

ТЕМА 4. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ. ПОДГОТОВКА ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВ



ЭКСПРЕСС-
КУРС:
«ОФИЦИАНТ,
БАРМЕН»



1. ЭТАПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

I) Подготовительный



1. • ежедневная уборка торговых помещений;
2. • расстановка мебели;
3. • протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин;
4. • получение и подготовка посуды, приборов и столового белья;
5. • размещение стеклянной посуды и необходимого инвентаря за барной стойкой;
6. • проведение предварительной сервировки столов;
7. • подготовка персонала к обслуживанию.

II) Основной

III) Завершающий

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.



2. СЕРВИРОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛОВ

Сервировка (от франц. *servir* — служить) имеет следующие значения:

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

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СЕРВИРОВКЕ СТОЛА:

- соответствие виду обслуживания: завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин;
- эстетическая направленность;
- согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;
- соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, закусок, напитков;
- отражение национальных особенностей и тематической направленности зала

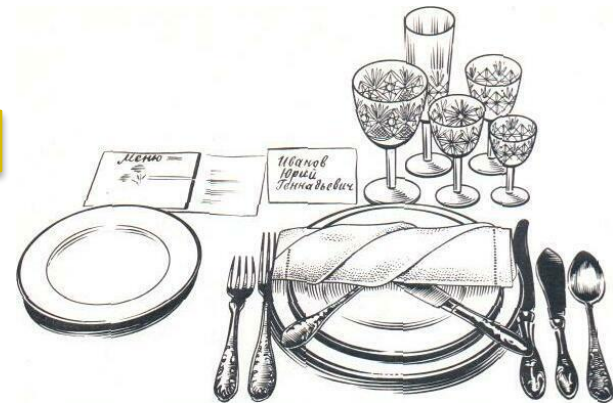
ВИДЫ СЕРВИРОВКИ

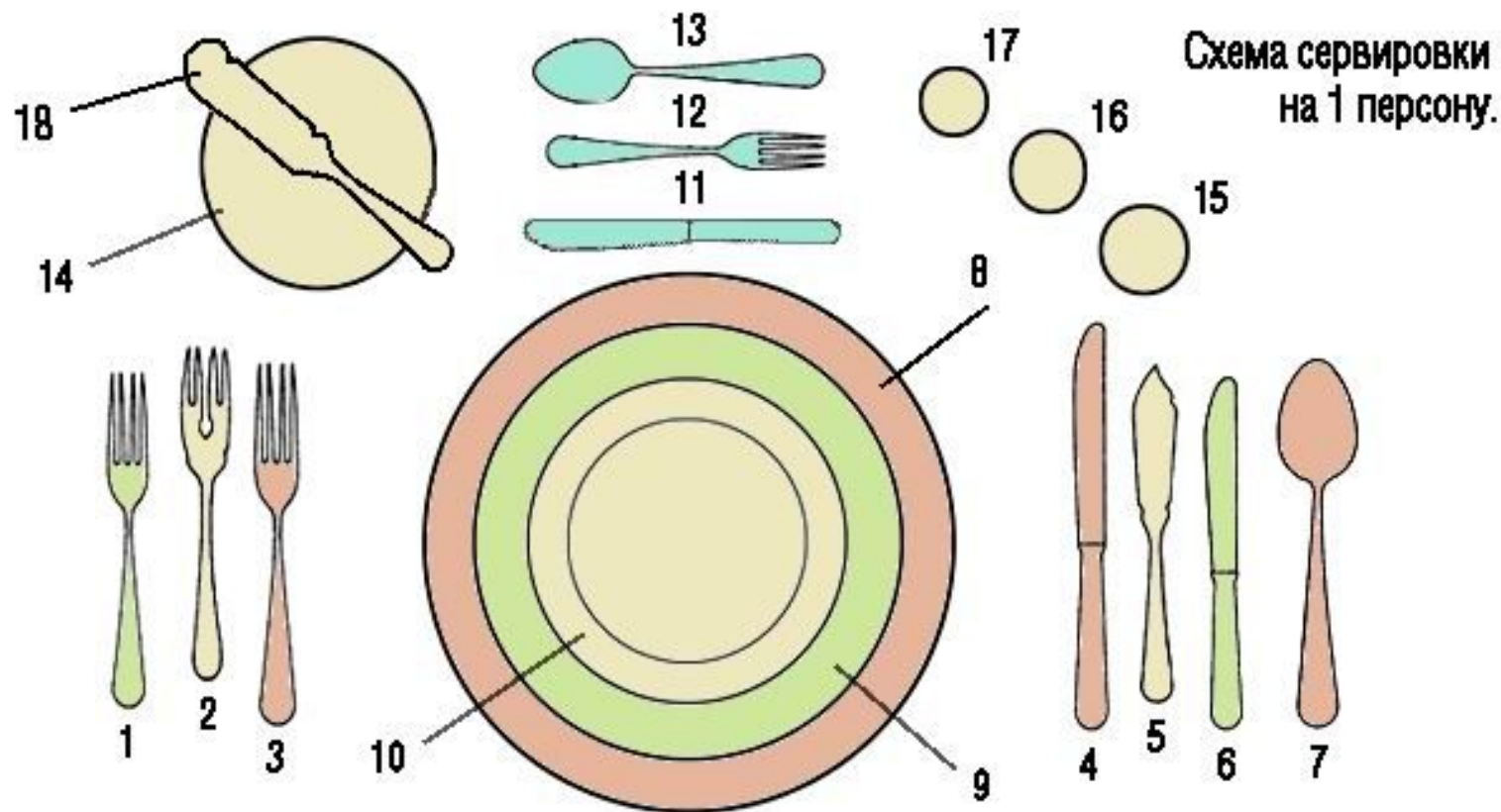
предварительная

осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей

дополнительная

осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков





1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла



3. ВИДЫ САЛФЕТОК

индивидуальные салфетки



сервировочные салфетки



салфетки для губ



В свою очередь **простые** и **сложные** формы складывания салфеток подразделяют на **низкие** и **высокие**.





Сервировка стола «Детский праздник»





Сервировка стола «Банкет»





Предварительная сервировка стола



4. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Сервировку стола осуществляют последовательно:

- 1) накрытие стола скатертями;
- 2) сервировка тарелками;
- 3) сервировка приборами;
- 4) сервировка хрустальной или стеклянной посудой;
- 5) раскладывание салфеток

