

ТЕМА 5. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ. ВСТРЕЧА ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПРИЕМ ЗАКАЗА. ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ

ЭКСПРЕСС-
КУРС:
«ОФИЦИАНТ,
БАРМЕН»



1. ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Обслуживание в ресторане складывается из *следующих элементов*:

- - встреча гостей, размещение их в зале;
- - предложение меню и карты вин, аперитива;
- - рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- - прием, оформление и уточнение заказа;
- - передача заказа на производство;
- - досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- - подача напитков, закусок и блюд;
- - расчет с гостями.



2. ВСТРЕЧА И РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ЗА СТОЛАМИ

- В ресторанах традиционно применяются следующие **формы обслуживания**:
 - *повседневное обслуживание,*
 - *обслуживание банкетов,*
 - *специальные формы обслуживания.*



- Посетителя встречают при входе в зал ресторана, провожают к столу, предлагают занять место, ознакомиться с меню. Далее **оказывают помощь в выборе блюд и напитков, принимают заказ.**

Метрдотель (фр. *maître d'hôtel*) — лицо, координирующее работу обслуживания посетителей ресторана или постояльцев отеля.



3. ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПОДАЧИ БЛЮД

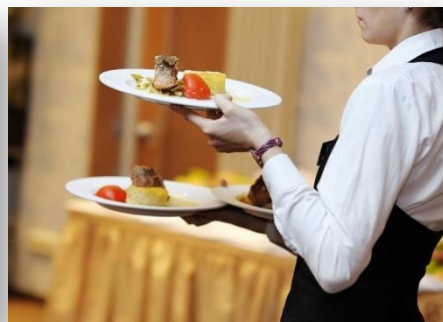
- Прежде всего следует помнить – все заказанные блюда и напитки полагается приносить в зал **на подносе, застланном салфеткой**. Блюда посетителю подают в порционной тарелке на одного человека или же на большом блюде несколько порций для группы посетителей, применяют **три способа** подачи закусок и блюд:



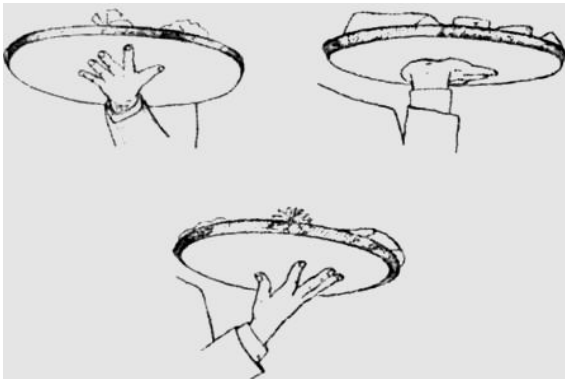
- 1. «В обнос» (французский способ)** – перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов.
- 2. «В стол» (русский способ)** – с расстановкой заказных блюд на обеденном столе.
- 3. Английский способ** – предварительное перекладывание блюд на приставном столе.



