

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Паска М.З.

Методичні вказівки для практичних занять

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

У двох частинах

Частина 1

Львів-2019

Організація ресторанного господарства: методичні вказівки для практичних занять . Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019. Organization of restaurant business: methodical recommendations for practical classes,

Paska Mariia, Dr. of Science,

У двох частинах
Частина 1

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Методичні вказівки для практичних занять затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

На ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельно-ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Мета та завдання навчальної дисципліни Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства,

характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування студентів, учнів.

Вміти: дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

Тема. Характеристика методів і форм обслуговування

Мета заняття: сформувати практичні вміння визначати особливості методів і форм обслуговування підприємств ресторанного господарства.

Завдання: набуття розуміння методів і форм обслуговування ресторанного господарства

Теоретичні відомості.

Методи обслуговування споживачів – це спосіб реалізації продукції закладів ресторанного господарства. Розрізняють два методи обслуговування: обслуговування офіціантом, барменом, буфетником і самообслуговування.

Форма обслуговування споживачів: – організаційний прийом, який є різновидом або поєднанням методів обслуговування.

Приклади форм обслуговування: реалізація кулінарної продукції через торгівельні автомати, за типом «шведського столу», відпуск скомп лектованих обідів та ін.

Види, методи і форми обслуговування на підприємствах залежать від місця вживання їжі, способу її отримання і доставки споживачам, ступеня участі персоналу в об слуговуванні та ін. Вибір найбільш раціональних видів обслуговування сприяє більш повному задоволенню попиту споживачів.

Основними видами обслуговування в закладах ресторанного господарства є:

- реалізація продукції в залах закладів відкритого типу (ресторанів, барів, їдалень, кафе, закусточних), а також в їдальнях при промислових підприємствах та навчальних закладах;
- обслуговування пасажирів у дорозі, на транспорті;
- реалізація кулінарної продукції через магазини (відділи) кулінарії;
- організація обслуговування офіціантом (барменом) вдома.

На підприємствах ресторанного господарства застосовуються такі *методи обслуговування:*

- самообслуговування;

- обслуговування офіціантами, барменами;
- комбінований метод.

При масовому обслуговуванні, при порівняно невеликому асортименті страв для прискорення обслуговування застосовується самообслуговування, в процесі якого споживачі самостійно беруть з роздавальної холодної страви і напої, борошняні кондитерські вироби. Гарячі страви роздавальники порціонують безпосередньо перед відпуском.

Обслуговування офіціантами застосовується в ресторанах, барах, інколи в кафе, в яких створення комфорту відіграє визначальну роль. Ці підприємства призначені не лише для виконання послуги харчування, але й для організації відпочинку споживачів.

При комбінованому методі передбачається поєднання двох вказаних методів обслуговування. Наприклад, підприємство працює вдень за методом самообслуговування (загальнодоступна їдальня, кафе), а ввечері – обслуговування офіціантами. У таких підприємствах також повинні створюватися умови для організації відпочинку споживачів.

Залежно від участі персоналу в обслуговуванні розрізняють повне і часткове самообслуговування. *При повному самообслуговуванні* споживач виконує всі операції, пов'язані з отриманням страв, доставкою їх до обіднього столу і прибиранням посуду. *При частковому самообслуговуванні* більшість цих операцій виконує персонал ресторанного закладу для прискорення обслуговування. Прикладом часткового самообслуговування є попереднє накриття столів у їдальнях при виробничих підприємствах і навчальних закладах, де встановлена єдина обідня перерва і харчування організоване через комплексні сніданки та обіди.

При цьому споживачі лише розливають у тарілки перші страви із супниць, заздалегідь виставлених на столи та відносять використаний посуд. За способом розрахунку зі споживачами розрізняють самообслуговування з попереднім, подальшим, безпосереднім розрахунком та оплатою після вживання їжі. *При самообслуговуванні з попереднім розрахунком* споживачі,

ознайомившись з меню, отримують чек і розраховуються в касі, а потім по цих чеках отримують вибрані страви на роздачі. Такий вид самообслуговування уповільнює процес обслуговування. Значне прискорення при застосуванні цієї форми обслуговування досягається при відпуску комплексних обідів по заздалегідь придбаних талонах або абонементам.

Самообслуговування з подальшим розрахунком – це розрахунок за вибрані страви в кінці роздавальної зони. Перевагами цієї форми обслуговування є можливість безпосереднього вибору страв споживачами, звільнення роздавальників від розбору чеків, що прискорює процес обслуговування.

Самообслуговування з безпосереднім розрахунком забезпечує одночасність вибору страв, отримання і оплати їх вартості. В цьому випадку відпускання продукції і розрахунок зі споживачем здійснюється одним працівником. Така форма обслуговування застосовується в буфетах, закусочних, при обслуговуванні через барну стійку в барах.

При самообслуговуванні з оплатою після вживання їжі споживач, вибравши страви і напої, отримує чек у касира в кінці роздавальної зони, який оплачує при виході із залу. Застосування такої форми обслуговування сприяє посиленню контролю за веденням розрахункових операцій. При цьому пропускна спроможність залу збільшується у півтора рази порівняно із самообслуговуванням з попередньою оплатою.

Контрольні питання

1. Які функції виконують підприємства ресторанного господарства?
2. Сутність послуг реалізації продукції та організації її споживання підприємств ресторанного господарства.
3. Сутність послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
4. Які ще послуги можуть надавати підприємства ресторанного господарства?
5. Назвіть методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Мета заняття: сформувати практичні вміння визначати особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства; класифікувати ЗРГ за певними ознаками.

Завдання: набуття розуміння класифікації закладів ресторанного господарства

Теоретичні відомості. Класифікація підприємств ресторанного господарства здійснюється за низкою ознак, до яких належать:

- характер організації виробництва;
- асортимент продукції, що реалізується;
- рівень послуг, що надаються;
- контингент, що обслуговується;
- час функціонування;
- місце розташування;
- виробнича потужність та ін.

За характером організації виробництва підприємства поділяються на заготівельні, доготівельні, з повним виробничим циклом, роздавальні.

Заготівельне підприємство - це заклад, призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

Доготівельні підприємства виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержаних від заготівельних підприємств ресторанного господарства споживчої кооперації та інших форм власності, а також підприємств харчової промисловості.

Підприємства з повним виробничим циклом здійснюють усі технологічні операції з оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів і кулінарної продукції з наступною її реалізацією в залах, магазинах кулінарних виробів, буфетах.

Підприємства-роздавальні не мають свого власного виробництва і

реалізують продукцію, яка надходить з інших підприємств.

Залежно від **асортименту продукції**, що випускається, підприємства ресторанного господарства можуть бути комплексними, універсальними, спеціалізованими.

Комплексне підприємство - це сукупність підприємств різних типів, об'єднаних загальним архітектурно-будівельним рішенням, з повною або частковою централізацією торговельно-виробничих функцій, складського господарства, управління.

До **універсальних** належать загальнодоступні підприємства РГ, які виготовляють різноманітні страви згідно з виробничою програмою.

Спеціалізовані підприємства здійснюють виробництво і реалізацію одноманітної продукції. До таких підприємств належать шашличні, пиріжкові, пельменні тощо.

Залежно від контингенту, що обслуговується, підприємства РГ поділяються на загальнодоступні й підприємства при навчальних закладах, організаціях, промислових підприємствах, будинках відпочинку.

Ресторани та бари за рівнем обслуговування й номенклатурою послуг, що надаються, поділяються на три класи - "люкс", "вищий" та "перший".

Кафе, їдальні, спеціалізовані підприємства на класи не поділяються.

Залежно від часу функціонування підприємства можуть бути постійно діючими та сезонними.

За місцем функціонування підприємства РГ поділяються на стаціонарні та пересувні.

Потужність підприємства визначається будівельними нормами і правилами, типовими проектами залежно від кількості сировини, яка переробляється, та кількістю місць у залі.

Підприємства РГ відносять до того чи іншого типу залежно від асортименту кулінарної продукції; потужності виробництва; пропускнуєї спроможності залів; методів організації виробництва; форми обслуговування тощо.

Основними типами підприємств РГ є їдальня, ресторан, кафе, закусочна, бар, буфет.

Контрольні завдання

Завдання 1. Опрацювати нормативні документи:

-ДСТУ 4281:2004 НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (Класифікація).

-«Правилами роботи закладів ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219).

Завдання 2. Скласти схему класифікації комбінованих закладів ресторанного господарства.

Завдання 3. Скласти схему класифікації ресторанів.

Завдання 4. Скласти схему класифікації барів, кафе, закусочних.

Завдання 5. Скласти схему класифікації їдалень і буфетів.

Контрольні питання

1. У чому полягає соціально-економічне значення ресторанного господарства?

2. Назвіть організаційно-економічні та соціальні особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування.

3. За якими ознаками відбувається класифікація підприємств харчування?

4. Дайте характеристику основних типів підприємств ресторанного господарства?

5. Які типи підприємств харчування можна вважати прогресивними у сучасних економічних умовах?

6. Основні види торговельних приміщень та їх призначення.

7. Дайте характеристику торговельним приміщенням у закладах ресторанного господарства.

8. Вимоги до компонування приміщень у закладах ресторанного господарства.

9. Які вимоги висуваються до сучасного інтер'єру торговельного залу?

Тема. Ознайомлення з організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарства.

Мета заняття: Ознайомитись з організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарств; загальним поняттям про засновницькі документи і реєстрацію підприємств; порядком організації та реєстрації товариства.

Знати: організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства

Завдання: набуття розуміння організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарства.

Теоретичні відомості. Підприємства ресторанного господарства можуть мати різну організаційно-правову форму. В ресторанному господарстві підприємницька діяльність може здійснюватися без застосування найманої праці і реєструється як індивідуальна трудова діяльність. Підприємницька діяльність, здійснювана із залученням найманої праці, реєструється як підприємство або як суб'єкт підприємницької діяльності без створення юридичної особи (приватний підприємець).

Підприємством є самостійний господарючий суб'єкт, створений для виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг для задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. Підприємство самостійно здійснює свою діяльність, розпоряджається продукцією, отриманим прибутком після сплати податків. Відповідно до законодавства можуть створюватися підприємства приватної, державної, комунальної власності. В ресторанному господарстві також діють підприємства різних видів власності. Комунальні підприємства організовуються органами місцевого самоврядування; майно цих підприємств створюється за рахунок засобів відповідного місцевого бюджету і знаходиться у власності району, міста.

Приватні підприємства, згідно зі ст. 84 ГК України, можуть мати різні форми організації: повне товариство, товариство з додатковою відповідальністю; товариство з командитною відповідальністю, товариство з обмеженою відповідальністю або додатковою відповідальністю; акціонерне

товариство закритого типу; акціонерне товариство відкритого типу, приватне підприємство. Організуються також спільні підприємства (СП). Зарубіжні фірми вкладають засоби в українські підприємства, допомагають в організації їх роботи; такі підприємства, як правило, спеціалізуються на зарубіжній кухні

Товариство — об'єднання учасників, що домоглися організувати спільну справу.

Індивідуальне (сімейне) приватне підприємства належить громадянину на праві власності або членам його сім'ї на праві загальної пайової власності.

Повне товариство є об'єднанням декількох громадян або юридичних осіб для спільної господарської діяльності на підставі договору між ними. Майно повного товариства формується за рахунок внесків учасників, отриманих доходів і належить його учасникам на праві загальної пайової власності. Повне товариство не є юридичною особою.

Товариство з командитного відповідальністю включає дійсних членів і членів вкладників і є юридичною особою.

Товариство з додатковою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновників. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність всім своїм майном пропорційно частки кожного в статутний капітал.

Товариство з обмеженою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновника. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність в межах своїх внесків у статутний капітал товариства.

Акціонерне товариство закритого типу створюється з метою здійснення загальної господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки засновниками і поділений на певну кількість акцій.

Акціонерне товариство відкритого типу формує: майно за рахунок вільного продажу акцій і отриманих доходів.

Контрольні завдання

Завдання 1. Ознайомитись із загальним поняттям про засновницькі документи і реєстрацію підприємств; порядком організації та реєстрації товариства.

Завдання 2. Ознайомитись з організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарства.

Контрольні питання

1. Які організаційні форми господарювання найбільш поширені в галузі ресторанного господарства?
2. Який порядок створення акціонерних товариств?
3. Чим відрізняються господарські асоціації від акціонерних товариств?
4. З якою метою створюються концерни та консорціуми?
5. Які права й обов'язки мають орендарі?

Тема. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.

Мета заняття: сформувати практичні вміння та навички визначення потреби матеріально-технічного оснащення закладів (підприємств) ресторанного господарства.

Завдання: набуття практичні вміння та навички визначення потреби матеріально-технічного оснащення закладів (підприємств) ресторанного господарства.

Теоретичні відомості. Згідно із Концепцією розвитку внутрішньої торгівлі новими Правилами роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (далі - Правилами), а також з метою технічного оснащення закладів РГ рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства (далі - Норми).

Норми розроблено відповідно до вимог організації роботи закладів ресторанного господарства, визначених Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення № 108 і Правилами.

Зазначені Норми розраховані для найпоширеніших закладів ресторанного господарства різних типів, які становлять основу виробничо-торговельної сфери ресторанного господарства на території України.

Норми призначено для застосування під час проектування, будівництва, реконструкції або технічного переобладнання закладів ресторанного господарства різних типів усіх організаційно-правових норм.

Дані Норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо-торговельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням вимог санітарно-гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, протипожежних вимог. Це підвищує рівень захисту прав працівників закладів ресторанного господарства і споживачів.

Додержання цих Норм суб'єктами господарювання контролюватиметься відповідними органами державного нагляду. Одночасно Норми рекомендовано для використання відповідними державними органами з метою визначення достатнього рівня технічного оснащення під час введення в експлуатацію закладів ресторанного господарства суб'єктами господарської діяльності різних організаційно-правових норм.

У Нормах прийнято за базу номенклатуру найпрогресивнішого торговельно-технологічного обладнання вітчизняного виробництва, країн Західної та Східної Європи, що дасть можливість забезпечити необхідний технічний рівень виробничих і технологічних процесів закладів ресторанного господарства. Вона відповідає вимогам санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки праці.

Номенклатура містить обладнання, що належить до європейського стандарту GN за серіями M600, M700, M750, M800, M900, номер яких відповідає ширині (глибині) обладнання:

- серії M600 - M700 застосовуються для закладів ресторанного господарства з місткістю залу до 80 місць;
- серії M750 - M800 застосовуються для закладів ресторанного господарства з місткістю залу понад 80 місць;
- серія M900 застосовуються для закладів ресторанного господарства з місткістю залу понад 150 місць.

До Норм включено теплове, механічне, холодильне, роздавальне, барне, мийне, ваговимірвальне і піднімально-транспортне обладнання.

У Нормах для кожного типорозміру закладу ресторанного господарства вказано сумарні показники основного параметра обладнання залежно від його виду і технологічного призначення (продуктивність, площа для смаження, ємність тощо).

Норми розроблено на основі дослідження виробничих програм і форм обслуговування з урахуванням обсягу, структури, асортименту страв і напоїв, що продаються, а також питомої ваги напівфабрикатів високого ступеня готовності й готових кулінарних, кондитерських та борошняних виробів у загальному обсязі харчових продуктів, що використовуються у виробництві.

У закладах ресторанного господарства передбачається застосування реєстраторів розрахункових операцій (електронних контрольно-касових апаратів). Їх кількість визначається відповідно до нормативно-правових актів.

Технічне оснащення спеціалізованих закладів ресторанного господарства, що не увійшли до визначеного Нормами переліку закладів ресторанного господарства, рекомендується здійснювати виходячи з потреби за умови дотримання належного рівня торговельно-виробничого процесу і вимог санітарно-гігієнічних норм та правил охорони та безпеки праці.

Через те що в основу Норм покладено номенклатуру обладнання, яка належить до Європейського стандарту, у них даються пояснення деяких технічних термінів, на які є посилання в текстах таблиць.

1. За одиницю "деко" прийнято гастроемність євро стандарту (модуля) ОБІ 1/1, габаритні розміри 530 x 325 мм.

2. За одиницю "лист" прийнято модуль, габаритні розміри 400 x 600 мм.

3. Можлива взаємозаміна указанного устаткування.

4. Ваги настільні в зоні роздавальні у складі барної чи буфетної стойки, верхня межа зважування одних - 0,2 кг, а інших - 2 кг.

Ваги настільні технологічні, верхня межа зважування одних - 2 кг, а інших - 10 кг.

Експлуатаційні норми встановлюються для визначення строків зношення (биття, псування), норми амортизації обладнання - залежно від навантаження та умов його експлуатації.

При визначенні потреби підприємства ресторанного господарства в столовому посуді норму кожного виду посуду потрібно помножити на кількість посадкових місць. Це дає змогу забезпечити підприємство в день відкриття повним комплектом посуду. У процесі експлуатації посуд б'ється. Через це при постачанні на підприємство столового посуду передбачають поновлення природних втрат посуду. Розміри втрат залежать від частоти використання посуду, показником якої може бути його оборотність.

Кількість оборотів посуду за день визначають за формулою

$$h = \frac{n_{\text{страв}}}{n_n}$$

де: $n_{\text{страв}}$ - кількість страв (напоїв), що реалізуються за день;

n_n - кількість посуду, що є на підприємстві в обороті.

Втрати посуду за один його оборот залежать від виду матеріалу, з якого він виготовлений. Для фарфоро-фаянсового посуду - 0,05 - 0,08 %, для скляного - 0,3 - 0,5 %.

Столові прибори та металевий посуд із нержавіючої сталі при правильній експлуатації амортизуються мало. Кількість втраченого посуду за рік

поповнюється з розрахунку 25 % від норм оснащення. Природні втрати приборів з алюмінію набагато більші: ложок столових - 70 - 75 %, виделок столових і чайних ложок - 100%.

Втрати посуду за рік (B_n) визначаються за формулою

$$B_n = \frac{n_n \times h_n \times \hat{a}_i \times D}{100\%}$$

де \hat{a}_i - втрати посуду при одному обороті, %;

D - кількість робочих днів у році (365).

