

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

Кафедра технологии пищевых производств

П. В. Медведев,
В. А. Федотов

ВИДЫ СЕРВИРОВОК СТОЛА

Методические указания

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет» для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Оренбург
2018

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.83-5я73
М 42

Рецензент – кандидат технических наук, доцент А.В. Берестова

Медведев, П. В.
М 42 Виды сервировок стола: методические указания / П.В. Медведев, В.А. Федотов; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2018. – 21 с.

Методические указания для выполнения лабораторных и практических работ по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» содержат материалы по видам сервировки стола на предприятиях общественного питания; материалы могут быть использованы обучающимися на практических занятиях, посвященных сервировке стола.

Методические указания предназначены для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.82-5я73

© Медведев П.В.,
Федотов В.А., 2018
© ОГУ, 2018

Содержание

1 Теоретические основы материала, изучаемого на практических занятиях	4
1.1 Правила сервировки стола.....	4
1.2 Виды сервировок стола.....	4
1.3 Виды сервировок стола.....	12
2 Получение задания.....	18
3 Подготовка к выполнению задания.....	18
4 Выполнение задания	19
Список использованных источников	21

1 Теоретические основы материала, изучаемого на практических занятиях

1.1 Правила сервировки стола

Слово «сервировка» происходит от французского *servie*, что означает служить, и имеет два значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке); совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье и др.).

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола, следующие: простота, практичность, согласование ее с интерьером зала, соответствие подаваемой пище. Наряду с этим большое внимание уделяется эстетической направленности сервировки стола: форме, цвету, оформлению посуды, цвету скатерти и салфеток, соответствию ее тематической направленности предприятия, использованию национальных особенностей и др.

Требования к сервировке стола определяются основными правилами работы предприятий общественного питания. Она может быть предварительной и исполнительной. [1]

1.2 Виды сервировок стола

1.2.1 Предварительная сервировка стола

Предварительная сервировка стола выполняется в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов, которые могут быть

использованы при последующем выполнении заказа. К ним относятся: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки.

Исполнительная (полная) сервировка осуществляется официантом, как правило, в зависимости от меню принятого заказа.

Сервировка стола зависит от многих факторов: типа, класса и специализации предприятия, характера обслуживания, метода и особенностей подачи отдельных блюд и др.

В связи с этим выделяют сервировку для подачи завтрака, обеда, ужина, чая, кофе, банкетную.

Сервировка стола, как и в целом процесс обслуживания потребителей, носит творческий характер и отличается многовариантностью, но основывается она на общих правилах, которые обусловлены рациональной, научной организацией труда официантов, а также необходимостью представления максимума удобств потребителям.

Многие требования к сервировке стола определяются правилами поведения за столом.

Сервировка стола осуществляется в определенной последовательности: стол покрывают подскатерником, скатертью, затем устанавливают тарелки, раскладывают приборы, размещают фужеры, салфетки, приборы для специй. Каждый элемент сервировки должен иметь на столе определенное место.

Накрытие стола скатертью выполняют так, чтобы заглаженный центральный шов скатерти был расположен по оси стола и обе стороны ее находились на одном уровне от стола. Края скатерти должны опускаться не менее чем на 35 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула.

Меньший спуск скатерти придает столу неэстетичный вид, больший - неудобен для потребителей. На рисунке 1 показано, каким должен быть правильный спуск скатерти при накрытии квадратного, круглого и прямоугольного столов. [2]

