

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський державний університет харчування та торгівлі

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Конспект лекцій (частина 3)
для студентів
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ступеня освіти бакалавр

Харків

ХДУХТ

2019

Конспекти лекцій (частина 3) з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня освіти бакалавр [Електронний ресурс] / Л. П. Малюк, Л. М. Варипаєва. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі : д.т.н., професор Л. П. Малюк,
доцент Л. М. Варипаєва

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від « 24 » грудня 2018 року № 8

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від « 21 » грудня 2018 року № 10

© Малюк Л.П.,

Варипаєва Л.М., укладачі, 2019

© Харківський державний університет

харчування та торгівлі, 2019

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

Організація ресторанного господарства

Конспекти лекцій (частина 3)
для студентів
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ступеня освіти бакалавр

Укладачі

МАЛЮК Людмила Петрівна
ВАРИПАЄВА Людмила Миронівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри Кафедра готельного і ресторанного
бізнесу

д-р техн. наук., проф. О.Г. Терешкін

План 2019 р., поз. 156

Підп. до друку 29.05.2019. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 3,2 Мб. Тираж 10 прим.

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.12 р.

Організація ресторанного господарства

Частина третя

Лекція 1

Загальні положення обслуговування бенкетів

Залежно від подій, бенкети поділяють на офіційні та неофіційні.

Приводом для офіційного бенкету може бути прийом глави уряду, дипломатичних представників, ювілейний захід, національне свято, для неофіційного — сімейне свято, товариська зустріч, традиційне свято тощо.

Бенкети поділяються на дві групи: з розміщенням і без розміщення за столом. До першої групи входять бенкет за столом, бенкет-чай, до другої — бенкет-фуршет, бенкет-десерт, коктейль.

За участю персоналу в обслуговуванні їх поділяють на бенкети з повним або частковим обслуговуванням офіціантами.

При повному обслуговуванні всі страви і напої офіціанти подають гостям в обніс, при частковому — певну їх кількість, головним чином холодні закуски, страви і прохолодні напої заздалегідь виставляють на столи, гарячі страви і алкогольні напої подають в обніс або ставлять на стіл.

За асортиментом страв і напоїв бенкети поділяють на універсальні і спеціалізовані:

- до універсальних відносять бенкет за столом з повним або частковим обслуговуванням офіціантами;

- до спеціалізованих — бенкет-фуршет, бенкет-буфет, бенкет-коктейль, бенкет-чай, бенкет-кава.

За бажанням замовника організовують один вид бенкету або поєднують декілька, тоді він називається комбінованим або складним.

Організація бенкету має три стадії:

- прийом замовлення;

- підготовка до проведення бенкету й обслуговування.

Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів.

Замовлення на обслуговування свят приймає директор, метрдотель, а у великому підприємстві ресторанного господарства, де є стіл замовлень, — черговий адміністратор стола замовлень.

Із замовником погоджуються дата обслуговування, кількість учасників, місце проведення, оформлення залу, музичний супровід, надання додаткових послуг, початок і закінчення обслуговування, меню, попередня вартість замовлення та порядок розрахунку.

Існує затверджена спеціальна форма первинного обліку — замовлення- рахунок, який водночас є і розрахунковим документом, і документом, за яким з кухні закладу ресторанного господарства здійснюється відпускання готових страв та кулінарних виробів

В цьому документі відображають дату та час обслуговування, погоджене меню з переліком страв та їх вартістю, прізвище працівників закладу, відповідальних за проведення бенкету (обслуговуючого персоналу). Після розрахунку замовник і відповідальний за обслуговування підписуються у графі «замовлення виконано повністю».

Замовленням-рахунком передбачено внесення замовником авансового платежу, який є своєрідною гарантією того, що він не змінить рішення і продовжить договірні відносини із закладом щодо організації бенкету.

Крім того, за рахунок авансованої суми здійснюється закупівля продуктів для приготування страв і кулінарних виробів.

Підготовка до проведення бенкету.

Організатор заходу пропонує ознайомитися з приміщенням для бенкету, погоджують із ним план розстановки столів, місця почесних гостей.

Норма площі на одну людину залежить від виду бенкету.

При проведенні його за столом вона складає 1,5-2 м², бенкету-фуршету — 0,5-0,7 м².

Столи розміщують з урахуванням кількості учасників бенкету, виду бенкету, конфігурації залу.

Залежно від кількості запрошених розрізняють зосереджену і розосереджену форму розміщення гостей за бенкетними столами.

При розосередженій формі розміщення гостей прохід між головним столом і перпендикулярними йому столами, а також між торцями столів складає 1-1,5 м.

Під час розстановці столів варто враховувати те, що жодний із учасників бенкету не повинен сидіти спиною до почесних гостей.

Ширина бенкетних столів має складати 1,2-1,5 м, іноді навіть до 2 м, якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, ширина його не повинна бути менше 70 см.

У бенкетному залі спочатку розставляють столи, а потім на деякій відстані від них стільці, крісла чи напівкрісла. Біля стін, колон, у кутах зали, де організовується бенкет, чи в суміжному з ним приміщенні ставлять підсобні столи або серванти для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10—15 осіб.

Довжина столів визначається з урахуванням кількості гостей і рекомендованої довжини стола на одну персону:

- при бенкеті-фуршеті — 0,4 м (тому що не всі гості одночасно підходять до столу), бенкеті за столом для почесних гостей — 0,7-0,8 м, інших - 0,6 м.

При складанні бенкетного меню враховують, що загальна маса страв за столом складає:

- 1-1,5 кг на одну персону, вина;
- шампанського — 0,35 л;
- коньяку, горілки — 0,15-0,2 л;
- соків, води — 1 л.

Остання позиція влітку може збільшуватися, взимку — зменшуватися.

В меню фуршету маса страв складає :

- 0,5-0,8 кг на одну персону, вина;;
- шампанського — 0,15 кг;
- коньяку, горілки — 0,1 л;
- соків, води — 0,25—0,5 л.

Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їх кількість залежить від виду бенкету, чисельності офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні.

Залежно від виду бенкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду. При підготовці до бенкету використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають з урахуванням особливостей інтер'єру зали, тематики свята.

Для накриття бенкетних столів використовують скатертини різної форми.

Кількість бенкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розстановки:

- якщо всі гості розміщуються за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини приблизно на 30 см;
- якщо почесні гості сидять за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини з боку, зверненого до залу, на 5-10 см від підлоги.

При визначенні кількості офіціантів, які беруть участь у подаванні страв і напоїв, використовують норми обслуговування.

За існуючими нормативами:

- на офіційному бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами один офіціант може обслужити - 3-4 особи;
- на неофіційному — 4-5 гостей.

При організації бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами:

- один офіціант може обслужити 9-12 осіб;
- бенкету-фуршету переважно з частковим обслуговуванням офіціантами — до 30 гостей.

Лекція 2

Бенкет за столом з повним
обслуговуванням офіційними

Підготовка до проведення бенкету

Підготовка до бенкету. Для проведення бенкету встановлюють бенкетні столи, стільці, крісла або напівкрісла (з невисокими спинками). При визначенні загальної довжини столу враховують, що на одне місце слід призначити 70-80 см довжини столу, у виняткових випадках - до 100 см довжини см.

Спеціальні столи надають змогу обідніх або спеціальних бенкетних столів завширшки 1,2—1,5 м (на двох Т-видних або круглих, розширених у підставі опорах). На кришку столів натягають спеціально зшиті (на шнурках) чохла з фланелі, накривають бенкетними скатерттинами.

Спеціальні столи має складати висотою — 30 см, на орціях висотою вище — 90—150 см.

✘ Не удается отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✘ Не удается отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✘ Не удается отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✘ Не удастся отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✘ Не удастся отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✘ Не удастся отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.


Схема розстановки бенкетних столів:

а- у одну лінію; б- у вигляді букви Т; в- у вигляді букви Ш; г- у вигляді букви П;
д- розташування по колу; е- кругла.

столів на відстані 40 см один від одного. Під час бенкету слід перевірити, щоб гості не стояли проти ніжок столу.

При проведенні бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами застосовують повне сервірування.

Для цього виконують підбір звні, закуски, ріжки, салат, виділяють столові прибори, закуски, столову ложку (для бенкету обіду), десертні набори — ніж, виделку, ложку.

 Не удалось отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл.
Если вместо рисунка в документе отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

При цьому використовують підставні, закуски, вирізки, тости, виделки, ложі — столові, чайні, закуски, столову ложку (для бенкету обіду), десертні набори — ніж, виделку, ложку.

До столового набору кожного учасника бенкету зліва за виріжковою тарілкою слід покласти картку-меню, в якій зазначений порядок подачі страв і напоїв. Якщо бенкету присутні іноземна делегація, меню має бути надруковане двома мовами — для гостей і влаштовувачів бенкету.

Правіше від картки іменю (над закусочною тарілкою до столу) набору цього гостя (відповідно до плану розміщення імен) кладуть конверт з картку, в якій вказується прізвище, ініціали, а іноді й звання запрошеного гостя. Стіл прикрашають гірляндю з квітів. Їх можна поставити й у невисокі вази, на головному столі — у центрі. Прикрасою столу можуть бути фрукти в красивих вазах. Часом їх подають наприкінці бенкету разом із сніданком, стравами гарячим напоєм.

При організації бенкетів належну увагу слід приділяти розміщенню його учасників за столом, а отже, і черговості їх обслуговування.

Розсадка гостей на бенкеті.

Перш за все, при розсадці гостей за столом необхідно скласти список розсилки запрошень. Гостей слід підбирати таким чином, щоб, по-перше, між ними не могли виникнути конфлікти чи то на політичному, чи на особистому або соціальному ґрунті.

По-друге, гостям слід віддавати шану, яка відповідає їх рангу, ніхто не повинен бути ображений не-достатньо виявленою гостинністю.

Основне правило розсадки ґрунтується із суворого дотримання старшинства згідно зі службовим та суспільно-політичним становищем гостей при визначенні їх місця за столом.

Оскільки місця за столом призначаються на більшості почесних об'їздах, а також вищестаршим, то, необ-хїдно надавати бїльш почеснї мїсця. Порушення цього правила може бути розцїнене як навмисне нанесення образи престижу гостя та пре-стижу держави, яку вїн представляє.

При складаннї плану розсади спочатку обирається почесне мїсце, яким вважається мїсце напроти вїх дверей.

Якщо дверї розкритї збоку, то почесне мїсце знаходиться напроти вїкон, якї виходять на вулицю.

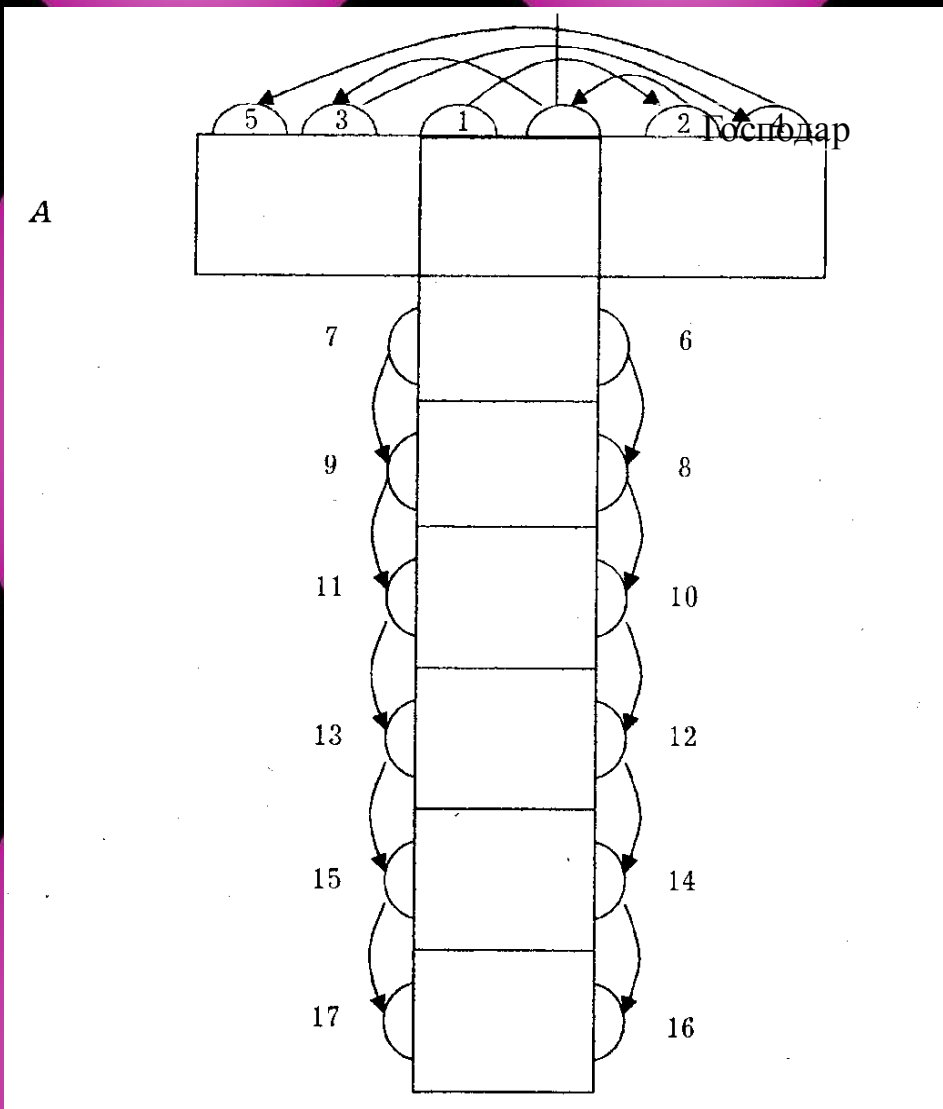
У Європі почесного гостя сядуть обличчям до залу оркестру. І ще ближче м'яке крісло гостя праворуч від господині (на прийомі з участю дружин) та праворуч від господаря (на офіційному прийомі).

Хоча в цьо-му правилі є й винятки, наприклад у Швеції почесного гостя садять ліво-руч від господині, почесну гостю праворуч від господаря. Далі ближче сядуть місця ліворуч від господині та ліворуч від господаря. У міру віддалення від господині та господаря місця стають менш почесними.

у дипломатичному прийнятті, де приймає лише офіційні гості, головним гостю може бути запропоноване місце за столом напроти господаря. Суверен або спадкоємний принц, запрошений у дипломатичну резиденцію, розглядається з точки зору протоколу так, якби він знаходився у себе вдома. Він займає місце на лівому столу, і перед ним стоїть, що означає гостинність. У такому випадку посадка за столом складається ра-зом з місцевою протокольною службою.

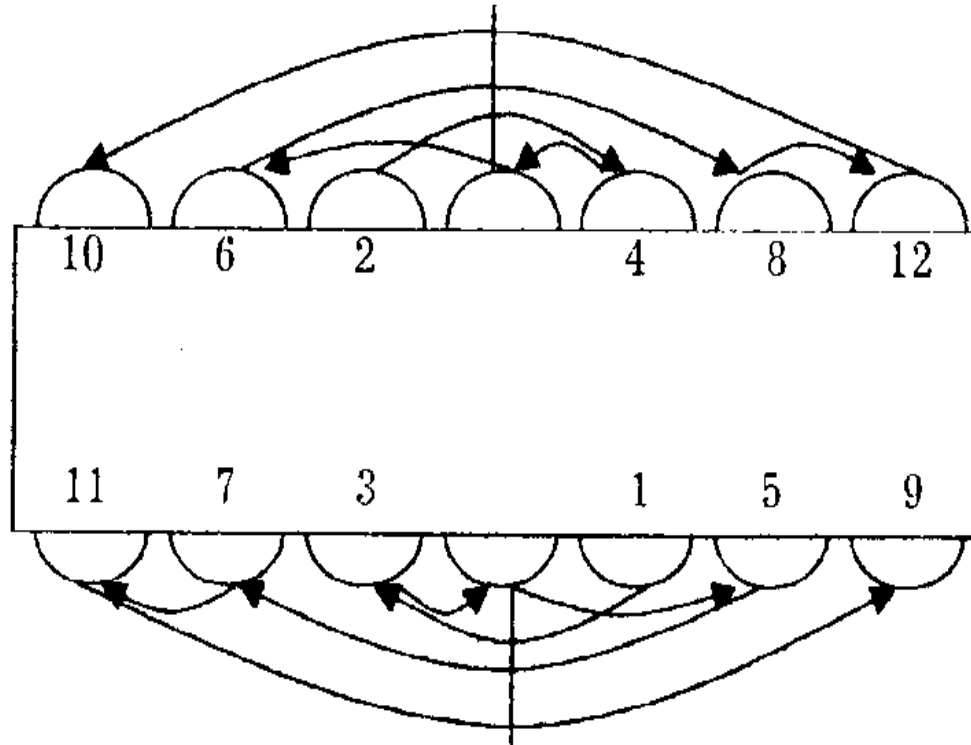
Обслуговування учасників бенкету.