Контрольні завдання

Завдання 1.Опрацювати нормативні документи, якими встановлено норми матеріально-технічного оснащення для нових підприємств ресторанного господарства.

Завдання 2.Розрахувати втрати порцелянового посуду в ресторані, якщо за день кількість страв, що реалізується становить 3000.

Контрольні питання

1. Що поєднує в собі поняття матеріально-технічного забезпечення підприємств ресторанного господарства?
2. Яка основна мета матеріально-технічного забезпечення підприємства ресторанного господарства?
3. Назвіть форми постачання матеріально-технічного забезпечення підприємств ресторанного господарства.
4. Які норми предметів матеріально-технічного оснащення встановлені для підприємств ресторанного господарства?
5. Назвіть види складських приміщень.
6. Основні технологічні операції з підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
7. Правила та послідовність попереднього сервірування столів у закладах ресторанного господарства.
8. Техніка роботи під час сервірування столів.

Тема. Основні види столового посуду, наборів і білизни.

Мета заняття: сформувати практичні вміння та навички підбирання столового посуду, наборів, білизни відповідно до замовленої продукції і композиції сервірування столів.

Завдання: набуття практичні вміння та навички підбору основних видів столового посуду, наборів і білизни.

Теоретичні відомості. Столовий посуд виготовляється з порцеляни чи фаянсу, скла чи кришталю, металу, пластмаси; прибори - з металу.

Порцеляна та фаянс різняться за складом компонентів і температурою виготовлення.



Посуд із порцеляни має сніжно-білий черепок, який майже просвічується. При легких ударах дає чистий довгий звук.

Фаянсовий посуд має білий або жовтуватий пористий черепок. Він не просвічується навіть у тонкому шарі, при простукуванні має глухий звук.

Страви і напої української національної кухні подаються, як правило, у *гончарному посуді*. Він має пористий природно забарвлений черепок від світло-жовтого до темно-коричневого кольору, покритий глазур'ю (майолікові вироби).

Це горщечки ємністю 500 - 600 см³ сферичної форми з двома ручками або

без них для приготування та подавання печені, вареників тощо.

Керамічні тарілки, бокали відповідної ємності використовують для сервірування стилізованих столів; керамічні келихи, глечики - для подавання напоїв власного виробництва. Декоративні вази, вази для квітів, панно, підсвічники та інші вироби з кераміки слугують для створення інтер'єрів залів.

Скляний і кришталевий посуд застосовується для подавання винно-горілчаних виробів, соків, напоїв, салатів, десертів

Скляний посуд може бути прозорим або різноманітного кольору, звичайним або термостійким.



-1- чарка для лікеру, -2- келих для хересу, -3- келих для шампанського, -4- келих для мінеральної води, -5- келих для пива, -6- келих для рожевого вина, -7- келих для шампанського, -8- келих для Бургунського вина, -9- чарка для червоного столового вина, -10- чарка для білого столового вина, -11- чарка Рейнвейн (світло-зелений), -12- келих для десертного вина, -13- коньячна чарка, -14- стопка для віскі, -15- стопка для горілки, -16- фужер для мінеральної або фруктової води, -17- келих для шампанського, -18- чарка для лікеру, -19- чарка для мартіні, -20- чарка для коктейлю, -21- келих для грогу, -22- келих для чаю або пуншу

Для урочистих випадків - прийомів, бенкетів - використовується кришталевий посуд. Він відрізняється високою прозорістю, особливим блиском, приємним дзвоном. Якість кришталю характеризується його художнім оформленням -алмазними гранями.

Ємність келихів і чарок залежить від міцності напоїв.

Коньячні чарки ємністю 25 см³ застосовуються для подавання коньяку,

мають форму діжечки.

Коньячний бокал тюльпаноподібної форми, розширений униз і звужений вгору, на низькій ніжці ємністю 100 - 125 см³ застосовується у барі. У бокал наливається 25 см³ коньяку і трохи підігрівається знизу долонею. Внаслідок цього посилюється аромат і букет напою. Чарка виготовляється з тонкого прозорого скла, щоб було видно золотистий колір коньяку.

Склянки з тонкого скла ємністю 250 см³ використовуються для подавання чаю, глінтвейну разом з підсклянниками.

У барах і буфетах для відмірювання визначених порцій напоїв застосовується мірний посуд зі скла: склянки циліндричної форми ємністю 100 і 200 см³, які мають рисочки, що відповідають об'єму 50, 100 і 200 см³.

Металевий посуд використовують для подавання гарячих закусок, супів і других страв.

У ресторанах вищого класу та класу "люкс" використовується мельхіоровий посуд, а першого класу - із нержавіючої сталі.

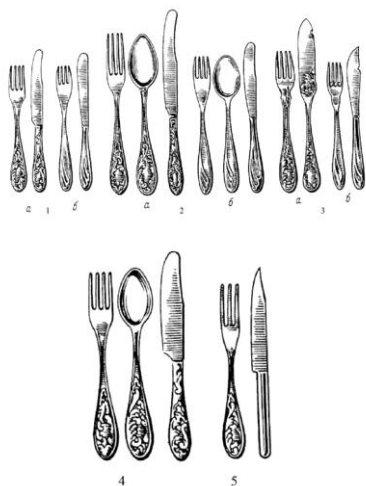
1 - ікорниця; 2 - кокотниця; 3 - кокільниця; 4 - порційна сковорідка; 5, 6 - миски супові; 7 - решітки для спаржі; 8 - таганчик; 9 - баранчик круглий; 10 - баранчик овальний; 11 - блюдо овальне; 12 - соусник; 13 - сливочник; 14 - молочник; 15 - турка для кави по-східному; 16 - креманка; 17 - кавник; 18 - самовар; 19 - відерце для льоду з щипцями; 20 - піднос; 21 - свічник; 22 - відерце для шампанського; 23 - підставка для наборів; 24 - пристрій для подавання юшки риб.



Мельхіоровий посуд можна підігрівати, він не б'ється і може довго служити, якщо його правильно мити, полірувати. Ікорниця з мельхіору має скляну або кришталеву розетку; кокотниці використовують для приготування й подавання гарячих закусок із м'яса, птиці, грибів. Кокільниці мають форму маленьких раковин на підставці і використовуються для запікання та подавання риби.

Пластмасовий посуд використовується на підприємствах швидкого обслуговування, на транспорті (полімерні тарілки, чашки, креманки, прибори для спецій, вази для паперових серветок, столові прибори). Для обслуговування бенкет-фуршетів у ресторанах використовуються пластмасові шпажки і виделки для подавання бутербродів-канапе.

Столові набори, які використовуються у ресторанах, розподіляються на дві групи: *основні* і *допоміжні*. Основні призначені для приймання їжі, допоміжні - для порціювання та розкладання страв. Основні прибори поділяються на закусочні, рибні, десертні, фруктові, ложки чайні та кавові, виделки для раків, гарячих закусок з риби (кокільна).



Основні столові набори: 1-закусочний; 2-столовий; 3-рибний (а - із мельхіору, б - із нержавіючої сталі); 4 - десертний із мельхіору; 5 - фруктовий із мельхіору

Закусочний набір (ніж, виделка) подають до закусок усіх видів.

Рибний набір (ніж, виделка) використовують при споживанні рибних гарячих страв.

Столовий набір (ніж, виделка, ложка) призначений для споживання перших і других гарячих страв. Столові ложки і виделки також використовують для перекладання закусок, других страв і гарнірів із загального блюда в тарілку споживача.

Десертний набір (ніж, виделка, ложка) призначений для споживання десертів. Десертний ніж і виделку подають до гарячих солодких страв, а ложку - до солодких страв, які не потрібно різати на частинки - морозиво, желе, муси, ягоди з молоком або вершками

Фруктовий прибор (ніж, виделка) менший за розміром від десертного. Виделка має два або три зубчики. Використовують прибор при подаванні плодів (яблук, груш тощо), кавунів, динь.

Ложку чайну використовують при подаванні чаю, кави з молоком, какао, а також яєць, зварених не круто і "в мішечок".

Ложку кавову використовують при подаванні кави чорної і кави посхідному.

Ложку бульйонну використовують при подаванні перших страв у бульйонних чашках.

Виделка для раків - довга, з двома зубчиками на кінці, використовують для розбирання раків, крабів, омарів.

Виделку для устриць використовують при їх споживанні.

Виделку кокільну використовують при споживанні гарячих закусок з риби, три зубчики її коротші

У закладах (на підприємствах) ресторанного господарства використовують таку столову білизну: скатертини, серветки, рушники, ручники.

Білі скатертини називають столовими, а кольорові - чайними.

При оформленні столів для бенкет-фуршетів, столів за типом "шведського" використовують так звані "спідниці". Це тканина, що покриває стіл від кришки до підлоги. Вона може відрізнятись від тканини, що лежить на

поверхні столу, за кольором і фактурою. "Спідниця" збирається в зборки з інтервалом 50 см, які закріплюються ниткою або шпильками.

Серветки для сервірування стола виготовляють розміром 46 x 46 см; 35 x 35 см. Вони можуть бути білими, кольоровими. Кольорова або біла скатертина з узорами повинні добре гармоніювати чи з посудом, чи з декоративними елементами, чи бути контрастом до них. Скатертини повинні гармоніювати також із інтер'єром торговельного залу.

Ручники офіціанти використовують при подаванні страв, їх виготовляють розміром 35 x 85 см з білого полотна.

Рушники 1 - 2 м завдовжки, 40 см завширшки використовують для протирання і полірування посуду, витирання рук.

Контрольні питання

1. За якими ознаками порцеляновий посуд відрізняється від фаянсового?
2. Який порцеляновий посуд використовується для подавання других страв?
3. Які форми салатників?
4. Чим відрізняється скляний посуд від кришталевого?
5. Який металевий посуд використовується для подавання гарячих закусок?
6. Яке призначення приборів: закускового, рибного, столового, десертного, фруктового?
7. Назвіть види столової білизни.
8. Як класифікують столовий посуд за матеріалом виготовлення?
9. Як класифікують столовий посуд за призначенням?
10. Назвіть типорозміри столового посуду, скла.
11. Асортимент столової білизни закладів ресторанного господарства.

Завдання: 1. Засвоїти способи розташування столів різної форми та місткості.

2. Скласти план-схему розташування меблів у залі ресторану на 60 місць (S = 120 м²) з відокремленням проходів, що передбачені в торговельних залах.

3. Запропонувати ескізи варіантів попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету.

Тема. Характеристика столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних видів обслуговування.

Мета: ознайомлення з різновидами столової білизни та основними способами складання полотняних серветок.

Завдання: вивчити різновиди столової білизни; встановити залежність вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановити залежність вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування; навести приклади схем складання серветок.

Теоретичні відомості. В закладах ресторанного господарства для оформлення залу і обслуговування споживачів використовують різні види столової білизни. До основних видів білизни відносяться скатертини, серветки, ручники і рушники.

Відповідно до розмірів кришок столів промисловість шиє скатертини розмірами: 135x135, 150x150, 135x195, 150x225, 150x250, 173x208, 173x250, 173x280, 173x500 см.

Ручники виготовляють із білої лляної тканини. Складений учетверо ручник розміром 35x85 см використовується для подачі блюд.

Рушники для полірування посуду й наборів виготовляють розміром 100x40 см з м'якої бавовняної тканини, що легко убирає вологу. Їх шиють із білої тканини в широку смужку або велику клітину.

Невід'ємною складовою ресторанного обслуговування є наявність на обідніх столах серветок.

Для ресторанного обслуговування використовують тільки квадратні серветки. Їх ще називають «гостьовими», оскільки вони є предметами індивідуального користування. Вони служать для захисту одягу гостя від забруднення, ними витирають руки і обтирають рот. Ці серветки повинні бути з того ж матеріалу, що і скатертина.

Серветки виготовляють великі, середні і малі. Великі мають розміри 60x60 см. При підготовці до роботи ці серветки складають за довжиною втричі і пропрасовують. Таку серветку можна використовувати як для сервіровки столу,

так і для подачі страв. Вона може бути використана як ручник або рушник. Але така велика серветка незручна для сервіровки. Вона не так легко складається в красиві ефектні форми, якими офіціанти прикрашають столи.

Набагато частіше, особливо у вітчизняних рестораних закладах, можна побачити середні за розмірами серветки. Довжина сторони такої квадратної серветки 46-53 см, такі серветки при зберіганні складають навпіл і пропрасовують. Саме ці серветки прикрашають столи в ресторанах. Вони легко складаються, ними зручно користуватися. З способами складання серветок сьогодні ознайомимося.

Малі серветки мають розміри 25x25, 30x30, 35x35 см. Вони бувають кольоровими, їх часто називають «чайними» і використовують для сервіровки чайних і кавових столів. Малі серветки не складають в складні форми, їх часто кладуть на тарілку в розгорненому вигляді.

Спеціальні серветки, які кладуть під тарілку, використовують замість скатертини, якщо необхідно накрити стіл з цінних порід дерева з красивою стільницею. Наприклад, замість скатертини на полірованому столі можна використовувати серветки прямокутної форми розмірами 50x35 см. Розміри і форми спеціальних підтарілкових серветок можуть бути різними. Головне, щоб на них змогли розміститися всі предмети індивідуальної сервіровки разом з приладами. Серветки підтарілок можуть гармонувати з настільними доріжками і використовуватися поверх скатертини для прикраси банкетного столу. Їх виготовляють як кольоровими, так і однотонними, з ажуром або без нього.

Полотняні серветки поступають після прання випрасуваними і складеними вдвоє. В залежності від виду обслуговування серветки складають, використовуючи більш чи менш складні способи. Різні форми складання серветок поділяють на низькі і високі. Так, для сніданку чи обіду їх складають вчетверо, трикутником, трубочкою, способом «віяло» чи «карман». При сервіруванні вечері чи бенкетних столів використовують такі складні способи складання серветок, як «тюльпан», «свіча», «джонка» і т.п.

Будь який спосіб складання починається з того, що складену вдвоє серветку офіціант розкладає її і далі складає по визначеній схемі. Приклади схем складання полотняних серветок наведено нижче.

Схеми складання полотняних серветок:

1. Колона.

- 1) Вихідна форма – серветка складена по діагоналі.
- 2) Основу відігнути вгору, потім назад приблизно на 2-3 см.
- 3) Починаючи зліва, скатати серветку в трубочку. Край, що залишився закласти в нижній відігнути край серветки.



Рис.1 - Серветка складена у формі «Колона»

2. Лілія.

- 1) Вихідна форма – серветка складена по діагоналі.
- 2) Сумістити лівий і правий кути з вершиною трикутника.
- 3) Складіть серветку пополам по горизонтальній осі.
- 4) Відігніть вершину верхнього трикутника.



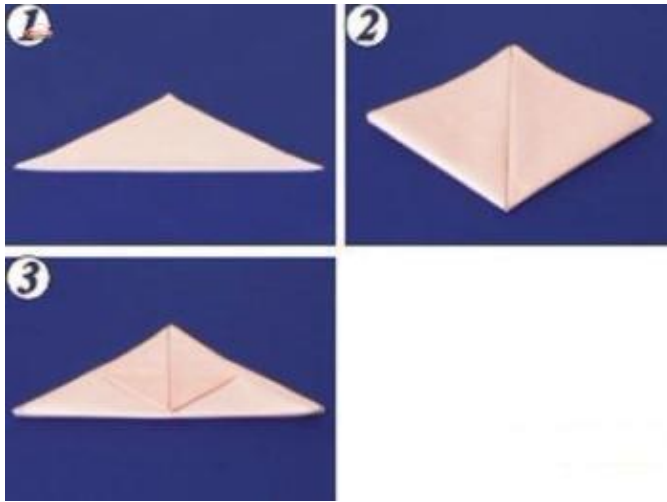


Рис. 2- Серветка складена у формі «Лілія»

3. Шатер.

- 1) Вихідна форма – серветка складена по горизонталі пополам (сгиб зверху)
- 2) Складіть серветку трикутником (лівий нижній кут сумістити з правим нижнім кутом).
- 3) Правий кут отриманого трикутника перекладіть вліво.
- 4) Повторити дії пункту 2, після чого нижній правий кут перекласти вліво.
- 5) Праву половинку трикутника загнути вліво і поставити серветку так, щоб не морщилися краї.

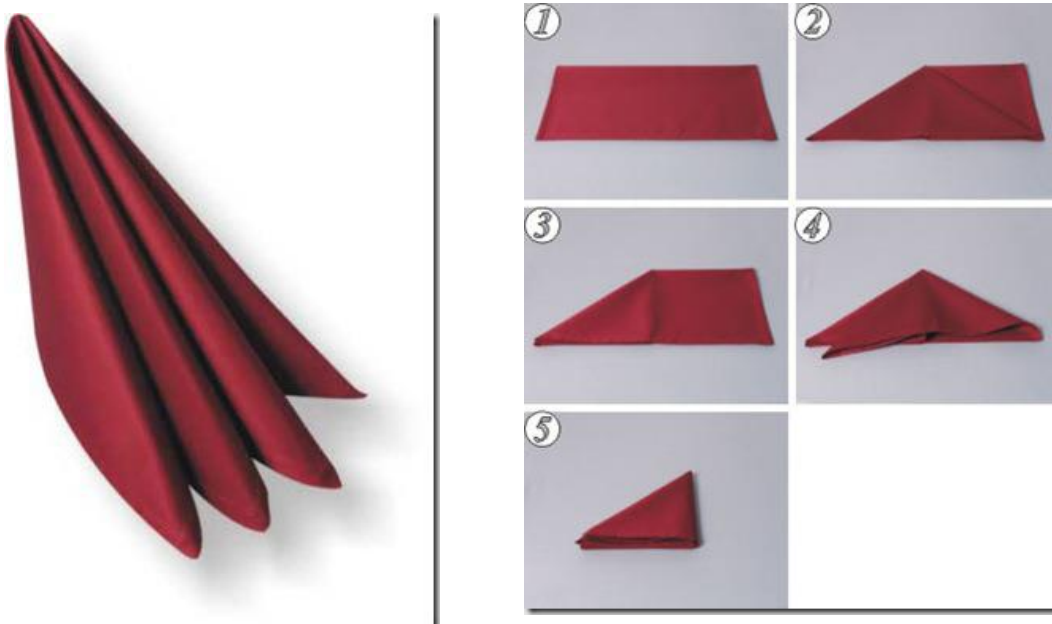


Рис.3- Серветка складена у формі «Шатер»

4. Саше кути.

