

Подготовка залов к обслуживанию потребителей

- 1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья
- 2 Подготовка рабочего места официанта
- 3 Сервировка столов
 - 3.1 Принципы эстетического оформления стола
 - 3.2 Общие правила сервировки
 - 3.3 Характеристика различных видов сервировки стола

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Посуду, приборы и столовое белье получает бригадир официантов под расписку в сервизной и бельевой.

Количество скатертей, необходимых для накрытия столов определяют исходя из расчета количества столов в зале. Сверх этого для замены во время работы следует предусмотреть запас небольшого количества скатертей, которые хранят в серванте в зале (по 2-4 шт.). Салфетки получают из расчета 3-6 штук на место, ручники – 4-5 штук, полотенца – 2-3 штуки на каждого официанта.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Запас столовых приборов и рюмок не должен превышать 20% от количества мест. Тарелки подносят из сервизной в зал, накрывая их ручником, и ставят на серванты и подсобные столики стопками, а фужеры, бокалы, рюмки – на подносах застеленных салфеткой. Столовые приборы приносят на подносе, покрытом салфеткой, сверху их также накрывают салфеткой.

Иногда для доставки большого количества посуды используют официантские тележки.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Перед сервировкой столов официант должен пересмотреть полученную посуду, приборы и стекло на качество мойки, дефекты. Если при осмотре обнаруживается, что посуда и приборы плохо вымыты, есть трещины в тарелке, скол на стекле, сломанный зубец у вилки и т.д., то их следует немедленно заменить.

Перед сервировкой столов посуду и приборы необходимо протереть полотенцем (или ручником) и отполировать.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

При протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обвертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца протирают рюмки внутри и снаружи. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При протирке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, проворачивая ее.

Вилки, ложки и ножи протирают поочередно, взяв одним концом полотенца в левую руку несколько приборов, остальной частью полотенца правой рукой протирают каждый прибор отдельно.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Столовое белье – скатерти, салфетки, ручники – предварительно просматривают перед накрытием на столы. Если скатерть, салфетки плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую.

В обязанности официанта входит подготовка специй и приправ. Для этого на каждый стол должен быть поставлен прибор для специй – солонка, перечница, горчица, а также бутылки для уксуса, подсолнечного и оливкового масла, пепельницы.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Солонки следует мыть ежедневно, насухо протирать. Не следует насыпать в солонку много соли, соль должна быть мелкого помола. Если соль насыпается в открытые солонки, поверхность ее выравнивается, а края солонки протирают.

Перечницу наполняют сухим перцем только наполовину, после чего тщательно закрывают крышкой, протирают. Открытые сосуды для черного перца не употребляют, т.к. он быстро выдыхается.

Особой заботы требует горчица. Горчица должна быть свежей, и при заполнении горчичницы края ее необходимо протереть. Чтобы горчица не засыхала, в нее нужно добавить несколько капель молока.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

Хрустальные бутылки для подсолнечного масла, уксуса, салатных и селедочных заправок и т.д. можно иметь в ограниченном количестве и подавать по просьбе посетителей.

Бутылки наполняют на $\frac{2}{3}$ объема.

Чтобы отличить уксус от других жидкостей, добавляют несколько капель красного вина.

Помутнение подсолнечного масла можно устранить, прибавив к нему на кончике ножа немного соли.

1 Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья

В процессе обслуживания приходится часто менять пепельницы. Делается это следующим образом:

- официант берет чистую пепельницу, подходит к столу, накрывает ею грязную пепельницу и одним движением снимает их со стола, придерживая обеими руками;

- затем отведя руки в сторону от гостей, снимает верхнюю чистую пепельницу и ставит ее на стол, а грязную уносит. Чистить пепельницы в зале запрещается.

Подготовленные для сервировки посуду и приборы расставляют и раскладывают на подносы, покрытые салфеткой, и сверху также накрывают салфеткой.

2 Подготовка рабочего места официанта

Перед началом обслуживания посетителей официант должен подготовить свое рабочее место. Это может быть просто стол, накрытый скатертью, или специальный сервант, оборудованный полками, ящиками, а иногда и тепловым шкафом (для подогревания посуды и блюд).