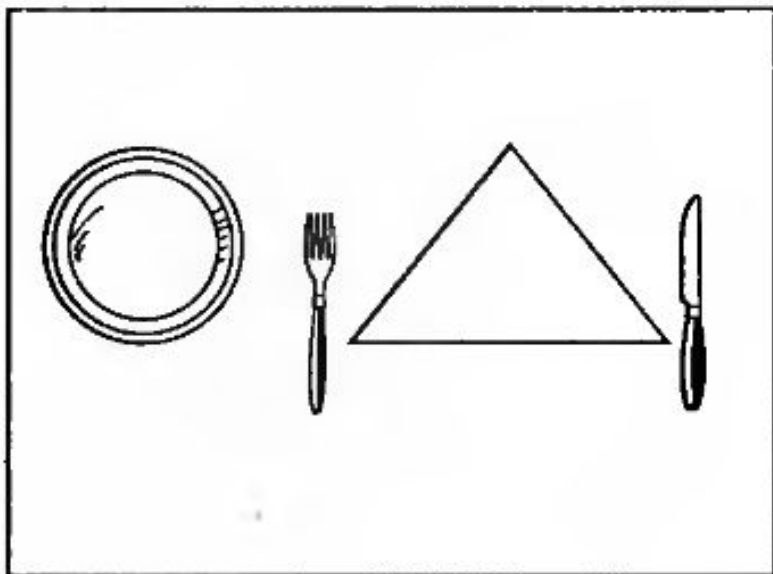




*Предварительная сервировка стола.
Банкетный зал*

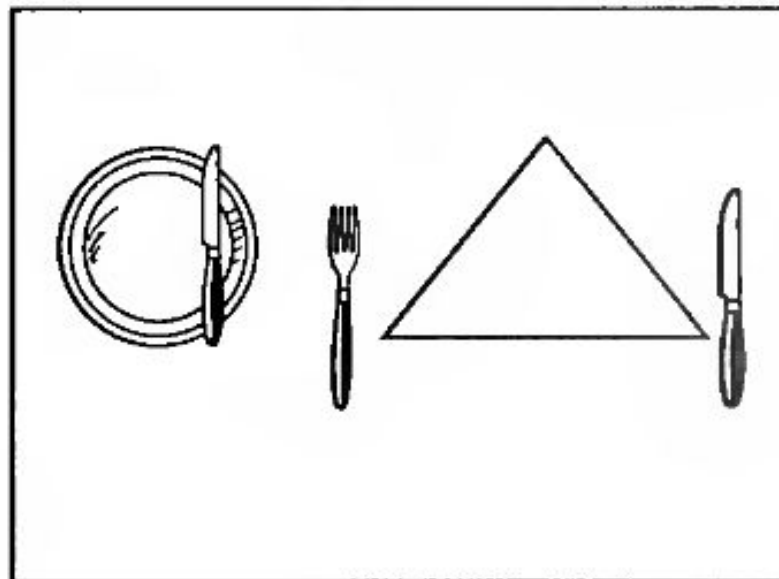


5. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ ЗАВТРАКА



ВКЛЮЧАЕТ:

- пирожковую тарелку;
- закусочный прибор салфетку

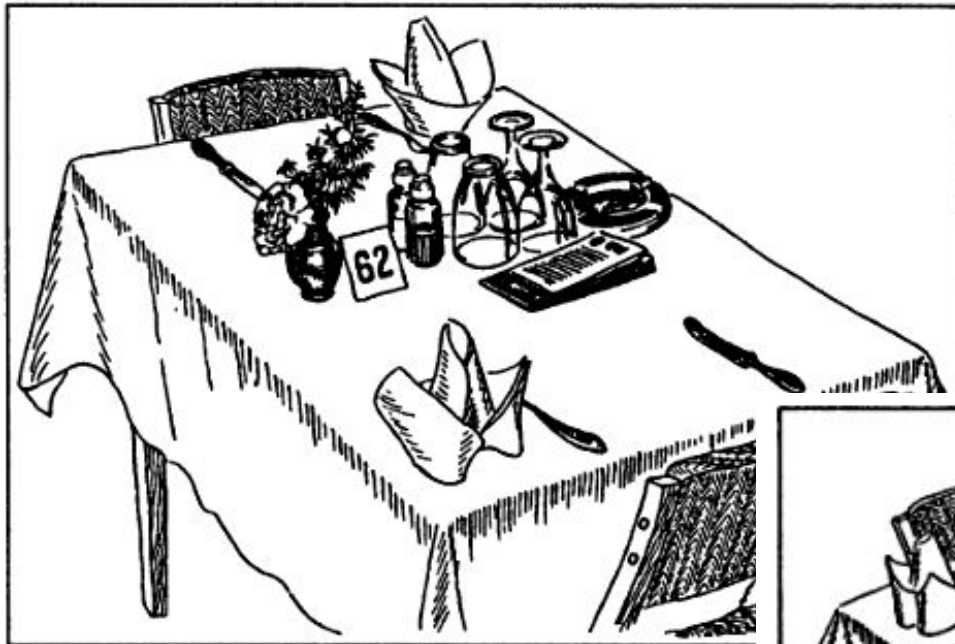


В зависимости от предполагаемого меню может быть добавлены:

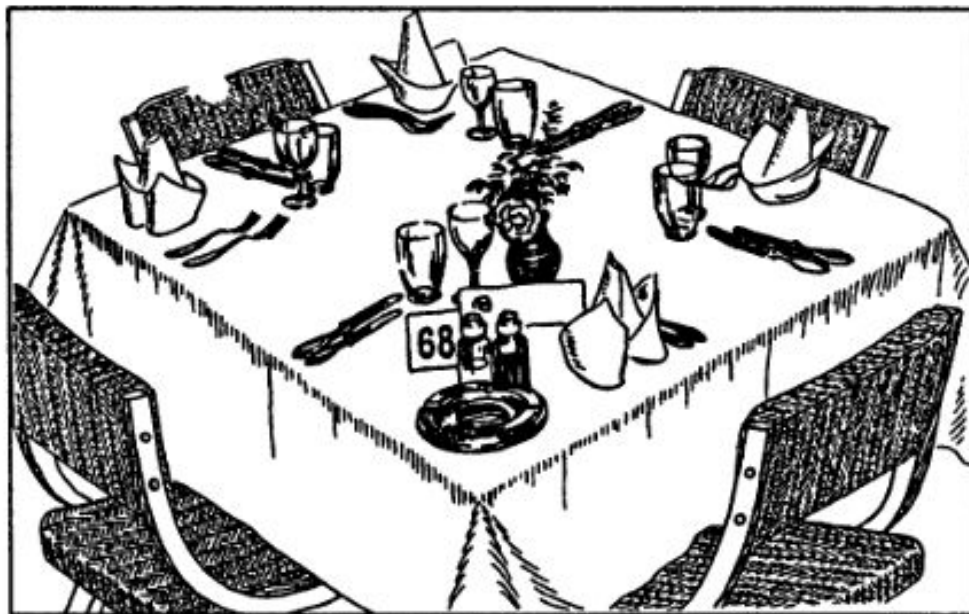
- нож для масла;
- закусочная тарелка



5. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ ЗАВТРАКА

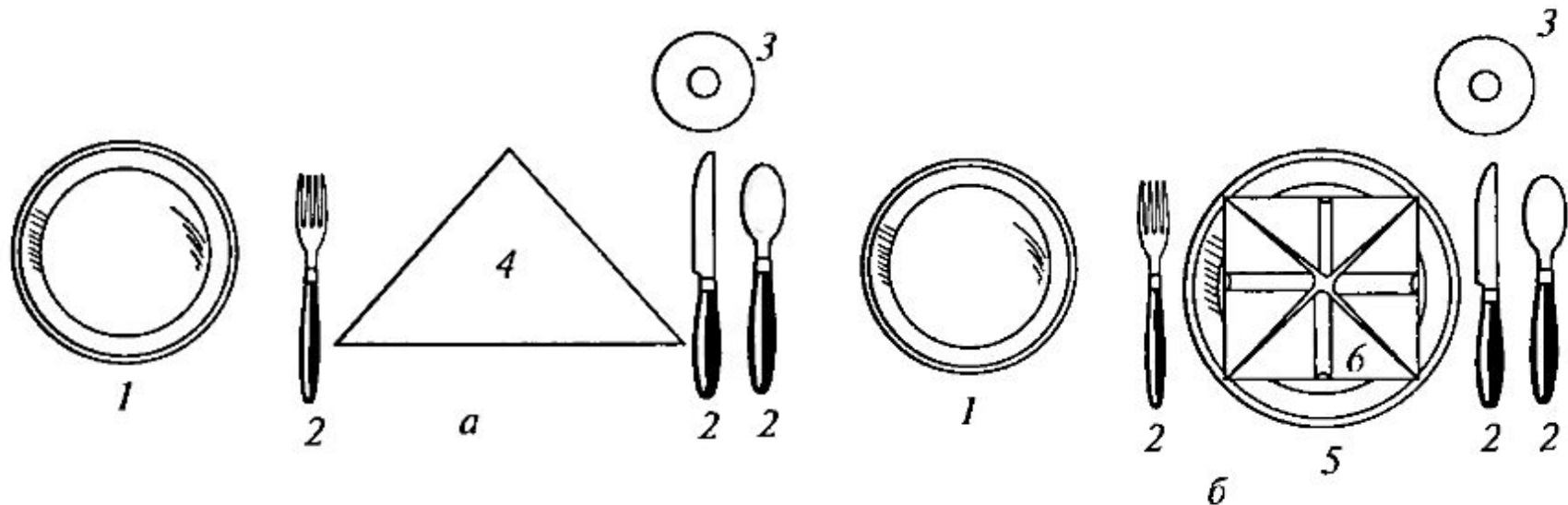


Сервировка столов к завтраку по количеству мест



Сервировки стола по количеству мест (на 4 чел.)

6. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ ОБЕДА



a — при обслуживании по специальному меню с использованием пирожковой тарелки *1*, столового прибора *2*, фужера *3*, салфетки *4*; *б* — при обслуживании по меню заказных блюд с использованием закусочной *5* и пирожковой *1* тарелок, столового прибора *2*, фужера *3*, полотняной салфетки *б*



6. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ ОБЕДА

ОБЕД ИЗ ЧЕТЫРЕХ БЛЮД

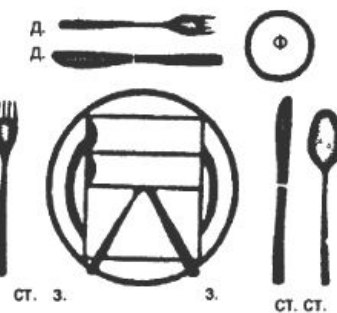
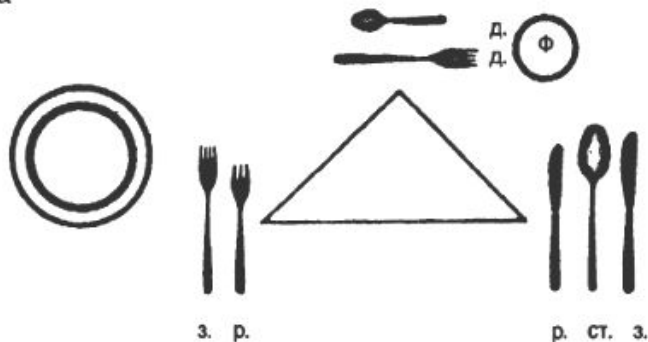
Холодная закуска
 Суп
 Мясное блюдо
 Десерт (компот)



Холодная закуска из рыбы
 Холодная закуска из мяса
 Суп
 Мясное блюдо
 Десерт (яблоки)



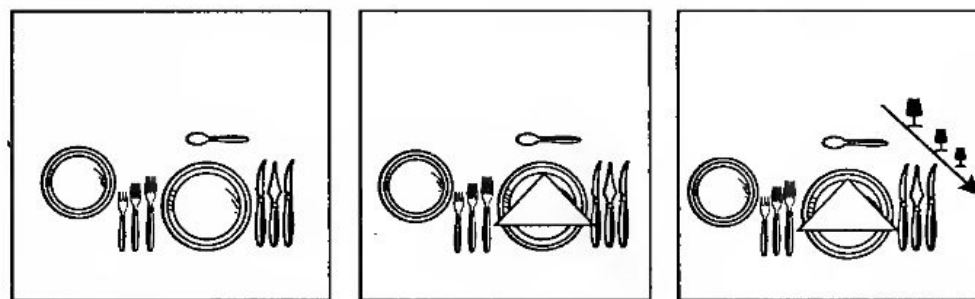
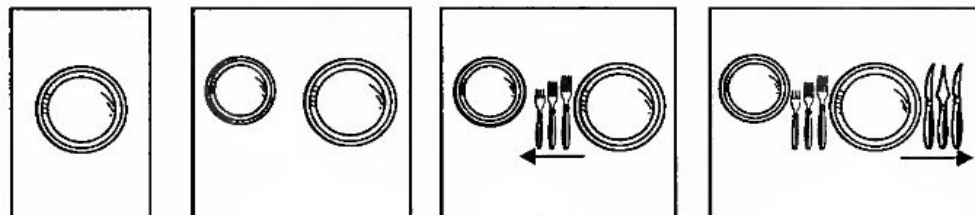
Холодная закуска
 Суп
 Рыбное блюдо
 Десерт (компот, пирожное)



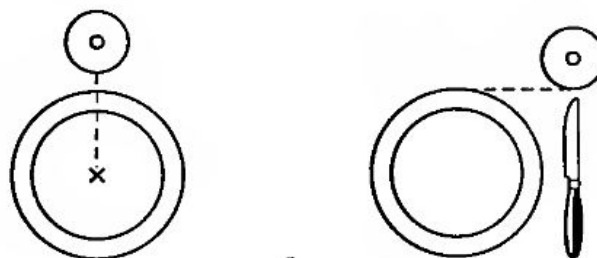
Холодная закуска
 Суп
 Овощное блюдо
 Десерт (арбуз)



7. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ УЖИНА



a

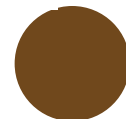


б

Последовательность предварительной сервировки стола для обслуживания в вечернее время (*a*) и схема сервировки стола фужерами (*б*)



7. ВАРИАНТЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ СТОЛА ПО МЕНЮ УЖИНА (СХЕМА)



8. Личная подготовка персонала к обслуживанию



1. Знание меню и характеристику блюд, состав продуктов, гарниры, соусы к блюдам.
2. Умение предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков.
3. Знание специфики предприятий общественного питания, форму и документацию по расчету с потребителями.
4. Умение смешивать и оформлять салаты, коктейли, открывать бутылки различного вида по желанию потребителей и в их присутствии.
5. Подготовку внешнего вида с соблюдением всех гигиенических требований.
6. Проверку наличия и состояния необходимых предметов для обслуживания (ключей от кассы и т.д.).



The left side of the slide features a series of vertical stripes in shades of gray and brown. Below these stripes, there are several overlapping circles of varying sizes, also in shades of brown, creating a decorative graphic element.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!