- 1) Вихідна форма – серветка складена вчетверо лицьовою стороною наверх (відкриті кути в правій верхній частині).
- 2) Відігніть перший шар тканини серветки по діагоналі так, щоб кут опинився в лівій нижній точці.
- 3) Відігніть другий шар тканини так, щоб кут її доторкався до центрального загину. Перший кут загніть знизу так, щоб він торкався кута у центрального загину.
- 4) Загніть правий нижній і лівий верхній кути назад.
- 5) Покласти серветку на стіл в вертикальній орієнтації.

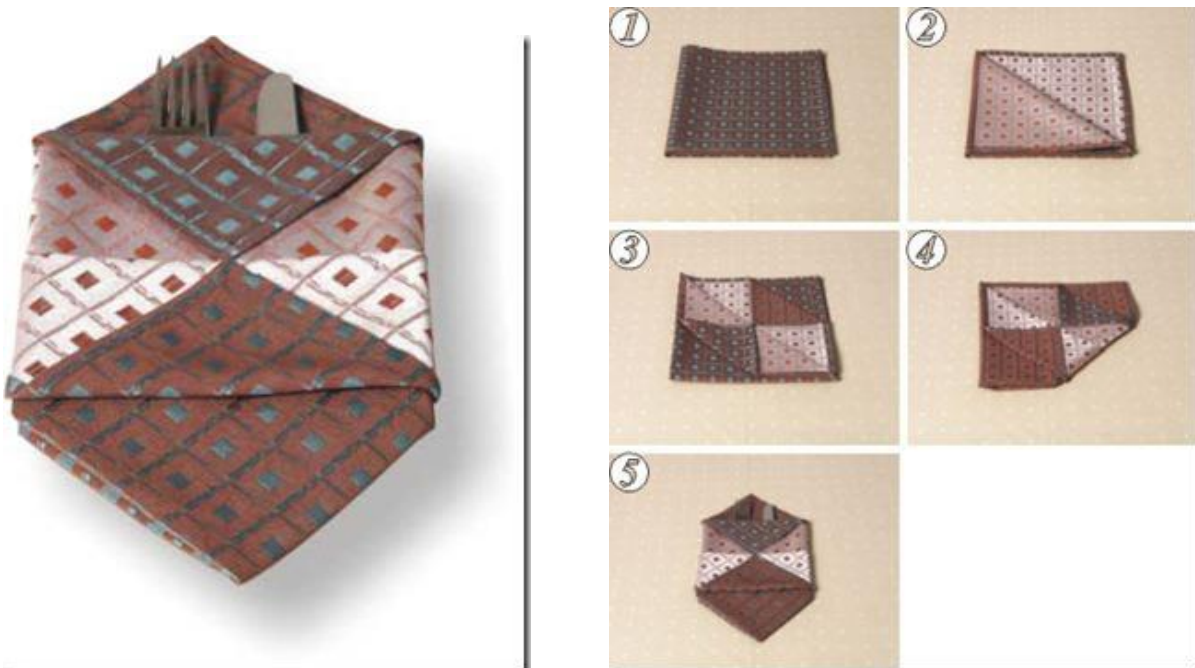


Рис. 4 - Серветка складена у формі «Саше кути»

Серветочний етикет від доісторичних часів до наших днів.

Правило 1. Якщо Вам дали серветку, використовуйте її. Не залишайте її на столі нетронутою.

Правило 2. Почекайте, доки господар столу розгорне свою серветку. Тільки після цього розкладайте свою.

Правило 3. Якщо серветка занадто велика і спадає з колін, варто згорнути її до потрібних розмірів.

Правило 4. В культурному товаристві за столом не прийнято робити різких розмахистих рухів. Не варто агресивно трусити серветкою, щоб розгорнути її. Не витирайтесь серветкою так, нібито це рушник для вранішнього вмивання.

Правило 5. Не спішіть розгортати серветку, дочекайтесь поки принесуть страву.

Правило 6. Якщо Вам необхідно вийти з-за столу, залиште серветку на стільці або зліва від тарілки. Після їжі покладіть серветку також зліва від тарілки, але в жодному випадку не на тарілку.

Правило 7. Де ж місце для серветки? На ваших колінках! В жодному випадку ні за поясом, ні за коміром. Хоча, якщо Ви знаходитесь в товаристві, де така поведінка допустима, впевнено робіть так. Наприклад, на півдні Італії або в Нью-Джерсі подають спагеті під чудовим соусом з морепродуктів. Такою стравою краще насолоджуватися, не турбуючись про червоні плями на сорочці і брюках. Багато італійців і американці-вихідці з Італії заправляють серветку за комір, сприймаючи це як невід'ємну частину страви. В їх товаристві можна діяти так же.

А що ж щодо офіціантів з серветкою через руку? Це зручно з практичної сторони на випадок інцидентів з плямами - серветка завжди під рукою. Ця практика зародилася декілька століть назад у Франції, де за манерою носіння серветки визначали, що буде на обід. Взагалі, серветками користуються протягом тисяч років.

Можливо, ще печерні люди користувалися шкурами волохатих мамонтів, щоб витерти залишки вдалого барбекю - хоча, вірогідно ми це не знаємо. Але точно відомо, що в Бронзовому віці в різних куточках світу люди використовували щось на зразок серветки.

Перша згадка про серветки була у стародавніх римлян. Уявіть собі отакого давньоримського любителя поїсти Буфетуса Алканетуса, який після

бурхливої трапези тягнеться через стіл за своєю давньоримської серветкою - в ті часи для цих цілей служило сире тісто. Тісто прикладали до обличчя, і до нього прилипали залишки їжі. Потім, його можна було спекти і з'їсти свою серветку разом із залишками трапези.

У більш пізні часи на звані обіди кожен давньоримський співтрапезник приносив з собою свою ткану серветку. Деякі з принесених серветок були вишиті золотом.

Після падіння Риму Європа вступила в дрімучі християнські часи, відомі своїми неотесаними баронами і немитими принцесами. Серветки виявилися в забутті, адже витиралися в ті часи подолом сукні або рукавом. Літописи замовчують, як лицарям в залізних обладунках вдавалося це проробляти.

За часів Ренесансу у Франції увійшла в побут велика, розміром на весь стіл, серветка. Вона була громадською, і кожен за столом міг витерти нею руки та обличчя. Ймовірно, це і був предок сучасної скатертини. З часом предок ставав все менше і менше в розмірі, поки кожен не отримав свою особисту серветку.

У 1700 році французька аристократія проголосила правила серветкового етикету, деяких з них ми дотримуємося і сьогодні. Наприклад, за столом ми не витираємо ніс своєю серветкою або серветкою сусіда.

Запитання для самоперевірки

1. Навести види та асортимент столової білизни яка використовується в закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть типорозміри столової білизни.
3. Навести характеристику різних видів столової білизни.
4. Які способи складання полотняних серветок Вам відомі?
5. Які вимоги висуваються до столової білизни?
6. Виконати попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету за розробленими варіантами.

Тема. Складання примірного договору на постачання. Складання актів закупівлі продуктів на ринку

Мета заняття: сформувані практичні вміння та навички складання договорів на постачання продуктів у заклади (на підприємства) ресторанного господарства та актів закупівлі продуктів на ринку.

Завдання: вивчити різновиди складання договорів на постачання продуктів у заклади (на підприємства) ресторанного господарства та актів закупівлі продуктів на ринку.

Теоретичні відомості. Договір є основним документом, що визначає права й обов'язки сторін із постачання продовольчих товарів. У договорах вказується кількість і якість товарів, що постачаються, їх асортимент, термін і спосіб постачання, порядок приймання та повернення тари, розрахунки. У договорі передбачається відповідальність сторін за невиконання умов договору.

За терміном дії розрізняють довготривалі (на п'ять років), короткотривалі (річні), сезонні договори й договори разового постачання.

Договір укладається з двома сторонами - постачальником і підприємством громадського харчування. Протягом терміну дії постачальник зобов'язується виготовити й доставити, а підприємство громадського харчування - прийняти й сплатити кошти за сировину чи товари в кількості й асортименті і за термінами відповідно до узгодженої сторонами специфікації. Загальна сума постачання визначається на основі щорічно узгоджених специфікацій і діючих цін.

Взаємовідносини сторін, що вказуються в договорах, регулюються Положенням про постачання товарів народного споживання, особливими умовами постачання, інструкціями про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю і якістю та іншими діючими нормативними актами.

Невід'ємними частинами договору є специфікація продовольчих товарів і сировини (звіряється щорічно), графік завезення та калькуляція вартості авто послуг (при до ставленні транспортом постачальника).

У кінці договору вказуються юридичні адреси сторін. Договір складається у двох примірниках і скріплюється підписами та печатками.

Контрольні завдання.

Завдання 1. Опрацювати зразки договорів (див. додатки):

- постачання товару з до продажною підготовкою та гарантійним обслуговуванням;
- на закупівлю сільськогосподарської продукції;
- на закупівлю картоплі, плодоовочів, винограду та баштанних культур;
- договір постачання товару.

Завдання 2. Скласти договір на закупівлю сільськогосподарської продукції.

Завдання 3. Скласти акт на закупку м'яса на ринку для закладу ресторанного господарства.

Контрольні запитання

1. Який документ називається договором постачання?
2. Хто має право укладати договори та чому?
3. Які нормативні документи регулюють взаємовідносини сторін у договорах постачання?
4. Що є невід'ємною частиною договору постачання?
5. У скількох примірниках складається договір постачання?

Тема. Процес підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів.

Мета: ознайомлення з технологічним процесом підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Завдання: розробити схеми різних способів розміщення меблів в торговельних залах підприємств харчування залежно від конфігурації приміщень та їх місткості, надати рекомендації щодо раціонального розміщення меблів в торговельних залах; підготувати до обслуговування посуд, прибори та столову білизну, сервірувати столи в залежності від умов харчування та різних типів закладів ресторанного господарства, змоделювати процес підготовки персоналу до обслуговування.

Теоретичні відомості. Технологічний процес підготовки торговельних приміщень до процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства складається з послідовних операцій до яких входить:

1. Клінінгова підготовка торгових приміщень.
2. Розміщення меблів у залі.
3. Підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.
4. Попереднє сервірування столів.
5. Підготовка персоналу до обслуговування.

В закладах ресторанного господарства клінінгові роботи проводяться двічі на день – на початку (основне) і наприкінці робочого дня (кінцеве) і залежать від функціональної спрямованості приміщень для обслуговування (торгівельні зали, вестибюльна група приміщень, кімнати для відвідувачів, тощо).

Основне прибирання проводять в ранкові часи і закінчують за 1-2 години до відкриття закладу з обов'язковим провітрюванням приміщень.

Послідовність прибирання приміщень для обслуговування залежить від матеріалу, з якого виготовлена підлога .

Прибирання паркетної підлоги або виготовленої з килимового покриття виконують сухим способом, а підлоги з синтетичних матеріалів – вологим. Якщо підлога потребує вологого прибирання, то спочатку прибирають пил з меблів, підвіконня, устаткування, а потім обробляють підлогу. При сухому прибиранні спочатку прибирають підлогу, а потім пил з предметів, які знаходяться у залі.

Розміщення меблів у залах це, так би мовити, своєрідне мистецтво. Вдало розміщені меблі створюють зручність як для відвідувачів так і для персоналу та надають можливості раціонально використовувати площу залів.

Розміщення меблів у залі залежить від форми приміщення, розташування дверей, колон, естради, тощо. Зорове сприйняття залу формується за рахунок форм і кольорового рішення меблів. Меблі можуть підкреслювати вільний простір залу, розподіляти, або поєднувати інтер'єр торговельних приміщень, зорово змінювати їх пропорції. Столи розміщують прямими лініями, або групами-зонами, які поділяють основними і додатковими проходами; у шаховому порядку. У ресторанах ширина основних проходів повинна бути не менше 2 м, у залах кафе, барах і закусточних – 1,2...1,6 м (1,6 м у тих підприємствах, де харчуються стоячі), у їдальнях – 1,35 м. Додаткові проходи необхідні для розподілу потоків відвідувачів. У ресторанах ширина їх має бути не менше 1,5 м, у кафе, барах і закусточних – 0,9 (1,1), у їдальнях – 1,2 м. Додатковий прохід до окремих місць (між спинками відсунутих стільців) для ресторанів і їдалень передбачається не менш 0,6м, для кафе, закусточних, барів – не менш 0,4 (0,7) м.

Поміж групами столів, біля стін, колон у залах, де застосовується метод обслуговування споживачів офіціантами, розміщують серванти, підсобні столики.

Після розміщення меблів у залі бригадир офіціантів одержує в сервізній під розписку посуд і столові набори, а у білизняній - скатертини, рушники, серветки.

Нормами оснащення передбачена наявність в закладах ресторанного господарства трьох, трьох з половиною, а інколи і чотирьох комплектів посуду та столових наборів на одне місце. Два комплекти знаходяться в обігу в залі і на роздачі, третій - в мийній столового посуду.

Така кількість посуду і столових наборів забезпечує нормальне обслуговування споживачів при дво- і триразовій оборотності посадочного місця за годину. У вечірні години, коли місце за столом використовується практично один раз, потреба в посуді скорочується до півтора комплекта на одне місце.

Столовий посуд і набори для залів закладів ресторанного господарства (зокрема, ресторанів) надходять з приміщення для зберігання матеріально-технічних засобів під звіт особи, яка відповідальна за їх зберігання. Відповідальність за зберігання посуду, що знаходиться в обігу, та столових наборів у закладах з обслуговуванням офіціантами може покладатися на працівника сервізної, метрдотеля чи адміністратора залу, бригадира офіціантів, а в закладах із самообслуговуванням на особу, яка уповноважена на це наказом директора закладу.

З ними укладають договір про матеріальну відповідальність.

За згодою працівників може бути встановлена бригадна відповідальність офіціантів за посуд та столові набори, що знаходяться в обігу в залі. Бригадна відповідальність також оформляється договором.

У більшості випадків практикується видача посуду під звіт бригадиру офіціантів або іншій відповідальній особі, яка видає їх офіціантам і здає в кінці зміни. Облік столового посуду ведеться в журналі.

У деяких ресторанах порцелярний і металевий посуд в необхідному асортименті ставлять на прилавок, щоб офіціанти могли вільно користуватися ним без будь-якої розписки. Під розписку видають лише кришталевий посуд і столові набори. Можливий також інший варіант, коли посуд знаходиться на роздавальній лінії.

У разі потреби при здачі посуду і столових наборів складається акт на бій, лом, псування та втрату. В акті перераховують найменування не

придатного до користування посуду, окремо вказують втрачені предмети. Вказуються також прізвища працівників, вини яких стався бій, псування або пропажа посуду.

Організація

Підприємство

АКТ

*на бій, лом, втрату посуду і наборів
за _____ 20 р.
(число, місяць)*

Склад комісії: ст. метрдотель

Сервізниця _____, ст. бухгалтер

Відповідальна особа: бригадир офіціантів

*Найменування Кількість Ціна, Сума, Обставини бою, посуду, од.
столо- бій, втрата гри.- гри.- лому, втрати; винні вих наборів шт. лом
(пропажа) коп. коп. особи та їх посади*

*Члени комісії: ____ __
(підпис)*

*Рішення адміністрації: Директор
ресторану (підпис)*

*Перераховані в графі «бій», лом» столовий посуд і набори в кількості одиниць
знищені в нашій присутності.*

*Члени комісії:
(підписи)*

Після розміщення меблів за дві години до відкриття залу бригадир офіціантів одержує у сервізній і білизняній необхідні для сервіровки столовий посуд, прибори й столову білизну і перевозить на спеціальних візках до залу або тарілки переносять, накриваючи їх ручником, із сервізної в зал і ставлять на серванти та підсобні столи гіркою по 10-12 штук, а фужери, келихи і чарки - на підносах, застелених серветками.

Перед сервіруванням офіціанти протирають (полірують) посуд і столові набори ручниками, дотримуючись при цьому певних правил (рис.5).

Перед сервіруванням офіціанти протирають (полірують) посуд і столові набори ручниками, дотримуючись при цьому певних правил. Наприклад, ножі (кілька штук) беруть лівою рукою через ручник, а правою протирають до

блиску, потім їх укладають на підноси, застелені серветкою, або в серванти. Виделки та ложки полірують так само, як і ножі, при цьому перевіряючи, чи не залишилася між зубцями виделки їжа.

При протиранні приборів ножі варто тримати лезом від себе, виделки - зубцями вниз.

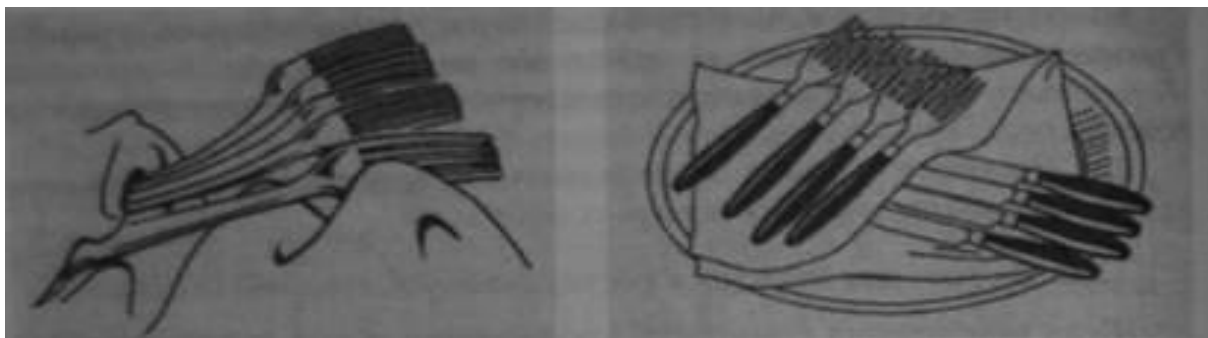


Рис.5 - Техніка полірування виделок

Рис.6 - Розміщення столових наборів підготовлених до сервірування

Тарілку тримають ребром через ручник лівою рукою, а правою, поступово обертаючи, протирають іншим його кінцем (рис. 7).