Обслуговування бенкету здійснюється за схемою:



Господар

Б



Госп

Варіанти розсадки гостей за столом та черговості їх обслуговування згідно з протоколом.

У такому ж залі в зручному місці ставлять стіл, на якому знаходиться стілець, розміщені гостей з бенкету за столом. Крім учасників бенкету, можливі озна- йомитися з ним за легідь.

При організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами з великою кількістю учасників розробляється детальний план обслуговування.

Організатор бригаду офіціантів менеджер, який докладно вивчає схему організації обслуговування, поділяє бригаду на групи, кожна з них на підгрупи, визначає, хто, коли і яким чином здійснює подавання страв і напоїв гостям, забирає використаний посуд тощо.

Кількість офіціантів під час обслуговування залежить від асортименту страв, включених у меню, кількості гостей. При обслуговуванні офіційних прийомів на вищому рівні в парі з офіціантом, який подає страви, працює другий офіціант, який подає напої для 6—8 гостей.

Ті офіціанти можуть обслуговувати 12—16 осіб і подають страву одним — двома порціями. Якщо страву подають двома порціями, то перша подає основний продукт, другий — гарнір і соус.

Кожною бригадою веде старший офіціант або метрдотель за знаками, що офіціанти одночасно приступють до обслуговування.

Черговість входу офіціантів до залу залежить від номера сектора, який вони обслуговують: ті, хто обслуговує відвідувачів у віддалених секторах, заходять першими. Обслуговування гостей в усіх секторах починають одночасно.

Після того, як метрдотель доведе гостей до обслуговування, приступють офіціанти, які наливають напої, потім офіціанти, які подають страви.

Під час подачі страв в індивідуальних тарілках офіціант підходить до гостя справа і праворуч до ставлення перед ним тарілку. При подачі страв в обніс гостя підходять зліва і правою рукою за допомогою спеціальних наборів перекладають виріб на його тарілку.

Використаний посуд і набори забирають як з правого, так і з лівого боку відповідно правою і лівою рукою. Напої таким звичайним способом наливають праворуч з правого боку. Працівники повинні

Офіціанти, які подають страви і напої у різних секторах, повинні закінчити обслуговування одночасно.

Офіціанти, які подають страву, в основному приносять і подають її на тарілках.

Офіціанти, які подають напої, використовують їх і замінюють столовий посуд та набори. Подавати нову страву або забирати посуд слід обов'язково з дозволу гостя.

Якщо кава подається в окремій залі, вільні офіціанти виходять до зустрічі гостя у цій залі.

Якщо подається каву, налітати тарілки, розставити їх на стіл окремо від десертних тарілок.

Якщо до гарячих напоїв подається торт, для нього передбачені пиріжкові тарілки, попередньо забирають тарілки з-під фруктів.

Після коньяку лікер, чарки з яких і ставлять на стіл. Після цього гості п'ють абсолют лікер. Далі наливають каву, пропонують чай і подають повторно чай. Слідкують за порядком на столі.

До десерту може бути подане шампанське, яке наливають у келихи і подають одночасно з десертними стравами.

Відомим із звичаївного правління є подача страв системою, яка швидко здійснюється морозивом, парфе, суфле. Шампанське в цьому випадку наливають у келихи після того, як гості спожили більшу частину страв.

Кожні фрукти мають бути покладені в окремі чайні або вівій закусочні, має бути розміщена безпосередній близько від основної бенкетної.

Іноді для цього використовують приміщення, у якому проходила зустріч гостей.

У залі встановлюють невеликі столи (на 8—12 осіб) із красивою фактурою або накриті кольоровою скатерттю. На кожну стіл ставлять з фруктами, тостами, горішками тощо. Поряд з фруктами розміщують стопками пиріжкові або десертні тарілки, фруктові набори.



Каву подають у чашках, які заздалегідь наповнюють у піддонному приладженні, або ставлять кавові чашки на стіл і після того, як гості сіли, наливають каву. За бажанням відвідувача в чайній чашці подають чай, а кавову забирають.

За чашкою ставлять коньячну чарку (на прохання гостя її можуть замінити на лікерну).

За чашкою ставлять десертну чашку і десерт знаходиться на підсобному столі.

...и з конди... або лі... можуть
бути надані і в... В цьому випадку
офіціанти працюють у парі: один на таці несе
напої в пляшках і чарки, дру- гий з'ясовує у
гостя, який напій він питиме, наливає його в
чарку, встановлену на маленькій таці, яку
тримає лівої руці.

...конди... вире... а від
чашки... авлять пирі... ву тарілку.

Лекція 3

Бенкет за столом з частковим
обслуговування офіційними

Бенкет за столом із частковим обслуговуванням сільськими мешканцями або сільським характером найбільш поширеним.

Підготовка до проведення бенкету

На неофіційних бенкетах при розміщенні гостей за столом беруть до уваги традиційне, сімейне старшинство або певні обставини. Чоловік і дружині прийнято пропонувати місця в різних кінцях столу (але один не за другим). Якщо гості за столом декілька чоловіків, то чоловікам і жінкам можна запропонувати місця за різними столами. Виняток — наречений і наречена, господар і господарка — влаштовувачі свята.

ли при проведенні цього бенкету розташувати так, щоб при бенкеті був повним обслуговуванням офіціантами.

Сервіровка. Кількість же предметів сервірування зменшується. Стіл можна сервірувати без підставної тарілки, тобто для кожного гостя ставлять лише закусочну і пиріжкову тарілки, десертні набори — десертний і столовий, а також віночок.

Стіл ставлять кружечок, чарку для вина і горілки. Десертні набори краще подати разом з десертом.

У середину столу ставлять холодні страви і закуски, алкогольні та безалкогольні напої.

Столи прикрашають квітами у вазах і вазами, наповненими фруктами. На банкетних столах оменце ставлять тричі.

Банкет за столом з частковим договором офіціанта



Говування

Підборіть порційне меню в посуду для проведення бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами виходять із кількості порцій замовлених страв і довжини столу.

Стіл умовно можна поділити на секції довжиною приблизно 2,5 м. На кожній із них асортимент закусок повторюється для 6-10 гостей, це дозволяє кожному гостю за столом не звертатись за допомогою до офіціанта, взяти будь-яку закуску.

У меню шведського бенкету включають різні види асортименту холодних закусок, які замовляють по 1/2 порції на кожного учасника, іноді й менше.

Гостям можуть бути запропоновані гарячі закуски і гарячі страви (1-2 найменування).

У меню бенкету-обіду включають першу страву. Після завершення подають снідкові страви, фрукти та напої, десертські страви.

У великій кількості учасників бенкету офіціанти розділяють на бригади для обслуговування одного або декількох столів.

Стіл (столи) у свою чергу можна поділити на сектори, за кожним з яких закріплюють офіціанта.

Залежно від місця цих умов, за час 1,5 години до банкетного столу слід доставити страву закуски.

Якщо в залі встановлено декілька столів, то метрдотель розраховує, яка кількість страв, буфетної продукції і напоїв має бути поставлена на кожний стіл, і повідомляє офіціантам і бригадирам офіціантський план їх розподілення.

У висхідному суді їжа подається ближче до центру столу, а в низхідному – ближче до предмету сервірування. Страви із риби, м'яса, овочів необхідно чергувати.



Фрагмент сервіровки столу для бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами

Для закусок на різних місцях рівномірно розставити пляшки з напоями, а також бути зверненими етикетками у бік гостей.

За погодженням з замовником незадовго до початку бенкету напої відкорковуються (за винятком пляшок з водою, пивом, квасом та інших, що мають кроненкоркове закупорювання).

Для відкриття пляшки горлечко протирається. Пляшки з циті кроненкорками відкриваються після завершення гостей до столу (перед наданням).

Офіціант збирають з сервіром на столі, збирають викладані набори тарілки, ставлять перед гостями чисті, забирають зі столу багатопорційний посуд, що звільнився, і пляшки. Заміна посуду здійснюється перед подаванням м'ясної закуски, першої другої та солонкої страв.

Для однієї страви багатопорційного посуді можуть бути подані гостям тарілки або порціонні вані в одній столовій тарілці індивідуально кожному.

У першому випадку кожним гостем по тарілці ставлять смілку столу відповідно до столові набори, потім підходять зліва, наближають блюдо до того тарілки і пропонують перекласти порцію в тарілку або офіціанти роблять це самі.

У другому випадку гарячі страви приносять в одній тарілці, підходять до кожного гостя зліва і прикладаючи тарілку лівою рукою (випадком зліва лівою рукою) ставлять її перед ним.

Передньою стією перевіряють відповідними
столовими наборами.

Вино подають перед подаванням чергової
страви або ж відразу після цього. Перед
подаванням солодких страв зі столу забирають усі
зайві предмети, залишають лише фужери, келихи
для шампанського, модерні чарки, вази з фрук-
тами. На середину столу ставлять тільки тістечка,
цукерки, додати перевіряють тарітний
тарілками наборами.

Завершують бенкет подаванням гарячих
напоїв (кави, чаю).

Лекція 4

Бенкет-чай бенкет-мова.

Бенкет-чай організовують у великих закладах, у яких встановлено круглі й овальні столи, а за відсутності квадратної або прямокутної форми, стільці крісла, напівкрісла, а іноді й дивани.

Підготовка до бенкету.

Столи накривають скатертками і серветками ніжних кольорів і відтінків. Для прикраси бенкету-чаю використовують декоративний чайний посуд, десертні тарілки, десертні і фруктові набори, кришталеві чарки, келихи, розетки, вазочки для варення, вази для квітів, фруктів, кондитерських виробів.



Посуд для сервіровки бенкету-чай

Салатна тарілка. Салат може бути сервірований на тарілці або в салатній чашці. Салатні тарілки та салатні чашки у разі потреби — келихи для шампанського, за склом кладуть фруктові набори.

Тарілки для фруктів ставлять на стіл стопками по 4-6 штук. Самовар ставлять на основний стіл зліва від гостя, а самобіжний самовар — від гостя до основного зліва від стільця. Під чайний столик чайники із заваркою та чашки розміщують біля самовара.

На стіл можуть бути подані десертні страви, фрукти, кондитерські вироби, булочки, калачі, горіхи, маринований салат, варення, десертні соуси, мюслі та напівсудовина, креми, десерти, коньяк.

Воду в пляшках і фужерах ставлять на окремому столі.



Обслуговування. Офіціанти запрошують гостей до закритого залу і допомагають їм сісти придивляючись більше уважливим жінкам старшим за віком. Спершу гостям пропонують солодкі страви і вина. Страви в креманках на пиріжковій тарілці ставлять перед гостем справа правою рукою. На тарілці ручкою вправо владуть десертну або чайну ложку.

При подаванні солодких страв обнос до гостя ведуть за столом, наближаючись до гостя десертні тарілки, повернувши у бік гостя набори для розкладання, і пропонують взяти частину страви. За бажанням гостя офіціант робить це сам, взявши в праву руку набори для розкладання.

Після солодких страв подають гарячі напої. Для цього користуються перед кожним курсом ставлять на стіл тарілки та чашки або чашки та чашки. Після закінчення сервіровки, приносять чай, каву, попередньо поставивши на стіл гарячі вершки, молоко і лимон.

Чашки з гарячими напоями ставлять справа від десертних тарілок. Після цього офіціанти пропонують мускат, коньяк, лікери, каву. Якщо на столі не залишилося лікерів, подають коньяк. При багатій гості в чашку ще чаю можна налити на підсобному столі, бажано в іншу чашку або в ту саму, якщо в ній немає лимона й осаду, і подати гостю.

Чай і бенкет ара не є господарським ініціантом. Цьому в порядку допомагають подавати чай гостям, які сидять далеко від входу, а також підносять чисті чашки і чайник із заваркою. На прохання господині чай може наливати офіціант.

Бенкет-чай триває не більше двох годин. Обслуговує його бригада офіціантів, кількість якої визначається з розрахунку два офіціанти на десять гостей.

Банкет-кава є різновидом банкету частковим обслуговуванням офіційним і носить офіційний характер. Такого організують з приводом невеликих урочистих випадків. Кількість гостей на таких бенкетах невелике. Час для проведення найчастіше від 16 до 18 год, тривалість не більш 2 год.

Розміщення гостей за столом зазвичай довільне, але для офіційних гостей і організаторів банкету відводять окремі столи, а організування банкету з великою кількістю учасників декількома столами — окремий центральний стіл. Кількість гостей на таких бенкетів невелика.

Підготовка до бенкету — це проведення найчастіше від 16 до 24 год, триває — не більше 2 годиню. Рекомендовані меблі — стіл (при незначній кількості гостей передбачають загальний стіл, якщо кількість запрошених більше 24, можливе розсадження за декількома столами, як правило, круглої або овальної форми) та стільці — чіп'які або напівм'які.

Стіл є у центрі залу або біля стіни, поруч зі світильниками (бра), розташовують так, щоб залишалося достатньо місця для проходів гостей і офіціантів. Стільці приставляють до столу згідно зі схемою розсадки гостей.

Додатково можуть бути подані несолоні солодкі закусочки (млинці з яблуками, варенням, яблука в тісті, білі вершки, морозиво, суфле, самбуки, муси, желе тощо.), пироги, торти, тістечка, кекси, печиво, варення, ягоди, фрукти. Крім кави гостям повинен бути запропонований чай на випадок, якщо гість захоче випити чай. При обслуговуванні столу гостям також пропонуються лікери, вершечки тощо.

Сервірування столу. Перед приходом гостей офіціанти виставляють на буфербродівку шапе, торт, розрізані на шматки лимони, цукорницю, цукорницю посередині, посередині розміщують на заступування на об'єкті столу, виставляють воду кип'ячену та холоджену в склячках на посередину столу, цукорницю.

Індивідуально сервірують місця за столом. Сервірування, розміщення гостей закінчене. У цей час офіціанти, взявши кавники, розливають каву по чашках. Сервірувати стіл кавовими чашками можна тільки того, як гості сіли за столи. Кава, розливаючи чашки, офіціантам приносить офіціанти вносять каву на підносках, розставляють столи перед гостями. За традицією молоко або вершки вони пропонують кожному гостю при подачі кави і наливають за їх бажанням. Після цього молочник і вершковник краще залишити на столі.

Організація обслуговування

Техніку сервісу кави слід вивчати і вдосконалювати офіціантам і членам бригади декількох варіантів:

декількох варіантів:

- 1) кожному гостю офіціант подає каву в кавовій чашці з блюдцем і кавовою ложкою. Чашку з таці він знімає правою рукою і подає її справа від гостя;
- 2) офіціант бере в ліву руку, попередньо поставлену на стіл чашку разом з блюдцем і ложкою наповненою кавою з правою рукою і ставить на стіл правою рукою зліва від гостя. Обслуговує, просуваючись уздовж столу зліва направо;

3) офіціант бере в праву руку кавову чашку разом з блюдцем ложкою, наповнює її лівою рукою. Подає правою рукою справа гостю. Обслужуючи, просуваячись уздовж столу справа наліво;

4) просуваячись уздовж столу справа наліво, офіціант зупиняється біля кожного гостя і правою рукою з кавника, обгорненого серветкою, наповнює попередньо поставлені кавові чашки на столі.

Слід врахувати, що деякі гості віддають перевагу чаю. У цьому випадку на столі гостю подають кавову чашку зі сливу прибирають, а чай, проціджений через ситечко, подають у чайній чашці з блюдцем, на яке покладена чайна ложка.

Лимонні смаю подають у розетці. Тільки після того, як гості з'являються офіціант повинен понести гостям лимон як або лікер, заливаючи їх чарки. Техніка подачі спиртних напоїв складається з декількох операцій, які потребують взаємодії між офіціантами. Поки один з офіціантів, взявши тацю з поставленими на ньому коньячними і лікерними чарками і пляшками з коньяком і лікером, підходить до столу, інший стоїть над гостями з іншої сторони від нього. Інший офіціант, який працює з ним у парі, з маленькою тацею в руці також підходить до столу.

