

# **Подготовка залов к обслуживанию потребителей**

Общие правила сервировки

# Сервировка столов

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать виду обслуживания;
- соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной, сочетаться с формой стола, цветом скатерти, салфеток (с формой их свертывания) и с общим интерьером зала;
- отражать национальную особенность и тематическую направленность предприятия, зала и др.
- все предметы сервировки должны располагаться в соответствии с правилами.

# Принципы эстетического оформления стола

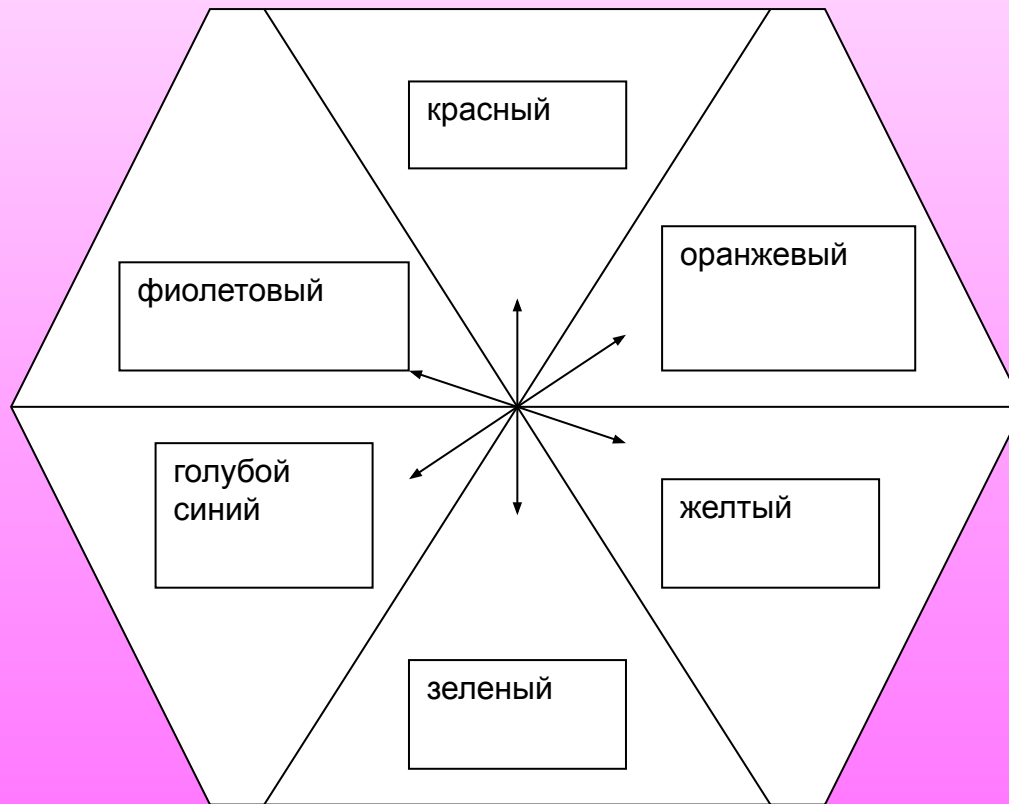
Эстетическое оформление стола подразумевает соблюдение некоторых требований:

- Оформление стола должно соответствовать тематике предприятия питания или поводу для торжества.
- Столовая посуда, свечи, оригинально сложенные салфетки, цветочные композиции и другие украшения должны быть выдержаны в едином стиле.
- Все элементы сервировки должны гармонировать друг с другом по цвету и форме.
- Важно соблюсти чувство меры и не перегрузить стол украшениями.

# Принципы эстетического оформления стола

- Сервировка стола должна соответствовать цветовой гамме и стилю интерьера предприятия.
- Гармоничное сочетание, с использованием не более трех цветовых оттенков в сервировке стола (белый, красный, зеленый; коричневый, красный, желтый). Легко запомнить контрастные пары, если расположить цвета радуги по часовой стрелке, начиная с красного. Тогда в противоположных секторах окажутся контрастные цвета.