Чашку беруть за допомогою ручника в ліву руку, а правою просовують частину його в заглиблення чашки і великим пальцем протирають її всередині.

Фужери полірують двома ручниками. Одним беруть фужер за ніжку, іншим полірують. При цьому фужер обертають, не натискаючи пальцями; великий палець, обгорнений ручником, знаходиться усередині фужера. Щоб перевірити якість полірування, фужер періодично розглядають на світло.

Підготовлений посуд і прибори розставляють і розкладають на підсобному столику або на підносі з серветкою й накривають також серветкою (рис.6).

Одночасно підготовляють столові набори зі спеціями.

Сільнички: наповнюють на 3/4 об'єму сіллю, у відкритих поверхню вирівнюють, а край її протирають ручником.

Перечницю наполовину наповнюють сухим перцем.

Гірчичницю також заповнюють на 3/4 об'єму і вставляють ложечку.

Набори для спецій миють щодня і насухо протирають.

На прохання відвідувачів на стіл ставлять флакончики з оцтом, які повинні знаходитись, як і гірчиця, на підсобних столах.

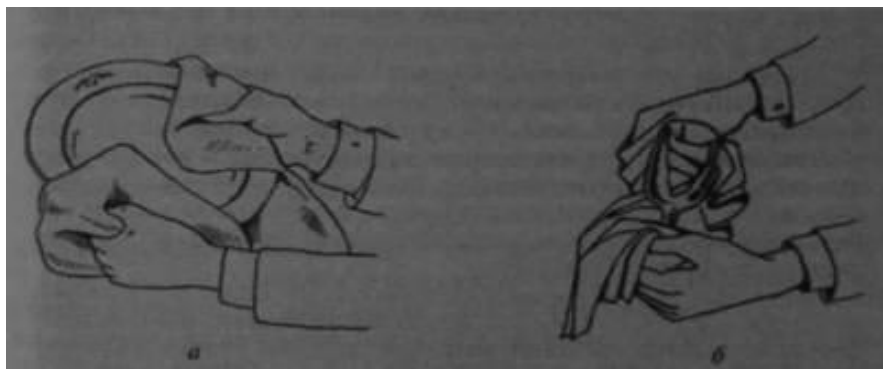


Рис.7 - Техніка полірування столу

На підсобних столиках підготовлюють квіти. Можуть бути використані традиційні букети або квіткові композиції різних квітів і зелені. Висота букетів не повинна перевищувати 30см.

Перед сервірівкою столів, що є завершальним етапом у підготовці залу до обслуговування, їх накривають скатертинами (рис.8).

На столі розкладають відпрасовані та складені вчетверо скатертини, потім розгортають їх і розміщують уздовж столу. Беруть за третій та четвертий кут зверху і скатертину різким рухом підіймають та опускають на кришку столу. Центральна складка скатертини повинна збігтися з центром столу. Кінці скатертини повинні опадати однаково з усіх боків на 25...35 см, але не нижче сидіння стільця. На усіх столах рисунок скатертини повинен бути направлений в одну сторону. Основні розміри скатертин 173x173 см, 208x173 см, 250x173 см, 280x173 см, 250x200 см, 500x200 см. Якщо столи нестандартних розмірів, то розміри скатертини визначають додаванням до довжини та ширини столу подвійну висоту звисання скатертини тобто 25...35 см x 2.

Після накриття столів скатертинами, розставляють стільці так, щоб кожен був супроти середини місця на столі (30x60), яке передбачено на одного відвідувача. Потім стільці відставляють на таку відстань, щоб міг пройти поміж столом і стільцем офіціант. Такий прийом дозволить офіціанту орієнтуватися на центр для кожного місця під час виконання сервірування столу.

Від підготовки до обслуговування офіціанта і його професійності в процесі роботи залежить настрої людей, які прийшли до ресторану, і враження від підприємства.

Офіціант повинен добре знати меню і характеристику страв, склад продуктів, з яких їх готують, гарніри і соуси до них, напої, уміти запропонувати правильне поєднання окремих страв і напоїв. Також він має знати специфіку роботи підприємства ресторанного господарства, форму і документацію розрахунку зі споживачами, правильно організувати своє робоче місце, дотримуватися правил етикету.

Офіціанти високої кваліфікації повинні вміти змішувати й оформляти салати, готувати коктейлі в присутності відвідувача.

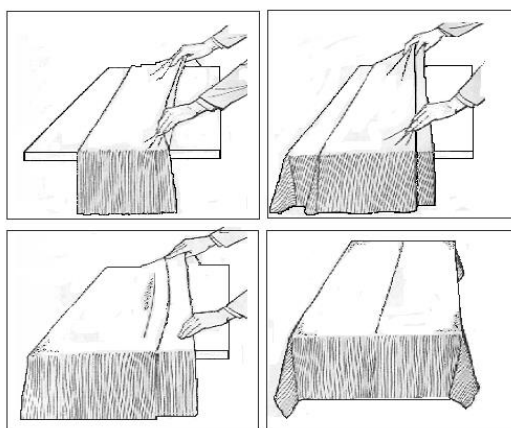


Рис. 8 - Послідовність накриття столу скатертиною

Підготовка персоналу до обслуговування.

Зовнішній вигляд офіціанта визначається насамперед дотриманням гігієнічних вимог. Він має бути ретельно причесаний. Не слід під час роботи користуватися гребінцем або поправляти волосся рукою. Також офіціант повинен щодня прополіскувати ротову порожнину рідиною, що усуває запах.

Косметика і прикраси мають бути помірними. Особлива увага приділяється чистоті рук і нігтів, які не повинні бути надмірно довгими; не дозволяється носити під час роботи персні.

Всі працівники закладів ресторанного господарства проходять медичний огляд у терміни, встановлені органами охорони здоров'я.

Велику роль у зовнішньому вигляді офіціантів відіграє акуратний, добре пошитий та ретельно відпрасований одяг. Офіціант повинен ретельно його чистити, перевіряти, чи міцно тримаються гудзики. Взуття має бути начищене до блиску та не стоптане.

Офіціанти в залі повинні бути одягнені в одному стилі, наприклад, білий верх та темний низ, однакові костюми, сорочки чи сукні. Тому в ресторанах і барах, особливо високого класу, офіціантам, метрдотелям, барменам, буфетникам рекомендується видавати формений одяг. Форма обов'язкова для носіння в ресторані тільки в робочий час.

При підготовці до роботи офіціант має перевірити наявність і стан необхідних предметів. Як відзначалося вище, одна із найважливіших речей офіціанта - ручник, необхідний для того, щоб захистити руки від опіків при перенесенні гарячих страв, а манжети костюма - від забруднення. Ним також можна полірувати столові набори і протирати посуд безпосередньо перед подачею на стіл. Чистий, добре відпрасований ручник має бути завжди у офіціанта у руці, на руці або на серванті.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.

2. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торгівельних залів в закладах ресторанного господарства.

3. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.

4. Що таке попереднє сервірування столів?

5. Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів? Обґрунтуйте.

6. Наведіть порядок накриття столу скатертиною.

7. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?

8. Що таке акт на бій, лом, псування та втрату посуду? Вимоги до його складання.

Тема. Правила складання меню ресторану.

Мета заняття: сформувати практичні вміння та навички складання меню і прейскуранту для закладу ресторанного господарства (ресторану).

Завдання: вивчити основні правила складання меню для закладів ресторанного господарства.

Теоретичні відомості.

Меню — це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню — це візитна картка ресторану і спосіб реклами. При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страв. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, популярність і прибутковість. За способом складання розрізняють меню: з вільним вибором страв, денного раціону харчування (різновид — меню скомплектованого обіду, сніданку або вечері), банкетне. За контингентом споживачів виділяють меню дитячого і дієтичного харчування.

При складанні меню необхідно враховувати такі фактори:

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;

- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, ячня, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

У ресторані меню складає завідувач виробництва за участі метрдотеля, потім калькулятор розраховує продажні ціни на страви і передає меню директору для затвердження.

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі. У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

На першій сторінці меню наводиться спеціальна пропозиція страв від шеф-кухаря або страв даного дня, потім перелік фірмових страв, перелік їх у порядку черговості їх подачі.

До основних видів меню, які використовуються в ресторанах, належать: меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню недільного бранчу, меню денного раціону, меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне, меню тематичних заходів (Різдво, Новий Рік, Тетянин день, День Святого Валентина, Масляна та ін.).

Меню з вільним вибором страв застосовують у ресторанах. У меню включають страви від шеф-кухаря, фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби.

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну. Для салатів і страв, що готуються разом з гарніром і соусом, наприклад салат по-шопськи, лобстер фарширований, яловичина запечена по-монастирськи, вихід вказують однією цифрою. Для страв, що відпускаються з гарніром і соусом, вихід вказують дробовим числом (основний продукт, соус, гарнір), для тих, що відпускаються зі складним гарніром, вказують масу кожного виду гарніру. У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, страв і їх описання.

Заголовки включають категорії: Страви від шеф-кухаря, Страви дня, Фірмові страви, Холодні закуски, Гарячі закуски, Супи, Гарячі страви і т. д.; підзаголовки (холодні рибні, м'ясні, овочеві, салати і т. д.).

Назва страви може бути простою, що включає описання даної страви, наприклад «Судак на вертелі з овочевим гарніром», або складним — «Млинчики, фаршировані найніжнішими шматочками лососини, осетрини і соусом Бешамель».

Описання інформує споживачів про склад страви і способи кулінарної обробки продуктів, що входять у нього, наприклад «Вечеря в Щекавиці» (ковбаса домашня, ковбаса печінкова, ковбаса-кров'янка, буженина з часником, сальтисон).

Меню комплексного обіду ресторану включає холодну закуску, першу і другу страви, десерт і напій, хлібо-булочні вироби. При складанні меню комплексного обіду враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви.

Меню бізнес-ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок— п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3—4 найменувань холодних закусок, 2—3 супів, 4—5 других страв, 1—2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв — 2—3 найменування, хлібо-булочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Меню недільного бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

Меню денного раціону складають для учасників нарад, конференцій, симпозіумів. Воно може бути з вільним вибором страв або заздалегідь скомплектованим (сніданок, обід, вечеря). Останнє складають з урахуванням планованої вартості харчування на день і калорійності денного раціону (від 2000 до 5000 ккал).

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного

приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону. Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря— це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів. На десерт рекомендують натуральні фрукти і німцний гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1—2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

Прейскурант — це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни.

У преїскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктові-ягідні води, пиво.

Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в преїскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г.

Преїскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

Порядок страв у меню з вільним вибором для більшості підприємств такий:

- фірмові страви;
- холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві);
- супи (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправні і сезонні);
- рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соусні, січені); — страви з птиці;
- овочеві, борошняні і яєчні страви;
- солодкі страви (чай, кава і т. ін.);
- кондитерські вироби, фрукти.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється. Наприклад, у меню кафе спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін.

Контрольні завдання. Зробити мульти-медійну презентацію на одну із тем.

1. Основне призначення меню та його характеристика.
2. Послідовність розміщення закусок і страв у меню.
3. Як складаються карти напоїв, вин, чаю, кави та пива?
4. Які бувають види меню залежно від форми обслуговування?
5. Як складається меню для банкету?
6. Які бувають види меню, що застосовуються у міжнародній практиці?
7. Які основні вимоги до складання меню?

Тема. Особливості сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства з різними методами обслуговування

Мета: ознайомлення з основними способами сервірування столів.

Завдання: набуття практичних навичок сервірування столів в закладах ресторанного господарства.

Теоретичні відомості. Слово «сервіровка» походить від французького servir, що означає служити й має два значення: підготовка столу до сніданку, обіду, вечері, чаю (розміщення посуду у відомому порядку); сукупність предметів, призначених для цієї мети (посуд, столова білизна й ін.).

Сервіровка залежить від типу, класу, методу та форми обслуговування й спеціалізації підприємства, характеру обслуговування (сніданок, обід по обідньому меню або комплексний обід, вечірнє обслуговування по меню замовлених блюд, обслуговування урочистостей).

Основні правила сервірування (рис.9) полягають в наступному: офіціант, тримаючи в лівій руці стопку закусочних тарілок, правою рукою (по центру кожного крісла) розставляє їх на столі на відстані 2 см від його краю. Потім ліворуч від закусочних розставляє пиріжкові тарілки на відстані 10-15 см від центру крісла й на відстані 5см від краю стола. Прибори при розкладанні тримають у серветках (виделки в правій, ножі в лівій руці ручками від себе). Ліворуч від закусочної тарілки кладуть виделки ріжками нагору спочатку (ближче до тарілки) столові, потім закусочні, праворуч ножі лезом до тарілки спочатку (ближче до тарілки) столові, потім рибні (якщо замовлене гаряче рибне блюдо), потім закусочні. Ручки виделок і ножів повинні бути від краю на відстані 2 см між закусочними виделкою й ножем. Відстань між тарілкою та столовими наборами, а також між наборами повинна бути 0,5 см. Столові набори розміщують паралельно одне одному і перпендикулярно краю столу. Десертні набори під час сервірування столу розміщують зверху за основними тарілками в послідовності: ніж, виделка, ложка. Потім розставляють фужери - проти кінчика леза ножа. Офіціант бере фужери правою рукою за ніжки,

перевертає, поміщує по 4-6 шт. між пальцями лівої руки, несе до столу й, тримаючи їх за середину ніжки, правою рукою розставляє.

Завершують сервіровку столу складеною серветкою, що кладуть на місце, де потім повинна стояти тарілка з поданим блюдом. Серветку можна покласти й на пиріжкову тарілку.

Кожний офіціант, керуючись основними правилами сервіровки, може пропонувати свій варіант розміщення на столі столового посуду й наборів, але він повинен бути доцільним і забезпечувати споживачам найбільшої зручності

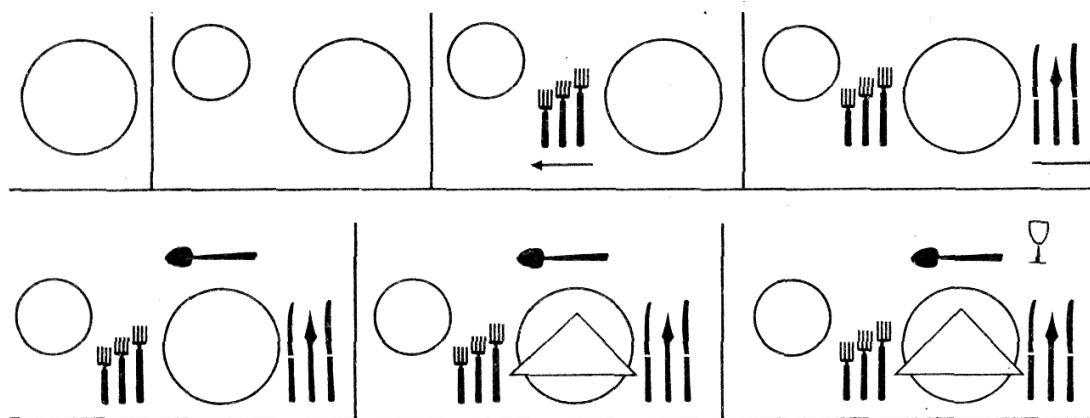


Рис. 9- Варіант послідовності попередньої сервіровки столу для обслуговування у вечірній час

Самий складний варіант сервіровки для вечері наведено на рис.10

Великий класичний сніданок передбачає наступний варіант сервірування столу (рис.11):

- Центральна позиція у тарілки під основне гаряче блюдо (каша / яєчня з беконом і т.п.).
- Ліворуч від тарілки вилка (зубчики вгору) або ложка, а праворуч ніж (гострою частиною леза до тарілки).
- По діагоналі праворуч від головної тарілки виставляються чашечки з кавового або чайного сервізу, на своєму блюдечку і з ложкою.
- Ліворуч і трохи вище рівня центральної тарілки місце для пиріжкової тарілки для бутербродів, випічки, хліба з маслом і конфітюру. На тарілочки повинен бути окремий додатковий ніж, лезо розташовується вліво.

Варіант сервіровки столу до сніданку наведено на рис.11.

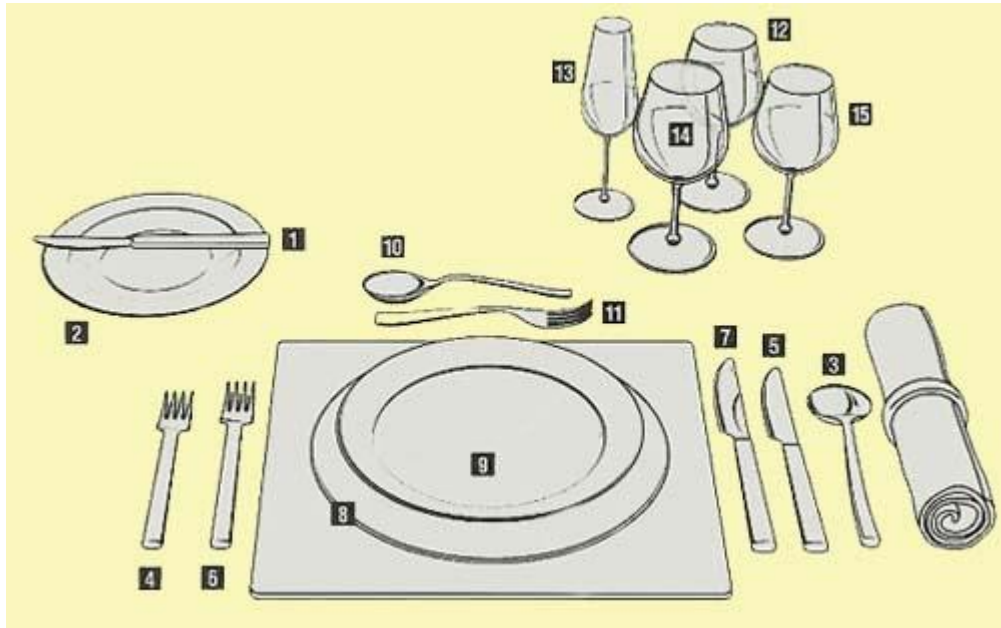


Рис. 10- Варіант сервіровки столу в ресторані.

