

ГБПОУ КК Горячеключевской технологический техникум

Тема письменной экзаменационной работы: **Приём и оформление заказа различной направленности с подачей закуска «Рыба под маринадом» и коктейля с шампанским**

Обучающаяся группы №8п по профессии «Официант, бармен»

Диленян Дарина Александровна

Руководитель работы: *Слабко Надежда Петровна*

2022г

Содержание работы

I. Приём и оформление заказа различной направленности

- 1. Встреча и размещение гостей*
- 2. Различные формы приёма заказа*
- 3. Приём и оформление заказа на банкет*
- 4. Оформление счёт – заказа на банкет*

II. Приготовление и подача закуски рыба под маринадом

- 1. Приготовление закуски рыба под маринадом*
- 2. Правила подачи закуски рыба под маринадом*

III. Приготовление и подача коктейля с шампанским

- 1. Приготовление коктейля с шампанским*
- 2. подача коктейлей с шампанским*

Приём и оформление заказа различной направленности

1). Приём и оформление заказа от посетителей ресторана



При приеме заказа официант должен стоять возле гостя по возможности с правой стороны от него, не касаясь при этом стола, стула (кресла), не наклоняясь близко к гостям. Меню предлагается в раскрытом виде на первой странице слева левой рукой. Если за столом одной компанией сидят несколько человек, меню подается старшему из них.

Заказ записывается на бланке счетов под копирку и разборчиво в такой последовательности: сначала холодные блюда и горячие закуски, затем первые и вторые горячие блюда (с учетом заказа), десерт и буфетная продукция. Содержание заказа официант обязательно зачитывает потребителю во избежание ошибок.



Современные способы приёма заказа

Прием заказа в торговом зале целесообразно осуществлять с помощью Pos-терминала (интеллектуального кассового аппарата), который обеспечивает автоматический ввод и сохранение заказа в компьютерной системе, автоматическую передачу заказа на производство и в бар по сети, распечатку их на установленных там принтерах, дозаказ, передачу специальных сообщений в бар или на производство (например, готовить позже, готовить без соли и т. д.), выбор типа оплаты: наличные, кредитные карты или безналичный расчет.

При использовании Pos - терминала официант принимает заказ, записывает его в блокнот, затем производит распечатку счета гостя.



2. Приём и оформление заказа на банкет

Организация-любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены, и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем (администрацией ресторана).

При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения (номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. По приеме заказа организатору предлагают познакомиться с помещением для банкета, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала.



Оформление счет-заказа. Электронное меню

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп “оплачено”.

Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются соответственно бригадиру официантов, который будет проводить обслуживание банкета, на кухню и в буфет. Четвертый и пятый экземпляры счета-заказа после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.



Приготовление закуски Рыба под маринадом

Для приготовления этого блюда можно использовать филе рыбы с плотным белым мясом: минтая, хека, трески, путассу. Для маринада понадобится лук, морковь, специи и какой-то продукт с кислым вкусом: помидоры или томатная паста, уксус, лимонный сок.



Чтобы рыба жареная под маринадом, получилась вкусной, нужно только одно условие: филе рыбы должно быть без косточек.

Способ приготовления:

Подготовить овощи для рыбы под маринадом. Лук очистить и нарезать кольцами. Морковь очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Корень петрушки натереть на мелкой терке. Овощи жарить, помешивая, 5 минут на среднем огне. К обжаренным добавить томатную пасту и перемешать. Влить воду, довести до кипения и тушить на слабом огне около 10 минут. В маринад добавить уксус, сахар, перец горошком и лавровый лист. Посолить по вкусу. Тушить на слабом огне еще 10 минут. Филе обжаренной рыбы, залить горячим маринадом, остудить



Подача закуски «Рыба под маринадом»

Рыба под маринадом, относится к холодным закускам, поэтому рассмотрим общую подачу холодных закусок.

Холодные блюда играют роль возбудителей аппетита и подаются, как правило, в начале приема пищи. Однако они могут быть и основным блюдом в меню завтрака или ужина.

Рыба жареная, фаршированная, под майонезом и под маринадом подается в лотках или, если несколько порций, в овальном фарфоровом блюде, последняя – в салатнике. Эти блюда ставят слева от гостя под углом 45° от кромки стола.



Ш. Приготовление коктейля с шампанским

Шампанское всегда ассоциируется с праздником, не удивительно, что оно стало популярным ингредиентом для коктейлей. Первые записанные рецепты с известным игристым из Франции появились как минимум в 1855 году, хотя вероятнее всего они существовали и ранее. Интересно, что изначально коктейли с шампанским подавали не в элегантных бокалах-флютах или широких креманках, а в тумблерах, которые более известны по виски.



Коктейли из шампанского всегда к месту, и приносят массу положительных эмоций.

Для приготовления коктейлей с шампанским обязательно надо иметь длинную барную ложку, чайную и столовую ложки и набор бокалов.

До того, как делать коктейли, необходимо заготовить лёд. Это могут быть как небольшие кубики, так и несколько крупных, или мелкий колотый лёд. Он пригодится почти для всех коктейлей с шампанским.

«Кир Рояль»

шампанское— 130 мл, ликер из черной смородины— 20 мл

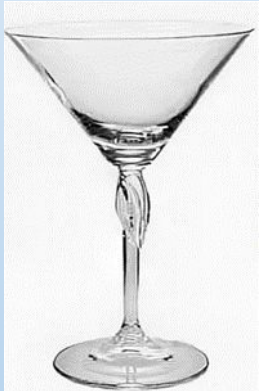
Приготовление:

В охлажденный бокал влить ликер, затем добавить шампанское. Украсить коктейль малиной, клубникой или другой ягодой.



Посуда для подачи коктейлей с шампанским и шампанского

Классический флют – представляет собой конфигурацию с объемом от 160 до трехсот миллилитров. Отличаются продолговатой формой, основание имеет плоский вид, ножка средней величины. Благодаря узкому горлышку происходит минимизация соприкасающегося пространства жидкости с воздухом. Глубина чаши способствует формированию пузырьков, которые красиво поднимаются.



Флер – имеет широкое горло. Вместительность в среднем двести миллилитров. В настоящее время такие фужеры используют для подачи коктейлей.

Тюльпан - сосуд оснащен незначительной высотой широкого силуэта. Верхняя часть сужена. Такой фужер отлично помогает раскрыть букет шампанского.



Трампет – фужер оснащен вместительной чашей конусообразной формы, основание широкое. Данная конфигурация демонстрирует четко пузыри. Также, в такой емкости напиток полностью раскрывается. Подходит для подачи коктейлей с шампанским и для подачи игристых вин

Заключение

В ходе проделанной работы были проанализированы особенности приёма заказа в ресторане различной направленности. Современные способы принятия заказа.



А также были рассмотрена технология приготовления закуски рыба под маринадом. Способы её подачи.



Третья глава письменной экзаменационной работы посвящена приготовлению и подачи коктейля с шампанским. Были изучены технологии приготовления коктейля с шампанским.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Диленян Дарина