, галеты с солью и тмином.

В меню *винных баров* наряду с винами, ликерами, коньяками, коктейлями, крюшонами, грогами, пуншами и т.п. включают бутерброды, волованы с гастрономическими продуктами, кондитерские изделия, фрукты, миндаль, фишашки.

В меню *коктейль-баров* должны быть коктейли (крепкие, десертные, игристые, с фруктами, яйцом, слоистые, фруктовые, молочные), крюшоны, пун-

ши, гроги, глинтвейны, коньяки, вина игристые, а также бутерброды, волованы, сливки, маслины, соленый миндаль, фрукты свежие и засахаренные, кондитерские изделия, мороженое, горячие и холодные напитки.

В *меню молочных баров* включают молочные и сливочные коктейли, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки.

В *меню витаминных барах* должны быть тонизирующие напитки (отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад), фруктово-ягодное пюре, соки, молочно-фруктовые напитки, а также салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, шербеты, кондитерские изделия.

Меню **кафе** характеризуется широким ассортиментом горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и ограниченным ассортиментом горячих блюд несложного приготовления. В меню кафе включают также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов; здесь, как правило, более узкий, чем в столовых, ассортимент холодных блюд и закусок. Суповые блюда включают лишь в меню универсальных (бульоны с различными гарнирами) и молочных кафе (молочные супы). Фирменные блюда готовят в универсальных кафе, молодежных, кафе-кондитерских, кафе-мороженых и детских кафе.

В меню кафе перечень кушаний рекомендуется начинать с горячих (не менее десяти наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

3.4 Составление винной карты

Винная карта - документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и ценах на них. Основным ассортиментом винной карты являются алкогольные напитки, дополнительно в нее включают пиво, прохладительные напитки, табачные изделия (шоколад, конфеты).

Составление винной карты тесно связано с разработкой меню и зависит от направления ресторана, его интерьера и многого другого. Прежде чем начать составлять винную карту, необходимо получить полное представление о фирмах-импортерах, хорошо изучить их ассортимент.

Общепринятого варианта расположения в винной карте описаний вин и прочих спиртных напитков не существует, так как в каждой стране имеются свои принципы и стереотипы.

При определении структуры винной карты следует исходить в первую очередь из удобства для гостей ресторана: они с самого начала должны знать, где искать нужное вино. Вина и крепкие спиртные напитки распределяют в том порядке, в каком они обычно употребляются во время трапезы: сначала аперитивы, затем вина (белые, потом розовые, красные и десертные) и, наконец, дигестивы (коньяки, арманьяки, бренди, порто и т.д.). В раздел десертных вин включают сладкие (крепленые) вина, а также мистели - алкогольные напитки, получаемые купажированием виноградного сусла и спирта.

В рамках каждого из этих разделов вина группируются по странам (например, вина Франции, Испании, Италии, Чили); порядок подразделов определяется в первую очередь тем, насколько широко представлена в карте винная продукция той или иной страны.

В классическом варианте винная карта состоит только из описаний вин. Крепкие спиртные напитки, ликеры, пиво, коктейли, соки, минеральная вода, табак и сигары являются предметом барной карты.

Основываясь на концепции и политики заведения общественного питания, нужно определить, какое место в меню займет вино. Если ресторан средней ценовой категории и его гости случайные люди, то необязательно иметь обширную винную карту. Достаточно включить в нее несколько известных марок вин различных стран, цены и категории вин.

В винной карте напитки могут быть сгруппированы по следующим признакам:

- по форме предложения (розлива) - с использованием бокалов, фужеров,

рюмок; в закрытом графине; в бутылках;

- по возрасту - сначала указывают молодые вина (ординарные), затем старые, т.е. выдержанные;

- по размерам цен - сначала указывают дешевые вина, затем дорогие;

- по вместимости бутылок - сначала магнумы (1,5 л), затем обычные бутылки (0,75 л), далее полубутылки (0,375 л).

Если заведение проводит серьезную винную политику, то составлять винную карту имеет право только сомелье. В этом случае винная карта имеет более сложную структуру.

3.5 Правила составления винной карты

Существуют несколько основных принципов формирования разделов винной карты и распределения по ним всего ассортимента напитков.

Вариант 1. Все напитки распределяются в винной карте в соответствии с их типом - игристые вина, красные вина, десертные вина, благородные крепкие напитки и т.д. Если напитков много, для некоторых разделов можно ввести дополнительную классификацию по видам. Игристые вина, к примеру, можно разделить на брюты, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие. То же самое касается белых и красных вин - их можно разделить на сухие и сладкие. Затем группируют все вина по географическому признаку. Открыв интересующий его раздел винной карты, посетитель увидит все вина, расположенные по странам: вина Франции, вина Италии, вина Испании и т.д. Схема построения винной карты имеет следующий вид: тип вина - вид вина - происхождение вина. Если ассортимент вин конкретной страны велик, дополнительно их можно разделить по региональному принципу. Так чаще всего делают с французскими винами. Данный вариант является универсальным и применяется вне зависимости от общего количества представленных в карте вин. Кроме того, он одинаково хорош для самых различных ресторанных концепций и направлений.

Вариант 2. За основу распределения напитков в винной карте берется

их происхождение. Схема напоминает предыдущую, однако географическая принадлежность напитка оказывается важнее его типа. Гость ресторана, таким образом, сначала выбирает страну-производителя вина, регион и лишь затем определяет тип напитка и его вид. Итак, в этом варианте господствует схема: страна - регион - тип - вид. Такой подход оптимален для заведений с картой, включающей более 300 вин.

Вариант 3. В его основе лежит принцип распределение вин по вкусовым или ароматическим характеристикам. Напитки распределяются сначала по типам и видам, а затем делятся на соответствующие вкусовые группы. Важно, чтобы вкусовая характеристика, вынесенная в заголовок раздела, была предельно короткой и точной, а также в равной степени относилась по всем включенным в группу напиткам. Можно, не вдаваясь в тонкости вкусовых характеристик, разделить вина на уже выдержанные в дубовой бочке, с потенциалом выдержки и невыдержанные, молодые вина, предназначенные для быстрого потребления.

Раздел с белыми винами будет выглядеть примерно следующим образом:

- вина с легким цветочным ароматом (название, сорт, страна, регион, год выработки, цена);
- вина средней плотности (название, сорт, страна, регион, год выработки, цена);
- плотные вина с фруктовыми тонами (название, сорт и т.д.).

Вариант 4. В его основе лежит принцип разделения вин по сортам. Все вина сначала делятся по типу и виду, а затем распределяются по подгруппам в соответствии с сортом винограда, из которого они изготовлены.

Карта, созданная на основе сортового принципа разделения вин, удобна для использования в баре или ресторане. Раздел красных вин, например, может выглядеть следующим образом:

- красные вина на основе Каберне-Совиньона (название, страна, регион, год, цена);

- красные вина на основе Мерло (название, страна, регион, год, цена).

Если для создания вина был использован виноград нескольких сортов, вино относят к тому сорту, чей процент в вине больше. Если несколько сортов винограда присутствуют в вине в равном процентном отношении, его следует внести в каждый раздел. Кроме того, для таких вин можно сделать специальный раздел.

Вариант 5. В его основе лежит ценовой принцип, основанный на разделении всех вин на четкие ценовые категории. Вина, объединенные в один раздел, имеют фиксированную стоимость. Такой подход предполагает, что на различные вина надо делать разные наценки и что прибыль придется рассчитывать не отдельно по каждой позиции, а в целом по разделу. Винные карты, основанные на ценовом принципе, удобны в заведениях с танцевальными залами или клубами, где цена оказывается важнее уникальных характеристик и качества напитка.

Если в основу формирования винной карты положен ценовой принцип, то в ней вначале проставляют недорогие вина, затем вина с более высокой ценой и, наконец, престижные. Располагают их в таком порядке:

вина - отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные вина;

аперитивы - белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т.д.;

крепкие спиртные напитки, ликеры - водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк и т.д.

Вариант 6. Винные карты, интегрированные в меню ресторана с той целью, чтобы к каждому блюду прилагался список из наиболее подходящих к нему вин. Гостю, таким образом, предлагается оценить сочетание блюда с конкретным вином. Этот подход требует тесного сотрудничества сомелье и шеф-повара ресторана и используется в гастрономических ресторанах-бутиках с небольшим, но часто меняющимся меню.

Единого стандарта для винной карты, как уже упоминалось выше, не

существует. Опытные рестораторы и сомелье создают для своих заведений эксклюзивные винные карты, которые являются таким же средством в конкурентной борьбе, как, к примеру, оригинальное меню или уникальный интерьер.

Грамотное составление винной карты возможно лишь с учетом концепции заведения. Труднее всего составить винную карту для ресторанов русской, украинской, белорусской и других кухонь. Эти кухни мало связаны с вином, в основном все виды гастрономии в них сочетаются либо с водкой, либо с пивом. В этом случае винная карта будет довольно лаконичной.

3.6 Составление коктейльной карты

Коктейльная карта – документ, содержащий перечень классических, популярных, фирменных, оригинальных коктейлей, записанных в определенном порядке с указанием их выхода и цены. Ассортимент предлагаемых в карте коктейлей не должен быть широким.

3.7 Правила составления коктейльной карты

Коктейльная карта – важный инструмент продвижения барной продукции. Она может быть составлена на основании одной из следующих классификаций:

1) классификация в соответствии со списком официальных коктейлей ИВА (Международной ассоциации барменеров):

- аперитивные коктейли (Pre-dinner cocktails) - коктейли, предшествующие обеду и предлагаемые в качестве аперитивов, так как кислый, горький или нейтральный (сухой) вкус и ингредиенты, входящие в их состав, как нельзя лучше подходят для возбуждения аппетита;

- послеобеденные коктейли (After-dinner cocktails), называемые также дижестивами, - коктейли, способствующие процессу пищеварения; кроме того, их пьют просто ради удовольствия;

- коктейли, повышающие тонус человека (Long drink style cocktails), - подаются большими порциями; оказывают также согревающее действие;

- популярные коктейли (Popular cocktails) - в этой группе представлены коктейли «Космополитен», «Камикадзе», «Оргазм», В-52 и др.; многие популярные коктейли можно отнести и к одной из упомянутых выше групп (например, «Космополитен» и «Камикадзе» дополняют список аперитивных коктейлей, а В-52 и «Оргазм» следует объединить с дигестивами).

Коктейльная карта на основе классификации ИВА ориентирована на тех клиентов бара, которые понимают, чем аперитивы, дигестивы и лонг-дринки отличаются друг от друга;

2) классификация по основному алкоголю или преобладающему вкусу. Суть ее состоит в том, что клиент бара выбирает коктейль, в котором преобладает напиток, больше всего подходящий ему по вкусу:

коктейли на основе ликера; коктейли на основе текилы; коктейли на основе абсента.

Вне зависимости от принятой классификации коктейлей в карте бара должны быть выделены три дополнительные группы напитков: горячие коктейли (Hot drinks); безалкогольные коктейли (Non alcoholic cocktails); простые смешанные коктейли микс-дринки (Mix drinks). Группа коктейлей микс-дринков формируется главным образом для поддержания продаж ликеров и алкогольных брендов «Малибу-ананас», «Карамель-лимонад» и др. Напитки типа «Джин-тоник» и «Виски-кола» в эту группу не включаются.

Коктейльная карта может быть построена как на основе классификации, подразделяющей коктейли на аперитивы, дигестивы и лонг-дринки, так и на основе главного ингредиента коктейлей (ананас, апельсина, ваниль и т.п.), название которого вынесено на вывеску заведения. В первом случае коктейльная карта как нельзя лучше подходит для баров при ресторанах или кафе, так как помогает персоналу предлагать клиентам коктейли, наиболее подходящие им по вкусу.

Коктейльные карты также составляются в зависимости от характера ба-

ра и его направленности:

в *контактно-сервисных барах смешанного типа*, где представлен весь ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, количество коктейлей в карте ограничено, зато каждый из них должен быть неповторимым по вкусу и цвету; сам же принцип классификации носит упрощенный характер, на основе которого выделяются две основные группы коктейлей («Коктейли бара» и «Классические и популярные коктейли») и две вспомогательные (горячие и безалкогольные коктейли);

в *коктейль-барах* с обширными и разнообразными предложениями и наличием коктейльмейкера клиентам предоставляется возможность свободного эксперимента, т.е. предлагаются десятки вариаций на тему известных рецептов. В некоторых коктейль-барах, работающих под лозунгом «Мы приготовим любой коктейль по вашему желанию», вообще отказываются от коктейльной карты. В контрольно-кассовую машину вводится программа, позволяющая отпускать алкогольные напитки и сиропы по 10 мл, а газированные безалкогольные напитки и соки по 100, 50 или даже 25 мл. Разумеется, гости бара должны знать рецептуры своих любимых коктейлей. Бартендер (радушный хозяин бара) может заинтересовать гостя новыми оригинальными коктейлями бара и подобрать один из них по его вкусу. Однако и в этом случае без коктейльной карты трудно обойтись в часы наплыва посетителей, когда побеседовать с каждым из них не представляется возможным [1,3].

3.8 Контрольные вопросы

1. Дайте определение термину «меню»?
2. Расскажите о порядке расположения блюд в меню?
3. Расскажите об особенностях меню банкета?
4. Что включают в себя термин «винная карта» и «коктейльная карта»?

4 Практическая работа № 4 Столовая посуда и приборы на предприятиях общественного питания

4.1 Цель работы

Изучение видов столовой посуды и приборов, а также приспособлений для подачи и разделывания блюд.

Задание 1. Изучить общие положения и методику выполнения работы.

Задание 2. Ознакомиться со всеми видами столовой посуды и приборов; изучить назначение каждого предмета и его отличительные особенности.

Задание 3. Зарисовать основную столовую посуду и бокалы в тетрадь.

Задание 4. Составить таблицу «Краткая характеристика основных видов посуды».

4.2 Общие положения

На предприятиях общественного питания используют различные виды посуды: фарфоровую, фаянсовую, стеклянную, хрустальную, а также керамическую, металлическую, деревянную, пластмассовую.

Ассортимент посуды напрямую зависит от ассортимента реализуемых блюд и напитков.

Основным критерием при выборе качества и стоимости посуды является класс предприятия общественного питания. Для заведений, относящихся к демократическому классу, выбирают посуду крепкую, мало бьющуюся. В заведениях класса люкс необходимо использовать посуду высокого качества. Количество посуды определяется исходя из типа предприятия, количества посадочных мест и режима работы [1,4].

4.3 Методика выполнения работы

4.3.1 Фарфоровая и фаянсовая посуда

Фарфоровая посуда - снежно-белая просвечивающая имеет красивый внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными механическими и термическими свойствами. Изделия из фарфора имеют чистый белый цвет, они почти прозрачны и издают мелодичный звук при легком соприкосновении друг с другом.

