

ШВЕДСКИЙ СТОЛ

H10 Costa Adeje Palace



Выполнила: Ядыкина

Наталия

Уч-ся группы 14-13

«секретарь»

ИСТОРИЯ ШВЕДСКОГО СТОЛА

История «шведского стола» (по-шведски это звучит как «смергасброд», буквально – «бутербродный стол») такова: когда-то Швеция была малонаселенной страной, селения располагались далеко друг от друга, и если хозяин приглашал много гостей, он должен был позаботиться, чтобы никому из прибывающих не пришлось долго ждать угощения. Поэтому на стол выставлялись блюда, способные храниться несколько дней: соленая сельдь, салаты из картофеля и вареных овощей, сваренные вкрутую яйца, холодное мясо и бутерброды.

Порядок

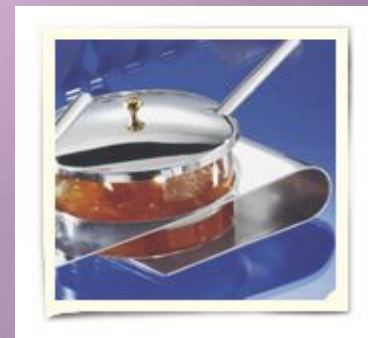
Шведский стол – это самообслуживание большого количества человек, предварительно заплативших фиксированную сумму.

Расположение: холодные закуски, супы, горячие мясные и рыбные блюда, гарниры, десерты, хлеб и напитки, сыр, фрукты



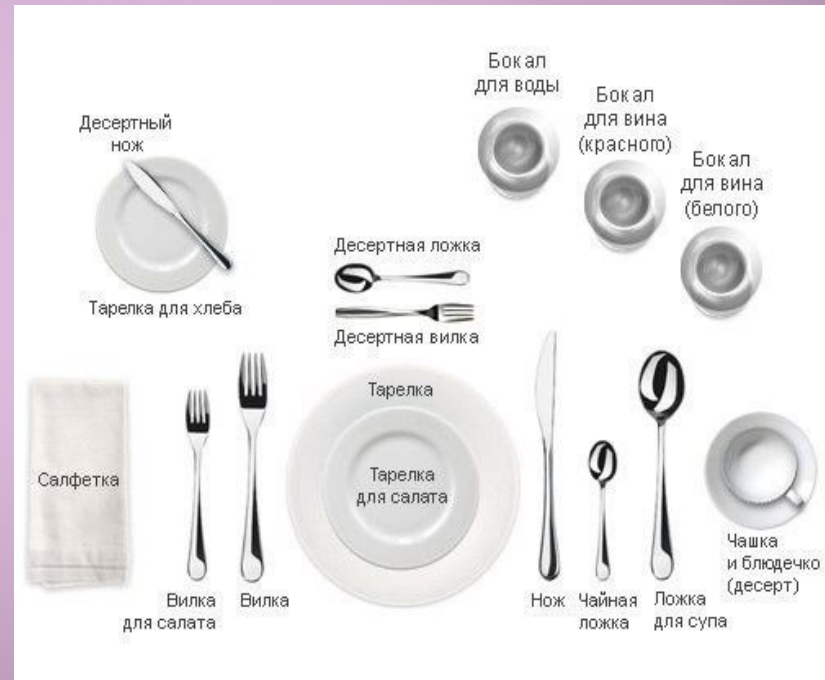
АКСЕССУАРЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА

- * Соусники для соусов к основным горячим блюдам
- * Для экономии места – модели с несколькими съемными чашами, помогающим разнообразить ассортимент – пирамиды
- * Хлеб – на подносе с крышкой или на деревянной доске. К которой прилагаются салфетка и нож



СЕРВИРОВКА СТОЛА

- ❖ *Десертная тарелка*
- ❖ *Пирожковый нож*
- ❖ *Вилка, нож, ложка*
- ❖ *Салфетка*
- ❖ *Соль, перец*
- ❖ *Чашка для кофе и блюдце*
- ❖ *Сахар, молоко*
- ❖ *Цветок*
- ❖ *Пепельница*



