

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

А. І. Усіна, І. В. Сегеда

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

з навчальної дисципліни

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

*(для студентів 3 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки «Туризм»)*

ХАРКІВ – ХНАМГ – 2012

Усіна А. І. Конспект лекцій з дисципліни „Технологія ресторанної справи” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки «Туризм») / А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 96 с.

Автори: доц., к. т. н. А. І. Усіна,
І. В. Сегеда.

Рецензент: доц. к.т.н. О. Ю. Давидова

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства,
протокол № 12 від 29 червня 2010 р.

ЗМІСТ

Передмова.....	4
Лекція 1. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	5
Лекція 2. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	10
Лекція 3. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	17
Лекція 4. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	21
Лекція 5. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	27
Лекція 6. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.....	35
Лекція 7. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.....	41
Лекція 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	48
Лекція 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.....	56
Лекція 10. Організація проведення банкетів і прийомів.....	63
Лекція 11. Організація обслуговування банкетів за столом.....	69
Лекція 12. Організація обслуговування банкетів за столом.....	71
Лекція 13. Організація обслуговування банкетів групи «фуршет»...	75
Лекція 14. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.....	80
Лекція 15. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві.....	86
Список джерел.....	89
Додатки.....	91

ПЕРЕДМОВА

В конспекті лекцій розглянуті питання з порядку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, особливостей обслуговування споживачів у різних типах та класах закладів ресторанного господарства, сучасні методи та форми обслуговування споживачів. Велика увага приділяється підготовці залів до обслуговування та матеріально-технічної бази процесу обслуговування. Розглянуто особливості організації та проведення обслуговування різних банкетів та прийомів.

Конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» розраховано для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 «Туризм» і має за мету надати допомогу студентам для самостійного вивчення курсу та закріплення лекційного матеріалу.

**ЛЕКЦІЯ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ, ФОРМ
ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
2. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Ресторанне господарство є галуззю народного господарства, основу якої складають заклади, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів, які розрізняються за типами і класами.

Заклади ресторанного господарства виконують три взаємозв'язані функції:

- 1) виробництво кулінарної продукції;
- 2) реалізація кулінарної продукції;
- 3) організація її споживання.

Відповідно до ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования», до послуг ресторанного господарства пред'являють певні вимоги. *Послуга ресторанного господарства* - результат діяльності закладів і громадян-підприємців із задоволення потреб споживача в харчуванні і проведенні дозвілля.

Основна послуга ресторанного господарства - *послуга харчування*, що є послугою з виготовлення кулінарної продукції і створення умов для її реалізації і споживання відповідно до типу і класу закладу. Вони підрозділяються на наступні:

- послуга харчування ресторану;
- послуга харчування бару;
- послуга харчування кафе;
- послуга харчування їдальні;
- послуга харчування закускової та ін.

Згідно з ГОСТом 30523-97 «Услуги общественного питания» процес обслуго-

вування – це сукупність операцій, які реалізує виконавець під час контакту зі споживачами послуг під час реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Студент, який вивчає цю тему, треба засвоїти, що в технологічному процесі обслуговування залучена велика кількість службового персоналу, до якого перш за все відносяться: швейцари, гардеробники, метрдотелі чи адміністратори залів, офіціанти, бармени, касири, продавці, роздавальники та інші посадові особи. Схема технологічного процесу обслуговування складається з наступних операцій:

- 1) зустріч гостей;
- 2) супроводження гостей та їх розміщення;
- 3) прийом замовлення;
- 4) до сервіровка столів відповідно до прийнятого замовлення;
- 5) передача замовлення на виробництво;
- 6) отримання замовлення, доставка його до робочого місця офіціанта;
- 7) подавання холодних страв та напоїв до столу;
- 8) заміна використаних приборів та тарілок;
- 9) підготовка столу до подавання солодких страв та гарячих напоїв;
- 10) подавання солодких страв та гарячих напоїв;
- 11) подавання рахунку;
- 12) розрахунок з гостями та прощання з ними;
- 13) підготовка столу до нового обслуговування.

Кожна з перерахованих операцій має свої нюанси та вимагає дотримання певних правил етикету, які треба добре засвоїти.

2. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

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

Форма обслуговування споживачів: організаційний прийом, що є різновидом або поєднанням методів обслуговування споживачів: реалізація кулінар-

ної продукції через торгові автомати, столи саморозрахунку, по типу «шведського столу», відпустка скомплектованих обідів.

Види, методи і форми обслуговування в закладах залежать від місця їди, способу її отримання і доставки споживачам, ступеня участі персоналу в обслуговуванні і т. ін. Вибір найраціональніших видів обслуговування сприяє більш повному задоволенню попиту споживачів.

Основними видами обслуговування в ресторанному господарстві є:

- 1) реалізація продукції в залах закладів відкритого типу (ресторанів, барів, столових, кафе, закусточних), а також в їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах;
- 2) обслуговування пасажирів в дорозі;
- 3) реалізація кулінарної продукції через магазини (відділи) кулінарії;
- 4) організація обслуговування офіціантом (барменом) вдома.

У закладах ресторанного господарства застосовують наступні методи обслуговування (рис. 1.1):

- 1) самообслуговування;
- 2) обслуговування офіціантами, барменами;
- 3) комбінований метод.

При масовому обслуговуванні, при порівняно невеликому асортименті страв у програмі закладу, для прискорення обслуговування застосовують самообслуговування, в процесі якого споживачі самостійно беруть з роздавальної холодної страви і напої, борошняні, кондитерські вироби. Гарячі страви роздавальник розливає безпосередньо перед відпуском, або споживачі користуються спеціальними тепловими апаратами для самостійного розливу гарячих напоїв.

8

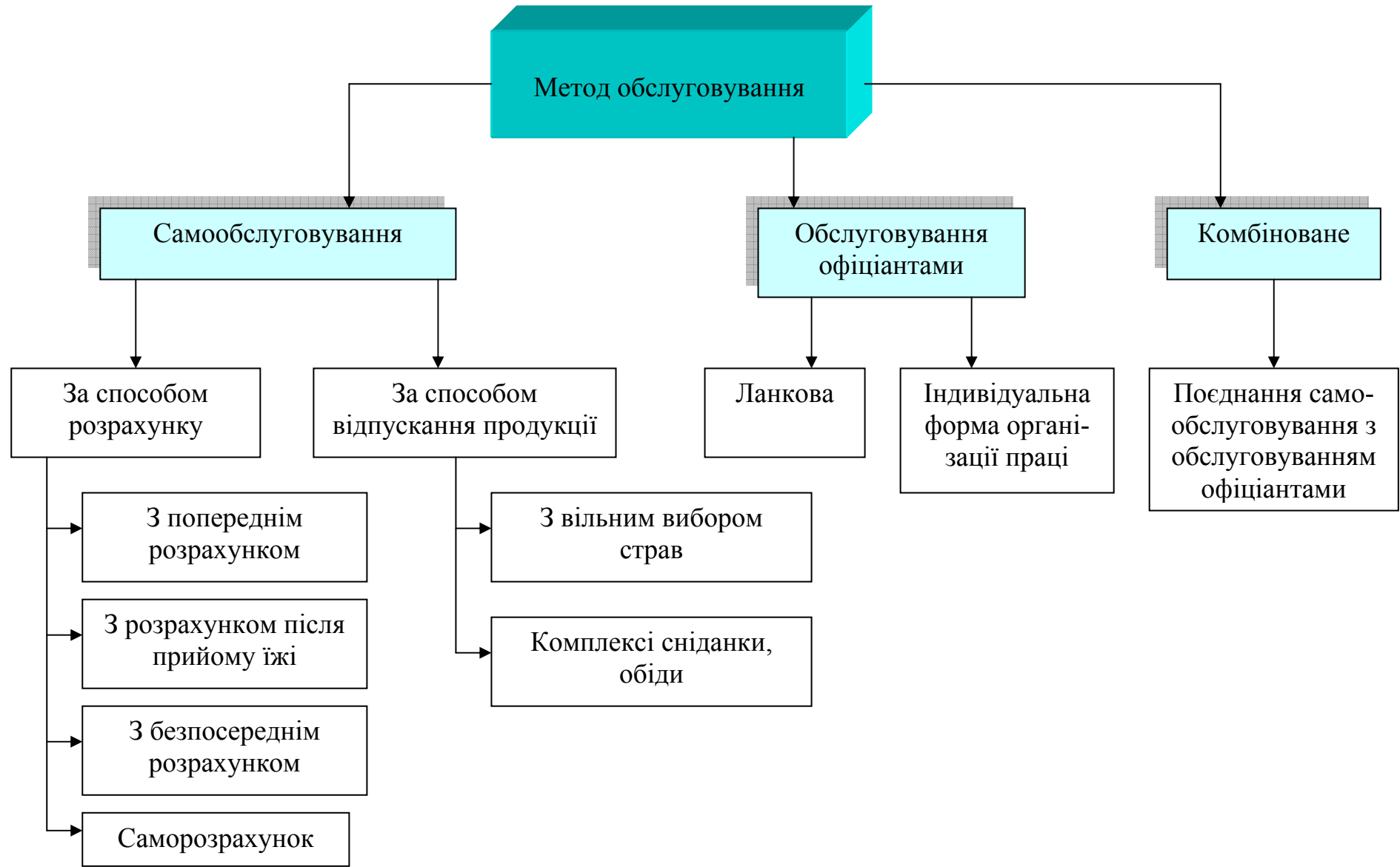


Рис. 1.1 - Класифікація методів обслуговування

Обслуговування офіціантами застосовують в ресторанах, барах іноді в кафе, в яких створення комфорту грає велику роль, бо ці заклади призначені не тільки для надання послуг з харчування, але і для організації відпочинку споживачів.

При комбінованому методі обслуговування передбачають поєднання двох вказаних методів обслуговування. Наприклад, заклад працює вдень за методом самообслуговування (загальнодоступна їдальня), а у вечірній час вона працює як кафе, де застосовують обслуговування офіціантами. Або в ресторанных закладах будинків відпочинку, санаторіїв тощо – відвідувачі самостійно вибирають холодні закуски, солодкі страви, хлібобулочні вироби, а другі гарячі страви та напої подають офіціанти з офіціантського возика.

В закладах ресторанного господарства, які працюють в день як їдальня чи кафе, а в вечорі як кафе чи ресторан необхідно створювати комфортні умови для організації відпочинку споживачів.

Питання для самоконтролю

1. Які основні функції виконують заклади ресторанного господарства?
2. Що таке «метод», «вид» і «форма обслуговування»?
3. Назвіть методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Назвіть види обслуговування в закладах ресторанного господарства.
5. Назвіть форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

**ЛЕКЦІЯ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ, ФОРМ
ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План

1. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
2. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
3. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

1. Класифікація методу самообслуговування споживачів

Форми самообслуговування розрізняють за такими ознаками: участь персоналу в обслуговуванні, спосіб розрахунку зі споживачами та відпускання продукції (рис. 2.1).

За участю персоналу в обслуговуванні розрізняють: повне і часткове самообслуговування, за способом розрахунку зі споживачами – попередній, наступний, безпосередній та саморозрахунок. За способом відпускання продукції – вільний вибір страв або відпуск скомплектованих раціонів.

При повному самообслуговуванні споживач виконує всі операції, що пов'язані з отриманням страв, доставкою їх до обіднього столу і прибиранням посуду.

При частковому самообслуговуванні велику частину цих операцій виконує персонал закладу для прискорення обслуговування.

При самообслуговуванні з попереднім розрахунком споживачі, ознайомившись з меню, купують чеки в касі і по них одержують вибрані страви на роздачі. Такий вид самообслуговування уповільнює процес обслуговування. Значне прискорення при застосуванні цієї форми обслуговування досягають при відпустці комплексних обідів за заздалегідь придбаними талонами або абонементом.

Самообслуговування з подальшим розрахунком - розрахунок за вибрані страви в кінці роздавальної лінії. Перевагами цієї форми обслуговування є можливість наочного вибору страв споживачами, звільнення роздавальників від

розбору чеків, що прискорює процес обслуговування.

Самообслуговування з безпосереднім розрахунком забезпечує одночасність вибору страв, їх отримання та оплати вартості. В цьому випадку відпустка продукції і розрахунок із споживачем проводить один працівник. Таку форму обслуговування застосовують в буфетах, закусочних, при обслуговуванні через барну стійку в барах.

При самообслуговуванні з оплатою після їжі, споживач, вибравши страви і напої, одержує чек у касира в кінці роздавальної та оплачує його після їжі при виході із залу. Застосування такої форми обслуговування сприяє посиленню контролю за веденням розрахункових операцій. При цьому пропускна спроможність залу збільшується в 1,5 рази в порівнянні з самообслуговуванням із попередньою оплатою.

Самообслуговування за системою саморозрахунку застосовують в закладах з постійним контингентом тих, хто харчується. Споживачі самостійно вибирають страви і розраховуються, кладучи гроші до скарбнички. Біля кожного виду продукції знаходиться цінник.

Схему структури процесів самообслуговування наведено на рис. 2.1, 2.2.

2. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами

Класифікацію методів обслуговування офіціантами здійснюють за ознаками: участь персоналу в обслуговуванні (повне та часткове обслуговування офіціантами), форма організації праці (індивідуальна та бригадна), способи розрахунків зі споживачами (попередній та наступний розрахунок), повнота обслуговування (обслуговування відвідувачів з використанням культурно-масових заходів або без них).



Рис. 2.1 - Схема структури процесу самообслуговування



Рис. 2.2 - Схема структури процесу самообслуговування

Студенту треба вміти моделювати організаційно-обслуговуючі системи у закладах ресторанного господарства, де використовують метод обслуговування споживачів офіціантами.

Приклади змодельованих структур процесу обслуговування офіціантами наведені на рис. 2.3, 2.4.

3. Характеристика змішаних та спеціальних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Студенти мусять усвідомити, що змішані форми обслуговування складаються з: обслуговування офіціантами і самообслуговування. Такі форми обслуговування використовують під час обслуговування різних банкетів. Наприклад, під час обслуговування банкету типу «фуршет» холодні страви та закуски виставляють на столі; гарячі закуски, другі гарячі страви подають офіціанти, які пересуваються по залу з тацею і пропанують гостям вибрати ту чи іншу страву.

До спеціальних форм обслуговування відносять обслуговування за типом „шведський стіл”. При цьому асортимент страв і напоїв має бути різноманітним.

Особливості обслуговування споживачів: на столі розміщують страви, на краях столів ставлять закусочні тарілки купками по 5-6 штук. У залі біля стін розміщують чотиримісні столи, сервірують їх мілкими столовими тарілками, ставлять фужери, кладуть столові прибори. Споживачі самостійно вибирають закуски і сідають за столи.

На окремому столі ставлять супові миски, купками глибокі тарілки або бульйонні чашки. Коли відвідувачі споживають перші страви, зі столу знімають закуски і ставлять другі страви на мілкі столові тарілки. Поряд зі стравами кладуть прибори для порціонування.

Перевагами обслуговування за типом „шведський стіл” є швидкість обслуговування.

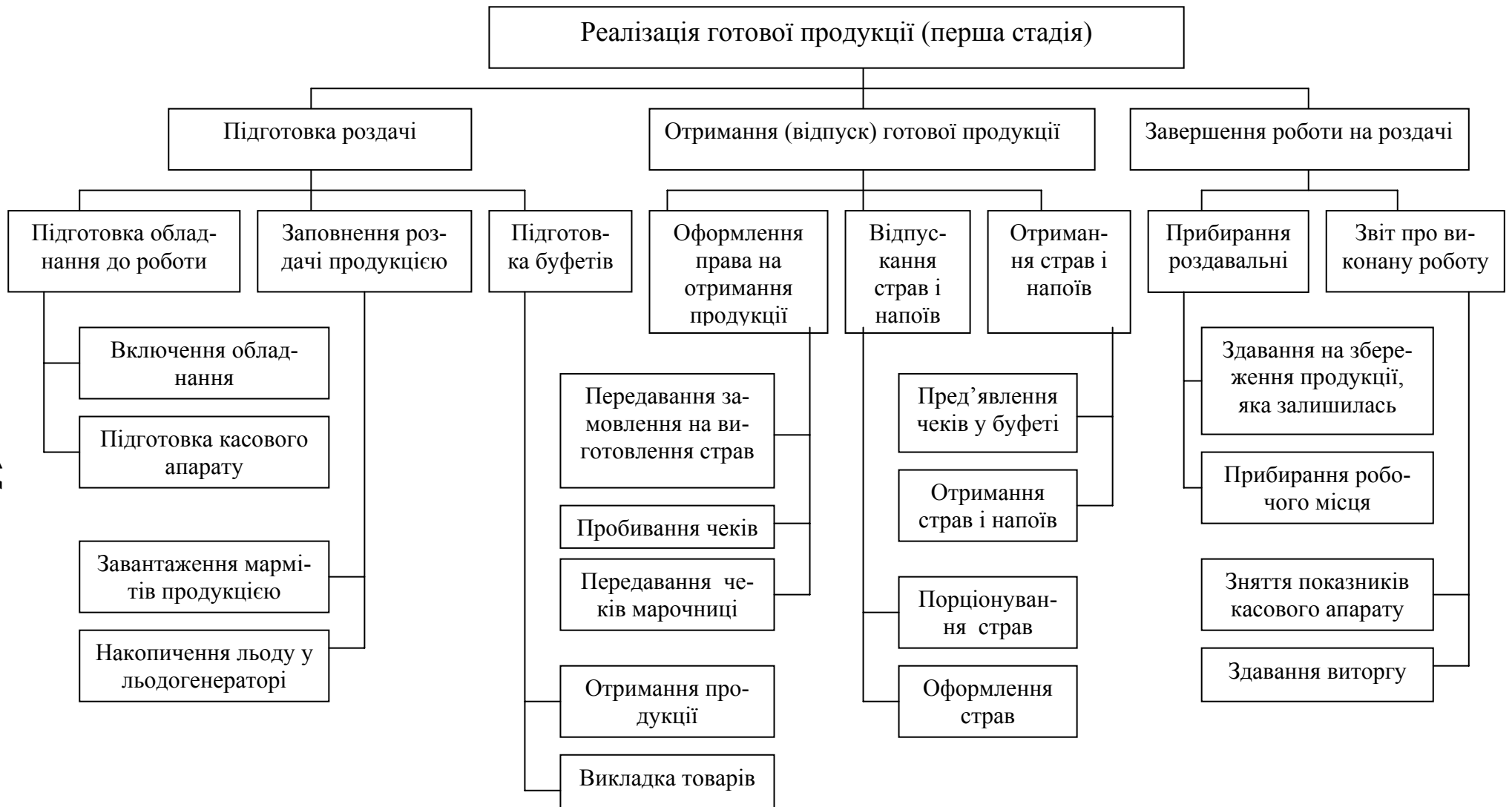


Рис. 2.3 – Загальна схема структури процесу обслуговування офіціантами

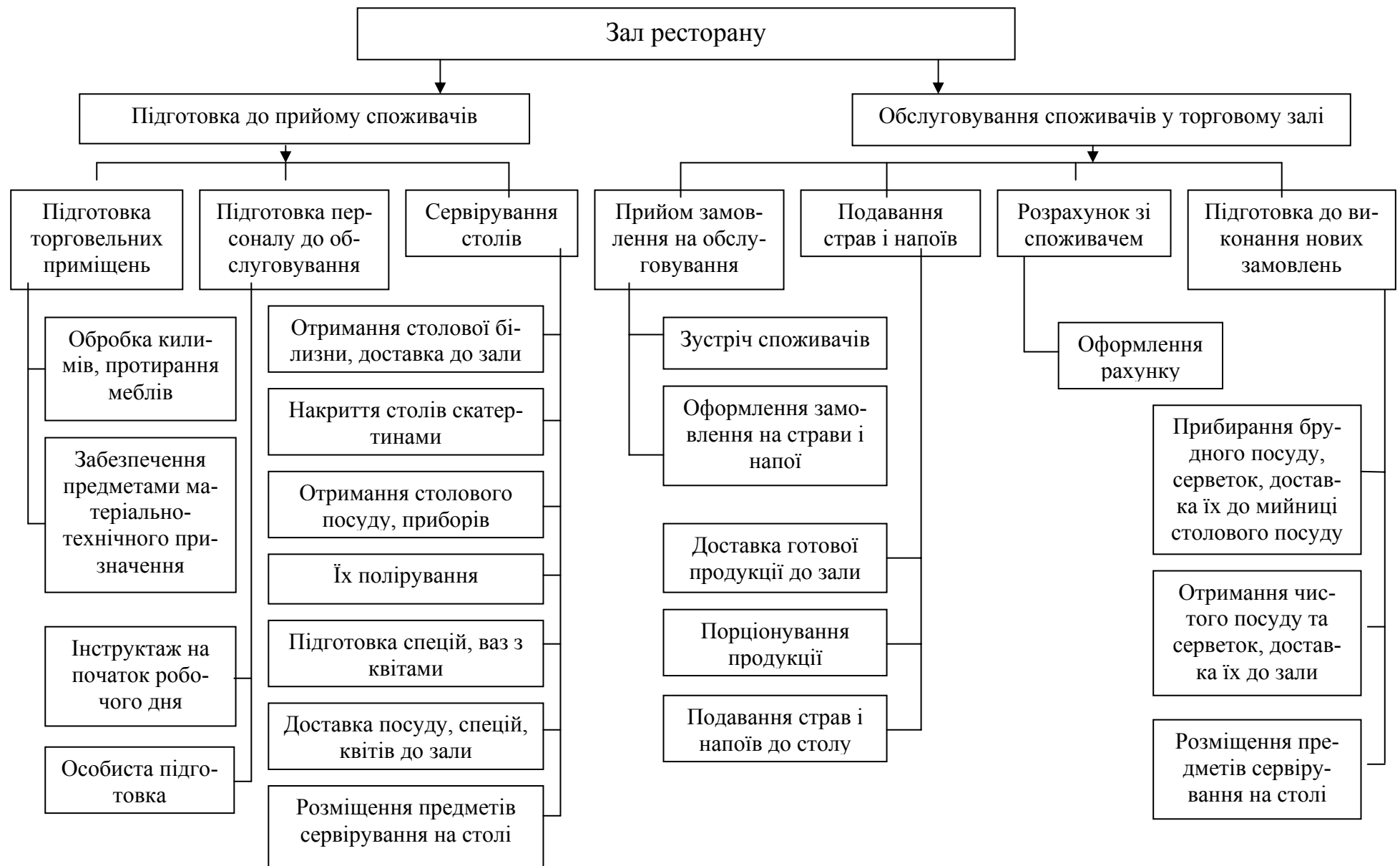


Рис. 2.4 – Схема структури процесу обслуговування офіціантами в ресторані

Питання для самоконтролю

1. Поясніть, що характерне для самообслуговування з попереднім, безпосереднім та розрахунком у кінці роздавальної лінії?
2. За якими ознаками класифікують методи обслуговування офіціантами?
3. За якими ознаками відрізняють форми самообслуговування та обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства?
4. Як організовується обслуговування за типом „шведський стіл”?
5. Що характерне для змішаних методів обслуговування?

