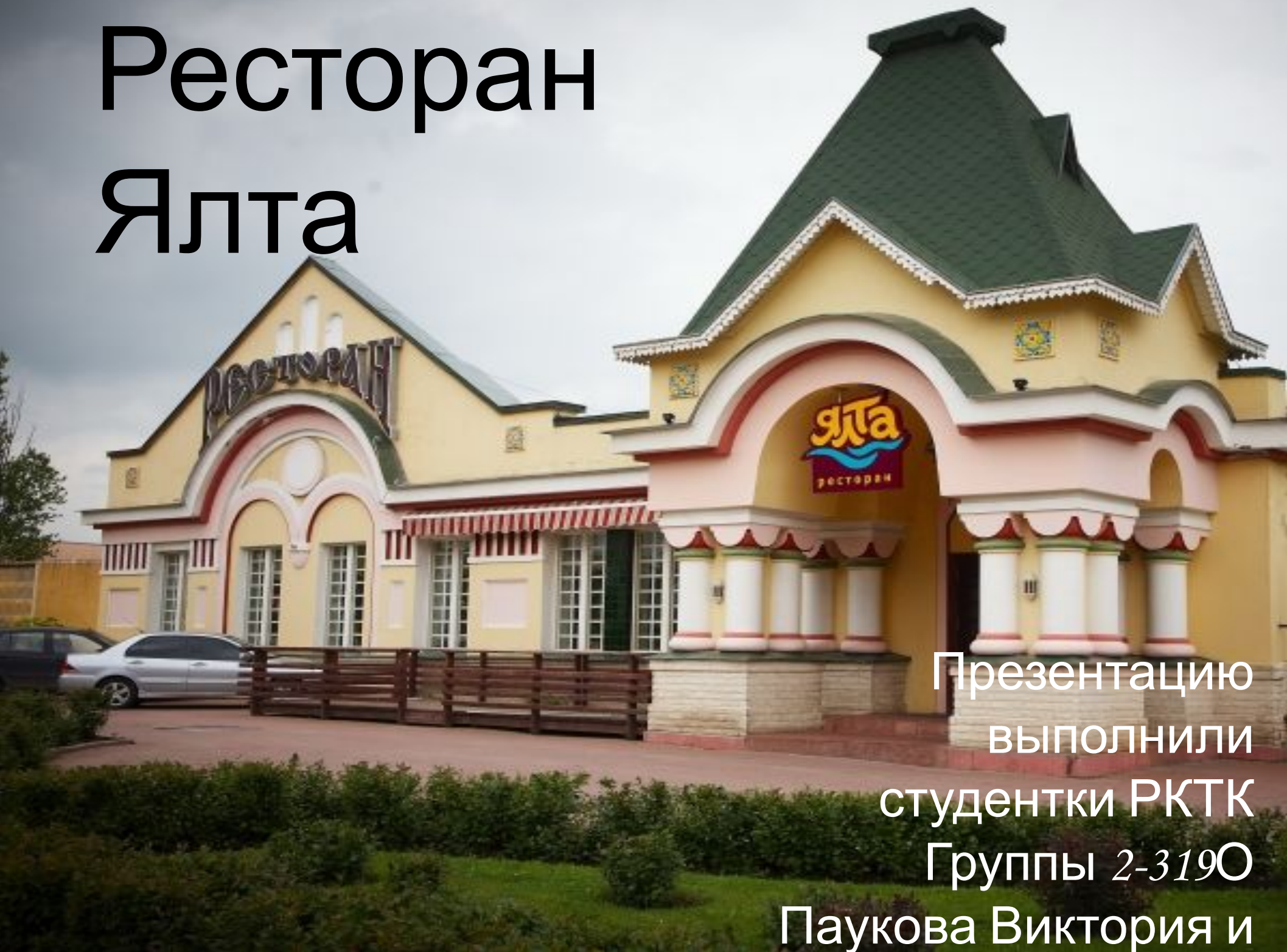


Ресторан Ялта



Презентацию
выполнили
студентки РКТК
Группы 2-319О

Паукова Виктория и

1. Составить алгоритм обслуживания официального банкета, приема-фуршет.

Официальные банкеты(приемы) - одна из наиболее распространенных форм деловых встреч, регламентируемых дипломатическим протоколом.

Официальные приемы устраиваются по случаю национальных праздников, годовщины какого-либо знаменательного события, в честь иностранной делегации или высокого гостя, по случаю подписания договора, прибытия руководителя банка или фирмы и т.д. Приемы проводятся и независимо от каких-либо дат и событий, а в порядке повседневной работы. Такие приемы, немногочисленные по количеству приглашенных лиц, дают прекрасную возможность для укрепления и расширения деловых связей, разъяснения деятельности банка, фирмы, того и иного учреждения.

Основными видами официальных приемов являются:

Завтрак (Lunch), обед (Dinner), обед-буфет (Buffet Dinner), ужин (Supper), а-ля фуршет, коктейль и небольшие приемы - кофейный или чайный стол.