1. Ніж для масла 2. Пиріжкова тарілка 3. Ложка (для перших страв)
4. Вилка для риби і морепродуктів 5. Ніж для риби і морепродуктів
6. Столова виделка 7. Столовий ніж 8. Підставна тарілка 9. Супова тарілка
10. Десертна ложка 11. Десертна виделка 12. Стакан для води
13. Бокал для шампанського 14. Бокал для червоного вина 15. Бокал для білого вина.

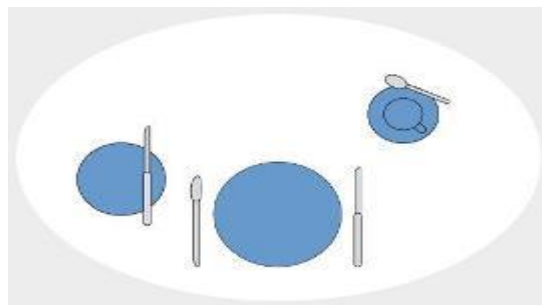


Рис. 10 - Сервіровка столу для великого класичного сніданку.

Сервіровка обіднього столу №1 (рис. 12).

Основне блюдо в цьому варіанті обіду - густий суп, крем-суп або спагетті.

- Подібне основне блюдо подають в глибокій тарілці, вона ставиться в центр на тарілку для другої страви, яка на початку трапези буде грати роль підставної.
- Ліворуч від тарілки розташовують вилку, а праворуч ніж і ложку.

- Зліва від головного блюда знаходиться пиріжкова тарілка для хліба з ножом для масла або паштету.
- Справа по діагоналі від центральної страви ставлять стакан для води або соку, а поруч нього винний келих.



Рис. 11- Сервіровка столу до сніданку

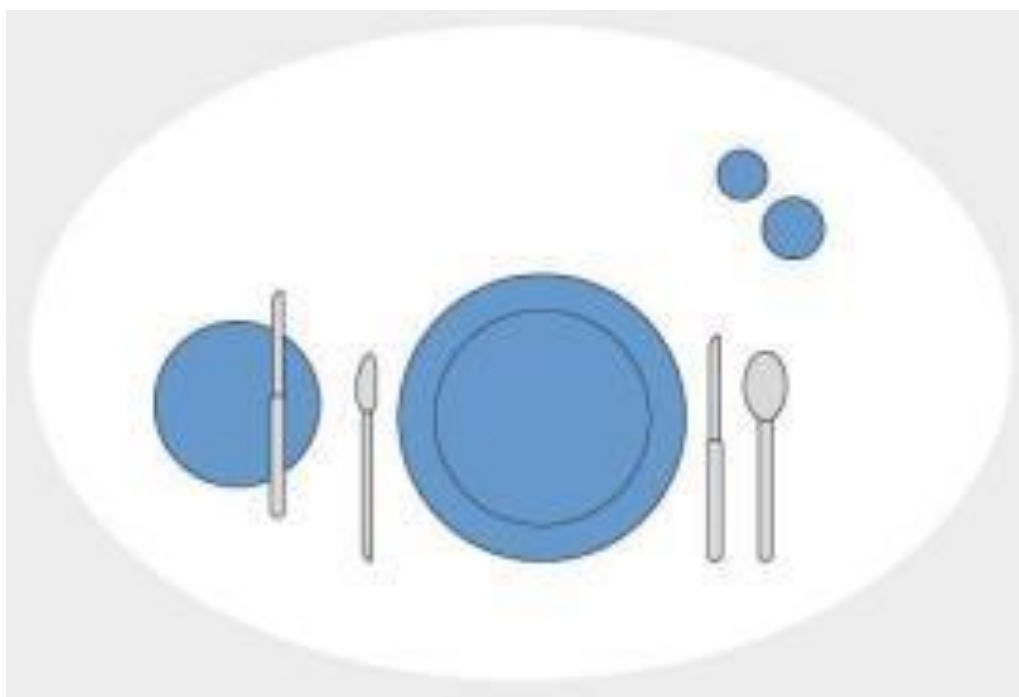


Рис. 12- Сервіровка обіднього столу №1

Сервіровка обіднього столу №2 (рис. 13)

Обід в даному випадку включає в себе легкий суп, закуски / салат, м'ясну страву і десерт.

- Тарілки виставляються одна усередині іншої - пірамідкою підставок.
- Зліва дві вилки, праворуч два ножі і ложка. Черговість застосування приладів - починаючи від краю.
- Прибори для десерту викладають над центральною тарілкою. Ложка під праву руку - десертна вилка під ліву.
- Зліва по діагоналі від центральної страви розташовується пиріжкова тарілка для хліба з окремим ножем на ній.
- Келихи і стакан для води / соку ставлять так, щоб найвищий з них був найдалі від сидячого за столом.



Рис. 13 - Сервіровка обіднього столу №2

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
5. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

Тема . Структура карт напоїв. Асортимент вин. Декантація вин.

Мета: ознайомлення з особливостями асортименту та декантації вин.

Завдання: набуття розуміння асортименту та декантації вин.

Вихідні дані

1. Бар, класифікація барів, винні бари, десертні бари, спеціалізація, клас.

Теоретична частина. Вино - алкогольний напій, одержуваний повним або частковим спиртовим бродінням виноградного або плодово-ягідного соку (іноді з додаванням спирту та інших речовин - т. зв. «кріплене вино»).

Вина виробляються як з соку винограду (традиційний, і історично перший продукт для отримання вина), так і з різних плодів і ягід (зазвичай дешевші сорти вина).

До білих відносяться вина, що мають колір від світло-солом'яного до бурштинового або кольору міцно завареного чаю. Білі вина з віком набувають більш темні тони, а червоні, навпаки, бліднуть, так як фарбувальні речовини випадають в осад або змінюються.

Характеристика зовнішнього вигляду включає оцінку прозорості, забарвлення, осаду та плинності.

Прозорість залежить від наявності у вині колоїдних частинок, здатних розсіювати світлові промені.

Готові вина, розлиті в пляшки, повинні бути кришталево прозорими, крім колекційних вин, що подаються на дегустацію без декантації (щоб уникнути втрати букета і смаку).

Вина бочкового розливу також повинні бути прозорими. Всі інші ступені прозорості, представлені в словесній шкалою, вказують на незавершеність технологічного циклу або на відхилення в нормальному розвитку вина.

Плинність класифікується на категорії:

- Рухома - коли вино легко і швидко стікає зі стінок келиха, це характерно для легких малоекстрактних натуральних вин;

- Густа масляниста - коли вино повільно переміщається при обертанні келиха, затримується на стінках у вигляді повільно стікаючих кілець, це вказує на високий вміст екстрактивних речовин, в першу чергу сахарози і гліцерину;

- Тягуча слизова - ознака захворювання вина, з келиха вино виливається суцільним струменем, що нагадує по консистенції яєчний білок.

Колір. Серед білих вин розрізняють світлозабарвлені та темні. До перших відносяться мало окислені вина з нефарбованих сортів технічно зрілого винограду.

Забарвлення світлих вин буває:

- Сріблясто-біле, майже безбарвне - характерне для вин з сусла-самопливу та вин, оброблених активним вугіллям;

- Світло-зелене, зеленувате, властиве деяким винам (Рислінг, Сильванер);

- Слабкого настою трав;

- Світло-солом'яне, жовтувате - характерне для багатьох сортових вин (Семильон, Медовий білий та ін) - вказує в деяких випадках на зайвий контакт сусла з мезги.

До темних білих вин відносять: приготовлені зі зрілого і перезрілого винограду; витримуються тривалий час в бочках або іншій пористій тарі; вина помірно окисленого типу; натуральні бочкової витримки, кахетинські, токайські та ін.

Група міцних і десертних вин також належить до темних вин. У темних винах розрізняють жовте, жовто-коричневе і коричневе забарвлення.

Запах, аромат, букет - поняття, що мають певні відмінності. Запах може бути будь-яким, аромат - тільки приємним, характерним для окремих сортів винограду; букет - складний аромат, що утворюється та розвивається в процесі витримки вина.

Стандартної шкали для характеристики якості аромату не існує, разом з тим розрізняють такі типи аромату:

- *винний* - простий аромат натуральних вин з нейтральних сортів винограду.

Обумовлений вторинними і побічними продуктами спиртового бродіння, летючими речовинами із сировини;

- *аромат виноградної ягоди* - характерний для свіжих натуральних вин, приготовлених за технологією малоокислених вин, в яких добре виражені сортові особливості винограду;

- *квітковий* - тонкий аромат польових квітів, властивий якісним натуральним винам з сортів Леанка, Рислінг та ін. Деякі десертні вина (Мускат білий і рожевий) мають аромат троянди;

- *плодовий* - властивий деяким натуральним і спеціальним винам. Вишневий, чорносливовий або чорносмородиновий аромат характерний для червоних

десертних вин з сортів Каберне, Бастардо, Рубіновий Магарача . Деякі південні десертні вина володіють айвовим і динним ароматом. Аромат цитрусових виділяється в букеті напівсолодких і солодких мускатних вин з деяких виноробних районів. Загальноплодовий аромат характеризує хорошу якість портвейнів.

- *мускатний* - основна ознака аромату групи натуральних і десертних вин із мускатних сортів винограду;

- *медовий* - характерний для вин токайського типу та інших напівдесертних і

Десертних вин. У старих десертних вин часто розвиваються медові тони різних квіткових відтінків;

- *смолистий* - характерний для міцних і десертних вин, приготовлених з використанням увареного на відкритому вогні сусла (малага, марсала). У білих натуральних винах такий аромат є ознакою сильної окисленості;

- *мадерно* - специфічний букет міцних вин, багатих дубильними і азотистими речовинами, з'являється в результаті термічної обробки при доступі кисню;

- *хересний* - своєрідний букет натуральних і міцних вин, що є результатом життєдіяльності плівкоутворюючих дріжджів. Одночасно відбувається сильне збільшення вмісту у вині альдегідів;

- *окислений* - негармонійний, вивітрений, неприємно різкий аромат, що притаманний натуральними винами при зайвому доступі кисню повітря.

Смак. Існує чотири базових смаки: солодкий, кислий, солоний і гіркий. Їх різні поєднання визначають виникнення всіх інших відчуттів.

Наступною характеристикою смаку є його *типовість*, яка багато в чому схожа з типовістю аромату вина. Дегустатор повинен оцінити відповідність смакових ознак даному сорту, класу чи групи вин. Для натуральних вин без витримки характерний чистий винний смак без яких-небудь дефектів, в марочних натуральних повинні бути присутні ознаки сорту винограду і району його зростання. Вина середніх і північних районів - легші, малоекстрактивні, з приємною свіжою кислинкою, південних районів - з більш високим вмістом спирту, повнотою смаку, помірною кислотністю.

Відкривання вина

Для відкривання винних пляшок використовують штопор, найкраще гвинтовий. За правилами не можна протикати пробку наскрізь. Біле вино бажано відкорковувати безпосередньо перед тим, як розлити по келихах. Червоне вино краще відкорковувати за 30-40 хвилин до вживання, щоб дати вину насититися киснем.

Органолептична оцінка якості вина

Основними показниками, які визначають органолептичну якість вина є прозорість, колір, смак, букет та типовість.

Порядок проведення дегустації:

1. Налийте вино в дегустаційний келих (не більше 1/3 його об'єму) і перегляньте його в прохідному світлі. Для цього дегустаційний келих помістіть перед джерелом світла. Щоб прозорість і колір були видні ясніше, зробіть келихом кругові рухи. При цьому тонкий шар вина, обтікаючи внутрішні стінки, краще проглядається.

Зробіть висновок про прозорість вина і його кольорі.

Для перевірки ступеня прозорості вин, що знаходяться в пляшці, користуються виноскопом. Він являє собою ящик, всередині якого знаходиться

електрична лампочка, а передня або верхня стінка має виріз у формі пляшки.

Якщо пляшку приставити до вирізу або покласти в нього і включити лампочку, то в минаючому світлі чітко видно муть і сторонні включення(якщо є).

2. Для визначення смаку вина і його букета зробіть невеликий ковток вина і, злегка нахиливши голову вперед вниз, утримуючи пробу в передній частині ротової порожнини. Це дозволяє кінчиком язика і його бічними частинами більш чітко відчутти ступінь солодкості, кислотності і терпкості вина. Потім, піднявши голову і злегка нахиливши її назад, переміщайте вино до основи язика і носоглотки. При цьому вдається відчутти присмак гіркоти, вміст алкоголю і сторонні присмаки (пліснявий, корковий, мишачий та ін.)

3. Щоб визначити ступінь вираженості аромату, відкрийте рот і втягніть в себе струмінь повітря. З комплексу смакових і ароматичних відчуттів складається уявлення про букет вина.

4. Оцінюючи букет, звертають увагу на загальну суму букета - тонкий, гармонійний, грубий або простий, відзначають також його відтінки - квітковий, горіховий і ін.

5. Колір вина визначають при природному освітленні на білому фоні. Світлі вина можуть бути сріблясто-білого, світло-зеленого, зеленого (столові, малоокислені вина), світло-солом'яного, жовтуватого кольору. Забарвлення темних вин може бути жовтим, жовто-коричневим, коричневим різної інтенсивності - солом'яної, солом'яно-жовтої, золотистої, золотисто-жовтої, темно-золотистої, бурштинової, темно-бурштинової. Рожеві вина мають блідо-рожеве, рожеве, світло-червоне, рубінове, рубіново-червоне, темно-рубінове, гранатове забарвлення. Наявність цибулиних, цегельних відтінків у забарвленні вин вказує на їх тривалу витримку.

6. На підставі оцінки кольору, букета і смаку вина визначають відповідність його тому чи іншому типу натуральне, типу мадера і т. д.

Отримані показники (у балах) підсумуйте. Слід пам'ятати, що ординарні вина, оцінені нижче 6 балів, а марочні - нижче 7 балів, в реалізацію не допускаються.

7. Зробіть висновок про придатність вина до реалізації, заповніть дегустаційний карту

Підбір та подача вина

Підбір вина до страв, важливий сам по собі, необхідно доповнити гармонійним взаємовідношенням. Спочатку подаються легкі вина, потім більш міцні. Білі вина вживають перед червоними, сухі - перед солодкими, молоді - перед витриманими. Перед їжею подають аперитиви, збуджувачі апетиту (мандеру, вермут, херес і т. д.). Під час трапези - столові вина, а після - десертні.

Важливо, щоб смак нової пляшки вина завжди здавався вишуканим і хоча б трохи перевершував смак попередньої пляшки.

В послідовній зміні вин не слід ставити близько один до одного вина, отримані з одного і того ж сорту винограду, але зібраного в різних частинах світу. Якщо подаються страви у винному соусі, необхідно і вино вживати таке ж, що було використано для приготування соусу.

Недостатньо придбати вино на свій розсуд, важливо ще правильно враховувати правила подачі його до столу. Вино розкриється у всій своїй красі лише в тому випадку, якщо його зможуть гідно представити.

Для отримання максимального задоволення від вина необхідно мати відповідні келихи. Вони повинні бути чистими і мати відповідну форму, доносити винний аромат. Вважається, що чим тонше смак і аромат вина, тим тонше повинно бути скло, з якого зроблений келих.

Для високоякісних вин найбільше підходить келих з довгою ніжкою. Існують численні форми келихів, здатні гідно представити різні марки вин, підкресливши їх особливість.

Строго окреслених правил, якому вину який відповідає келих, немає. Але існують такі традиції: келих не повинен бути занадто маленьким, так як він наповнюється лише наполовину, а якщо вино елітне - то на одну третину. Такий обсяг вина в келиху дає можливість обертати його для кращого з'єднання напою з повітрям з метою прояву всієї повноти аромату. Келих повинен бути з прозорими стінками, що дозволяють бачити колір вина і насолоджуватися ним.

Краще, якщо стінки келиха злегка звужуються у верхній частині. Це сприяє концентрації аромату і більш легкому його уловлюванню. Бажано, щоб келих мав ніжку висотою 4-5 см, тоді не відбудеться нагрівання вина від тепла долоні. Вина володіють самими різними відтінками.

Щоб краще оцінити колір вина і його відтінки, слід подумати про колір скатертини, на яку ставляться пляшка та келихи з вином. Найбільше підходять світлі скатертини - білі, рожеві і т. д. Вони не тільки дають можливість правильно сприйняти колір вина, але і створюють відповідний радісний настрій. Температура вина сильно впливає на смак і аромат напою. Для кожного вина існує ідеальна температура його вживання, при якій воно максимально розкриває свої смако-ароматичні якості.

Холод пом'якшує кислотність, тому кислі вина необхідно подавати більш охолодженими. Молоді червоні вина також краще вживати більш охолодженими, ніж старі. Солодкі вина зазвичай подають сильно охолодженими, дотримуючись правило: чим більше цукру, тим нижче температура сервірування.

Підберіть страви до нижченаведених видів вина та заповніть таблицю

Таблиця– Рекомендації щодо поєднання вина з стравами

№ п\п	Назва вина	Температура подачі	Рекомендовані страви
1	Шардоне		
2	Шаблі		
3	Рислінг		
4	Алозанська долина		
5	Цинандалі		
6	Совіньйон		

Висновки: заповніть таблицю та зробіть висновки щодо якості представлених зразків вина та особливостей подачі.

Тестові питання

1. Порекомендуйте вино міцне марочне червоне дом 'ясних холодних закусок.

1. Талісман. 3. Кагор Український
2. Мускат білий Червоного каменю. 4. Портвейн червоний Лівадія.