ЛЕКЦІЯ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Характеристика споруд і будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства.
2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.

1. Характеристика споруд і будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства

Вивчаючи цю тему, студенти мають засвоїти, що заклади ресторанного господарства можуть бути розташовані:

- 1) в окремій будівлі;
- 2) в окремій будівлі, яка пов’язана критими (надземними або підземними) переходами з іншими корпусами (навчальними, санаторними, промисловими, адміністративно-побутовими і т. ін.);
- 3) в прибудові до будівлі іншого призначення;
- 4) в будівлі іншого призначення.

Окрема будівля – найбільш універсальний прийом вирішення для закладу ресторанного господарства, яка має ряд переваг:

1) легше вирішується завантаження та розвантаження продуктів і внутрішній технологічний зв'язок приміщень;

2) складається можливість багатоцільового використання підприємства.

Дуже часто різні типи закладів ресторанного господарства розташовують у готелях, театрах, кінотеатрах, корпусах навчальних та оздоровчих закладів, торговельних центрах тощо. Це викликає певні ускладнення, які призводять до дублювання окремих приміщень. Наприклад, у ресторанах при готелях, окрім входу до вестибюлю готелю передбачають самостійний вхід з боку вулиці зі своїми приміщеннями вестибюлю, гардеробу санвузлами тощо.

2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів; вимоги до їх підготовки до відкриття

Відповідно до будівельних норм і правил проектування, до торговельних приміщень у закладах ресторанного господарства відносять вестибюль (включаючи гардероб), зали. В ресторанах до цієї групи входять банкетні зали, коктейль-зали, аванзали. Гардероб і туалетні кімнати обов'язково мають бути у всіх закладах ресторанного господарства, окрім закусточних; в ресторанах «люкс» і вищого класу і барах «люкс» виділяють курильні. В ресторанах роздавальна, буфети, сервізна і мийниця столового посуду є підсобними торговельними приміщеннями.

Склад торговельних приміщень залежить від типу закладу та методу обслуговування споживачів. Площа торговельних приміщень залежить від типу закладу і кількості місць. Обчислюється вона в квадратних метрах множенням норми площі на одне місце на кількість місць.

Згідно з ДБА А.2.2.-3-97 «Состав, порядок разработки, согласования и утверждения проектной документации для строительства» рекомендують норми площі для різних типів підприємств ресторанного господарства:

1) ресторан:

- зал з естрадою та танцмайданчиком – 2,0;

- зал - 1,8;

2) бар:

- зал - 1,8;

3). кафе, закусочні, пивні бари:

- зал - 1,6;

4) їдальні загальнодоступні, при вищих навчальних закладах(III-IV рівень акредитації):

- зал - 1,8;

5) їдальні вищих навчальних закладах (I-II рівень акредитації):

- зал - 1,3.

Вестибюль - це, по суті, перше приміщення, куди потрапляють споживачі і де починається їх обслуговування. Архітектура вестибюля, гардероба, залів і інших приміщень, їх кольорове рішення, елементи інформації активно впливають на емоції людини.

Залежно від того, як оформлений вестибюль, наскільки люб'язний обслуговуючий персонал, складається перше враження щодо рівня обслуговування на даному підприємстві. Площа вестибюля повинна бути строго пропорційною площі торгівельного залу, інтер'єр - відповідати головному напрямку ресторану. Площа вестибюля мусить дорівнювати приблизно чверті площі залу. У вестибюлі рекомендується розміщувати інформацію про послуги, що надає заклад, а також необхідні покажчики. У вестибюлі розміщують гардероб для верхнього одягу, обладнаний дзеркалами, м'якими меблями (крісла, напівкрісла, банкетки - сидіння з м'якою подушкою без спинок), журнальними столиками; організують продаж газет, сигарет, сувенірів.

Гардероб, як правило, розташовують у вестибюлі при вході. Його обладнують секційними металевими двосторонніми вішалками з розсувними кронштейнами. Відстань між вішалками не менше 70 см, а кількість гачків має бути на 10% більше кількості місць в залі. Для зберігання взуття, ручної поклажі (сумок, портфелів) на внутрішній стороні гардеробної стійки вбудовують осередки. В закладах з самообслуговуванням за відсутності гардероба вішалки для одягу встановлюють безпосередньо в залах.

Як правило, поряд з гардеробом обладнують *туалетні кімнати*. До їх санітарного стану пред'являють високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція,

освітлення. В туалетних кімнатах має бути підведення гарячої і холодної води, дзеркало, туалетне мило, папір, паперові рушники, серветки. Бажано мати в туалетних кімнатах, особливо в закладах високого класу, одяжні і взуттєві щітки.

Аванзал - приміщення для збору, очікування і відпочинку гостей - учасників банкетів (торжеств). Оформлення аванзалу має бути органічно пов'язане з декоративним рішенням основного залу. Тут розміщують тільки необхідні меблі: декілька крісел, диванів, журнальні столи. Крісла залу мають бути спеціально пристосованими для відпочинку - з підлокітниками і набагато меншою висотою сидіння, ніж ті крісла, які використовують в основному залі. Дивани можуть складатися з окремих секцій-сидінь.

Аванзал прикрашають декоративними рослинами. В аванзалі також можна ставити банкетки, які в поєднанні з кріслами і диванами створюють затишок.

Зали закладів ресторанного господарства - основні приміщення, де обслуговують споживачів. Сприйняття і оцінка споживачами всіх елементів середовища залу відбувається з позиції зручності і краси. Загальне враження і оцінка середовища залу одержують віддзеркалення в понятті «комфортні умови». Архітектурними і декоративними елементами, затишною і розташовуючою до відпочинку обстановкою залу ресторан має створювати психологічну дію на споживача. Все внутрішнє убрання залу мусить викликати у відвідувачів бажання знов побувати тут.

Оснащення торговельних приміщень здійснюють згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства. З погляду естетики зал має бути перш за все зручним і привабливим. Психологами доведено, що комфорт залу - освітлення, акустика, вентиляція, сервірування столу, живі квіти на столах, музика - створює у споживача гарний настрій, підвищує апетит.

Створення «комфортних умов» досягають планувальним рішенням, художньою виразністю і організацією внутрішнього простору (освітлення, колір і обробка стін, стелі, підлоги, декоративні засоби - розпис, кераміка, чеканка, кольорове скло і т. ін.).

Питання для самоконтролю

1. Які вимоги висувають до будівель, в яких розміщують заклад ресторанного господарства?
2. Які особливості розташування виробничих, торговельних, адміністративно-побутових, технічних і складських приміщень при проектуванні закладу ресторанного господарства?
3. Які приміщення в закладах ресторанного господарства відносять до торговельних?
4. Що являє собою аванзал?
5. Чи обов'язкове розташування курильних кімнат в закладах ресторанного господарства?

ЛЕКЦІЯ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика і призначення порцелянового посуду.

1. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства

Основним обладнанням торговельних приміщень закладів ресторанного господарства є: столи звичайні, банкетні, фуршетні, стільці та крісла, дивани, підсобні столи для офіціантів, серванти, пересувні сервірувальні столики, холодильні шафи.

Ресторанні меблі мусять володіти естетичними перевагами, міцністю, легко піддаватися санітарній обробці, забезпечувати максимальний комфорт для споживачів, створюючи необхідні умови для відпочинку.

У ресторанах використовують *столи* квадратні 90*90 см, прямокутні 85*120 см і 90*80 см, круглі діаметром 100 см. Висота всіх столів – 74-75 см (табл. 4.1).

Фушетні столи (висота 100-110 см) використовують при обслуговуванні прийомів, коли запрошені їдять та п'ють стоячи.

Банкетний стіл має ширину 100-120 см. Довжина банкетного столу визначається з розрахунку 60-80 см на людину.

Стільці та крісла мають відповідати антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрану ширину, висоту, глибину. Висота спинки крісла або стільця не має перевищувати 90-100 см від підлоги (табл. 4.1). *Дивани* використовують в закладах великої площі. Їх розташовують біля стін або в центрі.

Таблиця 4.1 - Розміри ресторанних столів і стільців (крісел), мм

Ширина	Довжина				Висота	Максимальна ширина стільця (крісла)
	Двомісний	Чотиримісний		Шестимісний		
		квадратний	прямокутний			
800	625	800	1250	1875	740-750	1500
850	650	850	1300	1950		1550
900	700	900	1400	2100		1600
круглий	700-800	900-1100	900-1100	1300		-

Для барів використовують *барні табурети* з обертаючим сидінням, упорами для ніг, а іноді - зі спинкою і підлокітниками.

Меблі в заклади ресторанного господарства роблять під замовлення, її стиль залежить від художнього рішення інтер'єру.

Підсобні столи використовують для підготовки страв до подавання, на них також ставлять використаний посуд. Вони мають бути з того ж матеріалу, що й обідні столи в залі.

Висота підсобних столів має відповідати висоті обідніх столів, довжина і ширина - 50*50 або 60*60 см.

Пересувні сервірувальні столики на колесах призначені для транспортування страв до обідніх столів. Їх оптимальна висота - 72 см.

Серванти (шафи офіціантів) призначені для зберігання невеликої кількості столових приборів, посуду, столової білизни тощо. Верхня пластикова кришка серванта виконує функцію сервірувального столика. Висота 90 см, довжина 100 см, ширина 45 см.

Для прохолодження напоїв, зберігання запасів холодних закусок в залах встановлюють *холодильні шафи* з розрахунку одна шафа на двох-чотирьох офіціантів. Для підігріву тарілок використовують пересувні електричні касети.

Норми оснащення ресторанів меблями передбачають певну кількість меблів для залів на 75, 100, 150, 200 місць (табл. 4.2).

Важливою умовою раціональної роботи закладів ресторанного господарства є достатня кількість столового посуду, приборів і столової білизни.

У закладах ресторанного господарства використовують порцеляновий, фаянсовий, скляний, кришталевий, металевий, дерев'яний, пластмасовий посуд.

Асортимент і кількість столового посуду регламентують на підставі нормативів виходячи з типу закладу, місткості залів і кількості продукції, яку випускають і реалізують, режиму роботи, форм обслуговування. Нормативи визначені з урахуванням потреби трьох, трьох з половиною комплектів на місце. Така кількість посуду забезпечує безперебійне і якісне обслуговування споживачів.

Таблиця 4.2 - Норми оснащення меблями ресторанів, шт.

Найменування меблів	Норма оснащення для підприємств з кількістю місць			
	75	100	150	200
Стіл ресторанний розсувний шестимісний	5	8	12	16
Стіл ресторанний нерозсувний чотиримісний	10	12	19	25
Стіл двомісний	8	10	15	20
Стілець напівм'який	86	116	178	236
Стіл для офіціантів	5	6	8	10
Сервант для офіціантів	6	8	12	16
Стійка бару			1	1
Табурет до стійки бару			10	15
Журнальний стіл			2	2
Крісло			6	6

Порцеляновий посуд найбільш витончений, відрізняється легкістю, прозорістю, в основному застосовують в ресторанах, барах, кафе з обслуговуванням офіціантами. В ресторанах, барах «люкс» і вищого класу використовують фірмовий посуд, що виготовлений за спеціальним замовленням. Він має фірмовий знак - емблему закладу або фірмовий малюнок.

Фаянсовий посуд на відміну від порцелянового - непрозорий, з товстими

стінами; застосовують в основному в їдальнях, закусточних, кафе.

Керамічний посуд - майоліковий і гончарний, основною сировиною для виготовлення служить глина. Майолікові вироби покривають зовні і зсередини глазур'ю. Гончарний посуд має природне забарвлення. Керамічний, а також *дерев'яний посуд* застосовують, як правило, для подавання національних страв і напоїв в спеціалізованих закладах.

Металевий посуд використовують для приготування і подавання гарячих закусок, перших і других страв, гарячих солодких страв і напоїв.

Скляний і кришталевий посуд використовують для подавання алкогольних і безалкогольних напоїв, десерту, фруктів.

Посуд з пластмас застосовують для обслуговування пасажирів морського, повітряного й залізничного транспорту.

Столовий посуд має бути гігієнічним, міцним, зручним за формою, певних розмірів, єдиного стилю. Не дозволяється застосування посуду з тріщинами, відколами.

Столові прибори можуть бути виготовлені з мельхіору, нержавіючої сталі та алюмінію. Найбільш поширені прибори - з нержавіючої сталі.

При обслуговуванні банкетів і прийомів використовують посуд і прибори з мельхіору і сортовий посуд з кришталю.

2. Характеристика і призначення порцелянового посуду

Порцеляновий посуд обпалюють при температурі 1400°C. Він має біле покриття, що володіє гарною прозорістю за товщини до 2,5 мм. При легкому ударі по краю порцелянового виробу - він видає чистий тривалий звук. Художнє оздоблення порцелянового посуду носить назву обробки. На сьогодні застосовують наступні види обробки порцелянового посуду: білизна (без прикраси), стрічка, обвідка, штамп, трафарет. Ці види обробки відносять до живопису.

Асортимент і призначення порцелянового посуду закладів ресторанного господарства наведені в табл. 4.3. Поряд з перерахованими предметами порцелянового посуду в закладах ресторанного господарства (ресторанах, кафе) використовують столові сервізи на 6, 12 і більше персон.

Таблиця 4.3 – Коротка характеристика порцелянового посуду

Найменування	Призначення	Розмір, мм	Місткість, см ³	Відмінні особливості
1	2	3	4	5
Тарілки:				
піріжкові	Подавання хліба, тостів, піріжків, грінок, інших хлібобулочних виробів	175	-	Можна використовувати в якості підставних тарілок: на піріжкові тарілки ставлять ікорниці, кокотниці, соусники, креманки, на закусочні - салатники, порційні сковорідки, на столові мілкі – столові глибокі тощо залежно від діаметру посуду
закусочні	Подавання холодних і деяких гарячих закусок	200	-	
столові мілкі	Подавання других гарячих страв	240	-	
столові глибокі	Подавання супів порціями / напівпорціями	240 / 200	500 / 250	
десертні мілкі	Подавання фруктів і деяких солодких страв	200	-	Наявність малюнка у вигляді фруктів і ягід на дні та краях тарілки
десертні глибокі	Подавання об'ємних солодких страв	200	250	
ікорні	Подавання ікри паюсної	150	-	
Блюда овальні	Подавання холодних страв і закусок	350	1-12 порційні	
Оселедочниці	Подавання оселедцю з гарніром і натурального, риби гарячого і холодного коптіння	135, 250, 270, 300	-	Мають більш вузьку та подовжену форму, ніж овальні блюда відповідного розміру
Лотки	Подавання невеликих закусок – шпрот, сиру, масла, сардин, лимона тощо	135, 250, 270, 300	0,25; 0,5; 1 порційні	Мають менш плоскі поля
Блюда круглі	Подавання холодних закусок, бутербродів, тарталеток і корзиночок з різноманітними продуктами, птаха, дичини та овочів	350		

Продовження табл. 4.3

1	2	3	4	5
Салатники	Подавання салатів, вінегретів, солінь, маринадів, інших холодних страв	-	120, 240, 480, 720, 1000	Випускають квадратної, круглої, овальної та трикуткової форми
Вази салатні на низькій ніжці	Подавання при груповому обслуговуванні салатів, натуральних овочів	-	240 (6 порцій)	
Чашки бульйонні	Подавання бульйонів, супів-пюре	-	350-400	Випускають з двома (з протилежних сторін) і однією ручками
Чашки чайні	Подавання чаю, кави з молоком або вершками, какао, шоколаду	-	200-250	
Чашки кавові	Подавання кави чорної	-	75-100	
	Подавання кави по-східному	-	50-70	
Кавники	Подавання кави чорної	-	250-1400	
Вершковик, молочник	Подавання вершків, молока	-	150, 250, 300, 425, 500, 750, 1000	Молочник має більш гострий носик, ніж вершковик
Соусник	Подавання холодних соусів, сметани	-	1-6 порцій	
Хрінниця	Подавання соусу хрону	-	100-200	Має дві ручки з протилежних боків і кришку
Підставка (рюмка) для яйця (пашотниця)	Подавання яєць, що зварені «в мішечок», некруто	35-50	-	
Розетки	Подавання варення, джему, меду, лимона, цукру	90	-	
Набір для спецій: сільничка, перечниця, гірчичниця	Подавання солі, перцю, гірчиці	-	-	Випускають двох видів: закриті – для повсякденного використання і відкриті – для банкетів
Вазочки-серветниці	Подавання паперових серветок	-	-	Мають різну форму і розміри

Питання для самоконтролю

1. Назвіть види порцелянового та фаянсового посуду, які використовують для подавання холодних закусок і страв.
2. Який посуд використовують для подавання гарячих закусок?
3. Який посуд використовують для подавання перших страв?
4. Який посуд використовують для подавання других страв?
5. Який посуд використовують для подавання солодких страв?

ЛЕКЦІЯ 5. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів.
2. Характеристика і призначення скляного посуду.
3. Характеристика і призначення столової білизни.

1. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів

Металевий посуд використовують для приготування і подавання страв з виробництва до залу. Вона сприяє підтримці їжі в гарячому стані.

Металевий посуд підрозділяють на вироби з мельхіору, нейзильберу, нержавіючої сталі, алюмінію.

Посуд з мельхіору і нейзильберу в основному застосовують в ресторанах і барах; він володіє кращими теплопровідними і естетичними властивостями. Мельхіор - це сплав міді (до 80%) і нікелю (18-20%); до складу нейзильберу входять: мідь (61,5%), нікель (16,5%) і цинк (22%). Для підвищення протикорозійної стійкості вироби з мельхіору і нейзильберу покривають тонким шаром срібла або нікелю (0,3-0,5 мм).

Посуд з нержавіючої сталі застосовують у ресторанах, барах, кафе, інших типах закладів ресторанного господарства. Цей посуд відповідає санітарно-гігієнічним нормам обслуговування.

Посуд з алюмінію застосовують в закусочних, столових в обмеженому асортименті (миски, баранчики, блюда, кухлі питні і т. ін.). До посуду з алюмінію відносять тарілочки і форми з фольги одноразового користування.

