

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ  
Федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение  
высшего профессионального о.....demo  
Кемеровский технологический институт пищевой промышленности  
Среднетехнический факультет

**Учебное пособие**  
**по дисциплине «Профессиональная эстетика»**

специальности 100106 - «Организация обслуживания в общественном  
....demo  
направления 100100 – «Сервис»  
для всех форм обучения среднетехнического факультета

	<p>Разработал: преподаватель кафедры «ТПОП» _____ А.А. Ефимкин</p> <p>Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «ТПОП» протокол № _____ от « ____ » _____ 2012 г. Зав.кафедрой «ТПОП» _____.....demo</p>
--	--

## Введение

Эстетика - наука о наиболее общих принципах освоения мира по законам красоты в повседневной трудовой деятельности людей. Что бы ни строил, ни соорудил, ни созидал человек, он стремится придать продуктам своего труда не только утилитарную, но и эстетическую ценность, он стремится делать не только полезные, но и красивые вещи. Эстетика способствует превращению труда в творческий процесс, в источник духовного наслаждения. Сейчас уже стало привычкой говорить об эстетике рабочего места, территории, автоматических линий; здесь красота гармонически соединяется с целесообразностью. Преодолевая сложившийся на протяжении истории разрыв между красотой и материальным производительным трудом, промышленная эстетика выступает как составная часть эстетической науки, серьезностью и целью которой является преобразование материал.....demo

## Промышленная эстетика

Основные разделы промышленной эстетики на современном этапе примерно следующие: эстетика процессов труда, эстетика условий труда и эстетика продуктов.....demo

*Эстетика процессов труда* изучает отношение человека к различным видам работы, соответствующие стороны организации п.....demo

*Эстетика условий труда* имеет целью так организовать рабочую среду, чтобы она способствовала повышению производительности, поддержанию хорошего самочувств.....demo

*Эстетика продуктов труда* изучает практическую целесообразность и эстетическое совершенство товаров широкого п.....demo

В общественном питании все три раздела промышленной эстетики имеют место: эстетика процессов труда выпр.....demo

научной организации цехов предприятия общественного питания. Эстетика условий труда выражается в научной организации труда, которая ставит своей задачей улучшение условий труда и повышение производительности. Эстетика продуктов труда в общественном питании выражается в приготовлении блюд, серв.....demo

За последние годы облик предприятий общественного питания, как внешний, так и внутренний, сильно изменился. Широкие художественно-архитектурные возможности открывают новые строительные и оформительные материалы. Для создания архитектурного образа важна вписанность сооружений в общий ландшафт, в естественный и.....demo

Архитектурный облик современных предприятий общественного питания предъявляет определенные требования к решению их интерьера. Интерьер должен соответствовать типу предприятия, создавать удобства для посетителей и хорошие условия для работы персонала. Процесс питания имеет не только физиологическое значение, он отражает и духовно-культурные потребности человека, которые проявляются в определенных требованиях к обстановке торгового зала, соблюдение обычаев и правил, .....demo

## Интерьер в предприятиях общественного питания

К понятию “интерьер” следует присовокупить понятие “психологический климат помещений”, который может вызвать ощущение покоя, чувство радости, а может

порождать и отрицательные эмоции. Психологический климат складывается под влиянием разнообразных характеристик среды: температуры, освещенности, уюта и комфортности помещения, наличи.....demo

Для предприятий общественного питания они играют очень важную роль и часто становятся решающими при выборе посетителями того или иного ресторана.....demo

## 23

Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. От интерьера во многом зависит настроение посетителей, обслуживание, т.е. помимо эстетических функций он выполняет еще и утилитарно-функциональные - обеспечивает оптимальные условия для обслужив.....demo

Все виды интерьеров можно условно разделить на две группы: *динамическую* и *ста.....demo*

Интерьеры первой группы объединяют внутренний объем зала, холла, лестницы, входа и наружной среды в единую композицию (раскрытый внутренний объем). Такое решение характерно для ресторанов, расположенных за городом, в лесопарковой зоне или в районах с богатыми архитектурными формами .....demo

Для интерьеров второй группы характерно так называемое замкнутое решение внутреннего пространства зала ресторана. Этот тип интерьера используют чаще всего для тех ресторанов, которые расположены в городской черте или имеют в своем оформлении на.....demo

Для крупных ресторанов характерно строгое оформление залов, подчеркивающее обстановку торжественности, праздничности. В таких ресторанах используют прием постепенного перехода от входа к залу. В других ресторанах применяют оформление, при котором создается резкий контраст между холлом, вестибюлем и залом, что придает последнему также обстанов.....demo

Оценка посетителями элементов среды интерьера происходит с двух позиций - удобства и красоты. Важнейшим качеством психологического климата помещения является такой признак, как уют. Существенным является такой признак уюта, как степень изолированности тог.....demo

Известно, что посетители стремятся занять место у окна, в нише. Поэтому на смену огромным залам прежних лет, где человек за столом как бы терялся в пространстве и не всегда чувствовал себя уютно, приходят небольшие залы. В одном большом зале создаются уютные ниши, бокс.....demo

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

К 1 группе следует отнести сервировку стола, оформление блюд. Ко 2 группе - композиционное, объемно-планировочное и цветовое решения интерьера. К 3 - гигиенические характеристики зала: температуру, влажность, шумовой режим, запах. К 4,5,6 - соответственно, музыку, окружающий пейзаж и освещение. Последняя седьмая группа охватывает элементы личностной среды, которые часто приобретают решающее значение при выборе предприятия: внимательные официанты, быст.....demo

На решение интерьера оказывает влияние и тип предприятия общественного питания, его вместимость, место расположения. Характер интерьера зависит от времени пребывания посетителей в торговом зале, формы их отдыха. Чем длительнее пребывание посетителей в торговом зале, тем более комфортабельным должен быть интерьер, тем выше требования к его художественной выразительности и организации внутреннего пространства. Все больше различий наблюдается в характере интерьера основных типов предприятий общественного питания: столовой и ресторана. На интерьер столовой накладывает отпечаток стремление к сокращению времени пребывания посетителей в торговом зале. Эта задача решается путем механизации приготовления и доставки пищи,

.....demo

### Цвет в зале ресторана

Большую роль в композиции интерьеров залов ресторанов играет цвет стен и потолков, занавесей на окнах. Цвета подразделяются на теплые и холодные, успокаивающие и возбуждающие. К теплым тонам относятся красный, желтый, оранжевый и все их оттенки, к холодным - все оттенки синего и зеленого. Цвет может вызывать ощущение легкости, веселья или концентрировать внимание человека на каком-то предмете, или .....demo

Если залы ресторана обращены к северной или восточной стороне, то они кажутся как бы сумрачными, поэтому их надо “утеплить”, сделать “солнечными”. Для этого стены зала окрашивают в желтые цвета: оранжевый, желтый, красноватый. При окрашивании стен и потолков нужно соблюдать следующее правило: если стены окрашены в желтые тона, то потолок.....demo

Психологами доказано, что использование ярких цветов может создать у посетителей ресторана чувство беспокойства, а присутствие лишь одного цвета по.....demo

### Цвет в производственных помещениях

Основные задачи цвета в помещениях производственного, технического, административно-бытового назначения заключается в следующем: 1) облегчить ориентацию работников, 2) способствовать созданию нормальных психологических условий; 3) повысить архитектурно-художественные .....demo

К факторам, оказывающим определенное влияние на выбор цветовой гаммы производственного интерьера, относятся характеристика трудового процесса и условия производ.....demo

Характер трудовых процессов на предприятиях общественного питания разнообразен. При выборе цветовой гаммы для производственных помещений, где осуществляются эти процессы, можно подобрать благоприятную цветовую комбинацию, способствующую улучшению условий работы. В помещениях, где производятся работы, сопровождающиеся периодическими интенсивными умственными или физическими нагрузками (горячий, кондитерский цех), рекомендуется использовать оттенки теплых тонов, повышаю.....demo

Теплые цвета рекомендуется использовать в тех случаях, когда темп работы определяется самим работающим, а не темпом производственного процесса (заготовоч.....demo

При работах, требующих постоянного спокойствия и сосредоточенного внимания (счетные работы), рекомендуется использовать теплую и холодную гамму малоконтраст.....demo

В помещениях, где человек находится кратковременно (вспомогательные), рекомендуется применять более насыщенные и разнообразные цвета, компенсирующие сдержанность цвета в производственных помещениях. Освещенность таких помещений не должна быть более освещенности основного помещения, чтобы последнее .....demo

### Освещение

Правильный выбор освещения зала ресторана имеет большое значение, как для посетителей ресторана, так и для его работников. Свет способен “сделать помещение” просторнее, шире, выше, более уютным; он может способствовать шумному оживлению в зале или настраивать на тихую беседу, распол.....demo

Освещение залов имеет свои законы. Если нужно обслужить сразу большое

количество гостей, например, участников съезда, форума, фестиваля, то включают полный свет. Если посетители хотят посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью. Во время танцев могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения. Окраска света (ее теплые тона или холодные) влияет на вид освещенных предметов, кушаний, напитков, а также н.....demo

Устройство освещения, как и все в интерьере, должно гармонировать с архитектурными элементами залов в дневное и вечернее время. Особенно важно продумать вечернее освещение. В залах обычно вешают легкие красивые люстры, при низких потолках используют потолочные светильники с лам.....demo

Дополнительно к люстрам и плафонам на стены вешают красивые бра, а на столах, расположенных около стены размещают настольные лампы с абажурами или ставят возле столов торшеры, что придает помещ.....demo

Залы ресторана должны освещаться как естественным, так и искусственным светом. Естественный свет поступает с двух-трех сторон из окон, и.....demo

В зале должно быть дежурное (в нерабочие, ночные часы), нормальное (при обычной работе) и усиленное (при обслуживании банкетов, приемов и т.д.....demo

### Температурный режим зала и вентиляция

Одна из задач архитектурно-планировочного решения зала ресторана заключается в обеспечении нормального температурного режима в нем (16-18<sup>0</sup>С) и относительной влажности в.....demo