В любом случае официанту **необходимо подготовить:**

- необходимые основные приборы: ножи и вилки, ложки для супа и десерта, кофейные и чайные ложки, вспомогательные ножи;
- вспомогательные приборы для подачи блюд: разливательные ложки, ножи;

2 Подготовка рабочего места официанта

- оборудование для уборки стола;
- блюда;
- посуду для сервировки чая или кофе (молочники, сахарницы, чашки с блюдцами, специальные ложки и т. д.);
- стеклянную посуду (бокалы, стаканы, фужеры, рюмки для вина);
- подтарельники (накрытые салфетками);
- хлебницы и масленки;
- салфетки;
- подносы;
- зубочистки;

2 Подготовка рабочего места официанта

- меню закусок, блюд и напитков;
- карту вин;
- чистые квитанции и ручки;
- открывалки для бутылок;
- приправы;
- чистое столовое белье;
- дополнительные приборы для обслуживания особых заказов.

2 Подготовка рабочего места официанта

Если сервис-бар оборудован тепловым шкафом, то его включают за 15 мин до начала обслуживания посетителей.

Посуду и оборудование, использованные во время обслуживания, следует постоянно пополнять или заменять чистыми в процессе обслуживания, в конце рабочей смены или в начале следующей смены (в зависимости от решения бригадира).

2 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.

2.1 Принципы эстетического оформления стола

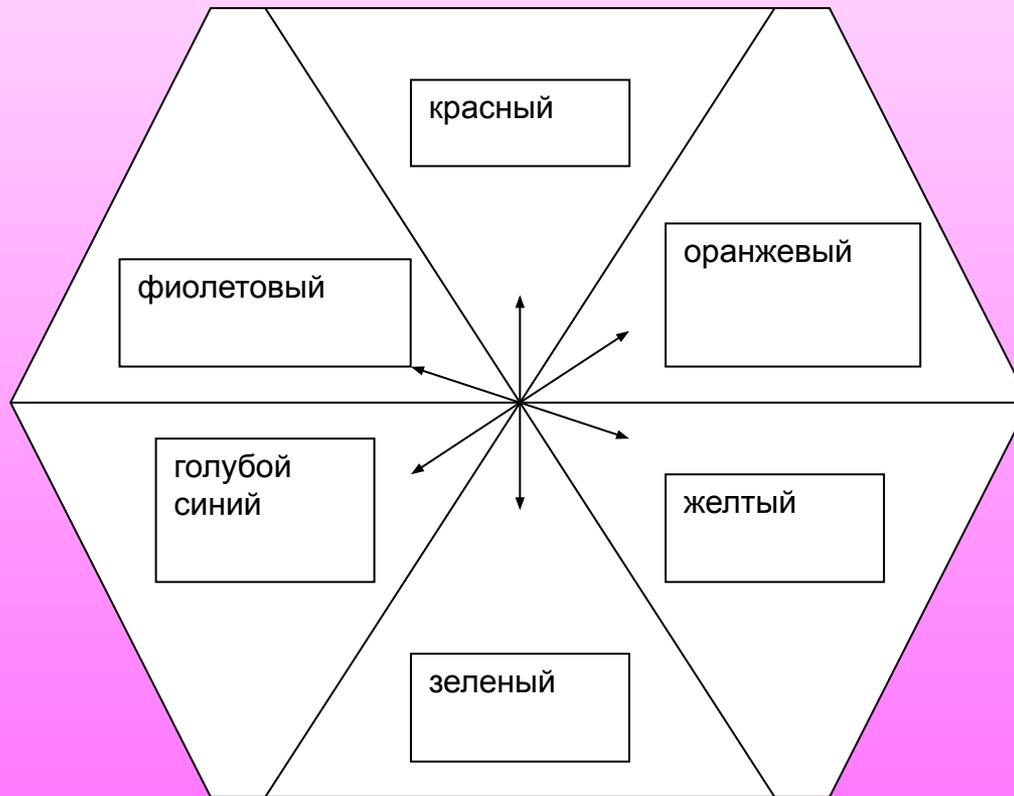
Эстетическое оформление стола подразумевает соблюдение некоторых требований:

- 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.

2.1 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.

2.1 Принципы эстетического оформления стола



2.1 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.

2.2 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.

2.2 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.

2.2 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.