Металевий посуд застосовують у широкому асортименті (табл. 5.1).

Столові прибори ділять на дві групи: основні і допоміжні. Основні прибори служать для їди, допоміжними - офіціанти розкладають страви.

Таблиця 5.1 – Коротка характеристика металевого посуду

Найменування	Призначення	Місткість або розмір	Відмінні особливості
1	2	3	4
Ікорниця	Подавання зернистої ікри в охолодженому вигляді	1, 2, 4 порції	Форма напівбочонка, має кришталеву або скляну вставку (розетку). Проміжок між вставкою та дном ікорниці заповнюють роздрібненим льодом
Кокільниця	Запікання та подавання гарячих закусок з риби та морепродуктів	1 порція	Форма раковини, що зроблена з металу
Кокотниця	Запікання та подавання гарячих закусок з птаха, грибів, овочів з соусами	100 г (1 порція)	Маленька каструлька з довгою ручкою
Порційна сковорідка	Приготування (запікання) та подавання різних гарячих закусок і деяких гарячих солодких страв	1-2 порції	Маленька сковорідка з двома ручками і прямими бортиками «кроншель»
Миска	Подавання супів і підтримування їх у гарячому стані	1, 2, 4, 6 і більше порцій	Подають завжди з кришкою
Прилад для подавання юшки рибацької	Подавання юшки рибацької з підігрівом	1, 2 порції	Кронштейн з кованої чорної сталі з крюком для підвішування миски з юшкою та підставкою для спиртівки
Блюдо овальне	Подавання других гарячих страв (крім страв з соусом) з м'яса, риби, овочів	1, 2, 3, 5, 10 і більш порцій	
Блюдо кругле	Подавання других натуральних жарених страв з м'яса, птиці, овочів, а також гарячих пиріжків	6-12 порцій	
Баранчик круглий	Подавання припущених і тушкованих в соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів	1-6 порцій	Подають обов'язково з кришкою
Баранчик овальний	Подавання других гарячих страв з припущеної та тушованої в соусі риби, птиці і дичини	1-6 і більше порцій	

Продовження табл. 5.1

1	2	3	4
Соусник	Подавання гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв	1-2 порції	
Креманка	Подавання солодких страв	1 порція	Буває на високій, середній та низькій ніжці
Турочка	Приготування та подавання кави по-східному	125-250 см ³ ; 1-2 порції	Конічна і гарбузоподібна каструлька з довгою ручкою
Кавник	Подавання процідженої чорної кави	500-1500 см ³ ; 1, 2, 4 порції	Подають з кришкою
Молочник	Подавання молока	200-500 см ³	Молочник має більш гострий носик, ніж вершковик
Вершковик	Подавання вершків	50-200 см ³	
Відерце для льоду	Подавання харчового льоду		Маленьке відерце з кришкою, на дні - решітка. Подають зі щипцями для льоду
Відерце для шампанського	Охолодження та подавання шампанського та інших ігристих вин і шипучих напоїв		У відерце засипають роздрібнений лід
Таці	Перенесення страв або посуду	50*40 см	Прямокутної форми
	Обслуговування прийомів, подавання напоїв	50 см	Круглої форми
	Подавання рахунку, тютюнових виробів, сірників або однієї склянки напою	35*25, 30*30 см	
		25*20 см	
Решітка для спаржі	Подавання відварної спаржі		Решітку покривають однією половиною чайної серветки, потім розкладають спаржу і накривають другою половиною серветки

До основних приборів відносять закусочний, рибний, столовий, десертний, фруктовий.

Прибор закусочний складається з виделки і ножа; застосовують при подаванні холодних страв і закусок, а також до деяких гарячих закусок - до шинки смаженої, млинців та ін. Відрізняється від столового меншим розміром.

Прибор рибний включає виделку з чотирма короткими зубцями і поглибленням для відділення кісток і лопатоподібний тупий ніж; застосовують при сервіруванні столу для подавання рибних гарячих страв.

Прибор столовий складається з: виделки, ножа і ложки; використовують при сервіруванні столу для подавання перших і других гарячих страв. Ложка і виде-

лка можуть застосовуватися також для розкладання страв за відсутності спеціального прибору.

Прибор десертний складається з: ложки, виделки і ножа. За розмірами виделка і ніж менше закусочних; призначений для десерту. Крім того, ложку можуть подавати до бульйону, який відпускають у чашці, використовують при подаванні салату.

Прибор фруктовий - виделка і ніж відрізняються від десертних меншими розмірами; ніж з гострим коротким лезом.

Ложки - чайна, кавова - подають до відповідних напоїв; ложка кавова відрізняється від чайної меншими розмірами.

Ложку бульйонну використовують при подаванні бульйону в чашці; відрізняється від столової ложки меншим розміром.

Виделка кокотна має три більш коротких і широких зубця, ніж десертна, використовують для споживання гарячих закусок з колотниці та кокільниці.

До допоміжних приборів відносять прибори, які призначені для нарізання і розкладання страв: ніж для масла, виделку лимонну, виделку гастрономічну, лопатку шпротну, виделку для устриць, раків, крабів, омарів, ложки: розливні, соусні, лопатки: ікорні, паштетні, кондитерські, щипці: кондитерські, для цукру, для льоду.

Ніж для масла відрізняється від інших видів ножів тим, що має розширене лезо.

Ніж-виделка для нарізки і розкладки сиру має серповидну форму із зубцями на кінці.

Ніж-пила (виделка і ніж) для нарізки і розкладки лимона - виделка має два гострі зубці, ніж - зигзагоподібне лезо, що полегшує нарізку лимона.

Виделка двохріжкова служить для розкладки оселедця.

Виделка-лопатка має широке лезо у вигляді лопатки з прорізами, використовують для перекладання шпротів, сардин.

Виделка для раків має два гострі ріжки; використовують при подаванні раків, омарів.

Прибор для оброблення раків, крабів, омарів складається з двох однакових маленьких виделок, які сполучені між собою перпендикулярно.

У виделки для устриць один з трьох зубців виконаний у вигляді леза консервного ножа.

Ніж і виделка обробні використовують офіціанти для нарізування на порції м'яса, смаженого цілим шматком у присутності відвідувача.

Ложки для розкладання салатів на відміну від столових виготовляють більшого розміру. Кінчик салатної ложки іноді роблять у вигляді трьох зубців, використовують для перекидання салатів з багатопорційного посуду.

Ложки розливні - для порціонування перших страв, солодких страв, молока; відрізняються розмірами залежно від виходу страв.

Ложка для соусу служить для розливання соусу при подаванні других страв; має відтягнутий носик для зручності порціонування.

Ложка з довгою ручкою служить для приготування змішаних напоїв; коктейлів.

Ложка фігурна служить для порціонування варення в розетки.

Ложка для морозива має плоску форму з ледве зігнутими краями.

Щипці кондитерські, великі - призначені для розкладання борошняних кондитерських виробів, малі - для цукру, шоколадного асорті.

Щипці для харчового льоду виготовляють з не корозійного металу (нержавіючої сталі, мельхіору), використовують для розкладання льоду.

Щипці для спаржі використовують при подаванні спаржі на решітці.

Лопатку для ікри подають до зернистої ікри.

Лопатка рибна - для перекидання холодних і гарячих рибних страв; має довгасту форму.

Лопатку паштетну застосовують для розкладання паштету, рубаного оселедця.

Лопатка кондитерська призначена для перекидання тортів, тістечок.

Спеціальні ножиці - для розрізання кетяга винограду на пензлики.

2. Характеристика і призначення скляного посуду

У ресторанах для сервірування столу використовують кришталевий і скляний посуд для винно-горілчаних виробів і різних напоїв. Скляний посуд виробляють зі скломаси, яку одержують шляхом плавлення кварцового піску в суміші з лужними та іншими основними оксидами. Скляні вироби виготовляють методами пресування, видування, лиття.

Скляний посуд дешевше за кришталевий і тому рекомендують для повсякденного застосування. Для урочистих випадків - прийомів, банкетів використовують кришталевий посуд. Для виробництва кришталю використовують кращі сорти скла, додаючи в скломасу свинець або срібло.

Випускають скляний посуд у широкому асортименті; він служить для подавання різних видів холодних солодких страв і напоїв. Місткість келихів, чарок залежить від напою: чим міцніший напій, тим меншою має бути місткість чарки (табл. 5.2).

Таблиця 5.2 – Коротка характеристика скляного і кришталевого посуду

Найменування	Призначення	Місткість, г, см ³	Відмінні особливості
Чарки:			
- горілчана	Для гірких настоянок і наливок, горілки	50	
- мадерна	Для кріплених і десертних вин	75	
- рейнвейна	Для білих сухих і напів-сухих вин	100-150	На високій ніжці, частіше - кольорова
- лафітна	Для червоних столових вин	100-125	
- коньячна	Для ординарних коньяків	25	
- лікерна	Для лікерів	25	На високій ніжці, кольорова
Келих	Для шампанського і ігристих вин	150	Конічної, подовженої, циліндричної, грушоподібної та креманчатої форми
Фужер	Для безалкогольних напоїв	200-250	
Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном	Для кофе-глясе, вершкових, молочних і фруктових-ягідних коктейлів	250-300	
Креманка	Для солодких страв	250	
Графин	Для соків і інших напоїв, що відпускають в розлив	100-1200	Подають із закритою пробкою

Продовження табл. 5.2

Жбан	Для води, фірмових напоїв, соків, квасу	1200-1750	Має витягнутий носик, ручку і обов'язково кришку
Салатник	Для овочевих і фруктово-ягідних салатів		Різної форми на 1, 2, 4, 6 порцій
Вази	Для фруктів, кондитерських виробів, цукерок, варення		Для подавання фруктів використовують вази з круглою чашею на високій ніжці та без ніжки
Ваза-плато	Для тортів і тістечок		Діаметром 240-300 мм, кольорові
Ваза - крющонниця	Для приготування та подавання напою крющона	3000	Випускають в комплекті з тацею, вазою з кришкою, 6 келихів і розливної ложки
Розетка	Для варення, меду, джему		Діаметром 90-100 мм

3. Характеристика і призначення столової білизни

Столова білизна є одним з елементів інтер'єру залу закладу ресторанного господарства. Використовують різні види столової білизни. До основних відносять: скатертини, серветки, ручники, рушники. Столову білизну виготовляють з льняних тканин, які відрізняються більшою міцністю і гігієнічністю в порівнянні з бавовняними. Поверхня льняних тканин більш гладка, внаслідок чого вони менше забруднюються, легко пруться; відрізняються ці тканини білизною і шовковистим блиском.

У закладах ресторанного господарства використовують білі льняні камчатні скатертини з великорізьбленим (жаккардовим) переплетенням. Краї скатертин бувають підрубленими з ажуром (вишивка по краях). За кольоровою гамою скатертини бувають білими і кольоровими. Білі скатертини додають залу урочистий вигляд, їх застосовують при всіх видах обслуговування; кольорові скатертини застосовують в основному при організації банкету-чаю, банкету-кави.

По вигляду скатертини ділять на звичайні і банкетні. Звичайні скатертини - розміром 173x173 см; кольорові - 135x135см, 150x150см. Банкетні скатертини випускають розміром 173x208, 173x250, 173x280, 173x500 см.

У ресторанах використовують також банкетне полотно біле шириною 173 і 140 см, з нього шиють скатертини необхідної довжини до 12м. Практично доцільно замість однієї скатертини завдовжки 10-12 м мати дві по 5 м.

У ресторанах «люкс» і вищого класу столову білизну часто виготовляють на фабриках за індивідуальним замовленням з урахуванням особливостей інтер'єру залу; на кожному виді столової білизни зображають назву ресторану або його емблему.

При накритті столів для банкетів широко використовують так звані «спідниці» - тканину, що покриває стіл від столешниці до самої підлоги. Ця тканина за кольором, фактурою відрізняється від основної скатертини. Кріплять тканину на шнурку і закріплюють нитками по кутах і з інтервалом 50 см.

Серветки. Малюнок серветок і скатертин має бути однаковим. До закладів, як правило, поступають серветки столові білі з ажуром 46x46 см і кольорові з ажуром 35x35 см. Замість скатертини на полірованих столах використовують серветки для покриття 50x35 см.

В закладах ресторанного господарства використовують різні форми складання серветок для прикрашення засервірованих столів (Додаток Б).

Таці застилають серветками з м'якої бавовняної тканини, розміри яких мають відповідати розмірам таці.

Серветки з бавовняної тканини розміром 25x25 см використовують для витирання пальців після вживання деяких страв: курчат-табаку, раків і т. ін. Їх подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на піріжковій тарілці.

Ручники виготовляють з білої льняної тканини. Складений учетверо ручник розміром 35x85 см використовують для подавання страв.

Рушники для полірування посуду і приборів виготовляють розміром 100x40 см з м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу.

На нову білизну ставлять штамп закладу незмивною фарбою в одному з його кутів або вишивають кольоровими нитками мітку. На банкетні скатертини ставлять дві мітки на протилежних кінцях по діагоналі і позначають довжину в метрах.

Випрана столова білизна має бути добре підкрохмаленою і вигладженою. Використовуючи спеціальні прийоми скатертини складають по довжині, пропрасовують основну складку, потім знову складають удвічі по довжині скатер-

тини, після чого складають двічі впоперек, починаючи з середини. Серветки складають навпіл і пропрасовують.

Питання для самоконтролю

1. Дайте характеристику порцеляно-фаянсовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
2. Дайте характеристику металевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
3. Дайте характеристику скляному посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
4. Назвіть призначення закуського, рибного, столового, десертного, фруктових приборів.
5. Назвіть види столової білизни; наведіть їх типорозміри.

ЛЕКЦІЯ 6. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ЗАЛІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ

План

1. Характеристика меню, винної карти.
2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

1. Характеристика меню, винної карти

Ознайомлення споживачів з асортиментом страв у закладах проводять шляхом вивчення меню, прейскуранту, винної картки.

Меню – це перелік закусок, страв, напоїв з покажчиком вартості та ваги, що розташовані у визначеній послідовності та є у закладі протягом усього часу його роботи.

У залежності від типу закладу, його класу, контингенту споживачів, що обслуговуються, застосовують різні види меню: з вільним вибором страв, денного раціону, комплексних обідів за абонементами, з наступною оплатою за комплексний обід, меню дієтичного та дитячого харчування, меню порційних страв, меню чергових страв, банкетне меню.

Меню з вільним вибором страв складають в загальнодоступних закладах ресторанного господарства (в ресторанах, барах, столових, кафе, закусточних). Це перелік страв, що записані в певному порядку з покажчиком виходу страв, гарніру, основного продукту і ціни. Для перших страв в меню, як правило, наводять ціну порції і півпорції. В меню ресторану вихід страв можна не вказувати.

Послідовність запису страв у меню така, що наведена в додатку А.

В кафе меню рекомендують починати з гарячих (не менше 10 найменувань) і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів.

На спеціалізованих закладах меню слід починати з характерних для них страв: в чайних - з чаю, в чебуречних - з чебуреків, в шашличних - з шашликів; в пельменних - з пельменів.

При складанні меню необхідно дотримуватись наступних вимог:

- використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендують для відповідного типу закладу ресторанного господарства;
- розміщувати закуски і страви у відповідності з послідовністю запису страв у меню;
- враховувати сезонність;
- забезпечувати різноманітність страв за днями тижня.

Меню комплексних обідів (сніданків, вечерь) є набором страв на певну вартість, при поєднанні яких забезпечується комплекс необхідних для організму білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей і вітамінів.

Цей вид меню застосовують в основному в закладах з постійним контингентом тих, хто харчується - в їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах; комплексні обіди можуть застосовуватися і в ресторанах в денні години для прискореного обслуговування.

Меню денного раціону застосовують у будинках відпочинку, санаторіях, інтернатах, дитячих таборах, військових частинах. Його складають також для учасників з'їздів, конференцій, нарад, які харчуються в ресторанах 2-3 рази на день. Меню денного раціону складають одночасно для сніданку, обіду і вечері, враховуючи фізіологічні потреби людини. Воно може бути з вільним вибором

або наперед скомплектованим.

Меню дієтичного харчування складають в дієтичних їдальнях з урахуванням 5-6 основних дієт (1, 2, 5, 7/10, 9). Для кожної дієти складають певний набір страв. У складанні меню бере участь дієтлікар або дієтсестра, керуючись Збірником рецептур «Дієтичне харчування в їдальнях».

Меню дитячого харчування складають на основі фізіологічних норм харчування дітей і підлітків. У меню шкільних їдалень включають рибні, м'ясні, овочеві, яєчні, сирні і молочні страви, солодкі страви (киселі, компоти і ін.) і напої. В шкільних їдальнях різноманітності страв досягають завдяки складанню циклічного меню на два тижні. Меню складають одне для різних вікових груп (7-10 років; 11-13 років; 14-17 років) з різним ваговим виходом порцій.

Банкетне меню складають з урахуванням характеру банкету і часу проведення. В меню банкету включають декілька холодних страв і закусок, які можна замовляти з розрахунку 1/2 і 1/3 порції. В меню включають одну гарячу закуску, другі гарячі страви одного-двох найменувань (з риби, м'яса, птиці), десертну страву, гарячі напої (кава, чай), борошняні кондитерські вироби.

В преїскуранті вказують вино-горілчані, безалкогольні напої, пиво, тютюнові вироби, а також покунна продукція та гарячі напої (якщо їх реалізують через буфет).

В закладах, які мають винні кімнати чи підвали гостям надають винну картку. В таких закладах, як правило, штатним розкладом передбачений сомільє, який і відповідає за асортимент вина.

У **винній карті** зібрані та систематизовані всі сорти вин, які ресторан може надати споживачам. У цій карті вказаний рік випуску, країна-виробник, опис смакових властивостей, кольору, аромату напою. Послідовність запису така: горілка і горілчані вироби, виноградні вина — міцні, столові білі і червоні, потім - десертні, далі - шампанське, коньяк і лікери. В карті вказують місткість пляшки і ціна. Для напоїв, якість яких після відкорковування пляшки не погіршується (горілка, коньяк, лікери, міцні виноградні вина), ціну вказують і за 100 гр. Після вин до карти включають мінеральні і фруктові води, соки, пиво і інші напої.

2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів

Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства готельних, курортних і туристичних комплексів до обслуговування складається з: прибирання приміщень, розміщення меблів, одержання і підготовки столового посуду, столових приборів, столової білизни, сервірування столів і підготовки офіціантів до роботи.

Послідовність прибирання залів залежить від того, з якого покриття виготовлено підлогу. 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 в 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, зорво змінювати їх пропорції. Столи розміщують прямими лініями, або групами-зонами, які поділяють основними і додатковими проходами; у шаховому порядку. У ресторанах ширина основних проходів має бути не менше 2 м, у залах кафе, барах і закусочних – 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 закусочних – 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, закусочних, барів – не менш 0,4 (0,7) м.

Поміж групами столів, біля стін, колон у залах, де застосовують метод об-

слуговування споживачів офіціантами, розміщують серванти, підсобні столики.

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

Офіціанти протирають посуд і столові прибори. Розміщують столові набори на підсобному столі або на таці з серветкою, яку складено у вигляді „кишені”. На підсобному столі підготовляють набори для спецій, вази з квітами.

У закладах ресторанного господарства, де застосовують метод обслуговування відвідувачів офіціантами, обов’язкове попереднє сервірування столів.

Слово „сервірування” в перекладі з французької означає з одного боку підготовку столу до сніданку, обіду, вечері, чаю, тобто розташування посуду в особливому порядку, а з іншого боку – це сполучення предметів (посуду, столової білизни) призначених для цього.

Сервірування – процес творчий, який відзначається багатоваріантністю, залежить від типу підприємства, його класу та спеціалізації.

При сервіруванні столів їх поділяють по периметру на однакові частини довжиною 60-80 см. Така довжина столу розрахована на одне місце. В денний час, коли в ресторанах реалізуються чергові страви, експрес-сніданки чи обіди, для сервірування столів використовують мінімальну кількість посуду, при обслуговуванні за особистим замовленням, під час банкетів – сервірування столів більш повне.

Попереднє сервірування столу, яке застосовують під час підготовки залів підприємств ресторанного господарства до обслуговування, залежить від типу підприємства, виду й характеру обслуговування (сніданок, обід, вечірнє обслуговування за меню замовлених страв, святкове обслуговування).

Додаткове сервірування столу (за меню замовника) застосовують під час організації обслуговування банкетів, іноземних туристів, учасників нарад, тощо. От підготовки к обслуживанию официанта и его профессиональности в процессе работы зависит настроение людей, пришедших в ресторан, и впечатление о предприятии.