Для этого залы ресторана оборудуются системой приточно-вытяжной вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декорат.....demo

Очень важно, чтобы работа вентиляционной системы была бесшумной. Пуск в работу вентиляционных установок должен быть таким, чтобы их мог включить и выключить расп.....demo

В последнее время для охлаждения воздуха в торговых залах в летнее время и нагревания его в зимнее время широко применяются современные кондиционеры как отечественного, так и зарубежного производства различных модификаций. Эти кондиционеры работают в режиме “тепло-холод”, практически бесшумны, одновременно поддерживают заданную влажность в.....demo

Современные кондиционеры имеют небольшие габариты, хороший дизайн и устанавливаются непосредственно в зале ресторана, бара, банкетного зала путем крепления.....demo

Кроме механической вентиляции зала используют естественную вентиляцию через открытые окна, форточки, фрамуги, д.....demo

### Отделочные материалы

В настоящее время для отделки залов ресторана (вестибюля, аванзала, банкетного зала, зала) все чаще стали применять облицовочные материалы, полученные на основе синтетических смол. Они прочны, гигиеничны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, имеют поверхность всевозможн.....demo

В целях уменьшения в залах шума при отделке стен и потолков рекомендуется применять звукопоглощающие плиты, акустические панели, благодаря которым можно улучшить акустические качества зала для проведения в них концертно-эстра.....demo

Большое распространение сейчас получили подвесные потолки. Применение звукоизоляционных материалов в подвесных потолках способствует значительному (примерно на 85%) снижению уровня шума в здании, а также помогает скрыть

электропроводку, вентиляционные воздухоотводы и д.....demo

Основные требования к полам в ресторанах - ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию. До недавнего времени полы в ресторанах были покрыты паркетом, однако эти полы требуют тщательного ухода. Чтобы паркетный пол стал влагостойким, его покрывают бесцветным лаком или натирают воском. С учетом того, что паркетный пол скользкий, что небезопасно в работе официантов и для посетителей, основные проходы в зале покрывают коврами дорожками. В настоящее время во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки покрывают синтетическим к.....demo

Кроме этого, для покрытия полов используют и другие синтетические материалы - поливинилхлоридный линолеум, фенолит (плиточный материал), асбесто-смоляные и релиновые плитки. Все эти материалы обладают высокими гигиеническими свойствами и придают полам кра.....demo

### Мебель в зале

При оформлении торгового зала большое значение имеет мебель: столы, стулья, серванты. Мебель должна гармонировать с общим инт.....demo

Современная мебель характеризуется легкостью, отсутствием украшений, гигиеничностью. Эстетическая выразительность мебели основана на соответствии формы функциональной сущности предметов, назначению помещения, на выявлении простоты конструкции и материалов. Гигиеничность достигается посредством уп.....demo

Форма, цвет и расстановка мебели должны хорошо сочетаться с архитектурой зала, его декоративным убранством и цветовой гаммой. При конструкции современной мебели учитываются размеры и пропорции человеческого тела. Удобство стульев и кресел обеспечивается путем равномерного распределения веса тела на максимальной опорной площади, возможностью менять положение тела. Чтобы человек не ощущал неудобства, расстояние от столешницы до сиденья до.....demo

Тип предприятий существенно влияет на выбор габаритов столов. Столы подразделяются на обеденные, банкетные фуршетные и подсобные. Сравнительно большие размеры стола определяются характером обслуживания посетителей, необходимостью более полной сервировки, широким ассортиментом блюд, закусок, вин. Столы не должны быть чрезмерно увеличены. Слишком большие столы занимают много места в зале, загромождают интерьер. Наиболее удобными являются квадратная и прямоугольная формы, т.к. она позволяет экономней использовать площадь торгового зала, и кроме того, столы такой формы при необходимости можно сдвинуть в один ряд. Для создания максимальных удобств посетителям в ресторане должны быть 2, 4, 6 и 8 местные столы, объединенные об.....demo

Фуршетные и банкетные столы применяют в ресторанах при обслуживании банкетов и приемов. Высота банкетного стола несколько выше обычного 760-780 мм, ширина 950-1000 мм. Так как за фуршетными столами едят стоя, то их высота 1000-1050 мм, шир.....demo

В торговых залах ресторанов можно установить диваны, с помощью которых зал делят на секции, ложи. Для барных стоек используют тумбы в.....demo

Расстановка мебели зависит от конфигурации торговых помещений, формы и вида мебели. Если в торговом зале используются столы разной формы, то прямоугольные лучше устанавливать у стен, а круглые и квадратные посередине. Столы прямоугольной формы рациональнее ставить рядами параллельно друг другу, квадратной формы - по диагонали или в шахматном порядке; диваны размещать у стен или в центре, обра.....demo

При расстановке мебели следует помнить о создании максимальных удобств для посетителей и обслуживающего персонала, поэтому большое внимание уделяют ширине

проходов. Главный проход в торговом зале должен быть 2 м, второстепенные, между групп.....demo

### **Подготовка торговых помещений к обслуживанию**

Цель подготовки зала ресторана к обслуживанию посетителей - создание в нем идеальной чистоты, уюта, четкой организации о.....demo

Подготовка торговых помещений к приему посетителей состоит из уборки зала, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья, сервировки столов и личной подготовки официантов.....demo

Ежедневная уборка торгового зала включает проветривание помещения, влажную уборку полов, мебели, подоконников и т.д. Если в зале ковровые покрытия на полах, то для их уборки используют пылесосы и другое механическое оборудование, облегчающ.....demo

Для натирки паркетных полов используются полировочные машины, моечные машины с быстрой просушкой и др. Уборка торговых помещений производится после снятия скатерти.....demo

Специального ухода требуют осветительные приборы - люстры, бра, настольные лампы. С них тщательно убирается пыль, заменяются перегоревшие лампочки. Помещение должно хорошо.....demo

Расстановка обеденных столов и кресел зависит от художественного интерьера зала, расположения дверей, размера площади зал.....demo

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными - шириной 1,5-1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход у нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен.....demo

Как правило, во многих ресторанах устанавливают холодильники (1 холодильник на 3-4 о.....demo

Вблизи закрепленной за официантом группы столов должны размещаться подсобные столы-серванты для .....demo

При расстановке кресел необходимо проследить за тем, чтобы сиденья их не находились под столом. Кресла ставят до спущенной скатерти. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между.....demo

Официанты должны приходить на работу за час до открытия ресторана для подготовки торгового зала к началу ра.....demo

Приступая к работе, официант прежде всего осматривает состояние столов на своем участке. При вскрытии недостатков он принимает немедленные меры к их устранению (ровно ли стоят столы, испр.....demo

Опытные официанты при накрывании столов скатертями используют определенные приемы. Сначала на каждый стол кладется сложенная скатерть. Развернув скатерть на столе и, взяв обеими руками за кромки одной из сторон, ее поднимают, а затем резко опускают руки вниз, как бы встряхивая. Образовавшаяся воздушная подушка между развернутой скатертью и столом дает возможность сдвинуть ее в любую сторону и аккуратно уложить в нужном положении. При накрывании стола скатертью нельзя мять ее, тянуть за угл.....demo

Углы скатерти должны опускаться против ножек стола, закрывая их. Спуск скатерти со всех сторон стола должен быть одинаков - не менее 25 см и не ниже сиденья стула; меньший спуск придает столу некрасивый вид, а больший создает неудобства для сидящих за столом. Прежде чем приступить к сервировке столов, официанты должны

осмотреть полученную из сервизной посуду и приборы, обращая внимание на качество  
.....demo

Перед сервировкой столов необходимо протереть и отполировать ручником посуду и приборы, стекло и хрусталь. Официант должен знать приемы полировки. Так, при полировке рюмок, ножку рюмки берут левой рукой, обертывая частью полотенца, при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмку внутри и снаружи. Узкая рюмка для шипучих вин требует особого внимания, т.к. трудно проникнуть в ее заостренное дно. Поэтому, сначала просовывают в рюмку один конец полотенца, а затем остальную часть его. Нельзя дуть на рюмку и употреблять для полировки использованные салфетки. При полировке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и полир.....demo

Полировка вилок, ложек, ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левой руке берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке полируют каждый пр.....demo

Подготовка специй и приборов также является важным моментом в процессе подготовки торгового зала к приему п.....demo

Не следует насыпать в солонку слишком много соли, т.к. мелкая столовая соль легко увлажняется. Можно положить несколько зерен риса. Надо следить за тем, чтобы в солонке не было комочков, которые образуются в результате впитывания влаги. Солонки наполняют на 2/3 объема. Ежедневно обтирают внутри сухой тканью, а снаружи влажной. Промыва.....demo

Перечницу наполняют наполовину, только сухим перцем. Отверстия на ее крышке должны быть как можно меньше. Перечница должна быть закрытой, т.к. перец выдыхается. Обрабатывают их так же,.....demo

Особую заботу требует горчица. Нужно уделять большое внимание тому, чтобы она не запачкалась снаружи и не переполнять ее. Чтобы избежать засыхания, в горчицу добавляют немного молока. Горчицу подают по просьбе посетителя или при подаче мясных блюд. Хранят горчицу в фарфоровых или стеклянных сосудах. Ежедневно промывают их, .....demo

В некоторых случаях по просьбе посетителей на стол ставят флаконы с уксусом и растительным маслом. Уксус можно слегка подкрасить несколькими каплями сухого .....demo

По просьбе посетителей на столы подают пепельницы, они часто пачкаются и требуют частой замены. Чистить их следует специальной тканью после каждого обслуживания. Готовя торговые помещения к приему гостей, не следует забывать о цветах. Они всегда должны выглядеть красиво и свежо, дополняя интерьер предприятия. На стол желательно ставить только что срезанные цветы в невысоких вазах. Два-три садовых или полевых цветка, зеленая веточка, колоски – вот, что может ук.....demo

## **Требования к столовому белью, посуде, приборам**

### **Столовая посуда**

Достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, содержащихся в безукоризненном порядке, — хороший залог четкой работы ресторана. Посуда для ресторана должна обладать гигиеничностью, прочностью, быть в пол.....demo

