

Плотникова Е.

12+

Любите ли вы ресторан

или справочник официанта

Екатерина Плотникова

**Любите ли Вы ресторан,
или Справочник официанта**

«Автор»

2021

Плотникова Е. П.

Любите ли Вы ресторан, или Справочник официанта /
Е. П. Плотникова — «Автор», 2021

Книга «Любите ли Вы ресторан, или Справочник официанта» содержит справочные данные в соответствии с образовательными стандартами. В книге даны только такие указания и полезные советы, которые необходимы в ежедневной практической работе менеджеров, официантов, основанные на личном и многолетнем опыте автора. Подробно предоставлена информация об особенностях организации обслуживания. Рассматривается подготовка предприятий к обслуживанию, дана характеристика всех видов столовой посуды, приборов, белья, все способы обслуживания, правила подачи блюд, обслуживание всех видов банкетов и приёмов, порядок обслуживания, основы психологии и профессиональной этики. Книга станет помощником для начинающих официантов и молодых менеджеров, которые любят ресторан и стремятся использовать в своей работе дополнительную полезную информацию. Пособие может быть использовано для обучения официантов в предприятиях общественного питания.

© Плотникова Е. П., 2021

© Автор, 2021

Содержание

Введение	5
I Классификация предприятий	7
II Планировка и оборудование	10
III Посуда, приборы и белье	12
IV Посуда металлическая	13
V Фарфоровая посуда	17
VI Приборы	20
VII Стеклянная посуда	24
VIII Столовое белье	26
IX Меню	27
X Последовательность расположения блюд в меню	28
XI Виды меню	29
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Екатерина Плотникова

Любите ли Вы ресторан, или Справочник официанта

Введение

Любите ли Вы ресторан, как люблю его я?

В ресторанах нашей бывшей страны – СССР работали только профессионалы. Требования к соискателям были самые высокие. Профессиональный уровень оценивался наличием разряда – от 3 до 5. Каждое предприятие уделяло особое внимание профессиональному уровню официантов. Официанты периодически направлялись на курсы повышения квалификации и стремились, как можно быстрее, поднять свой профессиональный уровень. Прежде всего это отражалось на их зарплате, а также возможности иметь дополнительное поощрение гостей за высокую культуру обслуживания. Перестройка в нашей стране не пощадила ресторанный бизнес. Новые рестораторы бросились избавляться от профессиональных официантов. Их место заняли молодые люди, не имеющие специального образования. Работодатели, в то время, этого и не требовали. Профессия «официант» умерла... Ресторанов становилось все больше, основную ставку рестораторы делали на современный интерьер, кухню, а вот обслуживание осталось без внимания. С тех пор много воды утекло, а качество обслуживания так и осталось большой проблемой, кадровый «голод» одолел многие предприятия общественного питания. Это коснулось не только не больших кафе, шашлычных, баров и закусочных, но и ресторанов высокого класса.

Задача руководителей предприятий общественного питания, вернуть престиж и доброе имя профессии официант!

Официант – самая уникальная профессия в ресторанном бизнесе! Она включает в себя несколько профессий. *Официант это и хороший артист, и дипломат, и психолог, и социолог, и диктор, и продавец – консультант, и коммерсант!* Официант выполняет непосредственно обслуживание гостей ресторана. На его плечи ложится самая тяжелая физическая и психологическая нагрузка. Посещая ресторан, гости ждут не только вкусные и новые блюда, они ждут впечатлений, шоу. Главное шоу, на мой взгляд, это работа официантов! Можно любоваться работой тех официантов, которые используют в работе все способы обслуживания, комбинируют их. Вальсирующие движения между столиками и плавные движения рук, способны, как факир, незаметно делать смену блюд и напитков – приводят в полный восторг!

Ошибочно мнение, что гости не обращают внимание на официантов. *Официант – лицо предприятия!* Официант способен загипнотизировать гостей и своим внешним видом, и ораторскими способностями, своим умением передвигаться так, что кажется он танцует. Профессионал умеет описывать блюда из меню так вкусно, что слюнки потекут, он всегда может рекомендовать дополнения к блюдам, напиткам (ведь не каждый гость может самостоятельно сделать правильный выбор) и тем самым увеличивает продажи. Профессионал вовремя умеет вставить шутку, отпустить комплимент. Достойны восхищения те официанты, которые совершенствуют свое мастерство и не останавливаются на исполнении утвержденных стандартов. Из практики известно, что молодежь выбирает профессию официант, как временную, но жизнь распорядится так, что она становится постоянной. Много примеров, когда молодые люди – студенты, меняют профессиональный профиль, переводятся в другие учебные заведения и связывают свою жизнь с ресторанным бизнесом. Обучение профессии официант включает в себя не только теорию и практические занятия, которым они обучились в школах, курсах для