# Принципы эстетического оформления стола



# Принципы эстетического оформления стола

Объединяющим началом в создании тематического стола служит цвет скатерти. Остальные элементы: цветовая композиция, цвет салфеток, кувертных карт и аксессуаров, подбираются по цвету к ней нюансно или контрастно. Если скатерть однотонная, то посуда может быть с рисунком. Если скатерть с рисунком или орнаментом, цветная, то посуда должна быть однотонной (например, белой) или со сходным рисунком. Три доминирующих цвета должны повторяться в оттенках имеющихся на столе элементов сервировки и аксессуаров.

## 2.2 Общие правила сервировки

Сервировку стола проводят последовательно:

- накрытие стола скатертью;
- сервировка тарелками;
- сервировка приборами;
- сервировка хрустальной (стеклянной) посудой;
- раскладывание салфеток;
- расстановка приборов для специй, ваз с цветами.

Такая последовательность обеспечивает быстроту и правильность расстановки предметов сервировки и позволяет предохранять посуду (особенно хрусталь) от боя.

# Общие правила сервировки

## *Правила накрытия стола скатертью*

При накрытии стола скатертью центральная складка скатерти должна совпадать с центром стола, перпендикулярная складка тоже должна проходить посередине стола.

Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола на 25-30 см, но не ниже сиденья стула. Меньший спуск скатерти придает столу некрасивый вид, больший – неудобен для сиденья. Углы скатерти должны опускаться вдоль ножек стола, закрывая их.

Если у стола непрочное покрытие, можно подложить под скатерть одноцветную хлопчатобумажную фланель – мольтон. К тому же она предохраняет скатерть от растягивания и приглушает стук посуды.



# Общие правила сервировки

При накрытии стола скатертью используют **наперон** – верхняя скатерть, которая не только служит своеобразным украшением, но и имеет массу других удобств. Главные из них – практичность, небольшой размер и дешевизна по сравнению с основной скатертью. При использовании наперона стирать скатерть приходится гораздо реже, а его химчистка обходится не слишком дорого.

Стелить его можно двумя способами: углом или по периметру стола.

# Общие правила сервировки

## *Правила сервировки стола тарелками*

На накрытый скатертью стол строго против каждого кресла (стула) ставят мелкую столовую (или подстановочную) тарелку. Расстояние от края стола до края тарелки должно составлять 2 см. Эмблема (логотип) на тарелке должна находиться с противоположной от края стола стороны.

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

# Общие правила сервировки

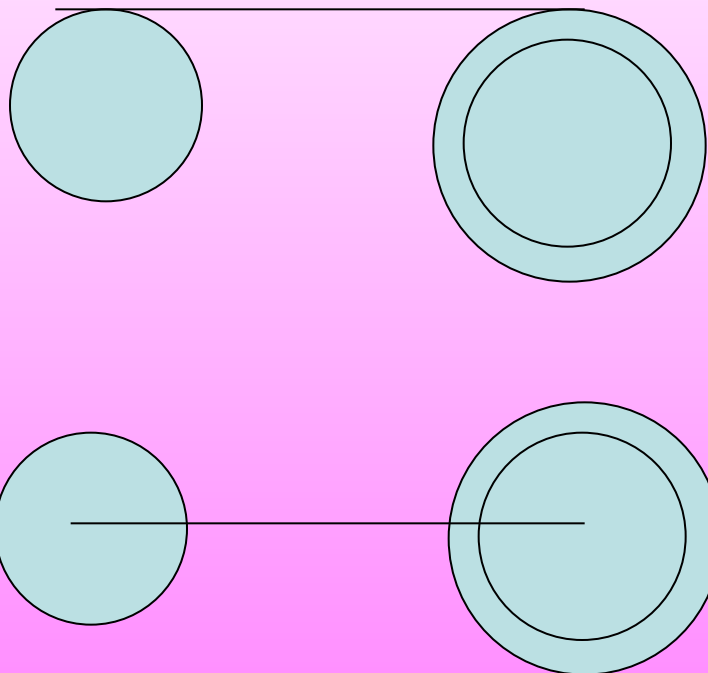
При повседневном обслуживании мелкую столовую тарелку из сервировки исключают, а начинают сервировать стол с расстановки закусочных тарелок, соблюдая при этом те же правила, что и при расстановке мелких столовых тарелок.