Для лучшей сервировки столов рекомендуется иметь в наличии сервизные комплекты до 40 наименований, изготавливаемые на фарфоровых заводах по специал.....demo

### **Фарфоровая и фаянсовая посуда**

Эта посуда относится к группе керамических изделий. Фарфоровая посуда — это посуда высшего качества, которая отличается легкостью, изяществом дизайна и рисунка, значительной прочностью, имеет снежно-белый, просвечивающийся черепок. При мягком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий п.....demo

У фаянсовой посуды белый пористый черепок, способный впитывать влагу. Он не просвечивается даже в тонких слоях. При легком ударе издает глухой звук — это объясняется высокой температурой обжига. По сравнению с фарфоровой посудой имеет меньшую механическую и термическую.....demo

В ресторанах класса «люкс» и высшего класса применяют преимущественно фарфоровую посуду, в других — фарфоровую и фаянсовую. По своим декоративным свойствам посуда должна соответствовать общему стилю ресторана, придавать индивидуальный характер. Целесообразно применяют.....demo

В ресторанах применяется посуда в следующем ассортименте:

Для подачи хлеба, тостов, выпеченных изделий:

1. При индивидуальном обслуживании *тарелки пирожковые (диаметр 1...demo*
2. При групповом обслуживании — *хлебницы, тарелки мелкие столовые (240 мм)*. При отсутствии специальных хлебниц, ваз хлеб можно положить на закусочную тарелку при групповом обслуживании и обслуживании туристов во время ф.....demo

Для подачи холодных закусок

1. *Тарелки закусочные (200 мм)* — их используют так же, как подставки под са....demo

2. *Салатники квадратные емкостью 240, 360, 480, 720 см<sup>3</sup>* для салатов, солений, маринадов, грибов от 1 до.....demo

3. *Тарелки икорные (150 мм)* для паюсной икры.

4. *Лотки, селедочницы (250, 300 мм длиной, шириной 100, 150 мм)* для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной, с.....demo

5. *Блюда овальные* длиной 350-400 мм для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливной осетрины, су.....demo

6. *Блюда круглые (диаметр 300, 350 мм)* для мясных и овощных закусок, канапе и банкетных блюд: индейки, седла бар.....demo

7. *Вазы (диаметр 240 мм)* — на низкой ножке — для фирменного салата (не менее чем на 2-3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов и.....demo

8. *Соусники (100, 200 и 400 см<sup>3</sup>)* для холодных соусов или сметаны от 1 до 6....demo

При сервировке на обеденном столе предварительно расставляют закусочные тарелки, остальную посуду используют для того, чтобы принести закуски из догот.....demo

Для подачи первых блюд

1. *Чашки бульонные (300 см<sup>3</sup>)* с блюдцами — для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанными продуктами (вкл.....demo

2. *Тарелки столовые глубокие (500 см<sup>3</sup> диаметр 240 мм)* для подачи супов полными порциями в качестве подстановочных к ним используются мелкие стол.....demo

3. *Тарелки глубокие для подачи супов полупорциями (300 см<sup>3</sup>, диаметр 200 мм)*. Подстановочная — з.....demo

4. *Суповую миску с крышками* на 4, 6, 8 порций используют при обслуживании семейны.....demo

Для подачи вторых блюд

1. *Тарелки столовые мелкие (диаметр 240 мм)* — для рыбных, мясных, блюд из птицы, д.....demo

2. *Блюда круглые (диаметр 500 мм)* – больше, чем для холодных закусок – для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др. На этих блюдах кушанья приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед п.....demo

Для подачи десерта

1. *Тарелки десертные мелкие (диаметр 200 мм)* – для пудинга, каши гурьевской, суф.....demo

2. *Тарелки десертные глубокие (диаметр 200 мм)* – для клубники со сливками и других сла.....demo

Для подачи горячих напитков

1. *Чашки чайные (200, 250 см<sup>3</sup>)* с блюдцами – для чая, кофе с молоком....demo

2. *Блюдца чайные (диаметр 185 мм)* – больше, чем пирожковая тарелка – под ....demo

3. *Чайники для заварки (250, 400, 600 см<sup>3</sup>)* – для подачи чая в номере г....demo

4. *Чайники доливные (1200, 1600 см<sup>3</sup>)* для кипятка.

5. *Пиалы (250-350 см<sup>3</sup>)* для зеленого чая.

6. *Кофейники (800, 1000 см<sup>3</sup>)* для кофе черного.

7. *Чашки (100 см<sup>3</sup>)* с блюдцами – для кофе черного, кофе по-восточному, шокола....demo

8. *Молочники (200 см<sup>3</sup>)* для молока к кофе или к чаю.

9. *Сливочники (25, 50, 100 см<sup>3</sup>)* на 1, 2 и 4 порции – для подачи сливок.

10. *Вазочки* – для варенья, сахара.

11. *Розетки (диаметр 90 мм)* для меда, варенья, лимона.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий

1. *Тарелки десертные мелкие (диаметр 200 мм)* для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличается от закусочных рисунком с изображе.....demo

2. *Вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм)* для пирожных и тортов круг.....demo

3. *Пирожковые тарелки* для подачи кондитерских изделий.

Из фарфора и фаянса используются также *горчичницы (емкостью 100 см<sup>3</sup>), солонки, перечницы, пепельницы, сигаретницы и рюмки-подст.....demo*

Некоторые тарелки выпускают квадратной формы, благодаря чему они занимают меньше места. Используются различные цвета – голубой, розовый, .....demo

## Столовые приборы

Столовые приборы, применяющиеся в ресторанах, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали.....demo

В ресторанах высшего класса и класса «люкс» мельхиоровые приборы используются при устройстве банкетов и торжественных вечеров. Мельхиоровые приборы и посуда имеют хороший внешний вид и способствуют.....demo

Все столовые приборы делят на *основные* (индивидуального пользования), с помощью которых едят, и *вспомогательные* (коллективного пользования), с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатника, блюда, вазы и др.) в т.....demo

К основным относятся: *закусочные, рыбные, столовые, десертные и фруктовые* ....demo

*Закусочный прибор (нож, вилка)* подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам — жареной ветчине, яичницам, блинам и др. Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки.....demo

*Рыбный прибор (нож, вилка)* используют при употреблении горячих рыбных блюд.

Рыбный нож тупой, напоминает лопаточку, вилка с более коро.....demo

*Столовый прибор (нож, вилка, ложка)* предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа равна примерно диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложка и вилка используются для перекалывания кушанья из общего блюда в .....demo

*Десертный прибор (нож, вилка, ложка);* десертная ложка по размеру несколько меньше столовой, используется при подаче сладких блюд — пудинга, мусса, компота, а также мороженого, кремов; при подаче бульона в чашке на блюде также кладут десертную ложку; десертными вилками и ножом сервируют стол, когда в меню предусмотрены фрукты; вилку и нож используют при подаче яблок, груш, арбуза, дыни; вилку — при п.....demo

*Фруктовый прибор (нож, вилка)* отличается от десертного меньшим размером, вилка с двум.....demo

*Ложку чайную* используют при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и в.....demo

*Ложку кофейную* используют при употреблении кофе черного, кофе по-вос....demo

В зависимости от количества посадочных мест в торговом зале закусочных приборов должно быть 2—3 комплекта, столовых приборов для вторых блюд 2-3, десертных (в основном для банкетов) —.....demo

*К вспомогательным приборам* относят *нож для масла* — лезвие широкое, изогнутое полудугой - используют для нарезания и перекалывания сливочного масла, поданного большим куском; кладут на правый борт пи.....demo

*Нож-вилка* имеет серповидную форму с зубцами на конце, предназначен для нарезки и раскладывания сыра, подаваемого куском или нарезанного тонким.....demo

*Нож-пилу* используют для нарезки лимонов.

*Вилочка лимонная* предназначена для перекалывания ломтиков лимона, имеет два остр.....demo

*Вилка двухрожковая* служит для подачи сельди.

*Вилку для шпрот* используют для перекалывания рыбных консервов (шпроты, сардины), она имеет широкое основание в виде лопаточки, пять зубцов, соединенных в конце перемычкой, что исключает д.....demo

*Вилка для раков* — длинная с двумя зубцами на конце, используется при употреблении раков.....demo

*Вилку для устриц* применяют при употреблении устриц. Один из трех зубцов (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти устрицы .....demo

*Вилка кокильная* служит для употребления горячих закусок из рыбы, имеет три зубца, более коротких и широких, чем.....demo

*Ложка для салата* отличается от столовой большим размером. Кончик салатной ложки иногда делается в виде трех зубцов, используют для перекалывания салата из многопор.....demo

*Ложки разливательные* (половники) — для разливания супов, сладких блюд и молока, различаются .....demo

*Щипцы кондитерские большие* предназначены для перекалывания мучных кондитерских изделий, малые — сахара, шоколадно.....demo

*Щипцы для колки орехов* имеют крепкие, плоские гофрированные зубцы с углублением дл.....demo

*Щипцы для льда* представляют собой скобу с двумя лопаточками.