официантов или непосредственно в ресторане. Обучение – это очень длительный процесс и только в течении практической работы приходит понимание профессиональной этики и психологии, совершенствуется техника и культура обслуживания, а постоянный контроль и помощь со стороны опытных администраторов и менеджеров шлифует профессиональные качества до необходимого уровня. Многолетний опыт показывает, что профессионалами становятся те, кто не только любит профессию официант, но прежде всего, себя в этой профессии. Обучая молодых ребят, главное объяснять, что каждый из них, прежде всего сам должен любоваться своей техникой обслуживания, знать все тонкости профессиональных приемов, хорошо знать краткую кулинарную характеристику всех блюд в меню, ассортимент блюд и напитков, восхищаться своим умением выходить из любых ситуаций и не позволять гостям застать себя врасплох. Уважая себя и восхищаясь своей работой, официант вызывает уважение и восхищение гостей. Иногда можно услышать, что профессия официант не престижна, что к официантам относятся с пренебрежением и неуважением – это не так!!! Если работник неряшливый, неумеха, грубиян и не умеет вести диалог (в любой профессии!), то да, такой работник вызывает пренебрежение и неуважение. Большая роль в обучении профессии официант отводится руководителям среднего звена: метрдотелям, менеджерам, администраторам. До сих пор сохраняется пагубная тенденция, когда собственники предприятий отдают предпочтение и назначают на должность управляющего, администратора или менеджера своих родственников, друзей, которые не знают ничего о работе предприятий общественного питания и соответственно не могут ни научить своих подчиненных, ни привнести что-то новое, креативное. Они не могут построить работу в целом, направить ее на престиж и доходность предприятия. Такой руководитель не способен сам любить и научить любить свою работу молодое поколение. Посещая некоторые современные предприятия, в которых работают такие «горе» менеджеры, часто приходишь в недоумение: официанты не знают кулинарную характеристику блюд, включенных в меню, не владеют техникой обслуживания, суетятся, делают ненужные движения и создают дискомфорт гостям. Можно наблюдать официантов с вымученными и равнодушными лицами. Менеджер, находясь в зале и наблюдая все это, тоже взирает равнодушно, не делает подсказки и замечания официантам.

Если безграмотно работают официанты – виноват менеджер!

Если безграмотно работает менеджер и официанты – виноват управляющий!

Если безграмотно работает, управляющий, менеджер, официанты – виноват собственник!

Страдает имидж предприятия, уменьшается посещаемость, а собственники не могут понять в чем же дело?! Помимо того, что собственники предприятий неправильно ведут подбор персонала, они экономят на его количестве и не руководствуются существующими нормами.

Это успех, если в ресторане знающий и любящий работу менеджер!

Это успех, если он способен обучать и ежедневно контролировать работу каждого официанта!

Это успех, если удастся сформировать сплоченную команду!

Это успех, если девиз команды: «Быстрее бы завтра и снова на работу!»

I Классификация предприятий

Предприятия общественного питания выполняют основные три функции, которые взаимосвязанные: производство кулинарной продукции, реализация этой продукции и организация потребления. Качество услуг предприятий общественного питания должно отвечать всем требованиям действующих нормативных документам, требованиям безопасности, эстетичности. Главная услуга предприятий общественного питания – услуга питания. Услуга питания представляет собой изготовление определенной кулинарной продукции, создание комфортных и современных условий для ее изготовления и создание условий для потребления этой продукции в соответствии с классом или типом предприятия. Предприятия общественного питания подразделяются, в зависимости от своего характера деятельности:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, предприятия бортового питания);

- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания, обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, кофейни, предприятия быстрого обслуживания и пр.);

- предприятия, организующие реализацию продукции предприятий общественного питания с возможностью потребления на месте (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии и пр.);

- предприятия выездного обслуживания;

- предприятия, организующие доставку и обслуживание в местах размещения потребителей.

Типы предприятий общественного питания:

- ресторан;

- бар;

- кафе;

- столовая;

- закусочная;

- предприятие быстрого обслуживания;

- буфет;

- кафетерий;

- кофейня;

- магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент и сложность изготовления продукции общественного питания;

- техническую оснащенность (материальную базу и инженерно-техническое оснащение, оборудование, архитектурно-планировочные решения т.д.

- методы и формы обслуживания;

- время предоставления услуг;

- профессиональную подготовку персонала;

- условия предоставления услуг.

Бар и кафе – предприятия общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующие ограниченный ассортимент продукции. Бары и кафе различают:

- по ассортименту (бар пивной, бар винный, спорт-бар и пр.);

- по методу обслуживания;

- по специфике или организации досуга (видео-бар, диско-бар и пр.);

- по месту нахождения;
- по интересам.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом, включая заказные и фирменные блюда сложного изготовления, алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и организацией отдыха и развлечений.

Рестораны различают:

- по ассортименту;
- неспециализированные и специализированные (рыбный, пивной и пр.);
- по местонахождению (в отдельно стоящих зданиях, в жилых и общественных зданиях, в гостиницах, в зонах отдыха, на транспорте и пр.);
- по интересам (клубный, салон-ресторан и пр.);
- по методам и формам обслуживания («шведский стол», самообслуживание, обслуживание официантами и пр.);
- по составу и назначению (стационарные и передвижные).

Рестораны, по уровню обслуживания, номенклатуре предоставляемых услуг, подразделяются:

«Люкс» – широкий выбор услуг, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент оригинальных и изысканных блюд, напитков, коктейлей, изысканная сервировка столов, фирменный стиль и специфика подачи блюд и напитков, эксклюзивность и роскошь интерьера, высокая культура обслуживания;

«Высший» – большой выбор услуг, комфортность и удобство, разнообразный ассортимент блюд и напитков, изысканный и оригинальный интерьер, высокая культура обслуживания.

«Первый» – определенный выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, комфортный интерьер и высокая культура обслуживания.

Дополнительными функциями предприятий общественного питания является организация досуга:

- организация музыкального обслуживания;
- организация проведения концертных программ, шоу;
- проведение тематических вечеринок;
- организация детских игровых комнат;
- предоставление ауди и видео аппаратуры.

Главная оценка предприятий общественного питания является *культура обслуживания*. Основной фактор, который определяет высокую оценку – наличие современной материально-технической базы, ассортимент и качество выпускаемой продукции, внедрение современных технологий, прогрессивных форм обслуживания, высокий профессиональный уровень всех работников предприятия, качество проведенных информационно-рекламных мероприятий. Высокая культура обслуживания повышает конкурентоспособность предприятия.

Методы обслуживания – это способ реализации собственной продукции. Различают два метода обслуживания:

- обслуживание официантами, барменом, буфетчиком;
- самообслуживание.