Официальный прием по случаю открытия



Организация банкета-фуршета
осуществляется при
правительственных приемах,
подписании протоколов, театральных
приемах, заключении деловых
соглашений и также при проведении
различных юбилеев, семейных
торжеств и других праздничных
мероприятий.

Банкеты-фуршеты предусматривают
нерегламентированное пребывание
гостей. Приглашенные могут уйти с
банкета в любой момент, (банкет
длится 1,5 - 2 часа).

Обслуживание официальных банкетов(приемов).

Обслуживанию за столом на таких банкетах предшествует аперитив, который подают в отдельном зале, где ожидают прибытия почетных гостей, знакомятся, беседуют. Чтобы заполнить эту паузу, в качестве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и другие напитки. Кроме напитков могут быть поданы легкие закуски – канапе, закусочные бутерброды, сэндвичи и другие закуски. На столике в зале сбора могут быть выставлены соленый миндаль, орешки. На эти столы ставят пепельницы, сигареты. Подавать аперитив удобнее на небольших подносах. Рюмки наливают на 2/3 емкости и устанавливают таким образом, чтобы высокие были в центре подноса, низкие по краям. Закуски подают на круглом блюде, накрытом салфеткой, одновременно с напитками. Сбор использованных рюмок можно поручить третьему официанту, который следует с пустым подносом за официантами, подающими напитки и закуски. Официант, подающий аперитив, подходит с подносом, который держит на левой руке, к группам гостей и предлагает напитки, называя их. Правая рука официанта в это время заложена за спину. Если на подносе официанта, подающего аперитив, осталось 2-3 бокала (рюмки), то он должен пополнить поднос. По пути в служебное помещение официант может собрать пустые бокалы и рюмки, предложив посетителям, поставить их на поднос. После подачи аперитива, официант начинает рассаживать и устраивать их за столом.

Приступая к обслуживанию в зале, подготавливают подносы, застилая их салфеткой. Затем вносят в подсобное помещение холодные закуски и расставляют их на столах в порядке очередности подачи. В каждое подготовленное блюдо кладут приборы для раскладки. Как правило, для этих целей используют столовую ложку и вилку. Вилку кладут на блюдо зубцами вниз и сверху на нее кладут ложку – углублением вниз. В начале подают «в обнос» холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают также «в обнос» горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки – кофе, чай.





Получив на раздаче блюда, официанты направляются с ними к входу в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. По знаку метрдотеля официанты входят в зал, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в 2-3 шагах сзади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. По знаку старшего официанта (обслуживающего почетных гостей в центре стола) они приступают к подаче блюд, соблюдая очередность обслуживания.

Кофе на банкетах обычно подают после десерта в отдельном зале или в банкетном зале на отдельных столиках. К кофе или чаю можно подать молоко или сливки, но наливают в чашки по желанию гостей. Если официант с согласия гостя доливают из кофейника в освободившуюся посуду кофе, то это не противоречит этикету, а вот чай в освободившуюся чашку, если в ней есть лимон, не доливают. Ее надо снять со стола и подать чай в другой чашке, налитой на подсобном столе.



Официанты, обслуживающие гостей в кофейном зале, следят за порядком на столах, очищают или меняют пепельницы, убирают использованные и ненужные предметы. В конце пребывания гостей в кофейном зале предлагают охлажденную кипяченую или минеральную воду. Необходимое условие хорошей организации всего банкета – бесшумная работа официантов, без громких вопросов и лишних разговоров. Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что особенно имеет большое значение на официальных приемах.

Банкет - фуршет

Работа официантов на банкете-фуршете имеет свои особенности. На банкетном мероприятии гости, как правило, обслуживают себя сами. Но в течение всего мероприятия официанты должны поддерживать порядок на столах и в зале, помогать гостям в выборе закусок и напитков. Если некоторые из участников фуршета разместились не у стола, а в стороне от него, то официант обычно подходит к ним с подносом, на котором - несколько видов закусок, необходимая посуда и приборы. После того, как участники банкета подойдут к столу, официанты должны помочь им в выборе того или иного напитка, блюда, предложить наполнить рюмку вином, положить на тарелку закуску, уделяя особое внимание гостям, стоящим не у стола.





Напитками гостей обносят, используя различные приемы. Официант может приготовить поднос с рюмками, содержащими разные виды вина. Взяв поднос на левую руку, предлагают гостям ту или иную рюмку, называя налитый напиток. Возможен и другой вариант. На поднос ставят несколько пустых рюмок и две-три бутылки с разными напитками так, чтобы этикетки были видны гостям. Официант, держа поднос на левой руке, подходит к гостям, предлагая тот или иной напиток, и по желанию гостя наполняет рюмки правой рукой или дает ему возможность налить напиток самому. Также возможен и третий вариант. При этом несколько бутылок с разными напитками и пустые рюмки ставят на поднос. Один официант несет его, а другой предлагает напитки гостям и наполняет по их желанию рюмки. Официант держит в левой руке между пальцами несколько пустых рюмок, а в правой — бутылку с напитком и, обходя гостей, предлагает его. По желанию гостя он наполняет рюмку в своей или его руке.



