В. В. УСОВ

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Рекомендовано*
*Федеральным государственным автономным учреждением*
*«Федеральный институт развития образования»*
*в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе*
*образовательных учреждений, реализующих программы*
*начального профессионального образования*

*Регистрационный номер рецензии 798*
*от 26 декабря 2012 г. ФГАУ «ФИРО»*

12-е издание, стереотипное

ACADEMIA

Москва
Издательский центр «Академия»
2014

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

УДК 64.024.3/.4(075.32)
ББК 36.99-5я722
У76

Рецензенты:

преподаватель Профессионального училища № 11 г. Брянска *Н. И. Осипова*;
преподаватель Торгово-технологического института (г. Набережные Челны) *О. Г. Строкова*

**Усов В. В.**

У76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. —12-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 432 с.

ISBN 978-5-4468-0842-7

Рассмотрены характеристики предприятий общественного питания, структура управления ими и их производственная деятельность, состав и назначение торговых и подсобных помещений, виды и назначение столового белья, посуды и приборов, порядок подготовки к обслуживанию, правила сервировки стола и технология обслуживания посетителей при различных ее формах, в том числе и при обслуживании иностранных туристов, организация банкетов, приемов и праздничных вечеров. Приведены правила составления меню, винной и коктейльной карты бара.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания (МДК 01.01) по профессии 100114.01 «Официант, бармен».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно работникам предприятий общественного питания.

УДК 64.024.3/.4(075.32)
ББК 36.99-5я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается*

© Усов В. В., 2008
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2008
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2008

**ISBN 978-5-4468-0842-7**

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Бурные темпы роста сферы общественного питания в нашей стране, смена форм собственности и владельцев предприятий в этой сфере обусловили его возрождение на новом этапе развития.

Существенные изменения в системе общественного питания заключаются в том, что большинство ее предприятий перешли в частную или коллективно-долевую собственность, а некоторые вообще прекратили существование или были перепрофилированы. Основную роль в формировании новой структуры общественного питания сыграл Федеральный закон от 14 июня 1995 г. № 88-ФЗ «О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации» (в настоящее время действует в редакции Федерального закона от 22 августа 2004 г. № 122-ФЗ).

Другой фактор, оказавший влияние на трансформацию сферы общественного питания, — конкуренция между ее предприятиями. В результате повысились уровень профессионализма, качество производимой продукции и предоставляемых услуг. Стали активно внедряться фирменные блюда, приготовленные в лучших традициях русской и зарубежных кухонь.

Значительная часть предприятий общественного питания России находится на уровне, соответствующем европейским стандартам по технологии обслуживания, эстетическому и техническому состоянию, что, естественно, требует и нового отношения к подготовке специалистов в профессиональных учебных заведениях.

В условиях высокой конкуренции на ресторанном рынке, когда предприятия самостоятельно вырабатывают стратегию и тактику своей деятельности на основе маркетинговых исследований, возникла потребность в высококвалифицированных, профессионально подготовленных кадрах. Речь идет прежде всего о поварах, кондитерах и официантах. От их труда зависит успех ресторанного бизнеса. Как показывают результаты социологических исследований, решающими факторами при выборе ресторана у потребителей являются сервис и качество пищи.

Развитие общественного питания не сводится лишь к открытию ресторанов и кафе. Услуги в сфере организации горячего питания необходимы на любом промышленном предприятии — за-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

воде, фабрике, шахте, стройке, в каждой школе и учебном заведении. Качество приготовляемой пищи и квалификация обслуживающего персонала здесь не менее важны, чем на корпоративной ресторанной вечеринке. И здесь необходимо внедрять передовые технологии, автоматизировать производственные процессы и совершенствовать организацию труда.

Другое направление развития общественного питания — рост предприятий, расположенных в гостиницах, аэропортах, на железнодорожных вокзалах, теплоходах. Они занимают ведущее место в организации питания туристов, в том числе иностранных. Во всем мире организован автотуризм — путешествия на автобусах или автомобилях с остановками в кемпингах, во время которых туристы питаются в ресторанах, кафе, барах. Получил он распространение и в нашей стране, но дальнейший рост этого вида туризма зависит от правильной и четкой организации работы обслуживающего персонала предприятий общественного питания, расположенных на пути следования путешественников.

При оценке деятельности работников общественного питания учитываются не только санитарное состояние помещений предприятий и уровень механизации основных производственных процессов, но и использование прогрессивных форм и методов обслуживания. Отпуск комплексных обедов, питание по абонементам, по принципу шведского стола и другие методы) обслуживания клиентов так же важны, как и качество пищи, ассортимент кулинарной продукции

Особое место занимает оказание услуг клиентам по специальным заказам (кейтеринг): организация и обслуживание банкетов, торжеств (свадеб, юбилеев) в залах и офисах, на лоне природы, под тентами и т.д.

Уровень обслуживания зависит не только от материально-технической базы ресторана, кафе, столовой и успешного менеджмента, но и от профессионального мастерства тех, кто призван проявлять радушие и гостеприимство, в первую очередь от метрдотелей и официантов, поваров, кондитеров.

Цель изучаемого курса — помочь учащимся овладеть основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства — цехов и участков, кооперации труда при обслуживании потребителей, а в конечном счете — улучшить качество профессиональной подготовки, повысить уровень знаний будущих специалистов в этой области.

Особая роль отводится специалистам новой формации — коммерсантам и менеджерам, которые должны овладеть универсальными знаниями в области организации приема гостей, экономических отношений на внутреннем рынке, уверенно ориентироваться в вопросах управления, маркетинга, психологии потребителей.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Данный курс рассматривает деятельность отдельных подразделений предприятий с точки зрения эффективного использования ресурсов каждого из них и предприятия в целом, исследует вопросы специализации производства, организации рабочих мест.

В предлагаемом учебном пособии излагаются теоретические и практические основы организации процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Подробно освещены такие вопросы, как методы обслуживания, подготовка торговых залов к встрече клиентов, принципы взаимоотношений обслуживающего персонала с посетителями.

Наряду с изложением техники обслуживания приводятся кулинарные характеристики блюд и напитков и способы их подачи, что позволит официанту правильно принять заказ, ответить на вопросы посетителей, порекомендовать то или иное блюдо с учетом их пожеланий и вкусов.

При подготовке учебного материала учитывалось также, что в процессе освоения учебной программы особую трудность для учащихся представляют разделы, связанные с изучением видов столовой посуды и приборов и их назначения, основных правил сервировки стола. В связи с этим значительное место занимает материал, освещающий вышеуказанные разделы учебной программы.

Учебное пособие состоит из семи разделов, в каждом из которых приведены теоретические основы изучаемого материала, рекомендации практического характера, контрольные вопросы для самопроверки.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ I

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Глава 1

## ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1.1. Функции предприятий общественного питания

Предприятие общественного питания — это совокупность входящих в него цехов и производственных участков, помещений для обслуживания потребителей и различного рода вспомогательных служб.

Предприятия общественного питания предназначены для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления. Две последние функции, выполняемые предприятиями общественного питания, объединяются понятием «организация обслуживания».

Процесс обслуживания потребителей — это совокупность операций, выполняемых работниками предприятий общественного питания при непосредственном контакте с клиентами — потребителями услуг во время реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Процесс обслуживания предполагает проведение таких операций, как хранение кулинарной продукции в местах потребления (ресторан, кафе, столовая и др.), порционирование, комплектация и отпуск потребителю.

При организации обслуживания потребителей ставятся следующие задачи:

удовлетворение потребностей населения в услугах общественного питания по месту работы, учебы, жительства и отдыха;

использование наиболее экономичных для предприятия и удобных для населения форм и методов обслуживания;

выпуск высококачественной кулинарной продукции, а также достижение высокого уровня сервиса и культуры обслуживания в пунктах питания;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

применение в работе поваров и кондитеров передовых технологий и новейшей техники.

Как организационно-структурная единица предприятие общественного питания осуществляет производственно-торговую деятельность: вырабатывает и(или) доготавливает, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров.

Основой формирования инфраструктуры общественного питания является достижение многообразия типов и классов предприятий, отвечающих особенностям рыночной экономики. Речь идет прежде всего о развитии общедоступной сети, обеспечивающей питанием рабочих, служащих, студентов, школьников. Массового развития требует общественное питание в зонах комплексного торгового и гостиничного обслуживания, вдоль магистралей, на заправочных станциях, в аэропортах, на вокзалах.

Формирование разветвленной сети предприятий общественного питания, с одной стороны, должно идти по пути все большей унификации их типов (ресторан, бар, кафе, столовая), а с другой — по пути дифференциации этих структур с точки зрения комфортности, качества обслуживания и набора предлагаемых услуг.

Сочетание функций производства, реализации продукции и организации их потребления, характерное для предприятий общественного питания, требует слаженной работы всех звеньев: производства, вспомогательных служб (складского, тарного, транспортного хозяйства), торгового зала, раздаточной. При этом каждым предприятием и всей отраслью в целом решается задача наиболее полно удовлетворить потребности различных групп населения в кулинарной продукции. В зависимости от типа предприятия потребителям может быть предложен различный ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий.

Сложность работы предприятий общественного питания обусловлена тем, что поток потребителей по дням недели и часам торговли в течение одного дня крайне неравномерен. В часы пик, когда в торговом зале находится максимальное число потребителей, задача работников предприятия состоит в том, чтобы обеспечить бесперебойное обслуживание в соответствии со сложившимся спросом. Реализации этой задачи способствует рациональная организация обслуживания путем предоставления целого комплекса услуг:

материальных — реализация блюд и напитков, кондитерских изделий как в торговом зале, так и доставка их в номера гостиниц, на лоно природы по специальному заказу и т.д.;

торговых — предоставление потребителям ориентирующей рекламы (вывешивание перед входом в торговый зал меню, всевозможных световых табло, размещение продукции на раздаточной и в буфетах), а также прием предварительных заказов, устная ин-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

формация потребителей о вкусовых особенностях тех или иных блюд и напитков;

культурно-массовых, связанных с удовлетворением эстетических запросов потребителей (музыкальные программы, концерты и др.).

## 1.2. Классификация предприятий общественного питания

Классификация предприятий общественного питания основана на следующих признаках:

производственно-торговые функции, тип обслуживаемого контингента;

ассортимент реализуемой продукции;

виды и качество услуг для населения, объем и характер услуг;

классность предприятия;

периодичность функционирования в течение года;

степень мобильности предприятия.

По производственно-торговому признаку, т.е. с учетом выполнения функций по производству и реализации кулинарной продукции предприятия общественного питания делятся на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом.

*Заготовочные предприятия* вырабатывают готовые блюда, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия, которыми снабжают предприятия, непосредственно обслуживающие потребителей. Переработка сырья и выпуск готовой и полуготовой продукции осуществляются индустриальными методами. К этой группе заготовочных предприятий относятся фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты по выпуску полуфабрикатов, специализированные заготовочные, кулинарные и кондитерские цехи.

*Доготовочные предприятия* не имеют собственного кулинарного производства, т.е. работают только на полуфабрикатах, которые поставляют заготовочные предприятия общественного питания и предприятия пищевой промышленности. Готовая продукция реализуется непосредственно в торговых залах, буфетах и т.д. К таким предприятиям относятся столовые-доготовочные, столовые-раздаточные, вагоны-рестораны, кафе, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, закусочные, буфеты с отпуском горячей пищи, коктейль-холлы, магазины кулинарии и полуфабрикатов.

*Предприятия с полным производственным циклом* — крупные предприятия общественного питания, перерабатывающие сырье, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию на собственном технологическом оборудовании и осуществляющие функции об-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

служивания потребителей в торговых залах, буфетах, магазинах кулинарии. К таким предприятиям относятся рестораны, кафе, столовые, закусочные и другие предприятия, работающие на сырье и полуфабрикатах. Они характеризуются законченным производственно-торговым циклом.

Тип предприятия общественного питания определяется в зависимости от особенностей обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и объема предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий» все предприятия подразделяются по характерным признакам на определенные типы. Потребность в типизации предопределяется следующими факторами:

разнохарактерностью спроса на различные виды питания (постоянно действующие и сезонные);

местом функционирования — стационарные и передвижные (вагоны-рестораны, автостоловые, автокафе и т. п.);

спецификой обслуживания населения по месту работы и учебы или во время отдыха, а также специфика обслуживаемого контингента (столовые в санаториях и домах отдыха, студенческие столовые и т. п.);

ассортиментом реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;

технической оснащенностью (материальной базой, инженерно-техническим оснащением и оборудованием, составом помещений, архитектурно-планировочным решением и т. д.);

методом обслуживания;

квалификацией персонала;

качеством обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика и т. д.);

объемом предоставляемых потребителям услуг.

В ГОСТ Р 50762—95 определены следующие основные типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др.

***Ресторан*** — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, а также винно-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. Рестораны могут обслуживать участников съездов, конференций, официальных встреч, семейных торжеств, банкетов, тематических вечеров и т. п.

В ресторане посетителей обслуживают официанты и персонал других категорий (метрдотели, сомелье, швейцары, гардеробщики и т. д.). Процесс обслуживания потребителей сочетается с организацией досуга и развлечений (музыка, танцы, зрелища и т. п.). Ресторан имеет кухню (производственные помещения в виде спе-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

циализированных цехов — холодный, горячий, рыбный, мясной, кондитерский), торговый зал для посетителей, подсобные помещения (складское, для хранения посуды и т.д.).

Ресторан может функционировать в качестве самостоятельной организационно-производственной единицы или как составная часть другого заведения (гостиницы, гипермаркета, кинотеатра, парка и т.д.). Ресторан производит и предлагает клиентам питание в целях удовлетворения их гастрономических потребностей.

Рестораны в зависимости от места их расположения, уровня сервиса, комфорта, ассортимента блюд, напитков и других факторов делятся на три класса.

Класс предприятия общественного питания — это совокупность отличительных признаков предприятий определенного типа, характеризующихся качеством предоставляемых услуг, уровнем и условиями обслуживания. Классы предприятий общественного питания — люкс, высший и первый — присваиваются ресторанам и барам. Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Класс *люкс* присваивается ресторанам и барам, отвечающим таким требованиям, как изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей (для баров).

К предприятиям общественного питания класса люкс относятся рестораны и бары, отличающиеся от предприятий других классов уникальным характером объемно-планировочного решения сооружения в целом и помещений для посетителей, в частности, а также максимальным уровнем комфортности. Это относится как к ресторанам и барам с традиционной архитектурой, так и к тематическим ресторанам и барам. Наличие современного инженерного оборудования, выполненные по специальным заказам мебель, посуда, осветительная арматура дополняют архитектурно-художественное оформление, формируют особую атмосферу.

*Высший класс* присваивается ресторанам и барам, имеющим оригинальные интерьеры, предоставляющим посетителям широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

*Первый класс* присваивается ресторанам и барам, предоставляющим посетителям отдых в комфортных условиях и широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, набор напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

Кроме классности рестораны и бары классифицируются и по другим признакам: производственно-торговые функции, степень мобильности, тип обслуживаемого контингента, ассортимент реализуемой продукции, специализация и т.д.:

*рестораны городские* — расположены в городах, предлагают разнообразный набор блюд либо специализируются в предоставлении обедов и(или) ужинов;

*рестораны самообслуживания* — имеют относительно низкие цены за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантами посетителей за столиками; обслуживание происходит у стойки и предназначено главным образом для деловых людей, спешащих по служебным делам; эти рестораны имеют специфическую планировку, мебель, интерьер;

*рестораны вокзальные* — расположены на железнодорожных, автобусных вокзалах и в аэропортах; имеют разнообразное меню, быструю систему обслуживания, круглосуточный режим работы;

*вагоны-рестораны* — имеются в поездах дальнего следования; часы их работы ограничены;

*рестораны на теплоходах* — имеют различную классность в зависимости от класса, которым путешествуют пассажиры; работают в определенные часы, в том числе и по методу самообслуживания;

*рестораны для автотуристов*, не желающих выходить из автомобиля для приема пищи, распространены главным образом в США и расположены возле шоссе или крупных автостоянок; предусмотрена форма обслуживания прямо в машине официантами, которые подкатывают на роликовых коньках; в некоторых заведениях этого типа используются транспортеры для подачи еды;

*рестораны в самолетах* — это не совсем рестораны, а просто подача еды и напитков на места пассажирам во время полета; разнообразие блюд зависит от принадлежности путешествующих к бизнес-классу и первому классу;

*рестораны вегетарианские* — в их меню преобладают овощи; мясо и рыба отсутствуют;

*рестораны-закусочные* — имеют как минимум одно дежурное блюдо, не требующее длительного времени для приготовления; подаются посетителям и напитки;

*рестораны выездные* — не похожи на рестораны классического типа и предназначены для обслуживания специфических мероприятий: корпоративных обедов, дипломатических приемов, деловых встреч, свадеб, юбилейных вечеров и т.п. вне стен ресторана (эти предприятия называют *кейтеринговыми*).

С точки зрения работы с клиентами все рестораны можно условно разделить на три категории:

*рестораны*, *ориентированные на поток*, — расположены на оживленных магистралях или площадях, что обеспечивает непрерыв-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ный поток посетителей, в том числе за счет ориентирующий рекламы;

*рестораны*, *ориентированные на стандарты в обслуживании* (*сетевые рестораны*), — имеют стандартный набор блюд с хорошо знакомыми для каждого посетителя характеристиками, официантов, одетых в униформу, одинаковые подносы и другие атрибуты;

*рестораны*, *ориентированные на постоянных клиентов*, — отличительным признаком служит специфическая, присущая только этому ресторану аудитория клиентов; для их удержания используются всевозможные способы поощрения: скидки, дегустации, дисконтные карты, системы бонусов и подарков (например, администрация поздравляет постоянного посетителя с днем рождения и преподносит ему в подарок бутылку вина). Разумеется, главным в работе персонала таких ресторанов являются не подарки, а творческий подход к делу. Любые нестандартные формы привлечения клиентов срабатывают гораздо эффективнее и действительно привлекают и заинтересовывают клиентов.

Малый ресторанный бизнес функционирует на рынке, который в нашей стране принято называть *фаст-фудом* (англ. *fastfood* — быстрая еда), т. е. рынком быстрого обслуживания и качественного питания.

Фаст-фуд — коммерческая структура, обычно развивающаяся на основе *франчайзинга* — предоставления компанией лицензии (франшизы) на производство и продажу определенного вида кулинарной продукции и услуг под товарным знаком (брендом) этой компании. Такое предприятие специализируется на приготовлении стандартных блюд из полуфабрикатов, предназначенных для немедленной продажи через прилавок или автораздачу. Быстрая еда не претендует, как правило, на звание очень вкусной и полезной, это все лишь способ утолить голод: очень хочется есть, а времени на это не хватает.

***Бар*** — специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных напитков в широком ассортименте. В баре также реализуются блюда, закуски и кондитерские изделия. Особенностью баров является то, что почти весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется в присутствии посетителей. Назначение бара — предоставить посетителям возможность отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов варьете, видеопередачу.

Бары в зависимости от ассортимента подразделяются на *пивные*, *винные*, *коктейль-холлы* и *коктейль-бары* и др. Коктейль-холл отличается от коктейль-бара лишь большей вместимостью зала, а также более разнообразным оборудованием.

*Пивные бары* наряду с пивом реализуют холодные и горячие закуски, бутерброды, наиболее гармонирующие по вкусу с пи-



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

вом, сыры, соленую, копченую и вяленую рыбу, хрустящий картофель, сухари из ржаного хлеба, сушки, галеты, маслины, оливки, креветки, яйца фаршированные.

*Винные бары* чаще всего располагаются при гостиницах, ресторанах, кафе. Назначение баров этого типа — предоставить посетителям возможность принять легкий аперитив. Здесь же можно приобрести канапе и открытые бутерброды, а также тартинки и гренки с различными продуктами. В некоторых барах подают блины с икрой или семгой, жюльены, кондитерские изделия.

Винные бары обычно предлагают только вино или слабоалкогольные напитки. Крепкие напитки и коктейли здесь не предлагают. Такой бар обычно является баром-рестораном или снэк-баром и имеет большой выбор горячих и холодных блюд. В некоторых случаях продажа напитков является задачей, подчиненной основному бизнесу, которым служит подача пищи, хотя и в более простом виде, чем в ресторанах.

*Коктейль-бары* предлагают большой выбор напитков, включая коктейли и миксы. Эти бары имеют в наличии широкий ассортимент различных напитков и предлагают высокий уровень обслуживания. Во многих барах клиентов обслуживают за стойками. В одних барах продают пиво, в том числе и разливное, в других — безалкогольные напитки, такие, как чай или кофе. Персонал работает под началом бар-менеджера или старшего бармена. Барная стойка стационарная.

*Бар в ресторане* — это тот же коктейль-бар, имеющийся в каждом ресторане высокого класса. Здесь обслуживают не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, но и клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. По уровню обслуживания потребителей и размерам наценок пивные и безалкогольные бары относятся к классу люкс или высшему классу. Классность баров, функционирующих в комплексе с ресторанами, должна соответствовать классности предприятия общественного питания, в помещении которого располагается бар.

В небольших заведениях бар наряду с непосредственным обслуживанием клиентов работает так же, как бар-раздача для официантов ресторана.

В зависимости от места расположения (в зданиях ресторанов, кафе, гостиниц, торговых центров), а также проводимых развлекательных мероприятий бары могут быть:

*ресторанные* — размещаются в торговых залах ресторанов;

*бары-аперитивы* — размещаются в аванзалах или специальных залах крупных ресторанов и предназначены для встречи гостей или продолжения застольных бесед после официального приема, когда в менее официальной обстановке можно выпить чашечку кофе, продолжить беседу за коктейлем;

*банкетные* — имеются в банкетных залах некоторых ресторанов;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*диско-бары* — днем работают как кафе, вечером как бары.

Диско-бары размещаются в отдельно стоящих зданиях либо в полуподвальных помещениях гостиниц. В этих барах проходят вечера отдыха молодежи с выступлением оркестра, певцов, актеров.

Ассортимент реализуемой продукции в диско-барах чаще всего представлен бутербродами, а также кондитерскими изделиями (волованы и корзиночки с различной начинкой, расстегаи, пирожки, соломка и орешки с солью и т. п.), могут быть и горячие закуски. На десерт подают мороженое с различными наполнителями, легкие прохладительные напитки.

Залы диско-баров имеют художественное оформление, танцевальную площадку с цветным паркетом, соответствующее освещение, подсветку. В этих барах для демонстрации слайдов устанавливают большие экраны, а также мощную музыкальную аппаратуру, приборы для создания световых эффектов, телевизоры, видеомагнитофоны. Музыкальную программу ведут диск-жокеи;

*гриль-бары* размещаются как в торговых центрах, так и в качестве самостоятельных предприятий в городских кварталах или зонах массового отдыха, на оживленных магистралях, при ресторанах. В гриль-баре посетитель может получить оригинально приготовленные блюда. Здесь можно быстро перекусить, для чего в ассортимент изделий включают тартинки, сосиски (при их отсутствии сардельки, жаренные на решетке или во фритюре). Наиболее распространенные блюда в барах этого типа — рыба гриль (или жаренная во фритюре), цыплята на вертеле, шашлыки, бифштексы. В качестве гарнира предлагается картофель фри. Реже подаются блюда типа фондю. В гриль-барах блюда готовят непосредственно на глазах у посетителей.

В гриль-барах вокруг барной стойки могут быть установлены либо столики, либо высокие табуреты, если бармен обслуживает посетителей непосредственно за барной стойкой. Но и в том, и в другом случае он работает еще и в качестве повара, поскольку ему приходится готовить блюда из полуфабрикатов;

*салат-бары* оборудуются специальной стойкой с открытой холодильной витриной, в которой размещены гастроемкости с различными ингредиентами салатов: салат зеленый, огурцы, редис, маслины, оливки, помидоры, крутые яйца и т. д. В отдельной посуде находятся заправки: масло, уксус, горчица, хрен, сметана, майонез, сахарный песок, соль, перец. Потребитель накладывает в индивидуальный салатник еду и заправки в соответствии со своим вкусом. Эти бары представляют собой один из вариантов шведского стола.

По такому же ассортиментному принципу организована и работа *десертных баров*, где в меню кроме соков включают чай, кофе, какао, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое, взбитые сливки и другие десерты.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Исходя из специфики обслуживания посетителей бары называются экспресс-барами, снэк-барами, видеобарами, варьете-барами и др.

*Экспресс-бары*, т.е. бары моментального обслуживания, устраивают в торговых центрах, гостиницах, на вокзалах. Ассортимент изделий соответствует назначению бара: бутерброды, тарталетки, волованы с различными фаршами, разнообразные кондитерские изделия, молочные продукты.

*Снэк-бары* (*закусочные*) предназначены для быстрого обслуживания посетителей за стойкой. Меню, как правило, имеет ограниченный ассортимент блюд, чаще всего это рубленые и натуральные бифштексы, лангеты, блюда из птицы, дичи, прохладительные напитки, соки, коктейли, кофе.

К основным типам предприятий общественного питания относятся также кафе, столовые, закусочные.

***Кафе*** — предприятие, специализирующееся в организации питания и отдыха потребителей с предоставлением им ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе предназначены для производства и реализации фирменных и заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих (кофе, чай, какао) и холодных (соки, воды) напитков, кисломолочных продуктов, мучных кондитерских изделий, сладких блюд. В качестве вторых блюд несложного приготовления отпускают яичницы, сосиски, сардельки, блины и блинчики. Из первых блюд, как правило, предлагаются бульоны.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции выделяют кафе-мороженые, кафе-кондитерские (чайные, кофейные) и молочные (творожные, яичные) кафе.

***Чайная*** реализует в широком ассортименте чай и мучные кондитерские изделия. В меню чайных включают вторые блюда из мяса, рыбы, яиц; говядину духовую в горшочке; рыбу, запеченную на сковороде; яичницу натуральную, с колбасой, ветчиной.

***Чайный салон*** — разновидность кафе с широким ассортиментом сортов чая, где могут продаваться кондитерские, булочные и мучные кулинарные изделия.

В чайных и чайных салонах применяется самообслуживание и лишь в отдельных случаях посетителей обслуживают официанты.

В Средней Азии по типу чайных организуют *чайханы*.

***Кофейня*** — специализированное заведение, предлагающее посетителям широкий ассортимент кофейных напитков. В меню включаются наиболее популярные напитки, известные во всем мире (кофе натуральный, кофе капучино, кофе люц, кофе коррето, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе эспрессо, кофе латте, кофе глясе и др.). Закуски в кофейне могут быть такими же,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

как в ресторане или кафе, т. е., по существу, включать даже целые обеды. Альтернативу кофейным напиткам в меню может составлять чай (черный, зеленый, травяной и др.).

***Столовая*** — общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным (по дням недели) меню.

Столовые — наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, их основным назначением являются приготовление и реализация населению преимущественно продукции собственного производства.

Столовые различаются следующим образом:

по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и диетические;

обслуживаемому контингенту потребителей — школьные, студенческие и др.;

месту расположения — общедоступные, при производственных предприятиях, образовательных учреждениях, офисных фирмах и т. п.

*Столовые-раздаточные* предназначены для обслуживания небольших по численности работающих коллективов. Кроме отпуска скомплектованных обедов, завтраков и ужинов, здесь реализуются кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, соки, кондитерские изделия и др.

*Диетические столовые* (*отделения*) предоставляют нуждающимся в лечебном питании полный дневной рацион диетического питания или его часть. В общедоступных диетических столовых приготовляют блюда для пяти-шести основных диет, в диетических отделениях — не менее чем для трех диет. Для каждой диеты готовят холодное, первое, второе и сладкое блюда. В зале организуют буфеты для реализации кисломолочных продуктов, плодов, ягод, соков, минеральных вод и витаминизированных напитков.

Ассортимент в общедоступной столовой включает горячие и холодные блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и молочные изделия. Работают столовые, как правило, по принципу самообслуживания. Исключением могут быть диетические и вегетарианские столовые, обеспечивающие лечебно-профилактическое и специализированное питание. В столовой предусматриваются отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий.

***Закусочная*** — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из сырья определенного вида, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Ассортимент закусочных составляют холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (со-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

сиски, сардельки, пельмени, вареники, яичницы), а также напитки (чай, кофе). Кроме того, в продаже должны быть кисломолочные и кондитерские изделия, конфеты, шоколад.

Закусочные различаются по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированные (сосисочные, пельменные, блинные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чайные, пиццерии, гамбургерные и т.д.). В закусочной смешанной специализации организуются несколько автономно расположенных буфетных прилавков, каждый из них реализует определенный вид блюд и напитков ограниченного ассортимента.

### Контрольные вопросы

**1.** Перечислите основные функции предприятий общественного питания. **2.** Что подразумевается под термином «организация обслуживания»? **3.** По каким критериям производится классификация предприятий общественного питания? **4.** Какие предприятия называют заготовочными и почему? Чем они отличаются от доготовочных? **5.** Назовите основные факторы, которые лежат в основе определения типа предприятия общественного питания. **6.** Как рестораны классифицируются по различным признакам? **7.** В зависимости от каких признаков и видов оказываемых услуг подразделяются бары? **8.** Что означает понятие «класс предприятия общественного питания»?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 2

# ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 2.1. Управление предприятием общественного питания

Управление предприятием общественного питания представляет собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

Ритмичность производства кулинарной продукции и высокий уровень обслуживания в ресторане, кафе или на другом предприятии общественного питания зависят не только от технического состояния его производственных помещений и технологического оборудования, интерьера торговых залов, но и от деловых качеств руководителей.

С точки зрения бизнес-процессов в деятельности предприятия общественного питания различаются три направления:

производство кулинарной продукции;

торговля произведенной и покупной продукцией, в том числе спиртными и другими напитками, табачными и кондитерскими изделиями;

обслуживание (сервис) посетителей (работа персонала в зале и за его пределами).

*Управление* предприятием общественного питания включает в себя следующие функции:

общее руководство предприятием и его филиалами, подбор персонала;

технологическая и техническая подготовка кухни, торгового зала и других помещений к обслуживанию потребителей;

производство кулинарной продукции в соответствии с технологическими картами;

техническое и продовольственное снабжение;

контроль за работой зала;

работа с клиентами;

контроль за работой персонала;

учетные функции (контроль остатков, материальная ответственность, анализ товародвижения, прием продуктов).

Управление и учет (бэк-офисная система) основываются на информационной базе предприятия, формирующейся по двум направлениям:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

складской и оперативный учет реализации кулинарной продукции (поставка, перемещение сырья, приготовление блюд) по документообороту;

обобщение данных, полученных в результате контроля администрацией всех служб ресторана.

*Организация управления* предполагает создание единого информационного пространства, что позволяет ресторатору:

контролировать работу торгового зала (интенсивность заказов блюд и напитков посетителями, степень использования дисконтных карт, использование различных видов меню, применение различных типов и систем оплат);

оценивать эффективность продаж, управления товародвижением (востребованные блюда, полученная выручка, наценки на блюда).

Руководитель кухни (шеф-повар) отслеживает, например, соблюдение технологий в работе поваров: уровень расхода ингредиентов по блюдам, соответствие технологическим картам, соблюдение коэффициентов выхода продукции собственного производства.

Ресторан — это не только предприятие с функциями экономической деятельности, но и сложная организационная структура, характеризующаяся распределением задач управления между целыми подразделениями и отдельными работниками. Организационная структура управления крупным рестораном складывается из отдельных подсистем, их соотношения, расположения и взаимосвязи.

*Персонал управляющего звена* предприятия выполняет функции по управлению ценообразованием, меню, поставками, взаиморасчетами с поставщиками, лояльностью посетителей, технологическими процессами.

Высокого уровня управления достигают руководители, использующие *компьютерные технологии*, что позволяет создавать максимум удобств для клиентов. Разработанные пакеты прикладных программ, такие как подсистема «Ресторан», предусматривают автоматизацию следующих операций:

разработка графиков питания организованных туристов, отдыхающих (в ресторанах при гостиницах);

разработка меню с учетом заказов и периодичности его смены;

управление производством;

управлением обслуживанием;

учет индивидуальных заказов;

ведение расчетных операций.

Важнейший элемент управления — организация труда, включающая моральное и материальное стимулирование работников.

Структура управления — совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Элементом структуры управления ресторана (рис. 2.1) служит орган, который включает группу работников, объединенных решением единой задачи — удовлетворить запросы потребителей. Во главе этой группы стоит руководитель — работник, выполняющий функции управления на доверенном ему участке (ресторан, его филиал, цех и т.д.). Во главе коллектива ресторана находится администрация.

*Администрация* — группа должностных лиц во главе с директором предприятия, представляющая собой часть трудового коллектива. Она осуществляет руководство деятельностью коллектива в соответствии со своими правами и обязанностями, а в других организациях действует от имени трудового коллектива, представляя его интересы и отвечая за принятые обязательства.

*Трудовой коллектив* наряду с администрацией принимает участие в управлении предприятием. Закон юридически закрепил такие нормы, которые направлены на создание наиболее благоприятных социальных и экономических условий деятельности трудовых коллективов, эффективных стимулов их развития.

Трудовой коллектив предприятия общественного питания представляет собой совокупность людей, связанных единством целей, совместным трудом по производству продукции, ее реализации и организации ее потребления. Среди прав, которыми наделен тру-

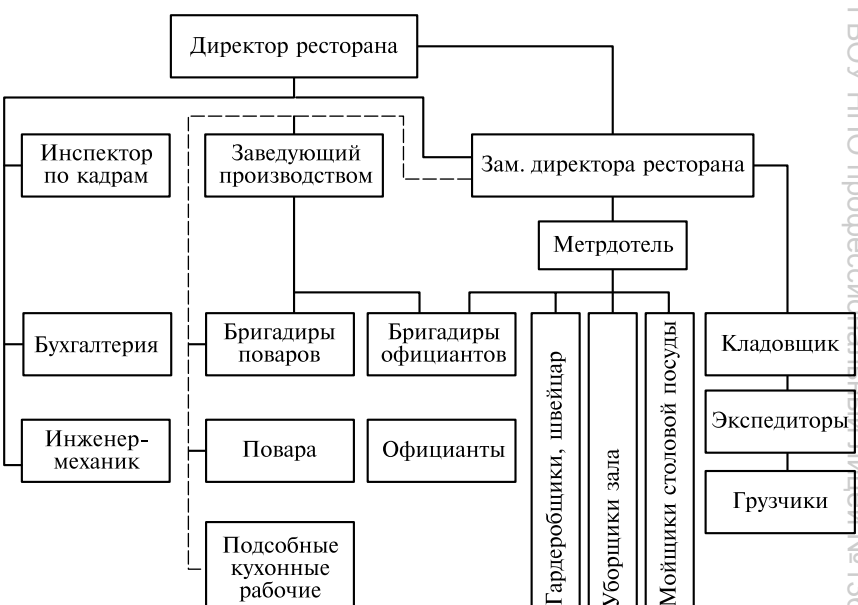



Рис. 2.1. Структура управления рестораном



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

довой коллектив, — участие в обсуждении и решении хозяйственных вопросов, планировании и регулировании производственных отношений в ходе трудового процесса.

В состав трудового коллектива предприятия входят бригады (звенья).

*Бригады* поваров, официантов, создаваемые в ресторанах, кафе, на фабриках-кухнях, являются основными ячейками (элементами) трудового коллектива. Бригады могут быть комплексными или специализированными. Комплексные бригады объединяют поваров, обвальщиков, подсобных кухонных рабочих, мойщиков кухонной посуды. В такой бригаде благодаря совмещению профессий, полной или частичной взаимозаменяемости работников установленные задания могут выполняться меньшим количеством людей. Специализированные бригады объединяют работников только одной профессии: поваров, кондитеров, официантов, грузчиков.

Бригады могут быть сменными или сквозными в зависимости от времени работы. Сквозные бригады не передают друг другу материальные ценности, в результате уменьшаются затраты времени на подготовительно-заключительную работу, не происходит сокращения ассортимента блюд перед окончанием смены.

Бригады создаются в соответствии с приказом (распоряжением) директора предприятия. Их комплектование осуществляется на основе принципа добровольности. Если численность бригады более десяти человек, то по решению общего собрания коллектива предприятия создается совет бригады, а на крупных предприятиях — совет бригадиров. Бригадиров, как правило, выбирают члены бригады.

Благодаря бригадной форме организации труда обеспечиваются сочетание коллективной и личной материальной ответственности и заинтересованности в достижении высоких конечных результатов труда всего коллектива, повышение качества продукции и обслуживания, экономия материальных и трудовых ресурсов. Оплата труда производится по результатам работы бригады и с учетом коэффициентов трудового участия (КТУ).

В распоряжении предприятий общественного питания находятся предоставляемые в аренду здания, сооружения, оборудование и другие производственные фонды.

Деятельность ресторана строится на основе следующих принципов: возмещение за счет полученных доходов всех расходов по осуществлению производственно-хозяйственной деятельности, зависимость дальнейшего развития производства от эффективности работы, а также от материального стимулирования работников, т. е. от конечных результатов деятельности предприятия.

Структура аппарата управления рестораном определяется составом его подразделений, их взаимосвязью, объемом реализации

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

продукции собственного производства и покупных товаров. Иными словами, структура управления зависит от типа ресторана, вместимости залов и особенностей работы.

Права и обязанности работников ресторана определены специальными инструкциями и правилами внутреннего распорядка.

Руководителям предприятий общественного питания предоставлено право самостоятельно формировать штаты сотрудников. Их численность устанавливается по отдельным должностям в зависимости от объема и условий работы, а также хозяйственной целесообразности.

Типовая структура штатов предприятий общественного питания включает следующие группы работников:

административно-обслуживающий персонал — управляющий (директор), заместитель директора, заведующий и заместитель заведующего производством, метрдотель, главный бухгалтер, бухгалтер-калькулятор, экономист, инспектор по кадрам (офис-менеджер) и др.;

производственно-цеховой персонал (повара, кондитеры и др.);

работники зала (официанты, уборщики и др.);

торговая группа (бармены, буфетчики и др.).

Возможна и другая классификация работников:

административно-управленческий персонал;

обслуживающий персонал.

В штате ресторана (кафе, кофейни и других заведений) могут быть также следующие должности работников:

управляющий (директор) ресторана, менеджер;

директор (администратор);

заведующий производством в ресторане;

шеф-повар в ресторане (корпоративный шеф-повар в сети ресторанов);

су-шеф;

заведующий производством в кафе (в небольших кафе зачастую должность заведующего производством отсутствует, а функции его перераспределяются между поваром и управляющим);

шеф-кондитер ресторана (корпоративный шеф-кондитер сети);

шеф-пекарь (при наличии в ресторане собственной пекарни);

кондитер;

повар горячего (холодного) цеха;

мангальщик (иногда роль мангальщиков исполняют повара за определенную прибавку к зарплате, возможность получать чаевые);

метрдотель (менеджер торгового зала, старший официант ресторана);

официант;

бармен, бартендер, сомелье;

батлер, хостес;

главный бухгалтер, бухгалтер-калькулятор;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

кассир;

офис-менеджер (специалист по кадрам), помощник руководителя;

гардеробщик, уборщица, посудомойка.

## 2.2. Управляющее звено предприятия общественного питания

***Управляющий (директор) ресторана*** — должность, которая в российской ресторанной практике трактуется несколько неопределенно. Чаще всего обязанности управляющего исполняет владелец, генеральный директор или просто директор. Управляющий — это тот, кто вырабатывает стратегию ресторана, его основную политику, концепцию и стиль. Основная его обязанность — глобальное планирование работы ресторана путем составления годового бизнес-плана, а также формирование корпоративной культуры и стратегии позиционирования на рынке ресторанных услуг. В его обязанности также входят финансовый контроль за деятельностью ресторана, проведение маркетинговых, рекламных, PR-мероприятий и кадровое планирование. Таким образом, управляющий выполняет стандартные для руководителя любого бизнеса функции.

Чаще всего управляющий руководит не одним, а целой сетью ресторанов, в каждом из которых имеется должность директора. В таком случае управляющий разрабатывает технологическую и продуктовую политику для всех ресторанов и их директоров, а затем следит, чтобы она проводилась на должном уровне. Рестораны могут принадлежать к одной сети («сетевые рестораны») и иметь одно и то же название. Но может быть и так, что заведения эти придерживаются совершенно разных кулинарных концепций: например, один ресторан — с японской кухней, другой — с высокой французской кухней, третий — пивной и т.д.

Владелец ресторана, открывая свое заведение, решает, станет ли он нанимать управляющего, т.е. человека, который осуществляет руководство рестораном на глобальном уровне, или сам будет исполнять эти обязанности.

Управление рестораном — дело сложное, требующее много времени и сил. Необходим серьезный опыт в данной области деятельности: хорошее знание рынка ресторанных услуг, реальных конкурентов в занимаемой рестораном нише (например, заведения с восточной кухней), вкусов и пристрастий потребителей. Подбор управляющего осуществляется на основе объявленного конкурса на замещение данной должности. Кандидаты представляют разработанные ими бизнес-планы, рассказывают, как они намерены их воплощать и какую политику собираются проводить. В бизнес-плане подробно расписывается то, что будет происходить в ресторане

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

в ближайший год: ежемесячная работа, финансы — расходы и доходы, мероприятия, праздники, презентации и др. Бизнес-план базируется на трех основных составляющих — это четко поставленные цели, глубокие знания и умелый маркетинг. Хорошо составленный план — большое искусство: надо не просто организовать производство и обслуживание, важно еще и умело прогнозировать деятельность ресторана.

В схеме «управляющий ставит задачу, а директор ее выполняет» главная роль принадлежит управляющему — задача должна быть осуществимой.

Владелец ресторана совместно с управляющим подбирает кандидатуру на должность шеф-повара, в ведении которого находится кухня. Команду поваров на кухню формирует уже шеф-повар, а сотрудников торгового зала — официантов, менеджеров, кассиров и других подбирают при непосредственном участии управляющего. Впоследствии работу персонала контролирует директор ресторана (в том случае, если директор и управляющий не одно и то же лицо, что часто бывает). В дальнейшем управляющий нередко проводит обучение персонала.

Управляющий должен быть добросовестным, трудолюбивым человеком, хорошо понимающим требования владельца заведения и грамотно исполняющим свои функции.

Возможен и такой вариант: владелец весьма смутно представляет себе кулинарную и стилистическую концепцию ресторана, поэтому он нанимает управляющего, который, в сущности, решает все вопросы — от разработки концепции до выбора столовых приборов определенной марки. Поэтому управляющий должен предлагать нестандартные идеи. Кроме того, он обязан учитывать спрос на кулинарную продукцию, формировать предложение и угадывать, чего хотят посетители. Управляющий должен также знать всех поставщиков, расположение и функции всех служб ресторана, содержание меню и даже такую деталь, как название моющего средства, используемого в посудомоечной машине.

*Директор* — лицо, ответственное за организацию всей торгово-производственной деятельности ресторана. Он осуществляет хозяйственно-финансовую деятельность, контролирует качество обслуживания посетителей в торговом зале ресторана, качество выпускаемой продукции, сохранность материальных ценностей, подбор и расстановку кадров. Только по распоряжению директора предприятие может закупать имущество, технологическое оборудование, заключать договоры и заключения. Он же увольняет работников, поощряет их, налагает дисциплинарные взыскания.

Директор занят решением текущих задач, т.е. он проводит ту политику, которую наметил управляющий. В сущности, именно он организует все запланированные акции, мероприятия, встречи и решает административно-хозяйственные вопросы. На нем лежит



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

работа и с документами, и с персоналом, он постоянно контролирует то, что происходит на кухне и в зале. Он обязан не только знать в лицо весь персонал — от менеджера зала до уборщицы, но и регулярно общаться со всеми работниками, разрешать конфликтные ситуации, нередко возникающие в коллективе. Кроме того, он объясняет сотрудникам, как правильно сделать ту или иную работу, что требует от него высокого уровня квалификации.

Еще одна обязанность директора — общение с контролирующими органами Роспотребнадзора, милицией и др.

Опираясь на бизнес-план управляющего, директор ежедневно составляет свой собственный план и работает в соответствии с ним. Он должен:

обеспечивать четкое снабжение предприятия сырьем, продуктами, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения;

создавать необходимые условия для сохранности товарно-материальных ценностей;

контролировать работу всех участков ресторана;

следить за соблюдением правил санитарии и гигиены, техники безопасности.

Рабочий день директора начинается с анализа работы ресторана за предыдущий день. Затем директор проводит краткое совещание с группой сотрудников или со всем коллективом, поочередно обходит складские помещения, кухню и торговый зал и проверяет, все ли готово к нормальной работе ресторана. В отделе снабжения он контролирует запасы продуктов и напитков, их соответствие нормативам. При необходимости он наказывает то лицо, которое несет ответственность за наличие товарных запасов (менеджер по закупкам, бармен), проверяет закупочные цены, регулярность поставок. Далее директор идет на кухню, где проверяет работу техники, условия хранения продуктов, сноровку поваров и т. п.

В торговом зале директор наблюдает за тем, как встречают, обслуживают и провожают гостей. Малейшая конфликтная ситуация требует его вмешательства, поскольку гостям льстит внимание директора, и они захотят вновь посетить ресторан, где сам директор с ними лично пообщался.

Во главе коллектива должен стоять компетентный и предприимчивый руководитель, умеющий работать с людьми, способный внедрять достижения научно-технического прогресса, принимать самостоятельные решения, эффективно использовать заработанные коллективом средства.

Аналогичные требования предъявляются и к ***заместителю директора ресторана***, который имеет те же права, что и руководитель предприятия, и несет такую же ответственность за участки производства, порученные ему директором.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

***Заведующий производством (шеф-повар)*** подчиняется непосредственно управляющему. В его обязанности входит:

формирование меню на основе изученного спроса потребителей на кулинарную продукцию;

обеспечение производственной деятельности ресторана (своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем, соблюдение технологии приготовления блюд, проверка качества готовой продукции);

контроль за соблюдением на производстве правил санитарии и гигиены, охраны труда и техники безопасности;

представление в бухгалтерию отчетов об использовании товарно-материальных ценностей;

составление графиков выхода на работу сотрудников, их расстановка на рабочих местах;

руководство начальниками цехов (при бесцеховой структуре производства руководство отдельными участками через бригадиров).

Заведующий производством обязан знать:

правила пользования сборником рецептур блюд;

порядок учета и отчетности, калькуляции блюд, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов), разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), составления технологических карт;

требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания;

последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ;

технологию приготовления блюд двух или даже трех национальных кухонь;

основные критерии безопасности кулинарной продукции;

современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации;

методы контроля качества продукции и услуг.

Заведующий производством имеет право:

отстранять от работы любого подчиненного ему работника;

требовать от работников строгого соблюдения правил технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных правил;

расставлять работников кухни в соответствии с требованиями производства и их квалификацией, в случае необходимости перемещать работников в пределах производства.

У заведующего производством рабочий день, как правило, длится 12 ч, у него один выходной. Работа физически тяжелая, так как нередко приходится весь день проводить на ногах.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*Начальники цехов* в пределах вверенных им участков производства обладают теми же правами и обязанностями, что и заведующий производством.

## 2.3. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала

К обслуживающему персоналу относятся следующие категории работников: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии.

Обслуживающий персонал предприятий всех типов и классов независимо от форм собственности должен иметь специальное образование или профессиональную подготовку.

Все перечисленные выше категории обслуживающего персонала своей главной задачей должны считать достижение высокого уровня оказания услуг потребителям. Услуга общественного питания рассматривается как результат деятельности предприятия и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга. Сам процесс обслуживания — это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

***Метрдотель*** — распорядитель торгового зала ресторана, руководящий работой официантов, встречающий посетителей у входа в зал, провожающий их к столу и наблюдающий за обстановкой в зале ресторана. Таким образом, метрдотель выполняет роль связующего звена между руководством предприятия и его клиентами. Он является представителем руководства предприятия, поэтому должен быть высококвалифицированным специалистом, хорошо знающим работу всех звеньев и правила сервировки столов. В небольших ресторанах функции метрдотеля может выполнять менеджер.

Слово «метрдотель» в переводе с французского означает хозяин отеля, главный официант, распорядитель в ресторане. Распорядительство — основная функция метрдотеля. Он исполняет роль хозяина, создающего атмосферу гостеприимства в ресторане, руководит работой официантов, барменов, швейцаров, гардеробщиков, уборщиков зала и туалетов, работников сервизного буфета. Совместно с работниками сервизного буфета устанавливает порядок получения, обмена, сдачи официантами посуды и других предметов сервировки.

Основная задача метрдотеля — предоставить посетителям все, чем располагает ресторан: уют, вкусный обед или ужин, хорошую музыку, возможность развлечься.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Метрдотель выполняет следующие обязанности:

полностью отвечает за готовность предприятия к приему посетителей:

подготовку торгового зала для встречи посетителей с точки зрения санитарно-гигиенического состояния и сервировки;

наличие ассортимента блюд и напитков, указанных в меню;

вкус и оформление блюд и степень охлаждения напитков;

наличие всего необходимого для обслуживания посетителей: инвентаря и инструмента у официантов, сервантов, переносных подсобных столиков, передвижных сервировочных столиков или тележек для реализации блюд и напитков;

подготовку столовой посуды (перед обслуживанием ее следует подогреть);

готовность официантов к встрече посетителей и уровень их компетенции;

знакомит официантов с новыми блюдами и десертами, новыми напитками (с участием сомелье);

знакомит официантов с новыми способами обслуживания в ресторане:

обучает работе с сервировочными столиками;

объясняет особенности подачи некоторых блюд;

выслушивает жалобы посетителей:

извиняется перед ними за недостатки, допущенные в обслуживании;

прилагает все усилия для их устранения;

оказывает помощь официантам, особенно при подаче фирменных блюд, требующих высокой квалификации при обслуживании; помогает производить транширование (разрезание) и фламбирование — эффектную подачу готового блюда, которое обливают алкогольным напитком и поджигают при подаче (если нет специально подготовленных официантов);

принимает заявки на банкеты, приемы, заказы на столы на следующий день; следит за тем, как встречают посетителей, подавших заявки, и как их обслуживают;

принимает заказы на диетические блюда и блюда для детей и по возможности организует их выполнение.

Встретив посетителей у входа в торговый зал, метрдотель сопровождает их к выбранному столу или сам указывает, какие столы свободны и можно ли их занять. Если посетители сами выбрали стол, метрдотель идет вслед за ними, а если посетители предоставили выбор мест ему, он идет впереди.

Метрдотель отвечает за подготовку торгового зала ресторана к приему клиентов. Прежде всего он проверяет техническое состояние помещений (зала, вестибюля, гардероба, бара, туалетных комнат), обращает внимание на качество произведенной уборки, наличие и исправность мебели, оборудования, освещения и т.д. При



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

необходимости тут же принимает меры к устранению обнаруженных недостатков или неисправностей.

После осмотра торговых помещений знакомится с записями, сделанными официантами предыдущей смены относительно предварительно принятых заказов на обслуживание, проводит соответствующий анализ и отдает распоряжения о сервировке столов. Он лично контролирует правильность накрытия столов скатертями, чистоту предметов сервировки на столах и в сервантах. В его обязанности входит сличение меню с наличием блюд и продуктов на производстве и в буфете, в случае несоответствия он вносит поправки в меню.

На ежедневных совещаниях-пятиминутках метрдотель выслушивает доклад бригадира официантов о том, сколько членов бригады находится в зале, какие столы закреплены за каждым, проверяет внешний вид официантов и других работников, их готовность к обслуживанию. Затем он разбирает ошибки в работе официантов, допущенные за предыдущий день, а также полученные замечания или благодарности, рассказывает об особенностях работы на данный день, об условиях реализации некоторых блюд и изделий. Метрдотель обязан информировать официантов, буфетчиков, кастелянш, швейцара, уборщиков об изменениях в работе, приказах и распоряжениях по ресторану. Для проведения пятиминуток он имеет право привлекать начальников цехов, отделов и служб ресторана.

Если предполагается обслуживание приемов или банкетов, метрдотель назначает для этих целей бригадиров. Вместе с ними он согласовывает с заказчиками мероприятия все организационные вопросы, план размещения гостей за столами.

Метрдотель участвует в составлении меню для групп иностранных туристов, питающихся в ресторане, с учетом их национальных вкусов и привычек. Он же организует изучение официантами документов, относящихся к обслуживанию туристов в ресторане, лимитов на отдельные виды питания.

В ресторанах, обслуживающих иностранных туристов, метрдотель должен в соответствии с общепринятыми правилами организовать их питание в торговом зале ресторана и номерах гостиницы, а также проведение приемов и банкетов. Он обязан знать технологию приготовления блюд, порядок их подачи и учитывать национальные особенности и привычки иностранных туристов.

Перед открытием ресторана он инструктирует официантов о предстоящих формах обслуживания, проверяет их готовность, знакомит с меню. Метрдотель встречает посетителей и помогает им в выборе мест, поручая дальнейшее обслуживание официантам. В течение дня метрдотель, как правило, находится в зале, следит за соблюдением правил подачи блюд, использованием посуды и быстротой обслуживания, правильностью расчетов с посетителя-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

ми. Одновременно он рассматривает заявления и пожелания посетителей и тут же принимает необходимые меры по улучшению обслуживания.

В течение дня он наблюдает, направляет и контролирует работу официантов и других подчиненных ему работников, предупреждая возможные ошибки и нарушения в обслуживании, а при необходимости сам принимает участие в их ликвидации. Он, в частности, выборочно, но систематически контролирует правильность оформления счетов и расчетов официантов с посетителями, полноту и правильность отпуска продукции с кухни и из буфетов, чистоту посуды в сервизной.

Метрдотель имеет право отстранять от работы официантов и других работников зала, допустивших нарушение трудовой дисциплины или явившихся на работу в неопрятном виде. При возникновении конфликтов между работниками и посетителями он должен попытаться разрешить их. Если конфликт возник из-за несоответствия блюд требованиям технологии (плохо прожаренное мясо, нехарактерный цвет гарнира и т. п.), метрдотель вправе возвратить их для замены, потребовав надлежащего качества блюд и правильного их оформления.

Метрдотель руководит бригадирами официантов, составляет график выхода официантов и других работников на работу и контролирует его выполнение, распределяет между бригадами и звеньями официантов отдельные участки зала и закрепляет за ними для обслуживания определенное количество столов. Кроме того, обеспечивает четкую связь производства и зала, наблюдает за правильностью отпуска готовых блюд и их оформлением.

По окончании рабочего дня он обязан проследить за уборкой зала, сдачей официантами в кассу авансовых сумм или выручки за день, сдачей в сервизный буфет посуды, приборов, белья, полученных под отчет, записать в специальный журнал-дневник поручения, которые необходимо выполнить следующей смене.

Официанты, гардеробщики, швейцары обязаны сдавать метрдотелю забытые вещи, а метрдотель должен делать записи в журнале и докладывать об этом директору.

В обязанности метрдотеля входит контроль за своевременностью и правильностью составления официантами реестров счетов. Перед началом рабочего дня он выдает официантам под отчет бланки счетов, а в конце смены проверяет составленный официантом реестр, в котором указаны номера и суммы счетов, и визирует этот реестр до передачи в кассу.

В некоторых ресторанах вместо должности метрдотеля вводится другая похожая должность — хостес.

***Хостес*** — специальная ресторанная служба, в обязанности работников которой входит встреча посетителей и размещение их в зале за столиками. Хостес — это своего рода лицо заведения, от



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

которого зависит его посещаемость. Первая, кого видит посетитель, войдя в зал ресторана, — это хостес, хозяйка зала. Она встречает гостей и провожает к столикам. От ее дружелюбия во многом зависит общее впечатление от заведения, поэтому девушка должна быть не только симпатичной, но и излучать позитивную энергию. Кроме того, она должна знать английский язык, иметь высшее образование и высокий уровень культуры, чтобы быть готовой поддержать разговор с клиентом, ответить на его шутку, а порой выйти из нестандартной ситуации, которых в работе хостес бывает предостаточно. В отдельных случаях хостес может заменить официанта и принять участие в обслуживании гостей. Чаще всего это бывает в часы пик, когда начинается ланч.

Служба хостес выполняет следующие обязанности:

прием по телефону заказов на резервирование столиков; эту работу поручают специальной сотруднице, дежурящей у телефона на ресепшене. Она уточняет у заказчика число посадочных мест, время прибытия в ресторан, место расположения (в каком зале, в центре зала или у окна, в отдельном кабинете для VIP-персон и т. п.);

встреча и размещение гостей в зале: девушка-хостес помогает вошедшим с улицы оставить в гардеробе одежду, провожает к столикам и предлагает занять места, которые гости сочтут наиболее удобными, или заранее ими зарезервированные; во время этих действий хостес, проявив доброжелательность и радушие, налаживает с гостями психологический контакт и становится в их глазах как бы своим человеком;

управление работой официантов, т. е. фактически выполнение функций метрдотеля;

участие в обслуживании посетителей в часы пик.

***Официант*** наряду с метрдотелем — полноправный хозяин зала. Его повседневный труд тесно связан с оказанием услуг. В основе взаимоотношений официанта и клиента лежит чувство уважения, которое, естественно, должно быть взаимным. От степени квалификации и общей культуры официанта зависит имидж заведения. К личностно-этическим качествам профессии официанта относятся:

умение быть тактичным по отношению к посетителям, внимание к их запросам и пожеланиям, что выражается прежде всего в быстром выполнении полученного заказа;

обладание высокой общей культурой, знание правил этикета, что подтверждается готовностью радушно встретить гостей и проявить заботу по отношению к ним;

стремление всегда быть приветливым, вежливым, предупредительным и внимательным;

знание правил международного этикета, соблюдение их при обслуживании иностранных гостей; умение объясняться с иностранцами в пределах разговорного минимума.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

При обслуживании клиентов вежливость не должна подменяться угодничеством и лакейством. Напротив, манера поведения официанта должна быть преисполнена чувства собственного достоинства, профессиональной гордости за свой труд.

Официант по призванию — это человек, воспринимающий ресторанный сервис как в некий вид искусства. Именно поэтому он с видимым удовольствием рассказывает клиентам о том или ином блюде, его вкусовой гамме и т.д. Благодаря такому подходу у клиентов возникает интерес к конкретному заведению, где они рассчитывают получить истинное гастрономическое наслаждение, а заодно узнать что-то новое в области кулинарии. Элегантно одетый, обладающий хорошими манерами, умеющий быть ненавязчивым, но в то же время находчивым и остроумным, способный предотвратить конфликтную ситуацию — таков портрет современного официанта.

Официант должен обладать профессиональными способностями, т.е. быть профессионально пригодным. Профессиональная пригодность к работе определяется наличием у официанта следующих психологических качеств:

доброжелательность;

умение общаться с людьми;

выдержка, эмоциональная устойчивость, уравновешенность, самообладание;

наблюдательность и хорошая память;

способность почувствовать настроение другого человека;

эрудиция, выразительная речь, правильное произношение;

чувство формы, цвета, размера;

умение распределять и переключать внимание;

быстрота и точность при подсчетах;

умение разбираться в людях.

Официант должен быть хорошим психологом, что позволит ему:

понимать поведение посетителей и оказывать на них целенаправленное воздействие для создания оптимальных условий обслуживания;

сознательно управлять своими чувствами и эмоциями;

поддерживать отношения товарищества и взаимопомощи со своими коллегами.

Многое зависит от внешних данных официанта, его манеры держаться. Хорошо, если у официанта приветливое выражение лица и аккуратная прическа, оптимальный (средний) рост, правильная осанка. Эти природные данные, так же как и хороший слух, правильная дикция, — залог положительного отношения к нему посетителей.

Психические черты личности официанта характеризуются такими данными, как искренность и любовь к людям, расторопность, хорошая реакция, аккуратность.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Обслуживая потребителей, официант должен свободно ориентироваться не только в торговом зале, но и в работе сервизной, кухни, буфета, бара, мойки, склада. При приеме заказа от посетителей он должен хорошо представлять себе, как выглядит то или иное блюдо, какие вкусовые свойства наиболее характерны для него. Высококвалифицированный официант помнит особенности технологии приготовления различных блюд, норму выхода, время, в течение которого клиент будет ждать, когда подадут блюдо.

Уровень профессиональной подготовки официанта характеризуется знанием следующих вопросов:

виды и названия столовой посуды, используемой на предприятиях общественного питания, и ее применение при различных приемах и методах обслуживания;

правила сервировки стола в зависимости от вида обслуживания, контингента потребителей и других факторов;

специфика обслуживания официальных приемов, банкетов и других мероприятий;

правила подачи отдельных блюд, их оформление, температура, виды посуды, в которой они подаются;

ассортимент винно-водочных изделий, их вкусовое сочетание с различными блюдами и продуктами, содержание алкоголя в спиртных напитках и температура их подачи;

технология приготовления блюд, варианты сочетания главного продукта и гарниров;

особенности приготовления и подачи блюд иностранной кухни;

особенности обслуживания отдельных контингентов потребителей (туристов в отелях, детей и др.);

правила эксплуатации контрольно-кассовых машин, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями, в том числе иностранной валютой и кредитными карточками.

В своей работе официант руководствуется принципами, в основу которых положены высокое сознание профессионального долга, творческое отношение к труду, товарищеская взаимопомощь. С осуществлением этих принципов на практике связаны обязанности официанта:

приход на работу в строго установленное графиком время и соблюдение установленной продолжительности рабочего дня;

выполнение указаний метрдотеля и бригадира о порядке обслуживания посетителей;

соблюдение правил обслуживания посетителей и правил внутреннего распорядка;

выполнение требований охраны труда, техники безопасности;

приход на работу в форменной одежде, которая должна быть чистой и выглаженной, а обувь вычищенной:

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

тщательная подготовка столов к приему посетителей и своего рабочего места, поддержание порядка на столах в течение рабочей смены; своевременная и правильная сервировка, а также уборка использованных посуды и приборов с соблюдением определенных технических приемов;

содержание в чистоте подсобных столиков и сервантов;

использование столовой посуды, приборов и столового белья без каких-либо дефектов (щербины, трещины, пятна, дырочки и др.);

своевременное информирование метрдотеля обо всех замечаниях и пожеланиях посетителей.

Официанты, обслуживающие иностранных туристов, обязаны владеть иностранным языком в необходимых пределах.

Официант должен помнить, что обязательным условием правильной и четкой работы является строгое соблюдение правил заполнения кассовых документов, счетов, реестров.

В процессе работы официант не должен:

использовать бланки незарегистрированных счетов, а также передавать свои бланки другому официанту;

заполнять бланки счетов без указания наименования блюд или буфетной продукции;

делать любые исправления или подсчеты на счетах, копиях или корешках.

Официанту **запрещается**:

приглашать без ведома метрдотеля посетителей к столу и самовольно пересаживать их;

рассаживать посетителей за неподготовленные столы;

разбирать жалобы и претензии посетителей без участия метрдотеля или представителя дирекции;

курить, сидеть, есть, громко разговаривать в зале, облокачиваться на сервант, колонны, стены и т.д.;

ставить таблички «Стол заказан» без ведома руководителей ресторана или метрдотеля;

получать от повара блюда, неудовлетворительные по качеству или оформлению;

подавать спиртные напитки сверх установленных норм;

принимать предварительные заказы на банкеты, свадьбы и другие мероприятия и производить расчет без ведома метрдотеля;

отлучаться во время обслуживания без разрешения бригадира или метрдотеля.

Особенность работы официанта заключается в том, что он подает к столу блюда, а иногда и сам раскладывает их; при этом необходимо соблюдать следующие правила санитарии и гигиены:

прическа официанта не должна быть экстравагантной, а волосы не должны падать на глаза; не рекомендуется пользоваться рас-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ческой во время работы или поправлять прическу, так как волосы могут попасть в блюдо;

для устранения неприятного запаха изо рта необходимо ежедневно дезинфицировать полость рта антисептической пастой и прополаскивать специальной жидкостью; чистить зубы каждый вечер после еды и каждое утро перед началом работы;

перед работой следует принимать душ, мужчинам ежедневно бриться;

официанткам не рекомендуется злоупотреблять на работе косметическими средствами, пользоваться крепкими духами, носить крупные украшения на руках (кольца, перстни и др.);

необходимо приходить на работу в чистой одежде, а прежде чем приступить к обслуживанию, следует принять душ и тщательно вымыть руки с мылом и щеткой;

следует мыть руки и после перерыва в работе или по мере необходимости, для сушки рук лучше всего пользоваться электрополотенцем, а при его отсутствии — индивидуальными салфетками разового пользования;

нельзя выходить в форменной одежде, в которой обслуживают посетителей, из рабочих помещений или выполнять в ней какую-либо работу по ресторану (участвовать в разгрузке транспорта и т.д.).

Руки официанта должны быть объектом его пристального внимания, так как он имеет дело с пищей: получает блюдо на раздаче, перекладывает его на глазах у посетителей из одной посуды в другую. Ногти не должны быть чрезмерно длинными.

Официанты, как и все работники общественного питания, в обязательном порядке должны проходить регулярные медицинские осмотры. Цель этих осмотров — не допустить к работе лиц с заболеваниями, которые могут передаваться посетителям через продукты питания и быть опасными как для здоровья самих работников, так и для здоровья посетителей.

Подручные средства, которыми официант пользуется в процессе работы при обслуживании посетителей, являются его принадлежностями.

*Ручник* — одна из самых необходимых принадлежностей официантов; представляет собой полотенце размером 60 × 40 см из той же ткани, что и скатерти и салфетки в торговом зале. Ручник складывают вчетверо в длину и кладут на руку между локтем и кистью, ближе к кисти. Его можно носить и в ладони левой руки, свернув еще раз вдвое по ширине.

*Штопор* служит для вытаскивания корковых пробок из бутылок. Существует два вида штопоров:

обычный — с ручкой и спиралью;

универсальный (в нескольких вариантах): со спиралью для вытаскивания корковой пробки, с ножичком для разрезания стани-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

оля или пластмассовой крышечки бутылки, с ножичком для точки карандашей и ключом для снятия кронпробки (металлической пробки) с бутылок.

Официант носит штопор в переднем маленьком или в правом боковом кармане брюк, а официантки — в правом кармане передника.

*Ключ* служит для снятия кронпробки с бутылок; им пользуются при отсутствии универсального штопора. Носят его в правом боковом кармане брюк или в правом кармане передника.

*Карманный ножичек* служит для разрезания корковых пробок на пластинки, необходимые для укрепления столиков, заточки карандашей, разрезания станиоля или пластмассовых крышечек при открывании бутылок с напитками. Носят его в правом боковом кармане брюк или в правом кармане передника.

*Черный карандаш или шариковая авторучка* (по 2 шт.), которыми пользуются для маркировки блюд и напитков, а также при принятии заказов от посетителей и составлении счета. Более удобны и практичны шариковые авторучки. Официанты носят их в левом внутреннем кармане пиджака, а официантки — в перегородке между двумя карманами передника.

*Зажигалка или спички*, которые подаются посетителям по их просьбе. Официанты носят спички в левом кармане брюк, а официантки — в левом кармане передника.

*Секатор для сигар*, хотя употребляется очень редко, является важной принадлежностью официанта и служит для отрезания кончиков сигар.

*Щетка* служит для сметания крошек со столов.

*Несессер для шитья* (*иголки и различные нитки*) служит для различных нужд, его подают посетителям по их просьбе. Хранится в отдельном месте в гардеробе.

***Бармен*** — работник бара, буфетчик, стоящий у стойки. Специализация бармена зависит от названия бара, его направленности. Бары принято классифицировать по основной группе напитков, на которую сориентировано большинство посетителей.

В *коктейль-баре*, который уже своим названием ориентирует гостей на заказ коктейлей, бармен работает на основе коктейльной карты, разработанной профессиональными коктейльмейкерами. Помимо классических коктейлей он должен уметь готовить любые смешанные напитки по желанию гостей. Для этого он устанавливает в контрольно-кассовую машину программу, позволяющую отпускать все алкогольные напитки по 10 мл, а безалкогольные — по 100 мл. Ассортимент бара формируется таким образом, чтобы спиртные напитки, входящие в состав коктейлей, могли отпускаться в чистом виде по просьбе гостей.

В коктейль-баре бармен может одновременно выполнять обязанности бариста, к тому же он может предложить гостям ориги-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

нальные коктейли на основе кофе и алкоголя. Бармен работает под руководством бар-менеджера или старшего бармена.

В *винном баре* бармен предлагает гостям только вина или слабоалкогольные напитки. Крепкие коктейли и напитки здесь не подаются. Такой бар предполагает наличие большой винотеки, где поддерживаются оптимальные для хранения вин температура и влажность. В гостевом зале бутылки обычно хранят в специальных шкафах с тонированными стеклами, защищающими вино от солнечного света.

Бармен винного бара предлагает гостям вина для дегустации и приобретения их для домашней коллекции. Он следит за своевременным обновлением ассортимента. Все вина он предлагает в розлив, используя специальный инструментарий: вакуумные пробки и насос, декантеры, нож сомелье и полный набор винных бокалов. Вина он откупоривает и декантирует за сервировочным столиком непосредственно перед гостями (барная стойка в винном баре не обязательна).

Винный бар может быть расположен в зоне, примыкающей к ресторану. В этом случае гости могут выбирать вино не по карте, а в процессе дегустации, опираясь на рекомендации бармена. При этом бармен берет на себя обслуживание винами и клиентов ресторана.

*Бар в ресторане* является одновременно коктейль-баром. Бармен обслуживает не только посетителей, зашедших в коктейль-бар, но и клиентов ресторана, которые пришли пообедать или поужинать. Бар этого типа обычно располагают в непосредственной близости ко входу в ресторан, и эта зона часто используется не только барменом, здесь также имеется стойка администратора.

Существует и другая классификация функций барменов как специалистов-профессионалов:

суперпрофессионалы, работающие в коктейль-барах при пятизвездочных отелях;

бармены в клубах и на дискотеках — это своего рода шоумены, поскольку их работа требует высокой скорости и сноровки в овладении фристайлом (или флейрингом) — умением жонглировать бутылками и стаканом, чтобы привнести долю артистизма в будничный процесс приготовления и подачи напитков;

бармены в сервис-барах, которые работают не напрямую с клиентом, а через официантов, выполняя, по существу, функции буфетчиков.

Бармены в *безалкогольных барах*, которые обычно открываются в спортивных клубах, фитнес-центрах, салонах красоты, бизнес-центрах и автосалонах, предлагают посетителям соки (в ассортименте — свежевыжатые и готовые), кофе и чай (в том числе фиточай). По желанию гостей бармен может приготовить коктейли на основе соков, молока, йогурта, мороженого, орехов, меда, фруктов и овощей. Для тех, кто тщательно следит за своим здоровьем,

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

бармен готовит чай, кофе, сок из ростков пшеницы, предлагает кексы, печенье, хлеб с отрубями или проростками.

*Бар-раздача* — подразделение ресторана, главной задачей которого является обслуживание посетителей при помощи третьего человека — официанта. В большинстве случаев бар-раздача не виден посетителям, они сюда не заходят. Бармен должен иметь полный ассортимент напитков, включая вина в бутылках, поскольку продажа вин является его основной функцией. Обычно в процессе работы бара-раздачи в обращении находятся не деньги, а квитанции на заказы.

Бармены в *сервис-барах*, которые находятся в гостевой зоне ресторана или кафе, выполняют заказы посетителей через официантов. Бармену собственная контрольно-кассовая машина не нужна, здесь размещается только принтер, через который в бар поступают заказы официантов.

Буфетчик (бармен) в сервис-баре производит реализацию покупных товаров, кулинарной продукции в строгом соответствии с нормами их выхода и отпуска. Он должен знать ассортимент, рецептуру, технологию приготовления реализуемых блюд, закусок и напитков; правила нарезания продуктов, оформления и отпуска блюд, отдельных товаров. Важно соблюдать товарное соседство, сроки и температурные режимы хранения блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий и покупных товаров.

В некоторых ресторанах имеются два бара: один поточный — сервис-бар, другой более камерный — фронт-бар. В сервис-баре бармен за день обслуживает до 500 человек и быстро нарабатывает квалификацию, после чего его уже можно ставить на фронт-бар, где предполагается длительное общение с тем или иным гостем и необходимы утонченные познания в области барного дела.

Независимо от вида бара бармен должен знать:

основные правила этикета и обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий;

правила международного этикета, специфику обслуживания иностранных потребителей;

иностранный язык международного общения в пределах разговорного минимума;

виды и назначения инвентаря и посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок;

условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок;

правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры, контрольно-кассовых машин;

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

порядок оформления счетов и расчетов по ним с потребителями;

номера телефонов служб вызова такси, милиции, скорой помощи, пожарной команды.

Рабочая смена бармена составляет не менее 8 ч, за это время он проходит расстояние около 20 км, причем садиться бармен не имеет права — этого не допускает профессиональная этика. Кроме того, он всегда должен иметь привлекательный внешний вид, без следов усталости. Настроение у посетителей должно подниматься не от количества выпитого, а от царящей в баре атмосферы, в основном зависящей от поведения бармена.

Бармен от природы должен обладать коммуникабельностью, высокой общей культурой и культурой речи, пластикой и уверенностью движений, иметь правильную осанку и хороший глазомер. Благодаря знанию всех тонкостей этикета и обслуживания он может подчинить поведение посетителей своим правилам. Для этого он должен быстро и безошибочно разбираться в посетителях, выявлять их потребности: четко определять сорт и дозу напитка. Чувство такта, способность легко устанавливать контакт, выбирать нужный тон общения — вовсе не означает проявления развязности и панибратства. Исключительно учтивый, уважительный и строгий стиль поведения бармена повышает престиж заведения и высоко оценивается посетителями.

Внешний вид бармена должен быть безупречным, чему способствуют не только белоснежная рубашка и галстук-бабочка, но и ухоженная прическа, идеально чистые руки.

***Швейцар*** в соответствии с должностной характеристикой, утвержденной директором ресторана, должен встречать гостей (открывать и закрывать двери), информировать их о размещении залов, своевременно прекращать вход посетителей перед закрытием ресторана. В его обязанности входит вызов такси по просьбе клиентов. Швейцар следит за чистотой вестибюля, протирает окна, двери, подметает полы, счищает снег перед входом, проверяет систему сигнализации, исправность рекламных средств.

Для квалифицированного исполнения своих обязанностей швейцар должен знать правила обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Кроме того, он обязан хорошо знать расположение залов в ресторане, местонахождение средств противопожарной защиты, помнить адреса ближайших предприятий общественного питания, милиции, телефоны станции «Скорой помощи», вызова такси.

***Гардеробщик*** принимает от посетителей верхнюю одежду, обувь и другие личные вещи (зонты, портфели и т. п.), вручая взамен жетон с указанием места хранимых вещей, за сохранность которых несет ответственность. По предъявлении жетонов он выдает посетителям одежду и другие вещи и помогает им одеться. В его



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

обязанности входит также оказание небольших по объему работы услуг: пришить вешалку, пуговицы и др. За все эти услуги он не вправе требовать дополнительного вознаграждения.

Важнейшая обязанность гардеробщика — знать правила приема и хранения личных вещей посетителя. Следует признать недопустимой практику отказа в приеме от клиентов головных уборов, портфелей типа дипломат, а также вывешивания в гардеробе объявления о том, что администрация ресторана не несет ответственности за пропажу вещей.

В случае утери посетителем жетона гардеробщик оформляет соответствующие документы.

Обслуживающий персонал должен быть одет в форму или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца.

Форменная одежда швейцаров, гардеробщиков, метрдотелей, официантов и барменов в ресторанах и барах всех классов должна обеспечивать стилевое единство на предприятии. Работники предприятия на форменной одежде должны носить служебные значки с эмблемой предприятия и признаками их профессиональной принадлежности.

В ресторанах и барах класса люкс и высшего класса должен работать обслуживающий персонал, знакомый со спецификой кухни зарубежных стран и обслуживания.

## 2.4. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу

В ресторанах применяются два метода организации труда официантов — индивидуальный и бригадно-звеньевой.

**Индивидуальный метод.** Суть этого метода сводится к тому, что за каждым официантом закрепляется определенный участок зала с 2...3 четырехместными столами. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официант помогает посетителю разместиться за сервированным столом, предлагает меню, оказывает помощь в выборе блюд и напитков, принимает заказ, передает его на производство и в буфет, досервировывает в случае необходимости стол, получает, доставляет и подает на стол буфетную и кухонную продукцию, своевременно убирает использованные посуду и приборы, выписывает счет, рассчитывается с посетителем, а после его ухода убирает использованные посуду и приборы. Затем он сервирует стол и подготавливается к обслуживанию нового посетителя.

Этот метод организации труда имеет ряд недостатков. Официант вынужден постоянно покидать зал, чтобы выполнять работу,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

связанную с печатанием чеков, оформлением заказа и получением напитков и блюд, посуды и приборов в сервизной и т.д. В результате у посетителей складывается впечатление, что официант занят каким-то своим делом, а к их запросам невнимателен и равнодушен. Следует иметь в виду, что в ходе обслуживания посетители могут сделать дополнительный заказ, нуждаться в консультации официанта, а иногда в силу складывающихся обстоятельств попросить быстрее рассчитать их. Для выполнения всех этих операций официант должен постоянно находиться в зале.

**Бригадно-звеньевой метод.** Суть этого метода состоит в том, что на добровольных началах комплектуется звено из трех-четырех официантов. Звенья затем объединяются в бригады.

В основе бригадно-звеньевого метода лежит идея разделения процесса обслуживания на операции, связанные с непосредственным общением официантов с посетителями, и операции, связанные с подготовкой обслуживания. Такой подход позволяет технически нормировать отдельные операции, планировать структуру бригад в зависимости от потока потребителей. Таким образом, сервировку стола, доставку продукции в зал, подготовку посуды можно поручать отдельным официантам. В это время другие официанты будут принимать заказы, подавать блюда и напитки, однако сфера их деятельности будет строго ограничена и определена метрдотелем.

Структура бригад официантов определяется в зависимости от потока посетителей. Можно рационально организовать труд официантов, углубляя разделение труда при интенсивном потоке посетителей и совмещая обязанности, если посетителей мало.

При организации работы звена принимается во внимание то, что бригадир должен постоянно находиться в зале. Он встречает посетителей, предлагает им меню, помогает выбрать блюда и напитки, принимает заказ, дополняет сервировку стола (если это необходимо).

Далее процесс обслуживания посетителей бригадой официантов, состоящей из трех человек, складывается следующим образом.

Первый официант пробивает чек, получает на раздаче холодные закуски, доставляет их в зал и вместе с бригадиром участвует в обслуживании посетителей (в обнос). Он же убирает использованную посуду, сдает ее в моечную.

Второй официант пробивает чек, получает первые блюда и подогретые тарелки, доставляет их в зал, помогает бригадиру разливать суп в тарелки или чашки и подает их посетителям. Он же убирает со столов использованную посуду и сдает ее в моечную, после чего готовится к получению десертных блюд.

Далее процесс обслуживания продолжается в следующем порядке.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Первый официант пробивает чек, получает второе горячее блюдо и подогретые тарелки, доставляет их в зал и помогает бригадиру расставлять тарелки перед клиентами. Он же обслуживает клиентов в обнос, после чего собирает со стола использованную посуду и сдает ее в моечную; только после этого он начинает готовиться к подаче горячих напитков.

Второй официант пробивает чек, получает десерт, доставляет его в зал и расставляет перед каждым посетителем; затем он собирает использованную посуду и доставляет ее в моечную.

Первый официант пробивает чек, получает кофе или чай, доставляет в зал, разливает в чашки и подает каждому клиенту, после чего убирает использованную посуду и доставляет ее в моечную.

Ежедневно каждое звено в среднем обслуживает 8...10 четырехместных столов. При этом методе организации труда зал делится на участки с равным числом мест, которые метрдотель распределяет по звеньям. Необходимо учитывать особенности обслуживания каждого из участков зала (удаленность от раздачи и т. п.). Звенья периодически меняются участками.

При индивидуальном методе, когда каждый официант осуществляет весь процесс обслуживания, времени для непосредственного обслуживания клиентов требуется в 2,5...3 раза больше, чем при бригадном методе работы.

При бригадном методе вследствие разделения обязанностей значительно повышается производительность труда всех членов бригады, сокращается время обслуживания посетителей, повышается культура обслуживания в целом. Особенно он эффективен при обслуживании участников конференций, совещаний, групп туристов, всевозможных банкетов и приемов. В других случаях нет особой необходимости объединять звенья в бригады, поскольку само по себе звено уже является небольшой бригадой, где можно коллективно организовать труд.

Использование звеньевого метода организации труда повышает ответственность работников за сохранность материальных ценностей (столовые приборы, белье) и правильность расчетов с посетителями.

**Режим работы официантов** устанавливается с учетом производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания. Чаще всего используются следующие виды графиков выхода на работу:

*линейный график* — предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников;

*ленточный* (*скользящий*) *график* — предусматривает выход работников в разное время группами или по одному в соответствии с загрузкой торгового зала; при этом каждый работник отрабатывает по 7...8 ч.;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*комбинированный график* — сочетание различных графиков на предприятиях с удлиненным рабочим днем; такие графики чаще всего используются в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику, но при этом некоторые сотрудники трудятся по ленточному (скользящему) графику.

Выбор того или иного вида графика — важнейший инструмент организации труда официантов.

В зависимости от условий работы применяются двухбригадный или ступенчатый графики, а также график суммированного учета рабочего времени. При этом потребность в обслуживающем персонале (официантах) определяется следующим образом.

| | |
|---|---|
| Звеньевой метод | 3...4 официанта (одно звено) на 32...40 мест |
| Индивидуальный метод | 1 официант 10...12 мест |
| Обслуживание участников съездов, конференций | 1 официант на 12...14 мест |
| Банкет с частичным обслуживанием официантами | 1 официант на 10...12 мест |
| Банкет с полным обслуживанием официантами | 2 официанта на 6...8 мест |
| Банкет-фуршет | 1 официант на 20...30 приглашенных |
| Банкет-коктейль | 1 официант на 10...15 приглашенных |

При *двухбригадном графике* выхода на работу штат официантов делится на две бригады, равные по числу работников с одинаковой квалификацией. Каждая бригада работает через день по две смены общей продолжительностью 11 ч 30 мин при условии предоставления отдыха на следующий день. Такая продолжительность рабочего дня приводит к утомляемости официантов, а иногда и к ухудшению качества обслуживания, но положительной стороной этого графика является постоянный состав работников бригад.

При обслуживании большого числа посетителей в определенные часы (например, участников различных конференций), а также с учетом часов пик применяют *ступенчатый график*. Официанты выходят на работу в разное время с таким расчетом, чтобы в часы наибольшей загрузки предприятия можно было сосредоточить в зале максимальное число работников.

Во всех случаях при выборе какого-либо вида графика выхода на работу исходят из того, что продолжительность рабочей недели должна составлять для взрослых — 41 ч, для подростков от 16 до 18 лет — 36 ч, а для лиц, не достигших 16-летнего возраста, — 24 ч.

Для обеспечения непрерывного быстрого обслуживания посетителей и правильного расчета необходимого числа официантов пользуются приблизительными нормами, выработанными практикой.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Переработка сверх установленной месячной нормы часов является сверхурочной и подлежит повышенной оплате.

Перерыв для отдыха и принятия пищи продолжительностью не более 2 ч не включается в рабочее время. Время начала и окончания перерыва определяется правилами внутреннего трудового распорядка и графиком работы.

В ресторанах на речных и морских судах, в вагонах-ресторанах применяется *график суммированного учета рабочего времени*. Количество отработанных официантами за месяц часов не должно превышать установленной нормы, но в отдельные дни в течение рейса официанты могут быть загружены неравномерно; за переработанное время им предоставляют дни отдыха.

При суммированном учете рабочего времени обычные выходные дни не предусматриваются, дни отдыха устанавливаются по графику работы.

Графики работы составляются на месяц и доводятся до сведения работников, как правило, не позднее чем за две недели до введения их в действие, а в дальнейшем (при сохранении прежнего режима работы предприятия) — за три дня до начала месяца.

УТВЕРЖДАЮ
Директор (заведующий)
_____
(подпись)
« »_____200__г.

Предприятие общественного питания_____

**График работы**

на_____месяц 200___г.

Режим работы предприятия с____до____ч.

Перерыв с_____до_____ч.

Выходной день_____

Норма рабочих часов на_____месяц_____

В дневном графике для каждого работника обязательно указываются время начала и окончания работы, а также время перерыва.

При составлении графиков работы кроме основного времени учитывается в качестве рабочего и подготовительно-заключительное время (вспомогательное).

Применительно к труду официантов основное время подразделяется следующим образом:

время приема заказа и расчета с посетителями (встреча посетителя, советы при выборе блюд, запись заказа, выписывание счета и расчет);

время, затраченное на кассовые операции;

время, затраченное на заказ и получение продукции из буфета и раздачи;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

время непосредственного обслуживания, подача посетителю буфетной и кухонной продукции с момента получения ее в буфете и на раздаче, включая перекладывание блюд и закусок на тарелки, наполнение бокалов и т.д.

Подготовительно-заключительное (вспомогательное) время включает время, затраченное на сервировку стола в процессе обслуживания посетителей, уборку использованной и получение чистой посуды из моечной или сервизной и др.

Потери времени, не зависящие от официанта, связаны с неравномерной загрузкой зала, нерациональной организацией работы раздачи, буфета, кассы, сервизной. Потери времени, зависящие от официанта, происходят всецело по его вине и не связаны с обслуживанием посетителей.

### Контрольные вопросы

**1.** В чем заключаются основные функции управления предприятием общественного питания? **2.** Перечислите обязанности заведующего производством ресторана. **3.** За какие участки работы коллектива торгового зала отвечает метрдотель? **4.** Какие функции выполняет служба хостес в ресторане? **5.** Назовите основные морально-этические качества, которые требуются для работы официанта. **6.** Что входит в понятие «уровень профессиональной подготовки официанта»? **7.** Перечислите правила санитарии и гигиены, которых должен придерживаться официант. **8.** Какие принадлежности официанта используются им при обслуживании посетителей? **9.** Назовите виды и типы баров, обслуживаемых барменами. **10.** Что должен знать бармен как специалист-профессионал в своей области? **11.** Какие черты характера необходимо иметь бармену? **12.** При каких формах обслуживания наиболее эффективен бригадно-звеньевой метод работы официантов? **13.** Перечислите случаи, когда применяется ступенчатый график выхода официантов на работу. **14.** Назовите другие виды графиков выхода на работу.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ II

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 3

## ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ И СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 3.1. Характеристика технологических процессов

Основными функциями предприятий общественного питания являются приготовление или доготовка пищи, организация ее реализации, а также обслуживание посетителей. Эти функции необходимо учитывать при решении важнейших задач, стоящих перед общественным питанием, — наиболее полное удовлетворение потребностей людей в продукции этой отрасли, повышение биологической ценности и вкусовых качеств продукции, расширение ассортимента. В зависимости от типа предприятия эти задачи решаются различными способами. Так, если столовая предназначена для реализации в основном продукции собственного производства, то в ресторане ассортимент готовой продукции и покупных товаров значительно шире. Однако ресторан кроме реализации продукции должен предложить потребителям высокий уровень комфорта, а также всевозможные мероприятия для организации их отдыха.

Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания имеет ряд особенностей, связанных со спецификой их работы. В частности, технологический процесс включает в себя функции организации по приготовлению кулинарной продукции и ее реализации через обеденные (торговые) залы, буфеты, а также магазины кулинарии, т.е. имеют место чисто торговые функции.

Еще одна особенность состоит в том, что выпускаемая предприятиями общественного питания продукция скоропортящаяся и, следовательно, требует быстрой реализации. Первичное сырье, обрабатываемое для приготовления блюд, и готовая кулинарная продукция имеют установленные сроки хранения.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Важное условие правильной организации технологического процесса — строгое соблюдение правил санитарного режима на производстве, контроль за качеством блюд. Вырабатываемая кулинарная продукция потребляется тут же, в обеденных залах, от ее качества зависит здоровье потребителей, пользующихся услугами данного предприятия, поэтому технологический процесс включает не только контроль за соблюдением норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, но и органолептические оценки и бракераж готовой продукции. Блюда и кулинарные изделия готовят согласно специальным сборникам рецептур, в которых приводятся перечни и количественный состав необходимых продуктов. Указанные в сборниках нормы расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий служат официальными материалами и обязательны для всех предприятий общественного питания.

В целом производственная деятельность предприятий общественного питания представляет собой совокупность технологических процессов по преобразованию (переработке) исходного сырья в готовую кулинарную продукцию — полуфабрикаты, блюда, кондитерские изделия.

Поступающие на предприятия общественного питания продукты подразделяются на следующие виды: сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

*Сырье* — продукты, поступающие па предприятия и предназначенные для кулинарной обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупы, мука и т.д.) по полной технологической схеме: обработка сырья — приготовление блюд — их реализация.

*Полуфабрикаты* — продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий, но непригодные к непосредственному употреблению.

В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различные степени готовности. Например, полуфабрикаты высокой степени готовности — это продукты, прошедшие частичную или полную механическую, тепловую или химическую обработку, а также сочетание полуфабрикатов, из которых в дальнейшем при минимальном расходе энергии получают блюда или кулинарные изделия. Доготовочные предприятия получают из цехов заготовочных предприятий в замороженном виде овощи вареные, тушеные, пассерованные, котлеты, крокеты, рулеты, запеканки, маринады. Одновременно им поставляются сезонные овощи в виде заготовок (консервирования): перец для фаршированиия, суповые наборы зелени, икра из кабачков или баклажанов, вареная морковь и зеленый горошек для гарниров. Эта продукция частично используется для приготовления блюд по меню ежедневных обедов и частич-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

но в собственной служебной столовой для организации питания сотрудников.

*Кулинарные изделия* — пищевые продукты или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

*Готовая кулинарная продукция* — различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания.

*Производство* — это подразделение предприятия общественного питания, объединяющее несколько однородных и взаимосвязанных цехов (например, мясной, рыбный и др.). Основное и вспомогательное производство связаны между собой и подразделяются на отдельные цехи, отделения, производственные участники, рабочие места.

Технологический процесс производства готовых блюд и кулинарных изделий состоит из двух последовательных стадий:

стадия 1: механическая кулинарная обработка сырья (изготовление полуфабрикатов), осуществляемая в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном);

стадия 2: тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и пищевых продуктов (доведение до степени готовности в горячем и других цехах).

Продукты, которые перед реализацией в столовых, кафе, ресторанах подвергаются механической или тепловой обработке, составляют *продукцию собственного производства* этих предприятий. Продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки, называются *покупными товарами*. Они реализуются в том состоянии, в котором поступили (вино, конфеты, сигареты, специи, пряности и др.). По существу, это уже готовая к употреблению пища или полуфабрикат, требующий незначительной доработки (горчица, например).

Помимо готовой кулинарной продукции предприятия общественного питания изготовляют и реализуют различные полуфабрикаты.

Получают полуфабрикаты в *результате механической обработки сырья*, которая состоит из следующих операций:

размораживание сырья;
удаление загрязнений и несъедобных частей;
разделение на части, порции;
придание им соответствующей формы, размеров;
компоновка продуктов друг с другом и др.

*Тепловая кулинарная обработка* — совокупность приемов кулинарной обработки, заключающихся в подводе теплоты к продуктам с целью довести их до необходимой степени готовности. Таким образом, тепловая обработка — это доведение полученных



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

при механической обработке полуфабрикатов до готовности. Критерием готовности блюд служат определенные органолептические показатели: консистенция, вкус, запах, цвет, а также соответствующая температура. Большинство продуктов в результате тепловой обработки размягчается и приобретает привлекательный вид, вкус и аромат, что благоприятно сказывается на усвояемости пищи. Помимо этого тепловая обработка способствует обеззараживанию пищи, поскольку высокая температура губительно действует на микроорганизмы, которыми обсеменены многие продукты.

Механическая и тепловая обработка продуктов включает механические, гидромеханические, тепловые, биохимические и химические процессы:

*механические процессы* — сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование продуктов;

*гидромеханические процессы* — мытье, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов;

*тепловые процессы* — нагревание, охлаждение (в естественных условиях или с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация;

*биохимические процессы* — брожение, вызываемое ферментами теста, квашение капусты и т. п.;

*химические процессы* — результат введения веществ, реагирующих с составными частями продукта в заданном направлении, например добавление уксуса для маринования мяса.

В общественном питании применяются *три формы организации производства кулинарной продукции собственного производства*:

производство продукции на всех этапах — от обработки сырья до приготовления пищи и ее потребления;

приготовление продукции из полуфабрикатов и организация ее потребления;

организация потребления пищи и ее незначительная подготовка к отпуску потребителю.

В зависимости от выполняемых производственных функций предприятия общественного питания подразделяются на пять типов:

заготовочные;

доготовочные;

раздаточные;

торговые;

смешанного типа.

**Заготовочные предприятия общественного питания** могут быть представлены отдельными цехами или комплексами цехов с общими или раздельными производственными функциями. Цехи предназначены для централизованного механизированного производства кулинарной продукции и снабжения ею доготовочных

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

Приготовление кулинарной продукции осуществляется из сырья (мясо, рыба, овощи, мука и т.д.), которое подвергается вначале механической (первичной), а затем тепловой обработке (варка, жаренье, тушение и т.д.).

Для заготовочных предприятий, работающих на сырье, характерен полный цикл производства, включающий шесть этапов:

этап 1: сырье, поставленное от предприятий пищевой промышленности или от оптовых фирм, направляют в складские помещения, где хранят непродолжительное время; первая часть складских помещений состоит из охлаждаемых камер для скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, зелень и др.), вторая — из неохлаждаемых кладовых для так называемых сухих продуктов (мука, крупы, сахар и т.п.), третья — из специальных помещений для складирования картофеля и других овощей; есть также склад для хранения тары, инвентаря и т.п.;

этап 2: сырье подвергают механической обработке, приготовляют из него полуфабрикаты в заготовочных цехах (мясном, рыбном и др.);

этап 3: полуфабрикаты направляют в доготовочные цехи, где происходят приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности;

этап 4: готовые блюда поступают на раздачу;

этап 5: готовую продукцию и полуфабрикаты реализуют через зал, буфеты, магазины кулинарии и сеть доготовочных предприятий;

этап 6: кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений поступают в камеру отходов.

Состав цехов заготовочного предприятия зависит от нескольких факторов, в том числе от наличия цехов по производству полуфабрикатов на предприятиях поставщиков мясной и рыбной продукции (мясокомбинаты, птицефабрики, рыбные комплексы, овощные цехи — на овощеперерабатывающих базах). В зависимости от этого формируется производственная структура заготовочных предприятий общественного питания: цехи для механической кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов (мясной, цех обработки птицы и субпродуктов, рыбный и овощной), а также цехи, изготовляющие кулинарную и кондитерскую продукцию. На всех предприятиях независимо от их мощности предусматриваются доготовочные цехи (холодный, горячий).

*Фабрики-кухни* — крупные заготовочные предприятия, выполняющие значительные по объему и ассортименту заказы от ресторанов собственной сетевой структуры (так называемых сетевых ресторанов) на производство и поставку полуфабрикатов. Заказы выполняются оперативно, по строго установленному графику, вви-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ду чего у этих предприятий отпадает необходимость в больших складских помещениях. Имеющиеся охлаждаемые помещения используются лишь для отгрузки конечной продукции, максимальный срок хранения которой на фабрике-кухне составляет одни сутки. Минимальный объем сырья на складе рассчитан не менее чем на трое суток.

Разморозка поступившей продукции происходит в поликарбонатной таре в коридорах склада.

Схема технологического процесса товародвижения (рис. 3.1), т.е. поставок сырья от предприятий пищевой промышленности (мясокомбинаты, плодоовощные базы, птицефабрики), требует

Рис. 3.1. Схема технологического процесса товародвижения

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

наличия персонала смены на фабрике-кухне в количестве 20...25 человек. При этом на предприятиях данного типа практикуется принцип полной взаимозаменяемости, в соответствии с которым сотрудники в течение смены могут работать на производстве блюд, участках шокового охлаждения, формирования готовой продукции в соответствии с заказами ресторанов, кафе, столовых или предприятий питания собственной сети.

Производственная структура фабрики-кухни должна предусматривать два мясных цеха. Первый из них располагается непосредственно в складской зоне; в нем устанавливают мясорубку и ломтерезку для порционирования сырья. Второй цех оборудуется столом для рубки мяса, куттером, фаршемешалкой, планетарным миксером, прессом для производства отбивных котлет и передвижным ларем для сухарей. В этом мясном цехе из фарша вручную формуют котлеты с последующей панировкой с помощью аппарата сухой панировки.

Горячее производство фабрики-кухни условно подразделяется на две зоны:

первая зона предназначена для приготовления изделий из теста и состоит из пяти участков: по закваске, замесу, гомогенизации, раскатке и выстойке теста; эта зона снабжена тестомесом, планетарным миксером, гомогенизатором (передвижным турбомиксером), тестораскаткой, тестоокруглителем и тестоделителем;

вторая зона — горячий цех, где на тепловом оборудовании осуществляется приготовление блюд; в этом цехе имеются три зоны островного типа:

- варочная линия, представленная круглыми электрокотлами-скороварками со штырями для перемешивания и квадратными электрокотлами для жаренья в гастроемкостях;
- жарочная линия с установленными сковородами для пассерования овощей;
- линия производственных столов и пароконвектоматов.

Моечное отделение оборудуется разгрузочными и загрузочными столами, а также конвейерной машиной.

Независимо от производственной структуры фабрики-кухни готовые полуфабрикаты и другая продукция охлаждаются в соответствии с общепринятыми санитарно-гигиеническими нормами. Как известно, температурный режим, благоприятствующий активному размножению бактерий, находится в пределах 7...70 °С. Охлаждение продукции естественным способом требует значительного времени, в течение которого может произойти ускорение развития бактерий, поэтому во всем мире в системе производства полуфабрикатов применяется ускоренное охлаждение, которое позволяет пройти стадию замораживания всего за 1,5...2 ч, получившее название *шокового охлаждения*. В ходе этого процесса



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

температура готовой продукции снижается с 70 до 3 °С в течение 90 мин. Дальнейшее снижение температуры до –18 °С происходит в течение 4 ч и называется *шоковой заморозкой.* В некоторых странах для установок шокового охлаждения используется жидкий азот, но в России он запрещен действующими СНиП, поэтому охлаждение производится фреоновыми агрегатами. И хотя каждая такая установка может охладить около 200 кг продукции за 1,5...2 ч, для охлаждения 10 тыс. порций обедов необходимо несколько крупных камер, что требует больших площадей и сложных инженерных коммуникаций. Азотные агрегаты значительно компактнее и экономичнее.

На фабрике-кухне перед каждым циклом охлаждения формируется партия готовой продукции. Для этого упаковки сначала маркируют и указывают на них заказчика, количество порций, дату выпуска, название и выходные данные производителя.

С ростом числа предприятий общественного питания массовое производство кулинарной продукции в виде полуфабрикатов приобретает все большую актуальность. Поставщики полуфабрикатов — фабрики-кухни — дорожат отношениями со своими заказчиками — ресторанами, кафе, столовыми, выступающими в качестве предприятий-доготовочных.

*Фабрики по сборке бутербродов* — новое направление в развитии сети заготовочных предприятий. Основной вид продукции такой фабрики — горячие бутерброды, которыми фабрика снабжает мелкие точки: закусочные, небольшие кафе, чайные, кафетерии, бары и др. Поступающие туда бутерброды лишь разогревают на месте. Теперь уже обслуживающему персоналу этих мелких нестационарных точек (*стрит-фуда*), где нет необходимых санитарных условий (водопровод, туалетная комната и т.д.), не приходится одновременно отсчитывать купюры, приготовлять и отпускать продукцию посетителям.

Партия бутербродов, поступившая в заведение стрит-фуда, хранится в холодильнике, а по мере спроса посетителей разогревается в микроволновой печи. Все ингредиенты подбираются таким образом, чтобы они не растекались, не расслаивались, а продукт выглядел цельным, законченным блюдом и при этом мог храниться какое-то время в полуготовом (до окончательного разогрева) состоянии, не теряя потребительских свойств. И, конечно же, продукт должен быть вкусным.

Нередко фабрики по сборке бутербродов открывают собственные павильоны и мини-кафе, получившие название *стрит-фуда*, а также кафе значительных размеров (*фуд-корте*).

**Доготовочные предприятия общественного питания** осуществляют приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления. Доготовочные предприятия могут иметь статус самостоятельного управле-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ния или представлять собой структурное подразделение организационной системы. На этих предприятиях из технологического процесса исключается выпуск полуфабрикатов, а производственные помещения объединяются в следующие функциональные группы:

для приема и хранения продуктов и полуфабрикатов, получаемых от фабрик-заготовочных;

холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей, поступающих на предприятие в виде сырья, а также для солений;

производства кулинарных мучных изделий;

обслуживания потребителей, а также для служебных, бытовых и технических нужд.

Состав производственных помещений доготовочных предприятий отличается тем, что в них вместо мясного, рыбного (мясорыбного) и овощного цехов предусматриваются только доготовочный цех и участок для обработки зелени.

Для доготовочных предприятий характерен неполный цикл технологического процесса, т.е. приготовление продукции осуществляется как из сырья, так и из полуфабрикатов — овощных, мясных, рыбных, поступающих от заготовочных предприятий и других производителей (фирм-поставщиков, фабрик-кухонь и т.д.), что значительно упрощает организацию технологического процесса в столовых, кафе и ресторанах, поскольку эти предприятия могут не иметь собственных заготовочных цехов по механической обработке сырья. Таким образом происходит своеобразное разделение труда: на одних предприятиях вырабатывают полуфабрикаты, а на других — производят из них готовую продукцию. Такой подход позволяет внедрять промышленные методы приготовления пищи, механизировать отдельные трудоемкие процессы. Создается возможность для рационального использования пищевых отходов, сокращения издержек производства. Так, затраты на выработку мясных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях в 2,5 раза меньше, чем в столовых, где такие же полуфабрикаты приготовляют из сырья.

Перспективным направлением является централизованное производство замороженной и охлажденной кулинарной продукции и обеспечение ею доготовочных предприятий.

По характеру организации производства различают предприятия с полным и неполным технологическим процессом. На предприятиях с полным технологическим процессом обработка продуктов начинается с приема и хранения сырья и заканчивается реализацией готовой продукции. На предприятиях с неполным технологическим процессом благодаря централизованному поступлению полуфабрикатов осуществляются лишь их доготовка и реализация.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает широкие возможности для рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников. Кроме того, появляется возможность сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

С точки зрения организации производства для предприятий с незначительным объемом выпуска собственной продукции или предприятий, работающих на полуфабрикатах, становится более выгодной так называемая *бесцеховая структура производства*. Это означает, что все технологические процессы осуществляются одной или несколькими бригадами, подчиняющимися заведующему производством (шеф-повару), который имеет возможность мобильно использовать трудовые ресурсы — поваров, кондитеров, практикуя совмещение профессий.

**Раздаточные предприятия общественного питания** реализуют готовую продукцию, полученную от заготовочных и других предприятий, и организуют ее потребление в залах. Производственные функции они практически не осуществляют. К числу таких предприятий относятся столовые-раздаточные. Их производственные структуры включают помещения для приема термосов с пищей, временного их хранения, подогрева пищи и ее порционирования; моечную столовой и кухонной посуды; помещение для резки хлеба.

**Торговые предприятия** — магазины кулинарии, буфеты, торговые палатки, функцией которых является реализация продукции, вырабатываемой ресторанами и кафе.

Для ресторана открытие магазина по продаже кулинарных изделий — это один из эффективных способов расширения бизнеса и повышения уровня товарооборота. Ассортимент каждого магазина кулинарии подбирается индивидуально и включает две большие группы:

охлажденные мясные полуфабрикаты (сырые) — шашлык, антрекоты, азу, бифштексы, котлеты, купаты, люля-кебабы, фарши;

готовые блюда — салаты, винегреты, маринады, морскую капусту, рыбу жареную, морепродукты (кальмары под майонезом и т. п.), кондитерские изделия.

Многие кафе и рестораны через магазины кулинарии реализуют продукцию своих кондитерских цехов. Например, в Москве при ресторане «Прага» имеется магазин кулинарии, который для потребителей давно уже стал неотъемлемой частью этого предприятия. Для наиболее полного удовлетворения спроса потребителей в ресторане функционирует огромный кондитерский цех. Кондитерские изделия развозятся и в другие магазины и рестораны.

Большие по производственной мощности кафе также производят хлеб и кондитерские изделия в своих цехах, что служит источником дополнительной прибыли.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

В магазинах кулинарии, расположенных при заведениях общественного питания, кондитерская и другая продукция имеет уровень ресторанного качества, но реализуется по более низким ценам, чем в обеденном зале заведения. Преимуществом магазинов кулинарии при ресторанах и кафе является использование известных брэндов этих заведений — их названий, а следовательно, и их имиджа. Потребитель, покупая, например, салат и купаты, знает, что их приготовили высококвалифицированные повара и поэтому уверен в их качестве и свежести.

Магазины кулинарии для реализации продукции могут использовать следующие организационные формы:

*залы экспресс-обслуживания* находятся в помещениях ресторанов, ассортимент реализуемых блюд и изделий полностью состоит из числящихся в меню ресторана; принимаются заказы, в том числе и по телефону, к определенному часу; скидка на заказ, сделанный заранее по телефону, составляет 10 %; клиенты, пришедшие за получением заказанной продукции, могут в ожидании ее выдачи подождать в специальном зале, где установлены диваны, телевизор, бесплатно подается кофе, предлагаются журналы;

*магазины кулинарии в жилых массивах* формируют круг клиентов по территориальному признаку: сюда приходят постоянные покупатели, живущие в этом районе; магазин может специализироваться на продаже готовых блюд (карп фаршированный, блины с начинками, ростбиф и т. п.) или сырых полуфабрикатах (шашлык, котлеты, купаты, фарши и т. п.);

*магазины кулинарии для посетителей ресторана* открываются при крупных ресторанах или так называемых сетевых ресторанах и отличаются невысокими ценами; в этом случае услугами магазинов могут пользоваться и жители соседних районов;

*магазины этнической еды* ставят своей целью пропаганду национальных кухонь, в частности японской, ассортимент которой составляют такие, например, блюда, как суши и сашими; одновременно продаются сопутствующие товары (посуда, палочки для еды, сувениры);

*магазины при кафе*, *имеющем большой кондитерский цех*, кроме кондитерских изделий (булочки, круассаны, пирожки и т. д.) продают десерты, значащиеся в меню кафе, шоколадные десерты и шоколадные конфеты собственного приготовления, хлеб.

Ассортимент магазинов кулинарии может и не зависеть от меню ресторана или кафе. Наибольшую прибыль приносят простые блюда: блины, салаты, винегреты, заливное, холодец, блинчики с мясом, котлеты, ежики, шницели, запеканки, пудинги, сырники, фарши, фирменные пирожки с различными начинками. В предпраздничные дни объемы продаж в магазинах кулинарии превышают объемы ресторанных продаж. Большим спросом пользуются также такие блюда из ресторанного меню, как телячье каре по-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

домашнему, салат цезарь с копченой куриной грудкой, язык телячий отварной, а также сырое мясо (телячьи отбивные, свиной карбонад, цыплята табака, цыплята для барбекю).

В магазинах этнической еды предлагаются несколько наборов из суши и роллов (заказ готовят на кухне в течение 10...15 мин), а также полуфабрикаты для приготовления этих блюд в домашних условиях — рыба охлажденная или замороженная, осьминоги, кальмары. Кроме того, продаются соусы к салатам из водорослей и для горячих блюд.

Все продукты в магазинах кулинарии упаковываются в пластиковые пакеты или картонные коробочки. Цены здесь гораздо ниже, чем в зале ресторана, но каждый ресторан рассчитывает разницу по-своему.

## 3.2. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений на предприятиях общественного питания

### 3.2.1. Функциональное назначение производственных помещений

Функционирование предприятий общественного питания в целом, а также отдельных производственных помещений зависит от следующих факторов:

тип предприятия (ресторан, кафе, столовая, закусочная);

число мест в торговом зале;

номенклатура блюд, выпускаемых в смену;

вид обрабатываемой продукции:

сырье, поступающее от предприятий пищевой промышленности;

полуфабрикаты (сырье), поставляемые предприятиями-заготовочными;

полуфабрикаты высокой степени готовности, получаемые от фирм-производителей;

форма обслуживания потребителей (с официантами, полное или частичное самообслуживание).

Площади производственных помещений проектируются таким образом, чтобы избежать возникновения встречных потоков и добиться минимальной протяженности функциональных технологических связей, например между заготовочным мясным цехом и горячим цехом.

Проектирование предприятий общественного питания общегородского типа предусматривает ряд планировочных решений, в основе которых лежит принцип последовательности этапов технологического процесса и обеспечения минимальных затрат, что

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

достигается за счет оптимального размещения на имеющихся площадях складских и производственных помещений, обеденных залов, гардеробных, экспедиций, технических помещений, душевых, бельевых, кладовых, помещений для нарезания хлеба, моечных.