Офіціант звертається до кожного гостя і, отримавши його згоду, ставить на м'яцьку тацю відповідну чарку, після чого гостя напої поставивши пляшку на тацю другому офіціантові, підносить гостю чарку на таці.

Якщо офіціант за згодою гостя доливає з кавника або пляшки в звільнилася посуд кави або коньяк, то це не суперечить етикету, а от чай у звільнену чашку, якщо в ній залишився лимон, не доливають, треба поставити на стіл чай і чай іншої чашки, наповнені на підсобному столі.

При обслуговуванні гостей офіціант повинен стежити за порядком на столах — прибирати непотрібні і використані предмети.

Лекція 5

Бенкет-куршет

Для організації бенкету фуршету використовують столи завдовжки 0,9 м, завширшки 1,2—1,4 м, завдовжки не більше 1 м.

Для цього використовують фуршетні столи різної форми, з яких можна компонувати святковий стіл різного розміру та форми, також використовують столи-трансформери



При визначенні загальної довжини столів виходять за норматив 4 м на одну особу.

Функції столів можуть бути по різному:

- в один ряд;
- кількома рядами;
- у вигляді кола, еліпса, квадрата з округленням кутів;
- також літерами Т, П, І тощо.



Крім основних функціональних столів у залі в зручних місцях (переважно біля входу) представляють додаткові – круглі, квадратної або прямокутної форми.

Біля цих столів гості можуть їсти і пити або ставити на них використані тарілки, чарки, келихи тощо.



У банкетному залі можуть бути передбачені невеличкі столи (приблизно на 6 осіб) кріслами для гостей, яким важливо жити і жити.

Крім того, біля столів встановлюють підсобні столи для запасних тарілок, наборів, чарок, серветок.

Фуршетні столи накривають таким чином, щоб спуск скатертини з усіх боків був 10 см від підлоги. Скатертини на столі, а також, як усі всі предмети порівняні. Серветки середньо і рекомендується накривати м'якою товстою тканиною, що попереджає биття посуду, всмоктує випадково пролиту рідину.

Якщо стіл накривають кількома вузькими скатертинуми, слід пов'язати нижній кінці двох з них, якщо накривають шестигонний стіл одного та іншого боку.

Потім їх прикріплюють до сукна столу ниткою і третьою скатертиную накривають його так, щоб вона звисала тільки з торців, при цьому один її край висівняють по краю столу, а другий — підвертають по протилежному краю. Якщо край скатертини нерівний, його можна підвернути. Кінець дуже довгої скатертини можна підкрутити валиком під стіл (з боку, протилежного головному входу) або зробити складку, для чого її підвертають на торці усередину на стіл.



Для перевірення столу використовують столові прибори і набір посуду, кількість яких залежить від кількості осіб і нормативна на одну персону:

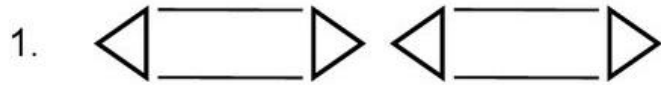
Тарілки закусочні	1,5—2
Тарілки пиріжкові	0,5—0,75
Ножі закусочні	0,5
Ножі десертні	0,25
Виделиця закусочні	0,75—1
Виделиця десертні	0,5—0,75
Фужери	0,75—1
Склянки для соків	0,25—0,5
Чарки	2—2,5

Сервірування фуршетних столів починають із розстановки склянок та кришталевих посуду.

Залежно від напоїв, що будуть подані на банкеті, стіл сервірують різними видами чарок і велихів за винятком бокалів для шампанського і пива, лікерних і коньячних чарок.

Існує декілька варіантів сервірування фуршетного столу скляним посудом

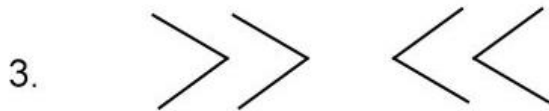
Варіанти розташування посуду зі сніжком для
бенівих імету



«у два ряди»



«ЗМІЙКОЮ»



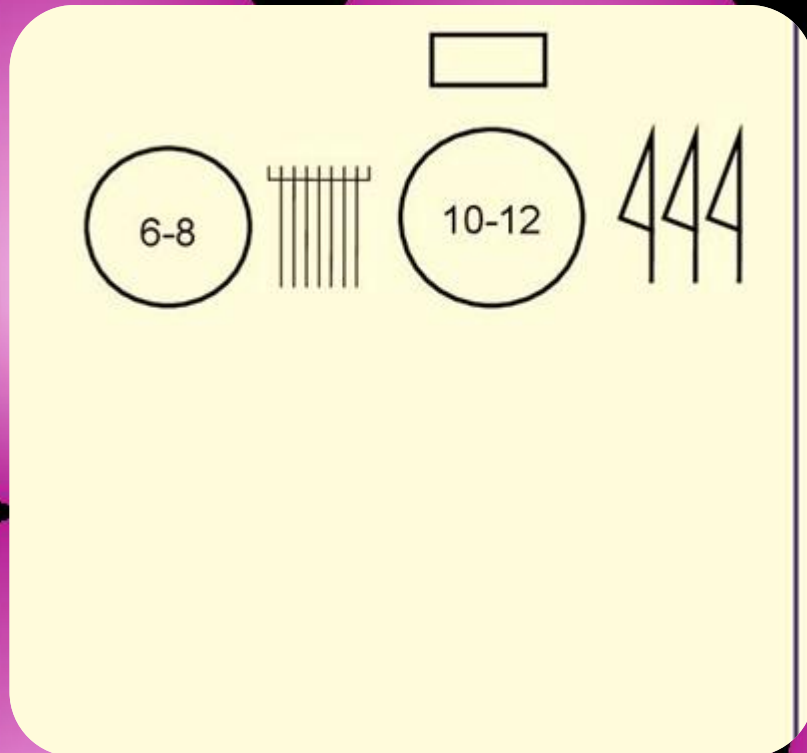
«ЯЛИНКОЮ»



«групами»

Розташування наборів на бенкеті-смушеті

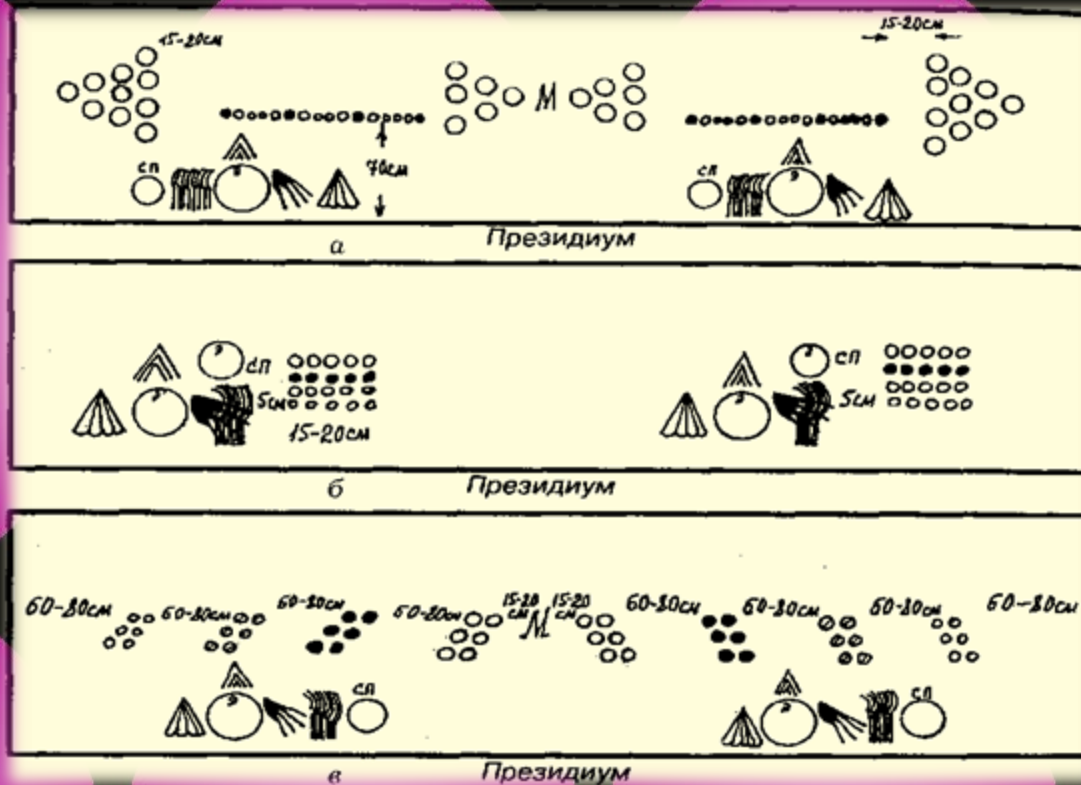
Схема розташування наборів на зоні сервірування



Сервіровка включає:
Тарілки закусочні 10-12 шт.
Тарілки пиріжкові 6-8 шт.
Виделки закусочні 20 шт.
Ножі закусочні 10 шт.
Серветки

Столовий посуд встановлюється стопками

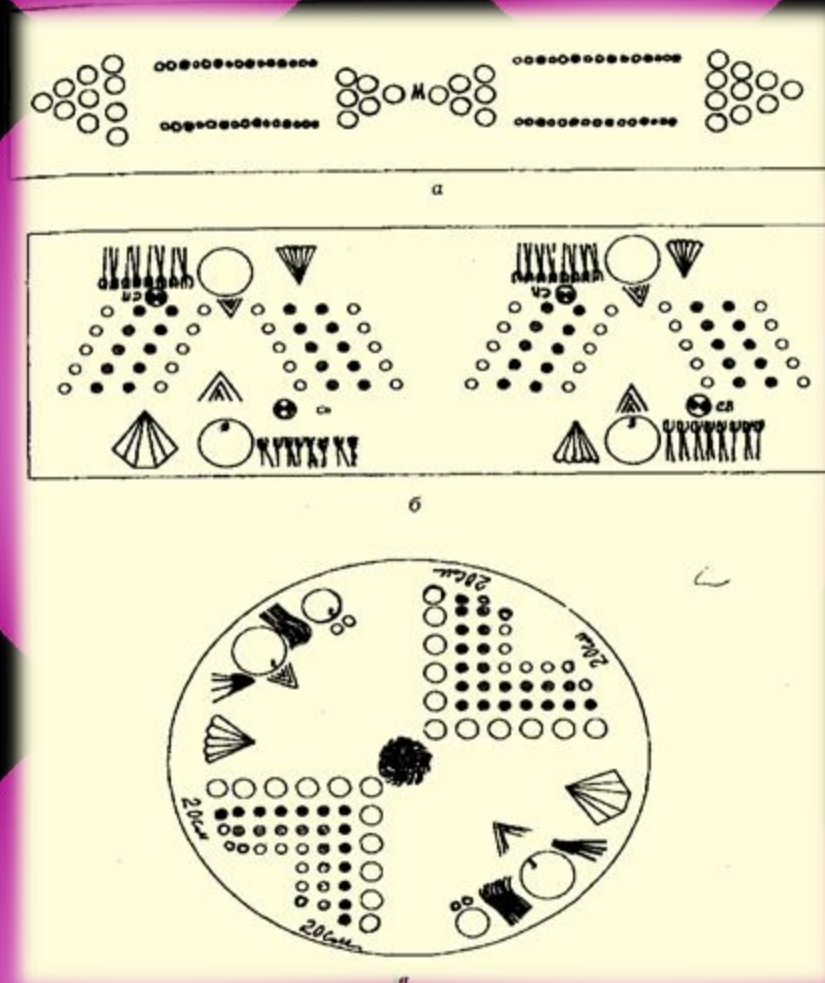
Однією стороною середівка столу для пр



а - у одну лінію; б - посольська; в - групами.

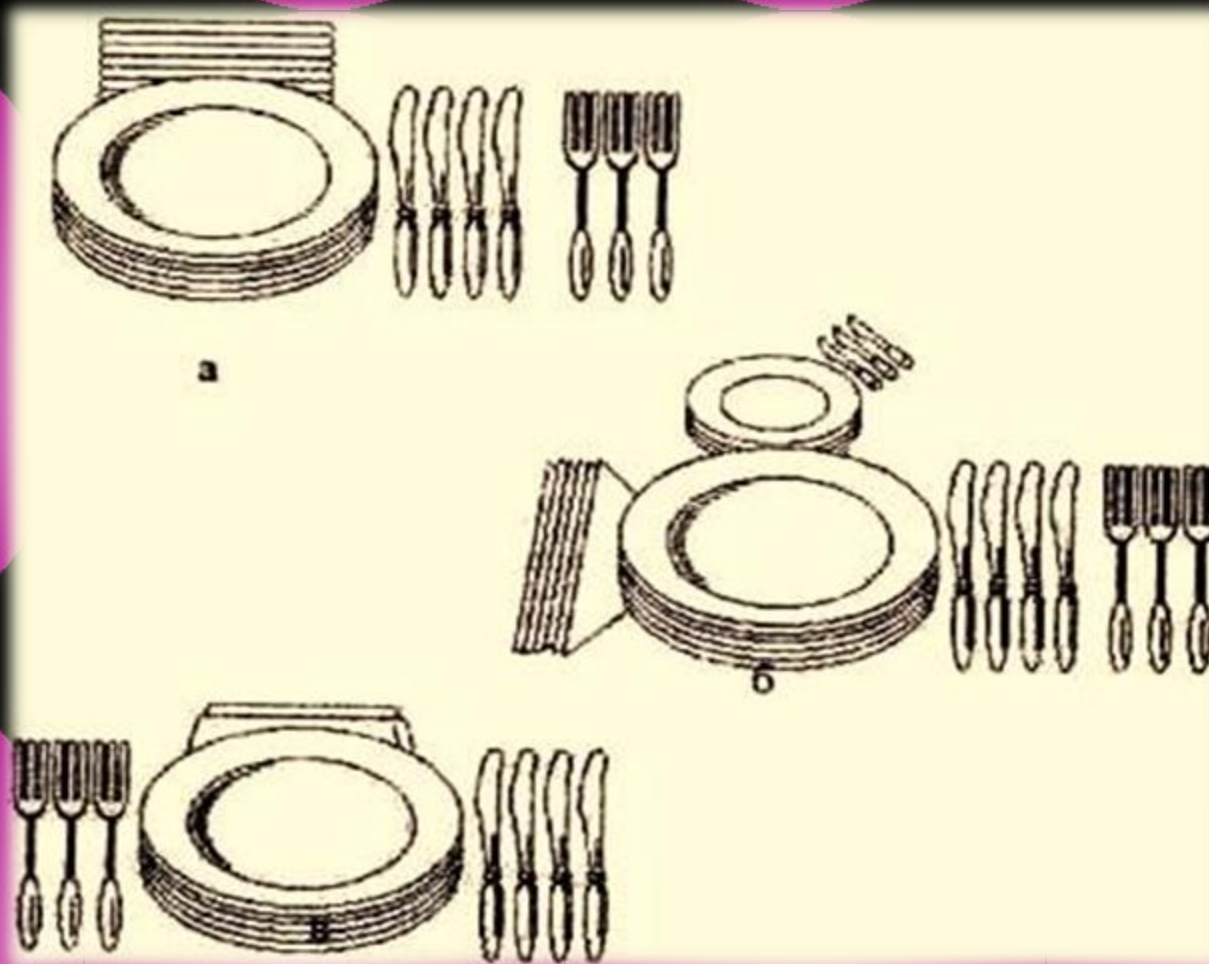
а-у дві лінії; б- групами; в- ялинкою

Двустороння сервіровка:



а - у дві лінії; б - групами; в - ялинкою

Встановка посуду на бенкеті за шеті



Чарки розміщують між трикутниками із фужерів у двох рядках відстань між ними приблизно однакова. Чергування чарок в обох рядах повинно бути однаковим. Стопки для соків ставлять біля фужерів із двох боків від кожного трикутника. Між рядами чарок ставлять напої, вази з квітами, із зовнішнього боку — страви з холодними закусками.