Официант, подающий закуски, берет со стола блюдо в левую руку и, обнося участников банкета, сам раскладывает кушанья. Можно подавать закуски и иначе: официант ставит на поднос одно – два блюда, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, хлеб и обносит гостей, предлагая им положить себе на тарелку закуску, или сам раскладывает ее правой рукой, держа поднос в левой. Так обслуживают гостей, остановившихся у дополнительных сервированных столиков или в стороне от основного банкетного стола. При подаче закусок и напитков на подносе гости имеют возможность заменить тарелки и рюмки, не подходя к основному банкетному столу. Очень часто, особенно в тех случаях, когда приглашено много гостей, и к фуршетному столу трудно подойти, официанты дополнительно разносят закуски, вилки, тарелки и хлеб и предлагают их гостям

В течение всего банкета официанты, занятые обслуживанием гостей, следят за столом: убирают использованную посуду и по мере надобности пополняют предметы сервировки, добавляют хлеб, салфетки, открывают напитки, убирают со стола пустые бутылки и блюда из-под закусок, освобождают пепельницы или заменяют их.



Горячие закуски официанты на подносах вносят в зал примерно через 30 мин после начала банкета, при этом подают горячие блюда в соответствующей посуде (кокотницах). На этот же поднос у его борта кладут специальные вилки или чайные ложки (в количестве соответствующем числу кокотниц) и стопкой несколько пирожковых тарелок, на которые гости по желанию ставят кокотницы. Подавая такие закуски, одновременно следует предлагать гостям бумажные салфетки, так как держать кокотницу на тарелке в одной руке очень неудобно. Оставшиеся на подносе кокотницы с горячей закуской помещают по несколько штук на закусочные тарелки и ставят на банкетный стол, положив рядом с ними приборы.



После горячих закусок подают десерт: мороженое, пломбир, взбитые сливки натуральные или с фруктами, вареньем, ягодами; фрукты, запеченные в тесте. Сладкое блюдо официанты обычно вносят в зал примерно через 10—15 мин после подачи горячих закусок. Для подачи десерта используют металлические креманки. Их ставят на поднос; десертные (чайные) ложки кладут рядом с креманками или в них и обносят гостей. После десерта можно подавать шампанское. Шампанское разливают по бокалам на $\frac{2}{3}$, ставят на поднос и обносят напитком участников банкета. Подав шампанское, часть официантов подготавливает к подаче кофе, коньяк, ликер.



Горячие закуски и блюда, затем десерт, шампанское, кофе должны подаваться одновременно ко всем столам. При этом официанты, обслуживающие более отдаленные от входа в зал столы, входят в зал первыми. Запоздалая или преждевременная подача очередных закусок или напитков к какому либо столу нарушает ритм работы всего коллектива. Во время речей и тостов обслуживание прекращается, чтобы не отвлекать внимания гостей и не нарушать тишины. В этот момент официанты должны отойти к подсобным столам и, если этого требует обстановка, наполнить рюмки напитками, поставить на поднос, и по окончании речи или провозглашения тоста тотчас же поднести их гостям, стоящим вдали от стола или не имеющим наполненной рюмки или бокала. Если гости в зале стоят группами, официант должен обойти их, в том случае, когда это невозможно сделать, попросить разрешения пройти. После проводов гостей официанты приступают к уборке посуды.

2.Банкет-чай

Обслуживание начинается с того, что официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, уделяя наибольшее внимание женщинам, старшим по возрасту. Удостоверившись в том, что все участники банкета удобно разместились, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Затем готовят к подаче горячие напитки. После этого производится уборка с чайного стола.

Взамен использованных тарелок перед каждым гостем ставят чистые с приборами. Закончив уборку, подают чай, кофе, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. После того, как горячие напитки поданы, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяки. Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Кофе можно долить в ту же чашку, не снимая ее со стола. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить напиток на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона и отстоя, и подать гостю. Чай из самовара наливает хозяйка и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает хозяйке в подаче чая гостям, сидящим вдали от нее, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать гостям.



3. Обслуживание банкета

«Свадьба»

Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи шампанского при встрече гостей.

Гостей могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское, но оно может быть предложено не только во время сбора гостей, но и за свадебным столом.

В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, а затем расставляют их на столе, при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их перед каждым гостем.

Во втором — бокалы ставят на стол при сервировке и официанты наполняют их шампанским.

Бокалы молодых и родителей наполняются после того, как гости сядут за стол. Если шампанское будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противном случае их убирают.

Первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха.



Официанты с момента приглашения гостей за столы находятся в зале и обслуживают гостей.

Особенностью обслуживания является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца банкета.

На столе перед приборами молодоженов не ставят ни закусок, ни напитков. Все закуски и напитки им подают и расставляют официанты.