Офіціант має добре знати меню і характеристику страв, склад продуктів, з яких готують ту або іншу страву, гарнір і соус до страви, напої, вміти запропонувати правильне поєднання окремих страв і напоїв. Також має знати специфіку роботи закладу ресторанного господарства, форму і документацію розрахунку із споживачами, правильно організувати своє робоче місце, дотримуватися правил етикету.

Офіціанти в залі мають бути одягнені в одному стилі (наприклад: білий верх, темний низ; однакові костюми, сорочки, плаття). Тому в ресторанах, барах, особливо високих класів, рекомендовано видавати офіціантам, метрдотелям, барменам, буфетникам 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. Одна з найнеобхідніших речей офіціанта - ручник, який потрібен для того, щоб уберегти руки від опіку при перенесенні гарячих блюд, а манжети костюма від забруднення. Ним також можна полірувати прибори і протирати посуд безпосередньо перед подачею на стіл. Ручник чистий, добре випрасуваний, має бути постійно у офіціанта (в руці, на руці, на серванті). До обов'язкових речей офіціанта також відносять: ключ від лічильника касового апарата; бланки рахунків, пронумеровані і зброшуровані, видані в підзвітну суму; ключ і штопор для відкривання пляшок; авторучка для заповнення рахунків, носова хустка. Ключ від лічильника касового апарата офіціанти одержують у касира під розписку. Значна роль у підготовці до обслуговування залу в правильній організації і чіткій роботі офіціантів належить метрдотелю. Щодня перед початком роботи він зобов'язаний забезпечити готовність залу і офіціантів до обслуговування, провести короткий інструктаж з працівниками залу і кухні. Під час інструктажу відбувається ознайомлення з меню і преїскурантом, розглядаються зауваження споживачів і адміністрації з питань роботи за попередній день, зміну, намічаються заходи щодо усунення недоліків у роботі.

Питання для самоконтролю

1. Що таке меню? Які особливості його складання?
2. Які види меню існують у сфері ресторанного бізнесу?
3. Яка послідовність запису страв у меню вільного вибору?
4. Характеристика винної і коктейльної карток.
5. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.

ЛЕКЦІЯ 7. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ЗАЛІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ

План

1. Характеристика попереднього сервірування столу.
2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

1. Характеристика попереднього сервірування столу

У закладах ресторанного господарства, де обслуговування здійснюють офіціанти, обов'язковим є попереднє сервірування столів з метою скорочення часу на обслуговування. Сервірування столу залежить від багатьох факторів: типу закладу, його класу, спеціалізації, характеру обслуговування, методу та особливостей подавання окремих страв.

При сервіруванні столу дотримуються наступної послідовності:

- покривають стіл скатертиною;
- розміщують тарілки;
- розкладають прибори;
- ставлять скляний посуд;
- розкладають серветки;
- ставлять набори зі спеціями;
- розставляють вази з квітами.

Попереднє сервірування столів виконують за 1-2 години до відчинення закладу.

У залах їдалень, кафе, закусточних, інших закладах, де застосовують метод

самообслуговування, дозволяється не накривати столи скатертинами, а використовувати столи з гігієнічним покриттям. Святковий вигляд таких залів можна досягнути за рахунок квітів у невисоких глечиках, вазах, які розташовують посередині столу, або в його торці. Посередині столу розташовують також набори зі спеціями. Якщо до вартості страв включений хліб, то його також розташовують на столі у закритих хлібницях.

Сервірування столів у буфетах, закусточних, кафетеріях тощо, тобто там, де харчуються стоячі, передбачена наявність на столах наборів для спецій та паперових серветок у серветницях.

Накриття столу скатертиною. 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 має збігтися з центром столу. Кінці скатертини мають опадати однаково з усіх боків на 25...35 см, але не нижче сидіння стільця (рис. 7.1). На усіх столах рисунок скатертини повинен бути направлений в одну сторону.

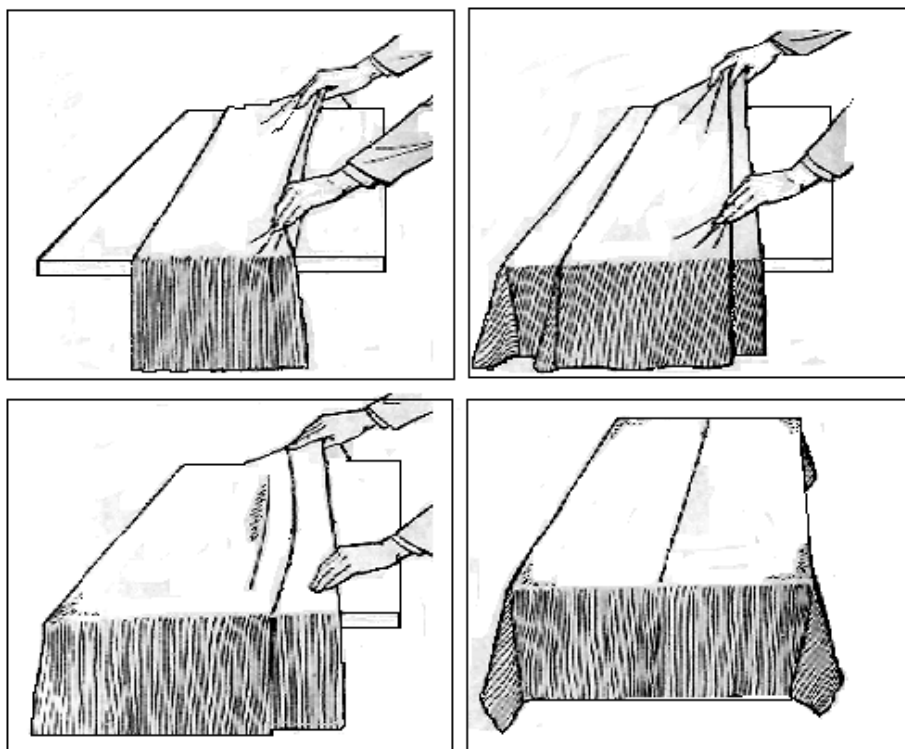


Рис. 7.1 – Послідовність накривання столу скатертиною

Після накриття столів скатертинами, розставляють стільці так, щоб кожен був супроти середини місця на столі (30x60), що 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.

Сервірування столу тарілками. Мілку столову тарілку ставлять на стіл на відстані від краю столу до краю тарілки 2 см. Емблема або якийсь малюнок на тарілці мають знаходитися з протилежного боку від краю столу, тобто бути спрямовані на відвідувача.

При повсякденному обслуговуванні починають сервірування з розміщення закусочних тарілок. Потім на відстані 5...10 см від закусочних (або мілких столових) тарілок ліворуч ставлять пиріжкові тарілки, які можуть розміщуватися відносно основної тарілки за декількома варіантами (рис. 7.2).

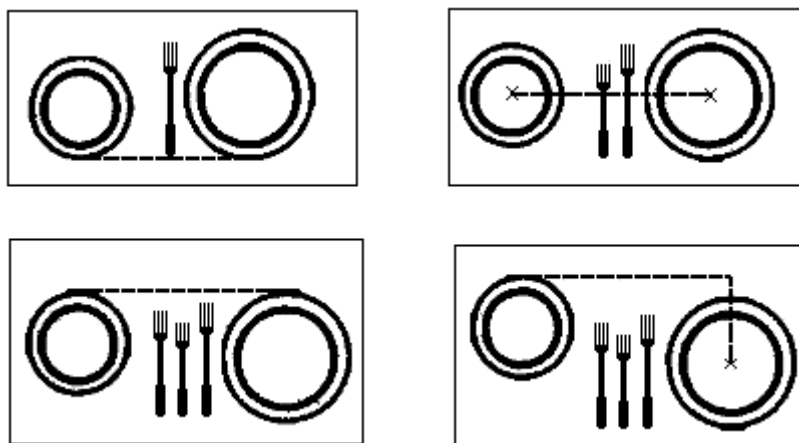


Рис. 7.2 – Варіанти розміщення пиріжкової тарілки

Сервірування столу столовими приборами. Праворуч від тарілки (закусочної або мілкої столової) розміщують ножі (столовий, рибний, закусочний) і ложки (столові). Ліворуч від тарілки розміщують виделки: столові, рибні або закусочні. Відстань між тарілкою та столовими приборами, а також між ними повинна бути 0,5 см. Столові прибори розміщують паралельно одне одному і перпендикулярно до краю стола.

При цьому прибори не мають заходити за край тарілок. Кількість столових приборів, що використовують для сервірування, визначають базуючись ме-

ню, але їх не має бути більш ніж чотири, а в тому випадку, коли їх чотири (таке може бути на банкетних столах) – четвертий прибор кладуть на закусочну тарілку в серветку, що складена особливим способом.

Десертні прибори під час сервірування столу розміщують зверху за основними тарілками в послідовності: ніж, виделка, ложка (рис. 7.3).



Рис. 7.3 – Схема сервірування столу приборами

Сервірування столу скляним (кришталевим) посудом для напоїв. Кількість і асортимент предметів зі скла (кришталю), що необхідні для сервірування, залежить від асортименту напоїв, замовлених відвідувачами.

Фужер для безалкогольних напоїв розміщують у центрі за тарілкою або праворуч на лінії перехрещення верхнього краю тарілки з кінцем ножа. При замовленні алкогольних напоїв стіл досервіровують келихами чи чарками, які ставлять поруч з фужером.

Скляний (кришталевий) посуд для напоїв може бути розміщений в один або у два ряди: в першому ряду треба розміщувати фужер, чарку для вина (модерну), чарку для горілки, в другому – келих, чарку для вина (лафітну або рейнвейну). Чарки для лікеру чи коньяку ставлять на стіл тільки після подавання тих страв чи напоїв, до яких вони передбачені.

Сервірування столу серветками. Серветки в закладах ресторанного господарства складають особливим способом і розміщують на закусочній тарілці. Існує багато варіантів складання серветок. Використання кожного з них залежить від типу обслуговування. Обов'язковим є єдність стильового оформлення столів у залі.

При сервіруванні столів до сніданку, обіду або вечері застосовують прості форми складання серветок: книжка, трикутник, вітрила, а при проведенні ба-

нокетів - більш складні форми: трапеція, космос, лотос, корона.

Розміщення наборів зі спеціями, ваз із квітами. При попередньому сервіруванні на столи зазвичай ставлять набори з сіллю та перцем. На наборах для спецій має бути написано „сіль”, „перець”.

Стіл сервірують наборами із спеціями, які розміщують у середній частині столу або за пиріжковими тарілками на лінії скла біля кожного другого місця.

Для прикрашення столу можна використовувати свіжі садові або польові квіти, які не мають неприємного, різкого запаху. Для обслуговування святкових заходів створюють більш складні композиції з квітів. Великі квіти встановлюють у високі вази. Для невеликих квітів використовують плоскі вази або тарілки. Висота букету, який встановлюють у центрі столу має бути не більш 25 см, а його ширина пропорційна столу. Для довгого столу букет має бути овальної форми. Співвідношення висоти букету й вази має бути 3:5, висота букета й загальна висота букету разом з вазою – 5:8, ширина вази та ширина букету – 3:5. Квіти у вазі мають стояти вільно. Квіти можна покласти на стіл упродовж усього столу як гірлянду.

Виділяють сервірування для подавання: сніданку, обіду, вечері, чаю, кави, банкету (рис. 7.4).

Під час попереднього сервірування столу для сніданку за меню комплексного раціону харчування на стіл ставлять пиріжкову тарілку, кладуть закусочні ніж і виделку, чайну ложку, ставлять фужер, серветку, набори зі спеціями, вазочку із квітами (рис. 7.4, а), а за меню вільного вибору – закусочну тарілку, пиріжкову тарілку, закусочні прибори, фужер, серветки, набори зі спеціями, вазочку із квітами (рис. 7.4, б, в).

Під час попереднього сервірування столу до обіду на стіл ставлять закусочну та пиріжкову тарілки, розкладають столові й закусочні прибори, фужер, серветку, набори зі спеціями, вазочку з квітами (рис. 7.4, г, д).

Під час попереднього сервірування столу до вечері на стіл ставлять закусочну і пиріжкову тарілки, столові (без ложки) й закусочні прибори, фужер, серветку, набори зі спеціями, вазочку з квітами (рис. 7.4, ж).

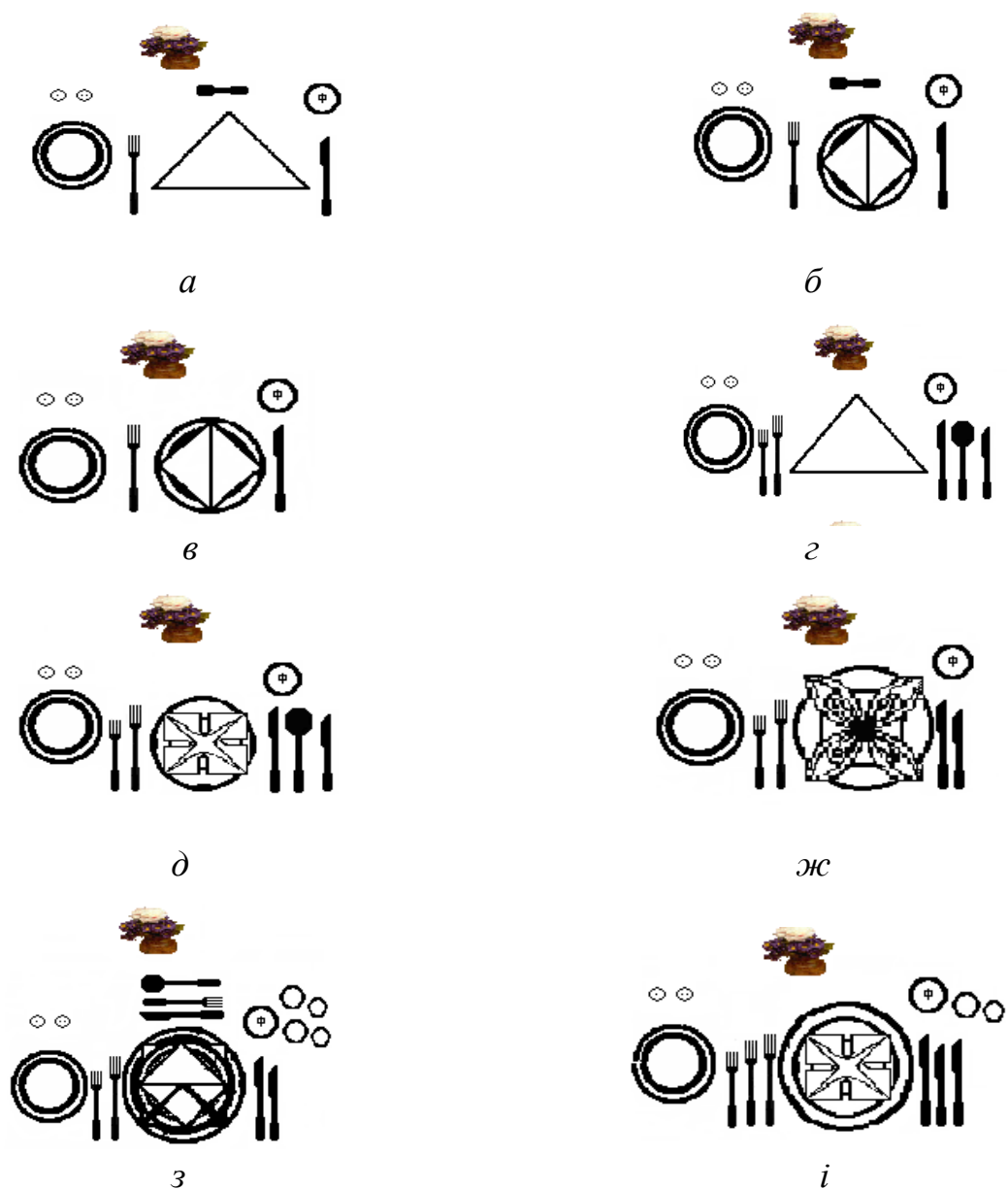


Рис. 7.4. Варіанти попереднього сервірування столу у закладах ресторанного господарства: (а – до сніданку за меню комплексних сніданків; б, в - до сніданку за меню вільного вибору; г – до обіду за меню комплексних обідів; д - до обіду за меню вільного вибору; ж - до вечері; з – до банкету з повним обслуговуванням офіціантами; і - до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами)

Під час попереднього сервірування столу до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами на стіл ставлять мілку столову, закусочну і пиріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні й закусочні прибори, фужер, чарку для вина (рейнвейну, лафітну або мадерну), горілчану чарку, серветку, набори зі спеціями, вазочку з квітами (рис. 7.4, і).

Під час попереднього сервірування столу до банкету з повним обслуговуванням офіціантами на стіл ставлять мілку столову, закусочну і піріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні, закусочні й десертні прибори, фужер, келих, чарку для вина (рейнвейну або лафітну), мадерну й горілчану чарки, серветку, набори зі спеціями, вазочку з квітами (рис. 7.4, ж).

2. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторанах складається з таких елементів: зустріч і розміщення споживачів, прийом і оформлення замовлення, виконання замовлення, розрахунок із споживачем.

Зустріч і розміщення споживачів. Споживачів зустрічає швейцар, потім гардеробник і при вході до залу метрдотель або старший офіціант. Він вітає гостей, питає, на скільки персон необхідно підготувати стіл, дає можливість обрати місця в залі самостійно. Пропонувати місця за столом, де вже сидять споживачі можна лише за їх згодою. Неможна пропонувати споживачу місця, що не підготовлені до обслуговування.

Для великої групи людей з дозволу метрдотеля можна зіставляти столи.

Метрдотель або офіціант пропонує гостю сісти, висунувши стілець, запросивши його жестом. Якщо прийшли разом чоловік і жінка, то жінці офіціант пропонує зайняти місце першій, а потім пропонує сісти чоловікові; жінка сідає праворуч від чоловіка. Якщо гості самостійно сіли за стіл, пересаджувати їх не дозволяється.

Прийом і оформлення замовлення. Меню офіціант пропонує в обкладинці у розгорнутому вигляді на сторінці з фірмовими стравами ліворуч лівою рукою жінці. Якщо за столом сидять декілька чоловік, то перевага віддається старшому, ювіляру тощо. Разом з меню подається преїскурант вин в закритому вигляді. Офіціант дає гостям час на вибір страв, потім приймає замовлення. При необхідності офіціант допомагає з вибором страв, напоїв.

Замовлення офіціант записує до бланку рахунків у наступній послідовності: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи, другі страви, солодкі страви,

буфетна продукція. Офіціант повторює замовлення, уточнює час подавання та інші побажання відвідувачів.

Виконання замовлення: передача замовлення на виробництво закусок і страв, підбір посуду для їх приготування та подавання, досервірування столу згідно із замовленням, подавання страв і напоїв.

Завершальним етапом обслуговування є **розрахунок**. Перед поданням рахунку офіціант з'ясовує у споживача, чи буде додаткове замовлення та підготує рахунок; потім рахунок подає споживачу на маленькій таці або пиріжкової тарілці з лівого боку.

Питання для самоконтролю

1. Що таке «сервірування столу»?
2. Чим відрізняється попереднє сервірування столу від додаткового?
3. Як необхідно підготувати зал до обслуговування споживачами?
4. Наведіть декілька варіантів сервірування столу в закладі ресторанного господарства (сніданок, обід, вечеря).
5. Які правила прийому замовлення у споживача?

ЛЕКЦІЯ 8. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.
2. Особливості подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.
3. Особливості подавання супів.

1. Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства

Основні способи подавання страв та закусок: російський, англійський, французький, німецький, загальноєвропейський і комбінований.

При подаванні страв *російським* способом офіціант подає страву разом з приборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому одержує. У цьому випадку спочатку на стіл ставлять основну тарілку, потім правіше на полотняну серветку ставлять страву, яку принесли в овальному посуді, на закусо-чну тарілку страву, яку принесли в круглому посуді, а ліворуч – соус у соусни-ку на пиріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою і чайною ложкою. Для розкладання страв користуються щипцями, лопатками, столовими ложками і виделками.

При подаванні страв *англійським* способом офіціант показує страву відві-дувачу, ставить її на підсобний стіл і перекладає на мілкі столові тарілки. При порціонуванні страви офіціант має зберігати композицію, яку запропонував по-вар. Потім офіціант бере тарілку, ставить її на долоню лівої руки, що покрита льняною серветкою, складеною вчетверо, і підходить до відвідувача з правого боку; перекладає тарілку в праву руку і ставить її перед відвідувачем. Якщо до страви окремо подають соус, то в першу чергу на стіл ставлять правою рукою з правого боку тарілку зі стравною, а потім лівою рукою з лівого боку – соус у со-уснику. При необхідності поряд із основною тарілкою справа ставлять пиріж-кову тарілку для кісточок.