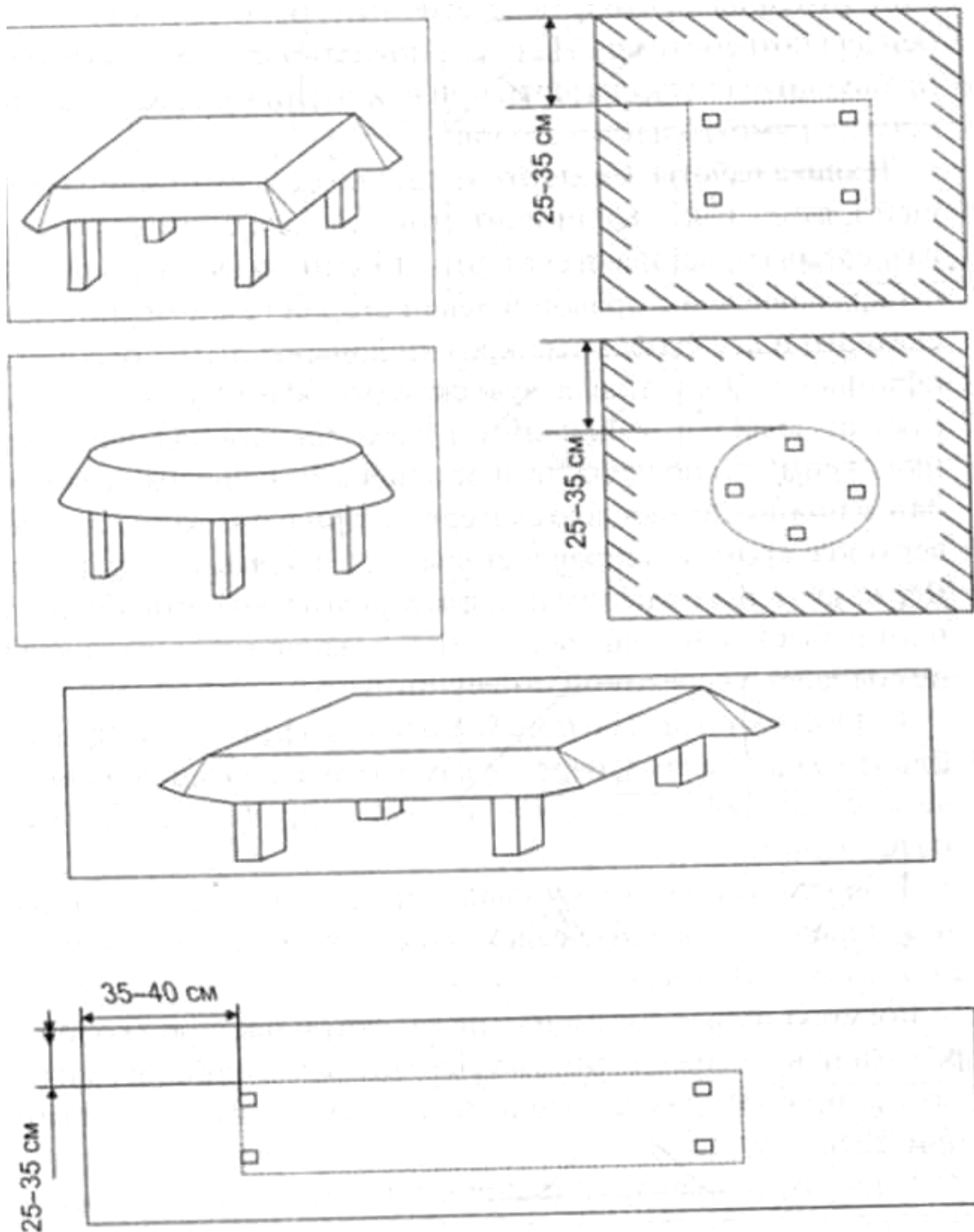


Рисунок 1 – Накрытие стола скатертью

Техника работы. Скатерть кладут на стол со стороны, ведущей к входу в зал. Официант стоит у стола спиной к выходу, разворачивает, оставляя скатерть

сложенной вчетверо так, чтобы края свисали с правой и левой сторон равномерно. Центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту. Подготовленную скатерть официант берет двумя руками, захватывая большим и указательным пальцами верхнюю кромку и поддерживая остальными пальцами середину. Затем приподнимает всю скатерть и, придерживая ее только за верхнюю кромку, направляет вперед и закрывает торец стола. Держа скатерть большим и указательным пальцами, официант протягивает ее на себя через стол, пока центральная складка не совпадет с серединой столешницы.

Существует и другой прием: подготовленную скатерть официант кладет на стол, берет руками за два (лежащих рядом) из четырех ее свободных углов, сильно встряхивает и опускает на столешницу.

Полотняную салфетку кладут на закусочную или десертную тарелку, бумажные салфетки ставят в специальных подставках или вазочках.

Возможно также размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерти между приборами (ножом и вилкой). Различные варианты складывания салфеток приведены на рисунке 2.

Мелкую столовую, закусочную или десертную тарелку ставят точно против стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло примерно 2 см (рисунок 3, а). Эмблема должна быть на борту тарелки, обращенному к середине стола. При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую столовую. При этом целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрывать эмблему (рисунок 3, б). При банкетной сервировке закусочная тарелка ставится сверху на мелкую столовую. При этом целесообразно проложить между ними салфетку, но так, чтобы не закрывать эмблему (рисунок 3, б).

Пирожковую тарелку ставят с левой стороны от основной (мелкой столовой или закусочной) на расстоянии 10 см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилок). Возможны различные варианты размещения пирожковой тарелки по отношению к мелкой или закусочной (рисунок 3, в-е).

