



# **ТЕХНИКА РАБОТЫ С ПОДНОСОМ**

**Работу выполнили:**

**Студентки 310 гр.**

**Мишкина Анастасия**

**Свидская Полина**

**Проверил:**

**Мерзлихина Л.В.**

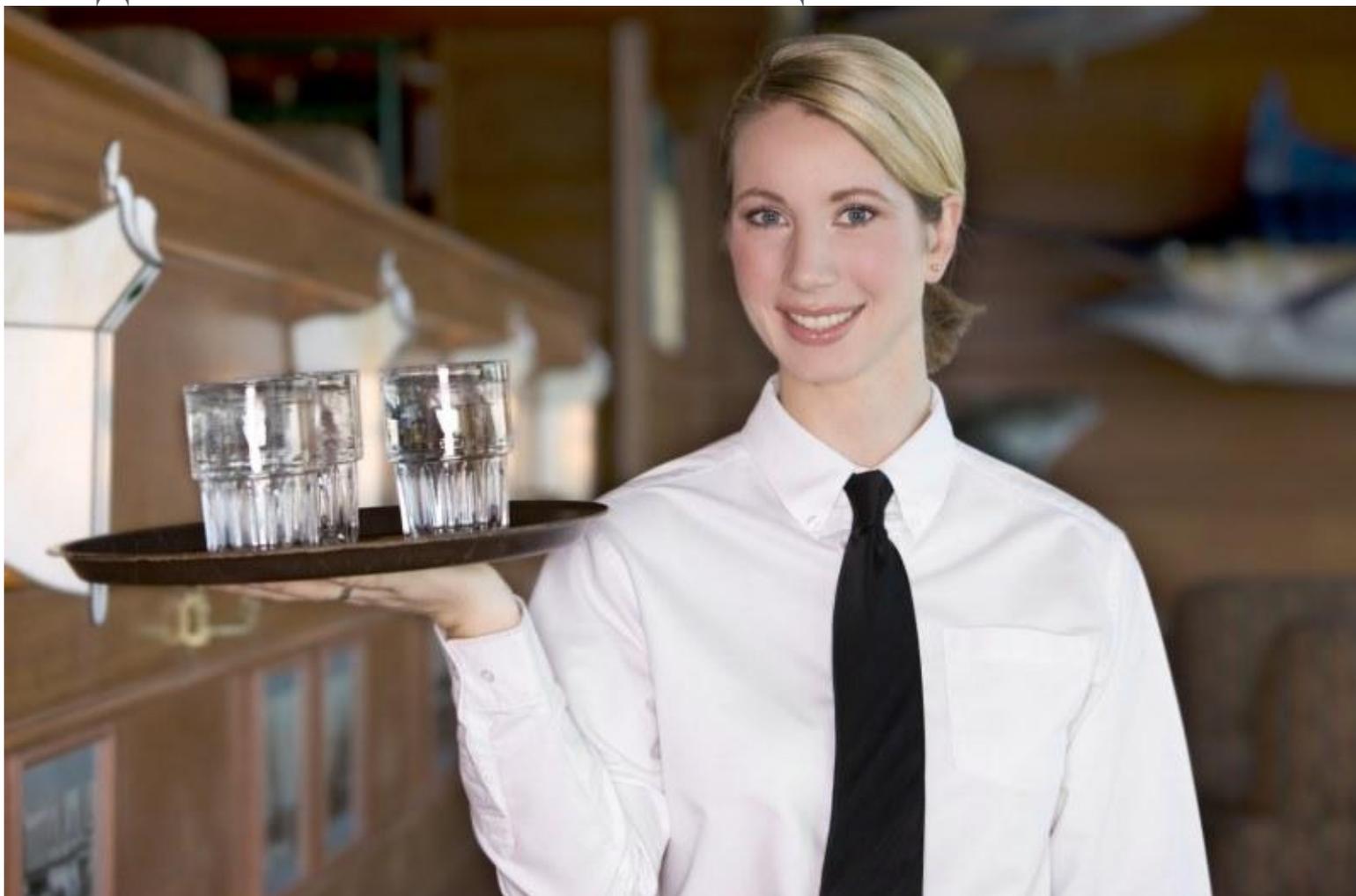
Все заказанные блюда и напитки приносятся на подносе, застеленном салфеткой, его следует нести на левой руке, а при необходимости придерживать правой.



СУЩЕСТВУЕТ НЕСКОЛЬКО СПОСОБОВ ПЕРЕНОСКИ  
ПОДНОСОВ



НА ПЛОЩАДИ ВСЕЙ ЛАДОНИ И ШИРОКО  
РАЗДВИНУТЫХ ПРЯМЫХ ПАЛЬЦЕВ



# НА КОНЧИКАХ ПЯТИ ПАЛЬЦЕВ (ЛЕГКИЙ ПОДНОС)



Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении) .



Блюда и напитки на подносе устанавливают только в один ряд. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить отдельно. Нельзя носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колен.



С раздаточного прилавка поднос поднимают двумя руками, взяв его правой рукой, делают движение полусогнутой кистью левой руки к середине подноса.

Официант далее держит поднос на кончиках полусогнутых четырех пальцев и вытянутого большого пальца.



Легкий поднос держат при полусогнутой кисти рук. Из этого положения поднос можно перевести в положение на ладонь. Легкий поднос держат на кончиках пяти пальцев против левой стороны груди на уровне локтя или несколько выше его.



Если поднос перегружен посудой с блюдами или напитками, то его держат чуть ниже груди.

Все блюда и напитки ставят на поднос только в один ряд. Более тяжелая столовая посуда должна находиться ближе к официанту, высокая — в центре подноса, более низкая и легкая — ближе к краям подноса.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

