

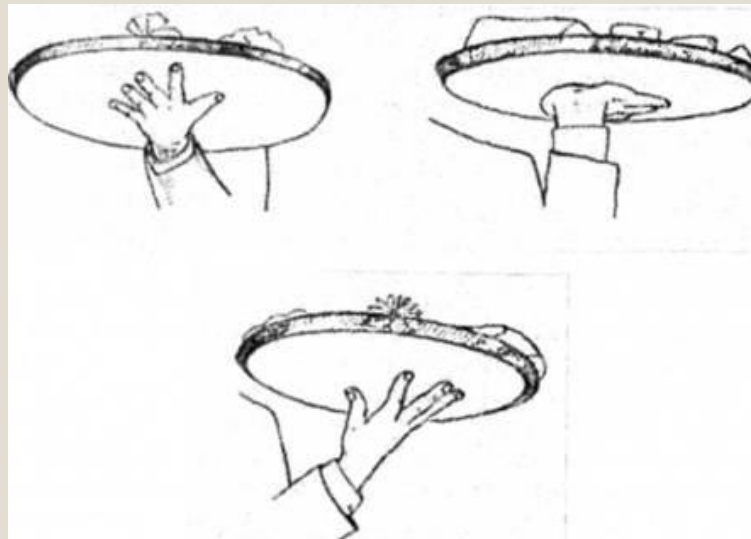
***ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ТЕХНИКА ПОДАЧИ БЛЮД И
НАПИТКОВ.
8 КЛАСС***



Учитель технологии лицей №18 г.Калининград Швец И.В.

Приступая к подаче заказа, официант должен помнить общие правила техники обслуживания и строго соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева.

Существует несколько приемов переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах, на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча (исключение может быть сделано лишь в подсобном помещении). Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно на покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды.



ПРАВИЛА ПОДАЧИ БЛЮД

- Все блюда должны быть поданы с правой стороны гостя
- Блюда должны подаваться гостям в соответствии с заказом (тому, кто заказывал)
- Официант всегда должен проводить сервис по часовой стрелке
 - Исключение: Если пространство не позволяет.*
- При подаче блюд и напитков очень важно не просто помнить с какой стороны от гостя нужно поставить его заказ, но и знать, как этот заказ правильно презентовать.
- «Ваш двойной эспрессо с холодным молоком»
- «Ваш омлет с сыром, луком и помидорами, приятного аппетита!»
- Предупредить гостя, если тарелка горячая.

Раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, официант должен помнить следующие правила: не касаться большим пальцем края тарелки (он должен быть за краем); не дотрагиваться до краев чашки, стаканов; следить за тем, чтобы блюдце под стаканом всегда было сухим; приборы брать только за ручки; бесшумно, аккуратно расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы; при очистке стола не смахивать крошки на пол; следующее блюдо подносить только после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного; блюдо или тарелку при подаче брать ручником, предварительно протирая дно.



В последовательности подачи блюд и напитков наибольший приоритет имеет 1-я очередь, то есть кушанья, которые необходимо вынести в зал первыми:

- 1-я очередь: холодные закуски (салаты и т.д.), напиток
- 2-я очередь: первое блюдо
- 3-я очередь: второе блюдо
- 4-я очередь: десерт



Последовательность подачи блюд и напитков

- Соблюдение правил подачи блюд является показателем высокой культуры обслуживания. При этом важно соблюдать последовательность подачи блюд:
 - 1. Холодные блюда и закуски (рыбные, мясные, овощные, салаты).
 - 2. Горячие закуски (рыбные, мясные, овощные, мучные).
 - 3. Супы (прозрачные, пюреобразные, заправочные, молочные, холодные, сладкие).
 - 4. Вторые горячие блюда (рыбные, мясные, овощные, мучные).
 - 5. Сладкие блюда (горячие, холодные).
 - 6. Фрукты.
 - 7. Горячие напитки.
-

Классическая очередность подачи блюд: салаты → закуски → супы → основные блюда. Перед подачей блюд и напитков гостям убедитесь, что они соответствуют фотографиям (внешний вид блюда и подача: стейк-нож, соответствующая посуда и т.д.). При подаче пива обратите внимание на наличие пены. Грязную и использованную посуду и приборы убирайте с разрешения гостя с левой стороны, левой рукой. Если нет возможности убрать посуду или приборы слева – убирайте справа от гостя правой рукой. Все напитки, приборы и прочее носите на подносах. Блюда необходимо подавать одновременно гостям, сидящим за одним столом. Старайтесь делать минимальный интервал между подачей блюд.