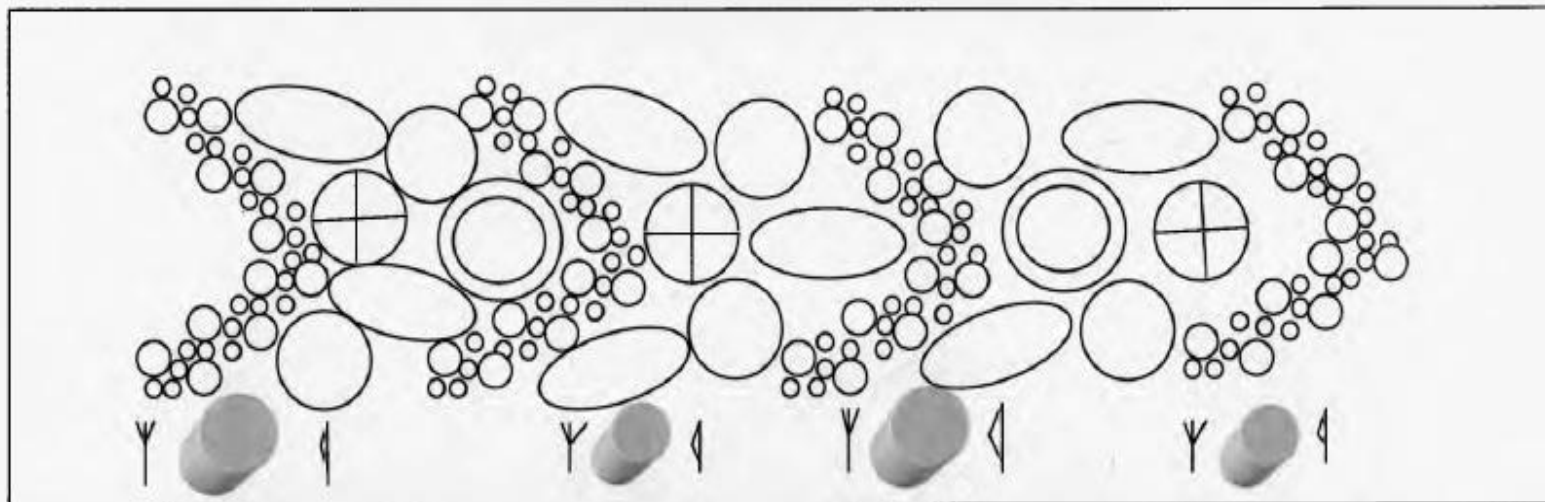


При оформленні «Середів і чарок з чайкою» по осі столу розміщують сервіри групи з відстанню 1 м. Поряд із фужерами під кутом 45° до осі столу ставлять лафітні, рейнвейні, горілчані чарки (групами по 3—6 шт.).

Напої в пляшках ставлять всередині утворених чарками кутів, а страви із закусками — із зовнішнього боку.



Під розставляють «ялинкою» по вздовжній осі столу через інтервал 1 м по фужери по 3 штуки, під кутом 45° до осі столу розставляють рейнські, лафітні та горілчані чарки, складені трикутниками по 3 штуки (рис. 2.7, в). Пляшки з водою і пивом ставлять поряд із фужерами, з алкогольними напоями — всередині утвореної чарками лінії. Страви з закусками розміщують на кожній боці столу паралельно рядам фужерів.



- чарки усіх видів



- стакани для води, соків



- менажниці для овочевих солінь



- вази двоjarусні для фруктів, тістечок



- таріль кругла (для м'ясної гастрономії, овочів)



- таріль овальна (для рибної гастрономії)



- тарілки закусочні (стопками по 6-10 шт.)



- тарілки десертні (стопками по 4-6 шт.)

При розставлянні фужерів, чарок групами по
поздовжній осі столу з інтервалом 45 см. Інтервалами
20—30 см розміщують фужери та чарки.
Можливо і одностороннє їх розміщення групами.
При такому сервіруванні напої, фрукти і квіти
ставлять в інтервалі між групами фужерів, чарок або
за ними. Всі інші предмети сервірування і закуски
розставляють на кожному боці столу по обидва боки
груп чарок.



При однобічному сервіруванні в один ряд чарки чергують, а при сервіруванні в два ряди — у центрі столу можна поставити дві двохтрикутні вази по 3—6 чарок у кожному з кінців — по 10—15. Вази з фруктами і квітами, а також вина ставлять біля чарок, воду і пиво — поряд із фужерами. Страви і закуски розміщують перед тарілками





На відстані 1—1,5 м від уздовжнього краю столу ставлять закусочні тарілки стопками по 6—10 штук.

Зліва від них кладуть

закусочні виделки, справа — закусочні ножі.

Столові прибори можна розмістити зліва — ножі за ними — виделки. Якщо має бути більше ніж 10 осіб. Над закусочними вистановлені стопками по 4—6 штук пиріжкові тарілки. Поряд з ними справа розміщують фруктові ножі і виделки.

Офіціант обносить гостей, пропонує їм самим взяти салат або розкрити це самим. Це право рукою подає такому собі першому і краще працювати в парі: один офіціант несе тарілку зі стравами, другий перекладає страву на мілку тарілку і з наборами подає гостю.

Можна використати для цього і пересувні фуршетні підставки та фуршетні візки.

Після перших закусок обнос подає гарячі страви. У тарілках, на тарілках або кружечках, баранчиків, котлетки кладуть на тацю з рити серветкою. На ручки кокетки на дівають папільйотки. Біля краю таці кладуть кокетні виделки або чайні ложки. На таці стопкою розміщують паперові серветки.

Якщо вносять страву, офіціант неносить у металевому посуді, а влізв руку самперекладає в лівий ручок щоб захищати руку від опіку. При подаванні риби, смаженої в тісті, невеликих котлет, люля-кебаб на блюдо ставлять також стопку зі шпажками. У правій руці офіціант тримає тарілку для використаних шпажок.

Гарячі страви можуть бути подані на тарі. Основний продукт подають на тарі, а соуси або баранина в соусі в окрему тарілку, порційні розміщують на стопку хлібок, столові набори й хліб. Офіціант підходить до гостей, пропонуючи їм взяти страву або за їх бажанням подає її сам.

Під час гарячих сніданків подають салат. На та-
цю, покриту серветкою, вставляють дві кре-
манки, і кладуть десертні або чайні ложки. У цей час
або після десерту гостям пропонують шам-
панське. Його несуть на таці, накритій сервет-
кою, у келихах, наповнених на дві третини їх місткості.
Завершують бенкет подаванням кави. Офі-
ціант переносить таці на ліву руку, праву ста-
вить чашку на стіл, де каву подають у
бажанні гостя в чашку і кладе щипцями кілька
кусочків цукру, а потім пропонує каву гостю.

Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-фуршет-десерт має багато спільного з бенкетом і фуршетом. Відмінності його особливості полягають у наступному. Бенкет-фуршет-десерт організовують головним чином як доповнення до основного бенкету. У меню включають різноманітний асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, печиво, пряники, печиво, прозирок), гарячі і холодні напої, соки, фруктові вина, шампанське, коньяк, лікер (рис. 2.12), також 2—3 види бутербродів.

Для оформлення банкетного столу використовують такі види столового посуду і наборів: мадерні чарки, фужери, велики для шампанського, десертні тарілки і набори, фруктові ножі. Фужери ставлять групами на кінцях столу, мадерні чарки і велики для шампанського — групами або рядами поряд з ними розміщують. Десертні тарілки ставлять по парам по 2 штуки на кожній стороні столу довжиною 1,5 м. З боків ставлять десертні та фруктові набори.

Під час столу подають різні розміри вазу квітів, бооків симетрично наповнену оригінальному упакуванні, високі вази з фруктами. На обох боків від осової лінії на нижчих вазах і блюдах ставлять кондитерські вироби, цукерки, горішки і журавлину в цукрі, жельовані солодкі страви та інші вироби. В основ подають гарячі й заморожені солодкі страви (морозиво, парфе). Завершують бенкет цими напоями (кавою, чаєм).











Лекція 6

Організація «шведського столу»

У багатьох ресторанах, особливо при готельних, широко застосовується форма обслуговування, яка отримала назву "шведський стіл".

У ресторанах і кафе, в яких постійно снідає, обідає і вечеряє велика кількість відвідувачів, а також при організації харчування цільових груп ця форма обслуговування має ряд переваг: вона збільшує пропускну спроможність торгівельного залу, прискорює обслуговування та потребує меншої кількості кваліфікованого персоналу.

Загальні принципи організації.

Форма обслуговування споживачів «шведський стіл (лінія)» (Smorgasbord) широко застосовується в закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, бранчів, обідів, вечерь.

Назва «шведський стіл» універсальна і об'єднує обидва терміни.

Найчастіше поняття «шведська лінія» стосується лінії спеціалізованих прилавків самообслуговування, які зроблені на замовлення і є складовими елементами дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства.

Головна відмінність «шведської лінії» від лінії прилавків самообслуговування полягає в тому, що тут кількість та вага порції кожної страви не обмежена для споживача.

Поняття «шведський стіл» стосується тимчасового спорудження, на якому розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримання певних страв у гарячому стані.

Підготовка до обслуговування.

Столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і виробів на «шведській лінії» монтуються у пряму або ламану лінію, відповідно до інтер'єру приміщення ресторану



Вони можуть бути стаціонарними або пересувними. Для прискорення обслуговування лінію можуть встановлювати з одно- чи двостороннім підходом споживачів. Відстань між «шведською лінією» та зоною споживання їжі в ресторанній залі або кафе має бути не менше 1,5 м.

«Шведські столи» можуть бути також нетрадиційних розмірів і конфігурації: круглі, овальні, квадратні чи прямокутні.

Для організації «шведського столу» виділяють окрему залу або його частину. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи «шведського столу», вартість сніданку (обіду, вечері), асортимент продукції.

Сьогодні на ринку пропонується великий асортимент професіонального ресторанного обладнання для цієї форми обслуговування. Це пересувне устаткування з лампами для освітлення і підігрівання страв, набором ємностей (лотків, контейнерів) для зберігання їжі; для холодних страв встановлюють охолоджувані секції.



Асортимент продукції на «шведській лінії» чи на столі розміщують у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі — молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви з риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками може бути розміщена полиця, на якій знаходяться хлібобулочні вироби (в т. ч. власного виробництва) в кошиках, покритих лляними серветками. Кошики зі звичайними, національними та дієтичними видами хліба розміщують у кінці «шведської лінії», щоб споживачі могли його взяти з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розміщують або біля відповідних страв, або в окремому місці «шведської лінії».

Для приготування гарячих закусок у лінію вмонтовують настільну чи пересувну плиту. Для підтримання супів або гарячих страв у гарячому стані в лінію включаються прилавки із вбудованими мармітами з місцями для гастроємностей або при організації «шведського столу» — з настільними мармітами *Chafing-Dishes* (чефендішами).

Для відповідного посуду встановлюють пересувні візки для підігрівання.

При організації «шведського столу» у разі відсутності відповідного устаткування встановлюють фуршетні чи спеціальні столи. При цьому довжина однієї лінії складає 3-4 м, ширина — 1,5-2 м, висота — 0,75-0,9 м.



Столи накривають білою чи іншого кольору скатертиною та створюють «юпку» відповідної довжини (на 0,5 см від підлоги). Для економії місця використовують відповідний посуд (прямокутний, трикутний, квадратний, багатопверховий, типу етажерки тощо), створюють гірку посередині столу вздовж його осі або у вигляді драбин (дві-три) при пристінному розміщенні та односторонньому підході.

Залежно від площі обідньої зали, його конфігурації, наявності та розташування дверей, вікон, колон, ніш тощо, а також від кількості відвідувачів, які можуть прийти одночасно, тут встановлюють один або кілька роздавальних столів завдовжки 4-5 м для розміщення закусок і страв, включених у меню.

Роздавальні столи розставляють на відстані 1-1,5 м від стін, причому враховується необхідність виключення зустрічних потоків відвідувачів. Біля кожного роздавального столу ставлять один - два столики для чистих тарілок і столових наборів. На решті площі розміщують обідні столи і стільці. їх накривають білими або кольоровими скатертинами. Якщо поверхня столів має гігієнічне покриття, накривати їх не обов'язково.

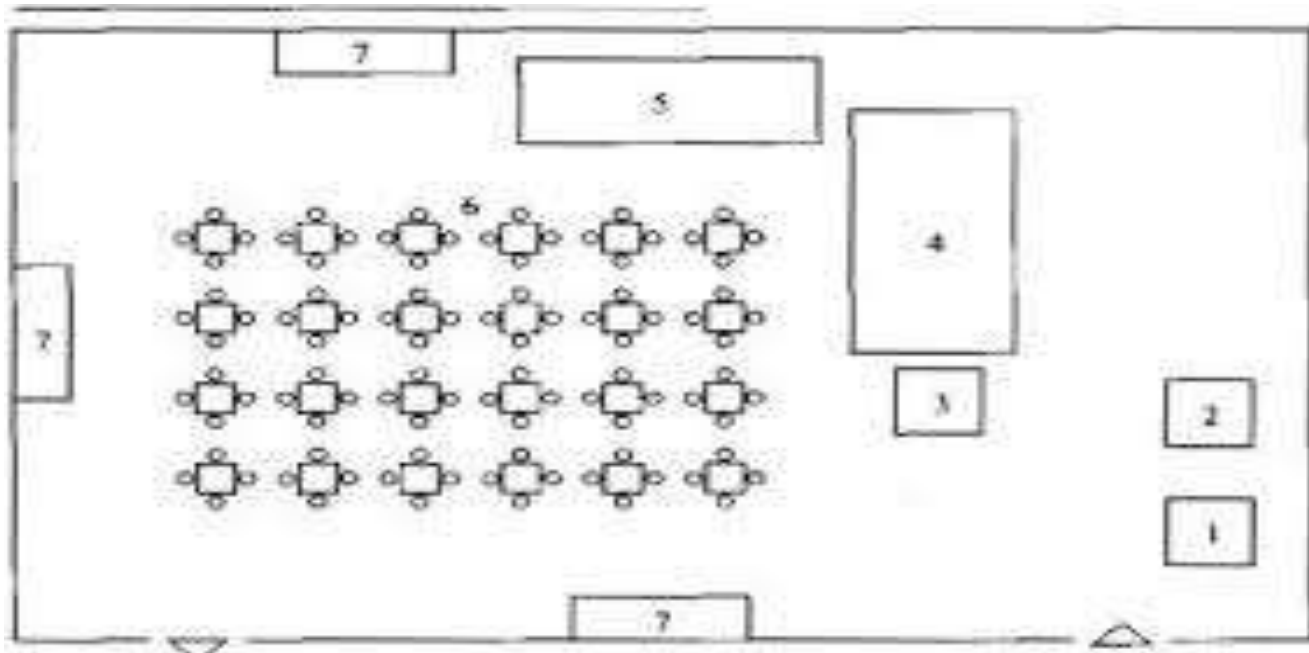


Рисунок 1— Схема обслуговування по типу «шведський стіл»

1-стійка адміністратора;

2-стіл для хлібобулочних виробів;

3- стіл для тарілок;

4-стіл для холодних закусок і напоїв;

5 - стіл для гарячих страв;

6 - обідні столи;

7 - серванти і підсобні столи.

Асортимент продукції «шведського столу» залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). У ранішні години рекомендується використовувати один із варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (cereals), мюслі, корфлейкс, рибна гастрономія (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски тощо), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, випічка, чай, кава, какао тощо. На багато порційні тарілі розкладають набори для перекладання — столові виделки та ложки, лопатки, щипці тощо.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для зберігання яєць у теплому стані, в який вмонтовані чарки-підставки із вогнетривкого матеріалу та тостер.

В меню обіду включають 12—16 найменувань холодних закусок, 2-3 найменування супів, 4-6 гарячих страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої.

До меню вечері на «шведському столі» включають 8-10 найменувань холодних закусок, 4-6 гарячих страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої.

Асортимент страв та кулінарних виробів слід міняти по днях тижня та проводити тижні національної кухні (вітчизняної та кухонь мешканців готельного комплексу). Доцільно організовувати окремий десертний стіл для десерту, борошняних кондитерських виробів, гарячих напоїв, на якому розміщують стопки десертних тарілок, чайні та кавові чашки з блюдцями, десертні, фруктові набори, серветки, набори для перекладання, вази-етажерки для тістечок, тарілі з ковпаком із прозорого матеріалу, розетки для варення тощо. Для гарячої води доцільно використовувати електрочайники, електросамовари, термоси, кип'ятильники тощо.