*Щипцы для спаржи* используют для перекалывания спаржи с решетки в тарелку, выпускают их в комплекте с решеткой .....demo

*Лопатка икорная* напоминает плоский совок, служит для перекалывания зернистой или кетовой икры из икорницы.....demo

*Лопатка прямоугольная* предназначена для перекалывания мясных и овощн....demo

*Лопатка фигурная с прорезями* — для перекалывания рыбных горячих блюд, а также рыбы .....demo

*Лопатки фигурные*, большая и малая, — для перекалывания паштета (малая) и кондитерских изделий (большая); кондитерские лопатки для перекалывания пирожных и торта бывают и тре.....demo

#### Стеклянная посуда

При сервировке обеденных столов для подачи вино-водочных изделий и различных напитков в ресторанах класса «люкс» и высшего класса применяют посуду из хрусталя и стекла. Хрустальная посуда используется в основном для обслуживания банкетов, приемов, а стеклянная посуда — при повседневном.....demo

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда. При ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества—люстрин, к.....demo

Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гр.....demo

Хрустальная посуда является хорошим украшением стола и, обладая высокими эстетическими достоинствами, может стать органической частью оформления интерьера.....demo

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

В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается: фужеров —3-5 комплектов, ликерных и коньячных рюмок 1-2, рейнвейных и лафитных — 2-3, бокалов для шампанского— 2, водочных .....demo

При сервировке стола стеклянная и хрустальная посуда используется в ресторане в следующем асс.....demo

- *рюмки (объем 25-30 см<sup>3</sup>)* для ликера из цветного стекла (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подава.....demo
- *рюмки (объем 50 см<sup>3</sup>)* подают для водки, горьких настоек, наливок. Эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холо.....demo
- *рюмки коньячные (емкостью 75-250 см<sup>3</sup>)* – типа «тюльпан». В них наливается коньяк не более 25 см<sup>3</sup>, расширенный книзу и суженный кверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на.....demo
- *рюмки мадерные (объем 75 см<sup>3</sup>)* – для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса.....demo
- *рюмки рейнвейные (объем 75-100 см<sup>3</sup>)* – для белого столового вина: Цинандали, Рислинга, Гурджаани и др. Обычный цвет рюмки для белого вина – светло-золотистый. Может быть зеленовато-золотистый, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого стекла. Когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает золотистый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при заказе рыбных горячих блюд.....demo
- *рюмка лафитная (объем 100-120 см<sup>3</sup>)* - для красного столового вина. Рюмки могут быть розовых.....demo

*фужеры (объем 250-280 см<sup>3</sup>)* – для минеральных и фруктовых вод. Их можно использовать и.....demo

- *пивные кружки (объем 250-500 см<sup>2</sup>)* – расширенные книзу и зауженные кверху (для пивны.....demo
- *стаканы чайные (объем 200-250 см<sup>3</sup>)*;
- *стопки конусные (объем 100-150 см<sup>3</sup>)* для натуральных соков.
- *стаканы цилиндрические (объем 300см<sup>3</sup>)* для виски со льдом и содовой....demo

- *стаканы с утолщенным дном* для кофе-гляссе;
- *кувшины (объем 2 л)* с крышками для воды, кваса, различных соков;
- *креманки на ножке* для компота, груши в сиропе, а также для сладки...demo
- *розетки (диаметр 90 мм)* для варенья, сахара, лимона;
- *салатники* из утолщенного стекла для салатов с заправкой уксусом, растительным маслом, горчиц.....demo
- *приборы для специй* – соли, перца, горчицы;
- *вазы для фруктов (диаметр 200, 240, 300 мм, высотой до 200 мм)* – в зависимости от заполнения фруктами, 1,2,3 кг на вазу. Могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые. На высокой ножке для фуршетных столов, на низкой ножке – для.....demo
- *ваза для цветов (высотой 10-15 см);*
- *ваза (объем 300 смз)* для приготовления крошона;
- *ваза для печенья и конфет* – на ножке, вазы плоские на средней ножке - для тортов и .....demo

Смешанные напитки и коктейли пьют из специальных рюмок и бокалов.

#### Металлическая посуда

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта в зале, а также подачи отдельных видов блюд непосредственно на сто.....demo

При эксплуатации металлической посуды следует предохранять ее от резких ударов во избежание д.....demo

В ресторанах используют мельхиоровую посуду и из нержавеющей стали в следующем ассо.....demo

*Миски суповые с крышками*, вместимостью от 1 до 6 порций, предназначены для подачи и сохранения требующейся температуры первых блюд (горячих и холодных). .....demo

*Баранчики* овальной формы с крышкой для вторых горячих блюд из рыбы, птицы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд на 1,2,.....demo

*Баранчики* круглой формы с крышкой на 1 и 2 порции — для подачи вторых горячих блюд из мяса в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной.....demo

*Блюда овальные* предназначены для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных блюд из жаре.....demo

Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционными (банкетные) для обслуживания групп посет.....demo

Блюда однопорционные выпускают из нержавеющей стали.

*Пашиотницы* — кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных .....demo

*Менажницы* — однопорционное металлическое блюдо овальной формы с перегородками. Менажницы, имеющие только одну перегородку (прямоугольной или овальной формы), предназначены для подачи основного продукта с одним гарниром, а с двумя перегородками — со.....demo

*Ведерко для охлаждения шампанского* и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных и газированных напитков, водки и подачи их к столу изготовляют из мельхиора, с двумя ручками в виде колец; вместимость его — до 5 л. Ведерко имеет специальную подставку, высота которой равн.....demo

*Таганчики* — из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды к ним применяются для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых других .....demo

*Соусники из мельхиора и нержавеющей стали* для подачи горячих соусов изготовляют одно- и двухпорционными, используют для подачи горячих и холодных

соусов (соус польский, соус «майонез с корн.....demo

*Порционные сковороды* на 1 и 6 порций — неглубокая посуда с низкими бортиками и двумя ручками. Их изготавливают из нержавеющей стали или мельхиора. Сковородку — кроншель с двумя витыми ручками и прямыми бортиками изготавливают из мельхиора одно-, двух- и четырехпорционными. Предназначена эта посуда для приготовления горячих закусок или блюд (солянка по-грузински, тефтели в томате, почки в .....demo

*Кокотницы* — маленькие кастрюльки (емкостью 75—100 см<sup>3</sup>) с одной длинной ручкой, служат для подачи горячих закусок (жюльены из птицы и дичи, грибы под сметанным .....demo

*Кокильницы* — небольшие металлические раковины на подставке, выполненные как одно целое; предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок (судак под молочным соусом, устрицы, мидии, запеченные в белом вине.....demo

*Турки* — (емкостью 125 и 250 см<sup>3</sup>) из мельхиора и алюминия, используют для приготовления и подачи кофе по-вос.....demo

*Кофейники* — (объем 500—1500 см<sup>3</sup>) применяют при групповом обслуживании, при обслуживании в номерах гостиниц. ....demo

*Сливочки* — (емкостью 50—200 см<sup>3</sup>) и молочники (200—500 см<sup>3</sup>) используют для подачи молока и сливок к горячи.....demo

*В вазах трехъярусных* из мельхиора или нержавеющей стали подают фрукты на бан....demo

*Креманки* для подачи десертных блюд (мороженого, крема, желе, мусса) на высокой и низ.....demo

*Икорницы из мельхиора* имеют вставную хрустальную розетку и изготавливают их одно-, двух- и четырехп.....demo

*Подносы* металлические выпускают большого, среднего и малого размеров. Большие подносы размером 50 x 50 см или круглые диаметром 50 см, предназначены для переноски официантами блюд и посуды. Средние подносы размером 35 x 25 см или 30 x 30 см — для подачи блюд на .....demo

*Решетки для подачи спаржи* — выпускают мельхиоровыми, они имеют прямоугольную вогнутую форму и че.....demo

## Столовое белье

Столовое белье, используемое в ресторанах, - это, в основном, скатерти и салфетки. Кроме этого применяются полотенца и рушники. Столовое белье выполняют из льняных тканей, обладающих высокой прочностью. Скатерти выпускаются следующих размеров: ширина .....demo

длина от 135 до 280 см. Камчатые скатерти имеют крупный характерный рисунок и гамму однотонной .....demo

Для больших банкетных столов промышленность выпускает скатерное полотно шириной 173 и 140 см. Из этого полотна шьются скатерти требуемых размеров. Отдельные скатерти имеют стандартные размеры 173 x 250, 173 x 173, 140 x 140, 140 x 170 см. Для круглых и овальных столов выпускаются скат.....demo

Салфетки выпускаются квадратные со стороной от 35 до 62 см.

Для чайных и кофейных столов выпускаются цветные скатерти 173x173 см, используются чайные салфетки по цвету и рисунку скатерти размером от 30x30.....demo

В ресторанах, где установлены столы с красивой древесной фактурой, а также гигиеническими покрытиями -на них кладут индивидуальную салфетку желтого, красного и.....demo

других цветов размером 50—35 см, которые заменяются после окончания обслу....demo

В процессе обслуживания официанты используют ручник размером 35 x 80 см. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при под.....demo

Полотенца применяют от 1 до 2 м длины при ширине 40 см, они могут использоваться для вытирания посуды, рук или .....demo

### **Сервировка столов**

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

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

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

### **Общие правила сервировки**

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

### **Накрытие стола скатертью**

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

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

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

Если во время обслуживания требуется сменить скатерть, сделать это нужно незаметно, при этом крышка стола не должна обнажаться. Делают это так. Вначале официант подготавливает стол: для этого он убирает со стола посуду на подсобный стол или сервант, после чего использованную скатерть подтягивает с торца стола на себя, чтобы противоположная сторона скатерти прикрывала крышку стола, но не свисала. Если

стол стоит у стены, его отодвигают. Затем на серванте подготавливают чистую скатерть и разворачивают ее так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое и параллельно еще вдвое). Центр скатерти и две свободные кромки должны .....demo

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

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

### Сервировка стола тарелками

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

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

Затем, на расстоянии 5—10 см слева от борта мелкой столовой тарелки, ставится пирожковая тарелка; при этом центры их должны совпадать и находиться на одной линии, параллельно.....demo

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

### Техника сервировки

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

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

### Сервировка стола приборами

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

Справа от борта мелкой столовой тарелки раскладывают ножи (столовый, рыбный, закусочный), обращенные лезвием к тарелке, и ложку столовую, если в обед заказано

первое блюдо. В этом случае ложку кладут вогнутой стороной вверх между закусочным.....demo

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

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

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

Десертные приборы при сервировке стола раскладывают перед мелкой столовой тарелкой в следующем порядке: нож, вилка, ложка десертная. Во всех случаях вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и но.....demo

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

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

## Техника сервировки

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

### Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой

Порядок расстановки рюмок и бокалов, необходимых для сервировки, зависит от ассортимента заказанных посетителям.....demo

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

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

Как правило, фужер всегда ставится первым напротив кончика столового ножа на

расстоянии 4—5 см. Рюмки, бокалы ставят правее от фужера под углом 45° к.....demo

Если потребуется поставить 4—5 рюмок, как, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда по следующ.....demo