При подаванні страв *французьким* способом офіціант одержує страву в багатопорційному посуді; приносить її до залу на підсобний стіл або сервант; кладе прибори для розкладання, при цьому ручки приборів повернуті праворуч; ставить страву на долоню лівої руки, покритої льняною серветкою або ручни-ком, підходить до відвідувача з лівого боку, наближає руку зі стравною до таріл-ки відвідувача так, щоб перекрити її борт, і починає перекладати страву, а потім соус. Перш ніж перейти до обслуговування наступного відвідувача, офіціант кладе прибори на попереднє місце, а страву злегка повертає проти годиннико-вої стрілки. За цього способу подавання обслуговування можуть виконувати декілька офіціантів.

Німецький спосіб подавання страв використовують під час обслуговування груп споживачів. На столі встановлюють металеве блюдо на газовій горілці, якщо

страва гаряча, або порцелянове блюдо, якщо страва холодна, яке розташовують так, щоб кожний гість міг узяти ту частину страви, яка йому сподобалася. На страву кладуть прибори для розкладання і кожен обслуговує себе самостійно.

Загальноєвропейський спосіб відрізняється перш за все сервіровкою столу. На стіл встановлюють тарілки, кладуть прибори, скло, композицію квітів. Холодні страви і закуски приносять вже порційованими на закусочних тарілках, гарячі – порціонують на роздавальні й накривають кришками клоше. Офіціант підходить до гостя праворуч, встановлює перед ним тарілку під кришкою. Кришку знімає, перевертає і відносить на підсобний стіл. Якщо гостей декілька, то кришки краще знімати одночасно, для цього запрошують інших офіціантів.

Комбінований спосіб подавання страв використовують у ресторанах класу «люкс» і вищого класу. Залежно від замовлення комбінують всі способи подавання страв.

2. Особливості подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок

Під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства готельних, курортних та туристських комплексів, у яких застосовують метод обслуговування офіціантами, буфетну продукцію прийнято подавати першою.

Для отримання в буфеті вино-горілчаних виробів, пива, мінеральної та фруктові води, соків, тютюнових виробів, хліба тощо офіціант пред'являє чеки, чекові талони, спеціальні замовлення.

Хліб подають відразу ж після того, як гості сядуть за стіл з хлібниці французьким способом; на пиріжковій тарілці, або у вазах російським способом.

Споживають хліб, відламуючи його шматочками на пиріжковій тарілці.

Прийнято одночасно з хлібом подавати і прохолодні напої, асортимент яких дуже широкий – це і мінеральні води, і фруктові соки, квас, прохолодні коктейлі, щербети і т. ін.

Температура подавання охолоджених безалкогольних напоїв від +8 °С до +10 °С.

Усю розмаїтість холодних страв і закусок записують в меню та подають в наступній послідовності: ікра зерниста, паюсна; риба солена (копчена); рибна

гастрономія (шпроти, сардини, сайра); оселедець натуральний, січений з гарніром; риба відварна з гарніром; риба заливна; риба під маринадом; риба під майонезом; нерибні продукти моря; свіжі овочі натуральні; салати і вінегрети; м'ясна гастрономія; м'ясо відварне, холодець; м'ясо смажене; домашня птиця і дичина холодні; закуски з овочів і грибів; кисломолочні продукти.

Після холодних страв подають гарячі закуски. Хоча в міжнародній практиці рекомендують холодні закуски подавати перед супами, а гарячі закуски – після супів, холодні страви і закуски подають при температурі – +10-+14⁰С.

Деякі закуски подають зі шматочками харчового льоду (масло вершкове, овочі натуральні).

Холодні закуски рекомендовано подавати в порцеляновому посуді.

При подаванні холодних закусок для кожного гостя стіл сервірують закусоною і пиріжковою тарілками, закусоchim прибором, фужером і горілчаною чаркою. На закусоchну тарілку кладуть складену полотняну серветку.

Усі страви, що ставлять з лівого боку від гостя, офіціант подає лівою рукою, а з правого боку від гостя – правою рукою.

Ікорниці, салатники, соусники, фужери, вазочки при подаванні ставлять на підставну тарілку, функцію якої може виконувати пиріжкова, закусоchна або мілка столова залежно від діаметра посуду.

При подаванні холодних страв застосовують лопатки для розкладання риби, ікри, паштету, прибори для салатів, щипці, столові (десертні) ложки, виделки та інші допоміжні прибори.

Прибори для розкладання закусок розміщують поруч із стравою, спираючи його на край посуду, або кладуть на страву збоку (на правий борт посуду) так, щоб ручки приборів виступали за борт посуду.

Для прийому холодних страв, закусок подають закусоchні виделки і ножі; до закусоchних коктейлів – закусоchну виделку, а також, залежно від консистенції коктейлю, додатково чайну ложку.

При подаванні раків і деяких інших делікатесних закусок користуються спеціальними виделками. Якщо до закуски подають вершкове масло, то на пра-

вий край пиріжкової тарілки кладуть – ніж для масла. При частковому обслуговуванні офіціантами страви і закуски розташовують на столі переважно з лівого боку від закускової тарілки, а напої – з правого.

Якщо замовлено кілька видів закусок і страв, то:

- закуски у високому посуді і хліб ставлять ближче до центра столу;
- по бокам від них ближче до краю столу – закуски на лотках і блюдах.

При повсякденному обслуговуванні всі холодні страви з гарніром і салати ставлять з лівого боку від гостя, а холодні страви без гарніру (сир, ковбаса, тощо) або з невеликою кількістю гарніру (оселедець, кілька з цибулею), заливні або фаршировані страви, малосольну рибу і рибну гастрономію – праворуч.

Холодні страви і закуски можна поставити на стіл одночасно.

Якщо гість замовив кілька закусок і страв, причому в замовлення входять також вершкове масло і свіжі натуральні овочі, то масло й овочі варто подати відразу ж і залишити на столі до кінця їжі, забрати їх потрібно зі столу (за згодою гостей) перед подаванням десерту.

Після рибної закуски необхідно замінити закускову тарілку і прибори. Для цього, підготувавши на підсобному столі чисту закускову тарілку з закусковим набором, офіціант підходить до відвідувача з лівого боку і лівою рукою забирає використану тарілку, а правою рукою із правого боку, ставить чисту.

Якщо на тарілці зібралися кістки й інші залишки їжі від раніше поданих страв – необхідна заміна тарілок.

Гарячі закуски подають, звичайно, слідом за холодними в тому ж посуді, в якому вони були приготовлені (порціонні сковорідки, кокотниці, кокільниці й ін.). Як правило, гарячі закуски подають на банкетах, святкових обідах і вечерях. При повсякденному обслуговуванні в ресторані гарячі закуски готують за замовленням відвідувачів.

Стіл сервірують підігрітою закусковою тарілкою, закусковим прибором, пиріжковою тарілкою, фужером, чаркою горілчаною або мадерною. Закускову тарілку підігрівають до температури +40-+50⁰С.

Температура подавання гарячих закусок складає +75-+90⁰С.

Гарячі закуски прийнято подавати в наступному порядку і відповідно до такої ж послідовності записувати в меню: з риби і нерибних продуктів моря; з м'яса; із субпродуктів із птиці і дичини; з овочів, грибів; яєчні; борошняні.

Рибні гарячі закуски подають у кокільницях (раковинах), м'ясні - у кокотницях. Гарячі закуски під соусом – із птиці і дичини, печериць у сметані й інше подають у кокотницях – по дві штуки на порцію.

Під ручку кокільниці підкладають полотняну або паперову серветку, складену трикутником. Страву з кокільниці їдять кокотною виделкою або чайною ложкою. За бажанням відвідувача закуску можна перекласти на підігріту закусочну тарілку.

3. Особливості подавання супів

У практиці обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів, прийнято після подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок подавати супи.

Якщо не були замовлені холодні страви й закуски, гарячі закуски, то супи подають першими.

За способом приготування супи класифікують на:

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1) прозорі; | 4) молочні; |
| 2) заправні; | 5) холодні; |
| 3) пюреподібні; | 6) солодкі. |

За температурою подавання супи поділяють на холодні й гарячі. Температура подавання гарячих супів $+75^{\circ}\text{C}$; якщо супи заправляють л'єзоном, то в цьому випадку температура подавання їх $+65\text{--}+70^{\circ}\text{C}$, а температура подавання холодних супів $+12\text{--}+14^{\circ}\text{C}$. Солодкі супи можна подавати і холодними і гарячими.

Норма видачі супів коливається від 250 до 400 грамів, а в поодиноких випадках – 500 грамів, що залежить від типу закладу і самого супу.

Супи відпускають із роздавальної і доставляють до залу в різному посуді, а саме: в супових мисках, бульйонних чашках, столових глибоких тарілках, супницях, керамічних глечиках.

Подають супи на стіл також у різному посуді:

- глибоких столових тарілках з різного матеріалу;
- порцелянових і фаянсових бульйонних чашках;
- керамічних і глиняних глечиках;
- порцелянових і фаянсових кисте;
- у супницях з різного матеріалу.

Порцеляновий посуд для супів підігрівають в апаратах для підігрівання тарілок до температури +65-+70⁰С. У глибоких столових тарілках можна подавати всі види супів, а в бульйонних чашках - прозорі й пюреподібні супи. При банкетному обслуговуванні в бульйонних чашках можна подати і заправні супи. При подаванні супів на стіл глибокі столові тарілки ставлять на мілкі столові, а бульйонні чашки – на блюдця.

У практиці закладів ресторанного господарства використовують різні способи подавання супів:

1) суп отримують і доставляють до залу в одно- або багатопорційних супових мисках, які встановлюють на тацю, покриту полотняною серветкою. Розливають супи на підсобному столі або серванті офіціанта, використовуючи для цього розливну ложку, яку заздалегідь кладуть на закусочну тарілку праворуч від супової миски. Підігріту глибоку столову тарілку встановлюють на мілку столову тарілку, беруть лівою рукою і присувають її впритул до супової миски на рівні її висоти. Під час розливу дотримуються послідовності: спочатку перекладають густу частку супу, а потім рідку. Під час порціонування супу його не можна збовтувати і треба стежити за рівномірним розподілом сметани й жиру. Подають суп з правого боку правою рукою. Якщо обслуговують двох гостей одночасно, то суп подають правою і лівою руками одночасно, але правою – праворуч одному відвідувачу, а лівою – другому відвідувачу ліворуч;

2) суп із роздавальної отримують у глибокій столовій тарілці, доставляють на підсобний стіл, встановлюють на мілку столову тарілку і подають на стіл правою рукою з правого боку. Цей спосіб подавання не дозволяє зберегти температуру подавання супу; тарілки з супом незручно транспортувати тацею;

3) суп отримують в однопорційних супових мисках і тацею доставляють до залу на підсобний стіл або сервант. У глибоку столову тарілку пересипають густу частину супу, потім розливну ложку кладуть на пиріжкову тарілку, а супову миску беруть двома руками й переливають суп у тарілку рухом від себе. Ставлять глибоку столову тарілку на мілку столову тарілку і подають на стіл правою рукою з правого боку;

4) супову миску встановлюють на обідній стіл праворуч від гостя на закусоchnу тарілку, поруч на пиріжкову тарілку кладуть розливну ложку. Стіл офіціанти заздалегідь сервірують мілкою і глибокою столовими тарілками. Відвідувач сам наливає собі суп, або офіціант на серванті наливає частку супу в глибоку тарілку, а залишок супу встановлює на стіл у суповій мисці. Цей варіант ефективний, коли відвідувача обслуговують за меню комплексних раціонів харчування;

5) суп приносять до залу в багатопорційній суповій мисці або порцеляновій супниці з розливною ложкою. Стіл сервірують столовими тарілками заздалегідь. Далі суп подають французьким способом. Сметану в цих випадках приносять окремо. Пампушки, пиріжки, ватрушки приносять на пиріжковій тарілці і встановлюють її ліворуч за пиріжковою тарілкою для хлібу.

6) прозорі і пюреподібні супи отримують і доставляють до залу в бульйонних чашках. На серванті або підсобному столі чашки встановлюють на блюдця і кладуть бульйонну або десертну ложку, ручка чашки обов'язково повернута ліворуч, а ложки – праворуч. Далі суп подають правою або лівою рукою з відповідного боку. На банкетах чашку з блюдцем встановлюють на мілку столову тарілку. Гарнір подають на пиріжковій тарілці і становлять за пиріжковою тарілкою.

7) національні супи готують і подають у керамічних глечиках з кришкою або під шаром тіста замість кришки. При подаванні супу під шаром тіста його підрізають ножом навкруги горла глечика і перекладають на пиріжкову тарілку. Цей спосіб має варіанти:

- глечик з супом встановлюють на закусоchnу тарілку, приносять до столу

і лівою або правою рукою встановлюють перед гостем. Стіл досервіровують дерев'яною ложкою;

- суп отримують у глечиках, на підсобному столі переливають у глибоку столову тарілку і подають на мілкій столовій тарілці;

- стіл заздалегідь сервірують глибокою і мілкою столовими тарілками. Глечик з супом на закусочній тарілці встановлюють на стіл праворуч від споживача. Поруч з глечиком на пиріжкову тарілку кладуть розливну дерев'яну ложку. Споживач сам розливає собі суп.

Питання для самоконтролю

1. Які способи подавання страв використовують в закладах ресторанного господарства?
2. Наведіть особливості подавання буфетної продукції.
3. Наведіть особливості подавання холодних закусок і страв, гарячих закусок.
4. Як класифікують супи за способом приготування, за температурою подавання?
5. Наведіть особливості подавання супів.

ЛЕКЦІЯ 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Особливості подавання других страв.
2. Особливості подавання солодких страв.
3. Особливості подавання холодних і гарячих напоїв.
4. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

1. Особливості подавання других страв

Другі гарячі страви подають після прийому супів або після холодних страв і закусок, якщо не були замовлені супи. Починати обслуговування можна і з подавання других страв, якщо не були замовлені закуски і супи.

Перед подачею других страв, офіціант прибирає зі столу використаний посуд з-під перших страв і холодних закусок, а також прибори і кришталевий або скляний посуд, і з дозволу замовника - закуску, що залишилася, окрім солінь, квашень, натуральних овочів, які добре поєднуються з другими стравами. Перш ніж подавати другі страви, стіл досервірують столовими приборами, а при необхідності, і склом відповідно до замовлення. Якщо замовлено рибну страву, то стіл сервірують рибними столовими приборами, за відсутності них - столовими виделками, які кладуть зліва і праворуч від столової тарілки. Але спочатку стіл сервірують підігрітими мілкими столовими тарілками, а якщо замовлено і салат, то зліва від основної тарілки ставлять закусочну тарілку.

При подаванні других гарячих страв ураховують черговість залежно від виду початкової основної сировини, а саме: спочатку подають страви з риби, потім з м'яса, птиці, дичини, овочів, крупів, яєць, молока і борошна. Крім того, враховують спосіб теплової обробки і страву подають у такій послідовності: відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені. Температура подавання других гарячих страв +80-+85°C. Потім ураховують спосіб холодної кулінарної обробки - натуральні страви, що панірують, рубані.

Для розкладання відварних, припущених і смажених страв користуються столовими ложкою і виделкою, а запечених - лопаткою.

Для подавання страв з відварного і смаженого м'яса, риби, виробів з рубаної маси, птиці, омлетів, сирників, пудингів використовують одно- або багатопорційні овальні або круглі металеві блюда. Страви з припущеної і тушованої риби, смажене м'ясо, птах і субпродукти в соусі, тушковане м'ясо, вареники, пельмені, овочі в молочному соусі, рагу з овочів подають в круглих або овальних баранчиках. Страви із запечених: риби, м'яса, овочів, яечню подають на порційних сковородах.

2. Особливості подавання солодких страв

Солодкі страви часто називають десертом (від фр. *desserrer* - робити ненапруженим, розкутим, легким). Перед подаванням десерту прибирають прибори, чарки, тарілки, що залишилися після споживання буфетної продукції, холо-

дних і гарячих закусок, супів, других гарячих страв, спеції. Залишають тільки квіти й десертні прибори, якщо вони були наперед викладені на стіл; змітають крихти, стіл додатково сервірують десертними тарілками.

Якщо десертні прибори були розміщені за тарілкою при попередньому сервіруванні, слід перемістити їх до десертної тарілки вправо - ніж і ложку, а вліво від десертної тарілки - виделку.

Перед подаванням солодких страв стіл сервірують фужером або келихом для шампанського; мадерною чаркою (для десертного або лікерного вина).

Для подавання солодких страв використовують: десертні тарілки, вази, стакани, фужери, металеві порційні сковорідки, блюда різної форми, креманки.

Креманки, вази, стакани, фужери встановлюють на підставну (пиріжкову) тарілку, що покрита невеликими різьбленими паперовими серветками.

Усі солодкі страви, які наперед розпорційовані в індивідуальний посуд (десертні тарілки або креманки), подають з правого боку, правою рукою і ставлять перед відвідувачем.

Солодкі страви підрозділяють на гарячі й холодні.

До гарячих солодких страв відносять: суфле, пудинги, грінки, кашу гур'євську, буберт, панку, налисники, соложеники, шарлотку, яблука, смажені в тісті та ін. Гарячі солодкі страви подають при температурі $+65\text{--}+70^{\circ}\text{C}$, повітряний пиріг (суфле) - відразу після випікання.

До холодних солодких страв відносять: плоди свіжі; компоти, киселі; желе, муси; самбуки; креми; збиті вершки, морозиво; фруктові салати; парфе; борошняні кондитерські вироби: торти, флани, бісквіти, рулади, тістечка, печиво, вафлі, пряники, кренделі, пастила, зефір, мармелад, халва, варення, цукерки і т. ін.

Особливу групу солодких страв складають фрукти. Подають плоди натуральними або з цукром, рафінадною пудрою, сиропом, молоком, вершками, сметаною. Температура подачі натуральних фруктів, желе, мусів, кремів, самбуків $+7\text{--}+14^{\circ}\text{C}$; киселів, компотів $+12\text{--}+16^{\circ}\text{C}$; морозива - від 0 до $+4^{\circ}\text{C}$.

3. Особливості подавання холодних і гарячих напоїв

Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад) і холодні (молочні коктейлі, фруктові соки, квас, морс і ін.) відносять до безалкогольних. Вони мають тонізуючі властивості, подають їх, як правило, після десерту. До слабоалкогольних напоїв відносять медові напої, пиво. Змішані напої, що мають у своєму складі алкоголь, - десертні коктейлі, пунші, глінтвейни, гроги, негас – готують, у більшості, в барах.

Чай подають в чайних чашках, в склянках з підстаканниками, поставленими на блюдця або пиріжкові тарілки, парами чайників або одним чайником. Чай подають в чайних чашках, які встановлюють на чайні блюдця з чайною ложкою. При цьому ручка чашки має бути повернута вліво, а ручка ложки - вправо.

В чайних салонах, номерах готелів, а іноді - при груповому обслуговуванні відвідувачів в залі ресторану, чай подають парами чайників. У малому чайнику місткістю 250 см³ готують заварку, у великому - доливному (1000 см³) - приносять кип'яток. Чайники ставлять праворуч від гостя на маленькому барвистому підносі.

Наливають чай в чашки так, щоб від поверхні чаю до краю чашки або склянки була відстань 0,5-1,0 см.

Подають *каву* у порцелянових або фаянсових чашках місткістю 75-100 мл. Чашку кави з блюдцем і кавовою ложкою офіціант ставить на невелику тачку і доставляє до серванта або приставного столу. Чашку з кавою офіціант ставить на стіл перед гостем правою рукою з правої сторони. При цьому ручки кавової чашки мають бути повернені вліво, а кавової ложки - вправо. Кавову ложку кладуть на блюдці перед чашкою.

Молочник (вершковик) на підставній тарілці ставлять правіше від гостя за кавовою чашкою ручкою вліво (брати лівою рукою), а цукорницю - правіше від молочника. Подавання декількох чашок кави або кавників мають проводитися двома способами:

1. Індивідуально для кожного гостя на невеликих овальних тачках, що економить працю офіціанта при сервіруванні і прибиранні посуду;

2. Із загальної великої таці, який офіціант тримає в лівій руці, при цьому він бере кожену чашку кави за ручку, ставить її на блюдці і подає гостеві, стоячи праворуч від нього.

Якщо кава пролилася на блюдці, то слід негайно ж замінити блюдце чистим. Не допускається брати чашку за край і торкатися пальцями стін чашки.