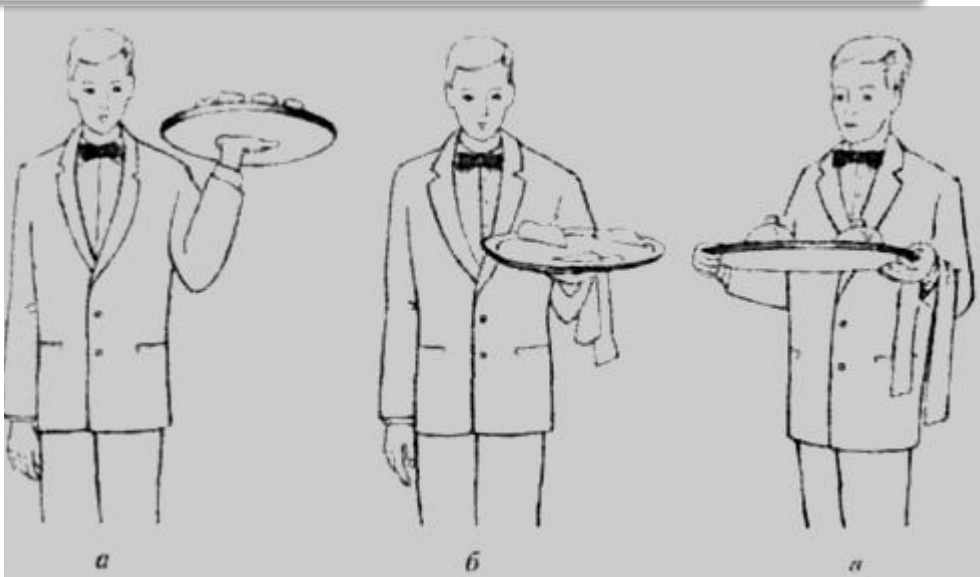
4. ПРАВИЛА ПЕРЕНОСКИ ПОДНОСА



Положение пальцев руки официанта при переносе подноса



Техника переноса официантом подноса



на уровне плеча

на уровне согнутого локтя

на уровне груди



5. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Температура подачи холодных блюд и закусок - 10 -14 °С.



Для отпуска с производства холодных блюд и закусок используют овалы и круглые фарфоровые блюда, фарфоровые вазы, салатники, икорницы, лотки.

Температура подачи горячих закусок - 85 - 90 °С.



Горячие закуски подают, чаще всего, в той посуде, которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах). Возможны исключения.



6. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

По видам супы бывают

- прозрачными,
- пюреобразными,
- заправочными,
- молочными,
- сладкими.



В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: *горячие* (температура подачи 75 °С) и *холодные* (10-14°С).

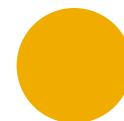
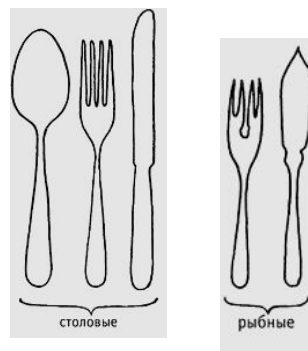


7. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- Ассортимент вторых горячих блюд разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки.
- Перед тем как подать второе блюдо, официант **убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика оставшуюся закуску.**



- Если заказаны *рыбное и мясное блюда, то на столе должны быть два прибора (рыбный и столовый).*



8. ПРАВИЛА ПОДАЧИ СЛАДКИХ БЛЮД

- ❑ Сладкие или десертные блюда подают обычно в **ресторане в конце обеда или ужина**. Время подачи сладких блюд официант должен уточнить с заказчиком.
- ❑ Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.



