

Тема: Сервировка стола

дисциплина: Дизайн в профессии

Разработала: преподаватель
ГБПОУ Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса
Баграмова Светлана Шамилевна

О чём наша тема



**«Чувство красоты в человеке не имеет
границ и рамок»**

А. П. Чехов



карточка-опроса

1. Что такое этикет?
2. Считаете ли вы, что хлеб из хлебницы надо брать целым куском?
3. Если в ресторане вы уронили столовый прибор, следует...
4. Как правильно кладут салфетку на колени?
5. Как кладут столовые приборы, когда закончена трапеза?
6. Можно ли запивать, когда во рту еда?

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Совокупность правил поведения принятых в обществе
2. Нет, его нужно надломить
3. Попросить официанта заменить столовый прибор
4. Развернув ребром к себе
5. Если тарелку представить в качестве циферблата, приборы кладут параллельно друг другу, при этом ручки приборов смотрят на цифру 4
6. Как нельзя разговаривать с полным ртом, так и запивать

критерии оценок

- «5» - выполнил всё задание правильно;
- «4» - выполнил всё задание с 1-2 ошибками;
- «3» - выполнил правильно только половину задания;
- «2» – почти ничего не смог выполнить правильно

Сервировка стола

Сервировка (фр. *servir* - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету- фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии. Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов: скатертей, посуды, приборов, стекла, салфеток и т. д. Цель сервировки – создать удобства гостям в процессе приема пищи, способствовать установлению хорошего настроения, выразить свое внимание и доброжелательность.



Предметы сервировки стола должны:

- соответствовать составленному меню: закускам, блюдам, десертам, напиткам;
- эстетично гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками, интерьером помещения;
- подбираться по форме, цветовой гамме и фактуре;
- отображать тематическую направленность торжества, например:
 - **к дню рождения** – любимое блюдо именинника, отличающиеся от других приборы, посуда, более сложно свернутая салфетка;
 - **к Дню 8 марта** – цветы в сервировке стола, лучше индивидуально каждой женщине, возможно, как декоративный элемент при свертывании салфеток;
 - **к Дню защитника Отечества (23 февраля)** – атрибуты военной тематики на скатерти или салфетках, более аскетичная сервировка;
 - **к Новому году** – гирлянды, мишура в оформлении интерьера, бордюра скатертей, свечи на столе, веточки елки, пихты как декоративный элемент при свертывании салфеток;
 - **для романтического ужина** – светильники для местного освещения, нежная пастельная цветовая гамма посуды, скатертей, салфеток, легкие нежирные блюда без ярко выраженных резких ароматов, с умеренным количеством специй и пряностей.



Последовательность сервировки стола:

1. Скатерть
2. Тарелки
3. Столовые приборы
4. Стеклянная посуда
5. Салфетки
6. Специи
7. Вазы с цветами
8. Холодные закуски и т.д.



Скатерть

Свежую, безупречно отглаженную (накрахмаленную) скатерть для сервировки стола берут двумя руками по ширине, резко встряхивают над поверхностью стола, для образования между столом и скатертью воздушной прослойки, которая позволяет легко сдвигать скатерть в нужном направлении, притягивают ее на себя. Располагают ее так, чтобы поперечная и продольные складки легли строго по центру стола. Концы скатерти должны свисать равномерно со всех сторон примерно 25-30 см. Если ниже, то будет мешать сидящим за столом, а выше смотреться неэстетично. Каждый угол скатерти должен располагаться строго против ножек стола и прикрывать их, если стол квадратный или прямоугольный. Для круглого, овального, нестандартного стола лучше использовать специально сшитые по размеру скатерти или заменить полотняными салфетками, но скатерть смотрится более официально и торжественно. Когда произведена сервировка стола, не рекомендуется, выравнивать или вытягивать концы и стороны скатерти, вы все испортите и свое настроение тоже.