«Какао боби» - це насіння шоколадного дерева. Насіння *какао* розтирають, обсмажують і обезжирюють, перемелюють в порошок, з якого і готують напій.

Готовий напій наливають в чайну чашку і подають з молоком або вершками, яєчним жовтком, мороженим.

Вперше *шоколад* був відкритий ацтеками в Центральній Америці. Ацтеки придумали напій з какао-бобів, який відрізнявся гірким смаком і великою кількістю спецій.

Гарячий шоколад розливають в чайні чашки, ставлять на блюдця з чайними ложками і подають праворуч. Чашка перед споживачем має стояти ручкою вліво, чайна ложка лежати перед чашкою ручкою вправо.

Шоколад зі збитими вершками подають охолодженим в конічних склянках або чайних чашках. До шоколаду з молоком, гаряче молоко рекомендують подавати окремо в молочнику.

Температура подавання гарячих змішаних (алкогольних) напоїв має бути біля $+65^{\circ}\text{C}$. Їх не можна доводити до кипіння, оскільки алкоголь починає випаровуватися, коли температура напою досягає $+78^{\circ}\text{C}$.

Всі інгредієнти, що входять до складу *пуншу* (цукор або мед), вода, пряності, вино і ром), поміщають у вогнетривкий посуд і доводять до потрібної температури. Готовий пунш переливають у спеціальний посуд, який офіціант приносить на таці до столу гостей.

Подають пунш у високих, заздалегідь підігрітих келихах; більш гарячий пунш ($+75$ - $+80^{\circ}\text{C}$) - в чайних порцелянових, глиняних або скляних чашках.

Глінтвейн - це різновид пуншу, але готується напій на основі вина з прянощами; подають в гарячому вигляді ($+75$ - $+80^{\circ}\text{C}$). З пряностей використовують корицю, гвоздику, мускатний горіх. Як основу беруть сухе червоне вино, але

можна вина типу «Херес», «Портвейн», «Мадера», «Марсала».

Приправлене таким чином вино ставлять на вогонь в емальованій каструлі, доводять до $+70$ - $+80^{\circ}\text{C}$, проціджують і подають - в чашках або склянках, частіше - гарячим.

Глінтвейн можна приготувати на чистому вині без води і без коньяку. У цьому випадку його підігрівають до $+80$ - $+90^{\circ}\text{C}$.

Грог (Grog) - англійський напій, суміш міцного гарячого чаю, цукру і рому.

Негас - підсолоджене з пряностями вино (звичайно «Портвейн»), яке розбавлене гарячою водою.

4. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами

Під час обслуговування офіціант має вчасно і швидко прибрати зі столу використаний посуд і прибори, перенести їх до підсобного столу і ставити на тацю, що покрита полотняною серветкою.

Прибирати використаний посуд і прибори можна як з правого (правою рукою), так і з лівого (лівою рукою) боку від споживача.

Використаний посуд прийнято прибирати зі всього столу одночасно після того, як всі відвідувачі за ним закінчили їсти. Зазвичай гості після завершення споживання їжі кладуть прибори на тарілку паралельно один одному. Але гості можуть не зробити цього, тому офіціант має отримати дозвіл на прибирання використаного посуду.

Крім використаних тарілок і приборів, зі столу вчасно прибирають пусті блюда, баранчики, салатники, кувшини, пляшки, графини тощо.

Під час прибирання столу використовують таку ж технологію, що й при подаванні страв. В її основі - техніка перенесення «в дві та три тарілки».

Прибираючи тарілку із залишками їжі, офіціант підходить до першого споживача праворуч, бере в праву руку тарілку з приборами і перекладає її в ліву руку, утримуючи великим і вказівним пальцями. Далі підходить до наступного споживача праворуч і встановлює тарілку на пальці лівої руки: середній, безіменний, мізинець. Прибори з першої та другої тарілок і залишки їжі він

складає на нижню тарілку (рис. 9.1).

Інший варіант прибирання полягає в тому, що офіціант дві перші тарілки прибирає згаданим вище способом, а третю і наступні ставить на передпліччя лівої руки; при цьому він перекладає виделкою (ножем) залишки їжі на другу (нижню) тарілку і кладе прибори на першу (рис.9.2, б).

Для збирання залишків їжі можна також використовувати спеціальну тарілку, яку офіціант тримає між вказівним і середнім пальцями (рис. 9.2, а)

Використані тарілки офіціант відносить на підсобний стіл і одразу приносить чисті. При обслуговуванні групи споживачів двома офіціантами один з них збирає використаний посуд і прибори, а інший ставить на стіл чисті. Для цього на підсобний стіл заздалегідь ставлять стопку тарілок в необхідній кількості. На верхню тарілку кладуть полотняну серветку, складену вчетверо, на неї - виделки, і ножі.

Скляний посуд ставлять на тацю, що покрита полотняною серветкою, відносять на лівій руці.

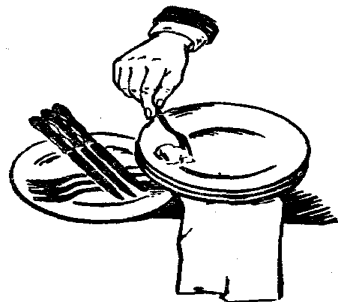


Рис. 9.1 – Збір використаного посуду способом «у дві тарілки»

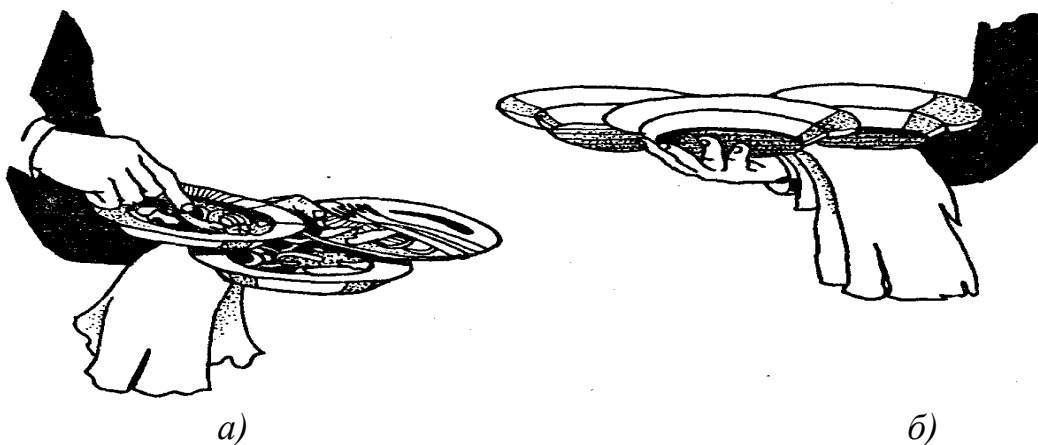


Рис. 9.2 - Збір використаного посуду способом «у три тарілки»

Заміну скатертини в присутності споживача виконують без огоління кришки столу. За загальними правилами професійної етики та етикету, розрахунок зі споживачами проводять після подавання гарячих напоїв. В окремих випадках рахунок можна подати після подавання холодних страв та закусок. В любому випадку рахунок подають на маленьких тацях або в маленьких обкладинках. При цьому він лежить рахунком донизу, правий кут із загальною сумою відігнутий на зворотний бік рахунку, який і повернуто догори.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть приклади особливості подавання других гарячих страв.
2. Яка температура подавання других гарячих страв? Який посуд використовують для їх подавання?
3. Наведіть особливості подавання десертів, холодних і гарячих напоїв.
4. Наведіть особливості подавання вино-горілчаних виробів.
5. Правила прибирання використаного посуду.

ЛЕКЦІЯ 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ

План

1. Класифікація прийомів і банкетів.
2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.

1. Класифікація прийомів і банкетів

Заклади ресторанного господарства здійснюють обслуговування прийомів і банкетів.

Прийомом називають зібрання запрошених осіб у кого-небудь на честь кого- або чого-небудь. Прийом – одна з форм спілкування між людьми, державними і громадськими організаціями.

В залежності від заходу і складу учасників розрізняють прийоми офіційні та неофіційні. Офіційними є прийоми, які влаштовуються на честь особи або події державного масштабу, коли гості запрошені на прийом винятково завдяки їхньому становищу. На офіційних прийомах, як правило, здійснюють державні і міждержавні акції. Приводом для неофіційних прийомів можуть служити події

особистого, сімейного характеру. Прийоми на честь або за участі іноземних представників називають дипломатичними: прийом «бокал шампанського», «бокал вина», «журфікс», «бар-бекю». Дипломатичні прийоми відрізняються особливо строгим дотриманням протоколу.

Кожен прийом складається з двох частин. Перша – зустріч, вітання і збір гостей, друга – банкет.

Банкет – урочистий званий обід або вечеря, який влаштовують на честь будь-кого, будь-чого.

Банкети класифікують за такими ознаками:

- за складом гостей – офіційні і неофіційні;
- за способом організації приймання їжі – сидячи за столом або стоячи;
- за участю персоналу в обслуговуванні – повне або часткове обслуговування офіціантами;
- за асортиментом страв та напоїв – загального призначення, банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль, тощо;
- за місцем проведення – у підприємстві та виїзні.

У кожного з названих банкетів є свої особливості.

2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів

Організують банкет у такій послідовності: прийом замовлення, складання меню, підготовка столів, розрахунок посуду, приборів, сервірування столів, розподіл обов'язків між офіціантами, обслуговування перед початком банкету, подавання страв, напоїв, десерту.

Замовлення на обслуговування урочистостей приймає директор або метрдотель закладу ресторанного господарства.

При оформленні замовлення погоджують із замовником дату і час проведення банкету, кількість учасників, попереднє меню та вартість замовлення.

При прийомі замовлення необхідно керуватися: наявністю відповідних продуктів і напоїв у ресторані; можливістю приготування страв і закусок (яких немає в меню) за бажанням замовника; правильним співвідношенням обраних страв до меню банкету за асортиментом продуктів і за способом їх обробки.

Метрдотель допомагає замовнику у виборі закусок і страв, дає їм коротку кулінарну характеристику і знайомить з приблизною кількістю закусок і страв, фруктів, що зазвичай включають до банкетного меню (табл. 10.1).

Метрдотель радить замовнику частину закусок і страв включити до меню не по цілій порції на кожного учасника, а по 0,5-0,25 порції. Також уточнює, чи потрібно подавати аперитив (з яких напоїв), чи потрібні квіти, музика, мікрофон, місце для танців і т. ін.

При прийомі замовлення замовнику пропонують ознайомитись із залом, уточнюють з ним план розташування столів.

У замовленні вказують номер телефону, адресу відповідального замовника, прізвище. По попередньо складеному меню замовник вносить аванс в касу ресторану (звичайно 50% від вартості).

Після прийому замовлення метрдотель проводить підготовчу роботу з визначення: необхідної кількості офіціантів, довжини столу, необхідної кількості посуду, приборів, столової білизни тощо.

Кількість офіціантів для обслуговування того чи іншого банкету залежить від виду обслуговування, розташування торговельних приміщень ресторану, розміщення столів в залі і від кількості учасників банкету (табл. 10.2).

Довжина банкетного столу залежить від кількості учасників банкету, форми розміщення гостей за столом (однобічна чи двобічна) і від частини довжини столу, що відведена на кожного учасника.

Таблиця 10.1 – Приблизна кількість закусок, страв і напоїв, які рекомендують включати до банкетного меню

Найменування групи страв	Кількість найменувань страв для банкетів			
	з повним обслуговуванням	з частковим обслуговуванням	фуршет	коктейль
1. Холодні закуски	4-6	8-10	12-16	8-12
2. Гарячі закуски	1-2	1-2	1-3	1-3
3. Супи	1-2*	1*	-	-
4. Другі гарячі страви	1-3	1-2	**	-
5. Солодкі страви	1	1	1	1
6. Фрукти	200-250 г на кожного учасника			
7. Вода (фруктова, мінеральна)	250-500 г на кожного учасника			
8. Соки	100-150 г на кожного учасника			

* тільки до обіду і за бажанням замовника

** до меню банкету-фуршет іноді включають одну гарячу страву

Таблиця 10.2 – Кількість офіціантів для обслуговування

Найменування банкету	Кількість гостей на одного офіціанта, чол.
Банкет за столом з повним обслуговуванням	4-8
Банкет за столом з частковим обслуговуванням	12-15
Банкет-фуршет	20-25
Банкет-коктейль	15-20

Норми довжини столу на кожного учасника банкету залежать від виду банкету і форми обслуговування гостей за столом (табл. 10.3).

Таблиця 10.3 – Норми довжини столу на одного учасника банкету

Найменування банкету	Норми довжини столу на одного учасника банкету, м
Банкет за столом з повним обслуговуванням	0,8-1,0
Банкет з частковим обслуговуванням	0,6-0,7
Банкет-фуршет	0,15-0,2

Загальний стіл поділяють на сектори через кожні 8-10 чоловік, які сидять по обидві сторони столу, фуршетний стіл – через кожні 2-2,5 м.

На основі замовленого меню на банкет з повним обслуговуванням і з урахуванням кількості офіціантів, які будуть обслуговувати учасників банкету французьким способом, розрахунок-замовлення на виробництво страв складають за формою табл. 10.4.

Таблиця 10.4 – Розрахунок-замовлення на виробництво страв до банкету

Час готовності _____
(час, хвилини)

Найменування закусок і страв згідно з меню	Замовлено порцій	Кількість посуду	Кількість порцій в одному блюді	Вид посуду

Розрахунок-замовлення метрдотель або старший офіціант передає на виробництво за декілька днів до банкету, а посуд, що замовлений у ньому - напередодні ввечері або вранці в день банкету.

Розрахунок-замовлення в загальний буфет на напої, цигарки, а також замовлення до кавового і чайного буфету складають відповідно до меню з вказівкою найменування посуду, в якій має відпускатися буфетна продукція, і кількості (табл. 10.5).

Розрахунок-замовлення на необхідну кількість і асортимент посуду і приборів для сервірування банкетних столів з повним і частковим обслуговуванням визначають згідно з меню-замовленням і кількості учасників банкету (табл. 10.6).

Для складання замовлення на посуд і прибори до сервізної необхідно:

- 1) виконати розрахунок і визначити (табл. 10.4-10.6), скільки всього необхідно кожного виду предметів сервірування;
- 2) розподілити їх за групами: порцеляновий, мельхіоровий, скляний, металевий посуд тощо;
- 3) додати до переліку посуд, що був розрахований для відпускання страв з виробництва.

За результатами розрахунків необхідна наступна кількість посуду і приборів (табл. 10.7).

Таблиця 10.5 – Замовлення в кавовий та чайний буфети

« _____ » _____ 20 ____ р.

Час готовності до _____ год.

Найменування продукції	Кількість порцій	Найменування посуду	Кількість посуду

« _____ » _____ 20 ____ р.

Метрдотель _____
(підпис)

Таблиця 10.6 – Необхідний асортимент посуду і приборів для сервірування банкетного столу

Найменування страв і виробів (з меню)	Найменування предметів сервірування столу	Кількість предметів

Розрахунок столової білизни для банкету залежить від кількості його учасників. На кожного гостя необхідно одна тканинна серветка плюс 20% на непередбачувану заміну плюс по три серветки для кожного з офіціантів. Необхідна кількість ручників – чотири штуки на кожного офіціанта, рушників для протирання посуду – по дві штуки.

Таблиця 10.7 – Замовлення до сервізної

№ п\п	Найменування посуду				Кількість одиниць за резервом
	Для сервірування столу	Кількість, одиниць	Для подавання страв	Кількість, одиниць	
<i>Порцеляно-фаянсовий посуд</i>					
<i>Металевий посуд</i>					
<i>Скляний посуд</i>					

Після визначення кількості білизни складають замовлення до білизняної.

У день банкету метрдотель збирає офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, і проводить інструктаж. Офіціантам повідомляє на чию честь присвячений банкет, час початку і закінчення, кількість і склад гостей; опрацьовує з ними меню банкету, послідовність подавання страв і напоїв; розподіляє офіціантів для подавання страв, закусок і напоїв по секторам обслуговування.

Питання для самоконтролю

1. За якими ознаками класифікують банкети?
2. Назвіть основні етапи підготовчої роботи до обслуговування банкетів.
3. Як правильно скласти замовлення до сервізної?
4. Від яких показників залежить розрахунок довжини столу для проведення банкету?
5. Скільки офіціантів необхідно для обслуговування того чи іншого банкету?

ЛЕКЦІЯ 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ

План

1. Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

2. Види банкетів-приймів. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом.

3. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

1. Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами

Банкет за столом з повним обслуговуванням – складна форма обслуговування свята. Тому для його організації виокремлюють кваліфікованих і досвідчених офіціантів. Такий банкет являє собою свято, де всі учасники сидять за красиво сервірованим столом, а подавання напоїв і різноманітних страв офіціанти виконують французьким способом. На стіл не ставлять ніяких закусок, страв і напоїв. Кількість офіціантів визначають з розрахунку – 3 офіціанти обслуговують 12-16 споживачів.

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами проводять на честь офіційних візитів посадових осіб, іноземних представників і делегацій, в період проведення міжнародних симпозіумів, конференцій, виставок і т. ін.

Із замовником банкету заздалегідь обговорюють меню, час і послідовність подавання окремих страв, графік перерв по ходу обслуговування для виступу або вітань, схем розміщення гостей.

Меню банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами має відповідати наступним вимогам:

- включати різноманітні закуски, страви і напої як за видом продукту, так і за способом теплової обробки;
- включати фірмові страви і страви банкетного виготовлення;
- враховувати національні смаки і особливості харчування учасників банкету;
- мати не дуже великий асортимент страв і закусок, бо тривалість банкету 50-60 хвилин з кількістю гостей від 10 до 50 чоловік.

Для банкету використовують столи шириною 1,2-1,5м, а довжину визначають з розрахунку 0,6-0,8 м на кожного гостя. Залежно від форми залу, його площі, кількості учасників банкету столи можуть стояти у вигляді прямої лінії або у вигляді літер «Т», «П», «Ш».

Після накриття столів скатертиною, їх сервірують. Ставлять мілкі столові тарілки, починаючи з центру столу, спочатку по один бік, а потім - іншій. На мілкі столові ставлять закусочні тарілки, ліворуч від них на відстані 10-15 см – пиріжкові. Потім розкладають столові прибори на відстані 0,5 см праворуч від мілкої столової тарілки: столовий ніж, правіше від нього на 0,5 см рибний ніж, потім (якщо в меню є суп) столову або десертну ложку і закусочний ніж. Ліворуч від мілкої столової тарілки кладуть столову виделку, далі лівіше рибну і закусочну виделку. Над мілкою столовою тарілкою розташовують десертні або фруктові прибори. У визначеному порядку розміщують скляний посуд (фужери, чарки, келихи). На закусочні тарілки розкладають серветки, ставлять набори для спецій, вази із квітами (рис. 7.4, з).

Для кожного учасника банкету може бути передбачена картка-меню, яку розміщують на столі ліворуч за пиріжковою тарілкою. Згідно із планом розміщення гостей, перед приборами на столі кладуть картки, на яких указані прізвища учасників банкету.

Завершальним елементом сервірування столу є розкладання хліба на пиріжкові тарілки.

До початку банкету в аванзалі протягом 15-40 хвилин з моменту приходу гостей подають аперитив (якщо передбачено замовленням) на невеликих тацях, що покриті серветками.

Після чого гості переходять до залу. За сигналом метрдотеля всі офіціанти одночасно пропонують гостям страви. Закуси і страви у багатопорційному посуді пропонують з лівого боку. Ручки приборів для порціонування мають бути направлені до гостя.

Страви у посуді індивідуального використання подають та ставлять на стіл з правого боку. Напої наливають також з правого боку, держачи пляшку

етикеткою до гостя. Перед подаванням десерту і гарячих напоїв, зі столу прибирають все, крім прикрас.

Каву подають в окремому приміщенні, можна в аванзалі, в якому ставлять столи (на 4-6 чоловік), на них розміщують стопки десертних тарілок по 5-6 штук, кладуть фруктові прибори. Ставлять вази з фруктами, цукерки, печиво, тістечка. Перед кожним гостем ставлять кавову чашку з блюдцем (ручкою ліворуч). Кавові ложки кладуть на блюдце ручкою праворуч. Крім того, на кожний стіл кладуть попільниці, сигарети, сигари, ножиці для відрізання кінчика сигари і сірники. Якщо передбачений чай, то його подають в чайних чашках з блюдцями і чайною ложкою. Залишають зал усі гості одночасно.