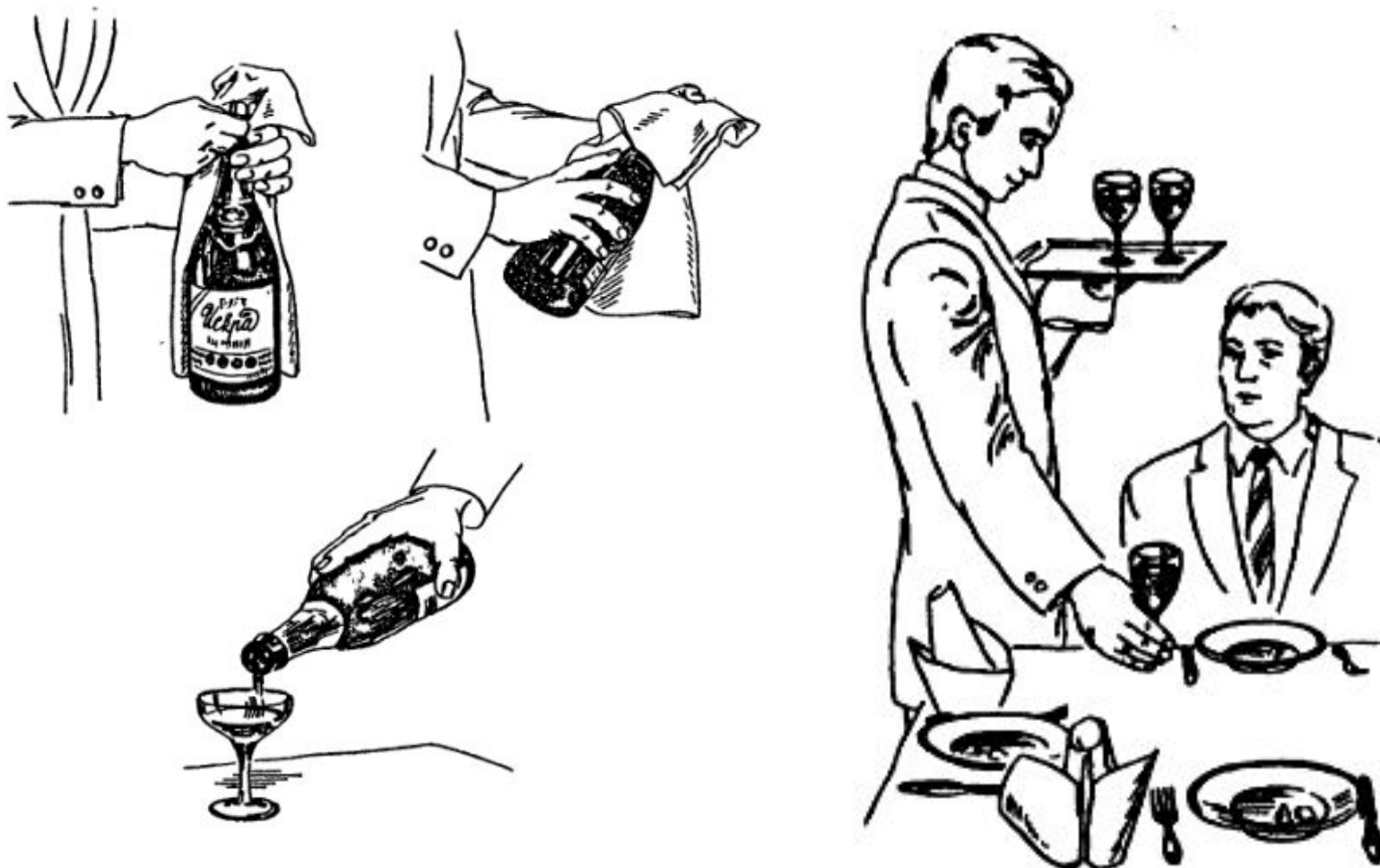
10. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

- Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. *Температура подачи 75 °С.*
- Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, *оставляют только фужер.*
- Если гости заказали к чаю ликер или к кофе - коньяк, то производят *досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой.*
- Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