В час пик, при массовом обслуживании рестораны, для ускорения обслуживания применяют *самообслуживание*.

Обслуживание официантами применяется на предприятиях, в которых отводится главная роль не только реализации продукции, но и комфорту, и проведению отдыха.

Комбинированный метод обслуживания предусматривает сочетание двух методов. В дневное время на предприятии используют «шведский стол», а в вечернее – обслуживание официантами. В зависимости от участия персонала в обслуживании, его делят на полное или частичное *самообслуживание*.

Полное самообслуживание – гость выполняет все операции сам: выбор блюд, доставка к обеденному столу, уборка посуды.

Частичное самообслуживание – персонал выполняет большую часть всех операций. Примером может служить, когда гости самостоятельно берут с раздаточного стола напитки, холодные блюда, десерт, а первые и горячие блюда приносит официант по заказу. Использованную посуду убирает официант. Другой пример, когда официант сервирует стол тарелками, приборами, ставил холодные закуски заранее на обеденные столы, супницы с первым блюдом, а гости сами разливают в тарелки первые блюда. Затем официант уносит использованную посуду и выносит горячие блюда.

По способу расчета различают самообслуживание с *предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приёма пищи, саморасчётом*.

Предварительный расчёт – гости знакомятся с меню и заранее оплачивают в кассе выбранные блюда.

Последующий расчёт – гость производит расчёт в конце раздаточной линии.

При этом гость может наглядно выбрать блюда.

Непосредственный расчёт – гость одновременно выбирает блюда и производит расчёт. Этот способ обычно применяется в барах, буфетах, закусовых.

Оплата после приёма пищи – гость выбирает блюда и напитки, получает чек на раздаточной линии, а расчет производит при выходе из зала.

Саморасчёт – производят на предприятиях с постоянным, ограниченным контингентом. Гости самостоятельно выбирают блюда, убирают посуду и опускают деньги в копилку. Обычно стоимость такого обеда имеет фиксированную сумму.

Форма обслуживания – разновидность и сочетание методов обслуживания. Это может быть «шведский стол», комплексные обеды, столы саморасчёта пр.

Виды обслуживания:

– реализация собственной продукции непосредственно в зале ресторана, кафе, закусовых, столовых;

– обслуживание пассажиров в поездах;

– реализация через магазин кулинария;

– организация обслуживания официантом на выезде (на дому, в офисе);

Выбор предприятий общественного питания огромный и их двери всегда открыты не только для гостей, но и для желающих работать. Каждый сам решает, для себя, какое предприятие ему «по вкусу».

II Планировка и оборудование

Помещение предприятий общественного питания должно включать в себя: вестибюль, туалетные комнаты для гостей, гардероб, торговый зал, кухню (холодный цех, овощной цех, горячий цех, кондитерский цех), сервизную, посудомоечную, туалетные комнаты для персонала, душевые комнаты, раздевалки для персонала, склады, служебное помещение для уборочного инвентаря, столовую для персонала, офисы.

Вестибюль – это самое первое помещение, куда попадают гости. Обслуживание начинается с вестибюля. Гости обращают внимание как расположен вестибюль, гардероб, на архитектуру и оформление. Первое впечатление гостя зависит от уюта, цветового решения при оформлении, от внимания обслуживающего персонала. Интерьер вестибюля должен соответствовать направлению предприятия. В вестибюле должна быть расположена информация об услугах ресторана, информационные указатели. Вестибюль должен быть оснащен мягкой мебелью, журнальными столиками, большим зеркалом. В вестибюле может быть размещен бар.

Гардероб обычно расположен при входе. Он должен быть оснащен достаточным количеством вешалок, ячейками для обуви и сумок. Обслуживание в гардеробе должно проходить без задержек: быстро и культурно. Количество вешалок должно быть больше, чем посадочных мест на 20-30%. В некоторых кафе, барах, кафетериях и прочих демократичных предприятиях, вешалки для верхней одежды могут устанавливаться непосредственно в торговом зале.

Туалетные комнаты для гостей должны быть оборудованы всей необходимой сантехникой. Должна быть подводка холодной и горячей воды, установлено зеркало. К санитарному состоянию туалетных комнат предъявляются очень высокие требования: чистота, хорошая вентиляция, освещение, наличие мыла, туалетной бумаги, сушилки для рук.

Зал предприятия – это основное помещение, где проходит обслуживание гостей. В зале должна быть комфортная обстановка, архитектурные и декоративные элементы, способствующие уютной и располагающей обстановки. Сервировка столов, освещение, музыкальное сопровождение, живые цветы, хорошая вентиляция – все должно создавать самое хорошее настроение у гостей. Зал предприятия должен быть удобным и привлекательным, соответствовать единому стилю. Очень распространен прием деления пространства торгового зала на отдельные зоны или секторы. Для этого используют перегородки, раздвижные или цветочные, диваны и кресла с высокими спинками и прочие элементы декора. Для поддержания единства стиля интерьера, его связывают с оформлением торгового оборудования, стилем мебели, посуды, цветовой гаммы столового белья и различными декоративными элементами, освещением. В зале расположены обеденные столы и стулья, серванты, винные шкафы. Столы для предприятий общественного питания отличаются размером, покрытием столешниц. Столы бывают квадратные, прямоугольные, круглые. Стулья отличаются комфортностью, имеют правильную высоту, ширину и глубину сидения. В зале, при входе, расположена стойка администратора (менеджера, метрдотеля), барная стойка. Обязательно наличие сервантов, которые предназначены для хранения запасов посуды, приборов, белья и на них официант ставит поднос, раскладывает блюда.

Бар оформляют ярко, красочно. Стойка бара обычно расположена у входа в ресторан. В баре гости могут выпить аперитив, ожидая других гостей.