Сервіровка

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для зберігання яєць у теплому стані, в який вмонтовані чарки-підставки із вогнетривкого матеріалу та ставлять також пляшки з мінеральною водою або тостер.

В меню з такою, салатники із льодом (влітку) на піріжковій (закусочній), тарілці з лляною холодних закусок, 2-3 найменування супів, 4-6 гарячих страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби та гарячі напої, соки та фірмові напої.

Окрема тема — напої. Якщо готель не працює по системі «все включено», то на вечері всі соки, вода та вина продаються за окрему платню і в меню вечері на «шведському столі» «шведський стіл» у жодному випадку не входять.

До меню вечері на «шведському столі» включають 8-10 найменувань холодних закусок, 4-6 гарячих страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої.

Проте на сніданку — сік, кава, какао, чай — все безкоштовно.

Якість та кількість всіх напоїв, як платних, так і безкоштовних, залежить знову-таки від особливостей країни і шеф-кухара, і у меншій мірі — від кількості зірок готелю.

Якщо ви живете в європейському готелі, будь то 5 зірок або 2 зірки, - вам рідко запропонують на сніданок свіжий вичавлений сік. А натуральні соки зазвичай з'являються в турецьких та східно азійських їдальнях — чим далі від Європи, тим краще. На Мальдівах, наприклад, вас напоють соком з свіжого ананаса або кавуна. У Туреччині ж, все, як правило, обмежується апельсином.

Організація обслуговування. Під час обіду чи вечері в залі може бути організований продаж напоїв за готівку через барну стійку чи за допомогою пересувних візків. Для обслуговування «шведського столу» в ресторані створюють бригади кухарів чи офіціантів. Кожний робітник, що входить до складу бригади, виконує конкретну роботу (сервірування столів, отримання та поповнення асортименту страв та закусок під час сніданків, обідів, вечерь, приготування гарячих страв, сервірування десертного столу та його поповнення десертними стравами і гарячими напоями, прибирання використаного посуду тощо).

«Шведський стіл» працює за методом самообслуговування, але в п'ятизіркових готелях вільний офіціант зобов'язаний про всяк випадок запропонувати споживачам свою допомогу. У деяких місцях навіть передбачена спеціальна посада буфетника, який займається виключно «наглядом» за шведським столом: приносить тарілки, змінює прилади, стежить за чистотою.

Кухня, в свою чергу, заздалегідь готує десерти, хліб, холодні страви і безпосередньо перед початком роботи ресторану - гаряче. Все це за 5 хвилин до відкриття викладається на шведський стіл, плівки знімаються - і ресторан готовий до обслуговування.

На шведському столі завжди перебувають прилади загального користування. Ними кожен накладає собі на тарілку вибрані страви, а потім йде за свій столик, де, як прийнято в ресторані, вже засервірований стіл всім необхідним для споживання їжі. Хліб можуть приносити офіціанти, але, як правило, він також знаходиться на шведському столі - викладається на тацю з кришечкою або на дерев'яну дошку, до якої додаються серветка (щоб тримати хліб) і ніж, щоб кожен міг самостійно відрізати шматок (хлібна нарізка занадто швидко висихає). Там, де пропонується ніж, вільному офіціантові рекомендується запропонувати споживачам допомогу, щоб вони не порізалися, до того ж це розглядається як додаткова турбота про гостей.

Вздовж «шведської лінії» обов'язково потрібен зручний (бажано окремий, обгороджений) підхід кухарів і офіціантів до шведського столу. Інакше при великому скупченні гостей персоналу доведеться стояти і чекати, поки звільниться підхід.

Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів та інших мешканців готельного комплексу. В середньому на сніданок споживачі витрачають 15-20 хв.; на обід, вечерю — 25-30 хв. Сніданок на «шведській лінії», якщо це є основною і єдиною послугою, організують з 7⁰⁰ до 11⁰⁰. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок — з 8⁰⁰ до 10⁰⁰, обід — з 12⁰⁰ до 15⁰⁰, вечеря — з 18⁰⁰ до 20⁰⁰.

Кухарі та офіціанти несуть колективну (бригадну) відповідальність за якість продукції та обслуговування. Закуси, страви, гарячі напої із холодного та гарячого цехів, борошняні кулінарні та кондитерські вироби із кондитерського цеху, продукцію з бару матеріально відповідальна особа отримує по денних заборних листах, які виписуються в двох екземплярах та підписуються директором, головним або старшим бухгалтером. Перший екземпляр вручається особі, яка отримала продукцію, другий залишається у шеф-кухара. Матеріально відповідальна особа здає заборні листи до бухгалтерії з прикладеною квитанцією про здачу коштів.

Розрахунок потреби офіціантів.

При розрахунку кількості офіціантів виходять з того, що кожен офіціант виконує всі операції з обслуговування споживачів в закріпленому за ним секторі. При обслуговуванням «шведського столу» потрібно один офіціант на 15-20 гостей. У процесі обслуговування офіціант повинен швидко збирати використаний посуд і прилади, і стежити за столами. Зазвичай у обслуговуванні беруть участь офіціанти четвертого розряду. Взагалі, офіціанти четвертого розряду не виконують складних прийомів обслуговування, а при підготовці до обслуговування їм не доручається складання заявок на виробництво, буфет, сервізну.

На «шведському столі» офіціанти допоможуть Вам донести тацю з обраної їжею до Вашого столика. Уніформа для офіціантів — елемент ідентифікації відвідувачем закладу обслуговуючого персоналу.

Щоб він не міг сплутати працівника персоналу з іншими відвідувачами і не шукав його в натовпі, професійний одяг офіціантів більшості закладів виконана в єдиному пізнаваному стилі — білий верх, темний низ, відмітною може бути фартух офіціанта.

У залежності від фірмового стилю закладу, одяг для офіціантів може змінювати колір і форму, але основні риси незмінні. У солідних закладах в уніформу включаються рукавички сервіровочні.

Розрахунок потреби столів.

Довжину столу визначаємо з розрахунку 0,8 м. на кожного споживача. Розмір стандартного столу 1,25 80 см., за ширину складеного столу приймаємо сторону. Для прийому їжі використовуються столи 4-х місцеві і 2-х місцеві.

Для лінії роздачі без використання спеціального обладнання використовуються 4-х місцеві ,або спеціальні столи. Столи для «шведського столу» вибудовують в лінію і встановлюють переважно біля стіни або посередині зали. На столах ставляться стопкою тарілки, викладаються прилади. Окремо встановлюється бар, на якому красивим малюнком виставляють келихи і чарки, з алкогольними та безалкогольними напоями.

Розрахунок потреби в скатертинах, серветках, ручника, рушниках.

При розрахунку потреби розміру скатертини слід врахувати її спуск з торців по 0.4 м. з кожної сторони.

Для посадки гостей ми використовуємо чотиримісні столи і двомісний стіл.

Довжина чотирьох місцевого столу $0,80 + 0,4 \times 2$ (спуск з торців) = 1,6 м.

Ширина скатертини складе $0,80 + 0,25 * 2 = 1,3$ м.

Резерв — 6 скатертин розміром $1,73 * 1,73$.

Для кращої організації обслуговування столи ділять на 2 сектори, для офіціантів, що працюють в кожному секторі, встановлюють по одному підсобному столу. Для підсобних столів потрібно 2 скатертини розміром 1,5 * 1,5 м. і 1 скатертину для резерву.

Серветок полотняних білих розміром 46 * 46см. необхідно по 2 серветки на людину і 10 для резерву.

Ручників береться по 2 штуки на офіціанта.

Рушник для полірування посуду пір одному на кожного офіціанта,.

Фартухів по одному на офіціанта.



Лекція 7

Обслуговування в номерах готелю

Під час оцінки відповідності готелів високим категоріям (4—5-зіркових) існує наявність послуг «Room service» та «Mini-Bar».

Room service (англ.) — обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою «Room service», яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня.

Диспетчер, який приймає замовлення по телефону, повинен володіти декількома іноземними мовами.

В номерах серед інформації про всі послуги, які готель надає мешканцям, також міститься інформація про послуги з обслуговування в номерах.

Вся інформація викладається у друкованому вигляді в спеціальній папці відповідного кольору з логотипом закладу або у вигляді одного листа з друкованою інформацією з обох боків.

Обслуговування у номері готелю зазвичай здійснюється протягом досить тривалого часу — з 7.00 до 23.00.

Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкується на листах-вкладках до папки «Обслуговування у кімнаті» двома чи кількома мовами.

В меню страви об'єднані у групи: легкі закуски, холодні закуски, гарячі закуски, супи, гаряча страва, солодкі страви. Причому зазначається, що гарнір до гарячої страви, є фіксованим.

Як правило, пропонується один чи кілька видів гарніру на вибір. Кількість пропонованих страв коливається в межах 40—50 одиниць. Група страв «легкі закуски» може бути представлена бутербродами гарячими та складними, група «холодні закуски», як правило, є класичною і відповідає асортименту ресторанів готельного комплексу.

В групі «гарячі закуски» можуть бути представлені борошняні кулінарні вироби і класичні «жульєн» та «риба кокіль».

Група «супів» складається з національних заправлених супів, бульйонів чи пюреподібних супів.

Структура гарячих страв, що належать до групи «головна страва», різноманітна як за складом основного виду сировини, так і за способами теплової кулінарної обробки.



Група «гарячих напоїв» представлена продукцією власного виробництва і є традиційною, тобто включає чай, каву з наповнювачами тощо.

Особлива увага приділяється створенню *меню сніданків, які подаються до номерів готелю при попередньому замовленні.*

З цією метою розробляють 5—8 варіантів сніданків, які зазвичай використовуються у міжнародній практиці готельного бізнесу.



Серед основної інформації, про що обов'язково повинен сповістити мешканець номера в листі-замовленні службу «Room service», наступна:

- номер кімнати;
- прізвище;
- кількість людей у номері;
- підпис замовника;
- дата.

Обслуговування споживачів у номерах готелю здійснюється офіціантами. Кількість їх залежить від:

- категорії готелю;
- кількості мешканців;
- наявності службових ліфтів які забезпечують зв'язок між поверхами залом і виробництвом готельного ресторану.

Здебільшого для обслуговування в номерах використовують матеріально-технічну базу барів та буфетів на поверхах.

У барах та буфетах на поверхах є:

- приміщення для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів;
- робочі місця для миття використаного посуду;
- виробничі приміщення для приготування закусок, страв і напоїв нескладного приготування.

У виробничих приміщеннях встановлюють холодильну шафу, виробничі столи, електричну чи газову плиту, кип'ятильник, мікрохвильову піч, стелажі, жарочну шафу, мийну ванну, різноманітне настільне устаткування тощо.

Організація обслуговування у номері вимагає від працівників готелю специфічної підготовки і складається з наступних етапів:

- приймання замовлення на обслуговування;
- передачу замовлення на виробництво;
- організації роботи з підготовки предметів сервірування для виконання замовлення;
- отримання готової до споживання продукції із виробництва;
- транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номеру готеля;
- дотримання офіціантом правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника;

- вибір місця, зручного для споживання їжі та його сервірування;
- дотримання офіціантом правил подавання страв з використанням різноманітних способів на прохання замовника;
- дотримання офіціантом правил прибирання посуду і розрахунку зі споживачем у номері готеля.

Приймання замовлення на обслуговування здійснюється у певні години (наприклад, з 7.00 до 23.00) за номером телефону, який вказано на папці «Room service».

Воно здійснюється диспетчером або черговим офіціантом.

З'ясовуються усі питання, в тому числі способи подчі страв і необхідність присутності офіціанта в номері під час трапези.

В готелях, де не створені умови для організації спеціальних поверхових буфетів (виробничих приміщень), для обслуговування в номерах організовують бригаду офіціантів з числа працюючих у ресторані, яку очолює диспетчер, чи одного чергового офіціанта (залежно від обсягу роботи). Інколи (у вечірні години) мешканці номера запрошують офіціанта прийти в номер для складання замовлення.

Всі замовлення на обслуговування в номерах диспетчер або черговий офіціант реєструє у спеціальному журналі обліку або використовують комп'ютерну мережу.

Запис здійснюється в такій послідовності:

- номер кімнати;
- час виконання;
- кількість гостей;
- асортимент страв і напоїв, особливості приготування тощо.

Із приміщення служби «Room service» офіціант *передає замовлення* на виробництво ресторану за телефоном або безпосередньо виробничому персоналу.

Організація роботи з підготовки предметів сервірування, які необхідні для виконання замовлення, проводиться офіціантом під час виконання замовлення в ресторані.

До предметів індивідуального сервірування належать: посуд, основні набори, чарки, келихи, фужери, лляні серветки, набори зі спеціями, зубочистки, паперові серветки, столова білизна, вазочка з квітами тощо.

Підбір предметів індивідуального сервірування залежить від виду замовлення, часу його виконання, кількості гостей тощо.

Транспортування предметів сервірування та замовленої «продукції» до номера готеля здійснюється офіціантами з використанням таці або офіціантського візка. Правила розміщення предметів сервірування на таці і її носіння є традиційними, і лише в цьому випадку дозволяється на одній таці розміщувати продукцію власного виробництва та буфетну.

В разі виконання замовлення одним офіціантом може застосовуватися дво- чи триповерховий візок. Тоді всі предмети сервірування розміщуються на середній та нижній полиці, а на верхній — замовлені страви та напої.



Якщо прийнято замовлення сніданку на одну особу, то офіціант повинен готувати страви розмістити на таці так, як при сервіруванні столу, тому що їжу можна споживати і на таці, розмістивши її на поверхні столу. У деяких випадках шлях офіціанта до номерів готелю досить тривалий — коридори виробництва, пасажирський ліфт, коридори готеля тощо, тому для обслуговування в номерах використовують таці з об'ємними кришками, виготовленими з прозорих полімерних матеріалів.

Це диктується суворими вимогами санітарії та гігієни. З цією ж метою, а також для зберігання певної температури подачі гарячих чи холодних страв використовують певний однопорційний металевий посуд з кришками «клоше», льняні серветки на чайники (кавники). У номері готелю столики-візки (найчастіше круглої форми) можна використати як ресторанний стіл.

Способи подачі страв обирає замовник — цим і диктується необхідність перебування офіціанта в номері. Офіціант також передає рахунок замовнику, який підписує його з тим, щоб він був включений до загальної суми рахунку при виїзді з готеля.

Обслуговування в номерах вимагає від працівників служби «Room service» особливої технічної підготовки. Воно пов'язане не лише з технікою обслуговування і виконанням бажань споживачів, а й з правилами поведінки в номері готеля.

Всі робітники готельного комплексу, які беруть участь в обслуговуванні в номерах, повинні пройти спеціальний тренінг і навчитися дотримуватись *правил етикету, поведінки в номері готелю.*



Використаний посуд забирають із номера, роблячи помітку в журналі обліку про його повернення та фізичний стан.

Для здійснення обслуговування в номері готеля на високому рівні доцільно створювати не лише спеціалізовані бригади (ланки) офіціантів, які підпорядковуються закладам на поверхах, а й цілком автономну службу «Room service», де детально пророблений, задекларований та затверджений технологічний ланцюг здійснення даної послуги. Це дасть значний економічний ефект.

РИС Подавання сніданку в номер готелю

Міні-бар у номері готелю

У певних номерах готелю існує міні-бар. Приблизна структура асортименту продукції у ньому може бути наступною:

- солодкі газовані напої (місткість 0,33—0,5л) — 30%;
- мінеральна газована та негазована вода (0,33л) — по 8% кожної;
- сік в асортименті (0,2л) — 8%;
- пиво в асортименті (0,33—0,5л) — 15%;
- чіпси (35г) — 8 %;
- горішки (40г) — 8%; шоколад в асортименті (15— 100 г) — 15%.

В інформаційному куточку кожної кімнати, де є міні-бар, знаходиться аркуш з вичерпною інформацією про асортимент бару, вартість і кількість продовольчих товарів.

Вся інформація подана двома мовами — українською та англійською. У ній зазначено реквізити готеля, поверху, кімнати, стоять підписи директора, калькулятора і печатка готеля.

Споживачеві в разі користування продукцією пропонується записати своє прізвище і позначити напроти кожного найменування товару кількість спожитого та поставити свій підпис.

Покоївка чи спеціальний працівник служби «Room service» (у разі її існування) слідкує за асортиментом міні-бару.