2. Порекомендуйте вино сухе марочне біле до других гарячих страв з риби та птиці.

1. Токай мускат. 3. Перлина степу.
2. Каберне. 4. Каберне Кримське.

3. Порекомендуйте вино виноградне напівсолодке червоне до десертних страв.

1. Єреті. 3. Хванчкара.
2. Мукузані. 4. Каберне Савіньйон.

4. Порекомендуйте вино ігристе до десертних страв.

1. Шампанське бріют. 3. Французький бульвар шампанське.
2. Французький бульвар бріют. 4. Кримське ігристе Союз-Віктан.

5. Вкажіть температуру подавання Шампанського бріют.

1. 2-3 °C. 2. 4-5 °C. 3. 5-7 °C. 4. 7-10 °C.

6. Вкажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного.

1. 6-8 °C. 2. 10-12 °C. 3. 12-14 °C. 4. 16-20 °C.

7. Вкажіть температуру подавання вина виноградного натурального сухого марочного білого.

1. 4-7 °C. 2. 8-10 °C. 3. 10-12 °C. 4. 16-18 °C.

8. Вкажіть температуру подавання вермуту.

1. 6-8 °C. 2. 10-12 °C. 3. 14-15 °C. 4. 16-20 °C.

9. Вкажіть температуру подавання вина виноградного десертного марочного білого.

1.8-10 °С. 2. 10-12 °С. 3.12-14 °С. 4.16-18 °С.

10. Вкажіть температуру подавання Мадери Коктебель.

1.5-7°С. 2. 8-10°С. 3.10-12°С. 4.14-18 °С.

11. Вкажіть температуру подавання вина міцного сухого, херес білий Іспанія).

1.6-8 °С. 2.9-11 °С. 3.12-14°С. 4. 16-18 °С.

12. Вкажіть температуру подавання вина десертного лікерного високоякісного, червоного.

1.10-12 °С. 2.14-16°С. 3. 16-18°С. 4.18-20°С.

13. Яку сировину використовують для виготовлення коньяку?

1. Сухе біле столове виноградне вино. 3.Сухе червоне виноградне вино.
2. Кріплене біле виноградне вино. 4.Напівсолодке рожеве виноградне вино.

14.Як поділяються коньяки від виду коньячних спиртів та їх якості?

1. На ординарні, сувенірні, колекційні. 3.На витримані, марочні, колекційні.
2. На ординарні, колекційні, багаторічні. 4.На ординарні, марочні, колекційні.

15..Як називають ароматичний міцний алкогольний напій, який дістають перегонкою кріпленого соку плодів або ягід із наступною витримкою у дубових бочках не меншetrox років?

1. Плодово-ягідне бренді. 3. Гірка настоянка.
2. Арманьяк. 4. Ром.

Запитання для самоперевірки

1. Який напій називають вином?
2. Класифікація вина.
3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?
- 4.Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.
- 5.Поясніть різницю між букетом та ароматом.
6. Наведіть страви, які подаютьдо білих вин.

Тема. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Мета: ознайомлення з особливостями асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Завдання: набуття розуміння асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Теоретична частина. Значне місце в карті барів займають змішані напої.

Залежно від призначення змішані напої поділяють на коктейлі-аперитиви, коктейлі-діджестиви, тонізуючі та прохолоджувальні.

Коктейлі-аперитиви сприяють збудженню апетиту, тому їх ще називають дообідніми. Коктейлі-діджестиви поліпшують травлення та засвоєння спожитої їжі, за що їх називають післяобідніми. Тонізуючі напої містять невелику кількість алкоголю, який спричиняє підвищення тонусу організму, підсилюючи вплив усіх компонентів. Прохолоджувальні напої призначені для насичення організму вологою, їх подають у проміжках між прийомами їжі, завжди з льодом і в об'ємі 300–400 мл без використання алкоголю.

За вмістом спирту змішані напої можна поділити:

- на міцні змішані напої (25–30% спирту);
- змішані напої середньої міцності (15–20% спирту);
- слабоалкогольні змішані напої (8–13% спирту).

Цукор є також важливим визначником смаку змішаного напою і гості часто цікавляться його кількістю. Тут барменові доцільно керуватися трьома показниками смаку:

- солодкий (14–25% цукру);
- напівсолодкий (7–10% цукру);
- сухий (0,5–2,0% цукру).

Це стандартні показники вмісту цукру, що застосовуються у виробничій промисловості. Деякі міксологи класифікують змішані напої і за об'ємом подавання:

- короткі (75–100 мл) – аперитиви;

- середні (150–200 мл) – діджестиви;
- великі порції (250–400 мл) – тонізуючі та прохолоджувальні.

Розвиток технології виготовлення змішаних напоїв призвів до необхідності класифікувати їх і за температурою подавання. Це зокрема:

- неохолоджені (18–20° С);
- охолоджені (10–12° С);
- дуже охолоджені (5–7° С);
- заморожені (0+1° С);
- гарячі (75–85° С).

Способи виготовлення змішаних напоїв:

1. «Білд» – на дно посуду кладемо кубики льоду і вливаємо компоненти, не перемішуючи.
2. «Шейк» – усі компоненти змішуємо в шейкері разом із льодом до 10 с.
3. «Бленд» – компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом в електроблендері.
4. «Стір» – змішані напої готують в змішувальній склянці.
5. «Мадл» – частину компоненту розтирають перед вливанням інших, ложкою або товкачиком.
6. «Леєр» – компоненти розміщують шарами, без льоду (шарування).
7. «Комбінування» – komponуємо наведені способи.

Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами.

Спосіб «Білд»

Назва способу походить від англ. «to build», що означає «будувати». Цей спосіб застосовується при виготовленні тонізуючих та прохолоджувальних напоїв.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку і кладемо лід;
- ставимо склянку на лоток і вливаємо алкогольні компоненти;
- доливаємо безалкогольні компоненти;

– прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Шейк»

Назва способу походить від назви посуду, в якому змішують усі компоненти коктейлю. Цей метод застосовується для перемішування компонентів, які між собою погано з'єднуються.

Послідовність приготування:

- беремо шейкер і кладемо лід;
- шейкер ставимо на лоток і вливаємо всі компоненти, крім га-зованих напоїв;
- закриваємо шейкер і енергійно взбовтуємо його протягом 10 с.
- відкриваємо кришку шейкера і акуратно розливаємо коктейль у чарки;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Бленд»

Назва способу походить від назви приладу – блендер, що означає «взбовтувати». Цей спосіб також застосовують тоді, коли складники напою погано змішуються між собою. Його найчастіше застосовують для вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування. Послідовність операцій із приготування:

- в блендер кладемо в неї лід;
- додаємо алкогольні і безалкогольні компоненти;
- закриваємо блендер кришкою і вмикаємо його на 20–30 с;
- вимикаємо блендер;
- обережно вливаємо коктейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль.

Спосіб «Стір»

Цей спосіб застосовують при приготуванні коктейлів на основі вина.

Послідовність операції з приготування:

- беремо змішувальну склянку і кладемо туди лід;
- ставимо на лоток і вливаємо всі складники, зазначені в рецепті;

- за допомогою коктейльної ложки обертовими рухами роз-мішуємо напій упродовж 5–6 с;
- накриваємо склянку стрейнером і акуратно переливаємо кок-тейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль гарніром.

Спосіб «Мадл». Цей спосіб застосовують тоді, коли один або кілька складників необхідно розтерти або розтовкти з цукром (напри-клад м'яту), щоб вилучити з них аромат.

Послідовність операцій із приготування:

- кладемо складники для розтирання у склянку;
- всипаємо цукор і коктейльною ложкою старанно розтираємо його з травами або фруктами;
- додаємо лід і вливаємо напої.

Спосіб «Леєр» (шарування)

Цей спосіб базується на використанні різної питомої ваги склад-ників. Обережно вливаючи шар за шаром по ложці всі компоненти (від 2 до 7), отримуємо шаруватий коктейль із контрастно-кольоровим ефе-ктом. У процесі приготування не використовується лід.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо бокал на низькій ніжці і ставимо на білдинг-лоток;
- барну ложку опускаємо в бокал випуклою частиною догори і обережно вливаємо по її ручці всі складники один за одним.

При цьому ложку поступово піднімаємо до країв, у міру на-повнення посуду.

Спосіб «Комбінування»

Поєднання двох способів виготовлення змішаних напоїв може дати несподіваний ефект. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «Шейк», «Білд» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».

У всьому світі популярні класичні змішані напої: Піна Колада, Маргарита, Кір, Кровава Мері тощо.

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Піна Колада	ром білий, лікер «Crème de Cacao», вершки, сік ананасовий	50 40 50 120	хайбол	шейк	коктейль-на вишня, скибка ананаса
2	Олександр	бренді, лікер «Crème de Cacao», вершки	20 20 20	келих для коктейлю	шейк	поверхня коктейлю прикрашається подрібненим мускатним горіхом
3	Райський	джин, лікер «Apricot Brandy», помаранчевий сік	20 20 20	келих для коктейлю	шейк	
4	Кровава Мері	горілка, сік томатний, соус «Табакко», соус «Ворчестерський», сік лимонний, сіль, перець, сіль з ароматом селери	50 100 1 деш 1 деш 10	хайбол	шейк	стеблина селери
5	Відкритка	горілка, сік помаранчевий	40 200	хайбол	білд	½ скибка помаранча
6	Белліні	сік персиковий, шампанське	40	келих для шампансь	білд	

				- кого		
7	Текіла «Схід сонця»	текіла, сік пома- ранчевий, сироп	40 180	хайбол	білд	½ скибка помаран- ча
8	Чорний росія- нин	Grenadine горілка, лікер каво- вий	20 40 20	склянк а олдфе шенд	білд	
9	Кір	вино «Аліго- те», лікер «Creme de Cassis»	100 10	келих для вина	білд	
10	Францу- зький 76	горілка, сік лимон- ний, сироп цук- ровий, шампанське	30 10 1 ч. лож- ка 80	келих для шампа- нсь- кого	шейк	
11	Марга- рита	текіла, лікер Куант- ро, сік лимон- ний	45 15 30	келих для мартін і	шейк	ободок з солі, скибка лайма
12	Пусіфут	сік лимон- ний, сік помаран- чевий, сік ананасо- вий, сироп Grena- dine	30 50 30 10	хайбол	шейк	½ скиб- ка пома- ранча

Тестові завдання

1. Чарка коньячна має об'єм:

1.1 25 мл;

1.2 40 мл;

1.3 50 мл.

2. Чарка горілчана має об'єм:

2.1 30 мл;

2.2 50 мл;

2.3 75 мл.

3. Чарка мадерна має об'єм:

3.1 35 мл;

3.2 50 мл;

3.3 75 мл.

4. Келих для шампанського має об'єм:

4.1 125 мл;

4.2 150 мл;

4.3 200 мл.

5. Чарка мадерна має об'єм:

5.1 50 мл;

5.2 75 мл;

5.3 150 мл.

6. Чарка рейнвейна має об'єм:

6.1 100 мл;

6.2 125 мл;

6.3 150 мл.

7. Склянка старомодна (олд-фешен) має об'єм:

7.1 100 мл;

7.2 150 мл;

7.3 200 мл.

8. Склянка тумблер має об'єм:

8.1 160 мл;

8.2 200 мл;

8.3 220 мл.

9. Склянка хайбол має об'єм:

9.1 150 мл;

9.2 200 мл;

9.3 220 мл.

10. Склянка колінз має об'єм:

10.1 200 мл;

10.2 250 мл;

- 10.3 400 мл.
11. Чарка для сауерів має об'єм:
- 11.1 100 мл;
- 11.2 150 мл;
- 11.3 200 мл.
12. Чашка для пуншу має об'єм:
- 12.1 100 мл;
- 12.2 150 мл;
- 12.3 200 мл.
13. Білі вина подаються у чарках:
- 13.1 рейнвейній;
- 13.2 мадерній;
- 13.3 лікерній.
14. Червоні вина подаються у чарках:

- 14.1 горілчаній;
- 14.2 рейнвейній;
- 14.3 мадерній.
- 15 Пивний бокал має об'єм:
- 15.1 0,3 л;
- 15.2 0,75 л;
- 15.3 1 л.

Запитання для самоперевірки

1. Поясніть, з яких компонентів може складатись коктейль.
2. Особливості приготування коктейлів способом «білд».
3. Охарактеризуйте спосіб приготування коктейлів «шейк».
4. Особливості приготування коктейлів способом «бленд».
5. В чому суть приготування коктейлів способом «стір»?
6. Особливості приготування коктейлів способом «мадл».
7. Назвіть особливості приготування коктейлів способом «лейер».

Шкала категорій якості вина в залежності від суми балів

Група вин	Категорії якості вина				
	відмінна	хороша	задовільна	низька	незадовільна
Марочні	10-9,2	9,1-8,9	8,8-8,5	8,4-8,0	Нижче 8,0
Без витримки, витримані	10-8,6	8,5-7,8	7,7-7,4	7,3-7,0	Нижче 7,0
Ігристі витримані	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Нижче 7,8
Ігристі без витримки	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Нижче 7,5

Тема. Особливості бенкетів та прийомів.

Мета: ознайомлення з технологічним процесом зустрічі та розсаджування гостей, особливостями приймання замовлень та порядку їх виконання; ознайомлення з основними способами, правилами та технікою подавання буфетної продукції і алкогольних та безалкогольних напоїв.

Завдання: набуття практичних навичок в організації технологічного процесу обслуговування споживачів: зустрічі та розсажуванні, прийому замовлення та техніці подавання алкогольних та безалкогольних напоїв.

Теоретичні відомості. Будь-який процес обслуговування в ЗРГ розпочинається з зустрічі гостей. На час приходу гостей всі офіціанти повинні бути біля своїх робочих сервантів. Гостей, що заходять у зал, зустрічає метрдотель, а якщо він зайнятий або відсутній - бригадир або вільний від роботи офіціант. Він вітається з гостями, запитує скільки їх і в якій частині залу вони бажають щоб розміщувався столик. Пропонує на вибір два-три столи і, отримавши згоду, запрошує до вибраного місця. Метрдотель завжди йде попереду, вказуючи гостям дорогу. Якщо вільних столиків немає, то підсаджувати до вже зайнятих, можна за взаємною згодою.

Відвідувачам пропонують сідати жестом, відсунувши крісло від стола. Якщо гості чоловік та жінка — пропонують місце спочатку жінці, а потім чоловікові. Жінок садять праворуч від чоловіків. Якщо обслуговує офіціантка, свою допомогу у розсаджуванні вона пропонує лише старшим чоловікам. Коли сталося так, що гості сіли за стіл самостійно, пропонувати їм інші місця категорично забороняється.

Часто відвідувачі приносять з собою квіти. Офіціант повинен принести вазу з водою і поставити квіти в центрі стола.

Некоректно відсилати гостей до іншого офіціанта.

Відвідувачам пропонують тільки сервіровані столи. Постійним гостям краще пропонувати улюблений стіл. Якщо стіл замовлений заздалегідь, то на нього ставлять табличку.

Приймання замовлень та порядок їх оформлення.

Офіціант підходить до гостей для прийому замовлення з розкритим блокнотом, на долоні лівої руки. Блокнот лежить зверху складеного вчетверо рушника. Рушник може бути тільки на руці. Офіціант стає ліворуч від гостя і нахилившись до нього, записує замовлення.

Офіціант зобов'язаний відповісти на всі питання, що стосуються якості страв та напоїв, і технології їх виготовлення. Якщо гість нерішучий у виборі страв та напоїв, необхідно дати і потрібні рекомендації, попередити, скільки часу потрібно для приготування. Якщо гість не замовив запропонованих страв, не треба наполягати, дайте йому час на обдумування.

Замовлення приймаються по порядку від кожного гостя, в рахунках їх можна умовно нумерувати, щоб полегшити собі орієнтацію при подаванні страв.

Спочатку записують назви страв, а потім їх кількість, причому в тій послідовності, в якій вони подаються. Це допомагає швидше орієнтуватися під час пробивання чеків і прискорює виконання замовлення.

У випадках, коли гості зайняті розмовою, офіціант може запитати дозволу прийняти замовлення, не чекаючи закінчення бесіди. Часто гості забувають замовити мінеральну воду, каву, десерт або сірники. Краще нагадати самому, ніж потім робити зайві переходи.

Якщо приготування страви затримується і це пов'язано з технологією, офіціант повинен попередити про це гостя і запропонувати йому закуску або іншу, вже готову, страву.

Прийнявши замовлення необхідно завжди його повторити, аби виключити можливі помилки, які потім приведуть до втрати часу та незадоволення гостя. Закінчивши прийом замовлення перевіряємо, чи сервірування відповідне. Якщо ні, доставляємо необхідні предмети.

Замовлення, ясне і коротке, на кухню передається письмово або усно. Той, хто його прийняв, повинен підтвердити його словами або кивком голови. Відпуск замовлених страв проводиться в тій послідовності, в якій вони були прийняті від офіціантів. Про те, що замовлення виконано, офіціантів

повідомляють усно, за допомогою світлової сигналізації або по телефону, якщо кухня далеко.

Виконуючи замовлення офіціант повинен брати і ставити на піднос тільки замовлені ним страви. Необхідно звертати увагу на вагу страв і у випадку невідповідності, повертати на доробку. Слід звертати увагу і на оздоблення страв. Вони повинні бути гарно оздоблені і подані у відповідному посуді. Треба звертати увагу на такі показники якості як колір, запах і температура подавання. Перевіряють також відповідність напоїв, що їх відпускає буфет. Це стосується температури подавання, зовнішнього вигляду пляшок, прозорості напою і т. д. Відкриті в залі і вина назад до буфету не приймаються.

Необхідно комплектувати замовлення з таким розрахунком, щоб дати можливість відвідувачам, що сидять за одним столом, розпочати їжу одночасно.

Подаючи страви на два-три столи одночасно, офіціант розміщує їх на підносі в черговості подавання. Наприклад, страви з першого стола ставити зверху, а для другого - знизу, не псуючи оздоблення порцій. Не рекомендується нести на підносі одночасно гарячі страви і холодні напої, оскільки температура напоїв підвищиться і від контакту з гарячими виробами.