Освещение мягкое. Барная стойка состоит из двух частей: верхняя для подачи напитков гостям, а нижняя для работы бармена. Бар оснащен кофемашиной, миксером, холодильным оборудованием, ледогенератором, низкотемпературным холодильником, соковыжималкой и прочей техникой. С наружной стороны расположены высокие табуреты для гостей. По устройству, оборудованию и оформлению, бар является, как бы индивидуальным предприя-

тием, но при правильной планировке, он гармонично вписывается в общую группу всех помещений.

Основным условием предприятий общественного питания является удобное сообщение торгового зала с производством, моечной и сервизной. Если соблюдено это условие, то на предприятии повышается культура обслуживания, ускоряется процесс обслуживания и в целом производительность труда. Для обеспечения удобного сообщения используют две двери, которые исключают встречные потоки персонала. Движения официантов идет в последовательности: вход в моечную – раздача производства – выход в зал

Кухня ресторана (производство) должна быть оснащена самым современным оборудованием: холодильники, плиты, пароконвектоматы, болиторы, миксеры, соковыжималки, печи, духовые шкафы, печи для пиццы, разделочные столы, стеллажи, овощечистки, посудомоечные машины, раздаточные столы с мармитом и прочее оборудование. Кухня состоит из холодного цеха, овощного, горячего, кондитерского, моечной для кухонной посуды и овощей.

Моечная для столовой посуды должна удобно располагаться между залом и кухней. Все оборудование должно быть установлено по ходу обработки: очистка, сортировка, мойка, ополаскивание, просушка, хранение. Мойку оснащают посудомоечной машиной, производственными столами, сушильными шкафами и шкафами для посуды. Для уменьшения шума и обеспечения сохранности посуды, столы покрывают резиновыми (другим материалом) ковриками.

Сервизная обычно располагается рядом с моечной столовой посуды. Столовая посуда, приборы и белье хранятся: один комплект в зале ресторана, второй комплект на кухне, третий комплект в моечной. Дополнительный комплект посуды, приборов и белья хранят в сервизной, а также посуду, которая применяется реже, во время банкетов, приемов, кейтеринга. Сервизная оборудована полками, шкафами, стеллажами. Посуда, приборы и белье размещают по видам и так, чтобы ее хорошо было видно и удобно брать.

В целях обеспечения сохранности посуды, в некоторых предприятиях, посуду из сервизной официант получает под отчет. Количество посуды, которую получает официант, зависит от посещаемости ресторана. В процессе обслуживания официант может получать дополнительно посуду и другой инвентарь (подсвечник, вазу для цветов), необходимые для сервировки.

Раздевалки для персонала должны быть оснащены индивидуальными шкафчиками, зеркалом, стульями или креслами.

Столовая для персонала должна быть оснащена холодильником, обеденными столами и стульями.

Душевые и туалетные комнаты для персонала должны отвечать всем санитарным нормам.

III Посуда, приборы и белье

Посуду, используемую в ресторанах, кафе, барах и прочих предприятиях общественного питания изготавливают из: фарфора, фаянса, керамики, металла, стекла, хрусталя, пластмасс, дерева. Столовая посуда должна быть гигиеничной, прочной, удобной, одного стиля. Перед применением, столовую посуду необходимо тщательно отполировать, натереть, проверить на отсутствие сколов, трещин. Использовать столовую посуду с трещинами, царапинами и сколами *запрещено!* Для ресторанов класса "люкс" и высшей категории посуду изготавливают по специальному заказу, наносят логотип предприятия. Официанты должны бережно обращаться с посудой, вести учет, делать все возможное для сохранности и длительного использования. Главное требование к подбору посуды для предприятий общественного питания:

- безопасность;
- долговечность и прочность;
- соответствие стилю предприятия;
- возможность мыть в посудомоечной машине;
- возможность пополнять ассортимент.

Столовые приборы могут быть изготовлены из нержавеющей стали, мельхиора, покрыты позолотой. Столовые приборы, перед применением необходимо отполировать, натереть, проверить на отсутствие деформаций, царапин. Деформированные столовые приборы использовать *запрещено!*

В ресторанах используют скатерти (ежедневные дневные и вечерние, банкетные), салфетки (ежедневные и банкетные), ручники, полотенца для полировки посуды. Столовое белье должно быть выстиранное, подкрахмалено и тщательно выглажено. Использовать столовое белье с пятнами или дырами *запрещено!*

IV Посуда металлическая

Металлическую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок, блюд, супов, вторых горячих блюд, некоторых сладких блюд. Металлическую посуду обычно изготавливают из мельхиора или нержавеющей стали. Для повышения противокоррозийной стойкости изделия из мельхиора покрывают слоем серебра или никеля. Металлическая посуда хорошо поддерживает пищу в горячем состоянии и используется в широком ассортименте.

Икорницы обычно изготовлены из мельхиора со вставной розеткой из стекла или хрусталя и предназначены для подачи икры осетровых и лососевых пород рыб.

Кокотницы предназначены для приготовления и подачи горячих закусок, изготавливаются из мельхиора или нержавеющей стали, вместимостью 90 -150 куб. см.

Кокильницы – небольшие металлические раковины, предназначены для запекания и подачи горячих закусок из морепродуктов и рыбы. Изготавливают кокильницы из мельхиора или нержавеющей стали, вместимостью 90-150 куб. см.



(а –кокотница; б- кокильница.)

Порционные сковороды используют для приготовления и подачи вторых горячих блюд. Изготавливают сковороды из нержавеющей стали (а), алюминия, диаметром 140-210мм. Мельхиоровые (б) сковороды используют для приготовления и подачи порционных горячих блюд и сладких горячих блюд.