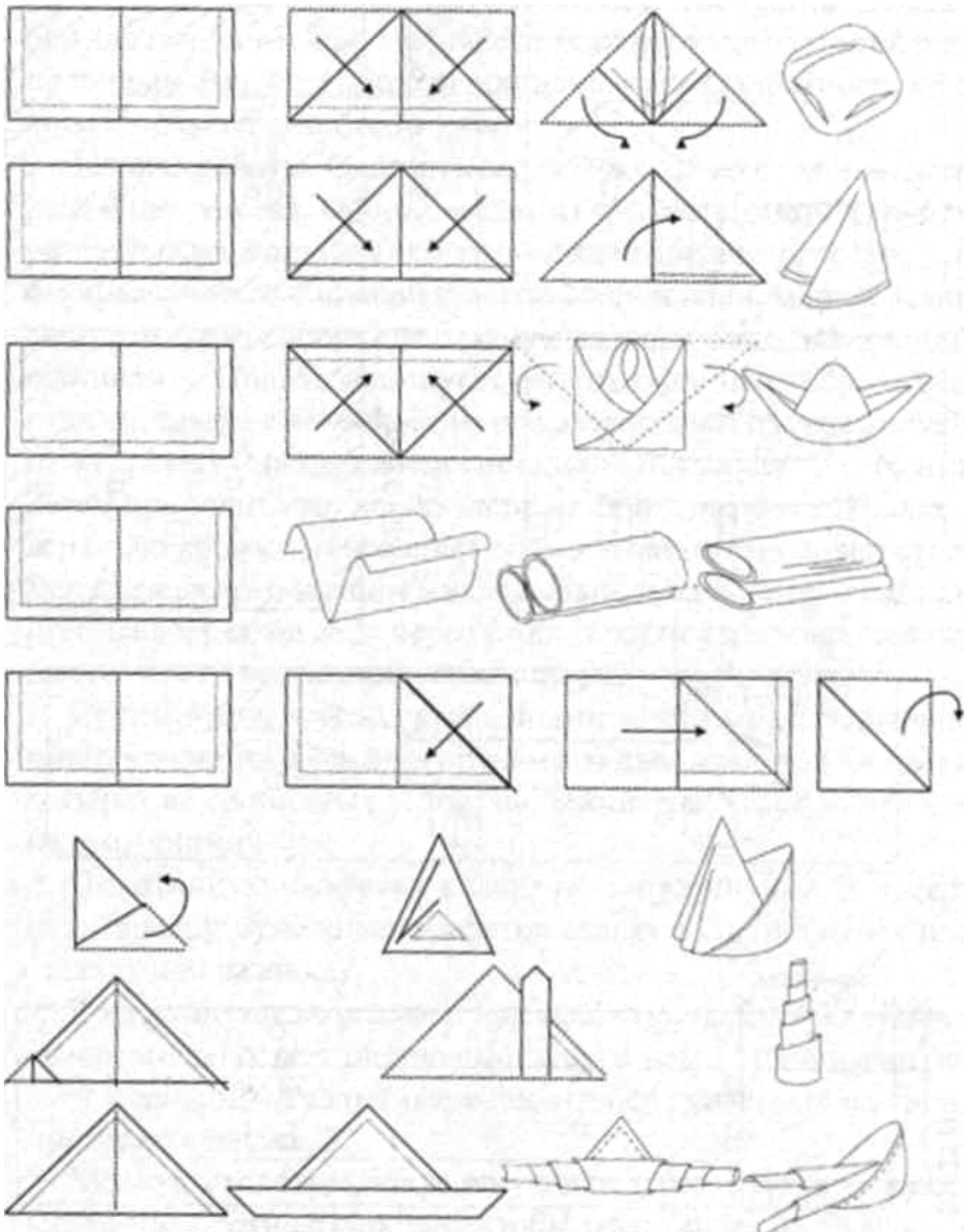


Рисунок 2 – Способы складывания салфеток

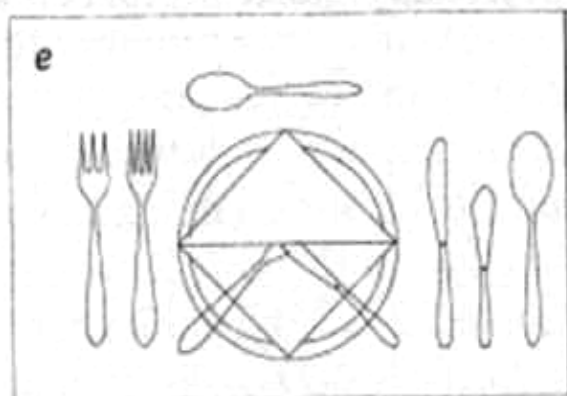
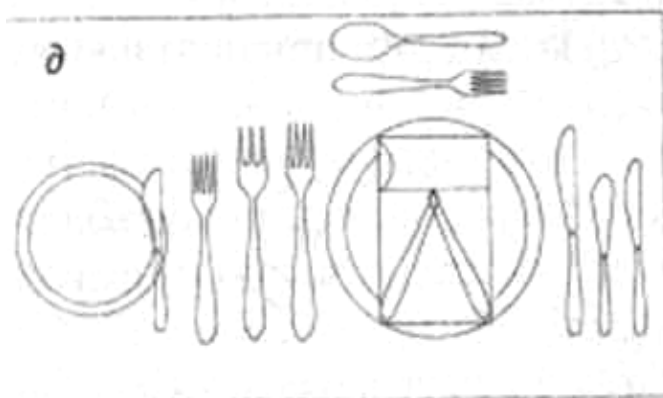
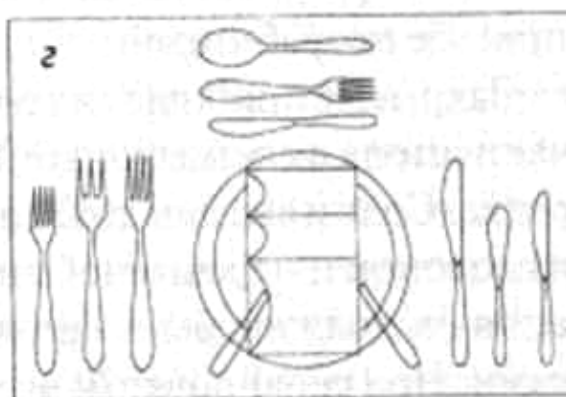
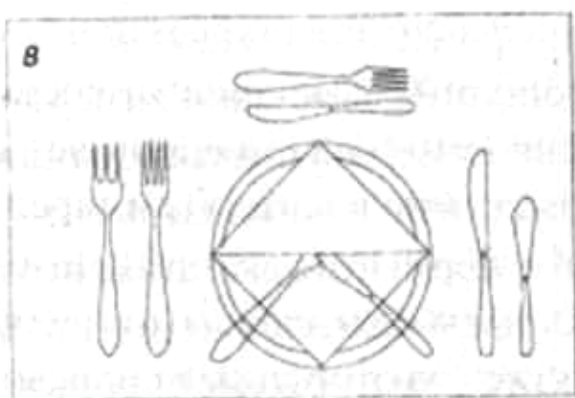
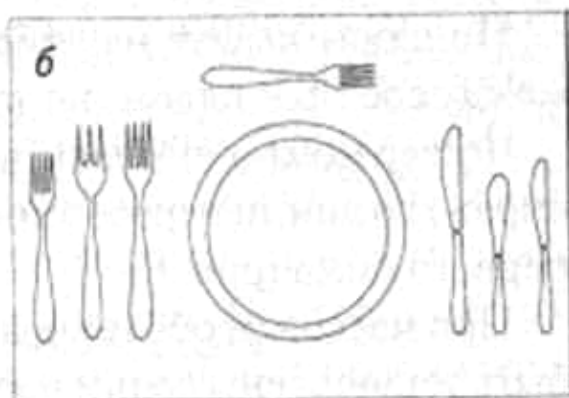
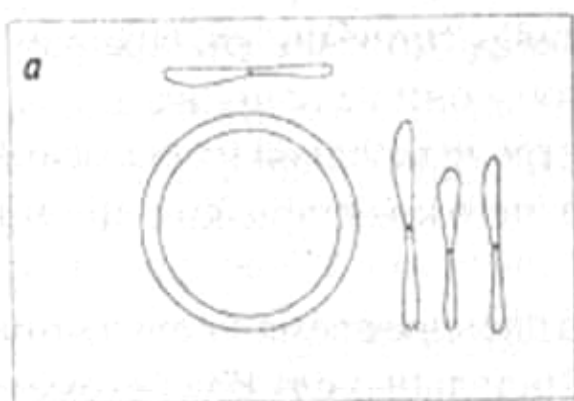


Рисунок 3 - Размещение тарелок на столе

Столовые приборы размещают справа и слева от центральной (мелкой столовой, закусочной, десертной) тарелки: ножи кладут справа лезвием к ней, вилки — слева зубцами вверх. Сервировку стола приборами официант всегда начинает с ножа. Ножи необходимо укладывать с правой стороны тарелки, размещая их в направлении слева направо: столовый, рыбный, закусочный (рисунок 4, а); вилки принято укладывать с левой стороны тарелки, размещая их в направлении справа налево: столовую, рыбную, закусочную (рисунок 4, б). Потребитель в процессе еды пользуется приборами в обратном порядке.

Стол рекомендуется сервировать не более чем на три комплекта приборов. В случае необходимости четвертый комплект можно положить на закусочную тарелку под салфетку (рисунок 4, г). Нож для масла кладут на правый борт пирожковой тарелки (рисунок 4, д). Столовую ложку кладут всегда с правой стороны, углублением вверх (рисунок 4, е).

Десертные приборы укладывают перед тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка (рисунок 4, г). При сервировке стола десертными тарелками можно положить десертные приборы слева (вилку) и справа (нож, ложку) от нее. Часто при сервировке укладывают только один из десертных приборов (рисунок 4, а, б, е) или в паре - ложку и вилку, нож и вилку (рисунок 4, д, в).

Приборы кладут на небольшом расстоянии от тарелки, а между собой - рядом, но так, чтобы они не соприкасались.

Фужер можно установить в центре за тарелкой или сдвинуть вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа (рисунок 5).

При массовом обслуживании в дневное время на стол могут быть установлены соль и перец. В остальных случаях рекомендуется при сервировке стола ставить только соль, остальные специи, приправы подают к соответствующим блюдам или по просьбе потребителей.

Закрытые приборы для соли и специй размещают в средней части стола в специальных подставках или на пирожковой тарелке. Соль и специи должны быть

сухими и легко высыпаться из солонок и перечниц. Отверстия, через которые специи засыпают, должны быть прочно закрыты специальными пробками. При сервировке банкетных столов открытые солонки и перечницы ставят на скатерть без подставок. На каждый прибор кладут ложечку для специй.

