

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Організація ресторанного господарства

Конспекти лекцій (частина 2)

для студентів

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

ступеня освіти бакалавр

Харків
ХДУХТ
2018

«Організація ресторанного господарства» : конспекти лекцій (частина 2) для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня освіти бакалавр [Електронний ресурс] / укладачі : Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 1 електрон.опт.диск (CD-ROM); 12 см. – наукова з тит. екрана.

Укладачі : Л. П. Малюк,

Л. М. Варипаєва

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

Схвалено методичною комісією закладу вищої освіти за напрямом
підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» бакалавр

Протокол від «23 квітня» 2018 року № 10

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від 06 липня 2018р. № 14

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від 04 липня 2018р. № 8

© Малюк Л.П.,

Варипаєва Л.М.(укладачі), 2018

© Харківський державний

університет харчування

та торгівлі, 2018

Навчальне електронне видання
Комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

Організація ресторанного господарства

Конспекти лекцій (частина 2)

для студентів

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

ступеня освіти бакалавр

Укладачі:

Малюк Людмила Петрівна

Варипаєва Людмила Миронівна

Відповідальний за випуск завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу О. Г. Терешкін

План 2018р., поз.179

Підписано до друку 21.12.18 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних МБ .Тираж 10 прим.

Видавець і виготовник
Харківський державний університет харчування та торгівлі,
61051 Харків 51, вул. Клочківська, 333.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 4417 від 10.10.12 р.

Організація ресторанного господарства

Частина друга

Лекція 1

Терміни та визначення

Аперитиви — напої, які вживаються до прийому їжі для збудження апетиту. Аперитиви поділяються на:

- алкогольні, наприклад вермут, сухе вино, ігристі вина, звичайні — соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний), мінеральна вода;
- на коктейлі- аперитиви — «Манхетен», «Мартіні драй», «Маргарита».

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами — урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням в обніс 3—4 види холодних закусок, 1—2 види гарячих страв, солодких страв і на завершення кави або чаю з кондитерськими виробами й відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами — урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням на стіл широкого асортименту холодних страв і закусок, 2—3 види гарячих страв, фруктів, солодких страв і на завершення кави або чаю з відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

Бенкет-фуршет — урочистий званий сніданок або вечеря без розміщення гостей за столом, з подаванням широкого асортименту дрібно порціонованих холодних страв та закусок, вузького асортименту других і солодких страв, під час якого гості їдять стоячи.

Джезва (турка, ібрик) - спеціальний посуд, який використовують для приготування кави по-східному.

Деш (dash) - одиниця виміру, дорівнює 3—5 краплям або 0,5 мл. Використовується для додавання у коктейлі інгредієнтів малими дозами.

Добовий раціон харчування - раціон харчування, що складається із скомплектованих сніданку, обіду, полуденка, вечері.

Допоміжні столові набори - набори або окремі предмети, які призначені для порціонування кулінарних та кондитерських виріб. нарізання окремих продуктів та змішування напоїв тощо.

Івентор (англ. event — подія) — це особа, група осіб, компанія, агентство, що надають професійні послуги з комплексної організації корпоративних, спеціальних, ділових, розважальних, спортивних заходів.

Еногастрономії — поєднання вин та інших напоїв зі стравами. Еспрессо (італ. espresso — «вичавлений», «спресований») — міцна кава, зварена за допомогою нагрітої насиченої водяної пари, пропущеної через обсмажені, дрібно мелені кавові зерна.

Загальнодоступна мережа закладів — мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати будь-який споживач.

Закупний товар - товар, що його купує суб'єкт господарювання сфери ресторанного господарства, для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціонування, нарізання, додаткового оформлення).

Заклад (ресторанного господарства)- організаційно-структурна статистична одиниця у сфері ресторанного господарства, яка виробляє та продає продукцію власного виробництва та закупні товари.

Кап-тестер — кавовий сомельє, який дегустує і оцінює каву.

Касалетка — таця, яка подається кожному пасажирову з готовими стравами, запакованими наборами, серветками, пакетиками цукру, кави, чаю тощо.

Кейтерьє (від англ. catering service — банкетне обслуговування). Людина, яка займається організацією бенкетів поза межами закладів ресторанного господарства має відповідні зв'язки у цій сфері, добре орієнтується на ринку продуктів і знає їх таємниці.

- **Клас підприємства ресторанного господарства**
- сукупність відмінних ознак підприємства певного типу, яка характеризує якість послуг, що надаються, рівень і умови обслуговування.

- **Комплексний обід**(*сніданок, полуденок, вечеря*)- набір страв і кулінарних виробів, призначений на обід(сніданок, полуденок, вечерю), складений з урахування вимог раціонального харчування.

Концептуальний ресторан — високотехнологічний заклад ресторанного господарства з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачено в ресторані.

Меню – систематизований перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

Мельхіор — сплав міді (80 %) та нікелю (18—20 %).

Метр фромажер — досвідчений виробник сиру або спеціаліст по сиру.

Місце (ресторанного господарства) - частина площі зали, обладнана відповідно до нормативів щодо обслуговування одного споживача.

Обіговість місць- кратність використання місць за певний проміжок часу.

Основний столовий набір - набір з ложки, виделки та ножа або виделки та ножа, які призначені для приймання їжі.

Підприємство ресторанного господарства - підприємство, яке призначене для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських та булочних виробів, їх продажу та /або/ влаштування споживання;

Предмети сервування - порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний та інші види посуду, металеві основні та допоміжні столові набори, серветки, квіти тощо.

Прейскурант (ресторанного господарства) - систематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виріб, фруктів, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни за відповідну одиницю продукту.

Раціон харчування- набір рекомендованих страв і кулінарних виробів, скомплектований за видами відповідно вимогам раціонального харчування.

Роздавальна - спеціально обладнане приміщення, частина торговельної зали або виробничого приміщення закладу ресторанного господарства для комплектування та відпускання страв споживачам або офіціантам.

Страва - кулінарний виріб або харчовий продукту натуральному вигляді, готовий для вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам.

Сервування - розміщення у певному порядку та послідовності на столі(предметів сервування.

Тип підприємства ресторанного господарства - -вид підприємства з характерними особливостями обслуговування, асортиментом реалізованої кулінарної продукції та номенклатурою послуг, які надаються споживачам.

Титестер — це чайний сомельє, який дегустує чай і за кольором, запахом, смаком визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

Торговельна зала закладу (ресторанного господарства) - спеціально обладнане приміщення закладу ресторанного господарства, призначене для продажу та споживання продукції власного виробництва та закупних товарів.

Торговельне приміщення - приміщення (торговельна зала, банкетна зала, коктейль-хол), обладнане меблями для прийому їжі, а також магазин кулінарії, роздавальна.

Торседор (torsedor) — людина, яка займається скручуванням сигар.

Фламбування — процес обробки страви на завершальній стадії приготування відкритим полум'ям, що виникає після поливання страви коньяком, лікером тощо і підпалювання алкогольного напою. Фламбування здійснюється при обслуговуванні споживачів біля столу, в результаті чого вони не лише мають можливість скуштувати смачну їжу, а й спостерігати за незвичним дійством.

Форми обслуговування офіціантами розрізняються

за такими ознаками:

- участь персоналу в обслуговуванні — повне та часткове обслуговування офіціантами;
- за способом розрахунку зі споживачами — з попереднім і наступним розрахунком;
- за організацією праці офіціантів — індивідуальна та бригадна форми;
- за повнотою обслуговування — обслуговування споживачів із проведенням культурно-масових заходів і без них.

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками:

- участь персоналу в обслуговуванні — повне та часткове самообслуговування;
- способи розрахунку зі споживачами — з попереднім та наступним, безпосереднім розрахунком;
- за способом відпуску готової продукції — самообслуговування з вільним вибором страв, відпуском скомплектованих раціонів харчування.

Фрапірування — це система охолодження вин у спеціальному охолоджувачі з водою, льодом і сіллю.

Фумельє (сигарний сомельє) — спеціаліст по сигарам (професійний дегустатор), який вміло їх підбирає і поєднує з алкогольними напоями. борошняні, кондитерські вироби.

Шамбрівування — підтримання кімнатної температури для пляшок, принесених із погребу (охолоджуваної комори).

Інформація про тип і клас підприємства ресторанного господарства

РЕСТОРАН

Ресторан - підприємство ресторанного господарства з високим рівнем комфорту, матеріально - технічного оснащення, кваліфікації працівників , широким асортиментом страв складного приготування, включаючи фірмові, винно - горілчаних, тютюнових і кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з організацією відпочинку споживачів.

Ресторани розрізняють:

- за асортиментом продукції, що реалізується та архітектурно-художнім оформленням-спеціалізований, з національною кухнею, тематичний;
- за місцем розташування - ресторан при готелі, вокзалі, у зоні відпочинку, вагон - ресторан тощо.

Торговельні приміщення для обслуговування споживачів повинні бути у повному наборі та обладнані з комфортом.

Виробничі приміщення відокремлені від обідніх залів перегородкою, стіною, передбачуються виготівельні цехи, складське господарство, допоміжні та побутові приміщення.

Організація обслуговування споживачів у ресторанах здійснюється офіціантами, але залежно від місця розташування ресторану /готель, вокзал, потяг, тощо /і часу обслуговування можуть застосовуватися такі форми обслуговування, як попереднє накриття столів, комплексні обіди, «шведський стіл» тощо. Про особливості обслуговування при вході у ресторан повинна бути відповідна інформація.

Вимоги до ресторанів класу «люкс».

Ресторани класу «люкс» забезпечують споживачів максимальним рівнем комфорту. Відзначаються унікальним архітектурно-планувальним рішенням та високим рівнем матеріально - технічного оснащення. При оформленні залів у приміщень для відвідувачів використовуються вишукані декоративні елементи, виготовлені по індивідуальному замовленню, які створюють єдність стилю. Вивіска - світова з оригінальними елементами оформлення.

Склад приміщень для відвідувачів: вестибюль /хол/, гардероб, зала, банкетна зала, окремі кабінети /кабінети/, окремі жіночі та чоловічі туалети, кімнати для миття рук, курильні кімнати.

Передбачається наявність естради та танцювального майданчику, виступи оркестру, інструментального або вокально-інструментального ансамблю, солістів з використанням високоякісної стереофонічної медіа-апаратури.

Система кондиціонування повітря - з автоматичною, підтримкою оптимальних параметрів температури та вологості.

Освітлення - загальне для всього залу, можливе і місцеве для кожного столу /декоративні свічники, світильники, бра тощо/.

Меблі створюють підвищений комфорт та відповідають інтер'єру підприємства: у холі та вестибюлі - м'які дивани, банкетки, журнальні стільці; в обідньому залі - столи з м'яким покриттям, м'які крісла, стільці, серванти для офіціантів.

Столовий посуд та прибори виготовляються по індивідуальному замовленню або підбираються з урахуванням особливостей кухні та форм обслуговування.

Використовують порцеляновий посуд 1-го ґатунку вищої художньої обробки, скляний посуд - з кристалю 1-го ґатунку чи художньо оформлений з видувного скла з монограмою або емблемою підприємства, при подаванні національних та фірмових страв, виробів та напоїв дозволяється використання майолікового та дерев'яного посуду.

Металевий посуд та столові прибори повинні бути з мельхіору чи нейзильберу або із нержавіючої сталі підвищених груп обробки.

Столову білизну (ляні скатертини серветки, - білі чи однокольорові, білі ручники для офіціантів) виготовляються за індивідуальним замовленням або підбираються відповідно до загального задуму сервіровки та особливостей інтер'єру зали. На кожному предметі столової білизни відображують монограму або назву ресторану, або його емблему.

Замінюють скатертини свіжими перед обслуговуванням кожної групи споживачів, а в разі забруднення - в процесі обслуговування.

Обов'язковою умовою є дотримання стильової єдності сервірування столу і в у кожній залі підприємства протягом усього робочого дня.

Рекламу оформляють різноманітними декоративними матеріалами, світловими та оптичними ефектами, фотографіями, які надають інформацію про особливості ресторану (специфіка кухні, комплекс послуг, які надаються).

Меню та прейскурант друкуються типографським способом українською та, не менш як двома, іноземними мовами, Обкладинка до меню має бути зі шкір замінювача, картону або крейдованого паперу, на ній - емблема підприємства, яка повинна відповідати тематичній спрямованості- ресторану.

Штамп підприємства комплектують працівниками високої кваліфікації, які мають спеціальну освіту, на основних технологічних процесах рекомендовано працювати «майстрам-кухарам», «майстрам-кондитерам».

Обслуговують споживачів метрдотелі, бармени та офіціанти, які досконало володіють правилами та технікою обслуговування. Вони повинні знати особливості технології приготування, оформлення та подачі національних фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь, особливості обслуговування прийомів, банкетів, свят а також окремих контингентів споживачів, знати і додержуватися правил міжнародного етикету, надавати споживачам інформацію про кулінарну продукцію, яка реалізується, товари та послуги.

У ресторанах, де обслуговують іноземних громадян, персонал має володіти декількома іноземними мовами в обсягах, необхідних для виконання своїх обов'язків.

Офіціанти повинні знати правила і порядок оформлення рахунків та розрахунки по них із споживачами, в тому числі з іноземною валютою та кредитними картками.

Обслуговуючий персонал має бути одягнений у формений одяг і взуття єдиного зразка. Формений одяг швейцара, гардеробника, метрдотеля, офіціанта та бармена повинен забезпечувати стильову єдність ресторану. При вході у ресторан відвідувача зустрічає швейцар.

Асортимент складається із страв, виробів та напоїв усіх груп кулінарної продукції, переважно фірмових, а також національної української кухні та кухонь народів світу.

Приймають замовлення на приготування кулінарної продукції, що не вказана в меню, при наявності необхідної сировини, а також на приготування страв безпосередньо у присутності споживачів, яку вони замовили.

Крім продукції власного виробництва реалізують широкий асортимент фруктів, ягід, кондитерських виробів власного та промислового виробництва, винно-горілчаних, тютюнових виробів, фруктових і мінеральних вод та інших товари.

Надають додаткові послуги споживачам, а саме: придбаних фірмових значків, квітів, сувенірів, преси; настільних ігри, ігрові автомати, більярд, термінова чистка плям, взуття, дрібний ремонт одягу, пакування виробів, придбання в підприємстві, послуги зв'язку, виклик таксі, паркування власних автомобілів на організовану біля ресторану стоянку тощо.

Вимоги до ресторанів класу «вищий»

Рівень вимог відповідає класу «люкс» за винятком тих, що при оформленні залів замість вишуканих використовують оригінальні декоративні елементи високої художньої якості.

Система кондиціонування повітря повинна діяти ефективно, забезпечувати умови комфорту для споживачів, але не обов'язково з автоматичною підтримкою режимів. Пред'являються менші вимоги до вишуканості меблів та інтер'єру приміщень.

Використовують порцеляновий посуд, посуд з кристалю та видувного скла, металевий посуд та столові прибори із нержавіючої сталі (для банкетів і прийомів - прибори з мельхіору та нейзильберу).

Штат підприємства комплектують працівниками високої кваліфікації, котрі мають спеціальну освіту, а також «майстрами-кухарями», «майстрами- кондитерами».

Асортимент страв, виробів та напоїв складається з усіх груп кулінарної продукції, включаючи фірмові. У ресторанах з вузькою спеціалізацією (національні, рибні, пивні тощо) в меню повинні бути оригінальні фірмові страви, вироби, напої. В цьому разі асортимент їх може бути звуженим, без зменшення вимог до високого рівня їх приготування та оформлення.

Надають додаткові послуги споживачам у придбанні квітів, сувенірів, дрібного ремонту та чистки одягу і взуття, послуги зв'язку, виклик таксі тощо.

Вимоги до ресторанів класу «перший»

Забезпечують споживачів високим рівнем комфорту, при оформленні приміщень для відвідувачів використовують декоративні елементи.

Вивіска світова з елементами декоративного оформлення.

Склад приміщень для відвідувачів: вестибюль, гардероб, зала, банкетна зала, чоловічі та жіночі туалети з приміщенням для миття рук.

Меблі повинні бути підібрані у відповідності з інтер'єром підприємства, основні види меблів - столи, стільці, крісла ресторанні, банкетки, серванти для офіціантів тощо.

Використовують порцеляновий, фаянсовий та сортовий скляний посуд, металевий посуд та столові прибори із нержавіючої сталі.

Столова білизна - біла або однокольорова /ручніки - білі/, замість скатертин допускається сервіровка столів індивідуальною серветкою або національним рушником; скатертини, серветки, рушники замінюють за необхідністю (мірою їх забруднення).

Обов'язковою умовою є дотримання стильової єдності сервіровки столів у кожній залі підприємства.

Музичне обслуговування - з використанням стереофонічної радіоапаратури, або виступ вокально-інструментального ансамблю.

Рекламу оформлюють різноманітними декоративно-оздоблювальними матеріалами.

Меню та преїскурант друкують українською мовою, обкладинка для меню - з картону або цупкого паперу з художнім оформленням.

Штат ресторану комплектують кваліфікованими спеціалістами. Метрдотель офіціанти, кухарі повинні мати спеціальну освіту, очолює виробництво фахівець не нижче 5-6 розряду. Обслуговують споживачів офіціанти.

Асортимент складається із замовлених та фірмових страв, виробів та напоїв складного приготування. Пропонується широкий асортимент борошняних та кондитерських виробів, фруктів. винно-горілчаних, тютюнових виробів, фруктових та мінеральних вод, кондитерських виробів власного та промислового виробництва.

Споживачам надаються додаткові послуги з придбання сувенірів, відпуску страв та купованих товарів додому

БАР

Бар - підприємство ресторанного господарства з барною стойкою, яке реалізує алкогольні, безалкогольні змішані алкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, кондитерські та булочні вироби, куповані товари.

Бари розрізняють:

- за асортиментом та способом приготування продукції, що реалізують - винний, пивний, соковий, молочний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар тощо;
- за специфікою обслуговування споживачів - відео-бар, вар'єте бар, диско-бар та шип.

Вимоги до барів класу «люкс», «вищий»

Рівень вимог до архітектурно-планувальних рішень, їх інтер'єрів, оснащення устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною, кваліфікації персоналу, перелік додаткових послуг аналогічний як 1 для ресторанів класу «люкс», «вищий».

Склад приміщень передбачає наявність вестибюля, гардероба, торговельної зали, чоловічих і жіночих туалетів з приміщеннями для миття рук, у барах класу «люкс» - курильної кімнати.

Обслуговування відвідувачів здійснюється барменом (за барною стійкою), офіціантами за столами.

Меню та преїскуранти барів включають різноманітні, переважно фірмові страви, закуски, коктейль пунші, гроги та інші змішані напої, кондитерські вироби власного і промислового виробництва, широкий вибір марочних, вітчизняних і імпортованих вин, коньяків, шампанського, лікерів, соків, фруктових та мінеральних вод, фруктів, тютюнових виробів, купованих товарів тощо.

Бармени і офіціанти повинні мати спеціальну професійну підготовку, володіти іноземними мовами в обсягах, необхідних для виконання своїх обов'язків. Бармени повинні знати і вміти кваліфіковано приготувати різні алкогольні і безалкогольні коктейлі, фліпи, коблери, пунші, глінтвейни тощо.

Вимоги до барів класу «перший»

Рівень вимог до архітектурно-планувальних рішень, їх інтер'єр, оснащення устаткуванням, посудом, столовими приборами, білизною, кваліфікація персоналу, переліку додаткових послуг аналогічний як і для ресторанів класу «перший».

Склад приміщень для відвідувачів: вестибюль, гардероб, зала, чоловічі, жіночі туалети з приміщенням для миття рук.

Меблі стандартні, полегшених конструкцій, допускаються столи з гігієнічним поліефірним покриттям.

Обслуговування відвідувачів здійснюється барменом (за барною стойкою), офіціантами за столами.

Різноманітний асортимент страв та напоїв, коктейлів, десертів, включаючи фірмові, а також закусок, кулінарної продукції нескладного виготовлення в залежності від спеціалізації, широкий асортимент кондитерських виробів промислового виробництва, фруктів, соків, винно-горілчаних, тютюнових виробів, фруктових, мінеральних вод.

Обслуговуючий персонал одягнутий у формений одяг та взуття.

Музичне обслуговування - з використанням музичних автоматів, звуко-відео-відтворюючої апаратури тощо.

Обслуговування відвідувачів здійснюється барменом (за барною стойкою), офіціантами за столами.

Різноманітний асортимент страв та напоїв, коктейлів, десертів, включаючи фірмові, а також закусок, кулінарної продукції нескладного виготовлення в залежності від спеціалізації, широкий асортимент кондитерських виробів промислового виробництва, фруктів, соків, винно-горілчаних, тютюнових виробів, фруктових, мінеральних вод.

Обслуговуючий персонал одягнений у формений одяг та взуття.

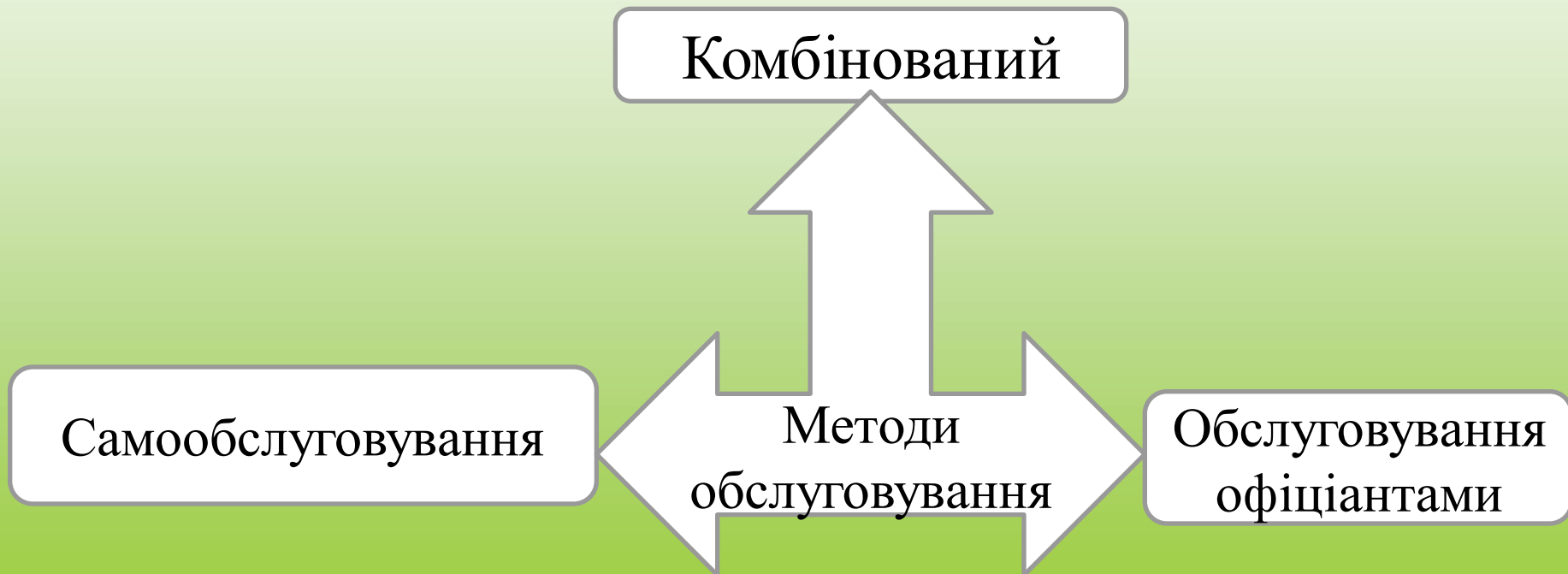
Музичне обслуговування - з використанням музичних автоматів, звуко-відео-відтворюючої апаратури тощо.

Лекція 2

Основи процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

У закладах ресторанного господарства застосовуються три методи обслуговування офіціантами



Самообслуговування - найбільш ефективний метод обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства, що застосовується в їдальнях, кафе, буфетах. Він ефективний там, де обмежені трудові ресурси, які можна використати для організації процесу обслуговування, де обмежений час перебування споживачів на підприємстві та де протягом невеликого проміжку часу необхідно з мінімальними витратами обслужити максимально велику кількість споживачів.

Самообслуговування може бути:

- повне;
- часткове.

За умови *повного самообслуговування*, відвідувачі всі операції виконують самостійно. Обслуговуючий персонал відпускає тільки гарячі страви й напої.

За умови *часткового самообслуговування*, значну частину операцій вико-нує обслуговуючий персонал.

Існує декілька *форм самообслуговування* залежно від способу розрахун-ку зі споживачами:

- із попереднім розрахунком;
- із подальшим розрахунком;
- із безпосереднім розрахунком;
- система саморозрахунку;
- безготівковий розрахунок.

Метод обслуговування офіціантами застосовується в ресторанах, кафе, барах і поділяється на різні форми залежно від участі персоналу в обслуговуванні, способу розрахунку із відвідувачами й інших ознак.

За участю персоналу в обслуговуванні, цей метод поділяється на дві форми:

- повне;
- часткове.

За способом розрахунку, метод обслуговування офіціантами також поділяється на дві форми:

- з попереднім розрахунком;
- з подальшим розрахунком.

За організацією праці офіціантів, цей метод
поділяється на такі форми:

- індивідуальна;
- бригадна (ланкова).

За мотивами відвідування, цей метод
поділяється на обслуговування споживачів:

- з організацією культурно-масових заходів;
- без організації культурно-масових заходів.

Комбінований метод обслуговування
споживачів - поєднання обслуговування
офіціантами й самообслуговування.

До комбінованого методу обслуговування
належить обслуговування бар-менами й
буфетниками. Наприклад, за барною стійкою
споживачів обслуговує бармен, у залі - офіціанти
(або самообслуговування). Комбінований метод
за-стосовується також під час організації столів-
буфетів і обслуговування за типом «шведський
стіл», які широко практикують у ресторанах та
кафе.

Для ресторанів традиційним є метод обслуговування офіціантами, який має кілька форм. Основні форми методу обслуговування споживачів офіціантами в закладах ресторанного господарства наведено на рисунку.

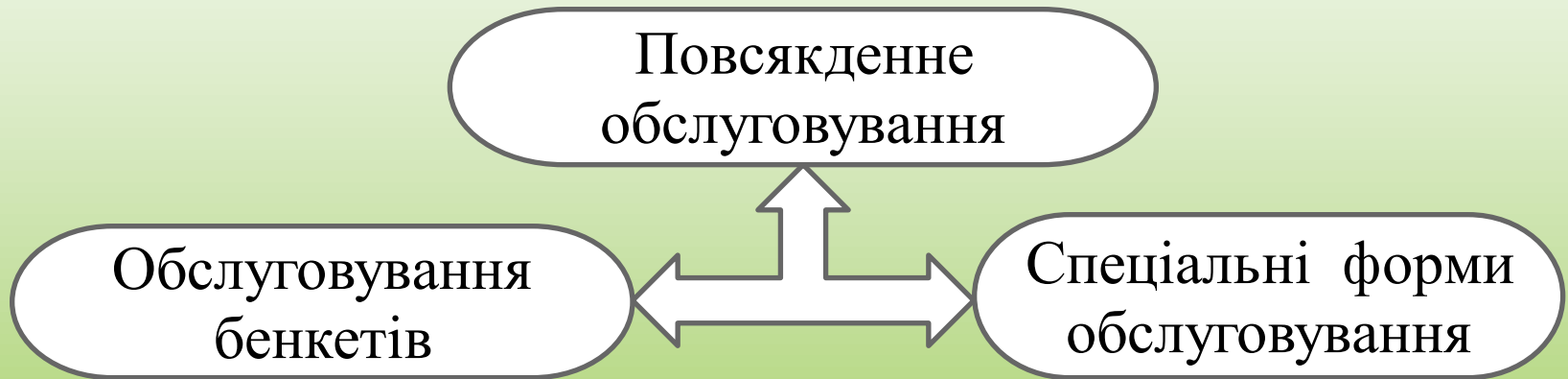


Рисунок- Форми обслуговування споживачів офіціантами у закладах ресторанного господарства

Лекція 3

**Характеристика матеріально-технічної
бази для організації обслуговування
споживачів у закладах ресторанного
господарства**

Види та характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства, їх визначення

Відповідно до будівельних норм і правил проектування ДБН В 2.2-25:2009 до торговельних приміщень (приміщень для споживачів) належать зал, вестибюльна група приміщень (у тому числі гардероб, умивальні й туалетні кімнати), аванзал, коктейль-хол приміщення для офіціантів, для зберігання музичних інструментів, курильна кімната, буфет, роздавальна, сервізна, білизняна, мийна столового посуду.

Буфети, роздавальні, сервізна і мийна столового посуду є підсобними торговельними приміщеннями.

Площі торговельних приміщень залежать від типу підприємств і кількості місць та визначаються множенням норми площі на одне місце на кількість місць. Норма площі на одне місце в залах становить(м²): у кафе — 1,2—1,7; ресторанах — 1,7—1,8; барах — 1,4.

Площу танцювального майданчика та естради визначають із розрахунку 0,15 м²; площу вестибюлю — 0,3—0,45 м² на одне місце.

Вестибюль — це приміщення, у якому починається обслуговування споживачів. У вестибюлі розташовують **гардероб**, який обладнують широким прилавком, що відокремлює його від вестибюля, зручним для прийому й видачі одягу. Під прилавком розташовують спеціальні полиці для взуття, сумок, порт-фелів, що здаються споживачами. У гардеробі можуть бути встановлені сейф, шухляди, що замикаються, для зберігання цінних речей споживачів

У ресторанах мають бути окремі *туалетні кімнати* для чоловіків і жінок. До їхнього санітарного стану ставляться певні вимоги: бездоганна чистота, інтенсивна вентиляція, добре освітлення. Їх рекомендується відокремлювати від вестибюля системою подвійних тамбурів. Умивальні кімнати можуть служити тамбурами для туалетних кімнат, у яких мають забезпечуватися санітарно-гігієнічні умови для миття рук (гаряча та холодна вода, електрорушники або паперові рушники, мило, туалетний папір тощо).

У приміщеннях вестибюльної групи передбачаються автомати для чищення взуття, продажу газет, сувенірів тощо, великі дзеркала, м'які меблі — крісла, напівкрісла, банкетки, а також журнальні столики, що розташовуються в найбільш зручних місцях.

У *кімнаті для куріння* розташовують зручні м'які меблі та попільнички. Приміщення забезпечують інтенсивною вентиляцією.

Аванзал (зал очікування). Це приміщення, розташоване перед входом до основного залу, служить місцем збору, очікування або відпочинку споживачів. В аванзалі ставлять крісла, дивани, журнальні столики. Його прикрашають ва-зами з квітами, декоративними рослинами та ін. Застосовують також декорати-вні столи-квітниці. Підлогу встеляють великим килимом. Оформлення аванзалу має бути органічно пов'язане з декоративним рішенням інтер'єру залу.

Зали закладів ресторанного господарства є приміщеннями, де відбувається обслуговування споживачів. Архітектурними та декоративними елементами, затишною обстановкою, яка налаштовує на відпочинок, зала ресторану має чинити позитивний психологічний вплив на споживача. Засобами естетичного та психологічного впливу навколишньої обстанов-ки на споживачів є сервірування стола, оформлення страв, композиційне, об'ємне-планувальне та кольорове рішення інтер'єру; гігієнічні характеристики зали(температура, вологість, шум, запах), музика освітлення та рівень культури обслуговування.

Створення комфортних умов досягається планувальним рішенням, худо-жньою виразністю й організацією внутрішнього простору (освітлення, колір оздоблення стель і стін, підлоги, декоративні засоби - розпис, кераміка, ліпнина, карбування, кольорове скло та ін.), тому особлива увага приділяється *дизайну приміщень закладів ресторанного господарства.*

Оформлення залів закладів ресторанного господарства має відповідати таким вимогам:

- концептуальності;
- зручності та комфортності;
- естетичності;
- ергономічності;
- соціальній адресності;
- перманентного підвищення якості обслуговування споживачів.

У залах закладів ресторанного господарства має бути забезпечена інтенсивна вентиляція та нормальний температурний режим (16-18°C) за відносної вологості повітря 60-65%.

Зала є центром архітектурно-планувального рішення ресторану. Він повинен мати зручний зв'язок із роздавальною, сервізною, буфетом і мийною столового посуду. Досягнення такого взаємозв'язку сприяє прискоренню обслуговування споживачів, підвищенню його якості продуктивності роботи працівників ресторану.

Буфет призначається для відпускання буфетної продукції (алкогольні та безалкогольні напої, пиво, фрукти, кондитерські й тютюнові вироби, хліб і бу-лочні вироби) споживачам через офіціантів. У ресторанах буфет розташовують у групі виробничих приміщень, неподалік від зали. Буфет обладнують холоди-льними шафами, прилавками, вітринами.

Сервізна — це приміщення для зберігання та видавання офіціантам столо-вого посуду з фаянсу, порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Вона має розташовуватися поруч із мийною столового посуду, що забезпечує зруч-ність передавання посуду та сприяє його збереженості. Обладнується сервізна шафами та стелажми.

Білизняна — це приміщення для зберігання та видавання офіціантам сто-лової білизни (скатертин, серветок, ручників, рушників).

Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Номенклатура та характеристика обладнання, що застосовується в торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства

Головним обладнанням залів закладів ресторанного господарства є *меблі*. Вони мають бути зручними, комфортабельними та за зовнішнім виглядом, стилем, формою й розміщенням гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу.

Сучасні меблі, що застосовуються в закладах ресторанного господарства, характеризуються легкістю, відсутністю зайвих прикрас, міцністю, гігієнічністю, естетичними перевагами. Використовують і комплекти меблів, головною вимогою до яких є єдність стилізованого рішення всіх предметів.

Експлуатаційні особливості закладів ресторанного господарства відбиваються на вимогах до меблів. Підвищена міцність меблів пов'язана з інтенсивністю експлуатації.

Зручність меблів залежить від їх відповідності антропологічним даним. Зокрема, зручність стільців і крісел забезпечується можливістю рівномірно розподілити масу тіла людини за максимальною опорною площею, змінювати положення тіла. Щоб споживач відчував себе зручно, відстань між верхньою площиною стола та сидінням має становити 29—31 см.

Столи, що застосовуються в різних закладах ресторанного господарства, розрізняються обробкою стільниці, розміром, способом використання. За формою столи бувають квадратними, прямокутними та круглими. Оптимальна ширина *ресторанного стола* становить 0,80—0,90 м. Прямокутні столи застосовуються шириною від 0,60 до 0,90 м довжиною від 0,90 до 2,20 м, круглі — діаметром від 0,70 до 1,30 м. Висота столів може бути від 0,69 до 0,75 м (найчастіше

Для проведення банкетів у ресторанах застосовують також *банкетні та фуршетні столи* збільшених розмірів, що пов'язано з більш повним сервіруванням столів, із поданням споживачам ширшого асортименту страв, ніж за умов звичайного обслуговування.

Висота *банкетного стола* більша за висоту звичайного (0,76-0,78 м), ширина становить 1,20—1,50 м. Зручними та стійкими є столи із вкладками-щитами, на ніжках-опорах у середині стола на відстані 30-40 мм від краю стільниці.

Фуршетні столи вищі за банкетні (0,90—1,00 м), оскільки призначені для споживачів, які їдять і п'ють стоячи. Ширина фуршетних столів становить 1,20—1,50 м. За відсутності спеціальних столів зсувають до купи прямо-кутні або квадратні (кругла стільниця не дає змоги компонувати столи).

Для забезпечення стійкого положення предметів сервіровки, зменшення шуму, кращої збереженості посуду на стільницю під скатертину надівають чохол із тканини (сукна, полотна, байки) на шнурках або гумці. Такі чохла зручні для змінювання та прання.

Найважливішими вимогами до стола є оптимальна площа стільниці, стійкість, оптимальне співвідношення висоти стільниці з висотою стільця, гігієнічність.

Найчастіше каркас стола роблять із металу. Найбільш поширеними матеріалами для стільниць є деревоволокнисті та деревостружкові плити, використовується фанера з дуба, горіха, а також деревина. Широко використовується поліефірне покриття стільниць, стійке до дії температури та вологи.

Стільці мають відповідати антропологічним даним людини, тобто мати правильно розраховану висоту, довжину та глибину сидіння. Комфортабельність *ресторанних крісел* забезпечується завдяки великій ширині (0,50—0,60 м) та глибині (0,40-0,48 м) сидіння з невеликим нахилом до спинки, з висотою 0,42-0,46 м, а також за рахунок наявності підлокітників. Висота спинки стільця (крісла) не повинна перевищувати 50 см.

В аванзалі зазвичай розміщують крісла та дивани, дещо нижчі, ніж ресто-ранні: їхня висота становить 0,38—0,40 м, глибина — до 0,55 м, ширина — 0,60—0,70 м, кут нахилу спинки досягає 30°, нахил сидіння — більш крутий. Стільці та крісла можуть мати дерев'яний або металевий каркас, покриття з використанням поролону, синтетичних матеріалів або тканин, що добре миються. Кількість стільців має відповідати кількості місць у залі.

Серванти призначаються для зберігання невеликої кількості столового посуду, наборів, білизни, необхідних офіціантам для праці. Верхня частина серванта використовується як підсобний столик. Він має висувні шухляди та відділення. Найбільш поширеними є такі розміри серванта: висота — 0,90 м, довжина — 1,00 м, ширина — 0,45 м.

Для зручності в роботі та правильної організації робочого місця офіціанта передбачаються **підсобні столики**. Вони призначені для підготовки страв до подання, також на них офіціанти ставлять використаний посуд, відкорковують пляшки. Підсобні столики виготовляють із тих самих матеріалів, що й обідні столи. їхні габаритні розміри мають бути такими, як і в обідніх: висота — 0,74—0,75 м, ширина — 0,50—0,60 м, довжина — 0,85—0,90 м.

Пересувні сервірувальні столики на коліщатах призначаються для транспортування страв до обідніх столів. їх використовують як приставні під час подавання страв в англійський спосіб. Пересувні столики ставлять упри-тул до обідніх столів, щоб споживач бачив, як офіціант накладає страви. Ви-готовляють їх із іржостійкої сталі (каркас) із пластиковими полицями. Вони можуть бути з обігрівом або охолодженням, із місткостями для окремих компонентів страв.

Для охолодження напоїв у залах устанавлюють *холодильні шафи*.

Добір меблів для закладів ресторанного господарства здійснюється на підставі нормативних документів

Столовая посуда, приборы и столовое белье

1. Фарфорофаянсовая и керамическая посуда
2. Стеклянная и хрустальная посуда
3. Металлическая посуда
4. Столовые приборы
5. Столовое белье

Основными критериями выбора столовой посуды и приборов для предприятий ресторанного хозяйства служат:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- возможность мытья в посудомоечной машине, а для тарелок – использования в микроволновой печи;
- соответствие общему стилю предприятия;
- широта ассортимента в рамках одной формы и единого дизайна;
- стабильность ассортимента в течение длительного времени;
- цены.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов: исходя из типа предприятия, вместимости залов, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы предприятия, форм обслуживания.

Нормативы определены с учетом потребности 3, 3,5, а иногда и 4 комплекта на место (2 комплекта находится в обращении (в зале и на раздаче), третий – в моечной, четвертый – в сервизной).

Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.



Для получения необходимой плотности и просвечиваемости черепка *фарфор* обжигают при температуре до 1 400 °С.

Фарфоровая посуда имеет снежно-белый просвечивающийся черепок, лучший внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными термическими свойствами, более высокой стойкостью глазури.

При легком ударе по краю фарфорового изделия раздается четкий продолжительный звук.



OLX

Основным сырьем для производства *керамической посуды* служит глина.

Различают *майоликовую* и *гончарную* посуду.

Майоликовые изделия покрывают снаружи и внутри глазурью, *гончарные изделия* имеют естественную окраску.

Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков в специализированных предприятиях питания.

По виду, назначению, размеру она соответствует обычной посуде из фарфора, стекла и металла, но отличается формой и рисунком.





В основе *фаянса* лежит пластическая глина с примесью мельчайшего песка, мела и гипса. Даже тонкие слои фаянса не просвечивают.

При легком ударе по краю изделия оно издает тонкий глухой звук, что связано с относительно небольшой температурой обжига 1 000-1 200 °С.

Фаянсовая посуда имеет меньшую механическую стойкость по сравнению с фарфоровой посудой, на изломе она пористая.

Фарфорово-фаянсовая отдельная посуда должна отвечать следующим требованиям:

- у тарелок должен быть утолщенный край;
- эту посуду отличает хорошая устойчивость, поэтому низ не должен иметь никаких шероховатостей, а чашка должна плотно стоять на блюде;
- крышки чайников, кофейников должны плотно прилегать к краям;
- как правило, крышки имеют одинаковый диаметр, это не создает путаницы и удобно для взаимозаменяемости;

В отдельной посуде практически не используется позолота. Это, во-первых, значительно удорожает стоимость, во-вторых, позолота быстро смывается, придавая посуде небрежный вид;

- одна и та же серия выдерживает жесткий стандарт по форме, это позволяет без опаски ставить чашки или тарелки одну на другую;

- хорошую посуду отличает однородность фарфора. В готовом изделии не должно быть ни пузырьков воздуха, ни инородных примесей. В противном случае эта посуда не выдержит нагрузки микроволновых печей и посудомоечных машин.

Для сервировки стола используют:

- *тарелка сервировочная* ($d=300-330$ мм) – может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз (мраморная на ножках, позолоченная, посеребренная, стеклянная, из темного фарфора), но обязательно должна с ним сочетаться;
- *прибор для специй* (солонка, перечница, горчица) – солонки бывают открытыми и закрытыми, перечницы – закрытые (закрывают со стороны дна крышками), горчицы закрытые, со съемной крышкой;
- *вазочки* – для бумажных салфеток, могут быть изготовлены из фарфора и керамики;
- *пепельницы* – должны иметь форму и рисунок, соответствующему стилю предметов сервировки.

- *Для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий служат:*
- *тарелки пирожковые (d = 170-180 мм) – используется при индивидуальном обслуживании, для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков;*
- *хлебницы – используются при групповом обслуживании. При отсутствии специальных ваз для хлеба его можно подавать на закусочной тарелке.*

Для подачи холодных закусок применяют:

- *тарелки закусочные* ($d = 200; 220-240$ мм) – их используют также в качестве подставных тарелок под салатники и т.д., и для подачи некоторых горячих закусок (блинов);
- *салатники* квадратные, круглые, овальные (240, 360, 480, 720 см³) – для подачи салатов, солений, маринадов, грибов, маслин, оливок. Вместимость салатников от 1 до 4 порций.
- *лотки, селёдочницы* (длиной 100, 150, 250, 300 мм) – для подачи рыбной гастрономии, сёмги, севрюги, осетрины натуральной или с гарниром, шпрот, сардин;
- *блюда овальные* (длиной 350-400 мм) – для подачи закусок из рыбной, мясной гастрономии, заказных блюд;

- *блюда круглые* ($d = 300-350$ мм) для подачи мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;
- *вазы на высокой ножке* – для подачи фирменных салатов, салатов из крабов, креветок, дичи (емкость - 2-3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов и салатов из редиса;
- *соусники* (емкостью 100, 200 см³), от 1 до 6 порций – для подачи холодных супов и сметаны;
- *икорная тарелка* ($d = 150$ мм) – используют для подачи икры осетровых, лососевых рыб на банкетах. Икорные тарелки входят в состав фирменных сервизов.



Для подачи первых блюд предназначены:

- *чашки бульонные* (емкость 300-320 см³) с *блюдцами* – используют для подачи бульонов, пюреобразных супов, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
- *тарелки столовые глубокие* (емкость 500 см³, d = 240-270 мм) – предназначены для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов полными порциями. В качестве подставных тарелок для них используют тарелки столовые мелкие;
- *тарелки столовые глубокие* (емкость 300 см³, d = 200 мм) – предназначены для подачи супов полупорциями. В качестве подставных тарелок под них применяются закусочные тарелки;

- *суповые миски с крышками (супницы)* - (емкостью 4, 6, 8, 10 порций) – используют при групповом обслуживании. По форме бывают круглыми и овальными;
- *горшочки керамические* (емкость 500 см³) с двумя боковыми ручками и крышками – применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, питии, харчо).
- *рюмки-подставки для яиц* (диаметр гнезда – 35-50 мм) – для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».



Для подачи вторых блюд предназначены:

- *тарелки столовые мелкие* ($d = 240; 270-290$ мм) – используют для подачи рыбных, мясных, овощных и других вторых блюд. Если блюда отпускают с производства в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».
- *блюда круглые* ($d = 500$ мм) – используют для подачи из птицы, овощных блюд. На этих блюдах изделия приносят из раздаточной и на подсобном столе порционируют по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.
- *кисэ* (емкость $500-900$ см³) – используют для национальных блюд: пловов, мантов, лагмана. Имеют национальный орнамент;
- *горшочки керамические* (емкость $500-600$ см³) используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, поджарка из рыбы или мяса, утка, тушеная с груздями, кролик или свинина в пикантном соусе, кундюмы (пельмени с грибами)).

Для подачи десерта (сладких блюд)

используют:

- *тарелки десертные мелкие* ($d = 200-220$ мм) – применяются для подачи пудингов, яблок, жаренных в тесте и др. Отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов, цветов;
- *тарелки десертные глубокие* ($d = 200-220$ мм, вместимость 250 см^3) – применяются для подачи ягод со сливками, фруктовых супов десертных блюд со сладкими соусами.

Для подачи горячих напитков применяют:

- *чашки чайные* (ёмкость 200, 250 см³) с *блюдцами* – для подачи чая, кофе с молоком, кофе по-варшавски, какао, горячего шоколада с молоком;
- *чайники заварные*: ёмкостью 100-500 см³ – для заваривания чая чёрного байхового, а для приготовления и подачи зелёного чая в одном чайнике – ёмкостью 400-500 см³;
- *чайники доливные* (ёмкость 500-1400 см³) – для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках);
- *пиалы* (ёмкость 250, 350 см³) – служат для подачи зелёного чая, кумыса; имеют национальный орнамент;
- *кофейники* (ёмкость 500 – 1400 см³) – для подачи кофе с молоком;

- *чашки кофейные* (ёмкость 75-100 см³) с *блюдами* – для подачи кофе чёрного, кофе повосточному, по-турецки, горячего шоколада;
- *чашка для кофе капучино* (ёмкость 150-180 см³) – для подачи кофе капучино;
- *молочники* (ёмкость 100-250 см³) – для подачи молока к кофе или чаю, некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком);
- *сливочки* (ёмкость 50-200 см³) – для подачи сливок к кофе или чаю. Сливочки выпускают открытыми с широкими горлышками, молочники – закрытыми с узким горлом;
- *вазочки* – для подачи варенья, сахара
- *роетки* (d = 90 мм) - для подачи джема, мёда, варенья, лимона, а также для подачи дополнений к некоторым блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса



*Для подачи фруктов и кондитерских изделий
служат:*

- *тарелки десертные мелкие;*
- *вазы плоские на низкой ножке – вазы “плато” – (d = 300 мм) для подачи тортов и пирожных;*
- *пирожковые тарелки – для подачи кондитерских изделий;*
- *тарелка для кондитерских изделий (d = 130-150 мм) – используют для подачи пирожных, бисквитов, кексов;*
- *вазы на низкой ножке (d = 240 мм) – предназначены для подачи выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).*

2 ХРУСТАЛЬНАЯ И СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

В ресторанах, барах и кафе для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду различных видов.

Для изготовления обычного столового стекла применяют кварцевый песок, щелочи, поташ. Для производства хрусталя используют лучшие сорта стекла, добавляя в стекломассу свинец или серебро для прозрачности, игры света и мелодичности.

Наряду с бесцветной хрустальной посудой используют цветную хрустальную (стеклянную) посуду, при изготовлении которой добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др.

Отдельная стеклянная (хрустальная) посуда должна соответствовать следующим требованиям:

- посуда должна иметь утолщение по краю для предотвращения сколов и трещин при ударах;
- ножки фужеров и рюмок не должны быть слишком тонкими во избежание боя;
- стекло должно быть закаленным, это увеличивает срок службы рюмок, бокалов, фужеров в 10 раз. В случае боя закаленных фужеров образуются мелкие кусочки со сглаженными краями, о которые нельзя обрезать.

Для подачи напитков используют:

- *рюмка ликёрная (пони)* (емкость от 15 до 25 см³) – для подачи ликёра. Второе название «пони» она получила вследствие малого объема. При отсутствии коньячной в ней можно подавать коньяк.
- *рюмка коньячная типа “тюльпан”* расширен книзу и сужен кверху, на низкой ножке (емкость 15-30 см³) – для подачи коньяка к кофе. При предварительной сервировке коньячные и ликёрные рюмки на стол не ставят;
- *рюмка водочная* (емкость 50 см³) – для подачи водки и горьких настоек;
- *рюмка мадерная* (емкость 75 см³) (более известна под названием *шерри* или *порто*) – для подачи креплёных и десертных вин: портвейн, мадера, херес, портвейн, шерри, кагор, мускат;

- *рюмка рейнвейная* (емкость 75-100 см³) – для подачи белого столового вина: рислинг, цинандали. Рюмки часто бывают окрашены.
- *рюмка лафитная* (емкость 100-125 см³) – для подачи красного столового вина: мукузани, сапарави, гамзы;
- *бокал для шампанского и игристых вин* (емкость 125-150 см³). Бокалы подразделяются по форме на: *классический* (узкий, вытянутый, цилиндрический) – используют для подачи шампанского на банкетах; *тулип* – бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским); *шампанское блюдце* – бокал в виде вазочки, из него быстрее удаляется углекислый газ; *флюте* – бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

- *фужер* (емкость 200-280 см³) - для подачи минеральной и фруктовой воды. Можно использовать и для подачи пива;
- *бокал мартини* (емкость от 100 см³ и более) – имеет форму расширенного конуса. Название получил от коктейля Мартини, но в настоящее время используется для подачи других коктейлей.
- *рюмка коктейльная* (емкость от 100 см³ и более) на низкой ножке - используется для отпуска коктейля-аперитива или коктейля, имеющего небольшой объем порции. Такую рюмку в барах называют *кордиал* или *корджел*, что в переводе означает наливка. В отличие от бокала мартини коктейльная рюмка имеет донышко в форме трапеции.

- *бокал для соков и пива* (емкость 250-500 см³) – имеет цилиндрическую форму на низкой ножке;
- *рюмка инголя-тор-тюльпан (снифтер, бокал для бренди)* (емкость от 125 до 600 см³) – для подачи коньяка за кофейным столом после еды или в барах;
- *пивные кружки* (емкость 250-2000 см³) – расширены книзу и заужены кверху;
- *чашка для чая* (емкость 200-250 см³) – из огнеупорного стекла;

- *чашка для пунша* (ёмкость 200-220 см³) – изготавливается из огнеупорного стекла;
- *ваза крюшонница* (ёмкость 2500 см³) – для приготовления и подачи напитка крюшона, выпускают в комплекте с бокалами (150-200 см³) и разливательной ложкой на хрустальном подносе;
- *стакан конический или цилиндрический с утолщённым дном* (ёмкость 250-300 см³) – для подачи кофе-гляссе, сливочных, молочных и фруктово-ягодных коктейлей;

- *стаканы чайные* (емкость 250 см³) для подачи чая, сбитня, глинтвейна, кофе с молоком, какао и др. Используют вместе с подстаканником;
- *стопки конусные* (емкость 100-150 см³) – для подачи соков;
- *стаканы цилиндрические* (емкость 300 см³) – для подачи виски со льдом и содовой водой, для подачи пуншей со льдом;
- *графины с пробками* (емкость 0,25 мл и выше) – для подачи водки, горьких настоек и коньяка;
- *кувшины с крышками* (емкость от 1000 до 2000 см³) – для подачи воды, фирменных безалкогольных напитков, соков, кваса. Имеют вытянутый носик и ручку.



Cocktail Glass (Martini)



Cocktail Glass (Cosmopolitan)



Hurricane Glass



Margarita Glass (Saucer)



Margarita Glass (Welled)



Poco Grande



Zombie Glass



Sherry Glass



Brandy Snifter



Old Fashioned Glass



Rocks Glass (Standard)



Rocks Glass (Double)



Rocks Glass (Footed)



Highball Glass (Tumbler)



Highball Glass (Footed)



Goblet Glass (Schooner/Chalice)



Wine Glass (Red)



Wine Glass (Grande)



Wine Glass (White)



Flute Glass



Pint Glass (Mixing)



Pint Glass (Pub)



Pilsner Glass (Standard)



Pilsner Glass (Footed)



Pilsner Glass (Weizen)



Seidel



Shot Glass (Standard)



Shot Glass (Marked)



Shooters Glass (Single)



Shooters Glass (Double)



Cordial Glass



Cordial Glass (Footed)



Irish Coffee Glass (Footed)



Irish Coffee Glass (Mug)



Beverage Glass (Tumbler)



Cooler Glass (Faceted)



Cooler Glass (Tumbler)



Goblet Glass (Banquet)



Goblet Glass (Teardrop)



Pitcher (Beer)



Iced Tea Glass (Tumbler)



Iced Tea Glass (Double Bulge)



Iced Tea Glass (Footed)

Основной набор бокалов



Бокал для
белого сухого вина



Бокал для
красного сухого вина



Бокал для
шампанского



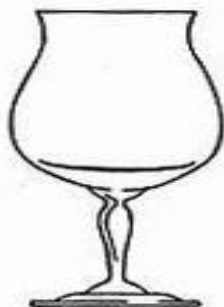
Бокал для
ликера



Бокал для
крепленого вина



Бокал-тольпан
для пива



Коньячная рюмка



Чаша для
шампанского



Бокал для воды

Для подачи холодных и горячих закусок

используют:

- *салатники из утолщённого стекла* различной формы вместимостью от 1 до 6 порций – для подачи салатов с бесцветной заправкой (уксусом, растительным маслом), консервированных грибов;
- *эскарготница* – блюдо из утолщённого стекла с углублениями для запекания устриц.

Для подачи десерта, кондитерских изделий используют:

- *креманки* на ножке – для подачи компотов, мороженого и других сладких блюд;
- *вазы для фруктов* ($d = 200, 240, 300$ мм и высотой до 200 мм, вместимость от 1 до 3 кг). Вазы на высокой ножке используют для сервировки фуршетных столов, на низкой ножке типа ладьи, для сервировки обычных банкетных столов и при повседневном обслуживании;
- *вазы для варенья*;
- *вазы* (диаметр – 90 мм) на ножке - для печенья и конфет;

- *розетка* ($d = 90-100$ мм) для варенья, мёда, джема;
- *ваза плоская “плато”* ($d = 240-250$ мм) - для подачи тортов, пирожных;

Кроме того, из хрусталя и стекла производят:

- *вазы для цветов;*
- *приборы для специй и приправ;*
- *мерная посуда* из прессованного стекла — применяется в барах, буфетах для отмеривания определённой порции напитка;
- *мерные стаканы* 100 и 200 см³.

3 МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ПОСУДА

На предприятиях общественного питания металлическая посуда используется для приготовления и доставки блюд с производства в зал, а также для подачи отдельных блюд на обеденный стол. Она легко нагревается и быстро охлаждается. Это дает возможность подавать потребителю блюда нужной температуры.

Мельхиоровую посуду изготавливают из устойчивого противокоррозийного сплава меди (80 %) и никеля (20 %), нейзильберовую – из сплава меди (61,5 %), никеля (16,5 %) и цинка (22 %).

Изделия, покрытые тонким слоем серебра (0,3-0,5 мм) путем гальванизации, хорошо поддаются художественной обработке. При эксплуатации такой посуды следует избегать резких ударов во избежание ее деформации.

Металлическая посуда применяется на предприятиях питания в широком ассортименте:

- *миски суповые с крышками* (емкость от 1 до 6 порций) – для подачи и сохранения требующейся температуры при подаче горячих заправочных супов (супы из трепангов, супы с креветками). Их изготавливают глубокими, круглыми, с двумя ручками у верхнего края.
- *ваза-супница* (емкость 4-10 порций) – предназначены для отпуска заправочных супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов (воскресных бранчей);
- *баранчики овальной формы* – для приготовления и подачи горячих блюд из отварной рыбы и рыбы в соусе (белуга под красным вином, филе карпа и семги в имбирном соусе);

- *баранчики круглые* – для приготовления и подачи тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, филе из вырезки под соусом мадера, карри из баранины, чахохбили из кур. Из нержавеющей стали выпускаются одно порционные баранчики, из мельхиора – одно-, двух-, трёх-, и четырех и шести порционные баранчики;
- *блюда овальные* (емкость от 1 до 10 порций, длиной от 230 до 800 мм (банкетные) – используют при индивидуальном и групповом обслуживании, предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подают отдельно (семга гриль с икорным соусом; осетрина, запеченная по-московски; телятина, фаршированная вишней; гусиная печень, обжаренная в коньяке);

- *блюда круглые* (емкость от 6 до 12 порций, $d =$ от 330 мм) – для поддержания в горячем виде и подачи блюд из жареного мяса, птицы, овощей (поросенок фаршированный, гусь с яблоками и др.);
- *пашотницы* – кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в “мешочек”;
- *менажницы* – одно порционные металлические блюда овальной или круглой формы с перегородками. Предназначены для подачи основного продукта с гарниром (одна перегородка), со сложным гарниром (две - три перегородки);

- *кокотницы* – маленькие кастрюльки с длинными ручками (90 - 150 см³), служат для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами (жульен из дичи, грибы в сметане);
- *кокильницы* – небольшие металлические раковины на подставке выполненные как единое целое.

Предназначены для приготовления и подачи горячих рыбных закусок и продуктов моря (судак, запечённый под молочным соусом). При подаче горячих закусок кокильницы и кокотницы ставят на пирожковую или закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. На ручку кокотницы одевается бумажная папильотка;

- *эскарго* (блюдо для улиток) из нержавеющей стали – имеет круглую форму и углубления для размещения раковин;

- *соусники* из мельхиора и нержавеющей стали – для подачи горячих соусов (одно- и двух порционные);
- *порционные сковороды* ($d = 140, 170, 190, 210$ мм) неглубокая посуда с двумя ручками. Применяют для приготовления и подачи горячих закусок (солянок, овощей запечённых, почек в сметане, вторых горячих блюд (яичниц, крупеников) горячих порционных блюд (суфле яблочное, каша Гурьевская). Для приготовления сладких блюд часто используют сковороду “*кроншель*” – с двумя витыми ручками и прямыми бортиками, выполненные из мельхиора;
- *ведёрка* для охлаждения шампанского и других игристых вин – выполнено из мельхиора в виде колец, вместимостью от 3-5 л. Имеет специальную подвижную или неподвижную подставку, высота которой равна высоте стола.

- *контейнер для льда* – имеет цилиндрическую форму, крышку и сетку внутри, не достигающую до дна. Выпускается в комплекте со щипцами для льда;
- *ведро для льда* – выпускается также в комплекте со щипцами;
- *турки* (емкость 125, 250 см³) – для приготовления кофе по-восточному;
- *икорницы* из мельхиора (одно-, двух-, четырех порционные) – имеют вставную хрустальную розетку – для подачи икры зернистой. В барах и специализированных рыбных ресторанах используют икорницу в виде раковины с крышкой и лопаткой для икры.

- *кофейники* (емкостью 500-1500 см³) – применяют для приготовления и подачи кофе при групповом обслуживании и в номерах гостиниц;
- *сливочники* (емкость 50-200 см³) и *молочники* (емкость 100-250 см³) – для подачи молока и сливок к горячим напиткам при групповом обслуживании;
- *креманки* (емкость 150-200 см³), имеют форму полушария на круглой подставке – для подачи десертных блюд (крем, желе, мусс, мороженое). Используются при обслуживании в летних кафе;

- *решётка для спаржи из мельхиора* - для подачи спаржи, имеет прямоугольную вогнутую форму и 4 ножки, выпускается в комплекте со щипцами;
- *приспособление для подачи ухи рыбацкой или царской* – применяют в специализированных предприятиях общественного питания. Оно состоит из подставки, выполненной из кованой стали, и котелка вместимостью 500 см³, выполненного из нержавеющей стали, с закруглённым дном и ручкой в виде коромысла. Для разогрева ухи в присутствии потребителей под котелок на дно подставки кладётся сухой спирт в виде таблеток;
- *вазы многоярусные* – используют для подачи фруктов на банкете-фуршете.

- *подносы металлические* – выпускают большого, малого и среднего размеров. Большие подносы (50x40, 50x50 см) предназначены для переноса официантами блюд и посуды. Средние подносы (35x25, 30x30 см) – для подачи блюд на приёмах и банкетах. Малые подносы (20x20см) – для подачи счёта, табачных изделий, спичек. Подносы могут быть круглыми и прямоугольными (с ручками и без ручек);
- *таганчик* из нержавеющей стали – для приготовления и подачи бифштекса по-деревенски и других фирменных блюд (баранина с черносливом и овощами). Имеет приспособление для тлеющих углей, а также сковороду;



1521210 Ведро для шампанского



1530190 Ведро для шампанского, 3,7 л



1521360 Чаша для шампанского, 36 см



1185000 Подставка для вина настольная



1181190 Корзинка для хлеба посеребренная, 19 см



1180220 Корзинка для хлеба посеребренная, 22x16 см



- 1410010** Соусник, 100 мл
- 1410015** Соусник, 150 мл
- 1410020** Соусник, 200 мл
- 1410030** Соусник, 300 мл
- 1410050** Соусник, 500 мл





4 СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Столовые приборы изготавливают из высококачественной нержавеющей стали, мельхиора, посеребренного сплава (нового серебра) и серебра.

Все столовые приборы делят на *основные и вспомогательные (дополнительные)*. Основные приборы служат для приёма пищи, вспомогательные - для порционирования и раскладывания блюд.

К *основным приборам*, состоящим из нескольких приборов, относят:

- Закусочный прибор;
- Столовый прибор;
- Рыбный прибор;
- Десертный прибор;
- Фруктовый прибор.

- *Прибор закусочный* состоит из вилки и ножа. Длина ножа – 210 мм, вилки – 180 мм. Подаётся к холодным блюдам и закускам всех видов, а также к некоторым горячим закускам (ветчина жареная, блины и т. д.). Отличается от столового прибора меньшими размерами.
- *Прибор столовый* состоит из вилки ножа и ложки. Длина ножа 250 мм, вилки 210 мм, зубцов у вилки – 60 мм. Используются при сервировке стола при подаче первых и вторых блюд. Ложка и вилка столовые могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора. Наиболее удобны ножи с частично зубчатым остриём, которым легко резать жареное мясо. Нож с зубчатым лезвием и заостренным концом используют при подаче стейка – *стейк-нож*.

- *Прибор рыбный* включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Длина ножа – 202 мм, вилки – 180 мм, зубцов у вилки – 65 мм. Используется прибор для сервировки стола при подаче вторых рыбных блюд.

- *Прибор десертный* состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож немного меньше закусочного (нож – 185 мм, вилка – 150 мм, зубцы у вилки – 60 мм) Вилка часто выпускается с тремя зубцами, один из которых заострён и расширен. Десертный нож и вилку используют при подаче сладких блюд (шарлот яблочный, сладкий пирог и др.), десертную ложку подают к сладким блюдам, таким как пудинг, мусс, ягоды со сливками, фрукты в сиропе. Полный десертный прибор подают к мороженому Сюрприз.

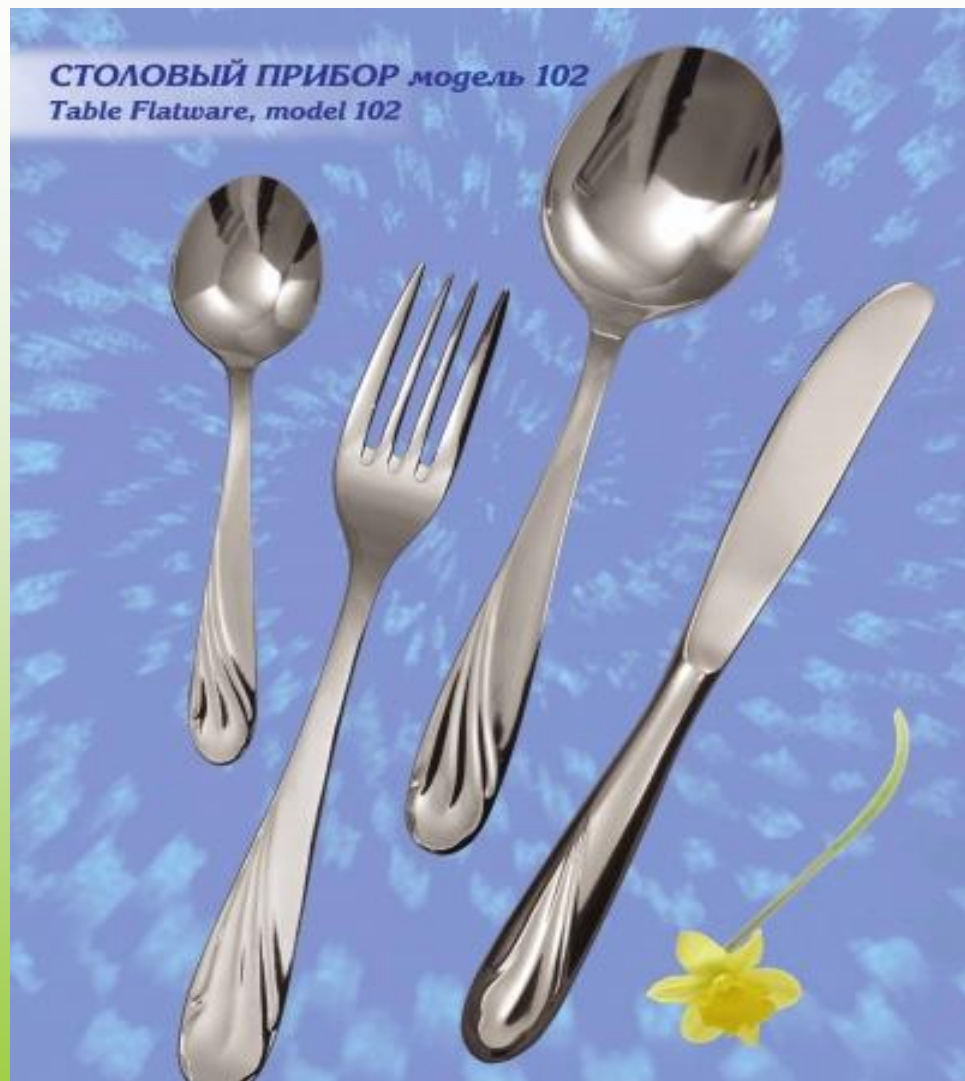
- *Прибор фруктовый* включает вилку, нож, отличается от десертного меньшими размерами. Нож имеет острое короткое лезвие, напоминающее лезвие перочинного ножа.

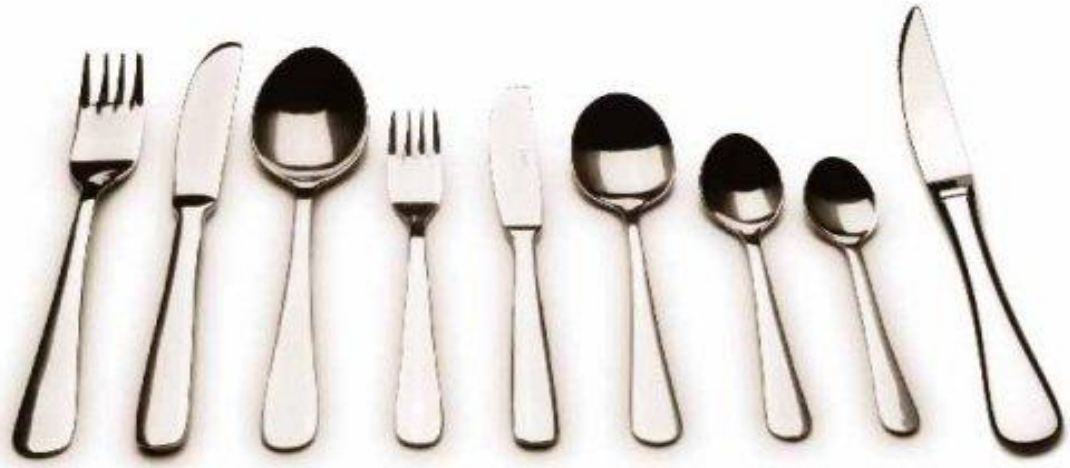
Кроме того, к основным приборам относят:

- *Ложку чайную* используют при употреблении чая, кофе с молоком, а также яиц всмятку и в “мешочек”.
- *Ложку кофейную* используют при употреблении кофе чёрного, кофе по-восточному.
- *Ложка для мороженого* имеет плоскую форму в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.
- *Ложка бульонная* – подается при подаче бульона в бульонной чашке, отличается от столовой меньшим размером и закругленной формой.



СТОЛОВЫЙ ПРИБОР модель 102
Table Flatware, model 102





PIŃETICA

PIŚCOKI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

PIŃOŚCI

- *Вилка кокотная* имеет три более коротких и широких зубца, чем десертная. Используется при подаче горячих закусок (жульена из птицы и дичи, грибов в сметане и др.)
- *Нож для масла* – отличается от других видов ножей тем, что имеет расширенное основание.
- *Вилка для крабов, омаров* – имеет длинную ручку и два маленьких зубца.
- *Вилка для раков* – имеет короткую ручку и два зубца.
- *Прибор для устриц (нож и вилка)* – нож имеет острое короткое лезвие для разделения створок раковин, у вилки один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

Вспомогательные приборы предназначены для нарезки и раскладки блюд. К ним относятся:

- *Нож – вилка для нарезки и раскладки сыра* – имеет серповидную форму с зубцами на конце.
- *Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона* – вилка имеет два острых зубца, а нож зигзагообразное остриё, что ускоряет нарезку лимона.
- *Вилка двухрожковая* – служит для раскладки сельди, а вилка – лопатка – для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин). Вилка имеет 5 зубцов, соединённых перекладиной. Что исключает возможность деформации тушки рыбы, а также нижний поддон, что исключает попадание масла при раскладке продукта.

- *Нож и вилка разделочные* используются для нарезки на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии потребителя. Нож отличается от столового ножа большими размерами и удлиненным лезвием, вилка имеет два удлинённых зубца.
- *Нож и вилка рыбные* – используются для порционирования рыбных блюд, приготовленных в целом виде.
- *Вилка для фондю* – имеет длинную ручку и два острых зубца.
- *Ложка для салатов* имеет большие размеры, чем столовая. Имеет круглую форму.
- *Ложки разливательные* служат для порционирования первых и некоторых сладких блюд.

- *Ложка для соуса* имеет оттянутый носик для удобства порционирования соусов.
- *Ложка с длинной ручкой* служит для приготовления смешанных напитков, коктейлей, виски с содовой
- *Ложка фигурная* предназначена для порционирования варенья в розетки.
- *Щипцы кондитерские большие* используют для перекладывания мучных кондитерских изделий, *малые* – для сахара, шоколадного ассорти.
- *Щипцы для колки орехов* имеют плоские гофрированные зубцы.
- *Щипцы для колки кускового сахара* – имеют острые и крепкие лезвия.

- *Щипцы для льда* изготавливают из некоррозионного металла (нержавеющей стали, мельхиора), представляют собой скобу с двумя лопатками.
- *Щипцы для спаржи* используют для перекладывания спаржи в тарелку, выпускают в комплекте с решёткой для спаржи.
- *Лопатка икорная* напоминает плоский совок, служит для перекладывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелки.
- *Лопатка паштетная* служит для перекладывания паштетов, сельди рубленой.
- *Лопатка прямоугольная* предназначена для перекладывания мясных и овощных блюд.

- *Лопатка фигурная с прорезями* предназначена для перекладывания рыбных горячих и холодных блюд, заливной рыбы, которая благодаря прорезям в лопатке хорошо удерживается и не соскальзывает.
- *Лопатка фигурная большая* предназначена для перекладывания кондитерских изделий, может быть треугольной формы.



СТОЛОВЫЙ ПРИБОР модель 102

Состоит из 25 предметов столовой, десертной, чайной и кофейной посуды; столовой, десертной и десертной вилки; столового с пилочкой, закругленного с зазубриной и десертного ножа; вилки и ножа для рыбы; ножа для сахара, мороженого, крестовой вилки для торта; ложки для салата, сервировочной, соусной; вилки для торта; ложки и для подачи рыбы; вилки для яйца, сахара и мороженого.

На рукоятках изделий с обеих сторон нанесен рельефный узор в виде зубчатого застыва.

Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали 18/10 и имеют покрытие своей первоначальной блестящей вид при регулярном мытье и повседневной эксплуатации и интенсивном использовании.

Изделия имеют гладкие края с идеальной обработкой, зеркальной полировкой и не отличаются удобной формой.

*Полная форма, четкий рисунок, ровная поверхность
поверхности изделия свидетельствует об их качестве.*

Table Flatware, model 102

Consists of 25 articles that are Soup Spoon, Dessert Spoon, Teaspoon and Dessert Spoon; Entree Fork, Fork for steak and Cake Fork; Serrated Entree Knife, Serrated Knife for Steak and Fruit Knife, Fish Fork and Fish knife; Sugar Spoon, Ice Cream Spoon, Dessert Spoon; Lardon Fork, Salad Serving Spoon, Serving Spoon; Sauce Ladle; cake server, Cantar Server, Fish serving Knife; Ice, Sugar and Pastry Tongs.

Handles of the articles are decorated with raised pattern in oak leaves form.

Articles are remarkable for their handy form, ideally processed smooth edges and

Заказать упрощенную версию можно по адресу:
300010, Россия, г.Б.Хмельницкий, ул.Трудовая, д.590/9
ООО "Славия" - компания производителем - 8(372)
321-1-989941, 233-62-02, 233-62-84
Факс: +3803622115-62-08, 233-62-13
e-mail: post@slavya.com
www.slavya.com

Please place Your order at:

5 ДЕРЕВЯННАЯ И ПЛАСТМАССОВАЯ ПОСУДА

На предприятиях питания, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, широко используют деревянную посуду (хлебницы, соусники, приборы для специй, тарелки, блюда, кружки, бокалы, столовые и разливательные ложки).

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева. Для повышения прочности и влагонепроницаемости ее пропитывают специальным составом и покрывают лаком.

На деревянной посуде подают холодные закуски: канапе, валованы, тарталетки с различными овощными начинками, фаршированные овощи. Можно подавать и горячие блюда из натуральных продуктов, но нарезанные небольшими кусочками (под вилку).

На предприятиях питания, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, хлеб, пирожки к супам, принято подавать на *резных досках*. Доски не покрывают лаками и красками, их украшением является фактура дерева и резьба по краям, выполненная в национальном стиле.

Посуда и приборы из полимерных материалов (мелалита, поликарбоната, полистирола) обладают такими свойствами, как легкость, большая прочность, превышающая прочность стекла, фарфора и фаянса, химическая стойкость и относительно небольшая стоимость. Это обусловило их широкое применение на предприятиях питания, расположенных в зоне отдыха, в кафе-автоматах и т.д.

На этих предприятиях используется следующая посуда из полимеров: тарелки, блюдца, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки, столовые приборы.

Для обслуживания приемов по типу фуршет и коктейль в ресторанах применяют пластмассовые шпажки, вилочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок. Для фруктов, входящих в состав коктейлей, служат специальные коктейльные шпажки.







6. СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

К основным видам белья относятся: скатерти, салфетки, ручники, полотенца.

По виду скатерти делятся на **обычные** и **банкетные**.

Обычные скатерти могут быть разных размеров. Наиболее распространены скатерти шириной 130 см и длиной 150, 160, 230, 280 см для прямоугольных столов; диаметром 130, 150, 160 см – для круглых столов. Существуют скатерти особого кроя для овальных столов.

На один стол заказывают, как правило, 2-3 смены нижних скатертей и от 4 до 10 сменных верхних.



Банкетные скатерти выпускают размерами 173x208, 173x250, 173x280 и 173x500 см.

В рестораны поступает также полотно скатертное белое шириной 173 и 140 см с вытканной надписью “Ресторан”. Из этого полотна могут быть сшиты скатерти длиной от 3 до 12 м. Однако, целесообразно иметь несколько банкетных скатертей меньшего размера, чем одну большую. Для ресторанов класса люкс и высшего разряда, столовое бельё выполняется по индивидуальному заказу с эмблемой или названием ресторана.



При накрытии столов для банкетов по типу “фуршет”, а также столов, оборудованных под буфеты и барные стойки, широко применяют “юбки” – ткань, покрывавшую столы от столешницы почти до самого пола.

Фуршетные скатерти («юбки»), как правило, производят с заложёнными и зашитыми складками, с внутренней стороны скатерти пришивается клеящая лента. Ткань «юбки» может иметь цвет и фактуру, отличающиеся от лежащей на поверхности стола скатерти.

Специальные клипсы закрепляются на столешнице. На них надевается «юбка», которая фиксируется липучками, пришитыми к ее поясу.

Салфетки изготавливают из той же ткани, из которой сделаны скатерти. Рисунок скатертей и салфеток должен быть одинаковым. Как правило, на предприятиях общественного питания используют салфетки размером 46х46 см и 35х35, 32х32 см. Хлопчатобумажные салфетки размером 50х50 см позволяют сложить разнообразные композиции, украшающие стол.

На полированные столы с гигиеническим покрытием кладут цветные салфетки размером 50х35, 55х55 см (по числу гостей) или салфетки из тонкой мешковины, отделанные тесьмой.

Количество салфеток на одно место в зале составляет от 4 до 10 смен.









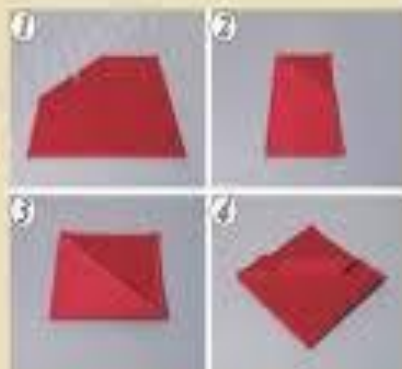






Куверт для приборов

1. Изгибая форму салфетки сложите ближней стороной вверх. Делать округлый угол не обязательно.
2. Салфетку сложите пополам слева за право.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. Нижнюю часть подложите под верхнюю.
4. Верхний угол сложите к центру.
5. Ближние углы сложите вниз.



Чехлы для приборов



Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Салфетки из хлопчатобумажной ткани размером 25х25 см используют для вытирания пальцев после употребления некоторых блюд, например, цыплят табака, раков и др. Их подают влажным, горячими, сложенными вчетверо на пирожковой тарелке.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 35х85, 40х80 см используют официантом для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды изготавливают размером 100х40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.



Лекція 5

Підготовка залів до обслуговування

2.1 Прибирання зали ресторану

Зали закладів ресторанного господарства прибирають на початку і наприкінці робочого дня, використовуючи пилосос, машину для миття підлоги, натирач підлоги. Протягом робочого дня чергова прибиральниця слідкує за чистотою в торгових приміщеннях і здійснює невелике часткове прибирання.

Послідовність прибирання зали перед її відкриттям залежить від матеріалу, з якого виготовлена підлога. Якщо з реліну, лінолеуму, мармуру, то насамперед видаляють пил з підвіконь, панелей, меблів, світильників, а потім миють підлогу.

Наприкінці робочого дня зі столів збирають весь столовий посуд, набори і столову білизну. Підлогу миють вологими щітками, приміщення провітрюють.