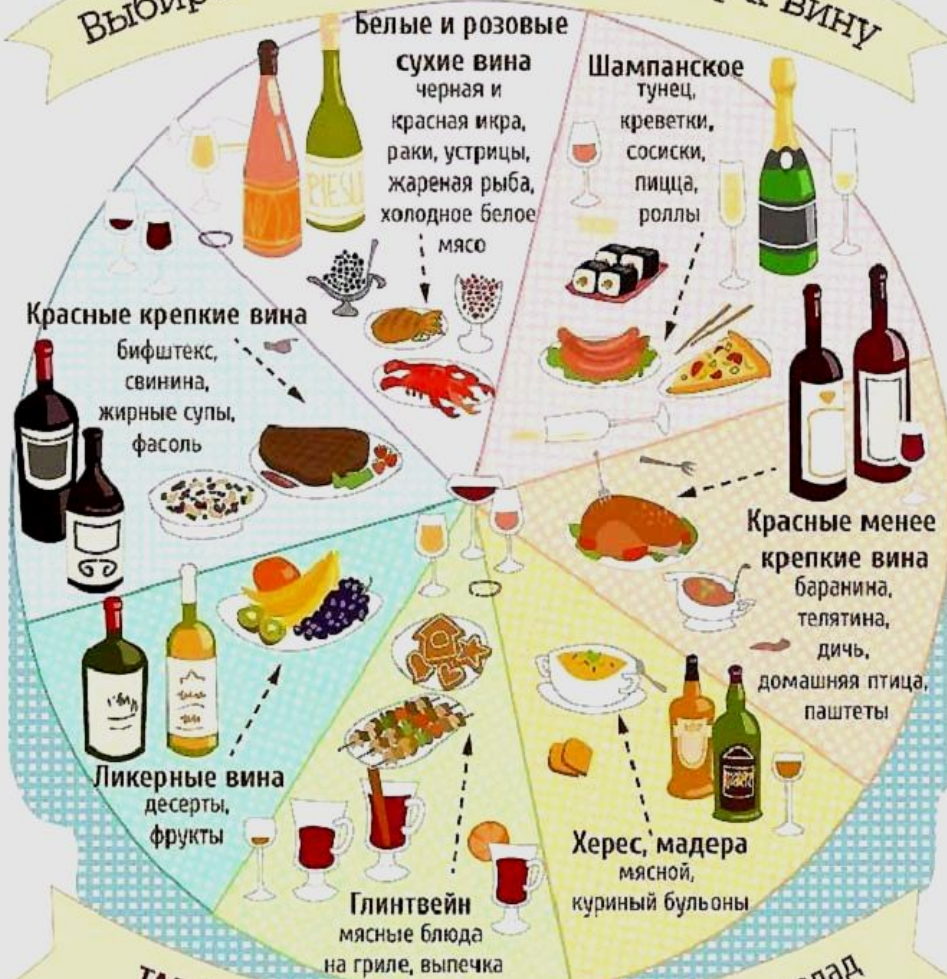


11. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ШАМПАНСКОГО

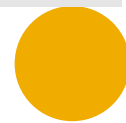
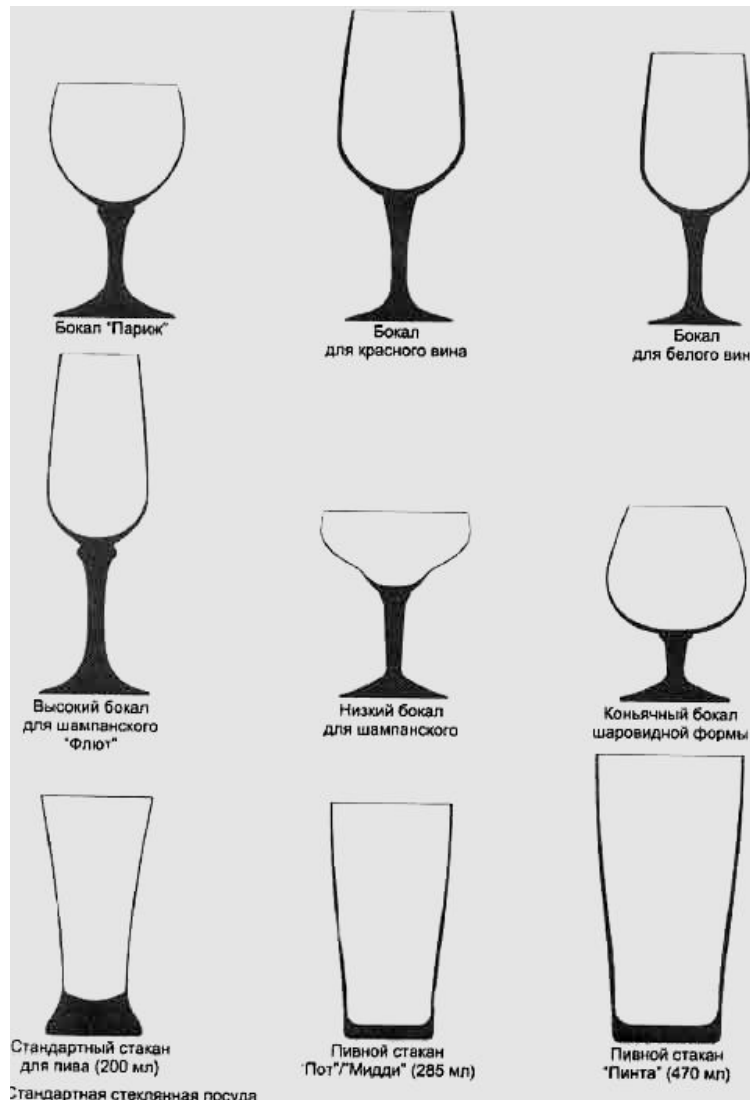
1. Их наливают **с правой стороны;**
2. Корпус официанта должен быть слегка наклонен, а правая нога – выдвинута вперед;
3. Левую руку со сложенной вдвое салфеткой официант кладет за спину.