— в первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду, кроме фужера, который всегда стоит в пе.....demo

— во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда;

— более трех видов стекла в один ряд не ставится, все остальные (более высокие) ставятся во в.....demo

### Техника сервировки стеклом

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

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

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

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

*Салфетка* — обязательный предмет сервировки стола. Салфетка полотняная должна быть хорошо отглажена и краси.....demo

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

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

### Предварительная сервировка

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

Сервировка стола — процесс творческий, отличается многовариантностью и зависит от класса ресторана, его спе.....demo

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

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

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

В зависимости от предлагаемого меню могут быть поданы нож для масла, закусочная тарелка. Закусочную тарелку при предварительной сервировке можно не ставить на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (закуску или блюдо приносят в салат.....demo

*Предварительная сервировка столов в дневное время (обед)* включает в себя пирожковую тарелку, столовые приборы с ложкой, фужеры и салфетки. Если посетители закуску.....demo

закуску, то в сервировку также включают закусочную тарелку и закусочный прибор (нож.....demo

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

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

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

### Прием заказа

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

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

Подождав несколько минут в стороне, следует вежливо спросить, нужна ли ей помощь в выборе меню. Если гости попросят посоветовать, какое блюдо лучше выбрать, официант тотчас же, с готовностью, должен прийти к ним на помощь, стараясь учесть вкусы посетителей. Если гость не изъявит желания, чтобы ему помогли, официанту рекомендуется терпеливо ждать. Если гость спросит официанта: «Что у вас сегодня вкусное?» — никогда не следует отвечать: «У нас все вкусно». Рекомендую посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. После приема заказа на кулинарные блюда официант принимает заказ на винно-водочную продукцию, но при этом должен быть готов помочь гостям в выборе вин и к холодным закускам, и к .....demo

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

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

компаний или групп — метрдотель. Заказ вписывается в блокнот счетов в двух экземплярах, под копирку. Принимать заказы следует очень внимательно, чтобы предупредить возникновение недоразумений. После принятия заказа его надо повторить гостю для проверки, уточнить вр.....demo

Если за столом сидят отдельно несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный .....demo

По окончании приема заказа следует, помимо вина, предложить фруктовую или минераль.....demo

Если пришли двое и более посетителей, им можно рекомендовать закуски из расчета полпорции на гостя — например, одну порцию икры, салата, сем.....demo

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

### Выполнение заказа

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

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

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

на чистоту наружной части бутылок (напитки должны быть подготовлены к о....demo

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

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

Полученную в буфете продукцию переносят в зал на подносе, застеленном са....demo

Официант в первую очередь подает минеральную и фруктовую воду, для чего откупоривает бутылки на подсобном столике (серванте), протирает горлышко салфеткой и, с разрешения гостей, разливает напиток в фужеры (первым обсл.....demo

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

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

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

При получении супов официант должен:

поставить на поднос, покрытый салфеткой, стопку подогретых глубоких тарелок

(тарелки подогревают в тепловых шкафах или передвижных электрических кассетах), рядом со стопкой тарелок поставить миску с супом, накрытую крышкой, соусник или розетку со сметаной и зеленью, отп.....demo

обратить внимание на чистоту посуды, температуру супа (для горячих супов 65—70° С, для холодных 8—15° С), наличие сметаны и зелени, подаваемых отдель.....demo

перенести поднос с супом на подсобный стол;

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

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

При получении вторых горячих блюд официант должен:

поставить на поднос с помощью ручника стопку подогретых мелких (столовых) ....demo

вручить марочнице (или повару) чек на сумму полученной продукции;

обратить внимание на соответствие количества порции заказу, внешний вид, оформление блюда, чистоту посуды, температуру блюда.....demo

Поставить блюда с помощью ручника на поднос и доставить в зал на подсобный стол. ....demo

При получении сладких блюд особое внимание обращают на блюда, отпускаемые в стеклянной, хрустальной посуде, чтобы на ней не было ск.....demo

Интервалы между получением и доставкой разных блюд устанавливают официант и посетитель, по дого.....demo

### **Подача закусок, блюд и напитков**

Как правило, обед начинается с закуски. На схеме даны варианты последовательности под.....demo

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

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

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

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

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

Холодная закуска		Холодная закуска		Холодная закуска
------------------	--	------------------	--	------------------

Суп		Суп		Суп
Рыбное блюдо		Горячая закуска		Горячая закуска
Мясное блюдо		Мясное блюдо		Мясное блюдо
Десерт		Десерт		Десерт

Рисунок 1– Схема. Варианты подачи блюд обеда

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

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

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

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

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

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

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

Существует установившийся порядок последовательности подачи закусок. Вначале подают икру и рыбные закуски (рыбу малосольную, отварную, заливную, под маринадом и др.). Затем рыбные салаты и, наконец, мясные закуски: ветчину, язык, паштет, птицу, мясные и овощ.....demo

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

## Горячие закуски

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

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

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

## Супы и бульоны

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

Отдельную группу составляют фруктово-ягодные супы.

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

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

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

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

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

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

При подаче заправочных супов есть некоторые особенности. Так, к супам щам сметану подают отдельно в соуснике. К московскому борщу подают ватрушку или кусочек крупеника на пирожковой тарелке, а к украинскому борщу — пампушки в чесночном соусе. Мясо в заправочных супах подают нарезан.....demo

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

Фруктово-ягодные супы также подают в мисках.

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

рядом с тарелкой справа, и от.....demo

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

## Вторые горячие блюда

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

Существует сложившийся порядок подачи вторых блюд: вначале рыбные (рыба отварная и припущенная, жареная и запеченная). Затем мясные и блюда из птицы и дичи, потом овощные, бобовые, крупяные, мучные, .....demo

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

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

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

Отварные овощи подают в круглой мельхиоровой посуде, отдельно подают сливочн.....demo

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

Если в овощном блюде содержится какой-либо продукт, требующий разрезания, к прибору доба.....demo

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

Вначале на мелкую тарелку, расположенную слева от блюда, перекладывают основной продукт, затем гарни.....demo

Гарнир набирают ложкой правой рукой, помогают вилкой, находящейся в лев.....demo

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

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

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

При раскладывании блюда официант должен знать и уметь следующее:

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

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

### Сладкие блюда

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

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

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Это кисели, компоты, желе, муссы, различные пудинги, запек.....demo

Часто к горячим напиткам (чай, кофе) подают мучные кондитерские изделия: торт, пирожное, р.....demo

Сладкие блюда в основном подают в холодном виде, а некоторые из них — в горячем (каша гурьевская, пудинг, су.....demo

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

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

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

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

### Способы подачи закусок и блюд

В ресторане используют три способа подачи закусок и блюд:

«в обнос» (французский способ) - с переключиванием заказного блюда на тарелки гостю с помощью специальных при.....demo

«в стол» - русский способ - с расстановкой заказных блюд (несколько порций в

одной посуде) на обеден.....demo

предварительное переключивание закусок и блюд на тарелки гостей на подсобном или приставном столе (английск.....demo

#### Поддача блюд «...demo

Этот способ применяется при каждодневном обычном обслуживании или, например, на банкете с полным обсл.....demo

Техника обслуживания «в обнос» включает следующие операции: на принесенные

из кухни блюда официант кладет приборы для переключивания (столовые ложки, вилки,

лопатки, щипцы), при этом ручки приборов должны выступать за борт блюда - ложка

несколько больше, чем вилка, .....demo

свертывает ручник вчетверо и кладет его на ладонь левой руки (прикрывая концом

ручника манжету рукава); ручки приборов должны быть обращены в с.....demo  
правой рукой ставит на верх ручника блюдо с холодной закуской и пр....demo

при подаче горячего блюда пальцами правой руки берет через ручник металлическое

овальное блюдо и устанавливает его на левую руку, предварительно расстелив на ней  
26

салфетку; пальцы левой руки при этом должны поддержи.....demo  
подходит к гостю с левой стороны, выдвинув левую ногу несколько ...demo  
слегка наклонив блюдо, приближает его к тарелке гостя так, чтобы край блюда  
находился над краем тарелки, не ка.....demo  
если гость сам перекладывает себе на тарелку кушанье, то свободную правую руку

официант отводит назад, согнув в локт.....demo

в случае, если официант сам раскладывает блюда в тарелки гостя, то он берет прибор  
в правую руку, чтобы ложка удерживалась за середину снизу средним пальцем, а ручка  
вилки удерживалась за середину концами указательного (снизу) и большого (сверху)  
пальцев. Концы ручек прибора при этом должны упираться в ладонь (в основе  
безымянного пальца и мизинца), а изгиб зубцов вилки должен находиться.....demo  
захватывает прибором порцию блюда (гарнира, соуса) и перекладывает на  
тарелк....demo  
Официанту следует помнить, что локоть его правой руки во время перекладывания  
всегда должен касаться его.....demo

#### Подача, блюд в «стол»

При этом способе все холодные и горячие закуски, блюда и десерт выставляют на  
обеденный стол вместе с приборами для перекладывания блюд в тарелки гостя. Этот

способ применяется при обслуживании, как правило, семейных обедов, свадеб, новогодних вечеров и др. Перекладывают блюдо сами гости, официант лишь

.....demo

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

использованную посуду и приборы и вновь.....demo

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

#### Английский способ

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

## Обслуживание приемов и банкетов

### Дипломатический прием

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

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

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

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

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

Протокол— это международный свод правил, поскольку основные из них общепризнаны и во всех странах соблюдаются более или мене.....demo

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

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

### Официальные приемы

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

Приглашение. Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишутся; в тексте приглашения употребляется фор.....demo

Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает. Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашаемого, никто не может послать вместо себя на официальный завтрак 71или обед другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет .....demo

Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить

немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо.....demo

Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Подсобные столы, заранее закрепленные за официантами, также отмечены ....demo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

при получении блюда на раздаче необходимо обратить внимание на полноту набора продуктов в блюде, правильность его оформления, чистоту бортов блюд и т.п.; о

замеченных недостатках немедленно поставить в известность заведующего производством или повара, о.....demo

гарнир и соус, если их подают отдельно, необходимо получить одновременно с основным.....demo