Для прибирання в залі закладу ресторанного господарства використовують пилососи тривалої дії.

У ресторанах при готелях пил видаляють за допомогою централізованої системи пиловидалення. Така система не тільки полегшує працю, а й економніша в плані витрат електрики.

За допомогою пилососа, використовуючи різні насадки, чистять килимові доріжки, м'які меблі, стіни, знімають павутиння, прочищають вентиляційні шахети, видаляють пил з ліпних прикрас.

По закінченні роботи з пирососом ретельно протирають поліровані меблі, підвіконня, радіатори тощо.

У закладах з паркетною підлогою, спочатку видаляють бруд і пил з підлоги, ретельно її натирають, а потім протирають всі інші предмети.

Килимову доріжку чистять за допомогою пирососа і розстеляють зазвичай уздовж головного проходу. Торгові приміщення добре провітрюються.

Прибирання має бути закінчено за дві години до відкриття зали закладу ресторанного господарства.

Стіни і підлогу з вологостійких матеріалів протирають вологою ганчіркою. Стіни, пофарбовані масляною фарбою чи обклеєні силікатними матеріалами можна вимити теплою водою з невеликою кількістю мильного порошку.

Шибки миють два рази на рік (навесні і восени) розчином із додаванням різних мийних засобів. Ці роботи (особливо якщо вікна великогабаритні) виконують спеціальні робітники-скломийники.

Прибирання вологостійкої підлоги у залі закладу ресторанного господарства здійснюється так само, як і у вестибюлі. За паркетною підлогою доглядають натирачі підлоги, які використовують для цього підлого натиральні та підлого мийні машини.

Періодично її покривають рідкою мастикою і натирають воском.

Паркетну підлогу, вкриту лаком, злегка протирають вологою ганчіркою або чистять за допомогою пилососа.

У міру забруднення миють теплим мильним розчином, який потрібно видаляти негайно, тому що плівка лаку від води втрачає міцність.

2.2 Розстановка меблів

Важливе місце в підготовці торгових приміщень до роботи посідає раціональне розміщення меблів: столів, стільців, крісел, сервантів, завдяки чому створюються зручності для споживачів і персоналу підприємства, а також забезпечується повніше використання площі зали закладу ресторанного господарства.

Розміщення меблів залежить від конфігурації торгових приміщень, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще ставити біля стін, а круглі й квадратні - посередині.

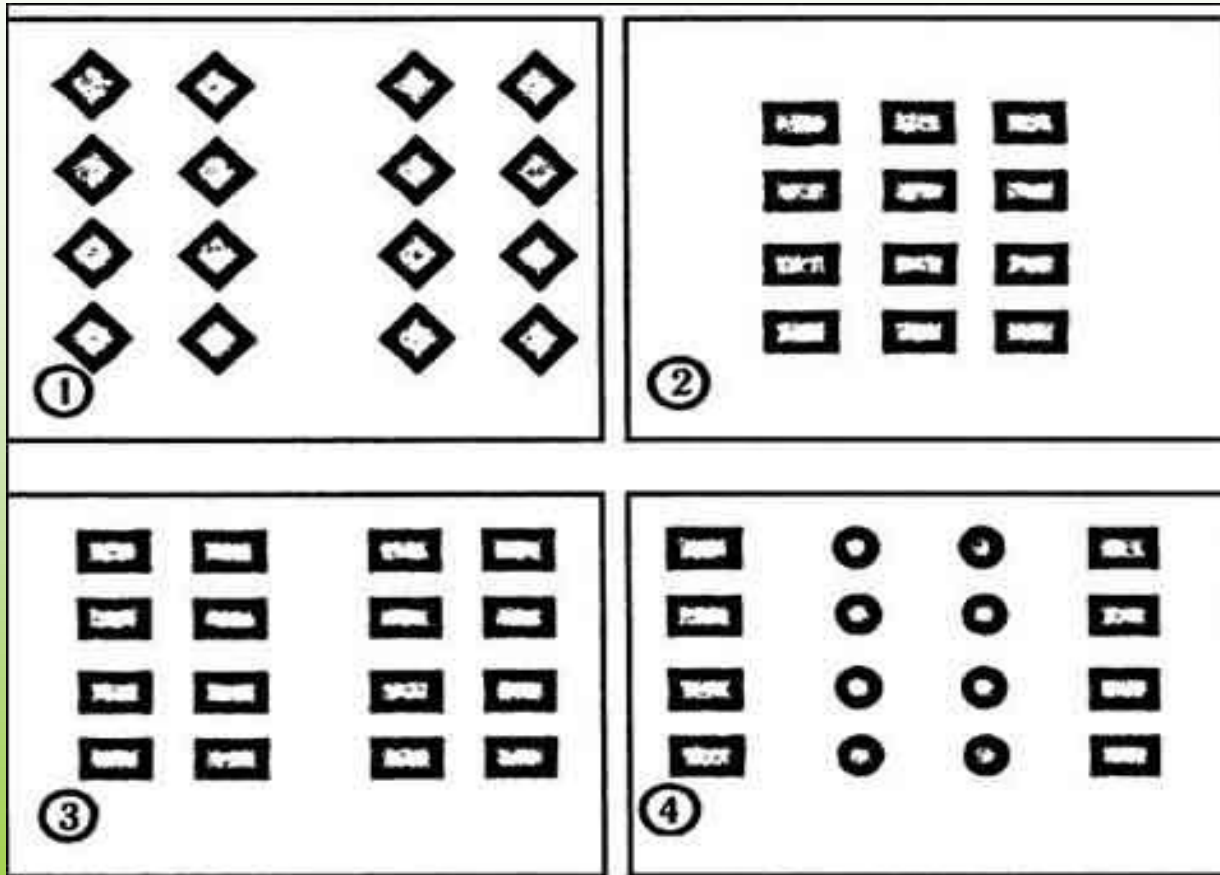
Столи прямокутної форми доцільніше ставити рядами паралельно один одному, квадратної - по діагоналі або в шаховому порядку. Дивани краще розміщувати біля стін або в центрі, створюючи ізольовані ложі.

Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін або колон.

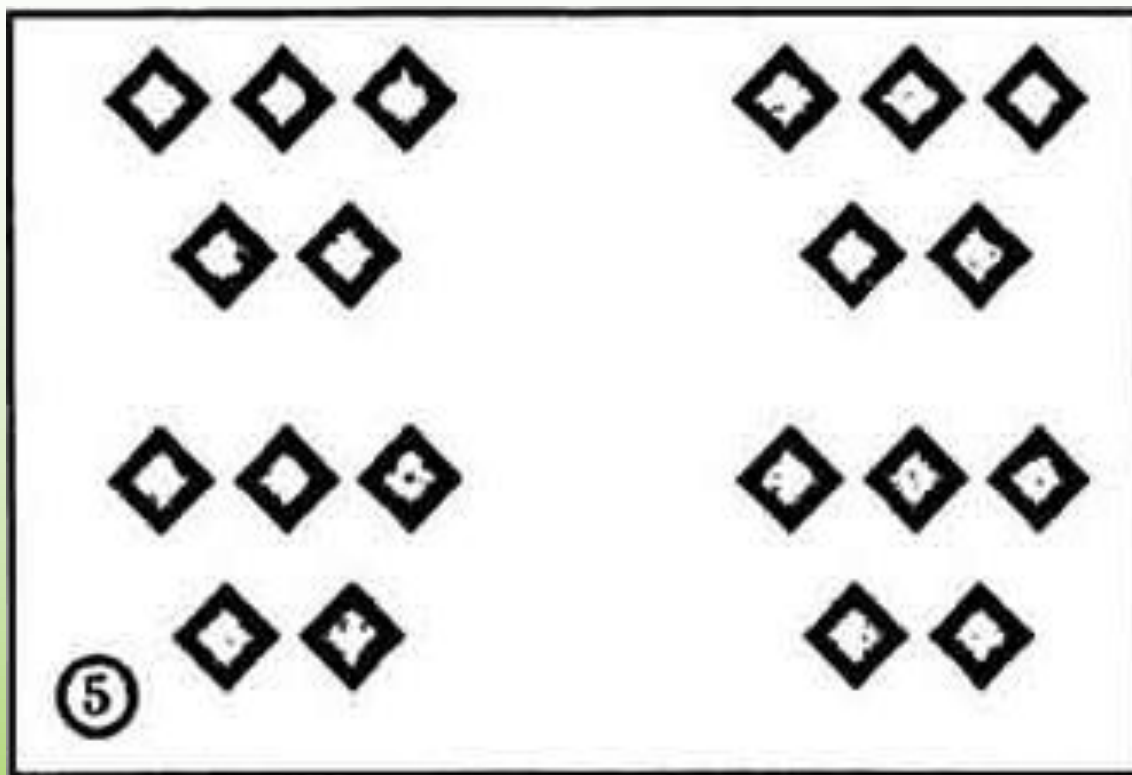
Серванти (стейшен) розміщують у простінках і біля колон. У деяких випадках вони служать засобом планування та зонування зали.

При розміщенні меблів варто залишати достатньої ширини проходи. Головний прохід у залі повинен складати 2 м, другорядні між групами столів - 1,0-1,5 м. Відстань між окремими столами має бути 0,70-0,75 м.

Приклади розташування столів у залах закладів ресторанного господарства

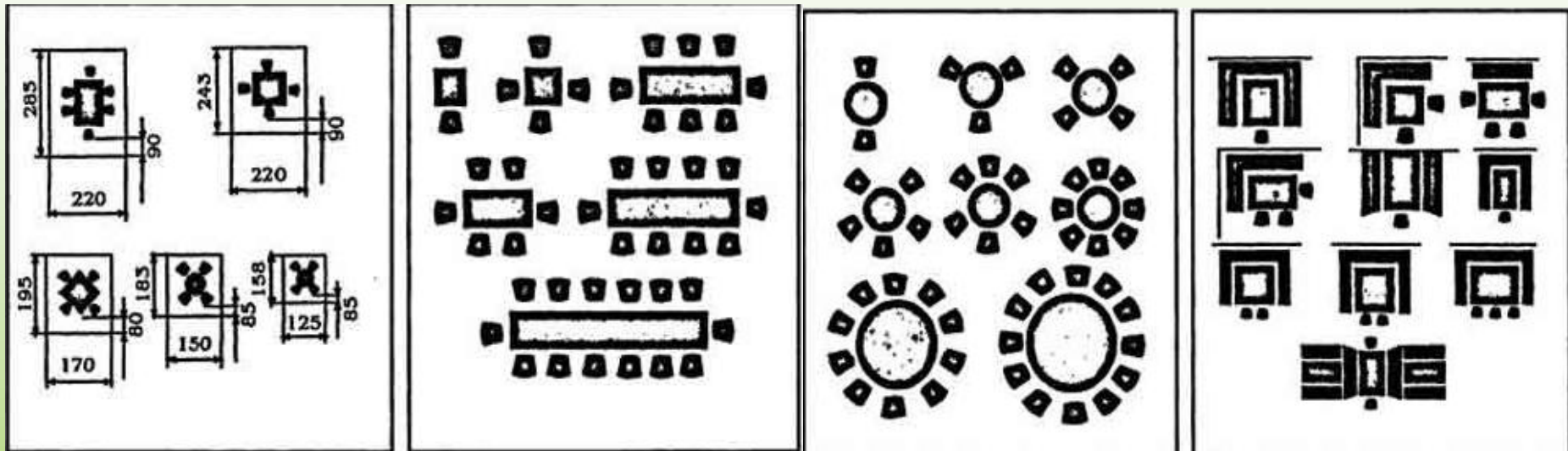


1 - за діагоналлю; 2,3 - рядами;
4 – використання столів різної форми та розмірів



5 - у шахматному порядку

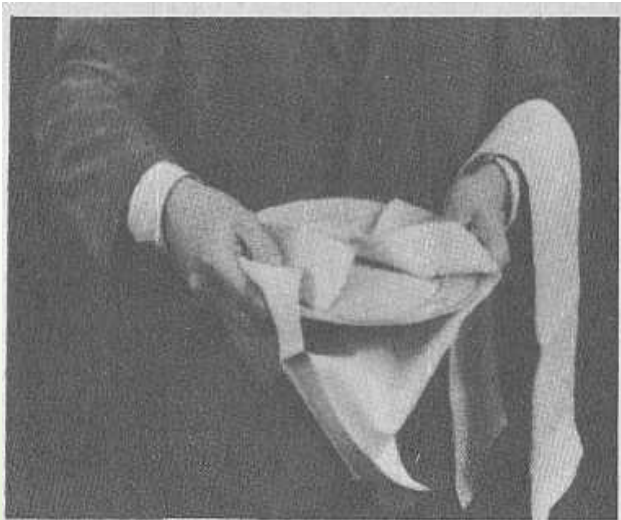
Приблизне розміщення нестандартних столів: прямокутних, круглих, квадратних



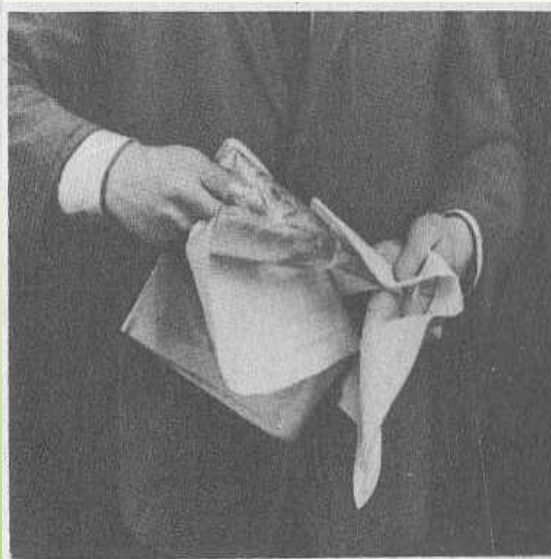
2.3 Підготовка столового посуду, приладів та столової білизни

Перед сервіруванням столів весь посуд і набори полірують. Чарки і келихи лівою рукою через тканину беруть за ніжку, а правою вводять тканину усередину келиха і обертальними рухами ретельно полірують, продивляючись на світло. Тарілки беруть через тканину обома руками і, обертаючи їх протирають краї, а середину і днище протирають правою рукою, утримуючи тарілку лівою.

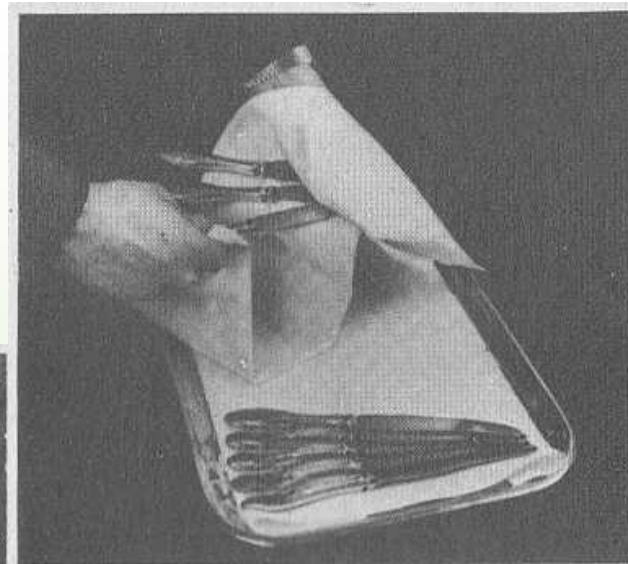
Якщо на посуді є плями, що утворилися в результаті висихання крапель води на поверхні, їх легко видалити теплою водою, а потім ретельно протерти.



Прийом поліровки тарілок



Прийом поліровки фужерів



Прийом поліровки
НОЖІВ

Набори полірують, тримаючи в лівій руці через рушник їхні ручки, правою рукою енергійно протирають леза ножів, заглиблення ложок, зубці виделок. Поліруючи виделки, варто протирати і заглиблення між зубцями.

Підготування спецій і приправ також є важливим моментом у процесі підготування торгового залу. Сільнички, перечниці та гірчичниці завжди повинні бути добре вимиті і ретельно висушені. Сільнички можуть бути відкриті (дрібну сіль насипають наполовину, а зверху кладуть маленьку ложечку) і закриті з отворами.

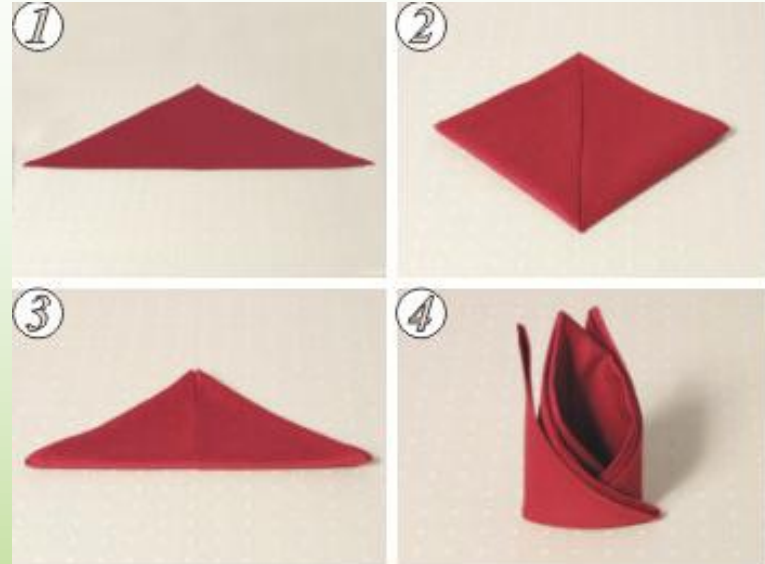
У сільничці не повинно бути грудочок, тому перед їх наповненням сіль просіюють.

Гірчичницю зазвичай подають на прохання споживача або до м'ясної страви. Готову гірчицю зберігають у темному прохолодному місці. У деяких випадках на стіл ставлять пляшки з оцтом та олією, які подають також на прохання гостей.

Столова білизна (скатертини, серветки) метрдотель або бригадир офіціантів під розписку одержує в білизняній і перевозить на спеціальних візках до залу.

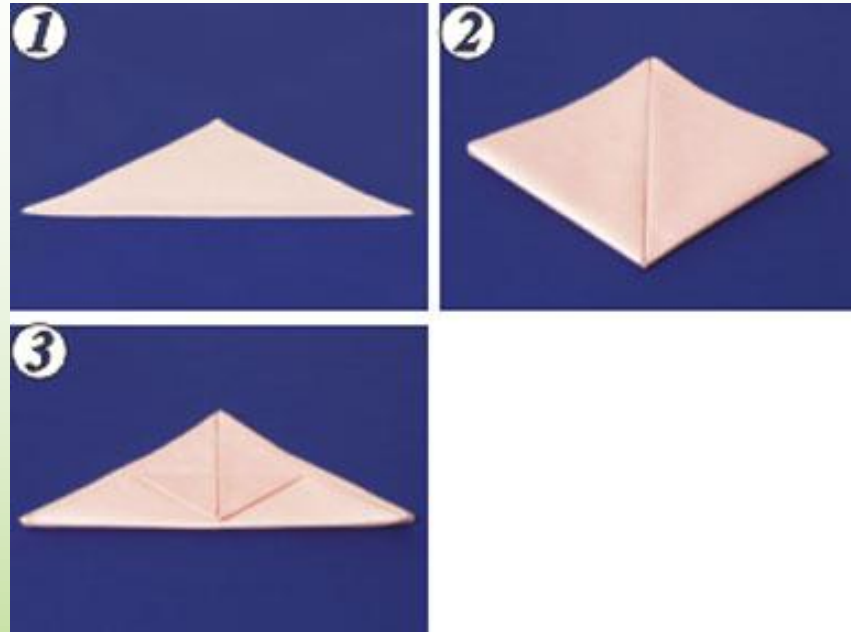
Серветкам надається зручна і красива форма. Добре відпрасована вона не повинна мати багато загинів, щоб не виглядати зім'ятою, та зручно розгортатися. Гості зазвичай кладуть складену вдвічі серветку на коліна, таким чином захищаючи одяг від випадкового забруднення.

1. «Шлейф»



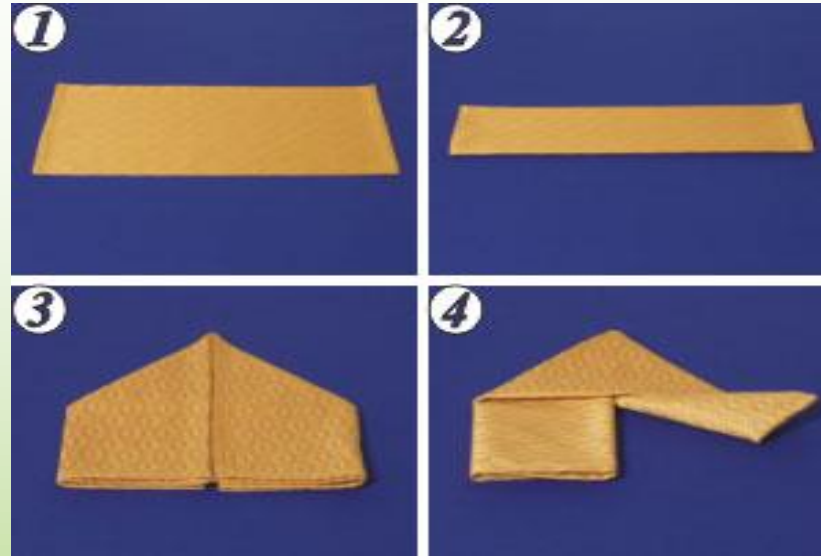
1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево. Поставьте салфетку вертикально.

2 «Лилия»



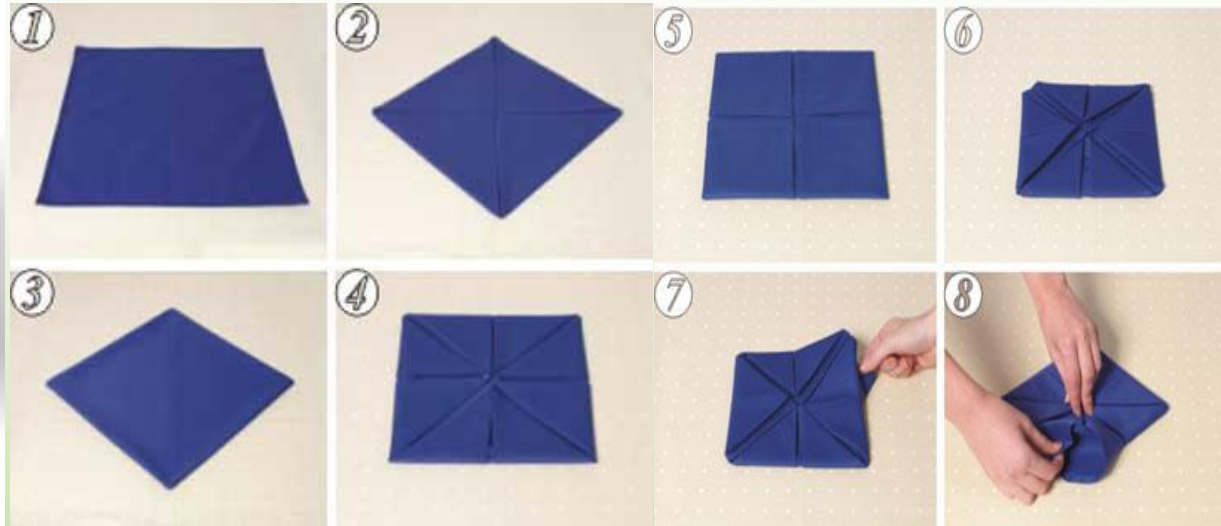
1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

3. «Мегафон»



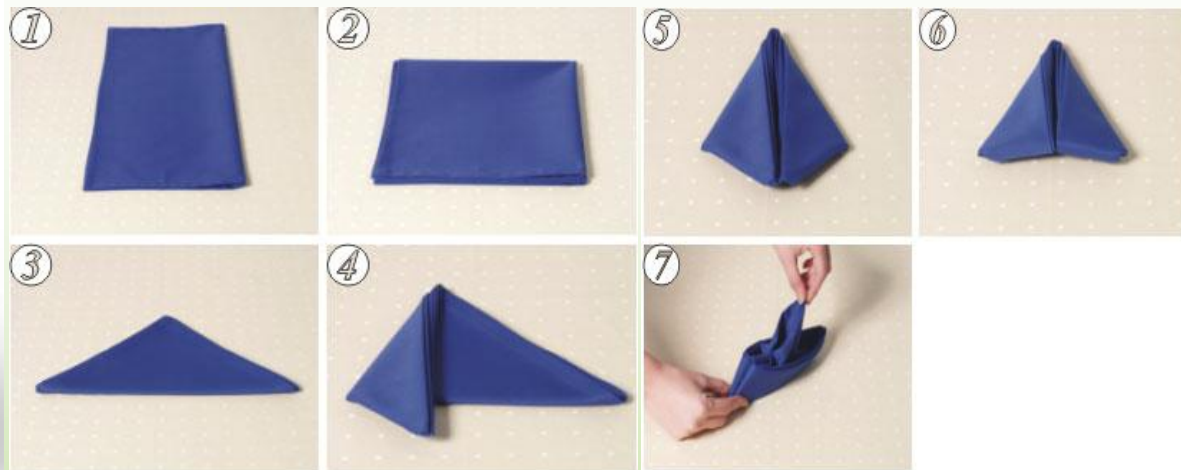
1. Салфетку сложите пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении.
3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»
5. «Кулечки» соедините друг с другом.

4. «Южный крест»



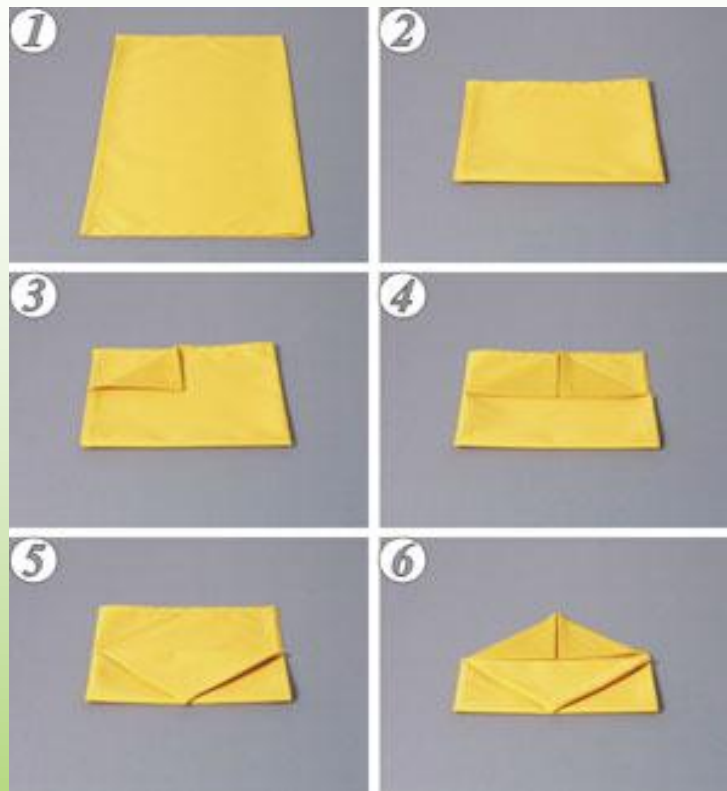
1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх.
 2. Все углы загните по очереди к центру.
 3. Салфетку переверните.
 4. Опять загните к центру все углы.
 5. Переверните салфетку.
 6. И еще раз каждый уголок загните к центру.
 7. Вытяните наружу правый верхний угол.
 8. Затем все остальные углы.
- Слегка разгладьте салфетку.

5. «Джонка»



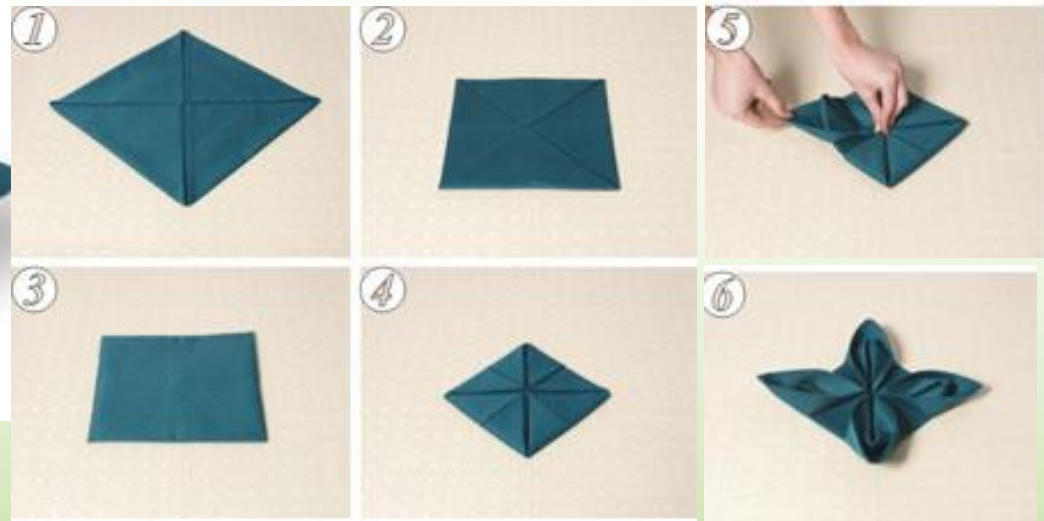
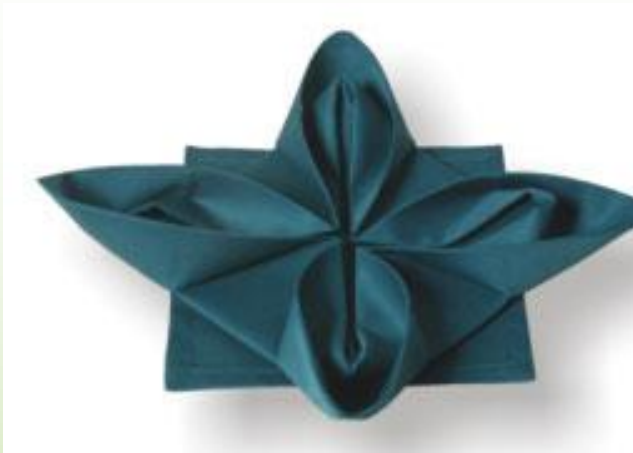
1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

6. «Сумочка»



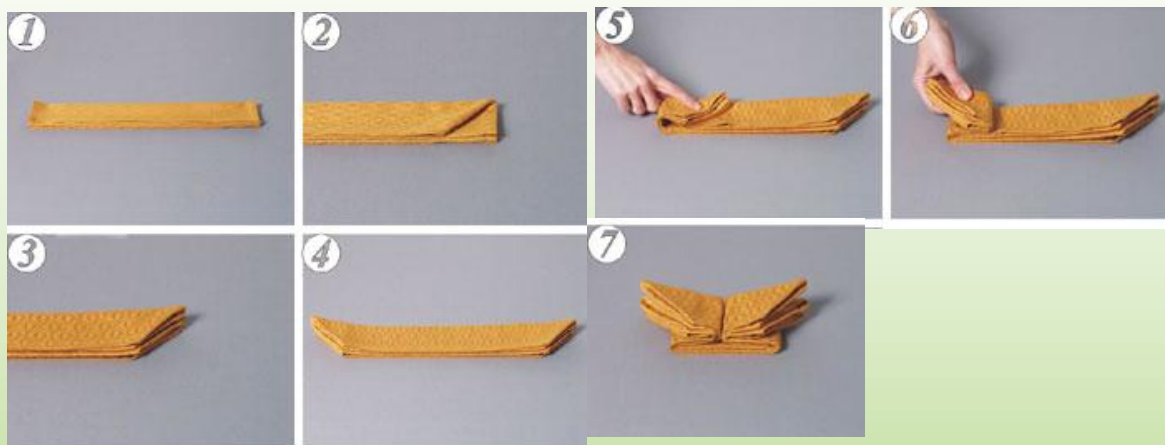
1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

7. «Артишок»



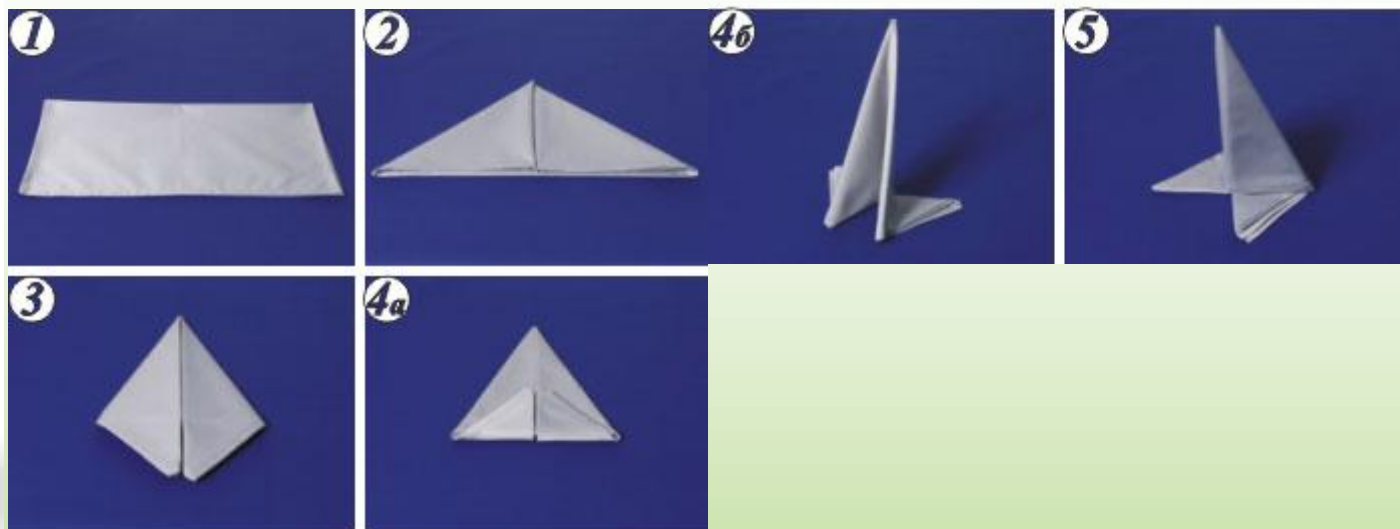
1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры

8. «Морской ёж»



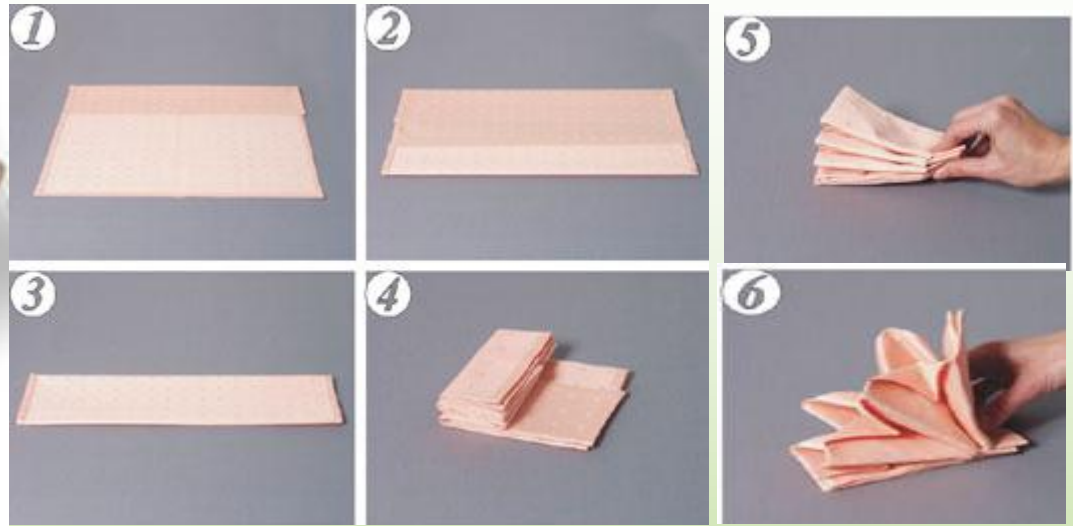
1. Сложите салфетку «гармошкой» в шесть полосок, из которых верхняя должна быть направлена от вас.
2. Правый верхний угол заложите внутрь.
3. То же сделайте с двумя лежащими ниже него углами.
4. Подобным образом заложите все три угла с левой стороны.
5. Третью часть фигуры слева загните вправо.
6. Половину загнутой части отогните обратно влево.
7. Те же операции (п.5 и 6) повторите с правой стороной.
Приподнимите находящиеся сверху углы.

9. «Эверест»



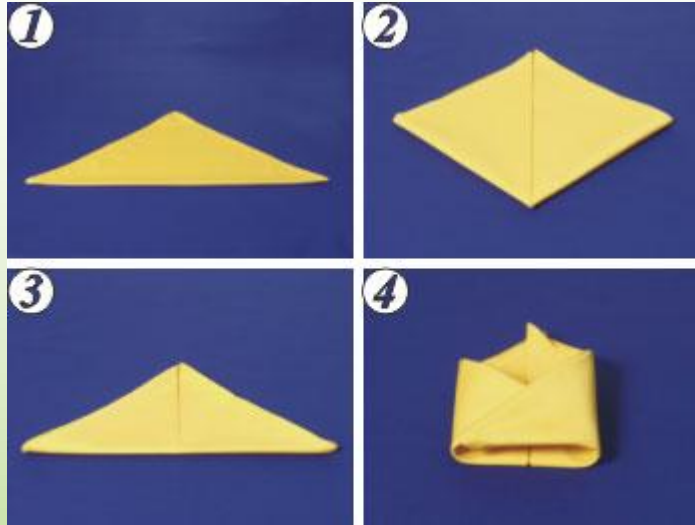
1. Исходно салфетка сложена пополам по горизонтали (сгиб сверху).
2. Верхние углы по диагонали сложите к середине.
3. Боковые стороны треугольника совместите, чтобы их острые углы оказались внизу.
- 4а. Переверните фигуру и подогните концы, которые станут для нее опорой.
- 4б. Согните по вертикальной оси складками внутрь.
5. Поставьте салфетку вертикально.

10. «Азиатский веер»



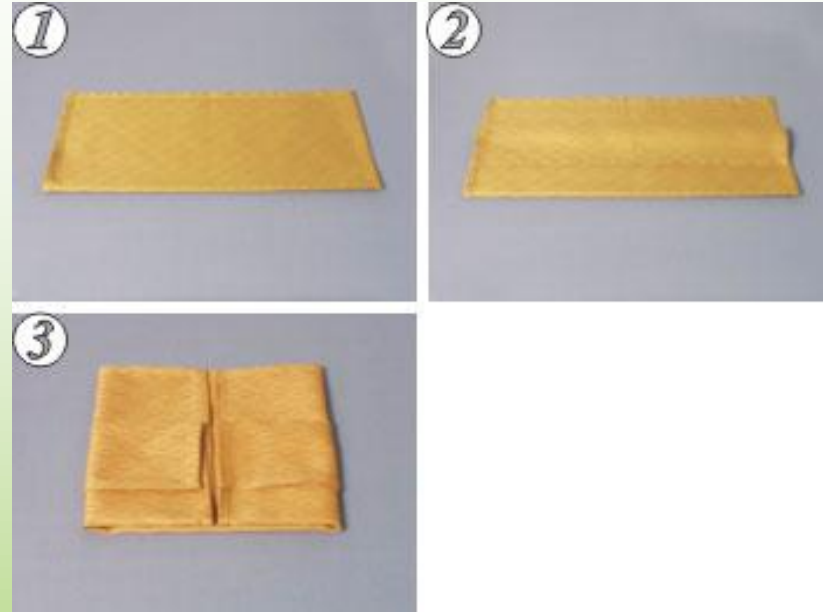
1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно $1/4$ верхней части загните вниз.
2. Переверните салфетку. Приблизительно $1/3$ нижней части загните вверх.
3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.
4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы было пять равномерных складок.
5. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части заложенные в глубине складки в противоположные стороны и зафиксируйте их.
6. Распустите «веер»

11. «Арка-ворот»



1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Два боковых угла совместите с вершиной треугольника.
3. Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол вниз.
4. Боковые углы загните вперед.
5. Теперь «арка ворот» обрела свою форму.