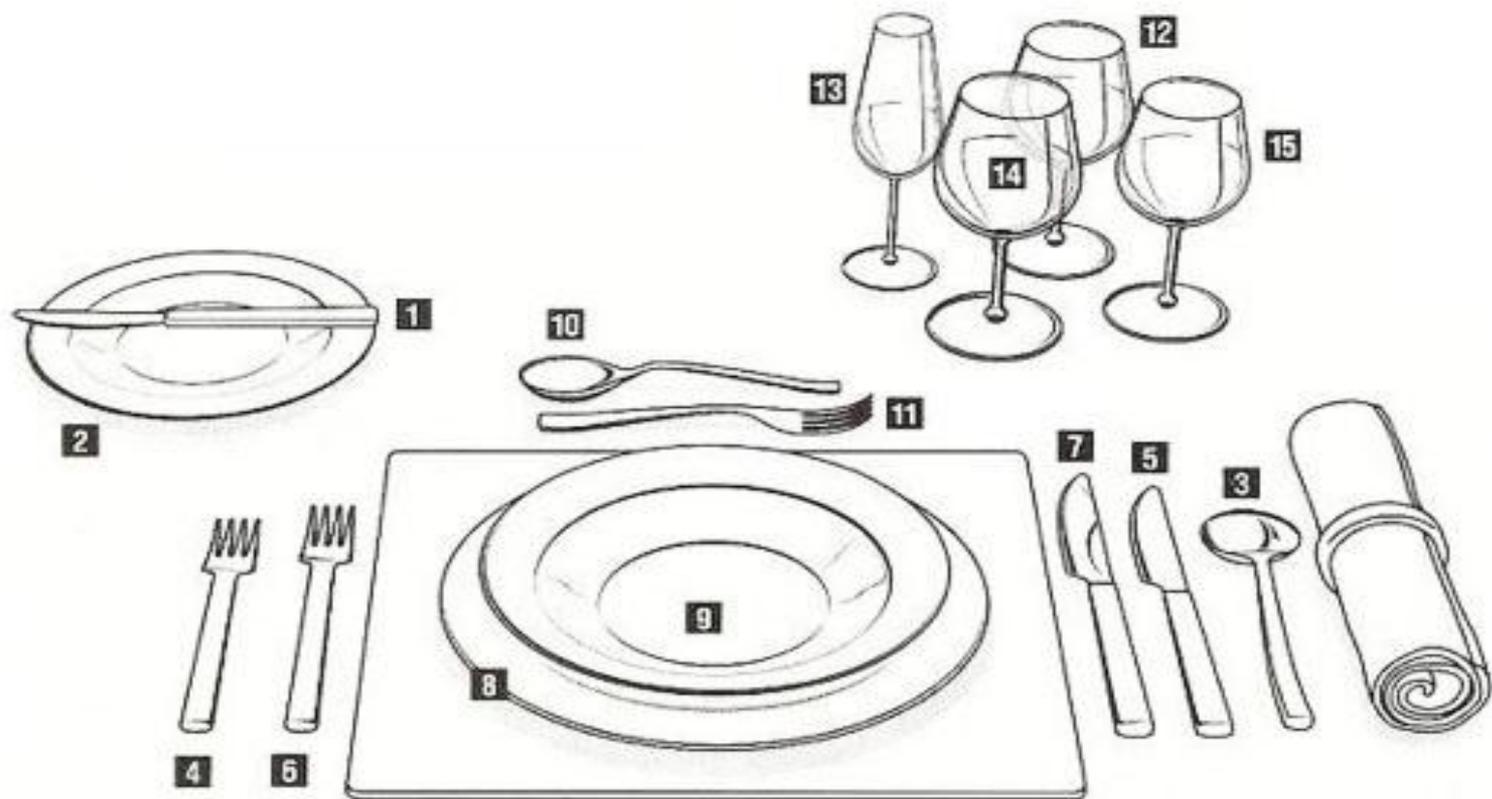


Тарелки

Стол накрыт скатертью, приступайте к расстановке тарелок. Тарелки ставят против каждого стула, следя за тем, чтобы расстояние от края стола до тарелки составляло примерно 1,5 – 2 см., профессионалы пользуются следующим приемом, измеряют это расстояние сложенными 2-мя пальцами (указательный и безымянный), которые располагают между краем стола и тарелкой. При сервировке особо торжественных мероприятий вначале в качестве подставки ставят мелкие столовые тарелки или фирменные, отражающие статус и тематику заведения, а в них – закусочные. Чтобы закусочная тарелка не ездил по подстановочной тарелке, между ними располагают бумажную салфетку. Расстояние от края стола до тарелки неизменно остается 1,5-2 см.