получив кулинарную продукцию, официант останавливается у входа в банкетный зал в порядке номеров секторов, закрепленн.....demo

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

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

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

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

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

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

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

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

После банкета метрдотель приглашает гостей в кофейный зал. В соответствии с требованиями дипломатического этикета для женщин может быть предоставлен отдельный кофейный зал. Если такового зала нет в ресторане, то накрывают один или несколько кофейных столов в общем зале. Их расставляют таким образом, чтобы создать удобство для каждой группы гостей, сидящих за ними, а также необходимые .....demo

## Виды банкетов, порядок их обслуживания

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

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

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

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

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

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

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

Администрация ресторанов высшей категории обязана предоставить посетителям возможность вести междугородные и международные телефонные переговоры, за отдельную плату, а также пользоваться телефонами-автоматами; вызывать по их просьбе легковые автомашины — такси; принимать присланные в адрес посетителей праздничных вечеров, банкетов, свадеб поздравительные телеграммы; обеспечивать посетителей по их предварительному заказу живыми цветами, за отдельную плату; принимать заявки на музыкальное обслужи.....demo

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

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

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

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

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

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

### Банкет с полным обслуживанием официантами

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

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок, дипломатически.....demo

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

На каждого участника банкета должна приходиться площадь стола размером от 60 .....demo

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

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

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

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

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

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

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

Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа - лафитную или рейнвейнную (более выс.....demo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приступая к обслуживанию в зале, подготавливают подносы, застилая их салфетками. Затем вносят в подсобное помещение холодные закуски и расставляют их на столах в порядке очер.....demo

В каждое подготовленное блюдо кладут прибор для раскладки. Как правило, для этих целей используют столовую ложку и вилку. Вилку кладут на блюдо зубцами вниз, а сверху на нее ложку — углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю, концы их выступают за бортик блюда .....demo

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

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

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

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

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

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

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

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

Ближе к краю стола ставят пепельницы, сигареты, спички, зажигалк...demo

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

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

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

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

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

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

Техника подачи спиртных напитков состоит из нескольких операций, требующих взаимодействия между официантами. Пока один из официантов, взяв поднос с поставленными на него коньячными и ликерными рюмками, бутылками с коньяком и ликером, подходит к столу и останавливается перед гостем или в стороне от него, другой официант, работающий с ним в паре, с маленьким подносом в руке также подходит к столу. Он обращается к каждому гостю, предлагая имеющиеся напитки. Получив согласие гостя, ставит на маленький поднос рюмку, на виду у него наливает напиток и, поставив бутылку на поднос товарищу, подно.....demo

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

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

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

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

## Банкет с частичным обслуживанием официантами

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

При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 1.....demo

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

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

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

Подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием, но сервировка может быть неск.....demo

Стол сервируют закусочными тарелками (без подстановочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы подают вм.....demo

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

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

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

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

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

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

Размещение гостей за столом происходит по заранее составленному заказчиком плану, если он этого пожелает. План размещения помещают на столике перед входом в

банкетный зал. Почетным гостям и гостям преклонного возраста официанты помогают занять свои места за столом. Как только гости сядут, официанты могут предложить.....demo

их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же - свежие овощи, отварную или .....demo

После подачи рыбных закусок обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять у гостя использованную тарелку, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и ложку на тарелку параллельно друг другу или скрестил их — знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешени.....demo

После подачи рыбных закусок предлагают мясные.

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

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

### Банкет-фуршет

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

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

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

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

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

В связи с тем, что гости едят и пьют стоя, столы для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (9.....demo

Ширина столов - 1,5 м, чтобы разместить большее количество закуски. Расчет длины и количества столов производится из нормы 6—8 гостей на 1 м длины стола. Длина стола для удобства обслуживания не должн.....demo

При отсутствии специальных фуршетных столов можно пользоваться обычными прямоугольными, составляя по несколько столов. Форма расстановки столов разнообразная и зависит от площади и архитектурных особенностей зала. Обычно столы

ставят в форме букв «Т», «П», «Ш», т.е. все столы, за исключением одного, ставят параллельно. Стол, перпендикулярный им, обычно предназначается для почетных гостей. Сервируется только одна сторона его. Расс.....demo также между столами и стенами должно обеспечивать свободное передвижение гостей и быть не ме.....demo

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

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

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

### Сервировка фуршетного стола

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

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

Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуску заранее ставят н...demo

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

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

Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок, например, для водки, виноградных вин (в зависимости от меню). Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию в другом ряду. Стопки для сока обычно ставят рядом с фужером, с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двухсторонней расстановки стеклянной посуды, например, группами.....demo

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

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

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

Справа от стопок закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей (лезвием к тарелке), слева от тарелок — закусочные вилки (по количеству тарелок). Закусочные вилки кладут на ребро, повернув к тарелкам вогнутой стороной. Справа от

десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева - десертные вилки. На стол между рюмками по центру стола ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами, этикетками в одну и другую стороны, к гостям. Открывают бутылки за несколько минут до приглашения гостей в банкетный зал. Часть бутылок оставляют закрытыми и открывают по мере необходимости. При расстановке бутылок с напитками необходимо соблю.....demo

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

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

Для того, чтобы правильно использовать площадь стола, в первую очередь расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают более мелкой посудой с закусками. Значительная часть закусок выставляется на овальных фарфоровых блюдах. Их ставят под углом 30—45° к оси стола. Закуски в вазах, салатниках ставят ближе к центру стола, а в низкой посуде — ближе к краю, оставляя расстояние 25—30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусок.....demo

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

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

До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные, по указанию метрдотеля занимаются подготовкой аперитива, а также запасной посуды, приборов, с.....demo

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

### Обслуживание банкета-фуршета

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

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

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

При подаче закусок официант, взяв со стола в левую руку блюдо с закуской,

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

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

На ручку кокотницы надевают маленькую бумажную папильотку, чтобы гость не об.....demo

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

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

### Прием-коктейль

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

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

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

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

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

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

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

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

Рюмки, стопки, бокалы расставляют на подносах, покрытых салфетками. Напитки в высоких бокалах ставят в середине подноса, рядами в низких рюмках и стопках — по краям. В начале приема-коктейля, как правило, гости пьют безалкогольные напитки:

соки, воду (фруктовую или минеральную), пиво. Спустя 10—15 мин подают крепкие напитки: водку, виски (25% виски, 75% содовой или минеральной воды), коньяк, затем снова предлагают .....demo

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

В первую очередь официанты предлагают напитки, а затем закуски. Официант, обнося гостей напитками, должен держать поднос на .....demo

Подойдя к группе гостей или одному из них, официант останавливается и предлагает напитки, называя их, а затем переходит к след.....demo

Вслед за напитками гостей обносят закусками, их держат в левой руке. На блюдо ставят иногда стаканчик — стопку со.....demo

Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а правой — пирожковую тарелку, для того чтобы гости могли положить использованные шпильки. К горячей закуске может быть подан соус в неглубоком соуснике или розетке. Его ст.....demo

Шампанское предлагают при подаче десерта, после мороженого.

На коктейле может быть подан кофе. Во время подачи кофе можно предложить миндаль, орехи. Несколько раз гостей обносят сигаретами, положенными в сигаретницы. При расчете количества обслуживающего персонала исходят из нормы 10-15 приглашенных н.....demo

### **Банкет-чай**

Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета — женщина. Продолжительность его не более двух часов, время проведения — с 16 до 18 часов. Количество гостей обычно 6—12, но может быть и до 30 чело.....demo

Банкет-чай желательно поручать официанткам, чтобы создать более непринужденную об.....demo

В зале, где проводится банкет-чай, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла. Не рекомендуется яркое освещение. Чайный стол ставят в центре зала. Если чайных столов несколько, между ними должны быть достаточные проходы. Столы накрывают полотняными цветными скатертями светлых тонов. Полотняные салфетки на столах т.....demo

Помимо чайных столов, можно поставить в удобном месте подсобный стол, покрытый скатертью. На столе должны быть пепельницы, спички, зажигалки, которые подаются по требованию. Сигареты женщинам рекомендуется подавать.....demo

При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные чашки, сахарницы, щипцы, лоточек для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приб.....demo

Сервируя стол, для каждого гостя ставят десертные тарелки, за ними рюмки для мадеры емкостью 75 г; за рюмками—фруктовые приборы. Рядом с десертными тарелками — десертные ложки, вилки или ложку (в зависимости от десертного блюда). На десертные тарелки кладут салфетки. Фруктовые тарелки ставят стопками по 4—6 шт. возле вазы с фруктами, с.....demo

К чайному столу подают пироги, сдобные сладкие пирожки, торты, бисквиты, кексы, печенье и т.п. Рекомендуются десертные полусладкие вина, .....demo

По желанию заказчика в меню могут быть включены некоторые виды закусок — ветчина, сыр, бутерброды или сэндвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом. К чаю

могут быть поданы горячие сли.....demo

Обычно чай за столом наливает сама хозяйка, поэтому самовар ставят слева от хозяйки, на подносе; около самовара — чайник и чашки. Посредине стола ставят вазы с фруктами и цветами, а между ними торты, нарезанные на порции, вазы с печеньем, вареньем, медом, шоколадные конфеты в коробках или вазах. Варенье ставят в стеклянной или хрустальной креманке на пирожковой тарелке, с чайной ложкой для раскладки. Стопки розеток по 4—6 шт. размещают справа и слева от варенья. Миндаль ставят в салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке, чайную ложку кладут в кармашек салфетки, положенной на десертную тарелку. Сливки, молоко, лимоны приносят перед подачей горячих напитков, фарфоровый чайник с зав.....demo

Гостей встречает хозяйка банкета. Она приглашает их к столу. Официанты помогают .....demo

Обслуживание гостей начинают с подачи десертного блюда, соблюдая при этом принятую последовательность: вначале обслуживают почетных гостей, затем старших по возрасту и остальных. Если десертное блюдо подается в креманке (желе, мусс, сливки, взбитые с клубникой), его ставят перед гостем с правой стороны правой рукой, креманку ставят на пирожковую тарелку и кладут чайную ложку, ручкой вправо. Как только первый официант заканчивает подачу десерта и переходит к другому гостю, втор.....demo