Піднос завантажують рівномірно — це вимога техніки безпеки праці. Фрукти перед подаванням зважують, при цьому вони мають бути вимиті та висушені (окрім ягід, яких не сушать).

Правила підбору та подачі напоїв до страв.

Воду й інші безалкогольні напої подають до столу охолодженими 6-10°C. Всі соки і напої без газу з магазинної упаковки переливаються в глеки, газовані напої подаються на стіл тільки в скляних пляшках. Відкривають пляшки з газованими напоями у присутності замовника. За бажанням гостей до безалкогольних напоїв можна подати харчовий лід.

Як уже наголошувалося, для досягнення гармонії застілля страви і напої слід ретельно підбирати один до одного. І якщо за повсякденним столом можна пити один напій протягом усієї їжі, то за святковим столом асортимент напоїв повинен бути різноманітним. Існують два напої, які підходять до будь-якої їжі.

Це вже згадувана вода і сухе шампанське. Решта напоїв повинна ретельно підбиратися, кожен до своєї страви.

Горілка подається до столу в охолодженому стані. Температура подачі коливається від 0 до 4 °С. Горілка як національний російський напій нерозривно пов'язана зі стравами російської національної кухні. Перш за все, горілка підходить до жирних м'ясних страв, а також до солоної риби. Горілка є природним доповненням до російського закуського столу із солоними огірками, квашеною капустою, вінегретами, оселедцем, холодцем і маринованими грибами.

Горілка подається в чарках або стопках місткістю не більше 50 мл. При подачі горілки на групу гостей замість оригінальної пляшки можна використовувати карафи з притертими пробками.

Пиво має освіжаючу властивість, тонкий солодовий і хмільний смак і аромат і нерідко подається до багатьох м'ясних і рибних других страв.

Холодні закуски до пива — в'ялена вобла, солоні сушки, чорні сухарі з сіллю, соломка із сіллю і сиром, твердокопчена ковбаса, сир, креветки в томатному соусі, краби; гарячі закуски — сосиски і шинка із зеленим горошком, раки. Класичним є тандем пива і смажених свинячих ковбасок з тушкованою капустою.

У багатьох ресторанах в нашій країні і за кордоном обладнані пивні бари. Іноді в них установлюють дві стійки: одну — для самообслуговування відвідувачів, іншу — для обслуговування відвідувачів офіціантами. У пивному барі бажано мати не менше трьох сортів пива. Для відпуску його використовуються спеціальні кухлі, звужені догори, щоб зберегти так званий «манжет» піни. Влітку пиво охолоджують від 6 до 8°C, а взимку підігрівають до 16-18°C.

Пиво у багатьох країнах є тим напоєм, який п'ють протягом вживання всієї їжі.

У ресторанах подають, як правило, темно-зелене пиво; у спеціалізованих пивних закладах основним є розливне пиво. Дуже важливо при розливі пива

оберігати його від дії прямих сонячних променів і тримати весь пивний посуд у чистоті, оскільки навіть непомітна присутність жирової плівки в пивному кухлі перешкоджатиме піноутворенню в пиві.

Гарним доповненням до святкового столу є вино. При рекомендації вина до столу необхідно робити ставку на дотримання класичного правила: смак, букет і міцність вина повинні врівноважувати смакові особливості страви, гармоніювати з нею. Смак вина не повинен домінувати над смаком страв, з якими воно споживається.

Білі і рожеві сухі вина ідеально поєднуються з продуктами моря, ковбасними виробами, м'ясом птиці, ніжними сирами.

Білі і рожеві напівсухі та напівсолодкі вина рекомендують до закусок з морепродуктів, паштетам, десертних страв і гострим сирам. Знаменитий паштет з гусячої печінки вживають виключно з білими солодкими винами.

Легкі червоні вина міцністю до 11,5 % добре поєднуються з рибними стравами, білим і червоним м'ясом, дичиною, ніжними сирами. Поєднання із стравами червоних вин міцністю вище 11,5 % не таке широке, як червоних легких. Проте вони ідеально підходять до червоного м'яса, страв із дичини і гострого сиру.

Температура подачі вина сильно впливає на оцінку смаку і аромату напою. Для кожного вина існує ідеальна температура його вживання, при якій воно максимально розкриває свої смакоароматичні якості.

Червоне вино щільніше і менш летюче, ніж біле, тому багато червоних вин повинні бути зігріті до кімнатної температури, щоб аромат вина розкрився в повному обсязі. Холод дещо пом'якшує кислотність, тому кислі вина необхідно подавати більш охолодженими. Холод також необхідний для дуже солодких вин, він як би врівноважує їх пряну соковитість. Хоча в холодному вигляді солодкі вина пахнуть не так сильно, як в теплом. Солодкі вина слід подавати охолодженими, дотримуючи правила: чим більше цукру, тим нижча температура сервіровки.

З цих правил існують численні винятки, але загальноприйняті рекомендації по подачі вин такі:

- колекційні витримані червоні сухі вина подаються при температурі 18°C;
- колекційні витримані портвейни подаються при температурі 17°C;
- червоні сухі столові вина подаються при температурі 16°C;
- червоні напівсолодкі столові вина подаються при температурі 15°C;
- кріплені і десертні вина подаються при температурі 14°C;
- молоді вина білі, рожеві і червоні подаються при температурі 13°C;
- легкі червоні і білі напівсолодкі вина подаються при температурі 12°C;
- сухий херес і напівсухі білі вина подаються при температурі 11 °C;
- рожеві і білі сухі столові вина подаються при температурі 10°C;
- колекційні білі сухі столові вина подаються при температурі 9°C;
- шампанське сухе, солодке і напівсолодке подається при температурі 8°C;
- ігристі вина подаються при температурі 7°C;
- Шампанське брют подається при температурі 6°C.

При підборі вин до страв можна дотримуватися таких простих правил:

- слід пити пиво перед вином і у жодному випадку навпаки;
- легкі вина рекомендується пити перед міцними;
- охолоджені вина краще подавати перед винами з кімнатною температурою;
- міцні вина подають до гострих страв;
- легкі вина подають до складних страв;
- благородні вишукані вина розкривають свій букет із стравами простого приготування;
- терпкі сухі вина добре подавати перед м'якими і солодкими;
- молоді вина подають перед старими витриманими;
- білі вина подають перед рожевими, рожеві — перед червоними;
- біле вино рекомендують до білого м'яса, червоне — до червоного.

Останнє правило в наші дні вже не так актуальне. Сьогодні при підборі вина враховують, головним чином, спосіб приготування страви.

До холодних закусок можна рекомендувати легкі, сухі, молоді білі вина, сухі рожеві вина, сухе шампанське. Кращим вином до устриць вважається Шаблі — знамените біле бургундське вино.

До супів алкогольні напої звичайно не подаються, але жирні і концентровані супи можуть доповнюватися кріпленими винами типу портвейн, херес, мадера.

До закусок з червоним м'ясом, до страв з яєць і тіста можна порекомендувати легкі червоні вина, такі, як Божоле, Мерло, Кларет, Сапераві.

До гарячих рибних страв рекомендують сухі білі вина, такі, як Рислінг, Совіньон, Шардоне, а також можна порекомендувати сухий херес.

До білого м'яса птиці можна порекомендувати м'які пряні білі вина або легкі червоні. До темного м'яса птиці рекомендуються витримані червоні вина міцністю не нижче 11,5%.

До телятини можна порекомендувати як легкі сухі, так і міцні насичені білі вина. Легкі вина переважно для тушкованого, а насичені — для смаженого м'яса.

До свинини рекомендують різноманітні вина, як білі, так і червоні. Якщо м'ясо запечене або смажене, то перевагу віддано червоним насиченим винам, таким, як Каберне Совіньон, Мукузані, Теліані.

Витримані білі вина можна порекомендувати до відварної яловичини, а терпкі, насичені червоні — до смаженої і запеченої яловичини, до антрекотів і біфштексів.

До ніжного м'яса ягняти можна рекомендувати легкі червоні вина і легкі сухі білі вина. До страв із баранини пропонують витримані червоні столові вина.

Овочеві гарячі страви рекомендують запивати напівсолодкими винами типу Шато Ікем, Кіндзмараулі, Хванчкара.

До солодких страв — шарлоток, пудингу, гуріївської каші, млинчиків з варенням, яблук у тісті, компотів, желе, мусів, кремів, самбуку тощо — пропонують десертні мускати і токаї, всі марки кагорів, малагу, грузинське вино Салхино.

Більшість портвейнів також призначена для подачі до гарячих десертів.

До фруктів, морозива рекомендують солодкі сорти шампанського, ягідні наливки, газовані (шипучі) вина.

В кінці обіду або вечері подають чорну каву, а до нього чарку коньяку або лікеру.

Рекомендуючи до обіду той або інший напій, офіціант повинен поклопотатися про сервіровку відповідних чарок, келихів і фужерів. Кожен напій якнайповніше розкривається тільки в келиху потрібної форми.

Подаючи кріплені вина, необхідно приготувати мадерні чарки прямої форми місткістю від 75 мл. Ці чарки підійдуть і при подачі десертних вин міцністю 16-18 %.

Для подачі білих вин готують рейнвейні чарки об'ємом близько 100 мл. При цьому потрібно врахувати, що молоді білі вина можна пити з келихів прямої або злегка розгорненої форми, а витримані білі вина краще пити з келихів тюльпаноутворювальної форми. Рожеві вина краще пити з келихів для білого вина або із спеціальних широких келихів розгорненої форми.

Для подачі червоних вин готують лафітну чарку місткістю 125 мл. Ця чарка існує з тих часів, коли червоне вино продавали на розлив. Одна порція становила 1/6 пляшки, рівно 125 мл. Сьогодні лафітна чарка не є мірною ємкістю, тому її основною характеристикою є не місткість, а форма.

Для подачі легких молодих червоних вин пропонують універсальні чарки, які можна використовувати для подачі як білих, так і рожевих вин.

Для подачі витриманих червоних вин краще підійдуть яблуко- і тюльпаноутворювальні келихи місткістю близько 200 мл. А при подачі колекційних сортів червоного вина, щоб розкуштувати букет, краще

використовувати великі яблукоутворювальні кубки місткістю 300-350 мл, які потрібно заповнювати вином не більше ніж на 1/3.

Ігристі і газовані вина подають до столу у вузьких витягнутих кубках місткістю 150-180 мл. Причому такі стрункі келихи зручні для сервіровки на столі і для наповнення їх офіціантом при повному обслуговуванні.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте процес зустрічі та розсаджування гостей.
2. Які Ви можете виділити етапи прийому споживачів та виконання замовлення?
3. Правила подачі безалкогольних напоїв.
4. Правила подачі пива. Підбір пива до страв та закусок.
5. Правила подачі вин. Підбір вин до страв та закусок.
6. Правила подачі шампанського.
7. Основні помилки при відкриванні шампанського.
8. Що таке "декантування вина". Його основні етапи.

Тема. Обслуговування бенкетів за столом.

Мета заняття: сформувати практичні вміння та навички сервірування бенкетних столів згідно з меню для бенкету за столом з повним обслуговуванням і частковим обслуговуванням.

Завдання. набуття практичних навичок в організації технологічного процесу обслуговування споживачів: зустрічі та розсажуванні, прийому замовлення та техніці подавання алкогольних та безалкогольних напоїв.

Теоретичні відомості. Бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами частіше влаштовується на дипломатичних, офіційних прийомах, коли гості розміщуються за столом згідно з протоколом. Кількість учасників таких бенкетів, як правило, від 8 до 50 чоловік.

У меню бенкету включаються три-чотири найменування холодних страв,

гаряча закуска, одне-два найменування других гарячих страв, десерт, кава, фрукти, напої.

Банкет може проводитися як сніданок, обід або вечеря з відповідними змінами в меню.

Тривалість банкету - 50 - 60 хв, тому однією з умов його проведення є чіткість і швидкість обслуговування. Для обслуговування 12-16 гостей потрібно три офіціанти: двоє з них забезпечують подавання страв, а третій - напоїв для всіх гостей. Можливі й інші варіанти, коли в парі з офіціантом, який подає страву, працює офіціант, котрий пропонує напої, або коли певна кількість гостей обслуговується одним офіціантом, який забезпечує подавання страв і напоїв.

Сервірування стола повне, не менше, ніж три кришталю. Особливість сервірування для даного банкету полягає в наявності меню для кожного учасника.

Меню (картка страв і напоїв) має не тільки функціональну мету, Ще й, до того ж, є декоративним елементом столу. У ньому також повідомляється, з якої нагоди проводиться захід. Якщо серед гостей є іноземці, то в тексті меню повинен бути переклад назв страв і напоїв на їх рідну мову. Меню кладеться за пиріжковою тарілкою гостя (вгорі).

Невелика картка (кувертна - так вона називається у деяких країнах) з прізвищем та ініціалами (можна вказувати звання, посаду тощо) кожного учасника банкету кладеться за мілкою столовою тарілкою. Це допомагає розміщенню гостей за банкетним столом.

Під час збирання гостей в аванзалі можна запропонувати їм, якщо передбачено замовленням, аперитив: коктейль, виноградні вина, соки. Напої пропонуються гостям на невеликих підносах, накритих серветками. Крім напоїв, допускається подавання закусок (різноманітні канапе, солоний мигдаль, горішки).

Основним методом подавання страв на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами є подавання страв шляхом обнесення (допускається

подавати окремі страви з допомогою приставного столу), тому стіл не сервірують стравами, закусками, напоями.

Початок обслуговування, подавання страв і напоїв, досервірування столу, прибирання використаного посуду здійснюються одночасно всіма офіціантами за вказівкою метрдотеля.

Завершується бенкет подаванням кави за бенкетним столом або в спеціальній залі. Можна використати з цією метою аванзалу.

Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами носить неофіційний характер і найбільш розповсюджений. Він організовується з нагоди ювілеїв, товариських зустрічей, сімейних свят тощо. Гості розміщуються довільно, але для почесних гостей і господарів виділяються спеціальні місця.

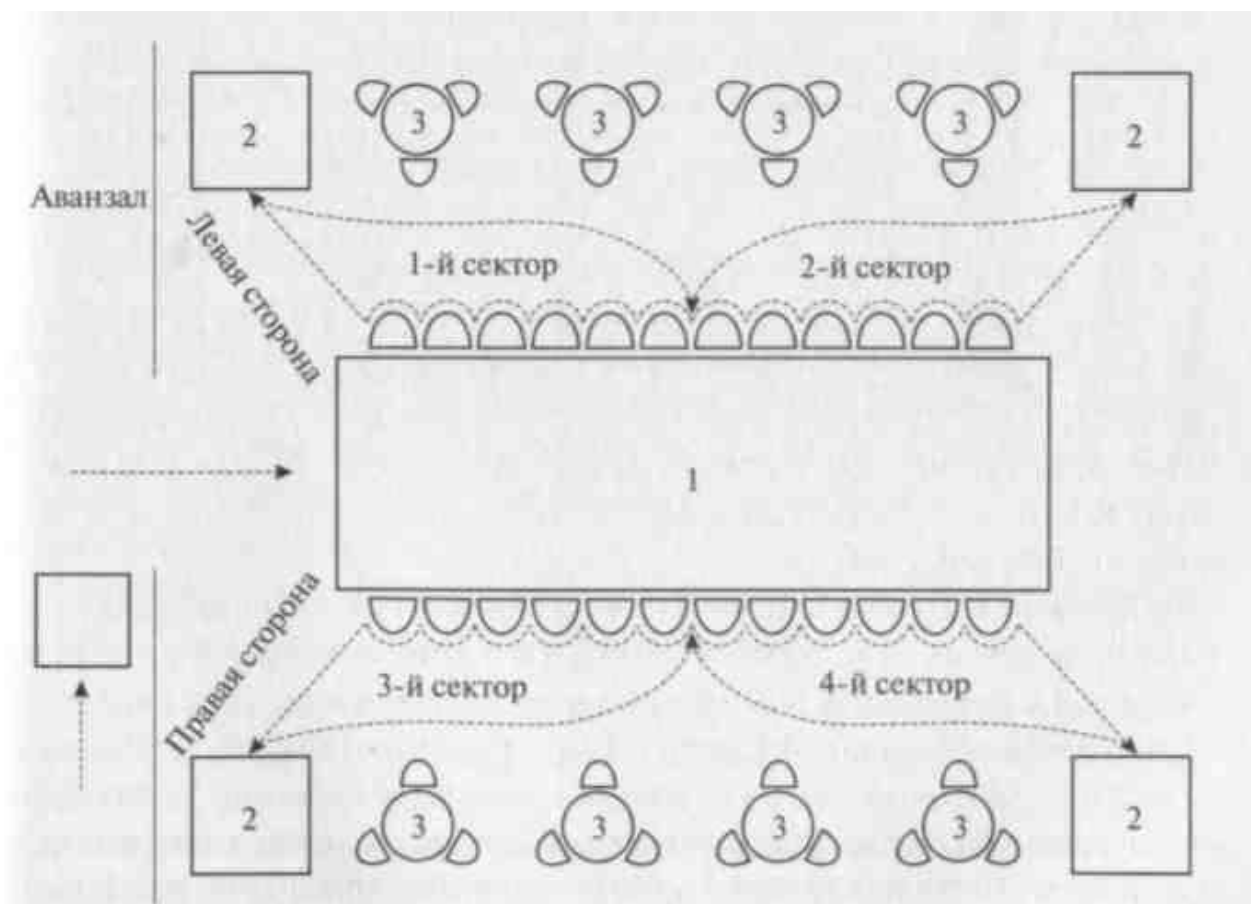


Рис. 14. Розташування місць на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами:

1 – стіл для гостей; 2 – підсобні столи для офіціантів; 3 – кавові столи

Столи встановлюються у залі симетрично і таким чином, щоб особи, які сидять за столом почесних гостей (організатори, ювіляри, молоді та ін.), могли

бачити зі своїх місць усіх, хто заходить до зали.