Затем на расстоянии 5—15 см слева от закусочных (или мелких столовых тарелок) ставят пирожковые тарелки, помня при этом, что их центр должен находиться на одной линии).

В особо торжественных случаях пирожковую тарелку можно поставить так, чтобы дальние от края стола края тарелок были на одной линии с мелкой столовой тарелкой .



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

Применение столовой посуды при сервировке стола

Подача хлеба, кондитерских изделий:

- тарелки пирожковые (диаметром 175 мм)- при индивидуальном обслуживании;

- тарелки мелкие столовые (диаметром 240 мм) - при групповом обслуживании;
При домашнем питании или во время фуршетов, банкетов хлеб можно положить на закусочную тарелку или специальные вазы для хлебобулочных изделий - хлебницы.



Подача холодных закусок:

- **закусочные тарелки** (диаметром 200 мм) - их используют для сервировки стола, а также применяют, как подставки под салатники;
- **квадратные салатники** (размером 240, 360, 480 и 720 мм) - применяют для салатов, солений, маринадов - от 1 до 6 порций или подают на банкетах индивидуально каждому (размером 240);
- **селедочницы, лотки** (длиной 250 и 300 мм), узкие (длиной 100, 150 мм) - для подачи рыбной гастрономии, копченой семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, тунца, шпрот, лосося, печени трески иногда используют для мясной гастрономии;
- **овальные блюда** (длиной 350 - 400 мм) - для нарезок из мясной и рыбной гастрономии, для заливных банкетных рыбных блюд;
- **круглые блюда** (диаметром 300 и 350 мм) - для мясных и овощных закусок, волованов с икрой, профитролей с начинками, банкетных блюд: утки с яблоками, жареной или фаршированной курицы;
- **вазы на низкой ножке** (диаметром 240 мм) - для фирменного салата (не менее чем на 2 - 4 порции), а также для салатов из свежих помидоров, огурцов, капусты, салата «оливье».
- **соусники** (емкостью 100, 200 и 400 мл) - от 1 до 6 порций для холодных соусов или сметаны, кетчупа;

По правилам сервировки стол сервируют закусочными тарелками, остальные виды посуды используются для того, чтобы принести закуски к столу в процессе мероприятия.

ПОСУДА ДЛЯ ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД



Овальные блюда



Круглые блюда



Вазы



Закусочные тарелки

Подача первых блюд:

- **бульонные чашки** (емкостью 300 мл) с блюдцами - для бульонов, фирменных супов, а также для супов с мелко нарезанными, протертыми мясными или куриными продуктами;
- **столовые тарелки глубокие** (емкостью 500 мл, диаметром 240 мм) — для подачи супов полными порциями; в качестве подстановочных к ним обязательно используются мелкие столовые тарелки;
- **глубокие тарелки** (емкостью 300 мл) - для подачи половины порции супа, в качестве подстановочных к ним применяются закусочные тарелки;
- **миски суповые с крышками** (супницы) на 4, 6, 8, 10 порций - используются при обслуживании семейных обедов;
- **глиняный горшочек** - для специальных или фирменных блюд.



Подача вторых блюд:

- **мелкие столовые тарелки** (диаметром 240 мм) – для подачи вторых блюд рыбных, мясных, из птицы, кролика и др.;

- **круглые блюда** (диаметром 500 мм) - на этих блюдах кушанье приносят и раскладывают по тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд.

Подача десерта:

- **глубокие десертные тарелки** (диаметром 200 мм) - для фруктовых салатов, желе и других сладких блюд.