Если предлагают два вида вина, то показывают бутылки слева и после выбора наливают справа. Официанты всегда должны иметь на подсобном столе в запасе чистые рюм.....demo

После закусок и десерта подаются горячие напитки. Для этого официанты убирают с чайного стола использованные тарелки и приборы и сервируют стол чистыми тарелками и приборами. На стол должны быть поставлены горячие сливки, молоко. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок. После подачи горячих напитков гостям предлагают вина: мускат, кагор и ликеры. Если гость попросит вторую чашку чая, его наливают в чистую чашку на подсобном столе (можно наливать чай в ту же чашку, если в ней нет лимона и осадка). Заварка должна быть тщате.....demo

Чай может разливать из самовара и сама хозяйка. В этом случае официант помогает хозяйке стола передавать чашки с налитым чаем гостям за столом, сидящим вдали от хозяйки. Перед тем как подать гостю, чашку ставят на блюдце ручкой влево, а с правой стороны за чашкой, ручкой справа или сбоку, к.....demo

### **Свадебный банкет**

Свадьба — торжественное мероприятие, которое в отличие от остальных банкетов длится более продолжительное время. В ресторанах для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальное помещение. Лучше, когда их два: одно — для встречи и сбора гостей, а затем для танцев, другое — д.....demo

При наличии одного зала стол ставят таким образом, чтобы в зале у входной двери оставалось место для сбора и тан.....demo

При приеме заказа метрдотель должен познакомить заказчика с залом, в котором будет проходить торжество, уточнить дату и время банкета, количество участников, общую сумму денег, ассигнованных на проведение банкета. Необходимо заранее обговорить следующие вопросы: будут ли молодые встречать гостей или приедут позже ко времени приглашения гостей к столу; когда подавать шампанское; определить место для подарков, цветов, установить время перерыва для танцев, согласовать с заказчиком, как расставить .....demo

В книге приема заказа должны быть фамилия, номер телефона и домашний адрес заказчика. При оформлении заказа, как правило, получают аванс, в размере 50%

.....demo

В ресторанах и кафе, где празднуются свадьбы, рекомендуется иметь отпечатанные типографским шрифтом (способом) красиво оформленные бланки приглашений. Их вручают заказчику (для каждого гостя) после того, как бу.....demo

Более подробно согласование меню и уточнение остальных вопросов делают за 2—3 дня до банкета. Для того чтобы разнообразить меню, на каждого участника банкета целесообразно рекомендовать полпорции.....demo

Характерной особенностью меню является разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов, напитков, кондитерских изде.....demo

Кроме холодных закусок и блюд, в меню включают одно, а иногда два горячих блюда. Время подачи горячих блюд заранее согласовывают .....demo

Окончательно согласованное меню оформляют на бланке в четырех экземплярах. По одному экземпляру вручают заказчику и заведующему производством. Из двух других метрдотель оставляет себе один для окончательного расчета с заказчиком, а другой п.....demo

По меню-заказу метрдотель составляет заявку на закуски и блюда, в ней указывается, сколько порций каждого блюда заказано, количество порций в блюде, в какой посуде они должны быть приготовлены, дата и время готовности заказа. Заказ передается на кухню. Заявку на буфетную продукцию, включенную в меню, передают в буфет. В ней также должен быть указан с.....demo

Затем определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола. Заявки на эти предметы заблаговременно передают в сервизную. Количество и ассортимент холодных закусок зависят от числа участников банкета, размера банкетного стола и количества заказа.....demo

При определении количества официантов для обслуживания свадебного банкета исходят из расчета: один официант на 9.....demo

В день проведения банкета метрдотель проводит инструктаж с официантами, назначенными для обслуживания, определяет обязанности каждого. Одним поручает расстановку мебели, подготовку посуды и приборов, сервировк.....demo другим — подготовку буфетной продукции, специй, цветов и т.д. Каждый официант должен знать схему обслуживания и очередность подачи блюд, напитков. В зависимости от площади и конфигурации зала (расположение окон, дверей, колонн), числа участников и торжества столы ставят по-разному: в одну прямую линию, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим перпендикулярно поставленным к ним столом (буквой «Т», «П» и можно «Ш»). Кру.....demo

При расстановке столов предусматривают проходы для официантов и гостей. После этого столы накрывают мягкой толстой тканью: она делает более гладкой и ровной поверхность стола, заглушает шум, предупреждает бой посуды, впитывает случайно разлитую на скатерть жидкость. Подготовленные таким образом столы накрывают более отг.....demo

Если стол накрыт буквой «П», то скатерть со стороны, обращенной в зал, опускают до 10—15 см от пола, а из зелени и цветов делают гирлянды, которые закрепляют на скатерти с этой же стороны. Каждую прямую линию столов лучше накрывать одной скатерт.....demo

При сервировке свадебного стола места для молодоженов сервируют с большим интервалом между их приборами и приборами рядом сидящих гостей (не менее 1 м). При этом следует предусмотреть, что на каждого гостя за столом приходится .....demo

Последовательность сервировки стола следующая: начинают сервировку с закусочных тарелок, затем ставят пирожковые, раскладывают приборы, ставят рюмки, фужеры, салфетки, расставляют специи, пепельницы; далее выставляют на стол цветы. Первые закусочные тарелки официант ставит посередине стола для невесты и жениха, а затем остальные. Под закусочные тарелки им можно пост.....demo

Горячие блюда могут быть поданы разложенными по тарелкам. От официанта требуются быстрота и умение пользоваться приемами сбора использованной посуды. Ножи и вилки кладут на стол с подноса, на которо.....demo

Нож (лезвием к тарелке) кладут справа от закусочной тарелки, а вилку (зубцами вверх) — слева от нее. Можно полож.....demo

столовый для горячего блюда, тогда сервировку начинают со столового ножа, а затем кладут закусочный. Концы ручек всех приборов, как и борт закусочной тарелки, должны быть на одной линии (1—2 см от края стола). Десертные приборы подают .....demo

Стол сервируют фужером для воды и пива, рюмкой для вина или водки, иногда добавляют бокал для шампанского, в том случае, когда его наливают непосредственно за столом. Места для молодых сервируют иначе: рюмки и бокалы ставят иной формы, другого размера и цвета. Как правило, для молодых сервируют только фужер и бокал для шампанского, так как им рекомендуется пить воду и шампанское (а не крепкое спиртное). Салфетку лучше сложить веером и поставить в фужер. Можно невесте и жениху преподнести небольшой сюрприз. Для этого под .....demo

Пепельницы лучше поставить через прибор там, где нет специй. Вазы с фруктами устанавливают по оси стола с разными интервалами. Предварительно фрукты моют и укладывают на вазы так, чтобы их л.....demo

Место на столе против молодых украшают живыми цветами в невысоких вазах. Цветы можно выложить прямо на скатерти. Часть цветов ставят по оси стола в вазах, лучше невысоких, на наколках, а остальные можно поставить в вазах на маленькие тумбочки или столики в стороне от стола. Иногда перед приборами молодых, до приглашения гостей к столу, ставят подаренный им свадебный торт, но лучше подавать его после того, как гости съели горячее блюдо, точнее, перед п.....demo

Торт можно преподнести как «соль-хлеб». В центре стола, напротив молодых, расстилают вышитое полотенце. Его перегибают пополам и на середину ставят торт, а концы полотенца под углом опускают по скатерти. Площадь стола перед тортом .....demo

Блюда с одной и той же закуской, салатницы расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 6—10 гостей. Каждое блюдо должно повторяться примерно через четыр.....demo

Блюда ставят под углом к оси стола, параллельно друг другу. Закуску можно ставить в один или два ряда, в зависимости от ее количества и ширины стола. В салатниках закуски расставляют ближе к центру стола, в посуде с низкими бортами (блюдах, лотках) — ближе к предметам сервировки; икорницы, салатники ставят на пирожковые и закусочные тарелки. Каждое блюдо должно иметь прибор для раскладки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за 30—60 мин до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид; при расстановке учитывать сочетание закусок по цвету и чередовать их: и.....demo

Бутылки с напитками можно ставить рядом с рюмками на одном уровне или в интервалах между группами рюмок, на узких столах ставят группами по 2—4 бутылки в середине стола. По согласованию с заказчиком бутылки с напитками могут быть откупорены заранее, кроме бутылок с водой, пивом, соком. Вино открывают на подсобном столике, прикрывают пробкой и ставят на стол, а воду ставят.....demo

Затем официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб. Расстегаями можно обнести гостей или положить их на пирожко.....demo

Стулья расставляют возле каждого прибора. На подсобном столе должна быть подготовлена необходимая посуда для замены (закусочные, пирожковые тарелки), приб.....demo

В отдельном зале, предназначенном для сбора гостей, обычно устанавливают небольшие столики, на которые можно поставить вазы с цветами, положить сигареты,

спички, постав.....demo

Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи шампанского при встрече гостей. Гости могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское. Официанты на подсобном столике наполняют бокалы шампанским на 2/3 их емкости, ставят на поднос небольшого размера и, как только вновь прибывшие гости поздравляют молодоженов, подносят бокалы. Так встречают всех гостей. В 1—2 шагах от места встречи гостей следует поставить маленький столик или тумбочку, на которую ставят бокалы. Приняв цветы и подарки, ново.....demo

Доверенное лицо, находящееся во время сбора гостей вблизи молодых, помещает цветы в заранее приготовленные вазы с водой, а подарки переносит на стол или сервант, специально поставленный для этой цели. Молодые могут не присутствовать при сборе гостей. В этом случае приглашенных встречают родители молодых, а молодожены приезжают ко времени приглашения собравшихся гостей к столу. К этому моменту официанты должны приготовить на подносах бокалы и наполнить их шампанским, а затем подать их, как только вошедшие новобрачные поздороваются с присутствующими. Шампанское может быть предложено не только во время сбора гостей, но также и непосредственно за свадебным столом. Его м.....demo

В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, и расставляют их на столе; при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их пе.....demo