Через два часа после начала банкета может быть сделан перерыв, чтобы гости потанцевали, покурили.

В зале для танцев к перерыву надо поставить столики с пепельницами, стулья, а также воду в бутылках, фужеры, сигареты, спички.

Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещения.

Когда гости вновь сядут за стол, официанты подают вторые горячие блюда, затем десерт, а в заключение банкета — горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия.

4. Особенности организации питания проживающих в гостиницах.

Организация питания в гостиницах - один из основных видов их доходов. Фактически каждая гостиница имеет свой ресторан или кафе, являющиеся одним из подразделений гостиничного комплекса. На крайний случай, в самой гостинице или совсем рядом с ней Вы точно всегда сможете найти отдельное от комплекса предприятие общественного питания.

Питание в гостиницах, будь то ресторан, бар или кафе, также бывает разного уровня. Класс определяется качеством предоставляемых услуг, а также уровнем и условиями обслуживания.

От уровня организации питания в гостиницах может зависеть выбор того или иного места проживания постояльцем. Особенно, если клиент отличается крайне взыскательным вкусом.

Таким образом, существует следующая классификация:

- класс люкс
- высший класс
- первый класс



Ресторанам класса люкс присуща изысканность интерьера, высочайший уровень комфорта, очень широкий спектр предоставляемых посетителям услуг и, конечно, большой ассортимент оригинальных и фирменных блюд, а для баров класса люкс - широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей.

Высший класс также определяется высоким уровнем комфорта, оригинальностью и широким выбором напитков и блюд.

Можно выделить три основные формы организации питания в гостиничном обслуживании:

- питание оплачиваемое исключительно и только самим клиентом;
- питание, не включенное в цену номера;
- питание, предоставляемое за доп. плату.

Количество официантов определяется в зависимости от класса гостиницы, количества проживающих в нем гостей, наличием служебных лифтов, что обеспечивают связь между этажами, торговым залом и производством ресторана.

Дежурный официант перед началом работы уточняет количество переданных раньше заказов, номера, из которых они поступили и пора их исполнения. Кроме того, он готовит соль, перец, горчицу, посуду, необходимые для выполнения заказов.

5. «Шведский стол»

Организация шведского стола очень выгодно для предприятий общественного питания так как многие посетители предпочитают заранее увидеть те блюда, которые будут есть (что не всегда возможно сделать, при заказе блюд по меню), да и стоит дешевле, так как посетители сами себя обслуживают тем самым ,нет необходимости в обслуживающем персонале в зале, половину работы клиент "бесплатно" делает сам.

По времени на то чтобы посетитель позавтракал в среднем занимается - **15--20 минут** ,пообедал или поужинал - **25-30 минут**. При обслуживании по типу "шведский стол" выделяют отдельный зал или часть зала в небольших предприятиях . На предприятии для обслуживания шведского стола создается специальная бригада официантов, в которой каждый работник выполняет и отвечает за конкретный вид работы.. Бригада официантов сервирует шведский стол и убирает использованную посуду.

Виды шведского стола :

- **Бранч** – Это особое , специальное предложение шведского стола, которое устраивается по воскресеньям и так называемый "семейный обед". По стоимости не слишком дешево, но на порядок дешевле вечернего похода в ресторан. Проходит обычно с 12 до 16 - 17 часов. Поводом для введения такого спец предложения послужило то, что отельные предприятия эффективно работают только во время завтрака и ужина, и то лишь по будням. В субботу посетителей во время обеда обычно нет . Бранч - неплохой маркетинговый ход для привлечения новых гостей.



-Обед-буфет - Поскольку этот вид приема берет свое начало в Швеции, его называют шведский стол. Он проводится в те же часы, что и обед. Организация такого приема довольно простая, поскольку не связана с размещением гостей за столом. Стол ставят у стены на середину стола ставят холодные закуски, салаты, хлеб, различные кондитерские изделия, прохладительные напитки, соки, минеральную воду. По краям стола рядами или треугольниками ставят закусочные тарелки, приборы и салфетки. Посетители наполнив тарелку отходят от стола и рассаживаются за маленькими столами.