Питання для самоконтролю

1. Які особливості підготовчої роботи до проведення банкету з повним обслуговування офіціантами?
2. Як організують роботу офіціантів під час обслуговування учасників банкету?
3. У чому особливості складання меню до проведення банкету?
4. Як організують проведення офіційного банкету-прийому за протоколом?
5. Скільки офіціантів необхідно для обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами і банкету-прийому?

ЛЕКЦІЯ 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ

План

1. Види банкетів-приймів.
2. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

1. Види банкетів-приймів

Дипломатичний прийом проводять в ознаменування національних свят, ювілейних дат, річниці підписання міжнародних договорів, угод. Ці банкети носять суворо офіційний характер. Порядок розміщення гостей за столом визначають згідно з посадою, яку займає гість.

Є такі види дипломатичних прийомів:

Сніданок організують між 12 та 15 годинами. Триває 1,5 години. До меню включають холодні закуски, одну гарячу рибну страву, одну гарячу м'ясну страву, десерт. До холодних закусок подають горілку, до рибних страв – сухе біле вино, до м'ясних страв – сухе червоне вино, до десерту – шампанське. Завершують сніданок поданням кави.

Чай організують між 16 та 18 годинами частіше - лише для жінок. До чаю подають кондитерські вироби, фрукти, соки.

Прийом типу „фуршет” проводять від 17 до 20 години. У меню включають холодні закуски, кондитерські вироби, фрукти, соки, морозиво, шампанське, каву.

Прийом типу „коктейль” проводять від 17 до 20 годин. Різновидами є прийоми „келих шампанського”, „келих вина”.

Обід проводять від 19 до 21 години. До меню включають холодні закуски, суп, одну гарячу рибну та одну гарячу м'ясну страву, десерт, каву.

Вечерю проводять після 21 години. До меню включають холодні закуски, другі страви, десерт, каву.

Під час проведення банкету обслуговування починають одночасно від середини столу праворуч та ліворуч з одного та другого боків столу. Обслуговування починають зі старшого за рангом гостя, а потім обслуговують організатора банкету, гостей інших рангів.

2. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами – найбільш розповсюджений неофіційний вид банкету під час проведення сімейних свят, весіль, ювілеїв тощо. Розміщення гостей за столом вільне, однак для почесних гостей виділяють місце у центрі столу.

Банкет триває 1,5-2 години (за винятком новорічного й весільного).

До меню банкету включають широкий асортимент холодних закусок, напоїв, гарячі закуски, 2-3 гарячі другі страви, десерт, фрукти, каву, кондитерські

вироби. Якщо банкет проводять в обідній час, то до меню додають суп.

Кількість посуду, приборів розраховують, виходячи із чисельності учасників банкету, кількості та асортименту заказаних страв, кількості банкетних столів. Один офіціант обслуговує 9-12 гостей.

Готуючись до банкету, стіл сервірують закусочними і пиріжковими тарілками, закусочним приборами, скляним посудом, серветками, ставлять набори зі спеціями, вази із квітами.

За 30-40 хвилин до початку обслуговування на стіл ставлять холодні закуски. По центру столу між закусками ставлять пляшки з напоями. Після цього офіціанти розкладають на пиріжкові тарілки хліб. На підсобних столах офіціанти виставляють резерв посуду та приборів.

Після ретельної перевірки банкетного столу і обслуговуючого персоналу, до банкетної зали запрошують до столу всіх учасників банкету.

Підготовка і проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами складається з наступних видів робіт, які виконують послідовно офіціанти (рис. 12.1).

Офіціанти зустрічають гостей, пропонують їм закуски – рибні, м'ясні. Соління й маринади - гості беруть самі.

Перед подаванням других гарячих страв роблять перерву. При цьому офіціанти підготовляють стіл – прибирають використаний посуд, пляшки, замінюють тарілки та прибори. Зі столу не прибирають свіжі овочі, сир, масло. Перед подаванням гарячих страв наливають напої. Гарячі страви подають: із загального блюда французьким способом; у тарілках, що оформлені офіціантами на підсобних столах; у тарілках, що оформлені кухарями на кухні.



Рис. 12.1 - Структура процесу обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами

Перед подаванням десерту, зі столу прибирають закуски, а також використані тарілки, прибори, хліб, спеції, соуси. Десертні страви, каву подають як на банкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

При вивченні цієї теми студенту слід уявити собі, що банкет-прийом відрізняється від банкету з повним обслуговуванням офіціантами складом гостей (керівники держав, державних делегацій тощо), суворого дотримання розміщення їх за столом відповідно до їх посади та статусу. На столах виставляють обов'язково прапори тих держав, представниками яких являються запрошені.

Під час підготовки до такого банкету, обов'язково заздалегідь розсилають запрошення, на які треба негайно відповісти. Якщо за яких-то причин прийняти участь у цьому заході запрошений не може, він обов'язково має попередити

не пізніше як за 24 години. Кількість офіціантів для такого банкету розраховують з того, що один обслуговує 2-4 запрошених.

Питання для самоконтролю

1. Назвіть види прийомів.
2. Дайте характеристику прийому типу «фуршет» і типу «коктейль».
3. Які особливості підготовчої роботи до проведення банкету з частковим обслуговування офіціантами?
4. Як організують роботу офіціантів під час обслуговування учасників банкету?
5. У чому особливості складання меню до проведення банкету?

ЛЕКЦІЯ 13. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВГРУПИ «ФУРШЕТ»

План

1. Організація проведення банкету-фуршету.
2. Організація проведення банкету-коктейлю.
3. Організація проведення комбінованих банкетів.
4. Організація проведення банкету-чаю.
5. Організація проведення банкету-кави.

1. Організація проведення банкету-фуршету

Назва «банкет-фуршет» походить від французького «а-ля фуршет», що означає «на виделку». Основним прибором на такому банкеті є виделка закусочна.

Банкет-фуршет організують тоді, коли за нетривалий час (1-1,5 год.) необхідно прийняти велику кількість гостей, яким пропонують вільний вибір місця в залі. Гості самі обирають страви і напої, що розташовані на столі, їдять, п'ють стоячи за фуршетним столом або біля нього. У будь-який час вони можуть піти з банкету.

Також можна виділити наступні переваги банкету-фуршету:

- можливість на певних площах залу обслуговувати більше гостей (у 4-5 разів більше, ніж під час банкету за столом);

- вільний вибір учасниками банкету місця у залі, можливість самостійно взяти закуску, напої, фрукти;

- менші витрати коштів у розрахунку на одного учасника банкету.

Гості їдять на банкеті стоячи. До меню включають холодні та гарячі закуски, другі страви, десерт, гарячі напої. Гарячі страви мають бути розпорційовані.

Під час проведення банкету один офіціант обслуговує 15-20 гостей.

Використовують фуршетні столи висотою 90-100 см, шириною 1,2-1,5 м. Крім них ставлять додаткові столи біля стін, на яких виставляють попільниці, сигарети, серветки. Сервірування фуршетних столів розпочинають з розміщення скляного посуду у два ряди, групами, ялинкою, змійкою.

На стіл ставлять закусочні тарілки купками по 8-10 штук на відстані 1,5-2 м одна від одної; за ними ставлять десертні (або пиріжкові) тарілки купками по 4-6 штук. Потім стіл сервірують приборами, кладучи групами: виделки закусочні – у кількості, що відповідає кількості тарілок, а ножі закусочні – у 2 рази менше. Ножі закусочні кладуть праворуч, виделки закусочні – як ліворуч, так і праворуч. Ножі й виделки фруктові розміщують за десертними тарілками або праворуч за ними. За десертними тарілками кладуть серветки, ставлять квіти.

На стіл ставлять вази з фруктами, пляшки з напоями. За 30 хвилин до початку банкету ставлять холодні закуски. Розміщення починають із закусок з риби, овочів, м'яса, птиці. Потім ставлять заливні страви, ікру, закуски з майонезом або сметаною. На стіл ставлять набори зі спеціями, хліб ставлять в закусочних тарілках.

За 2-3 хвилини до початку банкету офіціанти стають біля столів. Після того, як учасники банкету підійдуть до столу, офіціанти допомагають гостям у виборі закусок та напоїв. За 20-30 хвилин з початку банкету, офіціанти подають гарячу закуску французьким способом. Після гарячих закусок подають десерт (морозиво, збиті вершки) у креманках, пропонують шампанське. Завершують обслуговування подаванням кави. Після виходу гостей офіціанти прибирають банкетні столи.

2. Організація проведення банкету-коктейлю

Банкет-коктейль проводять під час обслуговування учасників нарад, конференцій, симпозіумів тощо. Банкет проводять у другій половині дня протягом години. За незначної кількості учасників банкету рекомендують повне обслуговування офіціантами. Але основною формою обслуговування на цих банкетах є часткове обслуговування офіціантами.

Характерними особливостями банкету-коктейлю є:

- всі гості п'ють і їдять стоячи;
- невеликі столи розставляють в залі біля стін або по кутах; на ці столи кладуть цигарки, сірники, сигари, ставлять вази з квітами, паперовими серветками;
- тарілки і прибори кожному гостеві не подають; замість виделок гості використовують шпатель;
- закуски і напої офіціанти пропонують гостям французьким способом (в обніс) на тацях;
- на декількох підсобних столах розміщують таці для використаного посуду.

Меню банкету-коктейлю складається з мілкопорційних холодних і гарячих закусок, десерту, гарячих напоїв.

Перед початком банкету метрдотель розподіляє офіціантів по зонах, які при обслуговуванні працюють попарно: один подає закуски, інший - напої (10 гостей на 1 офіціанта).

За 20-30 хвилин до початку банкету мають бути підготовлені таці з келихами, блюда з холодними закусками. До початку банкету 1/3 частину келихів наповнюють напоями. Перед банкетом гостям пропонують аперитив. Офіціанти виходять з підготовленими тацями, подають закуски французьким способом, рекомендують напої до них. Після подавання бутербродів з рибними продуктами рекомендують подавати бутерброди з м'ясними та овочевими продуктами, сир. Завершується обслуговування подаванням десерту та гарячих напоїв.

3. Організація проведення комбінованих банкетів

Це особливий вид банкетів, який включає два-три банкети, що організовані одночасно. Такі банкети проводять для учасників конференцій, нарад, симпозіумів, фестивалів, презентацій різних фірм, міжнародних ярмарків. Комбінований банкет може проходити в декількох залах одночасно. У першому – аванзалі - гості збираються; у другому - офіціанти французьким способом пропонують гостям напої, а також холодні закуски; у третьому – тютюнові вироби, гарячі напої.

Перший зал оформляють як зал для банкету-коктейлю. В іншому залі накривають один або декілька великих столів, які сервірують і оформляють подібно до фуршетних столів, на яких у широкому асортименті мають бути представлені холодні і гарячі закуски. Біля стін ставлять столи, на які кладуть сигарети, ставлять попільниці, серветки. Для реалізації напоїв готують буфет-бар.

Комбіновані банкети проводять в денний і вечірній час. Тривалість їх 2-3 години. Основні види змішаних банкетів: банкет-коктейль-фуршет, банкет-фуршет-десерт, банкет-фуршет-буфет.

4. Організація проведення банкету-чаю

Банкет-чай організують з приводу днів народжень і по інших урочистостях, в основному - для жінок. Проводять банкет з 16 до 18 години (тривалістю не більше 2 годин) з кількістю учасників від 6 до 30 чоловік.

У залі круглі або овальні столи накривають кольоровими скатертинами. Для сервірування чайного столу використовують десертні тарілки, десертні та фруктові прибори, чарки, чашки чайні, цукерниці та щипці для цукру, лотки для лимону, виделки для лимону, вазочки для варення, вази для фруктів, кондитерських виробів.

До чайного столу подають солодкі страви (збиті вершки, яблука фаршировані, морозиво, крем, суфле, самбуки), цукерки, торти, тістечка, печиво, фрукти.

Можливе сервірування чайного столу декількома варіантами. У тому випадку, коли подається солодка страва, на стіл ставлять десертну тарілку, кладуть десертний прибор, за тарілкою розміщують фруктовий прибор. На десерт-

ні тарілки або ліворуч від них кладуть серветки.

З подаванням солодких страв у креманках місце на столі проти кожного гостя залишають вільним. Десертну тарілку ставлять з лівого боку (як пиріжкову), кладуть десертний прибор, серветки. Тарілки для фруктів ставлять на стіл купками по 4-6 штук. На стіл ставлять цукерки, тістечка, печиво, фрукти у вазах. Поряд ставлять купки розеток по 4-6 штук. Вершки, молоко, лимон ставлять перед поданням чаю.

Коли гості розмістяться за столом, офіціанти пропонують їм солодкі страви. Кількість офіціантів визначають з розрахунку 1 офіціант на 5 гостей.

Десертні страви у креманках подають на пиріжковій тарілці, на яку кладуть десертну ложку ручкою праворуч. Страву ставлять перед гостем з правого боку.

Через 20-30 хвилин офіціанти прибирають використаний посуд, ставлять перед гостями десертні тарілки з десертними приборами, приносять вершки, молоко, лимон, подають чай. Офіціанти допомагають господині у подаванні чаю гостям. Чашку ставлять на блюдце ручкою вліво. Чайну ложку кладуть ручкою вправо на блюдце. Напої в чашках подають з правого боку і ставлять біля десертної тарілки.

Після закінчення банкету офіціанти збирають використаний посуд і тацями передають до мийниці, збирають серветки, складують скатертини і передають до білизняної.

5. Організація проведення банкету-кави

Підготовка до банкету-кави та обслуговування проводять, як на банкеті-чай. Особливість полягає в тому, що в меню не передбачене подавання варення; при сервіруванні столу використовують кавові чашки; до кави подають коньяк.

Питання для самоконтролю

1. Які особливості проведення банкету-фуршет?
2. Які особливості проведення банкету-коктейль?
3. Які особливості проведення комбінованих банкетів?
4. Які особливості проведення банкету-чай?
5. Які особливості проведення банкету-кава?

ЛЕКЦІЯ 14. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.
2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування весільних банкетів.
4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів

Проведення кожного святкового вечора відображає визначну тему, у відповідності до якої оформлюють зал, розробляють меню, сервірують столи, складають програму музичного виступу.

Ресторан має заздалегідь рекламувати заходи, які він проводить, що присвячені святковим датам або професійним святкам, весіль, давати рекламні об'яви до газет, радіо, телебачення про порядок проведення заходів, придбання квитків, вартості святкової вечері.

У процесі підготовки складають схему розміщення меблів, розробляють меню. Організація обслуговування тематичних заходів передбачає в основному часткове обслуговування офіціантами. Вимоги до складання меню такі як і для банкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.

При продажі запрошень, клієнтів знайомлять з меню і планом залу. В запрошенні вказують найменування ресторану, адресу, дату і час початку заходу, номер столика, програму свята. Меню може бути додане до запрошення.

2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

Тематичні заходи можуть бути присвячені будь-яким святкам під будь-якою назвою. Оформлення залу, сервірування столу, меню повинні відповідати темі.

Обслуговування на честь Дня Перемоги. Це найбільш святковий день. Столи накривають білими скатертинами, оформлюють червоними стрічками, прикрашають червоними гвоздиками, серветки можуть бути теж червоними. Обслуговування проводять за попереднім замовленням.

Обслуговування в День 8 Березня. В такий день у ресторанах можуть бути організовані святкові сніданки, обіди, вечері. На столи ставлять квіти. В репертуарі оркестру мають бути ліричні пісні, танцювальна музика.

Обслуговування новорічного вечора. Цього вечора зал має виглядати святково, нарядно. В ньому встановлюють ялинку, прикрашену іграшками, гірляндами, кольоровими ліхтариками; передбачають світлові ефекти, організовують продаж сувенірів, квітів. У новорічне свято проводять лотерею, розіграші призів. Гостям пропонують програму естрадних виступів.

Столи сервірують найкращим посудом і столовими приборами. Столи прикрашають штучними гілками ялинки, підсвічниками зі свічками, квітами у вазах.

Обслуговування в новорічну ніч починають о 23 годині 31 грудня та закінчують о 5-6 годині ранку 1 січня. З урахуванням цього складають меню, що включає різноманітні закуски, одну-дві другі гарячі страви, фрукти, гарячі напої. До меню обов'язково включають шампанське, мінеральну і фруктову води. Крім страв, напоїв, фруктів, кондитерських виробів, що включені в меню, передбачають подавання деяких закусок і гарячих порційних страв за замовленням гостей за додатковим меню.

Біля входу до зали гостей зустрічає метрдотель. Після того, як гості займуть свої місця, починається обслуговування. Спочатку проводжають «старий рік» і зустрічають «новий».

Після тостів і вітань, офіціанти продовжують обслуговування - порціонують закуски, гарячі страви. Перед подаванням других гарячих страв стіл при-

водять в належний стан, прибираючи використаний посуд і прибори. Після офіціанти готують подавання десерту. Завершується обслуговування подаванням чорної кави чи чаю. Як правило, подавання страв виконують одночасно на всі столи, але можуть враховуватись і побажання гостей.

3. Організація обслуговування весільних банкетів

У ресторані для обслуговування весільних банкетів виділяють спеціальні приміщення. Краще два: одне – для зустрічі та збирання гостей, а потім для танців; інше – для банкетного столу. Для весільних банкетів рекомендують мати спеціально оформлені обкладинки для меню. Порядок оформлення замовлення на весільний банкет такий ж самий як і на інші. Додатково у замовника з'ясовують:

- особливості обслуговування з урахуванням національних традицій;
- де виділити місце для подарунків;
- час подавання гарячих страв і перерв;
- чи є необхідність в організації чайного столу тощо.

Підготовка до проведення обслуговування весільного банкету така ж сама, як до проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Один офіціант обслуговує 9-12 запрошених.

Відмінною особливістю весільного банкету є його тривалість: 5-6 годин, тому в меню рекомендують включати в широкому асортименті холодні закуски з розрахунку 0,25 або 0,5 порцій на одного гостя, фрукти, кондитерські вироби, одна-дві гарячі страви.

Метрдотель проводить інструктаж офіціантів, розподіляє між ними обов'язки.

Загальну довжину столів визначають з розрахунку 60-80 см на одного гостя і 1 м на кожного з молодят в центрі столу, звідкіля і починають сервірування банкетного столу. Розставляють закусочні тарілки, потім пиріжкові, розкладають прибори, ставлять фужери, чарки, серветки, спеції, квіти. Місця для молодят виділяють: прикрашають живими квітами, сувенірами тощо.

Блюда з закусками ставлять під кутом до вісі столу, паралельно один одному в один чи два ряди. Блюда з однаковими закусками повторюють через 4-5

міць. По вісі столу через рівні інтервали ставлять вази з фруктами; ікорниці, салатники ставлять на піріжкові або закусочні тарілки. Пляшки з напоями ставлять в центрі столу групами.

Усі страви, напої молодятам пропонують і подають офіціанти французьким способом.

Десь через годину від початку банкету може бути зроблена перерва на 30-40 хв. для танців. У цей час офіціанти приводять до ладу банкетний стіл, після перерви подають гарячі страви. Після - весільний торт з спеціальними приборами, які кладуть ручками до нареченої.

Завершується банкет подаванням гарячих напоїв і кондитерських виробів.

4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад

Учасники конференцій, зборів, презентацій тощо обслуговуються харчуванням за місцем проведення цих заходів та місцем проживання учасників. Адміністрацію ресторану заздалегідь повідомляють про строки та режим роботи конференцій, зборів тощо. Обговорюють термін відвідування ресторану, вартість раціону та порядок розрахунків. Можуть бути надані варіанти комплексних сніданків, обідів, вечерь. Обслуговування споживачів має бути швидким.