- **мелкие десертные тарелки** (диаметром 200 мм) - для запеканок, каши молочной, суфле и т. п.;



Подача горячих напитков:

- **чайные чашки** (емкостью 200, 250 мл) с блюдцами - для чая, кофе, какао;
- **чайные блюдца** (диаметром 185 мм) - под стаканы, чайные чашки;
- **заварочные чайники** - для заварки (емкостью 250, 400 и 600 мл) - для подачи на стол;
- **чайники для кипятка** (емкостью 1200 -1600 мл) - для подачи на стол;
- **пиалы** (емкостью 250 и 350 мл) - для зеленого чая;
- **кофейники для кофе** (емкостью 800 мл) и кофейники для черного кофе на 4 и 6 порций (по 100 мл емкости на порцию);
- **чашки с блюдцами** (емкостью 100 мл) - для кофе, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «эспресс»;
- **молочники** (емкостью 200 мл) - для молока к кофе или к чаю;
- **сливочки** (емкостью 25, 50 и 100 мл) на 1, 2 и 4 порции;
- **вазочки** - для варенья, лимона, сахара;
- **розетки** (диаметром 90 мм) - для джема, меда, варенья, лимона и сахара.



Подача фруктов и кондитерских изделий:

- **мелкие десертные тарелки** (диаметром 200 мм) - для фруктов, винограда, арбуза, бананов и др. (отличительная особенность от закусочных тарелок, они имеют рисунок, обычно фрукты; если их нет, подаются закусочные);
- **вазы с плоской поверхностью на низкой ножке** (диаметр 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;
- **пирожковые тарелки** — для подачи кондитерских изделий.