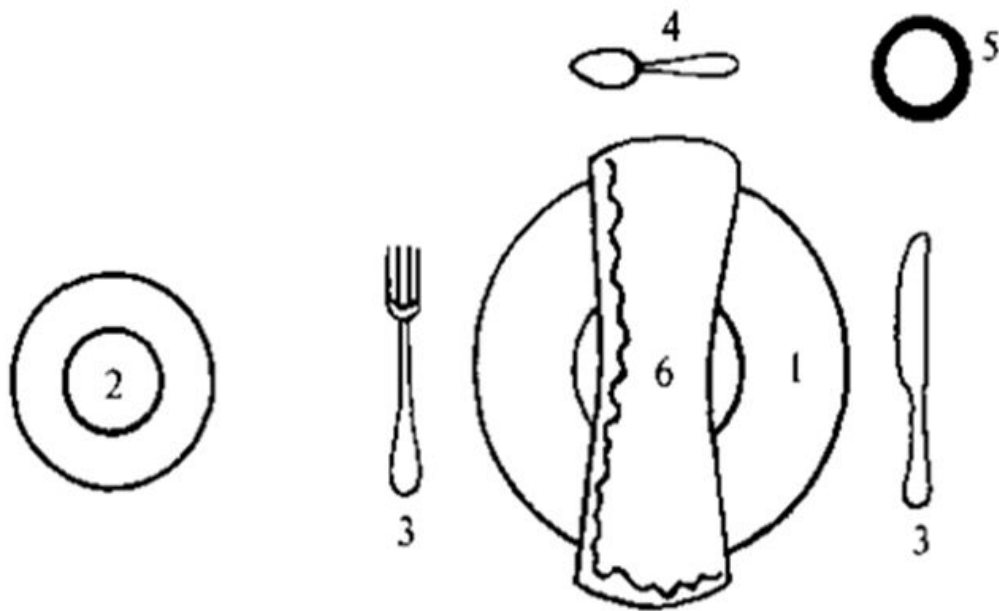
-Банкет - В отличие от простого шведского стола предусматривает единовременное обслуживание на предприятии очень большого количества посетителей.

-Кейтеринговые мероприятия - Шведский стол можно сравнить с банкетом. Но устраивается шведский стол не на территории предприятия, а в другом месте например на природе.



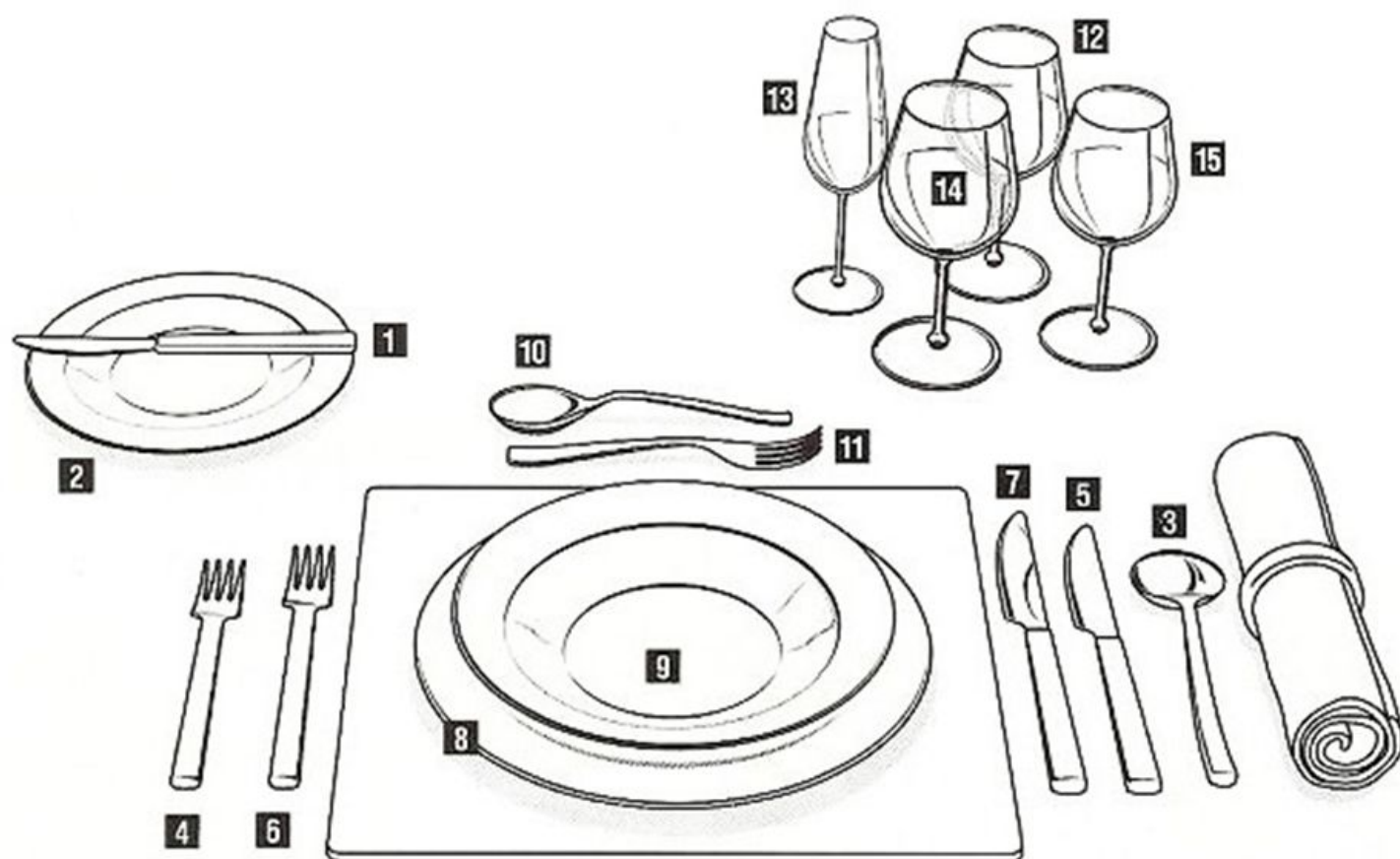
-Тематические мероприятия - Организация тематических шведских столов отличается специальными элементами которые соответствуют тематики мероприятия. Меню и деталями сервировки тоже соответствуют тематики. Официанты в этом случае одеваются в униформу соответствующую тематики.

