

# **Тема 4**

## **Подготовка**

**торговых помещений  
к обслуживанию.**

# План урока.

- 1. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: санитарно-гигиеническая уборка, размещение мебели, подготовка посуды и приборов, специй.**
- 2. Подготовка столового белья, специй, накрытие скатертями, предварительная сервировка.**

**Организация обслуживания потребителей  
обслуживания состоит из следующих этапов:**

**подготовительного, основного и завершающего.**

**Подготовительный этап включает следующие  
этапы:**

- санитарно-гигиеническая уборка торговых помещений;
- расстановка мебели;
- получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, специй и элементов оформления столов;
- подготовка барной стойки к работе (если она есть);
- выполнение предварительной сервировки столов;
- подготовка персонала к обслуживанию.

**Основной и завершающий этапы** начинаются с момента прихода потребителя и заканчиваются, когда он покидает ресторан. При этом следует иметь в виду, что разные потребители требуют выбора разных методов обслуживания.

**Подготовка торговых помещений к  
обслуживанию: санитарно-гигиеническая уборка,  
размещение мебели, подготовка посуды и  
приборов.**

- ❖ Санитарно-гигиеническая уборка зала производится бригадой уборщиц в утренние и вечерние часы работы предприятия.
- ❖ Уборка может быть как влажной, так и сухой с применением различных пылесосов.

## **Последовательность уборки зависит от покрытия полов.**

- **Если полы покрыты коврами, ковровыми дорожками, то производят сухую уборку помещений, удаляют пыль с ковров, дорожек с помощью пылесосов.**
- **Если полы покрыты линолеумом, керамической плиткой или синтетическим материалом, то проводят влажную уборку.**
- **Порядок уборки:**  
вначале удаляют пыль с мебели, оборудования, подоконников, панелей, декоративных решеток, закрывающих отопительные батареи, поливают цветы в цветочниках, а затем моют и натирают полы в залах.
- **Для натирки паркетных и линолеумных полов используют электрополотеры**

## **Рабочий день официантов начинается с осмотра торговых помещений.**

- ✓ **Официанты проверяют состояние сервантов, столов, стульев, светильников, предметы декоративного убранства залов (рамы картин, ниши и др.) и подготавливают к работе передвижные тележки, подсобные столы, серванты.**
- ✓ **При подготовке сервантов к работе необходимо тщательно протереть все выдвижные ящики и полки как внутри, так и снаружи и застелить их полотняными салфетками.**
- ✓ **Рабочий день бармена начинается с осмотра барной стойки, и подготавливают рабочие места (протирают барную стойку, полки витрин, оборудование и предметы, выставленные в витрине и на барной стойке).**

## **Расстановка мебели в зале зависит:**

- от формы помещения;**
- от расположения дверей, окон, колонн, эстрады, площадки для танцев;**
- от вида мебели.**

## **Стол� расставляют:**

- по диагонали**
- рядами**
- в шахматном порядке**
- зонами**
- в углах**
- в нишах**
- в кабинках**

- У стен и колонн столы целесообразнее располагать по диагонали, что создает удобства при обслуживании и сохраняет посадочные места.**
- Прямоугольные шестиместные столы чаще ставят у стен, круглые и квадратные – в середине зала.  
Квадратные столы расставляют в шахматном порядке.  
Стол не размещают на одной линии с входными дверями.**
- Между группами столов, чаще у стен, колонн, размещают серванты, подсобные столики (переносные, передвижные) из расчета один сервант на каждого или двух официантов.**
- Для удобства в работе официантов в залах устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четырёх официантов.**