Для предприятий с учетом их специализации при планировке групп помещений за основу берут два фактора:

вместимость, т.е. число мест в зале;

производительность, т.е. количество блюд, выпускаемых в смену, что в свою очередь зависит от условий производственной деятельности данного заведения: работа на сырье или полуфабрикатах, доставляемых с фабрик-заготовочных.

Планировка всех помещений подчиняется единой цели — обеспечению поточности технологического процесса, что означает:

оптимальное выполнение технологических операций (от загрузки мясных и рыбных полуфабрикатов и овощей до раздачи готовых блюд);

обеспечение удобной связи обеденных (торговых) залов с производственными помещениями (официантской раздачей, буфетами, сервизной, моечной столовой посуды и др.);

обеспечение свободного встречного движения официантов с подносами, другого персонала и потребителей;

исключение возникновения встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Состав и структура помещений подразделяются исходя из их функционального назначения:

помещения для потребителей (торговая группа помещений);

производственные помещения;

помещения для приема, хранения и отпуска продуктов;

служебные и бытовые помещения;

технические помещения.

Производственные помещения проектируются в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции, а также от формы производства — простой или сложной. *Простая форма* характерна для предприятий, которые специализируются на изготовлении однородной продукции из одного и того же сырья. Например, рыбные рестораны предлагают потребителям блюда, приготовленные только из рыбы и нерыбных морепродуктов. В кофейнях основной вид производимой продукции — кофе и кофейные напитки.

Рестораны с универсальным меню (мясными, рыбными, овощными, сладкими блюдами и др.) имеют *сложную форму производства.* Для них характерен обширный ассортимент производимой продукции, начиная с простых закусок и до блюд сложного приготовления, удовлетворяющих самые изысканные гастрономические вкусы потребителей. Для выполнения ежедневной производственной программы необходимы:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

обширная номенклатура оборудования (технологического, холодильного, вспомогательного в виде поварского инвентаря, инструментов и др.);

средства малой механизации (транспортные тележки для сырья и тележки-контейнеры, механизмы для очистки овощей, хлеборезки и др.);

кухонная посуда, в том числе передвижные котлы;

столовая посуда;

специалисты широкого и узкого профиля по приготовлению блюд и изделий (повара, кондитеры, бариста, сомелье, официанты и др.).

### 3.2.2. Цеховая структура производства

В соответствии с выбранной формой производства — простой или сложной — формируется производственно-технологическая структура предприятия, определяющая взаимосвязь его производственных и прочих подразделений. Основное производство имеет функциональные зоны, предназначенные для приготовления полуфабрикатов, — это цехи, которые, как правило, имеют собственные изолированные помещения, а их взаиморасположение должно соответствовать классической схеме технологических цепочек. Цеховая структура производства организуется на крупных предприятиях общественного питания с большим объемом производственной деятельности. В этом случае создаются заготовочные (мясной, рыбный, овощной) и доготовочные (горячий, холодный) цехи.

Цехи могут располагаться, например, вдоль длинного широкого коридора, ведущего к горячему цеху. Удобно по отношению к ним располагаются вспомогательные производства — моечные для столовой и кухонной посуды, зона складов и кладовых для хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов, помещения для нужд персонала (гардероб и санитарно-бытовые помещения). Отдельное место в производственно-технологической структуре занимает пекарский цех, который нередко располагается в изолированном от других цехов здании или помещении.

Основное производство крупного предприятия общественного питания может эффективно справляться с неравномерными загрузками в течение рабочей смены, а также гибко реагировать на спрос посетителей в том случае, если функционально связано со вспомогательными службами и подразделяется на цехи, специализирующиеся по видам перерабатываемого сырья и изготовляемой продукции: мясной, рыбный, овощной, холодный, горячий, пекарский (кондитерский).

Цехи предприятий общественного питания подразделяются в зависимости от производственно-технологических функций на три группы:

заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, овощной);

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

доготовочные (холодный, горячий);

специализированные (мучных изделий, кондитерский, кулинарный).

С точки зрения функционирования кулинарного производства цех (ресторана, столовой, кафе) представляет собой обособленную в технологическом и административном отношении ячейку предприятия, в которой осуществляются механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов или выпуск готовой продукции.

С увеличением вместимости торгового зала предприятия усложняется и его цеховая структура, что позволяет улучшить организацию труда и производства. Цех выделяется в самостоятельную производственную единицу также в тех случаях, когда этот участок работы специализируется на изготовлении определенных изделий и в нем работают несколько бригад работников под руководством мастеров (бригадиров).

В каждом цехе организуется *технологическая линия* — участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного законченного технологического процесса. Например, в холодном цехе крупного предприятия выделяются линии по приготовлению салатов и винегретов, фруктовых напитков, в горячем цехе — супов, горячих блюд, соусов.

Для операций по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и готовых блюд в цехе организуются рабочие места.

*Рабочее место* представляет собой часть площади цеха, на которой сосредоточены технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для выполнения тех или иных операций технологического процесса одним работником или группой работников.

Рабочее место располагается на производственном участке того или иного технологического процесса приготовления пищи или потока с учетом возможности установки машин и механизмов без разрыва технологической линии.

С точки зрения научной организации труда рабочее место повара (рис. 3.2) должно быть оборудовано таким образом, чтобы сократить затраты времени на выполнение технологических операций и избежать лишних движений. В результате снижается утомляемость работников, обеспечивается экономия производственных площадей. Поварской инвентарь и инструменты, необходимые для выполнения технологических операций, должны располагаться рядом, а те, которыми пользуются лишь эпизодически, размещаются в некотором отдалении. Слева от повара располагаются сырье и полуфабрикаты, подлежащие обработке, справа — инструменты и инвентарь, которые положено хранить на полках или стеллажах.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г УФА

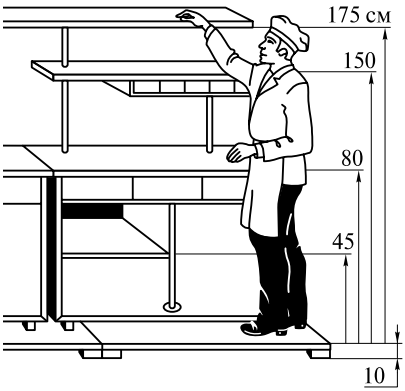



Рис. 3.2. Рабочее место повара

Преимущество цеховой структуры заключается в том, что работники в ходе выполнения отдельных операций технологического процесса имеют возможность специализироваться и непрерывно повышать свою квалификацию.

Бесцеховая структура производства присуща доготовочным предприятиям, работающим на полуфабрикатах и имеющим небольшие производственные мощности, а также ограниченный ассортимент продукции. К таким предприятиям относятся столовые-раздаточные, специализированные предприятия (закусочные, пельменные, шашлычные, чебуречные). Здесь отсутствует специализация поваров и все операции выполняют одна-две бригады.

В заготовочных цехах производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

На предприятиях со средней вместимостью залов обработка мяса, птицы и субпродуктов сосредоточена в одном цехе, так же, как и обработка всех овощей. На предприятиях с малой вместимостью залов (до 100 мест) организуют два цеха: мясорыбный и овощной.

В заготовочных цехах, чтобы добиться поточности производства и последовательности этапов технологических процессов, организуют технологические линии обработки отдельных видов продуктов. Так, в овощном цехе целесообразно организовать три технологические линии обработки: картофеля и корнеплодов; луковых овощей; капусты, зелени и прочих овощей.

На предприятиях, где мясные и рыбные полуфабрикаты приготовляют в одном цехе, организуют линии обработки мяса, птицы, субпродуктов, рыбы.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Режим работы заготовочных цехов зависит от типа предприятия, объема производства и способа реализации полуфабрикатов. Заготовочные цехи, обслуживающие только свое предприятие, работают, как правило, в одну (дневную) смену. В вечернее время дежурный повар готовит порционные полуфабрикаты по заказам посетителей.

Приготовление пищи в этих цехах производится по цеховой пооперационной технологии в такой последовательности:

прием сырья от фирм-поставщиков и его хранение;

механическая кулинарная обработка поступившего сырья и приготовление полуфабрикатов;

тепловая или холодная обработка полуфабрикатов, т.е. приготовление блюд и другой продукции, а также обработка отдельных видов сырья;

оформление блюд;

реализация блюд и напитков в обеденном (торговом) зале данного предприятия общественного питания.

Цеховая технология характерна не только для крупных предприятий общественного питания, но и для фабрик-заготовочных и фабрик-кухонь, которые обслуживают потребителей данного района и снабжают полуфабрикатами сеть предприятий-доготовочных.

Номенклатура производственных помещений, их планировка зависят от характера производственных процессов (работает на сырье или на полуфабрикатах) и формы обслуживания (с официантами или без них).

Кроме заготовочных и доготовочных цехов в число производственных помещений входят подсобные цехи — цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях) и вспомогательные — раздаточные, хлеборезки, котломоечные (для мытья кухонной посуды), посудомоечные (для мытья столовой посуды). Самостоятельно (независимо от кухни) работают кондитерские цехи на крупных предприятиях.

В зависимости от числа посадочных мест, ассортимента блюд в меню, организации технологического процесса предусматриваются следующие функциональные помещения:

помещения для потребителей (торговые залы, раздаточная, гардеробные, умывальные);

комплекс производственных и вспомогательных помещений (в том числе складские, посудомоечные, душевые и т.д.);

административно-бытовые помещения (помещения для администрации, персонала, раздевалки, комнаты отдыха, медпункт);

технические помещения (щитовые, водоразборные и тепловые узлы, слесарная мастерская).

На этапе проектирования предприятия общественного питания необходимо участие инженера-технолога, который в проекте должен учитывать следующие требования:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

действующих законов, в том числе охраны труда;

санитарных правил и норм (СанПиН);

строительных норм и правил (СНиП);

шеф-повара (подбор технологического и холодильного оборудования).

В соответствии с этими требованиями цехи размещают в отдельных помещениях наземных этажей здания со стороны хозяйственного двора или торцов здания с ориентацией на север, северо-восток и северо-запад. Одно из требований — цехи не должны быть проходными. Исключение составляют отделения цехов, связанные с цехами с непрерывным технологическим процессом, и предприятия, спроектированные по бесцеховой планировочной схеме (предприятия небольшой мощности, работающие на сырье и полуфабрикатах).

Расчет размеров производственных помещений (цехов, производящих продукцию из сырья) осуществляется с учетом следующих функций:

заготовка продукции и сырья (производство полуфабрикатов);

приготовление блюд и другой продукции;

раздача блюд и продукции.

Размеры заготовочных цехов, где осуществляются первичная обработка сырья и производство полуфабрикатов (сортировка, промывание, разделка продуктов, их очистка, измельчение и т.д.), зависят от их мощности. Данный показатель характеризуется количеством продукции, которую цех выпускает ежедневно (исчисляется в стоимостных и натуральных показателях). В зависимости от количества (объема) выпускаемой продукции заготовочные цехи могут быть следующими:

большой мощности, имеющими внутрицеховую структуру и такой состав помещений, который позволяет механизировать однотипные, повторяющиеся операции;

средней мощности, в которых также возможна концентрация производства полуфабрикатов;

малой мощности, представляющими собой лишь отделение по приготовлению полуфабрикатов из различных видов сырья для удовлетворения в них нужд собственного заведения.

Для изготовления планируемого к выпуску ассортимента блюд с определенным уровнем качества, а также сокращения трудоемкости производственных процессов необходима комплектация заготовочных цехов и предприятия в целом оборудованием, предназначенным для универсального использования (универсальный привод, слайсеры — машины для нарезания гастрономических товаров, пароковектоматы, газовые и электрические плиты и др.), малогабаритным оборудованием (гриль-печи, мясорубки, микроволновые печи, фритюрницы), средствами малой механизации (кофемолки, мясорыхлители, миксеры и т.п.).

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

### 3.2.3. Подбор и расстановка оборудования

Расстановка оборудования в производственных цехах осуществляется в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников. В частности, учитывается необходимость обеспечения прямолинейного и кратчайшего пути движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции между участками и рабочими местами с применением средств механизации. Необходимо также учитывать, что расстояние между машинами и аппаратами должно составлять 0,7...1 м, между оборудованием и стеной 0,7 м, между рабочим фронтом плиты и производственным столом 1,2...1,5 м и т.д.

Практика работы отечественных и зарубежных предприятий общественного питания показала, что наиболее эффективными являются два типа компоновки оборудования в цехах в зависимости от принятой на данном предприятии технологии, габаритных размеров помещения и выбранной технологической линии:

тип 1: оборудование размещается в цехе по периметру помещения, а рабочие столы в центре, что удобно в тех случаях, когда предприятие питания имеет ограниченную площадь;

тип 2: крупногабаритное оборудование размещается в центре, а рабочие столы и средства малой механизации (миксеры, блендеры и т.п.) вдоль стен; используется в помещениях, где имеется хорошее освещение и достаточно места для подхода обслуживающего персонала; в этом случае предусматривается устройство мощной вентиляции.

Используя любой из указанных типов компоновки оборудования, необходимо предусмотреть соблюдение следующих условий:

определить оптимальное направление технологических процессов, т.е. последовательность операций, совершаемых поварами в ходе приготовления блюд;

установить ширину рабочих проходов в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии;

обеспечить движение работников цеха только по прямолинейным направлениям так, чтобы пути их не пересекались;

создать условия для уборки рабочих мест.

При размещении и компоновке оборудования необходимо учитывать некоторые особенности, характерные для мелких узкоспециализированных предприятий общественного питания, а также для буфетов (чайного, кофейного и т.п.). Для подобных предприятий фирмы-производители поставляют *малогабаритное модульное оборудование* — грили, фритюрницы, небольшие мармиты, сосисковарки, кофеварки, пельменеварки, тепловые шкафы. Особую группу оборудования составляют охлаждаемые витрины трех типов и секции со шкафом и емкостями.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Указанные виды малогабаритного модульного оборудования имеют характерную особенность — *секционность*, что позволяет легко манипулировать им при размещении. Для него подходят помещения любой конфигурации, поскольку наличие в комплектах угловых стоек дает возможность выстраивать технологические линии в любом направлении, в том числе в линейном. При этом принципе размещения линии комплектуют из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковыми по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название *секционного модульного оборудования*. Линейное (островное и пристенное) размещение этого оборудования осуществляется таким образом, чтобы обеспечивать последовательность различных этапов технологического процесса, оптимальные условия для работы обслуживающего персонала, удобства для движения внутрицехового транспорта.

При подборе оборудования и определении принципа его установки необходимо учитывать, что высота производственных помещений должна составлять не менее 3...3,3 м.

Линейное размещение различных видов секционного оборудования одновременно позволяет решить еще одну важную задачу — обеспечить вентиляцию в горячем цехе. Каждая из тепловых секций этого оборудования снабжена специальным коробом с комбинированной вентиляцией — приточной и вытяжной. По всей линии оборудования короба отдельных секций соединяют, образуя единую вентиляционную систему: вытяжную механическую или приточно-вытяжную.

При вытяжной механической вентиляции воздух удаляется из помещения вентилятором, а свежий воздух поступает через поры стен и специально оставленные в стенах и покрытиях каналы и отверстия, а также через вентиляционные приточные решетки.

Для устройства приточно-вытяжной вентиляции в помещении монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование происходит с помощью решеток.

Температурный режим в производственных помещениях должен соответствовать установленным санитарным нормам: в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16...18 °С, в горячем цехе 22...25 °С.

После составления спецификации по оборудованию проектировщики подготавливают *технологическую записку*, в которой должны быть отражены следующие вопросы:



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

технология производства, принятая на данном предприятии общественного питания (полный цикл производства, т.е. на поставляемом сырье или на поставляемых полуфабрикатах высокой степени готовности);

условия хранения продуктов;

спецификация технологического оборудования с указанием его габаритных размеров, мощности, подводимого напряжения;

план расстановки оборудования в производственных помещениях в соответствии с площадью каждого из них;

проект инженерных систем водоснабжения, канализации, электроснабжения;

монтажные чертежи.

На небольших предприятиях общественного питания, где суммарная площадь производственных, складских и служебно-бытовых помещений не превышает 200 м$^2$, приходится отказываться от жесткого разграничения каждого цеха и ограничиваться условным зонированием производственного пространства. В едином производственном цехе, занимающем, например, 35 м$^2$, предусматриваются как заготовочная зона для первичной обработки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов, так и участки для приготовления горячих и холодных блюд.

Отдельные помещения отводятся под кладовую суточного запаса, горячий цех, цех сладких блюд, сервизную, моечные (кухонной и столовой посуды). Предусматриваются помещения (около 30 кв. м) для размещения и отдыха персонала заведения, включающее гардероб, место для приема пищи, два санузла и душевую. При разработке проекта даже в пределах ограниченной площади предусматриваются функциональные по своему назначению помещения, поскольку этого требуют действующие санитарные и строительные правила. Нарушение норм СанПиН и СНиП на любом этапе проектирования может повлечь за собой полное изменение всего проекта, а значит, и очередной цикл согласований.

Набор технологического оборудования находится в зависимости от выбранной концепции заведения, числа посадочных мест и позиций меню, технологии производства, условий работы (сырье или полуфабрикаты), а также от архитектурных особенностей помещения. Для того чтобы небольшая по площади кухня могла одновременно обслуживать в часы пик максимальное число посетителей, справляясь с неравномерными нагрузками в течение дня, предпочтение отдается компактному меню. В нем на долю закусок может приходиться не более 10 наименований, среди которых преобладают несложные в приготовлении легкие салаты на основе овощей, морепродуктов и трав, супы (четыре наименования), горячие блюда из рыбы и мяса (15 наименований) и около 10 десертов.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

## Контрольные вопросы

**1.** Определите разницу между функциями предприятий общественного питания — заготовочных и доготовочных. **2.** Назовите основные технологические процессы, протекающие на заготовочных и доготовочных предприятиях. **3.** Какие виды производственных цехов характерны для предприятий общественного питания? **4.** Дайте определение понятиям «технологическая линия» и «рабочее место повара». **5.** Объясните, в чем заключается сущность цеховой пооперационной технологии. **6.** По какому принципу подбирается и осуществляется подбор оборудования для производственных цехов? **7.** Назовите два типа компоновки оборудования в цехах, принятые в международной практике. **8.** Какое оборудование относится к малогабаритному модульному? В чем особенность этого оборудования? **9.** В чем заключается принцип линейного размещения оборудования? **10.** Какие санитарные требования предъявляются к поддержанию температурного режима в производственных помещениях?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 4

# ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 4.1. Организация производства в заготовочных цехах

### 4.1.1. Овощной цех

На предприятиях общественного питания овощной цех предназначен для очистки овощей и изготовления полуфабрикатов в виде очищенных картофеля, корнеплодов, капусты, репчатого лука, сезонных овощей и зелени.

Овощной цех располагается таким образом, чтобы он находился неподалеку от склада-овощехранилища, а также имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. В этом случае создаются удобства для доставки в цех картофеля и овощей, а также легко формируется технологическая цепочка: склад — овощной цех (предварительная обработка) — горячий цех (завершающая обработка).

Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.

Обработку других овощей осуществляют по иным схемам. Например, лук, капусту очищают, промывают, нарезают. Помидоры, огурцы, редис, салат, зелень, тыквенные вначале перебирают, а затем очищают, промывают и нарезают.

На предприятиях, где обрабатывается небольшой объем сырья, различные технологические процессы и операции выполняются последовательно на одном и том же оборудовании. Организуются общие рабочие места для обработки картофеля, корнеплодов.

На предприятиях с большой вместимостью залов несколько технологических процессов выполняются параллельно. В этом случае организуются отдельно рабочие места для обработки картофеля, а также корнеплодов, капусты, зелени, лука.

При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке. Схема размещения оборудования в овощном цехе приведена на рис. 4.1.

Овощемойки устанавливаются только в крупных ресторанах или столовых с большой пропускной способностью или в отелях. Этот вид оборудования позволяет сократить период подготовки овощей

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

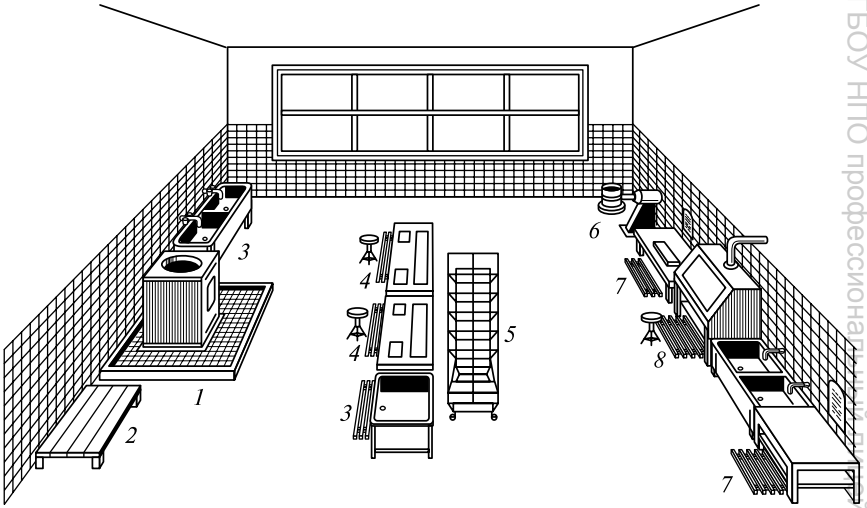



Рис. 4.1. Схема размещения оборудования в овощном цехе:

*1* — картофелечистка; *2* — подтоварник; *3* — моечные ванны; *4* — столы для дочистки картофеля и корнеплодов; *5* — стеллаж подвижной; *6* — овощерезательная машина; *7* — рабочие столы; *8* — стол для очистки репчатого лука

перед их механической обработкой. Одновременно овощемойки используются и для других целей — быстрого и бережного мытья зелени и листьев салата. Установка этого оборудования в виде напольной модели требует подключения к системе водоснабжения и канализации, а также оборудования бортика из бетона или кафеля высотой 10 см вокруг аппарата.

Электромеханические овощемойки работают по одному принципу. Внутри корпуса находится решетчатый барабан, в который загружаются овощи и корнеплоды. При включении аппарата одновременно начинает вращаться барабан и подается вода для орошения овощей. Овощи не повреждаются, а загрязнения смываются очень быстро. Зачастую эта техника имеет различные модели, в которых совмещены функции мойки и сушки.

Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов.

Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его дочистка.

Для очистки клубней, а также удаления кожуры с плодов и овощей применяют четыре способа:

механический (с использованием картофелечисток);

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

термический (с помощью пара);

химический (щелочно-паровая очистка);

комбинированный.

Наиболее эффективным считается способ очистки паром поверхностного слоя с дальнейшим обдувом струей пара или воды под большим давлением, однако у нас он применяется редко и больше характерен для США.

При обработке картофеля термическим и химическим способами количество отходов значительно сокращается; кроме того, при термическом способе картофель не так быстро темнеет, качество его обработки выше, но применение этих способов возможно только в условиях фабрики-кухни при обязательном осуществлении технико-химического контроля.

При механическом способе обработки, распространенном в России, очистка производится ножами, терками, щетками с использованием воды, в результате чего размягчается поверхностный слой. Однако механическая очистка предполагает ручную доочистку, так как машина не полностью удаляет у картофельных клубней глазки, поврежденные участки, остатки кожуры. Требуется также обрезка донцев у луковиц, ботвы моркови, свеклы. Перед использованием большинства очистительных машин необходима тщательная мойка овощей.

При механическом способе овощи очищаются путем трения о шероховатую поверхность рабочих органов при непрерывной подаче воды. Все машины, предназначенные для этого способа очистки, делятся на два класса:

машины непрерывного действия (в ресторанах и на других предприятиях общественного питания не применяются);

машины периодического действия, состоящие из камеры, где происходит очистка, и привода.

Переборку и очистку овощей выполняют на производственных столах. С кочанной капусты снимают верхний лист, который вместе с кочерыжками и другими отходами ссыпают в предназначенную для этой цели тару.

В отдельных случаях, когда из кочана необходимо удалить кочерыжку, не разрезая его, пользуются специальным приспособлением в виде стальной трубки с выемкой. При ее нажатии кочерыжка вынимается из кочана.

На рабочем месте слева от работника находятся овощи, предназначенные для переработки и очистки, справа — тара для очищенных овощей. Если овощи после очистки необходимо промыть, для этой цели используют ванны со вставной сеткой, большие дуршлаги и другое оборудование. Для мойки зелени удобны специальные рабочие столы.

Лук, чеснок и хрен очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом. Вытяжка позволяет удалять эфирные масла,



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

которые выделяются при очистке ручным способом и раздражают слизистую оболочку глаз и дыхательных органов. Для того чтобы уменьшить выделение эфирных масел у лука, перед очисткой его замачивают. После замачивания лук можно очищать и на обычных производственных столах. Лезвие ножа для очистки и шинковки лука предварительно смачивают под струей проточной воды.

Промытую и очищенную зелень обрабатывают на специальном рабочем столе, слева от которого размещен лоток с зеленью. На столе находится разделочная доска, а за доской — лоток с обработанными овощами. Обработанную зелень укладывают в сетки-вкладыши и помещают в моечные ванны, находящиеся рядом со столом. Для того чтобы облегчить выемку вкладыша из ванны, к столу прикреплены две ручки.

Зелень (укроп, сельдерей, щавель) и зеленый лук нарезают с помощью устройства, состоящего из привода, камеры, верхнего и нижнего конвейеров, режущего диска.

После механической очистки картофель поступает для ручной доочистки к рабочим местам коренщиц — чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для доочистки овощей имеются два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под этими отверстиями ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, а также специальные емкости, в которых находится картофель, предназначенный для ручной доочистки.

Вручную овощи обрабатываются в тех случаях, когда необходимо нарезать их в форме бочонков, груш и т. п. Для этих целей используются специальные инструменты для очистки картофеля: специальный нож с коротким лезвием длиной 6…7 см и шириной 2…2,5 см, имеющий скошенный конец; желобковый нож длиной 18 см с ручкой, короткий широкий нож-скребок длиной 17 см.

Для фигурной обточки картофеля можно использовать средний и малый ножи поварской тройки. Для получения шариков и орешков из очищенных картофеля и корнеплодов применяются специальные выемки.

Производственный инвентарь и тара овощного цеха приведены на рис. 4.2.

Доочищенный картофель хранят следующим образом:

в воде, которой заливают клубни, в больших чанах, кастрюлях или ваннах;

ваннах с двумя отделениями, где картофель вначале обрабатывают бисульфитом натрия, а затем промывают.

Очищенные и промытые овощи нарезают соломкой, брусочками, кубиками в овощерезательных машинах.

Многие современные модели овощерезок рассчитаны на нарезание как сырых овощей в овощном цехе, так и вареных овощей в холодном цехе, необходимых, например, для приготовления са-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

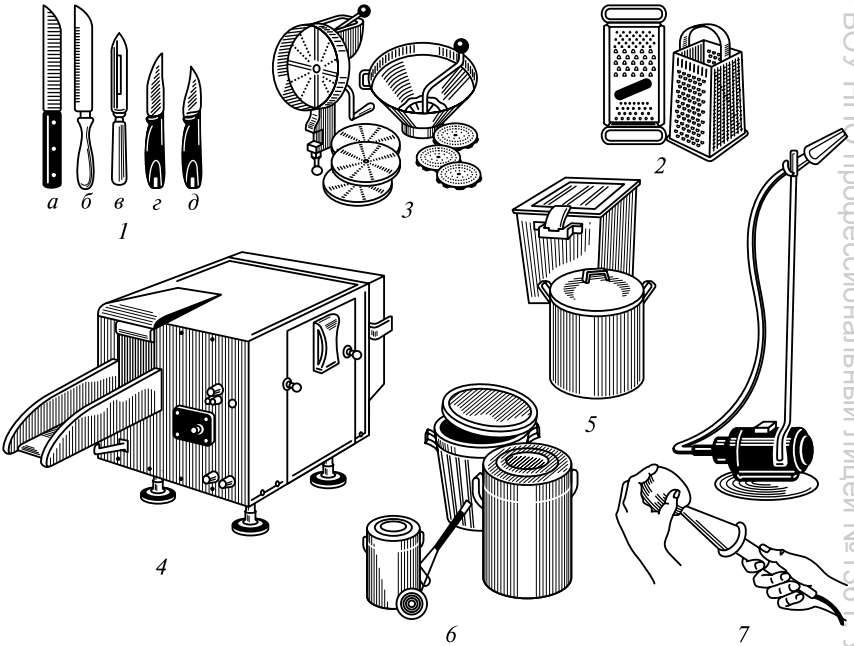



Рис. 4.2. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

*1* — ножи: *а* — коренчатый; *б* — карбовочный; *в* — для доочистки овощей; *г*, *д* — для удаления глазков; *2* — терки для овощей; *3* — приспособления для протирания овощей; *4* — устройство для нарезания зеленого лука, укропа, сельдерея; *5* — контейнеры для хранения очищенных овощей; *6* — бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; *7* — приспособление для доочистки картофеля

лата оливье. Модели, имеющие подобную функцию, способны работать с пониженной частотой вращения, что позволяет аккуратно нарезать овощи. Овощерезка может использоваться как в качестве отдельной единицы оборудования овощного цеха, так и в качестве функциональной единицы в кухонном процессоре или универсальном приводе, где она находится в комплекте вместе с мясорубкой или миксером.

В кухонном процессоре овощерезка сочетается с измельчителем — куттером, который может служить также для обработки овощей. С его помощью можно приготовить овощной соус, овощное пюре. В небольшом кафе, где требуется немного нарезанных овощей и всего несколько порций супа-пюре за смену, кухонный процессор более уместен, чем овощерезка и куттер.

Капусту, огурцы, кабачки обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски.

Изготовленные полуфабрикаты помещают в функциональные емкости на специальном участке в цехе, в лотки и другую тару, на



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

передвижных стеллажах или тележках транспортируют в охлаждаемую камеру для кратковременного хранения, а затем в цехи для тепловой обработки.

На заготовочных предприятиях, снабжающих полуфабрикатами сеть доготовочных предприятий, технологический процесс обработки овощей включает следующие операции: мойку — очистку — доочистку — сульфитацию (для картофеля) — нарезание — укладку в функциональные емкости — охлаждение и кратковременное хранение — транспортирование.

В ресторанах, столовых, кафе, диетических столовых, работающих на сырье, изготовленные в овощном цехе полуфабрикаты в виде больших объемов (обработанные и нарезанные крупными кусками кочаны капусты, очищенные клубни картофеля или корнеплоды) направляют в холодный или горячий цех в контейнерах. Наиболее удобными считаются специальные контейнеры фирмы Rubbermaid Greens Keeper, изготовленные из прочного и безопасного в санитарном отношении пластика, в виде высоких круглых емкостей, используемые одновременно для мытья овощей, их высушивания, хранения, транспортирования. Эти емкости благодаря наличию плотно прилегающей крышки сохраняют овощи в чистоте и свежести. Они устанавливаются на специальную подставку на колесиках, что позволяет легко транспортировать овощные полуфабрикаты в другие цехи.

Полуфабрикаты в виде очищенного лука, чеснока помещают в деревянные ушаты, окоренки, корзины или гастроемкости и также доставляют в другие цехи на тележках.

В овощном цехе необходимо строго соблюдать следующие правила охраны труда и техники безопасности:

к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;

на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности;

работникам цеха, обслуживающим аппараты, **запрещается** опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;

пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т. п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;

для загрузки аппаратов и машин использовать тару вместимостью не более 8...10 кг; для женщин допускается переноска грузов массой не более 20 кг;

температуру в цехе поддерживать на уровне не ниже 15 °С;

в санитарных целях отходы из цеха удалять по мере их накопления.

В овощном цехе отсутствует должность бригадира, поскольку здесь занято всего 2...5 человек, которыми руководит непосредственно заведующий производством. Он по плану-меню составля-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ет график изготовления овощных полуфабрикатов партиями в зависимости от сроков реализации блюд. Иногда работников этого цеха включают в состав комплексной бригады.

### 4.1.2. Мясной (мясорыбный) цех

**Мясной цех** предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления полуфабрикатов: порционных, мелкокусковых, из натурального мяса, а также котлетной массы. Схема организации производства мясных полуфабрикатов приведена на рис. 4.3.

Мясной цех в ресторанах, кафе, столовых независимо от его мощности всегда проектируется в одном помещении при обязательном соблюдении требований санитарного режима. На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме (рис. 4.3): размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов) — обмывание — обсушивание — деление на отруба — обвалка отрубов — жиловка и зачистка частей — изготовление полуфабрикатов — укладка в функциональные емкости — охлаждение и кратковременное хранение — транспортирование в горячий цех.

Примечание. При работе мясных цехов на крупнокусковых полуфабрикатах операции по обвалке, зачистке и жиловке мяса не производятся.

На участке обработки мяса устанавливаются специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку из керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубка, косторезка, мясорыхлитель, фаршемешалка, размолочный механизм). Устанавливаются также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

линии обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; баранины и телятины, поступающих тушами;

линии обработки птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Дефростация (оттаивание) мяса — первая операция технологического процесса обработки мяса. Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой температуры. Предварительно с поверхности туш удаляют клеймо и делают зачистку.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

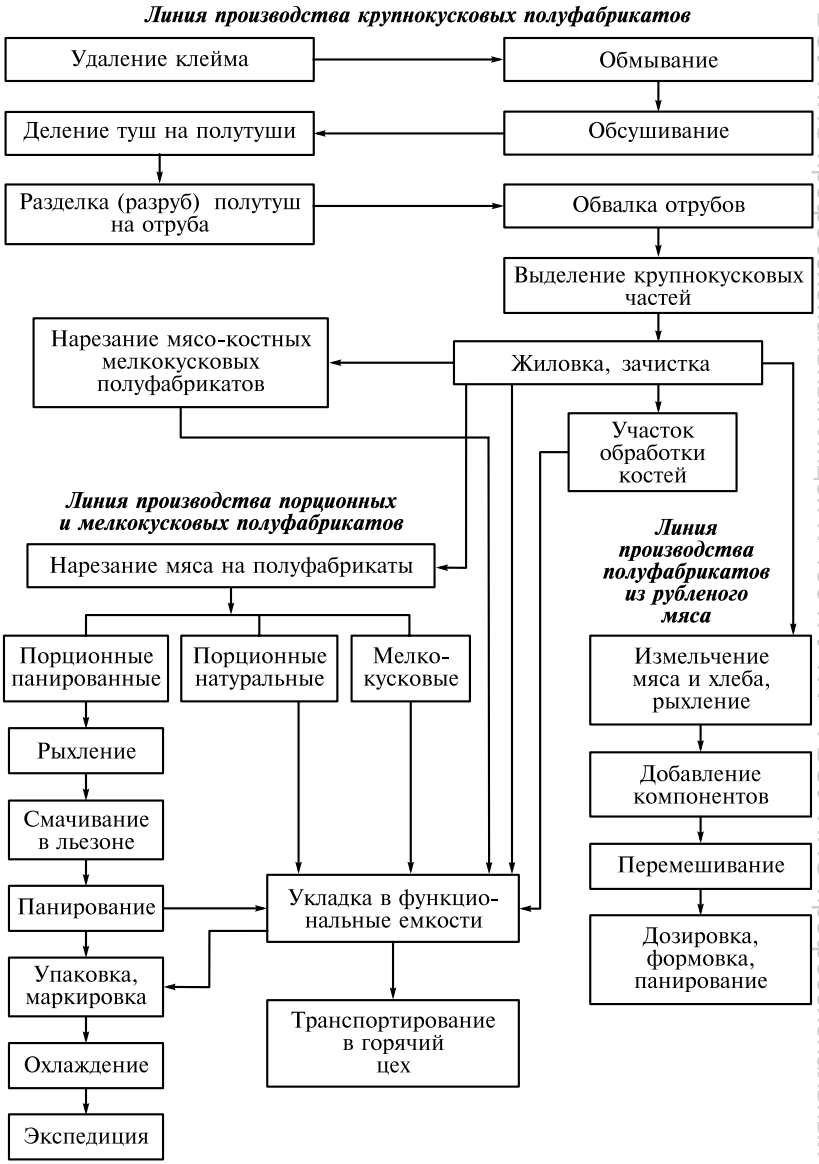



Рис. 4.3. Схема организации производства мясных полуфабрикатов

Обмывание туш теплой водой осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа.

Обсушивание туш производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Разделка туш (разруб на отруба) производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках); круглый изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) диаметром 450...500 мм, высотой 800 мм, квадратный — из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450×450 мм (550×550) мм, нижняя — 500×500 мм (600×600) мм, высота 800 мм.

Использование электропил значительно облегчает процесс разруба туш. Электропила с одинаковой скоростью режет охлажденное и мороженое мясо на ровные куски и значительно сокращает потери, в частности, кусок мяса, отрезанный пилой, имеет меньшую потерю мясного сока.

На мелких предприятиях для деления туш на отруба помимо мясницкого топора используют также нож-рубак (рис. 4.4). Он необходим для рубки костей баранины, птицы, дичи. Малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Обвалка мяса (подрезание мяса и снятие его с кости) производится на рабочих столах, ширина которых должна быть не менее 1 м, а фронт работы повара — 1,5 м. Если ширина стола менее 1 м, то перпендикулярно ему подставляют другой стол, благодаря чему обеспечивается удобный подход к туше со всех сторон. Крышки столов могут быть сделаны из нержавеющей стали, дюралюминия или дерева, обшитого оцинкованным железом. Столы с металлическими крышками оборудуются бортиками, которые не дают мясному соку стекать на пол. В нижней части столов устанавливаются решетчатые полки и выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей (см. рис. 4.4) — большого и малого, предназначенных для подрезания мякоти и снятия ее с костей. Для обработки крупных частей толстого слоя мякоти применяется большой нож, для обвалки мелких частей туши и тонкого слоя мякоти — малый нож. Процесс обвалки мяса совмещается с разборкой его на части в зависимости от кулинарного назначения. Куски мяса складываются в передвижные тележки, ванны или другую тару.

Зачистка мяса и нарезание его на порции осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). Большим ножом нарезают крупные куски, средним — мелкие и снимают филе, малым зачищают отдельные части туши и выполняют другие операции.

Нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные дос-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

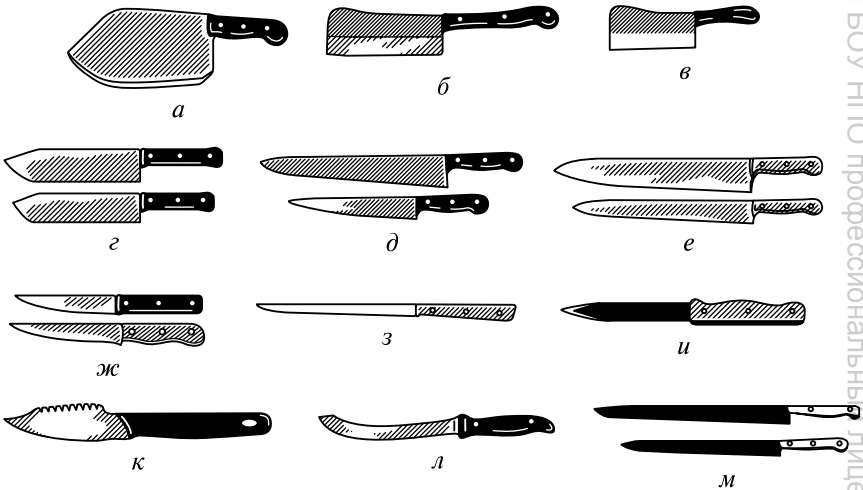



Рис. 4.4. Ножи мясо- и рыборазделочные производственные:

*а* — для разруба мяса; *б* — нож-секач № 10; *в* — нож-секач малый; *г* — ножи-рубаки; *д* — тяжелые ножи из поварской тройки; *е* — обыкновенные ножи из поварской тройки; *ж* — обвалочные; *з* — для выемки костей; *и* — для разделки рыбы; *к* — для потрошения рыбы; *л* — кухонный; *м* — шпиговальные

ки, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что деревянные разделочные доски, получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания, могут служить источником инфекций. С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При использовании на их поверхности не остается никаких следов и царапин.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируются в горячий цех или холодильную камеру с помощью передвижных стеллажей с противнями или лотками. Режимы хранения мясных полуфабрикатов приведены в табл. 4.1.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса оборудуется рабочее место повара (рис. 4.5) с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке и формовке полуфабрикатов: устанавливаются лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубка и фаршемешалка к универсальному приводу.

На кухнях кафе и ресторанов чаще всего используются компактные настольные мясорубки, способные измельчать 150 ... 500 кг мясного сырья в час. Они могут быть выполнены в виде самостоятель-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Таблица 4.1

**Режимы хранения мясных полуфабрикатов**

| Наименование полуфабрикатов | Температура хранения, °С | Продолжительность хранения, ч |
|---|---|---|
| Крупнокусковые | 0...4 | 48 |
| Порционные натуральные | 0...4 | 36 |
| Порционные панированные | 0...4 | 24 |
| Мелкокусковые | 0...4 | 21 |
| Рубленые | 0...4 | 14 |
| Субпродукты | 0...4 | 12 |

ных функциональных агрегатов с индивидуальным приводом или же могут представлять собой один из механизмов, входящих в состав универсальных кухонных машин — комбайнов.

Мясной фарш получают, нарезав мясо мелкими кусочками. Мясо, нарезанное крупными кусками, будет обрабатываться значительно дольше. Электромясорубки, особенно импортные, весьма чувствительны к качеству перерабатываемого сырья, поэтому фирмы-производители не рекомендуют загружать в них мясо с жилами и мелкими косточками, а уж тем более замороженное мясо,

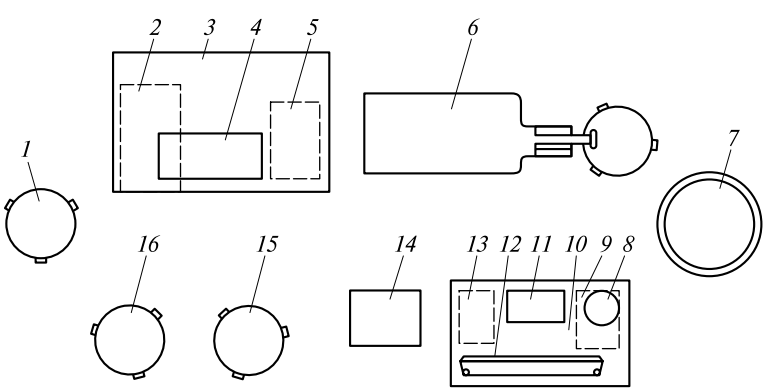



Рис. 4.5. Организация рабочего места повара для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из него:

*1* — ванна передвижная с мясом; *2* — ящик для хранения разделочных досок; *3*, *10* — столы рабочие; *4*, *11* — доски разделочные; *5*, *9*, *13* — ящики для хранения инструментов; *6* — мясорубка; *7* — фаршемешалка; *8* — котлетоформовочная машина; *12* — полка для хранения специй и панировочной крошки; *14* — стеллаж передвижной для лотков; *15* — ванна передвижная с подготовленной к рубке мякотью; *16* — ванна передвижная для размачивания черствого хлеба



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

поскольку высококачественный фарш в этом случае не получится. При обработке плохо поддающегося измельчению жилистого мяса с пленками, которые, наматываясь на режущие ножи, тормозят работу мясорубки, производительность существенно снижается (например, при обработке говяжьей пашины).

Объективно оценить качество работы мясорубки можно по внешнему виду фарша: если мясо измельчено без остатка и фарш не требует отжима сока, это уже само по себе говорит об эффективности ее работы.

Все многочисленные модели мясорубок работают по одному и тому же принципу. Внутри корпуса располагаются рабочая камера, режущий механизм и электродвигатель, к которому присоединен редуктор.

В зависимости от требуемой степени измельчения мяса устанавливают тот или иной набор режущих инструментов. Наиболее экономичный и эффективный вариант обработки, рассчитанный на предприятия с небольшой пропускной способностью, требует наличия в комплекте помимо решеток всего одного одностороннего ножа.

Для получения высококачественного фарша монтируется набор из подрезной и ножевой решеток и одного двустороннего ножа системы «$^1/_2$ unger» («полуунгер»). Чаще всего зарубежные производители предлагают полный комплект режущих инструментов — систему «unger» («унгер»), состоящую из двух самозатачивающихся двусторонних ножей, одной подрезной и двух ножевых решеток. Такой набор оптимально подходит для работы со сложным сырьем и получения высококачественной котлетной массы. В этом случае мясо сначала проходит через подрезную решетку, затем через вращающийся нож, ножевую решетку с отверстиями крупного диаметра, второй нож и только потом выходит наружу через вторую ножевую решетку с более мелкими отверстиями. Мясо рекомендуется прокручивать дважды. В мясорубке с системой «унгер» два процесса выполняются в один прием, за счет чего существенно сокращается время переработки.

Эффективность работы мясорубки в немалой степени зависит от того, насколько плотно прилегают подрезная и ножевая решетки к режущим плоскостям вращающегося ножа. Появление зазора (он может возникнуть, если между деталями попадет кость) чревато тем, что мясо будет мяться, а не измельчаться. Здесь на помощь приходит нажимная гайка, благодаря которой через упорное кольцо плотно затягиваются все режущие детали. Считается, что чем мощнее мясорубка, тем дольше она должна работать с минимальными перерывами. В любом случае срок службы двигателя продлевает электронная защита от перегрузок.

Вместо мясорубки для получения фарша можно использовать многофункциональные *кухонные комбайны*, в состав которых вхо-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

дят мясорубка, а также сменная куттерная насадка из нержавеющей стали с S-образным ножом для приготовления фарша. Комбайны имеют специальный защитный выключатель, благодаря чему двигатель не может быть запущен при снятой насадке.

*Универсальная кухонная машина* также подходит для приготовления фарша. Например, машина марки Supra 6e фирмы Feuma (Германия) комплектуется набором из семи дополнительных насадок, включая мясорубку. Можно установить устройство для нарезания мяса кусочками (для гуляша), порционирования фарша, мясорыхлитель, миксер-мешалку, стейкомат.

В мясном цехе некоторых специализированных предприятий организуется *технологическая линия по обработке птицы и дичи* (птицегольцевая линия). Здесь производятся полуфабрикаты из птицы (куры, цыплята, утки, индейки), которая поступает в цех с птицекомбинатов и птицефабрик тушками 1-й и 2-й категорий, потрошеной или полупотрошеной, в охлажденном или замороженном виде, а также обработка субпродуктов. Дичь поступает на предприятия общественного питания непотрошеной, в перьях. Ощипывание, опаливание и потрошение дичи производятся в отдельном помещении, остальные операции по ее обработке — непосредственно в цехе (отрубание шейки, ножек, потрошение, промывание).

На крупных предприятиях для обработки птицы, дичи и голья устанавливаются опалочные горны или же опаливание производится с помощью газовых форсунок. На небольших предприятиях для опаливания отводятся специальные места.

Технологический процесс обработки птицы в цехе далее организуют по следующей схеме: удаление шеек, ножек, крыльев — потрошение — промывание — обсушивание — заправка тушек — приготовление полуфабрикатов — обработка потрохов — укладка в функциональные емкости — охлаждение и кратковременное хранение — транспортирование (по мере необходимости) в горячий цех. Обработка субпродуктов производится по следующей схеме: удаление несъедобных частей — замачивание — обсушивание — укладка в функциональные емкости — охлаждение и кратковременное хранение — транспортирование в горячий цех.

**Мясо-рыбный цех** организуется на предприятиях, работающих на сырье и имеющих торговый зал с небольшой пропускной способностью. Он предназначен для обработки мясного и рыбного сырья и изготовления полуфабрикатов, обеспечивающих объемы выпуска готовых к употреблению блюд своего предприятия.

Оснащение мясо-рыбного цеха оборудованием, инструментами и инвентарем зависит от выполняемых операций и объемов, удовлетворяющих потребности горячего и холодного цехов. Схема размещения оборудования в мясо-рыбном цехе приведена на рис. 4.6.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

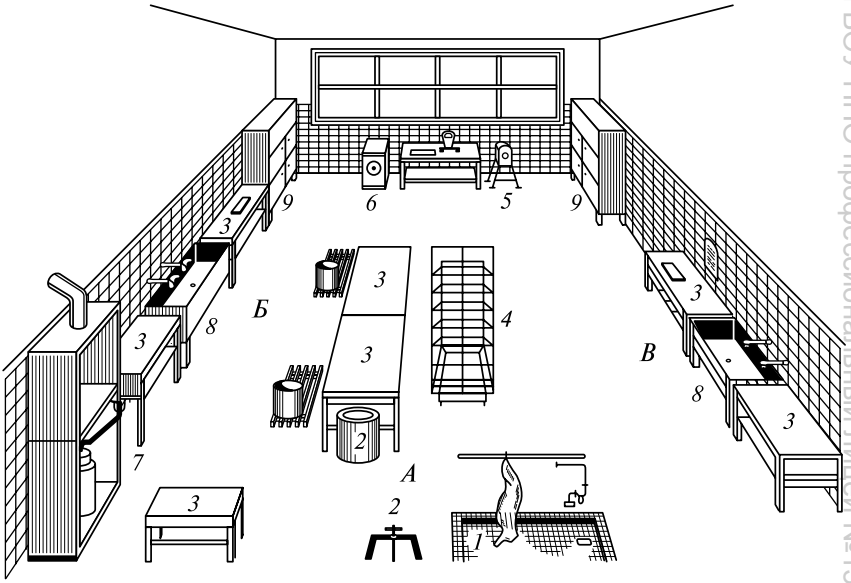



Рис. 4.6. Схема размещения оборудования в мясо-рыбном цехе:

*А* — участок обработки мяса; *Б* — участок обработки птицы; *В* — участок обработки рыбы; *1* — ванна с бортиками; *2* — стул разрубочный; *3* — столы рабочие; *4* — стеллаж передвижной; *5* — привод универсальный; *6* — мясорубка; *7* — шкаф опалочный; *8* — ванны моечные; *9* — шкафы холодильные

Производственный процесс и рабочие места в мясо-рыбном цехе организуются по аналогии со специализированными заготовочными цехами. В частности, оборудуются рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяются раздельные линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируются в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

Мясо-рыбный цех располагается вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуются таким образом, чтобы фронт работы составлял 1,2 м в длину и 0,8 м в глубину.

### 4.1.3. Рыбный цех

**Рыбный цех** предназначен для первичной обработки рыбы и изготовления рыбных полуфабрикатов: тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Рыбные цехи проектируются в столовых и ресторанах на 400 мест и более, работающих на сырье. Цех размещают единым блоком с мясным цехом, помещениями для приема и хранения сырья; при этом обеспечивают удобную связь рыбного цеха с горячим цехом и камерой для хранения рыбы.

В цехе предусматриваются три *технологические линии*:

для обработки рыбы с костным скелетом;

приготовления из нее полуфабрикатов;

обработки осетровой рыбы и приготовления из нее полуфабрикатов (в ресторанах).

В цех рыба поступает в следующем состоянии:

мороженной тушками, потрошеной и полупотрошеной;

живой, уснувшей и охлажденной.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется по следующей схеме: дефростация (оттаивание) замороженной рыбы — очистка от чешуи — удаление плавников, голов — потрошение — промывание — фиксация в охлажденном рассоле — охлаждение изготовленных полуфабрикатов — укладка в функциональные емкости — охлаждение и кратковременное хранение — транспортирование в горячий цех. Схема линии обработки рыбы с костным скелетом приведена на рис. 4.7.

Размораживают рыбу путем механической загрузки в дюралюминиевые ванны или ванны из углеродной стали (луженые) с двумя отделениями или в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде (непотрошеной), а также потрошеной с головой и без головы, оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды). Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбаловых и осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. С этой целью к ваннам подводят горячую воду и используют специальную решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают при комнатной температуре на металлических стеллажах с поддоном снизу.

Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки. На крупных предприятиях, например в ресторанах, специализирующихся на производстве блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, устанавливают роликовую чешуеочистительную машину (двустороннюю), а на предприятиях малой мощности — механические рыбочистки (скейлеры).

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезками типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных столах. Мелкие



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

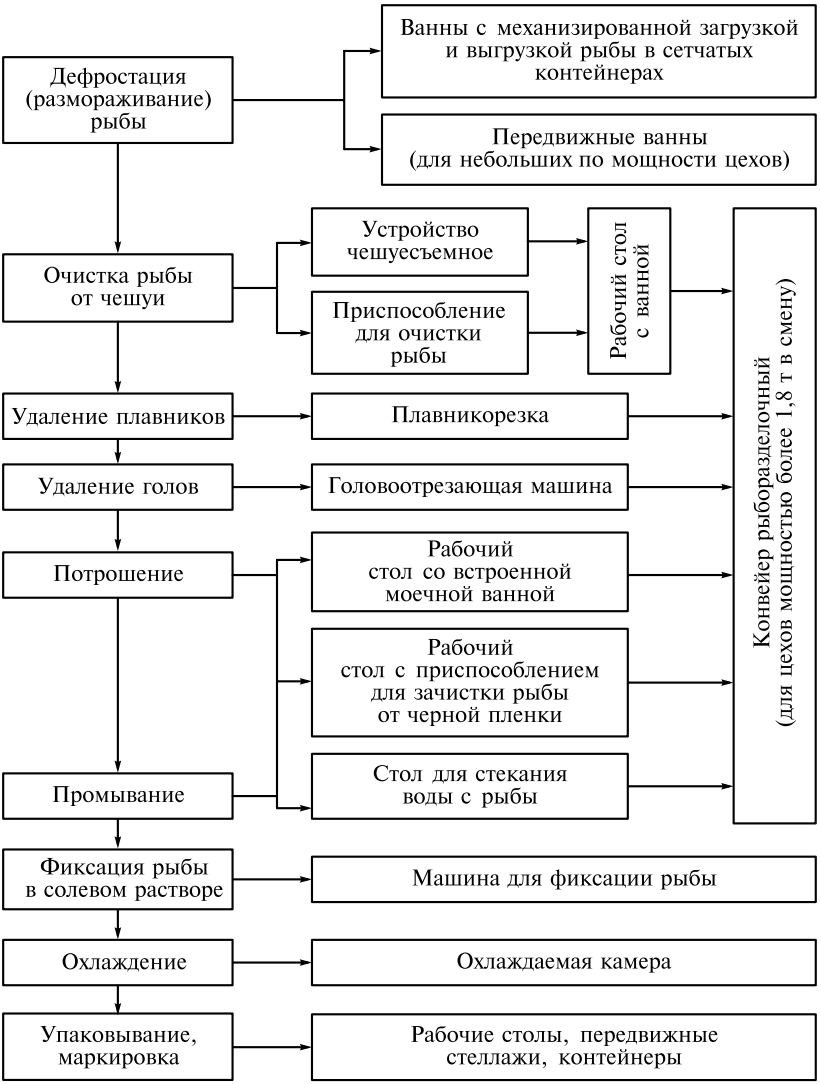



Рис. 4.7. Схема линии обработки рыбы с костным скелетом

экземпляры рыб массой менее 200 г оставляют с головой. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями вручную и укладывают на противни или в другие функциональные емкости.

Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину (чан) для фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой –4...–6 °С в течение 5...10 мин. Фиксация применя-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ется для сокращения потерь при хранении, а также для сохранения пищевой ценности рыбы.

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) — до 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 8 ч.

В соответствии с технологическими процессами организуются размещение оборудования и рабочие места.

Приготовление рыбных полуфабрикатов — порционных, мелкокусковых, изделий из котлетной массы (фарша) — осуществляется на отдельном рабочем столе, где должны находиться разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, емкости со специями (соль, перец и др.) в специальном ящике, весы настольные циферблатные, тара для полуфабрикатов.

В процессе приготовления фарша из рыбы пользуются пластмассовым пестиком, с помощью которого проталкивают мякоть в загрузочное отверстие универсального привода. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после его выключения. Перед началом работы тележку универсального привода застопоривают винтами. На рабочем столе должны находиться емкость для замачивания хлеба и котлетоформовочная машина. Рыба осетровых пород (осетр, севрюга, белуга, стерлядь) поступает в охлажденном или мороженом виде, потрошеной. Размораживают рыбу на воздухе. Для этого ее раскладывают на полки-стеллажи и покрывают полиэтиленовой пленкой для снижения потерь массы за счет испарения влаги с поверхности. Продолжительность размораживания — 12...14 ч.

При обработке рыбы осетровых пород используют ванну с подогревом воды (для ошпаривания звеньев), моечную ванну, специальные столы, а также передвижные стеллажи, на которых оттаивают рыбу. Оттаявшую тушку укладывают в сетку-вкладыш, которую помещают в ванну, где температура воды должна быть не ниже 90 °С. Затем ошпаренную тушку кладут на рабочий стол и с помощью ножа-рубака удаляют голову. Спинные жучки срезают ножом из поварской тройки, после чего вытягивают визигу и пластуют рыбу на звенья.

Зачистку поверхностей звеньев рыбы и удаление боковых жучков осуществляют на разделочной доске с помощью среднего ножа поварской тройки. Затем звенья промывают в ванне и обсушивают. Нарезание полуфабрикатов из рыбы осетровых пород производят на тех же столах, что и обработку рыб частиковых пород.

Хранят рыбные полуфабрикаты уложенными функциональные емкости в холодильных камерах (с момента изготовления до реализации на предприятия-доготовочные) при температуре от 0°...–2 °С: порционной рыбы — 24 ч, котлет — 12 ч, шашлыка — 10 ч, суповых рыбных наборов — 36 ч; при температуре –18 °С суповых рыбных наборов — до 1 мес.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА

## 4.2. Организация производства в доготовочных цехах

### 4.2.1. Классификация доготовочных цехов

К доготовочным относятся цехи, где завершается технологический процесс производства кулинарной продукции:

цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени;

горячий цех;

холодный цех.

На предприятиях-доготовочных с большим объемом товарооборота создается несколько бригад, работой которых руководят наиболее квалифицированные повара-бригадиры. Внутри бригад также осуществляется специализация работников. Общей работой доготовочных цехов и производственных бригад руководит заведующий производством.

Цехи доработки полуфабрикатов организуются на доготовочных предприятиях, снабжаемых из заготовочных предприятий крупнокусковыми полуфабрикатами из рыбы, мяса, птицы, очищенным картофелем и овощами.

При организации доготовочных цехов любой мощности необходимо обеспечивать:

поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;

минимальные технологические и транспортные грузопотоки;

объединение в одних помещениях производств, требующих одинакового температурного режима и влажности;

соблюдение требований санитарии и проведение мероприятий по охране труда и технике безопасности.

### 4.2.2. Холодный цех

Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, а также сладких блюд и бутербродов. В этом цехе используется готовое сырье, не подвергающееся тепловой обработке на территории данного цеха. Продукция из цеха отпускается в охлажденном состоянии (10...12 °С). Ассортимент выпускаемой продукции включает бутерброды, мясные, рыбные и овощные закуски, холодные блюда и салаты; холодные супы; сладкие холодные блюда и холодную кулинарию.

Размещают холодный цех в непосредственной близости от раздачи и от горячего цеха, где проводят обработку продуктов для последующего приготовления холодных блюд, а также ближе к выходу в обеденный зал. Он должен иметь отдельный вход или технологическое окно для приема заказов от официантов и полу-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г.УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г.УФА

чения ими готовых блюд, а также удобно располагаться по отношению к раздаче и моечной столовой посуды. Окна холодного цеха всегда должны выходить на север или северо-запад, но не на юг, чтобы избежать теплового воздействия солнечных лучей.

В холодных цехах крупных предприятий большой мощности, работающих на сырье, организуются следующие технологические линии (участки) или рабочие места:

по приготовлению холодных блюд и закусок, заливных блюд;

приготовлению бутербродов;

приготовлению сладких блюд;

приготовлению салатов из свежей сезонной зелени и овощей;

приготовлению холодных супов;

нарезанию и порционированию гастрономических продуктов;

порционированию, оформлению и отпуску холодных блюд и закусок.

В связи с тем что в цехе приготовляются холодные блюда и закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, при проектировании применяется принцип разграничения рабочих мест по изготовлению продукции из сырья различных видов.

При работе предприятия на полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности процессы приготовления и оформления сводятся к минимуму: приготовлению салатов из сезонных овощей и зелени, блюд из гастрономических продуктов (их нарезание и оформление), порционированию холодных и сладких блюд.

В холодных цехах со средней пропускной способностью организуют рабочие места по приготовлению холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд. Рабочее место по обработке сырых овощей и зелени находится обособленно от других. Планировка холодного цеха общедоступной столовой приведена на рис. 4.8.

Основное оборудование холодного цеха — холодильные шкафы, универсальный привод, машина для нарезания гастрономических продуктов, маслоделители, средства малой механизации.

Набор оборудования холодного цеха и специализация рабочих мест поваров, использующих данное оборудование, а также поварской инвентарь и приспособления (рис. 4.9) должны соответствовать основным технологическим операциям, осуществляемым в цехе: нарезание подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок.

На крупных предприятиях наряду с холодильным шкафом объемом 1 400 л размещают и морозильный шкаф объемом 700 л со средне- (2...6 °С) и низкотемпературным режимом (–18 °С). В этих шкафах регулируемые по высоте полки выдерживают нагрузку до 20 кг каждая. Низкотемпературный шкаф (–18 °С) используется в основном для хранения замороженных мясных изделий. В холодиль-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

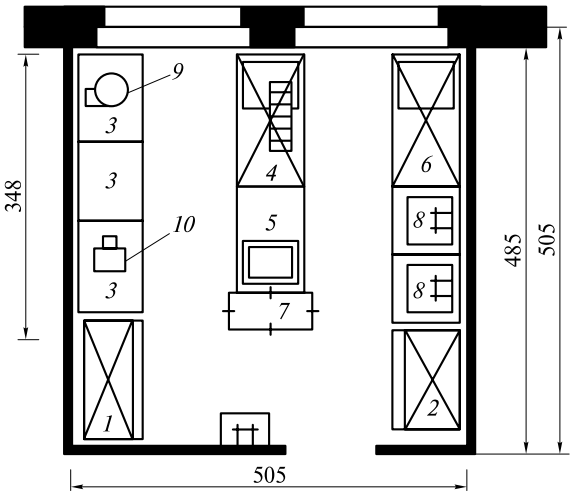



Рис. 4.8. Планировка холодного цеха общедоступной столовой:

*1* — шкаф холодный; *2* — шкаф холодильный; *3* — столы рабочие; *4* — секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой; *5* — прилавок низкотемпературный; *6* — секция-стол с охлаждаемым шкафом; *7* — стеллаж передвижной; *8* — ванна моечная на два отделения; *9* — машина для нарезания вареных овощей; *10* — маслоделитель ручной

ных шкафах в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и другие изделия.

Учитывая специфику холодного цеха и технологические особенности приготовления холодной продукции, рабочие места поваров оснащают наряду с обычными разделочными столами также рабочими столами новейших конструкций:

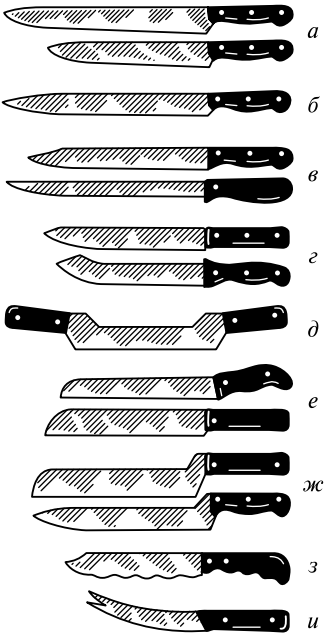
холодильными столами с охлаждаемыми шкафами, благодаря чему их рабочая поверхность имеет температуру –2 ... +8 °С; столы служат для хранения, формирования, гарнирования блюд перед их непосредственным отпуском через технологическое окно;

модулированными секциями-столами с охлаждаемыми шкафами и горкой для хранения ингредиентов холодных блюд: консервированных фруктов, зелени, лимонов и др. (рис. 4.10). У некоторых модификаций этих столов в левой части встроена ванна с укрепленным над ней смесителем для холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой; под крышкой стола находятся выдвижные ящики для хранения посуды и вспомогательная полка; на нем также смонтированы две стойки с полкой;

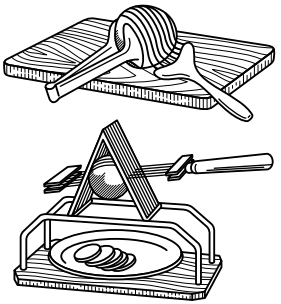
секциями-столами, предназначенными для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, а также для установки и подключения к электрической сети средств малой механизации; на столе укреплены стойки с двумя полками, на нижней стороне полок расположены направляющие, в которые вставлены пять ящиков



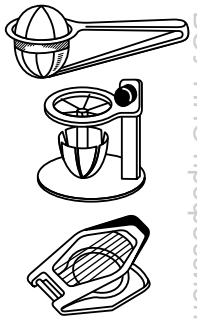
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА



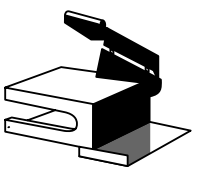

1



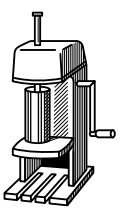
2



3

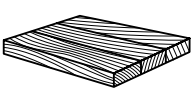


4

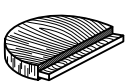


5

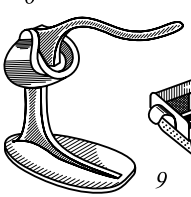
6

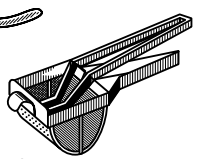


7

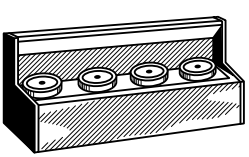


8

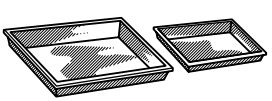




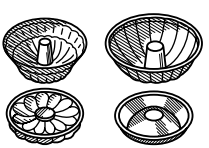
9



10

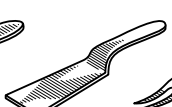


11



12

13



14

15

а б

в г д

16

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Рис. 4.9. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

*1* — ножи гастрономические: *а* — филейные; *б* — гастрономический (колбасный); *в* — для нарезки ветчины; *г* — кухонные; *д* — с двумя ручками для нарезания сыра и масла; *е*, *ж* — с одной ручкой для нарезания сыра и масла; *з* — для фигурной нарезки масла; *и* — нож-вилка; *2* — томаторезки ручные; *3* — яйцерезки; *4* — приспособление для нарезания сыра; *5* — ручной делитель масла; *6* — скребок для сливочного масла; *7* — разделочная доска; *8* — доска для нарезания лимонов; *9* — соковыжималки ручные; *10* — горка для гарниров; *11* — лотки для заливных блюд; *12* — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; *13* — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; *14* — лопатка для раскладывания порционных блюд; *15* — вилки для раскладывания блюд; *16* — приборы для раскладывания блюд: *а*, *б*, *в* — салатные приборы; *г* — прибор для консервированных фруктов; *д* — щипцы для раскладывания порционных блюд

для хранения специй; кухонный инвентарь хранится в трех выдвижных ящиках под крышкой стола; ниже ящиков находится вспомогательная полка, а справа внизу специальные отсеки для хранения разделочных досок.

В рабочих столах с горками, охлаждаемыми емкостями хранятся продукты для приготовления салатов и винегретов, а также некоторые гастрономические продукты в нарезанном виде.

Саладетто-холодильники в холодном цехе предназначены для хранения салатов, бутербродов, закусок. Помимо охлаждаемого внутреннего объема сверху у этих аппаратов находятся открытые охлаждаемые гастроемкости. Они удобны, гигиеничны и повышают производительность труда повара за счет оптимальной организации рабочего пространства, так как благодаря удобному разме-

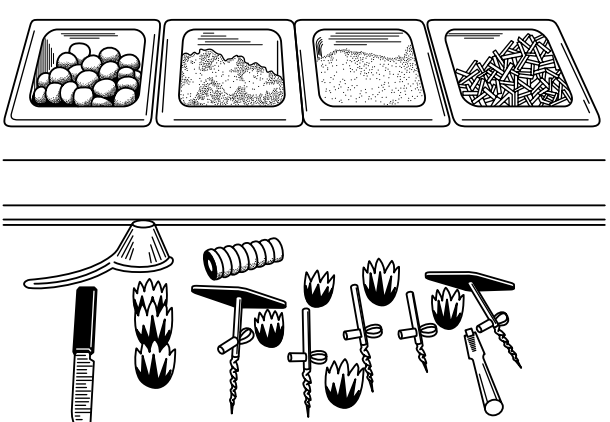


Рис. 4.10. Охлаждаемая горка секции-стола



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

щению продуктов можно не тратить время, чтобы дойти до холодильника.

Стол-тумба используется для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов для приготовления холодных блюд, а также как рабочий стол.

В холодном цехе должен находиться комплект электромеханического оборудования, в который входят:

универсальный привод с комплектом сменных механизмов;

машина для нарезания овощей (овощерезка) с набором ножей для фигурной нарезки овощей и фруктов (производительность 80 кг/ч);

слайсер — машина, применяемая для быстрого и качественного нарезания гастрономических продуктов (колбасы, ветчина, сыры и др.), имеющая ножи-диски диаметром 250 мм, способные нарезать продукцию толщиной 0...15 мм, корпус из анодированного полированного алюминия и встроенное заточное устройство;

куттер с четырехлопастным ножом для измельчения продуктов, а также высокоскоростного приготовления холодных соусов, колбасных фаршей мелкого помола и др.;

миксер для приготовления начинок, паст, соусов.

Для отпуска готовых блюд и закусок в холодном цехе может быть установлена раздаточная секционная модулированная стойка.

На предприятиях общественного питания из сладких блюд обычно реализуют желе, муссы, компоты, консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки, а также молочные коктейли и др. Для их изготовления необходимы специальный инструмент и приспособления: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем месте повара, готовящего сладкие блюда, должны быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

Лимонный, клюквенный и другие напитки, а также компоты готовят в горячем цехе в стационарных или наплитных котлах, а затем транспортируют в холодный цех, где порционируют в стаканы или креманки.

В холодных цехах крупных предприятий готовят мягкое мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают *фризер*. До недавнего времени применялись в основном сухие смеси, разводимые молоком или водой перед загрузкой во фризер. Жидкие смеси раньше служили единственной альтернативой для приготовления мороженого, но срок их хранения даже в холодильниках не превышал 3...5 суток. Появление на российском рынке импортных смесей для приготовления мягкого мороженого в упа-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ковке тетра-пак, имеющих продолжительный срок хранения, позволяет производить мягкое мороженое с длительным сроком хранения (до четырех месяцев) в удобной литровой упаковке.

Появились и усовершенствованные конструкции фризеров — аппаратов для приготовления мороженого. Повару холодного цеха уже не приходится выполнять рутинную работу по производству этого десерта. С помощью настольного фризера Gelato PRO 3000 производительностью 3 кг/ч и совмещенной с ним морозильной камеры для хранения мороженого Gelato Combi PRO 3000 (более совершенная модель Gelato PRO 6000 производительностью 6 кг/ч позволяет одновременно получать два различных вида холодного десерта) повар безо всяких усилий готовит новую партию мороженого по мере заказа посетителей ресторана.

Помимо мороженого с помощью фризера можно в течение 30 мин приготовить фруктовые десерты и замороженные йогурты, отличающиеся высоким вкусом и качеством, а также муссы, сладкие соусы, подливы, паштеты, сорбеты.

На небольших предприятиях также реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов. Хранят его в низкотемпературной секции, отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с наполнителями (варенье, сиропы и др.).

Заготовки сладких блюд могут быть сделаны заранее, что облегчает обслуживание потребителей в часы пик (разливают соки в стаканы, натирают шоколад, открывают банки с консервированными фруктами и соками).

Запас продуктов размещают в холодильном отделении стола-секции или холодильном шкафу. Так, например, желе хранят в холодильном шкафу в формочках, а перед отпуском вынимают его из формочек, погружая их в горячую воду. Взбитые сливки с шоколадом, вареньем готовят перед отпуском и выпускают из кондитерских мешков в креманки; для нанесения рисунка используют специальные шаблоны. Мороженое отпускают в креманках, порционируя его с помощью круглых (подогретых в воде) выемок.

В холодном цехе может быть установлен *льдогенератор* — аппарат, изготовляющий и хранящий лед в виде кубиков, соответствующих размерам стакана. Современные модели, как, например Scotsman (США), работают в автоматическом режиме и производят 11 видов льда. Для напитков — это классический кубик конической формы, который эффективно охлаждает напиток благодаря большой площади поверхности и медленно тает из-за своей особой формы. Этот кубик называют *гурме*, потому что он — изысканный штрих, придающий дополнительную прелесть напитку. Самый маленький по размерам льдогенератор ACM25AE заливного типа не требует подключения к водопроводу. Его можно разместить на рабочем столе повара.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Льдогенератор Scotsman производит кубики *гурме* четырех видов: маленькие массой 8 г, средние — 20 г (классика), большие — 39 г и очень большие — 60 г. Большинство моделей могут производить кубики льда двух или трех размеров, в том числе *дайс* — очень популярные кубики четырехгранной формы массой по 13 г.

Льдогенератор со встроенным *диспенсером* выдает порции кубиков установленной формы; при этом исключается контакт человека со льдом, что важно с гигиенической точки зрения.

Работникам холодного цеха часто приходится выкладывать приготовленную продукцию в салат-барах или охлаждающих витринах «в снегу», что не позволяет блюдам терять влагу. Для этих целей используются льдогенераторы, занимающие мало места и производящие кубики в виде твердых подушечек льда неправильной формы. По сути, они являются спрессованными хлопьями, более сухими, чем обычный лед. Льдогенераторы также выдают с помощью диспенсеров кубики, которые служат «снежным покровом» в охлаждаемой витрине и добавкой в тесто или фарш.

Для хранения особо деликатесных пород рыбы и нерыбных морепродуктов, используемых в холодном цехе для приготовления блюд из севрюги, тунца, салата из лангустов, раков речных, устриц, мидий и др., требуются чешуйки льда. Охлажденные ингредиенты, указанные выше, выкладывают на двойной слой льда в хлопьях и чешуйках в витринах прямо в обеденном зале специализированных рыбных ресторанов. Лед в чешуйках переохлажденный (температура –6...–12 °С), он эффективно замораживает продукт. Барабанный испаритель из нержавеющей стали в генераторах по производству хлопьев позволяет изготовлять чешуйчатый лед даже из морской воды.

Особое внимание следует обращать на образцовый санитарный порядок на рабочем месте и личную гигиену, соблюдение правил товарного соседства, сроков реализации сладких блюд, так как они могут служить питательной средой для развития микроорганизмов.

Необходимо четко разграничить процессы приготовления блюд из сырых и отварных овощей, а также из мяса и рыбы. Это относится прежде всего к таким процессам, как нарезание сырых и отварных овощей; соединение ингредиентов салатов, винегретов; взбивание муссов, самбуков, сметаны; порционирование холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и холодных напитков.

Для нарезания хлеба, масла и гастрономических продуктов на порции используются электрическая хлеборезка и другие машины — для сыра, колбасы, ветчины, а также маслоделитель и т.п., которые устанавливают на секционный модульный стол. На небольших предприятиях, где объем реализации бутербродов невелик, хлеб и гастрономические продукты нарезают хлебными, гастрономическими и сырными ножами за 30...40 мин до реализации. Нарезанные продукты хранятся в холодильных шкафах или охлаждаемых столах.

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Овощи для холодных супов (окрошки, борщи, щи зеленые, ботвиньи, свекольники, фруктовые супы) варят в горячем цехе, а охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой в холодном цехе. Супы заправляют непосредственно в котлах и отпускают в охлажденном виде (при температуре 10...14°С) с добавлением пищевого льда (для ботвиньи и окрошки), вырабатываемого установленным в цехе льдогенератором.

Руководит холодным цехом бригадир, который в соответствии с планом-меню организует отпуск блюд и контролирует их качество. Повара с высокой квалификацией готовят наиболее трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Остальные повара подготавливают продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи на машинах, обрабатывают сельдь.

### 4.2.3. Горячий цех

Горячий цех — главное производственное помещение предприятия общественного питания, в котором рабочие места (рис. 4.11) расположены так, чтобы удобно было завершить технологический

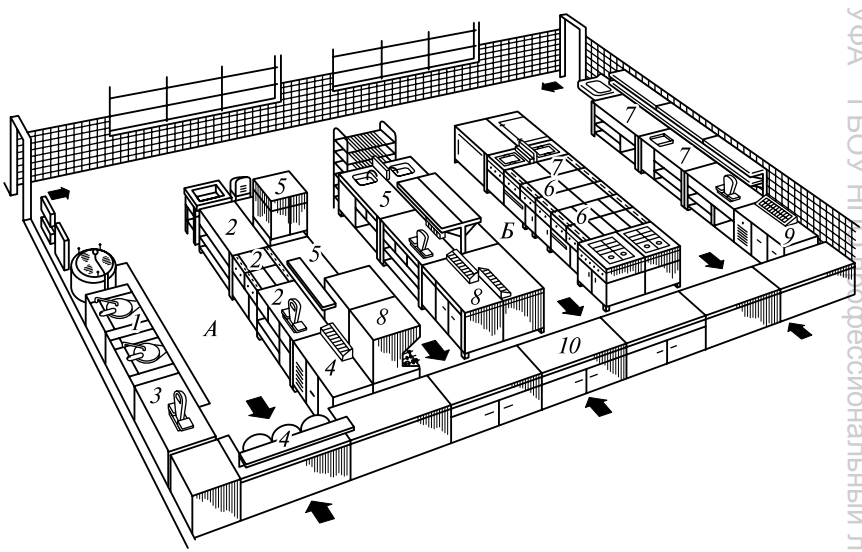



Рис. 4.11. Схема организации рабочих мест в горячем цехе:

*А* — суповое отделение: *1* — приготовление бульонов; *2* — приготовление супов; *3* — порционирование мяса, рыбы, птицы; *4* — порционирование и отпуск первых блюд; *5* — приготовление гарниров к супам; *8* — жаренье шашлыков и порционирование; *Б* — соусное отделение: *6* — варка, жаренье, припускание, тушение; *7* — приготовление гарниров, соусов; *9* — порционирование вторых блюд; *10* — раздаточная линия

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

процесс приготовления пищи. В горячем цехе производят следующие операции:

доводят до готовности сырье и полуфабрикаты (производят их тепловую обработку);

готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда (мясные, рыбные, овощные), горячие напитки;

обрабатывают (варят и жарят) некоторые виды сырья для последующего приготовления холодных и сладких блюд в холодном цехе;

выпекают кондитерские изделия (при отсутствии специального помещения);

выпекают мучные кулинарные изделия (пирожки, расстегаи и др.), используемые как гарнир к первым блюдам («приспех»).

Важным фактором в организации работы горячего цеха является специализация его работников при выработке отдельных видов блюд — приготовлении супов (повар-супник), соусов (повар-соусник), вторых блюд, гарниров.

В горячий цех направляются полуфабрикаты из всех заготовочных цехов, поэтому его располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с группой заготовочных цехов, холодным цехом, кладовой суточного запаса и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

Если предприятие общественного питания имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом с наибольшим числом мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют с помощью подъемников и грузоподъемных лифтов, а затем на раздаче подогревают с помощью мармитов.

На предприятиях с самообслуживанием горячий цех отделяется от торгового зала специальным раздаточным оборудованием: линией раздаточных стоек, мармитами, прилавками и другим оборудованием, а на предприятиях с обслуживанием официантами — декоративными стойками и стенами.

Технологическая схема горячего цеха чаще всего включает две линии:

по приготовлению супов (или суповое отделение), оснащенную электрическими и газовыми котлами различной вместимости (20, 40, 60, 125 и 250 л), паровыми (125 и 250 л), наплитными котлами из нержавеющей стали (емкостью 15...60 л) и др.; здесь варят бульоны, супы, сладкие блюда, гарниры;

по приготовлению вторых горячих блюд и соусов; помимо соусов повара приготовляют все вторые горячие блюда, используя различные приемы тепловой обработки (жаренье, варка, припускание, тушение, запекание, выпекание, разогревание).

Примерный план размещения оборудования горячего цеха представлен на рис. 4.12.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

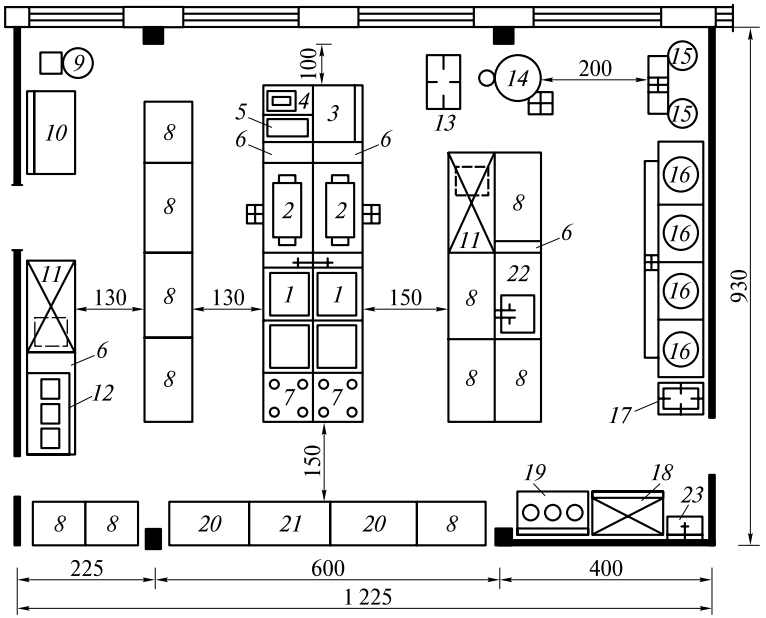



Рис. 4.12. Примерный план размещения оборудования горячего цеха ресторана на 300 мест:

*1* — плиты электрические четырехконфорочные; *2* — сковороды электрические; *3* — шкаф жарочный электрический; *4* — фритюрница; *5* — плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; *6* — вставки к тепловому оборудованию; *7* — мармиты электрические для соусов; *8* — столы рабочие; *9* — привод универсальный; *10* — стол для установки средств малой механизации; *11* — столы охлаждаемые; *12* — печь шашлычная; *13* — стеллаж передвижной; *14* — котел пищеварочный; *15* — электрокипятильники; *16* — котлы пищеварочные; *17* — ванна передвижная для промывки гарниров; *18* — шкаф холодильный; *19* — прилавок-мармит для первых блюд; *20* — стойки раздаточные электрические; *21* — стойка раздаточная; *22* — стол со встроенной моечной ванной; *23* — раковина

Оборудование расставляется также тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливается тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуются рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатываются продукты для суповых блюд, на другой линии — продукты для вторых блюд, соусов и гарниров.

Секционное тепловое оборудование с применением линейного принципа размещения устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина этого оборудования не должна превышать 1 м, что дает наибольший эффект, так как обеспечивается необходимая взаимосвязь и последовательность различных этапов технологического процесса. При линейном принципе расстановки теп-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

лового оборудования сокращаются маршруты движения обслуживающего персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

В небольших по площади кухнях тепловое оборудование устанавливается вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов. Параллельно линии теплового оборудования размещается линия производственных столов. В кухнях с большой площадью выделяются рабочие места для каждого повара, специализирующегося на приготовлении определенного вида продукции (супов, вторых блюд, соусов и гарниров). В соответствии со специализацией поваров оборудование размещается по периметру помещения, у стены. Отдельные виды теплового оборудования устанавливаются параллельно друг другу, по островной или линейной системе.

На больших предприятиях общественного питания, где площадь горячего цеха составляет примерно 100 м$^2$, тепловое оборудование устанавливается по островному принципу, с использованием линейной системы. Оптимальным является набор следующего теплового оборудования:

две электроплиты (одна с духовым шкафом), укомплектованные квадратными конфорками (300 × 300 мм) мощностью по 4 кВт, — для варки бульонов и супов, приготовления соусов и вторых блюд.

Плиты имеют гладкую штампованную верхнюю рабочую поверхность с герметично закрепленными конфорками. Духовой шкаф (номинальная мощность 6 кВт) способен работать в трех режимах (нагрев снизу, режим гриля, комбинированный нагрев) в широком температурном диапазоне 100 ... 300 °С). Наличие направляющих для противней позволяет также использовать гастропосуду;

две тигельные сковороды с жарочными чашами из нержавеющей стали на 80 л каждая — для жаренья мясных, рыбных и овощных продуктов, а также для тушения и припускания овощей.

Сковороды оснащены устройством для подъема и опрокидывания, плавным регулятором мощности нагрева и термостатом, работающим в диапазоне 80 ... 300 °С. Особое удобство в работе обеспечивает двойная крышка с шарнирным креплением, противовесом и отводным желобом для капель конденсата;

пищеварочные котлы с непрямым нагревом вместимостью 100 л и 150 л — для приготовления супов и компотов; благодаря встроенному регулятору мощности возможен точный контроль над процессом кипения;

варочный аппарат на 40 л — для варки макаронных изделий и т. п.; обеспечен стабилизатором давления, предохраняющим от включения при отсутствии воды, а также системой, гарантирующей подачу только чистой воды.

Для приготовления горячих блюд используются также другие виды *наплитной посуды*: сотейники, кастрюли, рыбные котлы, противни, сковороды, вкладыши для варки на пару. Из *поварского*



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*инвентаря* обязательными предметами являются: грохоты, сита, лопатки, венчики, дуршлаги, цедилки, шумовки, черпаки, разливательные ложки, соусные ложки, металлические лопатки, воронки, разделочные доски со специальным обозначением по каждому виду сырья и продуктов. Среди *инструментов* должны быть комплект ножей поварской тройки, поварская вилка, терки, тестоделители и др.

На специализированных предприятиях общественного питания дополнительно устанавливают сосисковарки, шашлычные печи, пароварочные аппараты, фритюрницы и др.

*Жарочная рифленая поверхность* длиной по фронту 400 мм идеально подходит для предварительного или окончательного приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей. Одна сторона съемной чугунной решетки, имеющая каналы для стока жира, предназначена для приготовления мяса, другая, с менее глубокими ребрами, — для тепловой обработки рыбы, овощей и гамбургеров. Повар может, управляя агрегатом, быстро выйти на заданный температурный режим работы. Корпус, изготовленный из нержавеющей стали, снабжен желобом и выдвижным поддоном, в который стекает жир вместе остатками пищи.

*Фритюрница* (с одной ванной на 15 л) применяется для приготовления гарниров и блюд во фритюре. Обработка продуктов происходит при температуре 105...190 °С. Благодаря встроенной системе слива можно легко и эффективно собирать отработанное масло в приемном баке.

*Пароконвекционная печь* (*пароконвектомат*) — аппарат многофункционального назначения, широко применяемый в ресторанах, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей. Повар, работающий с этим аппаратом, может выбрать необходимый режим для тепловой обработки продуктов, в том числе с увлажнением и использованием пара.

Пароконвектоматы функционируют на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха — вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Наиболее простые модели имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов дает возможность производить до 80 % всех возможных операций по приготовлению пищи.

В режиме пара можно приготовить любую пищу при температуре 100 °С без давления, добавления воды и кипячения. Пар гарантирует равномерный прогрев всего продукта. Он идеально подходит как для варки, так и для тушения, бланширования, вываривания, варки «в мешочек» и вымачивания. При использовании этого режима пища приобретает неповторимый вкус и аппетитный вид. Овощи сохраняют цвет, витамины и натуральный вкус, рыба — консистенцию, мясо — сочность и свежесть, а выпечка становит-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

ся воздушной. В результате повару не нужно перекладывать блюдо из кастрюли в сковороду, а затем в духовку. Достаточно запрограммировать пароконвектомат на конечный продукт, и аппарат приготовит блюдо в автоматическом режиме.

Пароконвектоматы, в зависимости от модели, имеют 3...4 основных режима работы: пароварка, комбинированная варка, регулируемая пароварка, нагрев, а также дополнительные режимы (программирование, моечная программа, увлажнение) и устройства (например, термометр).

Режим конвекции горячего воздуха (бесступенчатое переключение температуры в диапазоне 60...300 °С) оптимален для жаренья мяса, которое покрывается хрустящей корочкой, оставаясь сочным внутри (горячий воздух мгновенно связывает белок на поверхности, тем самым предотвращая выход сока). Этот режим подходит также для продуктов в панировке, выпечки и приготовления мяса или рыбы на гриле.

Совмещенный режим — комбинация пара и горячего воздуха — применяется для тушения, жаренья, выпечки и глазирования; он позволяет получить интенсивный аромат и превосходный цвет продукта.

Существуют также модели пароконвектоматов с дополнительными режимами. Мягкий, щадящий режим (температура 30...99 °С) оптимален для варки, тушения, вакуумной обработки, оттаивания, консервирования и пастеризации. В режиме регенерации благодаря специальной комбинации пара и горячего воздуха создается оптимальный для продукта климат, при котором можно одновременно разогреть довольно много тарелок с пищей, причем качество блюд останется прежним. В пароконвектоматы можно поставить несколько гастроемкостей различной вместимости.

Все выпускаемые западноевропейскими фирмами пароконвектоматы отличаются друг от друга типом управления:

электромеханические — более простые в эксплуатации и не представляют сложности при изучении их технических характеристик;

компьютерные — в соответствии с заданной программой можно автоматически устанавливать необходимую температуру тепловой обработки, продолжительность варки или жаренья.

Пароконвектоматы выпускаются со встроенным бойлером или без него. Дополнительно аппарат можно укомплектовать датчиком для измерения внутренней температуры продукта, специальным душем для очистки внутренней камеры после окончания работы.

Использование пароконвектоматов позволяет ускорить процесс приготовления основных блюд, значащихся в меню, сделать более эффективными разогрев и тепловую обработку продуктов и существенно сократить нагрузку на плиты. Они имеют много других преимуществ по сравнению с традиционными печами и тепловы-



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

ми приборами: оснащены системой циркуляции воздуха, способствующей равномерному выпеканию (вентилятор двойного действия обеспечивает постоянную температуру в камере печи, производя предварительный подогрев поступающего извне свежего воздуха).

На крупных предприятиях общественного питания горячий цех может иметь два отделения:

суповое — для приготовления супов, бульонов;

соусное — для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов.

В *суповом отделении* осуществляется процесс приготовления супов, который состоит из двух этапов: варки бульонов и приготовления собственно заправочных и других супов. В этом отделении располагается тепловое, холодильное и механическое оборудование.

Поскольку в ресторанах суповые блюда готовят и отпускают отдельными порциями, в линии теплового оборудования вместо котлов для варки супов устанавливаются плиты, на которых готовят супы в посуде небольшой вместимости. Овощи для приготовления заправочных супов пассеруют в сотейниках, причем в небольших количествах.

Классическая технологическая схема предполагает организацию трех рабочих мест: для приготовления бульонов, собственно супов, гарниров к прозрачным супам (кулебяки, расстегаи, пирожки и др.).

На рабочем месте повара должны находится настольные электронные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезания, шинкования и протирания овощей используются универсальный привод со специальными механизмами, протирочная машина, для пассерования овощей — электрические сковороды, для снабжения горячей водой — кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем столе повара, приготовляющего супы, устанавливают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку). В ресторанах в связи с приготовлением сравнительно широкого ассортимента суповых блюд набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук, пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и др.

Для приготовления бульонов устанавливаются пищеварочные котлы и производственный стол для выполнения вспомогательных операций.

Суповые блюда готовятся на плите, которая также может служить для пассерования овощей. Рядом располагаются рабочие столы с весами для взвешивания отварных продуктов (мясо, рыба, птица) к супам. Для отпуска заказных суповых блюд предназначен секционный модульный стол с охлаждаемым шкафом и горкой.

Гарниры к прозрачным супам готовят, используя электрическую сковороду, универсальный привод с мясорубкой, электри-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ческий жарочный шкаф, производственный стол с деревянным покрытием.

Последовательность технологических операций при варке супов такова: приготовление бульонов (на плите), их процеживание, варка мяса и птицы, заготовка продуктов — ингредиентов блюд, тушение свеклы (для борща), пассерование овощей и томатного пюре в сотейниках.

Тушеную свеклу и пассерованные овощи можно хранить в холодильных шкафах и использовать по мере поступления заказов от посетителей.

Если в меню включен суп-пюре, для его приготовления используют универсальный привод со сменными механизмами для протирания овощей и измельчения мясных продуктов.

Температура суповых блюд, отпускаемых потребителям, должна быть не ниже 75 °С.

*Соусное отделение* предназначено для приготовления вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде, а также гарниров и соусов.

Рабочее место повара соусного отделения (рис. 4.13) оснащено кухонной плитой, жарочным шкафом, электросковородой для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, электро-

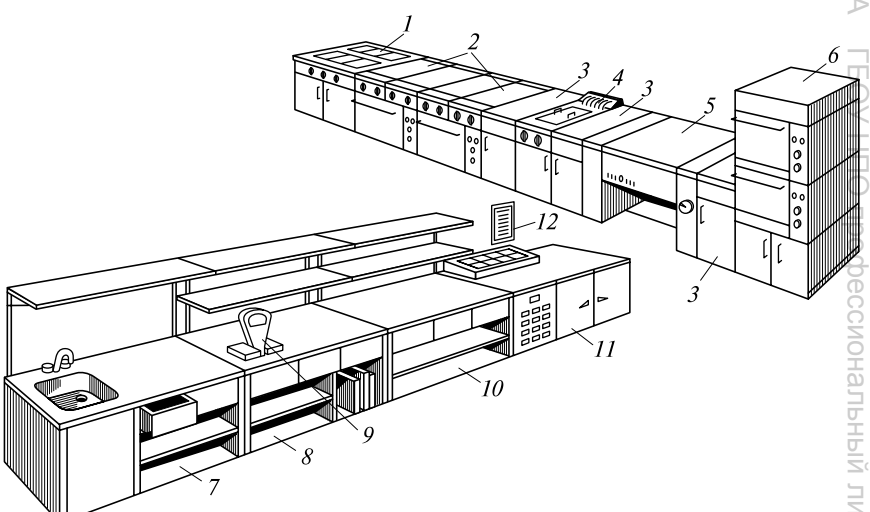



Рис. 4.13. Рабочее место повара соусного отделения:

*1* — мармит для соусов; *2* — плиты четырехконфорочные; *3* — вставки; *4* — фритюрница; *5* — сковорода; *6* — шкаф жарочный двухкамерный; *7* — стол со встроенной моечной ванной; *8* — стол рабочий; *9* — весы циферблатные; *10* — стол для установки средств малой механизации; *11* — стол с охлаждаемым шкафом и горкой; *12* — планшет настенный для технологической карты



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

фритюрницей, универсальным приводом. Для приготовления сложных гарниров в небольших количествах используется наплитная посуда.

В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; для приготовления гарниров и каш.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами; получение продуктов, необходимых для приготовления блюд; подбор посуды.

В горячем цехе наиболее часто используются наплитная посуда различной вместимости (2...15 л), сотейники (2...10 л), чугунные сковороды (диаметром 140...500 мм), сковороды для жаренья яиц в ячейках, сковороды с прессом для жаренья цыплят табака, стальные сковороды с ручкой, чугунные сковороды для жаренья блинов, противни для жаренья заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться следующий инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сачки, черпак, цедилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жаренья шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливается специальный мармит.

Работу горячего цеха возглавляет бригадир, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, работает несколько поваров (кроме бригадира).

## 4.3. Организация работы в подсобных помещениях

### 4.3.1. Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования

Моечная кухонной посуды располагается рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов, тем самым обеспечивается удобная связь с этими помещениями. Моечная предназначена для чистки и мытья наплитных котлов, металлической кухонной посуды (кастрюли, сотейники и др.), сковород, противней, грилей, фритюрниц переносного типа, нестационарных духовок, варочных аппаратов (пароварки и т. п.), мармитов, кофеварок, бойлеров и т. п.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Очистка и мытье кухонной посуды считаются наиболее неприятной и трудоемкой работой, в ходе которой не всегда можно использовать автоматизированное оборудование.

На современных предприятиях общественного питания большие наплитные котлы, кастрюли и сковороды применяются все реже благодаря использованию полуфабрикатов высокой степени готовности и блюд, готовых к употреблению.

Кроме того, в новых заведениях прослеживается тенденция к уменьшению размеров кухонной посуды. Ее стали изготовлять из нержавеющей стали и других материалов, допускающих механизированное мытье и чистку, что привело к сокращению объема ручного труда, обеспечению более высокого уровня стерилизации и санитарной обработки по сравнению с ранее существующими методами мытья и ополаскивания кухонной посуды в баках и ваннах. Кухонную посуду можно мыть в течение всего рабочего дня в посудомоечных машинах (при условии неполной их загрузки по своему основному назначению — мойке столовой посуды).

В современной кулинарии прослеживается еще одна тенденция — использование относительно низких температур при тепловой обработке продуктов, что предотвращает пригорание приготовляемых блюд, характерное для прежних технологий и создающее необходимость чистки кухонной посуды вручную. В немалой степени снижают необходимость чистки и новейшие технологии, такие, как приготовление горячих блюд «в конверте», пергаменте, фольге, микроволновой печи и т. п.

Имеется возможность рационально использовать некоторые виды передвижного оборудования горячего цеха (передвижные отстойники, баки или ванны, котлы с электрообогревом и т. п.) для предварительного замачивания в теплой воде с моющими средствами кухонного инвентаря и кухонной посуды (сковороды, сотейники и т. п.).

Облегчает процесс мойки и наличие на современных моделях кухонной посуды тефлонового и других видов гигиенических покрытий, что позволяет быстро ополаскивать ее и вновь запускать в эксплуатацию, не подвергая замачиванию.

Для мойки малогабаритного кухонного инвентаря используются посудомоечные машины, оборудованные куполом с гидравлической системой подъема и спуска. Они комплектуются столом для предварительной мойки с моечной ванной, душирующим устройством и баком для сбора отходов (с одной стороны) и столом для чистой посуды (с другой стороны). Эти машины устанавливаются в комплекте со столами как в прямом, так и в угловом варианте (под углом 90°).

На небольших предприятиях общественного питания, например в кафе, рассчитанных на 25...50 мест, моечную кухонной посуды можно разместить в одном помещении с моечной столовой



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

посуды и полуфабрикатной тары небольшой вместимости. В этом случае линии мойки всех видов посуды разделяются барьерами высотой 1,5 м. На предприятиях до 100 мест в моечных кухонной посуды допускается мойка функциональных емкостей. Примерная планировка моечной кухонной посуды приведена на рис. 4.14.

На крупных предприятиях общественного питания моечные оснащены моечными кухонными машинами. На небольших предприятиях моечные кухонной посуды, как правило, оснащаются двухсекционной моечной ванной, комбинированным стеллажом (рис. 4.15), подтоварником, водонагревателем. Размещение оборудования должно обеспечивать последовательное выполнение операций: прием использованной посуды, мойка в ваннах или машине, хранение на стеллажах. Для мойки передвижного оборудования следует выделить специальную зону размерами 1 300 × 1 000 мм.

В небольших кафе или на предприятиях-доготовочных в моечной поступающую грязную кухонную посуду устанавливают на под-

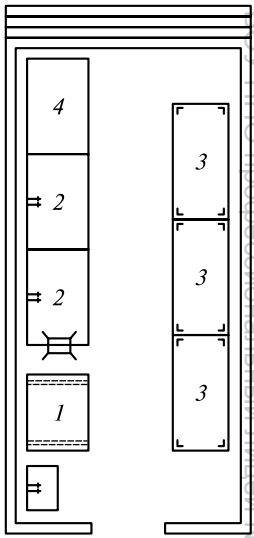



Рис. 4.14. Примерная планировка моечной кухонной посуды:

*1* — подтоварник; *2* — моечные ванны; *3* — стеллажи для чистой посуды; *4* — рабочий стол

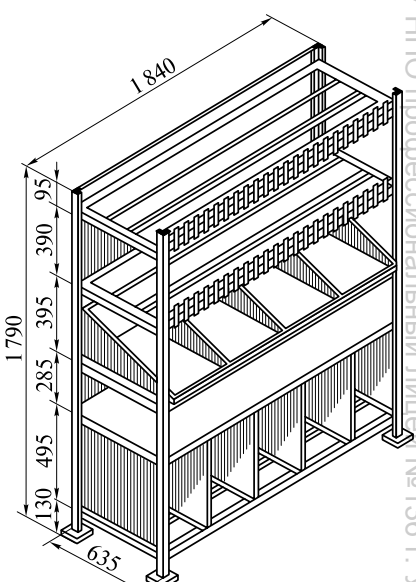



Рис. 4.15. Комбинированный стеллаж для хранения посуды и инвентаря

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

товарники, а вымытую — на стеллажи с полками-решетками для сушки.

Мытье посуды осуществляется в специальных двухсекционных ваннах. Современные моечные ванны имеют разборную конструкцию, состоящую из сварного каркаса и столешницы с вваренной цельнотянутой ванной. Столешницу можно отделить от каркаса и подвергнуть дополнительной санитарной обработке. Цельнотянутая конструкция, выполненная из пищевой нержавеющей стали, является герметичной, поскольку не имеет сварных швов. Благодаря регулируемым ножкам можно нивелировать неровности пола.

Посуда предварительно очищается от остатков пищи с помощью деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моющих средств. Затем во втором отделении моечной ванны вымытая посуда ополаскивается водой температурой 90 °С. Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собираются в ведра с крышками, а затем доставляются в камеру хранения пищевых отходов.

Пищеварочные котлы обрабатываются водой температурой 50 °С с помощью щеток и ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 70 °С. Масляные и жировые загрязнения с поверхностей плит, грилей, фритюрниц, поддонов, котлов из нержавеющей стали, кухонной посуды из огнеупорного стекла удаляются с помощью всевозможных щелочных средств, которые могут быть как универсальными, так и специализированными.

Санитарными правилами не рекомендуется мыть алюминиевую посуду, используя соду или щелок, так как она темнеет. **Запрещается** мыть посуду различного назначения в одной и той же воде. Для очистки и мытья кухонной посуды, имеющей налет сажи, применяются деревянные и резиновые скребки, мочалки, щетки. Не рекомендуется соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами. Передовые технологии в области абразивных материалов, нетканых волокон и адгезивов применяются при изготовлении изделий с торговой маркой Scotch-Brite, которые используются в качестве чистящего инвентаря (губок) для кухонной посуды. Главное преимущество таких губок заключается в наличии абразивного слоя, причем абразивные частицы расположены равномерно по всему материалу, а не только в поверхностном слое, что обеспечивает равномерный износ, долговечность и высокую эффективность в течение всего срока эксплуатации. При этом губки не расслаиваются, не крошатся и не покрываются ржавчиной.

При работе в моечной посуды соблюдают ряд правил. Так, разделочные доски после промывки в двух водах ошпаривают кипят-



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

ком. Салфетки и марлю для процеживания бульона, отжимания сока из ягод и фруктов тщательно моют в горячей воде, а перед использованием кипятят. То же относится и к кондитерским мешкам для крема.

Чистую посуду сушат и хранят на стеллажах с двумя-тремя полками-решетками. На небольших предприятиях кухонную посуду моют в моечной столовой посуды, для чего устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.

Если в горячем цехе имеется пароконвектомат, используют моющие средства и ополаскиватели фирмы Rational (Германия). Особенность этих средств заключается в том, что они специально разработаны для аппаратов данного типа с автоматическим режимом мойки. Для моделей CPC применяют жидкое моющее средство и ополаскиватель, а для моделей SCC — моющее средство и ополаскиватель в таблетках.

Жидкие или гранулированные средства, используемые для мытья посуды, называются *детергентами*. Наиболее распространенные из них изготовлены на щелочной основе, поэтому имеют ограничения в применении к кухонной посуде из алюминия, так как сильный щелочной раствор разъедает поверхность этого металла.

### 4.3.2. Моечная столовой посуды и приборов

Моечная столовой посуды предназначена для очистки посуды от остатков пищи, сортировки, мытья посуды, приборов и подносов, а также для хранения их. Таким образом, процесс мытья посуды и приборов включает ряд следующих основных операций:

подготовка использованной в торговом зале посуды и приборов для отправки их в посудомоечное отделение;

обработка их;

транспортирование чистой посуды и приборов в торговый зал.

Кроме торгового зала столовая посуда, стекло, чайные и кофейные сервизы, ножи, вилки, ложки используются и на других участках — в доготовочной, сервизной, на раздаче, в буфетах и применяются как при приготовлении блюд, так и при их отпуске посетителям. Предметы кухонного инвентаря также накапливаются в торговых залах и доставляются затем для мойки. Все виды посуды и столовых приборов, инвентаря собирают в определенном месте, группируют по видам, после чего все операции по обработке посуды выполняются в такой последовательности: очистка посуды от остатков пищи, мытье в машине или ванной, мытье стаканов и приборов, просушивание и стерилизация столовых приборов, хранение чистой посуды на столах, в шкафах, на тележках, оборудованных выжимными устройствами.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

Моечная столовой посуды в зависимости от формы обслуживания должна быть расположена так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь между функционально зависимыми помещениями.

При самообслуживании моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с торговым залом; в этом случае использованная посуда из зала поступает в моечную, а чистая посуда из моечной к раздаточным линиям, расположенным в зале; кроме зала моечная должна иметь удобную взаимосвязь с горячим и холодным цехами.

При самообслуживании с отпуском блюд с механизированных раздаточных линий моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с горячим цехом (если зона комплектации обедов расположена на площади горячего цеха), с холодным цехом и помещением для нарезки хлеба.

На крупных предприятиях общественного питания при наличии двух и более торговых залов моечная располагается так, чтобы обеспечивалась взаимосвязь с залами, раздаточным, горячим и холодным цехами; использование модульного оборудования дает возможность вместо отдельных цехов эксплуатировать единое помещение, разграниченное технологическими линиями оборудования, с образованием отдельных участков приготовления блюд, где возможна перестановка линий оборудования.

На предприятиях с обслуживанием официантами моечная должна быть связана непосредственно с раздаточной, сервизной, горячим и холодными цехами, а также с торговыми залами.

Оборудование для мойки посуды обязано своим появлением столовым, работающим по методу самообслуживания, для которых и создавалась машина, обеспечивающая автоматизацию труда и высокое качество мытья посуды. Идея экономии времени, площадей и воды, а также затрат на содержание штата мойщиц посуды оказалась весьма привлекательной.

При мытье столовой посуды и приборов ручным способом осуществляются следующие операции:

механическое удаление остатков пищи;

мытье в первой секции моечной ванны в воде с добавлением моющих средств;

мытье во второй секции моечной ванны в воде температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств (в два раза меньше, чем в первой секции ванны);

ополаскивание в третьей секции моечной ванны посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Использованная посуда, поступающая в моечную, предварительно очищается от остатков пищи с помощью деревянных ло-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

паток и промывается в первой секции моечной ванны в горячей воде щетками или мочалками с использованием моечных средств. Если на стенках сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в пластмассовые емкости с крышками, а затем доставляют в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.

Так же, как и посуду, моют разделочные доски, а затем обдают кипятком.

Некоторые особенности присущи мытью мельхиоровой посуды: предметы не должны ударяться друг о друга. Каждую единицу посуды моют с помощью мягких мочалок и мыла; при этом обращают внимание на темные пятна, которые образуются на посуде в процессе тепловой обработки. Их удаляют, протирая поверхность посуды раствором питьевой соды, после чего моют в горячей воде и протирают сухим полотенцем.

Ванну с двумя отделениями используют для мытья стеклянной посуды (рюмки, бокалы, фужеры, стаканы) и столовых приборов. В первом отделении с водой, имеющей температуру 40...45 °С, посуду и приборы моют, а во втором отделении ополаскивают. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) после мытья в металлической сетке с ручками опускают на 1...2 мин в стерилизатор с кипящей водой, после чего просушивают. Чтобы предотвратить бой посуды, на дно ванны укладывают гофрированные резиновые коврики.

В небольших барах кружки, стаканы, бокалы промывают горячей водой, имеющей температуру не ниже 50 °С, в которую добавляют моющие и дезинфицирующие средства.

Шприцевальные установки, приобретаемые некоторыми заведениями, служат для дополнительного ополаскивания кружек, стаканов, бокалов.

Столовые приборы обрабатывают ручным способом по следующей схеме:

промывают в горячей воде с добавлением моющих средств;
ополаскивают в горячей воде;
прокаливают в жарочном шкафу в течение 10...15 мин;
размещают в специальных ящиках для хранения.

### 4.3.3. Помещение для нарезания хлеба

Данное помещение предназначено для кратковременного (суточного) хранения хлеба, нарезания его и отпуска на раздачу. Помещение оборудуется следующими видами мебели и инвентаря:

шкаф с отверстиями в боковых стенках и дверцах с полками (отдельно для ржаного и пшеничного хлеба) — для хранения хлеба;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

хлеборезка, размещенная на столе, — для нарезания ломтиков массой по 40...50 г, которые перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки;

стол — для приема нарезанного хлеба;

стол — рабочее место резчика хлеба; на нем размещаются весы, разделочные доски, щипцы, совок и щетка для сметания крошек;

стол с установленным на нем тостером — для приготовления тостов в виде пожаренных с двух сторон ломтиков хлеба;

стеллаж.