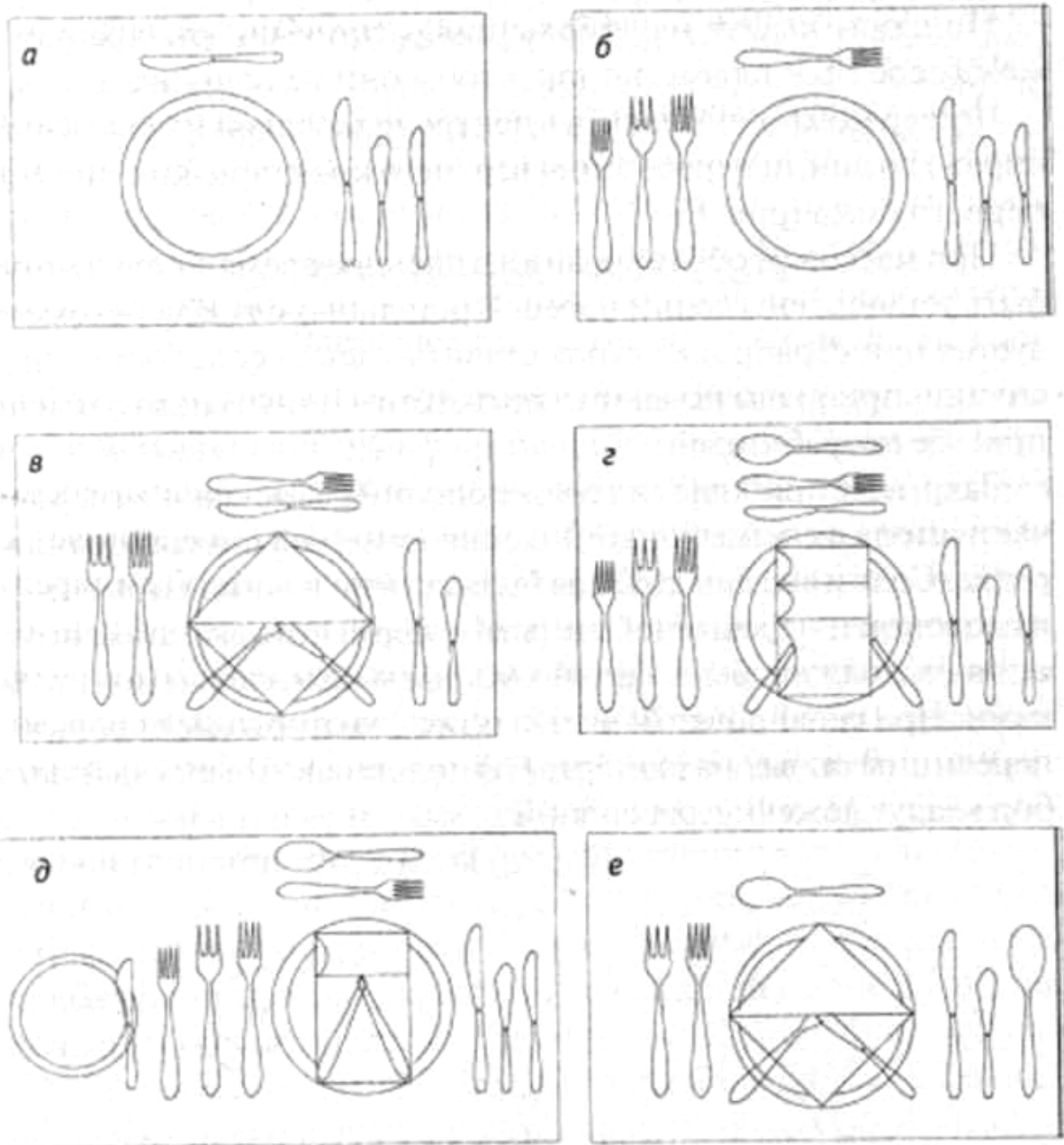


Рисунок 4 - Размещение приборов на столе

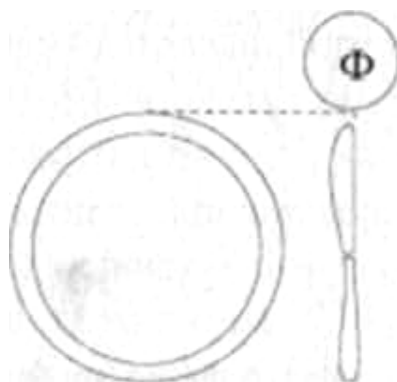


Рисунок 5 - Размещение фужеров на столе

Для украшения стола используют свежие садовые и полевые цветы. Их ставят в центр стола в невысоких вазах по 5 шт в каждой. В некоторых торжественных случаях срезанные цветы раскладывают вдоль стола дорожкой или по 2 цветка кладут правее ножей возле каждого места за столом. [3-4]

1.3 Виды сервировок стола

1.3.1 Предварительная сервировка стола

Предварительной называется сервировка, которую проводят при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей. Набор предметов, предназначенных для предварительной сервировки, определяется в каждом предприятии на основе изучения потребительского спроса и ассортимента блюд в меню. Так, в ресторанах, отпускающих продукцию собственного производства по специальному меню в дневное время, допускается минимальная предварительная сервировка стола, включающая пирожковую тарелку, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы (рисунок 6). В вечернее

время необходимо дополнить сервировку закусочными приборами, убрать столовую ложку (рисунок 7).



