

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Принципы классической сервировки

Сервировка стола очень важна и играет значимую роль. Правильное оформление стола – это признак высокого класса заведения и профессионализма официантов.



Подготовка стола к обслуживанию клиентов начинается с расстановки стульев. Здесь стоит придерживаться правила, согласно которого расстояние между посадочными местами должно быть не меньше 50 см.

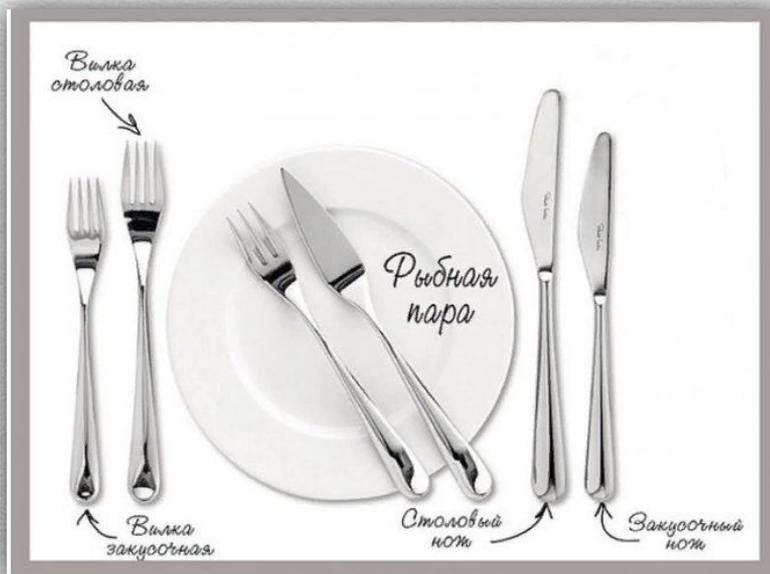


На следующем этапе столешница накрывается скатертью. Скатерть должна быть чистой и хорошо выглаженной. Она является общим фоном для сервировки.

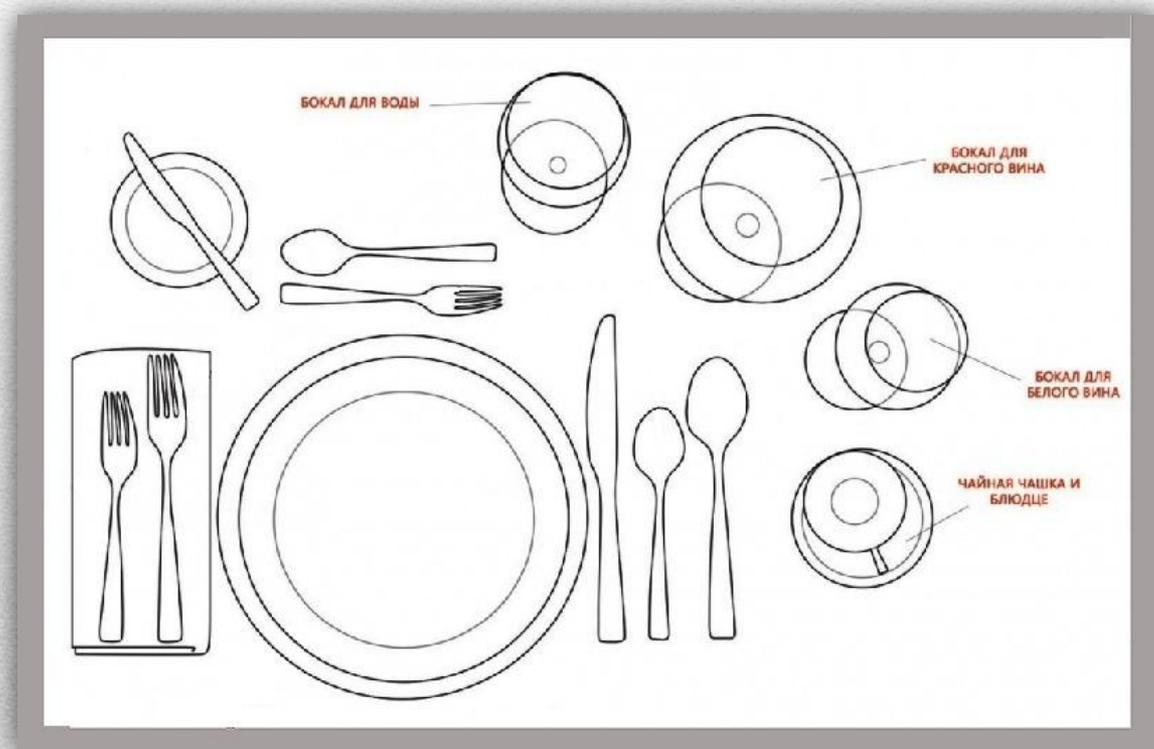


При расстановке столовых приборов стоит учитывать основные рекомендации и правила сервировки стола для официанта.

- столовые приборы имеют установленное место на столе.
- их нельзя брать рукой.



Для каждого напитка используется определенный бокал. Здесь главное правильно расставить фужеры. В классической сервировке они выставляются справа от тарелки в линию.



Завтрак

Выставляют тарелку и чашку для чая или кофе, а также стакан для сока или другого напитка. На стол подают только свежий хлеб, для этого используется плетеная корзинка застеленная салфеткой. Масло подается в масленке. Что касается варенья и джема, то они подаются в розетке.



Обед и ужин

В обоих случаях сервировка проводится с помощью столовых, закусочных и пирожковых тарелок. Слева кладется вилка, а справа – нож. Бокалы размещаются над ножом.



Стол к чаепитию

Для сервировки берут специальные чайные сервизы. При этом присутствует десертная тарелка, ложка, вилка и блюдце с чашкой. Стол оформляется интересной скатертью или цветами.



Конечно, сервировка должна полностью соответствовать заказанному меню. Не нужно забывать и о салфетках — для сервировки стола в ресторане они обязательны.



Спасибо за внимание!