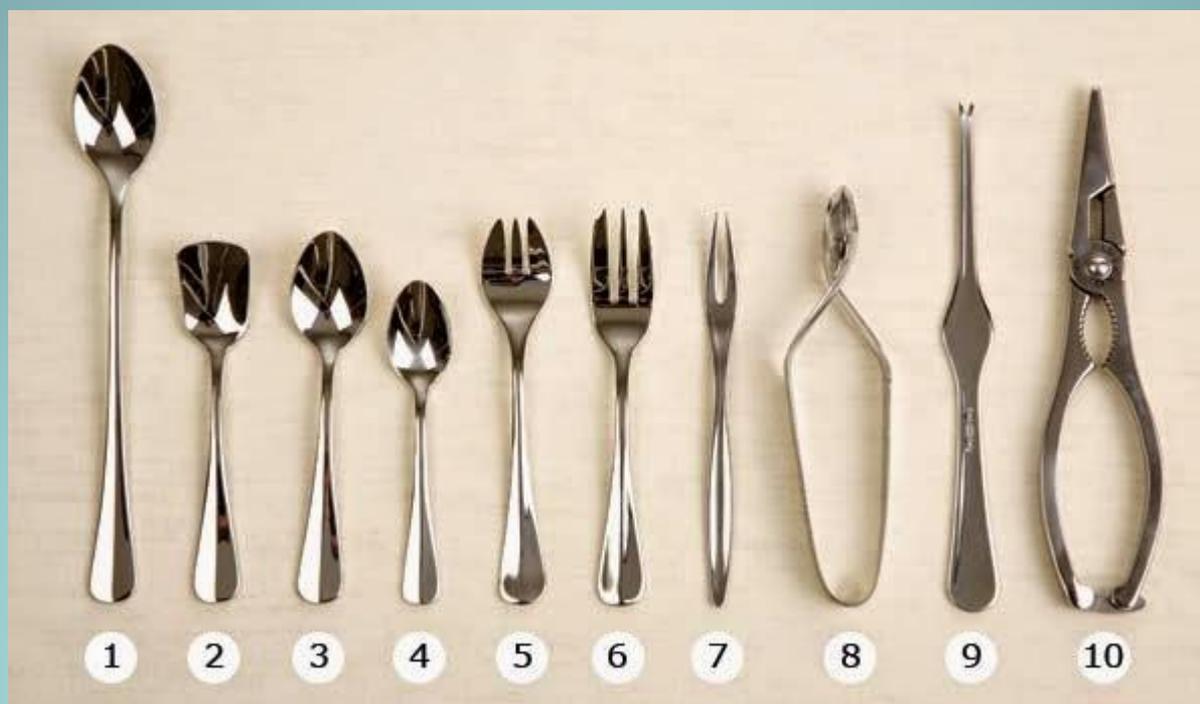
Столовые приборы

При обслуживании гостей в ресторанах используются четыре основных вида приборов: столовые, рыбные, закусочные и десертные. Кроме того, существует многообразие приборов, которые применяют в различных ситуациях в процессе обслуживания.



1. **Столовая ложка** – предназначена для супа, может быть использована при подаче пасты длинного формата.
2. **Столовая вилка** – предназначена для вторых блюд (кроме рыбных), пасты, ризотто.
3. **Столовый нож** – предназначен для вторых блюд (кроме рыбных). При подаче мясного стейка или каре может заменяться стейк-ножом.
4. **Десертная ложка** – предназначена для десерта, может быть использована при подаче супов в бульонной чашке.
5. **Закусочная вилка** – предназначена для закусок, может быть использована при подаче десертов.
6. **Закусочный нож** – предназначен для закусок, может быть использован при подаче десертов.
7. **Нож для масла** – используется при подаче сливочного масла. При сервировке его кладут на правый борт пирожковой тарелки.
8. **Рыбная вилка** – предназначена для вторых рыбных блюд, может использоваться при подаче рыбных закусок.
9. **Рыбный нож** – выполнен с пикообразным основанием, предназначен для вторых рыбных блюд и рыбных закусок.
10. **Ложка-гурмэ** – используется вместо ножа при подаче блюд, которые легко режутся и подаются с большим количеством соуса. Имеет небольшие размеры и плоскую форму.
11. **Бульонная ложка.**
12. **Стейк-нож** – предназначен для мясных стейков, каре и других блюд, когда требуется нож более острый, чем столовый.

Дополнительные приборы



1. **Ложка для лонг-дринков.**
2. **Лопатка для мороженого** и сорбетов, может использоваться как лопатка для икры.
3. **Ложка чайная** – используется при подаче чая, капуччино, кофе Американо и некоторых десертов.
4. **Ложка кофейная** – используется при подаче кофе эспрессо, может использоваться при подаче яйца, приготовленного всмятку.
5. **Вилка для устриц.**
6. **Десертная вилка** – может заменяться закусочной вилкой.
7. **Вилка для улиток.**
8. **Щипцы для улиток** – предназначены для удержания раковины улитки в процессе извлечения мяса улитки при помощи специальной вилки.
9. **Вилка для морепродуктов** в панцире (крабов, омаров, раков) – предназначена для извлечения мяса из панциря и клешней.
10. **Щипцы для морепродуктов** в панцире (крабов, омаров, раков) – предназначены для разламывания клешней ракообразных.

Бокалы

При существующем многообразии бокалов необходимо помнить, что бокалы для вина должны быть прозрачными и сделаны из качественного стекла и иметь соответствующую форму, позволяя гостям оценить цвет вина, его вкус и аромат в полном объеме, в то время как бокал для воды может быть изготовлен из цветного стекла.

В отношении бокала для воды и его размещения на столе в настоящее время существуют два основных мнения:

- первое предполагает использование бокала, аналогичного бокалу для вина, но большего объема, а его расположение на столе – сзади последнего бокала для вина (исключая бокал для десертного вина)

- второе предполагает использование бокала, отличного от бокалов для вина, без ножки, а иногда даже из цветного стекла. При этом бокал для воды ставится впереди всех бокалов для вина и может быть смещен влево от общей группы бокалов, используемых в сервировке.

Оба варианта расположения бокалов являются персональным выбором ресторана, но в том, что касается форм и размеров используемых бокалов, необходимо соблюдать существующие стандарты.