К видам фарфора относятся: *фаянс* - более грубая разновидность фарфора; стенки посуды из фаянса очень толстые, абсолютно непрозрачные и «немузыкальные»; *полуфаянс* - очень плотный, непрозрачный, сравнительно толстостенный желтоватый или коричневый черепок с влагонепроницаемой структурой; *полуфарфор* (порцелин) - смесь сырья, идущего для полуфаянса, с каолином обладает всеми свойствами полуфаянса, но изделия из него более тонкостенные и отличаются повышенной прочностью.

Фарфоровая посуда чаще всего используется при обслуживании официальных обедов, юбилейных торжеств, свадебных застолий. Для повседневного обслуживания больше подходит посуда из фаянса, полуфаянса или полуфарфора.

Характерным признаком фарфора, присущим только ему, является просвечиваемость в тонких местах. Изготавливают два вида фарфора - твердый и мягкий. Твердый фарфор обладает высокими механическими, термическими и химическими свойствами, мягкий имеет меньшую механическую прочность и химическую стойкость, но более высокую просвечиваемость, по прозрачности он близок к молочному стеклу. К мягкому фарфору относятся японский, китайский, французский (севрский) и английский (производства некоторых фирм), к твердому - традиционный русский, немецкий (знаменитый мейсенский фарфор) и др.

Фаянсовая посуда является наиболее распространенной на предприятиях общественного питания, для нее характерна белая пористая поверхность. Даже тонкий слой черепка этой посуды совершенно не просвечивается. При ударе по краю изделие издает низкий, глухой, быстро затухающий звук.

Наибольшую ценность имеет посуда из твердого фаянса, с невысокими ножками и небольшими ручками, с покрытием глазурью на кантах и крышках. Более удобны кувшины, кофейники и., чайники без сильно выступающих носиков, с широкими доньшками и кантами, что свидетельствует об их устойчивости. *Тарелки* - самый распространенный вид фарфоровых и фаянсовых посудных изделий. Их применение при подаче кулинарной и прочей продукции имеет широкий диапазон.

Фарфоровые и фаянсовые блюда выпускают овальными и круглыми. На овальных блюдах подают жареную рыбу с картофелем фри. На круглом фарфоровом блюде лучше всего смотрятся кушанья из натурального мяса без соуса (бифштекс, лангет) вместе с гарниром. В овальных фарфоровых блюдах подают рыбу отварную, заливную, фаршированную, вареную. Заливную рыбу раскладывают с помощью рыбной лопатки, остальные блюда - столовыми ложкой и вилкой.

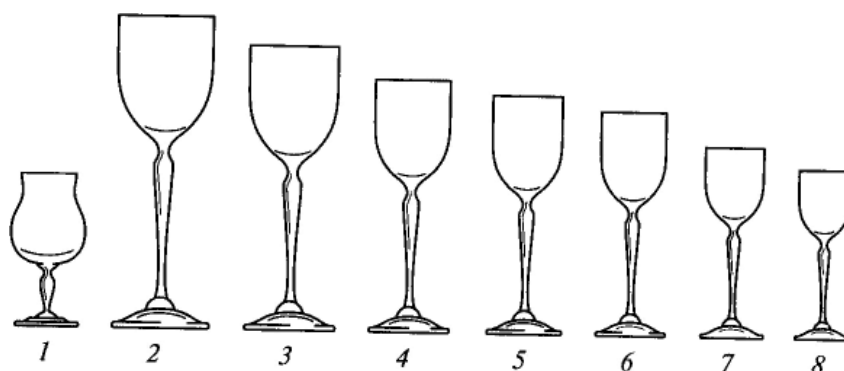
4.3.2 Хрустальная и стеклянная посуда

По правилам ресторанного этикета все бокалы и рюмки в заведении должны быть от одного производителя. В отличие от обычной, профессиональная посуда должна обладать рядом особенностей. Прежде всего, это касается качества и состава самого стекла. Сегодня на рынке представлены в основном три вида стекла: синтетическое, обычное и хрустальное. *Синтетическое стекло* обладает высокой прочностью, но его поверхность очень чувствительна к воздействию извне. *Обычное стекло* более привлекательно, но менее прочно. В состав *хрустального стекла* входит свинец, который придает стеклу все качества хрусталя: прозрачность, искристость, тон звучания. По европейским стан-

дартам хрусталь должен содержать не менее 24 % свинца.

При сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков в ресторанах класса люкс и высшего класса применяют посуду из хрусталя. Хрустальная посуда незаменима при обслуживании торжественных вечеров, приемов, банкетов. Изделия из хрусталя характеризуются значительной толщиной стенок, прозрачностью, игрой света и мелодичным звоном.

Стеклопосуда изготавливается методом выдувания, прессования в чугунных или стальных формах, литья. Стеклопосуда дешевле хрусталя и поэтому рекомендуется для повседневного обслуживания. Основные виды стеклопосуды представлены на рисунке 2.



1 - рюмка коньячная; 2 - фужер; 3 - бокал для шампанского; 4 - рюмка лафитная; 5 - рюмка рейнвейная; 6 - рюмка мадерная; 7 - рюмка водочная; 8 - рюмка ликерная.

Рисунок 2 - Ассортимент стеклопосуды

Особую группу представляют бокалы, используемые в барах. Основные виды такой посуды представлены на рисунке 3.

4.3.3 Столовые приборы

Столовые приборы - комплект изделий из металла, предназначенный для сервировки стола. Для ресторанов класса люкс их изготавливают из:

- мельхиора;
- нержавеющей стали 18/10, содержащей 18 % хрома и 10 % никеля; эти приборы наиболее распространенные, так как легко моются, не требуют особого ухода, имеют длительный срок службы и высокую степень блеска;
- хромоникелевой стали 18/10 с посеребренным покрытием толщиной не менее 3 мм (более редкие в практике работы предприятий общественного питания).

Приборы, изготовленные из металла с добавлением хрома и никеля, имеют прочную молекулярную основу и даже при регулярном использовании не покрываются темными пятнами в отличие от приборов из более дешевых металлов. Кроме того, они очень долго сохраняют первоначальный вид при регулярном мытье в посудомоечных машинах.

Основные виды столовых приборов, используемых на предприятиях питания представлены на рисунке 4.

Основные столовые приборы.

Прибор столовый большой или основной необходим при подаче суповых и вторых горячих блюд, кроме рыбных. Он состоит из большой вилки (мясная вилка), большого ножа (мясной нож) и большой ложки (суповая ложка).

Основные группы столовых приборов изображены на рисунке 5.

Прибор рыбный (нож и вилка рыбные) необходим при подаче горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Иногда рыбными приборами сервируют стол при подаче холодной, легкоразделяемой рыбы.

Прибор закусочный (нож и вилка) предназначен для сервировки стола при подаче холодных и горячих закусок (жареная ветчина, блины). Прибор располагают на закусочных тарелках диаметром 200, 210 и 220 мм. По размерам

этот прибор меньше столового (нож 200-210 мм, вилка 180-190 мм).



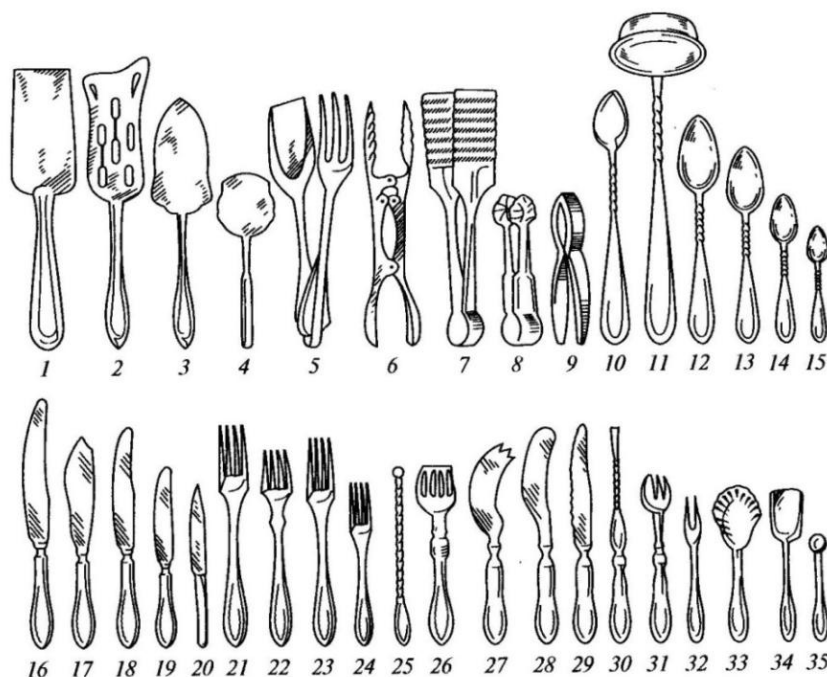
1 - стакан для морского грога; 2 - старомодный стакан; 3 - стопка;
4 - стакан «коллинз»; 5 - хайболл; 6 - зомби; 7 - коньячный бокал; 8 - бокал для шампанского «блюдец»; 9 - бокал для шампанского «тюльпан»; 10 - бокал для красного вина «кларет»; 11 - пивная кружка; 12 - бокал для ликера; 13 - дэкири для коктейля; 14 - бокал для виски; 15 - бокал для коктейлей; 16 - винный бокал; 17 – кубок.

Рисунок 3 - Барная посуда

Прибор десертный (нож, вилка и ложка) предназначен для сервировки стола со сладкими блюдами, подаваемыми на мелких десертных тарелках. Де-

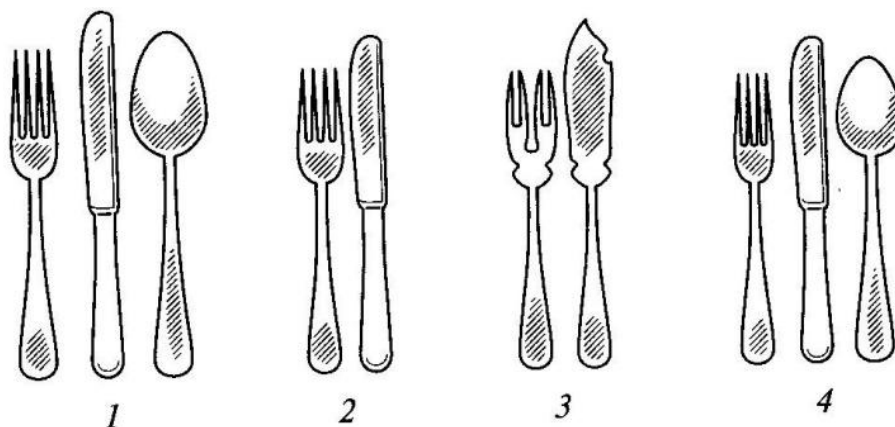
сертный прибор меньше закусочного (нож 190 мм, вилка 170 мм).

Прибор фруктовый (овощной) отличается от десертного меньшими размерами. Он состоит из ножа (170-180 мм), имеющего острое короткое лезвие, напоминающее лезвие перочинного ножа, и фруктовой вилки (150-160 мм) с двумя, тремя или четырьмя зубцами и закругленной ручкой.



1 - лопатка для перекалывания мучных кондитерских изделий; 2, 3 - лопатки для перекалывания кушаний; 4 - лопатка десертная; 5 - прибор для перекалывания вторых блюд; 6-9 - щипцы для кондитерских изделий, орехов, сахара; 10 - ложка для приготовления коктейлей; 11 - ложка разливательная; 12 - 15 - ложки: столовая, десертная, чайная, кофейная; 16-20 - ножи: столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый; 21-24 - вилки: столовая, рыбная, закусочная, десертная; 25 - вертушка для шампанского; 26 - вилка шпротная; 27-29 - ножи: для сыра, масла, лимона; 30 - вилка для разделывания крабов; 31 - вилка для устриц; 32 - вилка для лимона; 33 - ложка для варенья; 34 - лопатка для паштетов; 35 - ложечка для специй.

Рисунок 4 - Столовые приборы



1, 2 - большой и средний столовые; 3 - рыбный; 4 – десертный.

Рисунок 5 - Основные столовые приборы

Столовые приборы для оригинальных блюд. Существуют специальные приборы для оригинальных блюд. Данные виды приборов включают специальные вилки, ложки, ножи, предназначенные для употребления отдельных блюд и продуктов, например, вилка для устриц (а также специальные щипцы для них), вилка для раков, вилка для консервированной рыбы (шпроты, сардины). К жульенам подают кокотную вилку: с тремя короткими широкими зубцами. Для выпечки предлагается особая вилка, которая имеет вид трезубца. Кроме того, существуют особые щипцы для выпечки, сахара, льда, спаржи и китайские палочки (говорят, в некоторых домах теперь это модно).

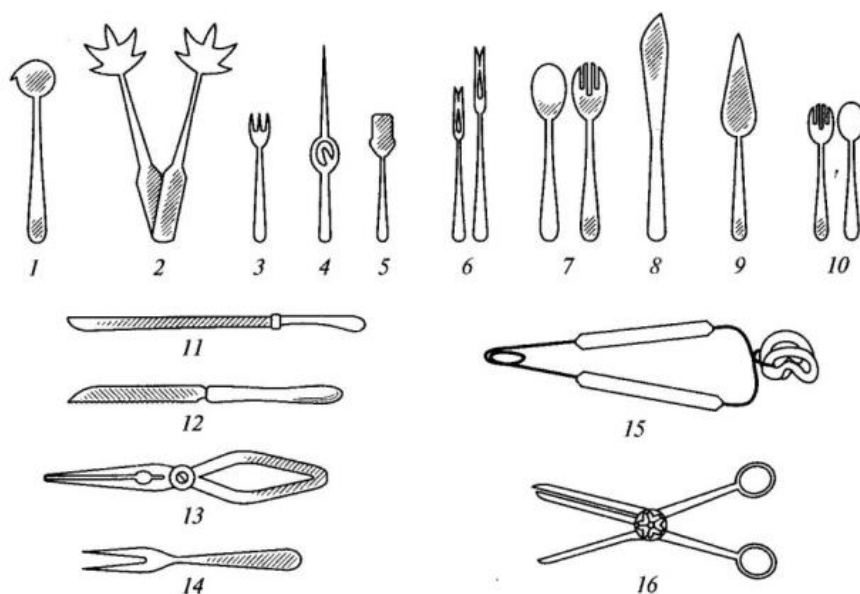
Основные виды приборов для оригинальных блюд изображены на рисунке 6.

Задание 3. Изученные виды столовой посуды и приборов зарисовать в тетрадь.

Задание 4. Составить таблицу «Краткая характеристика основных видов посуды». Форма таблицы приведена ниже.

Таблица 4 - Краткая характеристика основных видов посуды

Наименование	Назначение	Размер, мм	Вместимость, см ³	Отличительные особенности



1 - ложка для соусов; 2 - щипцы для льда; 3 - вилка кокотная (кокильная); 4 - вилка для раков, крабов, омаров; 5 - лопаточка для икры зернистой; 6 - вилки для мясного ассорти; 7 - приборы для салата; 8 - лопатка для рыбы; 9 - лопатка кондитерская (вариант); 10 - приборы для гарнира; 11 - шинковочный нож; 12 - хлебный нож; 13 - щипцы для омаров (лангустов); 14 - вилка для улиток; 15 - щипцы для улиток; 16 - ножницы для винограда.