- ❑ После расстановки мебели в зале бригадир официантов или дежурный по залу официант получает под расписку в сервизной посуду и приборы, а в бельевой – скатерти, салфетки, ручники.**
- ❑ Для работы официант получает необходимое количество скатертей плюс запасные (по числу столов).**
- ❑ Предметы сервировки выдают официантам в соответствии с количеством столов и нормами оснащения.**
- ❑ При получении посуды, приборов, белья обращается внимание на их количество.**
- ❑ Посуда должна быть без трещин и сколов, приборы – недеформированными, без заусенец, скатерти, салфетки, ручники – чистыми, крахмаленными, отглаженными.**

- ❖ **Перед сервировкой столов официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами.**
- ❖ **Подготовленные посуду и приборы расставляют и раскладывают на подсобном столике или на подносе с салфеткой и накрывают также салфеткой.**
- ❖ **Одновременно подготавливают приборы со специями.**
- ❖ **Солонки наполняют на  $\frac{3}{4}$  объема просеянной солью, поверхность в открытых солонках выравнивают, а край солонки вытирают полотенцем.**
- ❖ **Перец насыпают в перечницу на  $\frac{2}{3}$  объема, а отверстие в дне закрывают пробкой.**
- ❖ **Горчичницы заполняют также на  $\frac{3}{4}$  объема и вставляют ложечку.**
- ❖ **Их при сервировке на стол не ставят, а подают по просьбе потребителей, также подготавливают флакончик с уксусом и маслом, которые должны находиться, как и горчица, на подсобных столиках.**
- ❖ **Приборы для специй моют ежедневно и насухо протирают.**

- ✓ **Перед сервировкой столов, являющейся завершающим этапом в подготовке залов к обслуживанию, их накрывают скатертями.**
- ✓ **Первую скатерть официант стелит на стол со стороны, ведущей к входу в зал, а вторую так, чтобы она накладывалась на первую примерно 8-10 см, стык скатертей должен быть обращен внутрь зала.**
- ✓ **Скатерти на столе расстилают, так, чтобы средняя складка совпадала с серединой стола, а края закрывали ножки.**
- ✓ **Располагает скатерти, на которых имеются монограммы или какие-либо изображения так, чтобы посетители видели их при входе в зал.**
- ✓ **Убирает скатерти со стола, складывая по сгибу.**
- ✓ **После накрытия стола скатертью производят расстановку стульев (кресел), что является ориентиром для правильного размещения тарелок на столе.**

**Сервировка** имеет следующие значения:

подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

**Различают два вида сервировки стола:**

предварительную и дополнительную.

**Предварительной** называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

**Дополнительная сервировка** осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

**Предварительную сервировку стола**  
**осуществляют в следующей**  
**последовательности:**

- **сервировка тарелками;**
- **сервировка приборами;**
- **сервировка стеклянной посудой;**
- **раскладывание салфеток;**
- **расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.**

**При сервировке стола подстановочными тарелками официант берет стопку каждого вида тарелок на левую руку, а правой расставляет их на расстоянии 2 см от края стола.**

**Затем стол сервируют пирожковыми тарелками, устанавливая их на стол слева левой рукой на расстоянии 5 см от края стола и 5 см от подстановочной или закусочной тарелок.**

**Справа от центральной подстановочной или закусочной тарелки размещают ножи лезвием к тарелке и ложку углублением вверх, слева кладут вилки слева зубцами вверх. Ножи размещают их в направлении слева направо от тарелок (сначала столовый, потом рыбный и закусочный нож).**

**Вилки размещают в направлении справа налево от тарелок (столовая, рыбная, закусочная).**

**Приборы кладут рядом таким образом, чтобы они не соприкасались ручками их размещают на 2 см от края стола**

**Десертный прибор кладут за подстановочной или закусочной тарелкой – лезвием к тарелке ручкой вправо, вилки зубцами вверх – ручкой влево, ложка десертная – ручкой вправо за ножом и вилкой или перед ними углублением вверх.**

**После размещения приборов на столе официант приступает к сервировке стола стеклом. Стекло размещают в 1,2 ряда.**

**Официант подходит к столу и правой рукой ставит фужер напротив лезвия столового ножа, правее в первом ряду ставит современную и водочную рюмки. За фужером размещают бокал для игристых вин, правее его лафитную и рейнвейную рюмки.**