З цією метою один раз на добу він перевіряє наявність та цілісність напоїв і товарів. У кожному номері є формуляр міні-бару. Якщо якоїсь пляшки в даному міні-барі немає, то працівник записує це у формуляр і пише мешканцю: «Ви випили (назва напою)» і поповнює міні-бар. Наступного дня гостя просять підписати цей чек, залишають йому копію, а оригінал передають до розрахункової служби.

Міні-бари випускаються декількох типорозмірів:
з корисним об'ємом 25, 30, 35, 40 і 50 л.

Основними вимогами, які висуваються до міні-бару, наступні:

- його абсолютна безшумність при роботі (інколи міні-бар розміщують біля спального ліжка);
- невелике енергоспоживання;
- наявність функції авторозморожування;
- внутрішнє підсвітлення;
- простота під час прибирання завдяки полицям, що знімаються, та дверним лоткам;
- зміна напрямлення відкриття двері за наявності альтернативної петлі на дверцятах;
- простота при установці;
- наявність скляних дверцят тощо.



Лекція 8

Кейтсрінгове

обслуговування

Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного гостинництва почало активно розвиватися в 90-х роках ХХ століття.

Слово «кейтерінг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставити провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering»

«ресторанний гостинний бізнес» та також «catering-trade» – ресторанний бізнес.

Отже, це є кейтеринг воглоблене харчування полягає в тому, що ресторан задовольняє дальніми замовленнями (кейтерингова компанія забезпечує замовнику приготування і доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанні послуги обслуговування свідомого заходів і заходів різноманітних пос

Послуги поза межами торговельного ряду можуть надаватися й іншим закладам ресторанного господарства. Це найчастіше випадає, оскільки дозволяють залучати додаткових замовників, підвищувати ефективність використання незадіяного виробничого ресурсного потенціалу та конкурентоспроможність закладу.

Для українського ринку ресторанного господарства подібний вид обслуговування не є новинкою: до недавнього часу він мав більш звичну назву «виїзне обслуговування», але тільки сьогодні набув значного поширення, став більш досконалим завдяки суттєвим змінам в організації дозвілля споживачів.

З розвитком новітніх технологій та індустрії гостинності кейтерингове господарство поступово розвиває можливості в організації та проведенні святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування: прокат весільного одягу та аксесуарів, автомобілів, організація релігійних та культурних програм, стилізовані дизайн приміщень та оформлення столів. Це дає можливість виділитися йому в самостійний бізнес закладів, що спеціалізуються на цьому виді діяльності, і стати важливою додатковою послугою в інших закладах ресторанного господарства.

Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за різними критеріями: типом замовника, місцем проведення заходу, тривалістю циклу або характером наданих послуг. За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів .

До першої групи належать корпоративні замовники – компанії, проводять конференції, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки.

Кейтерингове обслуговування є альтернативною організацією заходу в ресторані, якщо на акція має масовий характер і проводиться в проблематичним через недостатню кількість місць.

Друга група замовників — громадські організації, які проводять семінари, конференції, благодійні заходи тощо.

Третя група — приватні особи, які готують сімейні обіди (дні народження, весілля тощо.) у себе вдома або в іншому місці.

Четверта група — певні колективи, які вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечері).

Основні групи споживачів кейтерінгового обслуговування

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерінгового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників	Семінари, збори, благодійні бенкети, випускні бали тощо
Індивідуальні замовники	Приватні особи	Сімейні свята, дні народження, ювілеї, весілля тощо
Колективи установ, підприємств, навчальних закладів	Робітники, службовці, студенти тощо	Комплексні обід, сніданок, полуденок, вечеря

Користуючись подібними послугами, можна трьом групам одночасно, можливо, замовником організувати свято на високому рівні, справити приємне враження на гостей, не витрачаючи часу та сил на його підготовку та проведення. З практики відомо, що такий вид сервісу дає можливість замовникам заощадити свої кошти порівняно з аналогічним обслуговуванням у ресторані.

Застосовуючи заходів кейтерінгове обслуговування посилається на те, що проводиться:

- в приміщенні — офіс вдома, будинку культури, на території виставкового центру, бізнес-центру, планетарію, музею тощо;
- на лоні природи — на лісовій галявині, в береговій зоні тощо;
- на воді — прогулянки на катерах теплоходів, яхтах та інших водних спорти;
- при проведенні масових заходів (спортивних, фестивалів, гулянь тощо) на відповідній території (спортивних комплексів, центральної частини міста, парків тощо).

Заголовною наданих послуг кейтерінгове обслуговування поділяється на кейтерінгове обслуговування готельних продуктів харчування повносервісне.

Кейтерінгове обслуговування готовими продуктами харчування — це вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерінгова компанія) бере на себе зобов'язання виготовлення та доставки, але частіше обслуговування безпосередньо на місці.

Найчастіше використовуються заклади ресторанного господарства, які реалізують піцу, скомплектовані раціони харчування для доставки на робочі місця, додому тощо.

Послуживісне кейтерингове обслуговування —

це форма обслуговування, при якій ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) повністю бере на себе зобов'язання щодо організації замовлення:

- розробку сценарію проведення свята;
- складання меню;
- проектування структури напоїв;
- проектування наочних знаків;
- обслуговування гостей на рівні ресторанного сервісу;
- згортання роботи на місці проведення бенкету.

Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування

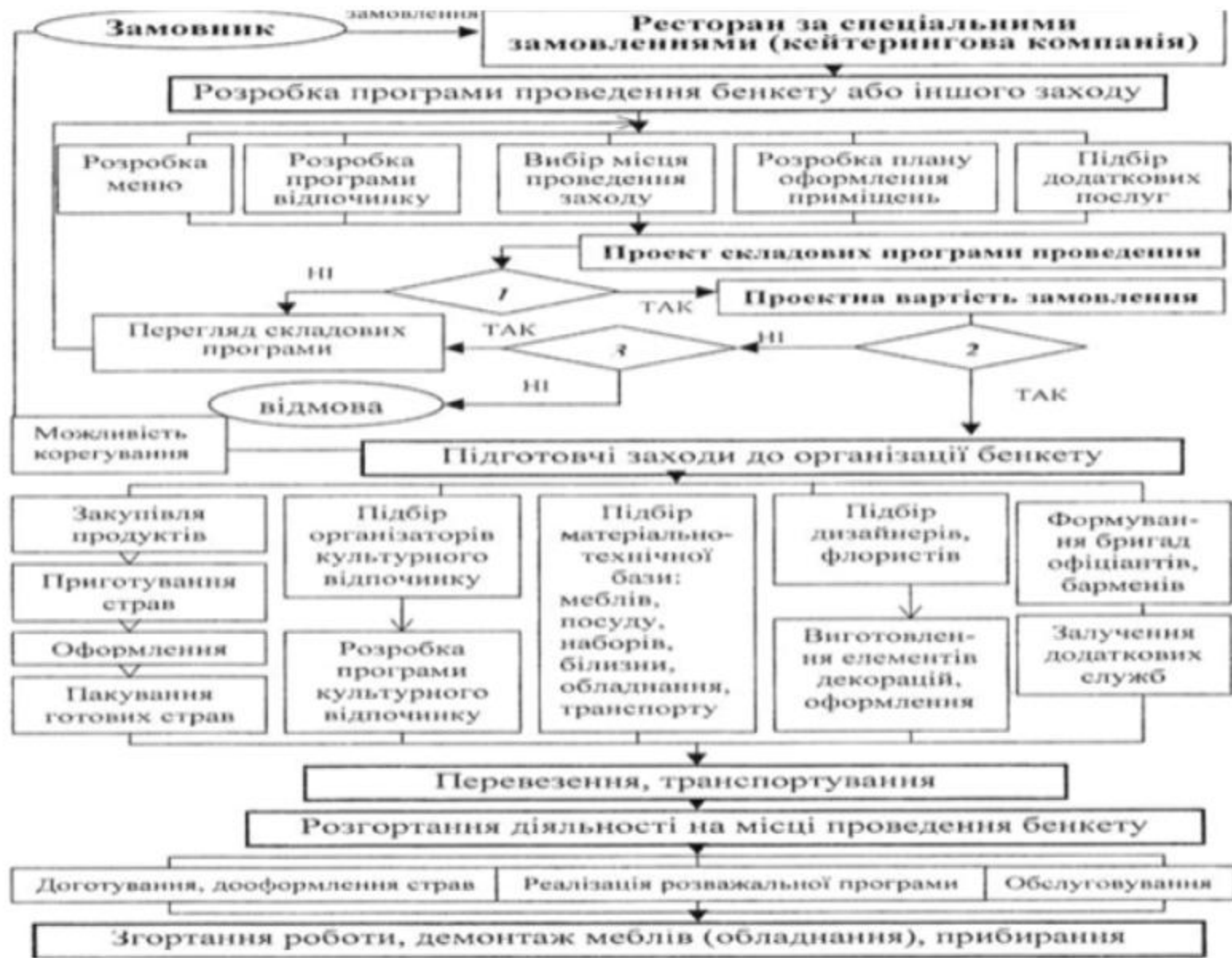


Схема організації повносервісного кейтерінгового обслуговування:

- 1 — замовника влаштовує зроблений проект;
- 2 — замовника влаштовує вартість замовлення;
- 3 — слід переглянути проект програми.

При прийнятті замовлення сервіс-менеджер погоджує із замовником час надання послуг, місце проведення заходу та меню, а саме розміщення зали для гостей, туалетів, банкет-залу для персоналу, приміщення для приготування страв, кондиціювання, аварійних виходів, екологічні норми.

Крім того, він може там побувати на місці та оцінити ситуацію, а також дозволить їй прийняти раціональне рішення.

На основі отриманих даних розробляється план розміщення меблів та устаткування, оформлення приміщень, сценарний план заходу тощо.

Вміла організація цього процесу дає можливість швидко вирішувати поточні питання й уникати проблемних ситуацій.

Для організації виїзних послуг у різних видів кафе-ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерінгова компанія) має кілька варіантів меню.

Доставка та приготування їжі

Доставка

- Термоконтейнери;
- Марміти;
- Спеціальні термоси;
- Термоапарати



Пересувна кухня для організації кейтерингового обслуговування

Проте, для кожного конкретного замовника створення меню окремо, виходячи з його побажань та фінансових можливостей.

Обмежень практично не існує, тому що вищеназвані заклади мають кваліфікований виробничий персонал.

Замовник отримує справжню ресторанну продукцію (закуси, салати, гарніри, страви, десерти) відповідно до вимог..

Крім того з розробленим меню співпують
продукція та стабільні цілі можливі схеми
роботи замовником.

У першому випадку він сам купує продукти і
спиртні напої (це забезпечує можливість
заощадити до 30 % витрат), у другому цим
займається заклад ресторанного господарства.

Ресторани за спеціальними домовленнями
(кейтерінг-компанія внаслідок зв'язу

з поставальниками, можуть запропонувати
істотні знижки. При цьому кейтерінгова компанія
продає замовнику продукти за цінами нижчими,
ніж ресторанні.

Заклади ресторанного господарства здійснює виробничий процес власних спеціально обладнаних кухнях. Більшість страви готується, порціонується та оформляється на кухні, а страви нескладного приготування порціонують та оформляють на місці проведення заходу у доготовельних приміщеннях безпосередньо перед подачею. Найчастіше у центральних кухнях закладів здійснюють приготування більш складних страв (гарячі)

Якщо же виїзною угодою замовляється обід, що знаходиться на значній відстані від ресторану з найбільшим замовленнями, то до приготування страв і напоїв може бути залучений ресторан, який знаходиться неподалік. Приготуванням страв може займатися інший заклад також у випадку, коли кейтерінговій компанії замовляється лише обслуговування заходів, а приготування страв не входить в її обов'язки. В таких випадках обідня меню вищеназваними закладами здійснюється на договірних засадах.

Виробничий підрозділ ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингової компанії) може працювати на сніданок так і на обід. Використовуються різного сорту готовні продукти. Тут першочергове значення має налагодження господарських зв'язків з різноманітними кондитерськими та заготівельними підприємствами.

З виробництва на місце проведення заходу готові страви вилускаються за допомогою забірних листами. Готові закусочні страви вилускаються тарілі, зберігаються за допомогою харчової плівки, що сприяє збереженню зовнішнього вигляду та свіжості продукції. На кожну таріль (блюдо) прикріплюється записка із зазначенням кількості виробів в упаковці.

Головною умовою, якої повинен дотримуватися виробничий підрозділ, є забезпечення відповідної температури подачі страв і напоїв, строгих їх реалізація та якості готової продукції. Для цього необхідно мати:

- засоби накопичення та транспортування страв;
- відповідний посуд, який не б'ється, тару, яка тривалий час зберігає температуру та зручна в експлуатації.

Для зберігання гарячих продуктів може здійснюватися в термоконтейнерах, мармітах, спеціальних термосах, термоапаратах, які здатні підтримувати температуру продуктів протягом 2-3 годин.



Крім цього на місці можна використати пересувні мармітки розігрівати їжу в деяких випадках може бути організована пересувна кухня, оснащена плитами, жаровими шафами, фритюрницями, електрогрилями, столами, сміттєзбірниками тощо.

Доставка та приготування їжі

Доставка

- Термоконтейнери;
- Марміти;
- Спеціальні термоси;
- Термоапарати



Пересувна кухня для організації кейтерингового обслуговування

Мобільні кухні можна використовувати в будь-якій комплектації (починаючи з одного модуля), утворюючи компактний і мобільний модуль для надійного транспортування, приготування і подачі холодних і гарячих страв найвищої якості. Модулі мобільних кухонь складаються з термоконтейнерів, склокерамічних електричних плит, індукційних плит, підігрівальних вставок з гастрономічними ємностями GN 1/1, охолоджуючих вставок з гастрономічними ємностями GN 1/1, пересувною підставкою.

При визначенні місця проведення заходу обов'язково



оговорюється можливість обладнання доготівельного приміщення, наявність водопроводу та електромережі.

Готувальна кухня для організації корпоративних заходів та переговорів

Готову продукцію необхідно доставити на місце проведення заходу за 1—2 години до початку бенкету. По-перше, вона має доставлятися вчасно та без де-формувань декорування страв. По-друге, вагомим набуває досягання вимог до строків зберігання сировини та готової продукції. По-третє, рекомендується ретельно підходити до вибору постачальників, які зможуть гарантувати високу якість сировини та напівфабрикатів. По-четверте, важливе значення має оформ-лення страв.

Для цього рецепти зазначальними замовниками розробляються в власній формі оформлення салатів і інших страч на яких умовними позначками вказано склад сировини та спосіб їх розміщення в салатнику чи на блюді. Таким чином скорочується час на приготування та оформлення страч, підвищується якість готової продукції.

Готова продукція надходить на місце проведення заходу за 1—2 години до початку бенкету.

По-перше, вона має доставлятися вчасно та без деформації та декорувана красиво.

Не менш важливим є також доцільність строку зберігання сировини та готової продукції.

По-друге, рекомендується ретельніше підходити до вибору постачальників, які можуть гарантувати високу якість сировини та напівфабрикатів.

По-четверте, важливе значення має оформлення страв.

Для цього ресторани за допомогою спеціальних керівників розробляють власні рецепти і меню оформляють салати та інші страви, на яких у певних позначках зазначено склад сировини та спосіб їх розміщення в салатнику чи на блюді. Таким чином скорочується час на приготування та оформлення страв, підвищується якість готової продукції.

При доставці їжі місцева продукція розкладається у спеціальному приміщенні. Кухарі розкладають їжу на тарілки та тарілі, дорізають деякі продукти, прикрашають та оздоблюють страви.

Деякі страви, такі як шашлик, барбекю, юшка тощо, готуються безпосередньо на місці.

Готова продукція подається за столи, побільше розміру, де сидять гості. Денні заходи організовані та оформлені.

Враховуючи специфічні особливості виробництва, транспортування та реалізації продукції харчування під час обслуговування, значення контролю якостю виготовленої продукції є великим.

Дотримання санітарно-гігієнічних умов на робочих місцях також є запорукою забезпечення якості страв.

Важливого значення є дотримання особистої санітарно-гігієнічної дисципліни, важким та обслуговуваним персоналом, забезпечення їм спецодяння.

Крім того, перед кожним заходом проводиться інструктаж з техніки безпеки, враховуючи особливості території, на якій організовується бенкет.

Обслуговування споживачів при наданні кейтерінгових послуг

Класифікація кейтерингових послуг

Кейтерингові послуги поділяються на основні та додаткові.