Выбираем правильную закуску к вину



ТАБУ: орехи, уксус, табачный дым, черный шоколад
Подходят ко всем винам: хлеб, фрукты и сыры



12. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ВИН

Вино	Красное сухое	Красное полусладкое	Белое сухое	Белое полусладкое	Сладкие вина
Блюда	Запеченное с черносливом мясо, мясные и рыбные паштеты на белом хлебе	Запеченные курица или кролик, заливная рыба и морепродукты в острых соусах	Салат с морепродуктами, жирные салаты с майонезной заправкой	Овощные салаты, тушеные с овощами или яблоками курица или индейка	Пряное запеченное мясо, запеченная или соленая красная рыба
Сыры	пармезан, пошехонский	с плесенью	Любые сыры	Любые сыры	с голубой плесенью
Сырсы	ПОШЕХОНСКИЙ ПАРМЕЗАН	С ПЛЕСЕНЬЮ	СЫРЫ	СЫРЫ	ПЛЕСЕНЬЮ С ГОЛУБОЙ



13. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПИВА

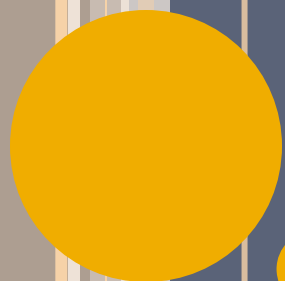
1. Пиво подавать в специальных кружках, суженных сверху, чтобы сохранить «манжет» пены;
2. Температура подачи **летом – 7-8 °С, зимой – 16-18°С;**
3. Бутылку открывать на подсобном столе и налить такими же приемами, как шампанское;
4. Можно разлить в кружки на подсобном столе, вынести на подносе и **подать с правой стороны правой рукой.**

<p>ЛАГЕР Светлое пиво с заметной или мягкой хмелевой горчинкой, а также хмелевым, фруктовым или лёгким цветочным ароматом</p> <p>Традиционный бокал для пива</p>	 <p>моллюски рыба нежирное мясо</p>	 <p>маасдам и чеддер свинина морепродукты</p>	<p>ПИЛСНЕР Светлое пиво с хмелевым ароматом и насыщенной хмелевой горчинкой</p> <p>Бокал Pilsner glass</p>
<p>ПШЕНИЧНОЕ Светлое пиво с фруктовым ароматом, мягкой хмелевой горчинкой</p> <p>Бокал Weizen glass</p>	 <p>блюда со специями карри и чили свежие салаты суши морепродукты</p>	 <p>устрицы овощи на гриле сосиски копченая сельдь стейки из мяса</p>	<p>ПОРТЕР Тёмное пиво с нотками шоколада</p> <p>Бокал потир — кубок</p>
<p>ВЕНСКИЙ ЛАГЕР Тёмное пиво с карамельным ароматом и хмелевой горчинкой</p> <p>Бокал Flute</p>	 <p>стейки из мяса тшённа баранина</p>	 <p>жареный картофель ванильные десерты копченое, жареное или консервированное мясо полумягкие сыры из коровьего молока</p>	<p>КРЕПКИЙ ЛАГЕР Крепкое светлое пиво с выраженным ароматом и хмелевой горчинкой</p> <p>Коньячный бокал</p>

14. РАСЧЕТ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

- Существуют следующие виды расчета:
- наличными,
- кредитными картами,
- безналичный.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!