Затем на расстоянии 5-10 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, при этом их центры должны находиться на одной линии.

При сервировке банкетного стола пирожковую тарелку нужно располагать так, чтобы дальние от края стола края тарелки были на одной линии.

# Общие правила сервировки

*1 – банкетный стол, 2 – повседневное обслуживание.*



# Общие правила сервировки

## *Правила сервировки стола приборами*

Справа от столовой мелкой тарелки раскладывают ножи, обращенные лезвием к тарелке: столовый, рыбный, закусочный, и ложки: столовую или десертную, носиком вверх.

Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх: столовая, рыбная, закусочная (справа налево).

Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами, должно быть примерно 0,5-1 см. Все приборы должны располагаться параллельно друг другу и перпендикулярно к краю стола. Расстояние между концами ручек приборов и краем стола такое же, как и у тарелок – 2 см.

# Общие правила сервировки

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, определяется исходя из меню.

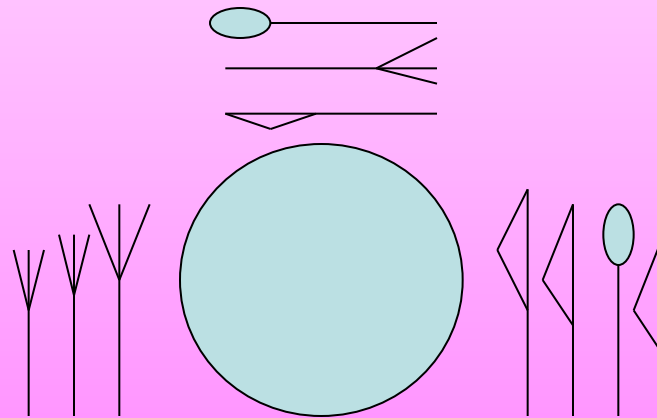
Десертные приборы при сервировке раскладывают за тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Десертную вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и нож – ручками вправо.

Существует способ раскладки десертных приборов “веером” – первой на стол кладут вилку, на зубцы вилки кладут кончик ножа, а сверху – десертную ложку. При таком расположении каждый из предметов десертного прибора в нужный момент будет находиться с краю и его удобно взять в руку.

# Общие правила сервировки

Схема сервировки стола приборами:

*от тарелки* – столовые нож и вилка, рыбные приборы, столовая ложка, закусочные приборы



# Общие правила сервировки

Обычно двумя одинаковыми приборами, тарелками и рюмками (даже если это предусмотрено по меню заказа) стол не сервируют. В подобных случаях выставляют по одному предмету каждого наименования, а затем после их использования убирают и заменяют такими же предметами сервировки.

Однако, в виде исключения стол может быть засервирован *двумя закусочными приборами*. В этом случае второй прибор кладется на закусочную тарелку в салфетку, сложенную конвертом.



# Общие правила сервировки

## *Правила сервировки стола хрустальной (стеклянной) посудой*

При повседневном обслуживании на предприятиях ОП используют стеклянную посуду, а в особо торжественных случаях – хрустальную.

Количество и ассортимент предметов из стекла и хрусталя, необходимых для сервировки, зависит от ассортимента напитков.

Если в меню не предусмотрены другие напитки, кроме воды, официант ставит фужер в центре за тарелкой (столовой мелкой или закусочной) или сдвигает его вправо до линии пересечения верхнего края тарелки и ножа. Такие схемы сервировки стола стеклом (хрусталем) называются соответственно “центральной” и “правой”.

# Общие правила сервировки

«Центральная» и «правая» сервировки стола хрустальной (стеклянной) посудой



# Общие правила сервировки

Расстояние между тарелками и предметами из стекла, а также расстояние между самими фужерами (рюмками, стаканами) должно быть не менее 0,5-1см.