Кроме хлеба в этом помещении хранятся хлебобулочные изделия, в том числе и национальные: русские калачи, пирожки, узбекские лепешки, армянский лаваш и др.

Помещение для нарезания хлеба размещается вблизи раздаточной; при этом должна быть обеспечена взаимосвязь с приемной платформой.

### 4.3.4. Раздаточная

Раздаточная в ресторане предназначена для быстрого отпуска блюд в готовом виде и является служебным помещением официантов. На предприятиях, работающих по методу самообслуживания, помимо отпуска блюд раздача служит местом для пополнения запаса готовой продукции по мере ее реализации, хранения продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение).

Раздаточная размещается в непосредственной близости от торговых залов, горячего и холодного цехов, буфетов, помещения для нарезания хлеба, моечной столовой посуды, сервизной и сервис-бара. При расположении указанных помещений с одной стороны раздаточной ее ширина должна быть не менее 2 м, при расположении их с двух сторон и более — не менее 3 м. Схема расположения раздаточной в ресторане приведена на рис. 4.16.

Рис. 4.16. Схема расположения раздаточной в ресторане



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Фронт выдачи блюд на раздаче должен составлять для горячих цехов 0,03 м, а для холодных цехов 0,01 м на одно место в зале.

При наличии на предприятии общественного питания нескольких торговых залов раздаточная размещается так, чтобы обеспечивалась непосредственная взаимосвязь со всеми залами для потребителей. Прямая взаимосвязь буфета с раздаточной позволяет рядом с буфетом располагать помещение для хранения напитков, что вполне объяснимо, так как покупные и другие товары и напитки, подготовленные к продаже, чаще всего передаются в личное ведение официантов. Как правило, рабочее место официанта оснащено порционирующими разливочными автоматами со счетчиками, охлаждаемыми прилавками для хранения напитков в бутылках и льдогенераторами кубикового льда. Это дает возможность разместить в торговом зале привлекательный для потребителей ассортимент товаров и успешно реализовывать их с сервировочных тележек.

Возможны и другие варианты проектирования, когда кухню от раздаточной отделяет линия секционных тепловых шкафов, что и создает фронт раздачи. Холодный цех от раздаточной отделяется линией секционных прилавков, в нее входит льдогенератор, из которого официанты по мере надобности берут лед. Между буфетом и раздаточной находится прилавок шириной 60 см, высотой 90 см, оснащенный холодильным оборудованием, стеллажами, столами. В кофейном буфете устанавливается также и тепловое оборудование. В некоторых ресторанах официанты могут брать в буфете кондитерские и другие штучные изделия.

Официанты доставляют блюда из раздаточной в торговый зал на подносах или с помощью тележек.

Раздаточные располагают с учетом особенностей ресторана, его вместимости, пропускной способности, профиля и т.д., чаще всего перпендикулярно торговому залу, поскольку в этом случае удобнее формировать маршруты официантов, особенно в часы пик. В линию раздаточной входит сервизная в виде пристенных сквозных открытых шкафов-этажерок длиной не менее 3 м. Со стороны моечной их заполняют чистой стеклянной посудой, установленной в специально отведенном для каждого вида посуды месте. Официанты, двигаясь вдоль этой линии, отработанными движениями за считанные секунды отбирают стеклянную посуду с верхних отделений этажерки, а фарфоровую посуду — с нижних.

Подвесные полки, этажерки-шкафы, комбинированные стеллажи для хранения посуды, которая должна быть всегда под рукой, и есть основа современной сервизной. Посуда и стекло рассортированы и установлены настолько удобно, что официант набирает все необходимое практически одновременно со сдачей заказа на кухню.

Нередко в помещении моечной отсутствует одна из стен, а вместо нее установлен прилавок. Над прилавком и под ним размеща-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ются полки — с верхних полок официанты берут чистую посуду, на нижние ставят (в кассеты-тележки) использованную посуду.

Открытые раздачи должны быть у винного и кофейных буфетов, а также у холодного цеха. Целесообразность такого проектирования особенно очевидна при работе на бригадном или арендном подряде, когда у каждого члена коллектива имеется одинаковая заинтересованность.

Обязательное условие успешной работы — наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место: два комплекта находятся в обращении, третий — в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание при двух-трехкратной оборачиваемости места в час.

Рабочие места поваров-раздатчиков организуют таким образом, чтобы, например, заготовки для отпуска салатов находились под рукой. С этой целью используют салатные гастроемкости («салатные станции»).

Процесс порционирования значительно ускоряется при использовании компактных транспортеров: порционированные тарелки с холодными закусками ставят на передвижной держатель для тарелок (в виде шпилек). Тарелок с порциями может быть много, и каждая из них крепится в держателе. Вместимость держателя — 12...100 тарелок, которые с его помощью без труда можно вывезти в зал.

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с суповым блюдом устанавливают на мармит. Рядом должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне). При отпуске заказных суповых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для повара-раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимоны, маринованные фрукты, овощи, консервы и др.

Для отпуска блюд используется определенная посуда. Суповые блюда в ресторанах отпускаются в мельхиоровых суповых мисках вместимостью 1...3 порции и более, бульоны и пюреобразные супы — в бульонных чашках. Для отпуска вторых блюд используются мельхиоровые блюда на одну, две или три порции. Блюда с соусом отпускаются в круглых блюдах с крышками — баранчиках, холодные блюда и закуски — в фарфоровых блюдах.

Искусство повара-раздатчика состоит в том, чтобы, отпуская, например, вторые блюда в мелких тарелках, оформлять их эстетически привлекательными. В частности, основной продукт (мясо, рыба) располагается против фирменного знака, изображенного на тарелке. Если порция состоит из двух кусков (например, лан-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

гет) повар-раздатчик укладывает их так, чтобы они частично покрывали друг друга. Гарнир укладывают сбоку, горкой. Сложный гарнир укладывают так, чтобы добиться гармоничного сочетания различных по цвету продуктов — овощей и свежей зелени.

Для подачи к рабочему месту повара-раздатчика тарелок устанавливают пружинные элеваторы (с подогревом или нейтральные). Принцип их действия основан на том, что встроенные в них пружины постепенно, по мере разбора, поднимают стопку тарелок, что позволяет повару-раздатчику не тратить время на то, чтобы достать каждую тарелку из стола. Элеваторы могут быть встроены в столешницу.

При подаче горячих блюд используются также закрытые подогреваемые передвижные шкафы. В них можно перевозить продукты в гастроемкостях и порционировать уже в зале, а также полностью готовые к подаче блюда (в этом случае шкафы обеспечиваются сменными направляющими устройствами).

Для этих же целей применяются шкафы, в которых установлены специальные лампы, греющие блюдо только сверху, или витрины с подогревом с двух сторон (для порционных блюд).

Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура суповых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых блюд — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7...14 °С, заказных (порционных) блюд — 80...90 °С.

Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, что вызвано не только необходимостью соблюдать санитарные требования, но и с целью сохранить вкусовые качества. При наличии холодильных камер (при температуре не выше 6 °С) студень мясной, заливное мясное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют в течение не более 12 ч; сельдь рубленую — 24 ч; винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) в незаправленном виде — не более 12 ч; пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи) — не более 24 ч, а при отсутствии холодильных камер (при температуре не выше 20 °С) — не более 6 ч; бутерброды — не более 3 ч.

Торты и пирожные с кремом из взбитых белков или с фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течение 72 ч, со сливочным кремом — 36 ч, с кремом из сливок или заварным кремом — 6 ч. Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее изготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными и составлять не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С.

Хранение готовой кулинарной продукции сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденно-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

го хранения остатков необходимо соблюдать следующие условия. Оставшаяся кулинарная продукция должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С не позднее чем через 3 ч с момента ее приготовления. Срок ее хранения в охлажденном виде (при температуре не выше 8 °С) не должен превышать 12 ч. До раздачи кулинарная продукция должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок ее реализации после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

Раздаточные пункты, филиалы и буфеты, производящие отпуск горячих блюд, оборудуются плитами для подогрева пищи и моечными столовой посуды. В раздаточных пунктах еду в термосах хранят не более 3 ч, а овощные блюда — не более 2 ч. После этих сроков кулинарную продукцию обязательно подвергают тепловой обработке, жидкие блюда и соусы кипятят.

Обеды на дом отпускаются в специальных помещениях, только в чистую посуду посетителей. Отпускать обеды в стеклянную посуду запрещается.

## 4.4. Бракераж готовой продукции

Бракераж — повседневный контроль за качеством приготовления пищи, он может быть ведомственным, административным и личным.

*Ведомственный бракераж* проводит специальная комиссия. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии. При обнаружении нарушений составляют акт проверки.

*Административный бракераж* осуществляют периодически в течение рабочего дня заведующий производством или его заместитель, повара-бригадиры.

Бракераж готовой продукции проводится выборочно, не менее двух раз в течение работы одной смены. Для определения качества блюда члены комиссии могут изъять его из продажи.

Важнейшей формой контроля качества блюд служат посты качества и контроль на раздаче. Посты возглавляют повара-бригадиры, которые контролируют качество приготовленных блюд и их выход.

Прежде чем приступить к бракеражу, члены комиссии внимательно знакомятся с меню, технологическими и калькуляционными карточками. Вначале определяют массу готовых изделий. Качество блюд и готовых кулинарных изделий оценивают по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей изделия получают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*Оценку* «*отлично*» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они полностью соответствуют установленным показателям и требованиям.

*Оценку* «*хорошо*» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с хорошими вкусовыми показателями, но имеющим нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, слабоокрашенный жир в супах, а также недостаточно посоленным или пересоленным и др.

*Оценку* «*удовлетворительно*» выставляют блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

*Оценку* «*неудовлетворительно*» выставляют блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоваренным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

*Жидкие блюда* для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой ложки дегустируют.

*Плотные блюда* (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.

Оценивая внешний вид блюда, обращают внимание на целость поверхности, правильность сохранения формы после нарезания, хранения или тепловой обработки, внешний вид изделия на изломе или разрезе, эстетическое оформление блюда, кулинарного или кондитерского изделия.

Дегустатор при определении вкуса пищи не должен испытывать чувство голода и не должен быть сыт.

При оценке блюд учитываются наиболее характерные их свойства, например при оценке *блюд из мяса* особое внимание обращают на вкус, запах, консистенцию, причем характеристика последнего показателя зависит от вида изделия. Так, мясо (куском) должно быть мягким и сочным, консистенция изделий из рубленого мяса — эластичной, рыхлой, сочной, блюда из субпродуктов — типичными для данного вида сырья, со свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющими показателями *рыбных блюд* являются вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошащейся. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором она жарилась.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Для *салатов* и *овощных закусок* большое значение имеют консистенция и свежесть, так как с этим связана их высокая витаминная ценность. При оценке важно обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, которые свидетельствуют о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества *супов* является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которые образуются при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть не должна расслаиваться, а должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Для прозрачных супов основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается двумя баллами, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, его бракуют и снимают с реализации.

Действенным средством повышения ответственности за качество пищи служит предоставление лучшим поварам права личного бракеража пищи, т. е. сдачи готовой продукции с первого предъявления. В этом случае повара V и VI разрядов сами являются контролерами и гарантируют высокое качество блюд.

Повара, получившие право личного бракеража, через каждые три года проходят переаттестацию, что служит подтверждением права личного бракеража на новый срок. Лишение этого права может произойти по требованию комиссии по качеству.

В бракеражные журналы комиссия заносит свои замечания относительно качества приготовляемых блюд и кулинарных изделий. Журнал должен быть прошнурован и скреплен сургучной печатью, а страницы его пронумерованы. Хранится журнал у заведующего производством.

Блюда и кулинарные изделия не реже двух-трех раз в месяц направляют в санитарно-пищевую лабораторию для исследования полноты закладки в них исходных продуктов, а также их доброкачественности.

### Контрольные вопросы

**1.** Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются? **2.** Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства. **3.** Какие требования предъявляются к работникам мясного цеха при эксплуатации оборудования (мясорубки, куттеры и др.)? **4.** Опишите операции, применяемые при обработке птицы и дичи. **5.** В чем заключается сущность технологического процесса обработки рыбы?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Какие инструменты и инвентарь при этом используются? **6.** Какие цехи называются доготовочными? **7.** Какие требования предъявляются к размещению холодного цеха на предприятии общественного питания? **8.** Из каких видов оборудования комплектуются рабочие места поваров холодного цеха? **9.** Для чего применяются саладетто-столы, столы-тумбы, секции-столы? **10.** Назовите виды смесей, применяемых для приготовления мороженого. **11.** Каково назначение фризера и льдогенератора в холодном цехе? **12.** Перечислите основные технологические процессы, связанные с приготовлением блюд в горячем цехе, а также приемы тепловой обработки сырья. **13.** Какое оборудование называют секционным и чем оно отличается от обычного оборудования? **14.** Перечислите оптимальный набор оборудования для горячего цеха. **15.** Какие способы и приемы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов можно осуществить с помощью конвектомата? Чем пароконвектомат отличается от кухонных агрегатов по приготовлению вторых горячих блюд? **16.** Охарактеризуйте работу супового отделения и опишите организацию рабочего места повара по приготовлению супов. Какие механизмы и поварской инструмент он использует? **17.** Какие блюда готовят в соусном отделении горячего цеха? Приведите перечень кухонной посуды, инструментов, инвентаря, используемых для этих целей. **18.** Дайте характеристику рабочего места повара в соусном отделении. **19.** Что означает понятие «бракераж готовой продукции»? **20.** По каким органолептическим показателям оценивается качество кулинарной продукции? **21.** При каких оценках и показателях кулинарная продукция подлежит отправке на доработку или бракуется?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ III

# ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ, АДМИНИСТРАТИВНЫХ И ПОДСОБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 5

## ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

### 5.1. Функциональные зоны

Для предприятий общественного питания — ресторанов, кафе, баров — характерно наличие трех функциональных зон:

входная зона является своеобразной визитной карточкой данного заведения; здесь посетитель может получить информацию о меню, наличии свободных мест и принять решение о посещении данного ресторана или кафе;

обеденная зона предназначена для приема пищи и напитков и включает торговые залы и другие помещения;

зона для отдыха потребителей включает аванзал, курительные комнаты, танцевальную площадку и другие помещения.

### 5.2. Входная зона

Рестораны, кафе, бары, столовые могут иметь собственные здания или использовать их на правах аренды, но независимо от этого они должны иметь удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками, благоустроенную и освещенную прилегающую территорию, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки автотранспорта, вывеску с названием предприятия и указанием его класса. У входа должны быть установлены урны для мусора, телефоны-автоматы. Здесь же размещаются средства рекламы, декоративные композиции из зеленых насаждений, скульптуры и другие элементы декоративного оформления.

*Фасад* предприятия общественного питания оформляют с помощью декоративно-художественных средств, добиваясь обилия света и простора в помещениях.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*Вход в ресторан* должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков потребителей на вход и выход. В ресторанах с количеством мест более 50 должны быть предусмотрены отдельные входы и лестницы для обслуживающего персонала.

Над входом ресторана должен быть устроен выносной козырек. Это один из признаков заботы о гостях ресторана. В дождливую или снежную погоду под ним можно отряхнуть зонт и привести в порядок обувь.

Предприятие общественного питания должно иметь вывеску с указанием его типа, класса, форм организации его деятельности, назначения, юридического лица (местонахождение собственника), информации о режиме работы и оказываемых услугах.

## 5.3. Помещения для обслуживания посетителей

В соответствии со строительными нормами и правилами проектирования в ресторане к помещениям для посетителей относятся залы, вестибюли (в том числе гардероб, умывальные и туалетные комнаты), аванзалы, бары, коктейль-холлы, буфеты, курительные комнаты.

В больших залах ресторанов устраиваются танцевальные площадки и отводится место под эстраду для оркестра и выступлений артистов. В некоторых ресторанах могут быть видовые площадки на балконах, плоских крышах и т. д.

*Вестибюль* — это, по сути, первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оформлен вестибюль, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В вестибюле размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы.

Главная функция вестибюля — организация потоков движения посетителей, для этого предусматриваются свободные проходы между мебелью и отступы от стоек гардероба и зеркал. Гардероб располагают при входе в вестибюль, а далее по маршруту движения потребителей в зал или к лестничной клетке предусматривают санузлы. Четкая организация потоков движения посетителей достигается также благодаря использованию условных обозначений — пиктограмм.

*Гардероб.* По своим размерам это помещение рассчитано для приема верхней одежды от посетителей. В гардеробе устанавливают металлические двусторонние секционные вешалки с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы.

*Аванзал* (*зал ожидания*). Это помещение располагается перед входом в основной зал. Оно служит местом для отдыха или сбора группы посетителей, если они пришли в ресторан на банкет не-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

одновременно. В аванзале посетители находятся в ожидании свободных мест или, если необходимо собраться вместе, чтобы участвовать в банкете.

## 5.4. Торговые залы

Традиционно торговыми помещениями предприятий общественного питания принято считать торговые залы ресторанов или кафе, а также помещения для отпуска обедов потребителям (в столовых самообслуживания).

*Торговый* (*обеденный*, *банкетный*) *зал* — помещение, предназначенное для обслуживания посетителей. Здесь работают метрдотель, официанты, уборщики и другой персонал. Планировка торгового зала, схема которой приведена на рис. 5.1, должна обеспечивать кратчайшие маршруты движения посетителей, официантов к посетителям, а также способствовать быстрой ориентации посетителей в залах. Кроме того, предусматривается применение средств малой механизации для транспортирования использованной посуды из зала в моечную столовой посуды.

Расчет площадей торговых помещений производится путем умножения квадратных метров, приходящихся в соответствии с нормами площади на одно место, на число посадочных мест.

Нормы площади для обслуживания посетителей в торговом зале составляют: в ресторанах — 1,8 м$^2$, в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой — 2 м$^2$, в кафе, закусочных, пивных барах — 1,6 м$^2$, в кафе-автоматах, на предприятиях быстрого обслуживания и безалкогольных барах — 1,4 м$^2$.

Как правило, торговые залы располагаются на одном уровне с горячим и холодным цехами, а также моечной столовой посуды.

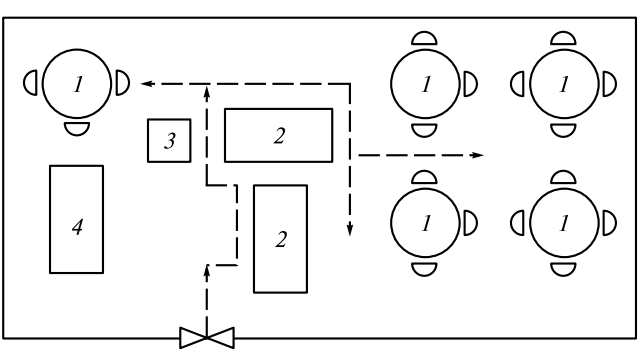



Рис. 5.1. Схема планировки торгового зала ресторана:
*1* — обеденные столы; *2* — подсобные столики; *3* — контрольно-кассовая машина; *4* — винный бар



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г.УФА

Залы ресторанов допускается разделять на зоны декоративными перегородками (стационарными и раздвижными).

По конфигурации торговые залы могут быть прямоугольными (соотношение сторон от 1 : 1 до 1 : 3), квадратными (в этом случае маршруты движения посетителей и официантов будут оптимальными, а также Г-образными, П-образными и другой формы для достижения наибольшей вместимости зала).

Глубина торгового зала на предприятиях самообслуживания может быть 6 м при размещении раздаточной линии на площади горячего цеха и не менее 9 м при размещении раздаточной линии на площади зала.

Длина зала определяется расстоянием от раздаточной линии до наиболее удаленных столиков. При самообслуживании это расстояние не должно превышать 20 м, а при обслуживании официантами — 30 м.

## 5.5. Бары и буфеты в ресторанах

В ресторанах бары входят в состав торговых залов в качестве самостоятельной административной единицы. Для них отводятся либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы. Если бар размещен при входе в ресторан, то он служит своеобразным аванзалом, образующим зону отдыха. Если бар расположен в глубине торгового зала, его композиционное пространство объединяют с общим интерьером зала.

Основным видом оборудования любого бара являются барные стойки — мебельные конструкции высотой 1,2 м, которые могут быть отдельно стоящими, пристенными или встроенными. В ресторанах, имеющих залы большой вместимости, посетителей обслуживают бармены, находящиеся на своем рабочем месте — за стойкой бара.

Барные стойки для баров в ресторанах производятся из ценных пород дерева, таких, как дуб или бук, а также из красного дерева. Применяются высокопрочные покрытия на полиуритановой основе — это прозрачные лаки, которые наносятся на деревянные изделия так, чтобы была видна текстура.

Высокая стойка бара (прилавок) состоит из двух частей: верхней — для подачи напитков сидящим за стойкой посетителям и нижней (более широкой) — для приготовления напитков. Нижняя стойка обращена внутрь и служит одновременно рабочим местом бармена. Здесь размещены электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, контрольно-кассовая машина, различные дозаторы, а также мойка для посуды. В барную стойку вмонтированы малогабаритный льдогенератор и термос для индивидуального охлаждения бутылок. С наружной стороны стойки устанавливаются табуреты с высотой сиденья 105...120 см.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Барные стойки могут иметь различную форму, а их длина зависит от размера помещения, где они установлены. Если бар размещен в отдельном помещении, то в зале кроме барной стойки располагают четырех-, шестиместные столы. Столы расстанавливают так, чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных — 0,75 м. К столам полагаются кресла, но иногда вместо них ставят стулья в виде бочонков или табуреты. К пристенным стойкам приставляют высокие стулья на металлическом каркасе с мягкими вращающимися сиденьями и подставками для ног, а также высокие столы.

Основное назначение бара — отпуск напитков и холодных блюд несложного приготовления. В соответствии с этим барную стойку оборудуют холодильными устройствами. Поскольку коктейли и другие напитки в основном отпускают в охлажденном виде, неотъемлемой частью оборудования служит льдогенератор (рецептурами коктейлей предусмотрен пищевой лед), а также устанавливаемый в подсобном помещении холодильный шкаф. Низкотемпературный прилавок предназначен для хранения мороженого и замороженных фруктов. Настольная электроплита необходима бармену для приготовления пуншей, грогов, сиропов, ванны — для мытья посуды, шкафы — для хранения запасов сухих продуктов и чистой посуды.

В баре предусмотрены также кофеварка, весы, контрольно-кассовая машина, посудомоечная машина.

Для приготовления коктейлей бармены используют следующий инвентарь: шейкер (смеситель) — сосуд, состоящий из двух частей (металлической и пластмассовой), имеющий сито и отверстие для слива напитка; соковыжималку; терку для цедры и шоколада; щипцы; вилку для фруктов; ножи для открывания банок, бутылок; стеклянную посуду — мензурки, кувшины, графины, креманки, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крюшонницы, сифоны (для приготовления газированной воды).

Иногда в барах используют пирожковые, закусочные и мелкие столовые тарелки (в гриль-баре), закусочные тарелки и вазы для подачи кондитерских изделий (в молочном баре).

В *винных барах* ассортимент реализуемой продукции состоит из коктейлей (крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом и т.д.), крюшонов, пуншей, глинтвейнов, грогов, шампанского, специальных закусок, кофе черного, фруктов, пирожных, печенья, конфет, мороженого.

*Сервис-бары* в залах ресторанов организуют таким образом, чтобы в процессе обслуживания посетителей легко и удобно осуществлялась связь с подсобными помещениями. Цель создания сервис-баров — отпуск официантом так называемой покупной продукции, т.е. тех продуктов, которые данное предприятие общественного питания не производит, а закупает у фирм-поставщиков (винно-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

водочные изделия, пиво, безалкогольные напитки, фрукты, кондитерские и табачные изделия и др.).

Сервис-бар размещают рядом с торговым залом на площадях, рассчитанных на функционирование двух помещений: подсобного — для хранения товаров и основного — для отпуска продукции. В подсобном помещении устанавливают холодильные шкафы или сборно-разборную камеру, стеллажи, подтоварники. На стойке сервис-бара размещают экспресс-кофеварку с кофемолкой, настольную электрическую плиту, электронные циферблатные весы, мерную посуду для отпуска винно-водочных изделий. В витринах выставляют образцы покупных товаров, снабженные индивидуальными ценниками: фрукты и виноград в вазах, шоколад и шоколадные конфеты, кондитерские изделия в широком ассортименте.

В сервис-бар в соответствии с требованиями санитарной службы подводят трубы с холодной и горячей водой.

При отсутствии в ресторане и кафе сервис-бара и специального помещения для кратковременного хранения и нарезания хлеба организуются буфеты для отпуска официантам различных напитков, льда, мороженого, фруктов, кондитерских и табачных изделий.

Во всех больших ресторанах оборудуют три вида буфетов: основной, буфет-хлеборезку и кофейный.

*Основной буфет* — помещение с двумя отделениями. Первое отделение предназначено для отпуска через официантов буфетной продукции всех видов. С этой целью оборудуют прилавок с внутренними полками для хранения текущего запаса товаров. На него устанавливают охлаждаемую витрину для выставки продукции, главным образом фруктов, безалкогольных напитков, винно-водочных и кондитерских изделий. Благодаря такой витрине официанты могут быстро ориентироваться в подборе тех или иных товаров.

Здесь же на видном месте располагают циферблатные весы и горку с мензурками и другой мерной посудой для дозировки спиртных напитков, аппараты для охлаждения соков. Согласно санитарным правилам необходим подвод холодной и горячей воды к рабочему месту буфетчика.

Второе отделение буфета размещают позади прилавка, где обычно находится холодильный шкаф для хранения фруктовой и минеральной воды, пива, водки, шампанского и белого столового вина, которые должны подаваться посетителям в охлажденном виде. Холодильные шкафы оснащены тремя-четырьмя полками с индивидуальным температурным режимом, что учитывается при размещении на полках бутылок с вином или безалкогольными напитками, которые при подаче должны иметь различную температуру, например, шампанское 5...6 °С, белое столовое вино, а также безалкогольные напитки 10...12 °С и т.д. В больших ресторанах



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

буфеты помимо холодильных шкафов оборудуются холодильной камерой.

*Буфет-хлеборезка* — специальное помещение, где нарезают и отпускают хлеб и булочные изделия. Если для этого буфета специального помещения в ресторане не выделено, то хлеб нарезают и отпускают в основном или кофейном буфете.

*Кофейный буфет* предназначен для приготовления и отпуска горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад и др.). Его оборудуют экспресс-кофеваркой, рядом с ней ставят кофемолку, которая размалывает зерна по мере надобности и выдает определенные дозы, рассчитанные на одну чашку кофе.

Кофейный буфет оборудуется так называемыми кофемашинами, производящими кофе эспрессо. Наиболее распространены кофемашины марки Saeco, имеющие 40 модификаций. Для небольшого буфета вполне уместна модель небольших размеров ($325 \times 377 \times 337$ мм), способная при одной заправке водой приготовить 20 чашечек кофе, а одной заправки кофейных зерен хватает на 30 чашечек. Благодаря высокому давлению и температуре 95...98 °С получается кофе эспрессо высшего качества, удовлетворяющий всем требованиям кофеманов: напиток обладает плотной пленкой «тигровой» окраски и стойким, насыщенным ароматом. Эта полностью автоматизированная машина оснащена встроенной кофемолкой с регулятором степени помола кофейных зерен и количества кофе на одну порцию (6...9 г). Эта же машина может производить и капуччино, так как оснащена спиральной насадкой, позволяющей взбить молочную пену.

Кроме кофемашины марки Saeco во всем мире получили распространение итальянские автоматические кофеварочные машины марки Cimbali.

Основой машины для приготовления кофе эспрессо является теплообменник, в котором холодная вода из водопроводной системы нагревается до температуры, необходимой для проваривания кофе. Теплообменник сконструирован так, чтобы поддерживать постоянную температуру воды. Теплообменники могут быть вымыты или заменены без особых затруднений.

Оборудование для продажи кофе эспрессо включает в себя кофеварки, кофемолки, смягчители воды, посудомоечные машины.

В кофейном буфете могут устанавливаться кофеварочные машины следующего типа:

полуавтоматические — они просты в обращении и относительно дешевы, но недостаток их в том, что бармену приходится постоянно следить за приготовлением кофе и он не может заниматься другими делами;

автоматические — бармену или буфетчику-бармену достаточно нажать кнопку и через какое-то время взять готовую порцию;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

суперавтоматы — все делают сами: выставляют степень помола, мелют кофе, отмеряют нужную дозу, варят кофе любого вида; они могут готовить до 250 чашек кофе в 1 ч без снижения качества.

Одна из модификаций суперавтомата — полностью автоматизированная кофеварочная машина, управляемая микропроцессором. В конструкции этого аппарата использованы последние технологические достижения в области производства кофеварочных машин. Нажав одну из кнопок, можно приготовить до 16 видов различных напитков.

Общая технологическая схема приготовления кофе в эспрессо-кофемашине включает следующие операции:

перебирают кофейные зерна, удаляя посторонние примеси;

насыпают зерна в чугунную сковороду слоем 2 см;

обжаривают 10...15 мин при частом помешивании;

охлаждают обжаренные зерна;

засыпают обжаренные зерна в кофемолку;

измельчают до необходимой степени помола (мелкий, средний, крупный);

подготавливают кофемашину для работы (включают и прогревают до тех пор, пока металлическая часть ручки не станет горячей);

засыпают порцию кофе среднего помола (5...10 г) в фильтр (холдер) кофемашины;

закрепляют держатель фильтра (холдера) под дозировочным цилиндром;

опускают рукоятку на себя;

возвращают рукоятку (через 15...20 с) в вертикальное положение; в это время готовый кофе наливается в чашку.

*Бариста* — новая профессия работников кофейных буфетов и баров: это специалисты по приготовлению кофе, «кофейные бармены», которые варят кофе на эспрессо-машине. В переводе с итальянского слово «бариста» означает обыкновенный бармен. Термин этот, как и многие другие, заимствован за рубежом, но россияне легко адаптировали его как родственный слову «бар» и даже стали произносить на свой манер — *барист*, что считается искажением. Правильно следует говорить *бариста*.

В Италии бариста — это бармен, который традиционно готовит кофе и умеет делать это на высоком профессиональном уровне. В других странах это слово приобрело несколько иной оттенок: бариста — бармен, специализирующийся на приготовлении кофе эспрессо и напитков на его основе.

Поставщики кофейных зерен, которые одновременно являются и его обжарщиками (ростеры), тщательно контролируют качество продукции. Они заинтересованы в том, чтобы посетители кофеен и других заведений получали правильно приготовленный кофейный напиток: кофе должен отвечать требованиям specialty coffee. А так как на конечной стадии все зависит от лица, готовя-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

щего его, то профессия бариста приобрела огромную популярность. Если в ресторанах вино рекомендует сомелье, то кофе в барах и кофейнях — бариста, знающий все сорта кофе и умеющий подробно охарактеризовать особенности каждого из них.

В России бариста, как и в Италии, занимаются и кофе, и алкогольными напитками. И хотя кофе эспрессо составляет 3 % мирового потребления, напиток этот стал очень модным.

Бариста должен разбираться в качестве кофейных зерен, владеть знаниями об истории и культуре потребления кофейных напитков, отвечать на любой связанный с этим вопрос. Вкус кофе, его полнота и сложность — основные критерии качества, на которые чаще всего необходимо давать ответы.

На первый взгляд, задача бариста сводится к тому, чтобы принять заказ от посетителя, насыпать кофе, прессовать, а затем пропустить через него определенное количество воды. На самом деле все далеко не так просто, ведь для приготовления высококачественного кофе необходимо располагать определенным объемом знаний о вкусовых свойствах кофейных зерен. Бариста должен знать стандарты приготовления кофейных напитков, хорошо ориентироваться в кофейных смесях, ценить хорошее кофейное зерно. Например, появившийся на рынке кофе новый продукт Davidoff Café Espresso 57 стал для истинных профессионалов и знатоков этого напитка подлинным открытием. Для создания этой новой кофейной композиции кофейным сомелье Davidoff Café были отобраны лучшие из зерен сорта арабика из Африки, Латинской Америки и с небольших плантаций Тихоокеанского региона. Своим названием новый продукт обязан числу 57, обозначающему высокую степень обжаривания зерен, что оказывает влияние на насыщенный вкус эспрессо. При подобной обработке содержащиеся в кофейных зернах масла оптимально сохраняются и придают напитку насыщенный, многогранный вкус. Точно сбалансированное соотношение длительности процесса обжаривания и высокой температуры создает идеальные условия для получения вкуса Davidoff Café Espresso 57. Глубокая степень прожаривания кофейных зерен гарантирует устойчивость и богатство вкуса независимо от способа приготовления кофе.

Способ приготовления напитка под названием *эспрессо*, изобретенный в Италии в начале XX в., означает, что кофе заваривается в специальной кофемашине, пропускающей через молотый кофе горячую воду под давлением. Для приготовления классического эспрессо расходуется 6…7 г молотого кофе, через который пропускается 30 мл горячей воды температурой 87…92 °С под давлением. Настоящий эспрессо готовится только из свежемолотого кофе.

Если температура заваривания кофе выбрана неправильно, вкус напитка будет окончательно испорчен — он получится либо слишком кислым, либо горьким.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 УФА

Качество приготовленного кофе зависит от многих факторов. Первый из них — правильно смолотое зерно. Если кофе грубого помола, то он варится слишком быстро и оказывается малоэкстрактивным, если же помол слишком мелкий — кофе получается очень горьким. Необходимо точно рассчитывать количество молотого кофе и степень его прессовки.

Рабочее место бариста должно быть оснащено профессиональным оборудованием, т.е. кофемашиной. В распоряжении бариста должен иметь несколько кофемолок, для того чтобы можно было готовить несколько сортов кофе. Для достижения наилучшего вкуса кофе эспрессо используются высококачественные смеси различных сортов кофе.

С профессиональной точки зрения кофемашина должна обеспечить правильную экстракцию вкусо-ароматической гаммы из молотого кофе в воду. Основная задача бариста — подобрать такой помол, дозировку, чтобы за 20...30 с получить $30 \pm 5$ мл готового кофе (этот разброс параметров зависит от того, какой кофе готовит бариста). И если все сделано правильно, аромат эспрессо будет таким же, как аромат свежемолотого кофе.

Помимо кофемашины бариста должен иметь в своем распоряжении питчеры (кувшины для вспенивания молока), темпер для трамбования (прессования) кофе (помимо встроенного в кофемашину нужен еще и ручной), барные аксессуары (для приготовления коктейлей), только тогда он сможет готовить и подавать любой сорт кофе.

Еще одна составляющая в работе бариста — правильный подбор посуды.

Кофе, точно так же, как алкогольные напитки, любит «свою» посуду. Если она подобрана правильно, можно ощутить особый аромат, который отдает кофейный напиток, да и вкус будет другим. Посуда, в которой подается кофе, разнообразна и зависит от вида напитка. Форма чашки — это завершающий элемент системы качества, необходимый для того, чтобы клиент мог поистине насладиться напитком. Она не может быть какой угодно, нужен правильный изгиб стенки и верное распределение объемов между верхней и нижней частью, что позволяет собрать наиболее ценные свойства в первых глотках и оставить все лишнее на дне чашки. Кроме того, для получения идеально вкусного напитка нужно, чтобы в момент приготовления кофе у чашки была определенная температура. Она, в частности, должна хорошо сохранять тепло и к тому же быть удобной для пьющего. Форма ручки и толщина стенок, качество покрытия поверхности чашки (эмаль не должна впитывать кофе и темнеть от многократного использования), ее прочность — все это создает комфорт. Кофе по-восточному пьют из крошечных чашечек в форме наперстка, без ручки, кофе с молоком — из больших чашек, кофе глясе подают в конических стаканах вместимостью 250 мл с шариком мороженого.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Бариста должен быть хорошо знаком и с другой посудой, в которую разливают кофе, — с кружками и бокалами. Так, например, для коктейля с холодным кофе необходим фраппе — бокал вместимостью 160...200 мл, напоминающий коньячный. А для употребления горячего кофе с алкоголем используется бокал для ирландского кофе, представляющий собой обыкновенный бокал вместимостью 240...280 мл на ножке, но с ручкой. Что же касается кофейников, в которых бариста подает кофе на стол, их главное отличие от заварочных чайников — вытянутый корпус и длинный носик. И, конечно же, важен дизайн чашек — хорошо, если он гармонирует с интерьером заведения или имеет его логотип.

Чашечка, в которой готовится и подается на стол кофе эспрессо, фарфоровая с толстыми краями, маленькая (60...90 мл), со скругленным изнутри дном. Ее необходимо предварительно подогреть, для того чтобы кофе долго не остывал и сохранял толстую кофейную пенку. В такой чашечке можно подавать и так называемые небольшие напитки: ристретто, эспрессо, эспрессо маккиято (Espresso Macchiato), двойной эспрессо, эспрессо лунго.

К чашечке, в которой подается кофе капучино, предъявляются такие же требования, но объем ее должен составлять 150...180 мл. Хорошо смотрится кофе, особенно многослойные напитки, такие как Mochaccino (мокаччино), Caffe Latte Macchiato (кофе латте маккиято), в стеклянных термостойких стаканах и бокалах Irish glass. Для других кофейных напитков можно использовать барную стойку Espresso Hot Shot.

Сервировка может быть различной в зависимости от типа заведения — это и классическая ресторанная подача, и подача у барной стойки.

И еще, о чем должен помнить профессиональный бариста, — это *качество воды*, определяющее вкус каждой чашки приготовленного кофе. Во-первых, потому что в чашечке кофе вода составляет более 95 % объема, и если она невкусная или имеет посторонний запах, то и напиток приобретает этот вкус и запах. Во-вторых, характеристики воды влияют на процесс экстракции вкусо-ароматической гаммы кофе в воду. Мягкая вода, например, снижает стоимость обслуживания кофемашины, улучшает качество кофе, но чрезмерно мягкая вода сделает вкус кофе очень слабым, а пенку (crema) нестабильной.

Заизвесткованность воды или наличие в ней хлора уменьшают экстракцию ароматической субстанции из молотого кофе в напиток, поэтому кофе получится недостаточно ароматным или будет пахнуть хлоркой. Но если степень жесткости воды можно измерить, то наличие посторонних запахов можно определить только органолептическим способом. Бариста должен обладать прекрасным обонянием и развитым вкусом. Получить вкусный, аромат-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ный кофейный напиток ему помогут различные модели фильтров, которые нужно выбирать со знанием дела.

Кофейный напиток, приготовленный бариста по единому стандарту, оценивается прежде всего по вкусу. Учитываются общий стиль напитка, гармония сладости, горечи, кислотности, аромат, а также умение бариста объяснить «философию» напитка. Важна и визуальная презентация напитка — представление его потребителю, а также посуда и аксессуары.

Большое значение имеет и техника работы бариста, знание им индивидуальных предпочтений посетителей. Чтобы добиться высокого профессионального мастерства, бариста должен обладать крепкими нервами и талантом актера. И это вполне объяснимо, ведь бариста, как и официанты, целый день находится на виду у посетителей. Кроме того, нужно обладать быстрой реакцией. Неслучайно на соревнованиях знатоков кофе «Бариста» в соответствии с требованиями Европейской ассоциации Special Coffee Association of Europe (SCAE) его участники должны за 15 мин приготовить наряду с традиционным кофе эспрессо еще и кофе капуччино, и оригинальный авторский напиток. Российские условия соревнования более жесткие: в течение 15 мин нужно приготовить в присутствии судей четыре разновидности кофе капуччино или столько же разновидностей безалкогольных напитков на основе кофе эспрессо (по выбору).

Знание правил ухода за эспрессо-машиной — обязательное условие для профессионала. Перед тем как начать варить кофе для посетителей, бариста должен прогреть машину. Для этого ее обдают паром и сразу же протирают, так как перед началом работы все детали должны быть сухими, иначе влага может привести к засорению аппарата. Затем необходимо дважды «прогнать» машину, и только потом начать варить кофе. Холдер (емкость, в которую засыпается свежемолотый кофе) тоже должен быть горячим и стерильно чистым. Кофе в холдер засыпают с горкой и разравнивают ложкой его поверхность (рукой это делать нельзя, иначе кофе окажется вдавленным в холдер). Для разравнивания и трамбования используют темпер — специальный прибор, напоминающий печать. Темпером делают два круговых движения вокруг оси, а если по бокам осталось немного кофе, слегка ударяют по краям («ушкам») холдера и крошки перемещаются в центр; их также нужно спрессовать. Небольшое количество оставшегося кофе аккуратно стряхивают, но не сдувают, как это иногда делают, так как такой прием считается негигиеничным.

Далее бариста спускает немного воды из кофемашины и вставляет в нее холдер с спрессованным кофе. Среднее время заваривания кофе эспрессо около 25 с.

Пенка (крема) у готового кофе должна иметь ореховый цвет, а ее высота составлять не менее 3 мм. Спрессованный кофе, остав-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

шийся после заваривания (так называемая таблетка), должен быть пластичным, но не рыхлым, иначе вкус напитка будет не очень хорошим. Саму таблетку можно не выбрасывать, а использовать в косметических целях, так как в ней остается около 30 % эфирных масел.

Бариста обязан уметь готовить все основные виды кофе: эспрессо, капуччино, ристретто, американский кофе и кофейные коктейли. Он принимает непосредственное участие в составлении ежедневного (или еженедельного) кофейного меню; оно должно содержать несколько видов кофейных напитков: эспрессо, капуччино, латте, ристретто, кофейные коктейли, кофе по-турецки.

Высшим мастерством считается владение *латте-арт* — искусством создания рисунков и узоров на поверхности кофе эспрессо из взбитого молока, корицы, какао, тертого шоколада или шоколадного сиропа. Латте-арт — новое направление в кофейной индустрии категории *спешиалти*. Рисунки на пенке кофейных напитков на основе кофе эспрессо, которые выполняет бариста, — это своего рода комплимент посетителям кофеен и ресторанов. Проявленная фантазия, яркие образы, забавные рисунки — приятный сюрприз для тех, кто ценит вкусный и с любовью приготовленный кофе. В мире существуют два основных направления латте-арт: традиционное итальянское (рисунок молоком) и оригинальное, пришедшее из Австралии (рисунок шоколадным кремом). Латте-арт является для бариста способом самовыражения и проявления таланта, а это, в свою очередь, способствует развитию профессионализма. Рестораторы с помощью латте-арт могут без особых затрат внести красочный элемент в концепцию своего заведения, чтобы приятно удивить постоянных клиентов и привлечь новых.

Обязательная деталь латте — предметные рисунки на молочной пене, которые бариста может выполнять на заказ. Для этого в кофейнях предлагают посетителям специальные каталоги с рисунками, которые кладут на столике рядом с меню, т.е. кофейные рисунки входят в обязательный набор услуг, предоставляемых клиентам. Рисунки в каталогах постоянно совершенствуются. Очередной новинкой уже стала не латте-графика, а латте-живопись — цветные рисунки на пенке напитка. Настольные каталоги латте-миниатюр призваны помочь гостям в выборе сюжета для своей кофейной чашки. Эти нарядные картинки украшают стол и привлекают внимание к напитку. По мере совершенствования мастерства бариста растет и популярность латте. На соревнованиях бариста латте-арт выделен в особую конкурсную категорию.

Развиваются различные направления этого искусства: капуччино-арт (традиционная техника дополняется использованием пищевых красителей), эспрессо-арт, мульти-арт и т.д.

Умение рисовать — необходимое требование при приеме на работу в качестве бариста. Это одно из условий прохождения атте-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

стации, которая устраивается в кофейнях для всех раз в три месяца. Для того чтобы кофейни привлекали клиентов и приносили прибыль, предусмотрены обучение персонала, стажировка за рубежом, посещение выставок и конференций. Для проведения мастер-класса приглашаются зарубежные звезды кофейного рынка.

Рисунки положено делать быстро — так, чтобы кофе не успел остыть. Опытные бариста готовят порцию кофе в течение 1 мин, 30...40 с уходит на рисунок. Единых рисунков, утвержденных для всех бариста, не существует. Особо модным направлением является изображение на поверхности кофе китайских иероглифов.

Для того чтобы хорошо получились кофейные рисунки, необходимо плотное (без пузырьков), взбитое в пену молоко. В этом случае изображение не осядет и не расползется. Качественная пенка сохраняет рисунок в течение 10...12 мин, даже если кофе за это время остынет. Чаще всего бариста рисуют на капуччино и латте. Рисунки из шоколада, как правило, выкладывают с помощью специальных кондитерских шприцов; молочные изображения хорошо получаются, если аккуратно и медленно выливать густое молоко в кофе.

Во многих ресторанах существует практика эффектной презентации блюд: горячее оформляют, следуя определенным правилам, кусок торта украшают кремом, соусами и фруктами. Кофе не является исключением. Бариста, освоившие технику взбивания густой молочной пены, владеют главным секретом шоколадно-молочной графики, суть которого — кофейные рисунки не должны повторяться.

Латте-арт — весьма эффективный маркетинговый прием, который позволяет продавать больше кофе и значительно повышать выручку заведения. Красочный, яркий рисунок на кофе привлекает внимание посетителей. Разумеется, эффектной презентации должен сопутствовать и отличный вкус кофе, тогда клиенты обязательно придут вновь.

## 5.6. Мебель в торговых залах

Все виды мебели, размещаемой в торговых залах предприятий общественного питания, можно условно разделить на две группы:

мебель для приема пищи (столы обеденные, банкетные, фуршетные); мебель для сидения (стулья, кресла, скамьи-диваны, табуреты барные, банкетки); мебель и механические устройства для транспортирования и транширования блюд и посуды (сервировочные тележки, приставочные столики и др.);

мебель для хранения посуды в торговом зале, столового белья (серванты); мебель для отпуска и приема пищи (стойки — буфетные, кафетерийные, барные), хранения и демонстрации покуп-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

ных товаров; оборудование пристенное для баров, буфетов и кафетериев и др.

Потребность в мебели определяется в соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания мебелью (табл. 5.1). Они предусматривают определенное количество мебели для залов ресторанов на 75, 100, 150 или 200 мест.

При определении дополнительной потребности в мебели для действующих ресторанов устанавливают соотношение: разность между нормами и фактическим количеством мебели.

Основное мебельное оборудование залов — обеденные и банкетные столы, стулья и полукресла, подсобные (служебные) столики, серванты.

Мебель, используемая в ресторанах, кафе и столовых, должна отвечать ряду требований. Прежде всего, она должна иметь повышенную прочность, поскольку подвергается интенсивной эксплуатации в залах ресторана. Высота сиденья, углы наклона сиденья и спинки стульев — все эти параметры должны не только соответствовать антропометрическим требованиям, но и учитывать систему обслуживания.

Таблица 5.1

**Нормы оснащения ресторанов мебелью**

| Вид мебели | Количество мебели для залов вместимостью | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 75 мест | 100 мест | 150 мест | 200 мест |
| Стол ресторанный раздвижной | 5 | 8 | 12 | 16 |
| Стол ресторанный нераздвижной четырехместный | 10 | 12 | 19 | 25 |
| Стол двухместный | 8 | 10 | 15 | 20 |
| Стул полумягкий | 86 | 116 | 173 | 286 |
| Подсобный стол | 6 | 6 | 8 | 10 |
| Сервант (шкаф официантов) | — | — | — | — |
| Стойка бара | — | — | 1 | 1 |
| Табурет к стойке бара | — | — | 10 | 15 |
| Журнальный столик | — | — | 2 | 2 |
| Кресло | — | — | 6 | 6 |



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Таблица 5.2

**Примерное процентное соотношение столов в зале ресторана**

| Вместимость стола | Класс ресторана | | |
|---|---|---|---|
| | люкс | высший | первый |
| Двухместный | 50 | 20 | 10 |
| Четырехместный | 30 | 40 | 45 |
| Шестиместный | 20 | 40 | 45 |

Рекомендуемое процентное соотношение столов различной вместимости, установленных в зале ресторана, приведено в табл. 5.2.

В случае размещения барной стойки в зале ресторана места за ней составляют не менее 10 % от числа мест за столами в зале ресторана.

Способ расстановки столов зависит от общей конфигурации зала, расположения окон, дверей, колонн, местонахождения эстрады, а также от вида обслуживания. Не следует размещать столы на одной линии с входной дверью. Каждый ряд столов должен быть расположен точно по прямой линии.

В зале, помещение которого имеет форму прямоугольника или квадрата, должен быть один или два прохода шириной не менее 2 м. Если помещение ресторана имеет сферическую форму, то главный проход может быть оставлен по окружности, а в центре и у стен расставляют столы. Наиболее сложно использовать пространство у стен и колонн: столы лучше располагать по диагонали, чтобы все четыре стороны были свободными и доступными для использования.

Расстановка мебели в торговом зале ресторана осуществляется исходя из следующих принципов:

геометрический — проходы между столами параллельны стенам торгового зала; при этом допускаются различные планировочные решения:

линейная расстановка столов (на предприятиях самообслуживания);

по диагонали;

линейная расстановка столов вдоль стен и по диагонали в середине;

свободный — применяется в ресторанах или кафе с обслуживанием официантами.

Варианты расстановки мебели (рис. 5.2) зависят не только от формы обслуживания, но и от типа предприятия, вместимости залов, размеров и планировочной схемы залов. Принимаются во внимание наличие в зале промежуточных опор (колонн) и рассто-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

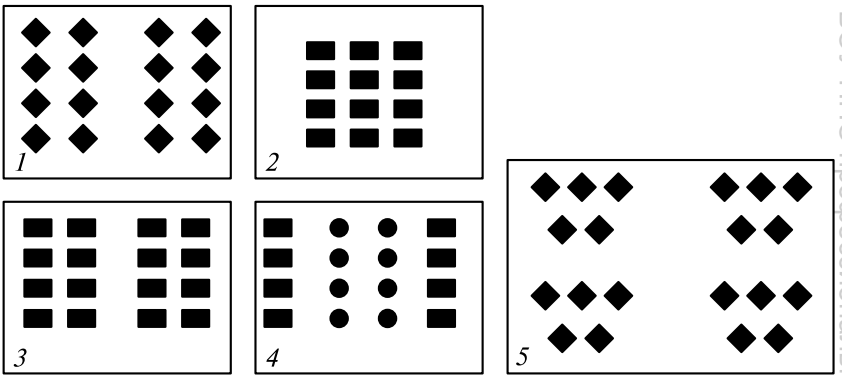



Рис. 5.2. Основные варианты расстановки столов в зале:

*1* — по диагонали; *2* и *3* — рядами; *4* — расстановка столов различной формы и размеров; *5* — в шахматном порядке

яние между ними. Начинать расстановку столов следует от колонн, тогда будет обеспечен свободный подход посетителей и обслуживающего персонала к каждому месту. Одновременно решается и другая задача — транспортирование официантом использованной посуды.

*Квадратные столы* расставляют обычно в шахматном порядке, что создает удобства при обслуживании посетителей. Из квадратных столов можно составить большие банкетные столы.

*Круглые столы* устанавливают чаще всего в сочетании с квадратными. Они придают залу особенно нарядный вид.

*Прямоугольные шестиместные столы* ставят обычно вдоль стен или посередине зала в сочетании с круглыми и квадратными столами.

Таблица 5.3

**Ширина проходов в залах ресторана**

| Проходы | Ширина, м | |
|---|---|---|
| | в ресторане | в кафе |
| Основной | 1,5 | 1,2 |
| Дополнительные: | | |
| для распределения потоков посетителей | 1,2 | 0,9 |
| для подхода к отдельным местам | 0,6 | 0,4 |

Примечание. Ширина проходов определяется между сиденьями стульев, между свободными сторонами столов или между спинками стульев и свободными сторонами столов.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

При расстановке мебели в залах учитываются направления основных потоков посетителей и маршруты движения официантов. В зале выделяются главный и дополнительные проходы. Ширина главного прохода, начинающегося от входной двери, должна быть не менее 2 м; ширина второстепенного прохода, оставляемого через каждые два-три ряда столов, — не менее 1,5 м (табл. 5.3). Расстояние между отдельными столами должно быть не менее 0,75 м.

Нередко в зале ресторана используются стулья или кресла двух-трех видов. В одном ряду (зоне) рекомендуется расставлять одинаковые стулья или кресла. Кресла обычно ставят к многоместным столам. Если стулья или кресла имеют одинаковую конструкцию, но обиты материалом различного цвета, то их подбирают в зависимости от цвета, расставляют группами или чередуют стулья и кресла различного цвета.

*Подсобные столики* устанавливают в местах, наиболее удобных для работы официантов, и накрывают специально сшитыми скатертями небольшого размера. Число подсобных столиков, используемых в зале, зависит от числа работающих в одну смену официантов: у каждого из них должен быть свой столик. Кроме того, необходимо иметь несколько запасных столиков.

К конструкции подсобных столиков предъявляются следующие требования: они должны быть устойчивыми, легкими и удобными для переноски. Под крышкой столика устраивают полку, а для облегчения перемещения столики устанавливают на колесиках (рис. 5.3).

На подсобных столиках официанты откупоривают бутылки, на них ставят посуду, порционируют блюда. Ширина их соответствует ширине обеденных столов (800...900 мм), высота также равна высоте обеденных столов (730 мм), длина 600 мм. Как правило, подсобный столик ставят вплотную к обеденному, чтобы официант мог раскладывать блюда на виду у посетителей.

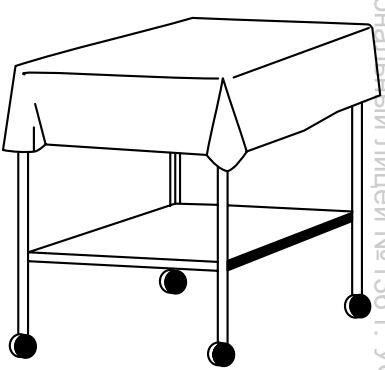


Рис. 5.3. Подсобный столик официанта

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Кроме столов и стульев в зале ресторанов устанавливают *серванты* (шкаф официанта), где хранят небольшое количество столовой посуды, приборов, белья. Для быстрого дополнения или изменения сервировки, а также для замены посуды во время обслуживания серванты располагают недалеко от обеденных столов.

Мебель, используемая в ресторанах, должна быть более комфортабельной, чем, например, в столовых, где размер поверхности стола определяют исходя из того, что посетитель ставит перед собой сразу несколько блюд. В ресторанах площадь столов рассчитывают для размещения не только одного-двух блюд (на каждого посетителя), но и предметов дополнительной сервировки. При различных вариантах расстановки мебели площадь столов должна быть в пределах 0,25...0,29 м$^2$ на каждого посетителя, т.е. значительно больше, чем в столовых.

Квадратные и прямоугольные двух-, четырех- и шестиместные столы больше всего подходят для ресторанов, кафе и столовых. Квадратные столы имеют сторону длиной 600...900 мм, прямоугольные — ширину 600...900 мм и длину 900...2 200 мм. Установлено, что оптимальная ширина ресторанного стола должна составлять 800...900 мм. Оптимальные размеры столов для торговых залов предприятий общественного питания приведены в табл. 5.4.

Таблица 5.4

**Размеры ресторанных столов для торговых залов предприятий общественного питания**

| Столы | Длина, мм | Ширина, мм | Высота, мм | Максимальная ширина стула (кресла), мм |
|---|---|---|---|---|
| Двухместные | 625<br>650<br>700 | 800<br>850<br>900 | 740...750<br>740...750<br>740...750 | 1 500<br>1 550<br>1 600 |
| Четырехместные: | | | | |
| квадратные | 600<br>800<br>850<br>900 | 600<br>800<br>850<br>900 | 740...750<br>740...750<br>740...750<br>740...750 | 1 500<br>1 550<br>1 600 |
| прямоугольные | 900<br>1 250<br>1 300<br>1 400 | 600<br>800<br>850<br>900 | 740...750<br>740...750<br>740...750 | 1 500<br>1 550<br>1 600 |
| Шестиместные | 1875<br>1950<br>2100 | 800<br>850<br>900 | 740...750<br>740...750<br>740...750 | 1 500<br>1 550<br>1 600 |



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Квадратные столы (600×600 мм или 650×650 мм) особенно удобны, если зал ресторана имеет небольшую вместимость.

Прямоугольная форма крышки стола размерами 850×1 200 мм или 900×800 мм позволяет экономнее использовать площадь зала. Например, для размещения 12 человек необходим прямоугольный стол длиной 3,6...4,2 м, причем он займет площадь около 3,5 м$^2$, в то время как круглый стол на такое же число мест займет площадь около 5,5 м$^2$. Следует учесть, что прямоугольные и квадратные столы можно при необходимости сдвигать в один ряд. Круглые столы лучше всего размещать в центральной части зала, а прямоугольные — вдоль стен.

Широкое распространение получила серия столов шириной 850 мм и высотой 720 мм. В состав этой серии входят двухместный стол (850×700 мм), четырехместный квадратный (850×850 мм), прямоугольный раздвижной (850×1 200×2 040 мм). Нормами проектирования предусмотрена длина прямоугольных столов из расчета участка шириной 670...700 мм на человека с учетом возможной ширины кресла 550...630 мм.

В ресторанах рекомендуется иметь раздвижные квадратные и круглые столы, чтобы можно было изменять их форму (квадратных столов — на прямоугольную, круглых — на овальную) для увеличения числа мест, что особенно важно при обслуживании групп посетителей. Например, имеющиеся в раздвижном столе три вкладные доски различной ширины позволяют использовать его как четырех- или шестиместный.

Для небольших заведений в гостиницах, а также для кафе и бистро больше всего подходит мебель на металлическом каркасе, которая является классическим примером разумного сочетания цены и качества: удобна в эксплуатации и проста в обслуживании. Ее отличают современный дизайн, разнообразие моделей, широкая цветовая гамма, используются современные методы обработки металла, в том числе гальваническое покрытие каркасов и порошковая окраска. Среди применяемых для ее изготовления материалов — флоки, шинилы и ткани с тефлоновым покрытием.

К мебели, предназначенной для кафе и фуд-кортов, предъявляются особые требования: прочность, легкость, долговечность. Подстолья и столешницы могут быть не только круглыми или квадратными, но и прямоугольными, шестигранными и восьмигранными. Круглая форма стола дает возможность для размещения большого числа посетителей. Тем не менее предпочтение чаще отдается именно квадратным столам, так как их легче скомпоновать при проведении банкетов. Для изготовления столешниц используются материалы повышенной прочности: искусственный мрамор, влагостойкая фанера, меламин и др. Основа у большинства столов металлическая, при необходимости она поддается ремонту, к тому же металл можно выкрасить в цвет интерьера.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

В кофейнях используются столешницы из натуральных и искусственных камней. Известно, что гранит гладок и прочен, на мраморе из-за пористой структуры нередко остаются винные пятна, но зато он многоцветен и легко вписывается в интерьер. Синтетические камни (кристаллит, аксилан) ни в чем не уступают природным аналогам, к тому же они легче натуральных, гигиеничны и прочны.

Под скатерть подходит любая столешница: красивая «нога», деревянная или более дешевая металлическая, с покрытием, что создает видимость дорогого стола.

Столы минимальной высотой 690...700 мм нередко устанавливаются в молодежных кафе. В детских кафе они могут иметь размеры 600×600 и 700×700 мм, их высота 540...550 мм (для малышей) или 570...590 мм (для детей дошкольного возраста).

На предприятиях общественного питания, работающих по принципу фаст-фуда, например в кафетериях, где едят стоя, устанавливают столы высотой 1 050...1 100 мм, форма поверхности и размеры которых могут быть самыми разнообразными: круглые со столешницей диаметром 750...1 300 мм, квадратные со стороной 600...900 мм, прямоугольные шириной 500...700 мм, а длиной из расчета на 4...6 человек.

Указанные выше размеры столов соответствуют росту и пропорциям человека, позволяют рационально разместить блюда и предметы сервировки.

Для предприятий общественного питания различных типов рекомендуется следующее процентное соотношение двух-, четырех- и шестиместных столов, размещаемых в зале (табл. 5.5).

Указанное процентное соотношение столов не является строго обязательным, оно может меняться в зависимости от планировочного решения зала.

**Банкетные и фуршетные столы.** Столы — основа зональной банкетной мебели. Наибольшее применение находят прямоугольные и квадратные столы, менее востребованы круглые и овальные, поскольку не могут быть использованы на банкетах, приносящих ресторанам большой процент прибыли. Овальные столы нельзя поставить в ряд, кроме того, из-за отсутствия углов уменьшается их площадь.

Таблица 5.5

**Примерное процентное соотношение столов в зале**

| Тип предприятия | Двухместные столы | Четырехместные столы | Шестиместные столы |
|---|---|---|---|
| Ресторан | 15 | 80 | 5 |
| Кафе | 50 | 50 | — |
| Столовая | 5 | 70 | 25 |



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

При подборе столов для ресторана учитываются конфигурация и площадь торгового зала, где они будут размещены. На каждого клиента должно приходиться 700...800 мм поверхности стола, а в глубину — 350...400 мм. Высота обеденного стола составляет 700...750 мм.

Принцип подбора квадратных и прямоугольных столов состоит в том, чтобы их можно было комбинировать по ширине и высоте, оптимально используя имеющуюся площадь. Применяются также складные столы. Если нужно сэкономить площадь торгового зала, квадратные и прямоугольные столы можно приставлять узкой стороной к стенке. Если же необходимо установить столы в центре торгового зала, то лучше выбрать круглые столы.

Банкетные столы, предназначенные для проведения банкетов, должны иметь высоту 760...780 мм и ширину 950...1 000 мм, что обусловлено сложной сервировкой. Для проведения фуршетов устанавливают фуршетные столы, которые должны иметь высоту 900...1 000 мм, так как предназначаются для посетителей, которые едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов составляет 1 200...1 500 мм.

Для банкетных залов применяют также обычные квадратные или прямоугольные обеденные столы, из которых можно составить банкетные столы требуемого размера. Наиболее удобны для этих целей специальные складные или разборные столы, имеющие деревянную столешницу, обтянутую мягкой тканью и скрепленную заподлицо боковыми рейками. Ножки столов металлические, сдвоенные, съемные. В столешницах есть металлические зазоры для вставки ножек и скрепления столов друг с другом, что придает им устойчивость.

Для обслуживания клиентов по типу шведского стола банкетный стол должен иметь длину около 5 000 мм, но вместо него можно установить круглый стол диаметром 1 000 мм.

**Подсобные (служебные) столики.** В зале ресторана официанты ставят на них подносы, а также использованную посуду. Иногда их приставляют к обеденным столам, чтобы на виду у посетителей раскладывать кушанья, принесенные на блюдах, или разливать в тарелки суп из супниц.

Размеры подсобных столиков должны быть такими же, как и обеденных: длина 850...900 мм, ширина 600 мм, высота 740...750 мм.

**Стулья или полумягкие кресла.** Для ресторанов класса люкс, куда гости приходят надолго, в набор мебели для торговых залов входят удобные классические стулья с деревянным каркасом и тканевой обивкой, располагающие к размеренной, неспешной трапезе в комфортных условиях.

Стулья должны отвечать всем требования удобной и дорогой мебели. Для ресторанов высокого класса их делают из массива хорошо просушенной древесины твердых пород, в основном бука,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

иногда тонированного под вишню или орех. Используют также шпон дерева, отличного по фактуре, если его рисунок кажется производителю более интересным. Мягкие сиденья и спинки покрывают износоустойчивым материалом. Сэкономить все же можно, зачехлив недорогие стулья тканью или кожзаменителем.

Стулья, предназначенные для ресторанного застолья, могут быть настоящим произведением искусства, воплощением гармонии цвета и формы, художественного вкуса и стиля. В то же время конструкция стульев должна быть рассчитана на интенсивную и длительную эксплуатацию и значительные ежедневные нагрузки. За один день стулья должны принять по 10...15 человек (для предприятий фаст-фуда по 30...50 человек).

При подборе стульев для ресторана основным критерием является максимальное удобство для посетителей. Число стульев должно соответствовать числу мест в зале. Высота спинки стула или полукресла не должна превышать 50 см, так как в ресторане стулья с более высокими спинками затрудняют работу официантов. В соответствии с антропометрическими требованиями расстояние между верхней плоскостью столешницы и сиденьем должно составлять 290...310 мм. В соответствии с современными стандартами размеры сиденья стула должны быть либо 380×450 мм, либо 350×440 мм.

### Контрольные вопросы

**1.** Назовите три функциональные зоны в помещениях, предназначенных для обслуживания посетителей. **2.** Какие требования предъявляются к оформлению входа в ресторан? Каковы функции вестибюля и гардероба? **3.** Что такое аванзал и для чего он нужен? **4.** Приведите определение торгового зала как основного помещения для обслуживания посетителей. **5.** Охарактеризуйте виды и назначение баров и буфетов в торговых залах. **6.** В чем суть профессии бариста, и как он выполняет свои обязанности по обслуживанию потребителей? **7.** Может ли бариста помимо кофе отпускать еще алкогольные напитки? **8.** Какую мебель размещают в торговых залах (распределите ее на две группы)? **9.** Из каких принципов исходят при подборе мебели? **10.** Чем руководствуются при выборе варианта расстановки мебели (перечислите возможные варианты) в торговых залах ресторанов, кафе, предприятий фаст-фуда? **11.** Охарактеризуйте функции банкетных и фуршетных залов. **12.** В соответствии с какими антропометрическими и эстетическими требованиями осуществляется подбор стульев? Какому материалу отдается предпочтение в зависимости от типа предприятия общественного питания?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 6

# АДМИНИСТРАТИВНЫЕ, БЫТОВЫЕ И ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ. СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО

## 6.1. Административные и бытовые помещения

Административные и бытовые помещения предназначены для осуществления персоналом своих административно-производственных обязанностей, а также для кратковременного отдыха сотрудников. В зависимости от класса и пропускной способности предприятия в группу данных помещений входят: кабинет директора, бухгалтерия, главная касса, гардероб для персонала, гардероб для официантов, бельевая, комнаты отдыха, помещения для технического персонала (слесари, сантехники и др.).

К административным и бытовым помещениям относятся также столовая-раздаточная для персонала, здравпункт, комната для профсоюзного работника, санитарно-технологическая пищевая лаборатория и т.д.

**Административные помещения.** Административные помещения, называемые также служебными, могут располагаться на любом этаже здания. Допускается также их размещение в цокольных этажах или в пристроенном либо отдельно стоящем здании. В служебно-бытовом блоке предусмотрена проходная.

**Бытовые помещения.** В данную группу помещений входят гардеробы, душевые, санузлы, бельевые, которые по возможности размещают единым блоком. Территориально они должны быть связаны с производственными цехами. С этой целью их располагают в здании со стороны входа для обслуживающего персонала (со стороны хозяйственного двора или боковых фасадов здания) в подвальном, цокольном или первом этаже здания.

**Подсобные помещения.** Данная группа помещений (кладовая сухого мусора, помещение для уборочного инвентаря, ремонтно-механическая мастерская, машинные отделения холодильных камер и лифтов) выполняет технические функции.

## 6.2. Сервизная

В сервизной хранят и выдают официантам столовую посуду из фарфора, стекла и металла, а также столовые приборы. Сервиз-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ная, как правило, примыкает к моечной, в которую поступают использованные столовая посуда и приборы.

Сервизную оборудуют шкафами со стеклянными дверцами, подвесными полками или стеллажами для хранения посуды и приборов, а также прилавком для их выдачи. Для хранения посуды используются пластмассовые контейнеры размером $400 \times 600 \times 180$ мм. Возможность штабелировать их позволяет хранить необходимый запас посуды и приборов на небольших площадях.

Ежедневно в конце рабочего дня подсчитывают количество посуды и приборов и в случае недостачи делают запись в журнале или составляют акт.

Посуду размещают раздельно по видам (из фарфора, стекла, хрусталя, металла), приборы — в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек. Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать.

Нормами оснащения на предприятиях предусмотрено наличие 3, 3,5, а иногда и 4 комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в торговом зале и на раздаче, третий — в моечной. Подобный расчет посуды и приборов необходим для того, чтобы обеспечить нормальное обслуживание посетителей при двух-, трехкратной оборачиваемости каждого места в 1 ч. В ресторанах в вечернее время, когда при обслуживании каждое место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до 1,5 комплектов на одно место.

Для успешной работы сервизной необходимо соблюдать правила хранения и выдачи инвентаря. В большинстве случаев практикуется выдача посуды и приборов под отчет бригадиру официантов. В некоторых ресторанах фарфоровую и металлическую посуду в требуемом ассортименте ставят на прилавок сервизной, чтобы официанты могли свободно пользоваться ею. Под расписку выдают лишь хрустальную посуду и столовые приборы. Возможен и другой вариант, когда посуда находится на раздаточной линии.

Ответственность за сохранность находящихся в обращении предметов возлагается на работников сервизной, отпускающих посуду, или на бригадира официантов (бригаду).

В тех случаях, когда эту работу выполняет бригадир официантов, в обязанности которого входят получение и выдача официантам в зал столовой посуды, приборов, столового белья, а также ведение учета этих предметов и представление в бухгалтерию предприятия документов по их движению, перед началом работы он определяет количество предметов, необходимых для обслуживания посетителей. Столовая посуда и приборы, столовое белье выдаются под расписку в журнале учета или по заборным листам.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Бригадная форма ответственности официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале, оформляется договором между администрацией и бригадиром (старшим по должности).

Все операции по выдаче столовой посуды и приборов регистрируются в журнале по следующей форме.

Организация,
предприятие общественного питания

**Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия**

**за_____200_ г.**
(*Число, месяц*)

Расписка в получении и возврате_____
(*Подпись*)

В большинстве ресторанов последующая выдача, а также обращение столовой посуды и приборов между официантами и мойщиками в течение дня происходят в порядке обмена, и только по окончании обслуживания, в конце рабочего дня, столовую посуду, приборы возвращают лицу, выдавшему их; при этом делают соответствующую запись в журнале учета.

Контроль за сохранностью столовой посуды, приборов, столового белья, находящихся в обращении, осуществляет комиссия, в которую входят работники сервизной, бригадир официантов. Состав комиссии утверждается приказом руководителя предприятия.

Комиссия обязана ежедневно в конце рабочего дня проверять наличие столовой посуды, приборов, столового белья. Если будут установлены их потери, лом, порча или пропажа, то комиссия составляет следующий акт.

Организация,
предприятие общественного питания

**Акт**
**на бой, лом, утрату столовой посуды и приборов**

**за_____200_ г.**
(*Число, месяц*)

Состав комиссии: ст. метрдотель _____
сервизница _____, ст. бухгалтер _____
Ответственное лицо: бригадир официантов _____

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

| Наименование посуды и приборов | Единица, шт. | Количество | | Цена, руб.-коп. | Сумма, руб.-коп. | Обстоятельства боя, лома, утраты; виновные лица и их должности |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | бой, лом | утрата (пропажа) | | | |
| | | | | | | |

Члены комиссии: _____
(*Подпись*)

Решение администрации: _____
_____

Директор ресторана _____
(*Подпись*)

Перечисленные в графе «Бой, лом» столовая посуда и приборы в количестве_____ единиц уничтожены в нашем присутствии.

Члены комиссии: _____
(*Подпись*)

В акте перечисляются наименования столовой посуды и приборов, пришедших в полную негодность в процессе обслуживания посетителей, отдельно указываются утраченные предметы. Указываются также фамилии работников, по вине которых произошли бой, лом, порча или утрата столовой посуды и приборов.

Если бой, лом или порча столовой посуды произошли по вине посетителя, он обязан возместить ущерб, нанесенный предприятию, в установленном законом порядке. Однако посетитель может возместить ущерб добровольно. В этом случае на сумму возмещения необходимо выписать приходный кассовый ордер.

В ордере и квитанции к нему указывают наименование, количество и стоимость утраченных предметов по розничной цене. Квитанцию к приходному кассовому ордеру передают клиенту. На сумму боя, лома, порчи столовой посуды и приборов, не возмещенную посетителем, составляют отдельный акт для решения вопроса о взыскании причиненного ущерба.

Официант, получивший столовую посуду и приборы, хранит в серванте.

*Сервант* — это шкаф официанта, предназначенный для размещения и хранения текущего запаса столовой посуды, столовых приборов и столового белья в залах. Верхняя крышка его используется как подсобный столик. Под верхней крышкой серванта имеются полки или отделения, где хранятся запасные столовые приборы. Ниже обычно располагается полка для тарелок и затем полка для столового белья. Существует много разновидностей сервантов. Обычно их ставят около стен с учетом наиболее удобного использования при обслуживании посетителей. В небольших ресторанах устанавливают малогабаритные серванты с выдвижными ящиками, которые могут



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

заменить подсобные столики. Официанты ставят на крышку принесенные блюда и напитки или использованную посуду. Высота сервантов 900 мм, длина 1 000 мм, ширина 450 мм.

## 6.3. Помещения для приема, хранения и отпуска товаров

В зависимости от мощности предприятия, организации его снабжения, режима хранения сырья и полуфабрикатов в данную группу помещений входят:

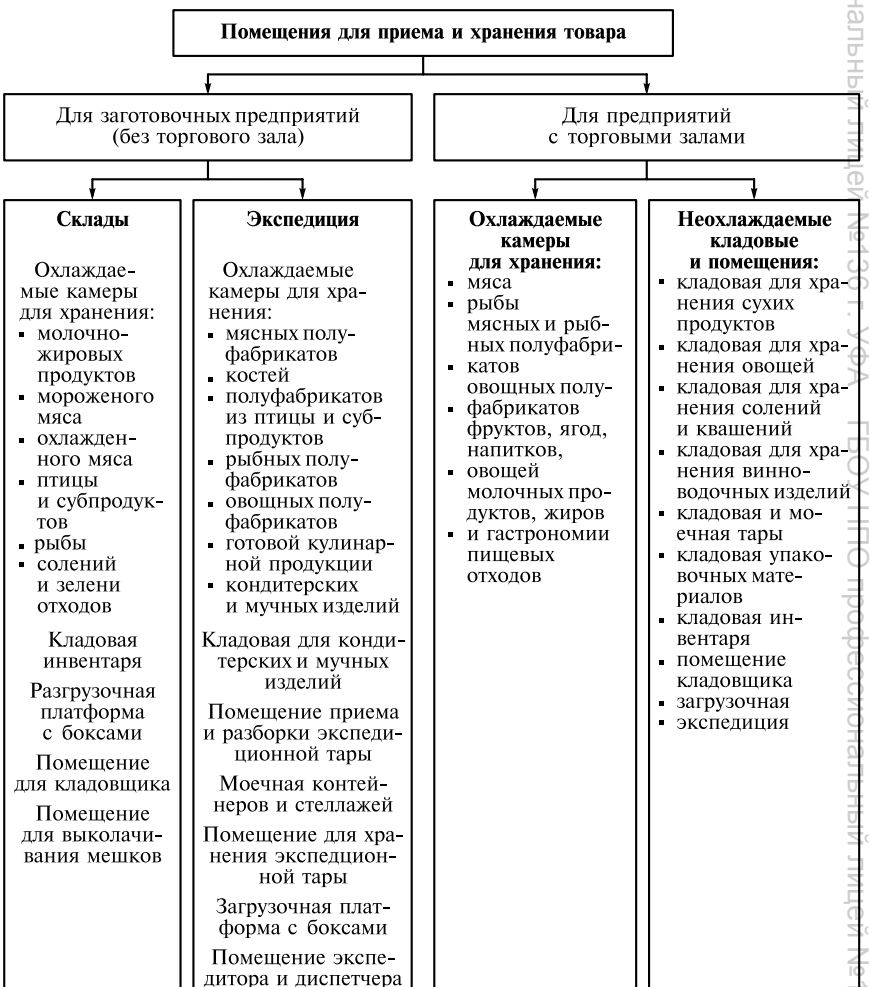



Рис. 6.1. Состав складских помещений предприятий общественного питания

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*камеры* — загрузочные, охлаждаемые различного назначения (для хранения мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; молочных продуктов, жиров и гастрономии; фруктов, ягод, напитков и овощей; мяса, рыбы, пищевых отходов);

*кладовые* — неохлаждаемого типа (для сухих продуктов; овощей, солений и квашений; винно-водочных изделий);

*кладовая* и *моечная тары*;

*кладовая инвентаря*;

*помещение кладовщика*;

*экспедиция*.

Все вышеуказанные помещения в совокупности составляют *складское хозяйство* предприятия общественного питания. Площадь охлаждаемых камер и кладовых для хранения товаров строго регламентируется нормами для каждой товарной группы с учетом специфики хранения продуктов и полуфабрикатов.

В ресторанах, кафе и столовых большой и средней мощности при организации складского хозяйства учитывается необходимость реализации кулинарной продукции не только через торговые залы этих предприятий, но и через филиалы, не имеющие складов.

При складском хранении руководствуются принципами раздельного хранения товаров. В малых помещениях допускается совместное хранение товаров, сырья и полуфабрикатов, но с учетом принципов товарного соседства.

Состав складских помещений представлен на рис. 6.1.

Рис. 6.2. Схема взаимосвязи складских, подсобных и производственных помещений



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

На небольших по мощности предприятиях достаточно иметь одну охлаждаемую камеру или сборно-разборные камеры небольшого объема, размещенные непосредственно в складском звене.

Экспедиция должна быть связана с производственными цехами и загрузочной платформой. Схема взаимосвязи складских, подсобных и производственных помещений приведена на рис. 6.2. Готовая продукция, находящаяся в ней, хранится в охлаждаемых камерах и кладовых. Фактически экспедиция оборудуется так же, как и любой склад на предприятии общественного питания.

## 6.4. Складское хозяйство

Специфика производства продукции общественного питания требует создания определенных запасов производственных и материальных ресурсов. Накопление запасов необходимо для успешной организации производства и потребления кулинарной продукции.

Склады выполняют следующие функции:

накопление и поддержание необходимых запасов сырья, материалов, топлива, их тщательная приемка от поставщиков по количеству и качеству;

создание условий для хранения сырья и покупных товаров путем правильного размещения запасов и рационального использования складов и оборудования;

соблюдение научно обоснованных режимов хранения и сроков реализации сырья и готовой продукции;

эффективная организация складского технологического процесса;

осуществление специальных подготовительных операций и предварительной сортировки и комплектации;

обеспечение информацией структурных подразделений о наличии, поступлении и отпуске товаров.

Таким образом, складское хозяйство служит для приемки, кратковременного хранения, сортировки и отпуска товаров в производственные цехи предприятия.

В состав складского хозяйства входят:

складские помещения с хранящимися запасами;

оборудование, инвентарь и приборы, составляющие техническое оснащение складского хозяйства;

документация постоянного действия, регулирующая правильное ведение складского хозяйства (стандарты, технические условия, инструкции, нормы);

документация текущей деятельности (амбарные книги, картотеки, накладные и акты), необходимая для пооперационного документального оформления приемки товаров (рис. 6.3).



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

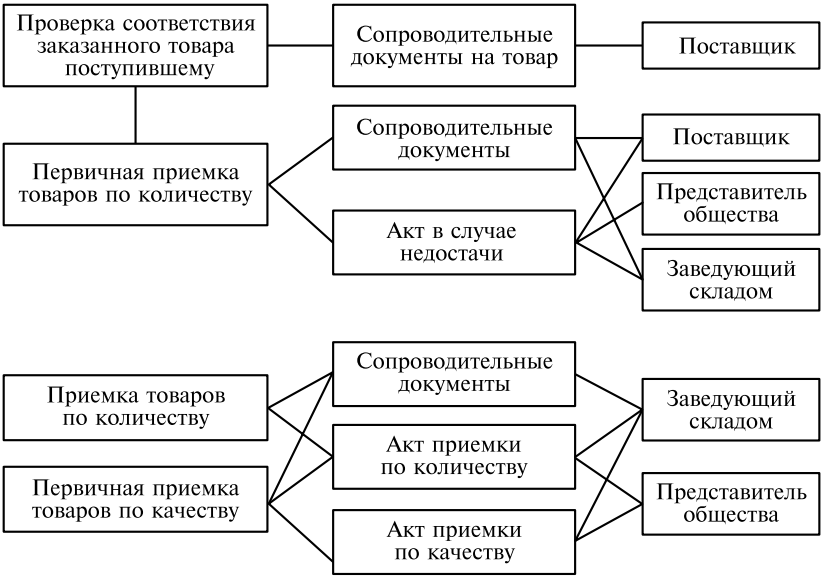



Рис. 6.3. Пооперационное документальное оформление приемки товаров

Складские помещения подразделяются на следующие группы:

кладовые хранения овощей с температурным режимом 5...10 °С, влажностью воздуха 95 % и воздухообменом (два объема в 1 ч);

кладовые хранения сухих продуктов с температурным режимом 10...15 °С, влажностью 65 % и воздухообменом (два объема в 1 ч);

холодильные камеры:

охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов, приготовленных блюд, напитков и полуфабрикатов (температура 1...2 °С);

низкотемпературные камеры для долговременного хранения замороженных продуктов (температура –18 °С);

специальные камеры (прилавки, витрины) для охлаждения мороженого, напитков и др. (температура 4...8 °С).

Вместимость кладовых напрямую зависит от выбранного метода штабелирования. На предприятиях общественного питания преобладает метод очередного штабелирования; при этом продукты штабелируются один рядом с другим и один над другим по обеим сторонам прохода. Необходимые продукты отбираются со стеллажей и подтоварников вручную, на предприятиях большой мощности — со стеллажей для поддонов с помощью тележек с подъемным устройством или штабелеров. Расстановка оборудования должна быть линейной.

В крупных ресторанах, работающих на сырье, охлаждаемые камеры, а также кладовые хранения сухих продуктов должны иметь



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

большую площадь, чем на доготовочных предприятиях, где нет необходимости в хранении сырья. На небольших предприятиях (не более 50 мест) различные скоропортящиеся продукты могут храниться в одной камере, но в специально отведенных для каждого вида продуктов местах. При этом необходимо соблюдать принципы товарного соседства, обеспечить свободный доступ к продуктам, использовать рациональный способ укладки товаров; температура воздуха в камере должна быть –2 °С. На крупных предприятиях общественного питания мясные, рыбные и гастрономические продукты должны храниться в раздельных камерах. В ресторанах обычно есть отдельные кладовые для хлеба, а также помещения для хранения винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, фруктов.

В зависимости от мощности предприятия и количества полуфабрикатов, подлежащих хранению, допускается совместное хранение мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов при температуре 0 °С. При температуре воздуха в камере 2...4 °С допускается совместное хранение молочно-жировых продуктов, гастрономии и фруктов, ягод, напитков, овощей при соблюдении принципов товарного соседства.

Создание нормальных условий для хранения продуктов возможно при соблюдении определенных режимов и сроков хранения (табл. 6.1).

При размещении складского хозяйства на предприятиях общественного питания руководствуются следующими требованиями:

кладовую хранения овощей располагают не выше первого этажа, желательно под овощным цехом или рядом с ним;

кладовую хранения сухих продуктов располагают в сухом светлом помещении, где отсутствуют источники влажности, желательно рядом с кондитерским или мучным цехом.

Складские помещения располагают компактно, обеспечивая при этом удобную связь с производственными цехами.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

*стеллажный* — продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям; таким способом хранят продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок);

*штабельный* — продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя (высота не более 6 мешков);

*ящичный* — в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.;

*насыпной* — продукты хранят навалом (в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары), причем со стороны стен и пола ос-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Таблица 6.1

**Условия хранения продуктов**

| Продукты | Срок хранения, сутки | Температура воздуха, °С | Относительная влажность воздуха, % |
|---|---|---|---|
| Мясопродукты | 2...4 | 2...4 | 75...85 |
| Рыбопродукты | 1...3 | 0...–2 | 85...95 |
| Молоко и молочные продукты | 0,5 | 4...6 | 80...85 |
| Молочно-жировые продукты | 2...4 | 2...4 | 80...85 |
| Гастрономические продукты | 2...6 | 2...6 | 80...85 |
| Яйца | 8...12 | 2...4 | 75...80 |
| Полуфабрикаты | 0,5...1 | 0...2 | 85...90 |
| Фрукты | 3...8 | 2...4 | 80...85 |
| Ягоды, зелень | 2...3 | 2...4 | 80...85 |
| Овощи, картофель | 5...8 | 2...8 | 80...85 |
| Сухие продукты | 5...10 | 12...15 | 65...75 |
| Винно-водочные изделия | 10...15 | 10...15 | 70...75 |

тавляют пространство в 10...20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота слоя не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м);

*подвесной* — используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия; мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным способом на луженых крючьях, без соприкосновения туш друг с другом и со стенами.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается содержать пищевые продукты вне складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке и т.п.); готовые изделия, гастрономические продукты — вместе с сырыми; товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т.д.), — вместе с остропахнущими товарами (рыба, сельдь и др.); продукты — вместе с освободившейся тарой. Нарушение установленных правил и режимов хранения, транспортирования и отпуска товаров может привести к товарным потерям. Они подразделяются на два вида: нормируемые и ненормируемые.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*Нормируемые потери* находятся в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия.

К *ненормируемым потерям* относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц.

Рациональное хранение сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции осуществляется с использованием стеллажей и охлаждаемых камер. При выборе оборудования учитываются факторы, влияющие на организацию складского хозяйства. Оборудование должно обладать износоустойчивостью, быстрой трансформацией в соответствующих помещениях, возможностью применения в пищевом производстве.

Для хранения каждой группы продуктов используются различные емкости. Стеллажи, поддоны и подтоварники, на которых хранятся продукты, изготовляют из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

**Оборудование для хранения товаров** (штучных крупногабаритных, тарно-штучных, сыпучих, жидких) подразделяется на три группы: стационарное, передвижное, сборно-разборное. Кроме того, его можно подразделить на оборудование, предназначенное для хранения товаров, и оборудование для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ.

Оборудование для хранения товаров включает:

стеллажи универсальные и специализированные;

шкафы, контейнеры, лари, бункеры, закрома, подтоварники (их типы и параметры зависят от характеристик товара, сроков его хранения и других факторов).

*Стеллажи* предназначены для размещения затаренных продуктов: муки и крупы в мешках, макаронных изделий в ящиках и т.д. Стеллажный способ хранения весьма распространенный и эффективный, так как позволяет наиболее полно использовать объем склада, обеспечивает хороший доступ к любому ярусу по высоте, повышает уровень сохранности товаров, облегчает их учет. При этом соблюдаются правила техники безопасности и санитарные требования к хранению продовольственных товаров.

Модульные системы стеллажей дают возможность использовать комплекты стоек и полок различных размеров. Это позволяет ком-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

поновать стеллажи на любом по площади и планировке участке. Несущие элементы стеллажей, стойки и перекладины изготовляются из стальных стержней с гладким наружным покрытием из полипропилена. Именно поэтому стеллажи прочны, легко моются и не ржавеют, что особенно важно с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических требований.

Полки могут быть решетчатыми и сплошными, каждая полка выдерживает вес до 200 кг. Они легко монтируются, т.е. вставляются в конструкцию из стоек, не требуя крепления болтами. Таким образом, можно сформировать базовую стационарную стойку в нескольких вариантах.

Стеллажи могут быть стационарными и передвижными со специальными роликами, которые вставляются непосредственно в стойки.

Передвижные стеллажи удобны для перемещения полуфабрикатов и кулинарной продукции из заготовочных цехов в экспедиции, для кратковременного хранения товаров перед отправкой на доготовочные предприятия или в филиалы.

Для удобства эксплуатации стеллажи комплектуются дополнительными приспособлениями, например ограждениями полок, которые предотвращают падение хранящихся на них продуктов. Для повышения грузоподъемности нижних полок используются напольные опоры, которые увеличивают грузоподъемность до 450 кг. На перекладине также крепятся специальные идентификационные метки, что облегчает поиск и сортировку хранящихся продуктов.

Для хранения замороженных, холодных или сухих продуктов используются подставки для тяжелых грузов — подтоварники.

*Подтоварники* (*подставки*) необходимы для хранения тяжелых грузов. Высота подтоварников составляет 30 см, они изготовлены из прочного полиэтилена, могут иметь цельный или решетчатый верх, что обеспечивает дополнительную циркуляцию воздуха и тем самым увеличивает сроки хранения продуктов.

Подтоварники необходимы при штабельном способе складирования сыпучих товаров, товаров в ящиках в тех случаях, когда штабеля достигают высоты 4 м. На подтоварниках хранят также жидкие товары в бочках, бутылках.

*Контейнеры* (рис. 6.4) требуются для хранения сыпучих продуктов, мелких штучных изделий, полуфабрикатов, готовой продукции и жидких продуктов. Для этих целей используются прямоугольные и круглые контейнеры, коробки, баки и др. Прямоугольные пищевые контейнеры вмещают до 21 л кулинарной продукции и благодаря своей форме занимают на 33 % меньше места, чем круглые, что позволяет максимально использовать площадь полок в складском помещении.

Жидкие продукты хранятся в круглых контейнерах, что способствует циркуляции содержимого. В них удобнее перемешивать



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

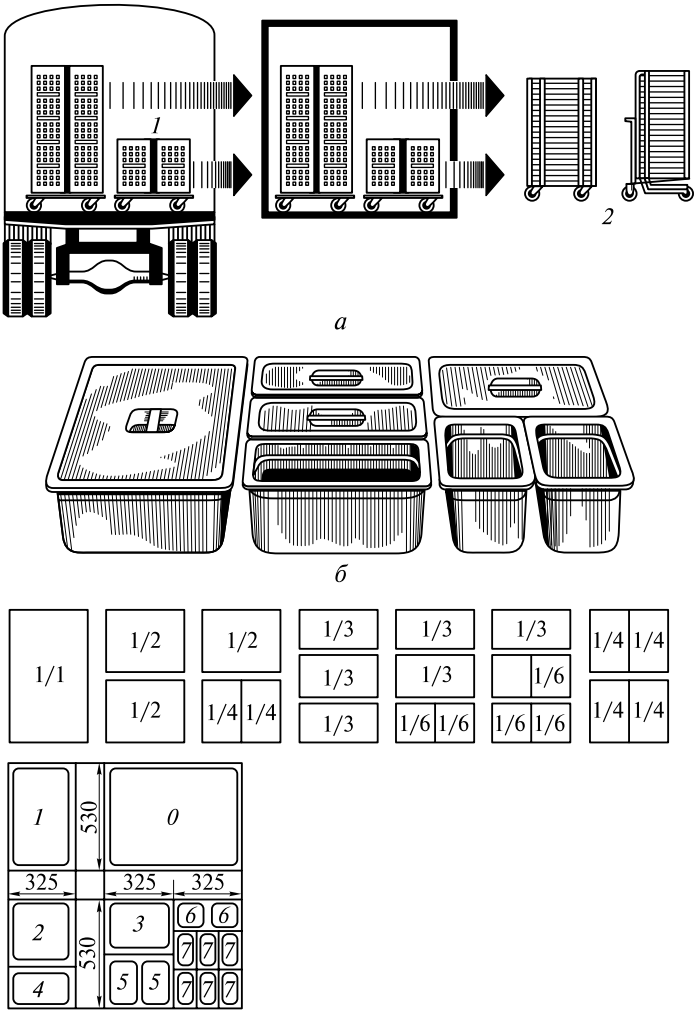



Рис. 6.4. Контейнеры типа «Гастроном»:

*а* — общий вид, *б* — контейнеры различного исполнения, *в* — размеры тары «Гастроном»; *1* — контейнеры с функциональными емкостями, *2* — передвижные стеллажи с емкостями

готовую продукцию, поскольку пища не скапливается в углах контейнера.

Контейнеры изготовляются из поликарбоната, прозрачного пластика или полиэтилена. На наружные поверхности наносят отметки уровней, что облегчает инвентаризацию. Большие контейнеры оснащены ручками для удобства переноски, по желанию могут



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

использоваться плотно защелкивающиеся полиэтиленовые крышки. Все контейнеры удобно штабелировать, что позволяет оптимально использовать пространство стеллажей.

Для хранения штучных товаров (ингредиентов для приготовления различных блюд) используются прямоугольные коробки из поликарбоната или полиэтилена вместимостью 6,5...83 л. К коробкам прилагаются крышки, в том числе выдвижные. Можно, не снимая коробки с полки, отодвинуть крышку и достать требуемый продукт.

Для хранения готовой продукции в основном применяются лотки, изготовленные в соответствии со стандартами, принятыми в Европе. Лотки прозрачные, легко штабелируются, не слипаются и выдерживают перепады температур –40...90 °С. Лотки укомплектованы герметичными крышками.

Контейнеры для хранения сухих сыпучих продуктов вмещают 102...161 л, занимают немного места, что позволяет удобно размещать их. Они имеют прозрачную выдвижную крышку из поликарбоната, которая позволяет безошибочно определять содержимое контейнера. Поскольку заполненные контейнеры довольно тяжелые, они оснащены роликами, благодаря чему их легко транспортировать внутри складского помещения.

Если часть овощной продукции требуется хранить в складских условиях в мытом виде, используют специальный бак-контейнер для овощей. На дне контейнера имеется вывинчивающийся кран, что позволяет сливать грязную воду, в результате чего овощи и фрукты можно промывать прямо в баке.

Для хранения теста на предприятиях, специализирующихся на выпечке кондитерских и мелкоштучных хлебобулочных изделий, используются коробки под тесто. Это предотвращает высыхание теста, позволяет сократить частоту его замесов и увеличить срок хранения. Лотки изготовлены из прочного поликарбоната и со всех сторон усилены ребрами жесткости. Наполненные или пустые коробки легко штабелируют и укладывают на полки стеллажей.

Применение универсального оборудования улучшает показатели рационального использования площадей и объемов склада и способствует усовершенствованию процесса переработки продукции. И стеллажи, и контейнеры абсолютно нетоксичны.

*Лари*, *бункеры*, *закрома* необходимы для хранения овощей и картофеля. В ларях также содержат сыпучие товары (соль, мука, крупа). Данный способ хранения считается устаревшим и применяется довольно редко.

*Шкафы* используются для хранения суточного запаса хлебобулочных изделий.

**Правила хранения сырья и товаров.** Поступающее сырье и товары после принятия их по качеству и количеству направляются на хранение.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*Кладовые хранения сухих продуктов* должны быть сухими, хорошо проветриваемыми и оборудованными необходимым количеством полок, ларей, стеллажей и шкафов. Дно шкафов, ларей и полок должно отстоять от пола не менее чем на 15 см. Затаренные продукты хранят на стеллажах или рейках, расположенных на высоте 15 см от пола. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. В кладовых необходимо поддерживать постоянные температуру и влажность воздуха, так как перепады температуры приводят к образованию конденсата, сырости и плесневению продуктов.

*Картофель* и *овощи* хранятся в подвальных помещениях с искусственным освещением (температура воздуха 2...5 °С, влажность 80...90 %), в закромах насыпанными слоем толщиной 1,5 м или в ящиках. Соленые огурцы хранятся в бочках, квашеная капуста — в бочках под гнетом, ягоды, фрукты, салат, щавель, лук зеленый — в ящиках, корзинах, на решетках.

*Бочки с солеными и маринованными грибами* должны храниться в помещении при температуре 1...3 °С уложенными боком на деревянных рейках.

В складских помещениях необходимо создать оптимальные условия хранения, при которых качество продуктов (запах, вид, цвет, вкус и консистенция) не ухудшится.

Хранение основного сырья в складских помещениях является кратковременным, поэтому должны быть оборудованы помещения для хранения суточного запаса сырья незавершенного производства (остатки выписанного на производство, но неиспользованного сырья; полуфабрикатов; изготовленной, но нереализованной продукции), располагаемые в непосредственной близости к цехам производства.

Сроки хранения сырья в складских помещениях предприятия зависят от его типа, района расположения, расстояния от основных продуктовых баз, климатических условий данной местности.

Сроки хранения продуктов по отдельным группам товаров составляют: мясных продуктов — 2...3 сут, рыбных — 1...2 сут, молочно-жировых — 1...3 сут, гастрономических — 2...5 сут, молока — 0,5 сут, овощей — 5...10 сут, зелени — 1 сут, фруктов, ягод — 1...2 сут, хлебобулочных изделий — 1 сут.

Особенно важно соблюдать правила хранения скоропортящихся продуктов: мясных, рыбных, творожных, овощных полуфабрикатов, кисломолочных продуктов, кулинарных изделий, кондитерских изделий с кремом, изделий из субпродуктов. Хранение этих продуктов допускается только при условии соблюдения температурного режима (4...6 °С).

*Мясо* и *мясопродукты* хранятся в холодильных камерах. Мясо подвешивается на луженых крючьях или размещается на стеллажах. Мороженое мясо хранится штабелем, укрытым брезентом для со-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

хранения холода. Если мясо хранится на льду в замороженном виде (или остывшем и охлажденном), его раскладывают в один ряд на чистую клеенку или деревянные стеллажи. Сроки хранения в охлажденных камерах при температуре 0 °С составляют до 5 сут, в ледниках — до 2 сут.

Мясо, предназначенное для приготовления блюд в холодных цехах, должно сразу поступать в горячий цех на тепловую обработку. **Запрещается** хранить сырое мясо или рыбу вместе с продуктами, которые не будут подвергаться тепловой обработке (сливочное масло, сметана, майонез, фрукты и др.).

*Птица мороженая* и *охлажденная* хранится в таре, в которой поступила от поставщиков, на подтоварниках. Для улучшения циркуляции воздуха между ящиками прокладывают деревянные рейки. Сроки хранения те же, что и для мяса.

*Субпродукты* сортируют по видам и хранят раздельно в ящиках, установленных в специально отведенных местах кладовой. Охлажденные субпродукты можно хранить не более 12 ч, замороженные — 24 ч. Мясные копчености хранятся подвешенными на луженых крючьях в охлажденных камерах не более 20 сут.

*Колбасы вареные* хранятся подвешенными на луженых крючьях. Срок реализации колбас вареных и колбас с добавлением субпродуктов — не более 48 ч (при отсутствии холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются). Срок хранения колбас ливерных, зельца — не более 12 ч (при отсутствии холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются). Срок реализации мясных сосисок при наличии холода — не более 48 ч (при отсутствии холодильных камер прием, хранение и реализация не разрешаются).

*Рыба охлажденная* крупная хранится в холодильниках до 2 сут, рыба мороженая — в таре, в которой она поступила (в корзинах, бочках или ящиках). Срок хранения рыбы мороженой в ледниках, ваннах со льдом — до 2 сут, в охлаждаемых камерах с температурой до 2 °С — до 3 сут. В ледниках охлажденную и мороженую рыбу хранят в корзинах или ящиках, обязательно перекладывая ее дробленым льдом. Рыбу живую (на специализированных предприятиях) хранят в стационарных аквариумах. Рыбу копченую крупную (осетровые) хранят на полках или подвешенной на луженых крючьях в холодильной камере.

*Молоко* и *кисломолочные продукты* хранятся при температуре 0...8 °С и относительной влажности воздуха 80...85 %. Молочные продукты, доставляемые в бутылках или пакетах, хранятся в металлической или пластмассовой таре (ящиках), установленных на подтоварники. Масло сливочное хранится в таре или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными в тару или на чистые полки (отдельно от сыра и других остропахнущих продуктов). Срок хранения в охлаждаемых камерах — до 10 сут, в ледниках — до



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

5 сут. Крупные сыры хранят без тары на чистых деревянных настилах. При укладывании кругов сыра один на другой между ними следует поместить прокладку из парафинированного картона.

*Сметана* и *творог* хранятся в бочках с крышками, сделанными из фанеры. Под крышкой должна быть прокладка из пергамента или целлофана. Эти продукты могут храниться в фаянсовых или деревянных бочках вместимостью не более 20 кг, а также в алюминиевых или луженных оловом бидонах.

*Яйца* хранятся в таре (ящиках, в которых они поступили) выложенными на лотках при температуре 2 °С.

При хранении товаров в кладовых применяются поддоны, контейнеры, расфасовочные (и сеточные) корзины.

На крупных предприятиях, имеющих мощные кондитерские цехи, применяют бункерный способ хранения муки, что позволяет организовать ее бестарный завоз.

**Инструмент, используемый в складском хозяйстве.** Для работы в складских помещениях используют разнообразные инструменты: поварской, гастрономический, сырные ножи, ножи-рубаки, мясные топоры и пилы, деревянные лопатки, ложки из нержавеющей стали, овоскопы, инструменты для вскрытия тары, приспособления для перемещения бочек, термометры с металлическими наконечниками, ареометры, психрометры, пробоотборники для масла, сыров, муки, крупы, струны для резки масла, насосы для розлива растительного масла, крючья для мяса (рис. 6.5 и 6.6).

**Оборудование для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ** включает:

тележки всех видов, электрокары, стационарные лифты, подъемники;

весы товарные, а также другие виды весоизмерительного оборудования.

Для перемещения грузов, масса которых превышает 50...70 кг, применяются следующие средства механизации:

*ручные тележки* — для доставки грузов со склада в производственные цехи, из приемочных отделений к местам складирования;

*стационарные лифты*, *вертикальные подъемники* — для вертикального перемещения грузов.

Погрузочно-разгрузочные работы осуществляются с помощью ручных тележек, грузовых лифтов, транспортеров, а на больших предприятиях — с помощью электрокаров (ширина проходов между штабелями продуктов и дверных проемов должна составлять не менее 1,5 м, а коридоров — 3 м).

Для транспортирования грузов независимо от их вида и упаковки в зданиях, имеющих два этажа и более, обычно применяют вертикальные подъемники шахтного типа с верхним и нижним

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

(выжимные) машинными помещениями. Эти грузовые и грузопассажирские подъемники наиболее эффективны.

Большое распространение получили наклонные подъемники, поднимающие тарно-штучные грузы. Подъемники выпускают се-

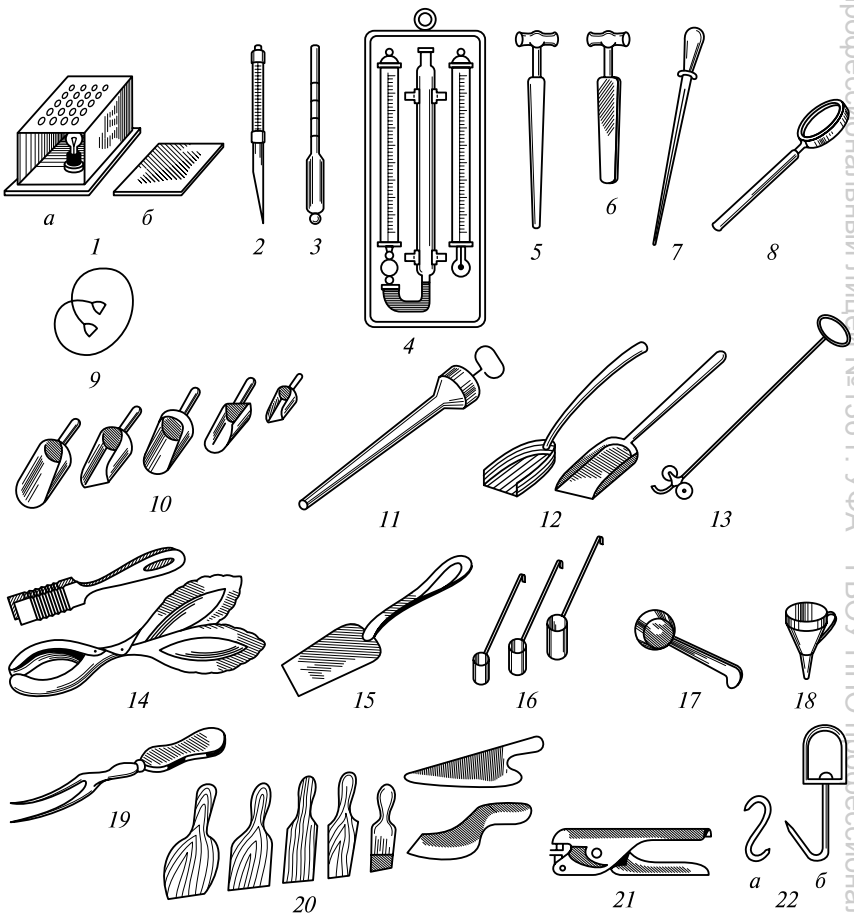



Рис. 6.5. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых:

*1* — овоскоп: *а* — съемная крышка с гнездами для яиц, *б* — молочное стекло для проверки бутылок с вином; *2* — термометр с металлическим наконечником; *3* — ареометр; *4* — психрометр; *5—7* — пробоотборники для масла, сыров, муки, крупы; *8* — лупа; *9* — струна для нарезания масла; *10* — совки; *11* — насос для розлива растительного масла; *12* — лопаты деревянная и решетчатая для картофеля; *13* — приспособление для перемещения бочек; *14* — щипцы кондитерские; *15* — лопатка кондитерская; *16* — молокомеры; *17* — ложка для сметаны; *18* — воронка; *19* — вилка для сельди; *20* — лопатки для творога, топленого масла, икры, повидла, для очистки бочек; *21* — пломбир; *22* — крюки для мяса (гастрономические): *а* — «восьмерка», *б* — «вертлюг»



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

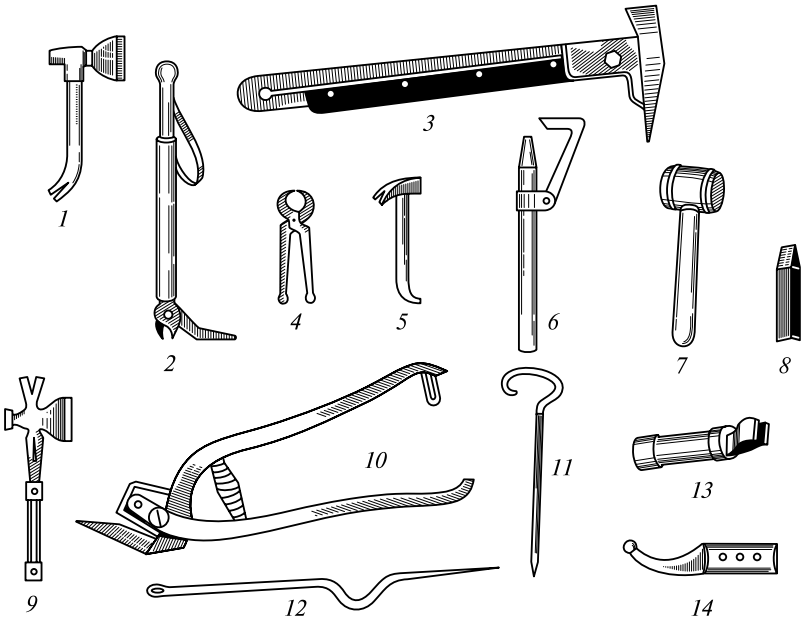



Рис. 6.6. Инструменты для вскрытия тары:

*1* — топорик-молоток; *2* — трубчатый гвоздодер; *3*, *5* — молотки-гвоздодеры; *4* — клещи; *6* — съемник обручей с бочек; *7* — деревянный молоток; *8* — набойка деревянная; *9* — томагавк; *10* — гвоздодер-ножницы; *11* — прут для вскрытия тары; *12* — фигурный рычаг; *13* — набойка металлическая; *14* — нож для вспарывания мешков

рийно; они безотказны в работе, просты по конструкции и обслуживанию, что позволяет использовать их даже на небольших предприятиях общественного питания. Как правило, такие подъемники поднимают грузы на высоту до 6 м, работают в пределах двух этажей, используются в основном для связи подвала с первым этажом.

Для ускорения и облегчения передачи продуктов со склада на производство используют постоянную, заранее проверенную и взвешенную тару.

**Санитарно-гигиенические требования.** Сущность их заключается в том, чтобы в складских помещениях проводилась ежедневная уборка, один раз в неделю — генеральная уборка, а один раз в месяц осуществлялась дезинфекция и дезинсекция помещений (этот день рекомендуется объявлять санитарным).

В складских помещениях должна быть предусмотрена естественная и механическая (вытяжная) вентиляция. В охлаждаемых камерах для хранения овощей, фруктов и пищевых отходов должна быть раздельная вентиляция.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Складские помещения нельзя размещать под моечными, санитарными узлами, производственными помещениями с трапами, рядом с котельными и душевыми во избежание порчи продуктов.

**Правила отпуска сырья и покупных товаров.** Сырье и покупные товары отпускаются со склада в производственные цехи, а также в филиалы и буфеты на основании требования (заявки), которое выписывает заведующий производством, материально ответственное лицо или буфетчик и утверждает директор. Затем требование поступает в бухгалтерию, где выписывается требование-накладная, подписываемая старшим бухгалтером и директором, а после отпуска товаров — кладовщиком и материально-ответственным лицом, получившим товар (заведующий производством или его заместитель, начальник цеха, бригадир). Во время приемки получаемых со склада продуктов материально-ответственные лица проверяют их соответствие по накладной (принимаются во внимание ассортимент, масса, качество).

На крупных предприятиях общественного питания устанавливаются графики отпуска продуктов со склада, утверждаемые руководителем предприятия. Для облегчения этого процесса работники склада заранее подсортировывают и подготавливают товар.

Перегружать продукты из тары поставщика в чистую промаркированную внутрицеховую тару (по каждому цеху отдельно) надо непосредственно в камере. **Запрещается** завозить или приносить в цехи продукты в таре поставщика.