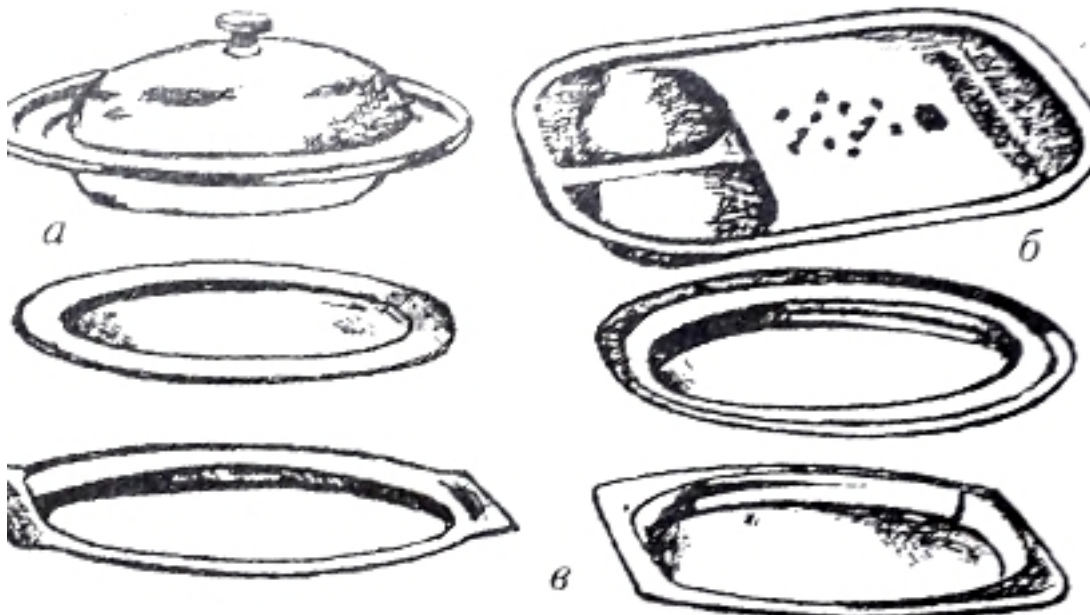
Миски суповые изготавливают из нержавеющей стали, вместимостью 1-6 порций, с крышкой. Миски предназначены для сохранения температуры первых блюд. Из мисок есть не принято. Официант приносит миску с супом, ставит на подсобный стол и переливает разливной ложкой суп в подогретую глубокую столовую тарелку.



Баранчики предназначены для сохранения температуры при подаче тушеных и припущенных блюд из мяса и рыбы. Баранчики изготавливают из нержавеющей стали, мельхиора, вместимостью 1-6 порций, с крышкой. Баранчики бывают круглые и овальные. Круглые баранчики предназначены для овощных и мясных блюд, а овальные – для рыбных.



Блюда бывают овальные и круглые. Они предназначены для подачи вторых горячих блюд, банкетных закусок. Блюда изготавливаются их мельхиора и нержавеющей стали, 1-12 порций. Блюда круглые предназначены для подачи овощных, мясных и пр. закусок и блюд, а овальные блюда – для подачи морепродуктов, закусок и блюд из рыбы.



- а – с крышкой
- б – для жаркого
- в – разной формы

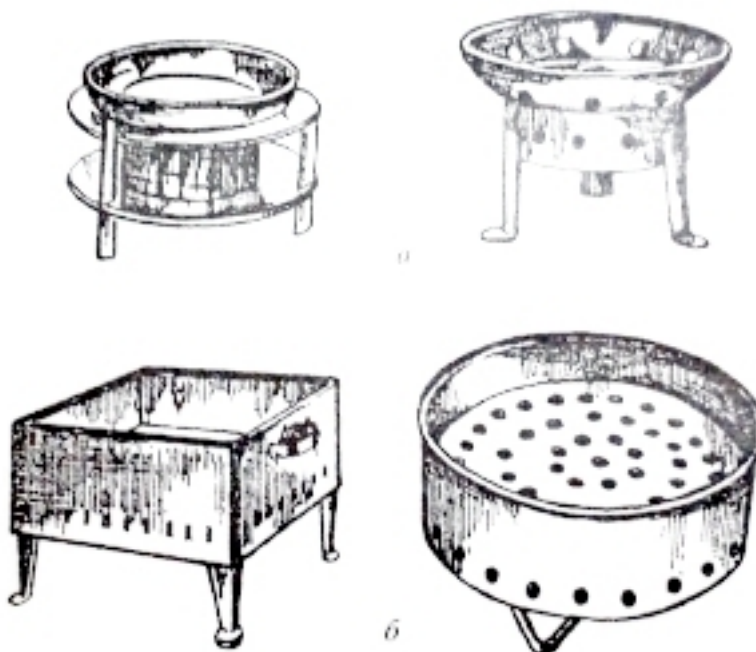
Менажницы – это круглые или овальные блюда с перегородками. Менажницы предназначены для подачи блюд со сложным гарниром. Менажницы бывают однопорционные и многопорционные. Круглые менажницы предназначены для подачи блюд из мяса с гарнирами, а овальные – для рыбных блюд.



Клоше (посеребрённые крышки) предназначены для обеспечения сохранения температуры подачи вторых горячих блюд, путем накрытия фарфоровых тарелок или металлических блюд.



Таганчики предназначены для поддержания в горячем состоянии первых или вторых блюд и для этого их заполняют тлеющими углями. Изготавливают таганчики из нержавеющей стали и различают для мисок и баранчиков (а), сковород (б).



Прибор для подачи ухи рыбацкой состоит из чугунного котелка с крышкой, подставки с крючком и мармита для подогрева. Предназначен для подачи ухи от 4-12 порций непосредственно за стол гостей или во время банкета – фуршет.