Во втором случае бокалы ставят на стол при сервировке и по договоренности с организаторами банкета: перед тем как пригласить гостей к столу, официанты наполняют бокалы шампанским. Бокалы молодых же и родителей наполняются после того, как гости сядут за стол. Если шампанское будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противн.....demo

За 5—10 мин до приглашения гостей за стол метрдотель или официант сообщает организатору свадьбы, что все подготовлено. Первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха. Для них отводятся почетные места — в середине стола. Родители невесты занимают места рядом с женихом, левее его, а родители жениха — рядом с невестой .....demo

На свадьбе супруги садятся рядом, в отличие от других банкетов. Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей жениха или невесты, затем он же предлагает избрать хозяина стола, называя кандидатуру, заранее согласованную с родными. Официанты, с момента приглашения гостей за столы, находятся в зале, помогают наполнить рюмки, положить закуску, икру, масло, рыбу и др. Если в меню включены рыбные и мясные закуски, то после подачи рыбных блюд следует сменить тарелки и приборы. Особенностью обслуживания свадьбы является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться.....demo

Особые требования предъявляются официанту, обслуживающему молодоженов. На столе перед их приборами не ставят ни закусок, ни напитков. Все закуски и напитки им подают и расстав.....demo

Через 1,5—2 часа после начала банкета может быть сделан перерыв на 30—40 мин, чтобы гости потанцевали, покурили. В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, фужеры, сигареты, спички. Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещения. Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые го.....demo

Убрав со стола ненужную посуду, приборы, пустые бутылки, официанты подают десерт, а в заключение банкета — горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия. Если есть возможность, то в банкетном зале или смежном с ним помещении можно подготов.....demo

## Специальные формы обслуживания

Специальные формы обслуживания в ресторанах организуются с одной целью — ускорить обслуживание большого количества посетителей, с ограниченным запасом времени. Такая форма используется для обслуживания участников конгрессов, конференций, симпозиумов и т.д. К специальным формам организации питания в ресторанах относятся такие, как «зал-экспресс», «стол-экспр.....demo

### Зал-экспресс

Зал-экспресс организуется в ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным перерывом; такой зал располагает небольшим количеством посадочных мест, от 40 до 50, и обслуживает его бригада из четырех человек. Меню представляет собой комплексный обед, состоящий из четырех блюд: холодная закуска, первое блюдо, второе горячее и десерт. Стоимость хлеба .....demo

Ко времени обеда все столы в зале-экспрессе должны быть подготовлены к приему посетителей. Сервировка обеденного стола состоит из пирожковой тарелки, столовых приборов, фужеров. На каждый с.....demo

Как только посетители сядут за стол, официант ставит закуску, сладкое (закуска и сладкое могут быть поставлены заранее), а затем приносит первое блюдо, а вслед за ним второе и сладкое. Обычно на такой обед посетитель затрачивает 15—20 мин. Стандартная стоимость обеда облегчает и ускоряет рас- чет посетителя с официантом. Расчет может быть произведен и по кассовому чеку, который.....demo

### Шведский стол

Организация питания по типу «шведский стол», заключается прежде всего в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов, участников конференций, кон.....demo

Время на получение и прием пищи, в среднем, во время завтрака 15—20 мин, обеда и ужина 25—30 мин. При обслуживании по типу «шведский стол» посетителям не приходится ждать, когда официанты принесут им заказанные блюда и выпишут счет. Они сами по своему вк.....demo

Для организации в ресторане обслуживания выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах работы «шведского стола», стоимости завтрака или обеда. Для обслуживания «шведского стола» создается бригада официантов. Каждый работник, входящий в бригаду, выполняет конкретный вид работы. Особенность обслуживания «шведского стола» заключается в том, что бригадир официантов или поваров получает по заборным листам или счету продукцию на завтрак или обед и совместно с членами бригады расставляет ее на «шведском столе», следит в течение дня за ассортиментом, по мере реализации пополняет его недостающей продукцией на основании дополнителн.....demo

Бригада официантов сервирует обеденные столы, убирает использованную посуду. По просьбе посетителей официанты могут обслужить их за столом — с учетом возраста, физических недостатков и.....demo

«Шведский стол» представляет собой большой стол в центре зала, на котором расставлены блюда с закусками. По краям стола ставят закусочные тарелки стопками по 5—6 шт. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную в.....demo

Туристы или другие посетители, взяв поднос со специального стола, стоящего при входе в зал, подходят к большому столу и самостоятельно выбирают закуску. Затем на

небольшом отдельном столе выбирают первое блюдо. Пока посетители едят закуску и первое блюдо, официанты расставляют вторые горячие блюда, ставят мелкие тарелки. Рядом с каждым блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, коф.....demo

В некоторых гостиницах для иностранных туристов, при организации их питания по типу «шведского стола», в обеденном зале устанавливается линия прилавок для самообслуживания. Линия представляет собой комплекс оборудования, в соста.....demo

- прилавок для подносов;
- охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
- прилавки - мармиты для первых и вторых блюд;
- прилавок для горячих напитков;
- прилавок для столовых приборов.

Посетители, подойдя к линии раздачи, по выбору подбирают комплексный завтрак или обед, при этом сами себе накладывают на тарелки гарниры, вторые.....demo

Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются посетителям за нал.....demo

Меню обеда и ужина для групп иностранных туристов, а также туристов своей страны составляется работниками ресторана на основании лимитов на питание. Меню для иностранных туристов составляется с участием гида-переводчика. Меню подписывают директор ресторана, заведующий производ.....demo

Меню должно быть разнообразным по дням недели, с учетом вкусов и запросов иностранных туристов. В лимит стоимости питания туристов не включаются винно-водочные и та.....demo

В необходимых случаях ресторан должен обеспечить иностранных туристов диетическими и вегетарианским.....demo

## **Обслуживание иностранных туристов**

Иностранные туристы посещают нашу страну индивидуально или гр...demo

Индивидуальные туристы путешествуют по специальной программе. Это представители иностранных фирм, участники переговоров, аукционов, ярмарок, выставок и др. Обслуживание их осуществляется по классам: люкс-аппартамент, люкс, первый класс, туристск.....demo

Группы туристов путешествуют по территории страны различными видами транспорта, в том числе и на автобусах иностранных фирм. Обслуживание групп туристов осуществляется по классам: полулюкс, первый класс, туристский класс, кемпинг. В зависимости от класса обслуживания, иностранным туристам предоставляется ра.....demo

Организация питания групп иностранных туристов осуществляется в отдельных залах или за специально выделенными столами в.....demo

Если обслуживание осуществляется в ресторане в течение нескольких дней, то рекомендуется закреплять за иностранными туристами определенные постоянные места в зале. При организации питания иностранных туристов из разных стран в одном зале, на столы следует устанавливать.....demo

Рекомендуются следующие ориентировочные интервалы приема пищи: завтрак – с

8.00 ч до 10.00 ч; обед – с 12.00 ч до 15.00 ч; ужин – с 17.30 .....demo

В предприятиях, где организуют питание в две смены, ужин может быть продлен до 20.30 ч. Для групп туристов в случае организации вечернего мероприятия (например, посещение театра) ужин предоставляют до мероприятия или в пределах режима р.....demo

Для обеда и ужина меню составляют не менее, чем в двух вариантах на каждый день. В нем указывают наименование блюд, нормы выхода и цену к.....demo

Меню должно быть разнообразным по дням недели. В меню дня следует включать не менее 4-5 фирменных и заказных блюд, учитывая при этом особенности национальных кухонь, привычки и режим питания туристов. По просьбе туристов необходимо производить замену блюд в пределах общей стоимости лимита, в том числе, обеспечивать туристов диетическими и вегетарианскими блюдами. Время завтрака не должно превышать 30 мин, а обеда и ужина – 1 ч (каждый прием пищи). Исходя из этого, каждое звено из четырех официантов обслужи.....demo

Бригада (звено) официантов в процессе подготовки завтрака, обеда или ужина после соответствующей сервировки стола за 10-15 мин до прихода туристов, согласно меню, ставит на столы масло, хлеб, булочки, воду со льдом, холодные закуски и т.д. Остальные блюда по меню – супы, вторые блюда, десерт, горячие напитки – подают в .....demo

Питание индивидуальным туристам предоставляется за наличный расчет как в рублях, так и в валюте, по чекам и кредитны.....demo

Завтрак для индивидуальных иностранных туристов может быть организован в отдельном зале, на специально выделенных столах в общем зале ресторана, на «шведском столе» и по желанию туриста – в но.....demo

Ориентировочное время предоставления завтрака с 8 до 10 ч утра, а в туристический сезон (с мая по сентябрь) – с 7 ч д.....demo

Индивидуальные иностранные туристы могут сделать заказ по телефону на подачу завтрака в номер, оплатив наличными деньгами стоимость данной усл.....demo

Обеды и ужины предоставляются индивидуальным иностранным туристам по меню заказных блюд, которое должно быть напечатано на русском и нескольких (английский, французский, немецкий) инос.....demo

## Оглавление

Конспект лекций.....	1
Интерьер в предприятиях общественного питания....	2
Подготовка торговых помещений к обслуживанию....	6
Требования к столовому белью, посуде, приборам.....	8
Сервировка столов.....	10
Подача закусок, блюд и напитков.....	20
Обслуживание приемов и банкетов.....	26

Специальные формы обслуживания.....	46
Обслуживание иностранных туристов.....	49

#### Список литературы

1. Светлов Е. Этикет, сервировка, украшение праздничного стола / Е. Светлова. - М.: Гамма Пресс 2000: ИКЦТ «Лада», .....demo
2. Колесникова О.А., Полосина Т. И., Выбери профессию. – ПК «Серви.....demo

3. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
4. Жанен С, Пейфер Ж. Как украсить стол и подать блюда. - Пер. с фран. - М.: «Интербук-бизнес», 2009 128с. Учебное пособие. Изд-в.....demo
5. Панкратов Ф.Г., Баженов Ю.К. и др. Рекламная деятельность: Учебник для студентов высших учебных заве.....demo
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание
7. Павлова М.В. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов-на-До....demo