Рисунок 6 - Вспомогательные приборы

4.4 Контрольные вопросы

1. Назовите виды посуды, которые используют на предприятиях общественного питания?
2. Дайте характеристику фарфоровой посуде?
3. Дайте характеристику фаянсовой посуде?
4. Какие требования предъявляются к хрустальной и стеклянной посуде?
5. Виды и назначение столовых приборов?

5 Практическая работа № 5 Столовое бельё на предприятиях общественного питания

5.1 Цель работы

Освоение техники накрытия стола скатертью и приемы складывания салфеток. Освоить технику предварительной сервировки стола.

- Задание 1. Изучить общие положения и методику выполнения работы.
- Задание 2. Накрыть стол скатертью разными способами.
- Задание 3. Освоить технику складывания салфеток.

5.2 Общие положения

Скатерть – основа сервировки стола, его украшение. Скатерть выполняет три важные функции:

- 1) эстетическую, поскольку без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным;
- 2) скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу;
- 3) препятствует скольжению тарелок по столу.

К ресторанным скатертям предъявляются четыре основных требования. Они должны быть устойчивыми, стойкими, к деформации, гигиеничными.

Кроме того, они должны давать минимальную степень усадки при стирке.

Скатерти бывают льняные, полульняные и хлопчатобумажные.

Льняные скатерти делаются из хорошо отбеленной льняной ткани. Они очень прочные, хорошо стираются и переносят химическую чистку. Они придают залу праздничный вид и потому лучше всего подходят для предприятий категорий «люкс» и «экстра».

Хлопчатобумажные скатерти вырабатываются из выбеленного гладкого хлопчатобумажного материала. Они хорошо стираются и легко гладятся, но не очень прочны. Их используют, на предприятиях категорий «экстра» и первой.

При подборе скатертей руководствуются следующим принципом: они должны соответствовать форме и размерам столов и свисать со всех сторон на 20-25 см. В торжественных случаях (свадьба, юбилей) столы застилают длинными и широкими скатертями, достигающими пола, а сверху постилают большие скатерти.

В ресторанах класса люкс и высшего класса при накрытии столов применяют метод так называемой трехслойной текстильной конструкции - «сэндвич». Суть его состоит в том, что стол накрывают трехслойным покрытием: нижний слой - подскатерник, средний слой - сама скатерть, верхний слой - наперон.

Нижний слой покрытия называется *мольтоном*, или *мулетоном* (Mulelon), в просторечии именуется также *подскатерником*, или *протектором*. Данное специальное покрытие, состоящее из двух компонентов: одна сторона напоминает резину, другая, верхняя, - сукно или войлок. Резиновый низ мольтона соприкасается со столешницей, а войлочный ворсистый верх - со скатертью. Это нижнее покрытие стола выполняет следующие функции. Во-первых, оно предохраняет столешницу от повреждений при неаккуратном передвижении предметов сервировки. Во-вторых, активно впитывает влагу, бережет поверхность стола от воздействия высоких температур жидкостей и горячих блюд и поглощает звуки при перестановке тарелок и бокалов, обеспечивая, таким об-

разом, бесшумное обслуживание столов. В-третьих, именно благодаря мольто-ну скатерть не деформируется, не растягивается, не скользит.

Средний слой покрытия – составляет *скатерть*, имеющая определенные размеры: белые - 173×173 см с ажуром и без него, цветные - 135×135 см подрубленные и 150×150 см с ажуром, а также банкетные - 173×208, 173×280 и 173×500 см.

Верхний слой – *наперон* (верхняя скатерть, или наскатерник) служит своеобразным украшением стола. Наперон - это небольшая верхняя скатерть, обычно выполненная из контрастной ткани, сочетающейся по цвету с большой нижней скатертью. Использование наперонов выгодно для ресторанов: они приглушают стук посуды, который раздражает посетителей, предохраняют основную скатерть от случайного загрязнения. Предпочтение отдается практичным смесовым тканям. При наличии наперона скатерти приходится стирать гораздо реже, достаточно заменить наперон. Благодаря наперону стол выглядит более нарядным. Напероны должны иметь стандартный припуск (нависание над обычной скатертью) примерно 10-15 см или 20-30 см в зависимости от размеров стола, дизайна и ткани. Для круглых столов длина припуска от 20 см.

Для предохранения основной верхней скатерти от загрязнения помимо наперонов используют и всевозможные декоративные скатерти, называемые также *крышками, дорожками, юбками*. Все эти сервировочные покрывала могут иметь круглую или квадратную форму. Как правило, ими покрывают только центр стола, где они особенно эффектно смотрятся, поскольку контрастируют по цвету с основной верхней скатертью.

При классическом оформлении залов и столов для банкетов, а также фуршетов, когда гости перекусывают стоя, невозможно обойтись без специальных тканевых покрытий, называемых *фуршетными*, или *банкетными, юбками*. Такая юбка предназначена для декора стола, она крепится к столешнице и закрывает все пространство до пола. Как правило, длина юбки примерно равна высоте стола и составляет около 70 см. Существует несколько способов крепления юбок к столешнице: их пришивают, прикалывают, они держатся на ре-

зинке, лентах-липучках, клипсах. Самым удобным способом крепления считаются эластичные клипсы, размер которых равен толщине столешницы.

Салфетки полотняные. Полотняные (гостевые) салфетки относятся к предметам индивидуального пользования, служащие для защиты одежды гостя от загрязнения, вытирания рук и обтирания рта. Полотняные салфетки подают каждому клиенту в ресторанах всех классов. Изготавливают их из той же ткани, что и скатерти. На предприятиях общественного питания, оформленных в национальном стиле, салфетки делаются из той же ткани, что и скатерти, но размеры их меньше обычных (35×35 см).

Существует огромное количество вариантов складывания салфеток. При выборе той или иной фигуры придерживаются принципа - как можно меньше касаться салфетки руками.

Когда обедающий садится за стол, он встряхивает салфетку, а затем кладет ее к себе на колени. В европейских ресторанах эту операцию иногда проделывает официант, обслуживающий гостя. В конце еды скомканную салфетку клиент оставляет на столе, ни в коем случае не сворачивая ее. Салфетка нужна для того, чтобы промокнуть рот или вытереть руки, хотя ее первоначальное предназначение было намного шире.

Полотняные (гостевые) салфетки в зависимости от размеров делятся:

большие салфетки (60×60 см) - складываются по длине втрое и проглаживаются; используются как для сервировки обеденного или холодного стола, так и для подачи блюд в горячей металлической посуде в качестве ручника;

средние салфетки (46×53 см) - основной вид салфеток, применяемых для сервировки стола; при хранении их складывают пополам и проглаживают;

малые салфетки (25×25, 30×30, 35×35 см) - подаются к десертному столу, столу а ля фуршет, коктейльному, чайному, кофейному; их не складывают в виде сложных фигур, а кладут либо под тарелку, либо на тарелку в развернутом виде.

Салфетки бумажные. Салфетки бумажные, используемые в ресторанах, различаются по нескольким параметрам: по размерам - универсальные размеры

25×25, 33×33, 41×41 см; количеству слоев - одно-, двух- и трехслойные; цвету - белые, однотонные, ярких расцветок (зеленого, красного, желтого, синего цвета).

Основная характеристика бумажных салфеток - высокая впитываемость за счет нескольких слоев бумаги, что не позволяет напиткам попадать с блюда на одежду клиента. Бумажные салфетки выполняют также функцию подставки, поэтому их иногда называют *подставочными*. Они необходимы в тех заведениях, где на столах нет скатертей. Это, как правило, пивные рестораны с тяжелыми деревянными столами или рестораны с оригинальными интерьерами. Бумажные салфетки с логотипом лишней раз напоминают посетителям об имидже заведения, т.е. выполняют важную рекламную функцию.

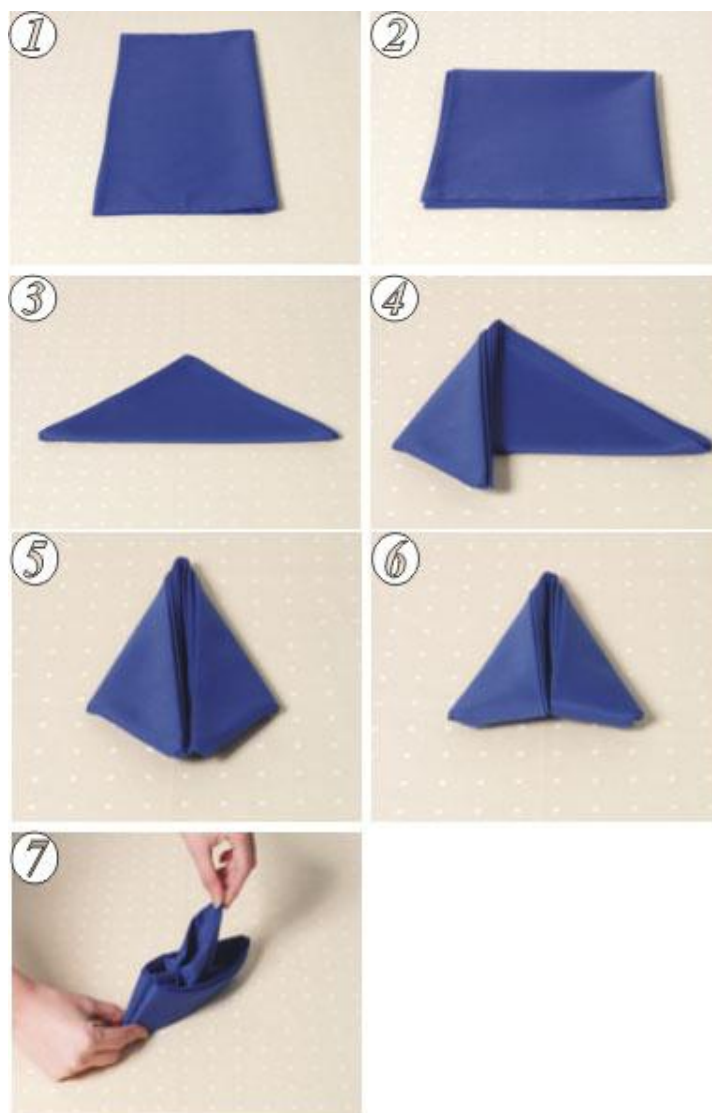
Во время официального ужина в ресторане или во время официального обеда белая салфетка (ручник) часто лежит на руке официанта. Эта традиция идет со времен средневековья.

Ручник - специально изготовленный отрез белой или клетчатой льняной ткани размерами 35×70 или 40×48 см, служащий официанту подспорьем при разноске горячих блюд и предназначенный для оберегания рук от ожогов. Кроме того, ручник необходим для предохранения манжетов костюма от загрязнения, особенно при подаче напитков. Им также можно полировать столовые приборы и слегка протирать посуду непосредственно перед сервировкой стола. Официант пользуется только чистым ручником. Ни в коем случае нельзя сметать ручником крошки со столов или использовать его как салфетку для вытирания рук. Ручник всегда должен быть чистым и хорошо выглаженным.

Полотенце - предмет, необходимый официанту для вытирания посуды, рук, а также для уборки столов. Используют полотенца длиной 1-2 м и шириной 40 см, изготовленные из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу и при полировке посуды не оставляет ворсинок на ее поверхности [1,5].

5.3 Варианты складывания салфеток

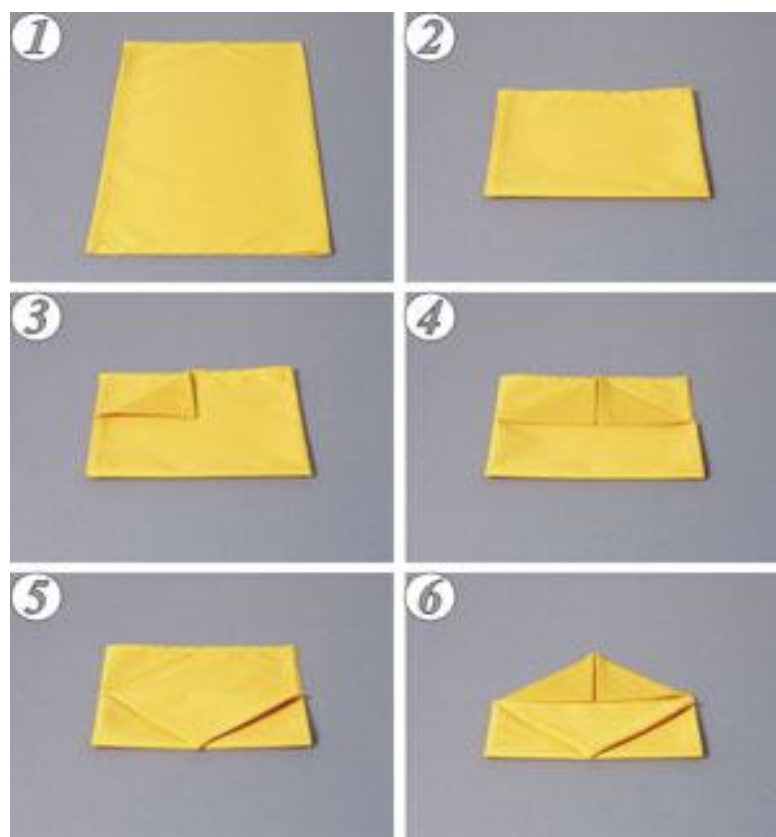
5.3.1 Джонка



1 - исходная форма салфетки сложена пополам (сгиб справа); 2 - прямоугольник сложите еще раз пополам; 3 - нижнюю половину согните по диагонали вверх; 4 - левый угол загните вперед; правый угол так же загните вперед; 5 - оба выступающих угла подогните назад; 6 - сложите салфетку по продольной оси назад; 7 - придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

Рисунок 7 - Вариант складывания салфеток - «Джонка»