До основних належать:

- приготування та доставка продукції ресторанного господарства;
- послуги офіціантів, барменів.

До додаткових:

- організація культурного розвілля та дискотечна робота при оформленні приміщень;
- де буде проводитись замовлений бенкет;
- прибирання приміщення після бенкету тощо.

Ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерінг) або компанія виконує роль посередника або перешкоди, бере на себе відповідальність за додаткові послуги.

У першому випадку організатор кейтерінгового обслуговування дає зацікавленим замовникам координати декількох музичних груп, ведучих вечорів, фоноунів, дизайнерів, флористів, фірм, які займаються прокатом меблів, одягу, весільних аксесуарів тощо.

У другому випадку вони особисто мають домовлятися про умови надання додаткових послуг та їх оплату, позбавивши замовника від зайвих турбот.

Комплексність кейтерінгових послуг прямо пропорційно залежить від фінансових можливостей замовника. Ефективність задоволення кейтерінгової компанії залежить від наступних чинників:

- рівня кейтерінгової фірми (класу та типу базисного закладу);
- кількості гостей (чим більше персон, яких обслуговують на бенкеті, тим дешевше обходиться частування для кожного гостя).

Залежно від виду задоволення фінансових можливостей замовника кейтерінгова компанія може запропонувати певний асортимент послуг:

ВИДИ ЗАХОДІВ ТА АСОРТИМЕНТ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ.

Назва заходу	Характеристика послуг
1	2
Корпоративні свята, ювілеї фірм	<ul style="list-style-type: none"> – Фуршетне меню – Встановлення звукового та світлового обладнання – Організація шоу-програми – Запрошення музичного гурту, артистів, ведучого – Оформлення приміщення – Організація обслуговування – Спецефекти
Фуршети після семінарів, виставок, презентацій	<ul style="list-style-type: none"> – Фуршетне меню – Оформлення столів – Організація обслуговування
Приватні свята	<ul style="list-style-type: none"> – Бенкетне меню – Запрошення ведучого вечора – Встановлення звукового та світлового обладнання – Організація розважальної програми – Оформлення приміщення – Організація обслуговування – Спецефекти
Весілля	<ul style="list-style-type: none"> – Спеціальне весільне бенкетне меню – Відповідне оформлення приміщення – Організація обслуговування – Розробка індивідуального сценарію – Послуги ведучого вечора та артистів – Встановлення звукового та світлового обладнання для дискотеки – Спеціальні ефекти та сюрпризи тощо.

СЦЕНАРІЙ ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ БЕНДЕТУ-ФУРШЕТУ

Час	Операції	Виконавці
1	2	3
<i>Вечір попереднього дня</i>		
1700	Завезення меблів, посуду, білизни на місце проведення заходу	Водії, вантажники
1705—1800	Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж сцени, звукового та світлового обладнання	Вантажники, спеціальні фірми
1800—1830	Розставляння меблів за планом	Вантажники
1830—2100	Прасування скатертин, «юпок», прикрашання приміщення	драпірування столів, Дизайнер, офіціанти
<i>День проведення заходу</i>		
1300	Прихід персоналу	Офіціанти, бармени, кухарі, менеджери
1305—1315	Підготовка персоналу до роботи, переодягання	Офіціанти, бармени, кухарі
1315—1415	Закінчення драпірування столів. Завезення і приймання закусок, холодних страв та напоїв	Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії
1415—1830	Оформлення страв, сервірування столів	Офіціанти, кухарі
1900—1930	Початок свята. Зустріч гостей	Офіціанти, гіді
1930—2230	Розважальна програма	Артисти
1930—2100	Обслуговування гостей під час розважальної програми. Завезення гарячих страв. Порціонування гарячих страв	Офіціанти, кухарі, водії, вантажники
2100—2120	Сервірування столів, подача гарячих страв та напоїв	Офіціанти, бармени, кухарі
2120—2200	Обслуговування гостей, порціонування десерту	Офіціанти, бармени, кухарі
2200—2220	Сервірування столів, вивезення торта, подача десерту	Офіціанти, бармени
2230—2400	Дискотека	DJ (діджей)
2400—200	Кінець свята. Прибирання та сортування посуду, складання меблів, завантаження на спеціальний транспорт, транспортування до закладу, прибирання приміщень.	Офіціанти, бармени, вантажники, водії, прибиральники

Кожний столик повинен мати певну близькість до входу, щоб гості могли легко знайти його. Крім того, необхідно надати персоналу зручність у роботі. Обслуговуючий персонал (менеджер (управляючий)) складає план-схему сервірування бенкетних столів, на якій вказується розміщення столового посуду, страв, декорацій тощо. Як правило, при підготовці бенкету-фуршету окремо розглядаються питання під страву і напої, що дозволяє офіціантам постійно контролювати кількість страв, барменам — напоїв, одночасно їх поповнювати.

Обслуговування споживачів починається після того, як підійшли до прес-зони свята, стіл оформлено і сервіровано. Обслуговуючий персонал одягнув форму.

Важливу роль на початку проведення свята відіграє правильна організація зустрічі гостей та їх розміщення за столом.

Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, розраховується в такій співвідношенні:

- один офіціант на 10-15 гостей на бенкеті-фуршеті;
- 6-7 гостей на бенкеті за столом.

Перед початком заходу менеджер (управляючий) призначає бригадирів офіціантів — бригадир на кожний стіл.

Особливі моменти обслуговування, час початку заходу та подачі страв тощо, як і вони потім доводять до членів своєї бригади. Бригади офіціантів розподіляються по ділянках (секторах) зали, за обслуговування яких вони надалі відповідають.

При обслуговуванні офіціанти виконують за загальною інструкцією:

- подають страви та напої;
- слідкують за чистотою столів;
- прибирають використаний посуд.

Паралельно в достатньому приміщенні працюють кухарі, які формують страви та відпускають їх офіціанти і бармен. Готують алкогольні та безалкогольні напої до подачі.

Завданням менеджерів на бенкетах є координація роботи обслуговуючого персоналу, вирішення поточних питань і проблем, що виникають під час проведення заходу.

До обов'язків офіціанта входить підготовка страв за розкладом приборів за столом і виконання прохань гостів.

Кожний офіціант є відповідальним за окремий стіл (столи), але у разі необхідності може допомагати іншим.

Після закінчення бюджету обслуговуючий персонал прибирає приміщення, розкладає столи, збирає меблі та все в коробки та транспортує на склад, проводить часткове прибирання приміщення.

Ці операції виконують офіціанти та інший обслуговуючий персонал.

Під час проведення будь-якого заходу може виникнути ряд непередбачуваних ситуацій, але це не повинно привертати увагу гостей.

Заклада, що спеціалізується на провадженні кейтерингового обслуговування, може взяти на себе обов'язки з вивезення сміття, організувати прибирання приміщення.

Специфічності обслуговування під час презентації та святкування

Ресторан за спеціальними вимогами (кейтерінг-ува компанія) може запропонувати замовнику форми бенкетного обслуговування:

- фуршет,
- «шведський стіл»,
- кава-брейк,
- бенкет частковим обслуговуванням офісними,
- прийом коктейль,
- барбекю на природі.

Фуршет – як правило, проходить під час виступу, доповнює його і проходить під час ділової частини.

Споживання їжі відбувається стоячи; використовується часткове обслуговування офіціантами. Столи оформлені і сервіровані для проведення цього заходу.

Банкет «шведський стіл» проходить під час прийому іноді після основної частини заходу. Такий вид обслуговування частіше використовується на виставках, де метою організації заходу є одночасне обслуговування обідом значної кількості людей з їх розміщенням і повним сервіруванням за невеликий проміжок часу.

Досить помірної ціни, включає послуги офіціантів, сервісу за столом відповідної якості, яку складає з основних страв, хліба, закусок, соків, води, кави. Такий вид обслуговування потребує раціональної організації простору: найкраще розміщувати столи з розподілом приміщення на сектори та лінії. Складається карта секторів, робота кожного офіціанта обмежується тільки цим сектором. При цьому загальне адміністрування здійснюється таким чином, напрямком:

-Комп'ютерна діагностика столів та потоків живачів повинні рівномірно розподілятися на всьому просторі.

- керування подачею страв.

При цьому використовують лінії мармітів з підігрівом, стіл для салатів та інші холодних закусок, міні-плитки, гарячі столи можуть розміщуватися гості.

Форми обслуговування «кави-брейк»

застосовуються при проведенні семінарів, симпозіумів, конференцій, виставок, презентацій тощо. Для кави-брейк використовують столи з посудом і наборами для кави та чаю, десертні столи з печивом, канапе і фруктами, столи для соку і води. Виникає необхідність в термосах для кави, електричних бойлерах для швидкого нагріву води, необхідності кількості цього посуду тощо.

Банкет з **частковим** або **повним** **обслуговуванням** гостями **сервірує**ться найбільш улюблених подій повному обслуговуванні гостями і поживачів обслуговують в обнос послідовно пропонуючи різні страви та напої. Для кожного гостя передбачено місце за столом, сервірування якого здійснюється за правилами. Це найбільш дорогий вид обслуговування банкеті частковим обслуговуванням гостями сервірує багатопідійному посидівлях ставлять в стіл. Гості самостійно беруть їх.

Такий вид обслуговування найчастіше використовується в ресторанах, де організовані приватні і корпоративні ювілеї та інших заходах. При його організації слід мати необхідну кількість посуду та столових наборів для повного сервірування на кожну персону, достатню кількість посуду для порційних гарячих страв, десертів, кави та чаю, додатковий посуд для замішування і подачі салата та необхідну кількість столів для гостей, стільців, підсобних столиків, серветок тощо.

Банкет «шведський стіл» проходить під час прийому гості після чистої чашки заходу. Таким чином відбувається обслуговування гості. Використовується на виставках, коли метою організації заходу є одночасне обслуговування обідом значної кількості людей з їх розміщенням і повним сервіруванням за невеликий проміжок часу. Досить помірною ціною включає послуги офіціантів, сервірування столу відповідне меню, яке складається з супів, м'яса, риби, салатів, закусок, соків, вина, кави.

Такий спосіб обслуговування потребує спеціальної організації простору:

- найкраще розмістити столи розподілом приміщення на сектори за лінії. Складається карта секторів, робота кожного офіціанта обмежується тільки його сектором. При цьому загальне адміністрування здійснюється за такими напрямками: комплекція столів — потоки споживачів повинні рівномірно розподілятися по всьому простору;

- керування подаванням їжі.

При цьому використовують лінійні мармітів з підігрівом, стіл для салатів та інших холодних закусок, міні-плитки, окремі столи, де можуть розміщуватися гості.

Принципи прийому їжі

використовують. Завдання та наслідки подаються офіціантами в обніс, гості їдять і п'ють стоячи. Відповідно до специфічного меню необхідна наявність переносних барів, достатня кількість різноманітних келихів, термосів для льоду, холодильників, сервісу, зубочисток, прикрас тощо.

Барбекю на природі проводиться не в відкритому просторі, а в присадибній території. Для проведення такої зачіпки необхідні наступні об'єкти:

- професійні барбекюшнікниці з газовими балонами;
- шашличниці з шампурами;
- вугілля;
- електрогрилі (за наявності електроенергії);
- палах для кухні;
- тент для метей;
- баки з чистою водою водою для миття посуду;
- біотуалети;
- термоси з льодом;
- апарати для розливання пива тощо.

Матеріально-технічне забезпечення

виїзної бригади обслуговування

Кожний вид кейтерингового обслуговування передбачає наявність певної матеріально-технічної бази, до якої мають входити необхідне обладнання, інвентар та допоміжні засоби у відповідній кількості та номенклатурі. Матеріально-технічна база організації виїзного обслуговування включає забезпечення такими елементами:

- кухонне обладнання та інвентар для транспортування продукції;
- обладнання та посуд (ємності) для транспортування готової продукції та напівфабрикатів;

- столові тарілки, інші предмети для проведення заходів;
- столові посуд, набірняк, інші предмети сервірування столів, столова білизна, таці тощо;
- предмети декору та оформлення приміщень;
- форма обслуговуючого персоналу;
- звуко- та світлоапаратура;
- меблі та інше обладнання, тенти та шатки для проведення заходів на природі, а також інше допоміжне устаткування та обладнання.

Перевага замовлення організації бенкету в спеціальному закладі ресторанного господарства полягає в тому, що відповідність вичує всі необхідні.

Потенційний замовник віддає перевагу саме тому закладу ресторанного господарства, який може забезпечити його не тільки продукцією, а й відповідними матеріально-технічними засобами.

За бажанням замовника враховують тематику й особливості бенкету. Відповідно реалізується оформлення приміщення для цього. Добирають відповідну меблі, посуд, голова білизну, спеціальний одяг для офіціантів, якщо необхідно то роблять замовлення на їх виготовлення.

Для якісного та повноцінного обслуговування споживачів використовуються велика кількість посуду, зокремого та непрофесійного складовий вибір білизни та кольорових скатертин, металевих таць, стійок, столів, стільців, вішалок, тентів тощо. Скляний і порцеляновий посуд повинен бути підвищеної міцності. Іноді за бажанням замовника при обслуговуванні заходів на природі може використовуватися односторонній посуд.

Для зручної роботи працівників певного господарства та зручного транспортування інвентарю для кейтерінгового обслуговування необхідно дотримуватися певних вимог зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення:

- пластикові меблі зберігають розібраними: окремо стільничні ніжки, утворюючи в самому собі плівку;
- тарілки, чашки, тарілки зберігають у картонних коробках з написами, розсортовані за видами;
- скло зберігають у картонних коробках, кожна з яких маркірується з назвою виробів та їх кількістю. В деяких випадках використовують пластиковий посуд, який розрізняється за кольором, для зручного зберігання, транспортування та обліку;
- тенісні м'ячі зберігають у спеціальному вигляді в мішках,
- білизну та спецодяг — в пластикових коробках та мішках.

Також необхідно заберегти в пам'яті всі необхідні інструменти та обладнання, а також забрати необхідний інвентар і транспортувати його на місце проведення заходу.

Під час проведення підготовчих робіт на склад до матеріально відповідальної особи приходять затверджені на керівництвом заявки на відвантаження інвентару певної кількості та найменування залежно від виду та кількості робіт, необхідності за

Транспортування обладнання та посуду — дуже важливий момент, який потребує певних умов та вміння правильно комплектувати машину. Найчастіше обладнання, меблі, посуд, столову білизну привозять до місця проведення заходу завчасно (за день, за декілька годин — залежно від характеру свята та території, на якій воно буде проводитися), оскільки процес виготовлення приміщення досить тривалий. Цьому важливо, щоб обладнання не зламалося, а посуд залишився цілим, бо його врати були якнайменші.

Після завершення бою етету використаний посуд, столи, меблі, лізну, а також декоративні предмети декоруються укладають у ящики і транспортують до кейтерінгового підприємства для санітарної обробки. Столи розбирають, сцену, обладнання та устаткування демонтують. Перевіряється кількість предметів матеріально-технічного забезпечення, їх стан, враховується кількість битого посуду і скла, пошкодженої меблі та інше. Як правило витрати пов'язані з боєм з ломом названих предметів, відшкодовувати замовник, тому дуже важливо провести відповідні підрахунки одразу після завершення заходу.

Після санітарної обробки всі предмети матеріально-технічного забезпечення повертаються на склад, де приймає, фіксує та кількість та вага інвентарю, посуду, обладнання, меблів. За необхідності планують реставраційні та ремонтні роботи.

Для транспортування всього необхідного на місце проведення заходу і назад може використовуватися спеціальний транспорт.

У разі необхідності додатково надаються (орендується) вантажні машини.

Для організації заходу кейтерінгова компанія повинна мати кваліфікований персонал (менеджерів, кухарів, сервантів, бариста, дизайнерів тощо).

Мінімальна чисельність штату служби кейтерінгу — дві особи: шеф-кухар та сервіс-менеджер.

Решта персоналу може за необхідності найматися для проведення конкретного заходу.

Кейтерінгова компанія може формувати власні трудові ресурси або залучати необхідних фахівців для проведення заходу, укладивши з ними відповідні зв'язки.

Особливим чинником організації кейтерінгової обслуговування потреб є оперативне формування робочої команди за першої необхідності та у певному складі, оскільки замовлення на кейтерінгові послуги надходять несистематично та нерівномірно.

Одним із багатьох факторів, які впливають на успіх та якість банківських сервісних послуг, професіоналізм персоналу.