12. «Горизонтальное саше»

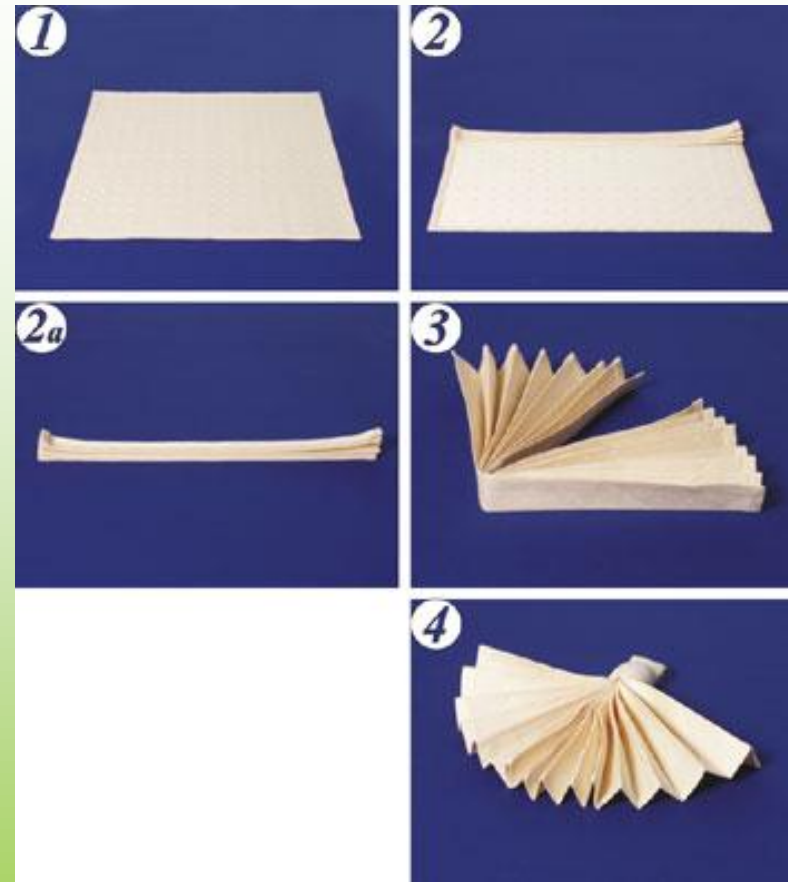


1. Исходно салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб внизу).
2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка.
3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре.
Сложите так же еще раз.

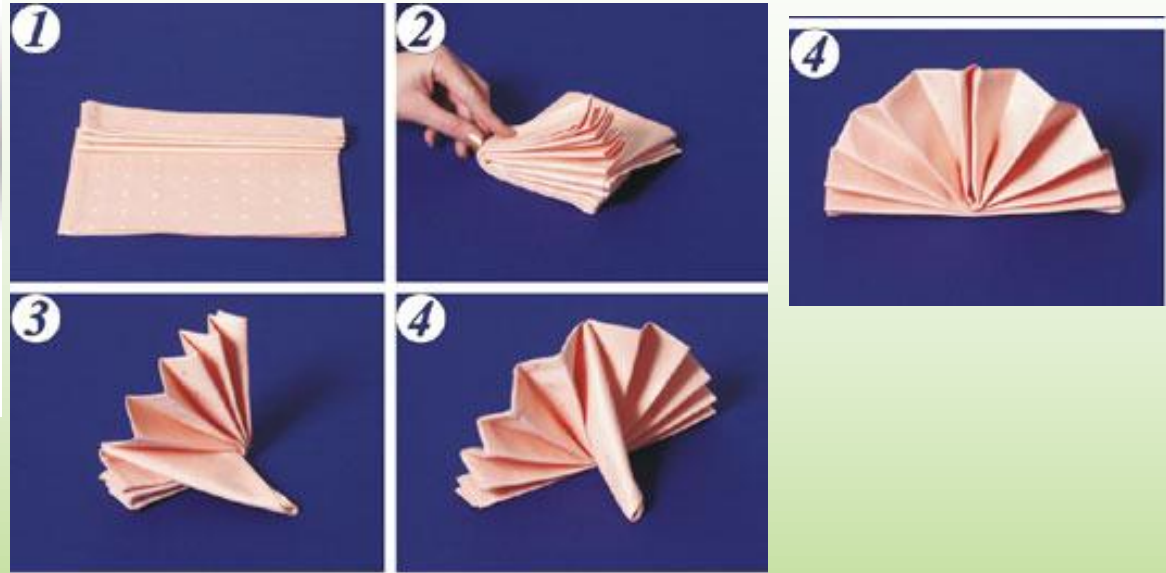
13. «Веер в кольце»



1. Исходно салфетка в расправленном виде лежит лицевой стороной вниз.
2. Сложите салфетку «гармошкой» (2а).
3. Согните ее в середине пополам.
4. Заправьте салфетку в кольцо (либо поставьте в бокал) и расправьте «веер».

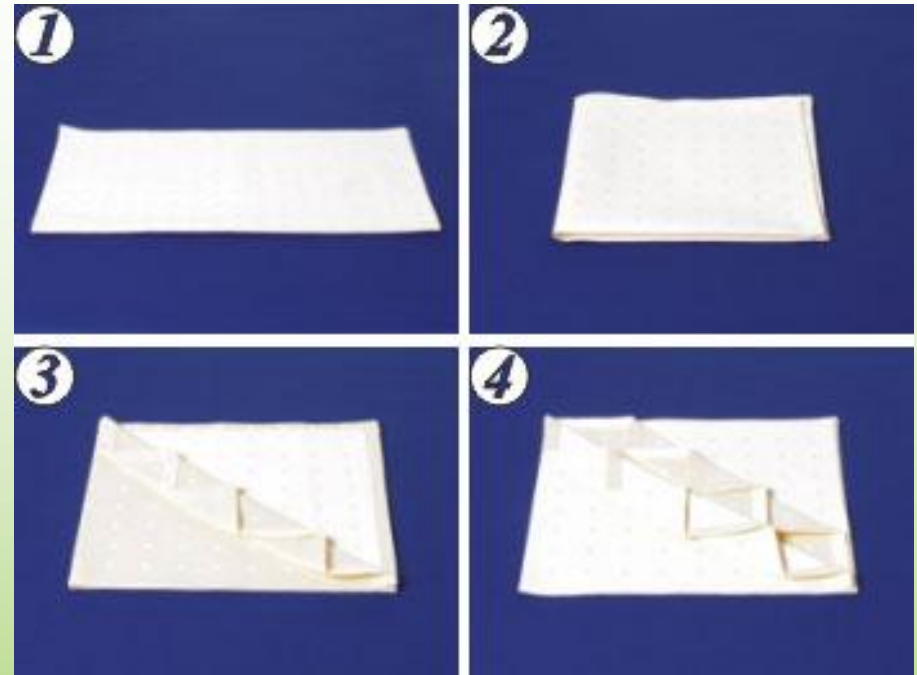


14. «Настольный веер»



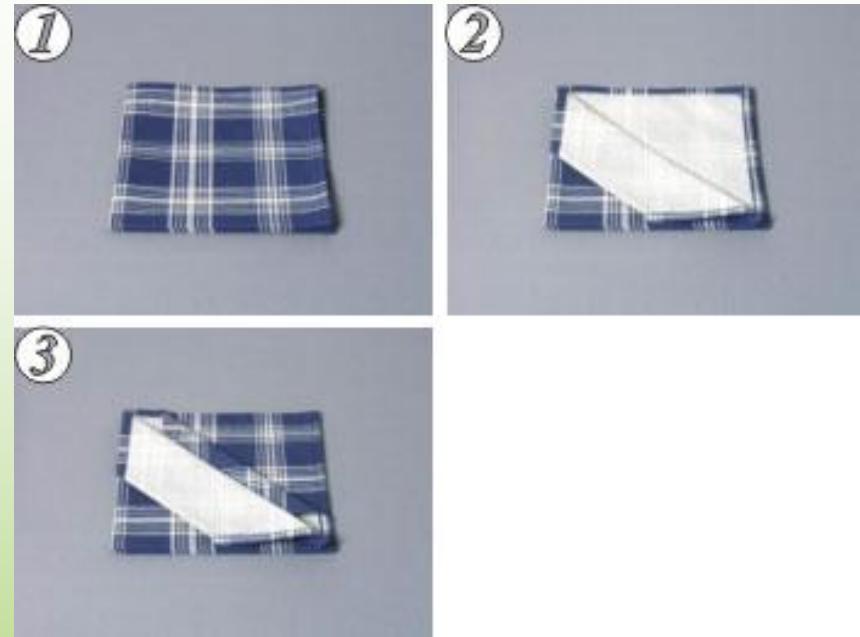
1. Исходно салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
 2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
 3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
 4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото.
- После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.

15. «Жабо»



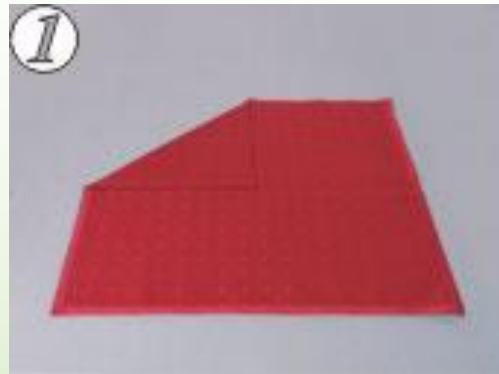
1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб внизу).
2. Еще раз сложите салфетку пополам (открытые углы находятся справа вверху).
3. Верхний из углов отогните вниз по диагонали и сложите его «гармошкой» в направлении диагонального сгиба.
4. Сложите «гармошкой» в направлении сгиба следующий угол справа вверху.
5. Нижний угол подогните под салфетку. Так же под салфетку подгибаются правый и левый углы.

16. «Диагональное саше»



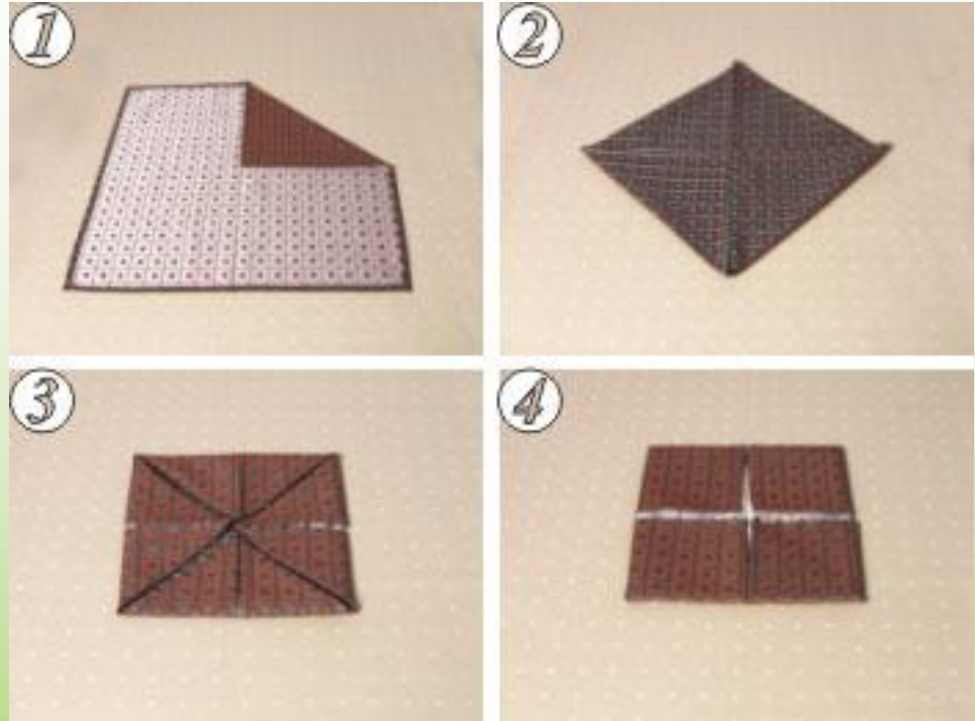
1. Исходно салфетка сложена вчетверо.
2. Отогните угол первого слоя ткани на 2 дюйма (5 см), повторите операцию.
3. Загните второй слой салфетки, подтыкая угол под диагональный валик и образуя второй валик, шириной в 1 дюйм (2,5 см).
4. Загните салфетку сверху и снизу и положите на стол, ориентируя ее вертикально, чтобы складки оставались на диагонали.

17. «Звезда веером»



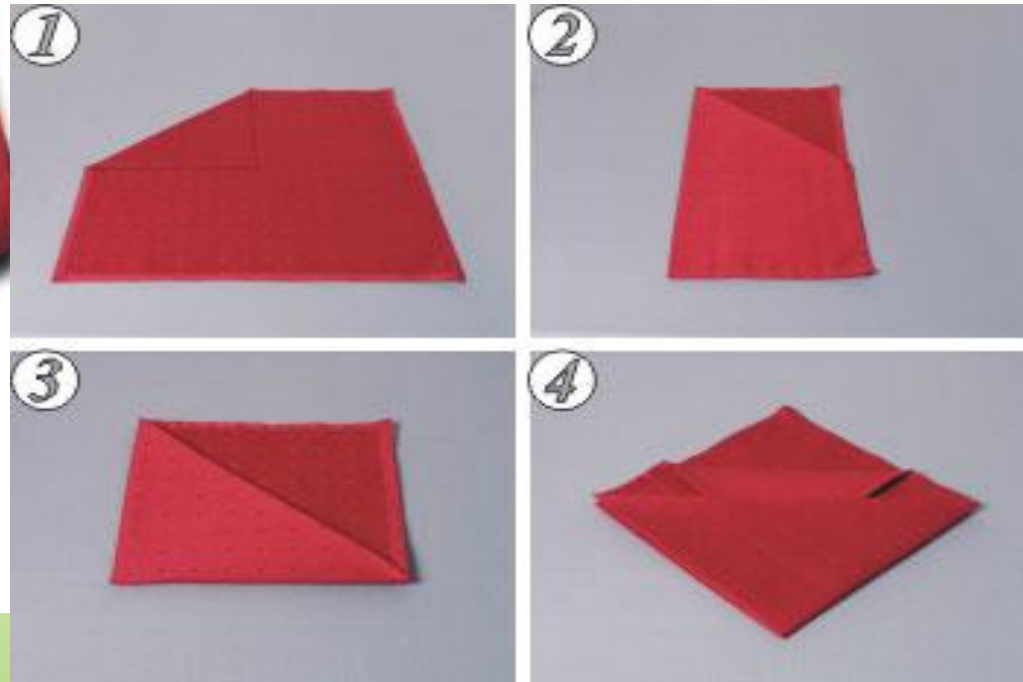
1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной наружу.
2. Верхний и нижний края салфетки сложите к центру.
3. Нижнюю половинку согните кверху, крепко удерживая сгиб.
4. Салфетку сложите «гармошкой» (от 4 до 6 складок)
5. Удерживая верхнюю часть фигуры, нижние глубоко лежащие складки вытяните вперед.
6. Поставьте «веер».

18. «Корзиночка для хлеба»



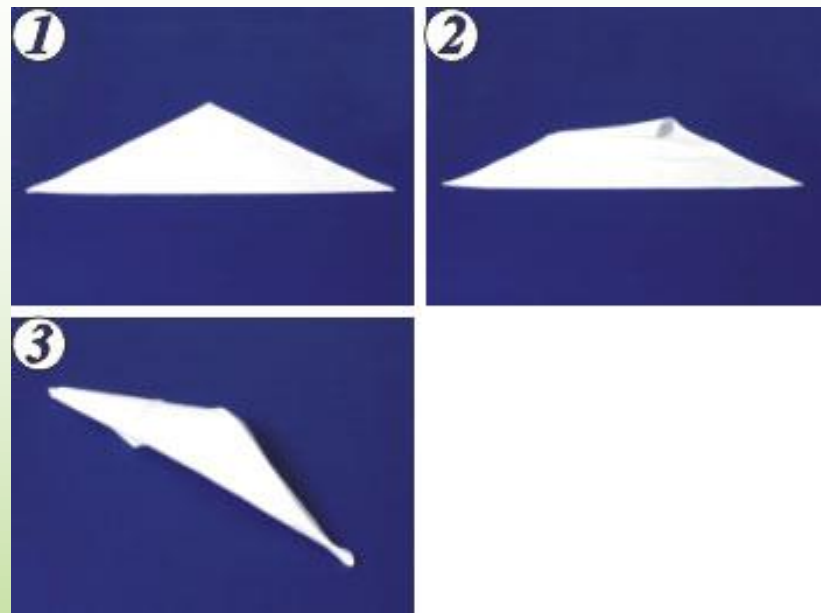
1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Правый угол загните к центру.
2. Загните к центру все остальные углы.
3. Переверните салфетку и опять загните к центру все углы.
4. Переверните салфетку.
5. Четыре угла загните внутрь по направлению от центра.

19. «Куверт для приборов»



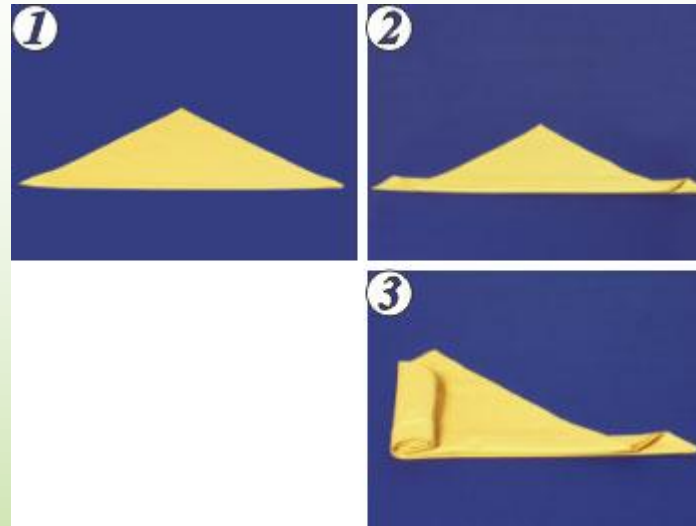
1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Левый верхний угол загните к центру.
2. Салфетку сложите пополам слева на право.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. Нижнюю часть подогните под верхнюю.
4. Верхний уголок отогните к центру.
5. Боковые углы загните назад.

20. «Калла»



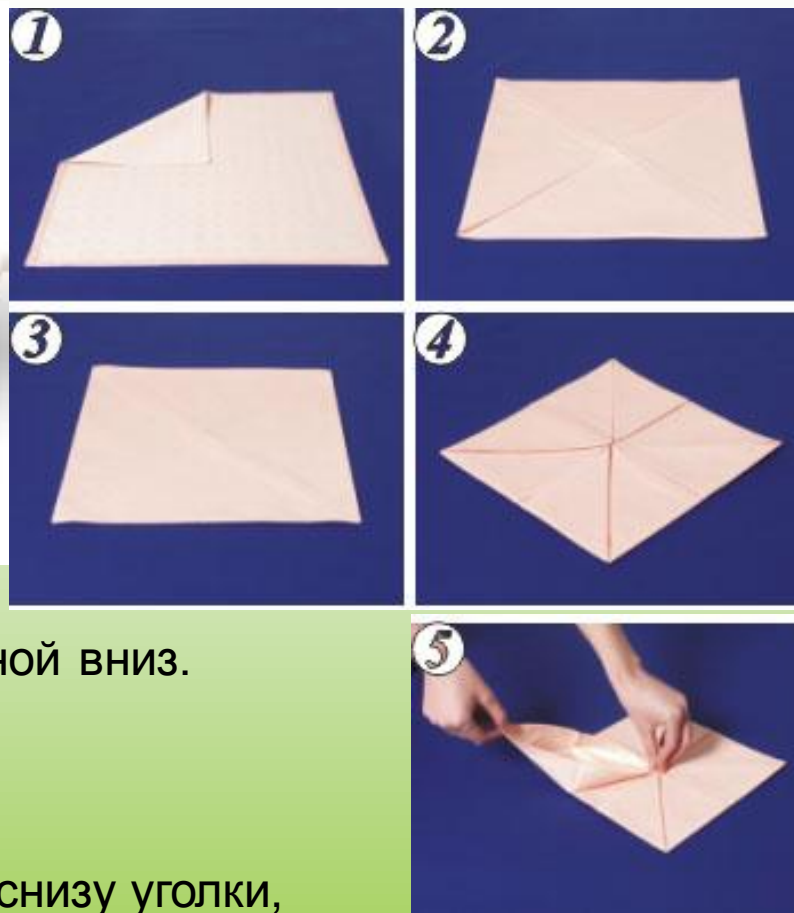
1. Исходно салфетка сложена по диагонали лицевой стороной наружу (сгиб внизу).
2. Верхний угол завершите, образуя «кулечек»
3. Примерно 1/3 «кулечка» выверните.
4. Полученную фигуру расправьте и придайте салфетке вертикальное положение.

21. «Колонна»



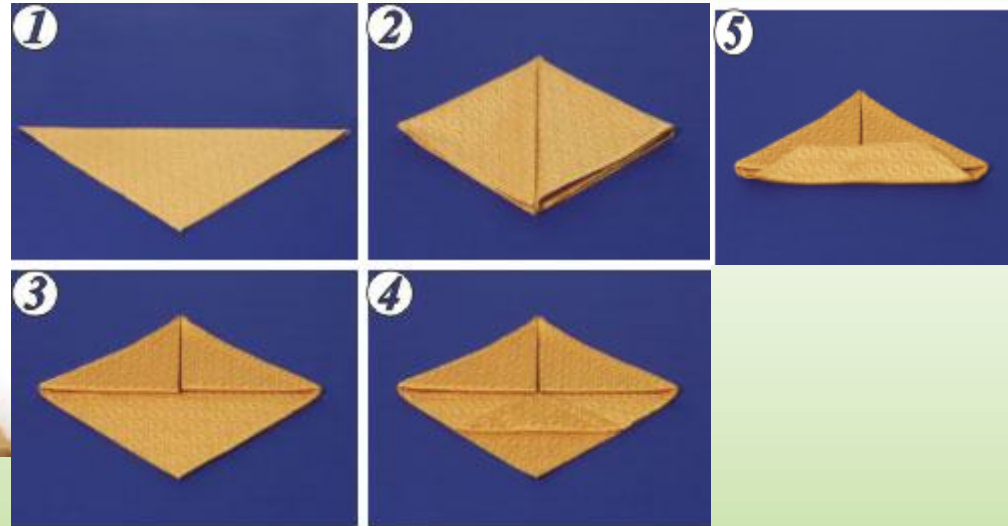
1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Основание отогните вверх, потом назад примерно на 2-3 см.
3. Начиная слева, скатайте салфетку в трубочку. Остающийся край заложите в нижний отогнутый край салфетки.

22. «Королевская лилия»



1. Исходно салфетка лежит лицевой стороной вниз.
2. Загните по очереди все ее углы к центру.
3. Переверните салфетку.
4. Снова загните ее углы к центру.
5. Придерживая в центре углы, выдерните снизу уголки, чтобы они образовали «лепестки».

23. «Королевская мантия»



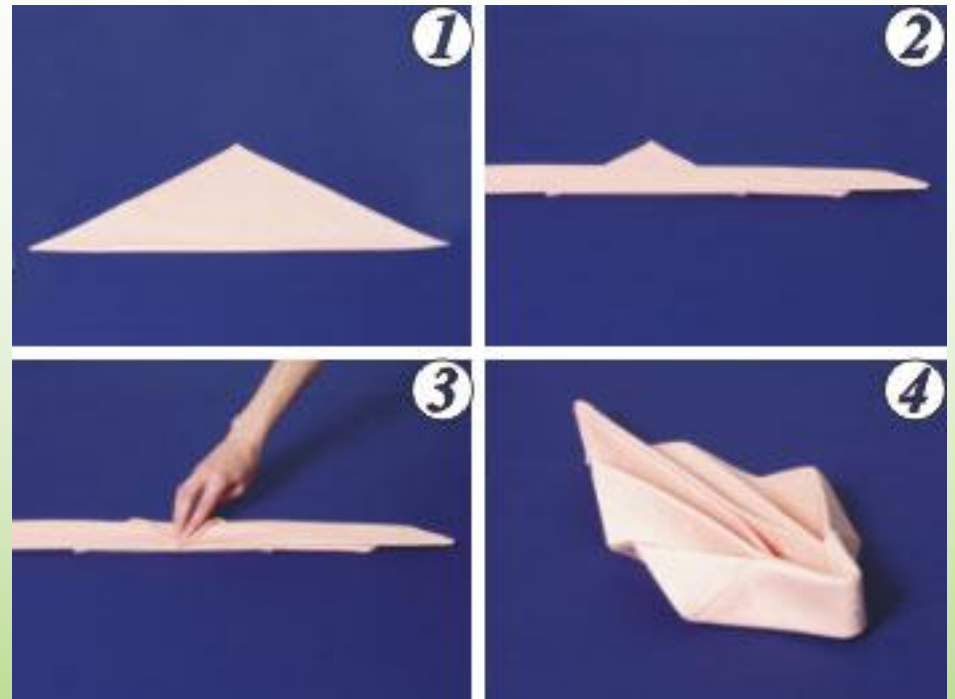
1. Исходно салфетка сложена по диагонали углом вниз.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Отогните их вверх.
4. Вершину верхнего из двух нижних треугольников загните вверх до середины.
5. Сложите еще пополам и еще раз, зайдя на верхнюю половину салфетки. Нижнюю часть (оставшийся треугольник) отогните назад. Боковые углы скрепите друг с другом и вытяните острия.
6. Острия «королевской мантии» отогните вниз и закрепите за рантом.

24. «Песочные часы»



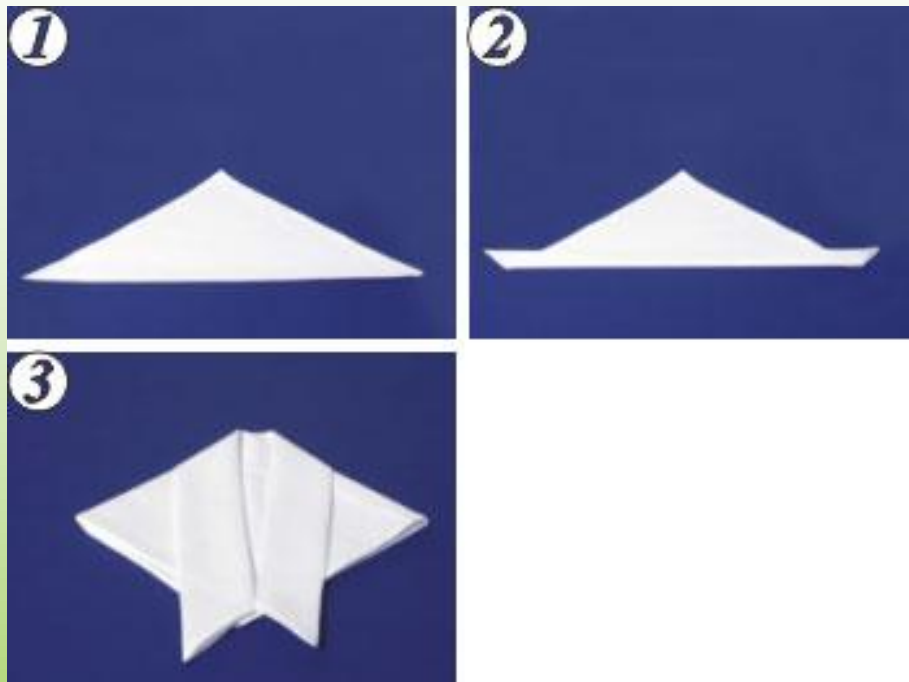
1. Исходно салфетка сложена пополам по вертикальной оси (сгиб слева)
2. Левый и правый верхние углы загните вниз.
3. Левый и правый нижние углы загните вверх.
4. Верхний треугольник загните вниз, а нижний вверх.

25. «Пламя»



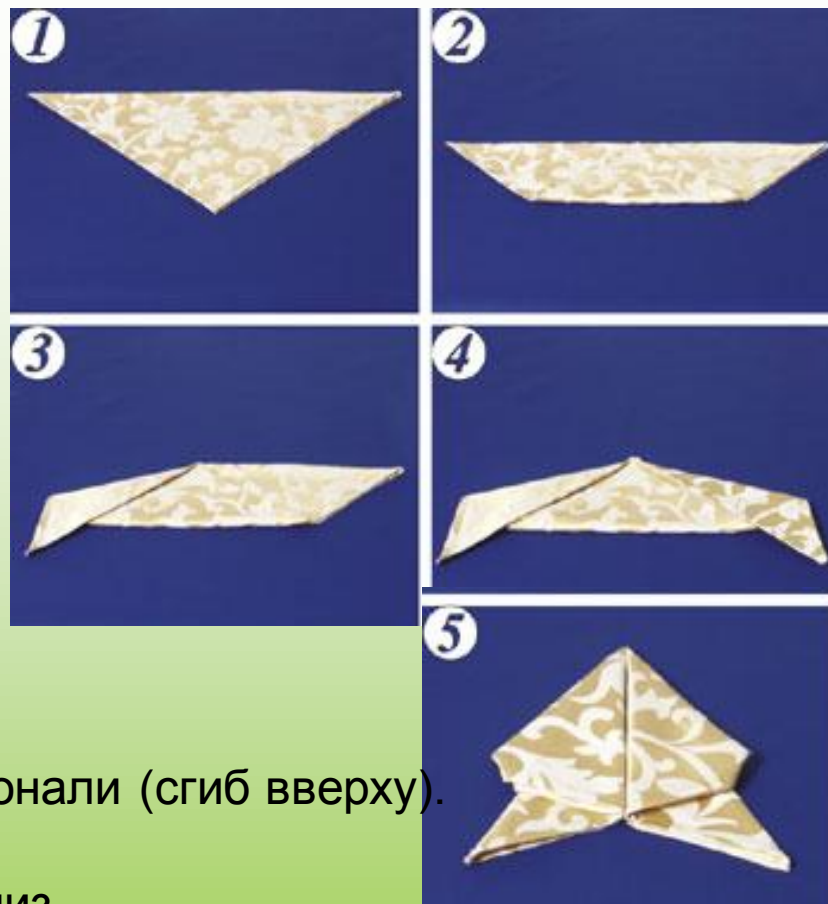
1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Полученный треугольник сложите «гармошкой», оставляя небольшой треугольник сверху.
3. Вершиной закрепите «гармошку».
4. Теперь сложите фигуру пополам.
5. Полученную фигуру можно закрепить кольцом или декоративными элементами.

26. «Рубашка»



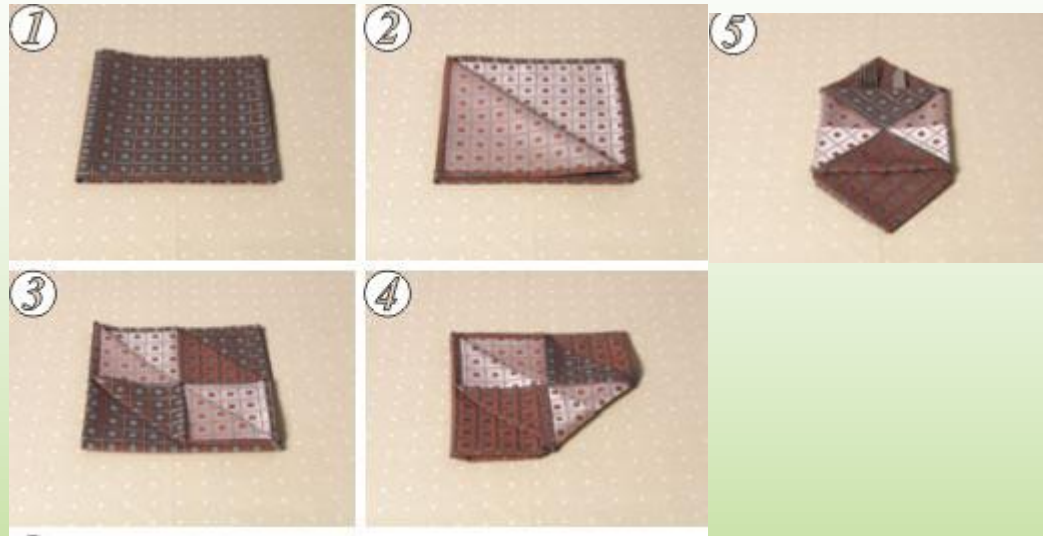
1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Отогните вверх небольшую полоску ткани в основании треугольника и переверните салфетку лицевой стороной от себя.
3. Правый угол загните влево вниз, левый угол вправо вниз.
4. Расправьте уголки строго симметрично и отогните нижний край назад.
«Рубашку» можно декорировать вырезанным из ткани (бумаги) бантиком или конфетой.

27. «Рыбка»



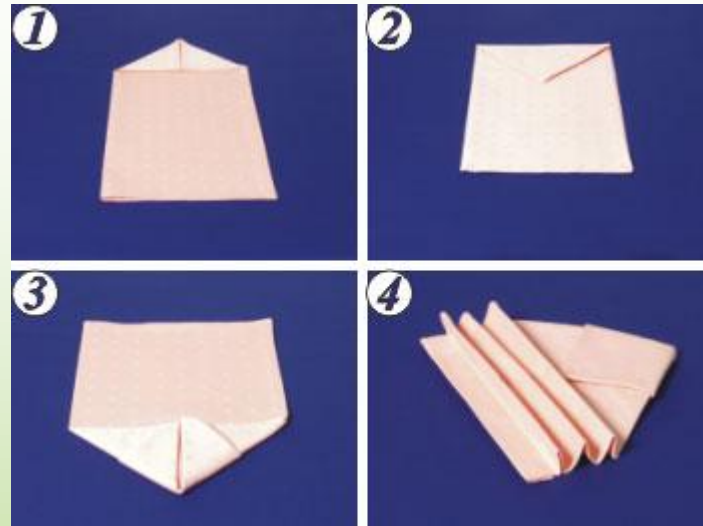
1. Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб вверху).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру. Можно украсить ее небольшой ракушкой.

28. «Саше-уголки»



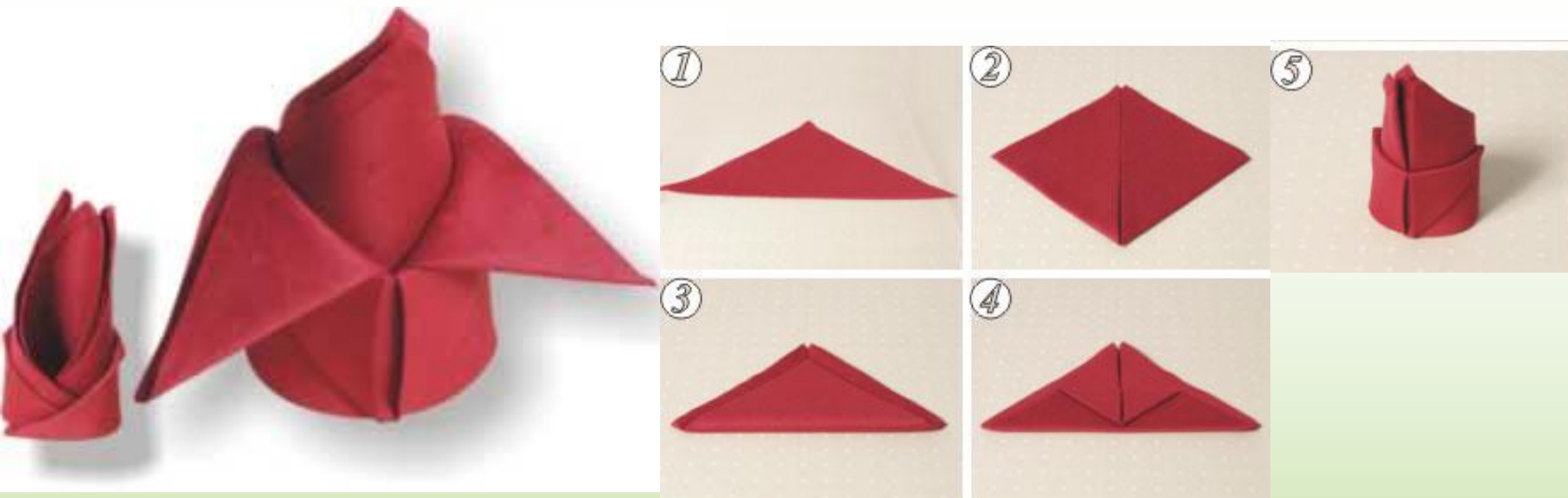
1. Исходно салфетка сложена вчетверо лицевой стороной наружу (открытые углы в правой верхней части)
2. Отогните первый слой ткани салфетки по диагонали так, чтобы угол оказался в левой нижней точке.
3. Отогните второй слой ткани так, чтобы угол ее прикасался к центральному сгибу. Первый угол загните снизу так, чтобы он касался угла у центрального сгиба.
4. Загните правый нижний и левый верхний углы назад.
5. Положите салфетку на стол в направлении от себя столовых приборов.

29. «Шлёпанец со шлейфом»



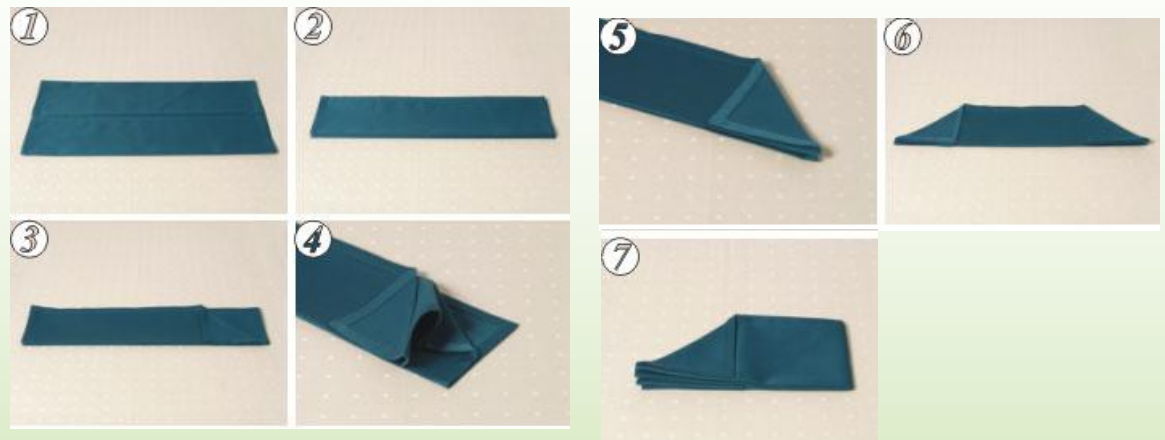
1. Исходно салфетка сложена пополам изнаночной стороной внутрь. Оба верхних угла салфетки сложите к середине.
2. Образовавшуюся вершину загните вниз.
3. Салфетку переверните лицевой стороной от себя и вновь сложите верхние углы к середине.
4. Салфетку еще раз переверните от себя и с нижнего края заложите складки.
5. Складки подложите под квадрат, удерживая его пальцами в центре, а с обеих сторон разложите веером.

30. «Тиара и лилия»



1. Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб внизу)
2. Совместите два боковых угла с верхним.
3. Сложите салфетку так, чтобы нижний угол оставался на 1 дюйм (2,5см) ниже верхнего.
4. Верхний угол отогните вниз до сгиба.
- 5а. Боковые стороны загните назад и вставьте одну в другую, чтобы в основании образовался круг.