**Весоизмерительное оборудование.** По принципу действия все применяемые на предприятиях общественного питания весы относятся к рычажно-механическим. По виду указателя массы их подразделяют на гиревые, шкальные, циферблатные, проекционные и электромеханические.

*Гиревые весы* равноплечные, с открытым или закрытым механизмом (ВНО, ВНЗ) устанавливают на столе, неравноплечные (РП-1, Г13М) — на полу (специально подготовленной площадке), шкальные — на устойчивой подставке. При необходимости их можно передвигать. В гиревых весах показания определяют визуально, применяя весовой способ их снятия.

Гиревые напольные весы устанавливают на прочной площадке. Горизонтальность положения проверяют с помощью отвеса, укрепленного на колонке весов. Равновесие ненагруженных весов проверяют по положению подвижного указателя, регулируют его тарировочной гайкой и контргайкой, которые расположены на малом плече коромысла. Уравновешивание груза осуществляется с помощью гирь с радиальными отверстиями, которые находятся на гиредержателе, и передвижной гири, расположенной на отсчетной шкале.

*Циферблатные весы* одночашечные лотковые (ВЦЛ) и двухчашечные (ВНЦ-2, РН-10Ц13) устанавливают на столе. В пределах



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

шкалы циферблата (200 или 1 000 г) продукты взвешивают без гирь, сверх шкалы циферблата до максимальной нагрузки — с применением гирь. Циферблатные платформенные весы (РП-ВЦ24) устанавливают на полу. Они имеют визуальный отсчет и дистанционно-документально регистрируют показания на расстоянии 50 м. На дистанционной суммирующей машине печатаются показатели массы отвеса и суммарной массы.

Для уравновешивания груза на настольных обыкновенных, закрытых и циферблатных весах применяют чугунные или стальные гири общего назначения массой 1...500 г и 1...10 кг.

*Проекционные весы* оптические настольные (ВО-3К1, ОР-10) имеют шкалу, на которой отображается показатель массы. Успокоитель колебаний должен быть отрегулирован так, чтобы после нажатия на грузоприемную площадку до упора стрелка ненагруженных весов после 2...3 колебаний возвращалась в нулевое положение.

Первичная поверка весов на соответствие техническим требованиям осуществляется при выпуске их с завода, периодическая — не реже одного раза в год, внеочередная — при повреждении клейма, инспекционная — при метрологической ревизии на предприятии, ведомственная — не реже одного раза в три месяца.

По результатам поверки наносятся оттиски поверительного клейма на весы и гири и делаются отметки в специальном журнале и паспорте.

На предприятиях общественного питания надзор и контроль за весоизмерительным оборудованием осуществляют специально назначенные работники (заведующий производством, заместитель директора предприятия).

### Контрольные вопросы

**1.** Назовите шесть помещений, предназначенных для приема, хранения и отпуска товаров. **2.** Определите функции помещения, называемого загрузочной. **3.** Какие складские помещения входят в состав блока, называемого охлаждаемые камеры? **4.** В чем заключаются функции кладовых для хранения разнообразных видов продуктов, изделий, тары, инвентаря? **5.** Перечислите функции и назначение экспедиции. **6.** Приведите характеристики основных административных помещений и укажите места их размещения в структуре предприятия общественного питания. **7.** Какие помещения относятся к группе бытовых? **8.** Для каких целей устраивают бельевую и гладильную? **9.** Назовите помещения, входящие в группу технических. **10.** Какое оборудование имеет сервизная? Кто отвечает за бой, лом и утрату столовой посуды и приборов? **11.** По какой форме составляются документы для списания столовой посуды и приборов? **12.** Что представляет собой сервант, в котором официант хранит посуду и приборы?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ IV

# ВИДЫ И НАЗНАЧЕНИЕ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Глава 7

## СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ

### 7.1. Виды столового белья

На предприятиях общественного питания используются следующие виды столового белья:

скатерти обычные;

скатерти банкетные, применяемые в торжественных случаях, когда требуется визуально объединить гостей за общим столом;

напероны — верхние скатерти, выполняющие декоративную и защитную функции;

мольтоны — специальные покрытия, предохраняющие столешницу от внешних воздействий и повреждений;

дорожки;

фуршетные юбки — вид текстиля, используемый при оформлении фуршетных и банкетных столов и позволяющий объединить несколько столов в один;

салфетки;

салфетки постановочные;

ручники;

полотенца.

### 7.2. Скатерти

Скатерть — основа сервировки стола, его украшение. Скатерть выполняет три основные функции. В первую очередь — эстетическую, поскольку без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, она препятствует скольжению тарелок по столу.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

К ресторанным скатертям предъявляются четыре основных требования. Они должны быть устойчивыми, стойкими к деформации, гигиеничными. Кроме того, они должны давать минимальную степень усадки при стирке.

Основной характеристикой, определяющей эксплуатационные свойства скатерти, является состав ткани. По составу ткани скатерти, а также весь остальной столовый текстиль можно разделить на три группы:

натуральные — как правило, 100%-ный хлопок;

искусственные — чаще всего 100%-ный полиэстр, незаменимый при оформлении банкетных и фуршетных столов (банкетных юбок); благодаря специальной технологии полиэстру придают качества натуральных тканей;

смесовые — в основном хлопок и полиэстр в различных пропорциях (чаще всего 30 % хлопка и 70 % полиэстра), с улучшенными потребительскими свойствами.

Независимо от состава ткань должна обладать поверхностной плотностью (тонкая ткань быстро изнашивается), низкой степенью усадки, сохранностью цвета на протяжении всего срока использования, высокой степенью абсорбции и легко отстирываться при наличии сложных пятен. Скатерти, предназначенные для ресторанов («профессиональный текстиль»), служат два-три года, а обычные, используемые в домашнем обиходе, уже через полгода интенсивной эксплуатации теряют внешний вид.

Основным показателем профессиональности ткани считается ее масса (или плотность), которая колеблется в пределах 90...230 г/м$^2$.

Скатерти и другое столовое белье из высококачественного 100%-ного хлопка — самый лучший вариант со многих точек зрения: хлопок приятен на ощупь, гигроскопичен, а накрахмаленные салфетки или скатерти из него долго сохраняют форму, что придает накрытым столам аккуратный вид. Однако для ресторанов использование хлопкового столового белья связано с определенными трудностями — значительная степень усадки и изменение цвета в процессе стирки, что, безусловно, укорачивает срок его службы. Поэтому фирмы-производители осуществляют специализированную обработку ресторанного столового белья, чего не делают для изделий из хлопка, используемых в быту.

Ассортимент скатертей весьма обширен: гладкие и жаккардовые (крупноузорчатые), с вышивкой и ришелье, с индивидуальными рисунками вышивок и ришелье по заказу ресторанов.

К числу натуральных волокон относится *лен*. Льняные ткани удобны и практичны, так как имеют гладкую поверхность, не очень грязнятся и отличаются нежным блеском, не ворсятся, мгновенно впитывают влагу, к тому же хорошо стираются и быстро сохнут. Единственный их недостаток — легкая сминаемость и необходимость прилагать усилия при глажении.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Скатерти, изготовленные из хорошо отбеленной льняной ткани, прочны, хорошо стираются и переносят химическую чистку.

Белые льняные камчатные скатерти с крупноузорчатым (жаккардовым) переплетением можно использовать для различных видов обслуживания, поскольку они придают залу торжественность и нарядность, особенно в сочетании с накрахмаленными льняными салфетками. Края скатертей бывают подрубленными, с ажуром (мережкой по краям). Однако лен в чистом виде не применяется для производства столового белья по причине низких эксплуатационных свойств: он подвержен усадке и линьке. Уже после пяти стирок изделия изо льна теряют презентабельный вид.

*Хлопок* менее прочен, чем лен, и не имеет такого блеска, но хлопчатобумажные ткани стираются лучше, чем льняные. Тем не менее льняные и хлопчатобумажные ткани требуют более тщательного ухода, нежели смесовые. Наиболее популярны ткани из 100%-ного «египетского хлопка», это лучшее сырье для столового белья. Термин «египетский хлопок» — профессиональный, он означает ткань определенного качества. Длинное хлопковое волокно позволяет производить прочную, ровную пряжу, что является гарантией хорошего качества ткани.

Современные технологии позволяют выпускать смесовые, хлопковые и синтетические ткани со структурой «под лен», что обеспечивает более легкий уход за этими изделиями в условиях интенсивной эксплуатации в ресторанном хозяйстве.

*Синтетические ткани* (100 % полиэстра, 100 % полиакрила) реже используются в качестве скатертей и совсем неприемлемы для изготовления салфеток. Они не крахмалятся, с трудом складываются и отличаются негигроскопичностью. В то же время недостатки этих материалов превращаются в достоинства, когда их используют для банкетных юбок: отлично отстирываются, не садятся при стирке, не тускнеют. Негигроскопичность полиэстра не позволяет пролившимся напиткам впитываться в ткань, что делает уход за изделиями более простым. Кроме того, все синтетические ткани относительно дешевы.

В настоящее время фирмы-производители предлагают изделия из полиэстера «с эффектом хлопка». Благодаря специальным технологиям им придают качества натуральных тканей. Наиболее часто используемые виды переплетения нитей — сатиновое и жаккардовое. Эта разновидность 100%-ного полиэстра по виду напоминает хлопковую ткань, что позволяет ее использовать для изготовления скатертей и салфеток.

Грязеотталкивающие скатерти, произведенные из скрученной нити полиэстра, имеют разнообразные и стойкие цвета и оригинальные рисунки. При стирке изделий из такой ткани используется более короткий цикл при низких температурах, расходуется



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА

меньшее количество воды и моющих средств. Они практически не мнутся, поэтому их можно лишь слегка прогладить в целях дополнительной гигиенической обработки (нейтрализация использованных моющих средств).

Столовое белье из *смесовых тканей* является оптимальным вариантом для использования в заведении любого уровня, так как сочетает все преимущества натуральных (отличный внешний вид, высокая степень абсорбции, т. е. поглощения жидкостей) и синтетических материалов (низкая степень усадки, сохранность цвета на протяжении всего срока использования, высокий процент отстирывания сложных пятен). Различные пропорции хлопка, льна, полиэстра, вискозы делают ткань более эффектной по фактуре, что в свою очередь позволяет рестораторам с помощью необычного столового белья подчеркнуть неповторимый стиль своего заведения. Смесовые ткани, в состав которых входят полиэстр (60 %) и хлопок (35 %), наиболее удобны в использовании, хорошо отстирываются и быстро сохнут.

В небольших кафе и на предприятиях фаст-фуда целесообразно использовать виниловые скатерти, подставочные салфетки, дорожки. Эти изделия имеют прекрасный внешний вид, долгий срок службы, просты и удобны в эксплуатации — именно к этому стремится любой владелец заведения с высоким уровнем посещаемости. Современные виниловые скатерти различных форм, фактур, расцветок соответствуют мировым стандартам качества. Они долговечны и финансово доступны для таких заведений.

Еще один критерий, которым руководствуются рестораторы при закупке столового текстиля, — это минимальный уход. Поэтому особенно популярны не просто скатерти из смесовых тканей, но и скатерти, имеющие специальную пятноотталкивающую тефлоновую пропитку. Такие скатерти могут использоваться на открытой веранде и в солнечную, и в дождливую погоду. Например, скатерть типа *лувр* (Louvre), имеющая подобную пропитку, не пропускает внутрь ни воду, ни жиры. Пролитая жидкость или жир на ее поверхности превращаются в шарик, который можно убрать бумажной салфеткой. Скатерть долго не выгорает на солнце, цвет ткани остается насыщенным. Более того, с нее легко удаляются остатки высохшей на солнце пищи или свежие жирные пятна. Для этого нет необходимости отправлять скатерть в химчистку, достаточно удалить остатки пищи лопаточкой, пройтись по пятну мокрой губкой или промокнуть салфеткой, и скатерть снова готова к эксплуатации.

Серьезной проблемой любых столовых тканей, над которой работают технологи-текстильщики, остается так называемая отстирываемость пятен. Причин для образования пятен в ресторане много: масла и жиры различного происхождения, кетчуп, горчица, соевый соус, красное вино, чай, кофе, губная помада. Неслучайно

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

фирмы-поставщики этих тканей, чтобы убедить рестораторов в хорошем качестве предлагаемого товара, проводят испытательные стирки.

*Шелковые скатерти* используются крайне редко по причине дороговизны и непрактичности для повседневного использования. Ткани из цветного искусственного шелка применяются для покрытия столов от столешницы и почти до самого пола (так называемые юбки), что удобно на банкетах и фуршетах.

В современных ресторанах в качестве столового текстиля редко применяется какой-то один вид материала. Даже в тех случаях, когда руководители заведения стремятся использовать в основном столовое белье из натуральных волокон, без синтетической ткани все равно не обойтись: 100%-ный полиэстр или полиакрил необходим для банкетных юбок, так как не мнется, не дает усадки, не выцветает.

Прогрессивным направлением является использование в ресторанах *бумажных скатертей* — одноразовых индивидуальных скатертей размером 80 × 30 см (их кладут поверх тканевых), текстайл-скатертей (нечто среднее между тканью и бумагой) многоразового использования, а также восьмислойных подставок под чашки, салфеток и юбочек для столов.

Бумажные скатерти чаще всего используются на банкетах и праздниках, а также при проведении фуршетов и выездных мероприятий. Для этих целей подходят белые скатерти в рулонах различных размеров (120 см × 50 м, 125 см × 25 м и т.д.), которыми накрывают текстильные скатерти в период высокой загруженности заведения, например во время бизнес-ланчей. Это позволяет сэкономить моющие средства и время на ежедневную стирку основных текстильных скатертей. Некоторые из таких бумажных скатертей — ламинированные, сделанные на бумажной основе, а затем покрытые полиэтиленовой оболочкой, ввиду чего их можно стирать. Материал, из которого изготовляют такие скатерти, называется *дуни-силк* (производное слово от названия компании Duni — производителя этой продукции).

Подбор столового белья происходит, когда интерьер заведения уже сформирован, и задача ресторатора — найти предметы текстиля исходя из заданной концепции. Скатерти, напероны, салфетки являются одной из составляющих интерьера, поэтому при их выборе учитывают цветовую гамму.

*По цвету* скатерти делятся на две группы:

белые скатерти — они придают чистоту и уют торговому залу; употребляются во всех случаях и на предприятиях общественного питания всех классов;

цветные скатерти — вырабатываются из цветной пряжи, предпочтение отдается светлым тонам — резеда, светло-голубой, розовый и т.д., декорированным более темными нитями того же цве-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

та; употребляются при сервировке стола для завтрака и подходят в основном для ресторанов при гостиницах и летних ресторанов, причем после окончания завтрака цветные скатерти заменяют белыми; используются на предприятиях общественного питания всех классов; скатерти с национальным орнаментом — это те же цветные скатерти, но с различными узорами; применяются на предприятиях, оформленных в национальном стиле.

Цвет скатертей, подобранных в соответствии с дизайном торгового зала, выгодно оттеняет сервировку столов, подчеркивает общий стиль. Цвет и рисунок материала могут меняться в зависимости от освещения зала, контрастных и оттеночных нюансов. Более того, определенные цвета влияют на восприятие вкуса и запаха блюд; некоторые из них способны стимулировать аппетит. Традиционно в заведениях высокого класса используются скатерти теплых светлых тонов, вызывающие ощущение спокойствия, комфорта и умиротворенности. Их изготовляют по индивидуальному заказу с учетом особенностей оформления зала, на них художественно наносят эмблему ресторана или его название.

Белоснежные скатерти прекрасно подходят для банкетов, они помогают создать праздничное, торжественное настроение. К тому же белый цвет универсален: с ним идеально сочетаются предметы сервировки любого дизайна.

Среди других расцветок ресторанного текстиля используются бежево-золотистая гамма, бордо и терракотовые оттенки, зеленые, сине-голубые тона, фиолетовые или светло-фиолетовые, светло-красные.

Цветными скатертями обычно накрывают чайные и кофейные столы, столы при обслуживании по типу шведского стола, банкетов-фуршетов, а также горки и столы.

Иногда наряду с традиционными видами скатертей используют скатерти нежными цветными узорами, придающими столу элегантный вид. Такой же эффект создают кружевная отделка и вышивка на скатертях. В дневное время на некоторых предприятиях общественного питания столы покрывают ярко-окрашенными штампованными или ткаными декоративными покрывалами, а также одноцветными скатертями с оторочкой или вышивкой из шерсти.

Для скатертей используются следующие виды декорированных тканей:

декоративные (льняные и полульняные), на полотне которых вытканы различные фигуры, цветы, эмблемы и т.д.;

пикейные (хлопчатобумажные и полульняные) с различными геометрическими фигурами;

гладкие (из хлопка) без рисунков.

Непригодны для пошива скатертей портьерные, обивочные, бархатные ткани, а также бязевая ткань. Они не предназначены



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

для ежедневной стирки, поскольку плохо отстирываются, садятся, линяют, выцветают и быстро изнашиваются.

Для небольшого званого вечера, когда стол сервируется на 4...8 человек, его накрывают, используя двойные скатерти, подходящие друг к другу по цвету. Для этого поступают следующим образом. Основная скатерть свешивается за край стола на 30...35 см, верхняя скатерть покрывает только поверхность стола или свешивается с него на 10...20 см. Верхнюю скатерть можно положить на основную так, чтобы на всех четырех углах была видна основная скатерть.

Обеденный или холодный стол можно накрывать цветной скатертью в двух вариантах:

ярко-синей скатертью; под посуду для каждого гостя уголком кладут белые салфетки;

яркую цветную скатерть покрывают белой скатертью углом так, чтобы цветная скатерть была видна на углах; посуду для каждого гостя кладут, как обычно.

При обоих вариантах используют белые салфетки.

Цветными скатертями покрывают столы а ля фуршет, а также при обслуживании типу шведского стола.

Столы для десерта могут покрываться вышитыми или вязаными скатертями. Возможен и другой вариант: стол покрывают ярким атласом, который в свою очередь покрывают капроном или нейлоном.

*По видам* скатерти подразделяются на две группы:

обычные — употребляются для покрытия одного стола, их размеры совпадают с размерами стола, но добавляются 20...35 см для спуска скатерти со всех сторон стола; эффектно выглядят скатерти, если их края почти достигают высоты кресел, не доходя до них на 1 см (рис. 7.1);

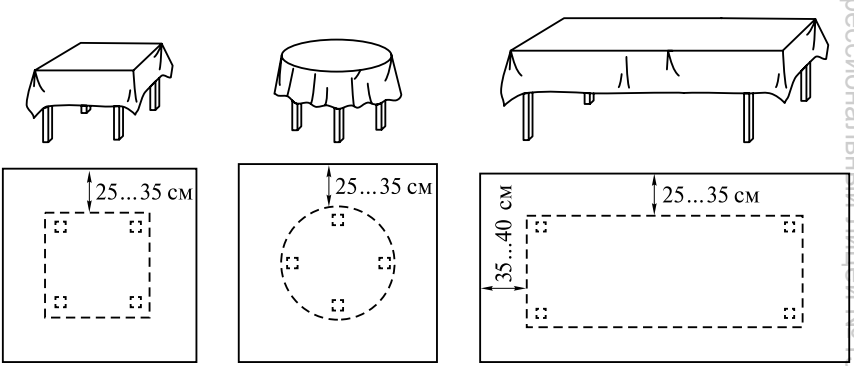



Рис. 7.1. Правильный спуск скатерти при покрытии квадратного, круглого и прямоугольного столов



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

банкетные — употребляются для покрытия банкетных столов; их размеры определяются так же, как размеры скатертей для обычных столов, но к общему размеру столов, которые будут соединены, прибавляют по 30 см с каждой стороны.

Для больших банкетных столов фирмы выпускают скатертное полотно шириной 140 см и 173 см, из которого шьют скатерти требуемых размеров. Отдельные скатерти имеют стандартные размеры $208 \times 173$, $250 \times 173$, $280 \times 173$, $250 \times 200$, $500 \times 200$ см.

При подборе скатертей руководствуются следующим принципом: они должны соответствовать форме и размерам столов и свисать со всех сторон на 20...25 см. В торжественных случаях (свадьба, юбилей) столы застилают длинными и широкими скатертями, достигающими пола, а сверху постилают большие скатерти.

В ресторанах класса люкс и высшего класса при накрытии столов применяют метод так называемой трехслойной текстильной конструкции — «сандвич». Суть его состоит в том, что стол накрывают трехслойным покрытием: нижний слой — подскатерник, средний слой — сама скатерть, верхний слой — наперон.

Нижний слой покрытия называется *мольтоном*, или *мулетоном* (Muleton), в просторечии именуется также *подскатерником*, или *протектором*. Это специальное покрытие, состоящее из двух компонентов: одна сторона напоминает резину, другая, верхняя, — сукно или войлок. Резиновый низ мольтона соприкасается со столешницей, а войлочный ворсистый верх — со скатертью. Чтобы использовать мольтон, достаточно с помощью ножниц вырезать этот материал по форме столешницы и постелить на нее.

В качестве мольтона можно использовать также хлопчатобумажную фланель, тонкий войлок или искусственную ткань с прорезиненным покрытием. Это нижнее покрытие стола выполняет следующие функции. Во-первых, оно предохраняет столешницу от повреждений при неаккуратном передвижении предметов сервировки. Во-вторых, активно впитывает влагу, бережет поверхность стола от воздействия высоких температур жидкостей и горячих блюд и поглощает звуки при перестановке тарелок и бокалов, обеспечивая таким образом бесшумное обслуживание столов. В-третьих, именно благодаря мольтону скатерть не деформируется, не растягивается, не скользит.

Как правило, мольтон имеет следующие стандартные размеры: ширина — 140 см, толщина — 3 мм. С поверхности стола мольтоны из фланели или войлока должны слегка свисать, но не более чем на 10 см, и иметь завязки для закрепления на ножках стола.

Для круглых и овальных столов мольтоны, как было указано выше, вырезаются по форме, соответствующей конфигурации этих столов, а по окружности мольтонов вшивается резинка. Мольтоны из синтетических материалов с прорезиненным покрытием выре-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

заются точно по размеру стола. Благодаря покрытию они прочно удерживаются на его поверхности.

Фирмы-производители поставляют ресторанам мольтоны из вспененной резины в рулонах шириной 140 см.

Мольтоны на складах, в бельевых кладовых ресторанов или кафе хранятся свернутыми в рулон, что предотвращает образование складок, которые обязательно будут проступать через скатерть при неправильном хранении.

Средний слой покрытия — собственно *скатерти*, имеющие определенные размеры: белые — 173×173 см с ажуром и без него, цветные — 135×135 см подрубленные и 150×150 см с ажуром, а также банкетные — 173×208, 173×280 и 173×500 см.

Верхний слой — *наперон* (верхняя скатерть, или наскатерник) служит своеобразным украшением стола. Наперон — это небольшая верхняя скатерть, обычно выполненная из контрастной ткани, сочетающейся по цвету с большой нижней скатертью. Использование наперонов выгодно для ресторанов: они приглушают стук посуды, который раздражает посетителей, предохраняют основную скатерть от случайного загрязнения. Поскольку пачкается в основном верхний слой текстильного «сандвича» в виде наперона, то всегда отдается предпочтение практичным смесовым тканям.

При наличии наперона скатерти приходится стирать гораздо реже, достаточно заменить наперон. Благодаря наперону стол выглядит более нарядным.

Напероны подбираются в зависимости от размеров и формы столешниц, а также от фактуры и цвета скатерти. Они должны точно соответствовать форме и размерам стола. Например, при размерах столешницы 80×80 см, а скатерти 145×145 см размеры наперона должны быть 100×100 см; для квадратного стола размерами 90×90 см — 150×150 см, а для прямоугольного стола размерами 90×140 см — 150×200 см.

Стелить наперон можно двумя способами: углом (по диагонали) или по периметру стола.

При варианте квадратная скатерть — квадратный наперон их стелят либо перпендикулярно друг другу (если они одного размера), либо параллельно, по периметру (тогда соотношение их длины остается стандартным: наперон меньше основной скатерти).

Поскольку напероны чаще всего выпускаются квадратными, то для большого стола подобрать их бывает порой затруднительно. Решить проблему можно, постелив один наперон по периметру или два наперона углом. Еще большие трудности возникают при подборе наперонов для круглых столов. Идеальным вариантом может быть сочетание традиционной круглой скатерти с круглым напероном. Можно использовать и другое сочетание: круглая скатерть — квадратный наперон.



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

Напероны должны иметь стандартный припуск (нависание над обычной скатертью) примерно 10...15 см или 20...30 см в зависимости от размеров стола, дизайна и ткани. Для круглых столов длина припуска от 20 см. Впрочем, каждый ресторатор может выбрать длину скатертей по своему усмотрению: если столы в заведении дорогие, то их изящные ножки можно не закрывать, а, наоборот, выставить напоказ. Если же они имеют неприглядный вид, то их прикрывают свисающей верхней скатертью.

Длину допуска предпочтительно делать одинаковой на всех столах. Это не только пожелание дизайнера, но и забота об обслуживающем персонале. Ведь если размеры одинаковы, официантам при смене столового белья не приходится вспоминать, для какого именно стола оно предназначено.

Для предохранения основной верхней скатерти от загрязнения помимо наперонов используют и всевозможные декоративные скатерти, называемые также *крышками*, *дорожками*, *юбками*. Все эти сервировочные прокрывала могут иметь круглую или квадратную форму. Как правило, ими покрывают только центр стола, где они особенно эффектно смотрятся, поскольку контрастируют по цвету с основной верхней скатертью.

При оформлении длинных банкетных столов применяют *настольные дорожки*, которые имеют то же назначение, что и *настольные крышки*, — их расстилают посередине стола как декоративный элемент. Требования, предъявляемые при выборе дорожек: они должны гармонировать с подставочными тарелками. Фирмы-производители этого вида наперонов предлагают такую услугу, как изображение на декоративных дорожках фирменного рисунка или логотипа ресторана. Как правило, настольные дорожки имеют ширину 40 см и длину, соответствующую длине стола, причем их форма может быть как прямоугольной, так и овальной. В некоторых случаях (свадебные банкеты, юбилейные вечера и т.п.) на дорожках раскладывают украшения, ставят вазы с цветами, подсвечники, канделябры.

Для особо высоких торжеств расстилают дорожки, выполненные из английских и брюссельских кружев белого или пастельных тонов.

Столовый текстиль в ресторанах, будучи неотъемлемой частью интерьера и обязательным декором столов, становится неприемлемым в заведениях, оформленных в стиле хай-тек (hi-teck), например, в пивных ресторанах или в ресторанах, где предлагают блюда национальных кухонь — русской, восточной, мексиканской и т.д. В таких заведениях нередко отказываются от скатертей и оставляют на голой столешнице, имеющей привлекательную текстуру, только подставочные салфетки и дорожки. Эта тенденция к минимизации в использовании столового белья, к замене скатертей дорожками отчетливо проявляется в ресторанах с так называ-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

емым авторским стилем оформления интерьера и таким же стилем приготовления и подачи блюд (сервировка в стиле *фристайл*).

Данная тенденция находит также свое выражение в использовании столового белья пастельных тонов или нестандартных цветов: шоколадного, черного, сиреневого. А декораторы постепенно отходят от применения таких декоративных элементов, как флористика, кисточки при украшении банкетных скатертей и фуршетные юбки.

При классическом оформлении залов и столов для банкетов, а также фуршетов, когда гости перекусывают стоя, невозможно обойтись без специальных тканевых покрытий, называемых *фуршетными*, или *банкетными*, *юбками*. Такая юбка предназначена для декора стола, она крепится к столешнице и закрывает все пространство до пола. Как правило, длина юбки примерно равна высоте стола и составляет около 70 см. Этот стандарт распространяется как на обеденные столы, так и на подсобные столики, которые также имеют декоративные юбки, но их длина на 5 см меньше высоты стола, чтобы посетители не наступали на ее края. Ширина ткани для юбки должна быть равна высоте стола, а длина в 1,5...3 раза больше периметра столешницы, чтобы обеспечить складки и сборки.

Существует несколько способов крепления юбок к столешнице: их пришивают, прикалывают, они держатся на резинке, лентах-липучках, декоративных клипсах. Самым удобным способом крепления считаются эластичные клипсы, размер которых равен толщине столешницы. На клипсах находится жесткая часть ленты-липучки, а к юбке пришивается ее мягкая часть. Фирмы выпускают юбки с уже заложенными и зашитыми складками, с лентой, пришитой с внутренней стороны. Ткани юбок могут иметь драпировочные складки, отличающиеся величиной, формой и глубиной (5...12 см); складки могут быть встречными или направленными в противоположные стороны. По цвету и фактуре юбка должна отличаться от лежащей на столе скатерти с пришитой к ней клейкой лентой по периметру стола.

С помощью фуршетных юбок можно превратить линейку из нескольких столов в единое сервировочное пространство, которое легко поддается моделированию в зависимости от вида торжества и числа гостей.

## 7.3. Салфетки полотняные

Классический ресторан невозможно представить без полотняных (текстильных) салфеток. С их помощью можно придать праздничный вид даже скромно сервированному столу, а оригинальные салфетки подчеркивают стиль заведения. В ресторанах высокого клас-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

са предусмотрено наличие текстильных салфеток, складываемых в виде замысловатых фигур или подаваемых в специальных кольцах, при этом салфетница на столе может отсутствовать.

Полотняные (гостевые) салфетки — предметы индивидуального пользования, служащие для защиты одежды гостя от загрязнения, вытирания рук и обтирания рта (при употреблении таких блюд, как цыплята-табака, раки и др.).

Не отрицая этих функций полотняных салфеток, вместе с тем отметим, что в ресторанах желательно иметь на столе одновременно и бумажные салфетки, потому что они наиболее гигиеничны и удобны для того, чтобы вытереть губы или руки. Подача посетителям наряду с ткаными салфетками и бумажных — нормальное явление.

Полотняные салфетки подают каждому клиенту в ресторанах всех классов. Изготавливают их из той же ткани, что и скатерти. Недопустимо, чтобы скатерти были одного цвета, а салфетки — другого. На предприятиях общественного питания, оформленных в национальном стиле, салфетки делаются из той же ткани, что и скатерти, но размеры их меньше обычных (35×35 см).

При сервировке стола официанты кладут салфетки в сложенном виде на закусочные тарелки или слева от них. Если салфетки кладут слева от тарелок, то их можно вдеть в металлическое или плетеное кольцо. Разумеется, при сервировке столов керамической посудой кольцо для салфеток лучше взять керамическое.

Существует более 80 вариантов (фигур) складывания салфеток (рис. 7.2). При выборе той или иной фигуры придерживаются принципа — как можно меньше касаться салфетки руками.

Когда обедающий садится за стол, он встряхивает салфетку, а затем кладет ее к себе на колени. В европейских ресторанах эту операцию иногда проделывает официант, обслуживающий гостя. В конце еды скомканную салфетку клиент оставляет на столе, ни в коем случае не сворачивая ее. Салфетка нужна для того, чтобы промокнуть рот или вытереть руки, хотя ее первоначальное предназначение было намного шире.

Классическое убранство ресторанного стола — сложенная вдвое камчатная салфетка, слегка перекрывающая верх и дно столовой тарелки. Если салфетка чуть меньшего размера и не закрывает тарелку полностью, она визуально кажется недостаточно большой. Поэтому золотое правило сервировки стола гласит: салфетка всегда должна быть большой и полностью закрывать колени гостя.

Полотняные (гостевые) салфетки в зависимости от размеров делятся на три группы:

большие салфетки (60×60 см) — складываются по длине втрое и проглаживаются; используются как для сервировки обеденного или холодного стола, так и для подачи блюд в горячей металлической посуде в качестве ручника;



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

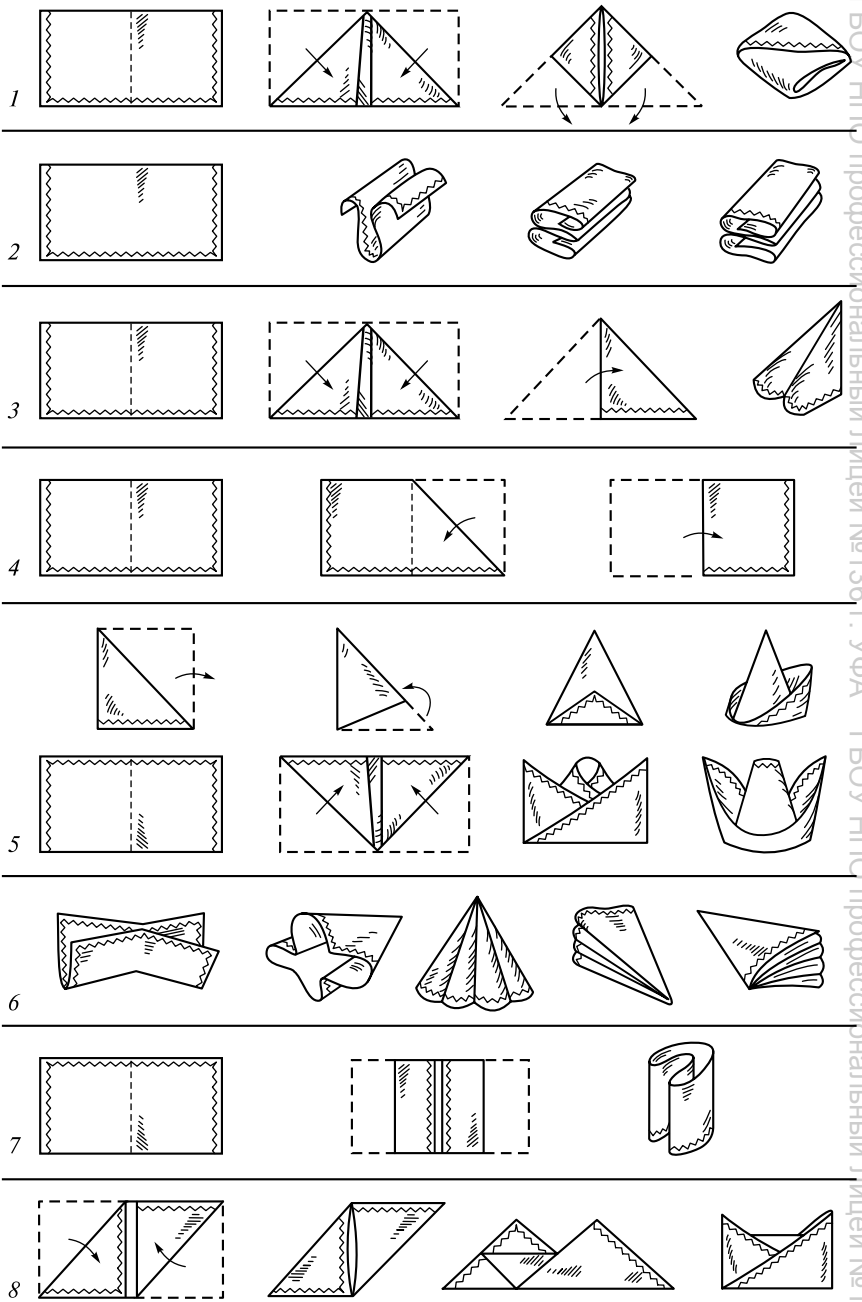



Рис. 7.2. Варианты складывания салфеток:

*1* — конверт; *2* — книга; *3* — «в космос»; *4* — колпачок; *5* — корона; *6* — зонт; *7* — двойная корона; 8 — шапочка

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

средние салфетки (46×53 см) — основной вид салфеток, применяемых для сервировки стола; при хранении их складывают пополам и проглаживают;

малые салфетки (25×25, 30×30, 35×35 см) — подаются к десертному столу, столу а ля фуршет, коктейльному, чайному, кофейному; их не складывают в виде сложных фигур, а кладут либо под тарелку, либо на тарелку в развернутом виде.

Рестораторы заказывают для своих заведений традиционные обеденные салфетки имеющие площадь 50...70 см$^2$. Самые маленькие из них предназначены для ланча или позднего ужина, что соответствует общеевропейской традиции. Как правило, на одном из уголков салфетки имеются вышитый вензель, какая-либо набивка или тканая кайма, мережка, фестон. Подобные салфетки выпускают одноцветными или с рисунком, например, клетчатые или полосатые.

У метрдотеля всегда возникает непростой вопрос: какие салфетки выбрать для предстоящего обслуживания? Строгих правил не существует, но есть безошибочный ориентир — вид сервировки стола, степень официальности предстоящего мероприятия. Одно дело, если это дипломатический прием, где существуют жесткие требования протокола, и совсем другое дело юбилей, свадьба. В европейских ресторанах во время официальных мероприятий официант приносит невысокую стопку маленьких салфеток и предлагает их присутствующим после еды. Использованные салфетки кладут на поднос, предназначенный для этих целей.

Совсем другие салфетки нужны при обслуживании банкет-коктейля. Фирмы-изготовители выпускают так называемые коктейльные салфетки из малопрочной, часто тонкой ткани — маленькие, элегантные и весьма разнообразные (из кружев, органзы, органди и тонкого хлопкового батиста). Они бывают площадью 15 см$^2$ или даже величиной с носовой платок, что вполне обоснованно, так как их используют для вытирания рук после употребления канапе и других мелких закусок. На коктейльном столе, когда всех присутствующих трудно обеспечить индивидуальными матерчатыми салфетками, эти салфетки складывают и вставляют в специальные держатели или большие стаканы.

Самое сложное в сервировке стола — подобрать салфетки по цветовой гамме. Основные цвета — синий, красный, желтый сочетаются с оранжевым, зеленым, пурпурным, бирюзовым. Подходят и более бледные оттенки, например, фисташковый, сиреневый, розовый, бледно-желтый и нежно-голубой.

Сервировочные композиции могут быть самыми разнообразными, например, допускается сочетание красной салфетки с оранжевой каймой с черной, в рубчик подставкой под тарелку и белой тарелкой. Такое смелое современное цветовое сочетание впервые появилось в Европе и пришло к нам, в Россию.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

При выборе салфеток ярких цветов следует учитывать характер меню. Зелень свежего салата латука будет гармонировать с бледно-серебристым цветом миски, в которой он находится, и резким оранжевым тоном салфеток, положенных рядом. Красное мясо хорошо выглядит в сочетании с салфетками бледных тонов.

Предприятия легкой промышленности вырабатывают салфетки из прочных тканей и материалов различных расцветок. Как правило, края белых салфеток подрубают.

Желательно, чтобы салфетки были одного цвета со скатертью, но отличались тоном, например хорошо смотрятся ярко-зеленая скатерть и светло-зеленые салфетки. Удачны и другие сочетания: например, синяя скатерть и желтые салфетки, бордовая скатерть и алые салфетки.

В оформлении стола придерживаются и другого правила: если стол покрыт двойной скатертью, то салфетки должны быть того же цвета, что и основная скатерть.

Салфетки нередко заменяют скатерть — в том случае, когда поверхность стола не повреждена. Середину стола покрывают дорожкой подходящего цвета, а посуду ставят на салфетки, которые по форме и цвету могут быть различными. Салфетки любого вида кладут так, чтобы один край был параллелен краю стола. К салфеткам из ткани подбирают бумажные салфетки. Подобное убранство придает столу неофициальный характер.

На предприятиях общественного питания, где на столы не стелют скатертей, перед каждым посетителем кладут индивидуальную салфетку, выполненную в стиле кантри.

На полированном столе стального цвета, не покрытом скатертью, можно создать цветовую композицию (белые тарелки и салфетки зеленых оттенков). Различные оттенки одного и того же цвета, их тональность тоже могут служить основой для достижения гармонии. Одноцветные салфетки выполняют контрастную роль по отношению к белой тарелке. Салфетки разнообразных оттенков выглядят эффектно рядом с фарфоровыми тарелками, имеющими рисунок такого же тона.

Помимо салфеток индивидуального использования на предприятиях общественного питания применяются и другие салфетки, имеющие различное предназначение.

*Салфетки-покрывала* — большие салфетки, размеры которых составляют $80 \times 80$, $90 \times 90$, $100 \times 100$ и $120 \times 120$ см. По форме они могут быть круглыми или квадратными. Основное их предназначение — покрывать пятна и незначительные загрязнения, образовавшиеся на скатерти во время обеда из-за неосторожности клиентов. В ресторане всегда должен находиться комплект самых разнообразных салфеток, что дает возможность подбирать их в зависимости от вида, цвета и качества скатерти. Иногда салфетки используются и для украшения столов.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

*Салфетки подтарелочные* применяются в трех случаях:

в качестве скатерти во время небольших, без особых изысков, застолий (завтрак, ланч, полдник в санаторных учреждениях), когда подаются кофе, какао со сладкими блюдами, горячий шоколад, чай, молочные продукты, фрукты, бутерброды и т. п. Они изготовляются из цветных хлопчатобумажных неотбеленных льняных тканей, но бывают и пробковыми, синтетическими и т. д. Для ресторанов класса люкс такие салфетки шьют из благородных материалов — парчи, английского кружева. Их применяют при обслуживании официальных обедов, банкетов. Салфетки, используемые для накрывания столов из ценных пород дерева с красивой текстурой столешницы, имеют прямоугольную форму и размеры 50×35 см. Размеры и форма салфеток могут быть разными — главное, чтобы на них могли уместиться все предметы индивидуальной сервировки вместе с приборами;

в качестве подтарелочных салфеток, имеющих самую разнообразную форму (квадратные, прямоугольные, круглые, овальные);

в качестве укрывного материала, раскладываемого поверх скатерти.

Размеры подтарелочных салфеток примерно 33×45 см, т. е. такой, чтобы они выходили за пределы размеров столовых приборов.

*Салфетки тостовые* — с четырьмя клапанами. На середину такой салфетки укладывают тосты (гренки) и укрывают сверху клапанами для сохранения тепла.

*Салфетки для подносов* — круглые или овальные мягкие салфетки чаще всего диаметром 10...25 см. Ими официант покрывает поднос, на который ставят стаканы, бокалы, графины.

Салфетки для подносов делают из мягкой хлопчатобумажной ткани, их размеры должны точно соответствовать размерам подноса, так как подгибать их нельзя. Для каждого подноса следует иметь не менее 15 комплектов салфеток, чтобы их было достаточно официанту для работы в течение смены.

*Салфетки для вытирания посуды и приборов* размерами 70×70 см делают из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает воду и не оставляет волокон при полировании посуды. Чтобы отличить от ручников, их украшают двумя цветными линиями или каким-либо другим способом.

## 7.4. Салфетки бумажные

Салфетки бумажные, используемые в ресторанах, различаются по нескольким параметрам:

по размерам — универсальные размеры 25×25, 33×33, 41×41 см;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

количеству слоев — одно-, двух- и трехслойные;

цвету — белые, однотонные, ярких расцветок (зеленого, красного, желтого, синего, бордового цвета).

Основная характеристика бумажных салфеток — высокая впитываемость за счет нескольких слоев бумаги, что не позволяет напиткам попадать с блюдца на одежду клиента.

Так называемые сетевые рестораны заказывают салфетки с собственным логотипом, а к Новому году и Рождеству — с рисунками по рождественским мотивам. Выбор цвета и рисунка всегда зависит от стиля заведения. Если в нем главенствует, к примеру, оранжевый цвет, то вполне резонно наличие желтых салфеток. Иногда определенную роль играют национальные традиции. Так, например, для ресторанов с итальянской кухней больше всего подходят салфетки в классическую красно-белую клетку.

Бумажные салфетки выполняют также функцию подставки, поэтому их иногда называют *подставочными*. Они необходимы в тех заведениях, где на столах нет скатертей. Это, как правило, пивные рестораны с тяжелыми деревянными столами или рестораны с оригинальными интерьерами. Нужны подставки под чашки и в кофейнях. Во всех случаях интерьер таких заведений не классический, а скорее, концептуальный. Под посуду здесь всегда подкладывают бумажные салфетки с фирменным изображением схемы помещений.

В ресторанах высокого класса используются, как правило, самые дешевые салфетки, но только в том случае, если об этом попросят клиенты. Для гостей предусмотрены салфетки из текстиля, предназначенные для того, чтобы класть их на колени, однако вытирать ими рот и руки и снова класть на колени — не очень приятно. Предпочтительнее ставить на стол бумажные салфетки, причем не однослойные, а многослойные, с орнаментом, белые или красивых, насыщенных цветов.

Особенно нужны многослойные салфетки в пиццериях, хотя там обычно предлагают посетителям дешевые маленькие однослойные салфетки, поскольку эти заведения относятся к категории фаст-фуд. Многослойные салфетки необходимы из-за специфики продаваемого продукта: пицца достаточно жирная, а иногда ее едят руками.

Бумажные салфетки с логотипом лишний раз напоминают посетителям об имидже заведения, т.е. выполняют важную рекламную функцию. Рестораторы платят за логотип потому, что отдача от такой рекламы может заметно превысить затраченные средства.

В заведениях категории фаст-фуд, имеющих высокую посещаемость в течение дня, салфетки устанавливают в диспенсерах — специальных держателях и вынимают по одной штуке. То же самое делают во время больших банкетов. Удобны диспенсеры и на лет-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

них площадках — салфетки не выдувает ветер, а диспенсеры могут крепиться к столам.

Фирмы-производители выпускают пластмассовые или металлические диспенсеры, причем при покупке большой партии салфеток диспенсеры предоставляются бесплатно.

Двух- и трехслойные салфетки прямоугольной формы, свернутые в трубочку, — новый вид продукции. Их можно ставить в вазочку или класть в них столовые приборы, экономя тем самым время персонала на сервирование салфеток. Появились также особые двухслойные бумажные салфетки под названием *textile*, имитирующие текстиль (для ресторанов высокого класса). Эти мягкие, но прочные салфетки прекрасно держат форму и в то же время очень гигроскопичны. Их вполне можно скрутить и поставить на стол или заложить в кольцо.

Каждому ресторану желательно иметь салфетки с оригинальным рисунком, отражающим его специфику. Однако подобрать такой рисунок сложно, поэтому чаще всего используют салфетки однотонные, с орнаментом в тех же тонах. Такие салфетки дороже одноцветных, но выглядят вполне презентабельно. Недорогие салфетки уместны только в заведениях категории фаст-фуд, но и там слишком дешевые расходные материалы отрицательно влияют на формирование образа заведения в глазах посетителей.

При производстве салфеток с рисунками и орнаментами, а также салфеток ярких расцветок используют только натуральную целлюлозу, что позволяет им хорошо сохранять объем и форму, легко формироваться в виде замысловатых фигур, а также экологически чистые флексографические печатные краски на водной основе, которые сохраняют устойчивость под воздействием масел, жиров, воды, соды и уксусной кислоты.

Салфетка постоянно нужна официанту во время обслуживания клиентов. Она требуется ему даже тогда, когда он наливает из бутылки вино в рюмки. Горлышко бутылки оборачивают салфеткой для того, чтобы льющееся вино не забрызгало гостей, а капельки жидкости на горлышке бутылки впитывались тканью салфетки.

Во время официального ужина в ресторане или во время официального обеда белая салфетка (ручник) часто лежит на руке официанта. Эта традиция идет со времен средневековья.

**Ручник** — специально изготовленный отрез белой или клетчатой льняной ткани размерами 35×70 или 40×48 см, служащий официанту подспорьем при разноске горячих блюд и предназначенный для оберегания рук от ожогов. Кроме того, ручник необходим для предохранения манжетов костюма от загрязнения, особенно при подаче напитков. Им также можно полировать столовые приборы и слегка протирать посуду непосредственно перед сервировкой стола. Официант пользуется только чистым ручником. Ни в коем случае нельзя сметать ручником крошки со столов или ис-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

пользовать его как салфетку для вытирания рук. Ручник всегда должен быть чистым и хорошо выглаженным.

В вечернее время после окончания сервировки стола до начала обслуживания посетителей официант может держать ручник в сложенном виде в руке. Во время работы официант складывает ручник вдвое в длину и кладет на сгиб левой руки, что свидетельствует о готовности к обслуживанию посетителей. Белые ручники, сложенные вчетверо, используются для подачи блюд, а цветные (в полоску или клетку) — для полировки посуды. Не рекомендуется класть ручник в карман или вешать на плечо.

**Полотенце** — предмет, необходимый официанту для вытирания посуды, рук, а также для уборки столов. Используют полотенца длиной 1...2 м и шириной 40 см, изготовленные из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу и при полировке посуды не оставляет ворсинок на ее поверхности.

Помимо основного столового белья в ресторанном хозяйстве могут использоваться разнообразные мелкие изделия, придающие особый колорит накрытым столам:

*колпаки для кофе* и *чая* подбираются по оформлению и фактуре к скатерти и обладают утеплительными свойствами, ими укрывают кофейники или чайники для сохранения тепла;

*коробочки для яиц* изготавливаются похожими на чайные накидки и служат для сохранения сваренных яиц теплыми к завтраку;

*вставки в хлебные корзины* шьют из различных видов «дышащего» материала с отдельными ячейками для различных сортов хлеба и выпечки. Их украшают кружевами, вышивкой и помещают на серебряные подносы.

## 7.5. Определение потребности в столовом белье. Учет, хранение столового белья и уход за ним

Количество скатертей рассчитывается в зависимости от количества столов, обслуживаемых одним официантом. Количество салфеток определяется из расчета по 3...6 шт. на каждое место в зале, количество ручников — по 4...5 шт. на каждого официанта.

Столовое белье поступает в кладовую предприятия общественного питания под материальную ответственность кладовщика и подлежит оприходованию. Его маркируют несмываемой краской в местах, недоступных для обозрения, и хранят в отдельном помещении. Столовое белье отпускают из кладовой по распоряжению руководителя предприятия. Отпуск оформляют расходной накладной.

Ответственность за сохранность столового белья, находящегося в обращении, может быть возложена на сотрудников, выполняющих работы, связанные с использованием столового белья. Чаще

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

всего эту работу выполняет бригадир официантов, в обязанности которого входят получение столового белья и выдача его в зал, а также ведение учета и представление в бухгалтерию документов по его движению.

Перед началом работы бригадир выдает столовое белье под отчет официантам в количестве, необходимом для обслуживания посетителей. Выдача столового белья осуществляется под расписку в журналах учета этих предметов. В конце рабочего дня столовое белье возвращается лицу, выдавшему его. Об этом делается соответствующая запись в журналах учета.

Контроль за сохранностью столового белья, находящегося в обращении, осуществляется комиссией, состав которой утверждается приказом руководителя предприятия общественного питания.

В процессе эксплуатации столовое белье изнашивается, а его стоимость относят к издержкам предприятия. Вопросы списания столового белья, пришедшего в негодность, решаются постоянно действующей комиссией.

Столовое белье, используемое на предприятиях общественного питания, в процессе работы постоянно подвергается загрязнению, поэтому следует систематически заботиться о том, чтобы оно всегда было чистым.

Сухие загрязненные скатерти складывают отдельно от скатертей, залитых жидкостями. Залитые жидкостями (соусами, кофе, чаем, вином) скатерти сначала высушивают, а затем складывают по сгибу и помещают в специальные мешки или завязывают в одну из скатертей.

Скатерти, используемые на предприятиях летнего типа — открытых площадках и т. п., сначала просушивают и только затем складывают. Нередки случаи, когда целые партии скатертей, снятых со столов после сильного дождя, из-за небрежного отношения безнадежно портятся.

Чистые скатерти хранят на стеллажах в сухих проветриваемых кладовых, предназначенных только для этих целей. Их свертывают вчетверо и складывают в стопку одна на другую. Различные по виду скатерти складывают отдельно. Скатерти должны быть сложены точно по сгибу.

Грязные скатерти нельзя хранить в помещении, предназначенном для чистых скатертей, и даже вносить в него, так как они могут стать распространителями инфекций.

Полотенца для вытирания посуды и приборов и салфетки для подносов сортируют, стирают и гладят так же, как и другое столовое белье, но не крахмалят. Хранят их в отдельных шкафах в подсобном помещении или на бельевом складе.

Салфетки для рук стирают и гладят после каждого использования, но также не крахмалят.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Для глажения скатертей используют специальные приемы, цель которых добиться образования минимума складок. Все скатерти, независимо от размера, складывают вначале пополам в длину, а затем еще раз и проглаживают. Схема получения складок: центральная (основная) складка образуется при первом складывании; две боковые складки — при втором складывании; две поперечные складки — при складывании сначала слева направо, а затем справа налево (они уже не заглаживаются).

При глажении добиваются, чтобы только продольные проглаженные складки образовали ровную поверхность накрытого стола и служими как бы направляющими линиями. Поперечные же складки под влиянием массы скатерти и приборов исчезнут сами собой.

Салфетки гладят и складывают в зависимости от размеров двумя способами:

большие салфетки сначала складывают по длине втрое, затем поперек тоже втрое;

маленькие салфетки складывают вдоль, а затем поперек.

Бумажные салфетки складывают таким же образом.

Салфетки должны быть накрахмалены и отутюжены по кантам, что способствует сохранению приданной им формы, кроме того, они будут выглядеть совершенно одинаково. Укладывать салфетки стопками следует так, чтобы складки были спереди, а открытые части сзади (внутри).

После стирки салфетки, как и скатерти, должны отлежаться свободно сложенными не менее одной-полутора недель в помещении с вентиляцией. Такой режим отдыха изделиям необходим потому, что в противном случае они становятся ломкими на вид и приобретают неровный цвет. Правильно сложенное белье хорошо сохраняет форму, внешний вид, прочность и имеет долгий срок службы.

### Контрольные вопросы

**1.** Перечислите основные виды столового белья. **2.** Какие функции выполняет скатерть на ресторанном столе? **3.** Дайте характеристику трем группам тканей, из которых изготовляется столовое белье. **4.** В каких случаях стол накрывают белой скатертью, а в каких цветной? **5.** Можно ли использовать для пошива скатертей декоративные ткани? **6.** Какие скатерти называются обычными, а какие банкетными? Какими нормами и эстетическими критериями руководствуются при подборе скатертей? **7.** Из каких элементов состоит трехслойная текстильная конструкция под названием «сандвич», применяемая при накрытии ресторанных столов? **8.** Для каких целей накрывают столы дорожками? **9.** Что такое фуршетная юбка и каково ее назначение? **10.** Из каких тканей изготовляют салфетки? Каковы функции салфеток в сервировке стола? **11.** Приведите классификацию полотняных салфеток (гостевых) по их размерам. **12.** Из каких принципов исходят при подборе салфеток для ланча или позднего ужина; для дипло-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

матического приема; для банкета-коктейля? **13.** Как подбирают салфетки по цветовой гамме при создании сервировочных композиций с учетом характера меню? **14.** В каких случаях салфетки могут заменить скатерти? **15.** Определите предназначение салфетки-покрывала; подтарелочной салфетки; тостовой салфетки; салфетки для подносов; салфетки для вытирания посуды и приборов. **16.** Дайте характеристику бумажным подставочным салфеткам. **17.** Для чего используются ручники и полотенца в работе официанта? **18.** Как рассчитывается потребность в столовом белье? **19.** Где и как хранят чистое столовое белье? **20.** Какое столовое белье не крахмалят? **21.** Какие приемы применяются при глажении скатертей и салфеток?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 8

# СТОЛОВАЯ ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПОДАЧИ И РАЗДЕЛЫВАНИЯ БЛЮД

## 8.1. Столовая посуда

### 8.1.1. Виды столовой посуды

Посуда не менее важная составляющая имиджа заведения, чем его интерьер, вежливость официантов и другого обслуживающего персонала. Невозможно себе представить фешенебельный ресторан, в котором подается на столы простенькая посуда. Ведь посетитель покупает не только какое-то конкретное блюдо, но и частицу неповторимой атмосферы данного заведения, его интерьера.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания. Нормативы определены с учетом потребности: по 3...3,5, а иногда и 4 комплекта на каждое место (два комплекта находятся в обращении в зале или на раздаче, третий — в моечной, четвертый — в сервизной). Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание посетителей. Столовая посуда подразделяется на фарфоровую, фаянсовую, хрустальную, стеклянную, металлическую, керамическую, деревянную, пластмассовую.

### 8.1.2. Фарфоровая и фаянсовая посуда

***Фарфор*** — керамические изделия (посуда, статуэтки, вазы и др.), изготовленные из высокосортной огнеупорной глины и каолина (белая глина) с различными добавками.

К видам фарфора относятся:

*фаянс* — более грубая разновидность фарфора; стенки посуды из фаянса очень толстые, абсолютно непрозрачные и «немузыкальные»;

*полуфаянс* — очень плотный, непрозрачный, сравнительно толстостенный желтоватый или коричневый черепок с влагонепроницаемой структурой;

*полуфарфор* (порцелин) — смесь сырья, идущего для полуфаянса, с каолином обладает всеми свойствами полуфаянса, но изделия из него более тонкостенные и отличаются повышенной прочностью.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Фарфор имеет также название «порцелян», используемое во многих европейских языках и происходящее от итальянского названия красивых полупрозрачных раковин — *порцелла*.

Фарфоровая посуда чаще всего используется при обслуживании официальных обедов, юбилейных торжеств, свадебных застолий. Для повседневного обслуживания больше подходит посуда из фаянса, полуфаянса или полуфарфора.

Изделия из фарфора имеют чистый белый цвет, они почти прозрачны и издают мелодичный звук при легком соприкосновении друг с другом.

Выпускаемая фарфоровая и фаянсовая посуда отличается простотой и оригинальностью форм, высокой гигиеничностью, у нее нет острых углов, что удобно при санитарной обработке. Некоторые тарелки изготовляются квадратной формы.

Фарфоровую и фаянсовую посуду, как правило, украшают каймой или рисунком малиново-розового, синего или палевого цвета. В настоящее время используют посуду разнообразных цветов: голубого, синего и даже черного. Посуду для ресторанов с национальной кухней оформляют национальным орнаментом.

Фарфор и фаянс длительное время сохраняют тепло и обладают высокой кислотоустойчивостью.

Краткая характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды приведена в табл. 8.1.

**Фарфоровая посуда** отличается легкостью, прозрачностью, имеет снежно-белый просвечивающий черепок, обладает повышенными термическими свойствами, высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю имеет изделие издает четкий продолжительный звук.

В современных ресторанах широко используется китайский столовый фарфор фирмы Chongping China Ceramica (Siu Fund Ceramics) Co Ltd., возродившей былую славу китайского фарфора. Производимый компанией фарфор имеет сертификат качества по стандарту ISO 9001 и SGS. Продукция компании получила наивысшую оценку правительства Китая и теперь носит марку «Фарфор № 1».

Наиболее высококачественным считается английский фарфор «Веджвуд», имеющий многовековую историю. В списке клиентов компании «Веджвуд» значатся российская императрица Екатерина II, президент США Теодор Рузвельт, администрация Президента Российской Федерации. Фарфор «Веджвуд» соответствует высочайшим стандартам качества, он удостоен многих, в том числе королевских, наград. Английскому стилю всегда отдавали предпочтение за умение сочетать строгие классические традиции с модными тенденциями и технологическим новаторством. К тому же столовая посуда «Веджвуд» соответствует всем стандартам качества, сертифицирована по системе ISO 9001 и отвечает высочайшим требованиям предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Столо-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

вая посуда «Веджвуд» придает красоту самому акту еды, эстетизируя этот процесс.

Фарфор, выпускаемый для ресторанов в традиционном китайском и европейском исполнении, позволяет использовать его в странах с различной культурой и кухней. Глазурь фарфора не содержит свинца, кадмия и других вредных веществ. Поверхность глазури гладкая, твердая, на ней не остаются следы от ножа и вилки. Несмотря на то, что глазурь фарфора прозрачная, донышки настоящих фарфоровых изделий не покрывают глазурью, они имеют слегка шершавую поверхность, особенно по канту. Наряду со стекловидной структурой, белой или с оттенком слоновой кости, возможны и другие цветовые модификации — с помощью красок или благородных металлов, которые наносятся под глазурь или поверх ее. Края изделий тонкие и прозрачные, а само изделие отличается долговечностью, в два—четыре раза превышающей долговечность обычной посуды. Фарфор можно использовать в СВЧ-печах и мыть в посудомоечных машинах.

Характерным признаком фарфора, присущим только ему, является просвечиваемость в тонких местах. Изготовляют два вида фарфора — твердый и мягкий. Твердый фарфор обладает высокими механическими, термическими и химическими свойствами, мягкий имеет меньшую механическую прочность и химическую стойкость, но более высокую просвечиваемость, по прозрачности он близок к молочному стеклу. К мягкому фарфору относятся японский, китайский, французский (севрский) и английский (производства некоторых фирм), к твердому — традиционный русский, немецкий (знаменитый мейсенский фарфор) и др. Фарфоровая посуда может изготовляться с цветным черепком или цветными глазурями. Наиболее часто встречается розовый фарфор или белый, покрытый цветными глазурями. Фарфоровая посуда полностью соответствует гигиеническим требованиям.

Фарфоровую посуду используют в ресторанах класса люкс (из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок), высшего (из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана) и первого класса (из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок).

**Фаянсовая посуда** является наиболее распространенной на предприятиях общественного питания, для нее характерна белая пористая поверхность. Даже тонкий слой черепка этой посуды совершенно не просвечивается. При ударе по краю изделие издает низкий, глухой, быстро затухающий звук.

Фаянс, как и фарфор, бывает твердый и мягкий (известковый). Столовая посуда, изготовленная из мягкого фаянса, более пористая, обладает меньшей механической прочностью и термической устойчивостью. Прочность фаянсовой посуды ниже прочности фарфоровой посуды примерно на 15...25 %. Эта посуда значительно



ГБОУНПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

легче фарфоровой, изготовленные из фаянса миски, кувшины, молочники, банки для сыпучих продуктов широко применяются на предприятиях общественного питания.

Наибольшую ценность имеет посуда из твердого фаянса, с невысокими ножками и небольшими ручками, с покрытием глазурью на кантах и крышках. Более удобны кувшины, кофейники и чайники без сильно выступающих носиков, с широкими донышками и кантами, что свидетельствует об их устойчивости.

С точки зрения частого мытья и чистки, что неизбежно при повседневном использовании, больше всего подходит фаянсовая посуда с подглазурной, внутриглазурной и так называемой твердой глазурью. Именно такой декор наиболее устойчив к воздействию химически активных моющих средств (щелочные, кислотные, соленые среды), а также к постоянному воздействию ножей и вилок.

*Тарелки* — самый распространенный вид фарфоровых и фаянсовых посудных изделий. Как указано в табл. 8.1, их применение при подаче кулинарной и прочей продукции имеет широкий диапазон. Так, например, тарелки закусочные диаметром 200 мм служат для подачи холодных закусок и одновременно выполняют роль подставочных тарелок под салатники и другую посуду. Тарелки глубокие столовые различной вместимости именуются также суповыми, так как в них подают супы полными порциями или полупорциями. В качестве подставочных тарелок в первом случае используют тарелки столовые мелкие, во втором — закусочные. Ассортимент столовой посуды приведен на рис. 8.1.

Отдельную группу составляют тарелки столовые мелкие диаметром 240 мм для подачи рыбных и мясных блюд, блюд из птицы, дичи и других продуктов, а также десертные тарелки — мелкие и глубокие. Некоторые виды десертных тарелок (для яблок, груш, винограда) могут быть с рисунками, изображающими фрукты.

**Фарфоровые** и **фаянсовые блюда** выпускают овальными и круглыми. На овальных блюдах подают жареную рыбу с картофелем фри. Если готовят соусы, то их ставят на стол отдельно в соусниках: горячие — в металлических, холодные — в фарфоровых.

На круглом фарфоровом блюде лучше всего смотрятся кушанья из натурального мяса без соуса (бифштекс, лангет) вместе с гарниром. Эти же блюда служат для подачи жареной птицы; в качестве гарнира идет зеленый салат.

В овальных фарфоровых блюдах подают рыбу отварную, заливную, фаршированную, вареную. Заливную рыбу раскладывают с помощью рыбной лопатки, остальные блюда — столовыми ложкой и вилкой.

Фирмы-изготовители выпускают из фарфора также сахарницы, розетки для печенья, варенья, баночки для сахарной пудры

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Рис. 8.1. Ассортимент столовой посуды

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Таблица 8.1

**Краткая характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды**

| Наименование | Назначение | Размер, мм | Вместимость, см³ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|---|
| Тарелки: | | | | |
| пирожковые | Для хлеба, тостов, пирожков, расстегаев, ватрушек, гренков и других булочных изделий | 170...180 | — | Тарелки пирожковые, закусочные, столовые мелкие можно использовать в качестве подставочных; например, на пирожковые ставят икорницы, кокотницы, соусники, креманки, на закусочные — салатники, порционные сковородки, на столовые мелкие — глубокие с супом |
| закусочные | Для холодных закусок всех видов | 220...240 | — | |
| столовые мелкие | Для вторых горячих блюд | 270...290 | — | |
| столовые глубокие | Для супов порциями | 240 | 500 | |
| | Для супов полупорциями | 200 | 250 | |
| десертные мелкие | Для фруктов, пудингов, суфле со сладкими соусами | 200...220 | — | Наличие рисунка с изображением цветов и фруктов на донышке и бортиках тарелок |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА


*Продолжение табл. 8.1*

| Наименование | Назначение | Размер, мм | Вмести-мость, см³ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|---|
| десертные глубокие | Для клубники, малины со сливками и других сладких блюд | 200...220 | 250 | |
| сервировочные (шоуплей) | Для сервировки стола | 300...330 | — | |
| для кондитерских изделий | Для печенья, пряников, пирожных, кексов | 130...150 | — | |
| икорные | Для икры паюсной | 150 | — | |
| Блюда: | | | | |
| овальные | Для закусок из рыбной и мясной гастрономии, банкетных блюд (заливная осетрина, судак, мясо и т. п.) | 350<br>400<br>450 | 1...12 порционные | |
| круглые | Для мясных и овощных закусок, бутербродов, тарталеток и корзиночек с продуктами, птицы, дичи и овощей на банкетных столах | 300<br>350 | 3...12 порционные | |
| Селедочницы | Для сельди с гарниром и натуральной рыбы, рыбы горячего и холодного копчения | 270<br>300 | — | Имеют более узкую и удлиненную форму, чем овальные блюда соответствующего размера |
| Лотки | Для небольших закусок (шпроты, сыр, масло, сардины, лимоны, паюсная икра) | 135<br>250<br>270<br>300 | — | Бывают овальными, четырехугольными с низкими пологими бортисами на 1...6 порций |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Салатники | Для салатов, винегретов, солений, маринадов и других холодных блюд | 120<br>240<br>480<br>720<br>1 000 | — | Бывают квадратными, круглыми и треугольными |
| Салатники 1...4 порционные | Для салатов, винегретов, солений, маринадов, ассорти из овощей, маслин, оливок | — | — | |
| Вазы салатные на высокой ножке | Для салатов из крабов, креветок, дичи, натуральных овощей | 240 | — | |
| Вазы салатные на низкой ножке | При групповом обслуживании: для салатов (столичный, из крабов); натуральных овощей | — | 240<br>(6 порций) | |
| Чашки: | | | | |
| бульонные с блюдцем | Для бульонов, супов-пюре и заправочных супов с мелко нарезанными продуктами | — | 320...400 | Бывают с двумя (с противоположных сторон) или одной ручками |
| чайные с блюдцем | Для чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао, шоколада горячего с молоком | — | 200...250 | |
| кофейные с блюдцем | Для кофе черного | — | 75...100 | |
| | Для кофе по-восточному | — | 50...70 | |
| | Для кофе капучино | — | 150...180 | |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА



*Окончание табл. 8.1*

| Наименование | Назначение | Размер, мм | Вмести-мость, см³ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|---|
| Кружки-бокалы | Для молока, кефира, сметаны (при групповом обслуживании по типу шведского стола) | — | 90 ... 400 | |
| Кофейники | Для кофе черного | — | 250 ... 1 400 | |
| Сливочники, молочники | Для сливок, молока к кофе или чаю | | 150<br>250<br>300<br>425<br>500<br>750<br>1 000 | Молочник имеет более острый носик, чем сливочник |
| Чайники: | | | | |
| заварочные | Для заварки чая | | 100 ... 500 | |
| доливные | Для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках) | | 1 ... 3 л | |
| Соусники | Для холодных соусов и сметаны | — | 1 ... 6 порций | |
| Хренницы | Для соуса хрен к столу | — | 100 ... 200 | Имеет две ручки с противоположных сторон и крышку |
| Подставки (рюмки) для яиц | Для яиц, сваренных всмятку или в мешочек | | 35 ... 40 | |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Блюдца (розетки) | Для варенья, джема, меда, а также для лимона, сахара | 90 | — | |
| Приборы для специй: солонка, перечница, горчичница | Для соли, перца, горчицы | — | — | Бывают двух видов: закрытые — для повседневного обихода и открытые — для банкетов |
| Вазочки-салфетницы | Для бумажных салфеток к столу | — | — | Имеют различную форму и размеры |

(для обсыпки), различные кувшинчики (часто с блюдцами), маленькие емкости для салатов, компотов, большие салатные блюда, тортовницы, вазы и блюда для пирожных и сандвичей, различные баночки с крышками, колпачками, ручками, фруктовые вазы, масленки, подставки для яиц, сольнички (солонки), перечницы, баночки для горчицы, подставки под стаканы, бокалы, кувшины, вазочки для кускового сахара, молока, сливок, кольца для салфеток, подогреватели для чая и кофе, столовые колокольчики и т. п.

**Огнеупорная посуда из фарфора** выпускается в ограниченном ассортименте. Она не боится перегрева и не растрескивается. При необходимости ее можно использовать для подогрева готовых блюд, а также для грилирования некоторых кушаний непосредственно на тарелках в присутствии клиентов. Наиболее часто используются два вида посуды:

глубокие формочки для приготовления паштетов, блюд из яиц, сборной закуски, фруктовых запеканок, суфле;

сковородки для приготовления яичниц и других блюд из яиц.

Огнеупорная посуда имеет разнообразное применение, в ней можно готовить блюдо и подавать его, не перекладывая в другую посуду. Благодаря универсальному применению тарелочки с высокими бортиками могут служить и салатниками, и суповыми мисочками, использоваться для гарниров, заливных блюд, муссов.

Уход за фарфоровой и фаянсовой посудой заключается в ее чистке и мытье водой в помещении для мытья посуды и столовых приборов — посудомоечной. Сначала посуду очищают от остатков пищи с помощью мягкой щетки или лопатки, одновременно сортируя ее по видам и величине. Моют ее вручную или в посудомоечной машине, однако мойка вручную более предпочтительна, так как способствует сбережению посуды от механических воздействий.

Фарфоровую посуду с надглазурным декором или с отделкой благородными металлами нужно чистить вручную щадящими моющими средствами. После мытья посуду обязательно споласкивают теплой водой и оставляют для обсыхания, а затем полируют мягкой тканью.

Фарфоровую и фаянсовую посуду моют горячей водой. Следы от чая или кофе, которые после мытья все-таки остаются на чашках, удаляют, протирая их ваткой, смоченной столовым уксусом, крепким раствором поваренной соли или пищевой содой. Используются и другие способы удаления — с помощью новейших моющих средств, предназначенных для столовой посуды.

Официанты, посудомоечные работники и кастелянши должны знать, что при складывании фаянсовых тарелок в стопки происходит шлифование глазури донышками тарелок, лежащих сверху,

ГБОУНПО профессиональный лицей №138 г. Уфа

действующими, как наждак. В образующиеся трещинки проникают моющие средства и пищевые кислоты, окисляющие поверхность и нарушающие цветовую гамму декора.

Вытирание и полировка посуды осуществляются следующим образом. Тарелку берут углом полотенца для полировки в левую руку, а правой рукой берут остальную часть полотенца. Тарелку вытирают, непрерывно вращая между обеими руками, пока она не заблестит. Вытертые тарелки ставят стопками по размерам, не прикасаясь к ним пальцами.

Чашки полируют, взяв их с помощью полотенца в левую руку, а правой рукой просовывают часть полотенца в углубление чашки и с помощью большого пальца вытирают ее с внутренней стороны.

При полировке следует отделять фарфоровую посуду, имеющую трещины, щербины, сколы.

Хранение фарфоровой посуды состоит в том, что ее сортируют по видам и величине, а затем тарелки ставят стопками по 10...15 шт. и помещают в специальные тепловые шкафы с электрическим обогревом (рис. 8.2). Чашки ставят на подносы вверх дном, а затем — в закрытые электрообогреваемые шкафы. Остальную фарфоровую посуду ставят в специально предназначенные шкафы в подсобном помещении.

Столовую посуду подогревают потому, что при обслуживании нескольких групп клиентов официанту трудно одновременно подать всем горячее, так как блюда с пищей быстро остывают. Выход из положения заключается в том, чтобы сервировать стол подогретыми тарелками, которые сохраняют тепло.

Известны и другие приспособления для подогрева тарелок, например, настольный подогреватель, который нагревается с помощью электричества или сухого спирта (кроме тарелок на нем нагревают и блюда с кушаньями).

На современных кухнях применяются автономные приборы — шкафы для подогрева посуды (одновременно они используются для размораживания продуктов). Плоский нагревательный элемент в шкафах обеспечивает плавную регулировку температуры в диапазоне 0...80 °С. При относительно небольших габаритных размерах шкаф для подогрева способен вместить до 25 кг посуды. Выдвижная тележка с полным выдвижением наружу эргономична и удобна при ускоренном темпе обслуживания официантом клиентов, поскольку рассчитана на подогрев тарелок и блюд для шести или 12 персон одновременно.

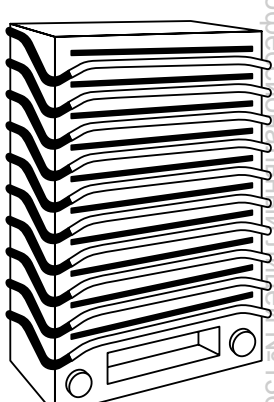


Рис. 8.2. Тепловой шкаф

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

## 8.1.3. Хрустальная и стеклянная посуда

При сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков в ресторанах класса люкс и высшего класса применяют посуду из хрусталя.

Хрустальная посуда незаменима при обслуживании торжественных вечеров, приемов, банкетов. Изделия из хрусталя характеризуются значительной толщиной стенок, прозрачностью, игрой света и мелодичным звоном. Например, рюмки для белого вина и ликера имеют неглубокий матовый рисунок. Эффектно выглядит широкая полированная грань на ножках рюмок, фужеров, ваз для фруктов.

Стеклянная посуда изготовляется методом выдувания, прессования в чугунных или стальных формах, литья. Выдувная посуда, как правило, имеет тонкие стенки и производится главным образом из бесцветного, прозрачного баритового или свинцового (хрусталь) стекла, реже из цветного стекла (рис. 8.3). Прессованная посуда имеет стенки толще, чем выдувная, она вырабатывается из бесцветного или цветного стекла, а в небольших количествах — из хрусталя. Наиболее многочисленна и разнообразна стеклянная столовая (сортовая) посуда — для воды, вина, салата и др. При изготовлении стеклянной посуды в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др. Стеклянная посуда дешевле хрусталя и поэтому рекомендуется для повседневного обслуживания. Хрустальные изделия, особенно крупные (блюда, салатники, вазы для цветов и др.), как правило, толстостенные, так как глубокая грань в толще стекла дает лучшее преломление света — игру хрусталя.

Краткая характеристика основных видов хрустальной и стеклянной посуды приведена в табл. 8.2.

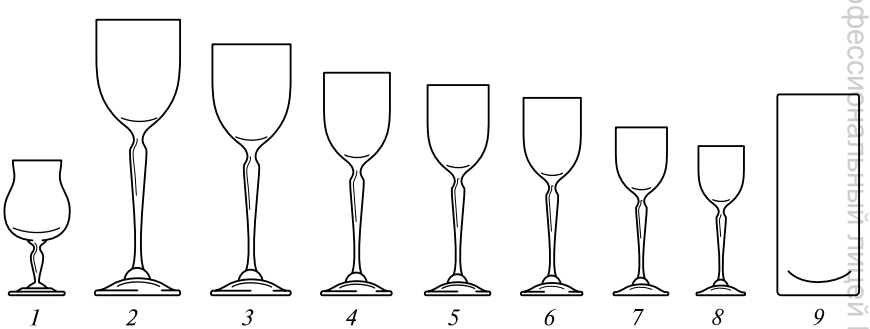



Рис. 8.3. Стеклянная посуда:

*1* — рюмка коньячная; *2* — фужер; *3* — бокал для шампанского; *4* — рюмка лафитная; *5* — рюмка рейнвейная; *6* — рюмка мадерная; *7* — рюмка водочная; *8* — рюмка ликерная; *9* — стакан для сока, пива



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Рис. 8.4. Хрустальная и стеклянная посуда:

*а* — рюмки для крепких напитков (водочные); *б* — рюмки мадерные для крепких вин; *в* — рюмка рейнвейная; *г* — рюмки лафитные; *д* — бокалы для шампанского; *е* — рюмки ликерные; *ж* — рюмки коньячные; *з* — фужеры; *и* — стаканы для воды; *к* — бокал для пива; *л* — стаканы для коктейлей; *м* — стаканы для соков

Существуют различные виды отделки хрусталя: гравировка (неглубокий рисунок), простой ромбовый рисунок (четыре алмазные грани), сложный рисунок с мелкой сеткой граней.

И стеклянная, и хрустальная посуда служит одним из элементов интерьера ресторана благодаря игре света, отражающегося в гранях, — в хрустале, и цвета — в цветном стекле (рис. 8.4).

В зависимости от числа мест в торговом зале ресторана предусматривается фужеров 3...5 комплектов, ликерных и коньячных рюмок — 1...2, рейнвейных и лафитных рюмок — 2...3, бокалов для шампанского — 2, водочных рюмок — 3...5 комплектов.

**Рюмки** — бесцветные чашечки как с длинными, так и с короткими ножками и черенками. Рюмки могут быть и цветными, а их ножки зелеными или коричневыми, а также рифлеными.

Рюмки, используемые при обслуживании клиентов, классифицируются следующим образом:

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА


Таблица 8.2

**Краткая характеристика основных видов хрустальной и стеклянной посуды**

| Наименование | Назначение | Вместимость, см$^3$ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|
| Рюмки: | | | |
| водочная | Для водки, горьких настоек и наливок | 50 | — |
| мадерная | Для крепленых (мадера, херес, портвейн) и десертных (мускат, кагор и др.) вин | 75 | — |
| рейнвейная (бокал для белого вина) | Для белых сухих и полусухих вин | 100 | На высокой ножке, чаще цветная |
| лафитная | Для красных столовых вин | 100...125 | На высокой ножке |
| коньячная | Для коньяка, выдержанного свыше пяти лет | 15...25 | — |
| коньячная | Для ординарных коньяков | 50 | Имеет форму тюльпана |
| ликерная | Для ликеров | 25 | На высокой ножке, цветная |
| коктейльная | Для крепких коктейлей | 125...150 | На низкой ножке |
| тюльпан | Для коньяка за кофейным столом или в барах | 100...125 | Расширяющаяся книзу и суженная кверху, на низкой ножке |
| мартини | Для ароматизированных вин и коктейлей с ними | 100 и более | — |
| коктейльная | Для коктейлей | 100 | — |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

| | | | |
|---|---|---|---|
| маргарита | Для коктейлей с шампанским | 100...300 | Имеет форму креманки с вытянутым дном |
| шерри | Для шерри | 75 | — |
| порто | Для порто | 75 | — |
| граппа | Для граппы | 50...75 | — |
| Бокал | Для белого вина | 200...500 | — |
| Бокал | Для красного вина | 200...1000 | — |
| Бокал колада | Для коктейлей, приготовленных методом шейк или билд | 360 | — |
| Бокал бренди-баллон | Для бренди и коньяка, дорогих ликеров со льдом | 300 | — |
| Бокал | Для шампанского | 125...150 | Классический — цилиндрический, вытянутой формы; тулип — бокал в виде тюльпана или груши; шампанское блюдце — бокал в виде вазочки; флейта — бокал, расширяющийся кверху, с длинной тонкой ножкой; флюте — бокал, вытянутой или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке |
| Бокалы для пива | Для различных видов пива | 250...500 | — |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА


*Продолжение табл. 8.2*

| Наименование | Назначение | Вместимость, см$^3$ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|
| Бокал (снифтер) | Для бренди, выдержанных коньяков | 125...600 | Форма тюльпана, суженного кверху, на низкой ножке |
| Фужер | Для фруктовых и минеральных вод (можно использовать для пива) | 200...250 | Большой бокал на высокой ножке |
| Стаканы: | | | |
| шот | Для крепких напитков | 40...100 | — |
| олд-фешенд | Для алкогольных напитков со льдом | 100...250 | Старомодный стакан |
| рокс (англ. *скаю*) | Для виски, кампари с большим количеством льда | 100...250 | — |
| армуды | Стаканы для чая | 100...150 | Имеют грушевидную форму |
| тумблер | Для различных напитков | 150...200 | — |
| хайбол | Для микс дринков, прохладительных напитков | 200...250 | — |
| коллинз | Для микс дринков | 300...400 | — |
| зомби | Для экзотических коктейлей | 400...500 | — |
| Стакан конический или цилиндрический | Для кофе глясе, сливочных, молочных и фруктово-ягодных коктейлей | 250...300 | Высокий, с утолщенным дном |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

| | | | |
|---|---|---|---|
| Стакан чайный | Для чая, сбитня, кофе с молоком, какао и др. | 250 | Используют вместе с подстаканником |
| Пинта | Для пива | 473,8 | Стакан, бокал, кружка |
| $^1/_2$ пинты | Для пива | 236,9 | — |
| Кружка | Для пива | 250…2 000 | — |
| Чашки | Для пунша<br>Для крюшона | 200…220<br>150…200 | Из огнеупорного стекла<br>Из хрусталя или стекла |
| Стопка | Для подачи винно-водочных изделий | — | Имеют различную форму и величину |
| Креманка, коблер | Для фруктов в сиропе и других сладких блюд | 150…250 | — |
| Графин | Для алкогольных напитков, подаваемых в розлив, соков, фирменных напитков, кваса | 100…1200 | — |
| Декантер | Для подачи декантированного перелитого из бутылки вина | 750…1 500 | — |
| Кувшин | Для воды, фирменных напитков, соков, морса, кваса | 1000…2 000 | — |
| Крюшонница | Для приготовления и подачи крюшона | 2500 | Вкомплекте с чашками и разливательной ложкой |
| Набор для пунша | Для приготовления и подачи пунша | 2500 | То же |

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА



*Окончание табл. 8.2*

| Наименование | Назначение | Вместимость, см$^3$ | Отличительные особенности |
|---|---|---|---|
| Салатника из утолщенного стекла | Для овощных и фруктово-ягодных салатов | — | Различной формы, на 1, 2, 4, 6 порций |
| Ваза для варенья | Для фруктов, кондитерских изделий, конфет, варенья, джема | — | Для подачи фруктов используют вазы с круглой чашей на высокой ножке или без ножки (типа ладьи) |
| Менажница | Для подачи различных закусок | — | Имеет углубления, различные на 2...4 секции |
| Розетка | Для варенья, меда, джема | Диаметр 90...100 мм | — |
| Ваза плоская (плато) | Для торта и пирожных | Диаметр 240...300 мм | Цветные |
| Ваза для цветов | Для срезанных цветов | — | Бывают различной формы и цвета |
| Ваза-крюшонница | Для приготовления и подачи крюшона | 3 000 | В комплекте, состоящем из подноса, вазы с крышкой, шести бокалов и разливной ложки |
| Мерная посуда (стаканы цилиндрические) | Для отмеривания точных порций напитков | 100<br>200 | Имеет клеймо органа по стандартизации РФ.<br>Имеет две риски на 50 см$^3$ и на 100 см$^3$.<br>Имеет две риски на 100 см$^3$ и на 200 см$^3$ |

по типу:

рюмки с высокой ножкой;

рюмки с низкой ножкой;

рюмки-бокалы (высокие цилиндрические рюмки);

рюмки из толстого стекла (для подачи охлажденных напитков в кафе и барах);

по вместимости:

50 мл — для крепких алкогольных напитков;

100 мл — для белых вин и разливных алкогольных напитков;

150 мл — для красных вин;

200 мл (фужеры) — для безалкогольных напитков и бутылочного пива;

300 и 400 мл (бокалы) — для разливного пива и приготовленных безалкогольных напитков в буфете или в присутствии посетителей;

по назначению:

рюмки для коньяка (50...100 мл) — низкие, с зауженной верхней частью;

рюмки для шампанского (100...150 мл); известны две основные формы — перевернутый конус и тюльпан, чтобы углекислый газ, содержащийся в шампанском, быстро улетучивался;

рюмки для вермута (100...150 мл) — удлиненной формы, с высокой ножкой;

рюмки для виски (до 200 мл) — неправильной формы, соответствующей форме бутылки;

рюмки для десертных вин (100 мл) — цилиндрические, с высокой ножкой;

рюмки (бокалы) для десертных коктейлей — входят в комплект вместе с сосудом, в котором приготовляется этот напиток;

рюмки для сиропа (300 мл) — высокие, цилиндрические, на ножке.

Наборы рюмок одного вида, но различной вместимости составляют *сервизы*, которые подаются только в торжественных случаях.

Все рюмки и бокалы, кроме специального бокала для коньяка (бокал для бренди типа тюльпан), строго подчиняются следующему правилу: чем крепче напиток, тем меньше по объему рюмка.

Рюмка для вина всегда имеет ножку, потому что в наполненном виде ее держат именно за ножку, а не за верхнюю часть, иначе тепло руки передастся напитку и все старания официанта по предварительному его охлаждению окажутся напрасными.

Краткая характеристика основных видов хрустальной и стеклянной посуды, их назначение и вместимость представлены в табл. 8.2.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Рюмки для красного вина, как правило, должны быть больше, чем для белого, так как белое вино пьется более охлажденным и наливается в рюмки в меньшем количестве.

Бокалы для шампанского обычно бывают высокими и тонкими. Отступление от этого классического правила (использование широких, плоских фужеров) чревато тем, что с поверхности напитка, налитого в такие фужеры, очень быстро испаряется углекислый газ.

**Бокалы** изготовляются самой разнообразной формы. Почти для каждого вида напитка имеются специальные бокалы, причем, как правило, определенного цвета.

Хорошее стекло имеет гладкую, ровную поверхность, устойчиво к ударам и царапинам, пропускает свет.

Бокал для вина должен быть бесцветным и желательно прозрачным, что позволит по достоинству оценить цвет и вкус белых и особенно красных вин. Желательно также, чтобы верхняя часть бокала сужалась, тогда ароматические вещества, испаряющиеся с поверхности вина, будут концентрироваться в верхней части. По этой причине официант никогда не наливает вино в бокал доверху.

Бокал вместимостью 125...150 мл может иметь удлиненную цилиндрическую или грушевидную форму, а также форму вазочки (для игристых вин). У бокала, как правило, широкая ножка.

Красное вино будет казаться вкуснее в широком, с выпуклыми стенками, пузатом бокале, так как в него попадет много кислорода и его неповторимый букет станет ярко выраженным. Для белого вина пользуются бокалами с маленькими чашами. Если такой бокал часто покачивать, вино остается прохладным и освежающим.

Особого рода должны быть бокалы для шампанского — с высокой чашей, чтобы напиток играл и пенился, узкие и обязательно сужающиеся кверху (flutes). Наполняют их, как правило, только на две трети, тогда пузырьки углекислого газа будут всплывать на поверхность и испаряться.

В хорошем шампанском пузырьки должны быть маленькими и иметь одинаковые размеры.

Кроме того, существуют три другие формы бокалов для шампанского:

*блюдце* — с расширенным горлышком, что позволяет устроить на праздничном столе пирамиду, поставив один бокал на другой; наполняют эту пирамиду каскадом шампанского, наливая вино только в верхний бокал;

*тюльпан* — удлиненный, с округлыми стенками, слегка расширяющийся кверху (по аналогии с распустившимся бутоном тюльпана);

*флейта* — классической формы, расширяющийся кверху (стенки слегка вогнуты), ножка бокала длинная и тонкая.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Бокалы для шампанского могут быть простыми и гранеными. Граненые бокалы более эффектны — искры от шампанского преломляются и блестят между кристаллами стекла. Бокал с шампанским держат только за ножку.

*Винные бокалы* — сосуды вместимостью 125...150 мл с укороченными черенками и широкими ножками.

По форме чаши бокалы различаются следующим образом:

*яблоко- и тюльпанообразные* — позволяют во всей полноте раскрыть аромат вина или коньяка; предпочтительны для густых, выдержанных вин;

*прямые и развернутые* — приспособлены для игристых молодых белых и розовых вин, букет которых менее интенсивный.

С точки зрения формы и размера ножки бокалы и рюмки могут быть:

*с прямой ножкой* — предназначены для напитков, которые пьют теплыми;

*с булавообразной ножкой* с утолщением — для того, чтобы тепло от пальцев не предавалось чаше и вино не нагревалось.

Для торжественного обеда могут использоваться бокалы следующих видов:

*бокалы для красных вин* — имеют большую чашу и высокий черенок ножки; для лучшего восприятия аромата красного вина их чаши более широкие и высокие;

*бокалы для белых вин* — имеют небольшую чашу и менее высокий черенок ножки, так как белые вина пьют охлажденными; чтобы налитое вино не нагревалось в бокалах, они имеют небольшую вместимость;

*бокалы для розовых вин* — имеют те же размеры, что и бокалы для белых вин, так как розовые вино пьют в охлажденном виде: учитывая, что розовые вина чаще всего молодые, игристые, края бокалов делают слегка развернутыми;

*бокалы для десертных и сладких вин* — небольшие прямые рюмки с чашечками различной формы вместимостью не более 60...65 мл, используемые для хереса, портвейна и других десертных, сладких вин;

*бокалы для пенящихся вин* — для шампанского и тому подобных вин — очень высокие, узкие (фужеры), кубок для шампанского и фужер-чаша.

Бокалы для коньяка выпускают такие же, как и для красных вин.

При сервировке стола необходимо, чтобы стекло сочеталось с другой посудой и столовым бельем. В классический комплект бокалов должны входить бокалы вместимостью 125...150 см$^3$ для шампанского и игристых вин; бокалы конической, цилиндрической или кремачатой формы (в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ, отчего вино приятнее и удобнее пить).



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

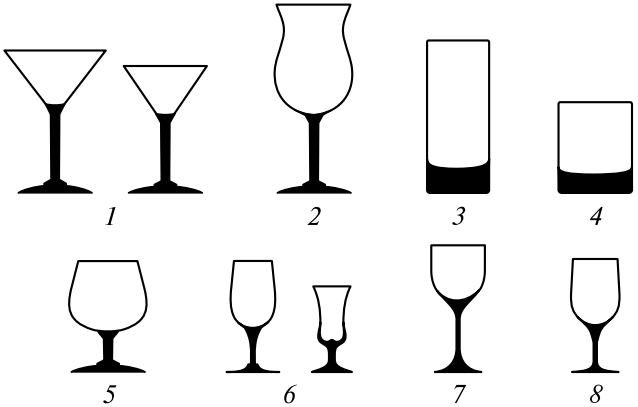



Рис. 8.5. Стеклянная посуда для напитков, подаваемых в барах:

*1* — бокалы для мартини (большой и маленький); *2* — колада; *3* — хайбол; *4* — олд-фешенд; *5* — бренди-баллон; *6* — рюмки ликерные (большая и маленькая); *7* — рюмка для портвейна; *8* — рюмка для хереса

Особую группу представляют бокалы, используемые в барах для коктейлей: бокалы для мартини — с расширенным конусом; харикейн (400 см$^3$) — для экзотических коктейлей; гоблет (250 см$^3$) — имеет то же самое назначение; шутер (180...250 см$^3$) — для слоистых коктейлей (в форме вытянутого цилиндра на гофрированной ножке); парфайт (250...350 см$^3$) — для замороженных коктейлей (рис. 8.5).

*Бокалы и стаканы для пива* бывают нескольких видов и имеют различную форму:

*пивные стаканы* различных размеров — для воды, соков, лимонадов, пива;

*пивные кружки с ручкой* — для пива, чаще всего разливного, по вместимости они распределяются на пивные кружки (0,33 мл), кубки (0,5 л), меры (1 л) и двойные меры (2 л);

*пивные бокалы* — высокие тонкие стаканы с ножкой;

*пивные тюльпаны* — высокие стаканы с ножкой;

*пивные фужеры*;

*пивные высокие стаканы* — для марочных (специальных) сортов пива, таких, как пильзенское (пильзенский пивной бокал), белое (бокал для белого пива, пивная флейта), дюссельдорфское старое (бокал для старого пива);

*пивные кубки* — для крепкого темного пива, портера и других сортов крепкого пива;

*пивные чаши* (чаша берлинская) — для берлинского белого пива, приправленного настойкой ячменника или малиновым сиропом.

Классическими считаются стаканы для пива трех видов:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*пивной бокал*, имеющий форму тюльпана, — классический фужер, у которого ножка средней высоты и высокий ровный бокал-стакан;

*пивной стакан* — отличается от стаканов для безалкогольных и тягучих напитков формой (бочонок с пузатыми стенками и др.);

*пивная кружка* — ее прообразом послужила старинная глиняная кружка; современные кружки из стекла выпускаются вместимостью 0,33; 0,5; 1 и 2 л.

Пивные бокалы и кружки используются для бочкового пива, а стаканы и фужеры — для бутылочного пива.

**Стаканы для воды, безалкогольных и крепких напитков** могут быть двух видов:

стакан средней высоты без ножки, слегка расширяющийся кверху;

стакан с ножкой средней высоты (он гораздо выше винных рюмок) и стакан на высокой ножке, имеющий прямую форму, вместимостью около 200 мл.

Стаканы средней высоты без ножки предназначены для крепких напитков со льдом, они имеют вместимость 300 мл. Такой же низкий широкий стакан, но не расширяющийся кверху, вместимостью 300 мл подается для воды и виски со льдом и содовой, а также для пуншей со льдом.

Стаканы средней высоты подаются для воды, их вместимость составляет 250...280 мл.

Кроме того, для всех безалкогольных газированных напитков используются *лимонадные стаканы* (150, 200 и 250 мл), а для холодного и горячего молока — *молочные стаканы* бокалообразной формы. В них также подают молочные напитки.

Высокие стаканы подаются для тягучих напитков, т.е. для тех, которые принято потягивать через трубочку (коктейли, соки); некоторые коктейли подаются в низких широких чашах, прямых и чуть сужающихся кверху.

Высокие объемные чаши (кружки) с ручками разнообразной формы предназначены для горячих алкогольных напитков — грога, пунша, глинтвейна, рома. В таких же кружках с ручками подают крюшон.

Специальные бокалы и стаканы используются для подачи некоторых видов коктейлей:

*прямой бокал на ножке* — для слоистых коктейлей и физов;

*стакан с толстым дном*, расширяющийся кверху, — для коктейлей с фруктами.

Виски и воду наливают в небольшие, прямого сечения *стопки* (*стаканчики*) без ножек. Для виски предназначены специальные стаканы: без ножки с толстым, массивным дном.

**Графины** в сервировочной композиции стола играют значительную роль, они придают столу особую торжественность. В графи-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

нах, имеющих различную конфигурацию и пробки причудливой формы, подают спиртные напитки. Наибольшее распространение получили:

*графины разливочные* — для подачи выдержанных красных вин и портвейнов (с фильтрованием винного осадка);

*графины для портвейна и хереса* — меньшие по размерам и используемые в тех же целях — для подачи старых, выдержанных вин, профильтрованных от винного осадка;

*графины для рома* — используются при подаче чая с ромом, имеют меньшую вместимость, чем предыдущие виды графинов.

**Кувшины** предназначены для подачи к столу различных вод и слабоалкогольных напитков. В отличие от графина кувшин всегда имеет ручку. Вместимость кувшина зависит от назначения (0,5; 1; 3 л). Кувшины могут быть следующих видов:

*кувшины для воды и вина* — низкие, широкие, округлые;

*кувшины для пива* — удлиненной формы с крышкой;

*разливочные кувшины для выдержанных вин* — вытянутой формы, с округлым дном, более широким горлышком (для отделения винного осадка), с крышкой;

*кувшины для меда* — стеклянные, с металлическим порционным распределителем и задвижкой сверху;

*нарядные кувшины для напитков* — подаются только к праздничному столу.

**Прочая стеклянная посуда**, необходимая для сервировки стола:

*наборы для компотов* (шарообразный сосуд вместимостью до 3 л и шесть чашек);

*ведерко для льда* — для подачи колотого льда;

*полоскательницы* — для ополаскивания пальцев после еды (если подается блюдо, которое нужно есть только руками);

*круглые плоские блюда*: большого размера — для холодных блюд из мяса, рыбы, для овощей и салатов; малого размера — для гарниров, экзотических блюд;

*стаканы* (*бокалы*) для льда — делятся на чашеобразные и бокалообразные, с ножками и без них; могут иметь разнообразные декоративные формы;

*тигли для мармелада и меда* — подаются на стол вместе с маленьким подносиком;

*сахарный порционник* — стеклянный сосуд с металлической крышкой и порционной трубкой;

*сахарная пудреница* — стеклянный сосуд с перфорированной металлической крышкой;

*баночка для сладостей* — имеет металлическую крышку, маленькую ложечку или щипчики для вынимания сладостей, подается к столу вместе с блюдцем;

*кувшинчик для лимонного сока* — используется во время чаепития с лимоном;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*бевль-сервиз* — состоит из крупного шаровидного сосуда с крышкой и шести чашек (для различных ингредиентов для коктейлей);

*баночка с плотной крышкой для охлаждения компотов* — снабжена цепочкой для закрепления на крышке сосуда; наполняется мелким льдом и опускается в компотницу для охлаждения;

*чаша для взбитых сливок* — предназначена для взбивания сливок, объем ее больше, чем у компотной миски.

Уход за хрустальной и стеклянной посудой заключается прежде всего в регулярном мытье. За исключением бокалов с золотой оправой или из так называемого свинцового хрусталя, такие изделия можно мыть в посудомоечной машине. Для этих целей используется система Camrack (Cambro, США) в виде функционального конструктора, поставляемого фирмами-посредниками на российские предприятия общественного питания. В этот конструктор вкладываются пластиковые кассеты с открытыми внутренними отделениями для бокалов, рюмок, стаканов, тарелок и т.д. Такое оборудование универсально: оно компактно, не занимает много места, просто в обращении, идеально подходит для мойки, сушки, хранения и транспортирования посуды.

Кассеты Camrack (выпускаются двух размеров: 50 × 50 см и 50 × 25 см) вмещаются в любую посудомоечную машину серийного производства. Удобные ручки для захвата обеспечивают безопасность при подъеме и перемещении. Материал, из которого сделаны кассеты, не повреждается в машине — это прочный полипропилен, устойчивый к воздействию химикатов, используемых в посудомоечных машинах при температуре воды до 93 °С. Стеклянная посуда, находящаяся в стойках, хорошо промывается в открытых внутренних отделениях. Прочное сетчатое дно удерживает столовые приборы и в то же время обеспечивает беспрепятственную циркуляцию воды и моющих средств. Полное погружение стеклянной посуды в воду избавляет ее от повторного ополаскивания.

Преимущество мытья посуды в кассетах, а не непосредственно в посудомоечной машине состоит в том, что чистые бокалы, фужеры, чашки не перекладываются из машины в кладовую для хранения, а остаются в кассете до использования, что полностью исключает возможность боя. Кроме того, посуда не соприкасается ни с чем, кроме стойки кассет, и мойщик не оставляет следов пальцев на стекле и хрустале. Ведь такие следы могут безнадежно испортить репутацию заведения в глазах посетителей.

Специально для стеклянной посуды и чашек имеются полноразмерные кассеты на 9, 16, 25, 36 и 49 отделений и меньшие — на 16 и 20 отделений. Предусмотрена возможность укладки посуды с наклоном, что обеспечивает более качественное мытье и быструю сушку.

Для рюмок, бокалов с тонкими ножками, а также для высоких стаканов и других тонкостенных дорогостоящих изделий имеются

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

специальные стойки, обеспечивающие их надежную защиту при мытье, сушке, хранении и транспортировании.

После мытья загруженные посудой стойки укладываются на специальные тележки, верхняя стойка закрывается крышкой. В результате получается закрытая передвижная система для транспортирования посуды. Система абсолютно герметична и надежно защищает стекло от повреждений и загрязнений.

Универсальная система Camrack особенно удобна для крупных ресторанов с высоким уровнем посещаемости, а также для тех, кто занимается кейтерингом. При транспортировании стекла в этом случае не придется отдельно упаковывать каждую чашку или тарелку. Вся посуда будет доставлена в целости, сохранит чистоту и блеск.

На небольших и средних предприятиях общественного питания с невысокой пропускной способностью стеклянную посуду моют вручную.

Рюмки из простого стекла моют в горячей воде с растворенным в ней специальным раствором, предназначенным для этих целей, или мылом, а также уксусом и солью. Моют руками или мягкой щеткой, губкой. Не рекомендуется применять для этих целей речной песок, металлические мочалки и т. п.

Хрустальные рюмки и другую дорогостоящую посуду моют только поштучно и вручную в теплой воде с моющим веществом, чтобы удалить следы жира и губной помады. Рюмки также моют уксусом и солью, чтобы растворился осадок, образовавшийся от вина. После мытья хрусталь ополаскивают теплой водой и обсушивают неворсистым (лучше шерстяным) полотенцем. Делают это следующим образом:

рюмку держат за донышко левой рукой нижним концом полотенца;

другим концом полотенца правой рукой кладут рюмку между большим и указательным пальцами и вращают ее, пока она не отполируется досуха;

особое внимание обращают на внешнюю часть дна и место под чашечкой.

Иногда вымытые рюмки обсушивают не полотенцем, а ставят на специальные подставки с двойным дном (верхнее дно решетчатое), чтобы стекла вода. Однако этот способ обсушки менее эффективен, чем с помощью полотенца.

Остальную стеклянную посуду моют в моечном отделении с мылом или специальными порошками. Затем ее оставляют на специальных рамках для того, чтобы стекла вода.

При мытье сосуды с узким горлом (бутылки, графины) следует заполнить до половины размельченной яичной скорлупой, картофельной шелухой или мелкими кусочками бумаги и, добавив теплую воду, некоторое время встряхивать, затем вылить содер-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

жимое и несколько раз прополоскать теплой водой, каждый раз повышая ее температуру. Сильно загрязненную посуду рекомендуется мыть раствором щелочи (каустик, сода) или мыльно-содовым раствором и несколько раз ополаскивать чистой водой, иначе стекло тускнеет и теряет блеск.

Хрустальная посуда легко отмывается теплой и даже холодной водой.

Прежде чем подать рюмки, бокалы, фужеры и другую стеклянную посуду посетителю, ее полируют. Для этих целей пользуются специальными салфетками или шерстяными полотенцами, которые не оставляют на посуде волокон. Мокрые рюмки, которые будут полировать, ставят на металлический поднос. Подготавливают еще один металлический или деревянный поднос в зависимости от того, будут ли рюмки использованы сразу или же их поставят в шкафы на хранение. Первый поднос накрывают чистой салфеткой, второй — чистой скатертью, свернутой вдвое или вчетверо.

Рюмки на ножке полируют двумя полотенцами следующим образом:

берут в каждую руку по полотенцу;

берут одним полотенцем рюмку за ножку, а другим производят полировку, вращая рюмку между обеими руками, но не нажимая пальцем;

большой палец правой руки вместе с полотенцем должен коснуться внутренней части дна рюмки;

периодически рюмку просматривают на сильный свет, выявляя малейшие пятнышки;

полировка продолжается до тех пор, пока рюмка не приобретет хрустальный блеск;

отполированные рюмки ставят на поднос и покрывают чистой салфеткой.

При полировке глубоких рюмок большую часть полотенца вталкивают в рюмку в виде тампона и с помощью большого пальца вытирают ее.

Если рюмки были вымыты давно и на них застыли капли воды, необходимо перед полировкой их снова увлажнить. Их опускают в сосуд с водой и полируют сначала двумя влажными полотенцами, а затем двумя сухими.

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями рюмки с треснутым и разбитым дном, с треснувшей поверхностью или выщербленными краями отбраковываются. В любом случае недопустимо подавать на стол посетителям стеклянную посуду, пока официант не убедится в том, что она идеально чиста и отполирована.

Не рекомендуется производить полировку в торговом зале. Это можно делать только в виде исключения — при отсутствии посетителей — используя для полировки подсобный столик или сервант.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

В основном же эта работа делается в подсобном помещении. Загрязненную посуду предварительно сортируют по видам и размерам.

При мытье, полировке, переносе и особенно хранении хрустальной и стеклянной посуды от официанта требуется особая осторожность. Для хранения стеклянных рюмок рекомендуется использовать специальные закрытые шкафы с полками. Для каждого вида рюмок выделяется отдельная полка с надписью для ориентировки.

После того как рюмки отполированы, подносы с ними ставят в шкаф, соблюдая предельную осторожность. Каждый поднос накрывают салфеткой, на которую устанавливают рюмки донышком вверх. Дверцы полок всегда должны быть закрыты.

### 8.1.4. Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы

К этой группе изделий из металла относятся посуда и приборы, традиционно называющиеся в ресторанном деле *столовым серебром*.

В настоящее время металлическую посуду изготовляют из следующих металлов и сплавов:

углеродистой стали с последующим защитно-декоративным покрытием изделий (хромирование);

нержавеющей стали, представляющей собой хромоникелевый сплав;

медных сплавов, получивших названия *мельхиор* и *нейзильбер*;

серебра;

серебра с последующим золочением поверхности изделий;

золота.

В ресторанах и барах класса люкс и высшего класса в соответствии с действующим стандартом используется металлическая посуда из мельхиора — сплав меди (до 80 %) и никеля (20 %), нейзильбера — сплав меди (61 %), никеля (16,5 %) и цинка (22 %). Для повышения противокоррозионной стойкости изделия из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем серебра или никеля (0,3 ... 0,5 мм).

Чаще всего для сервировки стола применяют металлическую посуду, изготовленную из мельхиора или нержавеющей стали, имеющей обозначение «Stainless» («нержавеющая»). Приборы из хромированной стали имеют синеватый оттенок, а из хромоникелевой стали — серебристый блеск. Приборы из нержавеющей стали бывают также матовыми и тонкополированными.

Посуда из мельхиора не только практична, но и красива. Она может долго служить, если ее правильно мыть и чистить. Не принято ставить на стол мельхиоровую посуду с темным или потемневшим рисунком. Для холодных блюд и закусок посуда из мельхиора практически не используется. Исключения составляют икор-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

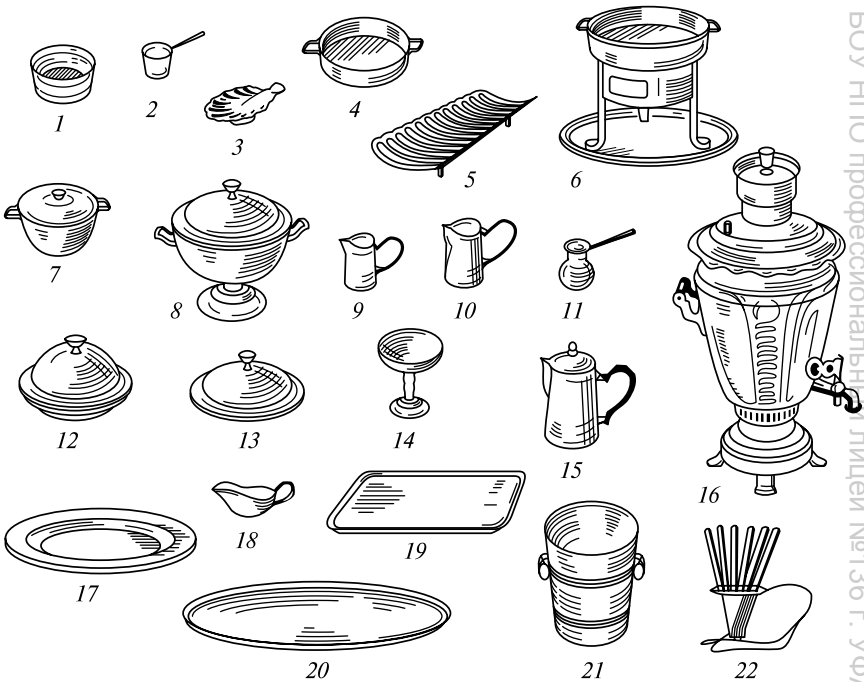



Рис. 8.6. Металлическая посуда:

*1* — икорница; *2* — кокотница; *3* — кокильница; *4* — порционная сковородка; *5* — решетка для спаржи; *6* — таганчик; *7*, *8* — миски суповые; *9* — сливочник; *10* — молочник; *11* — джезва (турка) для кофе по-восточному; *12* — баранчик круглый; *13* — баранчик овальный; *14* — креманка; *15* — кофейник; *16* — самовар; *17* — блюдо овальное; *18* — соусник; *19*, *20* — подносы; *21* — ведерко для шампанского; *22* — подставка для приборов

ницы со стеклянной розеткой, в которых подают зернистую и кетовую икру. Мельхиоровую посуду чаще всего используют для горячих закусок, первых, вторых и десертных блюд.