**Следующим элементом сервировки стола является раскладывание салфеток.**

**Салфетка — обязательный предмет сервировки стола. Она должна быть хорошо отглаженной и красиво сложенной.**

**При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних — на стол между приборами.**

**Заканчивается сервировка столов расстановкой приборов со специями, цветов и других элементов оформления.** Официант располагает в середине стола приборы на специальных подставках: соль и перец, горчицу, флаконы с уксусом, растительным маслом и острым соусом размещают рядом по просьбе посетителей.

**Прекрасным украшением стола являются цветы, свечи.** Невысокие вазы с свежими цветами ставят в центре стола. Очень эффектны плавающие цветы. Для этого в невысокие плоские вазочки наполняют водой и погружают в них только соцветия.



## Минимальная сервировка стола к завтраку

**Минимальная сервировка стола к завтраку для каждого потребителя включает пирожковую тарелку, закусочный прибор, фужер для воды, салфетку, приборы для специй, цветы.**



## Минимальная сервировка стола к обеду с закуской

**Сервировка стола к обеду с закуской включает пирожковую тарелку, закусочный прибор, столовую ложку (столовая ложка кладется левее закусочного ножа), фужер для воды, салфетку, приборы для специй, цветы.**



## Минимальная сервировка стола к обеду без закуски

Сервировка стола к обеду без закуски включает пирожковую тарелку, столовый прибор (ложка кладется правее столового ножа), фужер для воды, салфетку, приборы для специй, цветы.



## Минимальная сервировка стола к ужину

**Сервировка стола к ужину включает пирожковую и закусочную тарелки, закусочный прибор, фужер для воды, бокал для вина, салфетку, приборы для специй, цветы.**



# Полная сервировка стола для банкета

Полную сервировку стола выполняют в особо торжественных случаях, при обслуживании банкетов с полным обслуживанием. Сервировка для одного потребителя включает пирожковую тарелку, подстановочную (сервировочную) тарелку, закусочный, столовый, рыбный и десертный приборы. Количество видов стекла может быть 6 или 5, которые ставятся в два ряда. Если используется 6 видов стекла, то в первом ряду ставятся: фужер для воды, мадерная и водочная рюмки, а во втором (за фужером) - бокал для шампанского, правее – лафитная и рейнвейная рюмки. Если используется 5 видов стекла, то в первом ряду ставятся также фужер для воды, мадерная и водочная рюмки, во втором (за фужером) - бокал для шампанского, правее - рейнвейная рюмка. На сервировочную тарелку ставят хорошо оформленную салфетку, а на стол ставят



# Упрощенная сервировка стола для банкета и тематических вечеров

Упрощенную сервировку стола выполняют при организации банкетов с частичным обслуживанием, тематических и праздничных вечеров. Сервировка на одного гостя включает закусочную и пирожковую тарелки, закусочный и столовый (нож и вилка) прибор, фужер для воды, бокал для вина и водочную рюмку. На закусочную тарелку ставят салфетку, на стол - приборы для специй и цветы.



# **Полная сервировка по меню**

**На стол ставят три тарелки: подстановочную, закусочную, пирожковую.**

**Кладут тот прибор, который нужен для потребления блюд по меню: закусочный прибор (вилка и нож). Ставят то стекло, из которого будут употреблять предложенные по меню напитки. Салфетки, специи и цветы размещаются как при других сервировках.**

## Минимальная сервировка стола к бизнес – ланчу

Сервировка стола к бизнес-ланчу включает пирожковую тарелку, закусочный, столовый прибор (вилка, нож, ложка), фужер для воды, салфетку, приборы для специй, цветы. Если в бизнес-ланч входит рыбное второе блюдо, вместо столовых ножа и вилки кладется рыбный прибор.