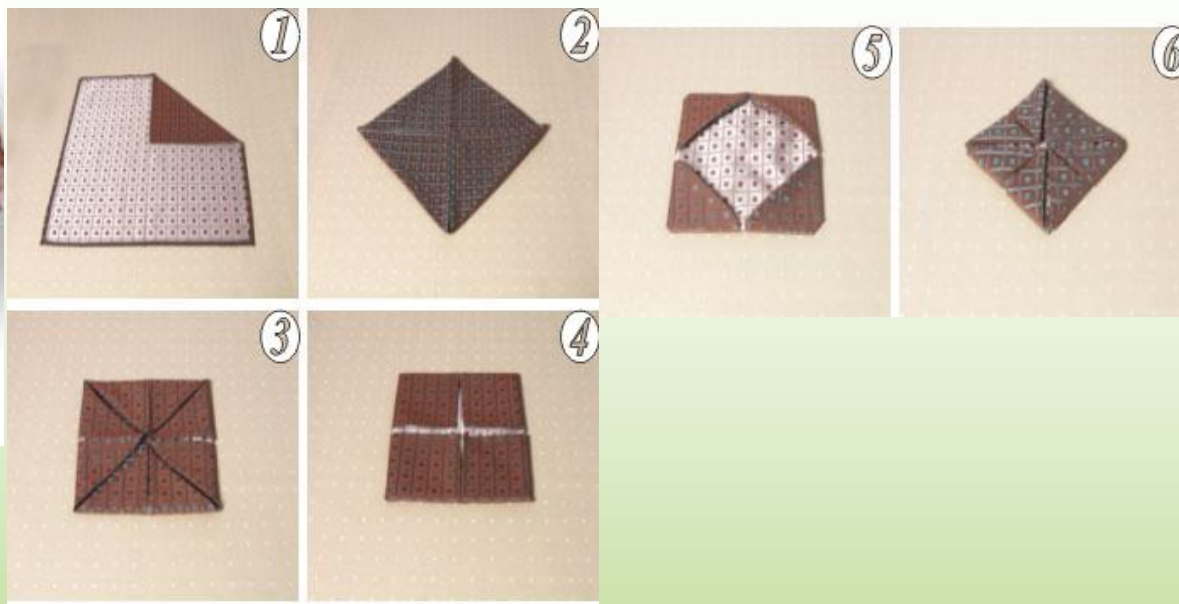
32. «Царевна-лягушка»



Исходно салфетка лежит лицевой стороной вниз.

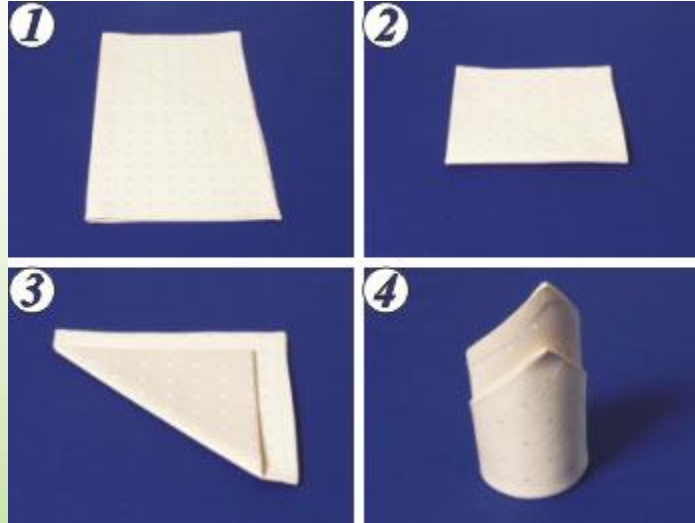
1. Верхнюю четверть салфетки загните вниз, а нижнюю вверх.
2. Переверните салфетку от себя и сложите ее пополам по горизонтальной оси к себе.
3. Правый верхний угол отогните вниз.
4. Следующий угол заложите внутрь.
5. Последний правый угол загните назад под фигуру.
6. Так же поступите с левыми углами.
7. Фигуру сложите посередине.
8. Поставьте ее на подогнутые уголки.
Вместо глаз наклейте кружочки конфетти.

33. «Царская булочка»



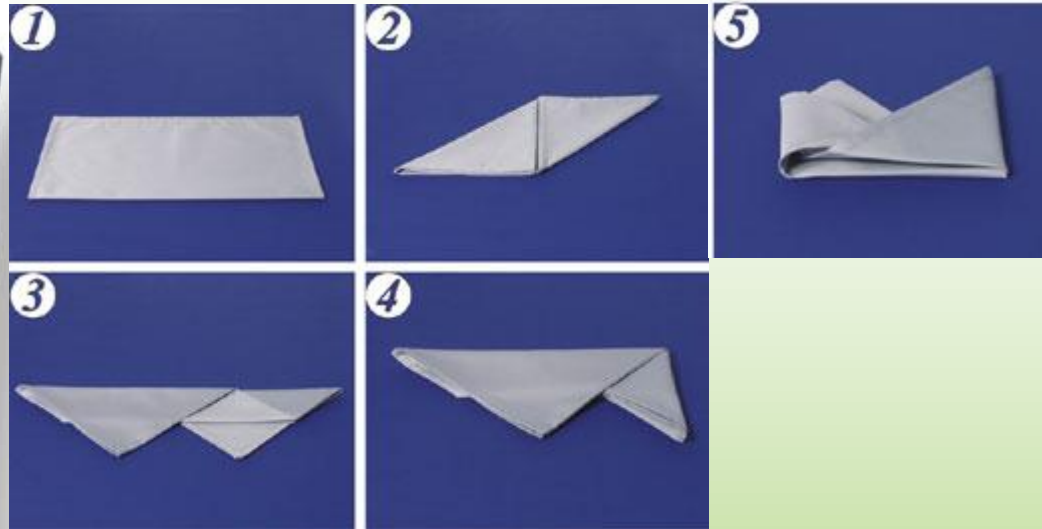
1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вверх.
2. Загните к центру все остальные углы.
3. Переверните салфетку и опять загните к центру все углы.
4. Переверните салфетку. Загните к центру ещё раз все углы.
5. Четыре угла загните внутрь по направлению от центра.
6. Загните все углы к центру ещё раз и переверните салфетку.
7. Расправьте отогнутые углы.

34. «Шапка с отворотом»



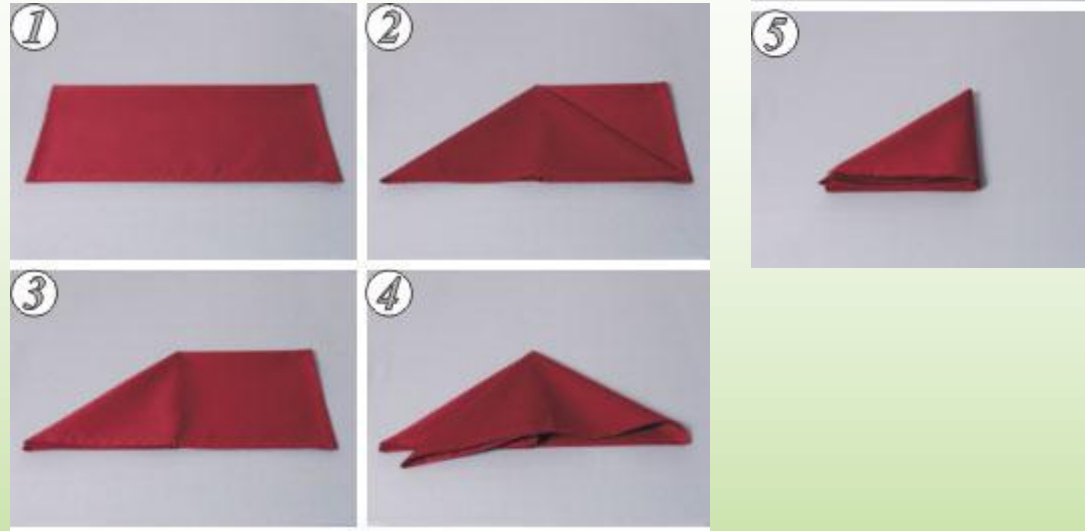
1. Исходно салфетка сложена изнаночной стороной внутрь (сгиб слева).
2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (сгиб внизу).
3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3 см до вершины.
4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге.
5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.

35. «Шапка епископа»



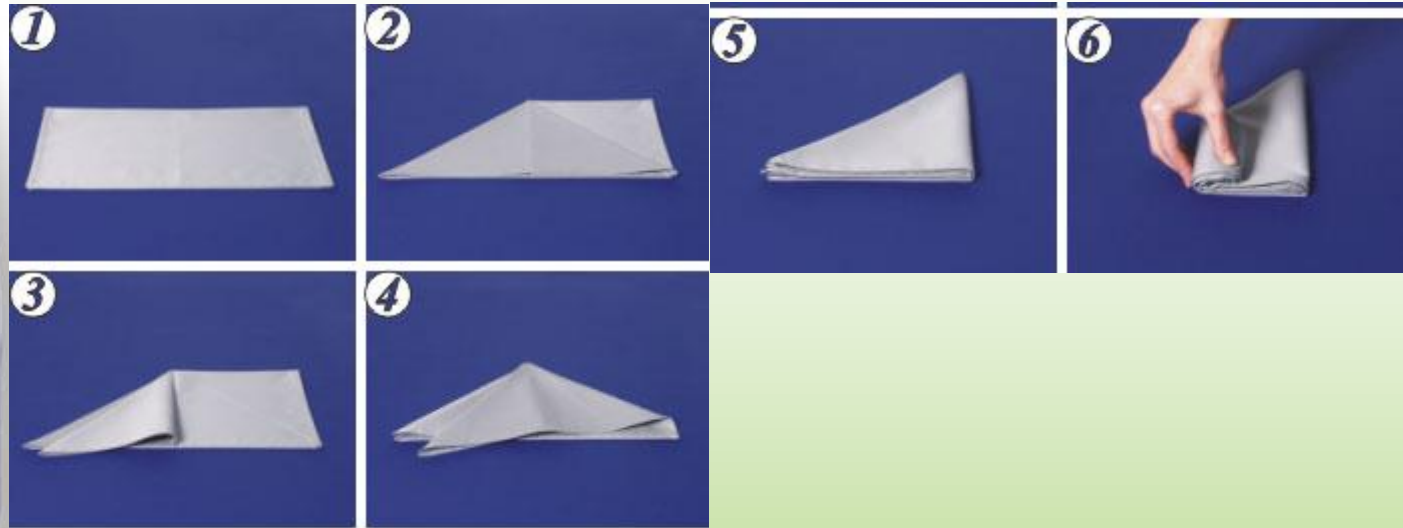
1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб внизу, т.е. к себе).
2. Верхний левый и нижний правый углы сложите по диагонали к середине. Салфетку переверните так, чтобы верхний правый угол оказался внизу слева.
3. Сложите фигуру по горизонтальной оси пополам, освободив левые треугольники.
4. Правую сторону фигуры загните влево и подложите под левый треугольник.
5. И, наконец, салфетку переверните и подложите левую сторону под правый треугольник. Закрепите углы.

36. «Шатер»



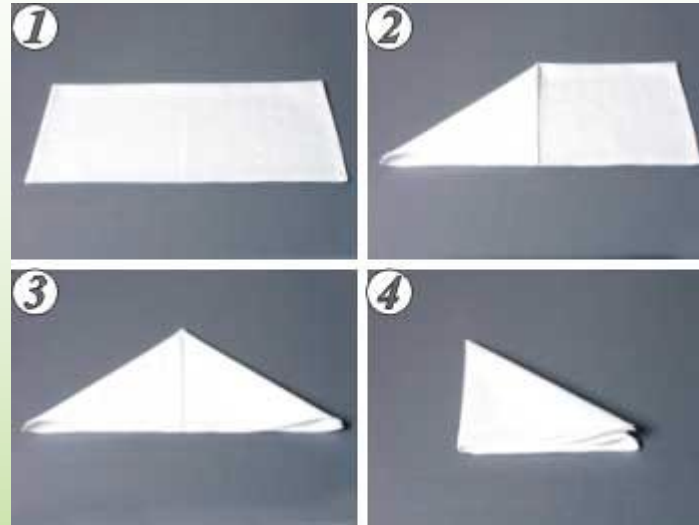
1. Исходно салфетка сложена по горизонтали пополам (сгиб вверху).
2. Сложите салфетку треугольником (левый нижний угол совместите с правым нижним углом).
3. Правый угол полученного треугольника переложите влево.
4. Повторите действия п.2, после чего нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половинку треугольника загните влево и поставьте салфетку так, чтобы не морщились края.

37. «Шатер кручёный»



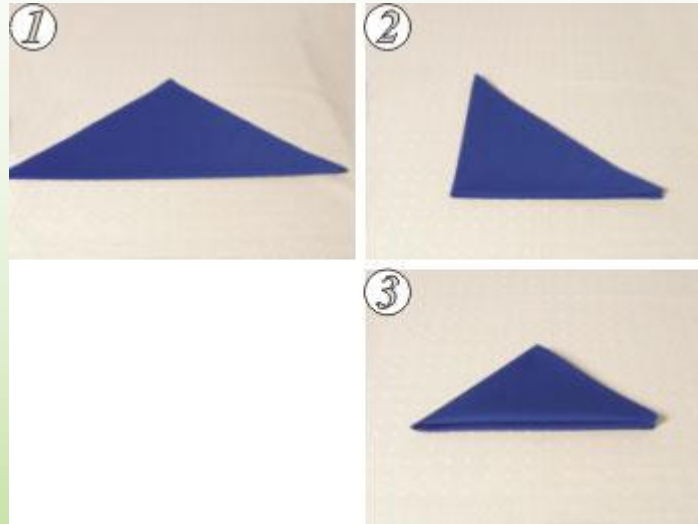
1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб вверху).
2. Нижний левый угол салфетки совместите с правой нижней ее частью, чтобы сверху получился равнобедренный треугольник.
3. Правый угол переложите вправо.
4. Повторите действие п.2 нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половинку треугольника загните влево.
6. Салфетку скатайте слева направо.
7. Придайте салфетке вертикальное положение, полностью ее не разворачивая.

38. «Шатер на двоих»



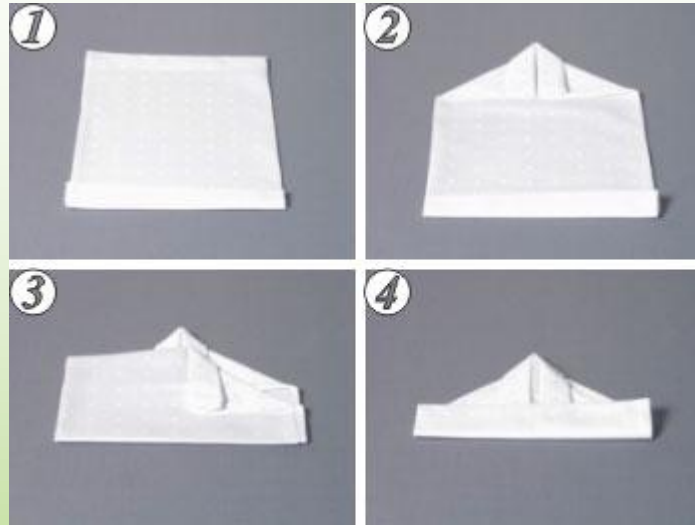
1. Исходно салфетка сложена пополам (сгиб вверху).
 2. Левый верхний угол загните к середине по диагоналям.
 3. Правый верхний угол загните к середине по диагонали.
 4. Сложите салфетку пополам.
- Придайте салфетке вертикальное положение.

39. «Шатер на троих»



1. Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб внизу).
2. Левый угол совместите с правым, складывая салфетку пополам.
3. Верхний угол совместите с нижним правым углом, складывая салфетку еще раз.
4. Придайте фигуре вертикальное положение.

40. «Шляпа кардинала»

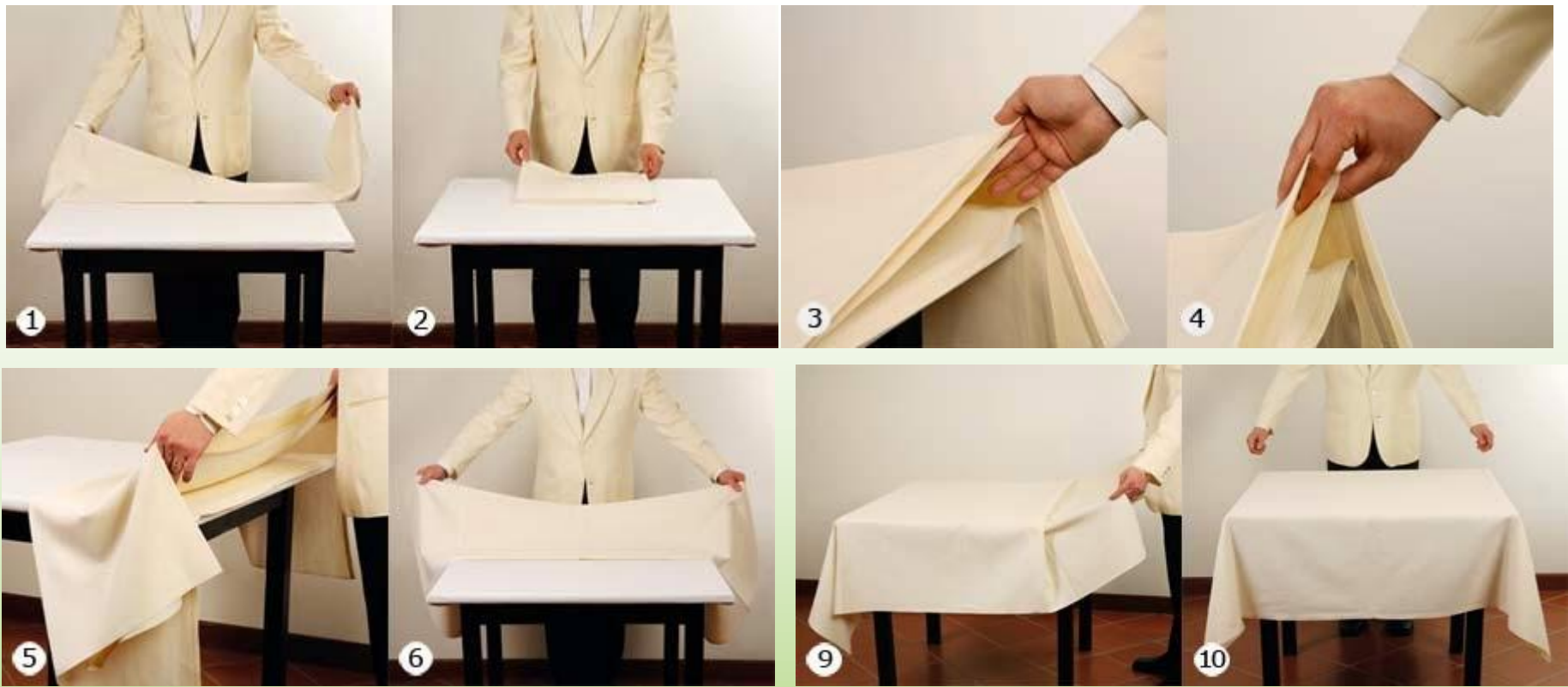


1. Исходно салфетка сложена по вертикали пополам (сгиб слева). Вверху и внизу сделайте два узких подгиба вниз и вверх.
2. Верхние углы сложите к середине так, чтобы был виден отворот.
3. Нижнюю часть отогните вверх, углы отверните к середине.
4. Нижнюю часть отверните вверх. Боковые вершины отогните назад и закрепите друг в друге.

2.4 Попередня сервіровка

За одну – дві години до відкриття залу приступають до сервірування столів.

Сервірування столів у ресторанах здійснюють наступним способом. Офіціанти заносять до залу добре відпрасовані скатертини і кладуть їх на кожний стіл. Потім скатертину, складену вчетверо, розгортають так, щоб у запрасованому вигляді розгорнути її уздовж столу. Офіціант бере двома руками край скатертини, що знаходиться між зовнішньою крайкою (прилягаючою до столу) і середньою запрасованою лінією, струшує її, викидаючи руки вперед, потім опускає середню лінію, ретельно натягуючи скатертину на кришку столу. Невеликий стіл можна накрити скатертиною, взявши її за край і струснувши над столом. Вона має звисати з усіх боків столу приблизно на 25-35 см так, щоб край її досягав поверхні сидінь стільців або крісел, але не нижче.



Техніка накриття столу скатертиною

Столи в ресторані можуть мати суконні чохла, які щільно прилягають до поверхні стільниці (кришки столу), що сприяє уникненню бою скляного посуду. На поверхню стільниці кладуть скатертину одного кольору, а до неї кріплять «юбку» - призбирану тканину іншого кольору. Для кріплення «юбки» можна скористатися спеціальними «кліпсами», які насаджують на стільницю вздовж краю столу. На зовнішньому боці кліпси є липучка, до якої прилипає тканина, з якої виготовлена «юбка».

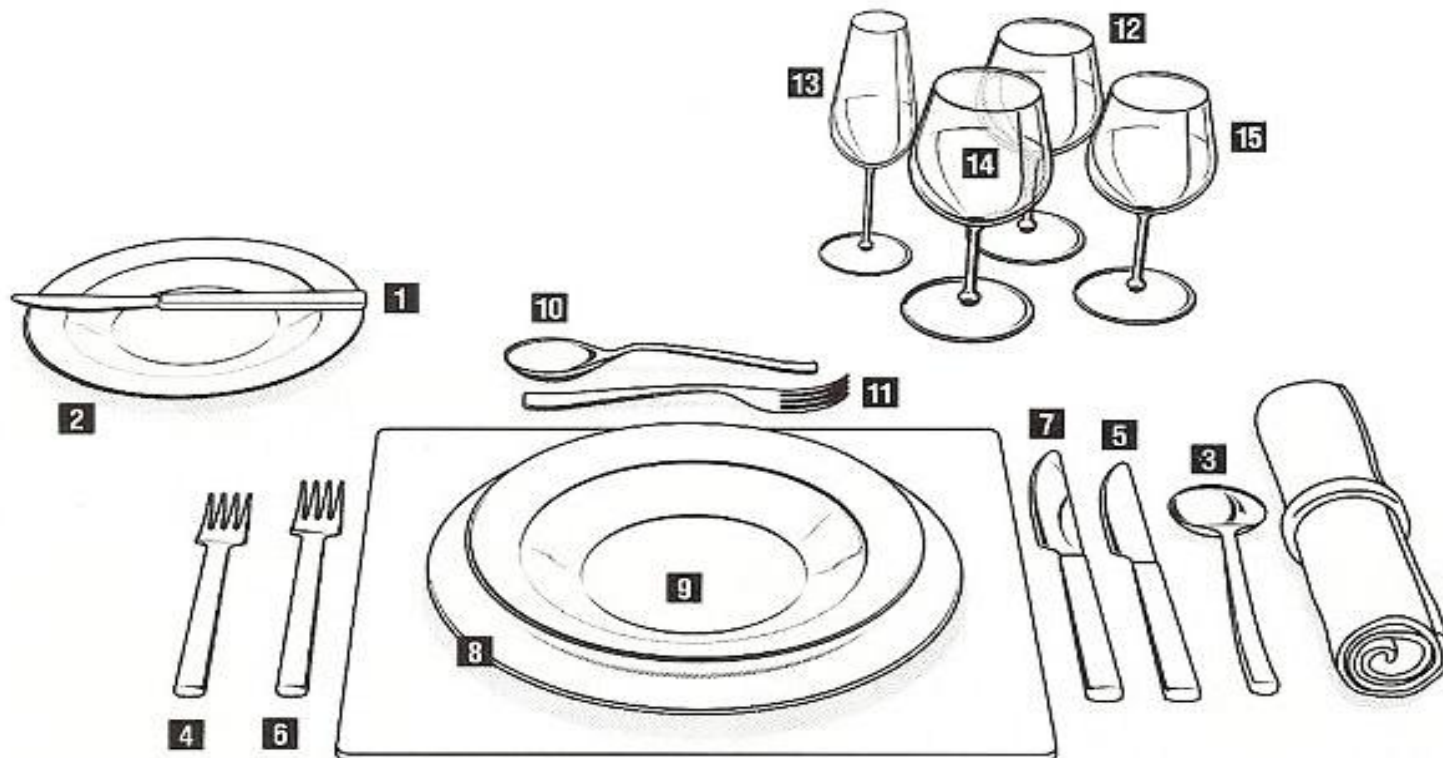
Сервірування посудом і наборами починають з мілких столових (підставних) або закусочних тарілок, ставлячи точно напроти стільця. Емблема закладу має бути на верхньому краї тарілки (посередині). Відстань від краю стільниці до краю тарілки – 2 см.

У ресторанах щодня попередньо сервірують стіл у процесі підготовки залу до обслуговування і додатково залежно від меню прийнятого замовлення. Попереднє сервірування офіціанти виконують перед сніданком, обідом, вечерею.

Для сервірування чарками, бокалами офіціант привозить їх до столу на таці, накритій серветкою, яку тримає в лівій руці, правою ставить їх за закусочною тарілкою. Декілька чарок він може принести, тримаючи їх у лівій руці між пальцями (ємностями донизу).

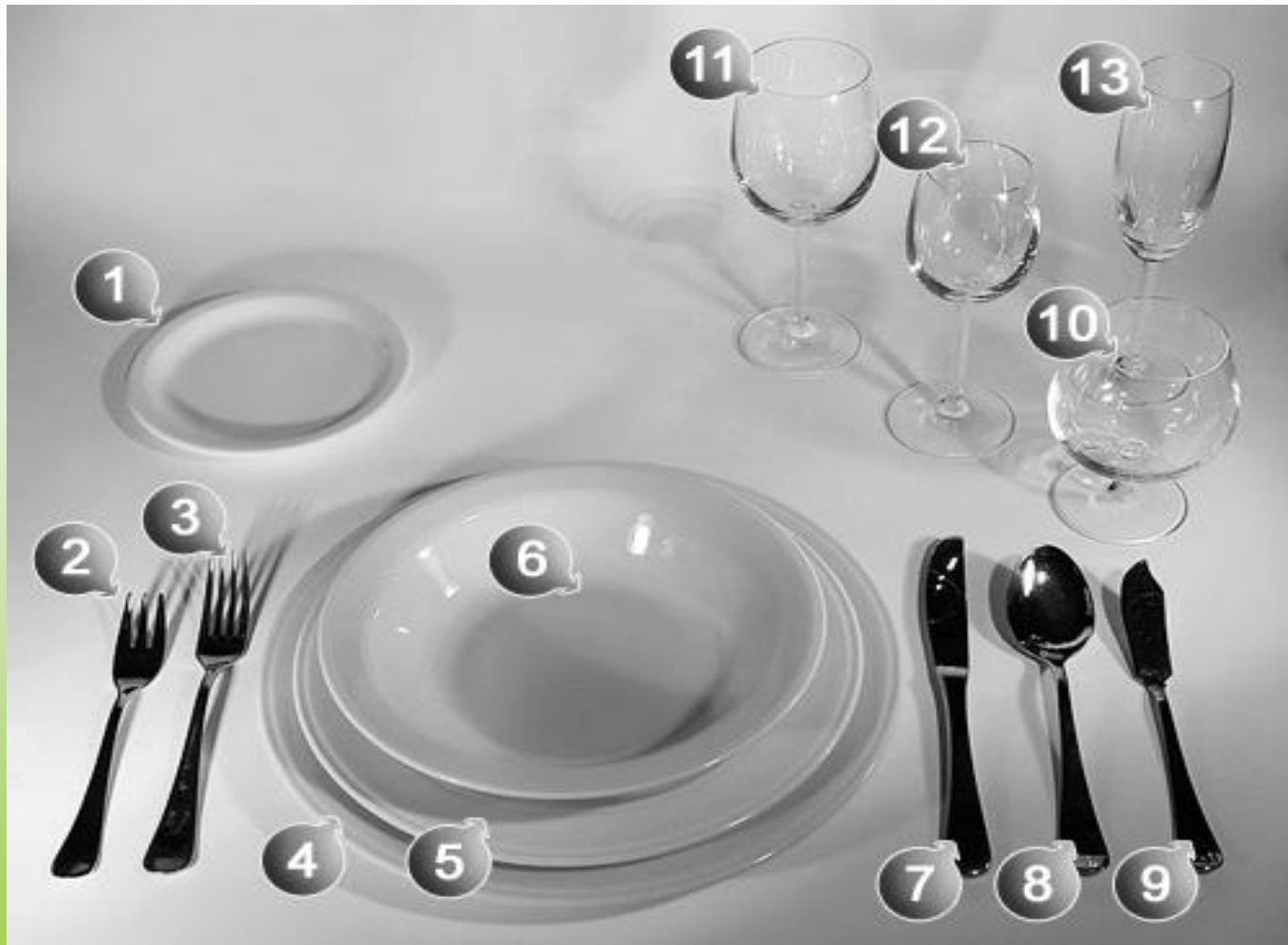
Завершують сервірування столу розміщенням наборів для спецій та ваз із квітами: офіціант ставить їх на тацю, потім підходить до кожного столу і виставляє їх (ці предмети можуть бути викладені на стіл першими).

Пример полной сервировки для вечернего обслуживания:



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Десертная ложка
11. Десертная вилка
12. стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

Сервировка банкетного стола



1. Тарелка пирожковая (используется для подачи хлеба, пирожков, гренок и прочих мучных изделий)

2. Вилка для рыбы (используется, если на банкете предполагается подача рыбных блюд)

3. Вилка столовая (используется при сервировке для подачи вторых блюд)

4. Тарелка подстановочная (остаётся на столе до конца банкета, на неё ставятся все остальные тарелки)

5. Тарелка 27см (используется для подачи вторых блюд)

6. Тарелка глубокая (используется, если в меню присутствуют первые блюда, альтернативой ей может служить только бульонная пара)

7. Нож столовый (так же, как и столовая вилка используется при подаче вторых блюд)

8. Ложка столовая (необходима при подаче первых блюд)

9. Нож для рыбы (используется, если предполагается подача рыбных блюд)

10. Снифтер (бокал для коньяка)

11. Бокал для красного вина

12. Бокал для белого вина

13. Бокал Флюте (бокал для шампанского)

Лекція 6

Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства

Вимоги до сервіровки столів

Сервіровка стола повинна відповідати наступним вимогам:

- відповідати виду обслуговування;
- відповідати меню страв, та напоїв, які подаються;
- бути естетичною, відповідати формі стола, коляру скатертини, серветок (формі їх сгортання) з загальним інтер'єром зали;
- відбивати національну особливість і тематичний напрямок закладу, зали тощо;
- всі предмети сервіровки повинні розташовуватися у відповідності з правилами.

Естетичне оформлення має на увазі додержання деяких вимог:

- оформлення стола повинно відповідати концепції закладу або приводу для заходу;
- столовий посуд, атрибутика, оригінально згорнуті сертветки, квітові композиції та інші прикраси повинні бути витримані у єдиному стилі;
- всі елементи сервіровки повинні гармонувати один з одним коляром та формою;
- важливо додержати відчуття міри і не переванетажити стіл прикрасами.

- сервіровка стола повинна відповідати колярівій гамі і стилю інтер'єра підприємства;
- Гармонійне сполучення, з використанням не більш трьох кольорорвих відтінків у сервіровці стола (білий, червоний, зелений; коричневий, червоний, жевтий). Легко запам'ятати контрастні пари, якщо розташувати коляри райдуги за часовою стрілки, починаючи з червоного. Тоді у протилежних секторах опиняться контрастні коляри.

Послідовність сервіровки столу

Сервіровку стола проводять послідовно:

- накриття стола скатертиною;
- сервіровка тарілками;
- сервіровка наборами;
- сервіровка скляним посудом;
- раскладання серветок;
- Розстановка приборів для спецій, ваз з квітами.

Така послідовність забезпечує швидкість і правильність розстановки предметів сервіровки і дозволяє забезпечити скло від бою.

За одну — дві години до відкриття зали приступають до сервірування столів. В їдальнях, кафе, закусочних, у яких використовують столи з гігієнічним пластиковим покриттям, для споживання їжі сидячи, столи не покривають скатертинами. Для покриття столів з красивою деревною фактурою можуть бути використані фірмові паперові серветки. Ошатного вигляду надають залі квіти у невисоких вазах, встановлені посередині столу. У центрі столу розміщують набори для спецій. При попередньому сервіруванні для скомплектованих обідів на обідній стіл ставлять страви, напої, хліб, набори, спеції, паперові серветки.

Страви і напої розміщують залежно від кількості місць. Хліб на пиріжковій тарілці ставлять кожному гостю зліва. Набори кладуть з обох боків тарілки із закускою: справа — ложку і ніж, зліва — виделку або в центрі столу на підставці набори залежно від кількості місць за столом.

Сервірування столів у буфетах, закусочних, кафе, де їжу споживають стоячи, передбачає лише розставлення у центрі столу наборів для спецій і паперових серветок у серветниці.

Сервірування столів у ресторанах здійснюють наступним способом. Офіціанти заносять до залу добре відпрасовані скатертини і кладуть їх на кожний стіл.

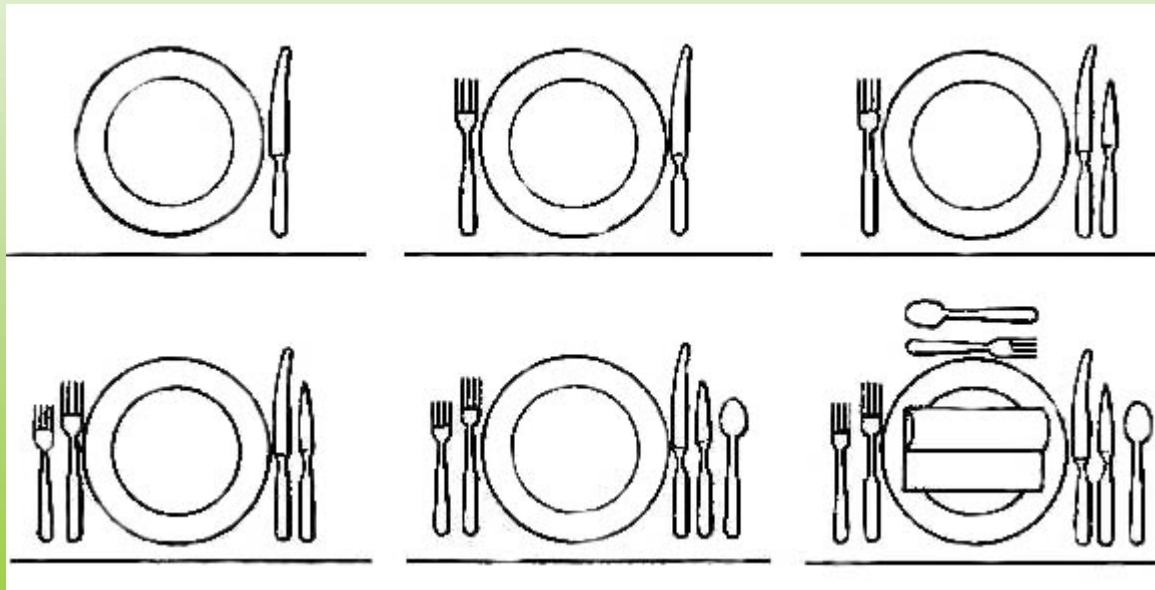
Потім скатертину, складену книжкою, розгортають так, щоб у заправованому вигляді розгорнути її уздовж столу. Скатертина має звисати з усіх боків столу приблизно на 25—35 см так, щоб край її досягав поверхні сидінь стільців або крісел, але не нижче.

Навколо столу розставляють стільці або крісла. Щоб забезпечити вільне переміщення відвідувачів, стільці (крісла) можна відсунути приблизно на півметра від краю столу.

Сервірування посудом і наборами починають з мілких столових (підставних) або закусочних тарілок, ставлячи точно напроти стільця. Емблема закладу має бути на верхньому краї тарілки (посередині). Відстань від краю стільниці до краю тарілки — 2 см. Бокали, фужери, чарпки, ставлять на стіл, придержуючи за ніжку.

Сервіровка столів буває різноманітною у залежності від характеру прийому їжі:

- сніданок,
- обід
- або вечірнє обслуговування споживачів.



Послідовність сервіровки столу до вечері.

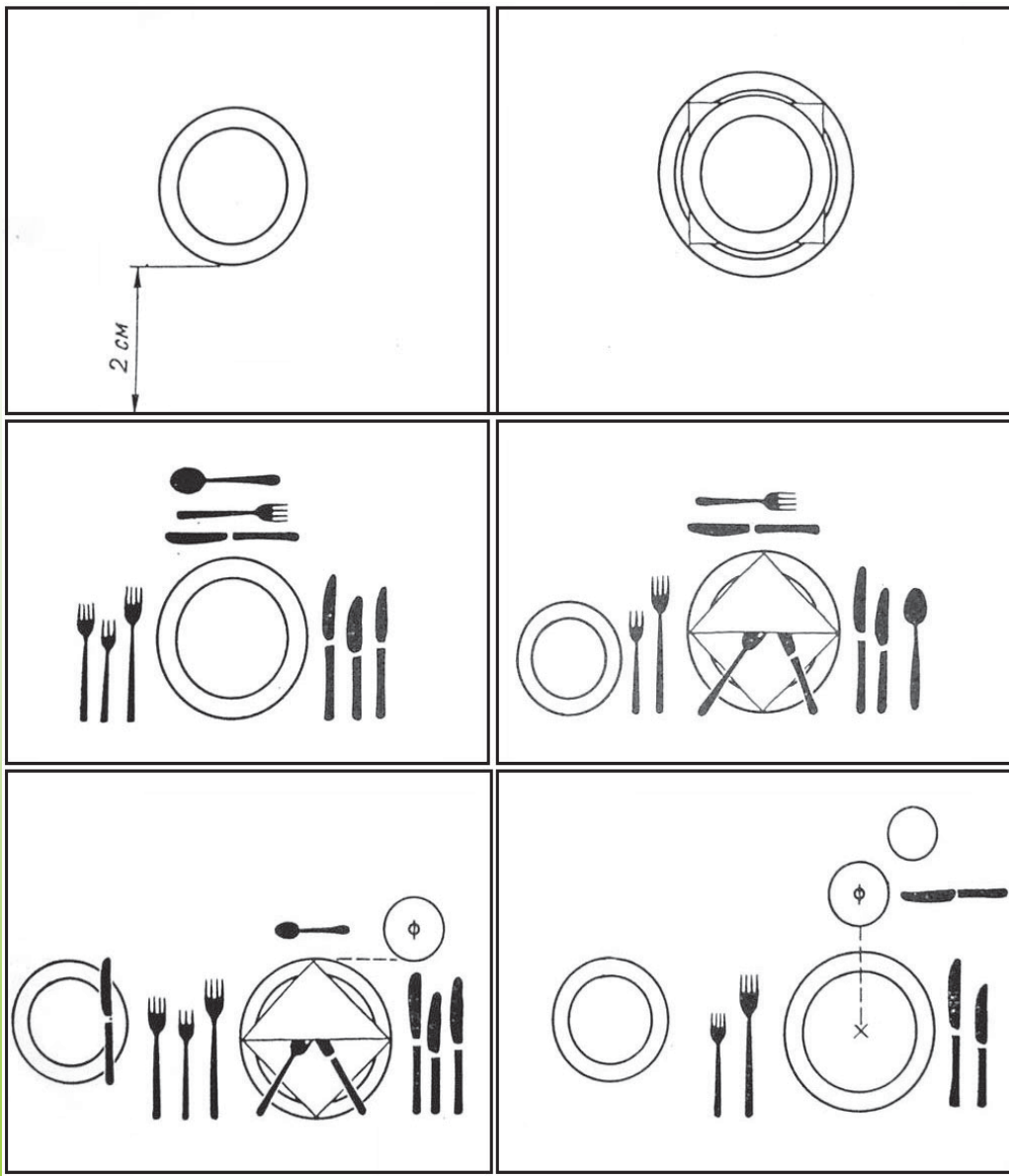
При бенкетному сервіруванні закусочну тарілку ставлять на підставну, між якими можна покласти серветку.