Асортимент страв, закусок, десерту для такого бенкету характеризується значно більшою різноманітністю, ніж для бенкету з повним обслуговуванням офіціантами. При цьому він повинен повністю повторюватися через кожні 6-8 місць.

Вимоги щодо сервірування столу спрощуються: не використовуються мілкі столові тарілки (як підставні під закусоchnі), індивідуальні меню та іменні картки.

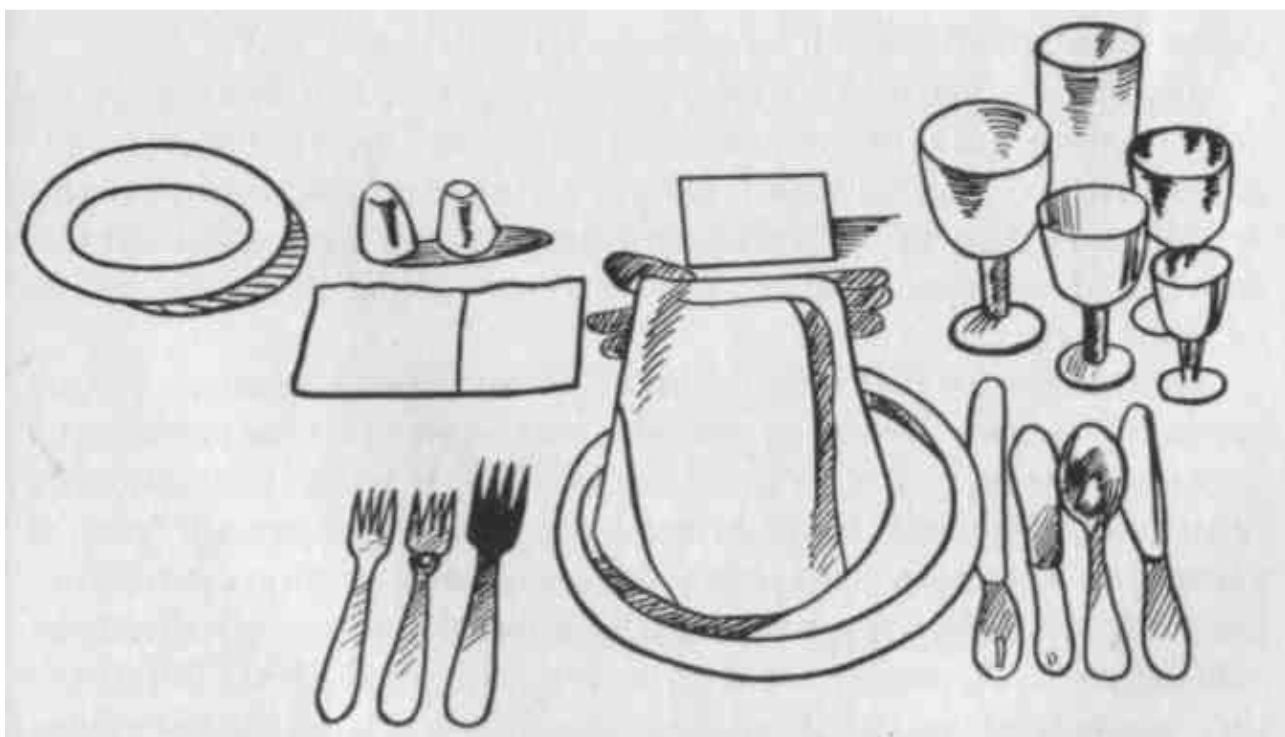


Рис. 15. Один із видів сервіровки банкетного столу.

За 30 - 60 хв до початку бенкету (залежно від асортименту страв і кількості учасників) більшість холодних страв розставляється на столі. Для кожної страви кладуть прибори ручками до краю столу. Ближче до центру столу ставляться закуски у вазах або в посуді з високими бортиками, закуски в низькому посуді ставляться ближче до предметів сервірування.

Після розставлення страв розміщуються напої. Частину пляшок з напоями можна тимчасово розмістити на підсобному столику.

Офіціанти зустрічають гостей, відкривають частину пляшок з напоями, наповнюють фужери, пропонують гостям брати закуски.

У процесі обслуговування основними обов'язками офіціантів є:

- допомагати гостям перекладати страви й наливати напої;
- періодично розставляти страви у зручне для гостей положення;
- давати інформацію про страви й способи їх приготування, якщо гості виявлять до них зацікавленість;
- своєчасно прибирати зі столу використаний посуд, прибори, порожні пляшки;
- подавати гарячі страви;
- додатково подавати напої;
- подавати десерт, каву.

Контрольні завдання

Завдання 1. Виконати фрагмент сервірування бенкетного столу при повному обслуговуванні офіціантами для бенкету згідно меню.

Завдання 2. Виконати фрагмент сервірування бенкетного столу при частковому обслуговуванні офіціантами для бенкету згідно меню.

Завдання 3. Підібрати та підготувати підноси, посуд і прибори для перекладання відповідно до меню.

Завдання 4. Підібрати та підготувати підноси, посуд і прибори для сервірування столу з частковим обслуговуванням офіціантами відповідно до меню.

Розрахунки оформити у вигляді таблиці.

Назва закусок і напоїв	Кількість порцій згідно меню	Назва посуду	Кількість посуду	Кількість порцій на одному блюді

Контрольні питання

1. Дайте визначення поняття «бенкет».
2. Які особливості проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами ?
3. Які особливості проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами ?
4. Яких правил повинен дотримуватись офіціант при розміщенні холодних страв і закусок ?

Тема. Особливості сервірування та обслуговування бенкету-фуршет.

Мета заняття: сформувати практичні вміння та навички сервірування столу для бенкету-фуршет згідно з меню.

Завдання: вивчити особливості сервірування та обслуговування бенкету-фуршету.

Теоретичні відомості. Бенкет-фуршет організовується як при проведенні офіційних прийомів, так і різних ювілеїв, сімейних свят та інших святкових заходів.

На такому бенкеті гості самі вибирають страви та напої, розставлені на столі, приймають їжу стоячи за фуршетним столом або біля нього. Тривалість бенкету, як правило, не перевищує двох годин, при цьому кожен гість може піти, коли забажає.

Для організації бенкет-фуршету використовуються спеціальні фуршетні (вищі та ширші, ніж звичайні) або ресторанны столи. При розрахунку довжини фуршетного столу виходять з норми 5 погонних метрів столу на 50 - 60 осіб. Для їх обслуговування потрібні один-два офіціанти.

Банкетний стіл сервірують різним кришталевим і скляним посудом залежно від того, які напої подаватимуться. Бокали для шампанського, чарки – коньячні і лікерні, келихи пивні при сервіруванні на фуршетний стіл не ставлять.

З розрахунку на одного гостя стіл сервірують такою кількістю посуду (шт.).

Чарки всіх видів 2–2,5 Фужери 0,75–1–0,5

Нижче наводяться деякі варіанти сервірування фуршетного столу.

Двостороння сервіровка. При розміщенні посуду в два ряди із фужерів на кінцях столу складають трикутники по 10, 15, 21 штук, звернені одним із кутів до його торця. Відстань від трикутника до краю столу – 10–15 см.

Якщо він має довжину більше 7 м, фужери ставлять і в середині столу двома трикутниками по 6–10 штук. Відстань між трикутниками – 15– 20 см. Всі вони мають бути розміщені симетрично осі столу.

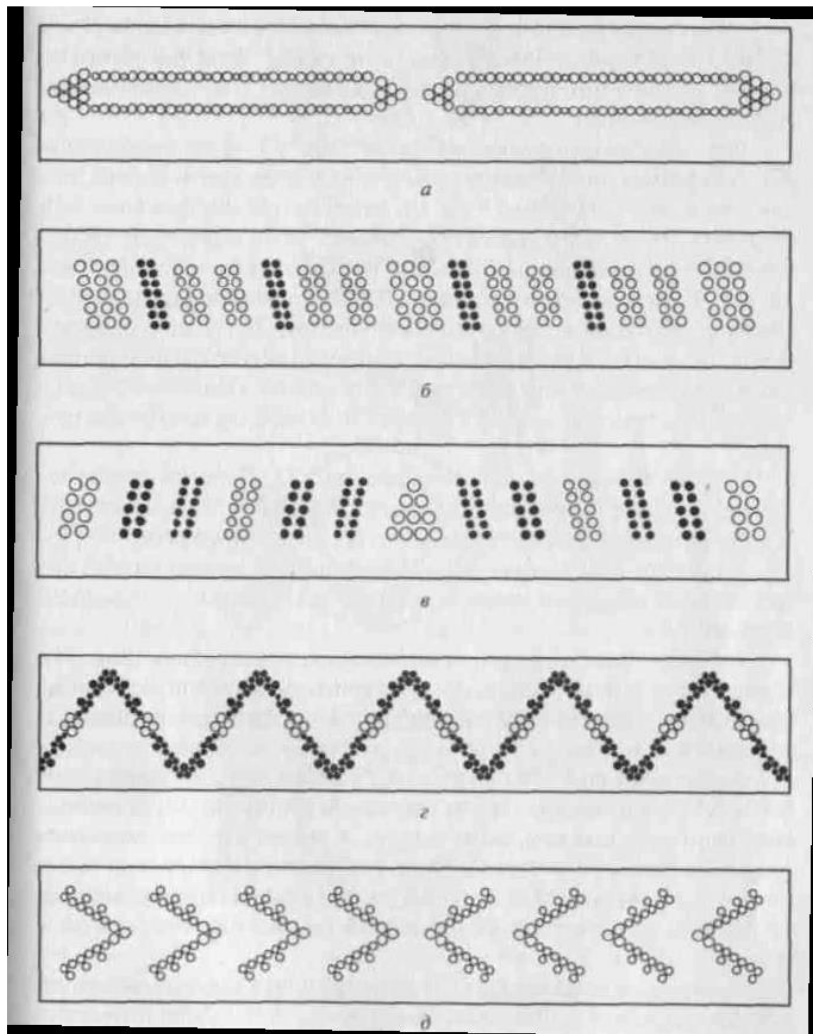


Рис.17. Варіанти розміщення посуду для банкету-фуршету.

За способом сервірування фуршетний стіл може бути однобічним (підхід гостей до нього з одного боку й кутків) і двобічним (підхід до нього зручний з усіх боків).

Розміщення фуршетного столу (столів) у залі визначається його розмірами, формою, кількістю гостей. Рекомендується встановлювати його в найбільш зручному місці зали з тим, щоб забезпечити вільний підхід до нього гостей, а також зручність роботи обслуговуючого персоналу. Фуршетний стіл повинен бути добре освітлений.

Фуршетний стіл накривається скатертиною (бенкетною чи кількома звичайними) так, щоб її краї знаходилися від підлоги на відстані олизько 5 см. Крім того, у залі встановлюються невеликі столи з тютюновими виробами і столи для збирання використаного посуду та приборів.

Сервірування столу здійснюється у такій послідовності: спочатку

ставиться скляний посуд, потім тарілки, прибори, серветки. Предмети сервірування підбираються з розрахунку на одну особу у такій кількості (шт.):

- тарілка закусочна - 1,5-2;
- ножі закусочні - 0,75 - 1;
- тарілка пиріжкова - 0,5 - 0,75;
- ножі десертні - 0,5 - 0,75;
- чарки - 1,5 - 2;
- виделки закусочні - 1 - 1,25;
- фужери - 0,75 - 1;
- виделки десертні - 0,5 - 0,75.

Скляний посуд можна розмістити декількома способами (: *a* - у два ряди; *б, г* - групами; *в* - ялинкою; *г* - змійкою).

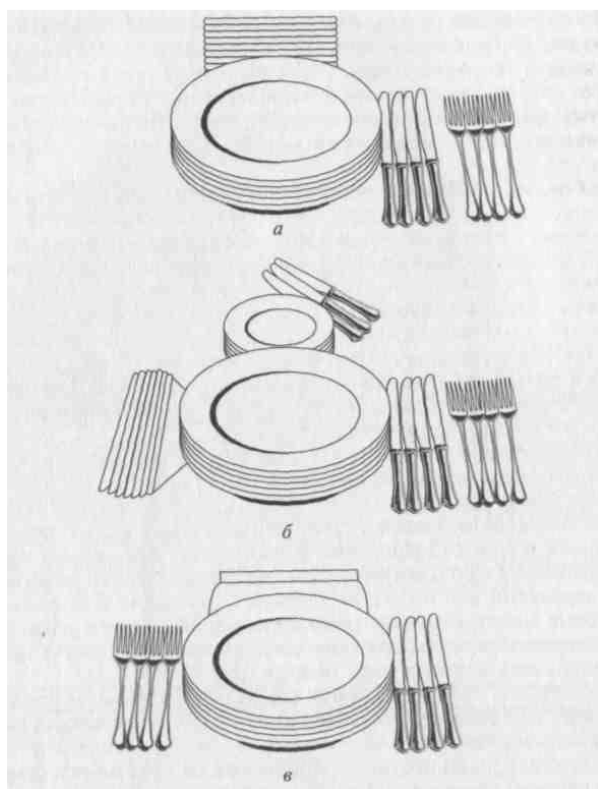


Рис. 18. Варіанти сервірування столу тарілками і наборами для банкету-фуршету: *a* – ножі і виделки закусочні справа від закусочних тарілок, серветки гіркою – за тарілками; *б* – ножі фруктові – за десертними тарілками, серветки зліва, ніж і виделки справа; *в* – ножі справа, виделки зліва від закусочних тарілок, серветки за тарілками.

Закусочні тарілки ставляться з одного або з двох боків столу купками по 8 - 10 шт. на відстані 1,5 - 2 м одна від одної і 2 - 3 см від краю столу. За ними розміщуються пиріжкові тарілки купками по 4-6 шт. Ножі кладуть праворуч від закусочних, виделки - ліворуч або праворуч від ножів. Виделок повинно бути стільки, скільки тарілок у купці, ножів - удвічі менше. Ножі десертні розташовують за десертними тарілками або праворуч від них, виделки десертні - ліворуч від десертних тарілок або в одну лінію поряд з ножами.

Полотняні серветки кладуться по 3 - 5 шт. на купки пиріжкових тарілок або на скатертину за ними. Паперові серветки ставляться у невисокі вазочки або кладуться купками (віялом) по 6 - 10 шт. поряд з тарілками.

По осі столу ставляться квіти й фрукти у вазах. Напої у пляшках, глечиках розміщуються поруч із відповідним скляним посудом. Закуси у вазах і салатниках ставляться ближче до центру столу, у низькому посуді - ближче до краю. Страви, які виготовлені з різних продуктів, ставляться по черзі.

У лінію з верхнім краєм закусочних тарілок ставляться прибори для спецій із сіллю та перцем. Хліб нарізається невеликими шматочками й подається у сухарницях або на пиріжкових тарілках.

У меню бенкет-фуршету включається широкий асортимент бутербродів з м'ясною та рибною гастрономією, м'ясопродуктами (язиком, яловичиною відварною, паштетом); профітролі, корзинки, валовани з різноманітними закусками (салатами, паштетом, ікрою, сиром); овочі свіжі натуральні; солодкі страви (збиті вершки, фрукти, цитрусові); борошняні кондитерські вироби, пиріжки.

Характерною особливістю бенкет-фуршету є порціювання страв і закусок. Усі вони повинні бути приготовані дрібними порціями, що полегшує їх споживання (наприклад, тільки виделкою). Замість приборів можна запропонувати гостям пластмасові шпачки, які ставляться на столі у відповідному посуді.

Холодні страви та закуски, десерти (крім морозива) починають розставляти на столі приблизно за 25 - 30 хв до початку бенкету.

Контрольні завдання

Завдання 1. Виконати фрагмент сервірування бенкетного столу посудом і наборами для бенкет-фуршету на 40 осіб.

Завдання 2. Підібрати та підготувати підноси, посуд і набори для сервірування столу для бенкету-фуршет відповідно до меню.

Завдання 3. Змодельювати процес обслуговування банкету з урахуванням способу розміщення столів, виділенням місць для почесних гостей, особливості оформлення залу та сервірування столів, особливості та послідовності обслуговування запрошених.

Завдання 4. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами, що призначений підписанню договору співпраці з іноземною компанією (країну-партнера, кількість запрошених, їх склад та посади визначити самостійно).

Розрахунки оформити у вигляді таблиці.

Назва закусок і напоїв	Кількість порцій згідно меню	Назва посуду	Кількість посуду	Кількість порцій на одному блюді

Завдання 3. Скласти схему обслуговування банкету – фуршет.

Контрольні питання

1. Дайте визначення поняття «бенкет».
2. Які особливості проведення банкету-фуршет?
3. Як готують зал для проведення банкету-фуршет?
4. Які розміри фуршетних столів, їх розміщення?
5. Що таке одностороннє сервірування?
6. Офіціанту необхідно за сервірувати фуршетний стіл. Сервірувати стіл він почав фужерами, поставивши їх групами перед відповідними напоями. Проаналізуйте та оцініть дії офіціанта.

Рекомендована література

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.

2. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.

3. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.

4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. форми навч. /уклад.: О.Б.Шидловська; Ю.А.Мирошник – К.: НУХТ, 2014. – 95 с.

5. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

Базова

1. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архипов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

2. Пятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

3. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. Пятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

6. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

2. Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>

3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

ЗМІСТ.

Вступ	3
Характеристика методів і форм обслуговування	5
Класифікація закладів ресторанного господарства	8
Ознайомлення з організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарства	11
Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства	13
Основні види столового посуду, наборів і білизни	18
Характеристика столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних видів обслуговування	24
Складання примірною договору на постачання.	
Складання актів закупівлі продуктів на ринку	31
Процес підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	33
Правила складання меню ресторану	41
Особливості сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства з різними методами обслуговування	47
Структура карт напоїв. Асортимент вин. Декантація вин	52
Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування	61
Особливості бенкетів та прийомів	69
Обслуговування бенкетів за столом	77
Особливості сервірування та обслуговування бенкету-фуршет	82
Рекомендована література	87

Організація ресторанного господарства: методичні вказівки для практичних занять . Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019.

Organization of restaurant business: methodical recommendations for practical classes,

Paska Mariia, Dr. of Science,