Соусники изготавливают их мельхиора или нержавеющей стали и предназначены для подачи горячих соусов. Соусники различают однопорционные и многопорционные. Многопорционные соусники используют для подачи горячих соусов в обнос, английским способом подачи и во время банкета фуршет.



Турки предназначены для приготовления кофе по – восточному и его подачи непосредственно гостю. Изготавливают турки из мельхиора или нержавеющей стали, емкостью 125-500 мл.

Креманки предназначены для подачи десерта, изготавливают их из мельхиора или нержавеющей стали, емкостью 150-250 гр.

Кофейники изготавливают из мельхиора, посеребренными или хромированными, емкостью 500-1500 мл., и предназначены для группового обслуживания.

Молочники и сливочники изготавливают из мельхиора, посеребренными или хромированными, предназначены для подачи теплого молока или сливок к горячим напиткам.

Ведерки для льда и шампанского предназначено для подачи льда, охлаждения шампанского и вин, изготавливают из мельхиора или нержавеющей стали, вместимостью 3-5л. Для ведерка может устанавливаться подставка, высотой равной высоте стола.

Решетки для спаржи изготавливают из мельхиора. Они имеют вогнутую, прямоугольную форму, расположенную на четырех ножках в комплекте со щипцами.

Лёдницы предназначены для индивидуальной подачи льда. Лёдница напоминает небольшое ведёрко, с сеткой внутри. Выпускают лёдницу в комплекте со щипцами для льда и крышкой из мельхиора или нержавеющей стали.

Вазы многоярусные предназначены для подачи фруктов, кондитерских изделий. Вазы бывают мельхиоровые или из нержавеющей стали, однопорционные и многопорционные.

У Фарфоровая посуда

Фарфоровая посуда изящна, отличается легкостью и повышенной прочностью, достаточно длительное время сохраняет тепло, обладает высокой кислотоустойчивостью.

Тарелка пирожковая (диаметр 17-18 см) предназначена для подачи хлеба, пирожков, тостов. Используется, как подстановочная тарелка во время подачи пищи в соусниках, креманках, салатниках, баранчиках, сковородах, кокотницах, кокильницах и пр.

Тарелка закусочная (диаметр от 20-24см) предназначена для подачи холодных закусок, блюд и некоторых горячих закусок (блинов), десертов. Используется как подстановочная тарелка.

Тарелка глубокая десертная диаметром, как закусочная и предназначается для подачи десертных блюд с соусом, сладких супов, каш.

Тарелка мелкая столовая (диаметр от 27-33см) предназначена для подачи вторых горячих блюд.

Тарелка глубокая столовая (диаметр от 24-27см), предназначена для подачи первых блюд.

Тарелка - менажница предназначена для подачи фондю, разнообразных гарниров.

Блюда круглые, овальные, прямоугольные, квадратные, вместимостью 1-12 порций, предназначены для подачи холодных блюд, канапе. Многопорционные блюда используют для подачи закусок в обнос и на банкете-фуршете. *Салатник* изготавливают вместимостью 1-12 порций, квадратные, круглые, прямоугольные, треугольные и предназначены для подачи салатов, солений, маринадов.



Селёдочницы предназначены для подачи сельди и рыбных консервов. Изготавливают селёдочницы вместимостью 1-12 порций.



Супницы предназначены для подачи первых блюд при групповом обслуживании, или подачи блюд английским, французским способами подачи.



Чашка бульонная (а) предназначена для подачи бульона, крем-супа, супа-пюре. Изготавливают в комплекте с блюдцем.



Соусник предназначен для подачи холодных соусов, сметаны. Изготавливают соусники вместимостью 1 – 6 порций.

Кфейник, молочник, сливочник, чайник предназначены для подачи горячих напитков.

Чашка чайная и кофейная (б, в) предназначены для подачи чая и кофе. Изготавливают в комплекте с блюдцем и называются «чайная пара», «кофейная пара».

Пиала (а) предназначена для подачи чая в ресторанах национальной кухни.

Кисэ (б) емкостью 900 мл и используется для подачи плова, лагмана и др. восточных блюд.



Сахарницы, розетки, вазочки и пр.

Керамические горшочки вместимостью от 100-150 куб. см предназначены для приготовления и подачи горячих закусок, а вместимостью 500 куб. см. предназначены для приготовления и подачи первых и вторых блюд.



VI Приборы

Столовые приборы делят на две группы: основные и вспомогательные. Основные приборы предназначены для приема пищи, а вспомогательные – для раскладывания блюд.

Прибор закусочный состоит из ножа и вилки; применяется при сервировке стола для подачи холодных закусок и некоторых горячих закусок (блины, жареная ветчина). По размеру эти приборы меньше столовых.



Прибор столовый состоит из ножа, вилки и ложки; применяется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут использоваться как раскладочный прибор.



Прибор рыбный состоит из лопатообразного ножа и вилки с четырьмя короткими зубцами. Применяется при сервировке стола для подачи (только!) *рыбных горячих блюд*. Для *холодных рыбных закусок* подают *закусочный прибор*.



Прибор десертный состоит из ложки, ножа и вилки. По размеру эти приборы меньше закусочных и применяются для подачи десерта. Ложка может использоваться для подачи бульона, яичницы и пр.



Прибор фруктовый состоит из ножа с острым коротким лезвием и вилки. По размеру эти приборы меньше десертных и применяются для подачи фруктов. *Ложка для мороженого* имеет плоскую форму. *Ложка чайная и кофейная* сервируются с соответствующими парами (чайная и кофейная).