З обох боків від мілкої і закусочної тарілок розміщують столові набори в такій послідовності: справа — лезом до тарілки ножі (столовий, рибний, закусочний), зліва — виделки зубцями догори (столова, рибна, закусочна). Кінці ручок мають знаходитися не менше ніж за 2 см від краю столу.

Столові набори можна розмістити і компактніше: справа і зліва столові та рибні ножі й виделки, закусочний ніж і виделку при цьому покласти на закусочну тарілку в серветку(саше).

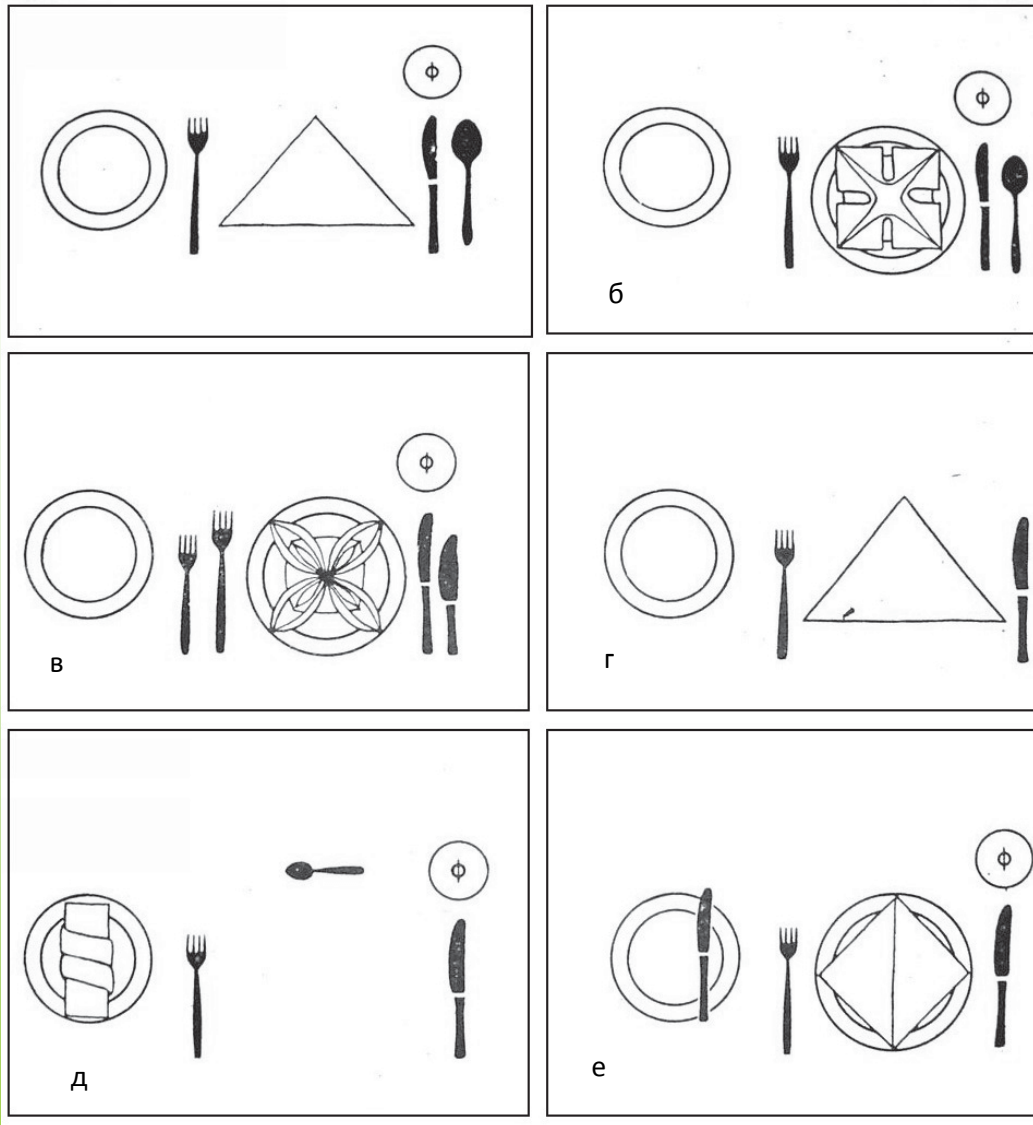
Цей же прийом використовують, якщо стіл сервірують чотирма комплектами наборів: на стіл з обох боків від тарілки кладуть не більше трьох комплектів наборів, четвертий вкладають у саше. Ложку кладуть справа заглибленням догори між закусочним і рибним (столовим) ножем або після них, якщо закусочні набори вкладають у саше. Зліва, на відстані 5—10 см від краю мілкої, ставлять пиріжкову тарілку. Можливі три варіанти її розміщення: верхній край на одному рівні з верхнім краєм підставної або закусочної тарілок, нижній — на одному рівні з нижнім краєм підставної або закусочної тарілок; центри столової (закусочної) і пиріжкової тарілок знаходяться на одному рівні відносно краю стільниці.

Ніж для масла кладуть на край пиріжкової тарілки. Розміщення десертних наборів залежить від розташування скляного посуду. Якщо фужер і стакан для соків ставлять за мілкою тарілкою, то десертні набори розміщують справа над ножами. Якщо фужер зміщений вправо, то десертні набори кладуть за мілкою тарілкою, частіше паралельно краю столу: ніж і ложку ручкою вправо, виделку — ручкою вліво. Три десертних набори можна викласти віялом: паралельно краю столу — ніж ручкою вправо, на лезо його кладуть виделку зубцями догори, ручкою вправо до середини столу, потім ложку заглибленням догори, ручкою вправо до краю столу. Кількість десертних наборів залежить від асортименту десертних страв.



Зліва відносно споживачів, що займуть місця за сервірованим столом, відступивши від краю на 8 см, ставлять пиріжкову тарілку. Закусочні тарілки на стіл не ставлять, якщо холодні страви подають безпосередньо в них. Але якщо при подаванні холодних закусок використують салатники та металевий посуд, офіціант доповнює сервірування закусковою тарілкою.

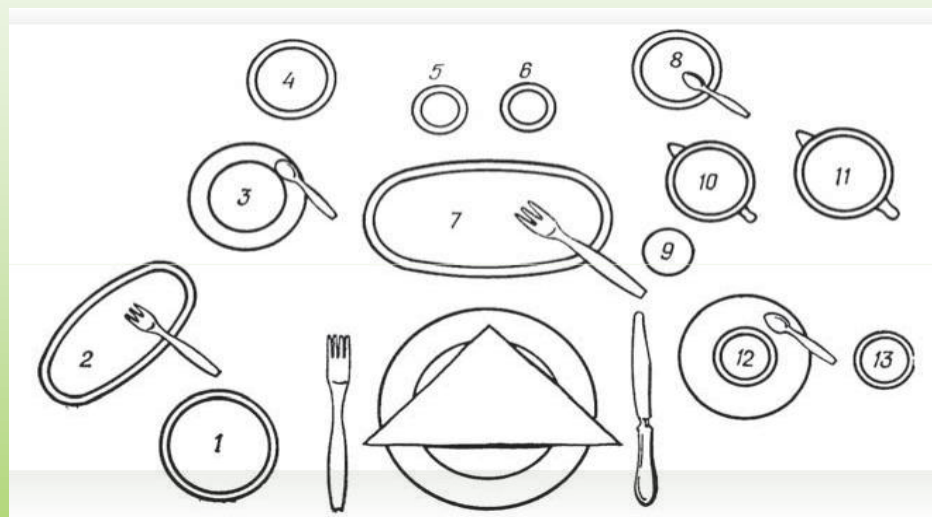
Зліва від тарілки, у якій буде подана страва, кладуть столову виделку зубцями догори, справа — столовий ніж лезом до тарілки і столову ложку заглибленням догори. Відступають від краю столу так, щоб можна було поставити тарілку, над ножем ставлять фужер. У невисокій порцеляновій або скляній вазі на середину столу ставлять невеликий букет квітів і набори для спецій.



Сервірування столу:

а, б — для обіду; *в* — для вечері; *г, д, е* — для сніданку

Для вечері сервірування доповнюють закусочними наборами, забирають столову ложку. Під час сніданку в сервіровку включають закусочні набори, серпветку, піріжкову тарілку. Сніданок можна доповнити фужером, чайною ложкою, закусочною тарілкою, ножем для масла.



Сервірування столу для сніданку з кількох страв:

- 1 — хліб; 2 — сир; 3 — яйце; 4 — масло; 5 — гірчиця; 6 — сіль;
7 — холодна закуска;
8 — джем; 9 — фужер; 10 — молоко; 11 — кава в кавнику; 12 — чашка; 13 — цукор

Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Тарілки офіціант приносить або привозить на візку стопками. При перенесенні стопку (зверху донизу) слід накривати серветкою, завдяки чому забезпечується дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Їх ставлять на підсобний стіл або сервант чи підвозять на візку до столу. Потім невелику стопку тарілок розміщують на долоні лівої руки.

Правою рукою беруть кожну тарілку так, щоб великий палець знаходився вздовж краю тарілки, а інші віялом розміщувалися знизу, і ставлять на стіл. Великим пальцем лівої руки офіціант злегка просуває вперед тарілку, щоб її легше було взяти. Спочатку напроти стільця ставлять підставні тарілки (двома пальцями паралельно краю столу перевіряють відстань, яка має бути 2 см від краю столу), потім на них закусочні.

Столові набори офіціант переносить на таці, накритій серветкою, або на тарілці, на яку кладуть складену вчетверо серветку. В неї вкладають леза ножів, зверху кладуть виделки. Біля столу офіціант знімає столові набори з таці і кладе їх на стіл у певній послідовності: справа від споживача — ніж лезом до тарілки і ложку заглибленням догори, зліва — виделку. Столові набори зазвичай кладуть паралельно один одному на такій же відстані від краю столу, як і тарілки, але при цьому так, щоб вони не торкалися одне одного і не потрапляли під край тарілки. При розкладанні столових наборів слід брати їх за ручку або тонку частину на стику леза ножа, зубців виделки чи заглиблення ложки і ручки. Потім на стіл ставлять пиріжкові тарілки. При цьому їх краще тримати у правій руці, ставлячи на стіл — лівою.

Для сервірування чарками, бокалами офіціант привозить їх до столу на таці, накритій серветкою, яку тримає в лівій руці, правою ставить їх за закусочною тарілкою. Декілька чарок він може принести, тримаючи їх у лівій руці між пальцями (ємностями донизу).

Завершують сервірування столу розміщенням наборів для спецій та ваз із квітами: офіціант ставить їх на тацю, потім підходить до кожного столу і виставляє їх (ці предмети можуть бути викладені на стіл першими).

Перед споживачем на стіл або тарілку кладуть серветку.

Лекція 7

Загальні правила обслуговування
споживачів у закладах ресторанного
господарства

Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані

Обслуговування в ресторані складається з низки елементів:

- *‘Зустріч і розміщення споживачів;*
- *Прийом та оформлення замовлень;*
- *Передача замовлень на виробництво;*
- *Одержання та подача буфетної продукції;*
- *Подача замовлених страв та напоїв;*
- *Розрахунок зі споживачами.*

Метрдотель або офіціант, який знаходиться поряд зі столом, пропонує споживачеві сісти, відсунувши стілець і запросивши його жестом. Якщо прийшли чоловік та жінка, офіціант пропонує жінці зайняти місце за столом першою, а потім пропонує сісти чоловіку. Жінка має сидіти праворуч від чоловіка. Якщо обслуговує офіціантка, то її допомога під час розсаджування допускається лише відносно до відвідувача похилого віку. У випадку якщо споживачі самотійно сіли за стіл, пересаджувати їх, пропонуючи їм інші місця, не дозволяється.

Часто споживачі приносять із собою квіти. Офіціант, не очікуючи прохання, має принести вазу з водою, помістити в неї квіти та поставити вазу в центрі стола.

Прийом та оформлення замовлень

Меню в папці офіціант несе в лівій руці та подає споживачеві зліва розкритим на першій сторінці, де перераховані фірмові страви.

Меню вручається жінці, якщо їх декілька - старшій із них.

Якщо за столом сидять чоловіки, то перевага надається старшому за віком, ювіляру і т. д., а з військових - старшому за званням. Запропонувавши меню, офіціант звертає увагу споживачів на фірмові страви ресторану та відходить на декілька хвилин убік, щоб дати можливість ознайомитися з асортиментом страв. Переконавшись, що споживачі ознайомилися з меню, офіціант має підійти до стола та прийняти замовлення.

Для приймання замовлення офіціант повинен мати пронумеровані бланки рахунків у вигляді книжки та кулькову ручку. Розкриту книжку з бланками офіціант кладе на долоню лівої руки зверху складеного вчетверо ручника. Чи мовлення записується на бланку рахунків під копірку, розбірливе у такій послідовності: спочатку холодні страви та гарячі закуски, потім перші та другі страви (з урахуванням замовлення), десерт і буфетна продукція. Зміст замовлення офіціант обов'язково зачитує споживачу, щоб уникнути помилок.

У випадку, якщо споживачі зайняті тривалою бесідою, офіціант може спитати дозволу прийняти замовлення, не чекаючи закінчення розмови.

Під час приймання замовлення офіціант має стояти біля споживача, який робить замовлення, по можливості праворуч, дещо нахилившись до нього, не торкаючись стола та стільців. Якщо споживачам необхідна порада у виборі страв, офіціант має надати допомогу, урахувавши побажання відвідувачів та можливості виробництва. Офіціант має добре знати меню ресторану, щоб запропонувати різноманітний асортимент холодних і гарячих закусок, фірмових страв. На прохання гостей офіціант має дати характеристику страв і напоїв, зазначених у меню, порекомендувати той або інший напій до певної страви.

Приймаючи замовлення, необхідно уточнити найменування страв або на поїв. Офіціант має попередити гостя про час виконання замовлення, особливо замовлених страв.

Після прийому замовлення офіціант намічає план його виконання:

- замовлення на виробництві закусок і страв;
- добір посуду для їхнього приготування та подачі;
- послідовність подавання закусок, страв і напоїв. Чіткий, заздалегідь продуманий план дає можливість офіціанту не робити зайвих рухів і прискорити обслуговування.

Для зручності обслуговування в торці обіднього стола (на шість та більше осіб) або біля одного з країв стола (до чотирьох місць) слід установити підсобний стіл, застелений скатертиною.

*Передавання замовлень на виробництво.
Одержання та подавання буфетної продукції та
замовлених страв і напоїв*

Обслуговування в ресторані проводиться за описаною нижче схемою. Із залу офіційні прямує до сервізної, де добирає посуд для холодних страв і закусок, приносить його на роздачу холодного цеху та передає старшому кухарові (су-шефу) разом із замовленням, повідомивши, скільки порцій слід положити в кожен вазу, блюдо, салатник, а також побажання споживачів щодо приготування страв.

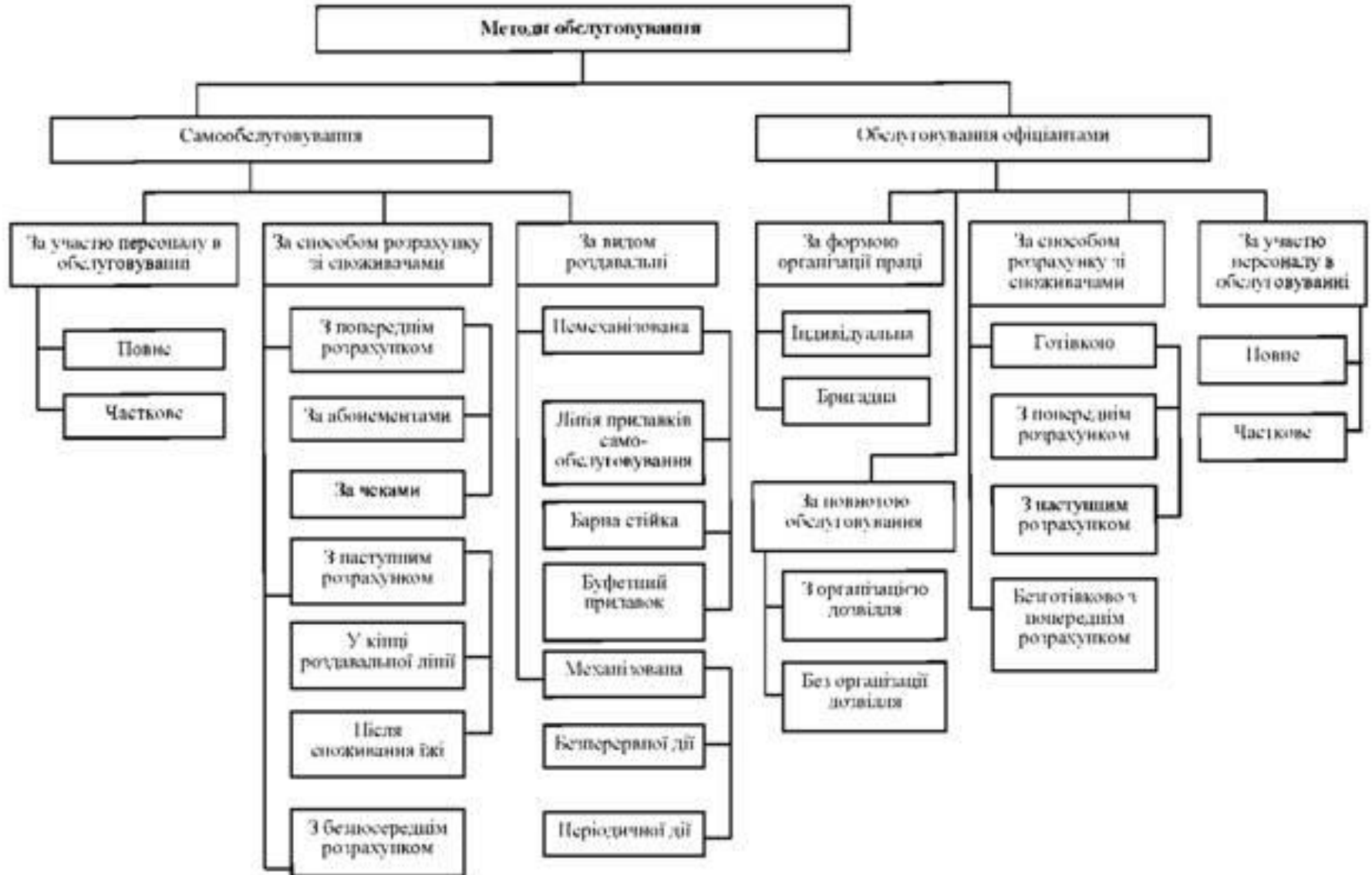
Під час обслуговування групи гостей за одним замовленням і замовленим меню страви відпускають та подають на стіл у багато порційному посуді: вазах, і ватниках, блюдах тощо, місткість яких має відповідати кількості порцій. Це дає змогу кухарам красиво оформити страви, а офіціантам зручно розставити їх на столі.

До обов'язків старшого кухара (су-шефа) входить передача замовлення разом із посудом працівникам виробництва, контроль за його виконанням та відпуск готових страв офіціантам.

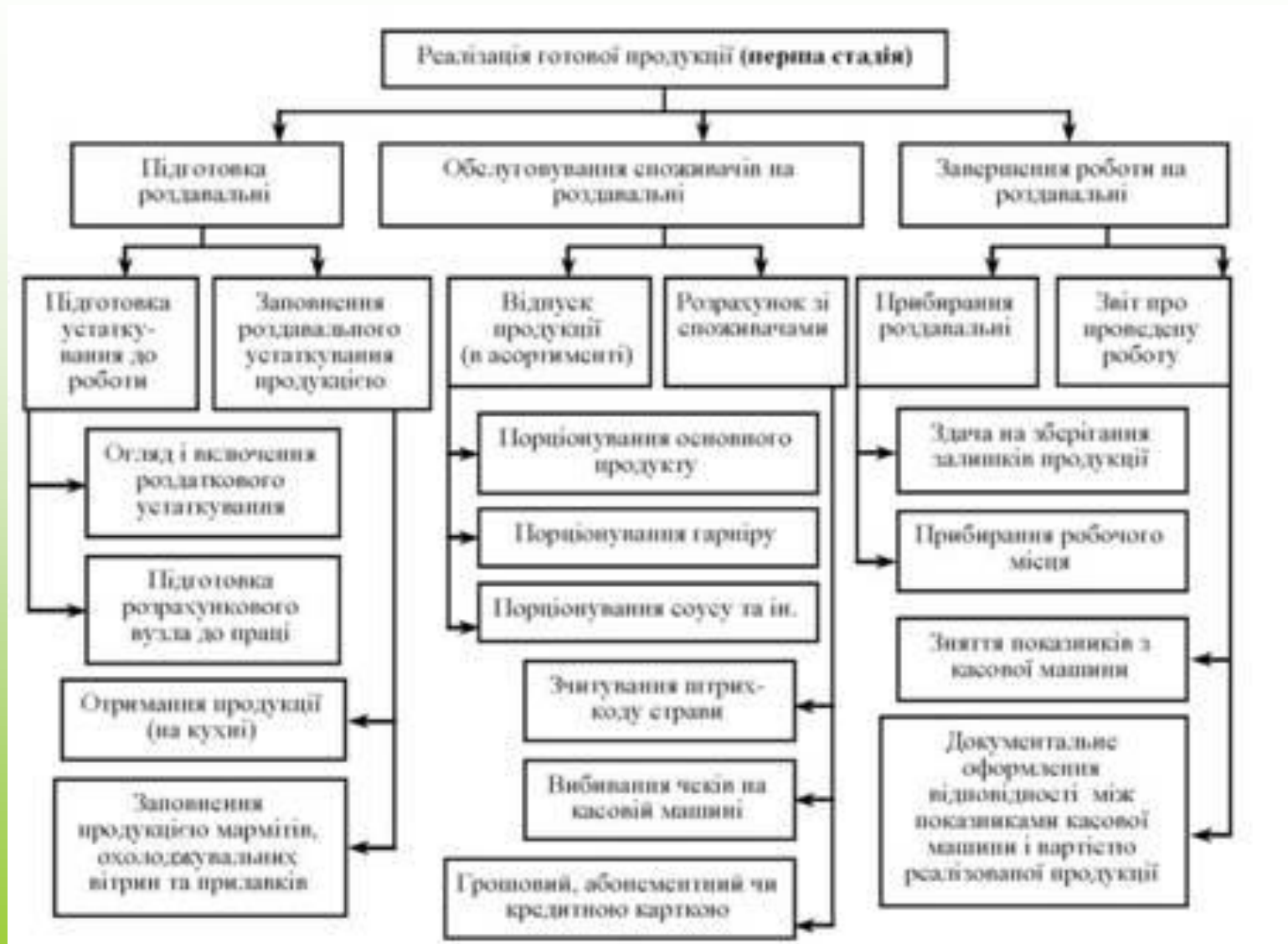
Із холодного цеху офіціант прямує до гарячого цеху, де передає замовлення на гарячі закуски, перші та другі страви, деякі десертні страви, одночасно передаючи старшому кухарові посуд для тих страв, що готуються безпосередньо в цьому посуді (кокотниці, кокільниці, порційні сковорідки, керамічні горщики для запечених і тушкованих страв та ін.).

Потім офіціант пробиває чеки на касовому апараті для одержання буфетної продукції. Чеки на холодні та гарячі страви доцільно пробивати безпосередньо перед їх одержанням. Схему обслуговування відвідувачів у ресторані наведено на рисунку.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства



Структура процесу самообслуговування

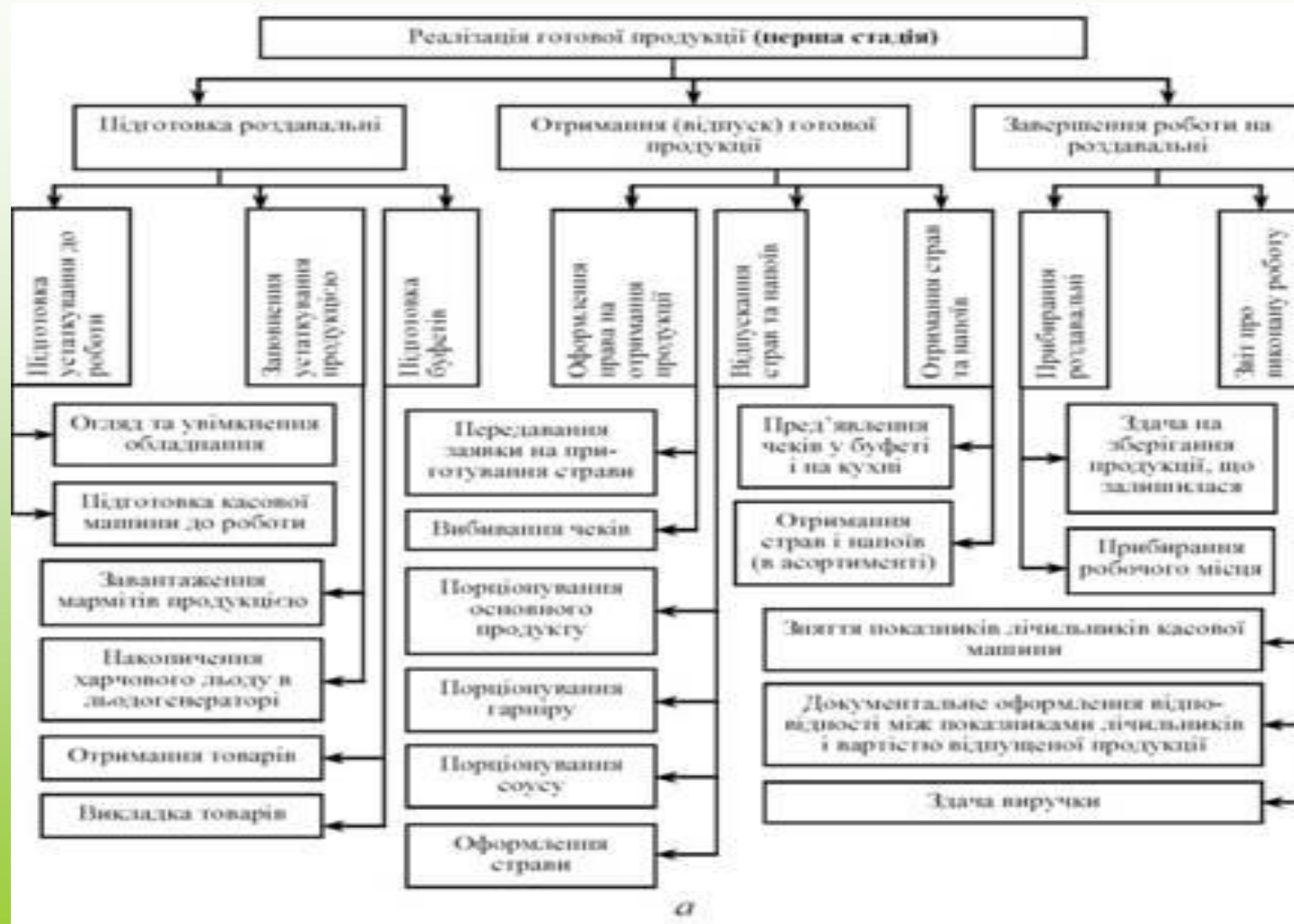


А- реалізація готової продукції

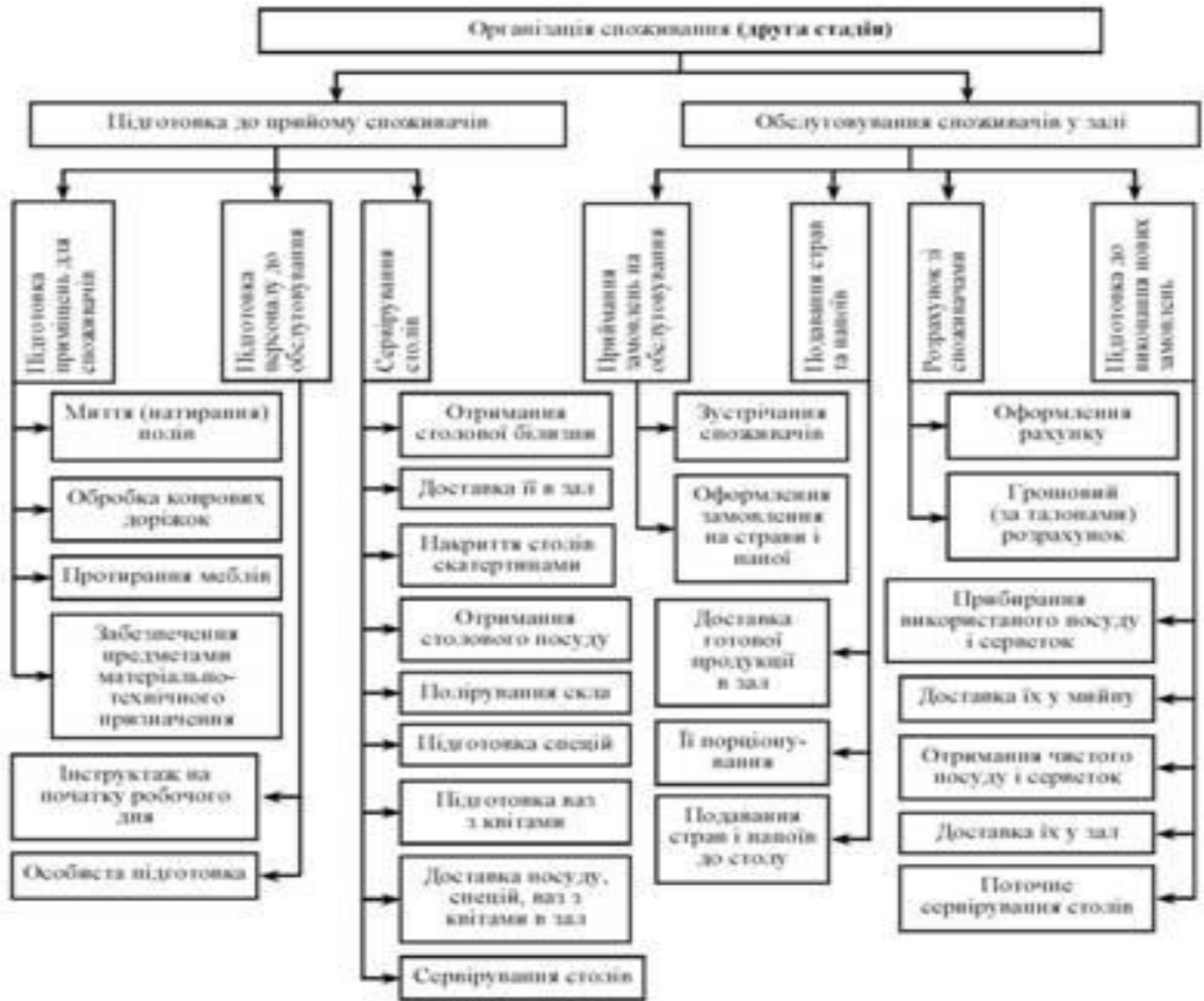


Б- організація споживання

Структура процесу обслуговування офіціантами:



а - реалізація готової продукції;



б

б - організація споживання

Лекція 8

Правила подачі страв та напоїв

Класифікація меню

Меню (від франц. *menu*) — це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Цей термін як короткий і найзручніший широко використовується у вітчизняних закладах ресторанного господарства.

В інших країнах застосовується термін «карта». Його перейняли також вітчизняні заклади ресторанного господарства: карта вин, карта сигар, карта кальянів тощо.

Меню є візитною карткою закладу, тому папка з меню має бути красиво і добротньо оформлена. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства.

Винною картою (франц. *la carte vins*) називають папку, в якій містяться назви пропонувані споживачам вин. В залежності від описаних у карті позицій вин можуть використовуватися також інші назви: «винний листок», «винна книга».

Винна карта є одним із найважливіших критеріїв, за яким визначають рівень (клас) закладу ресторанного господарства.

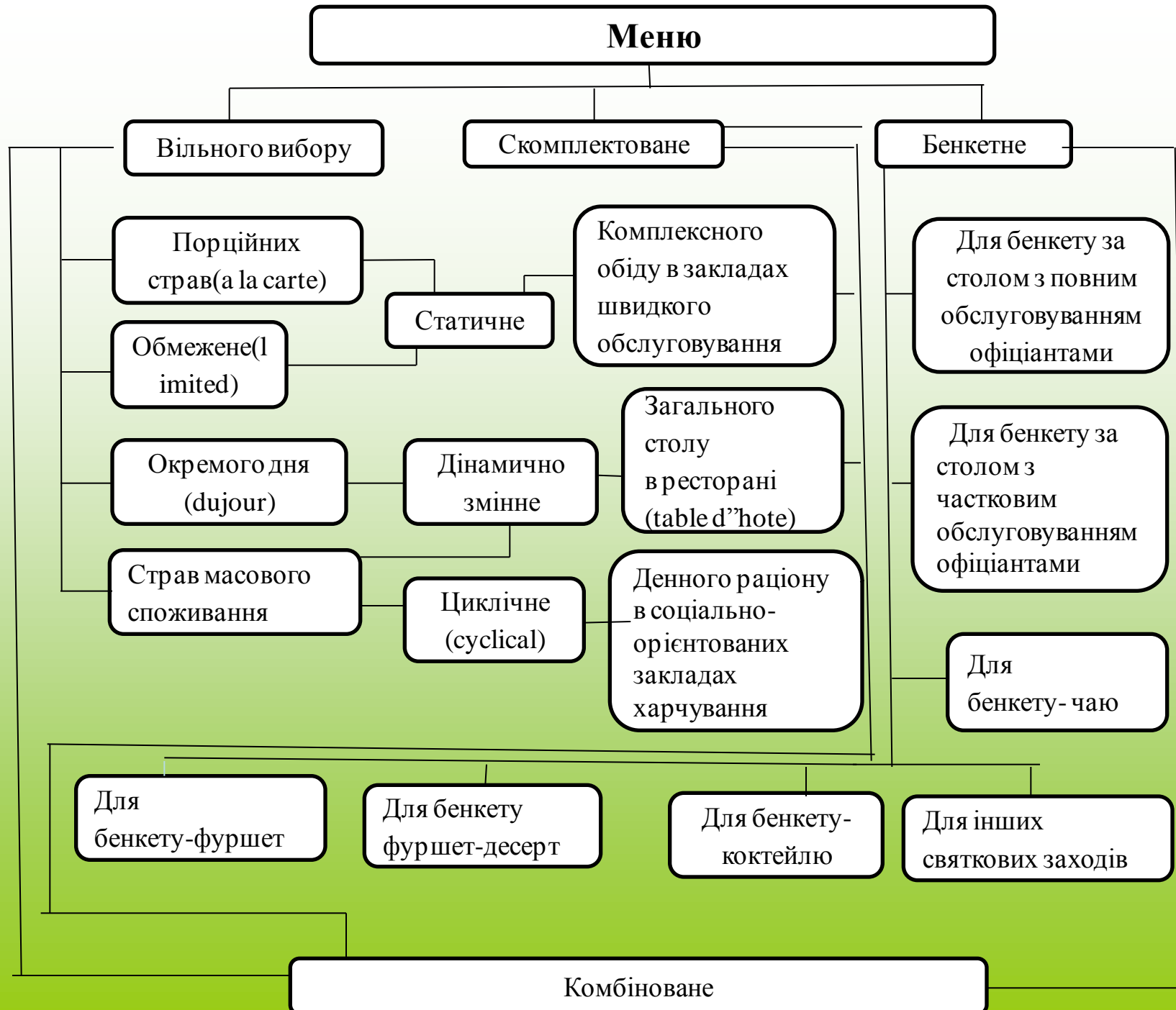
До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформуватиме споживачів про наявність страв та напоїв, перетворюючись таким чином на елемент реклами закладу ресторанного господарства.

Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства. Його розробка вважається складною справою, тому що має бути враховано багато чинників: вид і кількість продуктів, які мають використовуватися для приготування страв, що в свою чергу впливає на визначення виду і кількості обладнання та розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму, а також вибору форми обслуговування.

Крім того, важливе значення має цінова політика, необхідність враховувати харчову цінність страв і раціон харчування людей різного віку та професійної зайнятості.

Залежно від контингенту споживачів, типу і потужності закладу ресторанно-го господарства, застосовуваних форм і методів обслуговування та інших факторів розрізняють такі види меню: вільного вибору, скомплектоване, бенкетне, комбіноване.

Класифікація меню



Меню

Вільного вибору

Порційних страв (a la carte)

Обмежене (limited)

Окремого дня (dujour)

Страв масового споживання

Скомплектоване

Статичне

Комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування

Динамічно змінне

Загального столу в ресторані (table d'hote)

Циклічне (cyclical)

Денного раціону в соціально-орієнтованих закладах харчування

Бенкетне

Для бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами

Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

Для бенкету- чаю

Для бенкету- фуршет

Для бенкету фуршет- десерт

Для бенкету- коктейлю

Для інших святкових заходів

Комбіноване

Меню вільного вибору дає можливість споживачам вибирати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самотійно скласти для себе меню сніданку, обіду чи вечері.

Залежно від можливості внесення змін у меню воно поділяється на статичне й динамічне. У підгрупу статичного включають меню порційних страв (a la carte) і обмежене меню (limited).

У порційному меню вказують порційні страви в широкому асортименті. Його використовують у ресторанах і характерною його особливістю є те, що страви, як правило, готують на замовлення.

Приготування широкого асортименту страв супроводжується використанням більш широкого асортименту продуктів, збільшенням видів використовуваного обладнання і площі виробничих цехів та складських приміщень.

Це меню не змінюється тривалий час, тому вважається статичним (постійним).

Зміни можливі раз на місяць чи сезон і пов'язані з появою або недостатністю певних видів продуктів для їх приготування або попиту на певні страви чи напої.

В обмеженому меню зменшується не тільки асортимент основних страв, а й закусок, напоїв, тому воно має також іншу назву — меню вузького асортименту

Таке меню використовується у закладах швидкого обслуговування, а також в спеціалізованих закладах ресторанного господарства: закусочній (піріжковій, млинцевій тощо), кафе (кафе-морозиво, кафе-кондитерська).

Недоліком його є одноманітність, що негативно впливає на попит споживачів.

У підгрупу *динамічного меню* в складі меню вільного вибору включається меню страв масового приготування і меню окремого дня. Особливістю меню вільного вибору страв масового приготування є те, що до його складу входять страви, заздалегідь виготовлені партіями. Таке меню складають у кафе(загального типу) їдальнях — як загальнодоступних, так і соціально орієнтованих.

Воно може змінюватися циклічно або динамічно (частіше, ніж циклічне).

Завдяки *циклічному* меню вдається досягти різноманітності страв. Періодичність їх повторюваності може бути різною: одні страви (найбільш вживані) повторюються через один-два дні, інші — через два-три тижні тощо. Важливими перевагами цього меню є можливість внаслідок циклічної повторюваності страв швидко освоювати технологію їх приготування, а також накопичувати інформацію про їх популярність, що значно полегшує планування і прогнозування чергування.

Основною особливістю *меню окремого дня* є значна змінюваність асортименту страв. У нього включають чергові страви. Таке меню, як правило, складається щодня, тобто може задовольнити навіть постійних споживачів, забезпечити використання продуктів, які характерні для відповідного сезону.

В групу *скомплектованого меню* входять меню комплексного обіду (сніданку, вечері, полуденка), які передбачають включення до його складу як основних, так і додаткових страв, загальна вартість яких чітко фіксована. Це дає можливість організувати харчування за абонементом в соціально орієнтованих підприємствах, чи з попередньою оплатою раціону харчування в ресторані готелю (в основному туристів).