Когда используется бокал для воды, отличный от бокалов для вина:

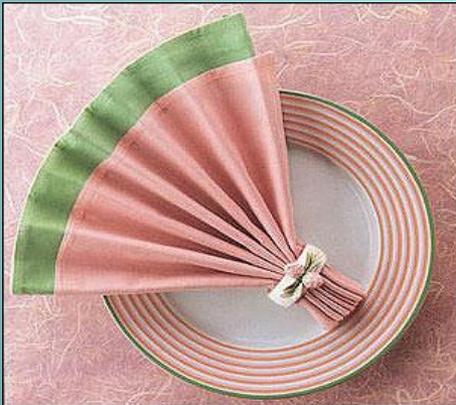
1. Бокал для воды
2. Бокал для белого вина
3. Бокал для красного вина (имеет больший объем, чем бокал для белого вина)
4. Бокал для игристых вин и шампанского
5. Бокал для игристых десертных и ароматных вин
6. Бокал для тихих десертных вин

Когда используется бокал для воды, аналогичный бокалам для вина:

7. Бокал для белого вина
8. Бокал для красного вина
9. Бокал для воды
10. Бокал для игристых вин и шампанского.

Салфетки

Непременным атрибутом сервировки стола является – салфетка. Без данного атрибута невозможно соблюсти чистоту за столом, а так же сохранить ваш вечерний туалет. Следует учитывать, что категорически нельзя заправлять салфетку за воротник или вырез платья – это признак дурного тона. Салфетка должна располагаться на коленях, единственное, что можно себе позволить – промокнуть ей уголки губ. При свертывании салфеток в целях гигиены постараться, как можно меньше прикасаться к ней руками, да и с эстетической точки зрения она будет меньше помятой в развернутом виде. При подготовке салфеток к завтраку или обеду пользуются самыми простыми приемами свертывания салфеток, складывают пополам, треугольником, вчетверо и т.д. А для особо торжественных мероприятий допустимы более сложные формы складывания салфеток.



Цветы на столе

Цветы на столе не могут быть самостоятельным явлением, они должны вписаться в общую гармонию. Цветы подбирают под тон скатерти. Если на столе стекло, то и ваза должна быть прозрачной. Букет не должен быть выше уровня глаз гостей, он не должен отвлекать и заслонять беседующих. С букетом происходит такой парадокс: чем больше, тем хуже, а вот чем меньше, тем изысканнее. Многие гости приносят свои цветы. Ставить ли эти букеты на стол? Нет не ставить, и только, если один единственный букет преподнесен хозяйке, то ему место на столе.



Свечи на столе

Праздничный ужин без свечей практически не мыслим. Свеча на столе не для освещения, поэтому должно быть обязательно основное освещение. Свечи нужно зажигать до прихода гостей, и гасить тогда, когда последний гость покинул мероприятие. Идеальная свеча – свеча, цвета слоновой кости. Белая свеча уместна на свадебном столе и на торжественном рождественском столе. Свеча может быть и без подсвечника, но нельзя ставить её просто на скатерть, у свечи должен быть поддон. Свеча снижает агрессию. Люди за столом со свечами другие. Помните, со свечами любая встреча пройдёт хорошо.





Приложение № 2

Закрепление урока

1. Они несомненно украсят любой стол, но принципиально важно, чтобы они не мешали общаться гостям.
2. Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку.
3. Накрывая на стол, её кладут на тарелку, или справа от неё.
4. Как называется тарелка, на которой происходит смена других тарелок.
5. Она основа всей композиции стола.
6. Что за столом снижает агрессию.

1.



цвeты

4.



подтарельник

2.



приборы

5.



скатерть

3.



салфетка

6.



свеча

РЕФЛЕКСИЯ



На уроке было комфортно и всё понятно



**На уроке немного затруднялся, не всё
понятно**



На уроке было трудно, ничего не понял

Домашнее задание

1. Проработать и выучить конспект по теме «Сервировка стола»
2. Подготовить дополнительную информацию по сервировке стола
3. Создать слайды по сервировке стола



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ВСЕГО ДОБРОГО!