2.2 Общие правила сервировки

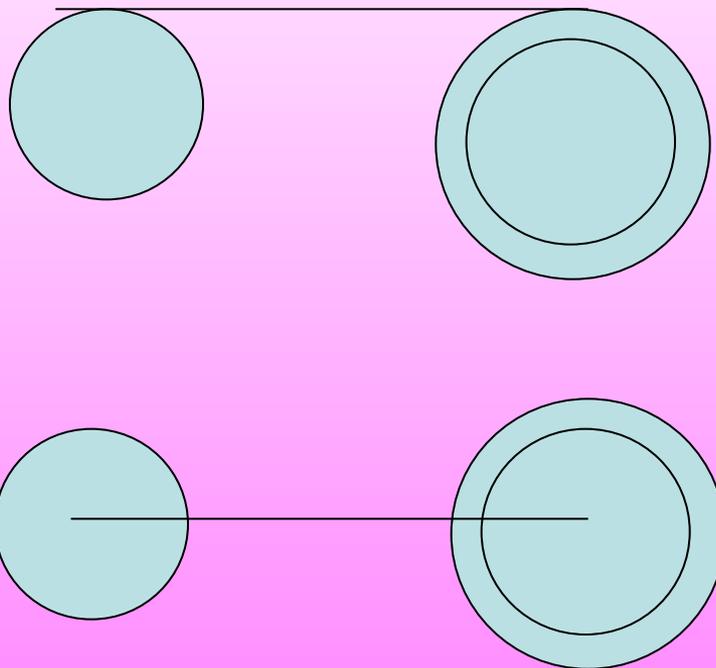
При повседневном обслуживании мелкую столовую тарелку из сервировки исключают, а начинают сервировать стол с расстановки закусочных тарелок, соблюдая при этом те же правила, что и при расстановке мелких столовых тарелок.

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.

2.2 Общие правила сервировки

1 – банкетный стол, 2 – повседневное обслуживание.



2.2 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.

2.2 Общие правила сервировки

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

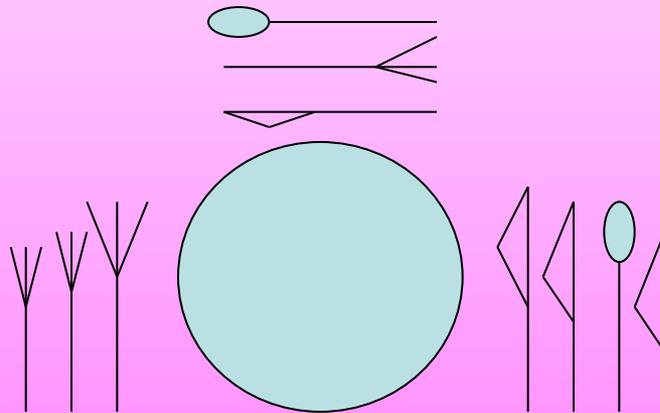
Десертные приборы при сервировке раскладывают за тарелкой (мелкой столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Десертную вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и нож – ручками вправо.

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.

2.2 Общие правила сервировки

Схема сервировки стола приборами:

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



2.2 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.

2.2 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”.

2.2 Общие правила сервировки

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



2.2 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.

2.2 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).

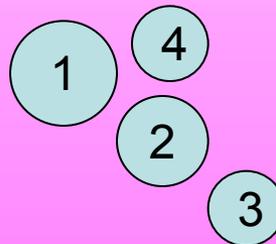
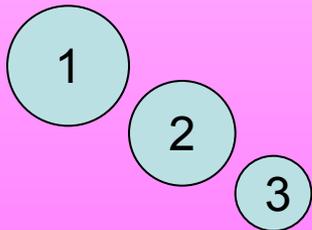
К сладким блюдам и фруктам десертные вина, шампанское.

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

2.2 Общие правила сервировки

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

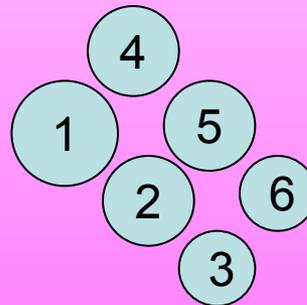
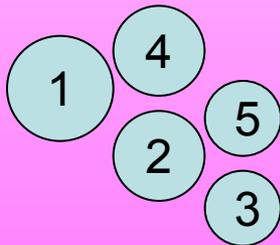
Сервировка на 4 хрусталя: 1 - фужер, 2 - рюмка для вина (лафитная или рейнвейная), 3 - водочная рюмка, 4 - бокал для шампанского



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



2.2 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.

2.2 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.

2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

В практике работы предприятий общественного питания применяют следующие виды сервировки стола:

- предварительная,
- дополнительная
- исполнительная (банкетная).

2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Предварительная сервировка

Предварительной называют сервировку, которую проводят при подготовке зала к обслуживанию до прихода потребителей, это ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность.

Предварительная сервировка зависит от вида обслуживания (завтрак, обед, ужин) и в каждом ресторане (кафе) устанавливается на основе изучения спроса и ассортимента блюд в меню.