Як правило, комплексний обід в цьому закладі коштує дешевше, ніж такий же набір страв, вибраний споживачем із меню вільного вибору, що підвищує його привабливість.

Страви в меню закладів швидкого обслуговування включають з різним виходом: великі й малі порції, що створює більше зручностей споживачам.

Меню загального столу (table d'hôte) складає шеф-кухар ресторану з урахуванням принципів раціонального харчування та традицій і вимог до формування меню сніданку, обіду чи вечері. Страви, що входять до його складу, реалізують за фіксованими цінами.

Меню денного раціону харчування складається згідно з вимогами раціонального харчування певного постійного контингенту споживачів: школярів, учнів професійно-технічних навчальних закладів, відпочиваючих у санаторіях тощо.

Для забезпечення різноманітності харчування страви в меню протягом тижня не повторюються або чергуються через один-два тижні, у зв'язку з чим воно має назву циклічного. У цьому випадку чергуються кілька стандартних меню.

Розглянуті види меню зустрічаються рідше, більшого поширення набуло комбінування різних видів меню. Наприклад, порційного меню і меню окремого дня, обмеженого меню вільного вибору і комплексного обіду тощо.

Бенкетне меню — це меню святкового сніданку, обіду або вечері¹¹. Підбір страв і напоїв здійснюється з урахуванням виду та характеру заходу, сезону тощо.

Сумарна вага страв коливається від 0,6 до 1,2 кг на одну особу.

Бенкетне меню може бути складовою частиною комбінованого, якщо в одному закладі використовують декілька його видів: меню порційних страв, меню окремого дня, бенкетне меню.

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та побажаннями замовників. Якщо бенкет проходить за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій (додаток 12).

Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи $1/3$ порції на одну особу. Для бенкету-обіду можна запропонувати закуску, бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатися з 1—2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави. Співвідношення між основними продуктами, включеними в бенкетне меню приблизно таке: м'ясо — 60 %, птиця — 25 %, риба — 15 %.

Меню бенкету-фуршету відрізняється значною кількістю холодних закусок, які готуються невеликими порціями, та обмеженим асортиментом гарячих страв (1—2 найменувань). Можна включати також морозиво, фрукти, штучні кондитерські вироби, каву.

У меню бенкету-коктейлю включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо. Меню бенкету-чаю складається із солодких страв, фруктів, тортів, тістечок, печива, варення, гарячих напоїв. До страв підбирають певні напої. Традиційно на святі має бути шампанське, хоча б у кількості, достатній для першого тосту (в цьому випадку воно може бути напівсолодким).

Зі стравами краще поєднуються сухе та напівсухе шампанське. Традиційно на бенкетах за столом та фуршет включають горілку і сухе вино: 2/3 — червоного та 1/3 — білого. Орієнтиром може бути така кількість алкогольних напоїв на одну особу: на бенкеті-фуршеті — до 300 г, на бенкеті за столом може бути і більше.

На бенкеті-чай подають шампанське, десертні вина, лікери, коньяк; на бенкеті-коктейль переважають коктейлі та інші змішані напої, поряд з цим можуть подаватися вина, коньяк, шампанське. В меню бенкетів включають також води та соки.

Порядок розробки меню

Відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв, який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами санітарно-епідеміологічного контролю.

При розробці меню враховують також контингент споживачів, наявність продуктів, сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність обладнання, посуду, інвентарю, вартість харчування тощо.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У дієтичній їдальні до цієї роботи залучається лікар-дієтолог. У формуванні асортименту страв та напоїв можуть брати участь шеф-кухар, інженер-технолог. Розроблене меню підписують директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

У меню вільного вибору вказують повну назву страви або напою та ціну. В соціально орієнтованих закладах зазначають також вихід однієї порції. Страви в меню записують у такій послідовності:

Холодні страви та закуски

1.Рибні із гастрономічних продуктів

2.Рибні власного приготування

3.Із нерибних продуктів моря

4. Овочі натуральні

5. Салати

1.5.1 Рибні

1.5.2. М'ясні

1.5.3. Овочеві

1.6 М'ясні з гастрономічних продуктів

1.7 М'ясні власного приготування

1.8 Із птиці (гастрономія, консерви)

1.9 Із птиці власного приготування

1.10 Із субпродуктів (гастрономія, консерви)

- 1.11 Із субпродуктів власного приготування
- 1.12 З овочів (консерви)
- 1.13 З овочів власного приготування
- 1.14 Грибні
- 1.15 Із яєць
- 1.16 Сири
- 1.17 Масло вершкове
- 1.18 Із кисломолочних продуктів

2 Гарячі закуски

- 2.1 Рибні
- 2.2 М'ясні
- 2.3 Із птиці
- 2.4 Із субпродуктів
- 2.5 Овочеві, грибні
- 2.6 Яєчні
- 2.7 Борошняні

3 Перші страви

3.1 Прозорі

3.2 Заправлені

3.2.1. Рибні

3.2.2. М'ясні

3.2.3. Овочеві.

3.3 Пюреподібні

3.4 Молочні

3.5 Холодні

3.6 Солодкі

4 Другі страви

4.1 Рибні (відварені, припущені, смажені, тушковані, запечені)

4.2 М'ясні (відварені, припущені, тушковані, смажені запечені)

4.3 Із птиці (відварені, припущені, тушковані, смажені, запечені)

4.4 Із субпродуктів

4.5 Овочеві

4.6 Борошняні

4.7 Круп'яні

4.8 Яєчні

4.9 Із сиру селянського

5 Солодкі страви

5.1 Гарячі (пудинг, суфле, каша гуріївська)

5.2 Желе, муси

5.3 Компоти

5.4 Киселі

5.5 Креми, збиті вершки

5.6 Морозиво

5.7 Плоди та ягоди свіжі

6 Напої

6.1 Чай

6.2 Кава

6.3 Какао, шоколад

6.4 Молоко та кисломолочні продукти

6.5 Холодні напої та соки

7 Гарніри

7.1 Овочеві

7.2 Круп'яні

7.3 Із макаронних виробів

8 Кондитерські та хлібобулочні вироби

8.1 Булочки

8.2 Пиріжки

8.3 Тістечка

8.4 Пісочні

8.5 Заварні

8.6 Листові

8.7 Кекси

Якщо у закладах ресторанного господарства готують фірмові страви, в меню їх записують першими.

У спеціалізованих підприємствах і кафе першими записують вироби, що визначають тип даного закладу: в кафе спочатку вказують гарячі та холодні напої власного виробництва, солодкі страви, потім — усі інші; їх небагато і характеризуються вони простотою приготування. Проте в деяких спеціалізованих кафе (кафе-морозиво, кафе-кондитерська тощо) інші страви не реалізують. У вузькоспеціалізованих підприємствах в основному представлені страви, що визначають спеціалізацію закладу, а також ті, що доповнюють основний асортимент.

Меню денного раціону харчування складають для робітників, службовців, студентів, школярів, відпочиваючих у санаторіях, будинках відпочинку, дитячих таборих, туристів, учасників з'їздів та конференцій, спортсменів. При складанні меню для споживачів за місцем роботи, відпочиваючих у санаторіях і будинках відпочинку слід враховувати норми споживання продуктів харчування, для іноземних туристів — національні смаки та звички. Важливою складовою раціонального харчування є режим (рис. 1.25) і правильний розподіл добового раціону.

Оформлення меню

Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку. Тип меню, його склад і ціни мають відповідати також рівню обслуговування, атмосфері зали, часу виконання замовлення тощо.

При створенні меню важливою є розробка концепції, дизайну, тексту, що потребує творчого підходу. Своїм оформленням меню підкреслює стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень даного закладу.

Професійно та грамотно підібрані страви, якісно оформлений друкований текст меню, вишукана обкладинка свідчать про елітність ресторану.

В ресторанах з помірними цінами витрати на оформлення меню можуть бути скромнішими, проте змістовна частина повинна відповідати всім необхідним вимогам, у тому числі передбаченим Правилами роботи закладів ресторанного господарства.

У соціально орієнтованих підприємствах меню друкується на білому папері і вивішується при вході до зали, перед роздавальнею, а також на робочому місці касира.

Для того щоб переконати споживачів придбати ті чи інші страви та напої, поряд зі звичайним меню використовують меню-газету. При описі тієї чи іншої страви можна не тільки розкрити суть її приготування, а також дати історичну довідку, розповісти анекдот, назвати імена відомих людей, які віддавали їй перевагу.

Така форма меню дає додаткову можливість ресторану презентувати страви, вина та послуги закладів ресторанного господарства.

Електронне меню

У деяких сучасних закладах ресторанного господарства для того, щоб споживач міг ознайомитися з меню та зробити замовлення, використовують комп'ютерні монітори із сенсорним управлінням. Намагаючись мінімізувати витрати часу на обслуговування, ці заклади запровадили так звані е-Menu (тобто електронні меню).

Електронне меню (e-Menu) — це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки. Таке меню надає споживачам закладів ресторанного господарства можливість:

- візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви;
- робити замовлення, не викликаючи офіціанта;
- викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;
- отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з e-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика тощо.



Електронне меню на столі споживача в закладі ресторанного господарства

Завдяки запровадженню в закладах ресторанного господарства е-Menu споживачам не треба чекати офіціанта, можна зразу зробити замовлення. Кожен самостійно та швидко може отримати додаткову інформацію про страви: склад інгредієнтів, рецепт, енергетична цінність, спосіб приготування тощо.

Під час очікування замовлення можна пограти в різні ігри, почитати новини, анекдоти, замовити музику або подивитися відео. Новизна цих послуг приваблює молодь. Водночас, як свідчить практичний досвід, сенсорні екранні меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів.

Завдяки е-Menu в закладах ресторанного господарства відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню. Практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення. Відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності. Постачальники електронної техніки забезпечують якісне сервісне її обслуговування, проводять всі роботи з інтеграції та художнього оформлення е-Menu в інтер'єрі ресторану, кафе чи бару, що створює умови для активного впровадження нової прогресивної технології планування та рекламування закладу ресторанного господарства на практиці.

Лекція 9

Основні правила обслуговування споживачів

Способи подавання страв і закусок

У закладах ресторанного господарства всі замовлені страви й закуски офіціанти приносять у зал на підносах у порцеляновому або металевому посуді, з якого перекладають на тарілки гостей.

Існує три способи подавання страв: «в обніс» (французький), із використанням приставного столика (англійський) і коли гість сам перекладає страву у свою тарілку (російський)

Найбільш зручною формою обслуговування є *подавання страв «в обніс» (французький спосіб)*. Цей спосіб вона вимагає від офіціанта високої кваліфікації та навичок роботи з наборами для розкладання страв. Перед подаванням холодних страв способом «в обніс» стіл сервірують закускою тарілкою, а перед подаванням других страв - підігрітою мілкою столовою тарілкою, яку офіціант ставить перед споживачем із правого боку. Як набір для розкладання використовують столові ложку та виделку. їх беруть у праву руку, при цьому вигин зубців виделки має розташовуватися над заглибленням ложки.

Працюючи виделкою та ложкою як щипцями, офіціант має слідкувати ні тим, щоб лікоть правої руки був притиснутий до корпусу.

. Якщо соуси або гарніри до страв відпускаються окремо, то їх мають подавати «в обніс» два офіціанти: один - основну страву, другий - гарнір або соус.

Під час подавання соусу слід бути обережним, щоб не перекинути соусник. Офіціант підходить до споживача зліва та, зачерпнувши ложкою соус, переливає його на тарілку гостя ближче до краю (ложку залишає в соуснику).

Особливості подавання та порціювання страв під час обслуговування споживачів англійським способом

Англійський спосіб подавання страв передбачає використання приставного столика, на якому офіціант порціонує страву в індивідуальні тарілки відвідувачів.

Приставний столик накривають скатертиною та ставлять таким чином, щоб відвідувачі мали змогу спостерігати за працею офіціанта. Цей метод використовують для порціювання страв складного розкладання, зокрема, котлет по-київськи, а також у випадках, коли офіціант у присутності споживача транширує страву, або поєднує компоненти салатів і заправляє їх. Окрім того, за допомогою приставного столика бажано порціонувати соусні страви, наприклад бефстроганов, подавати страви «Фломбе».

Із дозволу споживача офіціант перекладає страву на тарілку споживача на приставному столику, при цьому перекладаючи основний продукт, потім гарнір. Особливо акуратно слід перекладати компоненти складного гарніру, не допускаючи їх змішування.

. Під час порціювання з соусними стравами використовують дві ложки, при цьому спочатку розкладають гарнір, потім м'ясо або рибу.

Соусом («сочком») поливають тільки основний продукт, але не гарнір. Після порціювання офіціант бере тарілку через ручник правою рукою так, щоб великий палець лежав на її краю, та ставить її на стіл перед споживачем, підходячи з правого боку.

Особливості подавання та порціювання страв під час обслуговування споживачів російським способом

Російський спосіб подавання страв застосовується в тому випадку, якщо відвідувач попросив не накладати страву. Стіл сервірують закусконою тарілкою під час подавання холодних страв або підігрітою столовою мілкою тарілкою під час подавання других страв. Ліворуч від неї ставлять принесену страву, поруч розміщують набір для накладання. Споживач сам перекладає страву у свою тарілку.

Крім основних, існують європейський і комбінований способи подавання страв.

Особливості подавання та порціонування страв під час обслуговування споживачів європейським способом

Європейський спосіб відрізняється від попередніх насамперед сервіруванням стола. Стіл сервірують столовими і закусочними наборами, піріжковою тарілкою, полотняною серветкою, яку кладуть перед споживачем, склом, набором для спецій, квітами.

Холодні закуски офіціант приносить заздалегідь, порціонованими на закусочні тарілки. Другі гарячі страви подають на підігрітих мілких столових тарілках, накритих спеціальними кришками (клоше).

Офіціант підходить до споживача із правого боку, ставить перед ним тарілку з кришкою, піднімім кришку, перевертає її і відносить на підсобний столик. Другі страви подають європейським способом у невеликих залах, а також за відсутності підсобних столиків.

У ресторанах класу «люкс» і «вищий» застосовують *комбінований спосіб обслуговування*, який передбачає використання російського, англійського, французького і європейського способів з урахуванням асортименту замовлених страв.

Лекція 10

Основні правила подавання буфетної продукції

Буфетну продукцію подають гостям у першу чергу. Для зручності обслуговування офіціант заздалегідь ставить у сервант із вбудованою холодильною шафою або в холодильник, розташований у залі, невеликий запас пляшок із (охладженою фруктовую й мінеральною водою, пивом).

Офіціант спочатку йде до сервізної, добирає й отримує необхідний посуд (вази для фруктів, глечики та ін.), а потім прямує до буфету. Під час отримання в буфеті безалкогольних напоїв і фруктів необхідно звертати увагу на відповідність їх замовленню за найменуваннями, повнотою асортименту, якістю.

Пляшки з напоями мають бути чистими, без сколів і тріщин. Поряд із роздавальною стійкою буфету кладуть вологий рушник, яким офіціант протирає пляшки. Пляшки повинні мати цільне заводське закупорювання й етикетки, на яких зазначені найменування та характеристики напоїв, штамп ресторану. Особливу увагу слід звертати на температуру напоїв і дотримання правил їх зберігання, які впливають на смакові властивості.

Офіціант повинен добре знати ознаки погіршення якості напоїв. Так, початком псування, наприклад, пива, фруктових вод, соків є рівномірне помутніння, а поява осадку на дні пляшки свідчить про значне псування цих напоїв.

Про псування безалкогольних напоїв свідчить поява піни під час їх переливання, а про псування інша - різкий запах дріжджів.

У ресторанах винно-горілчані вироби відпускають із буфету в пляшках або на розлив. Під час індивідуального замовлення 50 г горілки або 100 г вина подають у чарці або маленькому графині, під час обслуговування групи споживачів - у графині або пляшці.

Соки подають у глечиках, конічних склянках, охолоджену воду - у глечиках. Лід краще подавати окремо в салатнику або у вазі для льоду. Соки й прохолодні напої під час подавання повинні мати температуру 8-12°C.

Фрукти ретельно промивають проточною водою та обсушують чистим рушником. Великі грони винограду розрізають ножицями на дрібніші. Черепнію й вишню подають із плодоніжками, а в бананів їх зрізають ножом. Приготовлені фрукти викладають у вазу: яблука плодоніжками донизу, груші плодоніжками доверху, інші фрукти розташовують зверху так, щоб кожен і них було видно.

Отриману буфетну продукцію офіціант приносить до зали на таці, застеленій вологою серветкою. Серветка зменшує ковзання предметів на таці, чим запобігає можливному биттю посуду. Краї серветки на підносі мають бути підгорнуті.

Один глечик, одну-дві пляшки можна нести без таці, на ручнику на долоні зігнутої руки та тримаючи на рівні ліктя. Дві пляшки з напоями також можна тримати за шийки. Підходячи до гостя з лівого боку, офіціант у цьому випадку пропонує напої, утримуючи пляшки у вертикальному положенні, щоб гостю були добре видні етикетки. Глечики з напоями наповнюють не більш ніж на 3/4. Тацю із отриманою буфетною продукцією офіціант устанавлює в залі на підсобний столик або на сервант(стейшн) і в разі необхідності доповнює сервіровку стола відповідно до замовлення.

У першу чергу подають безалкогольні напої (фруктову й мінеральну по ду), хліб, фрукти.

Офіціант відкриває пляшки з водою на підсобному столику або серванті. Найбільш зручним для відкривання пляшок є комбінований інструмент – ніж самельє. Пляшки ставлять на стіл праворуч за наборами, етикеткою до споживачів.

Хліб офіціант подає на стіл на пиріжковій тарілці, або у плетеній сухарниці. Можна за допомогою щипців покласти хліб із загального блюда (сухарниці) на пиріжкову тарілку, поставлену під час попереднього сервірування. Під час групового обслуговування хліб можна подати в сухарниці з полотняною серветкою, складеною певним чином «кошик для хліба». Пляшки з винногорілчаними виробами, не відкорковуючи, залишають на підсобному столику.

Подавання вин. Замовлене вино офіціант показує відвідувачеві. Вино пропонують споживачеві з лівого боку так, щоб він добре бачив етикетку та мав можливість упевнитися в правильному виконанні замовлення.

Офіціант відкорковує пляшки на підсобному столику. Під час відкривання пляшок із пробками необхідно слідкувати за тим, щоб не проткнути штопором пробку наскрізь. Лівою рукою офіціант підтримує шийку пляшки за допомогою складеної в декілька разів серветки, а правою вивільнює пробку. Шийку відкритої пляшки ретельно протирають серветкою. Отримавши згоду гостя, офіціант наливає в чарку вино, заповнюючи її на 3/4.

Розливаючи вино гостям, офіціант просувається вздовж стола, наливаючи його спочатку жінкам, потім чоловікам та в останню чергу замовнику. При цьому пляшку з напоєм він ставить на долоню лівої руки, покриту ручником. Пляшку можна загорнути в серветку, а для подавання колекційного вина використовують плетений кошик або металеву підставку. Не рекомендується наливати напої через стіл або з лівого боку, але у цьому випадку обов'язково лівою рукою.

Після розливу вина графини й пляшки ставлять на стіл, при цьому графини закривають притертими пробками.

Особливості подавання шампанського.

Шампанське для охолодження поміщають у цеберку із льодом, накривають серветкою, залишивши ззовні тільки верхню частину пляшки. Відкорковувати шампанське слід обережно. Не слід нахилитися над пляшкою. Великий палець лівої руки тримають на пробці, утримуючи її через серветку, а правою рукою під серветкою обережно розкручують дріт і звільняють від нього пляшку.

Потім, тримаючи пробку лівою рукою, беруть пляшку у праву руку під серветкою й, тримаючи її з невеликим ухилом, лівою рукою вивільнюють пробку, повертаючи її в шийці пляшки й поступово випускаючи вуглекислий газ.

Лекція 11

Правила подавання холодних страв та закусок

Холодні страви відіграють роль збудник і апетиту і подаються, як правило, на початку приймання їжі. Однак вони можуть бути й основною стравою у меню сніданку або вечері.

Ці страви повинні мати привабливий зовнішній вигляд. Для їх приготування використовують листи салату; свіжі, квашені, солоні й мариновані овочі та плоди; яйця, м'ясо, рибу; гастрономічні продукти. Як заправи використовують сметану, олію, майонез, маринади, заправу з оцтом, гірчицею і спеціями. Велика увага приділяється оформленню холодних страв і закусок. Температура їх подачі не повинна перевищувати 14°C. Деякі закуски (масло вершкове, свіжі овочі, ікра зерниста) подають охолодженими, а іноді з харчовим льодом.

Установлена певна черговість подачі холодних страв і закусок: рибні, м'ясні, закуски з птиці й дичини, овочеві та грибні.

Холодні страви й закуски приносять у зал у порцеляновому посуді (блюда, салатники, оселедниці, вази) на підносі. Піднос ставлять на підсобний столик і в кожену холодну страву кладуть набір для порціювання, за винятком свіжих овочів, поданих цілими, які заведено брати руками із салатника.

Салатники, ікорниці, соусники перед подаванням на стіл ставлять на пиріжкові або закусочні тарілки залежно від кількості порцій. Соусник ставлять ручкою вліво, а перед салатником і соусником ручкою вправо кладуть чайну або десертну ложку, перед ікорницею - ікорну лопатку.

Розставляючи закуски, офіціант мусить дотримуватися таких правил:

закуски у високому посуді (вазах) ставлять ближче до центру стола;

закуски в низькому посуді (у лотках, ікорницях, салатниках) ставлять ближче до відвідувача.

За умов індивідуального обслуговування зернисту ікру, вершкове масло, салати, холодні страви з гарніром ставлять на стіл ліворуч від гостя. Паюсну ікру і холодні закуски без гарніру (шпроти, гастрономічні закуски, килька, оселедець із цибулею та ін.)-- з правого.

Під час подавання холодних страв і закусок стіл сервірують закусковою тарілкою і закусочним набором (ножем і виделкою). Банкетні закуски.

До банкетних закусок належать канапе, тарталетки, воловани.

Канапе - маленькі фігурні бутерброди, які подають на банкетах- фуршетах.

Бутерброди відкриті й закриті подають на хлібній або закусочній тарілці, їдять їх за допомогою закусочних наборів (ніж і виделка).

Тарталетки та валовини наповнюють різними продуктами, кулінарними виробами: ікрою, куркою, сьомгою, салатом, паштетом, шинкою, крабами, креветками та ін.

На банкетах кошички й валовани подають на порцеляновому круглому блюді, накритому мережаною паперовою серветкою, а їдять, не користуючись столовими наборами.



Гастрономічні товари і консерви

Масло вершкове подається на розетці або закусочній тарілці. Для його порціювання використовують спеціальний ніж для масла. Його подають на закусочній тарілці, при цьому стіл сервірують закусочними наборами.

Зернисту ікру осетрових і лососевих риб подають в ікорниці, металева частина якої заповнюється шматочками харчового льоду, розетка з ікрою ставиться на лід. Ікорниця встановлюється на підставну тарілку (пиріжкову або закусочну), застелену паперовою серветкою, на яку кладуть і корну лопатку або чайну ложку ручкою вправо. Якщо до ікри замовлено вершкове масло, то воно подається в розетці.

Ікра паюсна подається на лотку; для її накладання застосовують паштетну лопатку або закусочний ніж, які кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду.

Сир (порціями) подають на закусочній тарілці, при цьому стіл сервірують закусочними наборами.



Холодні страви з риби і рибних гастрономічних продуктів

Оселедець із гарніром подають в оселедниці. Його гарнірують сирими та відвареними овочами, нарізаними дрібними кубиками. В оселедниці розміщують набір для розкладання (гастрономічна двох зубцева або закусочна виделка для оселедця, ложка для овочів).

Оселедець натуральний також подають в оселедниці. Оформляють страву зеленню, розкладають двома зубцями виделкою для оселедця. оселедницю ставлять праворуч від споживача, а ліворуч на порційній сковорідці або в круглому баранчику, поставленому на закусочну тарілку з паперовою серветкою, подають гарячу відварену картоплю. Десертну або столову ложку для накладання кладуть на закусочну тарілку ручкою вправо. Вершкове масло подають у розетці, яку ставлять ліворуч.

Оселедець рублений і різні паштети подають в одно- або багато порційних лотках і ставлять праворуч від споживача. Накладають паштетною лопаткою або закусочним ножом.

Сьомга (лососина, рибний балик, кета, горбуша та ін.) подається без гарніру, зі скибочкою лимона і зеленню.

Розкладають ці закуски столовою виделкою. Рибне асорті містить не менше 3-4 видів рибних продуктів.

Риба відварна, заливна, фарширована, під майонезом та під маринадом подається в лотках або в овальному порцеляновому блюді, остання - у салатнику. Ці страви ставлять ліворуч від споживача під кутом 45° до краю стола. Риба заливна подається без гарніру, тому її ставлять праворуч.

До всіх рибних страв, крім риби під маринадом і майонезом, подають соус-хрін у порцеляновому соуснику, який ставлять ліворуч від споживача. Заливну рибу розкладають лопаткою, інші рибні страви - столовими ложкою і виделкою.

Шпроти, сардини, сайру подають на лотках зі скибочками аймоїш і і иш лінію зелені. Розкладають їх шпротною виделкою. Лоток стишиш, пршюр\ч ш і відвідувача.

Делікатесні продукти моря. До них належать молюски (упрнці яіпи і а п.мари), ракоподібні (омари, лангусти, краби, раки, креветки).

Устриці є найбільш поширеним видом молюсків. Їх подати, після рибних закусок. Вазу накривають полотняною серветкою, згорнутою конвертом, на якій віялом розкладають підготовлені устриці (відкриті спеціальним ножом) і шматочки харчової/ льоду. У центрі розміщують лимон, нарізаний скибочками

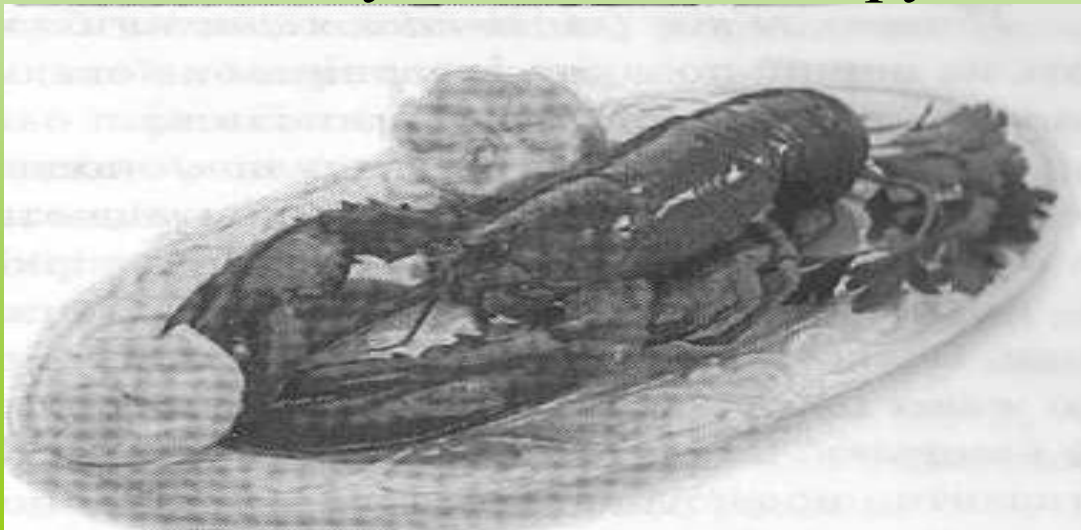
Стіл сервірують мілкими столовими тарілками і виделками для устриць, які кладуть справа від тарілки. Для одного відвідувача устриці подають у салатнику з харчовим льодом і скибочкою лимона.

Салатник ставлять зліва від гостя на закусочній тарілці з паперовою серветкою. За бажанням до устриць подають вершкове масло та тости.



Краби натуральні подають у салатнику на закусочній тарілці з паперовою серветкою, десертною ложкою, ручка якої повернута право. Салатник із крабами ставлять праворуч від споживача.

Лангусти та омари подають у салатнику або порцеляновій вазі зі спеціальними щипчиками та виделкою. Зліва на столі розміщують салатник із водою для ополіскування пальців рук.

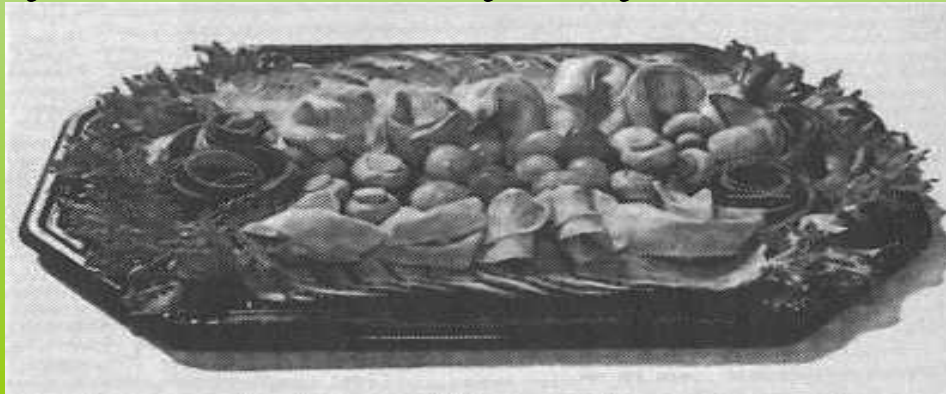


***Салати-коктейлі* з раковими шийками, крабами, креветками, омарами подають у широких бокалах.**

Продукти моря й овочі дрібно нарізають, додають соуси, оформляють зеленню і скибочками лимона. Подають на підставній тарілці з паперовою серветкою і чайною або десертною ложкою

Страви із м'яса і м'ясних гастрономічних товарів

Асорті м'ясне складається з трьох-шести видів м'ясних виробів (телятини смаженої, ростбіфа, відварного язика, смаженої індички, курки та ін.), оформлених свіжими або консервованими овочами і фруктами, зеленню, січеним желе. Подають асорті на овальному порцеляновому блюді, розкладають соус-хрін або соус-майонез з корнішонами. У разі індивідуального обслуговування асорті подають у лотку.



Птицю, м'ясо (яловичина, свинина, баранина) відварні або смажені нарізають на порції, подають із гарніром на овальному або круглому блюді; для розкладання подають столові ложки і ножі.

Курку фаршировану (галантин) подають на круглому порцеляновому блюді. При відпусканні на блюдо викладають гарнір, що складається з відварених овочів (картоплі, моркви), солоних огірків, заправлених майонезом, а зверху - галантин, попередньо нарізаний на порції та сформований у вигляді цілої тушки. Навколо галантину викладають гарнір із помідорів, огірків, зелені, січеного желе, маринованих фруктів. Для розкладання використовують столові ложку і виделку. Страву подають «в обніс». У разі індивідуального обслуговування галантин подають на закусочній тарілці по одному-два шматочки на порцію. Соус-майонез або майонез із корнішонами подають у порцеляновому соуснику на тарілці з паперовою серветкою і чайною ложкою.

Сациві куряче за умов індивідуального обслуговування подають у салатнику, поставленому на закусочну тарілку. Розкладають десертною ложкою, яку кладуть на тарілку ручкою вправо. За умов групового обслуговування *Сациві* можна подавати в багато порційному салатнику або порцеляновій вазі. Салатник ставлять ліворуч від споживача, вазу — у центрі стола.

Салати (рибні, м'ясні, овочеві) подають в одній або багатьох порційних салатниках. Салатники ставлять на закусочні тарілки з паперовою серветкою, на яку кладуть салатну або столову ложку. Салати можна подавати у фужерах або низьких келихах. Такий салат називають *коктейль*.

Холодні страви з овочів і грибів

Овочі натуральні добре поєднуються зі стравами з риби, м'яса та птиці, юму їх рекомендується подавати на стіл на початку обслуговування. Для подачі використовують салатники, у які викладають овочі разом зі шматочками харчового льоду. Салатник ставлять перед відвідувачем без столових наборів.

Гриби солоні або мариновані подають у салатнику, для розкладання використовують десертну ложку.

Солоні, квашені овочі, фаршировані овочами помідори, баклажани, перечь подають у салатнику або на блюді з десертною ложкою для перекладання на закусочну тарілку. їдять закусочними столовими наборами.

Правила подавання гарячих закусок

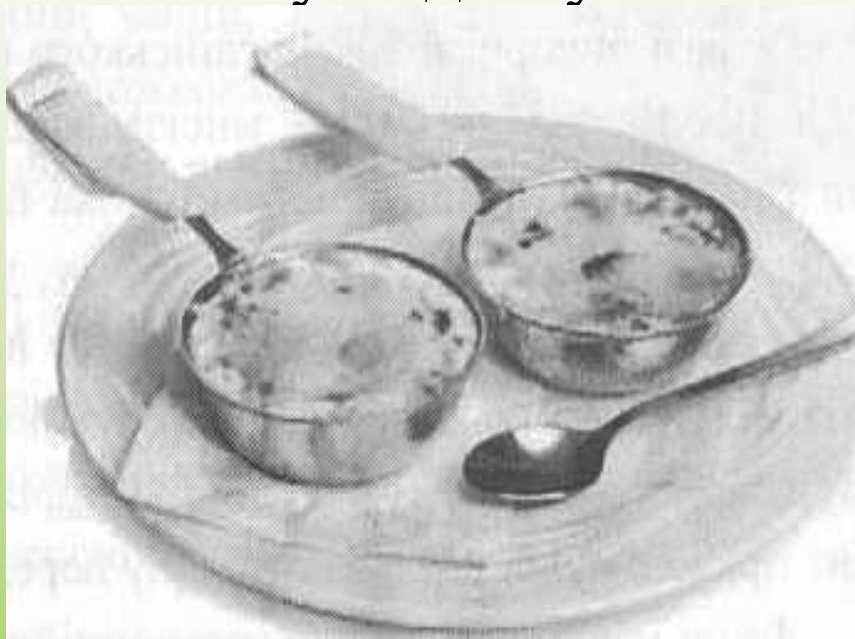
Гарячі закуски подають, як правило, у тому посуді, у якому вони були приготовані (у кокотницях, кокільницях, порціонних сковорідках), не перекладаючи в тарілки.

Тому їх ставлять безпосередньо перед гостем. Температура подачі становить 85-90°C. Посуд із гарячою закускою ставлять на закусочну тарілку з паперовою серветкою. Характерною властивістю гарячих закусок є те, що продукти нарізають дрібними скибочками, щоб не треба було користуватися ножем.

Млинці з ікрою, сметаною, маслом подаються на порційній сковорідці або баранчику на підставковій тарілці з паперовою серветкою. Ікру подають у кришталевій розетці на ікорниці, заповненій харчовим льодом, яка, у свою чергу, подається на підставковій (пиріжковій) тарілці з мережевою паперовою серветкою. С 'метану подають у соуснику; масло - на пиріжковій тарілці або розетці.

Риба, запечена у сметанному соусі, подається в кокільниці, що стоїть на пиріжковий тарілці з мереживною паперовою серветкою ручкою вліво.

Жульєн із птиці, дичини, грибів подається в кокотниці на закусочній тарілці з мереживною паперовою серветкою ручкою вліво. На тарілці розміщують кокотну виделку або чайну ложку.



Фрикадельки в соусі подають па порційній сковорідці або круглomu баранчику на закусочній тарілці з паперовою серветкою

Лекція 12

Правила подавання супів

Залежно від температури подавання розрізняють:

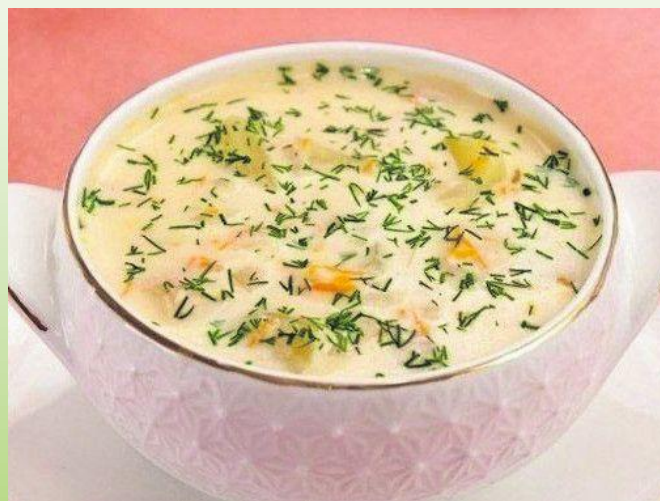
- холодні та гарячі супи. Температура холодних супів має бути 10—12⁰С, гарячих — не менше 75⁰С, за винятком заправлених лієзоном (65⁰С).

При груповому обслуговуванні всі супи, крім бульйонів, можна подавати в супових мисках з кришками, при індивідуальному — в однопорційній суповій мисці або глибокій тарілці. Тарілки, супові миски, бульйонні чашки для перших гарячих страв слід підігрівати, для холодних — охолоджувати.

Прозорі супи відпускають у бульйонних чашках із блюдцем, подаючи до них на пиріжковій тарілці пиріжки, розтягаї, гострі грінки, профітролі, кулеб'яки. Прозорі супи з гарнірами подають у тарілці: локшину, вермішель, рис, пельмені, равіолі, запечений рис, цвітну та брюссельську капусту, омлет, галушки, фрикадельки. Їх кладуть перед подаванням. При подаванні бульйону з відвареним яйцем його кладуть у бульйонну чашку або глибоку тарілку.



Супи-пюре подають в супових мисках або тарілках, але можна і в бульйонних чашках, окремо подаючи до них грінки.



Супи –пюре та супи –креми також подають у інших натуральних ємностях таких як хліб та овочі.



Заправлені супи подають у глибоких тарілках або супових мисках, з дрібно нарізаними продуктами можна подавати в бульйонних чашках.

До заправлених супів на пиріжковій або мілкій столовій тарілці подають: до борщів — пампушки з часником, ватрушки, кулеб'яки; до щів — ватрушки, пиріжки, каші, круп'яники, кулеб'яки. Зелень в суп кладуть перед подаванням або окремо на розетці.



До солянок можна подавати скибочку лимона та маслини. Сметану при відпуску кладуть у суп або подають у соуснику.



Деякі супи готують та подають в одному й тому ж посуді. Наприклад, можна приготувати та подати у глиняному горщику суп піті, добові щі, борщ український.



Холодні супи (окрошка, ботвиння) подають у глибокій тарілці або суповій мисці. До рибної та овочевої окрошки, ботвинні подають шматочки відвареної риби, балик, консервовані краби або ракові шийки, гарніровані зеленою цибулею, огірками, тертим хрінном, салатом. До холодних супів у салатниках можна подати харчовий лід (щипці для льоду кладуть поряд).



Техніка подавання супів.

Супи доставляють до зали на тацях або візках. У денний період під час реалізації скомплектованих обідів супи (крім бульйону) подають в основному у глибоких тарілках. На роздавальні офіціант ставить тарілки на тацю, накриту серветкою, приносить їх до зали і на підсобному столі або серванті (стейшені) готує до подавання, ставлячи підігріті глибокі тарілки на підставні.

Одночасно до столу він приносить дві порції: по одній у правій та лівій руці. Підійшовши до гостя, правою рукою ставить перед ним тарілку з супом. Потім підходить до другого гостя (в цей час тарілка з супом переходить з лівої руки на праву) і ставить тарілку з супом перед ним таким же чином.

У разі використання англійського способу подавання, супи, які на роздавальні порціонують у супові миски, офіціант ставить на тацю, приносить їх до зали і на поверхні підсобного столика порціонує.

Підійшовши до гостя справа, офіціант правою рукою ставить тарілку перед ним.

Іноді супи в багато порційних супових мисках подають «в обніс». У цьому випадку супову миску (металеву або порцелянову) офіціант ставить на долоню лівої руки, накриту серветкою, підходить до гостя зліва, супову миску наближає до його тарілки, правою рукою бере розливну ложку, занурену в супову миску, і двома рухами (спочатку набирає гарнір супу, потім риніт наповнює глибоку тарілку, яка стоїть перед споживачем).