В редких случаях столовую посуду изготовляют из чистого серебра, позолоченного серебра, массивного золота. Некоторые изделия, например тарелки-подставки, фирмы-изготовители выпускают из медных сплавов. Медь издавна служит сырьем для многих предметов ресторанного сервиса, поскольку они придают столу праздничный вид.

Металлическая посуда (рис. 8.6) используется в следующих целях:

для приготовления и подогрева некоторых блюд и подачи их к столу (жидкие солянки, рагу и т.д.);

укладки кушаний перед подачей;

сервировки стола;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

охлаждения подаваемых напитков или сохранения их температуры (настольные ведерки для шампанского и других вин);

подачи десертов (креманки для мороженого);

украшения стола.

Металлическая посуда по сравнению с другими видами посуды имеет целый ряд преимуществ:

удобна для переноски блюд;

легко нагревается и охлаждается, что позволяет подавать блюда при заданной температуре, т.е. в горячем или охлажденном виде;

устойчива к коррозии.

Фирмы-производители изготовляют из металла практически те же виды столовой посуды, что из фарфора и стекла. К ним относятся суповые миски, блюда для мяса, рыбы, гарниров, блюда для спаржи, соусницы, подносы для тортов, кувшины и кружки различных размеров для кофе, шоколада, молока, сливок, сахарницы, вазы для сладостей, мармеладницы, вазочки для масла, стаканчики для яиц, салатницы, полоскательные чашечки для пальцев, вазы для мороженого и кубиков из льда.

**Металлические блюда** различаются по величине и по форме. Они предназначены для подачи вторых блюд с гарниром и соусом для одного потребителя или целой группы. С этой точки зрения металлические блюда могут быть двух видов:

однопорционные — для подачи кушанья в расчете на одну порцию;

многопорционные — для подачи кушанья на две персоны и более.

По форме блюда могут быть:

круглые — однопорционные (из нержавеющей стали) и многопорционные (на 1...6 и 12 порций); предназначены для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, дичи, птицы, овощей, а также горячих пирожков, блинов. В них также подают салаты, закуски, желированные блюда, фирменные блюда;

овальные — предназначены для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных блюд из жареного мяса (кроме блюд с соусом), а также рыбы (отварной, жареной), овощей, котлет по-киевски.

Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционными (банкетные) для обслуживания группы потребителей. Блюда бывают следующего типа:

с одной перегородкой (типа менажниц) — для подачи кушанья с одним гарниром и соусом;

с двумя перегородками — для подачи кушанья с двумя гарнирами и соусом;

без перегородок однопорционные — для подачи яичных блюд и блюд без гарнира и соуса;

без перегородок многопорционные — для подачи различных кушаний для целой группы потребителей;



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

узкие и удлиненной формы — для подачи рыбы;

большие — для подачи тушек птицы или рыбы, приготовленных целиком;

с одной перегородкой однопорционные прямоугольные — для отпуска кулинарной продукции, имеющей подобную форму.

На металлическом овальном блюде (без перегородок) подают шашлыки вместе со шпажкой. Отдельно к этому кушанью ставят на стол гарнир (зеленый лук, репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, свежие помидоры, дольки лимона, консервированные маслины, зелень). Кусочки шашлыка сдвигают со шпажки вилкой или тупой стороной ножа.

Помимо металлических овальных блюд фирмы-производители выпускают еще один предмет для подачи горячих кушаний — *менажницу* — однопорционное металлическое блюдо овальной, круглой или прямоугольной формы с перегородками. Менажницы с одной перегородкой (прямоугольной или овальной формы) предназначены для подачи основного продукта с одним гарниром, а менажницы с двумя или тремя перегородками — со сложным гарниром.

Для холодных закусок и салатов изготовляют *менажницы-подносы* из стали марки 18/10. В них располагают ударопрочные стеклянные емкости с несколькими отделениями для кушаний. В комплект менажницы входят также салатная ложка, лопатка, вилка для раскладки. Менажница накрывается специальной крышкой для сохранения аромата приготовленного блюда. Подобные менажницы выпускают также для сыра.

При использовании металлических круглых и овальных блюд для обслуживания потребителей возникает ряд преимуществ:

сохраняется высокая температура кушанья, поскольку металлическое блюдо предварительно подогревают;

основной продукт (мясо или рыба) отделяется от гарнира и соуса с помощью перегородки, что позволяет потребителю есть только те ингредиенты кушанья, которые ему нравятся;

рационально используется заказанное кушанье, поскольку каждый потребитель берет с общего блюда ровно столько, сколько пожелает.

**Порционные сковородки.** Эта неглубокая металлическая посуда с двумя ручками круглой, овальной или прямоугольной формы и с низкими бортиками, рассчитанная на одну или шесть порций, используется для приготовления и подачи к столу вторых горячих блюд (яичница, крупеник, запеченные блюда, солянка на сковороде и т. п.). Сковородки выпускаются диаметром 140, 170, 190 и 210 мм из нержавеющей стали или алюминия, а также из мельхиора с полированной внутренней поверхностью (для приготовления и подачи порционных горячих закусок — сосисок, тефтелей в соусе). На мельхиоровых порционных сковородках подают также горячие сладкие блюда (суфле, кашу гурьевскую и др.).

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*Кроншель* — порционная сковородка с двумя витыми ручками и прямыми бортиками, изготовленная из нержавеющей стали или мельхиора и рассчитанная на одну, две или четыре порции. Кроншель предназначена для приготовления (запекания) и подачи горячих закусок (тефтели в пикантном соусе, почки в сметанном соусе, сосиски в томатном соусе, грибы в сметане, яичница) и сладких блюд, таких, например, как суфле яблочное. В кроншеле готовят и подают запеченные блюда из мяса, рыбу, овощей, например, рыбу, запеченную по-московски, говядину под луковым соусом миронтон, солянку овощную на сковороде.

В неглубоких металлических сковородках различных размеров приготовляют блюда из яиц, в частности глазунью:

на одно яйцо (сковородка диаметром 140 мм);

на два яйца (170 мм);

на три яйца (190 мм);

на четыре яйца (210 мм).

В сковородках диаметром 190 мм и 210 мм приготовляют и подают все виды яичниц, в том числе яичницу с колбасой, овощи с маслом и др. Яичницу едят непосредственно со сковороды, не перекладывая на блюдо.

*Сковороды для подогрева* выпускаются самых разнообразных форм — круглые, овальные, прямоугольные. На них подогревают или поджаривают порционные блюда, например яичницу-глазунью, оладьи, блинчики.

**Миски суповые.** По форме они круглые, глубокие, с двумя или одной ручкой у верхнего края. Вместимость мисок — 0,3, 0,4 и 0,5 л, в них подают все виды супов. Преимущество этого вида металлической посуды состоит в том, что официант может нести сразу несколько порций супа.

*Миски суповые с крышками* на 1...6 порций предназначены для подачи первых блюд (горячих и холодных), а также для сохранения их температуры.

**Баранчики.** Это небольшие полупорционные овальные и круглые блюда с крышкой. Баранчики овальной формы используют для получения с раздачи блюд из рыбы, птицы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд и сохранения их температуры, баранчики круглой формы — для сохранения температуры при подаче овощных блюд в соусе, соусных мясных блюд, припущенных и тушеных блюд, блинов. Баранчики из мельхиора овальной формы могут быть одно-, двух-, трех- и четырехпорционными, круглой формы — одно- и двухпорционными, баранчики из нержавеющей стали — однопорционными.

**Металлические блюда-подносы.** Они имеют различные размеры и разнообразную форму и используются следующим образом:

*сервировочные подносы* используются официантом в повседневной работе; большие (диаметром 500 мм) служат для транспор-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

тирования кулинарной продукции от раздачи в зал, средние (350 мм) — для обслуживания у стола и сервировки столовых приборов, малые — для подачи счетов и небольших предметов (зажигалок, пачек сигарет и т. п.);

*подносы для закусок* (их называют также *закусочными блюдами*), изготовленные чаще всего из нержавеющей стали, используют при подаче сандвичей, хлебцев для коктейля, нарезанной ломтиками закуски, порционных заливных блюд; иногда к ним прилагается миниатюрная разделочная деревянная дощечка, на которой гость при желании может самостоятельно нарезать холодную закуску — колбасу, мясо, сыры;

*блюда-подносы круглые* используются как для подачи общих блюд, так и в качестве подставочной тарелки, на которой размещают стеклянные миски и блюда, а также жаропрочную посуду с горячей пищей для подачи к столу;

*подносы овальные* (*мясные*) называются так потому, что они предназначены для подачи к столу горячих мясных блюд, а также общих блюд с горячей пищей в жаропрочной посуде; по существу, они служат подставочными тарелками; бывают одно- и десятипорционными;

*подносы декоративные* (*блюда-барокко*) используются на приемах типа а ля коктейль для подачи бутербродов, сыров, колбас в нарезанном виде; имеют плоское дно и декоративное окаймление;

*тарелки подставочные* (*тарелка-поднос*, *нижняя тарелка*) выполняют функции посуды-подставки или подноса; имеют изящный декор и используются главным образом при обслуживании торжественных обедов и на официальных приемах. Диаметр этих тарелок не превышает 270...340 мм, их плоская форма позволяет устанавливать сверху любые по размеру тарелки; изготовляются из латуни, серебра, бронзы, меди; впервые появились в Англии в викторианскую эпоху, когда считалось бестактным при смене блюд оставлять гостя без тарелки; иногда изготовлялись из золота;

*подносы* (*блюда*) *для устриц* имеют дно-вставку с круглыми отверстиями, через которые стекает вода от тающего льда, которым обкладывают устриц;

*подносы-сковороды для улиток* используются для подачи улиток в раковинах;

*подносы-колпаки* применяются для подачи разнообразных горячих блюд от кухни до стола.

**Кокотницы** из мельхиоровой или нержавеющей стали — маленькие кастрюльки с одной длинной ручкой вместимостью 90...100 мл служат для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы в сметане, жюльен из дичи) из мяса, птицы, грибов, овощей, крабов.

**Кокильницы** — небольшие металлические раковины на подставке, выполненные как одно целое, предназначены для запекания и



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

подачи специальных рыбных горячих закусок, например судак, запеченный под молочным соусом (судак-кокиль), а также морепродуктов (креветки под соусом, устрицы и мидии, запеченные в белом вине).

Горячие закуски подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Кокотницы, кокильницы ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки, покрытые бумажными салфетками; на ручку кокотниц надевают бумажные папильотки, чтобы не обжечь руки.

**Джезве (турки)** вместимостью 125 мм и 250 мл из мельхиора имеют коническую форму, узкое горло и носик, используются для варки и подачи кофе по-восточному.

**Кофейники** вместимостью 500...1 500 мл применяются при групповом обслуживании, имеют накладную крышку с кнопкой. Бывают двух- и шестипорционной вместимости; используются для приготовления и подачи кофе.

**Сливочники** (вместимостью 50...200 мл) и **молочники** (300...600 мл) используются для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

**Вазы для фруктов** изготовляются из сплошного металла на ножке или без нее. **Корзинки фруктовые**, выполненные из серебряной проволоки, с ручками служат для подачи фруктов. Для банкетных столов используются **трехъярусные вазы**, выполненные из мельхиора или нержавеющей стали, в которые укладывают фрукты.

**Вазы для яиц** состоят непосредственно из самой вазы, сделанной из металла, и вставленной в нее стеклянной чаши. Служат для хранения яиц, а также кремов и мороженого при подаче к столу.

**Хлебницы** — хлебные блюда, изготовленные из сплошного металла, и **хлебные корзинки** — из покрытой серебром проволоки. В них подается на стол хлеб.

**Пашотницы (кастрюльки)**, сделанные из мельхиора или нержавеющей стали, а также **подставки** служат для подачи к бульону очищенных горячих яиц, сваренных в мешочек целиком.

**Креманки** — вазочки на высокой или низкой ножке, с чашей диаметром 95...130 мм, вместимостью 150...200 мл, имеющие форму полушария, предназначены для порционной подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки, фруктовые салаты).

**Розетки** — маленькие, круглые, неглубокие (0,05 л) служат для подачи меда, варенья, джема, сахарной пудры.

**Чаши для ополаскивания пальцев** имеют круглую форму и значительную глубину; служат для подачи посетителям горячей или холодной воды, чтобы сполоснуть пальцы после употребления блюд из раков, цыплят, жаренных на гриле, фруктов и т.д.

**Приспособления для подачи ухи рыбацкой** в специализированных ресторанах — специальные подставки с суповой миской. Под-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ставка изготовлена из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска — из нержавеющей стали.

**Соусники** из мельхиора и нержавеющей стали служат для подачи горячих соусов; изготовляются одно- и двухпорционными.

**Икорницы** из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку, изготовляются одно-, двух- и четырехпорционными; используются для подачи зернистой икры осетровых и лососевых рыб.

**Мороженицы** — полусферические сосуды, заполняемые колотым мелким льдом и служащие для сервирования блюд и напитков, подаваемых в охлажденном виде (супы-холодники, икра, паштеты из гусиной печени, фруктовые и овощные соки).

**Ведерки** для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных газированных напитков, водки и подачи их к столу изготовляются из мельхиора с двумя ручками в виде колец; вместимость ведерка 3...5 л. Ведерко имеет специальную подставку, высота которой равна высоте стола.

**Кувшины-термосы** используются при сервировке стола к завтраку для сохранения чая или кофе в горячем состоянии; изготовляются вместимостью 0,5...1 л.

Уход за металлической посудой и правила работы с ней. Вся металлическая посуда должна содержаться в образцовом порядке. Ее следует тщательно мыть горячей водой, дезинфицировать раствором хлорамина, а затем в конце ополаскивать холодной водой. После просушки посуду следует разложить на определенные места. Перед использованием ее полируют и складывают в соответствующие шкафы или на полки в теплом месте.

При сортировке посуды следует обращать внимание, нет ли повреждений — деформированных ручек, искривленных краев и др. Посуду с такими дефектами следует отделить.

Чистка и полировка металлических блюд производится работниками кухни до оформления кушаний. Официант при приемке блюда с раздачи должен проверить, не запачкано ли дно. Чтобы избежать этого, прилавок раздачи покрывается скатертью и блюда ставятся на нее. Когда берут блюдо с помощью ручника, одновременно очищают дно.

Одно блюдо ставят на ладонь левой руки поверх свернутого вдвое ручника. Два блюда несут так же, как две тарелки, с той лишь разницей, что рука покрыта ручником. Если несут блюда в обеих руках, то пользуются двумя ручниками.

Большее количество блюд несут на подносе, разместив их так, чтобы не испортить оформления. При подаче их берут с помощью ручника и ставят на стол одно за другим.

Чистка порционных сковородок производится на кухне. Обязанность официанта — проверить чистоту дна сковородки и поставить ее на подставочную тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, чтобы она не скользила во время еды.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Порционные сковородки быстро загрязняются нагаром жира, поэтому их следует обязательно чистить, прокипятив в воде с растворенным стиральным порошком.

Суповые миски менее грязнятся, так как в них не приготовляют пищу. Их несут к столу на подставочных тарелках, на которые положена бумажная салфетка. Большое количество суповых мисок переносят на подносе, предварительно застланном салфеткой. Если их ставят на поднос в несколько рядов, то ручки должны быть обращены в сторону официанта, чтобы легче было брать их при подаче на стол. При расстановке мисок на подносе их следует располагать таким образом, чтобы тяжесть распределялась равномерно. Их можно установить в один ряд параллельно длинной стороне подноса или по диагонали, а также собрать в центре подноса или поставить по его углам.

Подставки для яиц и кувшинчики для горячей воды после мытья ставятся в специальные шкафы в подсобном помещении. Перед употреблением их следует отполировать. Нести и подавать их следует всегда с подставочной тарелкой.

Перенос в руке подставок для яиц и кувшинчиков для горячей воды разрешается только в том случае, если их одна или две штуки. При переносе нескольких подставок и кувшинчиков пользуются подносом: в правый угол подноса ближе к официанту ставят стопку подставочных тарелок, а к внешнему краю подноса — сосуды, которые переносят.

Сахарницы перед подачей полируют, причем обращают особое внимание на место соединения подставки с сахарницей, где скапливается грязь.

Фруктовые вазы хранят хорошо вымытыми, вычищенными и отполированными, поставив в специальные шкафы в подсобном помещении. Одну или две вазы несут в руках, а если их больше, то на подносе.

Ведерки для охлаждения должны быть отполированы до блеска. Ведерки без подставки ставят на тарелку, застеленную салфеткой, или на подставку.

Миски с крышкой должны быть идеально чистыми как снаружи, так и внутри. Они подаются всегда на подставочных тарелках, покрытых бумажными салфетками.

Металлические подносы следует ежедневно мыть горячей водой с мылом, полировать и подготавливать для работы, покрыв специальными салфетками.

### 8.1.5. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда

**Керамическая посуда** бывает двух видов и изготовляется из глины соответственно двумя способами:



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

майоликовая — изделия покрываются внутри и снаружи глазурью;

гончарная — имеет естественную, природную окраску.

*Майоликовая посуда* имеет пористый цветной непросвечивающийся черепок, покрытый цветной непрозрачной глазурью, иногда с металлическим отблеском. Вырабатывается майоликовая посуда и с белым черепком, близким по составу к фаянсу. Из майолики изготовляют преимущественно кувшины, хлебницы, масленки, конфетницы, вазы для цветов, пепельницы, кружки. Реже выпускают приборы для десерта, кофейные сервизы, десертные тарелки. Для майолики характерна рельефная поверхность.

*Керамическая* (*глиняная*) *посуда* чаще всего представлена керамическими горшочками, в которых готовят и подают к столу многие национальные блюда. Это может быть, например, русская похлебка, рыба или мясо, запеченные с овощами, и другие блюда. Каждому гостю ставится на стол отдельный горшочек. Правила хорошего тона вполне допускают, чтобы гости ели прямо из горшочков.

Другое применение керамической посуды — сервировка чайного и кофейного стола.

Характеристики и назначение керамической посуды приведены в табл. 8.3.

**Деревянная посуда** применяется в ресторанах с ярко выраженной русской национальной кухней («Русь», «Русская изба» и др.).

Таблица 8.3

**Характеристики и назначение керамической посуды**

| Наименование | Вместимость, г; диаметр, мм | Назначение |
|---|---|---|
| Вазы низкие | 240 | Для подачи мучных кондитерских изделий |
| Хренницы | — | Для подачи соуса-хрена |
| Рюмки-подставки для яиц | 35 ... 50 | Для подачи яиц всмятку, в мешочек |
| Блюдца-розетки | 90 | Для подачи варенья, джема, меда, лимона |
| Приборы для специй: | | |
| солонки | — | Для подачи соли |
| перечницы | — | Для подачи перца |
| горчичницы | — | Для подачи горчицы |



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Наиболее часто используются следующие виды деревянной посуды: хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк, деревянные бокалы и кружки для напитков (квас по-монастырски, квас имбирный и т.п.), столовые и разливательные ложки.

В настоящее время возродилось древнее мастерство русских умельцев, искусно изготовлявших деревянную посуду, а чтобы она не подвергалась воздействию влаги, ее обрабатывали специальным составом и покрывали лаком.

**Пластмассовая посуда**, допущенная санитарно-эпидемиологическими службами к употреблению, изготовляется из металита, поликарбоната, полиэтилена высокого давления, полистирола и других материалов. Характерная черта этой посуды — прочность, химическая стойкость, небольшая масса. Чаще всего она находит применение на предприятиях быстрого обслуживания. На этих предприятиях используются следующие виды посуды из полимерных материалов: тарелки, стаканчики, подносы, ложки, вилки. Пластмассовые шпажки необходимы при подаче мелких закусок, канапе на банкетах и приемах по типу фуршет и коктейль.

## 8.2. Столовые приборы

### 8.2.1. Виды столовых приборов

**Столовые приборы** (рис. 8.7) — комплект изделий из металла, предназначенный для сервировки стола. Для ресторанов класса люкс их изготовляют из следующих металлов:

мельхиора (не получили широкого распространения);

нержавеющей стали 18/10 (хромоникелевые), содержащей 18 % хрома и 10 % никеля; эти приборы наиболее распространенные, так как легко моются, не требуют особого ухода, имеют длительный срок службы и высокую степень блеска;

хромоникелевой стали 18/10 с посеребренным покрытием толщиной не менее 3 мм (более редкие в практике работы предприятий общественного питания).

Для других типов предприятий общественного питания изготовляют более дешевые столовые приборы из хромированной стали, не содержащей никеля (13/0 и 18/0), менее устойчивые к влияниям внешней среды. Еще более редкие — позолоченные столовые приборы из нержавеющей стали 18/10.

Специальная технология холодного штампования, тщательная обработка и полировка поверхности гарантируют устойчивость столовых приборов к механическим повреждениям, возможность мойки в посудомоечной машине, сохранение в течение многих лет изначального блеска без применения специальных средств.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

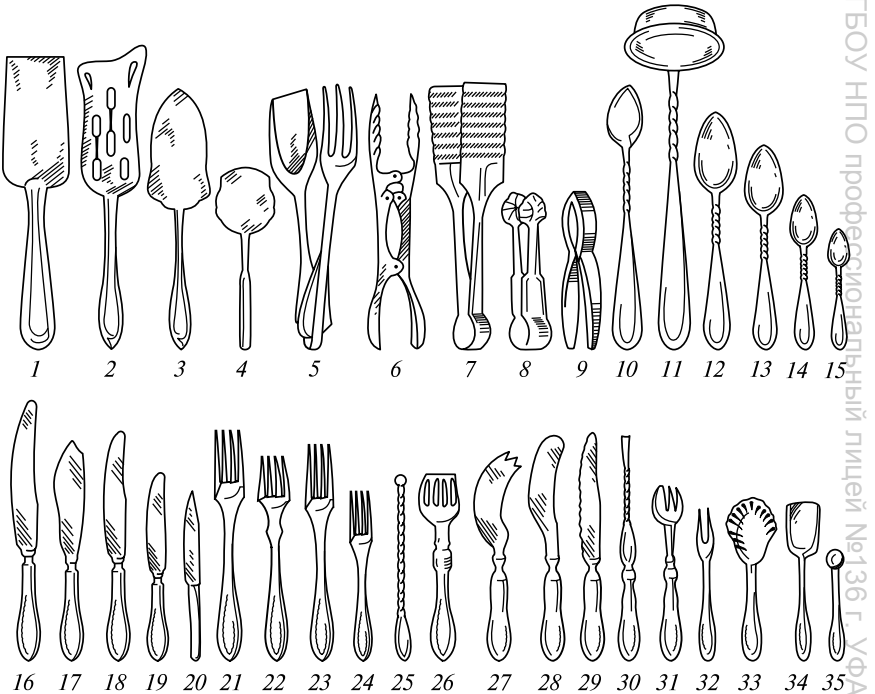



Рис. 8.7. Столовые приборы:

*1* — лопатка для перекладывания мучных кондитерских изделий; *2*, *3* — лопатки для перекладывания кушаний; *4* — лопатка десертная; *5* — прибор для перекладывания вторых блюд; *6—9* — щипцы для кондитерских изделий, орехов, сахара; *10* — ложка для приготовления коктейлей; *11* — ложка разливательная; *12—15* — ложки: столовая, десертная, чайная, кофейная; *16—20* — ножи: столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый; *21—24* — вилки: столовая, рыбная, закусочная, десертная; *25* — вертушка для шампанского; *26* — вилка шпротная; *27—29* — ножи: для сыра, масла, лимона; *30* — вилка для разделывания крабов; *31* — вилка для устриц; *32* — вилка для лимона; *33* — ложка для варенья; *34* — лопатка для паштетов; *35* — ложечка для специй

Чтобы отличить приборы дешевой серии (безникелевый вариант нержавеющей стали 18/10) от более дорогих (из хромированной стали 18/10), отличающихся устойчивостью к коррозии, твердостью, блеском и абсолютной безопасностью с точки зрения экологии, поступают следующим образом. Берут магнит и подносят его к приборам. Экологичная сталь 18/10 содержит 18 % хрома и 10 % никеля, а также добавки молибдена (в отличие от стали 18/10), что делает приборы «безразличными» к воздействию магнита. Хром придает сплаву прочность и нержавеющие свойства, а никель защищает от агрессивных пищевых кислот и придает красивый серебристый блеск.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Приборы, изготовленные из металла с добавлением хрома и никеля, имеют прочную молекулярную основу и даже при регулярном использовании не покрываются темными пятнами в отличие от приборов из более дешевых металлов. Кроме того, они очень долго сохраняют первоначальный вид при регулярном мытье в посудомоечных машинах.

По назначению столовые приборы делятся на три группы:

основные приборы (индивидуальные), служащие для сервировки стола и непосредственно приема пищи; подразделяются на столовые (основные), рыбные, закусочные, десертные и фруктовые приборы;

вспомогательные (дополнительные), предназначенные для подачи, разрезания (транширования) и разделывания готовых блюд, а также их раскладывания;

специальные (экзотические) предметы сервировки, необходимые при употреблении в пищу деликатесов.

### 8.2.2. Основные столовые приборы

*Прибор столовый большой или основной* (рис. 8.8) необходим при подаче суповых и вторых горячих блюд, кроме рыбных. Он состоит из большой вилки (мясная вилка), большого ножа (мясной нож) и большой ложки (суповая ложка). Длина столового ножа примерно равна диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложка и вилка используются для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку.

Полный столовый прибор применяют для сервировки стола к обеду; нож и вилку подают к ужину.

С точки зрения однотипности изготовления столовых приборов общепринятого стандарта не существует. Их различают по величине и внешнему виду (гравировка, украшения). Большой столовый прибор поэтому так и называется, что предметы, входящие в его комплект, отличаются бóльшими по отношению к другим приборам размерами. Из-за громоздкости столовый прибор в определенной мере считается старомодным, тяжеловесным. В настоящее время отдается предпочтение несколько уменьшенному обеденному прибору (мини-прибор).

Примечание. Если к обеду подают стейк, то в сервировке предусматривают нож для стейка (с зубчатым лезвием).

*Прибор рыбный* (нож и вилка рыбные) необходим при подаче горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Иногда рыбными приборами сервируют стол при подаче холодной, легкоразделываемой рыбы.

Рыбная вилка длиной 180 мм, более плоская и широкая по сравнению с мясной, имеет четыре коротких зубца с углубленной



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

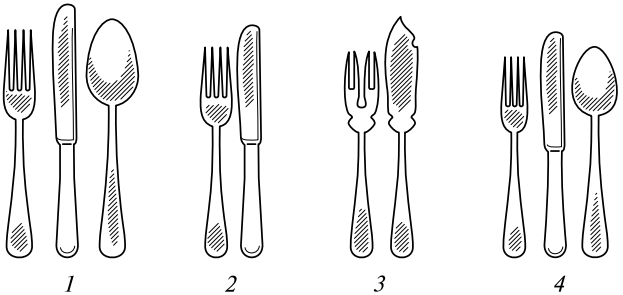



Рис. 8.8. Основные столовые приборы:
*1*, *2* — большой и средний столовые; *3* — рыбный; *4* — десертный

прорезью в центре, с помощью которой легко извлекаются выступающие рыбьи косточки. Рыбный нож длиной 200 мм — тупой, напоминающий лопаточку с острым кончиком, поскольку горячую рыбу при еде не режут ножом, а только делят на небольшие кусочки. Иногда рыбный нож бывает с пикообразным основанием, а рыбная вилка — в виде крабовых клешней, что облегчает ее узнавание.

Помимо прибора, предназначенного для употребления рыбы, существует специальный прибор для ее раскладывания; его внешний вид тот же, но размеры увеличены: нож утрированно широк и имеет почти симметричную форму с обеих сторон.

*Прибор закусочный* (нож и вилка) предназначен для сервировки стола при подаче холодных и горячих закусок (жареная ветчина, блины). Прибор располагают на закусочных тарелках диаметром 200, 210 и 220 мм. По размерам этот прибор меньше столового (нож 200...210 мм, вилка 180...190 мм).

*Прибор десертный* (нож, вилка и ложка) предназначен для сервировки стола со сладкими блюдами, подаваемыми на мелких десертных тарелках. Десертный прибор меньше закусочного (нож 190 мм, вилка 170 мм). Десертная вилка имеет три зубца (один из них заострен и расширен), десертная ложка — округлую форму, так как используется таким же образом, что и бульонная ложка. Десертный прибор предназначен для употребления таких сладких блюд, как пудинг, мусс, мороженое, кремы, компоты, ягоды с молоком или со сливками и др. Кроме того, десертную ложку подают к супам, отпускаемым в бульонных чашках, яичнице-глазунье. Вилку с тремя рожками подают к десертам с мягкой глазурью. Нож и вилка необходимы при употреблении шарлотки яблочной, сладкого пирога.

*Прибор фруктовый* (*овощной*) отличается от десертного меньшими размерами. Он состоит из ножа (170...180 мм), имеющего острое короткое лезвие, напоминающее лезвие перочинного ножа,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

и фруктовой вилки (150...160 мм) с двумя, тремя или четырьмя зубцами и закругленной ручкой. Такие приборы подают к столу, если на нем будут яблоки, груши, апельсины, ананасы, арбузы или дыни. С помощью фруктового ножа яблоки или груши разрезают на десертной тарелке на четыре или восемь частей, удаляют сердцевину, очищают дольки от кожуры и едят их, беря с тарелки руками или вилкой. К консервированным ананасам или фруктовым салатам можно подать только вилки.

### 8.2.3. Столовые приборы для оригинальных блюд

Данные виды приборов включают специальные вилки, ложки, ножи, предназначенные для употребления отдельных блюд и продуктов (рис. 8.9).

**Группа вилок** включает следующие предметы:

*вилка кокотная* (*кокильная*) — необходима для сервировки стола при подаче горячих запеченных закусок (жюльенов из птицы, дичи, грибов в сметанном соусе); имеет три зубца, более коротких и широких, чем у десертной вилки;

*вилка для крабов*, *омаров* — служит для извлечения мяса из панциря и клешней и удаления несъедобных частей отваренных крабов и омаров; имеет длинную ручку (180 мм) и два маленьких зубца; с этой вилкой подается такой же длинный нож;

*вилка для раков* — служит для разделки отварных раков к пиву, имеет два зубца и короткую ручку; вместе с вилкой подается нож; возможна и другая модификация — две одинаковые маленькие вилки, соединенные между собой и имеющие одну ручку;

*вилка устричная* — используется для употребления живых устриц с лимоном; имеет три зубца, один из которых (левый) шире, чем другие, и выполнен в виде лезвия консервного ножа (это короткое лезвие необходимо для разделения створок раковины); благодаря широким, с острыми кантами зубцам мясо устрицы легко отделить от раковины и поднести ко рту; длина вилки не более 150 мм; вместе с вилкой подается нож;

*вилка для улиток* — используется при употреблении извлеченных из раковин и помещенных в эскарго улиток; их едят с помощью этой вилки, имеющей два острых загнутых зубца; предварительно этой же вилкой улитку извлекают из раковины, раздавив ее специальными щипцами, также подаваемыми к столу;

*вилка для шпрот и сардин* — используется для перекладывания рыбных консервов в масле (шпроты, сардины); имеет пять тонких зубцов, соединенных на концах перемычкой, что исключает возможность деформации тушки рыбы при перекладывании ее из банки или с лотка на тарелку, а также дает возможность стечь излишкам масла;



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА

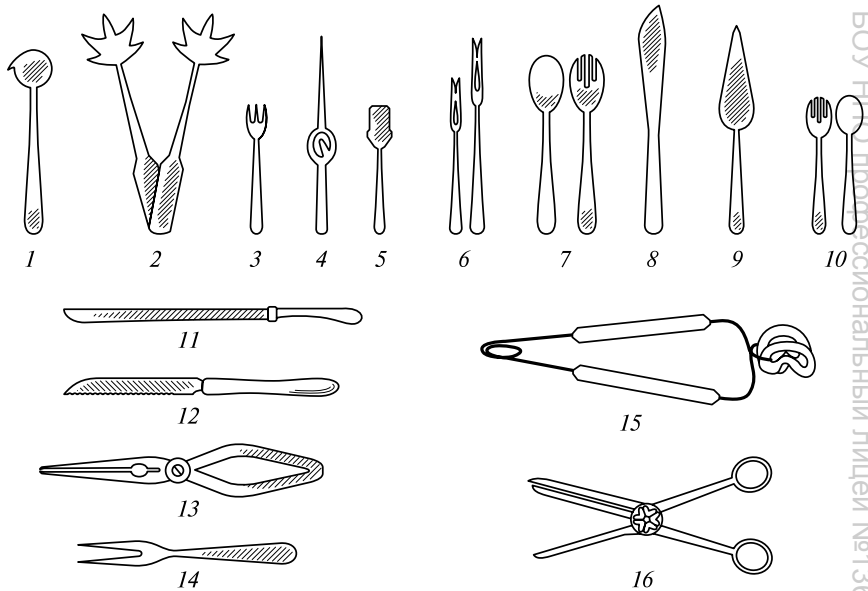



Рис. 8.9. Вспомогательные приборы:

*1* — ложка для соусов; *2* — щипцы для льда; *3* — вилка кокотная (кокильная); *4* — вилка для раков, крабов, омаров; *5* — лопаточка для икры зернистой; *6* — вилки для мясного ассорти; *7* — приборы для салата; *8* — лопатка для рыбы; *9* — лопатка кондитерская (вариант); *10* — приборы для гарнира; *11* — шинковочный нож; *12* — хлебный нож; *13* — щипцы для омаров (лангустов); *14* — вилка для улиток; *15* — щипцы для улиток; *16* — ножницы для винограда

*вилка для мясного ассорти* (*вилка для подачи мяса*) — используется для нанизывания нарезанных продуктов (холодное мясо, ассорти из колбас); выпускаются большие (длиной 320 мм) и малые (длиной 190 мм), узкие, с зубцами, имеющими зазубрины;

*вилка для сырного ассорти* — длинная, узкая, без зазубрин на зубцах;

*вилка разделочная* — используется официантом вместе с ножом больших размеров для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии клиента; имеет удлиненные зубцы;

*вилка для пирожных* — используется для перекладывания пирожных, тортов, выпечки при подаче потребителю; имеет три или четыре зубца, крайний — утолщенный зубец с кантом для удобного накладывания мучных изделий; длина 150...160 мм;

*вилка лимонная* — предназначена для раскладывания ломтиков лимона; имеет два острых, приближенных друг к другу зубца; длина 90...120 мм;

*вилка для коктейлей* — подается к коктейль-салатам в кремах, салатниках, чашках; имеет три одинаковых зубца; длина 140...150 мм;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*вилка для бара* — служит для накладывания долек фруктов (лимон, апельсин) в стакан или на грань стакана (бокала); имеет длинную ручку;

*вилка салатная* — служит для раскладывания салатов или холодных закусок, поданных в многопорционной посуде; имеет две прорези, образующие три широких зубца;

*вилка для фондю* — с ее помощью потребитель опускает в кипящее масло, находящееся в чаше, кусочки мяса, рыбы, хлеба, сыра и т. п.;

*вилка компотная* — используется для извлечения и еды фруктов, находящихся в компоте;

*вилка для картофеля в кожуре* — имеет удлиненный и широкий средний зуб, что облегчает накалывание и удержание картофеля, отварного или запеченного в духовке в кожуре.

**Группа ложек** представлена (помимо тех, что входят в основные наборы) следующими предметами сервировки:

*ложка бульонная* — необходима при подаче к столу супов и бульонов в специальных бульонных чашках; отличается от столовой ложки меньшими размерами (длина 160...170 мм); более круглая и глубокая, чем десертная ложка;

*ложка для соусных блюд* — используется для подачи соуса, а также рагу и других соусных блюд; выпускается плоской и широкой или с носиком, длина 175...190 мм; необходима во время еды в качестве ножа для рыбы и для распределения любых блюд под соусом или с подливами;

*ложка для соусов* — имеет носик-слив и служит для долива соуса в кушанья;

*ложка для салата* — предназначена для смешивания (вместе с вилкой) различных ингредиентов салата в большой миске, а также для его раскладывания в тарелки; имеет бóльшие размеры, чем столовая ложка (длина 230...360 мм);

*ложка для яиц всмятку* — необходима при употреблении яиц, приготовленных всмятку и подаваемых в пашотнице; по форме напоминает чайную ложку, изготовляется из твердой пластмассы или рога, но ни в коем случае не из серебра или посеребренного металла, которые при взаимодействии с продуктом изменяют его цвет; длина 110...120 мм;

*ложка сметанная* — более круглая, чем ложка для соуса;

*ложка для бара* — применяется для смешивания ингредиентов, для которых не требуется шейкер, для извлечения из банок и накладывания в коктейли вишен, маслин, различных фруктов, а также для отмеривания жидкостей; на конце длинной ручки имеется молоткообразное утолщение для измельчения сахара и пряностей;

*ложка для льда* — выпускается в двух вариантах (в зависимости от высоты бокалов или стаканов) — с длинными и короткими ручками;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*ложка лимонадная* — необходима для перемешивания ингредиентов при приготовлении смешанных напитков в высоких стаканах, а также для приготовления коктейлей в баре, накладывания в них вишен, маслин и других ингредиентов; имеет длинную узкую ручку; длина 220 мм;

*ложка разливательная* (половники, суповые черпаки) — предназначена для розлива супов, бульонов, а также некоторых сладких блюд на отдельные порции; вместимость 60, 125 мм и 250 мл, длина 250 и 300 мм;

*ложка разливательная для пунша* — предназначена для разлива пунша из чаши большого объема имеет более длинную рукоятку (330 мм);

*ложка чайная* — подается к чаю и другим напиткам, а также к горячим закускам, когда нет специальных вилок. В тех случаях, когда официант подает землянику, малину, чернику и другие мелкие ягоды, каждый из сидящих за столом накладывает их себе на тарелку из общего блюда специальной ложкой, а затем ест чайной ложкой. Чай или кофе подают в чашках с такой же ложкой, которой помешивают эти напитки, а затем кладут ее на блюдечко;

*ложка кофейная* и *мокко-ложка* — кофейная ложка имеет меньшие размеры (120...130 мм) по сравнению с чайной, ввиду чего подается практически для всех горячих напитков. Она также сервируется к пашотнице, кокотнице, креманкам небольшого размера; подается к кофе натуральному и кофе по-турецки. Ложка для мокко (длина 100...110 мм), оправдывая свое название, предназначена только для кофе марки мокко, подаваемого в чашечках вместимостью 50 мл, ввиду чего наибольшее распространение имеет в кофейнях и экспресс-кафе; подается также к розеткам и прочим небольшим предметам столового сервиза;

*ложка для мороженого* — имеет плоскую форму в виде лопаточки с едва загнутыми краями; отличается от десертной ложки меньшими размерами. Ее используют, когда мороженое подается в общем блюде, например торт из мороженого, а также при подаче взбитых сливок. Иногда ее заменяют лопаточка для торта и другие подобные приборы;

*ложечки для сметаны*, *мармелада и меда* — при их отсутствии можно использовать десертные или кофейные ложки;

*ложка для йогурта* — по форме очень похожа на лимонадную, они взаимозаменяемы;

*ложечки для специй и соли* — их подают на подставке для специй;

*ложечка для сахара* — имеет необычную форму: она более плоская, чем обычная, с фигурным краем;

**Группа ножей** включает следующие сервировочные приборы:

*нож для масла* — необходим для сервировки стола по типу европейского завтрака, а также в других случаях, когда предусмотрена

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

подача сливочного масла, паштетов и других пастообразных продуктов; имеет широкое лезвие с закругленным кончиком;

*нож-вилка для нарезания и раскладки сыра* — необходим для нарезания сыра по одному ломтику и накладывания его на тарелку, а также при подаче сыра одним куском на сырной доске (каждый гость нарезает сыр сам в процессе трапезы); имеет серповидную форму с зубцами на конце;

*нож специальный для нарезания сыра* — имеет вид широкой лопатки с острыми прорезями у основания (они служат для того, чтобы тонкие ровные ломтики сыра выползали из прорезей); им можно нарезать от общего куска сыра тонкие ломтики и укладывать на лопатку, а оттуда на тарелку;

*нож для нарезания* — имеет более длинное и тонкое лезвие, чем другие ножи, используется для нарезания деликатесных продуктов, имеющих нежную консистенцию (семга, лосось, балык, ветчина), а также кондитерских изделий (пирожные, торты); при необходимости используется как разделочная вилка;

*нож для разделывания мяса* — используется у накрытого стола и отличается от кухонного ножа более изящным оформлением, имеет узкое лезвие; применяется вместе с разделочной вилкой, у которой зубцы длинные и сближенные;

*нож для бара* — служит для нарезания на дольки фруктов; имеет небольшое лезвие с двумя зубцами, на которые нанизываются дольки фруктов или с помощью которых накладываются в бокалы с напитками;

*нож для торта* — напоминает средневековую секиру: лезвие расширяется и скругляется к кончику, а на верхнем крае находятся тупые зубцы;

*нож для разрезания лимона* — имеет зигзагообразное лезвие.

## 8.3. Приспособления для подачи и разделывания блюд

Для подачи и разделывания блюд существуют специальные и вспомогательные приспособления, с помощью которых облегчаются подача (выкладывание) отдельных блюд, а также разделывание на порции и разрезание готовых блюд. К приспособлениям-приборам для подачи и разделывания блюд относятся:

*прибор для разделывания птицы* — отличается от мясного прибора более массивным ножом и вилкой с тонкими зубцами, что облегчает разрезание птичьих тушек;

*прибор для подачи и разделывания рыбы* — состоит из большой и широкой вилки и такого же ножа, которыми удобно разделывать и порционировать рыбу;

*прибор для подачи спагетти* — служит для раскладывания спагетти из общего блюда;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*прибор для икры* — состоит из лопаточки и ложечки для извлечения икры из баночки и ножа, напоминающего нож для масла (лезвие имеет закругленный и изогнутый кверху кончик) и служащего для намазывания икры на ломтики хлеба или блины; чтобы не искажался тонкий вкус икры, все части этого прибора, соприкасающиеся с икрой, изготовляются из рога, слоновой кости, покрываются эмалью, перламутром или делаются из твердого пластика, но не металла;

*прибор для жаркого* — выпускается в двух вариантах: для еды — большая ложка и вилка с двумя зубцами; для нарезания мяса — острый нож и небольшая вилка с двумя зубцами;

*прибор для гарнира* — включает вилку с четырьмя зубцами и почти круглую ложку (чуть больше чайной по размеру);

*прибор для раков* — состоит из ножа и вилки и служит для разделывания вареных раков;

*прибор для грейпфрутов* — состоит из ножа, которым очищают грейпфрут, и ложки, которой плод разделяют на дольки;

*прибор для подачи салатов* — состоит из салатной вилки, имеющей ложкообразную форму, с короткими лопаткообразными зубцами и салатной ложки;

*щипцы раздаточные универсальные* — входят в комплект вместе с вилкой и ложкой, используются для подачи плоских кусков кушанья, а также для порционирования пищи;

*щипцы для маринадов* — служат для подачи различных маринованных овощей, грибов, маслин, мелких маринованных огурцов;

*щипцы кондитерские*: большие — служат для перекладывания мучных кондитерских изделий (пирожки, печенье, сдоба); малые — для сахара, шоколадного ассорти;

*щипцы для льда* — ими берут кубики льда из общей посуды (кувшина) и кладут в стаканы; изготовляются из некоррозионного металла (нержавеющая сталь, мельхиор) и представляют собой скобу с двумя лопатками;

*клещи-щипцы для бара* — ими вскрывают стеклянные банки с маслинами, вишнями для коктейлей, а также обрывают и снимают проволочные оплетки с пробок бутылок с шампанским;

*щипцы* (*щелкунчики*) *для колки орехов* — используются для колки различных орехов (грецкие, лесные, американские и др.); имеют плоские гофрированные зубцы;

*щипцы для омаров* (*лангустов*) — предназначены для разламывания клешней и суставов омаров и лангустов;

*щипцы для улиток* — предназначены для удержания раковин улиток, которых подают целиком в раковинах;

*щипцы для спаржи* — используются при раскладке и сервировке спаржи;

*извлекатель спаржи* — применяется при раскладке и сервировке спаржи вместо щипцов;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*спаржедержатель* — прибор, с помощью которого палочки спаржи захватывают и подносят ко рту;

*держатель маисовых* (*кукурузных*) *початков* — используется для удержания горячих початков во время еды;

*лопатка для паштета* (*паштетная*) — применяется для извлечения из общего блюда нарезанного паштета, а также сельди рубленой;

*лопатка для икры* — сделана из нержавеющей стали в виде плоского совка; предназначена для перекладывания зернистой икры из икорницы на хлеб или на тарелку (см. прибор для икры);

*лопатка для рыбы* — предназначена для перекладывания холодных и горячих рыбных блюд, имеет продолговатую форму;

*лопатка для торта* и *нож для торта* — нож служит для разрезания торта, а лопатка — для перекладывания кусков торта, пирожных на тарелки;

*лопатка прямоугольная* — предназначена для перекладывания на тарелки поданных на стол мясных и рыбных блюд;

*лопатка фигурная* (с прорезями) — служит для перекладывания поданных на стол рыбных закусок (рыба заливная), ветчины, птицы и других заливных мясных продуктов;

*лопатка большая кондитерская* — необходима для перекладывания тортов и пирожных в целом виде;

*лопатка для пирога с лезвием* — этот прибор является комбинацией лопатки и ножа для торта;

*лопатка для подачи мороженого* — используется, когда мороженое подается на общем блюде (например, торт из мороженого), ее можно заменить лопаткой для торта и другими подобными приборами;

*ножницы для винограда* — используются для разделения крупных гроздей винограда на кисточки;

*секатор* — служит для подрезания сигар.

## 8.4. Сервировочные и столовые приборы и приспособления

К этой группе приборов и приспособлений относятся предметы, предназначенные для сервировки и обслуживания стола:

*подогреватель настольный* — служит для подогрева блюд непосредственно на столе с помощью электричества или спиртовки; перед подачей на стол его предварительно нагревают (рис. 8.10);

*маленький подогреватель для кофе* — миниатюрный прибор из металла, фарфора или огнеупорного стекла со спиртовкой;

*буфетный подогреватель* — оборудован водяной баней со спиртовым или электрическим подогревом для длительного сохранения горячей пищи;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

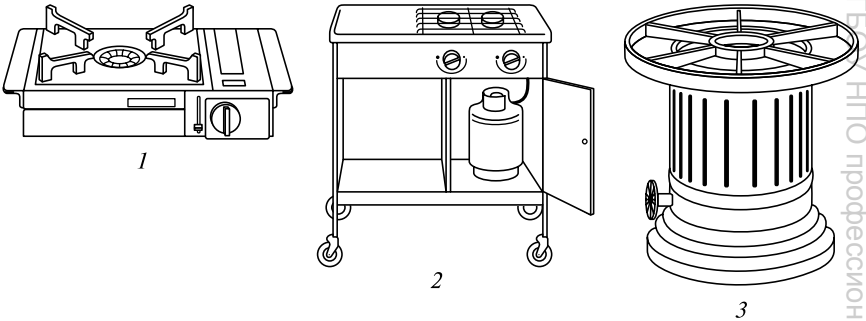



Рис. 8.10. Виды подогревателей:

*1* — настольный подогреватель пищи; *2* — подогреватель передвижной с газовой горелкой и баллоном; *3* — подогреватель-спиртовка

*настольный очаг* — плитка с электрическим или спиртовым подогревом для подрумянивания и подогрева пищи;

*сковородки для подогрева* — используются для поджаривания и подогрева подаваемых кушаний (могут быть не только круглыми, но и овальными, прямоугольными);

*соусный подогреватель* — в комплект входят треножник со спиртовкой и горшочек для соусов и различных фондю (сырных, шоколадных); для фондю используются специальные керамические горшочки;

*карусельный соусный подогреватель* — используется для одновременного подогрева нескольких соусов и приправ;

*подогреватель винный* — применяется в тех случаях, когда готовят пунши и глинтвейны;

*спиртовка для коньяка и кофе* — применяется для подогрева коньяка, а также для приготовления ирландского кофе;

*сахародержатель* — устройство, водружаемое над винным котелком для приготовления жженки: на нем зажигается сахар, капли которого попадают в котелок;

*смеситель* (*шейкер*) — применяется для приготовления коктейлей из трудносмешиваемых ингредиентов;

*мерная чарка* (*стаканчик*) — для точного отмеривания ингредиентов при приготовлении напитков;

*ситечко для коктейлей* — используется для отделения кусочков льда при наливании коктейля из шейкера.

## 8.5. Комплектные приборы и столовый инвентарь

В процессе обслуживания посетителей постоянно возникает потребность в различных специях — соли, уксусе, острых приправах и др. В тех заведениях, где разрешено курить непосредственно за

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

столом, нужны пепельницы. Посетители постоянно пользуются салфетками, зубочистками, для которых необходимы подставки.

Комплекты настольных приборов включают следующие предметы.

**Пепельницы** выпускают из различных материалов — фарфора, стекла (хрусталя), металла, камня (мрамор, оникс и др.), пластика.

*Фарфоровые пепельницы* изготовляют в основном прямоугольной формы. Такие пепельницы трудно содержать в чистоте, поэтому они используются в основном в ресторанах класса люкс.

*Стеклянные* (*хрустальные*) *пепельницы* бывают круглыми или прямоугольными. Они придают столу нарядный вид, однако из-за неровной поверхности возникают трудности для поддержания их в чистоте, к тому же они неудобны при замене. Хрустальные пепельницы используются в ресторанах класса люкс, а стеклянные — в заведениях более низкого класса.

*Металлические пепельницы* изготовляют из нержавеющей стали и только круглой формы. Они легко чистятся и долговечны. Используются на предприятиях общественного питания всех классов, кроме класса люкс.

Для предприятий общественного питания, оформленных в национальном стиле, пепельницы, как правило, изготовляются из керамики, в основном круглой формы, и соответствующим образом украшенные. Нередко в рыбных ресторанах и кафе вместо пепельниц фабричного производства на столы кладут обработанные раковины морских моллюсков.

Обязанность официанта — следить, чтобы пепельницы были идеально чистыми. Если в них скапливаются несколько окурков, пепельницы следует сразу же заменить. Ежедневно их обрабатывают и дезинфицируют моющими средствами, в том числе стиральным порошком, подсушивают и полируют. Переносят пепельницы на небольшом металлическом подносе или на ладони правой руки, подложив под них ручник.

**Сольнички (солонки) и перечницы** часто входят в сервизы и имеют собственный дизайн. Их изготавливают из стекла или хрусталя, а также из нержавеющей стали, плексигласа, дерева. Открытые солонки (без крышки) используют только на предприятиях общественного питания, оформленных в национальном стиле. Солонки на $^3/_4$ заполняют сухой солью мелкого помола. Ввиду того, что соль очень гигроскопична (легко увлажняется), ее следует предварительно подержать около горячей плиты, чтобы подсушить, затем растереть в порошок и просеять. Чтобы предупредить увлажнение соли и избежать закупоривание дырочек на крышке, в каждую солонку кладут по нескольку зерен риса. Соль в солонках меняют ежедневно, а также прочищают дырочки в крышке. Моют солонки и хорошо высушивают, опрокинув вверх дном на застеленный салфеткой поднос.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Перечницы на $^1/_4$ заполняют черным перцем. Поскольку он очень быстро утрачивает запах, его заменяют ежедневно. Уход за перечницами такой же, как и за солонками.

**Мельнички для черного перца** служат для того, чтобы посетитель мог самостоятельно смолоть столько перца, сколько ему нужно. Мельнички, выполненные в форме бочонка (бывают различных размеров из стекла, плексигласа, мрамора, металла, дерева), хорошо сохраняют аромат в отличие от обычных перечниц. Мельничку ставят на подставочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и подают по просьбе посетителя.

**Мельнички для соли** изготовляются из тех же материалов, что и мельнички для перца, и служат для размалывания кристаллической соли. Часто комбинируются с мельничками для перца.

**Сосуды для уксуса** вместимостью 0,2 л выпускаются различной формы, со стеклянной пробкой и ручкой, с широким дном, что способствует устойчивому положению на столе. Их наполняют на $^3/_4$ чистым винным уксусом, к которому, если он бесцветный, добавляют несколько капель красного вина. Уксус меняют ежедневно, так как вследствие ферментации он быстро становится мутным, а сосуды для уксуса каждый раз моют. Их подают по просьбе посетителей.

**Сосуды для растительного масла** используют те же, что и для уксуса. Их наполняют на $^3/_4$ маслом, к которому добавляют, чтобы оно не было мутным, щепотку соли. Моют их раз в несколько дней, затем полируют и наливают в них то же масло, если оно не помутнело, или новую порцию. Подают по просьбе посетителей.

**Поднос-подставка (комплектный прибор) для соли и перца** состоит чаще всего из трех емкостей (стаканчиков) для соли, перца и зубочисток.

**Прибор для специй и приправ** (соли, перца, горчицы) может быть изготовлен из прессованного стекла в форме флаконов, установленных на металлической подставке. Приборы для соли и перца имеют завинчивающиеся крышки с отверстиями, прибор для горчицы — крышку и лопаточку.

**Подставка-прибор для уксуса и растительного масла** изготовляется из металла или дерева, сосуды — из стекла или фарфора; подается к столу в случае сервирования незаправленных овощных салатов.

**Сосуд для сыра** используется для тертого сыра, изготовляется из металла, а стакан — из стекла или фарфора.

**Подставки для бутылок и стаканов** изготовляются из металла, дерева, пробковых материалов.

**Подставки для зубочисток** изготовляются из стекла, металла или пластмассы в форме футляра (иногда из стекла с металлическим колпачком или из фарфора с деревянным колпачком). В гигиенических целях футляры упаковываются так, чтобы при извлечении

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

зубочисток можно было касаться только вынимаемой части. Подставки для зубочисток подают только по просьбе посетителей.

**Сосуд для горчицы** может быть изготовлен из керамики или дерева (с внутренним стаканом), а нередко только из стекла, но обязательно с крышкой.

**Бутылкооткрыватель** применяется для вскрытия обжимных пробок.

**Штопор шпиндельный** применяется для откупоривания старых вин с осадком. Шпиндельное устройство обеспечивает мягкое откупоривание, не вызывающее перемешивания вина с осадком.

**Штопор-пробочник** предназначен для откупоривания корковых и обжимных пробок.

**Станковый штопор-пробочник** служит для предварительного открывания (не за столом) бутылок.

**Подставка для бумажных салфеток** предназначена для вкладывания бумажных салфеток различной формы. В ресторанах класса люкс их выставляют на стол при подаче некоторых блюд, например раков, цыплят, фруктов.

**Цитрусовыжиматель** используется для выжимания сока из долек лимона или апельсина, иногда входит в комплект чайного сервиза.

**Вазы** (стеклянные, керамические, фарфоровые) предназначены для цветов, а также для украшения торгового зала. В маленькие вазочки помещают два-три цветка и заранее ставят их на каждый стол. Большие вазы служат для букетов, которые приносят с собой посетители. Вазы чистят и моют ежедневно.

## 8.6. Определение потребности в столовой посуде и приборах. Хранение, учет столовых приборов и уход за ними

Количество столовой посуды и приборов на начало обслуживания должно соответствовать числу мест в ресторане. Сверх этого предусматривается резерв в пределах 15...20 % от потребности.

Перед проведением банкетов рассчитывают количество посуды и приборов, необходимых для подачи блюд и закусок в соответствии с меню, учитывая при этом, что каждое блюдо и закуска на банкетном столе должны повторяться через 1,5...2 м. Рассчитывают также количество посуды и приборов индивидуального пользования, требующихся для сервировки стола, с учетом резерва (15...20 %).

Посуда и приборы поступают на склад предприятия общественного питания по накладным. За их сохранность отвечает заведующий складом.

По внутренним накладным посуда поступает в сервизную, где за ее содержание и сохранность отвечает заведующий сервизной.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Перед началом обслуживания по указанию метрдотеля бригадиры официантов получают посуду под расписку в специальном журнале. За сохранность посуды и приборов в зале отвечают метрдотель и официанты. В конце рабочего дня официанты возвращают посуду материально ответственному лицу сервизной и отмечают ее количество в журнале. В случае боя посуды или поломки столовых приборов составляют акт. В состав комиссии включают работника, ответственного за находящиеся в обращении посуду и столовые приборы, а также работника, у которого эти ценности были под отчетом. Акт рассматривает руководитель предприятия и выносит решение о возмещении стоимости утраченной посуды и приборов.

В процессе эксплуатации столовая посуда и приборы изнашиваются. Вопросы об их списании решает постоянно действующая комиссия, состав которой утверждается руководителем.

Уход за столовыми приборами. Столовые приборы требуют тщательного ухода. На них не должны оставаться остатки засохшей пищи, так как от этого могут потускнеть даже приборы, изготовленные из стали. Поэтому приборы, поступившие в моечную после трапезы, следует сразу же тщательно ополоснуть в теплой воде, поскольку от горячей воды металл увеличивается в объеме и деревянные черенки могут лопнуть. Приборы с деревянными черенками вообще не оставляют в воде ввиду того, что дерево впитывает в себя воду и разбухает.

Приборы, изготовленные из стали и серебра, нельзя мыть в раковине вместе, так как сталь может поцарапать серебро. Также никогда не кладут в посудомоечную машину приборы из стали вместе с приборами из других металлов.

При мытье следует соблюдать следующий порядок: сначала моют ложки и вилки, затем ножи. После этого приборы ополаскивают и оставляют их для того, чтобы стекла вода, а затем сушат и сортируют по видам и размерам.

Приборы из нержавеющей стали разрешается мыть в посудомоечной машине, однако их необходимо сразу же просушить, поскольку при хранении в мокром виде они могут покрыться пятнами.

Особенно противопоказана столовым приборам жесткая вода — при ее длительном использовании они становятся матовыми, так как покрываются известковым налетом. Снимают этот налет уксусом, после чего промывают приборы холодной водой и полируют (вытирают насухо) мягким полотенцем.

Бережного отношения при мытье требуют и приборы с деревянными ручками из-за того, что моющая жидкость впитывается деревом, в результате оно коробится и покрывается трещинами, поэтому рекомендуется деревянные ручки время от времени смазывать растительным маслом.

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Столовые приборы, покрытые серебром, и серебряные приборы легко подвержены окислению, поэтому должны обрабатываться специальными жидкостями и пастами. Полируют их мягкими полотенцами, не имеющими ворса, чаще всего льняными, следующим образом:

берут с помощью полотенца в левую руку 3...4 ножа за ручки, а правой рукой натирают лезвия до блеска;

проверяют, чтобы между зубцами не оставались кусочки пищи;

застилают поднос салфеткой и выкладывают на нее отполированные приборы;

помещают поднос для хранения в закрытые ящики или специальные шкафы.

Окислившиеся приборы из серебра чистят в горячем растворе пищевой соды. Для этого их помещают в широкий сосуд из стекла или фаянса, выстланный изнутри фольгой во избежание соприкосновения с поверхностью сосуда, и заливают содовым раствором. Через некоторое время приборы промывают горячей водой и полируют насухо мягким полотенцем.

Для позолоченных и золотых приборов пригодна только мыльная вода, затем их прополаскивают в горячей воде и полируют мягким полотенцем.

Все приборы, которые используются только в торжественных случаях (из серебра, золота), должны по возможности храниться в специальных ящиках с мягкой прокладкой и в отдельных для каждого прибора ячейках.

Поверхности приборов для специй необходимо чистить каждый день, а сами приборы наполнять. Раз в неделю их следует мыть в теплом мыльном растворе. Необходимо обращать внимание на то, чтобы соль в солонках была сухая, без комков. Для того чтобы дырочки солонки не закупоривались, в нее кладут зернышки риса. За перечницами следует ухаживать так же, как и за солонками. Горчичницы и ложечки к ним моют ежедневно. Горчица быстро высыхает, и по краям может образоваться неаппетитная коричневая корочка — несколько капель растительного масла замедляют этот процесс. Бутылочки со специальными соусами обычно подают на стол в оригинальной упаковке. Набор для растительного масла и уксуса чистят и заполняют каждый день. Сахарницы, а также ложечки и щипчики к ним следует чистить ежедневно. Емкости для зубочисток тщательно чистят и заполняют гигиенически упакованными зубочистками.

### Контрольные вопросы

**1.** Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой? **2.** Какие кушанья подают на овальных и круглых фарфоровых блюдах? **3.** С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячих блюд на стол? **4.** По



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда? **5.** Чем отличаются бокалы для шампанского от бокалов других видов? **6.** Для каких целей при обслуживании посетителей используются кувшины и графины? **7.** Перечислите основной ассортимент посуды из мельхиора и нержавеющей стали. **8.** Чем отличается кокотница от кокильницы? **9.** Для подачи каких блюд предназначаются баранчики круглой формы? **10.** Что такое менажница и какие модификации этой посуды существуют? Что подают в этой посуде? **11.** Какую посуду называют подставочной? **12.** Перечислите виды керамической посуды и определите ее назначение. **13.** Как осуществляется перенос посуды? **14.** Какие предметы сервировки стола называются столовыми приборами? **15.** Какие предметы относятся к основным столовым приборам? На какие группы подразделяются основные столовые приборы? **16.** Какие предметы относятся к неосновным (дополнительным) столовым приборам? Почему они так называются? **17.** Дайте характеристику основных предметов сервировки, относящихся к группе ложек (при употреблении оригинальных блюд). **18.** Почему прибор для подачи икры включает предметы, изготовленные из рога, слоновой кости, или покрытые эмалью, перламутром? **19.** Какие виды пробочников официанты используют для открывания бутылок? **20.** Как определяется потребность в столовой посуде и столовых приборах?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ V

# ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ И СЕРВИРОВКА СТОЛОВ. ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА

Глава 9

## ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ И СЕРВИРОВКА СТОЛОВ

### 9.1. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию

После окончания уборки помещений и расстановки столов за два часа до открытия ресторана бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье. Он учитывает число обеденных столов, а также вид предстоящего обслуживания (банкет или другое мероприятие). В некоторых ресторанах столовое белье получает дежурный по залу официант. При получении столового белья и приборов обращают внимание на их состояние. Это означает, что скатерти и салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными и отглаженными, посуда — целой, без трещин и сколов, с одинаковым рисунком, приборы — недеформированными, с одинаковыми рисунками на ручках.

Запас столового белья и приборов, полученных до начала обслуживания, размещают в серванте. Для удобства работы официанты должны поддерживать в серванте определенный порядок: в верхних отделениях хранят приборы, поскольку их заменяют наиболее часто, в средних — тарелки, а в нижних — столовое белье. Часть посуды для горячих первых и вторых блюд хранят в подогреваемых выдвижных устройствах. По мере использования предметов сервировки официант пополняет их запасы.

Чтобы знать, сколько и какого белья надо получить в бельевой, официант подсчитывает число обслуживаемых столов. Предположим, что работает бригада официантов, обслуживающая 30 обеденных столов: 20 квадратных с размерами столешницы 100 × 100 см и 10 прямоугольных (на 6 персон каждый) с размерами столешницы 100 × 180 см. Чтобы их накрыть, потребуется 20 квадратных скатертей размерами 170 × 170 см и 10 прямоугольных скатертей



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

размерами 170×250 см. Может случиться, что в бельевой нет скатертей для шестиместных столов, тогда каждый из столов накрывают двумя квадратными скатертями.

При обслуживании банкетов официант изучает поступивший предварительный заказ. В этом случае группу посетителей обслуживают за столом, составленном из нескольких обеденных столов. Потребуется одна или несколько банкетных скатертей (размер банкетного стола следует уточнить у метрдотеля или бригадира официантов). С учетом имеющихся сведений и следует получить скатерти. Кроме скатертей для обеденных и банкетных столов официант получает определенное число скатертей в качестве резерва для замены во время работы, а также для накрытия подсобных столов. Бригада официантов вместе со скатертями получает салфетки (из расчета 1,5...2 шт. на каждое место в зале) и по 24 ручника на каждого официанта. Кроме того, в процессе работы официанты могут получить необходимое количество скатертей, салфеток, ручников в сервизной в обмен на использованные.

Полученную из сервизной фарфоровую посуду (тарелки) переносят в зал стопками по 10...12 шт. и размещают на полотняных салфетках на сервантах или подсобных столиках также стопками (по видам), а стеклянную посуду (фужеры, рюмки, бокалы) и приборы — на подносах, застеленных салфеткой. В отдельных случаях (при отсутствии посетителей в зале) посуду из сервизной доставляют в зал на так называемых официантских трехъярусных тележках, кроме стеклянной посуды, которую всегда переносят на подносах. На двух ярусах, застеленных льняными салфетками, размещают стопки тарелок и приборы для специй (на верхнем ярусе) и столовые приборы, уложенные группами (на среднем ярусе).

Перед сервировкой стола официанты тщательно осматривают полученную из сервизной столовую посуду, приборы и стекло, обращая внимание на качество мытья, наличие трещин на тарелках, сколов на стекле, погнутых или сломанных зубцов у вилок. Недостаточно чисто вымытые приборы, незаточенные ножи, а также посуду и приборы с обнаруженными дефектами сразу же заменяют.

Если в торговом зале серванты не установлены, то посуду и приборы подготавливают к обслуживанию непосредственно в сервизной в такой последовательности:

сервировочные тарелки (шоу-плей), мелкие столовые (диаметром 280 мм), закусочные и пирожковые;

столовые приборы: закусочные, столовые основные, для стейка, рыбные; десертные, чайные и кофейные ложки;

стеклянная посуда: фужеры, бокалы для белого и красного вина, водочные рюмки, бокалы для шампанского;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

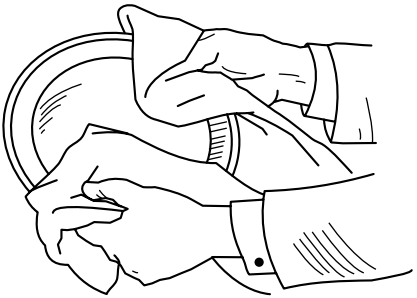


Рис. 9.1. Техника полировки тарелок перед сервировкой стола

наборы для специй, уже наполненные солью, перцем, уксусом, растительным маслом; пепельницы, композиции из живых цветов.

Подготовленные посуду и приборы ***полируют*** следующим образом (рис. 9.1):

*тарелки* берут краем ручника в левую руку, а правой полируют ручником сначала середину тарелки, а потом края, совершая при этом вращательные движения по ее окружности;

*стекло* (фужеры, бокалы, рюмки) полируют ручником: одним концом ручника берут за основание ножки, другим полируют, при этом большой палец правой руки находится внутри емкости; предметы вращают руками, не нажимая пальцами; при полировке изделий с высокими ножками их держат через ручник левой рукой не за основание ножки, а за ее середину;

узкие бокалы протирают особенно осторожно, проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его; если на бокале или фужере застыли капли воды, его перед полировкой следует увлажнить, опустив в сосуд с водой; в дальнейшем бокалы полируют сначала двумя влажными, а затем двумя сухими полотенцами;

*ножи* (одновременно по нескольку штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают до появления блеска; при этом лезвия держат в направлении от себя; затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой, или в серванты;

*вилки* и *ложки* протирают так же, как ножи; при этом необходимо проверять, не остались ли (между зубцами вилок) частицы пищи, не устраненные при мойке;

*чашки* берут с помощью полотенца в левую руку, просовывают часть полотенца в углубление чашки и большим пальцем вытирают ее с внутренней стороны.

Подготовленные для сервировки тарелки, приборы и стекло накрывают салфеткой.

Столовое белье (скатерти, салфетки, ручники) вынимают из серванта и тоже внимательно просматривают. Если они плохо выглажены, имеют пятна и дыры, их возвращают в бельевую.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

**Подготовка менажа.** *Менаж* — понятие, включающее в себя несколько видов посуды, в том числе маленькие сосуды с солью и перцем, мельничку для перца (ее подают на маленькой тарелочке), сахарницу, бутылочки с уксусом и подсолнечным маслом на подставке, пармезанницу — формочку с тертым сыром пармезан, кетчуп, другие соусы (вустерский, тобаско) и баночки с горчицей.

На приборах для специй должны быть надписи: «Соль», «Перец». Официант проверяет, чтобы специи были сухими и свободно высыпались через отверстия.

*Солонку* из хрусталя или стекла, но с краями из нержавеющего металла так же, как и солонку или перечницу из фарфора, ежедневно моют, а затем протирают ручником или салфеткой насухо. Не рекомендуется насыпать в солонку слишком много соли, поскольку она легко увлажняется. В тех случаях, когда используются открытые солонки, их нужно наполнять каждый день на $^3/_4$, но перед этим промывать и высушивать самым тщательным образом. Поверхность соли выравнивают, а края солонки протирают полотенцем.

*Перечницу* наполняют сухим перцем только наполовину, после чего сразу же закрывают крышкой. Если перечница простояла какое-то время с открытой крышкой, то перец скорее всего выдохся и непригоден к употреблению. Открытые сосуды для черного перца не употребляются.

Во избежание засыхания в горчицу добавляют несколько капель растительного масла.

Под рукой у официанта всегда должны быть такие приправы, как подсолнечное масло, уксус. Их подают только по просьбе посетителя. Хрустальные бутылочки с приправами (подсолнечное масло, уксус, салатные и селедочные заправки и т.д.) наполняют не доверху.

При предварительной сервировке на стол обычно ставят только приборы с солью и перцем. Хрен подают в соуснике только к отварным или заливным рыбным блюдам, а также к заливным мясным блюдам, холодному отварному мясу и др. Прибор с горчицей подают по просьбе клиентов на пирожковой тарелке, а к мясному блюду ставят обязательно.

Пепельницы при подготовке к обслуживанию протирают ручником точно так же, как и фарфоровую посуду. В процессе обслуживания их приходится часто менять.

Делается это так: официант берет чистую пепельницу, подходит к столу, накрывает ею грязную пепельницу и одним движением снимает их со стола, придерживая обеими руками; затем, отведя руки в сторону от гостей, снимает верхнюю чистую пепельницу и ставит ее на стол, а грязную уносит. Чистить пепельницы в зале запрещается.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

## 9.2. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток

Порядок подготовки зала к обслуживанию заключается также в том, что одна группа официантов расставляет столы и накрывает их скатертями, расставляет стулья, кресла, а другая группа в это время получает из сервизной столовую посуду и приборы в нужном ассортименте и количестве. Она же протирает и наполняет солонки, перечницы и горчичницы, складывает льняные салфетки, раскладывает в подставки бумажные салфетки (если их используют при обслуживании), заменяет цветы и воду в вазах.

Каждый официант должен знать определенные правила и усвоить навыки правильного обращения с бельем как при подготовке к встрече с клиентами ресторана или кафе, так и во время их обслуживания. От того, насколько тщательно будет накрыт стол, зависят общий вид торгового зала, его эстетическая привлекательность.

Для работы официант получает необходимое количество скатертей плюс запасные (по числу столов). Он разносит скатерти по столам и кладет их в свернутом виде на левый угол стола. Далее официант действует, придерживаясь основных правил работы со столовым бельем:

расстилает скатерти на столе так, чтобы средняя складка совпадала с серединой стола, а края закрывали ножки;

располагает скатерти, на которых имеются монограммы или какие-либо изображения так, чтобы посетители видели их при входе в зал;

убирает скатерти со стола, складывая по сгибу так, как они были бы сложены в прачечной;

кладет скатерть, сложенную вчетверо на стол со стороны, ведущей к входу в зал, причем углы ее находятся наверху;

застилает все столы одним и тем же способом так, чтобы скатерти одинаково свисали со столов.

Техника накрывания столов включает два этапа:

собственно накрывание стола (основное накрывание), когда столы накрываются до прибытия гостей, — на заказных обедах (банкетах) при условии, что меню и число гостей заранее известны; одновременно раскладываются все необходимые приборы и хрусталь;

дополнительное накрывание, которое производится в присутствии гостей при заказывании меню и напитков, уже после заказа на стол ставятся недостающие приборы.

После того как столы проверены на устойчивость (при необходимости под ножки подкладывается картон, линолеум или войлок), на них укладывается мольтон. Он должен в точности соответ-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ствовать столу по ширине. Прикрепляют мольтон с помощью резинки или скотча, а свисающие края привязывают к ножкам стола. Сверху расстилают скатерть.

Размеры скатертей рассчитывают исходя из размеров столешниц. Следует руководствоваться правилом: края скатерти должны быть спущены на 25...35 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Меньший спуск придает столу неэстетичный вид, больший — неудобен для посетителей. Хорошо заглаженная средняя складка скатерти обычно проходит по оси столешницы. Углы скатерти свисают против ножек стола, прикрывая их. Не рекомендуется захватывать скатерть пальцами, поскольку остаются заломы, обильно смачивать водой и растягивать на столе недостаточно проглаженную скатерть, так как она может потерять жесткость, белизну и блеск, кроме того, пропадет четкость рисунка и может возникнуть впечатление, что эту скатерть уже использовали. Мятые скатерти обычно возвращают в сервизную. Если же скатерть помята незначительно, официант проглаживает ее электроутюгом.

Накрывают столы скатертями в отсутствие посетителей в следующем порядке. Скатерти сначала раскладывают по столам в том виде, в каком они получены из сервизной, и только затем расстилают. Скатерть предварительно разворачивают, чтобы определить нужные для расстилания углы (необходимо сначала найти углы на одной ее стороне).

Столы накрывают скатертями двумя способами.

Способ 1. Официант становится у стола спиной к входу и производит следующие действия (рис. 9.2):

берет большим и указательным пальцами левой руки верхний край скатерти и разворачивает ее влево, затем теми же пальцами правой руки берет скатерть по сгибу и разворачивает ее вправо два раза, края скатерти должны свисать со стола на 25 см;

берет большим и указательным пальцами обеих рук скатерть за верхнюю кромку и разводит руки в противоположные стороны от середины стола к краям;

разворачивая скатерть, легонько выбрасывает ее вперед так, чтобы она свисала со стола на 25 см;

берет за нижнюю кромку скатерти и резко тянет ее на себя так, чтобы средний сгиб скатерти остался лежать на середине стола;

осматривает скатерть со всех сторон, чтобы убедиться, что ее концы свисают одинаково со всех сторон; углы скатерти должны прикрывать ножки стола и иметь ромбовидную форму.

Способ 2. Чтобы развернуть скатерть на столе, необходимо:

взять обеими руками за кромку одной из сторон;

поднять скатерть вверх, а затем резко опустить вниз, как бы встряхивая ее;

образовать между скатертью и столешницей воздушную подушку, чтобы было можно сдвинуть скатерть в любую сторону;

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

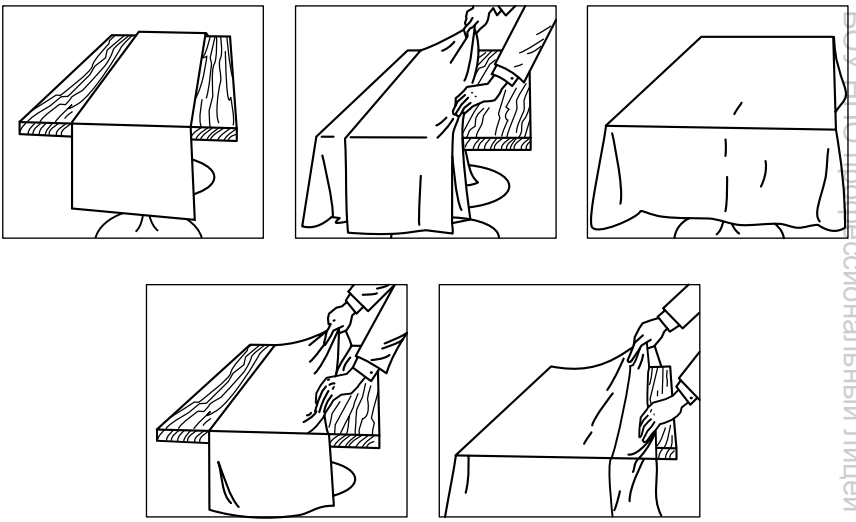


Рис. 9.2. Последовательность накрывания стола скатертью

аккуратно уложить скатерть так, чтобы ее центральная складка легла строго по центру стола, а концы равномерно свисали со всех сторон на 25...30 см;

При накрывании стола скатерть нельзя мять, тянуть за углы и прищипывать пальцами.

Нередко в процессе обслуживания возникает необходимость замены скатерти в присутствии посетителей. Предположим, что посетитель разлил вино, опрокинул соусник или просто скатерть стала мятой. В таких случаях ее заменяют, не обнажая столешницы. Официант должен уметь быстро и ловко снять использованную скатерть и одновременно расстелить чистую.

Делают это следующим образом. Вначале подготавливают стол: использованную скатерть подтягивают с торца стола на себя так, чтобы ее противоположная сторона прикрывала столешницу стола, но не свисала вниз (если стол стоит у стены, его отодвигают);

подготавливают на серванте чистую скатерть, разворачивая ее так, чтобы она осталась сложенной вчетверо (вдвое вдоль и поперек еще вдвое); центр скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту;

берут подготовленную скатерть обеими руками (на равном расстоянии от ее центра по ширине стола);

захватывают большими и указательными пальцами верхнюю кромку скатерти, а остальными пальцами поддерживают нижнюю кромку и середину скатерти;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

подходят к столу и делают взмах руками вверх и вперед так, чтобы вся скатерть раскрылась и начала падать за противоположный торец стола (большими и указательными пальцами при этом продолжают держать верхнюю кромку);

быстро опускают руки на столешницу в тот момент, когда скатерть раскрылась и начала падать, захватывают освободившимися тремя пальцами использованную скатерть и делают быстрое движение на себя. При этом нижнюю (использованную) скатерть официант снимает, а верхнюю (чистую) кладет на ее место. Происходит это одновременно, так как официант держит обе скатерти. Чистую скатерть при необходимости он слегка поправляет, а использованную уносит и кладет в нижний ящик серванта.

Этот способ замены скатерти возможен лишь при наличии сервантов, на которых официант может подготовить чистую скатерть. Замена небольших (квадратных) скатертей для четырехместных столов особенно удобна. В то же время длинная прямоугольная скатерть, падая за торец стола, может коснуться пола, поэтому ее редко используют для замены.

На прямоугольном столе, рассчитанном на шесть или восемь персон, а также в случае, если крышки сервантов заняты, для замены скатерти сначала подготавливают стол, для чего подтягивают использованную скатерть с торца (как описано выше), а ее концы поднимают на стол и, аккуратно загибая их наружу, прикрывают поверхность использованной скатерти. Затем берут чистую скатерть, кладут ее на ближайший к официанту край стола (на подогнутый конец использованной скатерти) и разворачивают таким образом, чтобы она лежала на столе сложенной пополам, свободными концами к официанту. Углы должны свисать равномерно. Верхнюю половину скатерти берут за кромку большим и указательным пальцами и загибают ее до заглаженной середины. Средними пальцами подхватывают середину, приподнимают всю скатерть вверх и посылают ее вперед так, чтобы оставшаяся нижняя половина упала за торец. Затем, взяв скатерть большими и указательными пальцами за кромку, остальными пальцами подхватывают использованную скатерть. Подтягивая кромку чистой скатерти, одновременно стягивают использованную скатерть. Дальше поступают так же, как описано выше.

Существует еще один способ замены использованной скатерти — в конце трапезы перед подачей десертов, кофе и шампанского, когда напитки и рюмки не убирают со стола. В этом случае замену скатерти официант производит следующим образом:

освобождает стол от ненужной посуды, оставляя на нем только рюмки для вина, пепельницу и, возможно, бутылку с вином;

берет чистую скатерть, встает у стола и, держа скатерть в левой руке, ставит рюмки в ряд на угол вправо так, чтобы запомнить,

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

какому клиенту какая рюмка принадлежит; ставит рядом с рюмками пепельницу и бутылку;

кладет чистую скатерть на противоположный угол стола;

берет использованную скатерть за середину и осторожно тянет к себе, пока противоположная кромка не поравняется с краем стола;

развертывает чистую скатерть поверх использованной и работает так же, как в обычных условиях;

выбрасывает верхний конец скатерти вперед, кладет руки так, чтобы они опирались на использованную скатерть, мизинцами берет ее с двух сторон и тянет ее к себе, не отпуская центральную складку, пока чистая скатерть не покроет $^1/_4$ стола;

оставляет обе скатерти на столе и переставляет рюмки и пепельницу на чистую скатерть, располагая их как прежде;

берет концы чистой скатерти большими и указательными пальцами обеих рук, а использованную — средними и безымянными пальцами и подтягивает их к себе, пока чистая скатерть не займет правильное положение;

опускает концы чистой скатерти и вытягивает грязную скатерть из-под одного из углов;

ставит перед каждым клиентом его рюмку.

По окончании рабочего дня официанты снимают со столов использованные скатерти и складывают их.

Техника складывания скатертей включает следующие приемы:

официант становится у стола и большим и указательным пальцами левой руки берет скатерть в середине, где пересекаются два сгиба (складки) от проглаживания, и приподнимает ее вверх;

берет правой рукой середину правой стороны скатерти и перегибает ее вперед, пока она не коснется середины противоположной стороны;

поднимает скатерть обеими руками на уровень глаз, сильно вытягивая ее, встряхивает один-два раза, чтобы расправить концы, и кладет на стол;

следит за тем, чтобы внутренние и наружные стороны скатерти совпадали по длине и ширине;

оправив руками скатерть от сгиба к концам, складывает ее вдвое и снова оправляет руками;

складывает скатерть правой рукой еще раз вдвое и снова оправляет.

**Приемы складывания салфеток.** При сервировке столов и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные салфетки, которые украшают стол и придают ему нарядный вид.

Существует множество способов и приемов складывания салфеток, но общее правило здесь одно: чем меньше руки официанта прикасаются к салфетке при ее складывании, тем гигиеничнее про-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

текает эта операция. Сложенную салфетку можно положить на закусочную или пирожковую тарелку или разместить рядом с пирожковой тарелкой, если салфетка сложена достаточно просто, например трубочкой. В этом случае посетитель сможет быстро ее развернуть и использовать.

Применяемые варианты складывания салфеток зависят от вида обслуживания. В каждом зале на столах должны быть салфетки, сложенные единым способом. Для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой, т.е. придают им более простые формы, для обеда или ужина — колпачком, «в космос», короной, шапочкой (см. рис. 7.2).

Более сложные формы складывания салфеток применяются при сервировке банкетных столов — это *тюльпан*, *веер*, *свеча*, *карман* и др.

Чтобы сложить салфетку *«в космос»*, вначале сложенную вдвое салфетку кладут на стол свободными кромками вниз. Затем берут за верхние углы и, соединяя их внизу, у кромки, складывают салфетку треугольником. Наружные вчетверо сложенные стороны слегка приглаживают. Получившийся треугольник складывают пополам и ставят на тарелку так, чтобы она была направлена своими углами клиенту.

Прием складывания салфетки *карманом* заключается в том, что все углы сложенной вчетверо салфетки подворачивают внутрь: первый (верхний) угол примерно наполовину, второй угол на — $^1/_3$, третий и четвертый углы примерно на $^1/_4$, стороны салфетки слегка приглаживают, после чего кладут ее на стол. В образовавшийся карман можно положить визитные карточки, цветы и т.д.

Сложенные полотняные салфетки раскладывают на столе следующим образом: кладут на закусочную или десертную тарелку, размещают непосредственно на скатерти между ножом и вилкой, а если сервировку делают в присутствии посетителей, то ножи и вилки кладут на тарелку, где лежит салфетка, сложенная вчетверо.

## 9.3. Общие правила сервировки столов

Слово «сервировка» в переводе с французского (*servir*) означает подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. расстановку посуды в определенном порядке, а также совокупность предметов (посуда, столовое белье), предназначенных для этой цели.

Сервировка столов — завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

соответствовать виду обслуживания (завтрак, обед, ужин);

соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков;

сочетаться с формой стола, цветом скатерти и салфеток (с формой их свертывания) и с общим интерьером зала;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

отражать национальную особенность и тематическую направленность заведения, зала и др.

Красивая, стильная посуда, приборы, столовое белье высокого качества украшают стол и весь зал, создают торжественную, праздничную атмосферу.

Эстетика сервированного стола — это соответствие формы и размеров тарелок форме и размеру стола, достижение цветового сочетания столового белья (скатертей, салфеток) и посуды, сочетания предметов сервировки с интерьером зала. Разумеется, сервировка должна быть не только праздничной и нарядной, но и удобной для еды. Иногда использование всевозможных украшений и аксессуаров стола вызывает неудобство в обслуживании, усложняя процесс и для официантов, и для гостей.

Сервируя стол, официант должен добиваться сочетаемости предметов сервировки с интерьером зала и характером подаваемых блюд, создавая при этом максимум удобств для посетителей; достигать с помощью эстетических свойств предметов сервировки (форма, цвет, рисунок посуды, размещение салфеток и приемы их складывания) торжественности в оформлении стола.

Сервировка — процесс творческий, он зависит от типа и специализации ресторана. В то же время существуют общие правила сервировки, основанные на принципах научной организации труда официантов:

столы сервируют в соответствии с видом меню (завтрак, бизнес-ланч, обед, ужин, чай, кофе, банкет) и выбранными гостем блюдами и напитками;

сервировка может быть предварительной и дополнительной.

При сервировке столов официанты осуществляют ряд последовательных действий:

накрывают столы скатертями;

расставляют тарелки;

раскладывают столовые приборы;

ставят стеклянную посуду;

раскладывают салфетки;

ставят приборы со специями, вазы с цветами.

При таком порядке работы достигаются и быстрота сервировки, и сохранность ее предметов, и экономия сил обслуживающего персонала.

**Сервировка стола тарелками.** При сервировке мелкие столовые тарелки ставят на накрытый скатертью стол строго против каждого стула (кресла) так, чтобы расстояние от края стола до края тарелки составляло 2 см. Эмблема на тарелке должна находиться на противоположной от края стола стороне.

При банкетной сервировке на мелкую столовую тарелку ставят закусочную тарелку строго по центру или так, чтобы совместить края тарелок, находящихся ближе к сидящему за столом клиенту.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

При этом целесообразно между тарелками проложить салфетку, но так, чтобы не закрыть эмблему. Затем на расстоянии 5...10 см слева от мелкой столовой тарелки ставят пирожковую тарелку, при этом их центры должны находиться на одной линии, параллельной краю стола.

При повседневном обслуживании мелкие столовые тарелки из сервировки исключают, а стол начинают сервировать с расстановки закусочных тарелок, соблюдая те же правила, что и при расстановке столовых тарелок.

Техника сервировки. При сервировке стола тарелками официант устанавливает стопку (8...10 шт.) тарелок (каждого вида отдельно) на ручник (салфетку) на левой руке, а правой рукой расставляет их.

Каждую тарелку необходимо взять за бортик большим и указательным пальцами, а остальными пальцами поддерживать ее. При сервировке стола мелкими столовыми и закусочными тарелками официант продвигается вдоль стола справа налево, а при сервировке пирожковыми тарелками — слева направо. Пирожковые тарелки удобнее расставлять левой рукой, держа ручник со стопкой тарелок на правой руке.

**Сервировка стола приборами.** Перед сервировкой все приборы просматривают, протирают, полируют до блеска салфеткой и раскладывают на покрытый салфеткой поднос или мелкую столовую тарелку.

Справа от мелкой столовой тарелки раскладывают ножи (столовый, рыбный, закусочный), обращенные лезвием к тарелке, и столовую ложку, если в обед заказано первое блюдо. В этом случае ложку кладут вогнутой стороной вверх между закусочным и рыбным приборами.

Слева от мелкой столовой тарелки раскладывают вилки зубцами вверх, размещая их справа налево: столовую, рыбную, закусочную. Расстояние между тарелкой и приборами, а также между самими приборами должно быть 0,5 см. Все приборы необходимо располагать параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Расстояние между ручками приборов и краем стола такое же, как у тарелок, — 2 см.

Количество и наименование приборов, используемых для сервировки, определяют исходя из меню. Так, например, если в меню предусмотрены только холодные закуски, то сервировка состоит из закусочных приборов; если же в меню входят холодные закуски и вторые мясные горячие блюда, то стол сервируют закусочными и столовыми ножами и вилками. В соответствии с меню, состоящим из закусок, двух вторых горячих блюд из рыбы и мяса, стол сервируют закусочными, рыбными и столовыми ножами и вилками, а согласно меню, состоящему из закусок, супа и двух вторых горячих блюд из рыбы и мяса, стол сервируют закусочными при-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

борами, столовой ложкой, рыбными и столовыми ножами и вилками.

Техника сервировки. Официант, установив поднос или тарелку с подготовленными приборами на ладонь левой руки, правой рукой раскладывает ножи и ложки. Затем перекладывает поднос или тарелку на ладонь правой руки и левой рукой раскладывает вилки. При раскладывании ножей и ложек официант движется вдоль стола справа налево, а при раскладывании вилок — слева направо.

**Сервировка стола хрустальной и стеклянной посудой.** Порядок расстановки рюмок и бокалов, необходимых для сервировки, зависит от ассортимента напитков заказанных посетителями.

При подаче безалкогольного напитка (минеральная или фруктовая вода) официант ставит фужер на стол в центре за тарелкой или сдвигает его вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с кончиком первого ножа (если предусмотрена подача ножей нескольких видов).

Порядок расстановки фужеров, бокалов и рюмок должен соответствовать порядку подачи блюд. Так, рюмки расставляют справа налево в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин, т.е. водочную рюмку ставят при подаче закусок, мадерную — первых блюд, рейнвейную — рыбных блюд, лафитную — мясных горячих блюд, бокал для шампанского — десертных сладких блюд, фруктов, фужер — воды и пива.

Как правило, фужер ставят первым напротив кончика столового ножа на расстоянии 4...5 см. Рюмки и бокалы ставят справа от фужера под углом 45° к кромке стола.

Если требуется поставить 4...5 рюмок, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда согласно следующим правилам:

в первом ряду ставят рюмки более низкие, чем во втором ряду, кроме фужера, который всегда находится в первом ряду;

во втором ряду бокалы и рюмки ставят в промежутках между рюмками первого ряда;

более трех видов стекла в один ряд не ставят, все остальные более высокие бокалы и рюмки ставят во второй ряд.

При предварительной сервировке в вечернее время на стол ставят только три рюмки.

Техника сервировки. Сервировку стола стеклом (хрусталем) выполняют с подноса или с рук, причем фужеры, бокалы и рюмки следует брать только за ножку, а не за края или бока.

Способ 1. При сервировке стола с подноса отполированные фужеры, бокалы и рюмки (каждый вид в отдельности) устанавливают на покрытые салфеткой подносы (лучше в перевернутом виде). Поднос с посудой официант держит на ладони левой руки и, передвигаясь вдоль стола, правой рукой берет фужер, бокал или рюмку и ставит на предназначенное для него место.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Способ 2. При небольшом количестве стекла официант размещает фужеры, бокалы или рюмки между пальцами левой руки, повернутой ладонью вверх, а правой рукой по очереди берет их и ставит на стол.

Завершают сервировку раскладыванием салфеток, после чего ставят на стол приборы со специями и пепельницы. Специи (соль и перец) при обычном обслуживании располагают по оси стола, в центре, а при обслуживании банкетов — напротив пирожковой тарелки, через прибор, причем соль ставят с левой стороны от перца.

При сервировке стола к завтраку или обеду используют, как правило, просто сложенные салфетки, а для сервировки в вечернее время или в торжественных случаях применяют более сложные формы складывания салфеток. При массовом обслуживании (съезд, симпозиум и т.д.) стол сервируют бумажными салфетками, которые складывают по 10...12 шт., помещают в вазочки (салфетницы) и ставят на стол из расчета одна ваза на 4...6 человек. Не следует бумажные салфетки разрезать на части, а затем складывать в вазочки.

## 9.4. Предварительная сервировка

Предварительной сервировка называется потому, что столы сервируют до прихода гостей в процессе подготовки зала к обслуживанию. Предварительная сервировка включает предметы, которые могут использоваться при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

В зависимости от класса предприятия общественного питания, времени, характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, банкет, чай, кофе) предварительная сервировка бывает разной степени сложности. В утреннее время применяется минимальная сервировка (рис. 9.3), в вечернее время — более полная (рис. 9.4).

**Сервировка столов для завтрака.** При обслуживании туристов сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочный прибор, чайную ложку и полотняную салфетку. В зависимости от предлагаемого меню могут быть еще нож для масла и закусочная тарелка.

В соответствии с меню *европейского завтрака* официант предлагает холодную закуску, например мясное ассорти, ввиду чего в сервировке стола предусматриваются закусочная тарелка и закусочный прибор. Другой вариант завтрака — подача горячего блюда, например омлета. В этом случае в сервировке стола предусматриваются мелкая столовая тарелка и столовый прибор. Европей-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

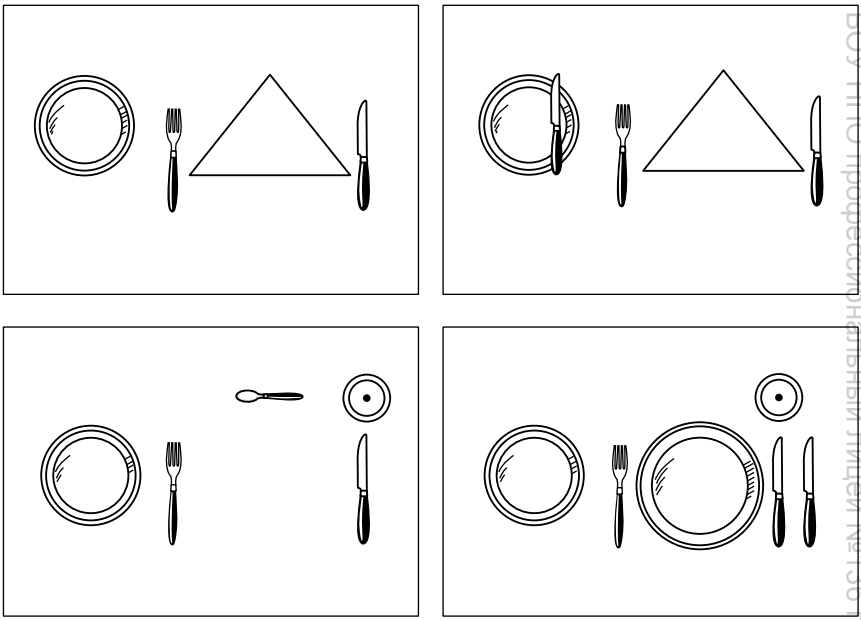


Рис. 9.3. Варианты предварительной сервировки стола по меню завтрака

ские туристы не мыслят завтрака без чая или кофе, поэтому при предварительной сервировке на стол выставляют кофейные и чайные чашки, кофейники, молочники, сахарницы, розетки для варенья, лимонов (рис. 9.5).

Независимо от варианта сервировки на правый бортик пирожковой тарелки кладут нож для сливочного масла (без него чаепитие считается неполноценным). Розетка с сахаром должна располагаться справа от чайной или кофейной чашки, а розетки с джемом, вареньем, сливочным маслом — непосредственно за основной тарелкой.

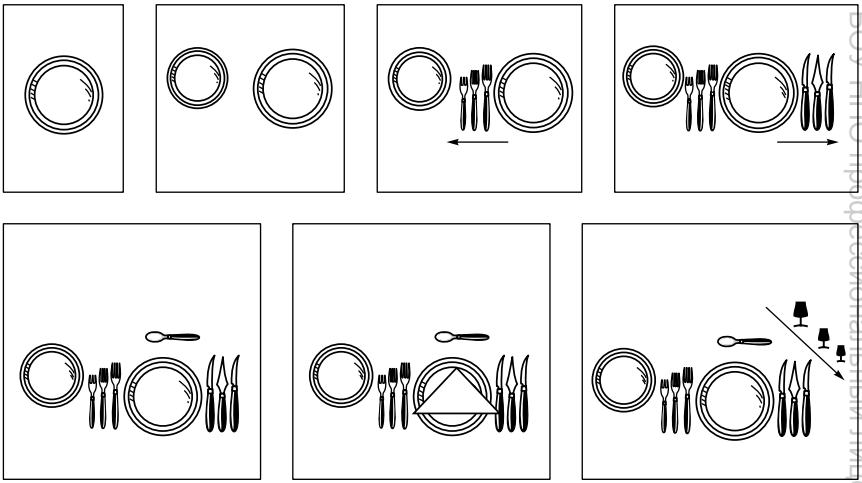
Кофе или чай можно подавать туристам к столу, предварительно сервировав его чашками с блюдцами и соответствующими ложками на торце стола в один ряд. При появлении посетителей официант заполняет чашки кофе или чаем.

**Сервировка столов в дневное время по меню обеда.** Схема этой сервировки представлена на рис. 9.6. В каждом варианте сервировки стола для обеда из четырех блюд предусматриваются приборы для основного (второго) блюда и десерта. В варианте, представленном на рис. 9.5, это мясное или овощное блюдо, к которому подают столовый прибор (нож, вилка).

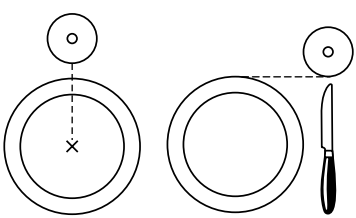
Если обед состоит из пяти блюд, то закусочные приборы для холодной рыбной закуски укладывают на подсобном столе.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА



*а*



*б*

Рис. 9.4. Последовательность предварительной сервировки стола для обслуживания в вечернее время (*а*) и сервировка стола фужерами (*б*)

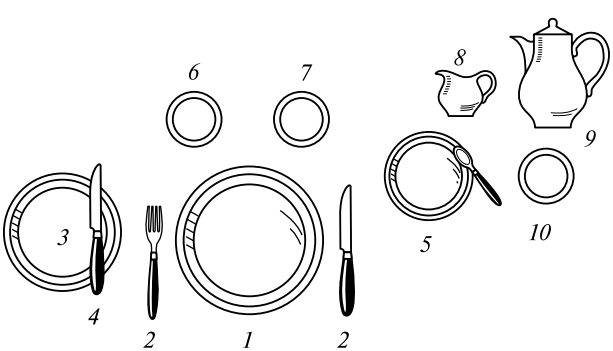



Рис. 9.5. Вариант сервировки стола по меню завтрака:

*1* — тарелка закусочная; *2* — прибор закусочный; *3* — тарелка пирожковая; *4* — нож для масла; *5* — кофейная чашка с блюдцем и ложечкой; *6* — розетка со сливочным маслом; *7* — розетка с джемом; *8* — молочник; *9* — кофейник; *10* — сахарница



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

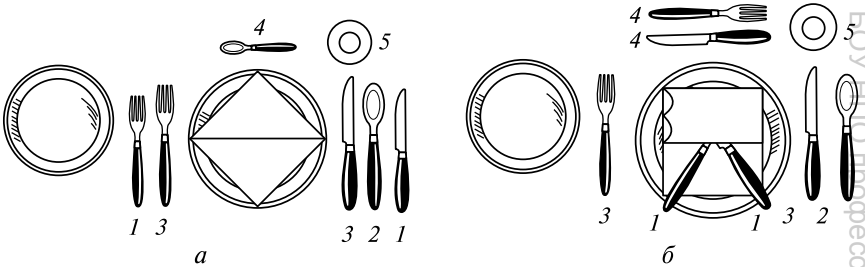



Рис. 9.6. Варианты сервировки стола по меню обеда из четырех блюд:
*1* — прибор закусочный; *2*, *3* — прибор столовый; *4* — прибор десертный; *5* — фужер

Приборы для десерта официант подает в соответствии с заказом: чайную ложку — для компота, десертную ложку — для пирожного, десертные нож и вилку — для арбуза, фруктовый нож — для яблок.

Стол для дневной трапезы может быть предварительно сервирован следующим образом:

по *специальному меню* (минимальная сервировка) — пирожковая тарелка, столовый прибор (нож, вилка, ложка), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы (рис. 9.7);

по *меню заказных блюд* — предварительная сервировка: закусочная и пирожковая тарелки, столовый прибор (нож и вилка), фужер, полотняная салфетка (рис. 9.8).

В вечернее время сервировку дополняют закусочным прибором, а столовую ложку убирают.

В вечернее время при подготовке к обслуживанию по меню заказных блюд из сервизной получают дополнительно столовую посуду, приборы, белье. Для подготовки к вечернему обслуживанию в ресторане предусматривается перерыв 1...2 ч, который официанты используют не только для подготовки зала, но и для обеда и отдыха. При линейном графике работы (по 7 ч) это время используют для смены бригад.

Для вечернего обслуживания стол предварительно сервируют столовыми, закусочными и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, полотняными салфетка-

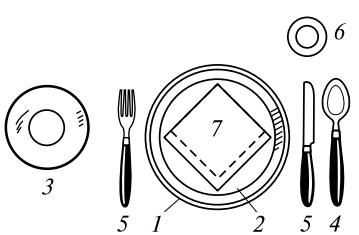



Рис. 9.7. Минимальная сервировка стола для обеда:
*1* — тарелка столовая; *2* — тарелка закусочная; *3* — тарелка пирожковая; *4* — ложка столовая; *5* — приборы столовые; *6* — фужер; *7* — салфетка



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

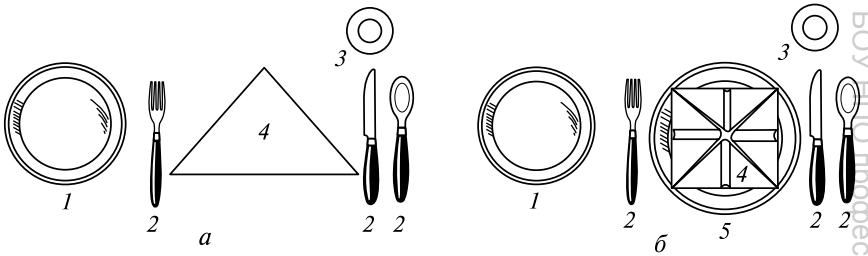



Рис. 9.8. Варианты предварительной сервировки стола для обеда:

*а* — при обслуживании по специальному меню: 1 — пирожковая тарелка; *2* — столовый прибор; *3* — фужер; *4* — салфетка; *б* — при обслуживании по меню заказных блюд: *1* — пирожковая тарелка; *2* — столовый прибор; *3* — фужер; 4 — полотняная салфетка; *5* — закусочная тарелка

ми, ставят приборы со специями. Вазы и рюмки ставят на стол только в том случае, если это соответствует заказу клиента.

**Сервировка столов по меню ужина.** Вечерняя трапеза предполагает подачу холодной и горячей закусок, поэтому в сервировке предусматривается закусочный прибор, причем только для холодной закуски. Подают также горячие блюда и напитки, заказываемые клиентами. Как правило, предварительная минимальная сервировка стола состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых приборов (ножи, вилки), фужера (бокала) и красиво сложенной полотняной салфетки (рис. 9.9).

Официант, приняв от клиента заказ, быстро проверяет соответствие предварительной сервировки стола принятому заказу, пополняет сервировку недостающими предметами, лишнее убирает (рис. 9.10).

При сервировке стола для десерта (рис. 9.11 и 9.12) предусматриваются приборы, с помощью которых едят бисквитные пирожные, пудинги, мороженое и др. Официант выставляет на стол вазы с вареньем (если оно заказано) или конфетами, печеньем, тарелку с тонко нарезанным лимоном, сахар, розетки для варенья.

Если к столу подается торт или пирог, для каждого гостя ставят десертную тарелку, справа от нее кладут десертный нож или ложку, а слева — десертную вилку. Чай, кофе ставят справа от десерт-

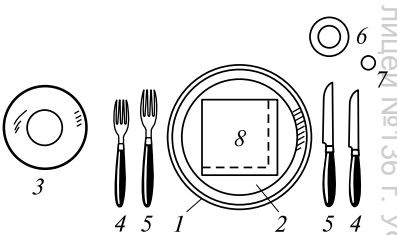



Рис. 9.9. Минимальная вечерняя сервировка:

*1* — тарелка столовая; *2* — тарелка закусочная; *3* — тарелка пирожковая; *4* — прибор закусочный (нож, вилка); *5* — прибор столовый (нож, вилка); *6* — фужер; *7* — рюмка водочная; *8* — салфетка



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

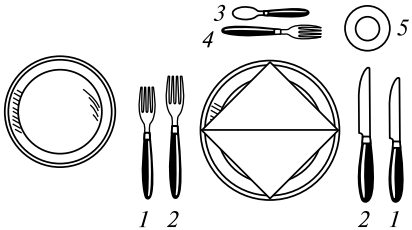
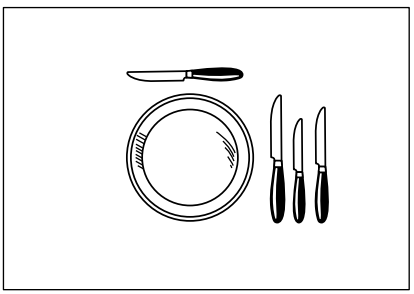
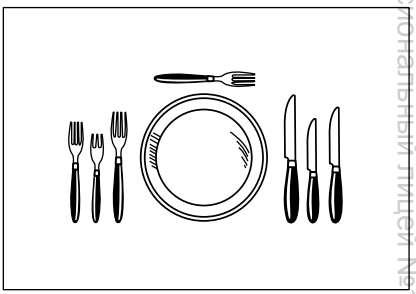



Рис. 9.10. Вариант сервировки стола по меню ужина:

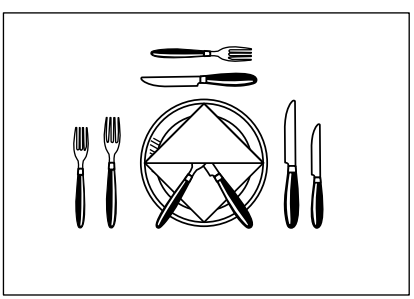
*1* — закусочный прибор; *2* — столовый прибор; *3* — чайная ложка; *4* — десертная вилка; *5* — фужер



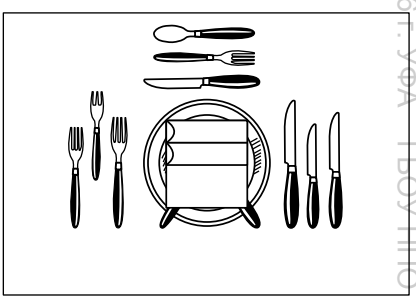
*а*



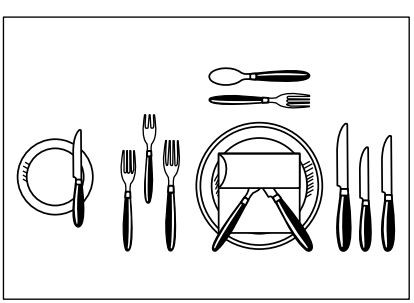
*б*



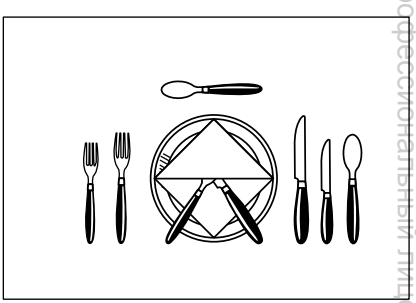
*в*



*г*



*д*



*е*

Рис. 9.11. Схема сервировки стола десертными приборами:

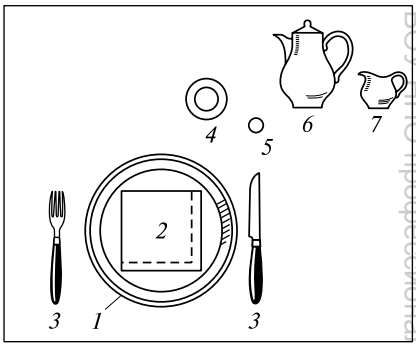
*а*, *б*, *е* — один из приборов десертных (нож, вилка, ложка); *в*, *д* — прибор десертный в паре (нож и вилка, вилка и ложка); *г* — полный прибор десертный (нож, вилка, ложка)



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Рис. 9.12. Десертный стол (вариант):

*1* — десертная тарелка; *2* — салфетка; *3* — десертные приборы (нож, вилка); *4* — фужер; *5* — коньячная рюмка; *6* — кофейник; *7* — сливочник




ной тарелки, при этом ручка кружки или чашки должна быть повернута вправо. Сливки подают горячими в молочнике или сливочнике, установив их на блюдце. Бисквитные пирожные едят десертной вилкой, иногда чайной ложкой, твердые пирожные, которые легко крошатся, едят, держа их в руке.

Десертные приборы при сервировке стола раскладывают перед мелкой столовой тарелкой в следующем порядке: нож, вилка, десертная ложка. Во всех случаях десертную вилку кладут ручкой влево, а десертные ложку и нож ручками вправо.