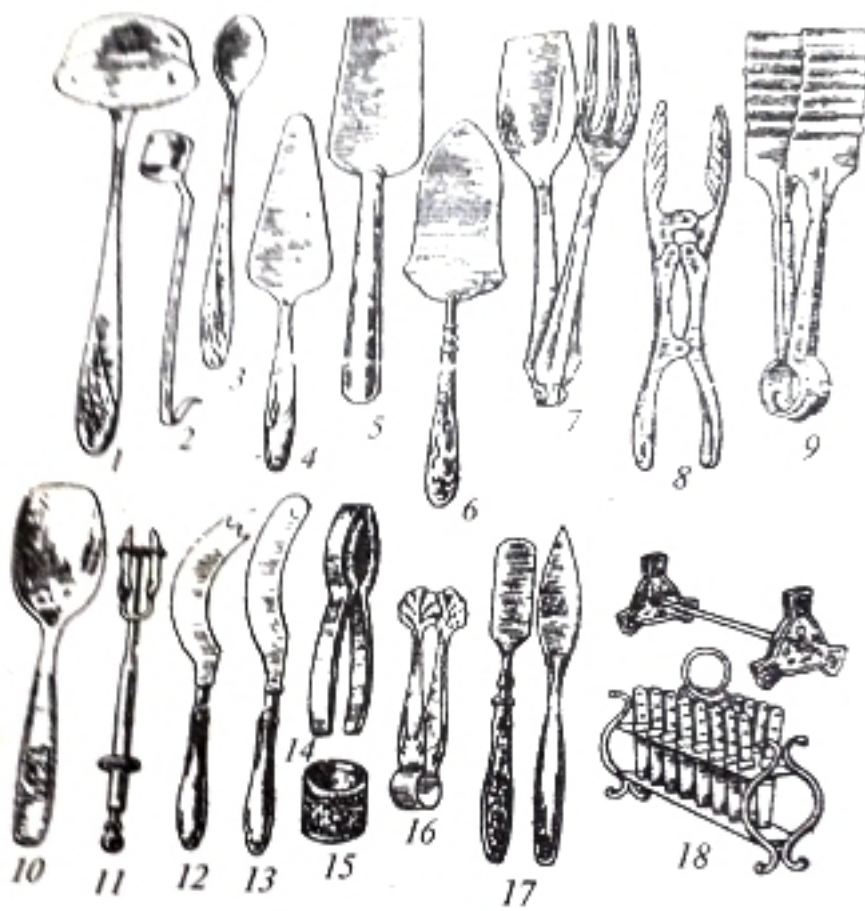
Нож стейковый имеет очень острое зубчатое острие и применяется для подачи стейков из говядины.

Вилка кокотная имеет три утолщенных коротких зубца, сервируется для подачи жульенов и других горячих закусок.

Вилка для омаров имеет очень длинную ручку и два острых рожка на конце, сервируется для подачи омаров, крабов, раков.

Вилка для устриц имеет три зубца, а один (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти от раковины.

Вспомогательные приборы предназначены для перекладывания блюд.



Ложка разливная (1) предназначена для подачи первых блюд.

Ложка мерная (2) для масла.

Ложка (3) для лимона.

Лопатка (4) для раскладки блюд из рыбы.

Лопатка (5) для раскладки блюд из мяса.

Лопатка (6) для раскладки кондитерских изделий.

Щипцы (7) для раскладки блюд.

Щипцы (8) для раскладки кондитерских изделий. изделий.

Щипцы (9) для спаржи.

Ложка (10) для салатов.

Вилка – сбрасыватель (11) для раскладки блюд.

Нож-вилка (12) для раскладки сыра.

Нож (13) для масла.

Щипцы (14) для орехов.

Кольцо (15) для салфеток.

Щипцы (16) для сахара.

Лопатка (17) для икры.

Подставка (18) для приборов.



Вилка-лопатка (19) для шпрот.

Прибор (20) для раков и омаров.

Вилка (21) для горячих закусок(кокотная).

Нож (22) для лимона.

Вилка (23) для лимона.

Вилка (24) для устриц.

Лопатка (25) для зернистой икры.

Совок (26) для сахара.

VII Стеклопосуда

Стеклопосуда ("стекло") применяется для подачи винно-водочных изделий и различных напитков.

Рюмка ликерная, пони, кардинал (25мл) предназначена для подачи ликера, может использоваться для подачи коньяка к кофе.

Рюмка водочная, шот, джиггер (50мл) предназначена для подачи водки и настоек.

Рюмка мадерная, шерри, порт глас (75мл – 160мл) предназначена для подачи крепленых и десертных вин, вермутов.

Лафитная (125 мл) – для красных столовых вин.

Рейнвейная (100мл) обычно цветная – для белых сухих и полусухих вин.

Бокал (210мл – 680мл) применяется для подачи белых сухих вин. Наполняют бокал на 2/4.

Бокал (240мл – 850мл) применяется для подачи воды и красных сухих вин. Наполняют бокал на 1/4.

Флюте (150мл – 320мл) применяется для подачи шампанского с медленным удалением углекислого газа.

Блюдце для шампанского применяется для подачи шампанского с быстрым удалением углекислого газа.

Бренди глас, снифтер, баллон (220мл – 320мл) применяется для подачи коньяка. Наполняют на 1/4.

Олд фешенд, рокс (220мл – 320мл) -применяется для подачи виски. Наполняют на 1/4.

Хайболл, коллинз, тумблер, зомби (160мл – 320мл)– для подачи сока, воды.

Хайррикен (400мл – 500мл) – для коктейлей с фруктами.

Гоблит, кубок (200мл – 300мл) – подразделяются на пивные, винные, для коктейлей.

Маргарита (150мл – 200мл) – для подачи коктейля «Маргарита».

Мартиница (150мл – 200мл) – для подачи коктейля на основе мартини.

Айриши (220мл – 320 мл) -для подачи горячих коктейлей.

Креманки, салатники, вазы, розетки, кувшины, вазы «плато», вазы для цветов, мерная посуда и пр.