Предварительная сервировка стола:



1. Закусочная тарелка
2. Пирожковая тарелка
3. Закусочные приборы
4. Десертная ложка
5. Бокал для воды
6. Текстильная салфетка

Полная сервировка :



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

Алгоритм основного этапа обслуживания гостей :

(Начинается с момента прихода гостей)

1. Встреча гостей
2. Размещение гостей за столом
3. Предложение гостям меню и карту вин
4. Приём заказа
5. Осуществление заказа (подача заказанных блюд)
6. Расчёт с гостями
7. Прощание с гостями



Порядок подачи продукции :

1. Подают сначала хлеб и масло, которые ставят слева от гостя.

2. Из холодных закусок сначала подают икру, рыбу малосольную, отварную, заливную, под майонезом, в маринаде, затем - салаты (рыбные, мясные, овощные), ветчину, язык, холодное жареное мясо, птицу, дичь. После холодных закусок подают горячие - почки, жареную ветчину, грибы в сметане, форшмак и т.п.

3. Горячие бульоны, борщи, супы подают с гренками, пирожками. Холодные супы (окрошку, ботвинью, фруктовые супы) подают с отварной рыбой, балыками, иногда огурцы, лук и тёртый хрен, лёд (к ботвинье). К ухе подают пирожки с рыбой.





4. Вторые блюда подают в таком порядке: рыбные, мясные, птица, дичь, овощные, яичные, крупяные и мучные.
5. Сладкие блюда подают на убранный стол (кроме цветов, канделябров, воды, вин). Сначала подают кисели, компоты, муссы, мороженое, салаты из апельсинов, пунши. Горячие сладкие блюда - каши: гурьевскую, манную, рисовую, пшённую, соусы, молоко и суфле.
6. После сладкого кушанья подают сыр, фрукты, конфеты и печенье.
7. Через 15 мин. после десерта подаётся чай, кофе с рюмочкой (25 мл) ликёра или какао. К чаю, кофе подаются сливки, молоко.
8. Вино подаётся, когда на столе поставлены закуски, сначала аперитив (водка, коньяк или горькие настойки, затем сухие, шампанское, крепкие и десертные вина, коктейли, настойки, наливки, квас.)
9. Квас, соки, минеральная вода подаётся одновременно с алкогольными напитками.

Прием-обед :

Обед — наиболее почетный вид приема. Он обычно начинается в промежутке между 19.00 и 21.00. Продолжительность 1,5—2 ч, в том числе за столом 1 ч, остальное время — в гостиной. В меню включают 3—4 холодных закуски, первое блюдо, 1—2 вторых блюд, десерт. После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают столовые вина, к десерту — шампанское, к кофе или чаю — коньяк, ликер.

Все блюда и напитки официанты подают гостям в обнос. Перед обедом гостям предлагают аперитив.



Алгоритм подготовки к обслуживанию торговых и вспомогательных помещений ПОП:

1. Уборка торговых и вспомогательных помещений
2. Расстановка мебели
3. Протираание столов, сервантов, бара, витрин
4. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья
5. Оформление барной стойки
6. Предварительная сервировка столов
7. Подготовка персонала к обслуживанию (инструктаж)



Подготовка к обслуживанию состоит из ежедневной уборки торговых помещений, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья и сервировки столов. Уборка в торговых помещениях производится в утренние часы и заканчивается за 1-2 часа до открытия предприятия. С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу.

Проветривают: воздух должен быть свежим и прохладным. Уборку заканчивают, метрдотель в ресторане осматривает качество и даёт дальнейшие указания по расстановке столов. В течении дня при необходимости производится уборка (текущая - совком и веником).