Розмір та специфіка ринку мають безпосереднє відношення до визначення кількості працівників, рівня їхніх знань та навичок, а також форми банкетного обслуговування, що буде запропоноване замовнику.

Перед тим як провести тим банківського обслуговування керівник працівників повинен отримати чіткі вказівки щодо своєї роботи для точності та повноти виконання. Це дозволяє розподілити обов'язки між усіма працівниками та легко зробити підсумки проведеної роботи.

Питання для самоперевірки

- 1 Суть кейтерінгового обслуговування?
- 2 Класифікація кейтерінгових послуг?
- 3 Охарактеризуйте технологію (техніку) організації кейтерінгового обслуговування.
- 4 У чому полягають особливості організації кейтерінгового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів? У чому його переваги?
- 5 У чому полягає відмінність між звичайним кейтерінговим обслуговуванням та кейтерінговим обслуговуванням готовими продуктами?

6 Дайте перелік послуг, які можуть надавати ресторани спеціально замовленою їжею.

(кейтерингова компанія)

7 Охарактеризуйте технологію організації повносервісного кейтерингового обслуговування.

8 Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.

9 Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.

10 Відповідність введення сервісу при кейтеринговому обслуговуванні.

11 Які види кейтерінгового обслуговування пропонує кейтерінгова компанія?

12 Які фахівці залучаються до проведення кейтерінгового обслуговування? Їхні функції.

13 Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, які використовуються при організації кейтерінгового обслуговування.

14 Охарактеризуйте вимоги до вибору території для проведення кейтерінгового обслуговування.

Лекція 9

Обслуговування тематичних
блогів

тематичні букети мистецтв, відкриті уроки, екскурсії та заходи в межах країни, ювілейні дати в житті окремих колективів, презентації, вшановування працівників різних галузей, діячів мистецтва, культури, організацію весільних вечорів, сімейних свят.

Кожний з цих заходів має свої відмінності щодо оформлення залу, вивчення смаків, добору страв, напоїв, упорядкування музичної програми тощо.

Особливості свят підкреслюються різними виразами засобами твором є близькі такої кольорової гама, найкраще підкриває його тему, оформленням святкового кондитерського виробу, декоративними свічниками, двох-, трьох ярусними металевими вазами, наборами для спецій, вазами для квітів, оригінальними композиціями з квітів і зеленими іншими декоративними засобами, що відповідають даному святу. Особливості святку у виявляються також у складанні святкового меню.

Під час приймання замовлення замовника ознайомлюють з ним.

Після вартування замовлення на суму 50% заклад надає документ про сплату (квитанція, фіскальний чек тощо).

Організатори бенкету, з боку замовників, запрошують гостей на святкування за допомогою яскраво оформлених запрошень із зазначенням номера банкету, часу початку урочистого заходу.

Зусилля відвідувачів не створює втрачених і офіційно поздоровляють їх зі святом. Пропонують місця за столом. Протягом проведення заходу гості можуть додатково замовити страви і напої, які входять до розрахунку в кінці свята.

Особливу увагу приділяють добору музичного супроводу. Урочистий захід проводиться як бенкет за столом із повним або частковим обслуговуванням офіціантами.

Якщо серед запрошених знаходяться представники іноземних держав, запрошення, картки із зазначенням розміщення гостей за столом і меню пишуть українською та іноземною мовами.

При упорядкуванні місць враховують національні смаки та звичаї гостей, місця, де вони проживають.

Гостей розміщують за столами тих країн, з яких вони прибули. Особливу увагу приділяють добору музичного супроводу. Урочистий захід проводиться як бенкет за столом із повним або частковим обслуговуванням офіціантами.

Підготовка до обслуговування новорічних свят.

Обслуговування здійснюється за попереднім

замовленням.

Підготовка до проведення заходу. У ресторані розробляється план розміщення столів, порядок обслуговування гостей. У запрошеннях вказується номер столу. Столи розраховані на 4-12 персон. Залу прикрашають, використовуючи гірлянди, великі іграшки, нові ефектні виставки. Потіть у залі, використовуючи авангардні столи накривають білими або кольоровими скатертками. При оформленні святкового столу можна використати гілочки ялинки, горіхи, цукерки, свічки.

Меню для всіх учасників складається одне, з урахуванням тривалого перебування їх в ресторані (з 23⁰⁰ до 01⁰⁰ години наступного дня). Меню включає декілька холодних закусок, що до приходу гостей ставлять на стіл, одну-дві гарячі страви, солодкі страви, фрукти, горіхи, гарячі напої, кондитерські вироби. Передбачається також подавання страв та напоїв за замовленням.

Скатертину. Стіл безумовно поверне увагу гостей. Її заздалегідь помітять, бо вона на ньому скатертина на повільно з нагрітими тканинами одного з основних кольорів — жовтого, бежевого, коричневого, червоного, помірно помаранчевого. Прикрасити її можуть рослинні візерунки, квіти, навіть вишиванка, зроблена самостійно. Головне — досить природний вигляд.

Серветки. Обов'язковим елементом, сервірування святкового столу є красиво складені серветки. Використовувати можна як тканинні, так і текстильні. Однак тканинні серветки, оригінально складені на тарілці, додають трапезі більшої урочистості. Прикрасити серветки можна як завгодно: їх можна перев'язати стрічками, декорувати спеціальними кільцями або маленькими ялинковими кулачками, а також фото.

У всьому бути є місце і красі. Можливо, варто звернути увагу на колір стовіток: якщо стіна яскрава, катертина, ліпше придбати серветки нейтрального кольору, до білої чудово пасуватимуть червоні та зелені серветки.

Серветки повинні виконувати суто практичну роль. Вони не повинні бути виготовлені з тканини, щоб го могли ефективно використовувати.

Краще втриматися від строкатих серветок з візерунками, малюнками. На святковому столі вони виглядатимуть дешево.

Посуд повиний поєднуватися зі скатертиною, серветками, салою. Якщо одного сервісу на всіх гостей не вистачає, можна взяти два сервіси, не більше. Дуже вільно сервісувати стіл на новий рік, використовуючи порцеляновий, дерев'яний, скляний посуд.

Класична сервіровка з традиційними елементами декору, оригінальні докликана здивують розвеселять ваших гостей. Так інакше, потрібно додати своєї фантазію! Зустрічати Новий рік за красиво сервірованим столом подвійно приємно, тому, перш ніж вирішити, як прикрасити новорічний стіл, необхідно звернути увагу на декілька нюансів сервірування.

На новорічному святкуванні елементами декору будуть навпаки, блискучими столовими приладами, посудом, прикрасами — незвичайний варіант оформлення святкового столу, який додасть казкової атмосфери і таємничості новорічного свята.

Існує декілька простих правил, за допомогою яких сервіровка набуває святковий і урочистий вигляд.

Відстань між сусідніми тарілками, які стоять на столі, повинна становити не менше 50-60 см. Зліва від тарілки кладуть виделку зубцями догори, а праворуч — ніж, вістря якого спрямоване до тарілки. Прилади кладуть у такій черговості, в якій будуть подаватися страви. Чим ближше буде подаватися страв або інше блюдо, тим ближче тарілку розташовують до столового приладу. На великому столі закуски повинні повторюватися, щоб гості не тягнулися за частуваннями і не передавали тарілки через весь стіл. Напої зазвичай ставлять на обох кінцях столу.

Коричневий скляний посуд підкреслює урочистість події та перетворить звичайну вечерю на справжній новорічний бенкет. Келихи на високій ніжці можна оздобити атласними стрічками, наприклад, золотистого і червоного кольорів. Можна обмотати стрічкою ніжку, а потім зав'язати її пишний бант. Таке оформлення виглядає дуже шикарно і наповнює атмосферу свята.

Деталі оформлення Новорічного столу

Треба особливо пам'ятати новорічний стіл з допоміжними класичними новорічними атрибутів: ялинкових кульок, сніжочок, ялинових гілок і шишок.

Свічки створюють чарівну атмосферу та особливо доречні до новорічного столу. Необхідно обирати декор яскравих кольорів, а до них – новорічні підставки.

У центрі новорічного столу можна розмістити відерце з солодом для шотландського чи декоративні композиції, зроблені власноруч.

орну і візерунок, створити мерехтливий полум'я ефект. Але не забудьте про безпеку! Розташуйте свічки так, щоб гості змогли безперешкодно дотягнутися до частувань, і переконайтеся в тому, що свічки добре закріплені в свічниках. Прикрасити святковий стіл можна і електричними свічками, які є більш безпечними.

Дуже красивим і оригінальним способом оформлення шампанських пляшок є використання стрічок. Варіантів декорування пляшок дуже багато. Ви самостійно можете прикрасити новорічний напій, використовуючи подарункові стрічки, фольгу, ялинкові іграшки.



Фрагменти декорування Новорічного столу



Приклад обслуговування весільного бенкету.

Підготовка до бенкету.

Для організації весільного бенкету бажано мати два-три приміщення: одне — для зустрічі і збору гостей, а потім і для танців, друге — для бенкетного столу, третє — для чайного.

Узгодивши кількість гостей, важливим є наявність достатнього місця для танців і весільних конкурсів.

Потрібно чітко узгодити час початку та тривалість бенкету. Зазвичай він починається близько 16:⁰⁰ години і триває до опівночі.

Збір гостей і весілля можуть проходити і в одному великому залі, якому банкетний стіл ставлять таким чином, при входу вешалю місце для збору гостей банців. Якщо банкетний зал для чайного (кавового) столу, то солодкі страви і гарячі напої подають за загальним весільним столом. Залежно від кількості учасників столи ставлять в одну лінію або у вигляді літер Т, П, Ш. При довжині столу більше 10 м встановується роздільна система розміщення, при якій передбачаються проходи між головним та рештою столів. Проходами розділяють також довгі столи, розміщені перпендикулярно до столу почесних гостей.



Столи закривають синіми скатертками. Якщо вони будуть у вигляді букви П, то центральну головну стілу спускають до 5-10 м від підлоги. До неї квіплять гірлянди із зелені та квітів. На стіл перед молодими кладуть вишитий рушник, перегинаючи його і спускаючи кінці уздовж скатертини. На рушник ставлять красиво оформлений торт або пиріг, яким батьки зустрічають молодих.

Весільне меню повинне складатися з таких страв: закуски, салати, м'ясо і сирна наїзка, основні страви, фрукти, напої, алкоголь і весільний торт.

Займаючись складанням меню, потрібно врахувати смакові переваги гостей, ніхто не залишить голодним. Це дві варіації салатів:

овочеві (з маслом і майонезом), рибні, морські.

Закуски зазвичай являють собою канапе і бутерброди з різною начинкою. Основні страви мають бути представлені у вигляді м'яса і риби, щоб гість міг вибрати блюдо по душі.

З напоїв на столі будуть оптимальним вибір: вода з лимоном, газований солодкий лимонад, сік.

Алкоголь - це обов'язкова складова будь-якого банкету. Знадобляться горілка, шампанське і вино, тому що у багатьох людей різняться смакові пристрасті.



Страви та закуски ставлять під кутом до осі столу, паралельно один одному в два ряди. Страви з однією глибокою тарілкою подають через тарілку. По столу чергують рівні інтервали стоять вази з фруктами, ікорниці, салатники ставлять на стіл за 30-40 хв. до початку бенкету. Пляшки з напоями стоять групами по центру стола. Вина відкривають на підсобному столику задалегідь, а потім ставлять на стіл, прикривши пробками. Пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти складають на виріжкові тарілки. Стіл рекомендується переважно сервісувати. Для ефективно погоджені з замовником) частину закусок і напоїв залишити на кухні або підсобному столі подавати їх у процесі обслуговування.



Рекомендації щодо рахунку банкету на

весілля у бенкеті

- Салати - 100-150 грам на людину;
- Сирна та м'ясна нарізка - по 50 грам на людину;
- Закуски - 50 грам на людину;
- Основні страви - 1 порція або 150-200 грам на людину;
- Торт - 10-150 грам на людину;
- Алкоголь - 3 пляшки лимонаду, 2 пляшки шампанського, 2 пляшки вина на 10 осіб.

Вибираючи бенкетний залу, обов'язково зверніть увагу на площу. Вона повинно висловити місце не

тільки для сидіння за столом (з розрахунку $1,8\text{ м}^2$ на одну людину), а й для танців і проведення конкурсів ($0,5\text{ м}^2$ на одну людину).

Гостей зустрічають молоді або їхні батьки в залі для збору гостей. Тут має бути невеликий стіл, на який молоді можуть поставити квіти і подарунки, а також невеликий столик, на якому офіціанти

наповнюють на двох третини склянки для шампанського.

На золотому та срібному весіллях подорожжя займає почесне місце. У подорожжях гостей розміщують так, щоб дружини перевагу мали перед родичами. Кожні місця гості займають згідно із встановленими традиціями, віку тощо. На відміну від інших бенкетів, на весіллі чоловіки і жінки сідають поряд.

Сервіровка. Весільний бенкет проводиться як бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, тому стіл сервірують за допомогою і пиріжками, тарілками, ковчим та скляним наливним посудом, серветками двома видами: білорук (для горілки і вина), фужерами, а якщо шампанське наливають за столом, то у келихи для шампанського.

Місця для молодих виділяють особливим серветками. Під час вечірки можна поставити підставні, тарілки для шаурми і фужери мають бути іншої форми і розміру. Серветки можна скласти віялом і вставити у фужер.

Столи прикрашають квітами, які розміщують симетрично по осі столу. Але особливо ретельно це роблять для молодих. За годину до початку вечірки на кімнату ставлять закуски, пляшки з напоями. Молодих обслуговують офіціанти.

Місця за столом молодого подружжя знаходяться посередині столу. Зліва від нього сидять батьки нареченого. справа від нього — батьки нареченої. справа від батьків нареченого, зліва від нареченого — місця для батьків нареченої. справа від нареченого — місця для батьків нареченої. Може бути використаний інший порядок розміщення: справа від нареченої сидіє батько нареченого, поряд з ним — мати нареченого, зліва від нареченого — мати нареченої, поряд з нею — батько нареченої. Свідки стоять недалеко від молодих, навпроти за розміщенням по центральній осі приставним столом.



Організація обслуговування

Перш ніж весілля від сім'ї нареченого та нареченої, шампанське можна роздати за весільним столом: для цього офіціанти наповнюють келихи, що стоять на столі, можна встановити їх на таці, наповнити шампанським, принести в зал і розставити на столі. При цьому один офіціант несе тацю, а другий бере келихи і розставляє їх перед гостями. Останні наповнюють келихи нареченого та нареченої, їх батьків. Через 15—20 годин після початку бенкету рекомендується зробити перерву на 35—40 хвилин.

Під час перерви офіціанти збирають використану посудину і набагато зменшують їх число. Їх готують за бажанням гостя страви.

Особливістю цього бенкету полягає в тому, що закуски і холодні страви можуть залишатися на столі до кінця.

Після приблизно через 40—50 хвилин робиться друга перерва, протягом якої офіціанти підганяють столи до входу. Якщо в залі є порожній стіл, який в окремі миті залишається в окремому залі, то після перерви гостей запрошують до цього залу. На закінчення бенкету гостям подають гарячі напої (чай, каву) та кондитерські вироби.



Найкращих умовістю обслуговуючий персонал складається з команди, яка має зробити обслуговування більш чітким та швидким.

У кожну команду входить стільки людей, скільки необхідно для обслуговування цілого столу.

Наприклад, для обслуговування столу, за яким сидить 10 чоловік, може знадобитися команда з п'яти сервіантів. Команда, що складається з п'яти чоловік виконує наступні функції:
- «подавальники» - група з чотирьох чоловік - «гінці» - з двох чоловік.

«подавальники» відповідають за догляд за страв з кухні до робочого місця сервірів, а «подавальники» беруть страви з підосередніх столів і ставлять їх безпосередньо на стіл гостям.

Накривши один стіл, вся команда переходить до наступного.

Підбирання столів здійснюється за аналогічною схемою. Подавальники переносять посудини на «підосередній стіл» - підсобні столів у миттєвий час.

«подавальники» відповідають за догляд за страв з кухні до робочого місця сервістів, а «подавальники» беруть страви з підосередних столів і ставлять їх безпосередньо на стіл гостям.

Накривши один стіл, вся команда переходить до наступного.

Підбирання столів здійснюється за аналогічною схемою. Подавальники переносять посудини на «підосередні столи» - підсобні столи у миттєвій формі.