5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях

Порядок обслуговування в ресторанах при готелях такий же, як у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

У готелях під час обслуговування споживачів можуть надаватися комплексні сніданки, а також асортимент страв нескладного приготування для вільного вибору. Меню обіду або вечері для груп іноземних туристів складають з фучастю гіда-перекладача. При цьому завідувач виробництвом враховує особливості харчування іноземних туристів, тому недоцільно пропонувати наступні страви і продукти:

- туристам з Англії - ковбаси, ковбасні вироби, рибні супи, рибу заливну,

ікру кетову, круп'яні гарніри, борошняні страви, страви з соусом на муці;

- туристам з Арабських країн - страви з свинини (мусульманам);

- туристам з Болгарії - молочні супи, окрошку, борщ, круп'яні страви (окрім рису), страви з котлетної маси, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

- туристам з Угорщини - страви з баранини, котлетної маси, морської риби і морепродуктів, кетову ікру, оселедець, кільки, балик, гречану кашу, киселі, житній хліб;

- туристам з Німеччини, Австрії - страви з баранини, гостру їжу;

- туристам з Італії - вершкове масло, страви з жирної свинини і рубаного м'яса, житній хліб;

- туристам з Індії - мінеральну воду, яловичину;

- туристам з В'єтнаму, Таїланду, Індонезії - мінеральну воду, житній хліб;

- туристам з Китаю - страви з баранини, молока, молочних продуктів, свіжо-солоні рибні вироби (ікру, оселедець), вершкове масло, картоплю, мінеральну воду, а також їжу, що приготована на пряженому маслі і маргарині або з додаванням лаврового листа;

- туристам з Кореї - молочні продукти і страви з них, рибу, делікатеси, сирокочені ковбаси, шинку, розварені овочі, картоплю, житній хліб, каву, какао, мінеральну воду;

- туристам з Куби - страви з баранини, житній хліб, солоні продукти;

- туристам з Монголії - рибу, рибну гастрономію, ікру, каву, какао, мінеральну і фруктову воду, пиво;

- туристам з Польщі - страви з баранини і рубленого м'яса, страви з соусами, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

- туристам з Румунії - страви з баранини, житній хліб, киселі;

- туристам з Скандинавських країн: шведам - макарони; фінам - сир і вироби з нього, картоплю, смажену у фритюрі;

- туристам з Чехії - страви з баранини, рубленого м'яса, гарячі рибні страви, заправлені супи, житній хліб;

- туристам з Південної Америки (Аргентини, Бразилії і ін.) - страви з майонезом і сметаною, паніровані страви з м'яса і риби;

- туристам з Югославії - м'ясо і рибу варені, житній хліб;

- туристам з Японії - мінеральну воду, всі страви мають бути не солоні.

Обслуговування у номерах готелів проводять за замовленнями мешканців за окрему платню. Прийом замовлення на обслуговування у номерах може проводитися в буфетах на поверхах, у ресторані через метрдотеля (за телефоном або особисто), у диспетчерських пунктах.

Буфети на поверхах діють з 7 до 23 години. Для кожного з них установлюють асортимент страв, напоїв. Вони працюють за методом самообслуговування. Особливістю обслуговування у номерах є те, що гарячі страви та напої доставляють у закритому посуді, а холодні закуски, хліб, фрукти накривають серветкою. Для доставки продукції використовують візки.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.

2. Наведіть особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

3. Організація обслуговування весільних банкетів.

4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

5. Які особливості організації харчування споживачів, які мешкають у готелях?

ЛЕКЦІЯ 15. КЕЙТЕРІНГ - ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

План

1. Види кейтерінгу та їх характеристика.
2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовують під час організації кейтерінгової діяльності.

1. Види кейтерінгу та їх характеристика

Останнім часом у системі ресторанного господарства визначилась стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій.

Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності “кейтерінг”. Кейтерінгове обслуговування з’явилося на українському ринку в 90-х рр. минулого сторіччя. Всім відома кейтерінгова компанія «Гетьман - Фуршет», яка є прикладом успішного і високоякісного кейтерінга в Україні. Але вона не єдина. Успішно працюють також «Arizona catering service», «Шинок у Сені і Гоги » та ін.

На сьогодні виділяють три основні види кейтеринга, які набули найбільшого поширення в Україні: виготовлення страв у заготівельному закладі ресторанного господарства; виготовлення страв поза закладом ресторанного господарства(виїзне ресторанне обслуговування на природі, на дачах тощо); контракт на поставку готової продукції (доставка в офіси, на підприємства і т. ін.).

Частіше такі послуги надають заклади ресторанного господарства у вигляді організації корпоративного кейтерінгу для працівників офісів, малих підприємств тощо.

Кейтерінгове обслуговування класифікують за різними ознаками:

1) за контингентом замовників:

- корпоративні замовники (обслуговування ділових зустрічей, презентацій, конференцій, семінарів, корпоративних вечірок);

- громадські організації (обслуговування семінарів, зборів, благодійних банкетів, випускних балів тощо);

- індивідуальні замовники (обслуговування сімейних свят);

- колективи установ, підприємств, навчальних закладів (комплексні обіди, сніданки, вечери);

2) за місцем проведення заходу:

- ті, що проводять в приміщенні, - офісі, вдома, будинку культури, на території виставкового центру тощо;

- ті, що проводять на лоні природи;

- ті, що проводять на транспорті, - на прогулянкових катерах, теплоходах тощо;

3) за повнотою наданих послуг:

- кейтерінгове обслуговування готовими продуктами харчування (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальним замовленням бере на себе зобов'язання у виробництві та доставці страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці);

- повно сервісне (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальним замовленням або кейтерінгова компанія повністю бере на себе зобов'язання організації замовлення).

2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовують під час організації кейтерінгової діяльності

Готову продукцію необхідно доставляти на місце проведення заходу за 1-2 години до початку. Готова продукція повинна доставлятися вчасно і без деформувань декорування страв. Необхідно дотримання вимог до строків зберігання сировини та готової продукції.

Для оформлення замовлень в підприємствах організують службу замовлень типу диспетчерської, а для виготовлення та комплектації замовленої продукції – виробничі цехи та приміщення комплектації.

Готову продукцію викладають в чорні ящики ГН-1/1 та ГН-1/2, а потім у термоізоляційних контейнерах на возиках – платформах «МЕТОС» та транспо-

рту, розвозять по офісах. Замовлену продукцію можна одержати безпосередньо на підприємстві або замовити доставку її до офісів за окрему платню, чи заключити з підприємством контракт на поставку. Для доставки готової продукції в офіси залучають студентів та учнів на умовах погодинної оплати та неповного робочого дня.

Для виконання цієї послуги необхідно потурбуватися про збереження якості страв, тобто забезпечити дотримання певної температури під час транспортування. Так, наприклад, ізотермічні контейнери дозволяють зберігати температуру як гарячих, так і холодних страв практично без змін протягом 4-х годин. Контейнери виготовлені з спеціального поліуретану, дуже легкі; вони мають широкий спектр кольорів: чорні, білі, сині та ін. Пропонують використовувати для доставки за адресою комплексних замовлень таке обладнання:

- візок – платформа «МЕТОС»:
 - * ЛВ – 55, габарити 610x610x890 мм, вага 60 кг;
 - * ЛВ – 75, габарити 600x750x880 мм, вага 200 кг.

Такий візок має міцну конструкцію з нержавіючої сталі, гумові колеса радіусом 50 мм, з яких 2 поворотні, які можуть поглинати вібрацію;

- візок для чорних коробок ГН – 1/1 «МЕТОС»; вільне місце має розміри 420 x 690 мм, колеса діаметром 125 мм, два з яких мають блокування;

- транспортні ящики «МЕТОС» (чорні коробки), теплоізоляція яких дозволяє транспортувати та зберігати тривалий час гарячі та холодні страви, напої. Відрізняються легкістю, ударостійкістю та зручністю миття:

- * чорної коробки ГН -1/2; габаритні розміри - 400x 325x230 мм, відкривається зверху та з боків, межі температури - +40 °С-+110 °С;

- * чорна коробка ГН – 1/1 - має кришку з охолоджуючим елементом до +40 °С, габарити 650x400x300 мм.

При доставці на місце продукцію розпаковують у спеціально відведеному приміщенні. Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, розраховують у співвідношенні: один офіціант на 10-15 гостей на банкеті-фуршеті, 6-7 гостей на банкеті за столом.

Питання для самоконтролю

1. Назвіть основні види «кейтерінгу».
2. Наведіть визначення «кейтерінг».
3. Як організують прийом та виконання замовлень на доставку готової продукції за адресою?
4. Назвіть основні види устаткування для доставки замовленої продукції за адресою.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Про захист прав споживачів, Закон України / Відомості Верховної Ради України - 1991, № 30.
2. ДСТУ 3862-99 “Громадське харчування, терміни та визначення”.
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
4. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування (наказ Міністерства економіки України від 27.07.2002 р. №219 з питань Європейської інтеграції).
5. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”.
6. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования”.
7. Наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
8. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003.- 440 с.
9. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов на Дону: Феникс, 2004. – 416 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Профобридат, 2003. – 207 с.
13. Адамчук В. Организация и нормирование труда. – М.: Юнити, 2000. – 180 с.

14. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с.
15. Борисов Б.Л. Технологія реклами і PR. – М: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.
16. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта – Ростов на Дону: Феникс, 2001. - 230 с.
17. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине. Х.: НТУ «ХПИ», 2006. - 368 с.
18. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России – М.: Росконсульт, 2002. – 465 с.
19. Лотфуллин Т.Р., Райченко А.В. Теория организации – Санкт-Петербург: Питер «Принт», 2005. – 395 с .
20. Литвиненко Т.Е. Кейтеринг – праздник на заказ. ПИР Украина, справочник индустрии общественного питания и развлечений, 2000.
21. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів – К.:КНТЕУ, 2005.
22. Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П., Усіна А.І. Організація роботи бармена. Навчальний посібник, Харків: ХДАТОХ, 2002 – 214 с.
23. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
24. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.
25. Рабе Б. Искусство сервировки – М.: Внешсигма, 2000. – 111 с.
26. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов на Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
27. Росситер Д.Р. Перси Л. Реклама и продвижение товаров – Санкт-Петербург: “Питер”, 2001. – 210 с.
28. Родников А.Н. Логистика - М.: Инфра, 2000. – 252 с.
29. Саркисов С.В. Управление логистикой – М.: Интелсинтез, 2001. – 210 с.
30. Федуов В.Т. Культура сервиса – М: Приор, 2000. – 150 с.
31. Х. Ридель. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 352 с.

Послідовність запису страв в меню

I Фірмові страви й закуски.

II Холодні страви й закуски:

1. *Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.*

Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.

2. *Риба малосольна (сьомга, лососина з лимоном).*

3. *Рибні холодні страви:*

Риба відварна з гарніром (осетрина, білуга, севрюга);

Риба заливна;

Риба під маринадом;

Риба під майонезом;

4. *Рибна гастрономія та закубочні консерви:*

Шпроти з лимоном;

Риба гарячого та холодного коптіння.

5. *Оселедець натуральний, з гарніром, рублений.*

6. *Нерибні продукти моря.*

7. *Салати та вінегрети.*

8. *М'ясні холодні страви та закуски:*

М'ясо відварне, заливне;

М'ясна гастрономія;

М'ясо смажене.

9. *Домашня птиця та дичина холодні.*

10. *Кисломолочні продукти.*

III. Гарячі закуски:

1. *Рибні, з нерибних продуктів моря.*

2. *М'ясні.*

3. *З субпродуктів.*

4. *З птиці й дичини.*

5. *Овочеві й грибні.*

6. *З яєць і борошняні.*

IV. Супи:

1. *Прозорі.*

2. *Заправні.*

3. *Пюре.*

4. *Молочні, холодні, солодкі.*

V. Рибні гарячі страви:

1. *Риба відварна та припущена.*

2. *Риба смажена.*

3. *Риба запечена.*

VI. М'ясні гарячі страви:

1. *М'ясо відварне, припущене.*

2. *М'ясо, смажене великими й порційними кусками.*

3. *М'ясо в соусі (бефстроганов, піджарка).*

4. *М'ясо, смажене у панірованому вигляді.*

5. Субпродукти смажені.
6. М'ясо тушковане й запечене.
7. Страви з рубленого м'яса й котлетної маси.

VII. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини:

1. Птиця відварна, припущена.
2. Птиця фарширована.
3. Птиця та дичина смажені.
4. Страви з тушованої птиці.
5. Страви з рубленої птиці.

VIII. Страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні.

IX. Страви з яєць та сиру.

X. Солодкі страви:

1. Гарячі (яблуко у тісті, каша гур'євська, пудинги, млинці з варенням та інші).
2. Холодні (киселі, муси, самбуки, креми, морозиво, сливки збиті з наповнювачами, компоти із свіжих та консервованих фруктів).
3. Фрукти, ягоди натуральні й в сиропі.

XI. Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад).

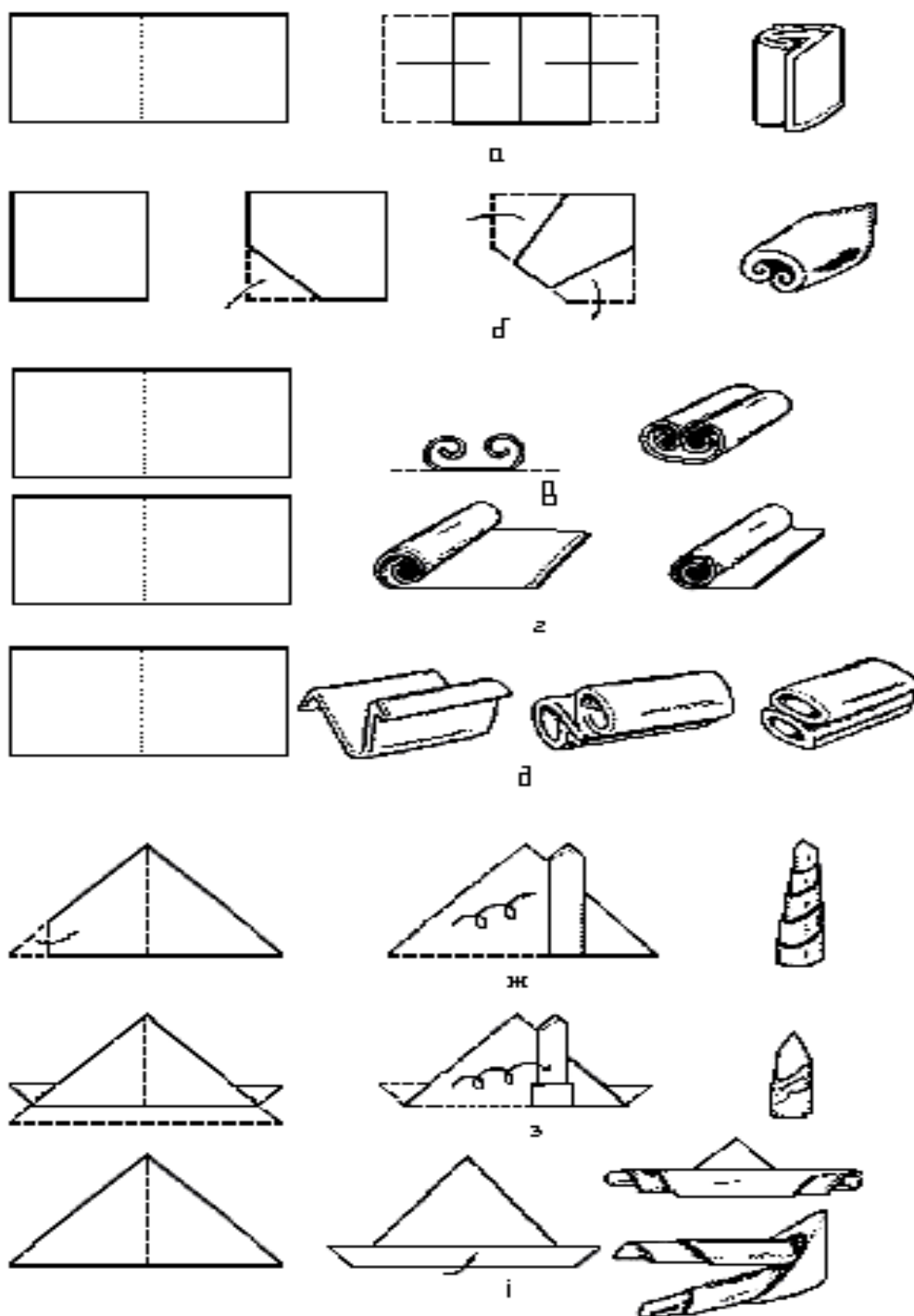
XII. Холодні напої власного виробництва:

1. З фруктів та ягід (власного виробництва).
2. Коктейлі (безалкогольні).

XIII. Борошняні кулінарні та кондитерські вироби

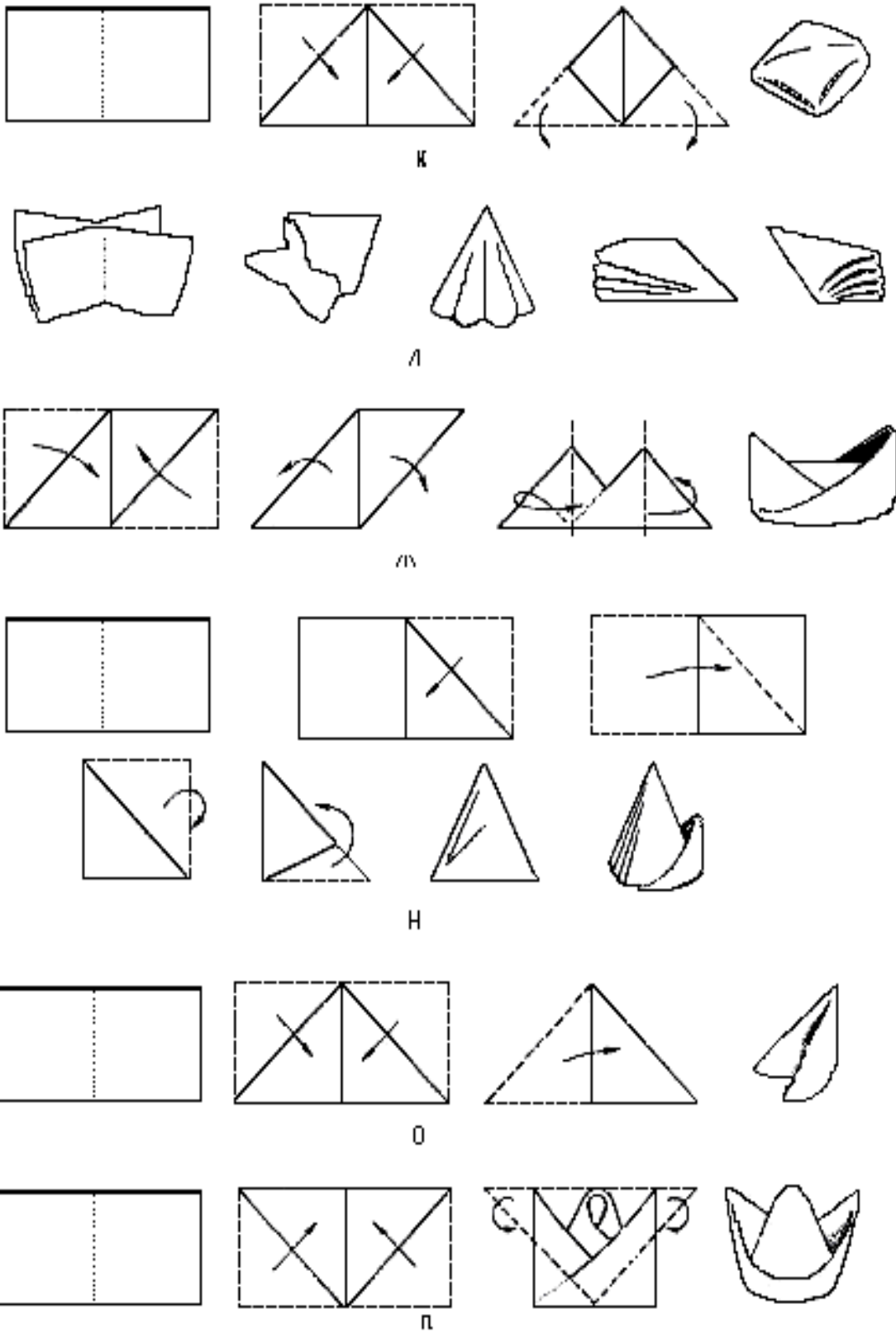
(Тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки, пироги та ін.).

Варіанти складання серветок



а – книжка, б – трикутник, в – подвійний валик, г – валик, д – вісімка, ж - свічка, з - канделябр, і - обценьки.

Продовження додатка Б



*к – конверт, л – парасолька, м – кораблик, н – конусний ковпачок,
о – космос, п – чорниця.*

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

УСІНА Алла Іванівна,
СЕГЕДА Ірина Василівна

Конспект лекцій

з навчальної дисципліни

„ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ”

*(для студентів 3 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки «Туризм»)*

Відповідальний за випуск *І. М. Писаревський*

Редактор *Д. Ф. Курильченко*

Комп’ютерний набір *І. В. Сегеда*

Комп’ютерне верстання *К. А. Алексанян*

План 2010, поз. 175 Л

Підп. до друку 11.01.2012

Друк на різнографі. .

Зам. №

Формат 60x84/16

Ум. друк. арк. 4,3

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, , м. Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб’єкта видавничої справи:

ДК№ 4064 від 12.05.2011 р.