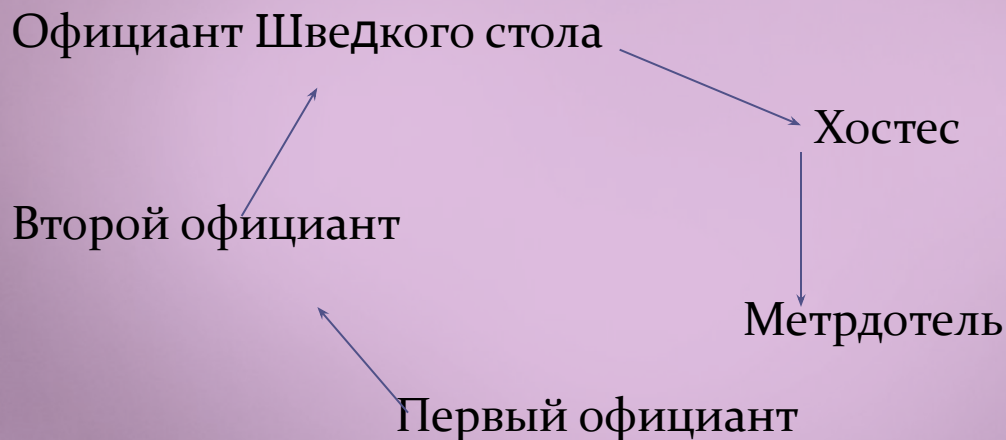
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Последовательность обслуживания предоставляет четкий цикл «путешествия» гостя от начала шведского стола до окончания

Каждый официант должен выполнять свою задачу, чтобы поддерживать последовательность сервиса и предоставлять такое обслуживание, которое отвечает ожиданиям гостей



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ



МЕТРДОТЕЛЬ

Обязанности

Проверка столов

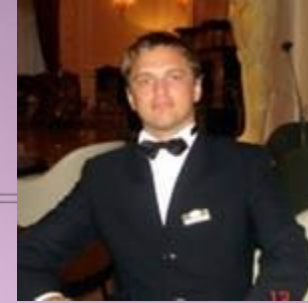
Проверка всего ресторана

Проверка шведского стола

Проверка станций

Разделить ресторан на секции и проинформировать официантов

Следить за порядком в ресторане





ХОСТЕС

Последовательность

- ❖ Спросить номер комнаты гостя
- ❖ Отметить номер комнаты на листке
- ❖ Предложить газету, если необходимо
- ❖ Спросить гостя, хотел бы он курящий или не курящий столик
- ❖ Проводить гостя к столику (никогда не предлагать гостю грязный стол)
- ❖ Вернуться немедленно к стойке рецепции



ХОСТЕС

Основные обязанности

- ❖ Подготовить лист гостей
- ❖ Все время находиться у стойки ресепшн, не обслуживать гостей как официант

Примечание:

- ❖ Ваше дружелюбное приветствие с улыбкой очень важно.
- ❖ Гость всегда должен быть замечен.
- ❖ Необходимо всегда приветствовать и оказывать внимание!

СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

- ❖ Выполнять свои обязанности быстро, тихо, не мешая гостям
- ❖ Не увлекаться личными беседами в зале
- ❖ Прощаться со всеми гостями
- ❖ Если гости заказывают дополнительные напитки из бара, доставлять в течение 5 минут
- ❖ После ухода гостей уметь быстро сервировать стол (не мешая другим гостям)
- ❖ Знать ассортимент блюд и напитков шведского стола

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1) Милл, Роберт Кристи. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/Р.К. Милл; пер. с англ. – 3-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. – 535 с. – (Серия «Зарубежный учебник»);
- 2) Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2004.;
- 3) Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов н/Д: Феникс, 2004.;

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