Рисунок 6 - Вариант предварительной сервировки к обеду



Рисунок 7 - Предварительная сервировка к ужину

Предварительная банкетная сервировка включает мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовые (без ложки), рыбные и закусочные приборы, салфетку, фужер (рисунок 8). Сервировка может включать десертные приборы (рисунок 9).

При выполнении сервировки стола для подачи чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от основной (десертной) тарелки на уровне верхнего ее края. Соответствующую чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо. Чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ее ручке.

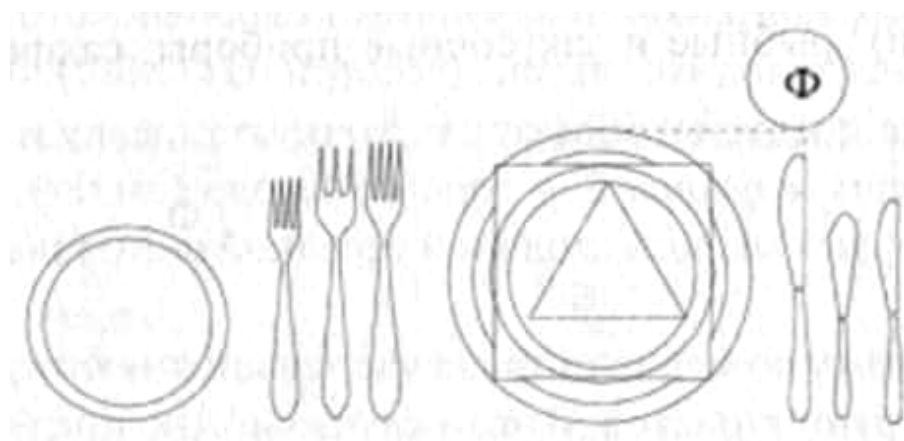


Рисунок 8 - Предварительная банкетная сервировка

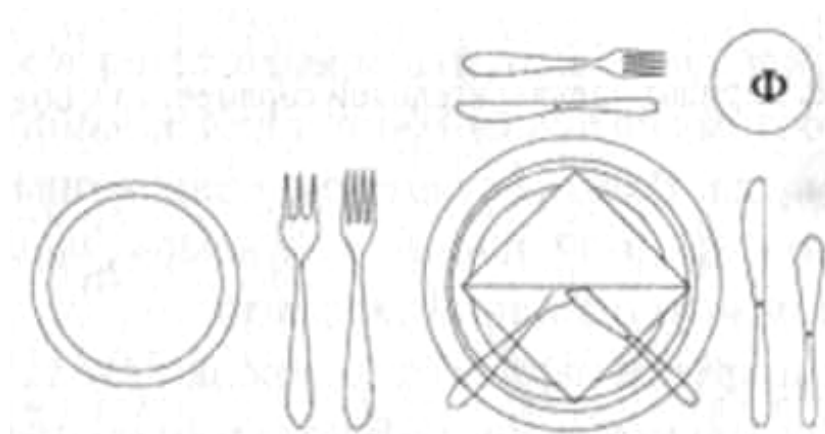


Рисунок 9 - Вариант предварительной банкетной сервировки

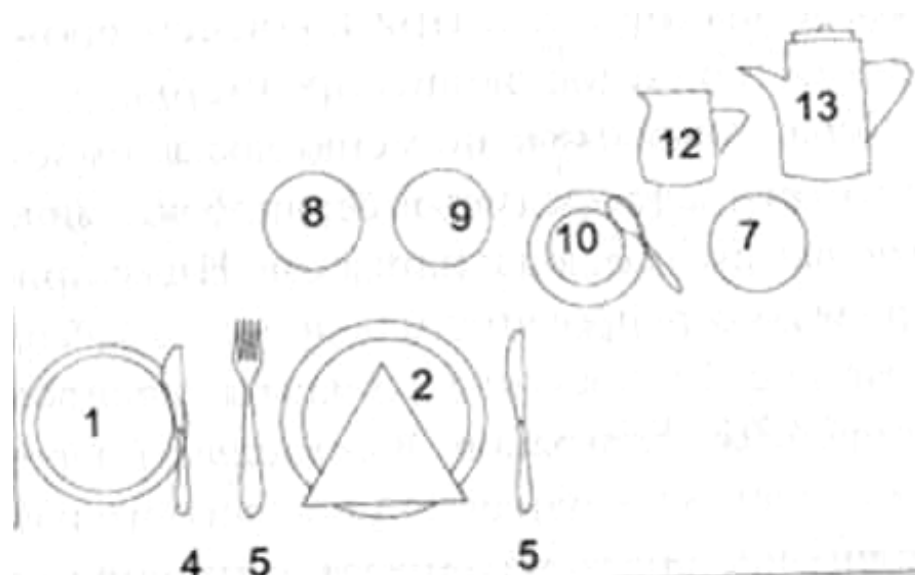
1.3.2 Исполнительная (полная) сервировка стола

Сервировку, которую проводят по заранее известному меню заказа, называют исполнительной. Она употребляется обычно при организации обслуживания банкетов, туристов, участников совещаний и т. д. При такой сервировке не должно быть лишних или недостающих предметов.