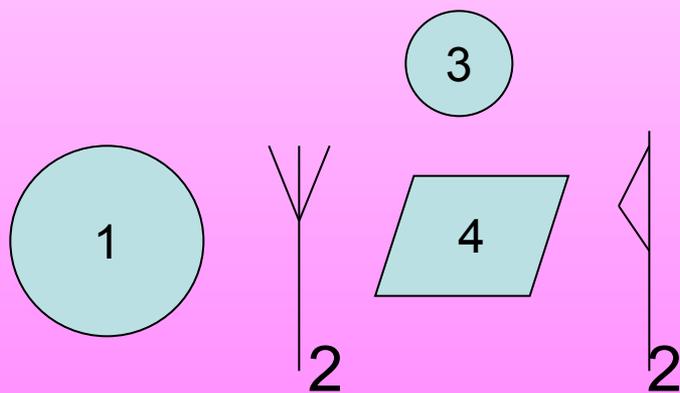
2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Предварительная сервировка стола *для завтрака* состоит, как правило, из небольшого числа предметов, но в зависимости от ассортимента блюд и спроса потребителей может быть различной:

- минимальной (упрощенной);
- европейский завтрак с подачей холодной (горячей) закуски;
- европейский завтрак с подачей второго горячего блюда (горячей закуски).

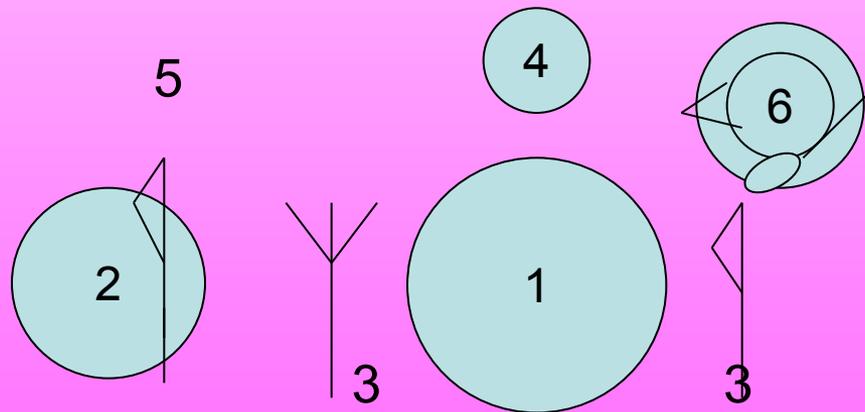
2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Предварительная минимальная сервировка стола для завтрака: 1 – тарелка пирожковая, 2 – приборы закусочные, 3 – фужер, 4 - салфетка



2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Сервировка европейского завтрака, если подается холодная (горячая) закуска: 1 – закусочная тарелка, 2 – пирожковая тарелка, 3 – закусочные приборы, 4 – фужер, 5 – нож для масла, 6 – чашка чайная (кофейная) с блюдцем и чайной (кофейной) ложкой, на закусочной тарелке - салфетка



2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

При сервировке стола *европейским завтраком с подачей второго горячего блюда:*

- вместо закусочной тарелки ставится *столовая мелкая тарелка,*
- вместо закусочных приборов кладутся *столовые приборы (нож и вилка).*

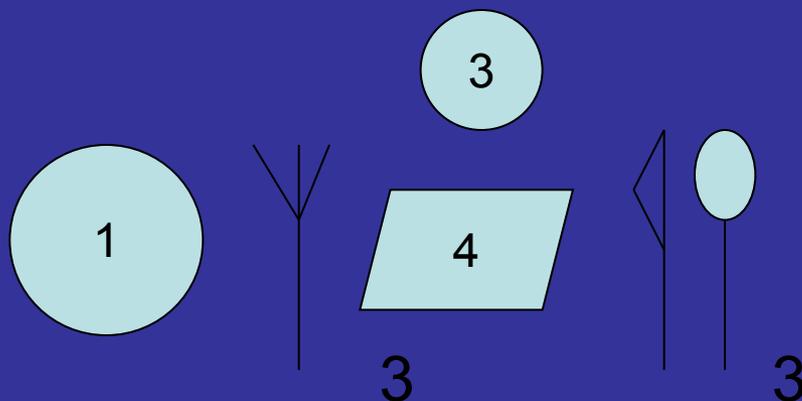
2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Предварительная сервировка стола *для обеда* бывает:

- *минимальной (упрощенной);*
- *по меню заказных блюд.*

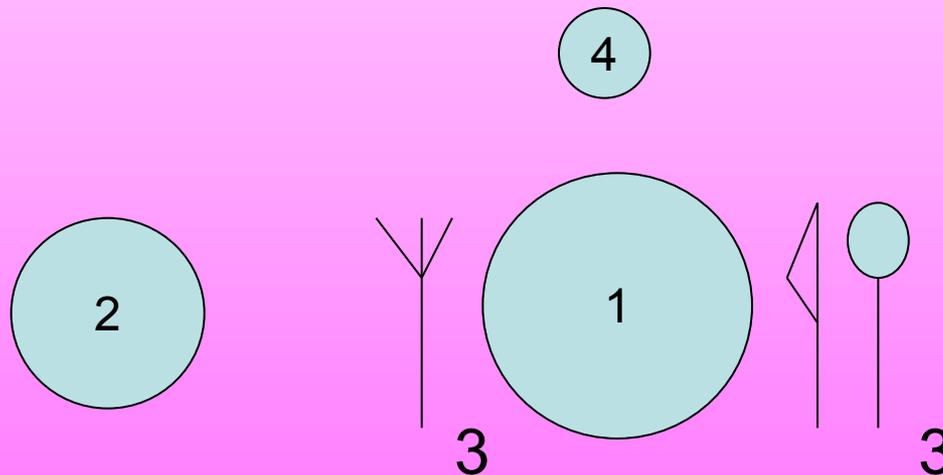
2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Минимальная сервировка стола для обеда: 1 – пирожковая тарелка, 2 – столовые приборы, 3 – фужер, 4 - салфетка



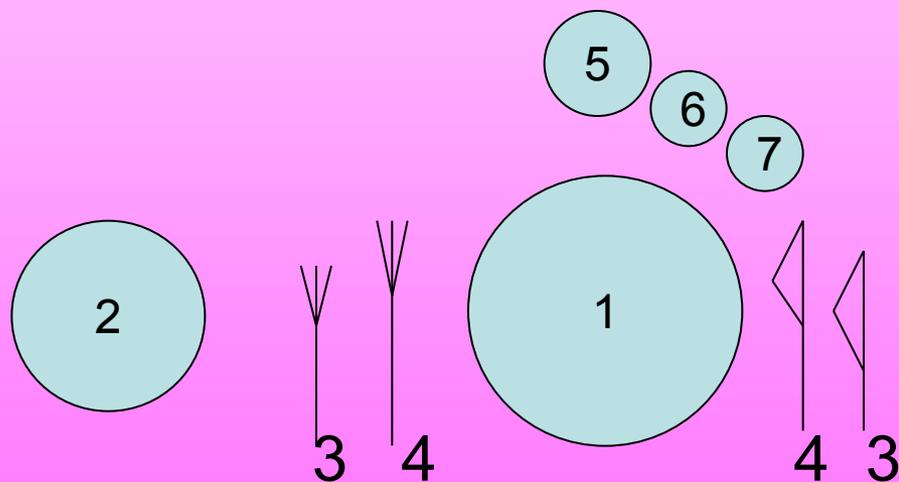
2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Сервировка стола для обеда по меню заказных блюд: 1 – закусочная тарелка, 2 – пирожковая тарелка, 3 – столовые приборы, 4 – фужер, на закусочной тарелке – салфетка



2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Для ужина выполняется только полная сервировка стола: 1 – закусочная тарелка, 2 – пирожковая тарелка, 3 – закусочные приборы, 4 – столовые приборы, 5 – фужер, 6 – лафитная рюмка, 7 – водочная рюмка, на закусочной тарелке – салфетка



2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Дополнительная сервировка

Дополнительная сервировка – это приведение предварительной сервировки в точное соответствие с принятым заказом, т.е. официант в соответствии с заказом дополняет сервировку недостающими предметами, а лишние предметы убирает.

Исполнительная сервировка

Исполнительная сервировка – это сервировка, которую проводят по заранее известному меню (банкетная).

2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Некоторые особенности имеет *сервировка стола на террасе, веранде или другом открытом месте*: рюмки и бокалы, чтобы предохранить их от пыли, переворачивают, на закусочную тарелку кладут салфетку или салфетку кладут на стол, а на нее тарелку в перевернутом виде, приборы заворачивают в салфетку и кладут справа от закусочной тарелки.

2.3 Характеристика различных видов сервировки стола

Правила сервировки стола, хотя и носят общепринятый характер, не должны рассматриваться как обязательный эталон для любого вида обслуживания.

В каждом отдельном случае необходимо принимать во внимание характер работы предприятия питания, его тематическую направленность. Ввиду этого и правила сервировки могут измениться.