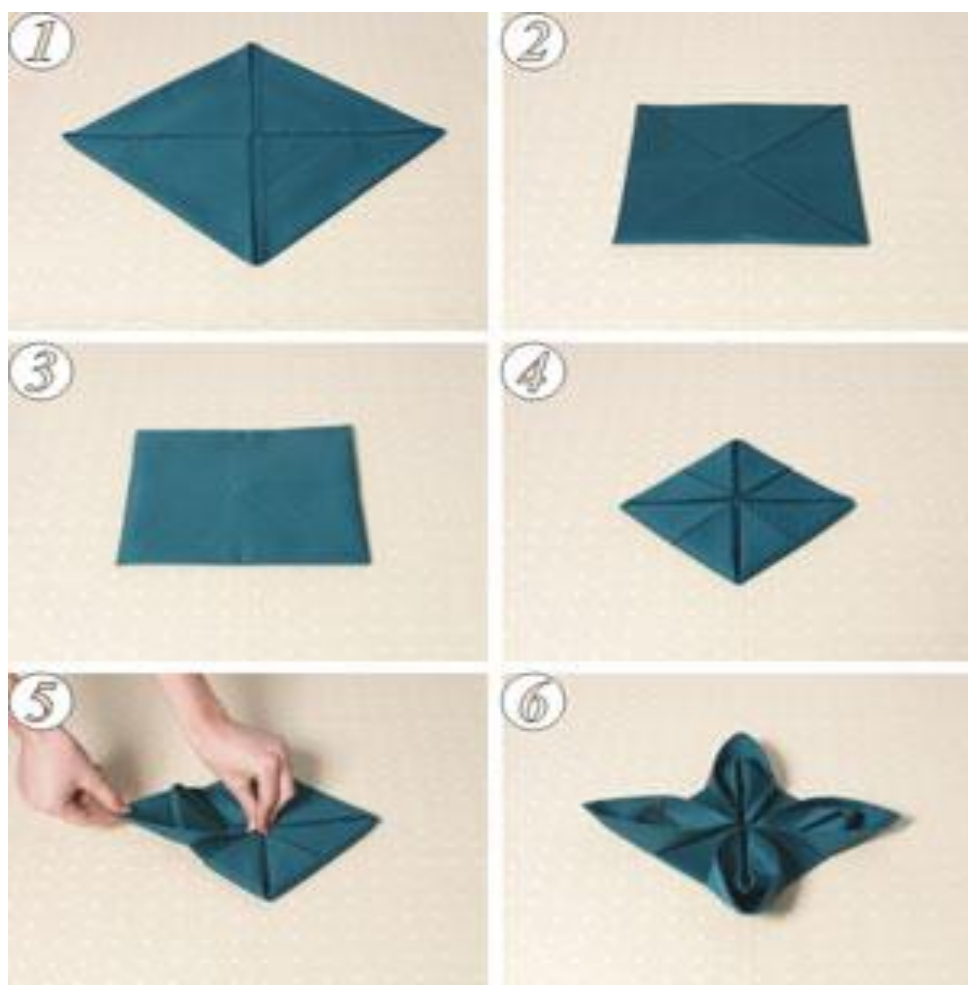
5.3.2 Сумочка



1 - исходная форма сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа); 2 - и ещё раз сложите пополам снизу вверх; 3 - два слоя верхнего левого угла загните к центру; 4 - загните к центру правый верхний угол; 5 - получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины; 6 - правый и левый верхние углы загните к середине; 7 - получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

Рисунок 8 - Вариант складывания салфеток - «Сумочка»

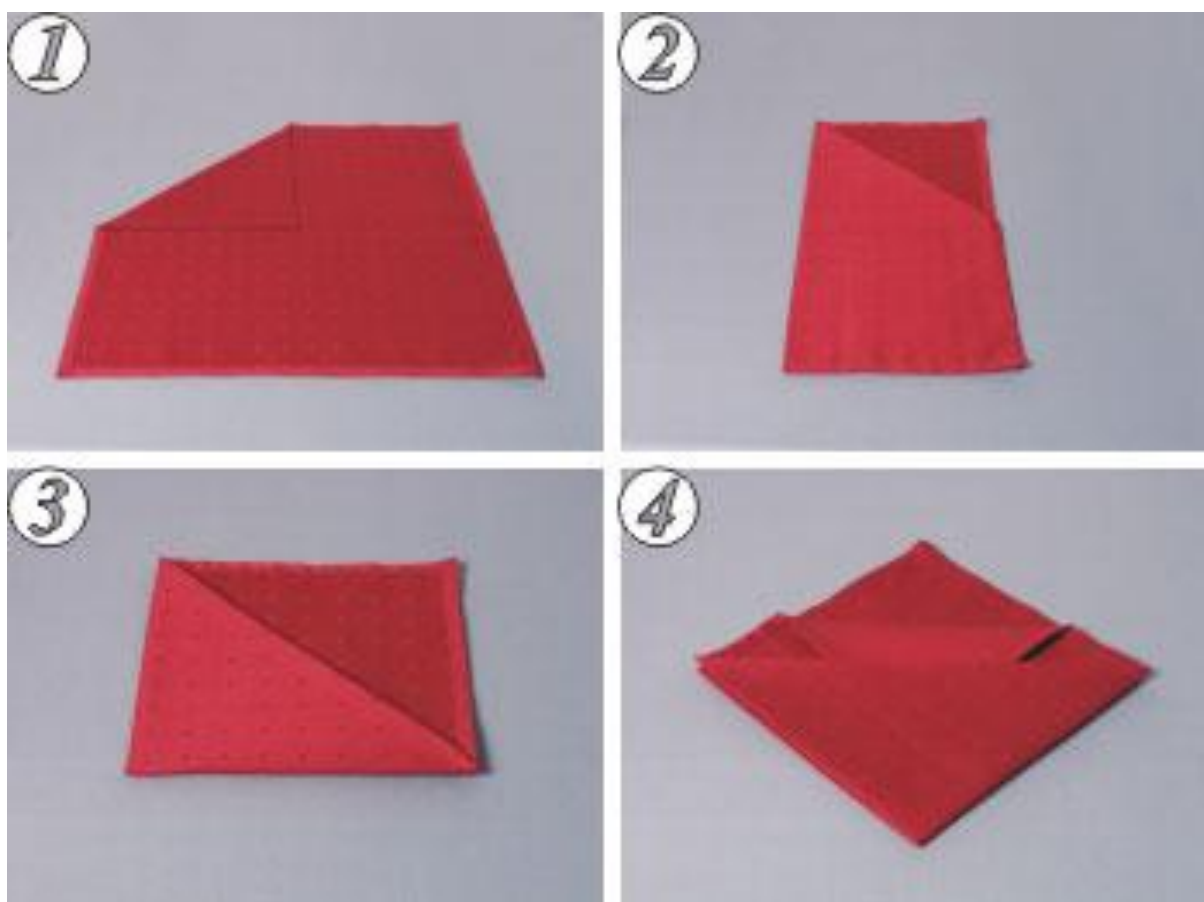
5.3.3 Артишок



1 - исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной вверх; все ее четыре угла загните к центру; 2 - еще раз загните к центру все углы; 3 - переверните салфетку; 4 - опять загните к центру все углы; 5 - вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника; 6 - вытяните остальные кончики; 7 - оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры.

Рисунок 9 - Вариант складывания салфеток - «Артишок»

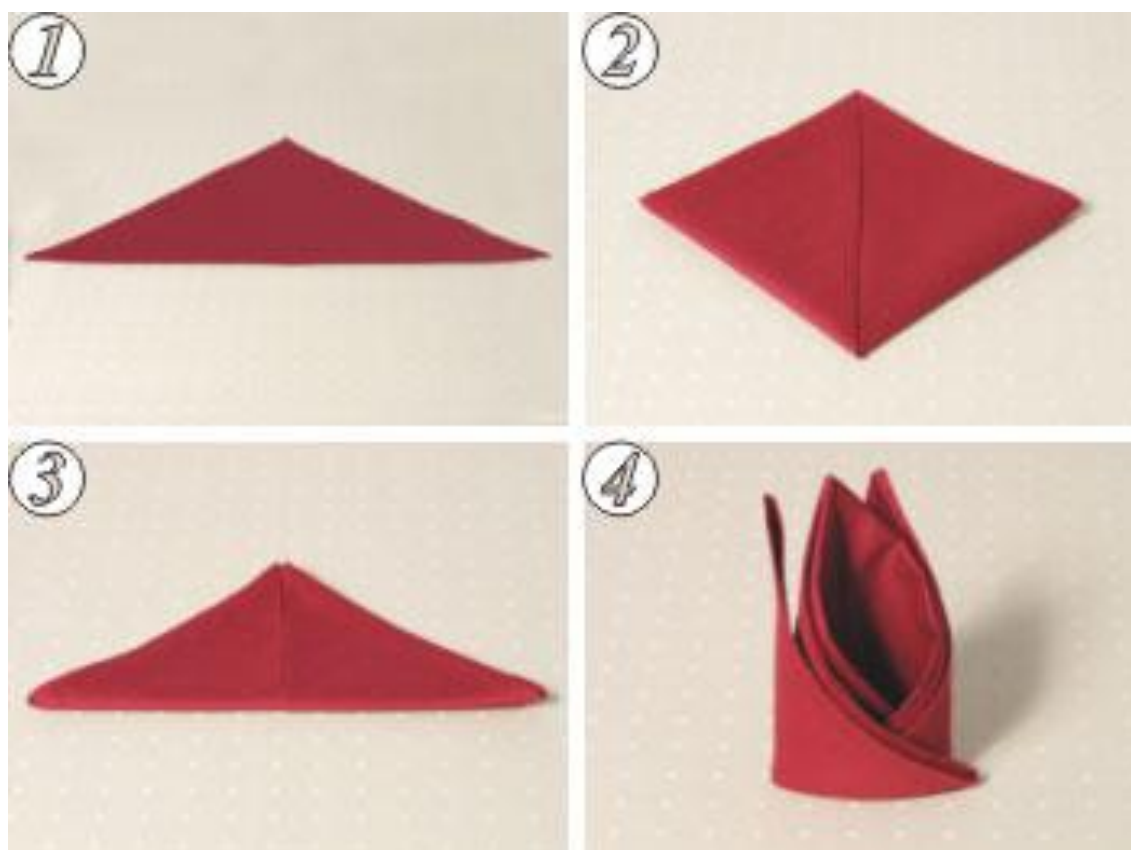
5.3.4 Куверт для приборов



1 - исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной вверх; левый верхний угол загните к центру; 2 - салфетку сложите пополам слева на право; 3 - сложите салфетку пополам по горизонтальной оси; нижнюю часть подогните под верхнюю; 4 - верхний уголок отогните к центру; 5 - боковые углы загните назад.

Рисунок 10 - Вариант складывания салфеток - «Куверт для приборов»

5.3.5 Шлейф



1 - исходная форма салфетка сложена по диагонали; 2 - совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной; 3 - сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам; 4 - правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой; 5 - фигуру поверните; смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево; поставьте салфетку вертикально.

Рисунок 11 - Вариант складывания салфеток - «Шлейф»



Рисунок 12– Окончательный вид «Джонка»



Рисунок 13 – Окончательный вид «Сумочка»



Рисунок 14 – Окончательный вид «Артишок»



Рисунок 15 – Окончательный вид «Куверт для приборов»



Рисунок 16 – Окончательный вид «Шлейф»

5.4 Контрольные вопросы

1. Расскажите об основных отличиях скатерти обычной и банкетной?
2. Расскажите о текстильной конструкции под названием «сэндвич», применяемой при накрытии ресторанных столов?
3. Для каких целей накрывают столы дорожками?
4. Что такое «фуршетная юбка» и каково ее назначение?
5. Как накрываются столы скатертями при различных видах обслуживания?
6. Назовите приемы накрытия стола скатертью.
7. Назовите способы складывания салфеток
8. Особенности предварительной сервировки стола.

6 Практическая работа № 6 Сервировка стола для завтрака, к обеду, ужину

6.1 Цель работы

Освоение техники сервировки стола для завтрака, к обеду и ужину.

Задание 1. Изучить общие положения и методику выполнения работы.

Задание 2. Выполнить сервировку стола для завтрака, учитывая последовательность действий, а также применив знания и умения по складыванию салфеток разными способами, изученными на лабораторной работе №1.

Задание 3. Аналогичным образом выполнить сервировку стола к обеду.

Задание 4. Аналогичным образом выполнить сервировку стола к ужину.

6.2 Приборы и материалы

Стол обеденный, скатерти белые, цветные, тарелки, приборы и бокалы.

6.3 Общие положения

Технологический процесс обслуживания посетителей включает: подготовку залов и персонала к обслуживанию, встречу посетителей, прием заказа, передачу заказа на производство и в буфет, получение готовых блюд, закусок и напитков, подачу продукции к местам потребления, расчет с посетителями, уборку обеденных столов.

Подготовка залов и персонала к обслуживанию посетителей состоит из следующих операций: уборки помещений, расстановки мебели, получения и подготовки столовой посуды, приборов и столового белья, накрытия столов скатертями, сервировки столов и личной подготовки обслуживающего персонала к работе.

Уборку помещений производит технический персонал - уборщицы.

Уборка производится в утренние часы и заканчивается за один-два часа до открытия предприятия. При необходимости небольшую уборку осуществляют в течение дня. В течение рабочего дня уборщица-дежурная по залу следит за чистотой в торговых помещениях и проводит лишь небольшую местную уборку.

В конце рабочего дня со столов собирают всю столовую посуду, приборы и салфетки. Метрдотель осматривает состояние скатертей, отмечает, которые из них должны быть направлены в стирку.

Чистые скатерти складывают по заглаженным линиям и сдают на хранение. Полы подметают влажными щетками, помещение проветривают.

Один раз в месяц устанавливается санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря.

Расстановка мебели зависит от площади зала, его конфигурации, формы и размеров мебели, расположения дверей, окон, колонн, эстрады и танцевальной площадки с предусмотрением проходов (основных и дополнительных) для посетителей и официантов, ширина которых регламентируется нормативными документами.

Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья осуществляется за один-два часа до открытия предприятия метрдотелем, бригадиром официантов или индивидуально каждым официантом в сервизной под расписку.

Посуда и приборы не должны иметь дефектов, качество мытья их должно быть высоким. Посуда, приборы и белье распределяются между официантами, которые их проверяют, посуду протирают, а приборы полируют до блеска. Все расставляют и раскладывают на подносы, поставленные на сервант или подсобный стол. Одновременно подготавливают вазочки с цветами и приборы со специями.

Скатерти и салфетки метрдотель или бригадир официантов получает под расписку в бельевой.

Накрытие столов скатертями имеет свои особенности: подготовленную

скатерть раскладывают на столе специальными приемами. Спуск скатерти на квадратных и круглых столах должен быть одинаков со всех сторон: не менее 25-30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. На прямоугольных столах с их торцевых сторон, если они не сервируются приборами, спуск скатерти лучше делать несколько большим.

В ресторанах и барах высшего и первого классов допускается сервировка столов, имеющих декоративное покрытие, салфетками.

Сервировка столов - завершающий этап подготовки зала к приему посетителей.

Слово «**сервировка**» в переводе с французского (*servir*) означает подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. расстановку посуды в определенном порядке, а также совокупность предметов (посуда, столовое белье), предназначенных для этой цели.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- 1) соответствовать виду обслуживания (завтрак, обед, ужин);
- 2) соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- 3) сочетаться с формой стола, цветом скатерти и салфеток (с формой их свертывания) и с общим интерьером зала;
- 4) отражать национальную особенность и тематическую направленность заведения, зала и др.

Красивая, стильная посуда, приборы, столовое белье высокого качества украшают стол и весь зал, создают торжественную, праздничную атмосферу.