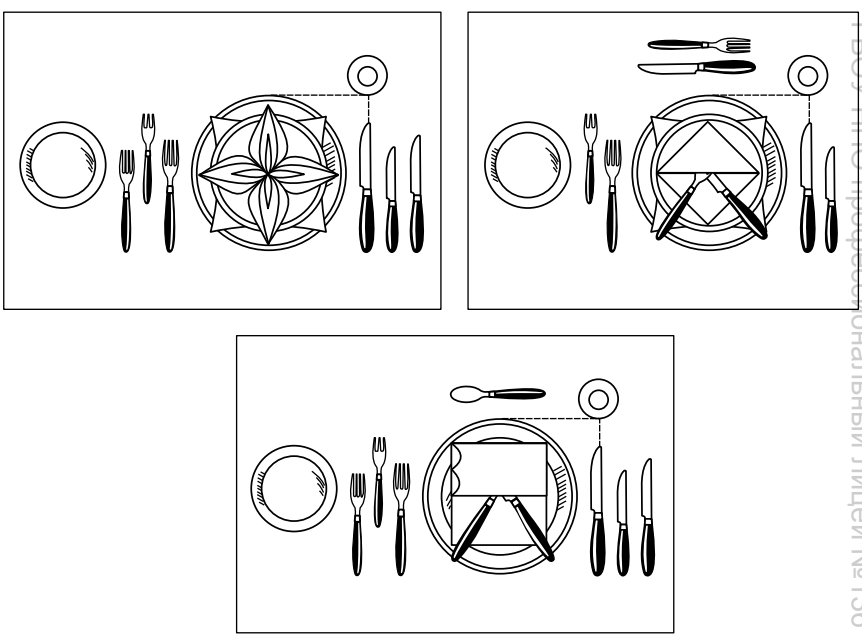


Рис. 9.13. Варианты сервировки банкетного стола

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Десертный набор, состоящий из ложки, ножа и вилки, в зависимости от вида десерта используют при сервировке полностью либо частично. Например, при одном сладком блюде на десерт стол сервируют только десертной ложкой, реже, при наличии в десерте фруктов или кондитерских изделий, необходимы десертные или фруктовые вилки и ножи.

Существует прием раскладки десертных приборов, называемый *веером*: первой кладут на стол вилку, на зубцы вилки кладут кончик ножа, а сверху десертную ложку. При таком расположении каждый из предметов десертного прибора находится с краю и его удобно брать в руку.

**Сервировка банкетного стола.** Схема сервировки стола включает мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовые (без ложки) рыбный и закусочный приборы, салфетку, фужер. Иногда к ним добавляют десертный прибор (рис. 9.13).

Банкетный стол сервируют из расчета подачи двух видов закусок, рыбного и мясного блюд, десерта. Первый закусочный прибор кладут на тарелку под салфетку (рис. 9.14).

При сервировке банкетного стола не должно быть ни одного лишнего или недостающего предмета. Все предметы сервировки стола должны строго соответствовать предварительно согласованному с заказчиком меню. При этом не допускается сервировка двумя одинаковыми приборами и рюмками, даже если они необходимы по меню заказа. В подобных случаях выставляют только по одному предмету каждого наименования, а затем после использования их убирают и заменяют такими же предметами сервировки. Например, по меню предусмотрено две закуски — рыбная и мясная. Стол сервируют одной закусочной тарелкой и одним закусочным прибором. После того как гость съест рыбную закуску, официант, убрав использованные приборы и тарелку, перед подачей мясной закуски ставит чистые закусочные тарелки и закусочный прибор.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом.

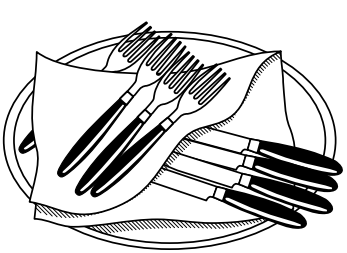


Рис. 9.14. Подготовка столовых приборов к сервировке

При обслуживании тематических банкетов учитывается специфика торжества (подбор мебели особой конфигурации, скатертей соответствующего цвета, а также составление букетов, оформление меню). Ко дню рождения, свадьбам, юбилеям, детским праздникам, спортивным состязаниям проводится тематическая сервировка стола.

В дальнейшем, приняв от потребителей заказ, официант дополняет сер-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

вировку стола необходимой посудой и приборами. Так, например, при подаче жирных блюд, которые едят без вилки, официант одновременно ставит на стол мисочки (чашки) для обмывания пальцев, которые наполовину заполнены теплой водой. К ним прилагается ломтик лимона, который надевают на стенку стеклянных или фарфоровых мисочек; при подаче металлических мисочек лимон кладут в воду. При подаче на стол фруктов официант приносит и мисочку с холодной водой, в которую вместо лимона насыпают горсть лепестков роз.

Мисочки для обмывания пальцев подают на десертной тарелке вместе с маленькой матерчатой салфеткой, сложенной вчетверо. Официант сначала расстилает на столе перед клиентом салфетку, а затем ставит на нее мисочку таким образом, чтобы она занимала лишь четверть салфетки. Остальная часть остается свободной, чтобы клиент, смочить пальцы, мог обсушить их о салфетку.

При подаче чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от десертной тарелки на уровне ее верхнего края. Соответствующую чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо, а чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ручке.

## 9.5. Сервировка в стиле фристайл (авторский стиль)

В некоторых ресторанах, оформленных в *стиле хай-тек*, столы сервируют в манере *фристайл* (от англ. *free-style* — свободный стиль), отказавшись от классической сервировки. Этот стиль, называемый также *авторским*, привел к некоему упрощению приготовления и подачи блюд, что проявилось в отказе от тяжелых соусов и гарниров, т. е. блюда стали легче. Из классической сервировки исчезли многие ранее обязательные элементы (подставочные тарелки, полная выкладка столовых приборов, различные бокалы для разных напитков). Некоторые рестораны перешли преимущественно на разноцветную стеклянную посуду. Одновременно произошла замена круглых тарелок на треугольные, прямоугольные и квадратные.

Изменения в сервировку стола внес и новый стиль в технологии приготовления блюд, получивший название *кросс-кукинг*, или *фьюжн*, — сочетание в одном блюде продуктов и технологий кухонь разных стран и климатических зон. В результате к классической ресторанной сервировке добавились соусники для соевого соуса, палочки, которыми едят китайцы и японцы, прямоугольные тарелки и деревянные подносы для закусок.

Упрощение в сервировке стола привело к тому, что даже в некоторых ресторанах класса люкс стали выкладывать на стол все меньше дополнительных приборов. Белое и красное вино предла-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

гают в одинаковых бокалах, хлеб подают на стол в хлебнице, а не разносят, для кофе и чая используют одинаковые по размеру чашки. Таким образом, в соответствии со стилем кросс-кукинг, или фьюжн, блюда подают так, как это удобно, а не так, как того требуют классические правила.

Традиционная классическая посуда также используется по-новому. Авторский стиль находит свое выражение даже в оформлении и подаче блюд. Так, например, бефстроганов может подаваться на тарелке-менажнице с тремя отделениями (для мяса, пюре и соленых огурчиков), для того чтобы мясо, обильно насыщенное соусом, не смешивалось с гарниром. В данном случае разделение блюда на отдельные ингредиенты не только оригинально и красиво, но и практически обоснованно.

Достижению функциональности и удобства при сервировке стола и подаче блюд подчинено и порционирование, например салата цезарь. Этот салат, приготовленный из рубленых филе анчоусов, смешанных с оливковым маслом, лимонным соком, вустерским соусом, горчицей, солью и перцем, едят из суповой тарелки. Считается, что в глубокой тарелке все ингредиенты салата лучше пропитываются соусом.

Нередко продукты подают на изначально не предназначенных для этого приборах: рыбу и морепродукты — на декоративных фаянсовых досках, суп — в чашке для капучино, соусы и небольшие по объему закуски — в специальных ложках. Даже шеф-повара ресторанов класса люкс порой отказываются от дорогих коллекционных тарелок и приборов, требующих от официантов повышенной внимательности.

На круглые подставочные тарелки ставят функциональные тарелки необычной формы, например квадратные, причем тарелки должны быть массивными, как, впрочем, и бокалы, и приборы. Привычными становятся тарелки с утолщенными (для прочности) дном и краями. При этом при сервировке можно обыгрывать их размеры и формы, однако не допускается смешение различных стилей. Использование в сервировке этнических мотивов привело к появлению на столе посуды, выполненной из грубой керамики.

Столовая посуда необычных форм: восточной — квадрат и прямоугольник и природной — волны, капли, спирали — тем не менее должна использоваться в рамках единой сервисной стилистики: блюда на разных тарелках должны быть примерно одинаковыми по форме и размеру. Когда гости заказывают разные блюда и на столе одновременно оказываются круглая тарелка, маленькая квадратная или овальная тарелка и блюдце, стол выглядит неэстетично.

Привлекательно и необычно выглядит посуда классических форм со смещенным центром, обращенным к гостю. Такие предметы



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

используются во многих ресторанах — в коллекции от разных производителей входят тарелки, салатники, чайники, молочники, сахарницы и чаши для льда. Исключение составляют лишь чашки, которыми в данном случае было бы неудобно пользоваться.

## 9.6. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа и пятиминуток

После того как торговый зал подготовлен к открытию, проводится кратковременная планерка с обслуживающим персоналом. Целью планерки могут быть следующие вопросы:

обсуждение наиболее сложных проблем, возникших в ходе подготовки зала к обслуживанию;

рассмотрение вопросов, на которые необходимо обратить особое внимание при обслуживании;

доведение до сотрудников новой информации, требующей оперативного реагирования официантов, бригадиров, уборщиков;

формирование в коллективе чувства единой команды и позитивного эмоционального настроя.

В ходе планерки у сотрудников появляется возможность открыто обменяться мнениями, обсудить наиболее сложные проблемы, связанные с предстоящим обслуживанием. Планерка чаще всего бывает кратковременной (10...15 мин), поэтому обсуждают не более трех-четырех вопросов, чтобы не превращать это мероприятие в производственное собрание. Начинает планерку руководитель коллектива, причем обязательно с позитивной информации. Например, он может похвалить официантов за вчерашнее обслуживание, уборщиков — за чистоту в зале и т. п. Затем рассматриваются негативные моменты, например, почему официант такой-то вчера плохо обслужил гостей, забыл принести масло, не задал клиентам ни одного вопроса про десерты и т. п. Одновременно приводятся положительные примеры: официант такой-то замечательно рассказал гостям о новых блюдах, поэтому он лидер продаж по вторым горячим блюдам.

На пятиминутке вполне уместно обратить внимание на повышение скорости обслуживания клиентов, четкое соблюдение стандартов ресторанного сервиса.

Руководитель может предупредить персонал о необходимости особенно чутко обслуживать требовательных и капризных клиентов. Каждый посетитель, независимо от характера, должен почувствовать, что его здесь ждали и искренне рады видеть. Эта эмоциональная составляющая в обслуживании весьма важна и порой перекрывает даже недостаточно высокое качество блюд.

Если в воскресные дни посетителям, пришедшим в заведение на семейный обед с детьми, предлагается детское меню, то обслу-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

живание поручают только тем официантам, кто умеет общаться с детьми.

Может обсуждаться и такой вопрос, как обслуживание в ночное время, когда число работников в ресторане сводится к минимуму, но персонал тем не менее должен обеспечить полноценную работу заведения.

Индивидуальное рассмотрение ошибок официантов оправдано в том случае, если человек совершает их регулярно. Тогда следует тщательно разобраться в ситуации, обращаясь к данному сотруднику.

Заканчивают пятиминутку позитивной информацией, пожеланием удачного дня.

Проведение пятиминутки или инструктажа — это, по существу, призыв руководителя к сотрудникам соблюдать стандарты при обслуживании клиентов.

Каждый работник, занятый обслуживанием клиентов, должен придерживаться в своей работе стандартов, направленных на оптимизацию предлагаемых ресторана услуг. Под стандартами принято понимать, во-первых, технику обслуживания, а во-вторых, отношение к своей работе, т.е. профессиональную этику.

Один из стандартов — безопасность питания посетителей предприятий общественного питания.

Безопасность питания зависит не только от профессионализма поваров, но и от всего обслуживающего персонала и, прежде всего, от официантов. Поэтому они должны проходить инструктаж с участием врачей в области санитарии или получить краткие наставления от метрдотеля. Цель инструктажей — еще раз напомнить о необходимости соблюдать правила гигиены и таким образом предотвращать опасность инфекций.

Источник пищевых инфекций в сфере общественного питания — это прежде всего так называемая болезнь грязных рук персонала. Поэтому руки недостаточно мыть обычным мылом, их необходимо обрабатывать специальным дезинфицирующим мылом. Ведущие фирмы — производители профессиональных моющих средств для предприятий общественного питания разработали комплексные системы, которые хорошо дезинфицируют руки, препятствуют росту бактерий и не раздражают кожу рук. Кроме того, эти моющие препараты не имеют запаха.

На инструктаже нелишне также напомнить, что обслуживающий персонал должен пользоваться для вытирания рук полотенцами или салфетками одноразового пользования, но не полотняными.

Подготовка официанта к обслуживанию включает также проработку кулинарных вопросов и, прежде всего, тщательное изучение меню и характеристик блюд. Ведь посетители ресторанов часто задают вопросы о составе продуктов, из которых готовится то или



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

иное блюдо, гарнирах и соусах к блюдам и даже об их калорийности. Нужно уметь предложить правильное сочетание блюд и спиртных напитков. Особый вопрос — о форме и документации расчета с потребителями, правильной организации своего рабочего места — в некоторых случаях официанту приходится на глазах у клиентов смешивать ингредиенты и оформлять салаты, порционировать блюда для каждого гостя.

При подготовке к обслуживанию официант приводит в порядок свой внешний вид: тщательно причесывается, дезинфицирует полость рта специальным полоскательным составом.

Хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда должна быть вычищена, пуговицы прочно пришиты, обувь начищена до блеска. Все официанты, работающие в зале, должны быть одеты в костюмы, сшитые в одном стиле, причем это относится также и к метрдотелям, барменам, буфетчикам. Форма обязательна для ношения только в рабочее время в стенах ресторана.

### Контрольные вопросы

**1.** Как официант рассчитывает потребность в столовом белье? **2.** В какой последовательности подготавливают посуду и приборы к обслуживанию? **3.** Опишите технику полировки тарелок и стеклянной посуды. **4.** Приведите приемы накрытия столов скатертями, а также замены скатерти в присутствии посетителей. Как складывают использованные скатерти? **5.** Назовите основные приемы складывания салфеток. **6.** Каким основным требованиям должна отвечать сервировка стола? **7.** В какой последовательности осуществляются операции по сервировке стола? **8.** В чем заключаются особенности техники сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной посудой? **9.** Что такое предварительная сервировка и как она осуществляется в соответствии с меню европейского завтрака; по меню обеда, по меню ужина? **10.** Опишите схему сервировки банкетного стола. **11.** Что такое сервировка стола в стиле фристайл? **12.** В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию? Как проводится инструктаж обслуживающего персонала?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 10

# ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА

## 10.1. Технология обслуживания посетителей

### 10.1.1. Формы и методы обслуживания

Обслуживание в ресторане — это комплекс форм и методов работы с потребителями, оказания им всевозможных услуг в целях наиболее полного удовлетворения их потребностей в кулинарной продукции и напитках, а также эстетических запросов, связанных с отдыхом. Для достижения этих целей предполагается, что ресторан имеет высокий технический уровень оснащения, современные помещения для производства кулинарной продукции, светлые и уютные торговые залы для приема посетителей, широкий ассортимент блюд и напитков, отвечающих требованиям высокого качества.

Рестораны класса люкс, например, помимо торгового зала должны располагать еще и банкетным залом, баром, коктейль-холлом с барной стойкой. Они оснащаются высококлассной мебелью, часто изготовленной по индивидуальному заказу. Фирменные и заказные блюда, которые должны составлять не менее половины ассортимента, подаются на высококачественной металлической и фарфоровой посуде с комплектом столовых приборов.

Таким образом, высокий уровень обслуживания предполагает прежде всего создание соответствующей обстановки не только для организации качественного питания, но и для проведения деловых встреч, презентаций. Еще один элемент высокого уровня обслуживания — формирование архитектурно-художественной среды в виде роскошного интерьера для выполнения рекреационной функции ресторана: отдых в компании с друзьями, банкет по случаю юбилея и т.д.

В немалой степени на создание атмосферы торжественности и элегантности влияют богатая сервировка столов, тихая, ненавязчиво звучащая музыка, располагающая к спокойной застольной беседе — одним словом, изысканность во всем, в том числе и в качестве приготовленных блюд.

Показателями высокого уровня обслуживания являются:

скорость (не более чем через 10 мин после принятия заказа) подачи напитков и блюд;

компетентность персонала заведения — обширные познания в области кулинарии, сочетания напитков и блюд;

неуклонное соблюдение норм санитарии и гигиены;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

предоставление всевозможных дополнительных услуг (вызов такси, фотографирование застолья профессиональным фотомастером, выдача клиентам заранее напечатанных рецептов понравившихся им блюд и т. п.).

Человека, который пришел в ресторан, принято называть потребителем, посетителем или клиентом. Однако не будет ошибкой назвать его и гостем, поскольку его предстоит радушно встретить, накормить, предоставить ему разнообразные услуги для полноценного отдыха, в том числе музыку, светоэффекты, выступления солистов.

В ресторанах традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания.

Для повседневного обслуживания в ресторане характерен непрекращающийся поток посетителей, который формируется стихийно и к тому же непредсказуемо.

Технология обслуживания в ресторане складывается из следующих элементов:

встреча и размещение посетителей;
прием заказа;
передача заказа на производство и в буфет;
получение готовых блюд, закусок и напитков;
подача заказанных блюд и напитков гостям;
расчет по окончании обслуживания;
уборка обеденных и подсобных столов.

### 10.1.2. Встреча и размещение посетителей за столами

Важнейшей отличительной чертой ресторана в отличие от других предприятий общественного питания является индивидуальный подход к посетителю (клиенту). Во всем мире заведение считается хорошим в следующих случаях:

швейцар дружески приветствует посетителя у входа и услужливо распахивает перед ним дверь;

посетителя встречает в зале метрдотель (или хостес) и сразу же предлагает свободный столик, меню;

официант информирует о наличии блюд и напитков, дает дельные советы по их выбору и своевременно подает к столу;

официант постоянно интересуется желаниями и запросами клиента, а после расчета с ним радушно прощается.

Уже при входе в ресторан клиент должен почувствовать внимание к себе и уважение обслуживающего персонала. Фактически каждый работник заведения прямо или косвенно принимает участие в подготовке к встрече с ним, однако в прямой контакт вступают прежде всего швейцар и гардеробщик, а затем метрдотель и официант.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

*Швейцар* встречает посетителей у входа. Он должен быть в ливрее, фуражке, белых перчатках, т.е. в униформе, благодаря чему посетитель сразу же чувствует атмосферу торжественности, создаваемую в данном заведении.

*Гардеробщик* предлагает посетителям оставить в гардеробе наряду с верхней одеждой большие сумки (портфели), кейсы-дипломаты. Их обычно не берут к столу, но если клиент все-таки сделал это, в таких случаях верхнюю одежду укладывают на стул, находящийся у столика, но ни в коем случае не вешают на спинку стула. У гардероба мужчины обслуживают дам или эту функцию берет на себя гардеробщик. Если в ресторан входит мужчина с дамой, то в холле, где находится гардероб, он помогает ей снять пальто и передает его гардеробщику. Затем снимает свое пальто, при этом ему помогает гардеробщик.

*Метрдотель* (бригадир официантов или хостес) встречает посетителей у входа в зал, проявляя при этом максимум гостеприимства: тепло приветствует вошедших, доброжелательно улыбается.

Если гости не заказали предварительно столик, то метрдотель или хостес предлагает им на выбор несколько вариантов мест. Мужчина, осведомившись у дамы, какой вариант ей нравится больше, ведет ее к избранному столику; при этом метрдотель идет вслед за ними.

Если столик был заказан заранее, метрдотель провожает их к выбранному ими столику. Приглашая гостей к столу, он идет впереди, указывая дорогу. У стола гостей приветствует официант. Метрдотель или официант помогают гостье усаживаться, поправляя стул. Сопровождающий ее мужчина занимает место в правом углу стола или напротив дамы.

Большую группу гостей, желающих сидеть вместе, не рассаживают за разные столы. Метрдотель или хостес с помощью официанта подготавливает стол для всех прибывших. На этом обязанности метрдотеля по встрече гостей окончены, и, пожелав им приятного аппетита, он передает эстафету официанту.

### 10.1.3. Прием и оформление заказа

Официант приветствует гостей не позже, чем через минуту после того, как метрдотель или хостес отошли от столика. Он подходит к посетителям с левой стороны и вручает каждому из них открытое меню, а хозяину застолья — винную карту. Впрочем, эту функцию во многих ресторанах выполняет хостес.

Таким образом, заказ от посетителя могут принимать:

официант;

бригадир звена официантов;

хостес;

метрдотель (от больших компаний или групп).



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Папка с меню кулинарной продукции должна быть раскрыта на первой странице, где указаны фирменные блюда или «блюда дня». Винная карта подается в закрытой папке.

Принимая заказ, следует находиться с правой стороны от гостя, не касаясь стола, стула и не наклоняясь слишком близко. Если такой возможности нет, нужно выбрать наиболее удобную позицию. Если за столом находится пара, то меню подают в первую очередь женщине. А если за столик сели четверо клиентов, то понадобятся два экземпляра меню и две винные карты. При этом обе пары (если они не возражают) усаживают одну против другой. Если за столом присутствуют несколько человек различного возраста, меню подается старшему из них. Во всех случаях официант держит уже раскрытое меню за середину верхней части.

Официант должен учитывать, что время, которое потребуется, чтобы принести заказанное блюдо, зависит от четкой и согласованной работы не только его, официанта, и поваров, но и от организации технологических процессов на кухне.

Чтобы застраховаться от всякого рода неожиданностей, рестораторы предлагают различные варианты немедленного обслуживания клиента. С этой целью многие рестораны предлагают гостям (бесплатно) так называемое *дегустационное меню*, включающее множество блюд (иногда более пяти наименований по каждому виду основного продукта), что позволяет более точно оценить кулинарные возможности поваров данного заведения. Блюда для такого меню выбирают специалисты в области кулинарии после детального обсуждения. Дегустационное меню включает все самое изысканное и свежее из того, что могут предложить повара данного заведения.

Еще один прием, дающий возможность скрасить время ожидания перед подачей блюд, — предложение *аперитива*. Пока гости знакомятся с ассортиментом блюд, официант, выбрав удобную минуту, тактично осведомляется, не желают ли они перед началом основного застолья принять аперитив. Напомним, что аперитив (фр. *aperitif* — буквально: расслабляющий) — слабый (или любой другой) спиртной напиток, употребляемый перед едой для возбуждения аппетита и лучшего усвоения пищи. В современной европейской ресторанной кухне этой цели отвечают не только алкоголесодержащие напитки, но и слабонасыщенные жидкости, не отличающиеся резким вкусом, который может быть диссонирующим по отношению к основным блюдам.

В европейских кухнях в качестве аперитива используют фруктовые и овощные соки — у каждого ресторана есть собственные наборы особых напитков, считающихся фирменными. Из алкогольных напитков больше всего подходит вермут, который подают разбавленным апельсиновым или лимонным соком, сухим вином и минеральной водой. Аперитивом служат также фрукты.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Если гости не знакомы с имеющимися в ресторане аперитивами, официант объясняет им вкусовые особенности каждого из них или отдельных групп аперитивов. Получив разъяснения от официанта, гости делают заказ на аперитив, сообщая о своем выборе хозяину стола или инициатору встречи. Дамы напрямую также не делают заказа, а высказывают свои пожелания сидящему справа мужчине. Исключением является случай, когда приглашающей является дама. Аперитив она заказывает себе сама.

Гости продолжают изучение меню и винной карты, а официант в это время успевает принести и поставить на стол напитки, служащие аперитивом. В последние годы появилась тенденция заказывать вместо прохладительных напитков свежевыжатый сок. Стакан с этим соком ставят справа от гостя, ближе к стеклянной посуде.

Обычный сок, заказанный гостями, официант переливает из пакета в кувшин, предварительно осуществив досервировку стола закусочной тарелкой, на которую положена кружевная салфетка *долис* — для кувшина.

Сок из заполненного кувшина официант, находясь с правой стороны от гостя, наливает в фужеры (на $^3/_4$ объема). Налив сок в один фужер, он обязательно промокает каплю сока, оставшуюся на носике кувшина, ручником, находясь в это время за спиной гостя. И так делает после заполнения каждого фужера. Кувшин с оставшимся соком официант ставит на прежнее место — на тарелку с салфеткой *долис*. Если обслуживание производится в летнее время, то сок в кувшине может нагреться, поэтому официант с согласия гостя ставит на стол кулер со льдом и, конечно, щипцами.

В некоторых ресторанах перед началом трапезы принято подавать так называемый *комплимент-аперитив* — бесплатный напиток в стаканах типа *шот* на небольшом подносе. Официант держит поднос на левой руке, а правой рукой ставит стакан на стол справа от гостя (ближе к стеклянной посуде).

Возможен и другой вариант подачи этого напитка: поднос находится у официанта на левой руке, но стакан берет сам гость. При этом официант представляет гостю подносимый напиток: «Пожалуйста, примите комплимент от нашего ресторана в виде клюквенной настойки, приготовленной шеф-поваром по старинному рецепту».

Официант, предложив комплимент-аперитив, отходит на некоторое время в сторону, чтобы дать гостям возможность ознакомиться с ассортиментом блюд. После того как гости ознакомились с меню (папка закрыта и отложена в сторону), официант вновь подходит к столу (лучше с правой стороны) и принимает заказ.

Возможен и другой вариант: сначала официант некоторое время ждет от клиентов какого-либо вопроса, но, не дождавшись, отходит от стола, чтобы дать возможность им более детально озна-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

комиться с меню. Видя, что посетители затрудняются в выборе блюд и напитков, официант (или метрдотель) приходит им на помощь и дает необходимые советы.

Прием заказов от посетителей — это в определенной степени и реклама ресторана. В современном ресторанном лексиконе имеется термин «предлагающая продажа». Смысл его состоит в том, чтобы обратить внимание клиентов на те блюда и напитки, о которых они, возможно, не знают и не задумывались о том, чтобы их попробовать. Официант обязан помочь гостю определиться с выбором и сделать заказ на эти блюда и напитки.

Менеджер ресторана на ежедневных совещаниях-пятиминутках обращает внимание официантов на то, какие блюда следует предлагать в первую очередь и в увеличении продаж которых заинтересован ресторан. Разумеется, такой подход вовсе не означает, что рестораторы ради коммерческой выгоды должны навязывать потребителям собственные вкусы. Если посетитель не захочет заказать рекомендованные ему блюда, официант не должен настаивать, чтобы не создалось впечатление, будто он преследует какие-либо коммерческие цели.

В практике ресторанного обслуживания существует следующий порядок предложения блюд и напитков клиентам:

аперитивные напитки;

напитки к каждому блюду;

коктейли — перед обедом и ужином;

суп — с холодными сандвичами;

закуски — перед основными блюдами;

вино — к основному блюду на обед и ужин;

десерт — после обеда и ужина всем гостям;

послеобеденные напитки (дижестив — крепкие напитки, употребляемые после еды для улучшения пищеварения, например биттер);

повторные заказы на напитки, коктейли — в течение обеда или ужина.

Помогая в выборе блюд, официант в первую очередь сообщает гостям сведения о блюдах, которыми славится данный ресторан. Такие советы особенно ценят дамы, находящиеся среди гостей, и охотно следуют таким рекомендациям. Одновременно официант обращает внимание присутствующих на наличие в меню фирменных блюд. Давая подобные рекомендации, он должен отчетливо представлять разнообразие вкусовых ощущений, возникающих при сочетании отдельных блюд и напитков. Если, например, гости заказывают отбивные, цыплята-табака, лангеты, а к ним лимонады и фруктовые соки, то официант в учтивой и корректной форме может напомнить, что к этим блюдам подходит только вино или минеральная вода. Лимонады и фруктовые соки служат только для утоления жажды, а к горячим блюдам они не подходят. Исключе-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

ние из этого правила составляют дети и юноши, пришедшие, например, на воскресный семейный обед вместе с родителями.

Существуют определенные типовые классические наборы кулинарной продукции. Обед или ужин общепринято начинать с холодных закусок. Официант может порекомендовать три вида различных закусок: икру, малосольную рыбу или сельдь, ветчину или мясное ассорти и салат из свежих овощей и зелени. Сочетание в закусках мяса, рыбы и овощей отвечает гастрономическим вкусам подавляющего числа посетителей. Тут же следует уточнить, какую подавать икру, — зернистую или паюсную, и предложить к ней сливочное масло. При заказе сельди также уточняют, подавать ее с гарниром или без него, т.е. натуральную с маслом.

Гости часто просят рассказать о вкусовых качествах и особенностях приготовления тех или иных блюд. Официант должен хорошо знать меню и уметь дать квалифицированный совет при выборе блюд. Он, в частности, должен быть готов ответить на следующие вопросы:

какие специи, приправы, соусы и другие ингредиенты входят в рецептуры;

сколько времени потребуется для приготовления блюда;

какие приготовленные блюда имеются уже (если у посетителя мало времени);

какие блюда в меню пригодны для диетического питания;

какие гарниры могут предложить повара к выбранным блюдам.

Давая ответы на эти вопросы и рекомендуя те или иные блюда, официант поступает следующим образом:

использует описательные прилагательные (например, *острый*, *пряный*, *кисло-сладкий*);

затрудняясь ответить на вопрос клиента, не придумывает уклончивый и неконкретный ответ, а извинившись перед ним, получает необходимую информацию на кухне, в баре, у менеджера;

характеризует меню с позитивных позиций, не подвергая сомнению качества каких-либо отдельных блюд или напитков;

предлагает клиентам на выбор (только на выбор!) блюда или напитки из числа тех, что значатся в меню и винной карте.

Довольно часто посетители задают официантам вопросы о блюдах-новинках, а также о сезонных блюдах. Официант может, например, предложить блюда из спаржи, дичи, свежей рыбы, а также холодные супы, свежие салаты из овощей и зелени.

Если гости не определились с выбором и после того как получили рекомендации, необходимо дать им чуть больше времени для раздумий. По истечении дополнительного времени, увидев, что гости продолжают вести друг с другом длительный разговоры, официант может спросить: «Разрешите принять заказ?»

Принимая заказ, официанту следует находиться с правой стороны от гостя. Каждый индивидуальный заказ должен быть принят



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

полностью, и только после этого можно переходить к другому гостю, передвигаясь вокруг стола по часовой стрелке. В первую очередь принимают заказ у женщин, затем у мужчин и последний — у хозяина стола. В некоторых случаях он делает заказ для всех.

Заказ на десерт в обед и ужин принимается позже.

Если все гости заказали по нескольку блюд, необходимо выяснить, в каком порядке их подавать.

Горячие закуски предлагают после холодных. Некоторые посетители предпочитают в начале обеда есть блины с икрой, балыком, семгой. Тогда в качестве вторых блюд им следует порекомендовать какие-то легкие кушанья, так как блины достаточно тяжелая пища для желудка. Возможен и другой вариант — перед вторым блюдом подать бульон или какой-либо легкий суп, например похлебку по-суворвски.

Если заказ поступает от двоих посетителей и более, им можно порекомендовать закуски из расчета по полпорции на гостя, например одну порцию икры, салата, семги, осетрины.

Порой гость заказывает на второе не только мясное, но и горячее рыбное блюдо. В данном случае официант должен уточнить, какое из них должно быть приготовлено в отварном виде, а какое в жареном. Рацион данного заказа должен быть сбалансирован и по составу гарниров. Например, цыплята жареные и рыба паровая подаются с легкоусвояемыми овощами, такими, как цветная капуста, овощи в молочном соусе, картофель в молочном соусе, и т. п.

Если часть гостей заказала закуски, а другая часть не сделала этого, следует выяснить, как подавать основное блюдо, — всем одновременно или по мере приготовления. Порой принятый заказ вызывает у официанта сомнения в его полноте или целесообразности. В этом случае не будет ошибкой, если он уточнит у гостя какие-то детали или порекомендует дополнить заказ еще одним блюдом.

Почти всегда возникают вопросы при заказе бифштексов, филе, лангетов или антрекотов. Официанту надо осведомиться, в каком виде следует приготовить бифштекс натуральный: слегка поджаренным, среднеподжаренным, хорошо поджаренным.

При заказе фруктов следует уточнить их количество, при заказе кофе — черный или с молоком, при заказе чая — байховый или зеленый, с лимоном или со сливками.

После заказа блюд хозяин стола или инициатор встречи называет вина из винной карты. Официант обязан посоветовать марки вин, предложить соответствующие выбранным блюдам. Клиент имеет право заказать вино в розлив или взять половину бутылки. Правда, в этом случае официант должен предупредить, что возможности выбора будут ограниченными, поскольку не все вина поставляются в ресторан в бочонках и не все выпускаются в небольших по объему бутылках (0,3 или 0,5 л).

ГБОУ НПО профессиональный лицей №138 г. Уфа

Если хозяин стола желает угостить своих гостей винами специальных марок, бордо и бургундским, официант должен получить этот заказ заранее, чтобы сомелье смог подготовить эти дорогостоящие вина, требующие особого сервиса. Вообще, вина особых марок метрдотель должен посоветовать гостям заказать еще при резервировании столика (если они, конечно, имеются в данном заведении).

Нередко клиенты вместе с водкой или вином просят подать минеральные или прохладительные воды. В этом случае официант должен тактично напомнить, что воды подаются отдельно, поскольку вместе с вином их не пьют. При одновременном употреблении алкоголя и газированных вод быстро наступает тяжелое опьянение.

Приняв заказ, официант называет заказанные блюда вслух так, чтобы это слышали все присутствующие за столом. Повторяют заказ для того, чтобы избежать недоразумений, особенно в числе заказанных порций.

При приеме заказа официант стоит прямо или слегка наклонившись к клиенту, держа в руках блокнот. Не рекомендуется класть блокнот на стол и производить в нем запись заказа. Пронумерованные бланки счетов в виде книжки в твердой обложке официант кладет на ладонь левой руки поверх сложенного вчетверо ручника. Запись производится в такой последовательности: холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем суповые и вторые блюда, десерт, буфетная продукция. Названия блюд следует писать разборчиво, некоторые сокращения в записях допускаются с тем, чтобы наименование каждого блюда занимало не более одной строки. Зачастую клиент просит учесть его личные гастрономические вкусы (приготовить блюдо без добавления пряностей и специй, т.е. не острое по вкусу или вовсе без пряностей и соли и т.д.), либо заменить соус на так называемый сочок, образующийся при жарение мяса или птицы на противне, добавить какие-то овощи в гарнир. Официант подчеркивает или отмечает условным значком наименования этих блюд.

Если за столом сидят несколько посетителей, официант должен подойти к каждому из них и открыть отдельный счет (если они не попросили общий).

После того как заказы приняты полностью, нужно собрать все меню и отнести на хостес-station.

### 10.1.4. Досервировка стола в соответствии с заказом

Приняв заказ, официант проверяет его соответствие сервировке стола и при необходимости проводит досервировку, т.е. дополнительно кладет необходимые столовые приборы, ставит посуду. При этом могут возникнуть самые разнообразные ситуации, тре-



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

бующие дополнительной сервировки. Приведем несколько примеров. По меню обеда кроме фарфоровой посуды и столовых приборов за тарелкой ставят дополнительно стеклянную или хрустальную посуду (фужеры, бокалы, рюмки), в то время как при минимальной сервировке должен стоять только фужер, поскольку подача алкогольных напитков никогда заранее не предусматривается. При более полной сервировке помимо фужера ставят рюмку для вина (мадерную или рейнвейную).

В вечернее время в ресторанах класса люкс и высшего класса помимо фужера и рюмки для вина на стол ставят еще и рюмку для крепких напитков.

*Полная сервировка стола* хрустальной и стеклянной посудой зависит от наличия в меню тех или иных видов винно-водочных изделий. Учитывая это, на стол дополнительно ставят:

бокал для шампанского (в первом ряду слева направо ставят фужер, рядом с ним рюмку для вина (рейнвейную или мадерную), далее рюмку для водки, во втором ряду — дополнительно бокал для шампанского);

бокал для шампанского и рюмку для белого вина (в первом ряду в том же порядке ставят фужер, далее рюмку для вина мадерную и рюмку для водки, во втором ряду — бокал для шампанского и рюмку для вина рейнвейную);

бокал для шампанского, рюмку для белого вина и рюмку для красного вина (в первом ряду ставят фужер, рюмку для вина рейнвейную и рюмку для водки, во втором ряду — бокал для шампанского, рюмку для красного вина лафитную и рюмку мадерную).

Указанное выше расположение рюмок, бокала и фужера при сервировке стола соответствует порядку подачи напитков: к закускам — водка или горькие настойки, крепленые виноградные вина, к горячим блюдам — столовые сухие или полусладкие вина, к сладким блюдам и фруктам — шампанское.

В тех случаях, когда в заказе отсутствуют винно-водочные изделия, на стол ставят только фужер.

Довольно часто закуски ставят на стол не заранее, а подают в процессе обслуживания. В этом случае может быть положен десертный прибор: нож, вилка и ложка или только нож и вилка. Нож кладут лезвием к тарелке, ручкой вправо. Десертные приборы можно положить за хрустальной посудой.

Если официант обслуживает шестиместные столы, то на них можно поставить ведерко с бутылкой шампанского или вазы с фруктами, а на середину столов — невысокие вазы с цветами. Не рекомендуется ставить на стол искусственные цветы или цветы в горшках.

*Сервировка стола на веранде*, *террасе* или другом открытом месте имеет некоторые особенности. Рюмки и бокалы, чтобы предо-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

хранить от пыли, переворачивают. На закусочную тарелку в этих же целях кладут салфетку, сложенную треугольником (существует и другой прием: салфетку, сложенную вчетверо, кладут прямо на стол, а на нее — тарелку в перевернутом виде).

Правила сервировки столов в ресторанах хотя и носят общепринятый характер, но не должны рассматриваться как эталон для любого вида обслуживания. В каждом отдельном случае необходимо принимать во внимание характер работы ресторана, его тематическую направленность. Исходя из этих позиций и должен строить свою работу обслуживающий персонал. Ввиду этого и правила сервировки могут меняться. Так, например, за тарелкой, по направлению к ее центру, можно поставить рюмку для вина, слева от нее фужер, а справа рюмку для крепких напитков.

При ситуации, когда фужер должен оставаться на месте до конца обеда или ужина, а рюмки после использования убирают, за тарелкой, по направлению к ее центру, ставят не рюмку, а фужер, справа от него располагают рюмки для вина и водочных изделий. Можно за тарелкой вначале поставить рюмку для водочных изделий, за ней рюмку для вина и далее фужер.

Вид сервировки стола в определенной степени зависит и от времени обслуживания, т.е. во время завтрака сервировка должна быть иной, чем во время обеда и ужина. В отдельных случаях изменения в сервировку вносят уже в процессе обслуживания. Так, при наличии в меню рыбных и мясных закусок можно при предварительной сервировке положить только закусочные приборы (два ножа и две вилки), а перед подачей горячих блюд заменить их столовым и рыбным приборами (ножи и вилки).

Тем не менее существуют *общие правила сервировки*:

столовые приборы размещают справа и слева от центральной (мелкой столовой, закусочной, десертной) тарелки, причем ножи кладут справа лезвием к ней, а вилки слева зубцами вверх;

сервировку стола всегда начинают с ножей, которые кладут с правой стороны тарелки, размещая их в направлении слева направо (столовый, рыбный, закусочный);

вилки размещают в направлении справа налево (столовая, рыбная, закусочная);

стол сервируют не более чем на три комплекта приборов (четвертый комплект может быть положен на закусочную тарелку под салфетку);

нож для масла кладут на правый бортик пирожковой тарелки;

десертный прибор кладут перед мелкой столовой или закусочной тарелкой в направлении от тарелки к центру стола в следующем порядке: нож, вилка, ложка (возможны и другие варианты: при сервировке десертными тарелками вилку можно положить слева, а ножи, ложку справа; нередко кладут только один из приборов или в паре — ложку и вилку);



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

приборы кладут рядом таким образом, чтобы они не соприкасались.

Правила сервировки предусматривают следующий набор столовой посуды и приборов для каждого посетителя: вначале ставят мелкую столовую тарелку, на нее закусочную, слева пирожковую. Между пирожковой и малой столовой тарелкой должны находиться две вилки (закусочная и столовая).

Приняв заказ, официант принимает решение о *досервировке стола*. Если, например, в заказе указана холодная закуска в виде композиции из морепродуктов, а на горячее подается лосось с соусом белое вино или форель с муссом из лосося, то столовый прибор заменяют рыбным прибором.

При включении в заказ каре ягненка с картофелем и шампиньонами столовый прибор заменяют прибором для стейка.

Если гости заказали пиво, официант приносит его в бутылках или банках, заменив в сервировке стола фужер на пивную кружку, бокал или стакан для пива. Официант разливает пиво, находясь справа от гостя. Одновременно он уточняет, хочет ли гость пить пиво с пеной или без нее. Бутылку или банку с оставшимся пивом ставят справа от бокала.

И еще одна деталь, связанная с заменой стеклянной посуды. Если, например, гостям предварительно был подан *комплимент от ресторана*, в состав которого входит крепкий алкогольный напиток, то водочную рюмку на стол не ставят.

### 10.1.5. Передача заказа на производство и в буфет. Выполнение заказа

На этом этапе обслуживания посетителей официант составляет план выполнения заказа, т.е. определяет, какая посуда и в каком количестве необходима для приготовления и подачи блюд, а также последовательность выполнения заказа и подачи блюд.

**Передача заказа** осуществляется по следующей схеме:

получение в сервизной посуды для выполнения заказа;

заказ холодных блюд и закусок и передача соответствующей посуды в холодный цех;

заказ горячих блюд и передача соответствующей посуды в горячий цех;

пробивание чеков на кассовом аппарате для получения буфетной продукции.

В некоторых ресторанах существует более сложная система заказа. Если, например, требуется подать несколько различных закусок, вино и горячие блюда и обслужить группу посетителей в количестве 4...6 человек, то порядок выполнения заказа будет иной. Сначала официант получает в сервизной посуду и заказывает холодные закуски. Затем он пробивает чеки (или выписывает тало-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

ны) на все заказанные блюда, получает буфетную продукцию и ставит ее на подсобный стол. Воду или пиво подает прямо на обеденный стол.

К этому времени будут готовы заказанные холодные закуски. Их нужно получить и поставить на стол вместе с водкой или горькой настойкой, после чего необходимо заказать горячие блюда. Официант обязан получить их в точно назначенное время. При этом он должен знать, что, например, свиная отбивная будет готова через 10 мин после заказа. Если официант опоздает на несколько минут, то это скажется на качестве приготовленного блюда, оно остынет. Блюда подают сразу же после приготовления.

Несколько иной характер носит процесс обслуживания группы клиентов по одному заказу. В этом случае несколько порций одноименных блюд, включенных в один заказ, готовят и подают на стол в многопорционной посуде — блюдах, салатниках, вазах, икорницах, которые официант расставляет на столе, или же он раскладывает порции на тарелки каждому посетителю.

Заказ на горячие блюда официант делает с таким расчетом, чтобы за это время повара подготовили для заказанных блюд необходимые продукты или полуфабрикаты. Тогда приготовление этих блюд займет значительно меньше времени. Поэтому официант из холодного цеха направляется в горячий цех, где делает заказ на горячие закуски, супы, вторые горячие блюда и некоторые десертные блюда и одновременно передает учетчице посуду (для тех блюд, которые готовят непосредственно в этой посуде): кокотницы или кокильницы для горячих закусок, миски для заправочных супов, блюда, баранчики, сковороды и горшочки для запеченных и тушеных блюд. Поварам горячего цеха также сообщают пожелания посетителей об особенностях приготовления заказанных блюд.

Если клиенты уже определились с выбором десерта, то при заказе вторых горячих блюд официант делает одновременно заказ и на десертные блюда, для того чтобы повара подготовили необходимые продукты или полуфабрикаты. Тогда приготовление их займет значительно меньше времени.

Теперь путь официанта лежит к кассе. Направляясь к ней, он может подойти к буфету, чтобы убедиться, вся ли заказанная продукция есть в ассортименте, и уточнить цены.

При наличии кассовой машины он может пробить чек для оплаты сразу всего заказа, однако опыт работы официантов показывает, что целесообразно пробивать чеки непосредственно перед получением тех или иных блюд.

Отпуск заказов производится в том же порядке, в каком они были приняты от официанта.

**Выполнение заказа.** Выполняя заказ, официант при получении напитков, фруктов, блюд должен:



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

брать и ставить на поднос только заказанные им блюда и напитки;

обращать внимание на выход получаемых блюд и напитков и, если видно, что их масса и объем больше или меньше положенного, возвратить заказ для доработки;

контролировать оформление блюд (композицию, наличие зелени, овощей и других элементов украшения) и соответствие посуды характеру блюда;

внимательно относиться к качеству отпускаемых производством блюд (запах, цвет, композиция, температура); определять, соответствует ли температура блюда норме, годно ли оно к подаче, свежее ли мясо или с запахом, свежий ли гарнир;

проверять, отвечают ли напитки, которые он будет подавать посетителям, всем необходимым требованиям (качество и температура напитков, внешний вид бутылок), особенно в тех случаях, когда напитки очень похожи по внешнему виду, например ром и коньяк;

проверить, не заказана ли к напитку вода, не нужно ли подать к нему дополнительную приправу или приспособление для питья (лед, соломинку), соответствуют ли отпускаемые напитки заказанным;

обратить внимание на то, как скомплектован заказ (это означает, что заказ, который он берет с кухни или из основного буфета, должен быть скомплектован таким образом, чтобы дать возможность посетителям, сидящим за одним столом, начать еду одновременно).

**Подача холодных закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, десерта.** При получении горячих закусок официант обращает внимание на чистоту посуды, наличие папильоток на ручках кокотниц и салфеток, сложенных треугольником, на ручках кокильниц или порционных сковородок. Это необходимо для предохранения от ожогов левой руки гостя, которой он во время еды придерживает посуду за ручку.

При получении супов официант должен произвести следующие действия:

установить на поднос, покрытый салфеткой, стопку подогретых глубоких тарелок (тарелки подогревают в тепловых шкафах или передвижных электрических кассетах), рядом со стопкой тарелок поставить миску с супом, накрытую крышкой, соусник или розетку со сметаной и зеленью, отпускаемыми отдельно;

контролировать чистоту посуды, температуру супа (для горячих супов 65...70 °С, для холодных 8...15 °С), наличие сметаны и зелени, подаваемых отдельно или в супе;

перенести поднос с супом на подсобный столик.

Вторые горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде на однопорционном или многопорционных блюдах, в

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

баранчиках, сковородках, а также в фарфоровой и керамической посуде.

Гарниры и соусы можно отпускать отдельно от основного продукта: горячие гарниры — в металлической посуде, а холодные — в фарфоровой.

Показатель хорошей работы официанта — одновременная подача заказного блюда всем гостям; при этом дамы обслуживаются в первую очередь. Этот принцип соблюдается потому, что в ресторане все гости всегда приступают к еде одновременно. Исключение составляет банкет.

После главного блюда официант вновь предлагает гостям меню, чтобы каждый выбрал следующее блюдо по вкусу. Чаще всего таким блюдом является десерт.

Одновременно официант обязан спросить, какие напитки желательно подать к десерту. Вновь подается винная карта, по которой заказывают напитки.

После десерта официант осведомляется, что желают гости: чай, кофе, соки, минеральную воду и т.д.

**Отпуск винно-водочных изделий.** Винно-водочные изделия отпускаются из буфета или винного бара в бутылках или в розлив в графинах, при индивидуальном заказе — по 50...100 г напитка в рюмке.

Полученную в буфете продукцию переносят в зал на подносе, застеленном салфеткой.

Официант в первую очередь подает минеральную и фруктовую воду, для чего откупоривает бутылку на подсобном столике (серванте), протирает горлышко салфеткой и с разрешения гостей наливает напиток в фужеры (первыми обслуживает женщин).

Каждый сорт вина подается при определенной температуре. Слишком холодное вино менее ароматно, слишком теплое — резко и неприятно пахнет.

Если вино заказано в бутылке, то перед подачей его следует попробовать. Если заказано особое, выдержанное вино, то его также обязан попробовать сомелье — официант по винам. Он наливает небольшое количество вина в рюмку, поднимает ее и проверяет на свет цвет и прозрачность вина. После этого нюхает вино, удостоверяясь в его аромате. При вдыхании винного запаха рюмку слегка наклоняет на себя, чтобы вино полностью раскрыло свой букет. В заключение делает глоток так, чтобы вино как бы просачивалось между нёбом и языком. Только так можно почувствовать полный букет напитка.

При пробовании вина выявляются и его дефекты. Если вино пахнет пробкой, его следует возвратить. Молодое вино зачастую может иметь неприятный привкус застарелого вина, что также служит верным признаком порчи, ввиду чего подавать потребителям его не следует.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Много споров с клиентами возникает в тех случаях, когда в бутылке с вином обнаруживается осадок винного камня, который несведующие люди воспринимают как признак порчи напитка. В действительности же кристаллики винного камня являются естественным образованием и признаком «здорового» вина, вполне пригодного для питья. Если же клиенты продолжают убеждать официанта, что вино испорчено, в этом случае официанту следует еще раз попробовать напиток на вкус и привести встречные аргументы во избежание недоразумений.

### 10.1.6. Расчет с посетителями. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта

**Расчет с посетителями** за поданные блюда и напитки производится по счету, выписанному в двух экземплярах на бланке установленного образца. Официант сначала спрашивает у клиента, не желает ли он, получив десерт, что-то дополнительно заказать. Получив отрицательный ответ, официант подготавливает счет на полученных перед началом рабочего дня от кассира или метрдотеля пронумерованных бланках. Счет пишется разборчиво, с указанием фамилии официанта, даты, суммы, при этом в нем приводится перечень всех заказанных блюд и напитков и их цены.

Стоя слева от клиента, официант левой рукой передает ему первый экземпляр счета в перевернутом виде или сложенным вдвое с отвернутым уголком (так его удобнее брать) на маленьком подносе или тарелке (блюдце). Второй экземпляр счета остается у официанта для отчета. Подавая счет, рекомендуется назвать клиенту сумму для оплаты выполненного заказа. При обслуживании группы посетителей счет вручается заказчику.

Если посетитель намерен тут же оплатить предъявленный счет, официант, не отходя от стола, получает деньги, при этом он должен назвать вслух купюры и незамедлительно вернуть сдачу. Если же у официанта не найдется разменных денег для сдачи, тогда он, извинившись за вынужденную задержку, берет счет, деньги и, разменяв их в кассе, возвращает посетителю на том же подносе или тарелке счет и причитающуюся сдачу. При сдаче денег клиенту купюры кладут на поднос лицевой стороной вверх.

Иногда официант, подав счет, может на некоторое время отойти от стола, чтобы дать возможность заказчику подготовить требуемую сумму.

По решению администрации можно после приема заказа или подачи холодных блюд подсчитать сумму заказа и положить на стол клиента первый экземпляр счета, а обслуживание продолжать по его копии.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

После оплаты счета клиентом официант помогает женщинам, пожилым людям и детям выйти из-за стола, отодвигает стулья и провожает гостей к выходу из зала с той же учтивостью, с которой он их встречал.

В конце дня на основании копий счетов официант составляет реестр и сдает его вместе с копиями счетов, съемными клавишами и ключами от счетчиков кассовой машины и выручкой (или ее остатками, если она в течение дня сдавалась частями) кассиру или главному кассиру.

Кассир (главный или старший) вместе с официантом обязан проверить соответствие суммы сданной дневной выручки показаниям счетчиков контрольно-кассовой машины и итоговой сумме по реестру сдачи счетов и внести соответствующие записи в книгу регистрации.

Правильное заполнение счетов и реестров контролирует метрдотель.

При организации торговли в зале кондитерскими изделиями (шоколад, шоколадные наборы и т. п.), сувенирами, цветами расчет посетителей с официантом-разносчиком производится наличными деньгами без оформления через контрольно-кассовую машину.

В ресторане с концертно-эстрадным преставлением с посетителей может взиматься дополнительная плата (с выдачей входного билета) в размере, восполняющем затраты предприятия общественного питания на это мероприятие.

При организации в ресторане вечеров отдыха, праздничных торжеств участники банкета предварительно оплачивают в кассе ресторана стоимость блюд, напитков, изделий по определенному меню с получением заверенного штампом предприятия билета, в котором указана стоимость праздничного ужина. Дополнительные расходы на проведение лотерей, вручение сувениров и предоставление других услуг включаются в стоимость торжества. В этом случае в билете указывают общую сумму — стоимость праздничного ужина и дополнительных расходов.

Ниже приводятся образцы бланка счета, предъявляемого клиентам, и бланка реестра счетов.

**СЧЕТ**

Предприятие общественного питания Счет № _____

«____» _____ 200 г

Официант _____
(*Фамилия*)



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

| Наименование блюд и другой продукции | Кол-во порций | Цена 1-й порции | Сумма |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Итого: _____

Процент за обслуживание: _____

Всего к оплате: _____

---

_____

(*Подпись официанта*)

Счет проверил метрдотель _____

(*Подпись*)

**РЕЕСТР СЧЕТОВ**

Предприятие общественного питания _____

---

Официант_____

(*Фамилия*)

Реестр сдачи счетов кассиру_____

(*Фамилия*)

за _____ 200 г.

(*Число, месяц*)

Итого:

Официант _____

(*Подпись*)

| № п/п | Номер счета | Сумма, руб. коп. |
|---|---|---|
| | | |

Итого:

Официант _____

(*Фамилия*)

Проверил метрдотель _____

(*Подпись*)

**Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта,** выполняют фискальные (финансовые) функции, которые служат основным инструментом контроля правильности уплаты налогов предприятием общественного питания. В соответствии с нормами налогового законодательства предприятию достаточно иметь обычную кассу, фиксирующую суммы заказов, од-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

нако большинство ресторанов предпочитает использовать кассовые машины нового поколения.

Контрольно-кассовые машины, используемые на предприятиях общественного питания, можно подразделить на три основных класса:

пассивные кассовые машины (кассовые регистраторы, пассивные кассы);

кассовые машины с интерфейсом;

POS-терминалы (иные названия: компьютерные кассы, компьютерные кассовые терминалы, кассовые терминалы нового поколения).

*Пассивные кассовые машины* только фиксируют сумму заказа, но не предоставляют информацию о проданных блюдах и напитках, поэтому они невыгодны для владельцев ресторанов, поскольку у персонала появляется больше возможностей для злоупотреблений. Тем не менее кассовые аппараты этого класса все еще популярны, так как просты в эксплуатации и приемлемы для использования на предприятиях общественного питания с небольшим ассортиментом.

Среди пассивных кассовых машин выделяется несколько моделей фирмы Samsung, но среди них нет моделей с портами (выходами для подключения внешних устройств), имеющих более широкие возможности. К тому же они имеют относительно большой расход ленты.

Кассовые машины фирмы Sharp имеют еще более низкие функциональные возможности.

К пассивным кассовым машинам относятся также портативные автономные кассы, работающие без подключения к электросети. На их работу не влияют перебои в работе электросети.

В ресторанах для размещения контрольно-кассовых машин отводят помещения перед или рядом с раздачей, либо возле буфета.

В ресторанах, как правило, устанавливают многосчетчиковые кассовые машины, которыми могут пользоваться сразу несколько официантов, работающих в одной смене. Эти машины имеют съемные ключи и обеспечивают независимую работу четырех официантов. Машины регистрируют суммы с помощью четырех денежных счетчиков и счетчика частных итогов, подсчитывают суммы заказов, печатают чековую ленту и производят ее надрезку, печатают контрольную ленту.

Каждый официант, прежде чем приступить к работе на кассовой машине, должен изучить «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин на предприятиях торговли и общественного питания» и сдать техминимум.

Книга кассира-операциониста служит контрольно-регистрационным журналом учета показаний суммирующих и контрольных



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

счетчиков. Она должна быть пронумерована, прошнурована, скреплена печатью и подписями директора ресторана и главного бухгалтера.

Перед началом работы представитель администрации в присутствии официанта, пользуясь ключом с индексом «П», снимает показания суммирующих и контрольных счетчиков. Полученные на начало дня данные сверяют с показаниями на конец предыдущего дня, заносят в книгу кассира-операциониста и заверяют подписями. После этого подписывают начало контрольной ленты, указывают дату, время, номер машины, фамилию официанта и показания суммирующих счетчиков.

В конце рабочего дня официант подготавливает денежную выручку и сдает ее старшему кассиру. После этого представитель администрации в присутствии официанта вновь снимает показания суммирующих и контрольных счетчиков и заносит их в книгу кассира-операциониста. Далее он снимает контрольную ленту и вместе с официантом подписывает ее с указанием даты, номера машины, фамилии официанта и показания счетчиков на конец дня.

По окончании работы ключ «С» или ключи-клавиши сдают представителю администрации.

*Кассовые машины с интерфейсом* позволяют полностью автоматизировать процесс торговой деятельности ресторана, так как они объединены в компьютерно-кассовую сеть. Особенно удобны они для получения информации о состоянии дел в торговом зале, данных о движении кулинарной продукции. Интерфейсная плата имеет два порта, что позволяет одновременно с компьютером подключать к кассовой машине сканер штрихкода, и может обслуживать наиболее распространенные кредитные карты.

*POS-терминалы* представляют собой многофункциональные компьютеризированные контрольно-кассовые машины нового поколения. Такой кассовый терминал связан локальной сетью с другим кассовым терминалом, рабочими местами официантов, ввиду чего имеет и другие названия: официантская станция, официантский терминал, модуль официанта. Кроме того, POS-терминал связан с принтерами на кухне и в баре, принтерами для гостевых чеков, компьютерами менеджеров, складом, бухгалтерией, образуя вместе с ними контрольно-кассовую систему.

Небольшому ресторану бывает достаточно одной кассовой машины, работать на ней может кассир, который пробивает чеки на заказы со слов официанта или бармена. Могут работать на ней и сами официанты, без участия кассира.

В ресторанах со средней пропускной способностью посетителей устанавливают по одному стационарному терминалу на 4...5 официантов.

В очень крупных заведениях может быть несколько кассовых машин, объединенных сетью, однако большинство ресторанов

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

предпочитает иметь одну кассовую машину и необходимое число принтеров, с помощью которых официанты оформляют предварительные заказы и отправляют их на кухню, ведя расчеты с клиентом через кассу.

На практике используют три основные модификации официантских терминалов:

стационарный с клавиатурным вводом;

стационарный с сенсорным вводом (touchscreen);

электронная книжка с сенсорным вводом.

Официанту нет необходимости всегда пользоваться клавиатурой — все операции можно выполнять путем легкого прикосновения к монитору. Любое блюдо может быть представлено в виде графической картинки. Благодаря простоте пользования монитором, время оформления заказа сокращается до нескольких секунд. Плоский жидкокристаллический монитор можно повесить на стену, что позволит экономить дефицитную площадь торгового зала ресторана.

Электронная книжка позволяет набирать предварительный чек непосредственно у столика клиента и отправлять его одновременно на кассу и принтеры в баре и на кухне, т. е. производить практически все операции, кроме приема денег «на бегу».

Контрольно-кассовые системы постоянно модернизируются, все более упрощая работу обслуживающего персонала. Так, раньше существовали только клавиатурные стационары, затем появились сенсорные. Раньше в кухнях устанавливали принтеры, которые выводили на бумагу заказы, посланные официантами из зала со стационара. Сейчас на кухнях устанавливают специальные мониторы, на них высвечивается заказ, в соответствии с которым повара готовят блюда. Однако многие рестораторы все-таки предпочитают принтеры, считая, что бумага надежнее.

Для владельцев ресторанов предпочтительнее, чтобы расчеты с клиентами велись не через официанта, а через кассира, потому что разделение функций обслуживания и расчета позволяет усилить контроль за персоналом.

Часть кассовой системы — удаленные от кассы кухонные принтеры, которые устанавливают на кухне и в баре. На больших кухнях может быть установлено несколько принтеров, например в цехах, каждый из которых получает распечатки только своих заказов.

Контрольно-кассовые системы могут иметь различные типы мониторов, табло, клавиатур, принтеров, средств допуска к терминалу, устройств чтения карт и прочих элементов.

Таким образом, с помощью POS-терминала официант может:

вводить автоматически заказ в компьютерную систему;

передавать (одновременно) заказ на производство и в бар;

распечатывать его на установленных там принтерах;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

сопровождать заказ краткими сообщениями («приготовить позже», «готовить с малым количеством соли» и т. п.);

регистрировать тип оплаты заказа клиентом (наличными, кредитной картой, по безналичному расчету).

## 10.2. Техника работы официанта

### 10.2.1. Правила техники обслуживания посетителей

Приступая к подаче блюд и напитков, официант должен придерживаться следующих правил:

обслуживать посетителей быстро, но без шума и суеты, чтобы у окружающих не создалось впечатления торопливости;

ставить посуду или раскладывать столовые приборы перед клиентом аккуратно, без шума, плавными движениями и в определенном порядке;

ставить на стол перед подачей горячего блюда подогретую тарелку;

Примечание. Если к горячему блюду отдельно подают гарнир или салат из свежей зелени, то слева от подогретой столовой тарелки ставят закусочную. В подготовку стола входит уборка использованной посуды, а с разрешения посетителя — и посуды с остатками еды. Все это рекомендуется делать до получения очередного блюда с раздачи, т. е. во время его приготовления.

подавать блюда и напитки правой рукой, стоя справа от клиента;

подавать следующее блюдо лишь после того, как со стола убрана использованная посуда;

Примечание. По меню заказных блюд некоторые кушанья подают в так называемой посуде индивидуального пользования: супы — в тарелках и бульонных чашках, горячие закуски — в кокотницах, кокильницах или порционных сковородах, десерт — в креманках.

при подаче холодных закусок и блюд, горячих блюд и заказных десертных блюд перекладывать их на тарелку клиента.

При порционировании кушанья с сервировочного блюда на тарелку каждого гостя официант должен продумать расположение на ней основного продукта (мясо, рыба) и гарнира. Например, для создания эстетически привлекательной композиции два вида зеленых овощей можно разделить ломтиком мяса или рыбы.

Перекладывая кушанья на тарелку гостя, официант должен стоять слева от него, иначе сервировочное блюдо будет мешать; при этом блюдо следует держать на 5 см выше тарелки гостя.

В соответствии с общеевропейскими правилами обслуживания сначала на тарелку перекладывают основной продукт, причем на



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

обращенную к гостю сторону тарелки, а вокруг раскладывают гарнир. Пищу никогда не кладут на край тарелки. Если, например, подают брюссельскую капусту, то ее перекладывают маленькими порциями, аккуратно распределяя по тарелке. Официант поднимает с блюда порцию кушанья и кладет ее на тарелку гостя левой стороной ложки, причем еду берет с сервировочного блюда движением «к себе», а перекладывают на тарелку гостя движением «от себя». Если гарнир сложный по составу и его ингредиенты уложены на сервировочном блюде раздельно, то перекладывание требует особой осторожности. Главное — не перемешать продукты как на сервировочном блюде, так и на тарелке гостя, а также не забыть предложить ему полить соусом (если он полагается по рецептуре) основной продукт либо (в редких случаях) гарнир.

Официанту следует знать и другие правила раскладывания на столе столовой посуды и приборов:

большой палец всегда должен находиться только за краем тарелки;

столовые приборы можно брать только за ручки;

нельзя дотрагиваться до краев чашки или стакана, их можно брать только за ручку или основание.

### 10.2.2. Правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой

**Подача порционных блюд на тарелках** — основная и наиболее распространенная форма обслуживания клиентов. Главное при подаче блюд — не повредить кушанье. Достичь этого можно, если придерживаться следующих правил подачи тарелок (без использования подносов):

тарелки к столу несут в левой руке, а подают правой рукой;

принято нести не более четыре-пяти тарелок в обеих руках, из них три-четыре — в левой и одну — в правой;

можно нести пять тарелок и более в одной руке, если блюдо без гарнира и соуса.

Официант должен уметь переносить не менее четырех тарелок за один раз. При переносе бóльшего количества тарелок ему необходимо внимательно следить за сохранением равновесия. Чаще всего переносят две или три тарелки одновременно; размещая их на левой руке и оставляя правую руку свободной. В правой руке можно нести третью или четвертую тарелку.

Техника переноски кушанья *в одной тарелке*:

тарелку берут правой рукой и перекладывают на левую руку, сгибая ее в локте под прямым углом;

тарелку берут большим и указательным пальцами, которые вытягивают в одном направлении вдоль бортика тарелки, а остальными пальцами поддерживают ее снизу.



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

Техника переноски кушаний *в две тарелки*:

берут тарелки таким образом, чтобы основной продукт находился на тарелке, обращенной к гостю; первую тарелку берут правой рукой, перемещают на левую руку и держат между большим, указательным и средним пальцами левой руки; если тарелка горячая, используют ручник (следует иметь в виду, что первая тарелка, стоящая на левой руке, будет поставлена на стол в последнюю очередь);

помещают вторую тарелку над первой, придерживая ее безымянным пальцем, мизинцем, основанием большого пальца и нижней частью предплечья;

берут третью тарелку в правую руку с помощью ручника;

несут размещенные таким образом тарелки, держа спину прямо, отведя плечи назад и разведя руки в стороны, причем тарелки не прижимают к себе;

тарелки держат перед собой лишь в том случае, если маршрут официанта лежит через узкий коридор, т.е. в ограниченном пространстве;

ставят тарелки перед клиентом следующим образом: официант становится около правой задней ножки его стула, удерживая левую руку с тарелками позади, за спиной гостя;

наклонившись вперед, ставит правой рукой тарелку перед гостем с правой стороны;

размещают тарелки на столе так, чтобы основной продукт (мясо, рыба и т.д.) оказался непосредственно перед гостем, а овощи чуть дальше;

следующему клиенту, сидящему справа, подают блюдо, подойдя к нему и взяв тарелку правой рукой, ставят ее с правой стороны;

процедуру продолжают, обходя стол против часовой стрелки.

Техника переноски кушанья *в три тарелки*:

размещают первую тарелку между большим, указательным и средним пальцами левой руки (так же, как и в предыдущем случае), используя при необходимости ручник;

ставят вторую тарелку на согнутую ладонь левой руки под край первой тарелки, поддерживая ее безымянным пальцем и мизинцем;

ставят третью тарелку так, чтобы она упиралась в предплечье и в край второй тарелки;

берут в правую руку четвертую тарелку (при необходимости);

несут тарелки к столу, держа их на расстоянии от себя и разведя руки в стороны, плечи должны быть выпрямлены и отведены назад (прижимать тарелки к себе не рекомендуется);

подходят к столу и становятся у правой задней ножки стула клиента, так же, как и в предыдущем случае; при этом левую руку с тарелками держат позади гостя на некотором расстоянии от его головы;

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

наклоняются вперед и ставят тарелку, которая была в правой руке, перед гостем с правой стороны;

переходят к обслуживанию следующего гостя, сидящего справа, и становятся на то же самое место, берут правой рукой третью тарелку и ставят ее перед гостем с правой стороны;

продолжают процедуру обслуживания, обходя стол против часовой стрелки.

Техника переноски кушанья *в пять тарелок*:

первую тарелку берут правой рукой и передают в левую руку, беря ее большим и указательным пальцами только за край;

вторую тарелку ставят под край первой тарелки и поддерживают вытянутым указательным пальцем, а остальными пальцами придерживают ее (кисть слегка согнута);

третью тарелку ставят на бортик второй тарелки и руку около кисти;

четвертую тарелку ставят внешней стороной на край первой и второй тарелок;

пятую тарелку ставят поверх третьей и четвертой тарелок; упором для нее является согнутый большой палец.

Умение переносить тарелки приходит не сразу и требует определенных навыков. Нести сразу более трех тарелок может официант высокой квалификации и на предприятиях более низкого класса. Описанными способами переносят полные тарелки, причем делают это с помощью ручника.

*Пустые тарелки* в присутствии посетителей несут, используя следующие приемы:

на ладонь левой руки кладут салфетку;

на салфетку устанавливают пустые тарелки так, чтобы один из ее концов был свободен;

тарелки, поставленные на ладонь, закрывают свободным концом салфетки;

правой рукой, не снимая салфетки, их ставят перед посетителями.

Большое количество пустых тарелок несут следующим образом:

ручник складывают вдвое по длине;

закрывают им тарелки;

берут их обеими руками.

*При подаче тарелок на подносе* соблюдают следующие требования:

проверяют чистоту подноса;

застилают его чистой салфеткой;

ставят тарелки с кушаньями, имеющими сложный гарнир, только в один ряд;

кушанья без гарнира ставят в два ряда.

Если на поднос одновременно ставят тарелки и чашки, то тарелки ставят с внутренней стороны, ближе к официанту, так как



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

они более тяжелые, а чашки — с внешней. Всю другую фарфоровую и фаянсовую посуду, поставленную на поднос, несут левой рукой на высоте плеча. Во всех случаях посуда должна быть поставлена красиво, причем основная тяжесть ее должна быть направлена в сторону официанта.

Общепринято, чтобы официант ставил тарелки с едой перед клиентом с правой стороны, держа остальные тарелки в левой руке за спиной гостя на безопасном расстоянии. Однако в ряде ресторанов традиционно установлена практика подачи блюд с левой стороны, что вполне допустимо. Официант должен следовать правилам, которые существуют в заведении, где он работает. Начинают обслуживание с гостя, сидящего по правую руку от хозяина стола, и обходят стол против часовой стрелки, подавая блюда всем гостям по очереди, независимо от их пола. Хозяина обслуживают в последнюю очередь. Впрочем, существует и другой подход, когда обслуживание начинают с дам, передвигаясь вокруг стола по часовой стрелке. Нередко об этом официанта просят сами гости.

### 10.2.3. Правила работы с металлической посудой

При подаче кушанья в металлической посуде одно блюдо ставят на ладонь левой руки поверх свернутого вдвое ручника. Два блюда и более несут так же, как две тарелки и более, с той лишь разницей, что рука покрыта ручником. Если переносят блюда в обеих руках, то пользуются двумя ручниками. Большое количество блюд несут на подносе, разместив их так, чтобы не испортить композиционного оформления. При подаче их берут с помощью ручника и ставят на стол одно за другим.

При подаче порционных сковородок официант сначала проверяет чистоту их дна, а затем ставит на подставочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой, чтобы сковородка не скользила во время еды.

Суповые миски несут на подставочных тарелках, покрытых бумажными салфетками. Большое количество суповых мисок несут на подносе, предварительно застланном салфеткой. Если миски ставят на поднос более чем в один ряд, их ручки должны быть обращены в сторону официанта для того, чтобы легче было брать их при подаче. При расстановке миски на подносе следует расположить таким образом, чтобы тяжесть распределялась равномерно: в один ряд параллельно длинной стороне подноса или по диагонали, можно также собрать их в центре подноса или поставить по его углам.

Подставки для яиц и кувшинчики для горячей воды официант несет и подает на подносе всегда с подставочной тарелкой. Перенос в руке этих сосудов разрешается только в том случае, если их одна или две штуки. При переносе большого количества подставок и кувшинчиков пользуются подносом: в правый угол подноса, бли-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

же к официанту, ставят стопку подставочных тарелок, а к внешнему краю подноса — сосуды, которые переносят.

Фруктовые вазы (одну или две штуки) несут в руке, если их больше, то на подносе.

Ведерко на подставке ставят на тарелку, застеленную салфеткой, или только на подставку.

Миски с крышкой подаются всегда с подставочной тарелкой, покрытой бумажной салфеткой.

### 10.2.4. Правила работы со стеклянной посудой

При обслуживании посетителей официанту неоднократно приходится доставлять стеклянную посуду (рюмки, бокалы, фужеры) к столу в торговый зал, а затем убирать использованную посуду. Эту операцию можно осуществлять тремя способами.

**Перенос рюмок в руке.** Существуют следующие варианты переноса рюмок:

перенос рюмок, не имеющих ножек: в левую руку берут не более трех рюмок, при этом держат их емкостью вверх (в правой руке рюмки не носят, потому что эта рука должна быть свободна для подачи их на стол посетителям);

перенос рюмок с ножкой: можно нести большее количество рюмок, чем в предыдущем варианте, в левой руке с салфеткой; рюмки навешивают между пальцами емкостью вниз, при этом ладонь должна быть обращена вверх.

Эти варианты возможны только при переносе рюмок от серванта или подсобного столика до сервируемого стола.

**Перенос рюмок на подносе.** Эта операция осуществляется во время предварительной подготовки торгового зала при отсутствии в нем посетителей. Рюмки одного вида, например только для вина или водки, переносят на металлическом подносе емкостью вниз. Поднос несут левой рукой, а правой рукой рюмки ставят на стол.

**Перенос рюмок и бутылок с напитками на подносе.** Этот способ переноса требует от официанта соблюдения следующих правил:

рюмки и бутылки расставляют на подносе в порядке подачи, причем более тяжелые бутылки ставят ближе к официанту, а рюмки — с другой стороны;

поднос предварительно застилают подогнутой на углах салфеткой, чтобы рюмки и бутылки не скользили;

на сгиб руки рюмки и бутылки не ставят, поскольку они могут упасть;

одинаковые по виду и высоте рюмки ставят в один ряд, а более низкие — с внешней стороны подноса;

поднос несут левой рукой, а подают предметы с подноса правой рукой.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

### 10.2.5. Правила работы со столовыми приборами

Одним из показателей профессиональной подготовки и квалификации официанта считается умение переносить и подавать на стол столовые приборы (основные и вспомогательные).

Перенос и подача столовых приборов на стол к посетителям осуществляется одним из следующих способов.

**Перенос приборов на руке в салфетке.** Салфетку предварительно складывают вдвое. Когда нужно перенести ножи к столу, ее кладут в левую руку и берут ею острия ножей, причем ручки ножей остаются не покрытыми салфеткой. Далее берут салфетку левой рукой и зажимают ее между большим пальцем и ладонью. Ножи вынимают, беря их за середину ручки правой рукой, причем острие каждого из них проходит между большим и указательным пальцами левой руки и снова полируется.

Вилки переносят так же, но в правой руке, беря за зубцы, ручки вилок при этом направлены в сторону официанта.

Ложки берут и несут так же, но в левой руке. Когда их вынимают из салфетки, то снова полируют.

**Перенос столовых приборов на подносе, покрытом салфеткой.** Салфеткой покрывают поднос так, чтобы $^1/_3$ внешнего края салфетки оставалась свободной. Ножи кладут с правой стороны подноса, а вилки — с левой, закрывают их свободным концом салфетки и в середину между ними кладут ложки. Поднос выносят в зал на левой руке (ручки приборов при этом расположены в сторону официанта). При подаче к столу ручки приборов берут в левую руку, а приборы — в правую.

**Перенос столовых приборов на тарелке.** Приборы кладут на мелкую столовую тарелку, предварительно покрытую чистой полотняной салфеткой, сложенной вчетверо или конвертом. Сначала кладут ножи между двумя нижними подогнутыми концами салфетки так, чтобы их ручки были направлены в сторону правой руки официанта. На них кладут вилки зубцами вверх, а ручками вправо. Сверху можно положить ложки.

Несут тарелку к столу в левой руке.

**Использование приборов для раскладки блюд.** Повар-раздатчик все порционные жареные, тушеные, а также фирменные блюда и гарниры оформляет на металлической или фарфоровой сервировочной посуде.

При подаче к столу официант перекладывает кушанья на тарелку клиента с помощью ножа, ложки и вилки (рис. 10.1). Делает он это следующим образом:

берет правой рукой комплект из ложки и вилки углублениями вниз (ложка находится снизу, а вилка сверху); ручки прибора должны лежать на среднем, указательном пальцах и мизинце, а его концы упираться в сгиб ладони у основания мизинца, при этом

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

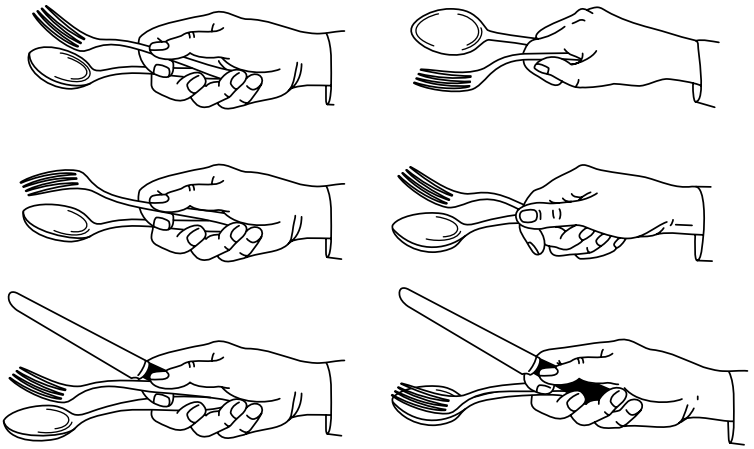


Рис. 10.1. Приборы для раскладки блюд

указательный и большой пальцы должны оставаться свободными — с их помощью можно манипулировать прибором;

указательный палец помещает между ручками вилки и ложки и держит вилку кончиками указательного и большого пальцев так, чтобы можно было поднимать вилку этими двумя пальцами и регулировать расстояние между этими двумя приборами;

держа вилку кончиками указательного и большого пальцев, поднимает ее над ложкой, удерживая концы ручек обеих приборов с помощью мизинца;

следит за тем, чтобы указательный и большой пальцы не поднимались выше середины ручек приборов;

начинает перекладывать еду с помощью обоих приборов с сервировочного блюда на тарелки посетителей;

зачерпывает порцию еды с края блюда движением к себе, а затем поднимает ее;

если кусочки еды, которые перекладывают, имеют маленькие размеры или они очень тонкие, то указательный палец из-под вилки можно убрать, в результате вилка плотнее прижмется к ложке и тогда можно будет лучше удержать еду;

после того как еда перенесена на тарелку гостя, просовывает кончик указательного пальца под вилку, чтобы отделить приборы друг от друга и выложить порцию еды на его тарелку;

крупные круглые продукты (мелкоштучные хлебобулочные изделия) перекладывают, перевернув вилку и захватив прибором продукт;

брокколи под соусом и другие полужидкие блюда, которые при перекладывании нельзя прижимать сверху, захватывают порционно с боков, развернув руку соответствующим образом.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Описанные выше приемы перекладывания еды порой оказываются трудновыполнимыми для начинающих официантов. Если продеть вилку между пальцами, то процедура перекладывания облегчается, но при этом ограничиваются движения. В случаях, когда официанту необходимо подавать одно за другим разные блюда, требующие использования разных приборов, то такой прием замедлит процесс обслуживания.

**Использование ножей для подачи блюд.** Для перекладывания продуктов, имеющих нежную консистенцию, или больших кусков продуктов иногда используют два ножа, преимущественно рыбных, следующим образом:

берут два ножа так же, как ложку и вилку;

разводят их в стороны наподобие веера, чтобы было удобнее удерживать пищу;

подкладывают ножи под порцию еды и переносят ее на тарелку гостя.

### 10.2.6. Правила работы с подносом

Поднос — главный инструмент официанта. Чем выше класс ресторана, тем меньше по размеру должен быть поднос. Посетители ресторанов всегда обращают внимание на работу официанта с подносом, поэтому она должна быть безупречной.

Поднос с посудой несут левой рукой на высоте плеча. Нельзя поднимать его выше плеча или держать перед собой двумя руками. Во всех случаях его несут с левой стороны, а не перед собой, чтобы он не мешал смотреть под ноги. При этом официант внимательно следит, чтобы поднос находился в горизонтальном положении.

Существуют два основных способа переноски подносов:

поднос, нагруженный блюдами, держат на всей площади ладони; для большей устойчивости его можно поддерживать правой рукой;

поднос, если он не очень тяжелый, можно носить на кончиках пальцев.

При переноске подноса придерживаются следующих правил:

при горизонтальном положении лучевой кости руки ладонь должна быть покрыта ручником, сложенным втрое в длину;

поднос ставят по диагонали относительно лучевой кости, т. е. один его угол направлен вперед, а противоположный слегка касается локтевого сгиба;

маленькие, средние и большие подносы, полные блюд и напитков, поднимают до уровня плеча, причем пальцы должны быть направлены назад и в сторону;

пальцы должны слегка пружинить, чтобы поддерживать поднос в горизонтальном положении;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

поднос несут, держа его перед собой, чуть выше левого плеча, причем узкие стороны подноса должны быть направлены вперед и назад;

ручник кладут на ладонь левой руки, свернув его вдвое или вчетверо;

переноска подноса на уровне груди предпочтительнее, потому что, являясь показателем профессиональности, это производит хорошее впечатление на посетителей; кроме того, официант не мешает движению в зале и посетители видят его издалека.

Правильная переноска подноса зависит также от соблюдения следующих рекомендаций при его заполнении посудой:

тяжести на подносе должны распределяться равномерно;

посуда, поставленная на поднос, не должна касаться друг друга, чтобы не постукивать при переноске;

салфетка на подносе не должна образовывать складок, так как, попав на складку, бокал может опрокинуться.

Официант пользуется подносом только для доставки блюд и напитков к подсобному столику или серванту, ставить его на обеденный стол не разрешается.

При обслуживании посетителей по меню заказных блюд основные кушанья, гарниры, соусы официант приносит в зал на подносе, часто вместе с тарелками и приборами. На тот период времени, которое необходимо для подготовки стола, официант может поставить поднос на подсобный стол, приставленный к основному столу, или на сервант. К каждому блюду, гарниру, соусу он кладет приборы для перекладывания.

При подаче блюд на два стола и более официант должен ставить на поднос блюда в порядке их подачи, например блюда для первого стола следует поставить сверху блюд для второго стола, но таким образом, чтобы не испортить оформления кушаний.

При одновременной подаче блюд и напитков (это делается в виде исключения) нельзя одновременно нести горячие блюда и холодные напитки, так как их температура при соприкосновении с горячими блюдами повысится.

При обслуживании *в обнос* официант приносит соус в соуснике на подносе или тарелке отдельно от блюд. Соусники обычно имеют небольшую площадь опоры и поэтому весьма неустойчивы, их лучше подавать не на подносе, а на подставочной тарелке, застеленной салфеткой. В этом случае соусник несут к столу, поставив тарелку на ладонь левой руки; носик соусника должен быть повернут вправо. Для большой устойчивости соусник придерживают средним и безымянным пальцами левой руки, одновременно прижимая тарелку к полусогнутой ладони. Снизу тарелку поддерживают безымянным пальцем и мизинцем, а сверху удерживают средним пальцем. Большим и указательным пальцами удерживают соусник за ручку. Такой нехитрый прием придает ему устойчивое положение.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Официант подает соус, стоя слева от гостя. Он подносит подставочную тарелку с соусником к тарелке клиента, придерживаясь следующего правила: подставочная торелка должна находиться на расстоянии не выше чем 5 см над тарелкой гостя. Правой рукой официант берет столовую или разливательную ложку, рукоятка которой должна находиться над носиком соусника. Соус зачерпывают движением по направлению «к себе» и поливают им блюдо. Соус должен покрывать не более одной трети продукта. Более густые соусы, такие, как горчица или яблочный соус, кладут на тарелку слева от основного продукта.

Таким же образом подают соус всем клиентам. Хозяина застолья или его заказчика обслуживают в последнюю очередь.

В общем виде правила обслуживания можно сформулировать следующим образом. При подаче кушаний в салатниках, соусниках, икорницах, лотках их ставят на маленький поднос или подставочную тарелку, накрытые салфеткой, а возле них кладут приборы для перекладывания.

Существуют блюда и продукты, которые принято подавать на подносе только в сочетании с другими, как бы дополняющими их по вкусу: икру — со сливочным маслом, горячими тостами, расстегаями, блинами; малосольную рыбу — со свежими овощами. Все эти продукты подают одновременно. Предварительно их ставят на поднос, накрытый салфеткой. Затем официант берет поднос на левую руку, покрытую аккуратно сложенным ручником. Если подают блюдо большого размера, то ручником покрывают и часть рукава костюма. Необходимо следить, чтобы ручник не свисал. Для предотвращения скольжения дна горячего блюда ручник (салфетку) предварительно слегка увлажняют.

Чтобы подать к столу вазу с низкой широкой и пустотелой ножкой, ее нужно держать через ручник за нижний край. Если ваза имеет высокую ножку, то официанту лучше держать ее за верхнюю часть ножки. Тарелку с поставленным на нее салатником можно держать, как и блюдо, на ладони или поставить ее на четыре пальца руки, уперев бортиком в основание большого пальца и придерживая им тарелку.

## 10.3. Подача кулинарной продукции

### 10.3.1. Способы подачи закусок, блюд и напитков

Каждое блюдо подается с соответствующими приборами и на соответствующей посуде. К тем блюдам, которые едят руками, подается полоскательница с водой, для того чтобы ополоснуть пальцы.

Блюда, приготовленные в отдельной посуде — глиняных горшочках, кокотницах, раковинах (из расчета по одной порции на

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

каждого посетителя), едят из этой же посуды. Их несут в левой руке, а подают правой, причем официант подходит с правой стороны от клиента. Таким же образом подают блюда и десерты на тарелках, порционных сковородках, в салатниках и другой посуде.

Дополнения к супам, салаты ко вторым блюдам, холодные и горячие соусы к ним подают левой рукой с левой стороны от клиента.

Если несколько порций одного блюда оформлены к подаче в одной посуде, откуда их полагается перекладывать каждому посетителю в тарелку, то официант подносит блюдо с левой стороны левой рукой, а перекладывает правой рукой. Так подают, например, суп из супницы или закуску.

Многие вторые блюда официант получает на раздаче в металлической посуде. При подаче, например, блюд из отварного или жареного мяса, жареной рыбы и птицы, изделий из рубленой массы, омлетов, сырников, пудингов используются круглые или овальные металлические блюда (одно- или многопорционные).

При подаче блюд из припущенной и тушеной рыбы, жареного мяса, птицы и субпродуктов в соусе (филе с грибами и соусом, бефстроганов, биточки рубленые в соусе, почки по-русски, чахохбили и др.), тушеного мяса (гуляш, азу, рагу), вареников, пельменей, овощей в молочном соусе, рагу из овощей используются круглые или овальные баранчики. И, наконец, блюда из запеченных рыбы, мяса, овощей, а также яичницу подают на порционных сковородках.

Соусы ко вторым блюдам подают отдельно: горячие — в металлических, а холодные — в фарфоровых соусниках, которые ставят на закусочные или пирожковые тарелки, покрытые бумажными салфетками, рядом кладут ложку для раскладки.

Овощи могут быть и гарниром ко второму блюду, и самостоятельным блюдом. При подаче овощных блюд стол сервируют столовыми (нож, вилка) приборами. Исключение составляют только артишоки, которые берут руками.

К блюдам, которые принято есть руками (цыплята табака, птица и жареная дичь), подают чашу с теплой подкисленной водой для ополаскивания пальцев или горячую салфетку, которую увлажняют так, чтобы с нее не стекала вода.

На блюдо с кушаньем, которое будет подаваться способом *в обнос*, следует положить прибор для раскладки блюд, ложку или разливательную ложку.

Раскладывая блюдо на порции, официант следит за тем, чтобы они были одинаковыми для всех посетителей и старается сохранять композиционную основу оформления блюд.

При подаче официант держится свободно, слегка наклонившись к сидящему за столом клиенту. Подходя к нему для подачи

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

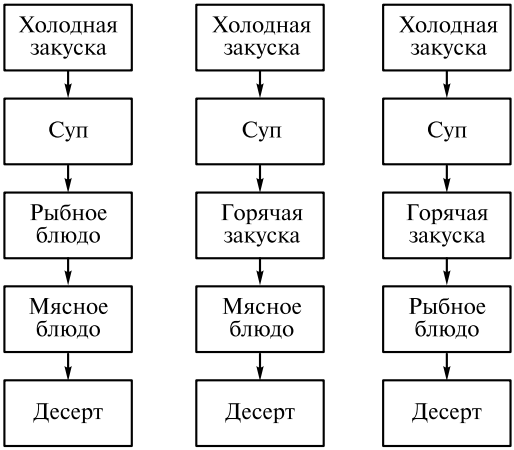



Рис. 10.2. Варианты подачи блюд обеда

блюд с правой стороны, он выдвигает вперед правую ногу, а подходя с левой стороны, — левую.

При подаче блюд соблюдают следующие правила (рис. 10.2):

если заказан суп, то холодную закуску подают перед супом, а горячую после супа;

если супа не заказывали, то сначала подают холодную закуску, а затем горячую;

если заказаны два вторых блюда, сначала подают более легкое (с точки зрения усвоения его организмом), а затем более тяжелое блюдо;

блюда из рыбы, кур или молодого барашка подают перед блюдами из телятины, свинины или баранины.

Порядок подачи десертов — обратный порядку подачи других блюд, т.е. начинают с подачи более тяжелых десертов (десерты с сиропами), а заканчивают подачей более легких десертов (кремы, мороженое и фрукты).

В ресторанной практике в зависимости от квалификации официантов и заданного уровня обслуживания применяют следующие способы подачи закусок, блюд и напитков:

*порционная* подача блюд (общеевропейский способ),

подача блюд *в стол* (русский способ);

подача блюд *в обнос* (французский способ);

подача блюд с *предварительным перекладыванием в тарелки* посетителей (порционированием) на подсобном столике (английский способ);

*комбинированный* способ подачи.

Рассмотрим каждый из указанных способов более подробно.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

### 10.3.2. Порционная подача блюд (общеевропейский способ)

Общеевропейский способ подачи отличается от других прежде всего сервировкой стола. На него устанавливают сервировочные тарелки, кладут столовые и закусочные приборы, ставят пирожковые тарелки, стеклянную посуду, приборы для специй.

Суть способа заключается в том, что на раздаче повара оформляют каждую порцию отдельно в посуде индивидуального пользования.

Официанты принимают активное участие в подготовке блюд к подаче: подготавливают (при необходимости подогревают) для поваров тарелки, чашки, креманки, порционные сковородки и другую посуду для приема пищи, а также подставочные тарелки (при необходимости), сервируют столы соответствующими столовыми приборами.

Таким образом, холодные блюда официант получает на раздаче уже порционированными на закусочных тарелках, горячие блюда — тоже порционированными на подогретых мелких столовых тарелках, которые могут быть накрыты крышками клоше (колокол) для того, чтобы кушанье не остыло и не нарушилась композиция, состоящая из основного продукта и гарнира.

Получив холодные или горячие блюда на раздаче, официант расставляет их на подносе или сервировочной тележке и доставляет в зал. Поднос с порциями он ставит на подсобный столик, а сервировочную тележку может разместить недалеко от стола, где находятся обслуживаемые им клиенты.

Подача индивидуальной порции каждому клиенту производится с правой стороны правой рукой, а если это неудобно, то с левой стороны левой рукой. Если, например, подается суп луковый по-французски, то на стол заранее ставят сервировочную тарелку. Официант приносит суп в бульонной чашке с блюдцем и столовой ложкой и правой рукой ставит ее с правой стороны перед клиентом. Ручки чашки и ложки должны быть направлены вправо.

Десерт из творога со взбитыми сливками (чизкейк) отпускается на раздаче в мелкой десертной тарелке; на стол перед каждым гостем официант заранее раскладывает десертные ложки, а вся остальная использованная посуда, а также пирожковые тарелки, специи убираются. Мелкую десертную тарелку с чизкейком ставят перед клиентом.

В ресторанах общеевропейским способом подают:

супы — в глубоких тарелках и бульонных чашках;

холодные закуски — на закусочных тарелках;

горячие блюда — на мелких столовых тарелках;

горячие закуски — в кокотницах, кокильницах, кроншелях;

десерты — в креманках.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Горячие блюда подаются официантами в паре в мелких столовых тарелках с крышками (клоше) по следующей схеме:

официанты подходят к гостям справа;

ставят перед ними тарелки под крышками;

приподнимают крышки, переворачивают их и относят на подсобный столик (делают это одновременно, не рекомендуется приподнимать крышки до тех пор, пока все тарелки не расставлены перед клиентами); блюдо должно иметь температуру 65 °С.

При подаче блюд общеевропейским способом соблюдают ряд общих правил:

композиционно блюдо на тарелке формируется таким образом, чтобы основной продукт (мясо, рыба) был направлен местом среза в сторону клиента;

эмблема (логотип) на тарелке должна располагаться лицом к клиенту; подавая тарелку, официант держит ее за самый край, чтобы не дотрагиваться до пищевых продуктов (поэтому везде, где возможно, необходимо пользоваться подставочными тарелками);

при подаче к мясному или рыбному блюду гарниров, салатов и соусов отдельно их ставят слева или над этими блюдами.

### 10.3.3. Подача блюд в стол (русский способ)

При обслуживании с расстановкой блюд на столе заказные блюда общего пользования оформляются на раздаче. Официанты подготавливают для поваров следующую посуду: блюда круглые и овальные, супницы, баранчики, соусники, вазы, многопорционные салатники, лотки для сельди и других продуктов. Пока повара оформляют многопорционные блюда, официанты сервируют столы сервировочными и подогретыми закусочными тарелками, закусочными приборами. Далее они получают на раздаче красиво оформленные многопорционные блюда, приготовленные целиком, и располагают их на столе, чаще всего банкетном (рис. 10.3).

Если заказан обширный ассортимент холодных блюд и закусок, то их ставят на стол одновременно в больших вазах или овальных и круглых фарфоровых блюдах. В каждую такую посуду кладут приборы для раскладывания: вилку (зубцами вниз), а сверху ложку, при этом их ручки обращены в сторону гостей. С помощью приборов клиенты перекладывают кушанья в свои тарелки, а официанты лишь оказывают им помощь.

Горячие блюда подают иначе, чем холодные, т.е. не одновременно, а последовательно. Официант, прежде чем подать очередное блюдо, убирает использованную посуду и приборы и вновь сервирует стол. Особенность сервировки стола заключается в том, что официант стелит ручник под овальные или круглые металлические блюда, овальные баранчики. Горячие порционные сковородки, круглые баранчики он устанавливает на тарелки, предва-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

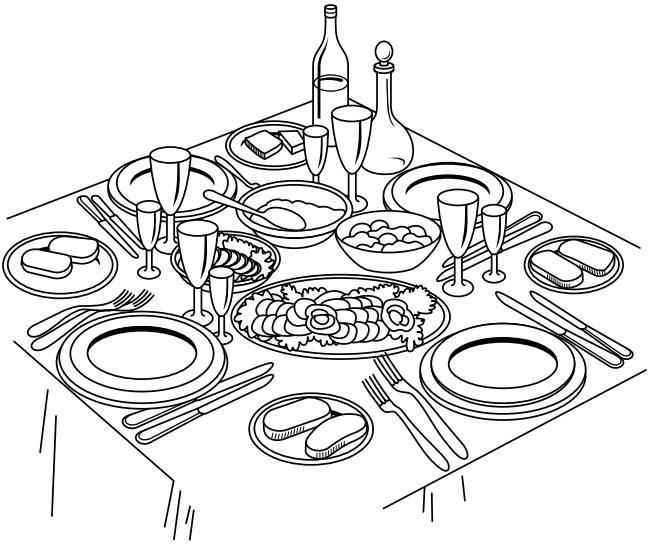


Рис. 10.3. Русский способ подачи холодных блюд в стол

рительно постелив на них салфетки *долис*, причем ставит их справа от гостя.

Одно из требований к подаче блюд в стол заключается в том, чтобы официант умел равномерно распределять все блюда на поверхности стола, соблюдая принципы гармонии. Это означает, что блюда должны чередоваться по цвету, высоте, величине. При подаче горячих блюд в баранчиках с крышками на столе обязательно должны быть установлены подставочные закусочные тарелки для крышек, а если крышки горячие, то они снабжаются салфетками.

При подаче сложных по композиции блюд из жареной баранины, свинины, телятины, а также запеченной в духовом шкафу бараньей ноги со всевозможными гарнирами в центре стола устанавливают специальную металлическую конструкцию с подносом, под которым должна находиться газовая горелка. На ней располагают большие металлические блюда или сковороды из чугуна.

Недостаток этого способа в том, что не учитываются индивидуальные вкусы клиентов, их гастрономические запросы в отношении гарниров, соусов, степени прожаренности мяса. Кроме того, подача некоторых блюд *для всех* в большой металлической посуде не дает возможности сохранять их первоначальную температуру, поэтому русский способ подачи блюд считается наиболее простым.

Способ подачи блюд в стол чаще всего применяется в ресторанах при организации и обслуживании банкетов, больших групп гостей, празднующих юбилей, свадьбу и т. п., а также туристических групп.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

### 10.3.4. Подача блюд в обнос (французский способ)

Техника обслуживания в обнос включает следующие операции (рис. 10.4):

официант убирает со стола использованную посуду от предшествующего блюда;

досервировывает стол необходимыми тарелками и приборами в соответствии с заказом;

ставит перед гостем на сервировочную тарелку подогретую мелкую столовую тарелку (для того чтобы не обжечься, он использует ручник, сложенный в форме «прихватки»).

Расстановка подогретых мелких столовых тарелок требует от официанта высокой квалификации:

стопку тарелок он держит на левой руке;

подходит к сидящему клиенту с правой стороны;

берет ладонью правой руки тарелку, не касаясь пальцами ее верхнего ободка;

держа тарелку горизонтально, ставит ее перед клиентом;

обходит всех сидящих за столом, заканчивая тем из них, кто делал заказ.

Здесь следует обратить внимание на небольшой нюанс. Еще до постановки на стол официант проверяет чистоту тарелки, но ни в коем случае не протирает ее на глазах у клиентов, если на ней обнаружились пятна, подтеки и т. п.

Следующий этап в обслуживании способом в обнос — подготовка заказанного клиентами блюда и приборов для порционирования к подаче. Для этого используют большие круглые или овальные блюда, рассчитанные на четыре, шесть или восемь порций, а для порционирования — различные лопаточки, столовые ложки, щипцы, вилки, но чаще всего официанты применяют универсальный прибор — столовые ложку и вилку. Повара на раздаче для

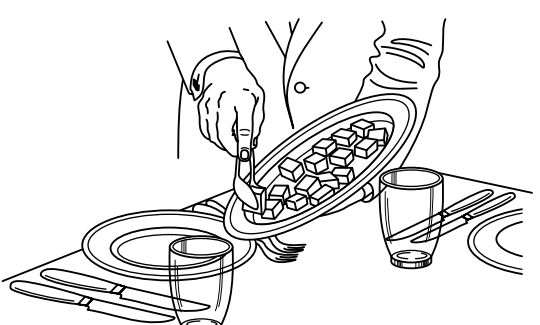


Рис. 10.4. Французский способ подачи блюд

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

этого способа оформляют блюда, состоящие из порционных кусков или мелкой нарезки.

При подаче блюд в обнос официант выполняет следующие операции:

кладет на подготовленное поварами и красочно украшенное многопорционное блюдо приборы для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз (ручки приборов должны выступать за край блюда — у ложки несколько больше, чем у вилки);

берет с подсобного столика правой рукой горячее блюдо концом ручника, чтобы не обжечься; затем направляет ручник по длине вдоль левой руки с тем, чтобы тот служил как бы ее продолжением и прикрывал манжету рукава;

ставит блюдо вместе с приборами для раскладки на ладонь левой руки, покрытую сложенной вчетверо салфеткой; салфетку можно не применять, но тогда ручник свертывают вчетверо и кладут на ладонь левой руки, одновременно прикрывая манжету рукава;

подходит к посетителю слева (при этом основной продукт, находящийся на многопорционном блюде, и ручки приборов для раскладки должны быть обращены в сторону посетителей);

держа блюдо на уровне локтя, останавливается позади посетителя, а затем, поднимая левую руку с блюдом, делает шаг левой ногой вперед и, слегка наклонившись к посетителю, подносит блюдо к столу; правила этикета требуют, чтобы свободную правую руку официант отвел назад, но если блюдо очень большое и тяжелое, то правой рукой он может поддерживать его за борт;

подносит блюдо и, приблизив его край к тарелке посетителя, но не касаясь ее, слегка наклоняет блюдо так, чтобы его край нависал над бортиком тарелки;

держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовой вилки и ложки раскладывает содержимое на тарелку каждому посетителю; при этом официант прижимает правый локоть к себе, а кисть отводит вправо для того, чтобы ненароком не задеть гостя локтем.

Если посетитель занят разговором, официант не прерывает его беседы, а раскладывает кушанья на его тарелку, не спрашивая на это разрешения. Прежде чем перейти к обслуживанию следующего посетителя, необходимо положить на место приборы для раскладки, а блюдо слегка повернуть.

Возможен и такой вариант: официант предлагает посетителю блюло, подойдя с левой стороны, и тот самостоятельно перекладывает кушанье из общего многопорционного блюда в свою тарелку, пользуясь при этом приборами для порционирования, которые лежат на блюде. По существу, здесь используются элементы самообслуживания. В этом случае официант держит блюдо возле



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

тарелки посетителя. Не следует касаться блюдом стола или высоко поднимать над столом, его следует лишь слегка наклонить в сторону тарелки посетителя. При подаче блюда в соусе надо зачерпнуть соус ложкой и полить им продукт, уже переложенный на тарелку.

Дождавшись, когда посетитель положит в тарелку порцию кушанья, а приборы для перекладывания на блюдо, официант поднимает блюдо над столом и при необходимости поправляет приборы. Обнаружив, что ручки приборов замаслены, он тут же заменяет их, а затем продолжает раздачу.

Известное профессиональное правило гласит: при перекладывании кушанья в тарелку посетителя приборы могут быть в руке официанта, но держать их надо обязательно над блюдом; локти официант должен прижимать к себе, а при перекладывании работать в основном кистью; блюдо при этом держат так, чтобы его бортик немного перекрывал бортик тарелки (чтобы исключить попадание капель соуса на скатерть).

При порционировании блюд следует придерживаться еще одного правила: вначале брать основной продукт, переносить его в тарелку посетителя, а затем перекладывать гарнир, размещая его за основным продуктом. Далее, зачерпнув ложкой соус, полить им основной продукт. Таким способом официанты перекладывают большинство закусок, горячих блюд, состоящих из порционных кусков мяса, рыбы и гарниров.

Классическим считается способ, когда посетителей обслуживают два официанта: один из них подает основной продукт (мясо, рыбу), другой предлагает сложный гарнир, соус. В этом случае блюдо с гарниром и соусник ставят на небольшой поднос, покрытый льняной салфеткой или салфеткой *долис*.

Подача в обнос основного горячего блюда на банкете может осуществляться бригадой из трех официантов: первый подает мясное блюдо, второй идет следом и подает гарнир, а третий подает соус.

Если соус подают отдельно от гарнира, то соусник ставят на небольшую тарелку, накрытую салфеткой долис, которую держат на ладони левой руки; при этом носик соусника должен находиться над тарелкой.

Подача блюд в обнос требует от официанта умения перекладывать кулинарную продукцию из общего многопорционного блюда в тарелку посетителя, используя один из следующих приемов.

*Классический прием* — официант берет правой рукой столовые вилку и ложку углублением вверх. Ложка должна лежать в ладони, а большим и указательным пальцами он берет вилку за ручку так, чтобы она могла свободно подниматься над ложкой, а также двигаться в стороны. Иными словами, ручку ложки нужно удерживать снизу за середину безымянным пальцем, а ручку вилки подхватывать за середину указательным (снизу) и большим (сверху) паль-

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

цами; при этом концы ручек должны упираться в ладонь у основания безымянного пальца и мизинца. Приподнимая зубцы вилки указательным пальцем, подхватывают ложкой продукт, большим пальцем прижимают его вилкой и переносят на тарелку посетителя. Вилка в этом случае служит инструментом для удержания кусочков, которые находятся в ложке (жареная рыба, птица в отварном или жареном виде с гарниром). Локоть правой руки обязательно должен касаться корпуса, что придает движениям официанта пластичность.

*Щипцовый прием* — в отличие от классического приема официант в правой руке держит столовые приборы слегка раздвинутыми по отношению друг к другу (как щипцы); причем вилка должна быть расположена углублением вниз. Как только кусок мяса (птицы, рыбы) или медальоны захвачены приборами, официант поворачивает руку на 90° и, слегка раздвинув ложку и вилку большим и указательным пальцами, перекладывает пищу в тарелку посетителя. Помимо указанных блюд с помощью этого приема перекладывают и десерты, имеющие плотную консистенцию — пирожные, фрукты. В этом случае данный прием называют *охватом*.

*Плоскостной прием* — оба столовых прибора держат в правой руке в одной плоскости (получается что-то вроде лопатки) таким образом, чтобы ручки находились в ладони, а большой палец придерживал приборы в том месте, где они сходятся. Этот прием используют при подаче блюд с мягкой консистенцией (рыба отварная, омлет, запеченные блюда, овощи тушеные). Официант укладывает пищу на раздвинутые приборы, причем вилку он смещает влево большим и указательным пальцами, а приборы подкладывает под порцию, затем поднимает ее и перекладывает на тарелку.

### 10.3.5. Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ)

Обслуживание с предварительным порционированием, т.е. перекладыванием блюд в тарелки посетителей, заключается в том, что официант сначала показывает посетителю принесенное с раздачи блюдо, а затем с его разрешения перекладывает содержимое на подогретые тарелки (рис. 10.5).

Порционирование блюд официант осуществляет, используя для подготовки блюд к подаче любой из следующих видов оборудования:

*приставные* (*подсобные*) *столики* — такое название получили потому, что их вплотную приставляют к обеденному столу, чтобы посетители ресторана видели, как официант перекладывает в их тарелки содержимое общего блюда, принесенного с раздачи; по



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Рис. 10.5. Английский способ подачи блюд

размерам они соответствуют обеденным столам (высота 750 мм, ширина 600 мм);

*геридон* (*gueridon*) — небольшой (длиной 1 м) сервировочный столик на колесиках, подвозимый официантом к обеденному столу, за которым сидят клиенты; такие столики называют также сервировочными тележками; они могут иметь различное устройство (рис. 10.6);

*трейджек* — складной поднос, устанавливаемый сверху на специальную складывающуюся стойку, — служит для порционирования и транширования блюд.

Подогретые тарелки при досервировке на стол не ставят, а хранят в специальном аппарате, служащем для подогрева тарелок, или в серванте, устанавленном в торговом зале для хранения небольшого запаса столовой посуды и приборов, столового белья, необходимых официанту в ходе обслуживания. Верхняя часть серванта покрыта пластиком, что позволяет использовать ее в качестве сервировочного столика. Некоторые модели сервантов выпускаются с горкой, на полках которой находятся рюмки, бокалы и другие виды стеклянной посуды.

Для подогрева того или иного кушанья применяются всевозможные виды настольного оборудования, в том числе спиртовки, таганчики и т. п. Приставной столик официант предварительно располагает в торце гостевого стола, накрывает скатертью и производит порционирование холодного или горячего блюда таким образом, чтобы гости видели его действия.

**Порционирование салатов.** Официант на приставном столике (геридоне) расставляет стеклянную посуду с ингредиентами для салатов и соусами к ним. На ближней к клиентам части столика он расстанавливает закусочные тарелки и с учетом полученного зака-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

за порционирует блюда, раскладывая ингредиенты салата и заправляя их соусами.

**Порционирование горячих блюд.** Порционируют горячие блюда сложной раскладки, к которым относятся запеченные блюда, соусные блюда (т.е. блюда в соусе), котлеты по-киевски и др. Все ингредиенты подобных блюд официант получает на раздаче — в баранчиках, порционных сковородках, тимбалах — специальных мисках или емкостях, выпекаемых из теста для помещения в них гарниров, соусниках. Если в заказе значатся мясо, рыба и гарниры к ним, то каждый из этих ингредиентов помещают на раздаче в отдельную емкость.

На приставном столике официант расставляет посуду с гарнирами справа, само соусное блюдо слева, а хорошо подогретые тарелки посередине. Здесь же находятся все приборы, необходимые для порционирования и перекладывания: ножи, щипцы, лопатки, ложки, вилки. Сразу же, не демонстрируя блюда гостям, официант приступает к его раскладыванию: сначала размещает гарнир, затем берет в правую руку ложку, а в левую вилку и, соблюдая предельную осторожность, перекладывает на тарелку, находя-

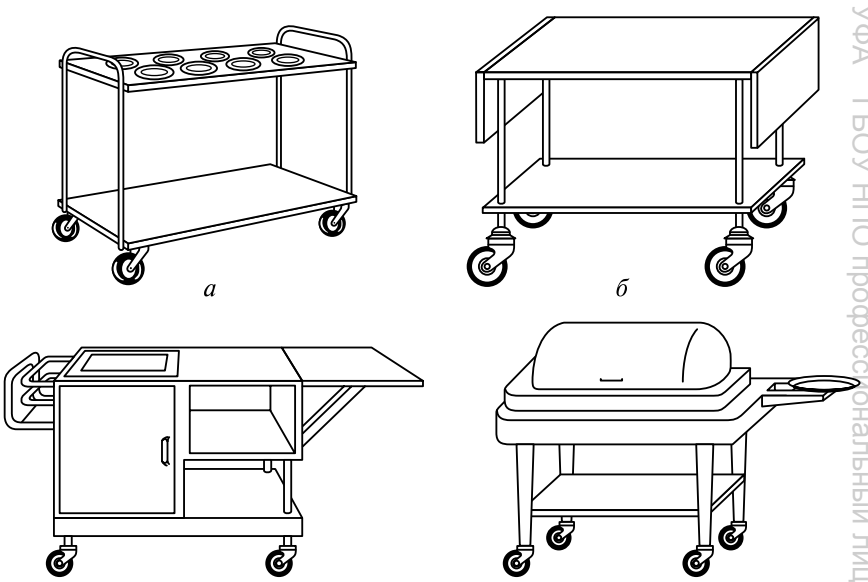



Рис. 10.6. Тележки на колесиках:

*а* — с двумя полками (верхняя — для транспортирования готовых закусок, нижняя — для использованной посуды и приборов); *б* — в виде передвижного столика; *в* — для перевозки блюд типа фламбе; *г* — для разделывания (транширования) дичи (куполообразная)



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

щуюся сверху, порцию кушанья так, чтобы не расплескать соус. В результате на тарелке должна быть сформирована определенная композиция из основного продукта (мяса или рыбы) и гарнира. Чтобы с ложки не капали остатки соуса, ее необходимо постоянно очищать снизу с помощью вилки. Затем официант берет тарелку с кушаньем через ручник таким образом, чтобы большой палец лежал на кромке ее бортика, подходит с правой стороны к гостю и ставит ее справа от него.