Виды меню и их характеристика:

1. А-ля карт (меню блюд и винная карта)
2. Банкетное меню
3. Туристическое меню

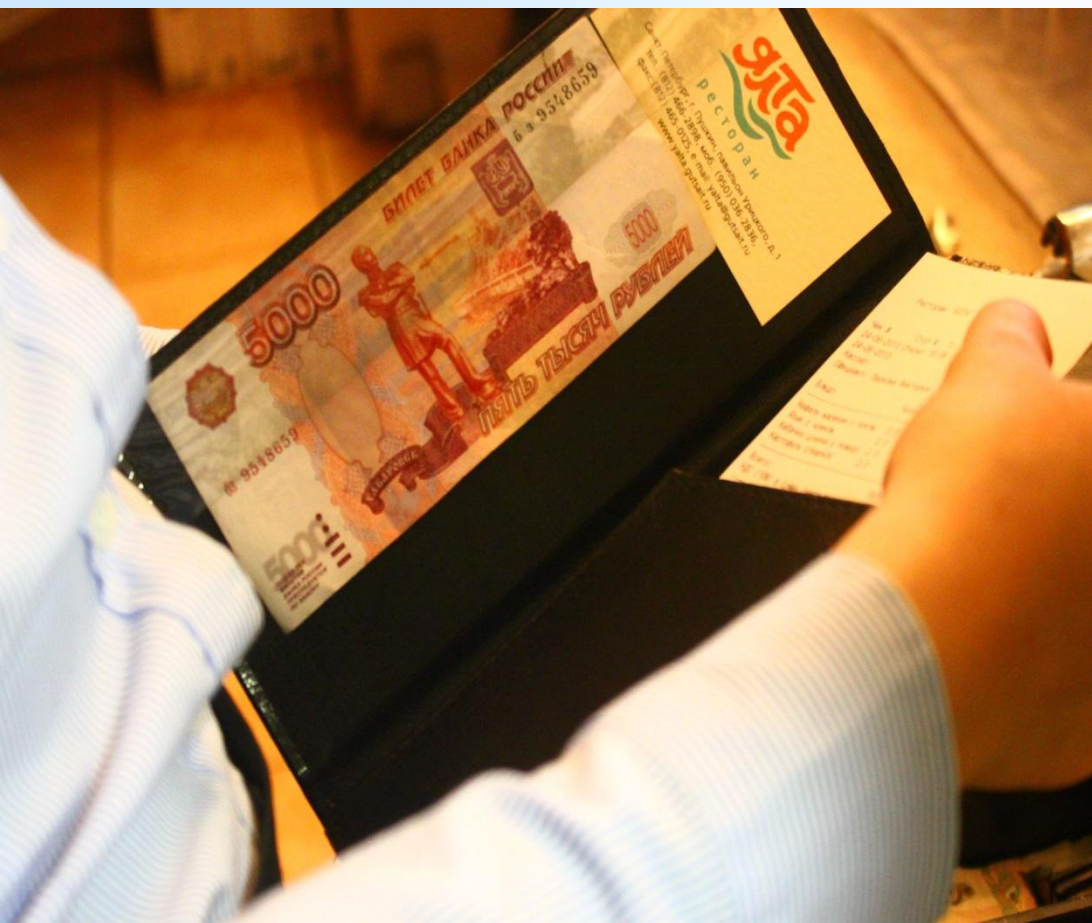
1. А-ля карт (a la carte) — используется в ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо, делится по видам блюд;

2. Банкетное меню — составляется специально для банкетов и праздников, заказываемых заранее, куда входят блюда и напитки, подходящие для этих мероприятий

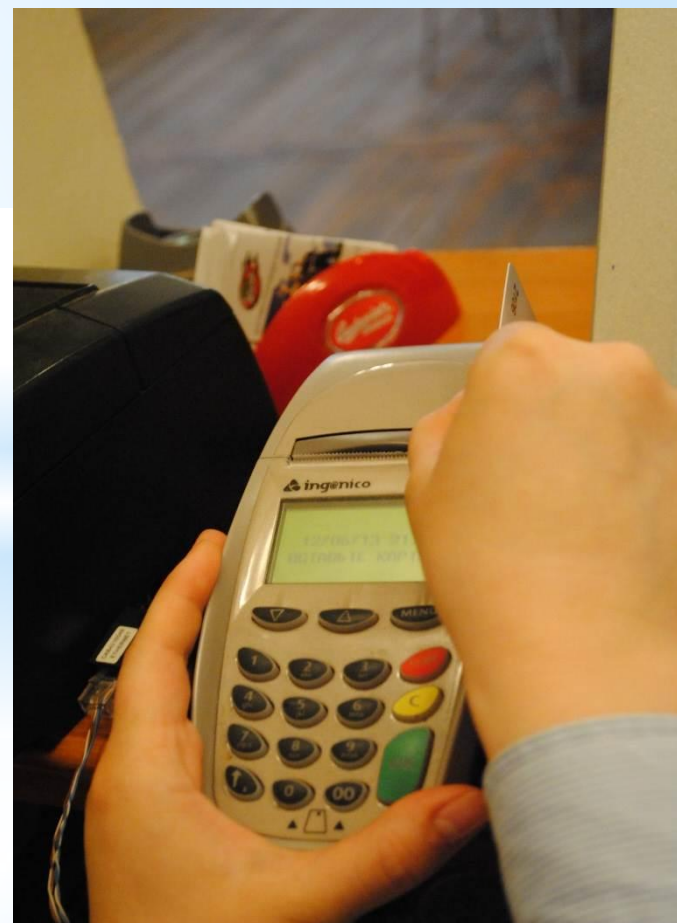
3. Туристское меню — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд в виде комплексных обедов.