Эстетика сервированного стола - это соответствие формы и размеров тарелок форме и размеру стола, достижение цветового сочетания столового белья (скатертей, салфеток) и посуды, сочетания предметов сервировки с интерьером зала. Разумеется, сервировка должна быть не только праздничной и нарядной, но и удобной для еды. Иногда использование всевозможных украшений и аксессуаров стола вызывает неудобство в обслуживании, усложняя процесс и для официантов, и для гостей.

В зависимости от вида и характера обслуживания в ресторанах приме-

няют три основных вида сервировки столов посудой и приборами: предварительная, дополнительная и исполнительная.

Предварительная (минимальная) сервировка проводится в процессе подготовки зала к обслуживанию до прихода посетителей, что способствует ускорению процесса обслуживания. Различают следующие ее виды: для завтрака, для обеда и для ужина.

Дополнительная сервировка (досервировка) проводится после приема заказа на обслуживание в точном соответствии с заказом.

Сервировку, которую проводят по заранее известному меню заказа, называют *исполнительной*. Она применяется обычно при обслуживании банкетов, групп туристов, участников различных совещаний, конференций, симпозиумов.

При сервировке стола необходимо соблюдать принцип сочетаемости предметов сервировки с интерьером зала и характером подаваемых блюд. Сервировка - процесс творческий, он, зависит от типа и специализации ресторана. В то же время существуют общие правила сервировки, основанные на принципах научной организации труда официантов:

- столы сервируют в соответствии с видом меню (завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин, чай, кофе, банкет) и выбранными гостем блюдами и напитками;
- сервировка может быть предварительной и дополнительной.

При сервировке столов официанты осуществляют ряд последовательных действий:

- накрывают столы скатертями;
- расставляют тарелки;
- раскладывают столовые приборы;
- ставят стеклянную посуду;
- раскладывают салфетки;
- ставят приборы со специями, вазы с цветами.

При таком порядке работы достигаются и быстрота сервировки, и сохранность ее предметов, и экономия сил обслуживающего персонала.

6.4 Сервировка стола тарелками

При сервировке мелкие столовые тарелки ставят на накрытый скатертью стол строго против каждого стула (кресла), при этом расстояние от края стола до края тарелки должно быть равно 2 см. Эмблема на тарелке должна находиться на противоположной от края стола стороне.

При банкетной сервировке на мелкую столовую тарелку ставят закусочную тарелку строго по центру или так, чтобы совместить края тарелок, находящихся ближе к сидящему за столом клиенту.

При этом целесообразно между тарелками проложить салфетку, но так, чтобы не закрыть эмблему. Затем на расстоянии 5-10 см слева от мелкой столовой тарелки ставят пирожковую тарелку, при этом их центры должны находиться на одной линии, параллельной краю стола.

При повседневном обслуживании мелкие столовые тарелки из сервировки исключают, а стол начинают сервировать с расстановки закусочных тарелок, соблюдая те же правила, что и при расстановке столовых тарелок.

Основные принципы и особенности сервировки. При сервировке стола тарелками официант устанавливает стопку (8-10 шт.) тарелок (каждого вида отдельно) наручник (салфетку) на левой руке, а правой рукой расставляет их.

Каждую тарелку необходимо взять за бортик большим и указательным пальцами, а остальными пальцами поддерживать ее. При сервировке стола мелкими столовыми и закусочными тарелками официант продвигается вдоль стола справа налево, а при сервировке пирожковыми тарелками - слева направо. Пирожковые тарелки удобнее расставлять левой рукой, держа ручник со стопкой тарелок на правой руке.

6.5 Сервировка стола приборами

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

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

Слева от мелкой столовой тарелки раскладывают вилки зубцами вверх, размещая их справа налево: столовую, рыбную, закусочную. Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть 0,5 см. Все приборы необходимо располагать параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между ручками приборов и краем стола такое же, как у тарелок, - 2 см.

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, определяют исходя из меню. Так, например, если в меню предусмотрены только холодные закуски, то сервировка состоит из закусочных приборов; если же в меню входят холодные закуски и вторые мясные горячие блюда, то стол сервируют закусочными и столовыми ножами и вилками. В соответствии с меню, состоящим из закусок, двух вторых горячих блюд из рыбы и мяса, стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками, а согласно меню, состоящему из закусок, супа и двух вторых горячих блюд из рыбы и мяса, стол сервируют закусочными приборами, столовой ложкой, рыбными и столовыми ножами и вилками.

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

6.6 Сервировка стола хрустальной и стеклянной посудой

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

При подаче безалкогольных напитков официант ставит фужер на стол в центре за тарелкой или сдвигает его вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с кончиком первого ножа (при подаче ножей нескольких видов).

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

Фужер ставят первым напротив кончика столового ножа на расстоянии 4-5 см. Рюмки и бокалы ставят справа от фужера под углом 45° к кромке стола.

Если требуется поставить 4-5 рюмок, то их размещают в два ряда согласно следующим правилам:

- в первом ряду ставят рюмки более низкие, чем во втором ряду, кроме фужера, который всегда находится в первом ряду;
- во втором ряду бокалы и рюмки ставят в промежутках между рюмками первого ряда;
- более трех видов стекла в один ряд не ставят, все остальные более высокие бокалы и рюмки ставят во второй ряд.

При предварительной сервировке в вечернее время на стол ставят только три рюмки.

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

Способ 1. При сервировке стола с подноса отполированные фужеры, бо-

калы и рюмки (каждый вид в отдельности) устанавливают на покрытые салфеткой подносы (лучше в перевернутом виде). Поднос с посудой официант держит на ладони левой руки и, передвигаясь вдоль стола, правой рукой берет фужер, бокал или рюмку и ставит на предназначенное для него место.

Способ 2. При небольшом количестве стекла официант размещает фужеры, бокалы или рюмки между пальцами левой руки, повернутой ладонью вверх, а правой рукой по очереди берет их и ставит на стол.

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

При сервировке стола к завтраку или обеду используют, как правило, просто сложенные салфетки, а для сервировки в вечернее время или в торжественных случаях применяют более сложные формы складывания салфеток. При массовом обслуживании (съезд, симпозиум и т.д.) стол сервируют бумажными салфетками, которые складывают по 10-12 шт., помещают в вазочки (салфетницы) и ставят на стол из расчета одна ваза на 4-6 человек [1,6].

6.7 Методика проведения работы

6.7.1 Предварительная сервировка стола

Предварительная сервировка включает предметы, которые могут использоваться при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

Предварительная подготовка торгового зала придаёт ему эстетически привлекательный вид, облегчает труд официанта, способствует повышению культуры обслуживания посетителей.

Форма сервировки зависит от класса предприятия, метода и времени обслуживания. В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, а в вечернее более полная.

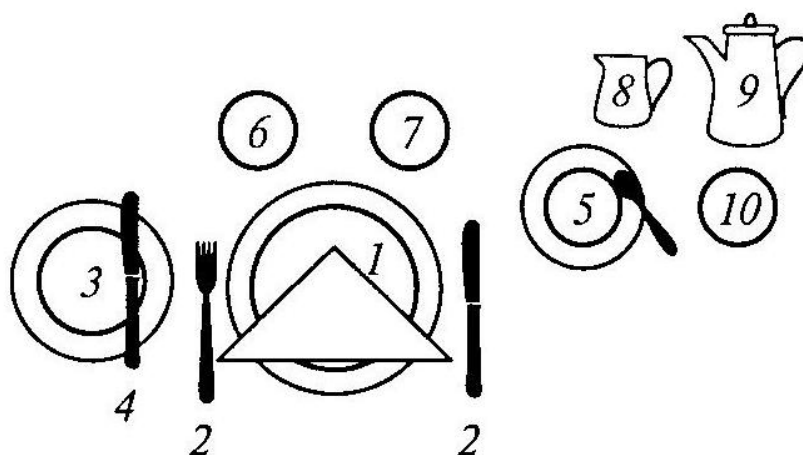
Предварительную сервировку выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при выполнении заказа.

6.7.2 Сервировка стола для завтрака

Красиво накрытый стол к завтраку создаст позитивное настроение на весь день. Чаще всего к завтраку подают блюда из яиц, каши, иногда мясные или рыбные блюда с гарниром. Яйца всмятку обязательно должны быть поданы на специальной подставке, которая ставится на блюдце. На это же блюдце кладется ложечка для поедания яйца.

При подачи на завтрак омлета или яичницы сервировка стола предполагает наличие большой плоской тарелки. При подачи каши или хлопьев, большая плоская тарелка будет играть роль подтарельника под глубокую миску, которая будет поставлена на стол для каши или хлопьев с молоком.

Справа от ножа кладется столовая ложка, а еще правее – чайная. Ложки кладутся выпуклой стороной вниз. Если есть необходимость в вилке, то она кладется вогнутой стороной вверх, слева от тарелки. Левее вилки располагается салфетка. В правом углу основной тарелки, чуть выше столовых приборов, ставится кофейная или чайная чашка. Чуть левее основной тарелки ставится один или два стакана, в зависимости от количества напитков, подаваемых к завтраку. На середину стола можно поставить чайник или кофейник, а также корзинку с тостами или булочками. Сервировка стола для завтрака изображена на рисунке 17.



1 - тарелка закусочная; 2 - приборы закусочные; 3 - тарелка пирожковая; 4 - нож для масла; 5 - кофейная чашка с блюдцем и ложкой; 6 - розетка со сливочным маслом; 7 - розетка с джемом; 8 - молочник; 9 - кофейник; 10 - сахарница.

Рисунок 17 - Сервировка стола для завтрака

6.7.3 Сервировка стола к обеду

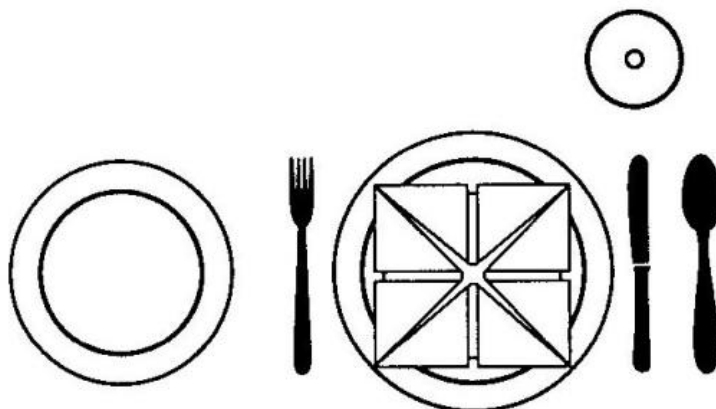
Для каждой персоны ставится небольшая плоская тарелка, справа от которой кладется нож, ложка и вилка. Глубокие тарелки-супницы ставятся, как правило, возле хозяйки, которая разливает суп. Стаканы ставятся за тарелкой. Если к обеду предполагается подача вина, то чуть правее середины основной тарелки ставится специальный бокал. В нескольких местах стола расставляются подставки с салфетками.

Основное горячее блюдо, а также напитки ставятся на середину стола.

На противоположных концах стола располагаются хлебницы и приправы или специи (соль, перец, уксус, горчица). Кроме всего перечисленного, обеденный стол можно украсить небольшой вазой с цветами. После того как закончено с супом, глубокие миски убираются, и горячее основное блюдо накла-

дывается на освободившиеся плоские тарелки.

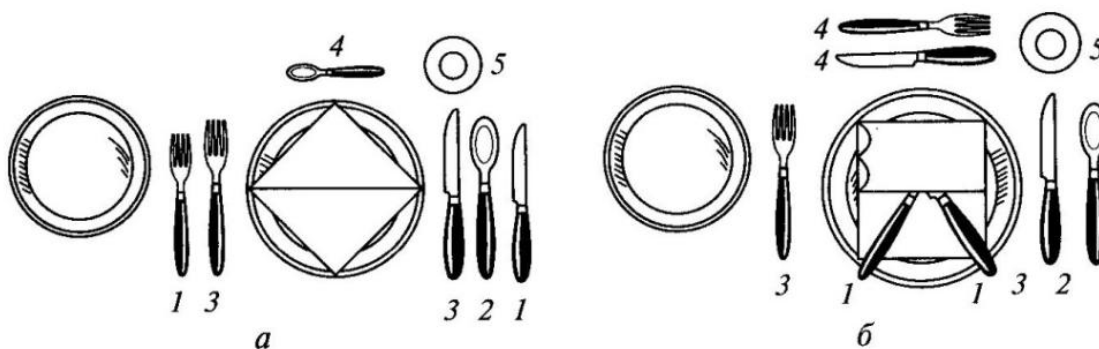
Минимальная сервировка стола для обеда изображена на рисунке 18.



1 - тарелка столовая; 2 - тарелка закусочная; 3 - тарелка пирожковая;
4 - ложка столовая; 5 - приборы столовые; 6 - фужер; 7 - салфетка.

Рисунок 18 - Минимальная сервировка стола для обеда

Варианты сервировки стола по меню обеда из четырех блюд изображены на рисунке 19.



1 - прибор закусочный; 2, 3 - прибор столовый; 4 - прибор десертный;
5 - фужер.

Рисунок 19 - Варианты сервировки стола по меню обеда из четырех блюд

6.7.4 Сервировка стола к ужину

Сервировка стола к ужину немного отличается от обеденной сервировки. Отличия заключаются в том, что на ужин, как правило, не подаются супы, а, следовательно, на столе отсутствуют глубокие миски и столовые ложки.

В остальном расположение тарелок, бокалов, рюмок и ваз с закусками остается аналогичным сервировке обеденного стола. И не забудьте про цветы и свечи, которые придадут вашему ужину оттенок романтичности и небольшой торжественности. Сервировка стола для ужина изображена на рисунке 20. Сервировка стола по меню ужина изображена на рисунке 21.

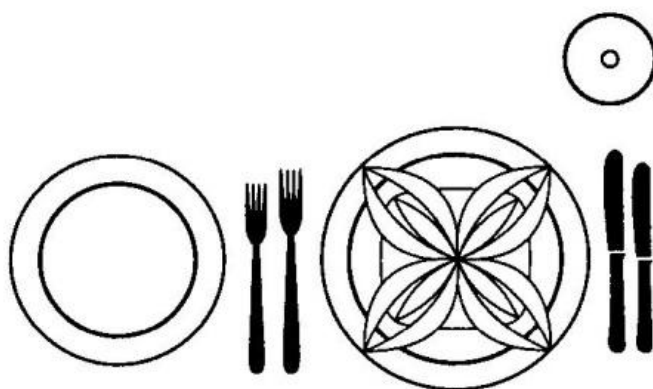
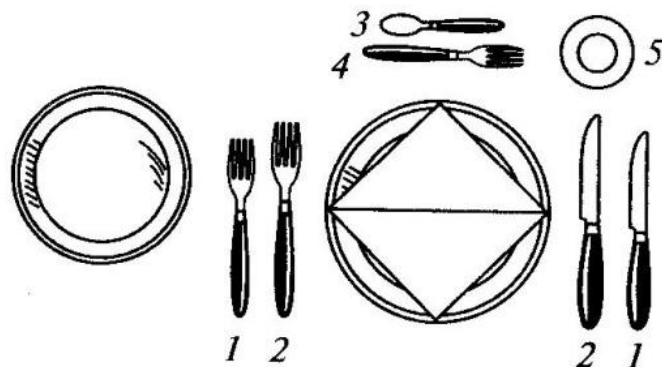


Рисунок 20 - Сервировка стола для ужина

При сервировке стола для десерта предусматриваются приборы, с помощью которых едят бисквитные пирожные, пудинги, мороженое и др. Официант выставляет на стол вазы с вареньем (если оно заказано) или конфетами, печеньем, тарелку с тонко нарезанным лимоном, сахар, розетки для варенья.