**Порционирование сложных горячих блюд.** В данном случае официант обязан показать гостям принесенный с раздачи на металлическом блюде основной продукт — мясо или рыбу: правой рукой он приподнимает (через ручник) край блюда, а левой рукой стелит под блюдо ручник, избегая таким образом опасности обжечь руку о горячую посуду.

Другая особенность состоит в том, что металлическое блюдо с основным продуктом и сковороды с гарниром еще на раздаче устанавливают на специальные односекционные горячие подставки и в таком виде приносят в зал и ставят на приставной столик. После того как основной продукт показан гостям (или заказчику), официант снова устанавливает металлическое блюдо с основным продуктом на приставной столик, но уже на двухсекционную горячую подставку.

Если гостей за столом много, то демонстрировать блюдо нужно всем, подходя к столу с разных сторон, но если это сложно сделать, достаточно блюдо показать лишь заказчику данного стола.

Затем официант приступает к порционированию. Для удобства работы он, как и в предыдущем случае, размещает посуду и приборы на подсобном столике в том же порядке, что и на обеденном столе.

Как правило, блюдо с основными продуктами располагают в левой части стола, а гарнир (лучше получить его на раздаче отдельно) — в правой. В центре стола располагают тарелки.

Порционируют блюда одним из следующих способов:

для перекладывания котлет, лангетов, бифштексов, картофеля, овощных гарниров ложку подкладывают под продукт, слегка нажимают сверху вилкой, приподнимают продукт и кладут его на тарелку посетителя;

для перекладывания запеченных кусков мяса ложку и вилку подкладывают под продукт, приподнимают его и перекладывают в тарелку клиентов; при этом ложка может находиться впереди по отношению к вилке или на одной с ней линии;

для перекладывания изделий из слоеного и песочного теста, пудингов, запеканок, паштетов официант держит ложку в правой руке, а вилку в левой, причем вилку держит параллельно ложке.

При подаче блюд с предварительным перекладыванием на приставном столике придерживаются определенных правил:

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

основной продукт (мясо, рыба, птица) размещают на тарелке в центре, а сложный гарнир — слева и справа от него, зелень петрушки, укропа, сельдерея лучше располагать сверху справа;

соус перекладывают на верхнюю правую часть тарелки;

порционируют продукты в таком порядке: основной продукт, соус, гарнир (картофель или макаронные изделия), овощи, зелень.

По композиции перекладываемое блюдо должно соответствовать блюду, оформленному поваром.

При оформлении порции официант следит за тем, чтобы края тарелки оставались чистыми. Оформив одну, две или три тарелки, официант тут же правой рукой подает их гостям с правой стороны.

Поскольку к некоторым блюдам гарнир или соус отпускают отдельно, официант может обратиться за помощью к другому свободному в данный момент официанту: один из них порционирует основной продукт, а другой вслед за ним — гарнир или соус. Если блюдо имеет небольшие размеры, то для подачи можно поставить его на поднос, а рядом расположить соус или гарнир.

Для подачи порционного блюда официант подходит к посетителю с правой стороны. Допускается и другой вариант: можно подавать блюдо с левой стороны, но тогда официант вынужден будет работать левой рукой.

При подаче блюд в ресторане официант, независимо от способа порционирования и раскладывания, придерживается следующих правил:

каждое последующее блюдо можно приносить только после того, как со стола убрана использованная посуда из-под ранее поданного блюда;

при подаче горячее блюдо или тарелку поддерживают ручником, предварительно протирая дно;

раскладывают кушанье на тарелки только на виду у посетителей на подсобном столике, который придвинут к обеденному столу;

при раскладывании блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую перекладывают готовый продукт;

для раскладывания используют ложку и вилку; ложку держат в правой руке, а вилку в левой;

кушанье на тарелки раскладывают так же, как оно было уложено при отпуске с кухни, чтобы сохранить его внешний вид;

если блюдо заказано на несколько посетителей и среди них есть женщины, то в первую очередь подают старшей из них, а в случае присутствия за столом взрослых и детей в первую очередь подают детям;

при подаче очень горячего блюда, например супа, официант обязан предупредить об этом клиента.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

При подаче блюд официант должен соблюдать правила переноски подносов. Они, как известно, служат основным инструментом в работе официанта. Подносы бывают большие, вмещающие до шести столовых тарелок, овальные средние — для трех-четырех тарелок и малые круглые или прямоугольные — наполовину меньше средних.

Известно два приема переноски подносов: на площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах или на кончиках пяти пальцев (легкий поднос). Во всех случаях поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча. Точно так же не рекомендуется переносить что-либо на подносе, предварительно не покрыв его салфеткой, которая уменьшает скольжение предметов, предотвращая тем самым бой посуды.

Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд; тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие — в центре подноса. Буфетную продукцию и продукцию собственного производства следует приносить раздельно, поскольку это не только не ускоряет обслуживание, но и может стать причиной боя посуды. При выполнении заказа сначала нужно принести буфетную продукцию и подать воду.

Не следует носить поднос, опустив его вниз до уровня колена.

С раздаточного прилавка поднос поднимают двумя руками, взяв его за бортики. После этого, держа его правой рукой, полусогнутой кистью левой руки делают движение к середине подноса. Официант держит поднос на кончиках полусогнутых четырех пальцев и вытянутого большого пальца. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к потребителю слева. Кроме того, правой рукой официант может, например, открыть дверь, поставить что-либо на стол и др.

Наиболее удобны в работе небольшие легкие подносы, которые можно держать на полусогнутой кисти руки. Из этого положения поднос можно легко перевести в положение на ладонь. Легкий поднос держат на кончиках пяти пальцев против левой стороны груди на уровне локтя или несколько выше его.

Работа с подносом будет успешной, если официант усвоит следующие правила техники обслуживания:

крышки от суповых мисок или баранчиков в момент подачи кладут на подсобный столик в перевернутом виде;

прежде чем подавать очередное блюдо, подготавливают для него место на столе, т.е. убирают использованную посуду и заменяют столовые приборы; при этом подходят отдельно к каждому клиенту с левой стороны; недопустимо убирать посуду через стол;

закуски, горячие блюда, напитки подают в соответствующей посуде (все холодные закуски в фарфоровой посуде, горячие — в мельхиоровой).

**Порционирование блюда, приготовленного целиком или большим куском (транширование).** На приставном столике, стоящем вплот-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ную к торцу стола, где сидят посетители ресторана, официант готовит стопку тарелок, а гостям подает соответствующие столовые приборы. Затем приносит с раздачи блюдо и устанавливает его на приставном столике, таким образом демонстрируя гостям. Вместе с блюдом он приносит все необходимые приборы для порционирования. Официант на виду у гостей разрезает блюдо (например, рыбу, приготовленную целиком, запеченного молочного поросенка, дичь, рождественскую индейку) траншерными (разделочными) приборами и раскладывает порции на подогретые мелкие столовые тарелки.

Приборами для транширования мяса, птицы, рыбы служат вилка с двумя зубцами и длинной ручкой, нож с удлиненным лезвием (для рыбы — с широким лезвием в форме лопатки).

Для данного способа порционирования, получившего название *транширование*, используют приставной столик или складной поднос (трейджик), выполняющий функции сервировочного стола. Транширование может производить не только официант, но и шеф-повар, метрдотель. Как правило, траншируют птицу в специальных белых перчатках, часто прямо на тележке, на которую кладут траншерные приборы и ставят подогретые мелкие столовые тарелки, гарниры и соусы.

Транширование рыбы (судак, кефаль, скумбрия и др.), у которой реберные кости расположены перпендикулярно хребтовой, осуществляют по принципу пластования. Тушку кладут на разделочную доску, удаляют плавники и снимают кожу, неглубоко надрезав ее около головы вдоль хребта и у хвоста. Далее путем пластования получают два филе, удалив хребтовую и реберную кости. Нарезают филе с помощью ножа и вилки на тонкие ломтики поперек волокон и раскладывают их на тарелки, после чего гарнируют и украшают овощами, фруктами, веточками зелени.

Транширование птицы и дичи (курица, индейка, фазан) осуществляют на приставном столике или сервировочной тележке. Официант ставит блюдо с птицей или другим продуктом справа от разделочной доски, слева располагает стопку подогретых мелких столовых тарелок. Траншируют продукт, выполняя ряд последовательных операций:

кладут на разделочную доску птицу (на спинку), используя для этого нож и вилку;

прижимают вилкой шейку к доске, а ножом отрезают обе ножки, направляя острие ножа вдоль кости;

отрезают крылышки и отделяют переднюю часть тушки от задней, направляя нож в продольном направлении;

складывают на отдельную тарелку с помощью вилки и ножа кости грудной клетки и позвоночника;

отделяют мясо с ножек от костей: вилкой прижимают ножку, и ножом срезают мясо;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

нарезают отделенное от ножек и передней части мясо поперек волокон и кладут на блюдо;

подогревают (желательно одновременно с процессом нарезания) гарнир на одной спиртовке, а соус на другой;

снимают с огня гарнир и ставят на спиртовку разогреваться блюдо с мясом;

убирают, пока разогревается мясо, со столика разделочную доску;

раскладывают мясо по тарелкам, дополняя каждую порцию гарниром, подливают соус к мясу;

уносят на раздачу тарелку с костями, использованную посуду и столовые приборы.

Транширование утки имеет некоторые особенности, что связано с ее анатомическим строением — лапки у утки короче, чем у другой птицы, а соединительные суставы находятся ближе к спинке. Кроме того, у этой птицы грудная косточка ровная и имеет корытообразную форму. Ее нежелательно перерезать потому, что белое мясо находится с двух сторон. Как и у любой другой птицы, при траншировании у утки сначала удаляют кожу.

### 10.3.6. Комбинированный и другие способы подачи блюд

Данный способ используется в ресторанах класса люкс и высшего класса, где официанты в зависимости от характера заказа могут применять все перечисленные способы — русский, французский, общеевропейский, английский.

Комбинированный способ используется в первую очередь при *подаче блюд в дегустационной манере* — холодных закусок и салатов. На одной тарелке размещаются небольшие порции трех-четырех блюд (или в менажницах различных конфигураций). Таким образом, на одной тарелке клиент ресторана получает несколько продуктов, приготовленных по различным рецептурам. Каждый элемент блюда подается небольшими порциями, но общий объем равняется стандартному.

При подаче традиционных европейских блюд путем порционирования их на приставном столике официант должен учитывать современные тенденции — минимальное использование декораций в блюде, имеющем не более трех-четырех ингредиентов, что дает порой самые неожиданные вкусовые ощущения (кулинарный стиль *фьюжн*). Разумеется, блюда, оформленные в этом стиле, могут соседствовать с изысканными классическими блюдами, проверенными временем. Отсутствие в подобных блюдах несъедобного декора, а также так называемых экстремальных сочетаний ингредиентов и сложных украшений, характерных для прошлых эпох, привело к возникновению оптимальных сочетаний цветовой и вкусовой гаммы.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Для некоторых блюд национальных кухонь, например азербайджанской, используется *способ двухъярусной подачи* с применением специальных устройств, которые устанавливают в центре стола, а блюда размещают на двух ярусах. Это обусловлено тем, что на каждый стол, как правило, ставится слишком много тарелок с закусками, считающимися фирменными блюдами данного ресторана. Так, например, в азербайджанской кухне обязательными дополнениями к основным блюдам, заказанным клиентами, традиционно считаются ассорти из бакинской зелени, овощная икра, приготовленная на мангале из мелко нарезанных баклажанов, помидоров и перца, с начинкой из тертого грецкого ореха, сырная тарелка из копченого сыра сулугуни, брынзы и голландского сыра, а также фирменный лимонад из Баку: «дюшес», «тархун» или «роза».

Известно, что многие оригинальные блюда азербайджанской кухни готовятся на мангале или в тандыре. Особенностью этой кухни является сочетание пресноватых по вкусу продуктов (рис, каштаны) с ярко выраженными кислыми растительными (кизил, алыча, гранат) и молочными продуктами.

Традиционное блюдо кавказской кухни *кутаб* — горячая закуска или разновидность пирожков из тончайшего теста с начинкой из мяса, зелени, сыра, тыквы, картофеля, бараньего ливера. Эти пирожки, изжаренные с двух сторон на сильно разогретой сковороде, посыпают барбарисом (сумахом) и подают на большом блюде, которое устанавливают в центре стола на вазочке для торта, для целой компании клиентов.

Еще одна особенность подачи национальных блюд — их подают в той же посуде, в которой они были приготовлены. Например, *сач-кебаб* (сач — сковородка) готовят в металлической емкости, в центре которой выкладывают осетрину, бараньи ребрышки, курицу или телятину. Вокруг этих продуктов располагают овощи. Все эти продукты сверху накрывают лавашем и готовят в курдючном жире на мангале. Блюдо подают на той же сковородке, в которой оно готовилось. Сковородка ставится на стол на специальной объемной подставке с ножками, внутри которой находятся угли. Это необходимо, чтобы жир не застывал и блюдо долго оставалось горячим. Далее официант нарезает лаваш, замачивает его кусочки в мясном соке и вместе с мясом и овощами раскладывает на тарелки гостям.

Еще одно популярное блюдо *тахта-каурма* — телятина, курица, осетрина или баранина, запекаемые около часа в тестяной основе. Блюдо подают в тестяной емкости, в которой оно и запекалось. Далее официант надрезает хрустящую корочку, раскладывает по тарелкам мясную или рыбную начинку, а затем нарезает и хлебную основу.

В ресторанах азербайджанской кухни фирменное блюдо *шах-плов* готовят с мясом, курицей или перепелками. Для этого в ла-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ваш заворачивают рис с мясной, рыбной или овощной основой, а потом все это запекают в тандыре. Для более эффектной презентации на лаваше иногда завязывают красивый бант. Официант демонстрирует блюдо гостям, а затем у них на глазах на сервировочном столике разрезает хрустящий хлеб и выкладывает из него в тарелки плов. Далее доходит очередь и до лаваша, который разрезают на части и раскладывают по тарелкам клиентов. К плову обязательно подается тарелка с пряной зеленью (лук, чеснок, базилик, эстрагон, кресс-салат, мята и кинза).

*Суитма из ягненка* — пример блюда, ингредиенты которого принято подавать на стол отдельно: в тарелке приносят бульон, а ножку ягненка выкладывают на отдельное блюдо, рядом с которым обязательно ставят емкость с кефирным соусом.

## 10.4. Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов

Перед подачей нового блюда использованную посуду и столовые приборы официант заменяет чистыми. Стол должен выглядеть точно таким же, каким он был перед началом обслуживания. Использованную посуда и приборы он выносит из зала. Эту операцию выполняют так же быстро и умело, как и готовят стол к подаче очередного блюда.

При обслуживании группы посетителей посуду и приборы убирают лишь после того, как закончили есть все сидящие за столом.

В тех случаях, когда необходимо заменить скатерть, нужно быстро переставить на подсобный столик посуду и накрыть стол чистой скатертью.

**Уборка использованных тарелок и столовых приборов.** Для уборки со стола использованных тарелок и столовых приборов можно применять несколько способов.

Способ 1. Официант, расположив ручник на предплечье левой руки, подходит к столу с правой стороны от клиента, берет использованную тарелку вместе с прибором и перекладывает ее в левую руку так, чтобы дно лежало на ребре ладони и вытянутом указательном пальце, а верхний край бортика тарелки упирался в основание большого пальца. Большой палец кладут вправо по бортику тарелки, обеспечивая ей устойчивое положение.

После этого берут вторую тарелку с прибором у второго гостя и ставят ее дном на средний, безымянный пальцы и мизинец левой руки, пододвинув ее под первую тарелку (менее чем наполовину). Бортики второй, нижней, тарелки упираются в ладонь, указательный палец — в дно первой, верхней, тарелки, обеспечивая устойчивое положение обеих тарелок.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

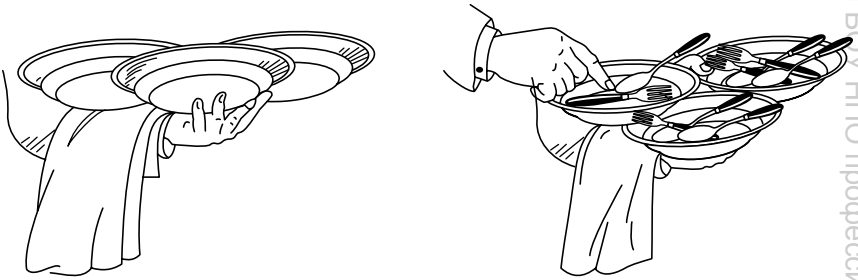


Рис. 10.7. Сбор использованной посуды способом «в три тарелки»

Затем берут третью тарелку и ставят ее так, чтобы одной стороной она опиралась на большой палец, а другой — на противоположный бортик первой тарелки; при этом нож перекладывают под вилку. Перпендикулярно ножам кладут вилки (рис. 10.7). Четвертую и следующие тарелки ставят на верхнюю тарелку стопкой. Приборы с каждой верхней тарелки правой рукой перекладывают на нижнюю, ложки и ножи кладут параллельно ручками вправо (лезвия ножей должны находиться под вилками и ложками), вилки укладывают перпендикулярно ножам зубцами к себе. Остатки пищи со следующей верхней тарелки сбрасывают на нижнюю тарелку вилкой, ложкой или ножом.

Способ 2. Большие по размеру использованные тарелки, а также столовые приборы убирают со стола, как и в первом варианте, правой рукой с правой стороны от клиента.

Первую тарелку вместе с прибором правой рукой ставят на левую руку, повернутую ладонью вверх, так, чтобы бортик тарелки упирался в основание большого пальца, а сам палец, направленный сверху по борту тарелки вправо, обеспечивал бы ее равновесие. Снизу тарелку поддерживают тремя пальцами: указательным, средним и безымянным.

Вторую тарелку вместе с прибором также ставят на левую руку на большой палец и придерживают мизинцем за бортик. Следующие тарелки ставят стопкой на вторую тарелку, перекладывая приборы на первую тарелку так, чтобы ножи располагались ручками в сторону ладони, а вилки перпендикулярно им.

**Замена использованных тарелок и столовых приборов.** Эта операция может осуществляться как при обслуживании одиночного клиента ресторана, так и целой группы гостей.

При замене использованной посуды и столовых приборов у одиночного клиента (индивидуальная замена) официант поступает следующим образом:

подготавливает на подсобном столике или серванте для замены чистую закусочную тарелку;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

кладет на нее перекрещенные нож и вилку, причем нож располагает справа (лезвием к тарелке), а вилку зубцами вверх;

берет тарелку с прибором в правую руку, подходит к гостю слева и, получив разрешение, левой рукой убирает использованную тарелку с приборами;

почти одновременно правой рукой справа от гостя ставит подготовленную чистую закусочную тарелку с приборами.

Замена использованной посуды и столовых приборов при обслуживании групп клиентов ресторана осуществляется одним из следующих способов.

Способ 1:

официант ставит на сервант или подсобный столик стопку чистых тарелок в количестве, необходимом для замены использованных;

собирает использованные тарелки и приборы одним из вышеперечисленных способов;

кладет ручник на предплечье и размещает тарелку с приборами в ладони левой руки;

ставит стопку тарелок на бортик тарелки с приборами, придерживая нижнюю тарелку большим пальцем, направленным к себе;

кладет на верхнюю тарелку стопки нож ручкой вправо, а сверху вилку ручкой влево и ставит стопку тарелок, нижнюю тарелку придерживает большим пальцем, направленным к себе;

кладет на верхнюю тарелку стопки нож ручкой вправо, а сверху вилку ручкой влево и ставит перед гостем справа.

Способ 2:

официант на верхнюю чистую тарелку, покрытую салфеткой, кладет ножи и вилки так, чтобы лезвия ножей находились под вилками;

подходит к каждому гостю слева и с его разрешения собирает со стола использованные тарелки с приборами одним из вышеуказанных способов;

относит их на сервант или подсобный столик;

берет через ручник подготовленные тарелки и приборы и, подойдя к столу, правой рукой кладет на верхнюю тарелку сначала нож, затем вилку и ставит на стол перед одним клиентом, затем перед другим и т.д.

Пользуясь этим способом, официант может быстро убрать и отнести на подсобный столик или в моечную сразу до десяти тарелок с приборами и остатками пищи без дополнительной сервировки.

Все перечисленные выше способы замены тарелок и приборов при обслуживании группы посетителей могут быть применены лишь в том случае, если возле обслуживаемого стола расположены сервант или подсобный столик. При их отсутствии официант вынуж-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ден будет делать много лишних движений и его труд окажется малопроизводительным.

В большинстве стран посетители в ресторанах, закончив есть какое-либо блюдо, нож и вилку кладут на тарелку параллельно друг другу ручками направо, а ложку — на блюдо или тарелку, за чашку, креманку, соусницу и т.д. Для официанта это служит своеобразным знаком, что посуду и приборы можно убирать. Если посетитель этого не сделал, то официант, прежде чем взять со стола использованные тарелку и прибор, должен получить на это разрешение. Получив его, он правой рукой кладет приборы в тарелку и уносит ее. Не рекомендуется убирать со стола тарелки и приборы раздельно. Нести тарелку надо, поддерживая снизу выступающие за ее бортик ручки приборов безымянным пальцем и мизинцем.

Если ставят на стол *тарелку с приборами*, то нож должен лежать справа, а вилка слева, причем нож кладут так, чтобы его лезвие было перекрещено с зубьями вилки. Ручки приборов находятся на бортике тарелки, а не лежат в ней. Официант ставит тарелку на стол перед посетителем, а приборы перекладывает на стол сам клиент. При подаче тарелки с одним прибором (вилкой, ножом или ложкой) перекладывает прибор с тарелки на стол официант.

При подаче *тарелок без приборов* официант берет их стопку через ручник на левую руку и расставляет на столе с правой стороны от посетителей. Если необходимо пронести использованную тарелку между посетителями, то лучше держать ее под углом «на ребре», а затем развернуть в горизонтальное положение. Большой палец, удерживающий тарелку в руке, должен находиться на ее кромке.

При замене *бульонных чашек* официант берет блюдце с чашкой и десертной ложкой правой рукой (с правой стороны). Вторую чашку с блюдцем и ложкой он ставит на первую и перекладывает их в левую руку. Третью чашку официант берет в правую руку и уносит, держа две чашки в левой руке, а одну в правой. При уборке четырех и более чашек официант ставит отдельно чашки и блюдца стопками на поднос и уносит его в левой руке.

*Однопорционные салатники с подставочными тарелками и приборами* убирают следующим образом. Сначала берут тарелку с салатником и приборами правой рукой, стоя справа от посетителя, и перекладывают ее в левую руку. Вторую подставочную тарелку с салатником и приборами ставят под первую на пальцы левой руки. Остатки пищи из первого (верхнего) салатника перекладывают во второй, а затем нижний салатник ставят в верхний (вместе с остатками пищи). Приборы складывают на вторую (нижнюю) подставочную тарелку. В этом случае левой рукой можно удерживать не более двух салатников, третий салатник берут правой рукой.

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

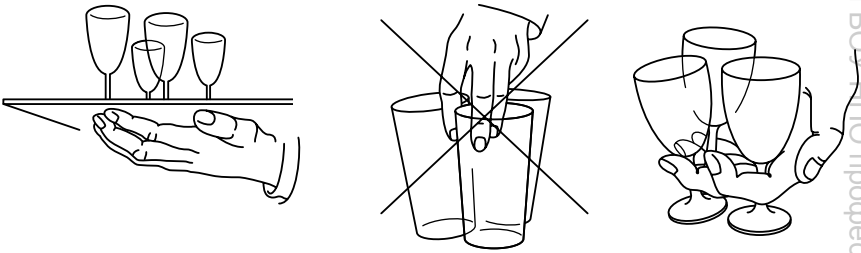


Рис. 10.8. Уборка использованных бокалов

При обслуживании небольшого числа посетителей посуду и приборы убирают, удерживая одновременно по одному комплекту в каждой руке: официант подходит к посетителю с правой стороны, берет тарелку с приборами в правую руку и перекладывает ее в левую. Затем он подходит к следующему посетителю также с правой стороны, берет тарелку с приборами в правую руку и уносит обе тарелки с приборами. В этой же ситуации можно убирать одну тарелку с приборами справа правой рукой, а вторую (у следующего посетителя) слева левой рукой.

*Использованные фужеры*, *стаканы* официант ставит на поднос, покрытый салфеткой, и уносит на левой руке. Если необходимо убрать большое количество фужеров, то удобнее выполнять эту работу вдвоем: один официант держит поднос, а другой ставит на него фужеры, держа их за середину ножки (рис. 10.8).

*Многопорционное блюдо*, поданное русским способом, убирают левой рукой, стоя слева от посетителя, однако посуду и приборы, использованные при подаче последнего блюда, убирают после того, как освободится стол.

## 10.5. Подача оригинальных блюд и десертов

### 10.5.1. Фламбирование

*Фламбирование* — кулинарный прием, широко используемый в западноевропейской кухне. Его название происходит от французского *фламбэ*, что в переводе означает опаливать, обжигать. Этим термином в Европе обозначают любое блюдо, залитое спиртом и подожженное, т. е. таким способом доведенное до готовности. Кроме спирта для этих целей используются и другие алкогольные напитки — коньяк, ром, настойки, ликер, виски, арманьяк, а для десертов — ароматные ликеры (Куантро, Амаретто).

Секрет успеха «огненной еды» заключается в том, что подожженный алкоголь испаряется и обдает кушанье ароматической волной; это придает пище неповторимое благоухание или, как

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

говорят французы, *perfume*. Краткое фламбирование (продолжительностью 1...2 мин) нисколько не портит деликатного вкуса исходного продукта, а, наоборот, придает ему особый, пикантный вкус.

Из продуктов для приготовления блюд методом фламбирования подходят любое мясо или рыба (морской окунь, судак), а также омары. Популярный в Европе десерт (сладкое фламбэ) делают из свежих ягод и фруктов.

Фламбирование — красивое, зрелищное действо, осуществляемое официантом или *фламбмейстером* (специально выделенным лицом в ресторанах, где в меню имеется страничка «Блюда фламбэ») на глазах у клиентов.

Для осуществления процесса фламбирования необходимы определенные условия. В частности, проход между столами в торговом зале ресторана должен быть достаточно широким, чтобы можно было легко передвигать сервировочную тележку или устанавливать подсобный столик с двумя полками для расстановки на них необходимого для фламбирования инвентаря и кухонной утвари: сковороды с длинной ручкой, специальных газовых горелок или двух спиртовок.

На верхнюю полку сервировочной тележки или на подсобный столик ставят две спиртовки, а на край — бутылки с алкоголем. Здесь же должен находиться инвентарь, а в центре стола продукты или полуфабрикаты, предназначенные для фламбирования. Тарелки и сковородки размещаются на нижних полках. В небольшом выдвижном ящике, расположенном около тарелок, находятся столовые приборы.

В соответствии с заказом официант подвозит сервировочную тележку к столу клиентов и располагает ее таким образом, чтобы процесс фламбирования был доступен им для наблюдения. Затем он зажигает огонь в спиртовке и устанавливает над ней сковородку, в которую кладет строго обозначенное в рецепте количество сливочного масла. В растопленное масло укладывает маленькие ломтики продукта, блины или подготовленные фрукты, ягоды. В процессе жаренья слегка помешивает и переворачивает их, не допуская прокалывания вилкой (сок из продуктов не должен вытекать). Как только продукты прожарятся до готовности, их сбрызгивают спиртом или другим алкогольным напитком и поджигают. В это время ставят на спиртовку сковородку с гарниром для разогревания, а переставший гореть продукт (например, мясо) перекладывают на тарелки.

### 10.5.2. Приготовление фондю

*Фондю* — блюдо западноевропейской кухни, состоящее из кусочков мяса, рыбы, сыра или фруктов, готовящееся на открытом



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

огне непосредственно на столе потребителей в специальном приборе (*фондюшнице*).

Впервые фондю появилось в Швейцарии в XIV в., причем изобретателями этого блюда считаются пастухи, надолго уходившие со стадами на высокогорные пастбища. С собой они брали три продукта: хлеб, сыр и вино, которые, конечно же, в условиях жаркого климата быстро портились. Тогда находчивые пастухи придумали способ их реанимации: клали в котелок засохший сыр, заливали белым вином и кипятили на костре. В кипящую сырную массу опускали засохшие ломтики хлеба. Однажды это незатейливое блюдо решился попробовать барон фон Дю и тут же предложил его рестораторам. Вскоре оно было признано национальным блюдом Швейцарии.

Помимо этой страны, где фондю готовят в классическом варианте (в белом сухом вине расплавляют пять сортов сыра), широкую известность приобрел итальянский вариант (кроме тех же пяти сортов сыра добавляют шампиньоны), а также французский — *фондю бургундское* (в белое сухое вино добавляют вишневый ликер и также смешивают с сыром).

Технология приготовления всех видов фондю примерно одинакова: на кухне смесь сыров расплавляют до состояния однородной массы, после чего подают на стол в специальной посуде — фондюшнице.

*Сырное фондю* — самое популярное блюдо среди всех видов фондю, известных не только в Европе, но и Китае, а также в других странах. Официант, получив заказ от клиентов, сервирует стол специальными тарелками, по форме напоминающими менажницы, закусочными столовыми приборами, а также вилками с длинными деревянными ручками. Справа от клиента он ставит кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками. Ближе к середине стола размещает керамические или фарфоровые вазочки с гренками, приготовленными из ржаного или пшеничного хлеба, а также нарезанный кубиками и немного подсушенный хлеб.

В соответствии с классической рецептурой фондю готовят в специальной жаропрочной посуде (фондюшнице):

натирают изнутри стенки этой посуды чесноком;

кладут сливочное масло (1 чайная ложка на 600 г сыра);

заполняют посуду тертым эмментальским сыром (берут $^1/_3$ от нормы, указанной в рецептуре);

наливают белое сухое вино и нагревают на малом пламени, не допуская кипения;

размешивают винно-сырную массу деревянной ложкой, понемногу добавляя оставшуюся часть сыра, приправленного перцем и мускатным орехом;

продолжают размешивать движениями в форме восьмерки и одновременно добавляют в смесь крахмал, растворенный в вишне-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

вой наливке, а также 1 столовую ложку мелко рубленой зелени петрушки;

приносят фондюшницу в торговый зал и ставят ее на спиртовку в середине стола;

предлагают каждому клиенту нанизывать на вилочку с двумя зубцами и длинной ручкой кусочки хлеба, а затем окунать их в сырную массу (она мгновенно застывает на хлебе);

перекладывают кушанье в менажницу и едят с помощью закусочного прибора.

Официант тактично напоминает клиентам, что после сырного фондю вино не пьют, чтобы не разрушить эффект восхитительного послевкусия, а заказывают крепкий черный кофе.

### 10.5.3. Подача сыра с помощью сырной тарелки

Понятие «сырная тарелка» пришло в ресторанную кухню из Франции, где, как известно, вырабатываются сотни сортов сыра. Строго говоря, функция *сырной тарелки* — дегустационная. На нее должно быть уложено не менее пяти сортов сыра, нарезанного ломтиками, что специально оговорено в европейском стандарте потребителей этой продукции. На сырной тарелке формируют ассорти только из деликатесных сортов сыра: Рокфор, Пармезан, Бри, Камамбер, Эмменталь — мягких и твердых, хорошо сочетающихся с вином. Наряду с сырами из коровьего молока в ассорти включают сыры, произведенные из молока других животных: козьи сыры — Каприно, Шавру, овечьи — Пекорино Романо, Фосса Пекорино и др.

Ресторан, включающий в свое меню *сырную карту*, должен иметь в наличии не менее 10...15 сортов сыров.

Подача к столу сыров в виде ассорти может быть организована двумя способами.

Способ 1 — в виде *сырной тарелки*:

официант в специальной корзине приносит к столу посетителей ресторана головки сыра различных сортов;

показывает их гостям, комментируя вкусовые достоинства каждого сорта сыра, сочетаемость его с вином и т. п.;

предлагает гостям продегустировать сыры (ломтики заранее накалывают на пластмассовые шпажки);

принимает от каждого гостя индивидуальный заказ на *сырную тарелку*;

раскладывает (на кухне) в тарелки ломтики сыра, руководствуясь принципом: от нежных по вкусу сортов к пикантным, острым (в виде исключения вместо пяти сортов можно сформировать ассорти из восьми сортов); твердые сыры должны быть нарезаны ломтиками, мягкие — кубиками (стандартная масса сыра на тарелке — 100 г);



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

гарнирует *сырные тарелки* семечками подсолнуха, орехами, крекерами, печеньем, бисквитом, грушами, виноградом (если подается виноградное вино, то виноград не кладут в качестве гарнира);

подает *сырные тарелки* гостям, которые едят ломтики сыра, пользуясь ножом и вилкой, и запивают вином; мягкие сыры можно намазывать на тосты, крекеры или ломтики хлеба.

Способ 2 — по принципу шведского стола:

официант заранее оговаривает стоимость данной услуги, включая гарниры (крекеры, тосты, оливки, маслины, орехи, хлеб с семечками подсолнуха, бисквитные палочки, фрукты);

подкатывает к гостевому столу сервировочную тележку, на которой представлены наборы сыров и гарниры к ним;

разъясняет гостям вкусовые достоинства сортов сыра и рекомендует заказывать к ним определенные вина;

предоставляет гостям возможность пробовать сыр неограниченное количество раз.

Формирование наилучшего сочетания сыров для сырной тарелки зависит от многих факторов, в том числе и от типа ресторана, его меню, наличия определенного ассортимента вин. Примерами удачного сочетания сыров, дающих приятную вкусовую гамму, могут быть следующие:

вариант 1: овечий Корсу Векю, Рокамадур, Бле дэ Овернь, Вальмон, Comte, Рокфор, Грюйер, Camembert, St. Maure, Роблошон или Мюнстер;

вариант 2: Ля Брик Президент, Parmigiano, Gorgonzola Erdorinato, Рокамадур, Ливаро, Камамбер Нормад Верт, St. Maure, Грана Панадо;

вариант 3: овечий Корсу Векю, Рокамадур, Camembert, St. Maure, Comte, Рокфор, Грюйер, Roblochon, Epoisse, Livarot, Maroille, Boulette D'avegn, Mont d' or;

вариант 4: Parmigiano Reggiano, Gorgonzola Erdorinato, Рокамадур, Ливаро, Бри Президент, St. Maure, Comte Грюйер.

Каждый шеф-повар выбирает сыры, исходя из особенностей своей кухни. Как правило, в состав сырной тарелки входят:

два мягких сыра, два козьих, два твердых, два с плесенью;

два-три мягких сыра с резко отличающимся вкусом, два твердых, два козьих.

## 10.6. Подача буфетной продукции и винно-водочных изделий

### 10.6.1. Подача буфетной продукции

Для получения в сервис-баре или буфете винно-водочных изделий, пива, минеральных и фруктовых вод, соков, табачных изде-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

лий официант предъявляет кассовые чеки, чековые талоны, а при обслуживании банкетов, свадебных и других вечеров — специальные требования.

При получении буфетной продукции официант проверяет ее качество: не имеют ли напитки помутнения или осадка, целы ли этикетки на бутылках и т. п. Подавать бутылки с вином или безалкогольными напитками без этикеток не рекомендуется. Официант обращает внимание на то, чтобы бутылки с напитками были чистыми, без сколов, трещин, с ненарушенной заводской укупоркой.

Температура напитков во многом определяет их вкусовые качества, поэтому официант должен помнить, при какой температуре следует подавать тот или иной напиток.

Для более полного и яркого выявления вкуса и букета водку и горькие настойки подают охлажденными до 8...10 °С, белые столовые и полусладкие вина подают охлажденными: зимой — до 12...14 °С, летом — до 8...10 °С. Красное сухое вино и коньяк подают комнатной температуры 18...22 °С.

Красные вина типа портвейна лучше всего проявляют свои качества при температуре 16...18 °С, при такой же температуре рекомендуется подавать десертные и ликерные вина. Шампанское и игристые вина подают охлажденными до температуры 6...8 °С. При более высокой температуре шампанского и игристых вин происходит слишком бурное выделение углекислого газа и вино меньше «играет» в бокале.

Для безалкогольных напитков оптимальной является температура 8...14 °С, в том числе для пива — 8...9 °С, для коктейлей и спирто-водочных изделий всех видов — 4...5 °С.

Официант должен свободно ориентироваться в качественных характеристиках винных изделий. Если белое столовое вино, пиво, фруктовые воды, прозрачные соки имеют помутнение или выпавший на дно бутылки осадок, это служит признаком недоброкачественности напитков. То же самое относится и к хлопьям на дне бутылки с красным вином. Их легко обнаружить, если посмотреть на свет перевернутую вверх дном бутылку, не взбалтывая ее. Небольшой, темного цвета налет на дне бутылки не служит признаком порчи вина. Еще один признак недоброкачественности напитка — пенообразование при переливании его в графин или другой сосуд, а при переливании полусладких вин и пива — еще и резкий запах дрожжей.

Получив вино, хранившееся в буфете при пониженной температуре, официант может обнаружить, что в нем образовались кристаллики сахара. Они легко растворяются при комнатной температуре, при встряхивании бутылки резкими движениями.

В некоторых ресторанах напитки отпускают и в розлив. Для их подачи используют графины и кувшины, но в отдельных случаях



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

подают в рюмках, бокалах, фужерах, стопках. Существует неписаное правило: соки следует подавать в кувшинах или стопках, но не в графинах, а вина только в графинах. Графины и кувшины с напитками официант закрывает пробками и крышками. Если предусмотрена подача охлажденной кипяченой воды со льдом или без него, то ее подают в кувшинах, а одиночному посетителю — в бокале или стакане (лед можно подать отдельно). Газированную воду подают в сифонах.

Как правило, все виды буфетной продукции официант приносит в зал на подносе, но если требуется принести кувшин или графин, а также одну-две бутылки, то можно поставить их на салфетку или ручник в ладонь левой согнутой руки, держа ее на уровне локтя.

Заказанные посетителями сигареты, папиросы, спички подают на пирожковой тарелке или маленьком подносе.

Переносить буфетную продукцию в стеклянной посуде (в бутылках, графинах, рюмках, вазах), как и пустую стеклянную посуду (рюмки, фужеры, бокалы) на одном подносе вместе с продукцией кухни запрещено.

В очередности подаче напитков и другой буфетной продукции существует определенный порядок. Общепринято в первую очередь подавать безалкогольные напитки — минеральную и фруктовую воду. Затем подают хлеб, фрукты, табачные изделия. Напитки в бутылках, графинах, кувшинах официант приносит к подсобному столику на подносе. Бутылки с водой, пивом, квасом он откупоривает на подсобном столе, протирает чистой салфеткой их горлышки и с разрешения посетителей наливает напитки в фужеры. Наполнив фужеры, он ставит бутылки на стол справа за приборами, этикеткой к гостям. Бутылки с винно-водочными изделиями, не откупоривая, оставляет на подсобном столике или на торце обеденного стола.

Существует особый прием, благодаря которому официант может нести сразу две бутылки с разными напитками. Это может быть, например, вода минеральная и вода фруктовая. Официант ставит бутылки на ладонь левой руки так, чтобы одна из них занимала часть ладони, безымянный палец и мизинец и прижималась ими к ладони. На остальную площадь ладони и отодвинутый указательный палец он ставит вторую бутылку рядом с первой, причем этикеткой вправо. Эту бутылку он удерживает большим и указательным пальцами, прижимая ее к основанию большого пальца. Средний палец может фиксировать устойчивость как обеих бутылок, стоящих на ладони, так и отдельно каждой бутылки. (Хорошо освоить этот прием можно при непродолжительной тренировке.) Затем официант предлагает напитки со словами: «Пожалуйста, вода минеральная, фруктовая?» Услышав пожелание клиента, он, слегка отступив назад, правой рукой берет бутылку с напитком, который выбрали, и ставит ее на стол.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №138 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №138 г. Уфа

### 10.6.2. Подача винно-водочных изделий

Винно-водочные изделия подают к столу в соответствии с заказом, полученным от клиентов ресторана. Прежде чем подать вино, официант откупоривает бутылку, причем делает это в торговом зале в присутствии гостей. Для этих целей используется комбинированный инструмент, в состав которого входят нож, штопор и ключ для открывания бутылок. Бутылки имеют пробковую, кронпробковую укупорку или закрываются металлическим капсулем, пластмассовым (вискозным) колпачком или сургучом-смолкой. Капсюль надрезают ножом сомелье на расстоянии 5 мм ниже горлышка бутылки. Смолку удаляют, вискозный колпачок снимают. После этого горлышко бутылки протирают и, если она закупорена натуральной пробкой, вворачивают штопор, но так, чтобы не пробуравить пробку насквозь. Кусочки пробки не должны попасть в напиток. Пробку медленно вытаскивают правой рукой, удерживая бутылку за горлышко левой рукой. При этом бутылка должна упираться дном в крышку подсобного столика. Открывая бутылку, не следует делать резких движений, чтобы не встряхнуть вино, особенно если это красное. Пока официант вытаскивает пробку, он держит бутылку в салфетке. После того как бутылка открыта, тщательно вытирает горлышко салфеткой.

Пластмассовые пробки удаляют, поддевая их специальным ключом.

Прежде чем подать к столу, официант проверяет качество вина, чтобы убедиться в отсутствии каких-либо недостатков, влияющих на его вкус, запах, аромат и внешний вид.

Из открытой бутылки на подсобном столике официант наливает в пробный стаканчик примерно 20 г напитка и проверяет его окраску и цвет, держа стаканчик против света, и только после этого он приступает к разливу вина гостям ресторана. Держа ручник в левой руке на безымянном пальце, официант подходит к заказчику и наливает в его рюмку пробный глоток вина. После этого, приподняв горлышко бутылки, поворачивает ее вокруг оси вправо. Делается это для того, чтобы ни одна капля не упала на скатерть, иначе впечатление гостей от торжественного начала застолья будет безнадежно испорчено, а официанту придается заменять скатерть или посыпать пятно солью.

Немного подождав, пока заказчик попробует вино и даст свое согласие (например, кивнет головой), официант начинает разливать вино, причем в первую очередь женщинам, двигаясь вдоль стола по часовой стрелке. Только после того как вино будет разлито в бокалы всех гостей, его доливают в бокал заказчика.

Если официант обслуживает гостей, пришедших в ресторан компанией, он должен перед наполнением бокалов выяснить у каждого гостя, какое вино тот желает пить. Однако и в этом слу-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

чае незыблемым остается тот же принцип: сначала вино наливают дамам, потом мужчинам и в заключение тому, кто его заказал.

Искусству наливать вино в бокалы официантов учат специалисты в этой области — сомелье. Наливают напитки всегда правой рукой, держа руку над этикеткой, подойдя к гостю справа. Никогда не наливают напитки всем гостям, не сходя с места. Рюмки и бокалы не наливают доверху: их следует наполнять на $^3/_4$ объема белым вином и на $^2/_3$ объема красным вином.

Красное вино разливают очень осторожно, держа горлышко бутылки близко к рюмке, но не прикасаясь к ней. По мере наполнения рюмки горлышко бутылки слегка приподнимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке.

Совершенно недопустимо с точки зрения ресторанного этикета наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны, но правой рукой. Если гость сидит с правой стороны у стены и к нему трудно подойти, напиток можно наливать с левой стороны, но обязательно левой рукой. Так же подают напитки в рюмках, стопках, бокалах.

Вина подают (и пьют) в соответствии с их вкусовой интенсивностью:

*крепкие* (*крепленые*) — вина, в которые при производстве добавляют ректификованный спирт, не допуская полного сбраживания сока; крепкие марочные вина имеют крепость 17...20 %, а сахаристость 1...13 %, крепкие десертные марочные вина — 12...17 %, а сахаристость 5...35 %;

*столовые сухие* — вина, которые получают путем полного сбраживания свежего виноградного сусла (содержание в них спирта 1...9 %); *полусухие и полусладкие* — вина, в которых при брожении часть сахара остается несброженной, то получают вина полусухие и полусладкие (в полусухих винах содержится 0,3...3 % сахара);

*столовые полусладкие* — вина крепостью 10...14° с содержанием сахара 3...8 %, полученные путем неполного сбраживания виноградного сока; в начале пьют белые вина, потом красные;

*десертные* — марочные выдержанные высококачественные вина, полученные из определенных сортов винограда (срок выдержки не менее 1,5 лет, считая с 1 января следующего за урожаем года);

*коллекционно-марочные вина* — напитки особо высокого класса, выдержанные не менее 6 лет, в том числе и в бутылках не менее 3 лет.

Сухие столовые вина не следует пить после десертных, так как они покажутся очень кислыми, а вот после сыра наоборот — они покажутся более нежными и мягкими. После сыра подают и сладкие десертные вина.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Для того чтобы не нарушить вкусовые ощущения, красное сухое столовое вино не следует сочетать с блюдами из рыбы, а десертные и ликерные вина с соленой рыбой (сельдью, балыком, семгой и др.), колбасами, ветчиной и прочими копченостями.

Более старые и высококачественные вина лучше пить после менее выдержанных, ординарных вин. Поэтому коллекционные вина подают после марочных, а марочные вина — после ординарных.

Не рекомендуется одновременно пить различные напитки (виноградные вина, водку, наливки, ликеры, пиво), так как это отрицательно действует на нервную систему, вызывает головные боли. При употреблении виноградных вин не принято курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения, прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

### 10.6.3. Подача коллекционных и марочных вин

Коллекционные и марочные вина хранятся в *винотеках* — специальных шкафах-витринах, снабженных полками, на которых бутылки расположены в наклонном или горизонтальном положении. Поскольку различные сорта вин должны храниться при разных температурах, то в винотеках, этих своего рода холодильниках с постоянной температурой, созданы все условия для дифференцированного «климата», необходимого каждому сорту. Система охлаждения данного оборудования — химическая, без компрессора, что очень важно, так как дорогие марочные вина не переносят встряски, им нужен абсолютный покой, тогда образующийся при хранении на дне бутылки осадок не будет смешиваться с ее содержимым.

Устанавливают винотеки в торговом зале, винном погребе или сервис-баре.

*Коллекционные вина* открывают, используя либо трейджек (на складывающуюся высокую стойку ставят маленький поднос, застланный салфеткой, на середину которой ставят бутылку), либо торец прямоугольного стола (на нем размещают сложенный вчетверо ручник, на середину которого ставят бутылку). В обоих случаях слева ставят пирожковую тарелку с салфеткой *долис* и сложенную вчетверо полотняную салфетку. Справа кладут нож сомелье и ставят пирожковую тарелку, на которую кладут снятую с бутылки акцизную марку и фольгу.

Закончив сервировку, официант на глазах у потребителей совершает следующие операции:

снимает с помощью ножа сомелье фольгу с горлышка бутылки;

ввинчивает штопор и вытаскивает пробку;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

берет левой рукой сложенную салфетку, обхватывает ею пробку за середину и осторожно вывинчивает штопор, который затем кладет на пирожковую тарелку;

берет пробку в правую руку и нюхает ее, оценивая букет вина;

кладет пробку на тарелку с салфеткой *долис* и ставит ее справа от заказчика стола, предоставляя ему самому по запаху пробки оценить качество вина и дать разрешение разливать его по бокалам;

обхватывает ручником с обеих сторон бутылку белого вина и наливает заказчику немного для пробного глотка (если подается красное вино, то на горлышко перед разливом надевают салфетку, сложенную галстуком, а бутылку официант держит за донышко или нижнюю часть).

Особенностью подачи *марочных вин* является их *декантация*, т.е. переливание в графин из бутылки, в которой образовался осадок, выпавший за годы старения вина. Одновременно в процессе декантации происходят насыщение вина кислородом и его фильтрация от мелких кусочков пробки, попавших при раскупоривании бутылки.

Декантируют только те бутылки с вином, которые перед подачей к столу находились в вертикальном положении, что позволяет осадку опуститься на дно.

Инструментом и инвентарем, применяемым для декантации, служат декантировочная подставка (пушка), штатив-модерн или корзина, декантер (графин для переливания вина), воронка (с фильтром или аэратором), свеча в подсвечнике, зажигалка или спички, нож сомелье, дегустационный бокал (или чаша), цепочка-держатель винной пробки.

Технология декантирования включает следующие действия официанта:

получение в сервис-баре, буфете или винном погребе вина, заказанного клиентами;

презентация (демонстрация) полученного вина заказчику;

получение разрешения на откупоривание бутылки;

закладка бутылки в штатив-модерн (или в корзину с полотняной салфеткой или пушку);

зажигание свечи;

откупоривание бутылки, находящейся в штативе (или другом виде держателя);

определение качества вина и прежде всего наличия осадка на дне бутылки путем ее подсветки с помощью зажженной свечи;

декантирование (переливание) вина через воронку таким образом, чтобы оно, омывая стенки графина, обогащалось кислородом;

определение места (в центре стола) для установки графина с декантированным вином и размещение рядом с ним бутылки с остатками вина.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

### 10.6.4. Подача шампанского

Шампанское и другие игристые вина подают, придерживаясь следующих правил:

сервируют стол бокалами для шампанского (классическими, флюте, тулип, шампанское блюдце);

охлаждают вино, поместив бутылку в мельхиоровое ведерко со льдом и небольшим количеством воды (ведерко ставят на закусочную тарелку, а на его бортик кладут полотняную салфетку, сложенную треугольником);

располагают ведерко на специальной подставке, которую устанавливают рядом с обеденным столом;

откупоривают бутылку, получив разрешение заказчика и приняв меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наклонно, но не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей; большим пальцем левой руки все время придерживают пробку, а правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок (мюзле), слегка подтягивая его на себя; затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ;

если пробка не идет вверх, можно повернуть бутылку вокруг своей оси, удерживая пробку специальными щипцами;

бутылку следует открывать с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, наполняя бокалы осторожно, тонкой струей;

бокалы рекомендуется наполнять в два приема, поочередно обходя гостей за столом и дожидаясь оседания пены; если необходимо налить шампанское в один прием, берут бутылку в правую руку, а бокал в левую, наклонив его на 45°, причем льют шампанское по стенке бокала, чтобы обеспечить образование пены и в то же время не допустить переливания через край.

Существует неверное представление, будто шампанское надо подавать сильно охлажденным, но в этом случае оно много теряет во вкусе. Оптимальная температура этого напитка 6...7 °С. Его рекомендуется держать в холодильнике, а перед тем, как подавать гостям ресторана, поместить в мельхиоровое ведерко со льдом. Вместо льда можно использовать сухой охладитель (кулер), который официант располагает на подсобном столике или на подставке рядом с обеденным столом.

Официант должен знать, что в начале обеда гостям подают более сухие сорта шампанского, а к концу, к десерту, — более сладкие.

Шампанское можно пить при открытии банкета или обеда, в продолжение всей трапезы, а также когда подан десерт. Сухое шампанское сочетается с блюдами из птицы и сыром. На десерт рекомендуется полусладкое, сладкое и мускатное шампанское.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

## Контрольные вопросы

**1.** Перечислите основные элементы технологии обслуживания в ресторане. **2.** Какова последовательность встречи посетителя ресторана обслуживающим персоналом? **3.** Кто из работников торгового зала имеет право принимать заказы от посетителей ресторана? **4.** В какой последовательности предлагаются блюда и напитки клиентам? **5.** Что означают понятия «полная сервировка стола»; «досервировка стола»? **6.** Назовите три основных класса кассовых аппаратов, используемых официантом при обслуживании посетителей. **7.** Что такое официантский терминал и для каких целей он служит? **8.** Опишите технику подачи порционных блюд: в две тарелки; в три тарелки; в пять тарелок. **9.** В чем состоят правила переноса столовых приборов? **10.** Как пользуются приборами для раскладки блюд? **11.** Чем отличается общеевропейский способ подачи блюд от русского способа? **12.** В какой посуде подают кулинарную продукцию русским способом? **13.** Назовите основные операции, совершаемые официантом при подаче блюд французским способом. **14.** Изложите сущность приемов перекладывания кулинарной продукции из общего многопорционного блюда в тарелку клиента (классический, щипцовый, плоскостной). В каких случаях используется каждый из них? **15.** Перечислите виды подсобного оборудования, используемого официантом для предварительного порционирования блюд. **16.** Как порционируют сложные горячие блюда? **17.** Назовите основные правила подачи блюд с предварительным перекладыванием. **18.** Определите суть термина «транширование». **19.** Опишите технологию транширования птицы и дичи. Имеются ли особенности транширования утки? **20.** Что входит в понятие «комбинированный способ подачи блюд»? **21.** В какой последовательности производятся уборка столов и замена использованных посуды и столовых приборов? **22.** Охарактеризуйте два способа замены использованной посуды при обслуживании в ресторане группы посетителей. **23.** В какой очередности подают буфетную продукцию на стол клиентам? **24.** В чем заключаются правила разлива вина в бокалы потребителей? **25.** В какой последовательности подают вина, руководствуясь степенью их вкусовой интенсивности? Чем объясняется такая последовательность? **26.** Что такое «винотека» и какая роль отводится ей при хранении вин? **27.** Опишите технику откупоривания марочных и коллекционных вин. Что означает понятие «декантация»?

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ VI

# МЕНЮ И ВИННАЯ КАРТА: НАЗНАЧЕНИЕ, ХАРАКТЕРИСТИКА. ДИЖЕСТИВЫ

Глава 11

## СОСТАВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ МЕНЮ

### 11.1. Составление меню

Слово «меню» происходит от французского *menu* и означает расписание блюд и напитков. Меню образно называют полномочным представителем предприятия общественного питания, осуществляющим постоянную связь этого предприятия с гостями.

**Меню** — это перечень расположенных в определенной последовательности холодных и горячих закусок, суповых и вторых горячих блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, десертов, имеющихся в продаже в данном заведении, с указанием цены, выхода, способа приготовления и перечня входящих в их состав ингредиентов.

При составлении меню в него включают традиционные, новые и фирменные блюда, соответствующие спросу потребителей. Кроме того, учитываются и другие факторы:

наличие сырья; сезонность используемых продуктов;

контингент потребителей;

стоимость питания;

время обслуживания (завтрак, обед, ужин);

метод обслуживания (с официантами, самообслуживание);

формы обслуживания (бизнес-ланч, шведский стол, банкет, свадьба и т.д.);

специализация кухни, уровень квалификации поваров, наличие необходимого оборудования;

режим работы предприятия общественного питания.

С точки зрения используемого сырья меню включает следующие блюда: рыбные, из морепродуктов, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные. Эти блюда могут быть приготовлены с применением различных способов кули-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

нарной обработки: отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.

При составлении меню учитывают фактор сезонности: в летний период в него включают холодные супы (окрошка, ботвинья и т.д.), а в осеннее-летний период — большое количество блюд из овощей. Другой фактор — метод обслуживания также учитывают при составлении меню: в него включают блюда, качество которых не снижается при отпуске с мармитов, а также блюда, не требующие трудоемкого оформления и порционирования при отпуске.

Наличие необходимого технологического оборудования служит основанием для включения в меню блюд, например, кавказской кухни. Так, включать в меню шашлыки, люля-кебабы и купаты можно только при наличии мангалов, поскольку при жареньи на сковороде качество этих блюд снижается.

Меню должно содержать следующую информацию: выход блюда (в г), его наименование, цену. Для салатов и соусов выход блюда указывают одной цифрой, а для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, — дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, в меню указывают массу каждого вида гарнира.

Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания.

Меню составляет ежедневно заведующий производством (шеф-повар) с участием метрдотеля. Проект меню поступает калькулятору, который рассчитывает продажные цены на блюда и передает меню директору на утверждение.

Для каждого последующего дня составляют *план-меню* к 15—16 ч текущего дня с учетом: поступивших и принятых заказов на обслуживание; блюд, пользующихся устойчивым спросом; предполагаемого контингента посетителей.

Количество наименований каждой группы блюд (холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы и вторые блюда и т.д.) устанавливают исходя из наличия сырья, оборудования и квалификации поваров. Таким образом, каждое предприятие общественного питания устанавливает для себя *ассортиментный минимум* — документ, определяющий минимальное количество наименований по каждой группе блюд и кулинарных изделий (закуски, супы, вторые блюда и т.д.) и их порядок в меню.

При составлении меню (ресторана, кафе, бара) соблюдается строгая последовательность предложения блюд:

фирменные блюда (независимо от того, к какой группе блюд они относятся, — холодные, суповые, вторые горячие, сладкие и т.д.);

холодные блюда и закуски, молочные продукты; в меню после соответствующих холодных блюд включают салаты в зависимости

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

от исходного сырья (рыбные салаты — после рыбных холодных блюд, мясные — после мясных холодных блюд и т.д.); при наличии большой группы салатов их ставят в меню перед мясными холодными блюдами;

горячие закуски;

супы (от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким);

вторые (основные) блюда (отдельно рыбные, мясные, из птицы и дичи, из овощей) — отварные, жареные, запеченные, натуральные, в соусе;

сладкие блюда (вначале горячие, затем холодные);

напитки (безалкогольные, горячие, алкогольные).

В ресторанах класса люкс в меню включают 9...13 наименований фирменных блюд, высшего класса — не менее трех, первого класса — не менее двух, рыбных ресторанах — 1...2, в ресторанах с концертной программой — 3...5 наименований.

В ресторанах класса люкс и высшего класса в меню включают преимущественно оригинальные, изысканные заказные и фирменные блюда. В меню ресторанов первого класса должен быть разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

В ресторанах более низкого класса план-меню составляют на обеденные блюда, реализуемые днем по сниженным ценам, и на дежурные блюда. Для порционных блюд планируют лишь приготовление полуфабрикатов, гарниров, соусов, бульонов. Такой план составляют на неделю или декаду, что дает возможность разнообразить блюда по дням недели, своевременно заготовлять необходимое сырье.

В ресторанах помимо меню указанных выше видов потребителям предоставляются:

*меню бизнес-ланча* — для быстрого обслуживания посетителей в будние дни с 12 до 16 ч, когда им предлагают выбор из 3...4 наименований холодных закусок, 2...3 супов, 4...5 вторых блюд, 1...2 сладких блюд, 2...3 наименований горячих и холодных напитков, хлебобулочные изделия. Включаются блюда из меню со свободным выбором кушаний по более низким ценам, чем при индивидуальном заказе. Стоимость бизнес-ланча заранее определена;

*меню воскресного бранча* — для обслуживания семейных обедов в воскресные дни в период с 12 до 16 ч на основе шведского стола; характеризуется обширным ассортиментом холодных блюд и закусок с отдельно выделенным десертным столом. Стоимость бранча заранее определена, в нее включают стоимость бокала вина или шампанского;

*банкетное меню* — формируется на основе заказа, поступившего от устроителя данного мероприятия, с учетом вида банкета (свадьба, юбилей, день рождения) и времени его проведения. Ассор-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

тимент холодных закусок определяется из расчета $^1/_2$, $^1/_3$ или $^1/_4$ порции на человека, одной горячей закуски, 1...2 горячих блюд, десерта, фруктов, горячих напитков. Количество блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

Банкетное меню может иметь несколько вариантов:

*банкет за столом* — может быть во время завтрака, обеда или ужина, причем ассортимент зависит от вида обслуживания:

*банкет с полным обслуживанием официантами* — ассортимент холодных блюд и закусок ограничен, их заказывают в размере порции;

*банкет за столом с частичным обслуживанием официантами* — ассортимент закусок широкий, их заказывают в размере полупорций или порции на человека;

*банкет-обед* — предполагает наличие в меню суповых блюд — бульона, солянки, а также одного-двух наименований вторых блюд, десерта (фрукты, мороженое, желе, кондитерские изделия), черного кофе;

*банкет тематических мероприятий* (встреча Рождества, Нового года, 8 Марта и др.); меню новогоднего стола включает шампанское, фрукты, орехи, конфеты, новогодний торт; рождественского (и новогоднего) стола — блюда, приготовленные в целом виде: гусь, утка, индейка, поросенок фаршированные;

*банкет типа фуршет* (гости едят стоя) — обилие холодных закусок, приготовляемых небольшими порциями, и ограниченное количество горячих блюд; в меню включают также мороженое, фрукты, штучные кондитерские изделия, кофе;

*банкет-коктейль* — канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, сосиски-малютки и т.п.;

*банкет-чай* — фрукты, торты, пирожное, печенье, варенье, горячие напитки.

В меню всех видов банкетов включают безалкогольные напитки в соответствии с подаваемыми блюдами.

В **барах** ассортимент зависит от их класса. В барах класса люкс и высшего класса в меню должен быть ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящих из заказной и фирменной, в том числе национальной, продукции в соответствии со специализацией.

В барах первого класса в меню включаются коктейли, напитки, десерты и закуски несложного приготовления. Наряду с ними также должны быть заказные и фирменные коктейли, напитки, кулинарная продукция.

Меню баров формируется также в зависимости от их специализации.

В меню *пивных баров* кроме пива включают бутерброды с мясной и рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыб-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

ных продуктов, нерыбных морепродуктов, сыры, брынзу, соломку-палочку, сушки соленые с тмином, крекеры соленые, кроке-ты, галеты с солью и тмином.

В меню *винных баров* наряду с винами, ликерами, коньяками, коктейлями, крюшонами, грогами, пуншами и т. п. включают бутерброды, волованы с гастрономическими продуктами, кондитерские изделия, фрукты, миндаль, фисташки.

В меню *коктейль-баров* должны быть коктейли (крепкие, десертные, игристые, с фруктами, яйцом, слоистые, фруктовые, молочные), крюшоны, пунши, гроги, глинтвейны, коньяки, вина игристые, а также бутерброды, волованы, сливки, маслины, соленый миндаль, фрукты свежие и засахаренные, кондитерские изделия, мороженое, горячие и холодные напитки.

В *меню молочных баров* включают молочные и сливочные коктейли, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки.

В *меню витаминных барах* должны быть тонизирующие напитки (отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад), фрукто-во-ягодное пюре, соки, молочно-фруктовые напитки, а также салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, шербеты, кондитерские изделия.

Меню **кафе** характеризуется широким ассортиментом горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд и ограниченным ассортиментом горячих блюд несложного приготовления. В меню кафе включают также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов; здесь, как правило, более узкий, чем в столовых, ассортимент холодных блюд и закусок. Суповые блюда включают лишь в меню универсальных (бульоны с различными гарнирами) и молочных кафе (молочные супы). Фирменные блюда приготовляют в универсальных кафе, молодежных, кафе-кондитерских, кафе-мороженых и детских кафе.

В меню кафе перечень кушаний рекомендуется начинать с горячих (не менее десяти наименований) и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

В меню **специализированных предприятий** в первую очередь включают блюда и напитки, характерные для данного предприятия:

в универсальной *закусочной* — 9...12 наименований холодных закусок, 3...4 наименования горячих блюд несложного ассортимента, в том числе бульон, два холодных напитка, 2...6 наименований мучных кондитерских изделий;

в *шашлычной* — не менее трех наименований шашлыков;

в *котлетной* — не менее трех наименований котлет (мясных, рыбных, овощных или крупяных);

в *сосисочной* — не менее двух горячих блюд (сосиски, сардельки, колбасные изделия отварные, жареные);



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

в *пельменной* — не менее четырех видов пельменей (пельмени с бульоном, отварные, жареные или запеченные);

в *блинной* — не менее четырех изделий, определяющих специализацию предприятия (блины, блинчики, оладьи).

## 11.2. Виды меню

В зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов (завтраков, ужинов); бизнес-ланча, воскресного бранча, дневного рациона; вегетарианское, диетическое, постное и т.д.; банкетное; тематических мероприятий.

**Меню со свободным выбором блюд.** Данный вид меню применяют в ресторанах, столовых, кафе, закусочных; в него включают блюда, разнообразные по вкусу, калорийности, набору продуктов и способам кулинарной обработки. Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса. Первыми в меню ресторана всегда значатся блюда от шеф-повара, а также фирменные блюда. Далее следуют закуски из рыбных гастрономических продуктов и консервов, холодные рыбные блюда и другие, суповые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

В ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами меню со свободным выбором блюд подразделяется следующим образом:

*меню заказных блюд* — включает широкий ассортимент фирменных блюд, холодных блюд и закусок, суповых блюд, сладких блюд, напитков, кондитерских изделий; все заказные фирменные блюда приготовляют по индивидуальным заказам и подают через 15...20 мин клиенту заведения; этот вид меню, представляющий собой разновидность меню со свободным выбором блюд и закусок, используется в ресторанах класса люкс и высшего класса;

*меню дежурных блюд* — включает блюда, готовые или полуготовые к отпуску, предназначенные для быстрого обслуживания клиентов, имеющих ограниченный запас времени на пребывание в ресторане или кафе, расположенных при железнодорожных вокзалах, морских и авиационных портах;

*меню дневного рациона* — может быть со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным (завтрак, обед, ужин); составляется для участников совещаний, съездов, симпозиумов в виде экспресс-обедов не менее чем в двух вариантах; применяется также (в виде комплексного обеда) в санаториях, домах отдыха.

Меню дневного рациона разрабатывается одновременно для завтрака, обеда и ужина в расчете на то, что участники этих ме-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

роприятий питаются в ресторане два-три раза в день, что требует учета физиологических потребностей человека. Меню может быть со свободным выбором или скомплектованным.

Во всех ресторанах, а особенно при вокзалах и аэропортах, в дневное время количество заказных (порционных) блюд должно быть сокращено (до 50 %), а при обслуживании делегатов совещаний, конференций, съездов может быть сокращено в соответствии с рекомендациями, выработанными при подготовке к их проведению.

**Меню комплексных завтраков, обедов или ужинов.** Данный вид меню представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов. Его применяют в основном в столовых на промышленных предприятиях, в крупных учебных заведениях и ресторанах (экспресс-меню). В ресторанах комплексные обеды используют в дневное время для ускорения обслуживания и привлечения дополнительного контингента посетителей. Рекомендуется составлять несколько вариантов комплексных обедов, завтраков и ужинов, различных по составу блюд и их стоимости. Исходными данными для составления этого вида меню служат число питающихся и ассортимент блюд для принятого рациона (завтрака, обеда, ужина).

Меню комплексных обедов должно удовлетворять требованиям рационального питания при соблюдении принципов сбалансированного рациона питания.

В скомплектованных меню разнообразие достигается за счет включения в каждую группу острых и менее острых блюд, сладких и менее сладких. Так, например, в число закусок могут быть включены салат из квашеной капусты, грибы соленые или маринованные, редька тертая, имеющие различную степень остроты.

Требования рационального питания, учитывающие калорийность, содержание белков животного происхождения, жиров, углеводов и микроэлементов, удовлетворяются благодаря включению в меню разнообразных супов (щи, борщи, солянки, рассольники, молочные супы), мясных, рыбных, крупяных и овощных блюд. Например, в меню завтрака могут быть включено мясо отварное с овощным гарниром, котлеты с картофельным пюре, овощные салаты, молочнокислые продукты, чай, кофе, выпечные изделия. В меню обеда кроме холодной закуски и супа с мясом могут быть включены в качестве второго блюда творожная запеканка или овощное рагу, в меню ужина — молочные, крупяные, творожные и овощные блюда.

Принцип сбалансированности рациона питания — это оптимальное соотношение в блюдах содержания белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов. Белки,



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

входящие в состав блюд, должны, в свою очередь, иметь оптимальное соотношение незаменимых аминокислот.

В комплексном меню указывается пищевая и энергетическая ценность каждого блюда и комплекса в целом. Химический состав и энергетическая ценность блюд должны соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат.

**Диетическое меню.** Данный вид меню применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания.

Меню может быть как со свободным выбором блюд, так и комплексным. В первом случае после наименования каждого блюда кроме количества порций и пищевой и энергетической ценности указывают номера диет, для которых оно рекомендуется. Во втором случае по каждой диете в отдельности составляют комплекс для завтрака, обеда и ужина. Для этого случая необходимо также предварительно составить таблицу потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи.

В разработке меню принимает участие диетврач или диетсестра, которые для каждой диеты составляют определенный набор блюд в зависимости от обслуживаемого контингента. При составлении меню следует руководствоваться сборником рецептур «Диетическое питание в столовых».

**Меню детского питания.** Данное меню в основном предназначено для различных возрастных групп детей и подростков: 7...10, 11...13 и 14...17 лет. В меню школьных столовых включают рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. На каждые две недели составляется цикличное меню с различным выходом порций.

Особенностью школьного меню является то, что в него включают блюда, обеспечивающие щадящее питание, исключающее использование костных бульонов и уксуса. Суповые блюда имеют в основном вегетарианский характер, но допускаются и приготовленные с мясом, рыбой, птицей. Уксус в холодных блюдах заменяют лимонной кислотой. В меню комплексных обедов включают вторые мясные блюда с разнообразными гарнирами: картофель отварной, а также жаренный на растительном масле, картофельное пюре, капусту тушеную и др. Рыбные блюда подают с гарниром из картофеля. Дополнительными гарнирами служат огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

**Меню, принятые в международной практике.** Наиболее часто применяются следующие виды меню:

*а-ля карт* (*a la carte*) — используются в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

*табльдот* (*table d'hote*) — предлагается выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;

*дю жур* (*du jour*) — меню дежурных (дневных) блюд;

*туристическое меню* — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд.

### Контрольные вопросы

**1.** Сформулируйте основные принципы составления меню. **2.** Назовите основные виды меню, используемые в ресторанах для различных потребителей. **3.** Чем отличается меню, составляемое для кафе, баров и других предприятий общественного питания? **4.** Охарактеризуйте особенности составления диетического меню. **5.** Перечислите виды меню, принятые при приеме иностранных гостей.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Глава 12

# ВИННАЯ КАРТА РЕСТОРАНА И КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА БАРА. ОБЯЗАННОСТИ СОМЕЛЬЕ

## 12.1. Составление винной карты

Винная карта — документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и ценах на них. Основным ассортиментом винной карты являются алкогольные напитки, дополнительно в нее включают пиво, прохладительные напитки, табачные изделия (шоколад, конфеты).

Составление винной карты тесно связано с разработкой меню и зависит от направления ресторана, его интерьера и многого другого. Прежде чем начать составлять винную карту, необходимо получить полное представление о фирмах-импортерах, хорошо изучить их ассортимент.

Общепринятого варианта расположения в винной карте описаний вин и прочих спиртных напитков не существует, так как в каждой стране имеются свои стереотипы.

При определении структуры винной карты следует исходить в первую очередь из удобства гостей ресторана: они с самого начала должны знать, где искать нужное вино. Вина и крепкие спиртные напитки распределяют в том порядке, в каком они обычно употребляются во время трапезы: сначала аперитивы, затем вина (белые, потом розовые, красные и десертные) и, наконец, дижестивы (коньяки, арманьяки, бренди, порто и т. д.). В раздел десертных вин включают сладкие (крепленые) вина, а также мистели — алкогольные напитки, получаемые купажированием виноградного сусла и спирта.

В рамках каждого из этих разделов вина группируются по странам (например, вина Франции, Испании, Италии, Чили); порядок подразделов определяется в первую очередь тем, насколько широко представлена в карте винная продукция той или иной страны.

В классическом варианте винная карта состоит только из описаний вин. Крепкие спиртные напитки, ликеры, пиво, коктейли, соки, минеральная вода, табак и сигары являются предметом барной карты.

Исходя из концепции заведения, нужно определить, какое место в меню займет вино. Если ресторан средней ценовой категории

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

и его клиенты случайные люди, то необязательно иметь большую винную карту. Достаточно включить в нее наиболее известные марки вин различных стран, цены и категории вин.

В винной карте напитки могут быть сгруппированы по следующим признакам:

по форме предложения (розлива) — с использованием бокалов, фужеров, рюмок; в закрытом графине; в бутылках;

по возрасту — сначала указывают молодые вина (ординарные), затем старые, т.е. выдержанные;

по размерам цен — сначала указывают дешевые вина, затем дорогие;

по вместимости бутылок — сначала магнумы (1,5 л), затем обычные бутылки (0,75 л), далее полубутылки (0,375 л).

Если заведение проводит серьезную винную политику, то составлять винную карту имеет право только сомелье. В этом случае винная карта имеет более сложную структуру: водки, горькие настойки, наливки; бальзамы; текила (Silver Серебряная, Gold Золотая и др.); джин (Beefeater Бифитер, Гордонс Ландан драй); виски (шотландское, ирландское) односолодовое, смешанное; виски США (кукурузное, ржаное, пшеничное и др.); виски Канады (смешанное); виски Японии (солодовое, смешанное); ром (светлый, темный, золотой); ликеры (фруктовые, ягодные, ореховые, эмульсионные); виноградные вина столовые (белые, красные, розовые); вина Франции; вина Италии; вина Испании; вина Португалии; вина Германии; вина Чили; коньяки (ординарные, 3, 4, 5 звездочек, марочные, коллекционные); французские коньяки; бренди, арманьяк, марк, граппа; пиво; прохладительные напитки (соки, минеральная вода, газированная вода — содовая, тоник, спрайт, кока-кола, фанта); табачные изделия (сигареты, сигары, сигариллы); покупные кондитерские изделия.

Существуют несколько основных вариантов формирования разделов винной карты и распределения по ним всего ассортимента напитков.

Вариант 1. Все напитки распределяются в винной карте в соответствии с их типом — игристые вина, красные вина, десертные вина, благородные крепкие напитки и т.д. Если напитков много, для некоторых разделов можно ввести дополнительную классификацию по видам. Игристые вина, к примеру, можно разделить на брюты, сухие, полусухие, полусладкие, сладкие. То же самое касается белых и красных вин — их можно разделить на сухие и сладкие. Затем группируют все вина по географическому признаку. Открыв интересующий его раздел винной карты, посетитель увидит все вина, расположенные по странам: вина Франции, вина Италии, вина Испании и т.д. Схема построения винной карты выглядит следующим образом: тип вина — вид вина — происхождение вина. Если ассортимент вин конкретной страны ве-



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

лик, долнительно их можно разделить по региональному принципу. Так чаще всего делают с французскими винами. Данный вариант является универсальным и применяется вне зависимости от общего количества представленных в карте вин. Кроме того, он одинаково хорош для самых различных ресторанных концепций и направлений.

Вариант 2. За основу распределения напитков в винной карте берется их происхождение. Схема напоминает предыдущую, однако географическая принадлежность напитка оказывается важнее его типа. Клиент ресторана, таким образом, сначала выбирает страну-производителя вина, регион и лишь затем определяет тип напитка и его вид. Итак, в этом варианте господствует принцип: страна — регион — тип — вид. Такой подход оптимален для заведений с картой, включающей более 300 вин.

Вариант 3. В его основе лежит принцип распределение вин по вкусовым или ароматическим характеристикам. Напитки распределяются сначала по типам и видам, а затем делятся на соответствующие вкусовые группы. Важно, чтобы вкусовая характеристика, вынесенная в заголовок раздела, была предельно короткой и точной, а также в равной степени относилась по всем включенным в группу напиткам. Можно, не вдаваясь в тонкости вкусовых характеристик, разделить вина на уже выдержанные в дубовой бочке, с потенциалом выдержки и невыдержанные, молодые вина, предназначенные для быстрого потребления.

Раздел белых вин будет выглядеть примерно следующим образом:

вина с легким цветочным ароматом (название, сорт, страна, регион, год выработки, цена);

вина средней плотности (название, сорт, страна, регион, год выработки, цена);

плотные вина с фруктовыми тонами (название, сорт и т.д.).

Винная карта, в которой происхождение вина не имеет принципиального значения, подходит, например, для кафе с небольшим ассортиментом вин (10...100 наименований). Вин может не хватить для того, чтобы заполнить все типологические и географические рубрики винной карты, зато с вкусовой точки зрения будут представлены все типы. Руководствуясь рубрикатором, клиент может сам выбрать наиболее подходящее по вкусовым и ароматическим свойствам вино.

Вариант 4. В его основе лежит принцип разделения вин по сортам. Все вина сначала делятся по типу и виду, а затем распределяются по подгруппам в соответствии с сортом винограда, из которого они изготовлены.

Карта, созданная на основе сортового принципа разделения вин, удобна для использования в баре или ресторане. Раздел красных вин, например, может выглядеть следующим образом:

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

красные вина на основе Каберне-Совиньона (название, страна, регион, год, цена);

красные вина на основе Мерло (название, страна, регион, год, цена).

Если для создания вина был использован виноград нескольких сортов, вино относят к тому сорту, чей процент в вине больше. Если несколько сортов винограда присутствуют в вине в равном процентном отношении, его следует внести в каждый раздел. Кроме того, для таких вин можно сделать специальный раздел. Географический признак не играет особой роли, если учесть, что количество вин в такой карте обычно не превышает 100. Винная карта, в которой вина разделены по сортовому принципу, больше подходит для ориентированных на потребление вина заведений, винных кафе или специализированных баров, винотек.

Вариант 5. В его основе лежит ценовой принцип, основанный на разделении всех вин на четкие ценовые категории. Вина, объединенные в один раздел, имеют фиксированную стоимость. Такой подход предполагает, что на различные вина надо делать разные наценки и что прибыль придется рассчитывать не отдельно по каждой позиции, а в целом по разделу. Винные карты, основанные на ценовом принципе, удобны в заведениях с танцевальными залами или клубами, где цена оказывается важнее уникальных характеристик и качества напитка.

Если в основу формирования винной карты положен ценовой принцип, то в ней вначале проставляют недорогие вина, затем вина с более высокой ценой и, наконец, престижные. Располагают их в таком порядке:

*вина* — отечественное белое, отечественное красное, импортное белое, импортное красное, шипучие игристые вина, южные вина;

*аперитивы* — белый вермут, красный вермут, горький аперитив, анисовый аперитив и т.д.;

*крепкие спиртные напитки*, *ликеры* — водка, виски, джин, ром, бренди, коньяк и т.д.

Вариант 6. Винные карты, интегрированные в меню ресторана с той целью, чтобы к каждому блюду прилагался список из наиболее подходящих к нему вин. Гостю, таким образом, предлагается оценить сочетание блюда с конкретным вином. Этот подход требует тесного сотрудничества сомелье и шеф-повара ресторана и используется в гастрономических ресторанах-бутиках с небольшим, но часто меняющимся меню.

Единого стандарта винной карты для ресторана, как уже упоминалось выше, не существует. Опытные рестораторы и сомелье создают для своих заведений эксклюзивные винные карты, которые являются таким же средством в конкурентной борьбе, как, к примеру, оригинальное меню или уникальный интерьер.



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

Грамотное составление винной карты возможно лишь с учетом концепции заведения. Труднее всего составить винную карту для ресторанов русской, украинской, белорусской и других кухонь. Эти кухни мало связаны с вином, в основном все виды гастрономии в них сочетаются либо с водкой, либо с пивом. В этом случае винная карта будет довольно лаконичной.

Если заведение входит в систему пицца-хаус, то основную часть ассортимента составят итальянские вина — от столовых до очень качественных и дорогих.

При описании вин в винной карте ресторана допускается элемент вариативности, однако два требования — точность и полноту — следует выполнять неукоснительно. Язык описания должен соответствовать языку этикеток.

В описании вин обязательно указывают следующие данные:

качественная категория вина (для винодельческой продукции стран, где была проведена соответствующая классификация), лучше в сокращенном виде AO VDGS или AOC для французских вин, DOC или DOCG — для итальянских и т.д.;

название виноградника (апелласьона), продукция которого имеет право на упомянутую выше качественную категорию;

марку вина, т.е. название хозяйства, где было произведено вино, либо компании, разлившей вино по бутылкам;

вместимость бутылки (в л);

цена (в ресторане может иметься несколько экземпляров винной карты, в том числе для дам, где цены не обозначены).

В винной карте также необходимо указать (если на этикетке или кольеретке бутылки имеется соответствующая надпись) следующие данные:

конкретный виноградник в пределах апелласьона («крю»), где было произведено вино;

год урожая (сами слова «vintage», «millesime», т.е. год урожая, вставлять в винную карту не нужно);

сорт или сорта винограда (не более двух), из которых изготовлено вино;

характерные особенности вина, определяемые его технологией или выдержкой (например, Sur lie);

категория вина по содержанию сахара (brut, moelleux, demi-sec, dry и т.д.).

Клиент, не искушенный в знаниях о вине, открывая винную карту, должен легко понять, что там написано: указание названия вина, производителя, года урожая, объема и наличие в карте бутылок-половинок (это обязательно!).

Сложнее всего при составлении винной карты руководствоваться принципом, который был бы понятен любому потребителю. В этих целях используются простые термины, с помощью которых официант и клиент могут легко общаться, разговаривая на винные



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

темы. Способ подачи информации по региональному или сортовому принципу не слишком удобен для неискушенного потребителя. Гораздо понятнее, когда вина располагаются в последовательности, которую определяет прогрессия вкуса: начиная с мягких и нежных вин и заканчивая сильными и насыщенными. Вина со сходными вкусовыми характеристиками попадают в одну группу и стоят в перечне рядом.

Слова «мягкий» и «сильный» вполне понятны большинству людей. Мягкий вкус — сладкий (реальный или кажущийся), фруктовый, гладкий, бархатистый, округлый; сильный вкус — сухой, насыщенный, полнотелый, терпкий, с большим содержанием танинов, с привкусом дуба, резковатый. Например, Merlot — типично мягкий вкус, фруктовый, почти не терпкий, а Cabernet — типично сильный вкус, насыщенный, терпкий.

В винной карте, построенной по этим принципам, каждая категория вин имеет краткое и понятное вкусовое описание (без учета регионального или сортового обозначения):

розовые и белые вина — от сладких до близких по вкусу к сухим;

легкие сухие белые вина — от наиболее легких и фруктовых до вин средней насыщенности;

белые вина — от средней до высокой насыщенности, с выраженным привкусом дубовой бочки;

слабонасыщенные фруктовые красные вина — от легких до слегка терпких;

средненасыщенные, умеренно терпкие красные вина;

полнотелые, насыщенные, терпкие красные вина — в прогрессии к наиболее насыщенным и терпким;

десертные вина (как вариант) — от относительно сухих и легких к более богатым и сладким.

В ресторанах с большим ассортиментом интернациональных вин в винной карте совмещается классификация вин по региональному признаку с классификацией их по вкусовому признаку:

столовые вина — от сладких до близких по вкусу к сухим, в том числе розовые;

итальянские белые вина;

французские белые вина (Alsae, Loire, белое Bordeaux, белое Burgundy).

Далее в перечне указываются красные, десертные вина, рассортированные по категориям в соответствии с региональным принципом и вкусовыми характеристиками.

Винная карта может открываться кратким вступительным словом, в котором четко изложены принципы ее построения: «Чтобы сделать для вас приятным и легким процесс выбора, вина в нашей карте располагаются в зависимости от их вкуса и букета: каждый раздел открывается наиболее мягкими и нежными сортами, а за-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №138 г. УФА

канчивается более сильными и насыщенными. Вина с похожими вкусовыми характеристиками располагаются в карте рядом. Это означает, что вам будет легко экспериментировать с новыми сортами вин, избегая опасности удалиться слишком далеко от того вкуса, которому лично вы отдаете предпочтение. Успеха в этом увлекательном деле!»

Грамотное оформление ресторанной винной карты предполагает, что будут решены, как минимум, три задачи: обеспечен ее привлекательный внешний вид, определена структура, точно и без грамматических ошибок описаны все позиции.

Не следует печатать винную карту типографским способом, достаточно использовать компьютерное оформление, преимуществом которого является высокая оперативность при вполне удовлетворительном качестве. Дизайн листов при этом следует доверить профессиональному художнику.

Внешне винная карта должна выглядеть так, чтобы ее было приятно взять в руки, т.е. красивой, аккуратной, четкой и чистой. Кроме того, внешним видом (форматом, цветом, тиснением) она должна отличаться от меню.

В винной карте должны быть представлены только те вина, которые есть в наличии. Если какое-либо вино в ресторане заканчивается, а закупка у поставщика по каким-то обстоятельствам откладывается, его лучше вывести из карты, при необходимости заменив другим, а соответствующую страницу перепечатать (страницы винной карты должны легко вставляться и выниматься). Данному требованию вполне удовлетворяют папки с прозрачными файлами. Это может быть, например, фирменная папка производителя с тисненым названием соответствующей компании на обложке. В ресторанах класса люкс и высшего класса для винной карты заказывают специальную папку в кожаной обложке с тиснением — «Карта вин» («Винная карта», «Винный лист», «Винная книга») либо с названием заведения.

## 12.2. Составление коктейльной карты бара

Коктейльная карта — документ, содержащий перечень классических, популярных, фирменных, оригинальных коктейлей, записанных в определенном порядке с указанием их выхода и цены. Ассортимент предлагаемых в карте коктейлей не должен быть широким.

Коктейльная карта — один из инструментов продвижения барной продукции. Она может быть составлена на основании одной из следующих классификаций:

1) классификация в соответствии со списком официальных коктейлей IBA (Международной ассоциации бартендеров):



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

аперитивные коктейли (Pre-dinner cocktails) — коктейли, предшествующие обеду и предлагаемые в качестве аперитивов, так как кислый, горький или нейтральный (сухой) вкус и ингредиенты, входящие в их состав, как нельзя лучше подходят для возбуждения аппетита;

послеобеденные коктейли (After-dinner cocktails), называемые также дижестивами, — коктейли, способствующие процессу пищеварения; кроме того, их пьют просто ради удовольствия;

коктейли, повышающие тонус человека (Long drink style cocktails), — подаются большими порциями; оказывают также согревающее действие;

популярные коктейли (Popular cocktails) — в этой группе представлены коктейли «Космополитен», «Камикадзе», «Оргазм», B-52 и др.; многие популярные коктейли можно отнести и к одной из упомянутых выше групп (например, «Космополитен» и «Камикадзе» дополняют список аперитивных коктейлей, а B-52 и «Оргазм» следует объединить с дижестивами).

Коктейльная карта на основе классификации IBA ориентирована на тех клиентов бара, которые понимают, чем аперитивы, дижестивы и лонг-дринки отличаются друг от друга;

2) классификация по основному алкоголю или преобладающему вкусу. Суть ее состоит в том, что клиент бара выбирает коктейль, в котором преобладает напиток, больше всего подходящий ему по вкусу:

коктейли на основе ликера;

коктейли на основе текилы;

коктейли на основе абсента.

Независимо от принятой классификации коктейлей в карте бара должны быть выделены три дополнительные группы напитков:

горячие коктейли (Hot drinks);

безалкогольные коктейли (Nonalcoholic cocktails);

простые смешанные коктейли микс-дринки (Mix drinks).

Группа коктейлей микс-дринков формируется главным образом для поддержания продаж ликеров и алкогольных брендов «Малибу-ананас», «Карамель-лимонад» и др. Напитки типа «Джин-тоник» и «Виски-кола» в эту группу не включаются.

Коктейльная карта может быть построена как на основе классификации, подразделяющей коктейли на аперитивы, дижестивы и лонг-дринки, так и на основе главного ингредиента коктейлей (ананас, оранжад, ваниль и т.п.), название которого вынесено на вывеску заведения. В первом случае коктейльная карта как нельзя лучше подходит для баров при ресторанах или кафе, так как помогает персоналу предлагать клиентам коктейли, наиболее подходящие им по вкусу.

Коктейльные карты также составляются в зависимости от характера бара и его направленности:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

в *контактно-сервисных барах смешанного типа*, где представлен весь ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, количество коктейлей в карте ограничено, зато каждый из них должен быть неповторимым по вкусу и цвету; сам же принцип классификации носит упрощенный харктер, на основе которого выделяются две основные группы коктейлей («Коктейли бара» и «Классические и популярные коктейли») и две вспомогательные (горячие и безалкогольные коктейли);

в *коктейль-барах* с обширными и разнообразными предложениями и наличием коктейльмейкера клиентам предоставляется возможность свободного эксперимента, т.е. предлагаются десятки вариаций на тему известных рецептур. В некоторых коктейль-барах, работающих под лозунгом «Мы приготовим любой коктейль по вашему желанию», вообще отказываются от коктейльной карты. В контрольно-кассовую машину вводится программа, позволяющая отпускать алкогольные напитки и сиропы по 10 мл, а газированные безалкогольные напитки и соки по 100, 50 или даже 25 мл. Разумеется, гости бара должны знать рецептуры своих любимых коктейлей. Бартендер (радушный хозяин бара) может заинтересовать гостя новыми оригинальными коктейлями бара и подобрать один из них по его вкусу. Однако и в этом случае без коктейльной карты трудно обойтись в часы наплыва посетителей, когда побеседовать с каждым из них не представляется возможным.

Коктейльная карта может быть оформлена в виде фотоменю, что значительно ускоряет процесс выбора и положительно сказывается на производительности работы бара, а значит, и на его доходности. Фотоменю дает возможность автоматически контролировать качество напитков: ведь клиенты наверняка заходят в бар, чтобы получить именно тот продукт, который видят на фотографии. Это обстоятельство заставляет обслуживающий персонал соблюдать установленные для коктейлей стандарты. Нельзя заменять, как это иногда бывает, Kahlua на Cacao или кокосовые сливки на кокосовый ликер. В этих случаях необходимо полностью или хотя бы частично поменять название коктейля.

Прежде чем включить классические коктейли в карту бара, необходимо учитывать наличие для приготовления многих из них специальных ингредиентов, добавок, специй и украшений. Следует также учитывать потребительские предпочтения. Если, например, клиенты предпочитают напитки с ярко выраженным вкусом, то, допустим, коктейли на основе виски, джина и водки в сочетании с вермутами могут оказаться невостребованными. В отечественных и западноевропейских барах устойчивым спросом пользуются в основном десять классических коктейлей: Daiquiri, Kir Royal, Margarita, Black и White Russian, Irish Coffee, Pina Colada, Serewdriver, Tequila Sunrise.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

## 12.3. Предложение коктейлей-дижестивов

Дижестив — заключительный из череды подаваемых к столу напитков служит еще и последним средством для того, чтобы у клиента создалось наиболее благоприятное впечатление о качестве обслуживания в ресторане, поэтому выбор и подача дижестива должны быть исполнены сомелье или официантом с особой тщательностью.

Дижестив — напиток, способствующий усвоению пищи (в точном переводе с французского). Однако это качество уходит на второй план, уступив место другой функции — продлению ужина. Как правило, большинство клиентов ресторанов по окончании трапезы не торопятся уходить, поэтому им нужно предложить что-нибудь выпить. Однако после сытного ужина или обеда с напитками восприятие вкуса может быть притуплено, поэтому наиболее предпочтительный дижестив — это крепкий спиртной напиток.

К числу классических дижестивов относятся коньяк, арманьяк и другие разновидности бренди (хересные, *Metaxa*, кавказские и молдавские коньяки), граппа, кавальдос, виски, ликеры (для женщин). Бальзамы, такие как знаменитый Fernet Branca, популярны у тех, кто хотел бы проснуться утром со свежей головой и умиротворенным желудком. Кроме того, в роли дижестивов могут выступать старые крепкие вина с характерным, насыщенным вкусом и ароматом (херес, мадера, портвейн), а также многие выдержанные вина с юга Франции.

Дижестивные коктейли, составленные на основе крепких ликеров (*Black Russian* и др.), также служат красивым и приятным аккордом для завершения трапезы.

Вопрос о дижестиве не поднимается в начале еды или при формировании заказа основных блюд и напитков, предлагать его клиентам рекомендуется позже.

В винной карте целесообразно иметь специальный раздел, в котором выделена группа из нескольких классических дижестивов. Это послужит клиенту памяткой и позволит ему лучше спланировать вечер. В этом разделе может быть 15 наименований напитков, в том числе 7...10 коньяков, 2...3 разновидности арманьяка, 2...3 виски и 1...2 разновидностей кавальдоса.

Таким образом, коктейльная карта ресторана начинается с предложения коктейлей-аперитивов для возбуждения аппетита, затем идут напитки дня, фирменные коктейли ресторана, подарок от сомелье (специальные предложения для дам), напитки long drinks — стимул для повышения настроения гостей и своего рода импульс для заказа коктейля-дижестива.

Момент подачи дижестива определяется так называемым *правилом трех «С»*: Coffee, Cognac, Cigar (кофе, коньяк и сигара). Эти три классических элемента финальной части ресторанного ужина



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

могут либо чередоваться в различном порядке, либо могут быть предложены вместе. Право выбора остается за клиентом.

Правилами подачи дижестивов предусмотрено, чтобы сомелье или официант обязательно показывал бутылку клиентам и разливал ее у них на глазах. Делают это не только потому, что клиент должен быть уверен в напитке, за который он платит. Важно еще то, что первая волна запахов, исходящих от дижестива, состоит из наиболее летучих ароматических веществ и очень быстро проходит. Таким образом, наполняя бокал вдали от клиента, официант лишает его весьма приятных ощущений.

Чаще всего дижестивы развозят в торговом зале на специальной тележке (trolley) официанты или сомелье. Роскошно оформленная тележка служит своеобразной витриной, как бы наглядной винной картой, демонстрирующей клиентам ассортимент дижестивов и стимулирующей их выбор. В течение всей трапезы trolley с дижестивами находится в зале на видном месте, привлекая внимание гостей и возбуждая их любопытство. Подкатывают тележку к столу клиента только тогда, когда карта напитков находится у него в руках и он ее пристально изучает, ориентируясь на цену, информацию на этикетках и дизайн бутылки.

Иногда выбор дижестива зависит не столько от вкуса клиента, сколько от совета профессионала — официанта или сомелье, который должен суметь объяснить основные отличительные черты различных дижестивных напитков.

Дижестивы выбирают исходя из сочетания их с основными напитками, подаваемыми в течение трапезы. Так, если ужин сопровождался подачей пива, то солодовое виски в качестве дижестива окажется более уместным, чем коньяк или арманьяк, те же, в свою очередь, лучше сочетаются с виноградными винами. Разумеется, это правило нельзя назвать всеобъемлющим, поскольку под него невозможно подвести все дижестивы.

Чаще всего руководствуются другим правилом, получившим название *крещендо*, согласно которому вина и напитки в ходе трапезы подаются по нарастающей качества. Крепкие напитки, предлагаемые в качестве дижестивов в конце трапезы, нельзя сравнивать с выпитыми до этого винами. Например, коньяк типа VSOP (очень качественный, старый, светлый, выдержки от 20 до 30 лет) может послужить дижестивом даже для вин Grand Cru, а коньяк XO (старый, экстра, самого высшего качества), поданный в качестве дижестива, будет означать уже суперкрещендо. Даже молодые коньяки типа VSOP на льду могут служить дижестивами.

Для определенной категории клиентов цена, обозначенная в винной карте, остается едва ли не единственным критерием при выборе дижестива. Поэтому грамотные и тактичные советы сомелье могут способствовать оживлению и расширению спроса. Потребителю всегда хочется получить дополнительную информацию

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

о продукте, узнать, как он произведен, с использованием каких компонентов.

Неосведомленность клиентов о правилах употребления дижестивов затрудняет работу официантов и сомелье, не позволяя им правильно подать напиток. Характерный пример — просьба клиента нагреть бокал перед тем, как налить в него коньяк или арманьяк. Делать этого ни в коем случае нельзя. Коньяки или какие-либо другие виды бренди, налитые в подогретый бокал, испытывают термический шок и быстро теряют ароматические качества. Обычно их подают при комнатной температуре, однако если нужно усилить выделение запаха, бокал согревают теплом ладоней. Этот способ имеет смысл порекомендовать и клиенту. Однако, если клиент все-таки настаивает, чтобы официант подогрел бокал, то в соответствии с нормами профессиональной этики нужно это сделать. Впрочем, возможен и другой вариант, когда официант остается верным истинно профессиональным принципам.

Традиция подогревать бокал существует и в Европе, однако там нагревают над пламенем спиртовки наполненный бокал и температура напитка поднимается очень медленно. Существуют и другие способы, чтобы усилить эффект от восприятия дижестива.

## 12.4. Обязанности сомелье

*Сомелье* (sommelier) — французское слово, означающее должность сотрудника ресторана, ответственного за подачу напитков и сигар, дающего советы по выбору вин и напитков, сервирующего их или следящего за их подачей клиенту вплоть до того момента, когда тот покидает зал. Одна из обязанностей сомелье — пробовать вино, прежде чем предложить его клиенту.

В обязанности сомелье также входят:

изучение рынка вина и других спиртных напитков;

выбор поставщиков (главный критерий — соотношение цены и качества вина);

закупка вина у поставщиков или участие в обсуждении заказываемой партии;

забота о винном погребе (или другом месте хранения запаса вин);

составление винной карты ресторана и поддержание в соответствии с ней запаса вин в ресторане; обучение персонала ресторана обращению с вином;

рекомендации посетителям по выбору вин и грамотная подача их к столу, в том числе подбор и правильное использование винной посуды;

разрешение конфликтных ситуаций с потребителями, связанных с вином.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Сомелье должен не только различать многочисленные оттенки вкуса, но и уметь описать их гостю так, чтобы у него появилось желание отведать напиток. Таким образом сомелье, с одной стороны, — экскурсовод в мире вина, а с другой — дегустатор. Чаще всего в разряд сомелье переходят профессиональные бармены. Сомелье — одна из центральных фигур в ресторане. С ним советуется шеф-повар, например, при включении нового блюда в меню, что требует соответствующих изменений в винной карте, т. е. ведения в нее напитка, сочетающегося по вкусу с этим блюдом.

И все-таки главная функция сомелье — рекомендовать гостям напитки к заказанным блюдам, поскольку далеко не все из них знают, что к чему подходит. Сразу же заметим: сомелье может только рекомендовать, но ни в коем случае не навязывать напитки, поскольку у клиентов могут быть собственные вкусовые предпочтения, основанные на устойчивых привычках. Он должен угадывать настроение своих клиентов, определять их социальный статус и происхождение. Выяснив пожелания клиента, сомелье в течение 2...3 мин должен определить, какой именно набор напитков следует предложить к заказанным блюдам. Малейшая заминка может произвести негативное впечатление на клиента.

Профессию сомелье не случайно сравнивают с ремеслом актера, причем это сходство проявляется не только в артистизме и изяществе манер, крайне необходимых при сервировке. Истинный сомелье должен каждый раз рекомендовать неизменный набор напитков с той же новизной эмоций, как это делает хороший актер во время очередного спектакля.

В западноевропейских ресторанах сомелье предлагает гостям вина престижных марок на розлив в бокалах в дополнение к основной марке. Продажа вина *по бокалам* (*be glas*) значительно расширяет прибыль заведений с европейской кухней, особенно французской и итальянской, где кулинарные традиции предполагают сопровождение вином практически любой части трапезы. В таких заведениях всегда есть специальная карта вин на розлив.

Сомелье, предлагая вина *по бокалам*, тем самым стимулирует пробовать различные марки. Благодаря этому возрастает и потребление вина по бутылкам, потому что знакомое вино клиент заказывает охотнее. В розлив особенно хорошо продаются шампанское высокой ценовой категории (Ruinart Brut) и игристые вина (Cremant de Bourgogne). Сомелье, предлагая вина *по бокалам*, учитывает и чисто психологический момент. В рестораны посетители приходят часто в одиночку. Один человек не в состоянии выпить бутылку вина, а бокал заказывает охотнее. Дело в том, что покупка целой бутылки чаще всего предполагает, что потребитель одновременно заказывает и ужин. Днем же посетители хотят только перекусить, а бокал вина за обедом становится нормой как на Западе, так и в России.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

В большинстве случаев сомелье предлагают на розлив вина среднего качества, так как боятся, что более дорогое вино не будет продано и пропадет. Поэтому дорогие вина продаются исключительно в бутылках: нет гарантии, что завтра из уже открытой бутылки дорогого вина удастся продать еще несколько бокалов. Потери в этом случае будут велики.

В ресторане с европейской, итальянской и французской кухней сомелье предлагают гостям карту *по бокалам*, в которую включены по три марки красного вина, белого и розового. Если же продается 8...9 видов красного вина, столько же белого и 3...4 вида розового, то необходимо предварительно рассчитать, сколько посетителей в среднем пьют вино, учитывая день недели, время суток и популярность (скорость продажи) определенного сорта. Как показывает опыт, самые ходовые дни — вторник, четверг и пятница, так как в середине рабочей недели вино бутылками пьют нечасто. В будни многие посетители приходят в ресторан, например, на деловой обед и не собираются пить много.

Клиенты чаще всего заказывают сухие вина, поскольку это классика, к тому же они популярнее полусладких, так как хорошо сочетаются с различными блюдами. Продажи вин *по бокалам* в ресторанах увеличиваются соответственно числу посетителей: в понедельник — наименьшее число, а к четвергу и пятнице — наибольшее. Сомелье, принимая во внимание это обстоятельство, делает расчет количества бокалов, предназначенных для продажи вин в зале.

Сомелье периодически вносит в ресторанную винную карту необходимые изменения, в том числе и продажу вин *по бокалам*. В частности, винную карту можно разнообразить за счет включения новых марок вин, которые нуждаются в особом продвижении, а также тех, что «застоялись» в продаже. Причиной такой задержки сомелье вполне резонно считают тот факт, что гости никогда не пробовали этих марок вин, и если дать им такую возможность, то они начнут заказывать и вина в бутылках.

Для продвижения вин в своем ресторане сомелье должен обладать следующими сведениями:

о происхождении вин;
об их вкусовых свойствах;
об особенностях подачи;
об отличиях одного сорта от другого;
о сочетаемости с различными блюдами.

## 12.5. Подбор винно-водочных изделий к блюдам

Вкусовые качества вина раскрываются при удачном их сочетании с блюдами. Правильным подбором вин и других спиртных



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

напитков можно добиться приятного сочетания напитка и блюда, наиболее полно выявить вкусовые качества того и другого и, наоборот, неправильным подбором можно испортить вкус безупречно приготовленного блюда. Здесь особенно ценится рекомендация официанта, сомелье или метрдотеля, которую они дают при приеме заказа от клиентов ресторана или кафе.

К алкогольным напиткам относятся водка, настойки, ликеры, коньяки, вина. Если в ресторане предусмотрена должность сомелье, то именно он представляет клиентам карту вин. При отсутствии такой должности все обязанности по представлению и подаче вина потребителям берет на себя официант.

Хорошо известны классические сочетания блюд и напитков, основное правило которых белое — к рыбе, красное — к мясу. Такое традиционное сочетание основано на химическом составе этих продуктов, хотя допускаются некоторые исключения. Например, ни белое, ни красное вино не подходят к блюдам, в состав которых входят чеснок, лук, острые пахучие приправы, копчености, цитрусовые, обладающие специфическим вкусом и запахом.

Для того чтобы давать квалифицированные советы посетителям и не ошибаться, следует придерживаться основных правил подбора вин к блюдам и рекомендовать их со знанием дела. Прежде всего полезно знать, что в начале обеда или ужина многие гости ресторана предпочитают употреблять возбуждающие аперитивы, которые можно подразделить на две группы:

напитки с высоким содержанием алкоголя — коньяк, водка, джин, а также портвейн, черри, малага (натуральные аперитивы);

напитки с менее высоким содержанием алкоголя, из которых обычно готовят коктейли в ресторане, — вермут, виски, водка.

Перед едой чаще всего пьют коньяк. Крепость коньяка — 42...57 %, число звездочек на этикетках коньячных бутылок означает количество лет выдержки спирта, из которого изготовлен коньяк. Коньяки более чем пятилетней выдержки называются марочными, им присваиваются специальные названия.

Классическое сочетание — кусочек балыка с лимоном или ломтик лимона с сахарной пудрой, подаваемые к коньяку. Пьют коньяк из маленьких рюмок, выполненных из плотного стекла: через такое стекло виден золотистый цвет коньяка.

Рассмотрим подробнее возможные сочетания отдельных групп блюд, продуктов и напитков.

К *холодным острым и соленым закускам* (соленья, маринады, острые салаты, лососина и т.п.) подают водку (Столичную, Русский Стандарт, Немирофф, Парламент, Финляндия и др.), горькие настойки типа Охотничьей, Старки, Юбилейной, Петровской, Перно, Анизет, Писко Капль и т.п. и крепкие вина, наделенные бархатистостью и своеобразной терпкостью.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Выполняя индивидуальные заказы клиентов, официанты подают водку в рюмках, стопках или небольших графинах. При обслуживании группы посетителей используются графины и бутылки (в тех случаях, когда водку подают охлажденной до 8...10 °С).

Таким образом, в начале обеда или ужина к разнообразным острым закускам подают напитки, возбуждающие аппетит. Потребители, понимающие толк в напитках, никогда не заказывают больше одной-двух рюмок водки или горькой настойки. Из виноградных вин тонизирующими, возбуждающими аппетит свойствами обладают такие крепкие вина, как херес и мадера. Оба напитка лишены примитивного и резкого вкуса водки и отличаются тонким ароматом.

К коньякам марочным «Мартель VS», «Реми Мартен VS», «Хеннеси VS», а также коньякам ординарным («Московский», «Дагестанский», «Белый аист» (3...5 звездочек) подают неострые холодные закуски — семгу, лососину, балык, тешу, черную икру, шпроты, сардины. К ним же подают портвейны — «Сандеман» белый порто, «Тейлорз тони порто», «Писко».

*Закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов* (из раков или крабов, салаты из крабов) хорошо сочетаются с белыми столовыми сухими и полусухими винами, к которым относятся «Бордо Империал» (Франция), «Бианко Пизано ди Сан Тропе» (Италия), «Санрайз Шардоне» (Чили), «Дон Паскуале Шардоне» (Уругвай). Особый случай — *устрицы*, к которым больше всего подходят брют, сухое или полусухое шампанское, игристые вина «Поль Роже Блан Шардоне», «Лоран Перье “Ультра Брют”». Эти же белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности или полусухое шампанское гармонируют с *мидиями* и *креветками*. Если клиент отказывается от заказа сухого вина, ему предлагают полусухое типа «Шато-Икем».

*Мясная гастрономия* традиционно сочетается с красными столовыми сухими и полусухими винами — «Божоле Нуво» (Франция, Бургундия), «Брунелло ди Мантальчино» (Италия, Тоскана), «Санрайз Каберне-Совиньон» (Чили), «Дон Паскуале Таннат» (Уругвай). Подают эти вина комнатной температуры в бокалах для красного вина.

*Горячие закуски* требуют дифференцированного подхода при подборе напитков:

закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов (омары, лангусты) — белые столовые сухие и полусухие вина, подаваемые в бокалах для белого вина охлажденными до 10...12 °С;

закуски из мяса, птицы, дичи — красные столовые сухие и полусухие вина комнатной температуры, подаваемые в бокалах для красного вина;

закуски из отварных овощей и в соусе — белые столовые полусухие вина в бокалах для белого вина, охлажденные до 12°;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

грибы — водка, охлажденная до 10 °С;

раки и креветки отварные — пиво (при температуре 8...10 °С).

*Суповые блюда* принято есть без употребления вин или других напитков, но если клиент все-таки требует этого, подают вино типа мадеры, хереса, портвейна, которые наливают в мадерную рюмку. Вина могут иметь комнатную температуру.

К *горячим вторым рыбным блюдам* (рыба паровая, отварная, в рассоле по-русски, рыбные блюда, приготовленные с тонкими, деликатесными соусами, рыбные кнели и жареная рыба) можно предложить белые столовые сухие и полусухие вина — «Шардоне Кло дю Шато Бургонь», «Шабли гран Крю Ведезир» (Франция), «Пино Гриджио Сант Антимо» (Италия, Тоскана), «Вега Сицилия Резерва» (Испания), «Маркиз де Каса Конча Шардоне» (Чили), «Терразас Резерва Шардоне» (Аргентина), «Либфраумильх» (Германия). Их подают в бокалах для белого вина охлажденными до 10...12 °С.