Постоянно следите за столом. Не уходите надолго из зала. Старайтесь постоянно находиться в зоне видимости ваших гостей.

В процессе обслуживания необходимо своевременно:

- предлагать гостям заказать новый напиток (при остатке 1/3 в стакане);
- добавлять салфетки, зубочистки и др.;
- убирать грязную посуду со стола.
- При подаче блюд и напитков произносите их названия вслух: «Пожалуйста, Форель Алмондин».



РАСЧЁТ ГОСТЕЙ

Официант обязан принести счёт по первой просьбе гостей. По требованию гостей распечатайте счёт на принтере, предварительно тщательно проверив его правильность. Счёт подается в папке. Проверьте наличие и количество жевательной резинки в папке по количеству гостей. Подайте счёт в папке гостям, отойдите от стола, чтобы дать им возможность изучить счёт и подготовить деньги для оплаты.

После оплаты обязательно принесите сдачу гостям.



Подача напитков.

Напитки — важная составляющая трапезы. Если в ресторане есть сомелье, он первым подходит к посетителям, подает карту и предлагает помочь с выбором. Официант также может предложить наиболее сочетаемый с выбранным кушаньем напиток.

Балы должны соответствовать выбранному напитку. Бокал для красного вина имеет более округлую форму, чем бокал для белого, а бокал для шампанского должен быть узким. Форма бокала подчеркивает вкус. Так, в более округлом бокале посетитель лучше почувствует аромат красного вина, а зауженный кверху бокал для шампанского способствует формированию пузырьков.

- Перед подачей меню посетителям предлагают аперитив — напиток, стимулирующий аппетит.
- Если гости не высказали особых пожеланий, то аперитивы подаются в течение 4–5 минут после их заказа. Напитки должны быть поданы в течение 5 минут после заказа.

Чаще всего в качестве аперитива подают соки, вермут со льдом, коктейли, вина. Самый популярный аперитив — шампанское.

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.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.



Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Подают чай справа. Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки. Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика. При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.



Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

Чай, ароматизированный пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

Чай с кардамоном по-индийски пьют с молоком и сахаром.

Чай по-английски. В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

Имбирный чай по-корейски. Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мятный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье вафли.

Сбитень — исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.



Кофе приготавливают в специальной посуде — турке (джезва) или используют кофеварки и машины для приготовления кофе espresso (эспрессо).

Кофе по-турецки и кофе по-восточному имеют одинаковую технологию приготовления, но отличаются тем, что в кофе по-восточному после приготовления пенку сбрызгивают розовой водой или розовым маслом (2—3 капли). Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

Кофе эспрессо приготавливает в сервис-баре бармен, используя машину для приготовления кофе espresso. Для приготовления используют кофе очень мелкого помола, чашку предварительно подогревают паром. Кофе необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

Кофе черный с коньяком. К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

Кофе с молоком или сливками подают в чашках емкостью 220 см³ с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

Кофе Саррисино (капучино). В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски). В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе по-варшавски приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Шоколад с молоком. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают также, как и какао.



Вопросы для закрепления:

1. Правила подачи холодных и горячих закусок.

2. После того как принят заказ необходимо:

- а) не медленно приступить к его исполнению;
- б) повторить заказ;
- в) забрать меню.

3. Перед подачей кофе:

- а) чашки подогревают;
- б) чашки охлаждают;
- в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

4. Когда гость, расплачиваясь, положил деньги на стол и не сказал, нужна ли ему сдача:

- а) вы оставите её себе;
- б) уточните у него, нужна ли ему сдача;
- в) немедленно принесете ему сдачу.