При подачи к столу торта или пирога, для каждого гостя ставят десертную тарелку, справа от нее кладут десертный нож или ложку, а слева - десертную вилку. Чай, кофе ставят справа от десертной тарелки, при этом ручка кружки или чашки должна быть повернута вправо. Сливки подают горячими в

молочнике или сливочнике, установив их на блюде. Бисквитные пирожные едят десертной вилкой, иногда чайной ложкой, твердые пирожные, которые легко крошатся, едят, держа их в руке.



1 - закусочный прибор; 2 - столовый прибор; 3 - чайная ложка; 4 - десертная вилка; 5 - фужер.

Рисунок 21 - Вариант сервировки стола по меню ужина

Десертные приборы при сервировке стола раскладывают перед мелкой столовой тарелкой в следующем порядке: нож, вилка, десертная ложка. Во всех случаях десертную вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и нож ручками вправо. Существует прием раскладки десертных приборов, называемый *веером*: первой кладут на стол вилку, на зубцы вилки кладут кончик ножа, а сверху десертную ложку. При таком расположении каждый из предметов десертного прибора находится с краю и его удобно брать в руку.

6.8 Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятию «сервировка стола»?
2. Какие требования, предъявляются к сервировке стола?
3. Назовите основные правила сервировки стола для завтрака?
4. Назовите основные правила сервировки стола для обеда и ужина?
5. Назовите общие правила сервировки?

7 Практическая работа № 7 Сервировка банкетного стола

7.1 Цель работы

Ознакомление с различными видами банкетов. Освоение техники сервировки стола для банкетов и приемов.

Задание 1. Изучить общие положения и методику выполнения работы.

Задание 2. Изучить различные виды банкетов, выделив их отличительные черты в сервировке стола и обслуживании посетителей.

Задание 3. Выполнить сервировку стола для различных видов банкетов.

Задание 4. Составить таблицу сравнения характерных особенностей банкетов.

7.2 Приборы и материалы

Стол обеденный, скатерти белые, цветные, тарелки, приборы и бокалы, кувертные карточки, цветы, пепельницы.

7.3 Общие положения

Банкет – торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи, и т.д.).

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем.

По участию обслуживающего персонала банкеты делятся на банкеты с полным обслуживанием официантами и банкеты с частичным обслуживанием официантами.

По ассортименту блюд и напитков банкеты делятся на универсальные - основная группа всех банкетов с полным и частичным обслуживанием и специализированные - разновидности банкетов-фуршетов и сам фуршет, банкет-чай, банкет-кофе.

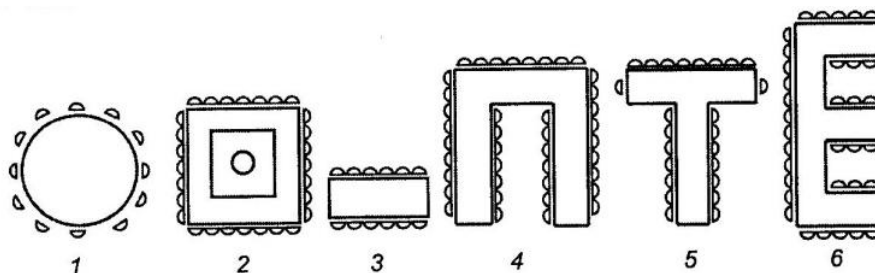
Иногда обслуживание может осуществляться по желанию заказчика с сочетанием нескольких видов банкетов. Такая разновидность называется сложной или комбинированной.

Организация проведения банкета состоит из трех стадий: прием заказа, подготовка к проведению банкета и обслуживание участников банкета.

Заказ на банкет принимает метрдотель или директор. Заявка оформляется на специальном бланке - меню-заказ. В этом бланке указывается фамилия, имя и отчество заказчика, контактный телефон, дата проведения банкета, время, количество участников, вид банкета, перечень блюд и закусок с указанием выхода порций и цены; винно-водочная продукция и напитки. В бланке рассчитывается сумма по кухонной продукции, барной и итоговая. Меню-заказ составляется в трех-четырех экземплярах. Указываются почетные гости и их ме-

ста, порядок подачи блюд в соответствии с тостом. В кассу ресторана вносится аванс. Первый экземпляр остается у заказчика, второй отправляется на производство (кухню), третий - в бар/буфет, четвертый - в книгу заказов у метрдотеля. В ходе проведения банкета заказчик может сделать дополнительный заказ. В этом случае заполняется отдельный счет, по окончании банкета заказчик полностью рассчитывается за банкет.

Подготовка к проведению банкета начинается с расчета площади, необходимой для проведения данного банкета. Столы в банкетном зале могут расставляться по сосредоточенной и рассредоточенной схеме. При сосредоточенной расстановке столы располагают в виде букв «П», «Т», «Ш» и т.д. Формы банкетных столов изображены на рисунке 22.



1 - круглый; 2 - квадратный с односторонней сервировкой (в центре стола место для цветов); 3 - прямоугольный; 4 - в форме буквы «П»; 5 - в форме буквы «Т»; 6 - в форме букв «Е» или «Ш»

Рисунок 22 - Формы банкетных столов

Количество официантов для банкета зависит от числа гостей, вида банкета, продолжительности пути от зала ресторана до кухни.

Для банкета с полным обслуживанием официантами на одного официанта приходится 2-4 гостя, с частичным обслуживанием - 8-10 гостей. При проведении банкета-фуршета один официант обслуживает 20-25 человек, банкета-коктейля - 15-20 человек.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами - это самая сложная и ответственная форма обслуживания, представляет собой торжество, где рассаживание гостей согласуется с протоколом, участники банкета сидят за красиво и пышно сервированными столами, а официанты все блюда и напитки подают «*в обнос*».

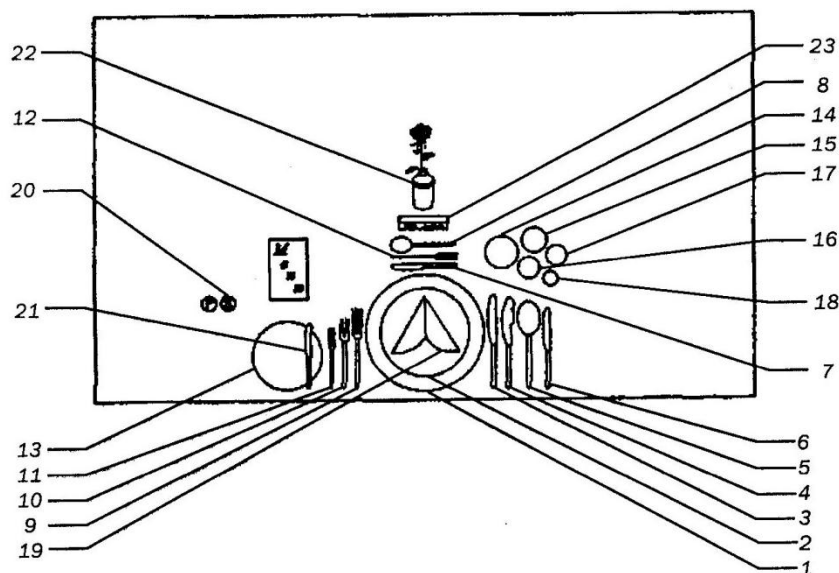
Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах по поводу визитов высокопоставленных должностных лиц, иностранных представителей и делегаций, в период проведения международных симпозиумов, конференций и выставок.

В меню банкета включается сравнительно небольшое количество закусок, блюд и напитков, так как продолжительность пребывания гостей за столом невелика. Необходимо строго соблюдать заранее запланированный порядок подачи блюд. Очередность смены блюд совпадает с порядком записи их в банкетном меню.

Непременным условием обслуживания подобных банкетов является быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом строго определено рамками протокола (50-60 мин). Это обстоятельство обуславливает занятость большого количества официантов высокой квалификации (не ниже 5-го разряда).

Схема сервировки стола на каждую персону представлена на рисунке 23.

Обслуживание гостей начинается с момента входа их в банкетный зал. Официанты каждый в своем секторе обслуживания встречают гостей, помогая им сесть. Далее начинается работа по заранее намеченному плану. Все официанты должны четко знать свой сектор обслуживания и свои непосредственные обязанности на банкете. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное отношение к гостям являются обязательными условиями культуры обслуживания и способствуют созданию хорошего настроения у участников банкета. От официантов требуются дисциплина, организованность, безусловное выполнение всех распоряжений и указаний метрдотеля.



1 - мелкая столовая тарелка; 2 - закусочная тарелка; 3 - столовый нож; 4 - рыбный нож; 5 - столовая ложка; 6 - закусочный нож; 7 - десертный нож; 8 - десертная ложка; 9 - столовая вилка; 10 - рыбная вилка; 11 - закусочная вилка; 12 - десертная вилка; 13 - пирожковая тарелка; 14 - фужер; 15 - бокал для шампанского; 16 - рюмка лафитная; 17 - рюмка рейнвейная; 18 - рюмка водочная; 19 - салфетка; 20 - специи; 21 - нож для масла; 22 - ваза с цветком; 23 - курверная карточка.

Рисунок 23 - Схема сервировки стола на банкете с полным обслуживанием официантами

По окончании банкета официанты помогают гостям встать и выйти из-за стола, провожают их к выходу.

Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкеты с такой формой обслуживания обычно организуют в том случае, если они носят товарищеский или семейный характер. Это может быть завтрак, обед, ужин или просто угощение в честь какого-либо события: знаменательная дата, юбилей, товарищеская встреча, свадьба и т.д.

Банкет за столом с частичным обслуживанием длится приблизительно 2 часа. Если банкет проводится по случаю встречи Нового года или если это сва-

дебный банкет, то его продолжительность увеличивается до 6 часов.

Банкеты с подобной формой обслуживания наиболее распространены по сравнению со всеми другими. Практически приемлемая норма обслуживания - на одного официанта 9-12 гостей. Квалификация официантов на таком банкете может быть невысокой (III разряд), только для обслуживания почетных гостей может понадобиться умение работать «в обнос». Так как все блюда с раздачи и напитки из буфета ставят непосредственно на банкетный стол, то для размещения в банкетном зале как можно большего числа гостей можно пожертвовать подсобными столами.

Банкет-чай. Банкет-чай организуется обычно для женщин или для узкого круга родственников. Приглашение на чай имеет многовековую традицию. В некоторых странах чаепитие стало неизменным ритуалом со своими определенными правилами. Например, в Англии чай пьют в 5 ч вечера, в России неизменным атрибутом чаепития считался самовар, а в Японии существует знаменитая чайная церемония, которая проходит только в специально отведенном для этого помещении.

Меню банкета-чая состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье), шоколадных конфет, шоколада, варенья, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др. В меню банкета иногда включают 1-2 сладких блюда - желе, мусс, крем, пломбир и др.

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя особое внимание старшим по возрасту женщинам. Удостоверившись, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда, наливают десертные вина и отправляются готовить к подаче горячие напитки.

Банкет-чай выглядит значительно торжественнее, когда чай наливают из самовара. Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на приставной стол, накрытый скатертью. Слева от самовара располагают второй поднос, накрытый салфеткой, с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками. На поднос перед самоваром чуть справа ставят заварочные чайники.

Соблюдают определенную последовательность подачи блюд и изделий: в начале предлагают сладкие блюда, затем подают чай с мучными кондитерскими изделиями и последними - фрукты, орехи, конфеты.

Чашку чая следует подносить к гостю правой рукой справа и ставить ее перед ним, правее десертного ножа, ручкой влево от гостя.

В заключение следует отметить, что хорошо организованное и успешно проведенное мероприятие существенно повышает престиж ресторана и служит гарантом его процветания.

Банкет-фуршет. В последнее время все чаще устраиваются приемы-банкеты, где гости едят и пьют стоя. Называются они по-французски «а ля фуршет», что означает «на вилку». Подобные банкеты имеют ряд преимуществ:

- на той же площади банкетного зала можно обслужить значительно большее число гостей;
- каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, выбрать любое место в зале;
- гости могут самостоятельно взять понравившиеся закуски, напитки;
- приглашенные гости могут уйти с банкета в любой момент;
- расходы в расчете на одного гостя значительно ниже по сравнению с обычным банкетом за столом;
- не обязательно указывать точное число участников банкета.

На таком банкете стулья не ставят, поэтому банкет, как правило, продолжается 1 - 1,5 ч. Банкет-фуршет можно организовать для обслуживания завтрака или ужина. По типу фуршета можно организовать десертный стол и прием на свежем воздухе.

Меню банкета-фуршета состоит в основном из большого ассортимента холодных и горячих закусок, десертных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Все блюда готовят небольшими порциями, чтобы их было удобно есть стоя с помощью вилки.

Горячие закуски, десерт, шампанское, кофе должны подаваться ко всем столам одновременно. Во время торжественных речей и заздравных тостов вся-

кое обслуживание прекращается, чтобы не отвлекать внимание гостей и не мешать запланированному порядку проведения мероприятия. Это правило распространяется на обслуживание любого банкета.

Банкет-коктейль. Еще одной разновидностью банкета, где гости пьют и едят стоя, является банкет-коктейль. Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, приборов и столового белья, разнообразия посуды.

Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок, напитков и своеобразное обслуживание (которое можно назвать полным).

Банкет-коктейль непродолжителен. Он проводится, как правило, во второй половине дня, так как имеет явную алкогольную направленность, что уже видно из названия. Банкет может длиться от 30 мин до 1,5 ч в зависимости от предназначения. Он может быть организован для состоятельной публики в антракте театрального представления, в перерыве на международном симпозиуме, для подачи бокала шампанского или бокала вина на дипломатическом приеме. По типу банкета-коктейля проводятся почти все аперитивы, которыми принято предварять банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.

На банкете-коктейле может быть подан кофе. Чай, как правило, не подают, так как его по традиции принято пить за столом. Во время подачи кофе гостям предлагают печенье, орешки, конфеты, шоколад. Несколько раз гостей обносят сигаретами, положенными в специальные сигаретницы. При обслуживании банкета-коктейля официанты не должны забывать о своевременной замене пепельниц.

Комбинированные банкеты. В последнее время все чаще находят применение комбинированные варианты обслуживания банкетов. Например, можно соединить банкет-коктейль с фуршетным обслуживанием.