Формы расчета с посетителями:

1. Наличный



2. Безналичный



*** Наличный расчет с потребителями производится по счету на основании выполненного заказа.**

*** Безналичный расчет производится с организацией путем заключения договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.**

Характеристика дневных и вечерних официальных приемов:

К дневным относятся приемы типа "бокал шампанского", "бокал вина", завтрак. "Бокал шампанского" как вид приема находит достаточно широкое распространение в дипломатической практике. Он начинается, как правило, в 12 и заканчивается к 13 часам. Устраивается в связи с национальным праздником, в честь делегации, по случаю вручения послом верительных грамот, его окончательного отъезда, открытия выставки, фестиваля и т.п. Во время такого приема подастся шампанское, но возможна подача вина, соков, других напитков. Подача закуски не обязательна, но не является ошибкой. Этот вид приема очень удобен, так как занимает меньше времени на его проведение и на подготовку. Но он и менее почетен, чем другие виды приемов. Прием проходит стоя. Одежда - повседневный костюм.

Аналогичен прием типа "бокал вина".

Завтрак (ланч) устраивается в промежутке между 12 и 15 часами. Оптимальное время начала - 12.30 или 13.00. Намечать завтрак на более позднее время нецелесообразно и не принято, так как слишком большим будет разрыв между утренним и дневным (вторым) завтраком. Меню составляется с учетом существующих в стране традиций и обычаев и состоит из одного-двух блюд холодной закуски, одного горячего рыбного блюда, одного горячего мясного блюда и десерта. В некоторых странах меню завтрака ограничивается одной закуской, одним горячим блюдом (большей частью мясным) и десертом. Не исключается, в частности, по российской традиции, подача первого блюда и (или) горячей закуски. Перед завтраком подается аперитив: водка, виски, сухое вино. После завтрака предлагаются кофе или чай.

Прием типа "Коктейль"("а ля фуршет") начинается между 17-18 часами; его продолжительность 2 часа; проходит стоя.

На приглашении указывается время начала и окончания приема (17.00-19.00, 18.00-20.00). Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени. Нормальным считается пребывание на приеме до 1,5 часов. Первые гости собираются в течение 15-30 минут. Приход на прием вовремя и уход с него в конце принято считать выражением особого уважения к хозяевам. Позднее прибытие и ранний уход (без уважительных причин) может быть истолкован как намерение сознательно подчеркнуть натянутое отношение с организаторами приема.

Обед считается наиболее почетным видом приема. Обычное время его начала - 20, 20.30 или 21 час; не является нарушением протокола приглашение на обед и на 19.30. Меню в зависимости от местных традиций - одна-две холодные закуски, суп, одно горячее рыбное блюдо, одно горячее мясное блюдо, десерт. После обеда в гостиной подаются кофе или чай. Вина - такие же, как и на завтраке. Перед обедом гостям предлагается аперитив: водка, виски, джин, вино, соки. Обед длится обычно 2-3 часа (иногда дольше), при этом за столом - примерно час, остальное время - в гостиных. Форма одежды - темный костюм, смокинг или фрак, в зависимости от конкретного случая и указания в приглашении; для женщин - вечернее платье.

Ужин начинается в 21 час и позднее; в этом и состоит только его отличие от обеда. Меню же ужина и напитки, форма одежды - такие, как на обеде.

К вечерним приемам относится также "чай", устраиваемый между 16 и 18 часами, как правило, для женщин (во многих странах не возбраняется и другое время). Обычно накрывается один или несколько столов с учетом количества приглашенных. Подаются, помимо чая конфеты, печенье, фрукты, соки, минеральная вода, иногда сухое вино. Не исключаются канапе. Во время приема типа "чай" может быть для желающих подан кофе.

К вечерним приемам относится также «чай», устраиваемый между 16 и 18 часами, как правило, для женщин. Супруга шефа приглашает на чай супруг руководителей фирм, с которыми установились деловые контакты. Для «чая» накрывают один или несколько столов с учетом числа приглашенных. Подаются конфеты, печенье, фрукты, напитки. Не исключаются канапе.

Алгоритм обслуживания официального банкета:

1. Встреча гостей
2. Подача аперитива
3. Подача холодных закусок и напитков
4. Уборка грязной посуды
5. Подача горячих закусок и напитков
6. Уборка грязной посуды
7. Подача основного горячего блюда и напитков
8. Зачистка стола
9. Подача десерта, напитков, чая, кофе.
10. Прощание с гостями
11. Уборка столов и залов

Алгоритм обслуживания приема-фуршет:

1. Встреча гостей
2. Предложение напитков, холодных закусок
3. Подача горячих закусок
4. Подача десерта
5. Подача шампанского
6. Подача кофе, чая (по желанию)
7. Прощание с гостями

На протяжении всего приема фуршет официанты убирают грязную посуду, меняют пепельницы, предлагают напитки (по необходимости).





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!)