Сервировка стола по меню заказа имеет много вариантов, при этом число предметов сервировки зависит от ассортимента подаваемых блюд и напитков. Ниже приведены различные варианты сервировки стола по меню заказа.

На рисунке 10 показаны варианты сервировки стола по меню европейских завтраков. Сервировку по меню завтрака часто выполняют при обслуживании групп туристов. В этом случае можно предварительно поставить на стол кофейные или чайные чашки, кофейники, молочники, сахарницы, розетки для варенья, лимона и др.

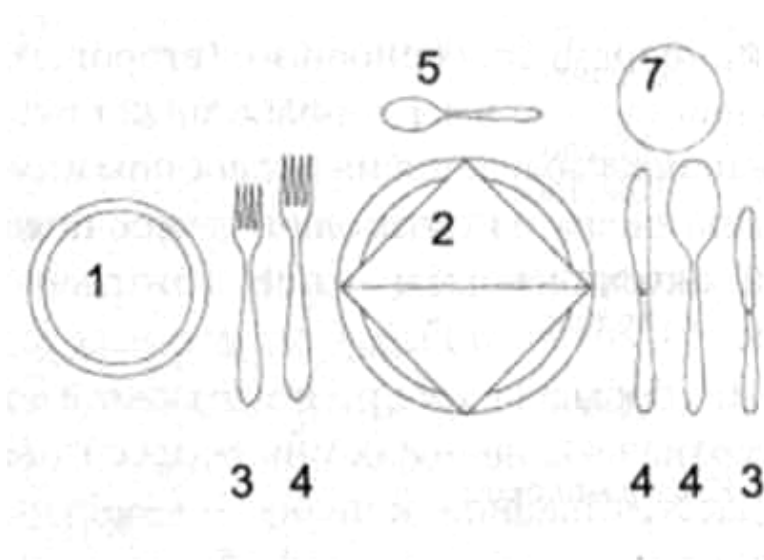
В каждом варианте завтрака предлагается в меню масло сливочное, поэтому на правый борт пирожковой тарелки кладут нож для масла. Розетка с сахаром устанавливается справа от чайной или кофейной чашки, а с джемом, вареньем, сливочным маслом - за основной тарелкой.



1 - пирожковая тарелка; 2 - закусочная тарелка; 3 - мелкая столовая тарелка; 4 - нож для масла; 5 - закусочный прибор; 6 - столовый прибор; 7 - сахарница; 8 - розетка с маслом; 9 - розетка с вареньем, джемом; 10 - чашка кофейная с блюдцем и ложечкой; 11 - чашка чайная с блюдцем и ложечкой; 12 - молочник; 13 - кофейник; 14 - стакан с соком.

Рисунок 10 - Варианты сервировки стола по меню европейских завтраков

Возможен и другой вариант сервировки стола для подачи туристам кофе или чая: чашки с блюдцем и соответствующими ложками устанавливаются на торце стола (если он прямоугольный) в один ряд. В дальнейшем официант заполняет их напитком и подает потребителям. Варианты сервировок стола по меню обеда представлены на рисунке 11.



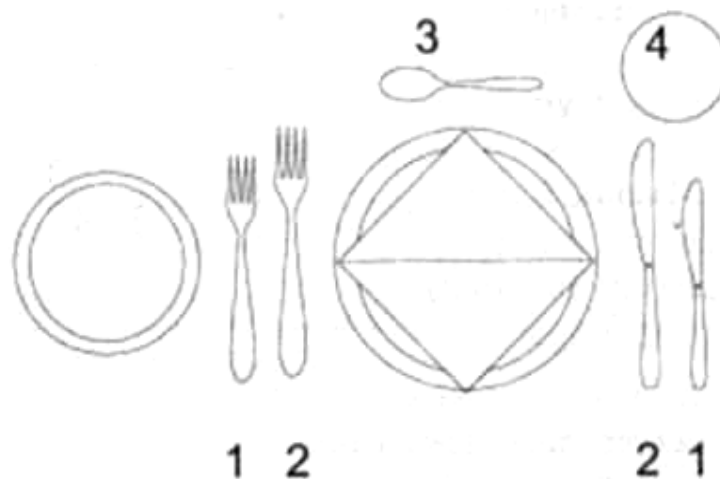
1 - пирожковая тарелка; 2 - мелкая столовая тарелка; 3 - закусочный прибор; 4 - столовый прибор; 5 - ложка чайная; 6 - нож фруктовый; 7 - креманка или стеклянная вазочка; 8 - тарелка десертная или вазочка.

Рисунок 11 - Варианты сервировок стола по меню обеда

Варианты сервировки для обеда из четырех блюд отличаются приборами для основного (второго) блюда и десерта. Закусочная тарелка в сервировке может отсутствовать, если закуска перекладывается на подсобном столе.

Приборы для десерта подбирают в соответствии с заказом: десертная ложка - к компоту; десертная вилка - к пирожному; десертные нож и вилка - к арбузу; фруктовый нож - к яблокам.

При сервировке по меню ужина с холодной и горячей закусками приборы к горячей закуске подаются одновременно с ней, поэтому в сервировке предусматривают только закусочные приборы для холодной закуски (рисунок 12).