Для организации банкета коктейль-фуршет необходимы два банкетных зала, каждый из которых в состоянии вместить всех приглашенных гостей. Первый зал оформляется как зал для банкета-коктейля. В другом зале накры-

вают один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют подобно фуршетным столам, за исключением напитков и посуды для них. На этих столах в широком ассортименте должны быть представлены в первую очередь холодные и горячие закуски.

Наряду с закусочными столами в этом зале, как и в первом, необходимо поставить возле стен и в других удобных местах несколько маленьких столиков с пепельницами и салфетками. Для подачи напитков устраивают несколько буфетов-баров. Они могут быть только в первом зале или в обоих.

Прибывшие на банкет гости собираются в первом зале. Здесь их встречают официанты с подносами, которые предлагают напитки, налитые в рюмки, бокалы, стопки в буфете-баре. Официанты обслуживают гостей, предлагая им холодные закуски, уложенные на блюда. Методы, техника и организация обслуживания в этом зале те же, что и на банкете-коктейле [1,6].

7.4 Методика выполнения работы

Для банкетного стола порядок расположения посуды, бокалов, фужеров, рюмок и приборов находится в полной зависимости от меню и очередности подачи закусок, блюд, вин. Исключение из этого правила представляет рюмка для вина на более высокой ножке, которую всегда ставят позади более низкой рюмки, т.е. во второй ряд.

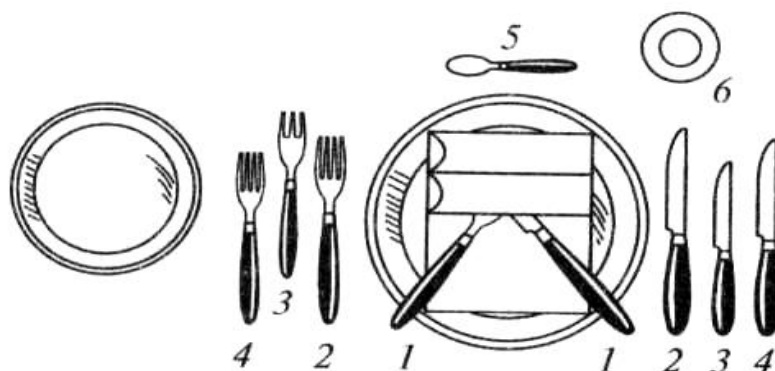
Банкетный стол вначале сервируют мелкими столовыми (сервировочными) тарелками, которые могут носить ярко выраженный декоративный характер и служат в качестве подставки под закусочные или глубокие тарелки. Присутствие таких подставочных тарелок-подносов является символом полного обслуживания. Техника расстановки этих тарелок такова.

Официант определяет центр стола и зрительно делит стол на правую и левую стороны. На одной из сторон он ставит первую центральную тарелку, а в правую и левую стороны от нее на расстоянии 60-80 см друг от друга расставляет другие тарелки, руководствуясь расчетом по 0,8-1 м стола на одного при-

глашенного. Количество тарелок должно соответствовать плану размещения гостей.

Расставив тарелки на одной стороне стола, официант переходит на другую сторону, расставляя тарелки одну против другой. Вариант сервировки стола по меню банкета приведен на рисунке 24.

Существует и другой прием: вначале расставляют стулья по числу участников банкета на равном расстоянии друг от друга, а затем с другой стороны стола, ориентируясь на расположение стульев, расставляют тарелки против каждого из них. Затем стулья можно отодвинуть и расставить тарелки с другой стороны стола.



1, 4 – закусочные приборы; 2 – столовый прибор; 3 – рыбный прибор; 5 – чайная ложка; 6 – фужер.

Рисунок 24 – Вариант сервировки стола по меню банкета

Существуют определенные правила расстановки тарелок:

- официант устанавливает на подсобном столике стопку тарелок так, чтобы эмблемы ресторана были направлены в одну сторону;
- берет стопку подставочных тарелок и, продвигаясь по часовой стрелке, с правой стороны правой рукой ставит каждую тарелку по центру посадочного места;

- бортик тарелки должен находиться от края стола на расстоянии 2-3 см;
- фирменная эмблема или знак ресторана, изображенный на тарелке, должен быть обращен к гостю;
- места, предназначенные для почетных гостей, сервируют несколько иначе, т.е. тарелки расставляют с гораздо большим интервалом - до 1 м;
- не рекомендуется ставить тарелки над ножками стола, так как это мешает сидящим за столом.

Дальнейшие операции по сервировке стола носят общий характер, т. е. после расстановки столовых тарелок на них кладут резные бумажные салфетки *долис*, а на них ставят закусочные тарелки (по одной на каждую). После того как разложены приборы, слева, на расстоянии 10-15 см от края стола, располагают пирожковые тарелки для хлеба. Если к горячему блюду из мяса, птицы или дичи предусмотрен салат из свежей зелени, его раскладывают на закусочные тарелки, которые перед подачей мясного блюда ставят на место пирожковых.

И закусочные, и пирожковые тарелки официант расставляет левой рукой, взяв в правую руку стопку тарелок и двигаясь вокруг стола против часовой стрелки.

Далее официанты приступают к сервировке столов приборами. Для этого на левую руку с ручником ставят поднос, застеленный полотняной салфеткой, с подготовленными, т.е. отполированными до блеска ножами и десертными вилками и, двигаясь вдоль стола по часовой стрелке, с правой стороны правой рукой сервируют стол. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке (так, чтобы половину лезвия прикрывал борт тарелки), рядом с ним рыбный нож, бульонную (столовую) ложку углублением вверх, а правее ее - закусочный нож также лезвием к тарелке.

Установив на правую руку с ручником сервировочный поднос с подготовленными для сервировки вилками и десертными ложками, официант двигается вдоль стола против часовой стрелки и с левой стороны левой рукой сервирует стол вилками в следующем порядке. Слева от столовой тарелки кладет

столовую вилку зубцами вверх так, чтобы она была наполовину прикрыта тарелкой, левее кладет рыбную вилку, а рядом с ней - закусочную зубцами вверх. Официант должен проследить, чтобы концы ручек всех приборов находились на одной прямой линии.

Общепринятые приемы используют при сервировке стола приборами для десерта и фруктов. Десертные ложку, вилку и нож лучше класть над столовой тарелкой параллельно друг другу. Ложку и нож, как обычно, кладут ручками вправо, а вилку влево. Их можно положить и за хрусталем группой; при этом ручки всех приборов должны быть обращены вправо или расположены под прямым углом к кромке стола. На край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола кладут нож для масла.

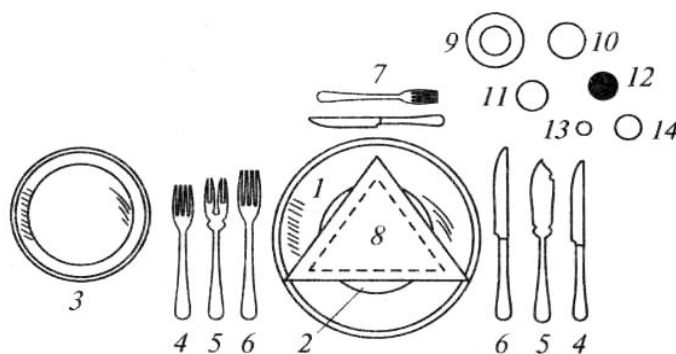
Исполнительная сервировка изображена на рисунке 25.

Приносить какие-либо другие приборы для закусок и блюд, включенных в меню банкета, нежелательно. Особенность банкетной сервировки заключается в том, что закусочные нож и вилку можно класть не на скатерть, а на закусочную тарелку, под салфетку, особенно если в меню включены два горячих блюда и суп.

Если в банкетном меню предусмотрены спаржа, цыплята табака или другое блюдо из числа тех, которое принято есть, не пользуясь столовыми приборами, гостям подают небольшие чашки с водой и плавающими в ней долька-ми лимона для ополаскивания пальцев и салфетки. Вместо чашки с водой можно подавать на тарелках аккуратно сложенные и увлажненные полотняные салфетки.

Сервировку стола стеклом начинают с расстановки фужеров для воды. Официант берет в левую руку с ручником пять фужеров, а шестой фужер в правую руку и сервирует каждое место для гостя с правой стороны. Основание ножки фужера должно находиться на расстоянии 3-5 см от бортика столовой тарелки. Правее фужера параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней ставят рюмку для вина (лафитную или рейнвейную), а еще правее водочную рюмку.

При оформлении второго ряда между фужером и рюмкой для вина должен находиться бокал для шампанского. Коньячные или ликерные рюмки официант приносит непосредственно перед подачей коньяка или ликера к кофе. Если предусмотрена подача крепленого вина, мадерную рюмку устанавливают в первый ряд между рюмками для водки и вина.



1 - столовая тарелка; 2 - закусочная тарелка; 3 - пирожковая тарелка; 4 - закусочный прибор (нож, вилка); 5 - рыбный прибор (нож, вилка); 6 - столовый прибор (нож, вилка); 7 - десертный прибор (нож, вилка); 8 - салфетка; 9 - фужер; 10 - бокал для шампанского; 11 - мадерная рюмка; 12 - рейнвейная рюмка; 13 - водочная рюмка; 14 - лафитная рюмка.

Рисунок 25 - Исполнительная сервировка (банкетная)

Стеклянную посуду расставляют, пользуясь принципом «органной трубы», т.е. начинают с высоких фужеров, а более низкие виды посуды ставят перед ними, чуть правее, ориентируясь на положение правой руки клиента.

Неотъемлемая деталь банкетного стола – полотняные салфетки, красиво сложенные и размещенные на закусочных тарелках.

Хлеб к столу подают за несколько минут до приглашения гостей. При раскладывании нарезанного хлеба соблюдают определенные правила.

Батоны белого хлеба принято резать поперек, а хлеб формовой – вдоль на две половинки, а затем на куски. Белый хлеб кладут на левый бортик пирож-

ковой тарелки верхней корочкой влево, а черный хлеб – на правый бортик тарелки верхней корочкой вправо (по два-три кусочка).

Нередко в ресторанах подают хлеб, испеченный в виде маленьких круглых булочек. Их раскладывают на тарелки так, чтобы на каждого гостя приходилось две-три штуки.

Такие изделия, как расстегаи, кулебяки, тосты, кладут на бортик второй пирожковой тарелки, располагая ее перед тарелкой с хлебом. Если подают тосты с икрой, то желательно, чтобы они были теплыми, для чего рекомендуется после выпечки уложить их в полотняную салфетку.

Специи (соль и перец) размещают на столе через один прибор попарно (солонка, перечница) слева от пирожковой тарелки из расчета одна пара специй на двух гостей. Солонку ставят слева от перечницы. Пепельницы ставят слева, против вилок, через прибор (там, где нет специй). В связи с тем, что за столом курят только после десерта, пепельницы можно не ставить на стол заранее. Официанты приносят их только к моменту подачи кофе. Если же гость вопреки этому запрету все-таки закуривает, официант обязан немедленно поставить перед ним пепельницу. Пепельницы можно ставить на стол и при сервировке, но только при условии, если об этом просит заказчик. Наиболее удобны пепельницы небольших размеров. Сигареты официант подает в открытых пачках, а еще лучше - в сигаретницах в ассортименте. Рядом с сигаретами должны находиться спички или зажигалка.

Цветы на банкетном столе ставят в вазы с водой, размещая их в центре или по краям. В качестве дополнения к цветам подходят канделябры со свечами. Если за столом присутствует иностранная делегация, то выставляют флажки с флажками этого государства.

Сервированный банкетный стол должен представлять собой своеобразный ансамбль, в котором не должно быть ничего лишнего.

Задание. Составить таблицу «Сравнение характерных особенностей банкетов». Форма в виде таблицы 5 представлена ниже.

Таблица 5 - Сравнение характерных особенностей банкетов

Используемый инвентарь и характерные признаки банкета	Банкет за столом с полным обслуживанием	Банкет за столом с частичным обслуживанием	Банкет-фуршет	Банкет-коктейль
Фуршетные столы				
Банкетные столы				
Подсобные столы				
Стулья				
Банкетные скатерти				
Фуршетные «юбки»				
Скатерти обыкновенные				
Салфетки полотняные				
Салфетки бумажные				
Индивидуальная сервировка стола				
Столовые приборы				
Шафиндиши				
Обслуживание официантами III разряда				
Обслуживание официантами IV разряда				
Обслуживание официантами V разряда				
Полное обслуживание				
Частичное обслуживание				
Частичное самообслуживание				
Количество гостей на одного официанта				
Средняя продолжительность банкета				

7.5 Контрольные вопросы

1. Расскажите о последовательности сервировки банкетного стола тарелками?
2. Расскажите о последовательности сервировки банкетного стола стеклом?
3. Назовите особенности банкетной сервировки?
4. Принцип подачи хлеб к столу.

8 Практическая работа № 8 Способы, правила и техники обслуживания банкетов

8.1 Цель работы

Освоение способов, правил и техники подачи блюд, напитков в ресторанах при обслуживании банкетов

Задание 1. Изучить общие положения и методику выполнения работы.

Задание 2. Освоить технику подачи блюд «в стол».

Задание 3. Освоить технику подачи блюд в «обнос» (французский способ).

Задание 4. Освоить технику подачи блюд с предварительным порционированием на приставном столе (английский способ).

Задание 5. Освоить технику подачи буфетной продукции.

8.2 Общие положения

Каждое блюдо подается с соответствующими приборами и на соответствующей посуде. К тем блюдам, которые едят руками, подается полоскательница с водой, для того чтобы ополоснуть пальцы.

При подаче официант держится свободно, слегка наклонившись к сидящему за столом клиенту. Подходя к нему для подачи блюд с правой стороны, он выдвигает вперед правую ногу, а подходя с левой стороны, - левую.

При подаче блюд соблюдают следующие правила:

- если заказан суп, то холодную закуску подают перед супом, а горячую после супа;
- если супа не заказывали, то сначала подают холодную закуску, а затем горячую;
- если заказаны два вторых блюда, сначала подают более легкое (с точки зрения усвоения его организмом), а затем более тяжелое блюдо;
- блюда из рыбы, кур или молодого барашка подают перед блюдами из телятины, свинины или баранины.

Порядок подачи десертов - обратный порядку подачи других блюд, т.е. начинают с подачи более тяжелых десертов (десерты с сиропами), а заканчивают подачей более легких десертов (кремы, мороженое и фрукты).

В ресторанной практике в зависимости от квалификации официантов и заданного уровня обслуживания применяют следующие способы подачи закусок, блюд и напитков:

- *порционная* подача блюд (общеевропейский способ),
- подача блюд *в стол* (русский способ);
- подача блюд *в обнос* (французский способ);
- подача блюд с *предварительным перекладыванием в тарелки* посетителей (порционированием) на подсобном столике (английский способ);
- *комбинированный* способ подачи. [1,7]

8.3 Методика выполнения работы

8.3.1 Подача блюд «в стол»

При обслуживании с расстановкой блюд на столе заказные блюда общего пользования оформляются на раздаче. Официанты подготавливают для поваров следующую посуду: блюда круглые и овальные, супницы, баранчики, соусники, вазы, многопорционные салатники, лотки для сельди и других продуктов. Пока повара оформляют многопорционные блюда, официанты сервируют столы сервировочными и подогретыми закусочными тарелками, закусочными приборами. Далее они получают на раздаче красиво оформленные многопорционные блюда, приготовленные целиком, и располагают их на столе, чаще всего банкетном.