*Коньячная
рюмка*



*Коньячная
рюмка (Snifter)*



*Коньячная рюмка
для крепких вин
и ликеров*



*Рюмка для
напитков
«Гарра»*



*Рюмка для
кремовых
коктейлей*



Рюмки для ликера



*Рюмка для
портвейна*



*Рюмка-шале
для коктейлей*



*Рюмка-шале
для ликеров*

VIII Столовое белье

К основным видам столового белья относятся скатерти, напероны, юбки и салфетки. К вспомогательному белью относятся ручники, полотенца

Скатерти и салфетки подразделяют на ежедневные и банкетные. Они бывают белые или цветные. Во время организации проведения банкетов и приемов используют «юбки» – ткань покрывает стол от столешницы до пола. Наперонами покрывают скатерть. Они обычно бывают другого цвета и создают гармоничное цветовое оформление. Используя напероны, можно не менять скатерть после обслуживания каждой группы гостей, а заменить только наперон. Это очень удобно и экономит время для подготовки стола к обслуживанию следующей группы гостей.

Ручники обычно изготавливают из белой ткани. Ручник используют официанты, сложенным вчетверо для подачи блюд и напитков (протирают горлышко бутылки, носик кувшина и т.п.). Для подачи красного вина обычно используют ручник красного цвета. Назначение ручника – уберечь руки от обжигания при переноски горячих блюд, защитить манжеты от загрязнения, при необходимости полировать приборы и посуду непосредственно перед сервировкой стола. Нельзя ручником сметать крошки со стола или протирать руки. Ручник можно носить, как в сложенном виде, так и в развернутом. Располагаться ручник должен на левой руке.

Полотенца применяют для полировки посуды и приборов.

Все белье должно быть выстиранное, подкрахмалено и выглажено. Скатерти складывают по длине, проглаживают основную складку, затем снова складывают вдвое по длине, а потом поперек, начиная с середины. Салфетки складывают пополам.

IX Меню

Меню – это перечень, расположенных в особом порядке и последовательности, различных блюд и напитков, с указанием выхода и цены каждого. Меню является визитной карточкой ресторана и одним из средств рекламы. При составлении меню учитывают тип предприятия, особенности обслуживания, мощность предприятия, сезонность, квалификацию персонала. В ресторанах класса «люкс» и высшего разряда ассортимент меню состоит из оригинальных и изысканных блюд. В ресторанах первого класса – разнообразный ассортимент фирменных блюд. Официант должен хорошо знать меню и краткую кулинарную характеристику блюд (вареный, жареный, печеный, острый, копченый, с соусом или без и т. п.)

Все блюда в меню располагают в определенной последовательности. В начале меню указывают фирменные блюда, затем холодные закуски и блюда, затем салаты, горячие закуски, затем супы, горячие блюда, сладкие блюда, десерты. В каждой группе так же соблюдают определенную последовательность: рыбные, овощные, мясные, блюда из птицы, дичи, яиц, творога. Фирменные блюда располагают вначале меню, независимо от того, к какой группе блюд они относятся. Так же можно расположить фирменные закуски и блюда первым номером в каждой из групп. Можно выделить отдельную группу для салатов, но при этом расположить в последовательности: салат рыбный, салат из морепродуктов, салат овощной, салат мясной, салат с курицей, с дичью. В этом случае салаты располагают перед мясными закусками.

X Последовательность расположения блюд в меню

1. *Фирменные закуски и блюда.*

2. *Холодные закуски и блюда:*

а) икра зернистая осетровых и лососевых рыб, икра паюсная; рыба малосоленая (семга, кета, балык); рыба отварная, заливная, фаршированная, под маринадом; рыбная гастрономия (рыба, холодного и горячего копчения); сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; морепродукты, салаты рыбные;

б) овощные и грибные: свежие, консервированные;

в) мясные: мясо отварное, мясо заливное, мясо фаршировано и шпигованное, мясо жареное, мясная гастрономия (колбаса, копчености), птица и дичь холодные;

г) кисломолочные: различные сыры и масло.

4. *Горячие закуски:*

а) рыбные;

б) из морепродуктов;

в) овощные;

г) мясные;

д) из птицы и дичи;

е) из грибов, мучные.

5. *Супы:*

а) прозрачные;

б) пюреобразные (рыбные, овощные, мясные, грибные, бобовые, крупяные);

в) заправочные (щи, борщи, рассольники, овощные, с макаронами);

г) холодные, молочные, сладкие.

5. *Вторые горячие блюда:*

а) из рыбы припущенной, отварной, жареной фаршированной, тушеной, запеченной;

б) овощи отварные жареные, тушеные, запеченные;

в) мясо припущенное, отварное, жареное, тушеное и запеченное;

г) дичь припущенная отварная, жареная, фаршированная, тушеная и запеченная.

6. *Десерт:* сладкие блюда; горячие, холодные.

7. *Фрукты и ягоды.*

XI Виды меню

В зависимости от типа предприятия, меню подразделяют: со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, меню "Шведского стола", меню банкета, меню для специальных видов обслуживания (для туристов, для встречи Нового года, Дня рождения, традиционных праздников и пр.).

Аля – карт – гости выбирают то, что им больше всего нравится. Заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление и сервировка заказанных блюд и напитков. При таком обслуживании гость имеет возможность получить от официанта совет, а официант активно помогает гостю в выборе блюд и напитков. Меню со свободным выбором применяют в основном в ресторанах, кафе, барах, закусочных. В него входит перечень заказных блюд в широком ассортименте. Закуски и блюда готовят по индивидуальному заказу и подают через 15–40 минут в зависимости от сложности приготовления.

Меню комплексное обычно применяют предприятия при массовом обслуживании. Комплексное меню можно использовать во время обслуживания туристов (завтрак, обед и ужин) или в других случаях.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.