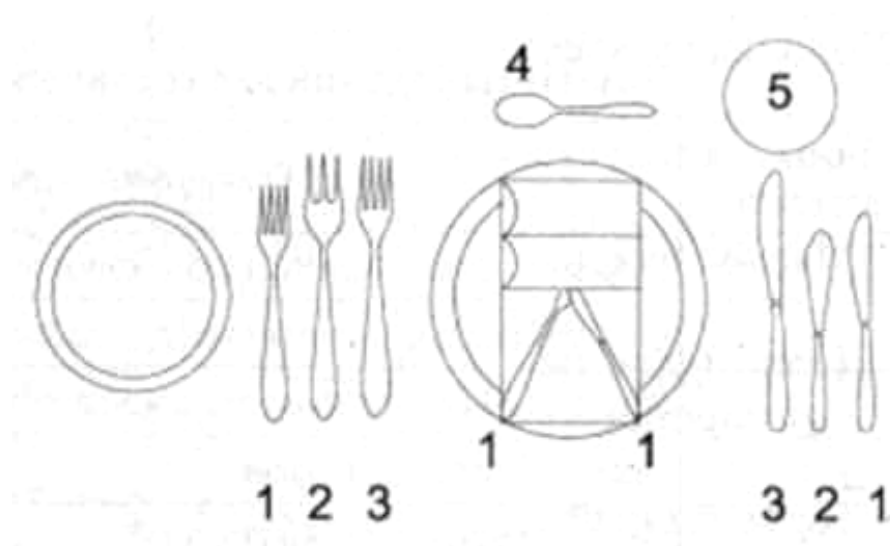
1- закусочный прибор; 2 - столовый прибор; 3 - десертная ложка; 4 - фужер.

Рисунок 12 - Сервировка стола по меню ужина

При сервировке банкета (два вида закуски, рыбное и мясное блюдо, десерт) первый закусочный прибор кладут на тарелку под салфетку (рисунок 13).

Сервировка столов для тематических банкетов должна выполняться с учетом вышеизложенных правил и отражать сущность торжества. Для этого используют столы и стулья определенной формы, соответствующие цвета скатертей и формы складывания салфеток, соответствующие букеты и меню.

Тематические сервировки стола выполняются по различному поводу: ко дню рождения, свадебные, новогодние, детские, посвященные различным юбилеям, праздникам, спортивным состязаниям и др. Они могут выполняться как для организации банкетов, так и при традиционном обслуживании с учетом спецификации ресторана или кафе. При этом важно, чтобы предметы сервировки сочетались один с другим, соответствовали стилю предприятия и тематике торжества, ассортименту предлагаемых блюд. [5-7]



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

Рисунок 13 - Сервировка стола по банкетному меню

2 Получение задания

В таблице 1 приведены варианты заданий для сервировок стола. Задание выдает преподаватель во время аудиторных занятий. К занятиям студенты готовятся заранее.

3 Подготовка к выполнению задания

Студенты до начала практических занятий самостоятельно изучают виды сервировок, основные правила сервировки стола тарелкам и, приборами, стеклянной (хрустальной) посудой, салфетками, основные способы подачи блюд и правила работы официантов. Усвоение материала проверяют, отвечая на контрольные вопросы, приведенные в конце методических указаний. В тетрадь для практических

занятий записывают название работы, ее цель, основные правила сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной посудой, салфетками. Приводят пример предварительной и исполнительной сервировок.

Таблица 1 - Варианты заданий для сервировок стола

Номер варианта	Содержание задания
1	Обед в ресторане туристического комплекса
2	Обед в ресторане для участников конференции
3	Обед в ресторане по меню украинской кухни
4	Семейный обед в ресторане
5	Ужин в ресторане с рыбной кухней
6	Ужин в ресторане в честь Нового года
7	Ужин в ресторане в честь золотой свадьбы
8	Ужин в ресторане с восточной кухней
9	Ужин в ресторане с европейской кухней
10	Ужин в ресторане в честь защиты дипломов

4 Выполнение задания

Студенты в аудитории изучают варианты сервировок по плакатам. В соответствии с содержанием задания составляют меню обеда или ужина; блюда записывают в соответствии с названием в сборнике рецептов или фирменные.

Выполняют задание на натуральных образцах посуды и приборов. После согласования с преподавателем оформляют его в тетрадь по форме рисунков данного издания, но с указанием названий блюд и напитков. Для подбора вин и других алкогольных напитков к блюдам студенты пользуются дополнительной

информацией. Выполненную и оформленную работу студенты представляют к защите. При этом необходимо знать основные правила застольного этикета.

Список использованных источников

1 Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): учебное пособие / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 320 с.

2 Панова, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 304 с.

3 Барановский, В. А. Повар – технолог: учебное пособие / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 416 с.

4 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник для нач. проф. образования): учебное пособие для среднего проф. образования / В. В. Усов. – 2-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2004. – 416 с.

5 Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – Москва: Мастерство: Высшая школа, 2000. – 192 с.

6 Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи. под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой: учебник для средних спец. учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

7 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва: КолосС, 2006. – 247 с.