Подавання супів у бульйонних чашках здійснюється двома способами. У першому випадку офіціант отримує на роздавальні супи у бульйонних чашках, ставить їх на тацю, накриту серветкою, поряд ставить купку блюдець і кладе десертні ложки (блюдця та ложки можна принести на підсобний столик завчасно). На підсобному столику бульйонну чашку для подавання супів-пюре та супів-кремів (краще використовувати з двома ручками) ставлять на блюдце, поряд із нею кладуть десертну ложку (ручка ложки спрямована вправо). Під час подавання страті офіціант підходить до відвідувача справа і правою рукою ставить перед ним бульйонну чашку з блюдцем.

У другому випадку бульйони подають у суповій мисці II і підсобному столику супи порціонують у бульйонні чашки і ставлять на тацю. Поставивши чашку на блюдце, поряд кладуть десертну ложку, потім офіційні підходить до гостя справа і правою рукою ставить її перед ним. У разі подавання перших страв у керамічних горщиках офіціант перекладає суп із горщика в глибоку тарілку, причому спочатку накладає гарнір розливною ложкою, потім рідку масу.



Лекція 13

Основні правила подавання других(гарячих) страв

Під час подавання других страв дотримуються такої послідовності:

- рибні,
- м'ясні,
- птиця і дичина,
- овочеві,
- круп'яні,
- яєчні,
- сирні,
- борошняні.

Черговість подавання не повинна порушуватися при відсутності якоїсь страви.

Їх подають в одно- та багато порційному посуді.

Другі страви подають тільки гарячими, тому мілкі порцелянові тарілки для подавання других страв підігрівають до температури 40—50°C.

Другі страви можна подати і в металевому посуді, в якому гарячі страви добре прогріваються. Деякі з них готують і подають в одному і тому ж посуді. На стіл його ставлять на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою.

Металевий посуд сильно прогрівається, тому офіціант повинен брати його тільки ручником.

Для розкладання страви зверху кладуть столову виделку і ложку так, щоб їхні ручки виступали за край блюда.

При подаванні страв у багато порційному посуді стіл сервірують мілкими порцеляновими тарілками, столовими або рибними ножами та виделками. До рибних страв за відсутності рибних наборів можна покласти дві виделки.

Страви, які подають у порціонній сковороді (запечена риба по-російськи, солянка м'ясна, яєчня), можна за бажанням споживачів не перекладати на мілку тарілку.

Деякі страви подають у горщиках (печеня по-домашньому). Їх ставлять на стіл на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. На тарілку кладуть ложку для розкладання. Стіл сервірують мілкими столовими тарілками та столовими наборами.

Салати, мариновані фрукти, овочі до других страв подають у салатнику. Його ставлять зліва від страви, зверху кладуть набори для розкладання (ложку, виделку). Спеціальні набори для розкладання полегшують і прискорюють процес обслуговування. Соус подають у соусниках на підставній тарілці, на яку кладуть чайну або десертну ложку.

Порційні страви відпускають на роздавальній у металевому посуді - на одно порційному або багато порційному блюді, порційній сковорідці або в баранчику, а також у керамічному посуді.

Страви можуть бути оформлені до подавання по-різному:

- основний продукт, соус й гарнір - на одному блюді;
- основний продукт й соус - на одному блюді, а гарнір окремо;
- основний продукт, соус й гарнір - в окремому посуді.

Залежно від асортименту других страв гарніри та соуси до них можуть відпускатися гарячими або холодними: гарячі - в металевому посуді, холодні - у порцеляновому. Принесені у металевому посуді другі страви офіціант перекладає кожному споживачеві на мілкі столові тарілки одним із вищезазначених способів, найбільш розповсюдженим із яких є обслуговування «в обніс».

Під час подавання других страв офіціант звертає увагу на їх температуру. Температура подавання других страв у їдальнях та закусочних 60-65°C, у ресторанах - 85-90°C. Для збереження необхідної температури під час подавання та споживання гарячих страв, мілкі столові тарілки підігрівають у спеціальному пристрої до 60-65°C.

Риба відварена з гарніром подається в овальному баранчику на підставній тарілці, картопля відварена подається у круглому баранчику, соус польський або голландський - у металевому соуснику на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо. Порціонують страву столовою ложкою та виделкою.



Риба смажена подається на мельхіоровому овальному блюді, соус майонез із корнішонами (тартар) - у порцеляновому соуснику на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо. Зліва ставлять тарілку для кісток. Порціонують страву столовою ложкою та виделкою.



М'ясо відварене з гарніром подають у двох металевих круглих баранчиках (для основної страви та гарніру), які ставлять на підставній тарілці. Металевий соусник ставлять на пиріжкову тарілку, на яку кладуть чайну ложку.



Біфштекс із цибулею подають на мельхіоровому круглому блюді. Страву порціонують столовою ложкою та виделкою.



Котлети натуральні подають на круглому блюді. Порціонують столовою ложкою та виделкою.

Шашлик по-кавказськи приносять, зазвичай, на шпажці, на овальному мельхіоровому блюді. Окремо в салатнику, поставленому на пиріжкову тарілку з мереживною паперовою серветкою, а при груповому обслуговуванні - в вазі для салату подають гарнір (зелену цибулю, ріпчасту цибулю, свіжі помідори, скибочки лимону, зелень). Соус «ткемалі» або шашличній подають у порцеляновому соуснику, поставленому на пиріжкову тарілку, на яку кладуть чайну ложку.



Бефстроганов подається в круглому баранчику на підставній тарілці. Окремо на порційній сковорідці подають смажену картоплю, приготовану із відвареної.



Плов подається в круглому національному блюді на підставній тарілці.



Птиця та дичина смажена подається на овальному блюді на підставній тарілці.



Котлети по-київськи подають на блюді з картоплею пай або фрі, на підставній тарілці



Овочі запечені подають у порційній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою.



Вареники, запечені у сметані, подаються в керамічному горщику, поставленому на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою.

Вареники з вишнями, сиром подають у круглому баранчику із кришкою Під час відпускання поливають розтопленим маслом. Розкладають столовою ложкою. На столі ставлять підігріту мілку столову тарілку та кладуть десертну ложку. Зліва у порцеляновому соуснику подають сметану.



Яєчно подають у порційній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою



Лекція 14

Правила та техніка подавання солодких страв

У закладах ресторанного господарства споживачам пропонується широкий асортимент солодких страв, які поділяються на холодні та гарячі. Солодкі страви поділяються на дві групи: холодні та гарячі. До холодних належать натуральні фрукти, компоти, желе, мус, крем, самбук, які подають при температурі 7—14°C, киселі і компоти — 12—16°C. Морозиво подають при температурі від 0 до —4°C. Гарячі солодкі страви — гуріївську кашу, яблучну бабку (шарлот) — при температурі 65°C, пиріг (суфле) — відразу після випікання та фламбування.

Перед подаванням солодких страв зі столу забирають використаний посуд. Залишають фужер, келих для шампанського (при замовленні шампанського), мадерну чарку (для десертного або лікерного вина).

Стіл сервірують десертними тарілками і десертними або фруктовими наборами.

За умов індивідуального обслуговування солодкі страви подають на десертних тарілках, у креманках, соус - у соуснику.

Суфле подають на порційній сковорідці, яку ставлять на закусочну тарілку. Соусник або молочник розміщують на пиріжковій тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо. Для накладання використовують лопатку, чайну ложку.



Каша Гуріївська (манна із консервованими фруктами) готується та подається на мельхіоровій порційній сковорідці (кроншель), яку ставлять на закусочну тарілку із мереживною паперовою серветкою, та їдять, не перекладаючи, десертною ложкою. Окремо в мельхіоровому соуснику подають підігрітий абрикосовий соус, ставлячи його зліва на пиріжкову тарілку з мереживною паперовою серветкою та чайною ложкою.



Компот подають у креманці на пиріжковій тарілці, з десертною ложкою.



Морозиво подають у мельхіоровій креманці на пиріжковій тарілці, з ложкою для морозива.



Креми, желе, самбуки та муси подають у скляних креманках або вазочках на піріжкових або мілких десертних тарілках, па які кладуть десертні (чайні) ложки ручкою вправо.



Фрукти подаються у вазі для фруктів або на десертній тарілці, прибори використовуються фруктові.

Ягоди натуральні подають на десертній і арілці або у креманці, з розеткою для цукрової пудри на пиріжковій тарілці.



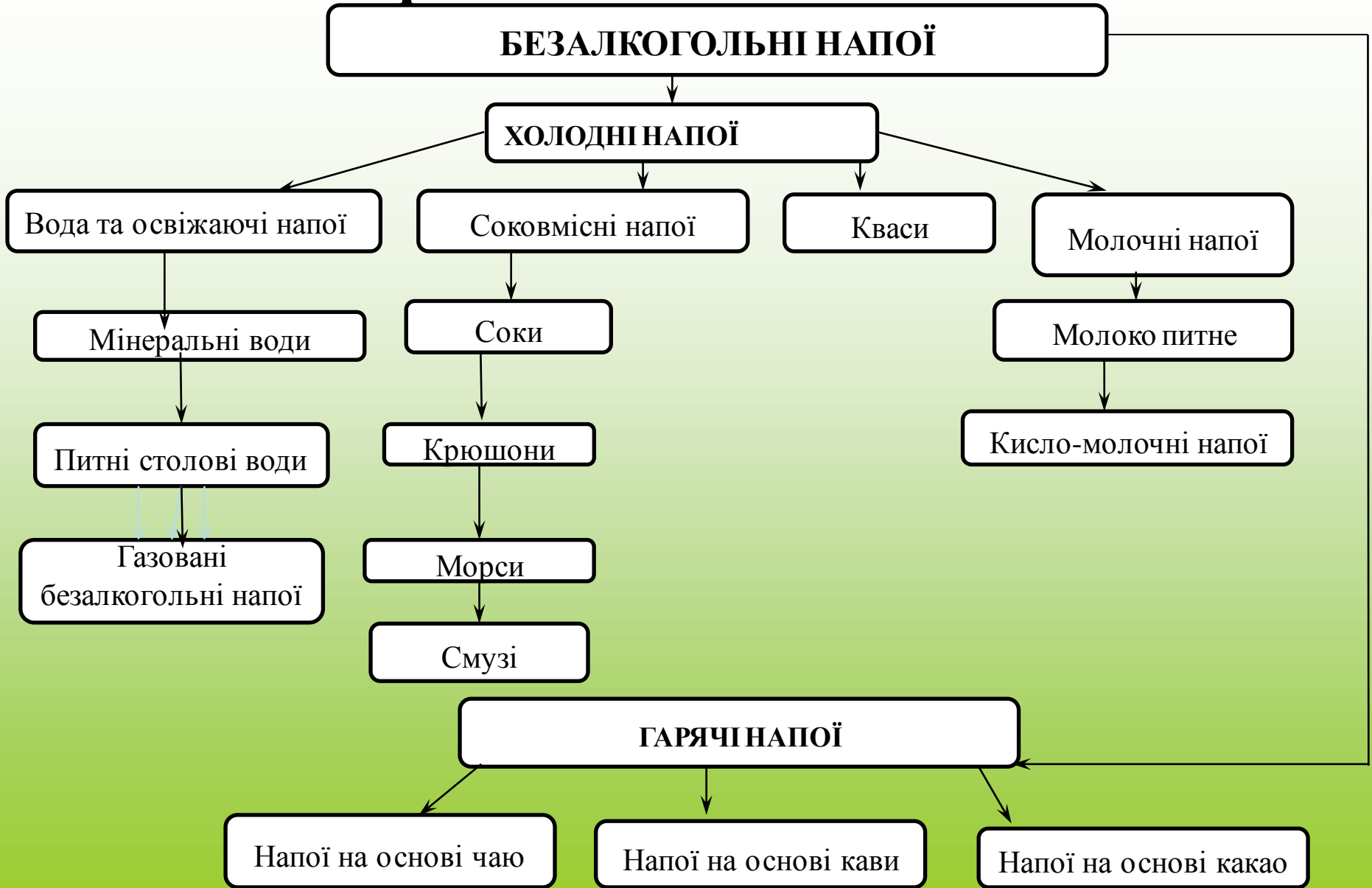
Користуються попитом також
фрукти –фламбе та фрукти та ягоди - фондю



Лекція 15

**Правила та техніка подавання
гарячих і холодних безалкогольних
напоїв**

Класифікація безалкогольних напоїв



Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад) і *холодні* (молочні коктейлі, фруктові соки, квас, морс та ін.) належать до безалкогольних. Вони мають тонізуючі властивості; подають їх зазвичай після десерту.

Гарячі напої подають при температурі 75°C. Чай та каву можна подавати і холодними - від 8 до 10°C.

Чай — один із найдавніших напоїв, вживання якого нерозривно пов'язане з національною культурою, господарством та історичними традиціями багатьох народів.

Чай подають у чайних чашках, рідше у склянках із підсклянниками, поставлених на блюдця, парами чайників або одним чайником.

У ресторанах *чай*, налитий у чашки, приносять на підносі. Офіціант ставить піднос на підсобний столик, потім, притримуючи край блюдця великим пальцем, ставить чай правою рукою праворуч від споживача. Ручка чашки має бути повернена вліво, чайну ложку кладуть на блюдце перед чашкою ручкою вправо.



Чай парами чайників подають у чайних салонах, номерах готелів, іноді під час групового обслуговування в залі ресторану. У малому чайнику місткістю 250 см³ готують заварку, у великому доливному (1000 см³) приносять окріп. Чайники ставлять праворуч від споживача на маленькому яскравому підносі. У спеціалізованих закладах стіл заздалегідь сервірують чашками з блюдцями і чайними ложками, ставлять печиво, бублики, пряники, тістечка або торти мед, варення та ін.

Зелений чай подають одним чайником у спеціалізованих закладах. В од йогому чайнику 800 см³ готують зелений чай, у ньому ж і подають. Стіл сервірують піалами. До зеленого чаю подають ізюм, кишмиш, урюк, східні солодоці Улітку чай можна подавати охолодженим до 8-10°C (без цукру або з цукром) у бокалах, фужерах або глечиках. Харчовий лід при цьому подають окремо.

Окремо подають грудочки цукру, мед, варення, джеми: за умов індивідуального обслуговування - у розетках, у разі групового обслуговування - у цукорниці (цукор), вазочці або креманці. Креманку або вазочку з варенням (медом, джемом) ставлять на підставну тарілку, на яку також кладуть ложку для накладання.

Для накладання грудкового цукру використовують щипці. Розетки, креманки, вазочки ставлять ліворуч від споживача.

Лимон, нарізаний кружечками, подають у розетці або на маленькому лотку з двома зубцевою виделкою для розкладання і ставлять праворуч від споживача.

Можна подати до чаю гаряче молоко в молочнику або вершки у вершківнику, який ставлять на підставну тарілку праворуч від споживача



Чайні напої.



Mate. Падуб парагвайський (ісп. Hierba mate або Yerba mate; наукова назва лат. *Ilex paraguariensis*) — рослина сімейства падубових, яка виростає в Центральній і Південній Америці. Слово «мате» походить з мови кечуа, в якому слово «mati» позначає гарбуз або посудину з неї.



Каркаде («суданська троянда»)
— Гібіскус сабдаріфа
(*Hibiscussabdariffa*).

Гібіскус сабдаріфа належить до сімейства мальвових (*Malvaceae*).

У світі налічується понад 150 видів гібіскуса. Гібіскус сабдаріфа являє собою чагарникову однорічну, висотою до 3,5 м, рослину розгалуженої форми, з глибоко зануреною в ґрунт кореневою системою.



Кава та напої на її основі.

Бальзак писав: «Після того, як ти скуштуєш кави, в голові все спалахує, а твої думки тісняться в голові, як батальйони величезної армії на полі великої битви...»



Види кави. *Натуральна кава*
випускається наступних видів:
натуральна смажена в зернах,
натуральна смажена мелена без
додавань, натуральна смажена мелена з
додаванням 20 % цикорію.

Кава чорна. У турку насипають мелену каву, заливають холодною водою, розмішують і доводять до кипіння. При цьому на поверхні утворюється шапка піни. Широкий розтруб оберігає її від витікання їх з турки. Як тільки шапка піни підніметься до країв, турку знімають з вогню, не допускаючи руйнування піни, так як вона сприяє збереженню ароматних парів. Можна турку поставити на вогонь ще раз і дати піні піднятися вдруге.



Каву чорну приносять у кавових чашках місткістю 50-100 см³ із блюдцями і кавовими ложками на підносі і ставлять на підсобний столик. Потім офіціант правою рукою бере чашку з блюдцем та ставить перед гостем справа так, щоб ручка чашки була повернена вліво, а кавова ложка розміщувалася на блюдці перед чашкою ручкою вправо.

Каву варять в електрокавоварках типу «Еспрессо», у спеціальних кавниках, турках і подають відразу ж після приготування. Подавання кави залежить від способу її приготування.

Кава еспрессо В машині для приготування кави еспрессо гаряча вода проходить через шари кави під тиском. Це дозволяє отримати максимально ароматну і міцну каву.

Кава американо — це кава еспрессо, розбавлена водою 1:1. Здавалося б, просто. Однак існують тонкощі, що визначають смак і міцність напою.

Походження кави американо приписують італійцям, які намагалися під час Другої світової війни приготувати для американських солдатів напій, до якого ті звикли у себе вдома.



Американо по-італійськи. Спочатку вариться звичайний еспрессо. Дуже важливо зберігати час приготування кави. У кавоварці еспрессо порція повинна бути готовою за 20—25 секунд. Збільшення часу приготування надає напою непотрібну гіркоту і збільшує кількість кофеїну. Потім в каву доливається гаряча вода температурою близько 90°C. Води береться стільки ж, скільки вийшло еспрессо.

Американо по-шведськи. Відмінність від італійського способу тільки в тому, що не вода доливається в еспрессо, а навпаки, еспрессо доливають у воду. Допускається підставляти під ріжок кавомашини чашку з уже підготовленою водою. Знавці запевняють, що саме шведський варіант американо ніжніший і смачніший. І багатьом важливо, що в цьому способі зберігається пінка.

Кава чорна по-східному (по-турецьки). Каву беруть найдрібнішого розмелювання. У турку насипають молоту каву, весь цукор, передбачений нормою, наливають холодної води, нагрівають до кипіння (до утворення піни), але не дають закипіти. Можна зняти турку з вогню, а потім нагріти, і знову дати піднятися піні. Каву розливають в маленькі кавові чашечки(філіжанки) не проціджуючи, з гущавиною. Окремо у графині подають холодну воду. Бажаючі можуть додавати в чашку декілька крапель води, щоб гуща швидше осіла.

На 0,5 л напою: кава натуральна без цикорію — 50 г, цукор — 75-80



Кавові напої.

Крім натуральної кави виробляються різні кавові напої. Кількість їх дуже велика.

Кавові напої, хоча і поступаються натуральній каві в ароматі та смаку, але значно більш поживні, ніж натуральна кава. Вони або зовсім не містять кофеїну, або мають його незначну кількість.

Капучино — це кава еспрессо з додаванням спіненого за допомогою пару молока.

Крем-кава — це кава еспрессо з додаванням рідких вершків у момент подачі.

Віденська кава — кава еспрессо, зверху покрита шаром збитих вершків.

Кава з молоком. У Західній Європі, а потім і в Росії широко був поширений звичай пити каву з молоком, який пом'якшує терпкий смак напою, підвищує його поживність, хоч і цілком змінює смак.

Кава по-віденськи. Вершки (жирність не менше 30 %) охолоджують, додають цукрову пудру і збивають (можна додати ванілін). У кавнику або каструлі варять чорну каву, додають в неї цукор і знову доводять до кипіння. У чашки або склянки ємністю 250 мл наливають не до самого верху кави, зверху кладуть збиті вершки (вершки можна посипати тертим шоколадом).

Кава по-варшавськи. Молоко наливають в чисту пательню, ставлять у духовку, кілька разів знімають пінку, яку ріжуть на шматки. Варять чорну каву з половинною кількістю води, проціджують її, додають цукор, топлене молоко, що залишилося від приготування пінок, каву доводять до кипіння, потім розливають в чашки або склянки і зверху кладуть пінки.

Кава чорна з морозивом (глясе). У готову чорну каву додають цукор, охолоджують до 8—10 °С, наливають в келихи і зверху кладуть кульку морозива.



Кава чорна з лимоном і коньяком. Цей спосіб подачі кави набув поширення в Росії. Винахід її легенда приписує Миколі II.

Кава по-литовськи. Яєчні білки відокремлюють від жовтків, охолоджують і добре збивають. Варять чорну каву, проціджують, додають в неї цукор, доводять до кипіння, розливають у чашки, додають коньяк, зверху кладуть збиті білки, посипають цукром, ставлять на кілька хвилин у духовку. Як тільки білки заколеруються, каву подають на стіл.

Кава по-французьки. Готову чорну каву проціджують, кладуть цукор, розливають у чашки, додають лікер. Зверху кладуть збиті вершки, посипають какао або тертим шоколадом.

Кава пуни. Варять чорну каву, проціджують, розчиняють цукор, вливають столове червоне вино, доводять до кипіння. Подають у чашках і склянках з підстаканниками.



Напої на основі какао.

Какао — це напій нашого дитинства! Усі знають, що какао добре впливає на вироблення ендорфіна, який називають «гармоном щастя», але це ще не все, що треба знати про цей напій.

Какао — це один з видів вічнозелених дерев, які ростуть в субтропічному кліматі практично по всьому світу. Мета вирощування цієї культури одержання та використання її насіння — бобів какао. Ці самі боби потім подрібнюються до стану порошку і з них виходить напій з відмінними смаком і унікальними якісними характеристиками. Крім цього, з цих самих бобів отримують какао-олію, яка широко використовується в кондитерській справі і косметології

Какао з молоком. Порошок какао змішують з цукром, додають трохи кип'ятку (100-150мл на 1 л напою), добре перемішують і під час помішування вливають гаряче молоко. Співвідношення води та молока можна змінювати.

Какао з вершками. Готують як з молоком.

Какао з жовтками. Яєчні жовтки розтирають з цукром і поступово розводять какао, приготованим з молоком або з вершками, охолодженим до 35-40 °С під час безперервного помішування. Напій нагрівають, не доводячи до кипіння (65-70⁰С), злегка збивають і розливають по чашках.

Какао з морозивом. Готують какао з молоком і цукром, охолоджують, розливають у склянки або келихи і зверху кладуть морозиво.



Гарячий шоколад. Вперше шоколад був Відкритий ацтеками в Центральній Америці. Ацтеки придумали напій з какао-бобів, який відрізнявся гірким смаком і великою кількістю спецій.

Шоколад з молоком. Порошковий шоколад змішують з цукром, розводять невеликою кількістю кип'ятку і доливають гаряче молоко. Під час використання плиткового шоколаду цукру беруть менше. До шоколаду з молоком гаряче молоко рекомендується подавати окремо в молочнику.

Шоколад зі збитими вершками.

Приготований шоколад охолоджують, розливають у склянки або фужери, зверху кладуть збиті з цукром і пудрою вершки (30 % жирності).

Шоколад-глясе з лікером. Готовий шоколад охолоджують до 10-14⁰С, доливають лікер, зверху кладуть збиті вершки.



Что можно подать к какао

- Мучные изделия
- Сладкие бутерброды



Прохолоджувальні ладительні безалкогольні напої

Лимонади — це освіжаючі газовані напої, що представляють собою насичені вуглекислотою водні розчини різних плодово-ягідних соків, настоянок цитрусових плодів, винограду, ароматичних есенцій. Вуглекислий газ додає напоям своєрідного приємного смаку, освіжаючі властивості і підвищує їхню біологічну стійкість.

Оскільки лимонад п'ють для втамування спраги і як освіжаючий напій, то він має бути кислуватим і не дуже солодким. Кращий сироп для приготування лимонаду — лимонний, кращий сік — грейпфрутовий.

Перша згадка про лимонад в Україні відноситься до кінця XVII в. Відомий дипломат епохи Петра П. А. Толстой писав, що за кордоном лимонад вживають досить часто й у великих кількостях.

Сама назва «лимонад» теж прийшла до нас з-за кордону, із Франції, де це слово означало напій, одним із компонентів якого є лимонна настоянка. Пізніше для приготування лимонадів почали використовувати не тільки лимонні, але й інші плодово-ягідні соки і настоянки, екстракти тощо. Назву ж «лимонад» почали використовувати і щодо цих напоїв.



Газовані безалкогольні напої. Газовані напої одержують штучним насиченням вуглекислою питної води до концентрації 0,3–0,6 %, а також із додаванням соків, сиропів, настоїв, харчових кислот, барвників, есенцій тощо. До газованих безалкогольних напоїв відносять газовану воду з додаванням сиропів, яку реалізують через сатураторну мережу; газовані напої у пляшках і сухі концентрати напоїв



Напої на синтетичних есенціях виробляють на основі цукрового сиропу з додаванням харчових кислот, барвників та інших поліпшувачів.

Асортимент цих напоїв, досить вузький: «Вишневий», «Малиновий», «Яблучний», «Літо» (апельсинова есенція), «Чорносмородиновий». Тонізуючі напої мають у своєму складі різні настої та екстракти, завдяки яким знімається втома і нормалізуються фізіологічні процеси.



Соковмісні напої

Соки — безалкогольні напої, для приготування яких в якості сировини використовують плоди та ягоди, концентрати та сиропи.

Соки плодів і ягід. В основі досягання плодів та ягід лежить дивовижний процес фотосинтезу — одна з найбільших таємниць природи.



Купажовані соки.

В Україні зазвичай виробляють двокомпонентні соки: яблучно-вишневий, яблучно-виноградний, яблучно-журавлинний, яблучно-брусничний, абрикосово-сливовий, сливово-виноградний, вишнево-черешневий, яблучно-грушевий тощо. При цьому в назві на першому місці вказується основний сік, кількість якого становить не менш 75 %.





Овочеві соки. В якості столових напоїв овочеві соки використовуються рідко (в основному, томатний), іноді їх додають в інші напої (томатний, морквяний). Найчастіше використовують у лікувально-дієтичному харчуванні. Овочі для приготування таких соків миють і чистять.

Овочеві соки використовують і як аперитив — напій, що збуджує апетит.



Крюшон — це прохолодний вишуканий напій. Назва його походить від французького слова «cruchon» (у перекладі — «глечик»). Процес приготування крjюшонів досить складний, він вимагає вправності і практичного досвіду.



Морс — прохолодний солодкий напій із соку, розбавлений водою з додаванням цукру.



Смузі (англ. *smoothie*, від англ. *smooth* — рівний, гладкий, однорідний, м'який) — густий напій, коктейль, мус, приготований збиванням в блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів — свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, йогурту, кефіру, морозива, вершків. Також у смузі можна додавати горіхи, мюслі, сир, сироп.

Молочні коктейлі отримують збиваючи морозиво і молоко в електроміксері до утворення піни. Збиту суміш переливають у високий бокал, келих чи конічну склянку. Подають із правого боку на підставній тарілці з паперовою серветкою



Фруктові напої готують із лимонів, апельсинів, журавлини, фруктових і ягідних соків. Подають холодними в бокалах, конічних склянках на підставковій тарілці з паперовою серветкою, справа кладуть соломинку. Прохолодний напій можна ставити на стіл у глечиках. Окремо подають харчовий лід у салатнику, поставленому на тарілку, або в льодниці та щипці для льоду.

Сьогодні найбільш поширеними є такі безалкогольні змішані напої: *аперитиви, коблери, крешони, фізи, пунші, джулепи* та ін.



Лекція 16

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОБСЛУГОВУЮЧОГО ПЕРСОНАЛУ

До обслуговуючого персоналу підприємства відносяться: метрдотель (адміністратор залу), офіціант, бармен, кухар, який займається відпусткою продукції на роздачі, буфетник, касир, гардеробник, швейцар, продавець магазину (відділу) кулінарії.

При визначенні вимог до обслуговуючого персоналу враховуються критерії оцінки:

- рівень професійної підготовки і кваліфікації, в тому числі теоретичні знання і вміння застосувати їх на практиці;
- здатність до керівництва (для метрдотеля);
- знання і дотримання професійної етики поведінки;
- знання нормативних і керівних документів, які стосуються професійної діяльності.

Обслуговуючий персонал підприємств усіх типів і класів незалежно від форм власності повинен проходити інструктаж з метою ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку та організацією роботи підприємства.

Функції, обов'язки, права і відповідальність обслуговуючого персоналу повинні бути викладені у посадових інструкціях і затверджені керівником підприємства.

Посадові інструкції обслуговуючого персоналу розробляє менеджер адміністрації підприємства, виходячи з вимог існуючого стандарту, тарифно-кваліфікаційного довідника робіт і професій [1] з урахуванням особливостей роботи кожного підприємства і вимог чинного законодавства.

Керівник підприємства повинен систематично вдосканалювати знання, кваліфікацію і професійну майстерність персоналу на основі його теоретичної підготовки і практичної діяльності.

Обслуговуючий персонал повинен забезпечити безпеку життя і здоров'я споживачів, а також збереження їхнього майна при обслуговуванні на підприємстві. Весь персонал повинен пройти підготовку з безпечних методів роботи [2].

До обслуговуючого персоналу підприємства всіх типів і класів пред'являють наступні загальні вимоги:

- знання і додержання посадових інструкцій і правил внутрішнього розпорядку підприємства;
- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни робочого місця [5];
- знання і дотримання заходів з пожежної безпеки, правил охорони праці і техніки безпеки;

- володіння загальною культурою, дотримання професійної етики в процесі обслуговування споживачів;
- знання вимог нормативних документів на продукцію та послуги ресторанного господарства;
- підвищення кваліфікації всіх категорій працівників (не рідше одного разу на 5 років, крім гардеробника і швейцара).

Усі працівники підприємства повинні підлягати періодичному медичному огляду [3]. При прийомі на роботу персонал підприємства зобов'язаний пройти медичний огляд і прослухати курс з санітарно-гігієнічної підготовки [5]

В процесі роботи на підприємстві обслуговуючий персонал періодично, не рідше одного разу на 2 роки, повинен здавати іспит з санітарного мінімуму.

На кожного працівника повинна бути заведена особиста медична книжка, в яку вносять результати медичних обстежень, відомості про перенесенні інфекційні захворювання, про здачу санітарних мінімумів. До роботи на підприємстві не допускаються особи, які є джерелом інфекційних захворювань [5].

Професійними етичними нормами поведінки персоналу є:
ввічливість, тактовність, уважність і передбачуваність безпопередньої поведінки у стосунках зі споживачами в межах своїх посадових обов'язків.

Персонал повинен вміти створити на підприємстві атмосферу гостинності, щодо споживачів, проявляти доброзичливість і терпіння, бути витриманим, мати здатність уникати конфліктних ситуацій.

У ресторанах і барах класу люкс і вищий повинен працювати обслуговуючий персонал, знайомий зі специфікою кулінарії та обслуговування в інших державах.

Вимоги до конкретних посад і професій обслуговуючого персоналу

1 Вимоги до метрдотеля (адміністратора зали)

1.1 Метрдотель (адміністратор зали) повинен мати професійну підготовку.

1.2 Знати основи трудового законодавства, положення Закона «Про захист прав споживачів». Правила виробництва і реалізації продукції (послуг) ресторанного господарства [4], галузеві керівні документи, що стосуються його професійної діяльності, в тому числі по сертифікації послуг.

1.3 Нести відповідальність за підготовку зали до обслуговування, дотримання режиму роботи підприємства, за підтримку в залі належного порядку.

1.4 Знати і дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів, основних правил етикета і сервірування столів.

1.5 Знати основні товарознавчі, технологічні, санітарні показники якості продуктів харчування, кулінарної продукції.

1.6 Знати традиційні методи приготування кулінарної продукції, напоїв та правила їх подачі.

1.7 Знати в межах розмовного мінімуму іноземну мову міжнародного спілкування та професійну термінологію (для працюючих в ресторанах і барах класу люкс і вищий).

1.8 Знати особливості оформлення і подачі національних, фірмених і замовлених страв, страв іноземних кухонь (для працюючих у ресторанах і барах класу люкс і вищий).

1.9 Знати особливості обслуговування свят і інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів.

1.10 Знати і дотримуватися правил міжнародного етикету, техніку і специфіку обслуговування іноземних споживачів (для підприємств класу люкс і вищий).

1.11 Здійснювати контроль за обслуговуванням споживачів офіціантами і барменами.

1.12 Забезпечувати в залі доброзичливу атмосферу, яка надихає до відпочинку споживачів, розглядати претензії споживачів, зв'язаних з обслуговуванням, і приймати по ним рішення.

1.13 Організовувати обслуговування старших громадян та інвалідів (у залах кафе, їдальнях, закусочних з самообслуговуванням).

1.14 Знати розташування засобів протипожежного захисту і сигналізації, а також правила користування ними.

1.15 Організовувати евакуацію споживачів з підприємства в екстремальних ситуаціях, забезпечувати визов поліції, швидкої допомоги, пожежної команди при необхідності.

2 Вимоги до офіціанта

2.1 Офіціант повинен мати професійну підготовку.

2.2 Знати і уміти застосовувати на практиці правила і технічні прийоми обслуговування споживачів, основні правила етикету, правила сервірування столу.

2.3 Знати, відповідно призначення, столовий посуд, приладдя, столову білизну, яка використовується під час обслуговування споживачів.

2.4 Знати правила і черговість подачі страв, напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідно асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв, які подаються.

2.5 Вміти скласти меню для бенкетів, офіційних і неофіційних прийомів.

2.6 Знати правила міжнародного етикету, техніку і специфіку обслуговування іноземних споживачів (для працівників в ресторанах і барах класу люкс і вищий).

2.7 Знати особливості приготування, оформлення і подачі національних, фірмених і замовлених страв, страв іноземних кухонь (для працюючих в ресторанах і барах класу люкс і вищий).

2.8 Знати особливості обслуговування прийомів, бенкетів, заходів тощо. Спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів.

2.9 Знати характеристики страв і напоїв, уміти запропонувати їх споживачеві і надати коротку інформацію про них в процесі обслуговування.

2.10 Знати в межах певного розмовного мінімуму іноземні мови і професійну термінологію.

2.11 Знати правила, порядок оформлення рахунків і розрахунку по ним зі споживачами.

2.12 Знати форми розрахунків зі споживачами і в тому числі іноземною валютою і кредитними картками.

2.13 Знати основи психології і дотримуватися при обслуговуванні принципів професійної етики.

2.14 З метою забезпечення безпеки споживачів під час обслуговування, офіціант повинен бути обережним, і зосередженим під час сервування столу, транспортування таць зі стравами по залі, перенесення обідніх приладів та посуду; стежити за станом підлоги у залі та біля роздачі.

3 Вимоги до бармена

3.1 Бармен повинен мати професійну підготовку.

3.2 Знати основні правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою і в залі.

3.3 Знати асортимент, рецептури, технологію приготування, правила оформлення та подачі алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів.

3.4 Знати правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів (для працівників в барах класу люкс і вищий).

3.5 Знати іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму.

3.6 Знати види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, яке використовується під час приготування і відпуску напоїв і закусок.

3.7 Знати і дотримуватися умов і термінів збереження кулінарної продукції та покупних товарів, температурних режимів подачі напоїв і закусок.

3.8 Знати правила експлуатації відео- і звуко відтворюючої апаратури.

3.9 Знати правила, порядок оформлення рахунків і розрахунку по ним зі споживачами.

3.10 Знати номери телефонів вивоза таксі, поліції, швидкої допомоги, пожежної команди тощо.

4 Вимоги до кухаря, який займається відпусткою страв на роздачі

4.1 Кухар, який займається відпусткою страв на роздачі (раздатчик), повинен мати спеціальну підготовку і освіту кухаря.

4.2 Знати правила порціонування і відпустки страв, вміти при відпустці страв користуватися спеціально призначеним для цього інвентарем.

4.3 Знати технологію приготування, правила оформлення і температуру подачі страв.

4.4 Надавати споживачам коротку інформацію про страви, які реалізуються в закладі.

4.5 Знати і виконувати вимоги нормативної документації з умовами і термінами зберігання кулінарної продукції.

4.6 Знати будову і дотримуватися правил експлуатації технологічного обладнання (теплого і холодильного) з метою забезпечення безпеки при обслуговуванні споживачів.

5 Вимоги до буфетника

5.1 Буфетник повинен мати професійну підготовку.

5.2 Знати порядок обслуговування споживачів і розрахунку з ними.

5.3 Проводити реалізацію кулінарної продукції, покупних, вагових товарів споживачу, в суворій відповідності з нормами по виходу і відпустки.

5.4 Знати і виконувати правила експлуатації торгово-холодильного обладнання для забезпечення безпеки споживачів в процесі обслуговування.

5.5 Знати асортимент, рецептуру, технологію приготування страв, закусок і напоїв які реалізуються.

5.6 Знати правила нарізання продуктів, правила оформлення і відпустки страв, окремих товарів.

5.7 Дотримуватися товарного сусідства, терміну і температурного режиму зберігання страв, напівфабрикатів, кулінарних виробів, покупних товарів.

5.8 Знати види і призначення посуду, приборів та інвентарю, який використовується.

5.9 Знати способи, правила розміщення і викладки товарів на буфетних стійках і прилавках, режими зберігання продуктів в холодильних шафах.

5.10 Знати коротку товарознавчо-технологічну та кулінарну характеристику товарів і продукції, що реалізуються.

5.11 Знати способи і правила упаковки товарів і продукції

5.12 Знати правила експлуатації підрахунку вартості покупки і розрахунків зі споживачами

7 Вимоги до гардеробника

7.1 Гардеробник повинен пройти інструктаж за правилами роботи.

7.2 Знати правила прийому та зберігання особистих речей споживачів.

7.3 Приймати від споживачів на збереження верхній одяг, головні убори, взуття, особисті речі(парасольки, сумки, портфелі) і нести відповідальність за їх збереження в установленому порядку.

7.4 Надавати допомогу людям похилого віку, інвалідам і жінкам під час обслуговування.

7.5 Надавати при необхідності споживачам послуги у вигляді чищення, дрібного верхнього одягу (пришивання вішалки, гудзика).

7.6 Нести відповідальність за прийняті на збереження цінностей споживачів

8 Вимоги до швейцара

8.1 Швейцар повинен пройти інструктаж за правилами роботи.

8.2 Знати правила обслуговування споживачів на даному підприємстві.

8.3 Знати розташування засобів протипожежного захисту і сигналізації, а також правила користування ними.

8.4 Інформувати споживачів про розміщення залів і наявності вільних місць в них, місцезнаходження найближчих підприємств ресторанного господарства.

8.5 Стежити за справністю входних і внутрішніх дверей на підприємстві, світлової реклами, а також за санітарним станом вестибюля і території близько до входних дверей.

8.6 Знати номери телефонів виклика таксі, поліції, швидкої допомоги, пожежної команди тощо.

9 Вимоги до продавця магазину (відділу) кулінарії

9.1 Продавець магазину (відділу) кулінарії повинен мати спеціальну підготовку.

9.2 Знати порядок обслуговування споживачів в магазинах кулінарії.

9.3 Знати асортимент і коротку характеристику напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, що реалізуються.

9.4 Знати асортимент і товарознавчу характеристику покупних товарів, ознаки їх недоброякісності і порядок списання продуктів.

9.5 Знати терміни і умови зберігання напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів що реалізуються (температурні режими, товарне сусідство).

9.6 Знати і дотримуватися правил експлуатації торгово-технологічного обладнання.

9.7 Знати види, призначення інвентарю, посуду і інструментів, які використовуються під час обслуговування споживачів.

9.8 Знати правила розміщення і викладки продукції в вітринах, способи упаковки товарів.

9.9 Знати правила підрахунку вартості покупки і розрахунок зі споживачами.