Одно из требований к подаче блюд в стол заключается в том, чтобы официант умел равномерно распределять все блюда на поверхности стола, соблюдая принципы гармонии. Это означает, что блюда должны чередоваться по цвету, высоте, величине. При подаче горячих блюд в баранчиках с крышками на столе обязательно должны быть установлены подставочные закусочные тарелки для крышек, а если крышки горячие, то они снабжаются салфетками.

Недостаток этого способа в том, что не учитываются индивидуальные вкусы клиентов, их гастрономические запросы в отношении гарниров, соусов, степени прожаренности мяса. Кроме того, подача некоторых блюд для всех в большой металлической посуде не дает возможности сохранять их первоначальную температуру, поэтому русский способ подачи блюд считается наиболее простым.

При этом способе расстановка блюд на столе заказанное блюдо ставят вместе с приборами для переключивания. Способ применяется при обслуживании торжественных вечеров, свадеб:

- посетители самостоятельно обслуживают себя;
- холодные закуски и блюда следует вынести на стол в начале банкета;

- горячие блюда – последовательно;
 - прежде чем подать очередное блюдо, нужно убрать использованную посуду и приборы, и подать чистые
 - эта форма подачи блюд приемлема для десертного стола и подачи кофе и чая;
 - горячие напитки подать, соответственно, в кофейниках и чайниках.
- Подача блюд в стол изображена на рисунке 26.

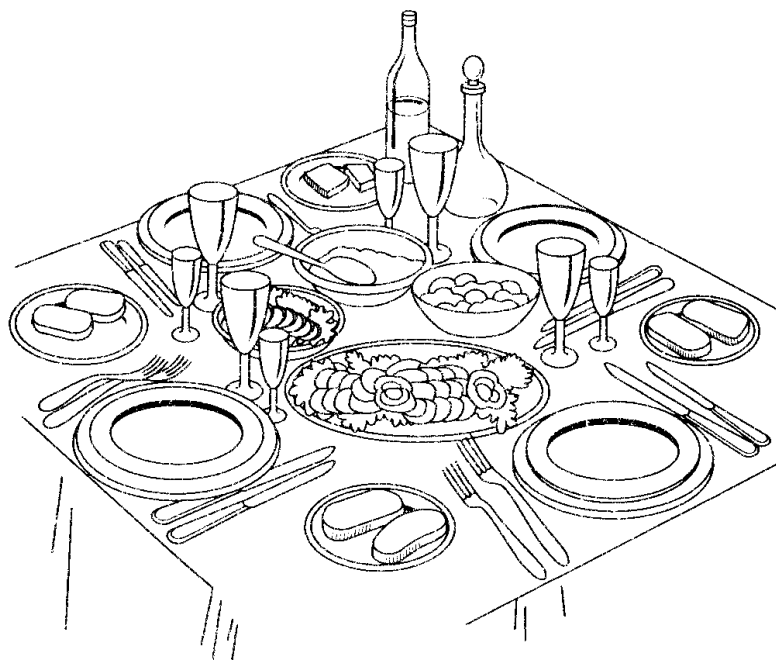


Рисунок 26 - Русский способ подачи холодных блюд в стол

8.3.2 Подача блюд в «обнос» (французский способ)

Техника обслуживания в обнос включает следующие операции:

- официант убирает со стола использованную посуду от предшествующего блюда;
- досервировывает стол необходимыми тарелками и приборами в соответствии с заказом;

- ставит перед гостем на сервировочную тарелку подогретую мелкую столовую тарелку (для того чтобы не обжечься, он использует ручник, сложенный в форме «прихватки»).

Расстановка подогретых мелких столовых тарелок требует от официанта высокой квалификации:

- стопку тарелок он держит на левой руке;
- подходит к сидящему клиенту с правой стороны;
- берет ладонью правой руки тарелку, не касаясь пальцами ее верхнего ободка;
- держа тарелку горизонтально, ставит ее перед клиентом;
- обходит всех сидящих за столом, заканчивая тем из них, кто делал заказ.

Здесь следует обратить внимание на небольшой нюанс. Еще до постановки на стол официант проверяет чистоту тарелки, но ни в коем случае не протирает ее на глазах у клиентов, если на ней обнаружили пятна, подтеки и т.п.

При подаче блюд в обнос официант выполняет следующие операции:

- кладет на подготовленное поварами и красочно украшенное многопорционное блюдо приборы для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз (ручки приборов должны выступать за край блюда - у ложки несколько больше, чем у вилки);
- берет с подсобного столика правой рукой горячее блюдо концом ручника, чтобы не обжечься; затем направляет ручник по длине вдоль левой руки с тем, чтобы тот служил как бы ее продолжением и прикрывал манжету рукава;
- ставит блюдо вместе с приборами для раскладки на ладонь левой руки, покрытую сложенной вчетверо салфеткой; салфетку можно не применять, но тогда ручник свертывают вчетверо и кладут на ладонь левой руки, одновременно прикрывая манжету рукава;

- подходит к посетителю слева (при этом основной продукт, находящийся на многопорционном блюде, и ручки приборов для раскладки должны быть обращены в сторону посетителей);

- держа блюдо на уровне локтя, останавливается позади посетителя, а затем, поднимая левую руку с блюдом, делает шаг левой ногой вперед и, слегка наклонившись к посетителю, подносит блюдо к столу; правила этикета требуют, чтобы свободную правую руку официант отвел назад, но если блюдо очень большое и тяжелое, то правой рукой он может поддерживать его за борт;

- подносит блюдо и, приблизив его край к тарелке посетителя, но не касаясь ее, слегка наклоняет блюдо так, чтобы его край нависал над бортиком тарелки;

- держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовой вилки и ложки раскладывает содержимое на тарелку каждому посетителю; при этом официант прижимает правый локоть к себе, а кисть отводит вправо для того, чтобы ненароком не задеть гостя локтем.

Дождавшись, когда посетитель положит в тарелку порцию кушанья, а приборы для перекладки на блюдо, официант поднимает блюдо над столом и при необходимости поправляет приборы. Обнаружив, что ручки приборов замаслены, он тут же заменяет их, а затем продолжает раздачу.

Известное профессиональное правило гласит: при перекладывании кушанья в тарелку посетителя приборы могут быть в руке официанта, но держать их надо обязательно над блюдом; локти официант должен прижимать к себе, а при перекладывании работать в основном кистью; блюдо при этом держат так, чтобы его бортик немного перекрывал бортик тарелки (чтобы исключить попадание капель соуса на скатерть).

При порционировании блюд следует придерживаться еще одного правила: вначале брать основной продукт, переносить его в тарелку посетителя, а затем перекладывать гарнир, размещая его за основным продуктом. Далее, зачерпнув ложкой соус, полить им основной продукт. Таким способом официан-

ты перекладывают большинство закусок, горячих блюд, состоящих из порционных кусков мяса, рыбы и гарниров.

Классическим считается способ, когда посетителей обслуживают два официанта: один из них подает основной продукт (мясо, рыбу), другой предлагает сложный гарнир, соус. В этом случае блюдо с гарниром и соусник ставят на небольшой поднос, покрытый льняной салфеткой или салфеткой *долис*.

Подача в обнос основного горячего блюда на банкете может осуществляться бригадой из трех официантов: первый подает мясное блюдо, второй идет следом и подает гарнир, а третий подает соус.

Если соус подают отдельно от гарнира, то соусник ставят на небольшую тарелку, накрытую салфеткой долис, которую держат на ладони левой руки; при этом носик соусника должен находиться над тарелкой.

Подача блюд в обнос изображена на рисунке 27.

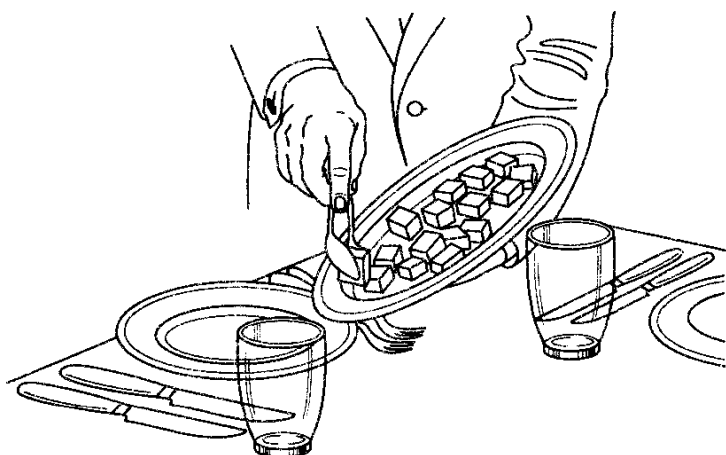


Рисунок 27 - подача блюд в обнос (французский способ)

8.3.3 Подача блюд с предварительным порционированием на приставном столе (английский способ)

Обслуживание с предварительным порционированием, т.е. перекладыванием блюд в тарелки посетителей, заключается в том, что официант сначала показывает посетителю принесенное с раздачи блюдо, а затем с его разрешения перекладывает содержимое на подогретые тарелки (рисунок 28).



Рисунок 28 - Английский способ подачи блюд

Порционирование блюд официант осуществляет, используя для подготовки блюд к подаче любой из следующих видов оборудования:

приставные (подсобные) столики - такое название получили потому, что их вплотную приставляют к обеденному столу, чтобы посетители ресторана видели, как официант перекладывает в их тарелки содержимое общего блюда, принесенного с раздачи; по размерам они соответствуют обеденным столам (высота 750 мм, ширина 600 мм);

геридон – небольшой (длиной 1м) сервировочный столик на колесиках, подвозимый официантом к обеденному столу, за которым сидят клиенты; такие столики называют также сервировочными тележками; они могут иметь различное устройство.

трейджек – складной поднос, устанавливаемый сверху на специальную

складывающуюся стойку, - служит для порционирования и транширования блюд.

Особенности этого вида обслуживания в том, что официант сначала показывает посетителю принесённое блюдо, а затем с разрешения перекладывают блюдо в тарелку на приставном столе

8.3.4 Подача буфетной продукции

К буфетной продукции относятся вино-водочные изделия, пиво, минеральные и фруктовые воды, соки, табачные изделия, хлеб (в настоящее время хлеб чаще всего находится на производстве).

Обслуживание гостей начинают с подачи буфетной продукции в определенной последовательности: безалкогольные напитки (или аперитив), хлеб, табачные изделия (за исключением сигар).

При получении буфетной продукции официант проверяет ее качество: не имеют ли напитки помутнения или осадка, целы ли этикетки на бутылках и т.п. Подавать бутылки с вином или безалкогольными напитками без этикеток не рекомендуется. Официант обращает внимание на то, чтобы бутылки с напитками были чистыми, без сколов, трещин, с ненарушенной заводской укупоркой.

Подача напитков имеет свои особенности.

Минеральную воду и газированные напитки официант приносит в зал и откупоривает в присутствии посетителя. Бутылки приносят в руке (одну или две) или на небольшом подносе (если их больше двух). Официант ставит две бутылки на ладонь левой руки так, чтобы одна из бутылок занимала часть ладони, безымянный палец и мизинец, и прижимает ее к ладони. На оставшуюся часть ладони и отодвинутый указательный палец официант ставит рядом с первой вторую бутылку, обе должны быть повернуты этикетками вправо. Эта бутылка удерживается большим и указательным пальцами, которые прижимают

ее к основанию большого пальца ладони. Средний палец фиксирует устойчивость бутылок.

Винно-водочные изделия подают к столу в соответствии с заказом, полученным от клиентов ресторана. Прежде чем подать вино, официант откупоривает бутылку, причем делает это в торговом зале в присутствии гостей. Для этих целей используется комбинированный инструмент, в состав которого входят нож, штопор и ключ для открывания бутылок. После этого горлышко бутылки протирают и, если она закупорена натуральной пробкой, вворачивают штопор, но так, чтобы не пробуровать пробку насквозь. Кусочки пробки не должны попасть в напиток. Пробку медленно вытаскивают правой рукой, удерживая бутылку за горлышко левой рукой. При этом бутылка должна упираться дном в крышку подсобного столика. Открывая бутылку, не следует делать резких движений, чтобы не встряхнуть вино, особенно если это красное. Пока официант вытаскивает пробку, он держит бутылку в салфетке. После того как бутылка открыта, тщательно вытирает горлышко салфеткой.

Винно-водочные изделия в розлив подают в графинах (если заказано несколько порций напитка) или в соответствующих рюмках, бокалах, стаканах (если заказана одна порция).

Как правило, все виды буфетной продукции официант приносит в зал на подносе, но если требуется принести кувшин или графин, а также одну-две бутылки, то можно поставить их на салфетку или ручник в ладонь левой согнутой руки, держа ее на уровне локтя.

Заказанные посетителями сигареты, папиросы, спички подают на пирожковой тарелке или маленьком подносе.

Соки и прохладительные напитки собственного производства подают для одного посетителя в хайболлах, для группы гостей - в кувшинах. Стаканы официант переносит на подносе и с подноса правой рукой с правой стороны от

гостя ставит их на стол.

Кувшин можно переносить на подносе, а можно - на ладони левой руки, на сложенной салфетке, придерживая ручку кувшина правой рукой.

Наливают напиток из кувшина также справа правой рукой.

Хлеб можно подавать в плетеной корзинке, на мелкой столовой тарелке, на пирожковой тарелке. Как правило, к хлебу подают масло - в розетке или на пирожковой тарелке.

8.4 Контрольные вопросы

1. Расскажите о трех способах выноса блюд в зал.
2. Назовите основные принципы французского способа.
3. Какие блюда подаются французским способом.
4. Какие блюда подаются английским способом?
5. Каковы основные правила подачи английским способом?
6. Дайте характеристику русского способа подачи блюд.

Список использованных источников

1. Гайфуллина, Д.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: метод. указ. к лабор. работам / сост. Д.Т. Гайфуллина. - Уфа: БашГАУ, 2013. - 45 с.
2. Гайфуллина, Д.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: метод. указ. к практ. и семинар. занятиям / сост. Д.Т. Гайфуллина. - Уфа: БашГАУ, 2013. - 23 с.
3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / С.И. Главчева. - Санкт Петербург: Питер, 2012. - 205 с.
4. Дубинина, Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности / Н.А. Дубинина. - Ростов на Дону: Феникс, 2009. - 541 с.
5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 557 с.
6. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова. - Санкт Петербург: Троицкий мост, 2011. - 232 с.
7. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - Москва: Академия, 2008. - 432 с.