При заказе одного напитка (кроме воды) официант справа от фужера ставит соответствующий этому напитку предмет сервировки (бокал, рюмка). При заказе двух напитков (кроме воды) официант для симметрии сдвигает фужер на одну позицию влево, а затем рядом с ним ставит посуду для напитков.

При большом ассортименте заказанных напитков (на банкетах) все последующие предметы из стекла (хрусталя) официант расставляет во втором ряду. Более трех предметов ставить в один ряд не принято.

“Правая” и “центральная” схемы сервировки стола являются основными.

# Общие правила сервировки

Расположение рюмок, бокала и фужера при сервировке стола соответствует порядку подачи напитков.

К закускам подается водка и горькие настойки, крепленые виноградные вина.

К горячим блюдам принято подавать столовые сухие и полусладкие вина (к рыбным – белые, к мясным – красные).

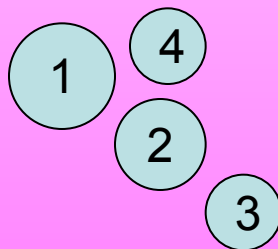
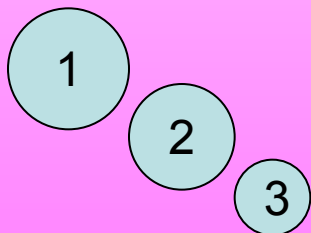
К сладким блюдам и фруктам десертные вина, шампанское.

Различают сервировку на три, четыре, пять и шесть хрусталей.

# Общие правила сервировки

Сервировка на 3 хрустала: 1 - фужер, 2 - рюмка для вина (лафитная или рейнвейная), 3 - водочная рюмка.

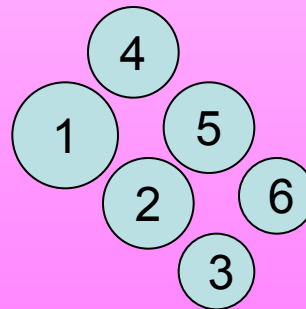
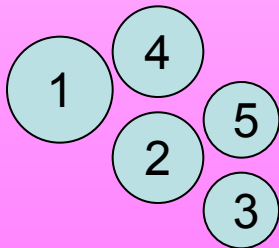
Сервировка на 4 хрустала: 1 - фужер, 2 - рюмка для вина (лафитная или рейнвейная), 3 - водочная рюмка, 4 - бокал для шампанского



## 2.2 Общие правила сервировки

Сервировка на 5 хрусталей: 1 - фужер, 2 - лафитная рюмка, 3 - водочная рюмка, 4 - бокал для шампанского, 5 - рейнвейная рюмка

Сервировка на 6 хрусталей: 1 - фужер, 2 - рейнвейная рюмка, 3 - водочная рюмка, 4 - бокал для шампанского, 5 - лафитная рюмка, 6 - мадерная рюмка



# Общие правила сервировки

## *Правила сервировки стола салфетками*

При сервировке стола салфетки могут быть разложены:

- на закусочную тарелку (наиболее часто используется);
- на пирожковую тарелку;
- между ножами и вилками на стол.

# Общие правила сервировки

*Расстановка приборов со специями, ваз с цветами*

Как правило, стол сервируют приборами с солью и перцем. В торжественных случаях соль и перец подают в открытых солонках и перечницах. На каждый прибор кладут выпуклостью вверх ложечку для специй.

Приборы для специй при обычном обслуживании размещают в средней части стола в специальных подставках или на пирожковой тарелке. При сервировке банкетных столов солонки и перечницы ставят на скатерть без подставок.

Прибором с горчицей, как правило, стол не сервируют, его подают по просьбе гостей или непосредственно перед подачей соответствующего блюда, обязательно вместе с ложечкой для горчицы.

Цветы ставят в невысоких вазах по 3-5 штук в каждой в центре стола.