К *мясным блюдам* (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, котлеты, шницель, ромштекс, жареная говядина, баранина, телятина, свинина), а также к *блюдам, приготовленным из субпродуктов* (мозги, почки), подают красные столовые сухие и полусухие вина — «Шато Мутон-Ротшильд Гран Крю» (Франция, Пойак), «Пино Нуар Резерв» (Франция, Бургундия, Кот-де-Бон), «Жерве-Шамбертен» (Франция, Бургундия, Кот-де-Нют), «Кьянти Классике» (Италия, Тоскана), «Бароло» (Италия, Пьемонт), «Пол Мэйсон, Зигфандель» (США, Калифорния), «Альмавива» (Чили), «Терразас Резерва “Мальбек”» (Аргентина), «Кадарка», «Бычья кровь» (Болгария). Все эти вина наливают в лафитные рюмки. Летом они должны быть комнатной температуры, а в зимнее время их подогревают до 20 °С.

Жирные мясные блюда (плов, шашлык и другие кавказские и среднеазиатские блюда) сочетаются с сильно экстрактивными винами, так как их легкая терпкость и теплота подчеркивают остроту этих блюд и как бы растворяют их жирность.

Если в меню обеда значатся два мясных блюда, то к жаркому можно подать красное столовое вино, а к дичи или птице — сухое или полусухое шампанское.

К *легким мясным горячим блюдам из дичи* или *птицы* подают умеренно экстрактивные красные вина типа каберне, бордо, матраса, к блюдам из птицы — белые столовые полусухие вина (мускат, Болгария), охлажденные до 0...12 °С, к блюдам из дичи рекомендуют красные столовые полусухие и полусладкие вина комнатной температуры, подаваемые в бокалах для красного вина.

Сухое и полусухое шампанское и игристые вина («Асти Мондора», «Советское шампанское») гармонируют со многими горячими блюдами из птицы и дичи.

*Горячие овощные блюда* (цветная капуста, фасоль, фаршированные овощи, фаршированные овощами артишоки, спаржа, гриб-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ные блюда) имеют вкус, хорошо сочетающийся с сухими или полусладкими белыми креплеными винами, которые подают слегка охлажденными (15...18 °С) или охлажденными (10...12 °С) в бокалах для белого вина.

К *блюдам с пряной зеленью* (кресс-салаты, лобио) рекомендуют терпкие красные вина.

К деликатесным овощным блюдам из *спаржи* и *артишоков* подходят не очень сладкие мускатные вина.

Со *сладкими блюдами* (шарлотки, пудинги, воздушные пироги, гурьевская каша, блинчики с вареньем, яблоки в тесте, компоты, желе, муссы, кремы, самбуки) и с *фруктами* гармонируют сладкие десертные и ликерные вина — мускаты, токаи, малага, кагоры, а также полусладкое или сладкое шампанское с повышенным содержанием сахара либо «Цимлянское» и мускатное шампанское. Шампанское подают охлажденным до температуры 8...10 °С.

*Кондитерские изделия* сочетаются с шампанским («Мотэ и Шандон», «Дом Периньон») и полусладкими и сладкими игристыми винами, десертными винами «Токай» (Венгрия), «Черный Доктор», мускат, кагор).

К *горячим напиткам*, *кофе эспрессо* рекомендуется марочный коньяк («Мартель ХО», «Реми Мартен ХО», «Хеннеси ХО», «Арарат», «Ани»), которые подают комнатной температуры в коньячных рюмках или снифтерах.

Для *чая* подходят фруктово-ягодные ликеры (клубничный, персиковый, вишневый).

Общее правило состоит в том, что к закускам водку подают сильно охлажденной, белые вина — охлажденными, красные сухие и полусухие вина — комнатной температуры, красные полусладкие и сладкие вина — слегка охлажденными, вермут — охлажденным, а коньяк — комнатной температуры.

К концу обеда или ужина подают черный кофе, а к нему рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно предложить нарезанный тоненькими ломтиками лимон с сахарной пудрой и холодную воду со льдом.

Шампанское хорошо сочетается с неострым сыром, жареным соленым миндалем, фисташками и другими орехами, а также с шоколадом, мороженым, кондитерскими изделиями.

В жаркое время года следует рекомендовать вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной свежестью вкуса. Этими качествами обладают белые столовые сухие виноградные вина.

Зимой отдают предпочтение «теплым», хорошо согревающим красным столовым и крепким виноградным винам. Более широкое использование вин этих марок в холодное время объясняется и тем, что в зимнем меню больше сытных и «плотных» блюд из



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

мяса, свинины, баранины, к которым очень подходят как красные столовые, так и крепкие виноградные вина.

### Контрольные вопросы

**1.** Что означает слово «меню»? **2.** В каком порядке располагаются блюда в меню? **3.** Перечислите виды меню и виды обслуживания, при которых они применяются. **4.** Дайте формулировку понятиям «меню дневного рациона» и «меню со свободным выбором блюд». **5.** Перечислите меню для специальных видов обслуживания. **6.** Каковы особенности меню банкета? **7.** Какие принципы используются при составлении меню ресторана? **8.** Что включают в себя понятия «винная карта», «коктейльная карта бара»? **9.** Какой порядок расположения вин и винно-водочных изделий принят при составлении винной карты? **10.** Какие требования предъявляются к оформлению меню и других ресторанных карт? **11.** Как составить меню: для кафе, для бизнес-ланча? **12.** Какой смысл вкладывается в понятие «сомелье»? Что входит в обязанности сомелье? **13.** В каких случаях сомелье рекомендует продажу вин, разлитых по бокалам? **14.** Какие характеристики вина перечисляет сомелье при рекомендации его клиентам? **15.** Назовите основные правила сочетаемости напитков и различных блюд: холодных закусок, горячих закусок, рыбных горячих блюд, мясных горячих блюд, горячих овощных блюд, сыров и десертов.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

РАЗДЕЛ VII

# ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ, ПРИЕМОВ И ПРАЗДНИЧНЫХ ВЕЧЕРОВ. КЕЙТЕРИНГ

Глава 13

## ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТОВ И ПРИЕМОВ

### 13.1. Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов

Особенность организации банкета состоит в том, что предполагается одновременная смена сервировки столов для всех гостей. Чтобы обеспечить качественное обслуживание большого числа гостей одновременно, необходимо *специализированное оборудование*:

холодильное — для подготовки и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

тепловое — для одноразового приготовления и быстрого разогрева большого количества горячих блюд непосредственно перед сервировкой.

Рекомендуется следующая технологическая схема приготовления большого количества порций, их сервировки и подачи при обслуживании банкетов:

блюда, которые могут храниться в готовом горячем или холодном состоянии, заранее готовят на кухне, перекладывают в гастроемкости и помещают в соответствующий термоконтейнер либо раскладывают в заранее разогретые (охлажденные) тарелки, закрываемые колпаками, и помещают в соответствующие термоконтейнеры;

блюда, чувствительные к длительному хранению в горячем состоянии, готовят либо непосредственно перед сервировкой, либо замораживают в бласт-фризере и помещают в холодильную камеру или термоконтейнер (для последующего разогрева рекомендуется использовать пароконвектоматы);

непосредственно перед подачей тарелки окончательно сервируют с использованием компактных держателей и подают в зал.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Все оборудование, которое может быть использовано для приготовления блюд для банкетов, можно условно разделить на три группы по функциональным признакам:

оборудование для приготовления блюд, их первичной обработки;

оборудование, позволяющее сохранить приготовленные блюда в горячем или охлажденном виде;

специализированное оборудование для сервировки и подачи блюд в зал.

Для *приготовления блюд*, предназначенных для банкетного обслуживания, может использоваться базовое тепловое оборудование кухни — электроплиты, фритюрницы, электросковороды, электрокастрюли, грили и др. Например, на электросковороде с жарочной поверхностью площадью 1 м$^2$ можно одновременно приготовить 100 отбивных котлет или аналогичных мясных изделий.

Компактное, экономичное и эффективное универсальное и многофункциональное оборудование позволяет рестораторам автоматически решать проблему приготовления большого количества порций, используя для этих целей базовые мощности. Во время проведения банкетов и фуршетов применяются также компактные специализированные тепловые приборы, предназначенные для *заключительной обработки банкетных блюд непосредственно в зале* в присутствии гостей. Действия шеф-повара на глазах у клиентов ресторана, публичный процесс приготовления блюд придают особую атмосферу мероприятию, максимально оживляя его.

Приборы такого рода должны быть компактными, иметь привлекательный внешний вид, малое энергопотребление, низкую тепловую отдачу и к тому же быть многофункциональными, поскольку размещаются непосредственно в торговом зале, где всегда ощущается дефицит площадей. В частности, это могут быть индукционные плиты, грили, сковородки для приготовления спагетти, мармиты, фритюрницы.

При подготовке банкетов нельзя обойтись без пароконвектоматов (пароконвекционных печей), которые позволяют готовить на пару в температурном диапазоне 30...130 °С, давая возможность не только быстро приготовить различные блюда, но и быстро разогреть ранее приготовленные блюда (практически полностью украшенные и сервированные). При этом они не подвергаются высушиванию, как это происходит в микроволновых печах, жарочных печах и другом оборудовании. После этого блюда можно сервировать непосредственно на стол.

Помимо традиционных пароконвекционных печей могут эксплуатироваться также печи с конвекцией для размораживания и подогревания хлеба и булочек.

Пароконвектоматы удобны для обслуживания банкетов тем, что, используя их, можно не только готовить и быстро разогревать блю-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

да, но и хранить их в течение 2 ч, причем вкус блюда не меняется. Эти аппараты имеют множество моделей — от самых компактных 6×GN2/3 (где GN — это размер гастрономической емкости 530×325 мм) до самых крупных 20×GN2/1 с вкатной тележкой. В зависимости от числа участников банкета кухня ресторана комплектуется пароконвектоматом определенной производительности и мощности. Наиболее ходовой моделью для обслуживания банкетов являются пароконвектоматы с размером камеры 10×GN1/1.

Для поддержания горячих блюд в подогретом состоянии перед подачей на банкетные столы удобны мармиты — закрытые, открытые, электрические, конвекционные, водяные и с инфракрасным излучением. Для сохранения вкусовых качеств холодных блюд используются холодильники, салат-бары. При организации банкета по типу шведского стола можно использовать передвижные и стационарные салат-бары и шведские столы, охлаждаемые или с подогревом. В этом случае клиент, подойдя к столу, сам накладывает различные закуски и салаты. В зависимости от размеров гастроемкостей на шведском столе можно расположить 10...15 гастроемкостей с различными закусками и салатами.

При организации банкетов или фуршетов потребуются также паровые chafing-dish-мармиты для подачи горячих блюд с использованием электроподогрева или специального топлива.

Для *сервировки банкетных блюд* используются специальные тележки-шпильки, на которых, как на елке, размещают тарелки. Такие тележки позволяют существенно экономить место на кухне. Затем уже сервированные блюда размещаются в специальных герметичных тележках — нейтральных, с подогревом или охлаждением для транспортирования в зал. Стойки для сервировки банкетных блюд могут быть трех серий (в зависимости от числа участников банкета):

тележки, предназначенные для сервировки и транспортирования 48...168 блюд одновременно;

настольные модели, предназначенные для сервировки блюд или установки на шведском столе (вместимость от 12...48 блюд);

модели с креплением к стене, используемые только для сервировки (вместимость 6...48 тарелок).

Необходимое *количество и ассортимент посуды и приборов* для сервировки столов метрдотель или менеджер банкетной службы определяет на основании меню-заказа и числа участников банкета. С этой целью проводятся расчеты по следующим позициям:

количество тарелок различного диаметра и назначения и столовых приборов;

виды и количество столовой посуды по группам: фарфор, фаянс, мельхиор, стекло, хрусталь и т.д.;

резерв посуды и столовых приборов (в пределах 15...20% от расчетного количества).



ГБОУНПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУНПО профессиональный лицей №136 г. УФА

## 13.2. Виды банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание

### 13.2.1. Условия организации банкетов

***Банкет*** — это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (банкеты-приемы) и неофициальными (товарищеские встречи, семейные торжества).

В зависимости от сложности и формы обслуживания банкеты могут подразделяться на следующие виды:

банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами;

банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;

банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-коктейль-фуршет; банкет-чай; банкет-кофе; банкет по типу буфет; шведский стол;

комбинированный банкет.

Организация банкетов представляет собой сложную форму группового обслуживания клиентов, требующую от работников ресторана высоких профессиональных качеств и практических навыков.

Организация и проведение банкетов, официальных и неофициальных, состоит из четырех этапов:

прием и оформление заказа;

подготовка банкета к обслуживанию;

обслуживание;

уборка.

Правильная и четкая организация обслуживания прибывших на банкет гостей зависит от того, насколько подробно и своевременно согласованы действия персонала ресторана и администрации.

Проведение банкета требует наличия отдельного банкетного зала, иногда на 200...300 человек. При этом предполагается в день такого мероприятия закрывать ресторан для посещения других потребителей. Тем не менее, несмотря на то, что банкеты — весьма выгодные для ресторана мероприятия с экономической точки зрения, частое их проведение разрушает круг постоянных посетителей или не дает ему сформироваться. Наиболее выгодно предоставлять ресторанные залы для банкетов в периоды так называемых сезонных спадов (летний период), после открытия ресторана или его реконструкции, а также в периоды ухудшения экономической ситуации в стране, когда происходит снижение спроса потребителей на ресторанные услуги. В этих случаях проведение банкетов позволяет ресторану зарабатывать на дальнейшее развитие бизнеса.

Банкеты — важная составная часть ресторанного бизнеса, приносящая максимальную прибыль, но не только. Для получения за-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА



**Книга учета заказов на обслуживание торжеств**

**на 200___ г.**

| № заказа | Дата приема заказа | Фамилия заказчика, адрес, телефон | Дата торжества, часы начала обслуживания | Количество персон | В каком зале, характер мероприятия | Оплачено | | | | Всего | Дата прихода заказчика для составления заказа-счета | Фамилия лица, принявшего заказ | Отметка об исполнении заказа | | Фамилия ответственного за выполнение заказа |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | аванс | | доплата | | | | | отпущено продукции | возвращено наличными деньгами, номер расходного ордера | |
| | | | | | | дата, номер приходного ордера | сумма | дата, номер приходного ордера | сумма | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

Рис. 13.1. Форма книги учета заказов на обслуживание торжеств

казов на банкеты от фирм и компаний, а также от физических лиц требуются большие расходы на рекламу, что по карману далеко не всем рестораторам, к тому же реклама дело рискованное. Ресторану гораздо выгоднее обзавестись дилерской сетью, т.е. воспользоваться помощью специалистов, которые за определенный процент будут предлагать услуги ресторана для банкетов различным организациям. Для этого потребуются минимальные затраты на организацию их работы: кабинет, телефон и др. Обязательное условие — тесное взаимодействие с шеф-поваром, так как участники банкетов все чаще требуют изысканных и экзотических блюд, включаемых в банкетное меню.

Дилерская сеть выгодна еще и тем, что стремится поддерживать контакты с теми организациями, которые уже обращались за банкетными услугами к данному ресторану. Им регулярно направляют поздравления с праздниками, высылают всякого рода сувениры, напоминающие о кулинарной специфике ресторана, предоставляют информацию о новых блюдах, напитках.

На крупных предприятиях общественного питания для организации и проведения банкетов предусматривается специальная *банкетная служба*. На предприятиях с ограниченным числом мест организацией банкетов занимаются менеджер, метрдотель или администрация ресторана (директор, его заместители).

При *оформлении заказа* на организацию и проведение банкета с заказчиком согласовывают дату обслуживания, число участников и их состав по возрасту, полу, вид обслуживания, повод для проведения торжества (официальный прием или юбилей, товарищеская встреча, свадьба и т.д.), место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительную стоимость заказа. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов по установленной форме (рис. 13.1).

Прежде чем принять заказ, метрдотель обязан ознакомить заказчика с залом, в котором будет проходить банкет, согласовать с ним план расстановки столов. При этом оговариваются такие вопросы, как места для почетных гостей или план размещения гостей за каждым столом в отдельности, присутствие кого-либо из важных персон и знаки особого внимания, которые следует им оказывать. Уточняют, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыкальное сопровождение и место для танцев. Одновременно знакомят заказчика с правилами ресторана, порядком обслуживания и возмещения возможных убытков.

Одновременно решаются бюджетные вопросы, включая способ расчета: наличными, в кредит, аванс. Согласно предварительно составленному меню заказчик вносит аванс в кассу ресторана, обычно он составляет 50 % стоимости заказа и оформляется в виде «Заказа-счета» (рис. 13.2, *а* и *б*). Администрация ресторана не имеет пра-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Утверждаю:

_____
(*Наименование предприятия общественного питания*)

Директор _____

«___» _____ 2000___г.

**Заказ-счет № _____**
(служит расчетным документом)
на _____человек

Заказчик _____

Название зала_____ Дата и часы обслуживания _____

С правами и обязанностями заказчика, установленными Рекомендациями о порядке приема и выполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях общественного питания, ознакомлен, с условием заказа согласен

Метрдотель _____ Заказчик _____

| Из холодного цеха на_____ч | | | | Из буфета на_____ч | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Наименование | Количество | Цена | Сумма | Наименование | Количество | Цена | Сумма |
| | | | | | | | |
| Итого: | | | | Итого: | | | |

| Из горячего цеха на_____ч | | | | Из хлеборезки на_____ч | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Итого: | | | |
| | | | | Из кофейного буфета на_____ч | | | |
| | | | | | | | |
| Итого: | | | | Итого: | | | |

Цены и суммы проверены

_____
(*Калькулятор*)

«___» _____ 2000___г.

Аванс №_____ от_____ руб._____коп.
Доплата №_____ от_____ руб._____коп.
В том числе за цветы _____ руб._____коп.
Получено всего _____ руб._____коп.
Чеки по заказу на_____ руб._____коп.
Получил _____ кассир _____

*а*

ва устанавливать минимальную стоимость заказа, а также предлагать заказчику принудительный ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий и т.д.

«Заказ-счет», выписанный в пяти экземплярах и утвержденный руководителем предприятия, передается в кассу для получения от заказчика доплаты за заказ (на основании приходного кассового ордера). Наряду с заказчиком копии «Заказа-счета» передаются в бухгалтерию (вместе с кассовым счетом), бригадиру официантов, шеф-повару, в буфет.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

**Изменение счета**

| Исключить из заказ-счета | | | | Включить в заказ-счет | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Наименование | Количество | Цена | Сумма | Наименование | Количество | Цена | Сумма |
| | | | | | | | |
| Итого: | | | | Итого: | | | |

*Метрдотель* _____ *Заказчик* _____

*Обслуживание производил* _____

| Фамилия, имя, отчество | Должность | Примечание |
|---|---|---|
| | | |

Заказ выполнен полностью

*Ответственный за обслуживание* _____

*б*

Рис. 13.2. Форма заказа-счета:
*а* — лицевая сторона; *б* — оборотная сторона

В ресторанах высшего класса при приеме заказов администрация обязана предоставить участникам банкета следующие виды услуг:

ведение междугородных и международных телефонных переговоров (за отдельную плату), пользование телефонами-автоматами;

вызов легковых автомобилей-такси (это делает официант по просьбе клиентов);

прием присланных в адрес участников банкета (юбиляров, свадебных пар и т. п.) поздравительных телеграмм;

обеспечение по предварительному заказу живыми цветами (за отдельную плату);

прием заявок на музыкальное обслуживание и фотографирование.

Если организуется прием-банкет от иностранных посольств или по линии Министерства иностранных дел, уточняются вопросы специфического характера:

следует ли вывешивать или устанавливать на обеденных столах государственные флаги в зале приемов;

имеются ли среди участников банкета особо почетные гости;

нужна ли дополнительная установка микрофонов на столах или в определенном месте зала;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

нужен ли микрофон для вызова автомобилей к подъезду при разъезде гостей (предусматривается ли присутствие на банкете диктора, владеющего русским и английским языками).

Обсуждается с заказчиком и вопрос о проведении музыкально-танцевальной или развлекательной программы, так как гости часто имеют весьма смутное представление о содержании и порядке прохождения подобных мероприятий. Нередко от всех этих деталей зависит общее впечатление от банкета.

Желательно, чтобы администрация ресторана не ограничивала время проведения банкета — пусть гости веселятся столько, сколько хотят. Нередко банкеты заканчиваются в шесть часов утра, что, конечно, тяжело для обслуживающего персонала, но в этом случае достигается основная цель — произвести максимально хорошее впечатление на гостей, сделав их своего рода рекламными агентами, которые будут рассказывать друзьям о хорошо организованном банкете.

При оформлении заказа одновременно составляется меню с учетом конкретных продуктов и национальных особенностей приготовления отдельных блюд. Согласованное с заказчиком меню-заказ служит для метрдотеля или других лиц, ответственных за проведение банкета, основанием для составления заявки, которая передается шеф-повару. В ней указываются:

число участников банкета;

наименования холодных и горячих закусок, мясных и рыбных блюд, десертов и т.д. (общее количество, число порций в блюде, срок исполнения заказов, вид посуды, в которой будут подаваться кушанья).

Метрдотель или менеджер банкетной службы либо бригадир официантов проводит собрание с участием всего обслуживающего персонала. Определяется круг обязанностей каждого официанта: одни официанты отвечают за гастрономические потребности гостей и не выпускают из поля зрения наличие на столе заказанных блюд в течение всего банкета, другие меняют пепельницы и приносят блюда, третьи отвечают за столовые приборы и т.д. Менеджеры, назначенные метрдотелем, контролируют персонал и помогают ему, а также устанавливают дружеские отношения с гостями.

При определении числа официантов для обслуживания банкета исходят из расчета по два официанта на 6...8 гостей, что позволяет ввести определенную специализацию (один официант подает, например, аперитив, другой закуски и т.п.).

Составляется *график работы персонала*, занятого обслуживанием банкетов, в котором в частности, указываются:

время, необходимое для подготовки торгового зала к обслуживанию;

виды столовой посуды и ее количество, необходимое для сервировки;



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

организация сервировки стола;

перерывы на кратковременный отдых официантов при подготовке к банкету.

Кроме того, составляется план проведения банкета, в котором выделяются следующие позиции:

план и тип расстановки столов, размещения гостей за каждым столом исходя из нормы ширины участка стола 60...80 см на человека;

вид сервировки стола по каталогу;

расписание мероприятий и план рассаживания гостей;

время подачи закусок и горячих блюд;

время работы бара, тип напитков, предлагаемых гостям;

бланки меню, визитные карточки, номера за столом;

план подачи кофе или чая (за банкетным столом или в отдельном зале); если существует договоренность с заказчиком о проведении этого мероприятия в отдельном зале, то намечаются план расстановки кофейных столов, их сервировка, перечень десертов и т. п.

Таким образом, подготовка к банкету в общем виде сводится к трем основным этапам:

подготовка зала к обслуживанию банкета;

подготовка столовой посуды и приборов к сервировке;

проведение сервировки стола.

В день проведения банкета бригадир официантов или другое лицо, ответственное за исполнение заказа, выполняет следующие действия:

пробивает чеки на сумму заказанной кухонной и буфетной продукции (через кассовую машину);

получает в определенное время заказанные блюда и напитки с производства, а также в винном и кофейном буфетах по заявке, в которой указываются наименования винно-водочных изделий, количество и вместимость бутылок, срок исполнения заказа.

### 13.2.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — это торжество, когда все участники рассаживаются за столом в соответствии с протоколом. На стол не ставят никаких закусок, блюд, напитков; официанты подают все блюда и напитки *в обнос*. Такой банкет носит официальный характер и устраивается по поводу официальных визитов должностных лиц, иностранных представителей и делегаций, национальных и государственных праздников, в период проведения международных конгрессов, симпозиумов и конференций, открытия и закрытия договоров, торговых соглашений.

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

**Время проведения банкета и расчет числа участников и официантов.** Банкет за столом может быть завтраком, обедом или ужином. В зависимости от времени проведения и числа участников продолжительность банкета может составлять 1...2 ч. Число мест за столом должно строго соответствовать числу приглашенных: обычно 10...50 и очень редко 100 человек и более. Число официантов, занятых обслуживанием, определяется таким образом, чтобы соблюдалось непременное условие проведения таких банкетов — быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время обслуживания гостей за столом в среднем не должно превышать 60 мин. При этом исходят из расчета по 3 официанта на 12...16 участников банкета (два официанта подают блюда, а один — напитки). Если в меню предусматривается всего лишь 4...5 блюд, а в зале имеются подсобные столики, раздаточная и сервизная, то возможно совмещение функций, т.е. одни и те же официанты подают и блюда, и напитки. На дипломатических приемах-банкетах число официантов определяется исходя из нормы по два официанта на 6...8 человек, причем в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки.

**Меню банкета. Куверты.** Как правило, при составлении меню учитывают наличие продуктов, способы их тепловой обработки, возможности фирменного и банкетного использования. Поскольку продолжительность пребывания гостей за столом невелика, в меню включают сравнительно небольшое количество блюд: 4...6 наименований холодных закусок полными порциями, горячую закуску или натуральные овощи, 1...2 наименования супа, 1...2 наименования вторых блюд, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе черный). В меню банкета с участием иностранных гостей включают закуски и блюда, соответствующие их национальным гастрономическим вкусам и особенностям питания.

В некоторых случаях для каждого участника банкета изготавливают *карточку блюд и напитков* (*банкетное меню*), которая благодаря своему оформлению служит заметным декоративным элементом стола. Помимо указания вида банкета (завтрак, обед или ужин) приводится также перечень всех закусок, блюд, напитков и дается информация о событии, по поводу которого проводится банкет. Для иностранцев, участвующих в банкете, название блюд и напитков должны быть переведены на их родной язык.

Одновременно для участников банкета изготовляют персональные карточки небольшого размера (*кувертные*). Кувертные карточки (карты) так же, как и меню, печатаются на специальной бумаге, на которой присутствуют элементы фирменного стиля ресторана — его логотип и другие элементы дизайна. В них указывают фамилию, инициалы, звание (титул) и должность участника банкета.

На торжественных приемах-банкетах с помощью кувертных карточек, установленных на банкетных столах, приглашенные гости



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

могут легко найти свои места. Особенно это необходимо при наличии большого числа приглашенных. Карточки, имеющие обычно размеры 5×10 см, вставляются в прорезь (шлиц) специального держателя (подставки).

Иногда вместе с приглашением на торжественный обед посылается и небольшая карточка, на которой изображен праздничный стол и указано место приглашенного. Но и в этом случае места за столом обозначены карточками, в которые вписаны имена (фамилии) гостей.

Для того чтобы гости ориентировались при размещении за столом, у входа в банкетный зал на штендере выставляют план размещения столов, на котором можно найти место каждого гостя.

**Подбор и расстановка мебели.** Для проведения банкета за столом необходимо подобрать и расставить следующие виды мебели:

столы банкетные (высотой 75...80 см, шириной 120...150 см; при односторонней сервировке ширина не менее 70 см) исходя из нормы 70...80 см на одного гостя (для почетных гостей — 70...100 см); общая длина столов для обслуживания официантами не должна превышать 10 м;

столики подсобные (рабочие) для официантов;

столы кофейные (если кофе подают в отдельном зале);

стулья или полукресла (жесткие или полумягкие).

При отсутствии в ресторане специальных банкетных столов можно использовать обычные квадратные столы, из которых составляют банкетный стол необходимых размеров. Для этой цели удобны раздвижные столы с вкладными щитами на шипах и с ножками не на углах, а в середине (в 30...40 см от края крышки). Если число участников банкета невелико, то вполне подходят круглые столы, которые также могут быть раздвижными: один и тот же стол можно использовать для размещения 8...25 человек.

Стулья или полукресла должны быть удобными, легкими, устойчивыми и, конечно, одностильными. Не рекомендуются стулья с высокими спинками и кресла с подлокотниками, поскольку это затрудняет работу официантов.

Кофейные столы имеют небольшие размеры и могут быть различных конструкций и форм, но лучше всего круглые или овальные столы не более чем на 10...12 человек.

При расстановке банкетных столов учитывают площадь зала, его конфигурацию, число участников банкета, расположение дверей и окон, наличие колонн или ниш. Столы можно ставить посередине зала прямой линией, одной или несколькими параллельными линиями с объединяющим главным столом, перпендикулярно расположенным, а также в форме букв «П» и «Ш». Для круглого стола находят место в центре зала (рис. 13.3).

Необходимо знать, что места за столом, установленным перпендикулярно, как правило, предназначены для почетных гостей.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

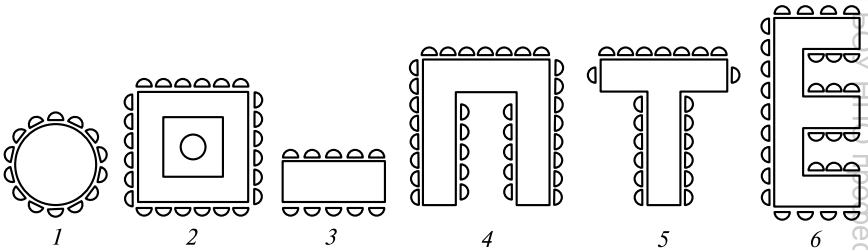



Рис. 13.3. Формы банкетных столов:

*1* — круглый; *2* — квадратный с односторонней сервировкой (в центре стола место для цветов); *3* — прямоугольный; *4* — в форме буквы П; *5* — в форме буквы Т; *6* — в форме буквы Е

Важно также, чтобы ни один участник банкета не сидел спиной к почетным гостям, о чем должен позаботиться метрдотель вместе с заказчиком еще во время приема заказа и составления плана размещения гостей за столами.

Для того чтобы банкетные столы имели прямые ровные линии как по длине, так и по высоте, небольшие неровности, возникающие при составлении банкетного стола из отдельных столов, а также неустойчивое их положение необходимо устранить. С этой целью под ножки столов подкладывают корковые срезы пробки, резиновые или пластмассовые пластинки. Можно также скреплять столы между собой, этим достигается их прочность и устойчивость.

Особое внимание следует обратить на установку стола для почетных гостей. Между столом для почетных гостей и основными столами, размещенными перпендикулярно ему несколькими параллельными линиями, должны быть проходы шириной 1…2 м. Для почетных гостей стол сервируют только с одной стороны. Ширина его может быть более узкой, но не менее 70 см.

Помимо банкетных столов, которые являются основными, у стен, в углах, у колонн зала или в смежном помещении устанавливают подсобные столики или серванты, которые служат для размещения предметов сервировки и напитков. Число подсобных столиков зависит от площади и конфигурации зала, а также от нормы: один подсобный столик или сервант предназначен для обслуживания 12…15 гостей.

Затем официанты расставляют стулья, кресла (или полукресла). Необходимо помнить, что поставленные в ряд на некотором расстояние от стола стулья должны обеспечивать свободный подход к столу. Далее официанты выравнивают столы в прямые линии и начинают накрывать их скатертями.

**Накрывание столов скатертями.** Прежде всего на столешницу кладут толстую мягкую ткань, которая выравнивает поверхность



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

стола, заглушает шум, предотвращает бой посуды, впитывает жидкость, случайно пролитую на скатерть.

Лучше всего, если для банкетного стола в ресторане имеются специальные скатерти необходимого размера, т.е. чтобы одной скатертью можно было накрыть весь стол, учитывая, что спуск ее со стола должен быть не менее 20...30 см. При большем спуске скатерть будет мешать сидящим за столом, а при меньшем спуске стол приобретет неэстетичный вид. Если по торцам стола не предусматрено размещения гостей, то спуск скатерти с торцов может быть несколько большим, чем с боковых сторон, но не короче 30...40 см.

На столе, который поставлен перпендикулярно линии других столов, спуск скатерти со стороны, обращенной в зал, может составлять 10...15 см от пола.

Для накрытия круглого стола используют либо одну скатерть, либо несколько обычных скатертей, которые накладывают одна на другую, подворачивая лишнюю длину и низко свисающие углы.

Скатерти могут быть дополнены украшениями в виде настольных дорожек, настольных салфеток и гирлянд. Банкетный стол может быть также украшен декоративной накидкой.

После того как столы накрыты скатертями, официанты приставляют стулья, следя, чтобы они не сминали скатерть, так как праздничная скатерть может быть широкой и иметь спуск от столешницы почти до пола.

**Сервировка стола.** Для банкетного стола порядок расположения посуды, бокалов, фужеров, рюмок и приборов находится в полной зависимости от меню и очередности подачи закусок, блюд, вин. Исключение из этого правила представляет рюмка для вина на более высокой ножке, которую всегда ставят позади более низкой рюмки, т.е. во второй ряд.

Банкетный стол вначале сервируют мелкими столовыми (сервировочными) тарелками, которые могут носить ярко выраженный декоративный характер и служат в качестве подставки под закусочные или глубокие тарелки. Присутствие таких подставочных тарелок-подносов является символом полного обслуживания. Техника расстановки этих тарелок такова.

Официант определяет центр стола и зрительно делит стол на правую и левую стороны. На одной из сторон он ставит первую центральную тарелку, а в правую и левую стороны от нее на расстоянии 60...80 см друг от друга расставляет другие тарелки, руководствуясь расчетом по 0,8...1 м стола на одного приглашенного. Количество тарелок должно соответствовать плану размещения гостей.

Расставив тарелки на одной стороне стола, официант переходит на другую сторону, расставляя тарелки одну против другой. Вариант сервировки стола по меню банкета приведен на рис. 13.4.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

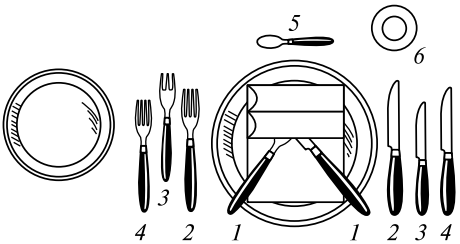



Рис. 13.4. Вариант сервировки стола по меню банкета:

*1*, *4* — закусочные приборы; *2* — столовый прибор; *3* — рыбный прибор; *5* — чайная ложка; *6* — фужер

Существует и другой прием: вначале расставляют стулья по числу участников банкета на равном расстоянии друг от друга, а затем с другой стороны стола, ориентируясь на расположение стульев, расставляют тарелки против каждого из них. Затем стулья можно отодвинуть и расставить тарелки с другой стороны стола.

Существуют определенные правила расстановки тарелок:

официант устанавливает на подсобном столике стопку тарелок так, чтобы эмблемы ресторана были направлены в одну сторону;

берет стопку подставочных тарелок и, продвигаясь по часовой стрелке, с правой стороны правой рукой ставит каждую тарелку по центру посадочного места;

бортик тарелки должен находиться от края стола на расстоянии 2…3 см;

фирменная эмблема или знак ресторана, изображенный на тарелке, должен быть обращен к гостю;

места, предназначенные для почетных гостей, сервируют несколько иначе, т. е. тарелки расставляют с гораздо большим интервалом — до 1 м;

не рекомендуется ставить тарелки над ножками стола, так как это мешает сидящим за столом.

Дальнейшие операции по сервировке стола носят общий характер, т. е. после расстановки столовых тарелок на них кладут резные бумажные салфетки *долис*, а на них ставят закусочные тарелки (по одной на каждую). После того как разложены приборы, слева, на расстоянии 10…15 см от края стола, располагают пирожковые тарелки для хлеба. Если к горячему блюду из мяса, птицы или дичи предусмотрен салат из свежей зелени, его раскладывают на закусочные тарелки, которые перед подачей мясного блюда ставят на место пирожковых.

И закусочные, и пирожковые тарелки официант расставляет левой рукой, взяв в правую руку стопку тарелок и двигаясь вокруг стола против часовой стрелки.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Далее официанты приступают к сервировке столов приборами. Для этого на левую руку с ручником ставят поднос, застеленный полотняной салфеткой, с подготовленными, т.е. отполированными до блеска ножами и десертными вилками и, двигаясь вдоль стола по часовой стрелке, с правой стороны правой рукой сервируют стол. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке (так, чтобы половину лезвия прикрывал борт тарелки), рядом с ним рыбный нож, бульонную (столовую) ложку углублением вверх, а правее ее — закусочный нож также лезвием к тарелке.

Установив на правую руку с ручником сервировочный поднос с подготовленными для сервировки вилками и десертными ложками, официант двигается вдоль стола против часовой стрелки и с левой стороны левой рукой сервирует стол вилками в следующем порядке. Слева от столовой тарелки кладет столовую вилку зубцами вверх так, чтобы она была наполовину прикрыта тарелкой, левее кладет рыбную вилку, а рядом с ней — закусочную зубцами вверх. Официант должен проследить, чтобы концы ручек всех приборов находились на одной прямой линии (рис. 13.5).

Общепринятые приемы используют при сервировке стола приборами для десерта и фруктов. Десертные ложку, вилку и нож лучше класть над столовой тарелкой параллельно друг другу. Ложку и нож, как обычно, кладут ручками вправо, а вилку влево. Их можно положить и за хрусталем группой; при этом ручки всех приборов должны быть обращены вправо или расположены под прямым углом к кромке стола. На край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола кладут нож для масла.

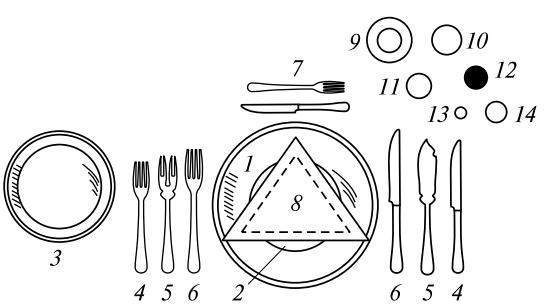



Рис. 13.5. Исполнительная сервировка (банкетная):

*1* — столовая тарелка; *2* — закусочная тарелка; *3* — пирожковая тарелка; *4* — закусочный прибор (нож, вилка); *5* — рыбный прибор (нож, вилка); *6* — столовый прибор (нож, вилка); *7* — десертный прибор (нож, вилка); *8* — салфетка; *9* — фужер; *10* — бокал для шампанского; *11* — мадерная рюмка; *12* — рейнвейная рюмка; *13* — водочная рюмка; *14* — лафитная рюмка



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Приносить какие-либо другие приборы для закусок и блюд, включенных в меню банкета, нежелательно. Особенность банкетной сервировки заключается в том, что закусочные нож и вилку можно класть не на скатерть, а на закусочную тарелку, под салфетку, особенно если в меню включены два горячих блюда и суп.

Если в банкетном меню предусмотрены спаржа, цыплята табака или другое блюдо из числа тех, которые принято есть, не пользуясь столовыми приборами, гостям подают небольшие чашки с водой и плавающими в ней дольками лимона для ополаскивания пальцев и салфетки. То же самое относится к таким блюдам, как жареная мелкая дичь, раки, некоторые сорта фруктов, — их тоже едят, не пользуясь приборами, обмывая в подкисленной воде кончики пальцев. Вместо чашки с водой можно подавать на тарелках аккуратно сложенные и увлажненные полотняные салфетки.

*Сервировку стола стеклом* начинают с расстановки фужеров для воды. Официант берет в левую руку с ручником пять фужеров, а шестой фужер в правую руку и сервирует каждое место для гостя с правой стороны. Первый фужер он ставит правой рукой, затем, продвигаясь вдоль стола по часовой стрелке, ставит каждый фужер за центром закусочной тарелки. При этом следует обратить внимание на то, чтобы основание ножки фужера находилось на расстоянии 3…5 см от бортик столовой тарелки. Этикет сервировки банкетного стола именно в том и заключается, чтобы точно расставить и выровнять фужеры по одной линии. Правее фужера параллельно кромке стола или под некоторым углом к ней ставят рюмку для вина (лафитную или рейнвейную), а еще правее — водочную рюмку.

При оформлении второго ряда между фужером и рюмкой для вина должен находиться бокал для шампанского. Возможен и такой вариант: наряду с бокалами для шампанского приносят бокалы для красного и белого вина, тогда рюмку для вина уже не ставят. Коньячные или ликерные рюмки официант приносит непосредственно перед подачей коньяка или ликера к кофе. Если предусмотрена подача крепленого вина, мадерную рюмку устанавливают в первый ряд между рюмками для водки и вина. Стопка для соков ставится во второй ряд правее рюмки для вина.

Стеклянную посуду расставляют, руководствуясь принципом «органных труб», т.е. начинают с высоких фужеров, а более низкие виды посуды ставят перед ними, но чуть правее, ориентируясь на положении правой руки клиента.

Неотъемлемая деталь банкетного стола — *полотняные салфетки*, красиво сложенные и размещенные на закусочных тарелках.

Прежде чем приступить к сервировке стола салфетками, их следует сложить на подсобном столике в форме валика, ракеты, паруса, космоса. Официант, установив сервировочный поднос с салфетками на левую руку, с правой стороны правой рукой кладет



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

сложенные салфетки на закусочные тарелку, обходя стол по часовой стрелке. Слева от закусочной тарелки можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом. Рядом с фужером, слева от него или сразу за десертными приборами располагают кувертные карточки.

*Хлеб* к столу подают за несколько минут до приглашения гостей. При раскладывании нарезанного хлеба соблюдают определенные правила.

Батоны белого хлеба принято резать поперек, а хлеб формовой — вдоль на две половинки, а затем на куски, исходя из того, что толщина отдельного куска составляет 6...10 мм. Белый хлеб кладут на левый бортик пирожковой тарелки верхней корочкой влево, а черный хлеб — на правый бортик тарелки верхней корочкой вправо (по два-три кусочка).

Нередко в ресторанах подают хлеб, испеченный в виде маленьких круглых булочек. Их раскладывают на тарелки так, чтобы на каждого гостя приходилось две-три штуки.

Такие изделия, как расстегаи, кулебяки, тосты, кладут на бортик второй пирожковой тарелки, располагая ее перед тарелкой с хлебом. Если подают тосты с икрой, то желательно, чтобы они были теплыми, для чего рекомендуется после выпечки уложить их в полотняную салфетку.

*Специи* (*соль* и *перец*) размещают на столе через один прибор попарно (солонка, перечница) слева от пирожковой тарелки из расчета одна пара специй на двух гостей. Солонку ставят слева от перечницы.

Пепельницы ставят слева, против вилок, через прибор (там, где нет специй). В связи с тем, что за столом курят только после десерта, пепельницы можно не ставить на стол заранее. Официанты приносят их только к моменту подачи кофе. Если же гость вопреки этому запрету все-таки закуривает, официант обязан немедленно поставить перед ним пепельницу. Пепельницы можно ставить на стол и при сервировке, но только при условии, если об этом просит заказчик. Наиболее удобны пепельницы небольших размеров. Сигареты официант подает в открытых пачках, а еще лучше — в сигаретницах в ассортименте. Рядом с сигаретами должны находиться спички или зажигалка.

*Цветы* на банкетном столе ставят в вазы с водой, размещая их в центре или по краям. В качестве дополнения к цветам подходят канделябры со свечами. Если за столом присутствует иностранная делегация, то выставляют флагштоки с флажками этого государства.

Сервированный банкетный стол должен представлять собой своеобразный ансамбль, в котором не должно быть ничего лишнего.

**Подготовка винно-водочных изделий.** Бутылки с вином предварительно тщательно вытирают (пробочные капсулы на 3...4 см ниже

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

горлышка разрезают ножом) и ставят на подсобные столы. Винно-водочные изделия, полученные для банкета, должны быть соответствующим образом подготовлены. Так, водка, шампанское должны быть охлажденными; коньяк и красные вина не охлаждают.

Алкогольные напитки открывают в присутствии заказчика, который должен, по согласованию с администрацией ресторана, придти заранее.

**Подача аперитивов.** Если на банкете предусмотрена подача аперитива, то его предлагают гостям за 15...20 мин до начала банкета в аванзале.

В качестве аперитивов используют безалкогольные коктейли, иногда легкие вина, соки, в качестве напитков — виски с содовой, джин-тоник, кампари-орандж, мартини-фиуз, соки (апельсиновый, томатный, яблочный). Предусматривается также подача минеральной воды с газом и без него.

Подавать аперитивы удобнее на небольших подносах. Для обеспечения устойчивости их застилают полотняной или бумажной салфеткой из плотной, но мягкой бумаги с тисненым рисунком.

Наряду с напитками официанты могут предложить и закуски: канапе, сандвичи, тарталетки, волованы с разнообразными начинками, расстегаи, пирожки, миндаль, орешки. Закуски подают на круглом блюде, покрытом салфеткой (края не должны свисать), одновременно с напитками. Заранее принято ставить на маленькие подсобные столики только орешки и жареный картофель, а также пепельницы, сигареты, спички, канделябры со свечами.

Официанты в подсобном помещении за несколько минут до подачи аперитивов наполняют напитками рюмки, стопки, бокалы (на $^2/_3$ их объема), расставляя их рядами или группами на подносах, застеленных салфетками. При расстановке соблюдаются интервалы между рюмками или стопками. В частности, гостям будет удобно выбрать и взять напиток, если рюмки на подносе стоят на расстоянии 2...5 см одна от другой; причем более высокие рюмки должны находиться в центре подноса. Не следует сразу наполнять напитками большое число рюмок, лучше это сделать в процессе обслуживания.

Если в банкете участвует небольшое количество людей, то в аванзале можно организовать буфет-бар, где гости имеют возможность выбрать и тут же получить любой напиток. Гостям, которые заняты беседой и находятся вдали от бара, официанты могут предложить напитки с подноса, полученные из этого же бара.

По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.

**Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания.** Для официальных банкетов-приемов предусмотрены следующие правила размещения его участников за столом:



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

почетное место определяют напротив входной двери; если дверь в зале находится сбоку, то почетное место — напротив окна, выходящего на улицу;

почетным считается место справа от хозяйки приема-банкета, вторым — место справа от хозяина;

в отсутствие женщин почетным считается место справа от хозяина приема-банкета, вторым — место слева от него;

гость высокого ранга может сидеть напротив хозяина, в этом случае вторым будет считаться место справа от хозяина;

если хозяйка приема-банкета отсутствует, ее место может занять одна из приглашенных женщин (с ее согласия).

Правила этикета предусматривают, чтобы женщин на банкете обслуживали в первую очередь. Исключение составляют случаи, когда почетных гостей в знак уважения (по согласованию с заказчиком стола) обслуживают раньше, чем присутствующих дам.

**Начало банкета.** За 15...45 мин до начала банкета метрдотель отдает распоряжение внести в зал напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера). Официант обращает внимание на то, чтобы бутылки были чистыми, горлышки их тщательно очищены от сургуча и смолки, а корковые пробки извлечены. Напитки в удобном для работы официантов порядке расставляют на подсобные столики так, чтобы этикетки были обращены в зал. Бутылки должны быть накрыты полотняными салфетками.

После того как все подготовлено к проведению банкета, метрдотель, проверив готовность официантов к работе и знание ими своих секторов обслуживания, еще раз напоминает, кто из них подает вина, а кто блюда, соусы, напитки, дает отдельные поручения официантам, которые производят замену использованной посуды и приборов, напоминает о маршрутах движения официантов, вносящих блюда в зал и выносящих посуду и приборы.

Участие официантов в обслуживании гостей начинается сразу же, как только те входят в банкетный зал. Официанты (каждый в своем секторе) помогают гостям занять места. Почетным гостям помогает разместиться метрдотель. При рассаживании гостей за стол они руководствуются общепринятыми правилами:

места обязательно должны чередоваться — рядом с женщиной сажают мужчину;

муж с женой не должны сидеть вместе;

не следует предлагать женщине место в конце стола, если на его торце не сидит мужчина.

Официанты на приеме-банкете обслуживают гостей синхронно в закрепленных за ними секторах стола.

**Обслуживание гостей.** При обслуживании банкета блюда и напитки все официанты подают одновременно.

Наиболее сложный вариант — обслуживание банкета с большим числом участников. Для ориентировки каждому сектору стола

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

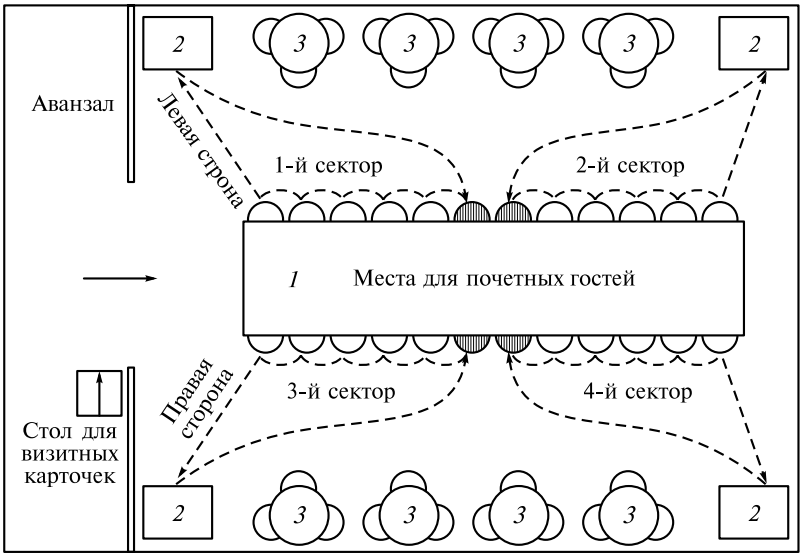



Рис. 13.6. Схема обслуживания и расположения мест при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами:

*1* — банкетный стол; *2* — подсобные столики официантов; *3* — чайные столы

присваивают порядковый номер, начиная с первого. Общепринято, что первый номер получает сектор стола, расположенный дальше других от входной двери в банкетный зал, через которую официанты входят с блюдами, и, наоборот, последний номер присваивают сектору, расположенному ближе к двери.

Во время обслуживания метрдотелю и официантам не обойтись без заранее составленного плана обслуживания гостей, сидящих за столом или столами. В плане обозначены сектора, их номера, а также фамилии закрепленных за ними официантов. Подсобные столики, заранее закрепленные за официантами, также отмечены в плане (рис. 13.6).

Успешная организация банкета во многом зависит от правильности действий *метрдотеля*, который должен согласовать с работниками кухни, ответственными за приготовление блюд, время готовности и порядок отпуска блюд и закусок, включенных в меню. Он же руководит работой официантов, которые обязаны беспрекословно выполнять его требования. Контроль за выполнением схемы обслуживания заключается в том, что метрдотель следит за своевременной подготовкой блюд к подаче в зал, дает распоряжение на вход официантов в зал с очередным блюдом или чистой посудой. Нередко, например при проведении банкета с большим числом участников, одних усилий метрдотеля явно становится недостаточно. В этом случае он назначает себе в помощники одного-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

двух официантов, которые поддерживают связь с производством и руководят работой других официантов в различных секторах банкетного зала. Метрдотель в это время находится в зале.

Наиболее ответственный момент в процессе обслуживания — указания метрдотеля об одновременном входе официантов в зал и выходе их из зала с блюдами, напитками. При этом важно соблюдать порядок очередности, поскольку его нарушение неизбежно вызовет сутолоку среди официантов, что приведет к замедлению процесса обслуживания, поэтому для отработки синхронности обслуживания с официантами несколько раз проводят репетиции.

При обслуживании банкетов особенно ярко проявляется *квалификация официанта* — умение быть элегантным, доброжелательным, тактичным и внимательным по отношению к гостям, что является обязательным условием высокой культуры обслуживания и способствует созданию хорошего настроения у гостей.

Другое важное условие проведения банкета — умение официанта взаимодействовать не только с метрдотелем, но и с другими официантами. В частности, он должен знать, кто из его коллег работает в предыдущем и последующем секторах (для своевременного и организованного входа в зал и выхода из него, а также для достижения синхронности в обслуживании). Зная очередность подачи закусок, блюд, напитков и в целом схему организации обслуживания, официант должен соблюдать последовательность обслуживания гостей в своем секторе, а также знать особенности подачи напитков, закусок и блюд отдельным гостям.

Обслуживание банкетов — это еще и экзамен официантов на быструю, но спокойную, уверенную, без спешки и суеты работу.

Официант не должен допускать излишнего шума, особенно при замене и уборке приборов и тарелок. Разговоры в банкетном зале должны быть сведены до минимума.

Официант, обслуживая гостей в своем секторе, должен в то же время наблюдать за работой коллег в соседних секторах для соблюдения синхронности в обслуживании. И все это время следует придерживаться правила: ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания, и только в случае, если ее невозможно выполнить, необходимо объяснить причину отказа и извиниться перед гостем.

В общем виде *правила работы официанта* во время обслуживания банкета можно представить таким образом:

на официальных банкетах официанты обычно работают в белых нитяных перчатках;

идя на раздачу за очередным блюдом, официант должен иметь при себе ручник, а при необходимости — поднос и приборы для раскладки;

на раздаче следует обратить внимание на полноту набора продуктов в блюде, его оформление, чистоту бортов блюд, салатников, ваз;

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

о замеченных недостатках немедленно поставить в известность заведующего производством или повара, отпустившего блюдо;

гарнир и соус, если их подают отдельно, необходимо получить одновременно с основным блюдом;

получив блюдо, гарнир и соус, официанты останавливаются у входа в банкетный зал в местах, соответствующих порядку номеров секторов, закрепленных за ними;

прежде чем войти в зал, официанты к каждому блюду, гарниру, соусу кладут приборы для перекладывания; исключение составляют свежие натуральные овощи и фрукты, хлеб, пирожки, булочки, тосты.

Как только метрдотель убедится, что банкетный стол подготовлен для подачи очередного блюда, он подает знак официантам войти в зал. Они тут же входят, соблюдая очередность присвоенных им номеров, направляются к своим секторам и становятся лицом к столу в двух-трех шагах позади тех гостей, с которых должны начинать обслуживание. Метрдотель, выждав некоторое время и убедившись, что все официанты готовы к подаче блюда, подает им знак начать обслуживание, и только тогда, одновременно подойдя к гостям, официанты приступают к подаче блюда.

Эстетика подачи блюд заключается в том, чтобы все официанты при движении по залу с блюдами и подносами держали их на левой руке на уровне локтя. Передвигаться по залу следует по прямым, намеченным метрдотелем маршрутам, быстро, неширокими, но частыми шагами.

При проведении банкета официанты должны придерживаться как общих правил, так и требований, вытекающих из самой формы банкета. Начинается обслуживание с подачи прохладительных напитков: официант подходит к каждому гостю и предлагает на выбор два вида минеральной воды. Выбранную гостем воду он наливает в фужер справа правой рукой.

Следующий шаг со стороны официанта — предложение спиртных напитков: держа бутылку в правой руке, он наливает водку в водочные рюмки. Наполнив рюмку третьего по счету гостя, официант отходит немного в сторону, уступая место официантам, которые по сигналу метрдотеля входят с блюдами и приборами для раскладки. Непреложное правило банкетного этикета требует, чтобы официант держал блюдо на ладони левой руки, предварительно покрыв ее салфеткой-ручником. Это необходимо, чтобы предохранить руку от ожога или переохлаждения. Этикет также требует, чтобы ручник-салфетка не свисал у официанта с руки.

В первую очередь обслуживают почетных гостей, далее — по протоколу. На банкете, где нет строго протокола, предпочтение при обслуживании отдают женщинам.

Официанты подходят к гостям слева и перекладывают в тарелку каждого из них порцию, например, рыбного холодного блюда.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Если подают салаты в вазах, обслуживание осуществляется методом *в обнос*, т.е. с использованием приборов для раскладки, причем ручки этих приборов должны быть обращены в сторону гостя. Не исключено, что гость захочет с помощью этих приборов переложить кушанье на свою тарелку. Обслужив одного гостя, официант, подняв блюдо и отступив на шаг, подходит к следующему гостю.

После того как участники банкета съедят рыбные холодные закуски, официанты, отвечающие за сбор использованной посуды, уносят закусочные тарелки и приборы. Официант подходит к гостю с чистой тарелкой, левой рукой берет использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет чистый прибор, если таковые не были разложены при сервировке.

Возможен и такой вариант: одна группа официантов осуществляет только сбор использованной посуды, а досервировку столов метрдотель поручает другой группе официантов, которая подает блюда.

В любом случае официанты убирают посуду только после того, как почетные гости, в честь которых дается завтрак или обед, кладут нож и вилку на тарелки. Это означает, что данное блюдо они уже есть не будут. По знаку метрдотеля официанты начинают уборку посуды одновременно во всех секторах. Посуду убирают с правой стороны правой рукой, а с левой стороны — левой рукой.

Еще одна группа официантов, подающая вина, доливает напитки гостям.

Официанты, подающие блюда, приносят с раздачи мясные холодные закуски и, работая способом *в обнос*, раскладывают их в тарелки гостей. Еще раз следует напомнить: все блюда, закуски, гарниры, соусы официант должен подавать, держа блюдо на левой руке и подавая с левой стороны.

*Техника подачи водки и вина* на банкете включает следующие операции, требующие взаимодействия между официантами:

первый официант берет поднос с коньячными и ликерными рюмками, бутылками с коньяком и ликером, подходит к столу и останавливается перед гостем или в стороне от него;

второй официант, работающий с ним в паре, с маленьким подносом в руке также подходит к столу и, обращаясь к каждому гостю, предлагает имеющиеся напитки;

получив согласие гостя, ставит на маленький поднос рюмку, наливает напиток и, поставив бутылку на поднос другому официанту, подает рюмку гостю на подносе.

Официант с согласия гостя может доливать из бутылки в освободившуюся рюмку коньяк, что не противоречит банкетному этикету.

Водку и вино всегда наливают правой рукой с правой стороны. Подача блюд может производиться не только с левой, но и с пра-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

вой стороны, если кушанье было заранее разложено или разлито в посуду индивидуального пользования. Так, например, горячие закуски могут подаваться в кокотницах, супы — в чашках и тарелках, десертные блюда — в креманках, горячие напитки — в чашках. Прежде чем ставить эти блюда на стол, официант обязан предупредить гостя словами: «Разрешите поставить». На каждом блюде обязательно должны быть приборы для раскладки.

Подача блюд прекращается во время произнесения речей. Если в момент подачи гость занят разговором или слушает собеседника, следует немного подождать, затем извиниться (тихим голосом) и подать блюдо.

После холодных закусок подают также способом *в обнос* горячие, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки. Каждый раз, получив на раздаче блюда, официанты по сигналу метрдотеля направляются в банкетный зал, где собираются по порядку номеров, присвоенных секторам стола, которые они обслуживают. Официанты становятся лицом к столу в двух-трех шагах позади от гостей, с которых они должны начать обслуживание. Блюда держат на левой руке на уровне локтя. По знаку старшего официанта, обслуживающего почетных гостей в центре стола, они приступают к подаче блюд.

Перед *подачей десерта* со стола убирают использованные тарелки и приборы, пирожковые тарелки и специи. Десерты приносят в мелких десертных тарелках и подают с подноса. Другая группа официантов наливает гостям шампанское, после чего подает фрукты в вазах способом *в обнос*. Затем официанты, подающие вина, производят уборку столов.

Уборку тарелок и приборов официанты производят одновременно, когда все участники банкета или большинство из них закончили есть поданное блюдо.

Сигналом для окончания официальной части банкета-приема служит жест, который первым всегда делает заказчик торжества или его хозяйка, — встают из-за стола.

После банкета метрдотель приглашает гостей в *кофейный зал*. Если этот зал расположен далеко от банкетного зала или его вообще нет, то используют аванзал.

После торжественной атмосферы банкетного зала гостям приятно оказаться в неярко освещенном зале с уютной мебелью — мягкими креслами, диванами, полукреслами, стульями. Столы по возможности должны быть небольшими и невысокими, лучше всего круглых или овальных размеров. За каждым из них могут разместиться по 6...12 человек, причем они могут располагаться произвольно.

В соответствии с требованиями дипломатического этикета для женщин может быть предоставлен отдельный кофейный зал. Если такового в ресторане нет, накрывают один или несколько отдель-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ных кофейных столов в общем зале. Их расставляют на таком расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить удобства для каждой группы гостей, сидящих за ними, а также создать необходимые условия для обслуживания.

Сервируют кофейные столы следующим образом. На середину стола, если он не покрыт скатертью, кладут салфетку, подогнув ее углы в виде правильного восьмиугольника. В центр салфетки ставят вазу с фруктами, если они не были поданы за банкетным столом. Двумя-тремя стопками располагают десертные или пирожковые тарелки, а рядом на салфетку кладут фруктовые приборы. Около тарелок должны быть положены сложенные валиком салфетки. На кофейный стол (по возможности подальше от его краев) можно поставить конфеты в вазах или коробках, печенье, пирожные-малютки, сладкие орешки, сахар, пепельницы, положить сигареты, сигары, спички и т.д.

При обслуживании зарубежных гостей следует учитывать их привычки и традиции, в частности подачу к кофе спиртных напитков, поэтому официант должен сервировать стол не только кофейными чашками, но и коньячными рюмками. Их можно подать заранее — кофейные чашки с блюдцами ставят на стол ручками в левую сторону перед каждым стулом на расстоянии 5...10 см от края стола. Кофейную ложку кладут на блюдце справа от чашки ручкой вправо. Коньячные рюмки располагают за каждой чашкой или группируют по 3...4 шт. Для того чтобы гости смогли оценить качество напитка, бутылку с коньяком ставят на стол. Ликерными рюмками стол сервировать не принято, они находятся на подсобном столике и подаются в том случае, если гость изъявил желание выпить ликер.

После того как гости сели за кофейные столы, официанты, взяв кофейники, разливают кофе по чашкам в подсобном помещении. Следует учесть, что некоторые гости предпочитают выпить чаю. В этом случае по просьбе гостя кофейную чашку со стола убирают, а вместо нее ставят чайную чашку с блюдцами, наполненную чаем, процеженным сквозь ситечко. На блюдце справа от чашки кладут чайную ложку. Лимон к чаю подают в розетке. После горячих напитков официанты предлагают гостям коньяк или ликер и наливают их в рюмки.

Кофе и чай, налитые в чашки в подсобном помещении, официанты вносят в кофейный зал на подносах и расставляют на столы перед гостями. Согласно существующей традиции молоко или сливки они предлагают каждому гостю при подаче кофе и наливают по их желанию. После этого молочник или сливочник лучше оставить на кофейном столе.

Официанты подают кофе, используя один из следующих приемов:

каждому гостю официант подает кофе в кофейной чашке с блюдцем и кофейной ложкой; чашку с подноса он снимает правой рукой и подает ее справа от гостя;



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

официант берет в левую руку предварительно поставленную на стол кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, правой рукой наполняет ее кофе из кофейника и левой рукой ставит на стол слева от гостя; обслуживает, передвигаясь вдоль стола слева направо;

официант берет в правую руку кофейную чашку вместе с блюдцем и ложкой, левой рукой наполняет ее кофе из кофейника, а подает правой рукой справа от гостя; обслуживает, передвигаясь вдоль стола справа налево;

передвигаясь вдоль стола справа налево, официант останавливается около каждого гостя и правой рукой из кофейника, обернутого салфеткой, наполняет кофе предварительно поставленные кофейные чашки.

Во время обслуживания в кофейном зале на стол ставят пепельницы и периодически заменяют их. При замене официант использует следующий прием: пепельницу, заполненную окурками, накрывает перевернутой пустой пепельницей и выносит обе.

На заключительном этапе обслуживания банкета в кофейном или банкетном зале официанты приносят охлажденную кипяченую или минеральную воду, которую традиционно принято пить после кофе. Воду после кофе не подают только в том случае, если предлагают *в обнос* коньяк или ликер. Она должна быть налита в фужеры, стоящие перед каждым гостем.

### 13.2.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Банкеты с такой формой обслуживания характерны для мероприятий неофициального характера и проводятся в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилея, семейного торжества, свадьбы, встречи друзей. В отличие от официального банкета размещение гостей за столом чаще всего бывает произвольным, хотя для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников — отдельный (центральный) стол.

**Подбор и расстановка мебели.** Исходя из практики проведения банкетов такого вида сложились два подхода к расстановке столов для размещения гостей:

за общим столом, форма которого может быть круглой, квадратной или прямоугольной, а также в форме букв «П», «Т», «Е» и «Ш»;

за несколькими столами, которые устанавливаются в зале в заранее согласованном с заказчиком порядке.

Для того чтобы посетители, сидящие за столом почетных гостей (юбиляры, новобрачные и др.), со своих мест могли видеть



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

всех входящих в зал и сидящих за столами, столы устанавливают в зале симметрично.

**Меню банкета.** В отличие от официального банкета-приема в меню банкета с частичным обслуживанием официантами могут быть включены различные холодные закуски, соленья, маринады. Чтобы разнообразить ассортимент закусок, рекомендуется на каждого участника банкета заказывать по $^1/_2$...$^1/_4$ порции, а некоторых блюд и того меньше. То же относится и к напиткам. Кроме холодных закусок в меню можно включить горячие закуски, одно или несколько вторых блюд, десерт, фрукты, а также горячие напитки (кофе, чай), а к ним — пирожные, торт.

**Расчет количества столовой посуды, приборов, числа официантов.** При расчете количества посуды, приборов и столового белья, необходимых для обслуживания банкета, исходят из тех же норм, что и при обслуживании банкета-приема. Однако расчет количества и вместимости блюд, салатников, ваз для холодных закусок производится в зависимости от числа участников банкета, общего размера банкетного стола и числа порций заказанных закусок, а не от числа официантов. Так, например, считается нормой, если блюдо, салатник или ваза с одной и той же закуской расставлены через 6...10 человек, сидящих за столом. Это даст возможность каждому гостю самому или при помощи соседа взять понравившуюся закуску, не прибегая к помощи официанта. Порядок расчета посуды индивидуального пользования для вторых блюд и десерта не изменяется.

При определении числа официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета по 10...15 гостей на одного официанта.

**Подготовка к банкету.** Особенность организации банкета заключается в том, что холодные закуски, винно-водочные изделия, воды и фрукты на банкетный стол ставят еще до прихода гостей. При этом, разумеется, учитывают удаленность зала от раздачи, температуру воздуха в зале и другие условия. Официант определяет, какое количество блюд, салатников, икорниц и какие закуски должны быть поставлены на стол, который он обслуживает. С этой целью метрдотель и старший официант делают предварительный для каждого стола расчет, исходя из заказа, и вывешивают эти сведения на видном месте у раздачи и буфета.

**Сервировка стола.** Банкетные столы накрывают скатертями так же, как и для банкета с полным обслуживанием официантами. Цветовая гамма столового белья подбирается в зависимости от характера торжества.

В отличие от банкета-приема для банкета с частичным обслуживанием холодные закуски в полном ассортименте выставляют на банкетном столе за 30...60 мин до начала мероприятия. Блюда с ними расставляют на столе в один или два ряда в зависимости от его ширины.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Расстановка на столе посуды с закусками может происходить в такой последовательности:

большие блюда с закусками устанавливают в центре стола;

вазы на ножках ставят ближе к центру, а рядом с ними салатники с высокими бортами;

низкую посуду малой вместимости помещают ближе к предметам сервировки.

Закуски на столе чередуют: например, рыба, овощи, мясо. Расставить блюда на столе можно в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размеров блюд. Дно посуды с закуской, перед тем как поставить на стол, тщательно протирают ручником или салфеткой. На каждое блюдо кладут приборы для перекладывания. Икорницы и салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Так же как и при обычном обслуживании, соусы в фарфоровых соусниках ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют, специи (соль, перец) — за пирожковыми тарелками. Вазы с фруктами и цветами расставляют по оси стола.

Для украшения банкетного стола используют цветы в вазах, а не декоративную дорожку из цветов непосредственно на скатерти, поскольку она может затеряться среди посуды и закусок.

Если в банкете участвует много гостей, метрдотель организует бригады официантов во главе с бригадиром для обслуживания одного или нескольких отдельных столов. Каждой бригаде присваивается порядковый номер. В этом случае официантов по секторам распределяет бригадир.

Сервировка банкетного стола посудой и приборами может быть более простой. Стол сервируют без подставочных мелких тарелок, это означает, что для каждого гостя ставят только закусочную и пирожковую тарелки, кладут закусочные нож и вилку и соответствующие приборы для одного второго блюда, включенного в меню. На стол ставят фужер, рюмку для вина и водочную рюмку. Десертные приборы подают вместе с десертом, а не заранее.

Напитки ставят на стол после того, как поставлены закуски. Часть бутылок с напитками, по согласованию с заказчиком, может быть откупорена. Не откупоривают только бутылки с водой, пивом, соком, квасом, закрытые кронпробками.

Напитки на банкетный стол ставят в промежутках между группами рюмок по 2...4 бутылки, ориентируясь на середину стола, а также на свободные места между расставленными блюдами с закусками.

Для удобства гостей напитки, как и закуски, расставляют по всему столу. Бутылки ставят таким образом, чтобы каждый гость смог налить себе любой из напитков. Бутылки, закрытые кронпробками (воды, пиво, соки, квас), откупоривают, протирая горлышки или салфеткой перед тем, как пригласить гостей к столу.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Если заказчик пожелает, то часть напитков может быть оставлена в качестве резерва. Бутылки хранят на подсобных столиках и подают на банкетный стол по мере необходимости в процессе обслуживания. Закончив расстановку напитков, раскладывают тосты, хлеб в ассортименте, расстегаи, кулебяки.

Против каждого прибора ставят стулья.

**Обслуживание гостей банкета.** Закончив подготовку к банкету, приглашают гостей к столу. Их встречают официанты — каждый в своем секторе и помогают сесть за стол. Рассадив гостей, официанты наливают им напитки, после чего предлагают закуски в той последовательности, которая намечена при составлении меню.

Обычно подачу закусок начинают с икры и масла или с малосольной рыбы, а освободившуюся посуду сразу же уносят в моечную. Затем обносят гостей свежими овощами, отварной, заливной рыбой или ассорти из рыбы. Наливают в рюмки напитки.

После подачи рыбных закусок убирают со стола освободившиеся блюда и бутылки, выносят из зала использованную посуду и приступают к замене закусочных тарелок и приборов. При замене тарелок спрашивают разрешения у гостя и только после его согласия убирают тарелку со стола. Можно взять тарелку и приборы, не спрашивая разрешения, если гость положил на тарелку нож и вилку параллельно или крест-накрест.

Одни официанты убирают использованные тарелки и приборы, другие ставят на стол чистые закусочные тарелки и приборы.

После того как съедены рыбные закуски, гостей обносят мясными закусками. Соленья и маринады они берут сами. Метрдотель или старший официант по согласованию с организатором банкета должен сообщить на кухню время подачи второго горячего блюда и сделать это не позднее чем за 20...30 мин до подачи. Перед подачей горячего блюда может быть сделан перерыв на 20...25 мин, во время которого гости смогут потанцевать. Официанты, подготавливая стол к подаче горячего блюда, убирают использованные тарелки и приборы, освободившиеся бутылки из-под напитков, сметают со скатерти крошки, добавляют хлеб. Свежие овощи, соленья и маринады оставляют на столе. В принципе, учитывая пожелание заказчика, официанты не должны оставшуюся на блюдах закуску убирать со стола до окончания банкета. Ее надо переложить с нескольких блюд на одно, придав ему эстетически привлекательный вид.

Если перед подачей горячего блюда гости не встают из-за стола, официанты должны заменить тарелки, приборы и подготовить стол в их присутствии. Горячие кушанья можно подавать с общего блюда, обнося им гостей. В этом случае перед каждым гостем следует поставить мелкую столовую тарелку и положить столовые приборы.

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Можно подавать горячие блюда непосредственно на тарелках, в этом случае кушанья приносят в банкетный зал с раздачи в общей многопорционной посуде и уже здесь, на подсобных столиках или сервантах, официанты перекладывают их на подогретые тарелки и расставляют перед гостям.

Горячие блюда могут разложить на тарелки повара непосредственно на кухне. От официанта требуется лишь принести их в зал и расставить на банкетном столе.

В ходе банкета официанту приходится понескольку раз убирать со стола использованную посуду. Эту же операцию он проделывает и перед подачей десерта или горячих напитков.

Перед подачей десерта со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы, оставляя вазы с фруктами и фужеры для прохладительных десертных напитков. На освободившееся место ставят вазы плато с тортом или пирожными и лопаткой для их раскладывания, вазочки с конфетами и др.

Во время обслуживания банкета официант осуществляет следующие функции:

помогает гостям при необходимости перекладывать кушанья из общего блюда и наливать напитки;

периодически устанавливает общие блюда с едой, так чтобы они были доступны для всех сидящих за столом;

разъясняет (по просьбе гостей) способы приготовления блюд, особенности использования приборов и приспособлений при их употреблении;

своевременно убирает со стола использованную посуду и приборы;

подает горячие блюда;

дополняет банкетный стол напитками;

подает десерт, кофе.

Прежде чем подать горячие напитки, официант убирает со стола мелкие десертные тарелки с приборами или креманки и производит досервировку стола десертными тарелками и вилочками для пирожных.

### 13.2.4. Банкет-фуршет

Поводами для проведения банкета-фуршета, который чаще всего носит официальный характер, являются деловые переговоры, подписание торговых соглашений, театральные приемы. Кроме того, банкет-фуршет организуют при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Особенностью обслуживания банкета-фуршета является то, что во время его проведения гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья. Слово «а ля фуршет» в переводе с французского означает «на виду».



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

По сравнению с банкетами другого вида банкет-фуршет имеет ряд преимуществ:

возможность на небольшой площади торгового зала обслужить значительное число приглашенных;

свободный выбор участником банкета места в зале, возможность подойти для беседы к любому гостю;

возможность для каждого гостя уйти с банкета в любое время по своему усмотрению, не дожидаясь его окончания;

более низкая стоимость угощения в расчете на каждого гостя.

При расчете числа официантов для проведения банкета-фуршета исходят из нормы — по одному официанту на 15...20 гостей. На банкете-фуршете можно обслужить в несколько раз больше гостей, чем на банкете за столом, что свидетельствует о его экономичности. Продолжительность банкета-фуршета 1...1,5 ч.

**Меню банкета.** Меню такого банкета включает большой ассортимент холодных блюд и закусок, горячих закусок, десертов и горячих напитков. В перечень холодных блюд и закусок входят:

салаты (из овощей, с рыбой, мясом, фруктами, смешанные);

яйца, фаршированные различными наполнителями;

рыбные закуски (рыба холодного и горячего копчения, сельдь, рыбные паштеты, рулеты и др.);

мясные закуски (из холодного мяса, птицы и дичи, копчености, колбасные изделия);

закуски с сыром (ассорти из различных сортов сыра);

канапе, бутерброды с различными наполнителями.

Ассортимент закусок для банкета-фуршета значительно шире, чем для других банкетов: 12...16 наименований холодных блюд, 1...3 — горячих. Среди блюд и продуктов, используемых для их приготовления, — икра зернистая, масло сливочное, семга с лимоном, осетрина заливная, телятина с гарниром, филе индейки, огурцы свежие и др.

Характерной особенностью банкета-фуршета является порционирование блюд и закусок, т.е. приготовление их мелкими порциями по 15...20 г из расчета по $^1/_2$...$^1/_4$ порции на человека. Это могут быть бутерброды-канапе с рыбными, мясными или овощными продуктами, с сыром. Икру зернистую или кетовую лучше подавать в волованах, яйцах или в икорницах.

Закуски подают участникам банкета небольшими порциями — «под вилку», т.е. так, чтобы их можно было есть без помощи ножа, пользуясь только закусочной вилкой или специальной шпилькой (шпажкой). Иногда в меню включают вторые блюда мелко нарезанными порциями так, чтобы можно было пользоваться только вилкой или шпажкой.

Салаты укладывают в салатники или корзиночки (по 50 г). Кроме семги можно подавать другую малосольную рыбу, а также рыбу фаршированную или в целом виде. Рулеты из поросенка, корзи-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом — все эти блюда вполне уместны на столе. Их дополняют ассорти из маринованных и натуральных овощей на шпажках, оливки, маслины, миндаль жареный.

В число горячих закусок могут входить продукты, запеченные в кокотницах или кокильницах. Их дополняют вторые горячие блюда (достаточно двух-трех наименования), приготовленные маленькими порциями: шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские. Иногда целесообразно приготовить одно общее блюдо: осетр, припущенный целиком, баранья нога, запеченная в духовом шкафу или жаренная целиком, индейка, утка, гусь, поросенок.

Всевозможные десертные блюда также желательно предлагать на шпажках: фруктовые салаты или фруктовое ассорти.

Из напитков, подаваемых к столу, общепринятые в зависимости от сезона следующие:

горячие: чай черный с сахаром и лимоном; кофе черный — с маленькими пирожными;

холодные (фирменные холодные напитки): морсы (клюквенный, черничный и др.), напитки (брусничный, клубничный), квас (с хреном и др.).

Винная карта составляется из расчета: коньяк — по 50...100 г на человека, вина столовые белые и красные — по 100...150 г, шампанское — по 80...100 мл. В число прохладительных напитков включают воду минеральную, фруктовую (два-три наименования). При включении в меню соков исходят из расчета по 100...150 мл на человека.

**Подбор мебели.** Фуршетные столы для банкета-фуршета должны быть несколько выше обычных (высота 90...100 см, ширина 1,5 м). При расчете числа столов и их длины предусматривается следующая норма: по 15...20 см на одного гостя при двустороннем использовании стола, т. е. гости стоят за столом с двух сторон. При односторонней сервировке эта норма соответственно уменьшается. Для удобства обслуживания длина стола не должна превышать 10 м. При отсутствии специальных фуршетных столов составляют обычные прямоугольные столы с раздвижными крышками. В любом случае на 6...8 гостей должен приходиться 1 м длины стола. Форма их расстановки зависит от площади и архитектурных особенностей зала и может быть весьма разнообразной: однорядной, двухрядной, в форме букв «Т», «П» и «Ш» (рис. 13.7). Стол, перпендикулярный остальным, предназначен для почетных гостей и устанавливается на расстоянии 1...1,5 м от других столов. Сервируется только одна его сторона.

Расстояние между столами, а также от столов до стен должно быть не менее 1,5 м, чтобы обеспечить свободное передвижение гостей.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

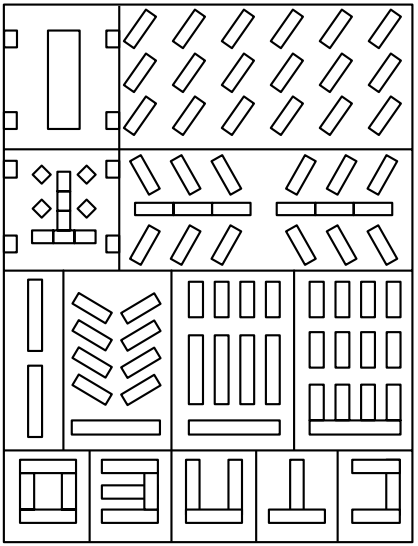


Рис. 13.7. Варианты расстановки фуршетных столов

Дополнительно, преимущественно у стен зала, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы для запасных тарелок, приборов, салфеток, рюмок, пепельниц, сигарет, использованной посуды и приборов. Эти столы также накрывают скатертями.

В целом композиция фуршетных столов должна выглядеть весьма привлекательно, что достигается благодаря соблюдению симметрии. Столы не должны загораживать основные или служебные входы в торговый зал.

**Накрывание столов скатертями.** В значительной степени праздничность и торжественная атмосфера банкета зависят от накрытия столов фуршетными скатертями-юбками. Предварительно столы накрывают толстой тканью, а затем уже скатертями. Фуршетный стол, накрытый скатертью, должен выглядеть, как монолитный постамент. Для этого скатерть опускают со всех сторон на расстояние 5...10 см от пола; если же ножки стола имеют малопривлекательный вид, то ее опускают ниже (1...2 см от пола). Расстояние от края скатертей до пола у всех фуршетных столов должно быть одинаковое, а нижняя кромка скатертей должна составлять прямую линию.

Для фуршетного стола фирмы выпускают специальные скатерти-полотна, рассчитанные как по длине, так и по ширине на то, чтобы весь стол был накрыт одной скатертью. Если же приходится пользоваться обычными стандартными скатертями, то первой скатертью накрывают часть стола, противоположную главному входу

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

в зал или основному проходу: это поможет скрыть складки, образующиеся от «нахлестки» одной скатерти на другую. Неровную кромку скатерти на плоскости стола или на спуске следует подвернуть, как и кромку с мережкой.

Углы скатертей убирают под стол, а спуски на боковой и торцевой сторонах аккуратно скрепляют липкой лентой или сшивают, чтобы образовался прямой угол. Накрывая стол скатертью, не следует тянуть ее за концы или углы, от этого скатерть растягивается, нарушается ее форма. Точно так же, поправляя скатерть, не рекомендуется ее прищипывать пальцами, так как остаются следы.

Фуршетные столы накрывают также скатертями-юбками. Вначале столешницу застилают скатертью, соответствующей длине стола, таким образом, чтобы она спускалась со всех сторон на 15...20 см, по периметру стола к ней пришивают клейкую ленту. Юбку крепят к скатерти, покрывающей столешницу, клейкими лентами и пластмассовыми замками. Спуск скатерти не должен быть ниже 5...10 см от пола.

Возможен и другой вариант, когда столы накрывают банкетными скатертями, низко спуская кромку. Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь и скрепляют так, чтобы образовался прямой угол при переходе торца в боковую часть. Если скатерти широкие, но короткие, ими накрывают стол «внахлест», начиная с конца, наиболее удаленного от входа, если скатерти длинные, но узкие, ими сначала накрывают боковые стороны стола, а затем столешницу.

**Сервировка стола.** При сервировке фуршетного стола учитывают особенности данного вида обслуживания, в частности, бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки не ставят на стол, а сервируют его в зависимости от того, какие напитки будут подаваться гостям.

Начинают сервировку с размещения стекла, посуды и приборов в следующем порядке:

ставят рюмки и бокалы группами;

расставляют тарелки стопками и раскладывают приборы по количеству тарелок (небольшое количество ножей резервируется для порционирования).

При сервировке исходят из расчета, что на одного гостя требуется рюмок всех видов — по 2...2,5 шт., бокалов или фужеров — по 1 шт., стаканов для соков — по 0,5 шт., закусочных тарелок — по 2...2,5 шт., десертных (пирожковых) тарелок — по 0,5... 0,75 шт. на одного гостя (для фруктов, пирожных), вилок закусочных — по 2...2,5 шт., ножей закусочных — по 1...1,25 шт., ножей фруктовых — по 0,5...0,75 шт., салфеток бумажных — по 2 шт.

При расстановке холодных блюд и закусок на фуршетном столе соблюдают определенную последовательность. Для официанта удобнее вначале расставить на фуршетном столе (если его ширина не



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

менее 120...140 см) фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 1 ч до начала банкета.

В первую очередь на столе размещают закуски, разложенные на больших, громоздких блюдах, а перед приходом гостей расставляют заливные блюда, икорницы, масленки, наполненные продуктами. Одновременно ставят салатники с закусками, заправленными майонезом или сметаной. Блюда, приготовленные из рыбы, мяса, овощей, размещают так, чтобы они равномерно чередовались по всему фуршетному столу. Например, не ставят рядом две мясные закуски, а чередуют их с закусками из других продуктов. Блюда с закусками из птицы и дичи располагают на столе так, чтобы голова тушки была обращена к гостям. На каждое блюдо кладут приборы для раскладки, чтобы гость мог взять то, что пожелает.

Значительную часть закусок приносят на фарфоровых блюдах. Овальные блюда ставят под углом 30...40° к оси стола. Закуски в вазах и салатниках располагают ближе к центру, оставляя расстояние 25...30 см от края стола, чтобы гости могли поставить закусочные тарелки, рюмки и т. п. На каждом блюде обязательно должны быть приборы для перекладывания. Исключение могут составлять вазы или салатники с натуральными овощами (овощи можно брать руками). Закуски и блюда с гарнирами и без них, салаты, маринады, соленья и т. д. раскладывают столовыми ложкой и вилкой, к икре подают икорную лопаточку, а при ее отсутствии чайную ложку, к сливочному маслу — специальный нож. Соусы размещают рядом с соответствующими блюдами и закусками.

В первую очередь на фуршетный стол ставят закуски, которые не теряют вкусовых качеств и внешнего вида при воздействии комнатной температуры (рыбные и мясные закуски, копчености, гастрономия, соленья). В последнюю очередь, перед приходом гостей, на стол ставят икру, масло, закуски под майонезом, сметаной, заливные блюда.

Из специй на столе обязательно должны присутствовать соль и перец. Их размещают с равными интервалами вдоль всего стола по линии на уровне верхнего края закусочных тарелок.

Хлеб на фуршетный стол ставят в закусочных тарелках или специальных хлебницах. По размерам порции хлеба должны быть вполовину меньше обычных. Их укладывают корочкой вверх так, чтобы последующий кусок частично закрывал предыдущий. Хлеб удобнее располагать справа от стопки закусочных тарелок, за группой приборов.

Расположение бутылок с напитками на столе при обслуживании банкета-фуршета зависит от композиционной расстановки стеклянной посуды. Все напитки предварительно охлаждают, исключение составляют красные столовые вина и коньяки: их пода-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ют либо комнатной температуры, либо слегка подогретыми. Соки натуральные на стол можно поставить как в бутылках, так и в кувшинах, а квас, пиво, воды (минеральные и фруктовые) — только в закрытых бутылках. Открывают бутылки за несколько минут до приглашения гостей в банкетный зал, но часть их оставляют закрытыми и открывают по мере необходимости.

Напитки в бутылках расставляют рядом с группами пустых бокалов. Возможен и другой вариант: фуршетный стол сервируют рюмками и бокалами, наполненными спиртными напитками или пустыми.

Прежде чем расставлять стекло, следует убедиться, что хрусталь безукоризненно чист и не имеет щербин, сколов или трещин. Хрустальную и стеклянную посуду расставляют, используя один из следующих вариантов:

двусторонняя сервировка стола стеклом: в две линии, змейкой, елочкой, группами, посольская, односторонняя сервировка стола стеклом в одну линию.

***Двусторонняя сервировка стола стеклом.*** Расстановка стекла в *две линии* (рис. 13.8, *а*) заключается в создании на фуршетном столе композиции, состоящей из следующих элементов:

фужеры расставляют на торцах стола треугольниками, располагая их группами по 10...21 шт., причем расстояние от вершины треугольника до торца составляет 15...20 см; если стол имеет длину 10 м, то фужеры ставят и в середине стола двумя треугольниками по 10...15 шт.;

рюмки расставляют двумя рядами между треугольниками из фужеров, отступив от каждого треугольника на 15...20 см, чередуя их в определенном порядке (рейнвейная, лафитная, две водочные, рейнвейная, лафитная и т.д.), причем чередование рюмок в обеих линиях должно быть одинаковым, симметричным. Расстояние между рюмками 1,5...2 см, а между линиями 30...40 см.

Вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками ставят вдоль оси стола между рядами рюмок, бутылки с пивом, минеральной и фруктовой водой, квасом — около групп фужеров. Если в меню предусмотрены соки, стаканы для них ставят рядом с фужерами и там же размещают кувшины; стаканы можно ставить и в одном ряду с рюмками, также чередуя их. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми промежутками, повернув этикетками в сторону гостей.

При расстановке *змейкой* (рис. 13.8, *б*) по оси стола ставят фужеры группами по 5...7 шт. на расстоянии 80...100 см одна от другой. Рядом с фужерами под углом 45° к краю стола на одной линии располагают, чередуя их по одной или по три, рюмки (лафитные, рейнвейные, водочные). Бутылки с напитками в этом случае ставят группами внутри композиций из рюмок углов, а фрукты и цветы — вдоль оси стола между группами фужеров.



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

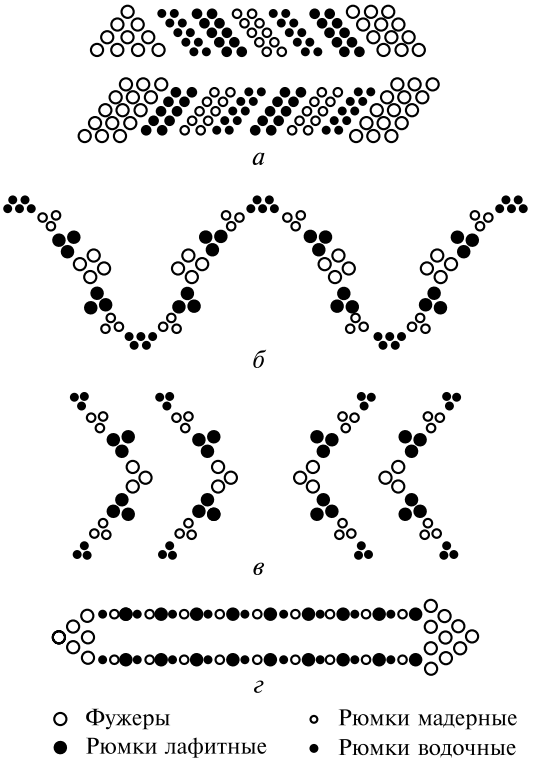



Рис. 13.8. Варианты расстановки посуды для банкета-фуршета:
*а* — в две линии; *б* — змейкой; *в* — елочкой; *г* — группами

При расстановке *елочкой* (рис. 13.8, *в*) вдоль оси стола ставят фужеры группами по 3...6 шт., затем, отступив на 10...15 см от каждой группы фужеров, расставляют либо группами, либо по одной лафитные, рейвенвейные и водочные рюмки. Располагать стекло *елочкой* можно по-разному: на одном столе — в одну сторону, на другом столе — в противоположную. Если гости сидят за одним столом, то *елочку* располагают в противоположные стороны — от центра к торцам. Вазы с фруктами, цветами и бутылки с напитками ставят по оси стола или внутри углов, образованных рюмками. Бутылки можно расположить группами или по одной с равными интервалами.

При расстановке *группами* (рис. 13.8, *г*) фужеры и рюмки ставят под углом 30...45° к оси стола по 15...18 шт. и более, чередуя их по видам. Расстояние между группами рюмок должно быть 60...80 см. Между группами рюмок устанавливают вазы с цветами и фруктами, бутылки с напитками. Расстановку рюмок, бокалов, фужеров выполняют заранее в соответствии с расчетным количе-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

ством. Фужеров всегда должно быть больше, чем рюмок каждого вида.

***Односторонняя сервировка стола стеклом в одну линию.*** При организации банкета-фуршета для большого числа гостей накрывают несколько столов, один из которых предназначен для почетных гостей (так называемый стол президиума). Обычно этот стол устанавливают в таком месте, откуда виден весь зал, и таким образом, чтобы участники банкета, находясь у своих столов, не сидели бы спиной к почетным гостям столу.

При расстановке столов в виде букв «Т», «П» и «Ш» стол президиума ставят перпендикулярно основным столам в зале, на расстоянии 1...1,5 м от них. В этом случае стол президиума сервируется с одной стороны. С одной стороны сервируются и столы, установленные у стены.

Одностороннюю сервировку можно делать в *одну линию*. Хрусталь, исходя из заказанных напитков, ставят вдоль стола в один ряд, на расстоянии 60...70 см от края, чередуя фужеры, рюмки, стопки. Если в центре стола будет находиться микрофон, то около него можно «разорвать» ряд рюмок и поставить фужеры двумя треугольниками (по 3...6 шт. в каждом). Вазы с фруктами и цветами, бутылки с вином ставят за рядом рюмок, воды и пиво — ближе к фужерам, тарелки, приборы, закуски — с одной стороны стола.

Фужеры можно устанавливать также вдоль оси стола с обеих сторон треугольниками по 10...21 шт. на расстоянии 15...20 см от торца. В этом случае первый фужер ставят вдоль оси, а второй и третий так, чтобы первый фужер находился между ними. По этой схеме устанавливают и остальные фужеры. Рюмки расставляют в одну линию на расстоянии 70 см от края стола, чередуя по 1...3 шт. каждого вида, например сначала лафитная, затем рейнвейная, водочная и т. д. Независимо от выбранного варианта расстановки рюмок на столе, расстояние между ними должно быть одинаковым — 1,5...2 см. Цветы, вазы с фруктами, бутылки с вином в этом случае ставят за каждым рядом рюмок, а прохладительные напитки — вдоль треугольника с фужерами в один—три ряда. Группами по 2...3 шт. через определенные промежутки ставят бутылки с различными алкогольными напитками. Перед рюмками, ближе к краю стола, расставляют тарелки и раскладывают приборы.

Возможен еще один вариант сервировки, когда в зале устанавливают отдельно столы для напитков и отдельно столы для закусок. В таком случае организуют барную стойку так же, как при организации банкета-коктейля.

***Сервировка тарелками.*** Тарелок должно быть два вида: закусочные — для закусок и десертные (или пирожковые) — для фруктов, ягод, пирожных, торта, орешков и т. п.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

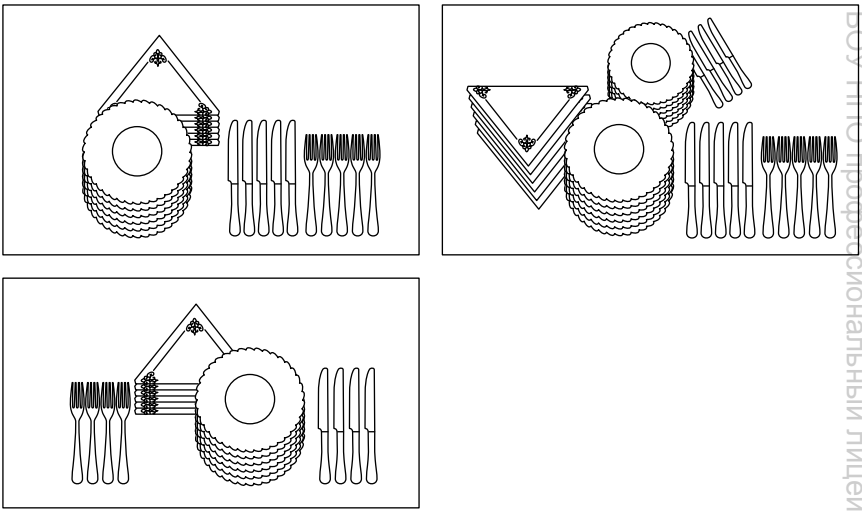


Рис. 13.9. Фрагменты сервировки фуршетного стола

Перед сервировкой фуршетного стола тарелки тщательно протирают чистым полотенцем. Они должны быть сухими, блестящими и чистыми как с лицевой стороны, так и с тыльной.

После расстановки фужеров и рюмок на стол сначала ставят стопками (по 6…8 шт.) закусочные, а затем десертные тарелки.

При двусторонней сервировке фуршетного стола тарелки располагают симметрично его оси стопками по 8…12 шт. на расстоянии 1,5…2 м одна от другой и в 1,5…2 см от края стола. Пирожковые тарелки в этом случае располагают за закусочными тарелками стопками по 4…6 шт. Если на тарелках имеется логотип (эмблема) данного ресторана, то их стопки ставят так, чтобы эти знаки были обращены к гостю.

Кроме тарелок, которыми сервирован стол, на подсобном столике должны находиться и запасные тарелки.

В некоторых случаях для десерта в ресторане устанавливают отдельный стол, поэтому пирожковые (десертные) тарелки на основной стол не ставят.

***Сервировка приборами.*** Фуршетный стол сервируют закусочными ножами и вилками, фруктовыми ножами, десертными вилками, если в заказе есть торт, пирожное (рис. 13.9).

При подготовке приборов проверяют их чистоту (особенно между зубцами вилок), а также чтобы не было заусениц, потемнений мельхиора, помятостей и т. п.

Столовые приборы располагают на фуршетном столе, используя один из пяти вариантов (рис. 13.10).

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

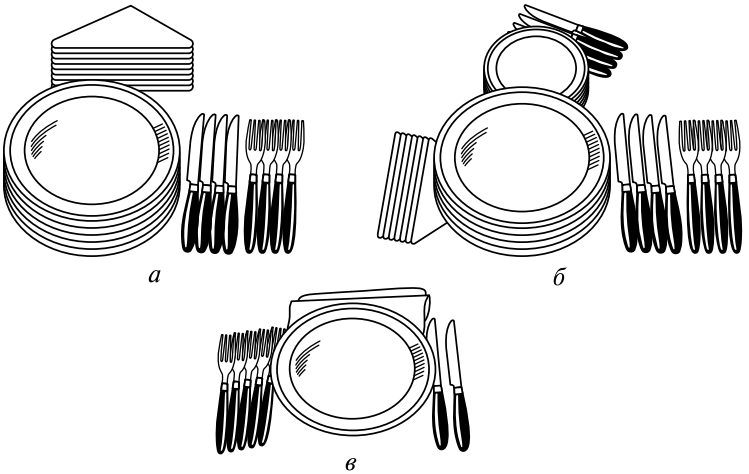



Рис. 13.10. Расположение приборов на банкете-фуршете:

*а* — ножи и вилки закусочные справа от тарелок; *б* — ножи фруктовые за десертными тарелками; *в* — ножи закусочные справа от тарелок, вилки слева

Вариант 1. Закусочные ножи кладут веером справа от тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив на 1,5...2 см от края стола; слева от тарелок располагают закусочные вилки — их кладут на ребро, повернув зубцами к тарелкам, расстояние между вилками и краем стола — не более 2 см.

Вариант 2. Закусочные ножи и вилки размечают справа от стопки тарелок; при этом вилки должны находиться справа от ножей и повернуты в сторону тарелок.

Вариант 3. Закусочные вилки располагают справа от стопки тарелок в один ряд зубцами вверх, в середину зубцов (через вилку) вставляют ножи лезвиями вниз.

Вариант 4. Закусочные ножи и вилки кладут в полотняную салфетку, сложенную конвертом, причем ножи располагают перпендикулярно краю стола и лезвиями к тарелкам, а вилки — на ребро и немного правее ножей; при такой сервировочной композиции салфетку с приборами размещают справа от стопки тарелок.

Вариант 5. Закусочные приборы располагают следующим образом: ножи раскладывают веером, а вилки поверх них на ребро справа от стопки тарелок; в этом случае тарелки с хлебом ставят справа от десертных тарелок.

Во всех случаях остальные столовые приборы располагают на фуршетном столе следующим образом:

фруктовые ножи кладут за десертными (пирожковыми) тарелками или справа от них за закусочными приборами ручками впра-



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

во (веером или ленточкой) перед рюмками по всей длине стола (при сервировке хрусталя в два ряда, т.е. с обеих сторон);

десертные вилки (для тортов, пирожных) кладут слева от десертных (пирожковых) тарелок ручками влево.

***Сервировка салфетками.*** Полотняные салфетки складывают в форме паруса, космоса, иногда валиком и кладут по 3...5 шт. за стопки или на стопки десертных (пирожковых) тарелок. Застиранные салфетки, а также с пятнами и другими дефектами использовать недопустимо. Бумажные салфетки (белые или цветные) складывают в виде космоса, располагают слева от закусочных тарелок или кладут на стол веером. Возможен и другой вариант: салфетки ставят на стол в специальных подставках с легким металлическим прижимом либо в фарфоровых или хрустальных вазочках. На запасные столики также следует положить салфетки. Количество полотняных салфеток, необходимых для обслуживания, должно составлять не менее 30 % от числа гостей, присутствующих на банкете.

Закончив подготовку фуршетного стола, официанты должны еще раз внимательно проверить размещение на нем всех приборов и салфеток. До прихода гостей в зале остается часть официантов, а остальные по указанию метрдотеля занимаются подготовкой аперитива (если это оговорено в заказе), запасов посуды, приборов, салфеток и т.д. При организации обслуживания банкета-фуршета с участием зарубежных гостей, носящего официальный характер, в зале иногда размещают флаги. Российский флаг находится справа от стола почетных гостей, а флаг страны, в честь представителей которой организуется банкет-фуршет, — слева.

На заключительном этапе подготовки фуршетный стола метрдотель принимает подготовленные столы к обслуживанию, т.е. проверяет схему расстановки мебели и сервировку столов в соответствии с принятым заказом. Кроме того, метрдотель проверяет внешний вид официантов, знакомит обслуживающий персонал с особенностями проведения банкета-фуршета, напоминает об очередности подачи блюд и напитков, распределяет обязанности среди официантов.

При проведении банкета-фуршета используются установленные в зале *передвижные салат-бары* и *мармитные бары*. Это оборудование предназначено для самообслуживания и позволяет выставлять блюда в гастроемкостях. Фирмы-производители выпускают его в двух вариантах: в пристенном исполнении и для расстановки в центре зала. Предусматривается место для хранения стопки тарелок и выкладки приборов, салфеток и хлеба. Можно установить две единицы оборудования (тепловую и холодильную) отдельно друг от друга. Существует и так называемый объединенный вариант.

При отсутствии мармитного стола применяются *чафин-диши* — компактные мармиты, работающие на желеобразном топливе.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. Уфа

За 10...15 мин до начала банкета-фуршета метрдотель дает официантам сигнал открыть бутылки с прохладительными напитками и винно-водочными изделиями и занять свои места у фуршетных столов. Сам же он выходит в аванзал к гостям и приглашает их к столам в банкетный зал. Официанты в это время находятся на закрепленных за ними местах.

Если в соответствии с заказом в аванзале организован аперитив, то официанты должны подавать гостям с подносов те же напитки, что и при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.

**Обслуживание гостей.** При обслуживании банкета-фуршета исходят из нормы: 18...20 гостей на одного официанта. Официанты в зале, стоя у столов, наливают напитки, раскладывают блюда и закуски. В связи с тем, что не все приглашенные могут одновременно подойти к столу, основное внимание официанты должны уделять гостям, стоящим в стороне или у дополнительных столов. Они обносят гостей, предлагая напитки и закуски или предоставляя им возможность самим положить закуску на тарелку. Официант может, держа поднос в левой руке, раскладывать закуски правой рукой.

При подаче напитков используют следующие приемы: на небольшой поднос, накрытый салфеткой, ставят рюмки с различными напитками и, держа его на левой руке, предлагают их гостям; на поднос, накрытый салфеткой, ставят две-три бутылки с напитками и пустые рюмки и, держа его на левой руке, предлагают напитки, следя, чтобы этикетки бутылок были обращены в сторону гостей; по желанию гостя правой рукой наливают в рюмку напиток. Обносить гостей напитками могут два официанта в паре: один несет поднос с бутылками и рюмками, а другой предлагает напитки и по желанию гостей наливает их в рюмки.

Гостям, находящимся в стороне от стола, официанты, взяв со стола в левую руку блюдо с прибором для перекладывания, предлагают закуски. В этих случаях гости сами берут тарелки со стола. Иногда официанты ставят на поднос блюда, тарелки, приборы, хлеб и, неся его на левой руке, предлагают гостям положить себе на тарелку понравившееся блюдо или сами раскладывают кушанья правой рукой. Возвращаясь с пустыми подносами, официанты собирают использованную посуду и уносят в моечную или подсобное помещение.

По указанию метрдотеля через 20...30 мин после начала банкета-фуршета, когда гости съедят большую часть холодных закусок, официанты приступают к подаче горячих закусок. Их подают, как правило, в кокотницах (жюльен из дичи, печенка куриная, грибы в сметане, крабы в соусе). Кокотницы устанавливают на поднос, накрытый салфеткой, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки по числу кокотниц, на салфетки ставят стопкой пирожко-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

вые тарелки и, неся поднос на левой руке, предлагают закуску гостям. Часть кокотниц на мелких столовых тарелках (по 7...9 шт. на каждой) ставят на банкетный стол, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки. Остальные кокотницы с горячей закуской помещают по 2...3 шт. на закусочные тарелки, рядом кладут соответствующие приборы и также ставят на банкетный стол.

Вторые горячие блюда подают уложенными горкой на подогретые овальные или круглые блюда маленькими порциями (сосиски, люля-кебаб, фрикадельки, лангет и др.). На этих же блюдах размещают пластмассовые или деревянные вилочки, шпажки, шпильки или вставляют их в порции, находящиеся сверху. При необходимости на блюде подают соусник с соусом. В левой руке на ручнике официант держит блюдо, а в правой — тарелку, в которую складывает использованные шпажки. Часть шпажек в небольшом стаканчике он ставит на пирожковую тарелку, покрытую салфеткой *долис*.

Гости едят горячие блюда, не используя тарелок, так как кушанья приготовлены маленькими порциями. Горячие закуски и блюда официанты могут подавать в паре: один несет поднос, накрытый салфеткой, на котором стоят баранчики или овальные блюда с кушаньями, а другой — поднос, также накрытый салфеткой, с чистыми тарелками, приборами, хлебом.

В некоторых случаях горячие блюда подают целиком, как, например, поросенок жареный. В этом случае в банкетном зале устанавливают специальный стол небольшого размера, накрытый скатертью, и ставят на него банкетное металлическое блюдо с зажаренным целиком поросенком (возможны и другие варианты — индейка или осетр). В зал входит повар и на глазах у гостей с помощью ножа и вилки транширует данное блюдо. Официанты на одну часть фуршетного стола ставят стопки закусочных тарелок и раскладывают вилки, а по краям стола расставляют баранчики с гарниром и столовой ложкой для раскладывания, соусники с соусом и чайной ложкой для порционирования (на пирожковых тарелках). Повар отрезает кусочек мяса и кладет на тарелку гостя, а тот уже самостоятельно берет гарнир, наливает соус и отходит от стола.

После горячих блюд подают десерт — мороженое пломбир, взбитые сливки, фрукты, запеченные в тесте, фруктовый салат и др. Десерт подают в креманках, установив их на поднос, покрытый салфеткой, а рядом кладут десертные ложки.

К десертным блюдам подают шампанское. В подсобном или основном помещении на дополнительных столах бокалы наполняют шампанским на $^2/_3$ объема и ставят на подносы, застеленные салфеткой. Предлагают шампанское так же, как и другие напитки, — с подносов, при этом поднос держат на левой руке, придерживая правой.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Заканчивается обслуживание банкета-фуршета подачей кофе, чаще всего — черного и без сахара. С сахаром кофе подают значительно реже — только для тех, кто не может обойтись без сладкого. Официант размещает на подносе, покрытом салфеткой, чашки с кофе, а на краю подноса устанавливает две стопки блюдец (по числу чашек на подносе). Кофе можно подавать в обнос, тогда гость сам берет чашку с кофе и ставит на блюдце. Если он этого не делает, чашку с блюдцем ставит на стол официант. Одновременно с кофе можно подать коньяк или ликер в рюмках, установленных на подносе.

Во время обслуживания банкета-фуршета официанты следят за порядком на столе, уносят использованную посуду, бутылки, пополняют предметы сервировки, своевременно освобождают или заменяют пепельницы. При большом числе гостей для этого выделяют специальных официантов.

Если в зале установлено несколько столов, то закуски, блюда и напитки подают одновременно на все столы. Столы, наиболее удаленные от входа в зал, официанты начинают обслуживать в первую очередь.

На банкетах-фуршетах иногда организуют бары, где у барной стойки гостей обслуживает бармен. Вместо барной стойки можно использовать стол длиной 2...4 м, покрытый толстой тканью и скатертью, спущенной с лицевой стороны до самого пола. Стол сервируют рюмками, бокалами, стаканами для соков, расставляя их группами. В центре стола размещают бутылки с напитками, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соками и термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда, ручник. Справа, по направлению к торцу стола, ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева — бокалы для шампанского. Справа от бармена располагают подсобный столик с запасами бутылок и приспособлениями для их открывания.

После окончания банкета-фуршета по распоряжению метрдотеля со столов убирают посуду в такой последовательности: сначала бутылки, вазы с цветами и фруктами, салфеточницы, затем столовые приборы, креманки, фарфоровую посуду, кофейные чашки, а в последнюю очередь — рюмки, бокалы и фужеры. Убирая со стола посуду, ее предварительно зачищают от остатков пищи и сортируют по видам. Прежде чем снять скатерть со стола, с нее специальной щеткой сметают крошки на поднос. Скатерти и подкладочную ткань скатывают в рулоны (небольшие скатерти аккуратно складывают стопками).

### 13.2.5. Банкет-коктейль

Банкет-коктейль — вид банкета, на котором в отличие от банкета-фуршета столы в банкетном зале не ставят, а все закуски и



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

напитки официанты подают гостям с блюда или подноса. Банкет-коктейль всегда носит деловой характер, его устраивают для участников конференций, совещаний, ярмарок, съездов. Продолжительность приема, проводимого в целях отдыха, не превышает 2 ч, делового приема — 40...50 мин, и организуются они, как правило, в вечернее время (с 17 до 20 ч).

По типу банкета-коктейля проводятся следующие мероприятия:

подача аперитива, устраиваемая перед началом банкета-коктейля за столом с полным обслуживанием официантами;

подача бокала шампанского или бокала вина на дипломатических приемах;

организация банкета-коктейля на международных симпозиумах в перерывах между заседаниями.

При организации банкета-коктейля не придерживаются строго установленных правил. Гости могут приходить и уходить в любое удобное для них время (в пределах установленных часов приема).

Особенность банкета-коктейля — наличие в его меню коктейлей, а также разнообразных безалкогольных напитков. Банкет-коктейль экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Требования, предъявляемые к помещению, в котором проводится банкет-коктейль, и подготовка его те же, что и при организации банкетов других видов. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах: у стен или колонн, в нишах.

Характерные особенности этого мероприятия заключаются в том, что все присутствующие едят стоя, поскольку банкетные столы отсутствуют. Закуски и напитки официанты предлагают гостям способом *в обнос*. На банкете-коктейле для закусок используют специальные банкетные шпажки, а тарелки и приборы индивидуального пользования не применяют.

При оформлении заказа уточняют число гостей, их состав, продолжительность банкета-коктейля, выясняют, необходима ли барная стойка, согласовывают меню.

При обслуживании банкета-коктейля на одного официанта приходится по 10...15 гостей. Как правило, официанты работают в паре: один подает напитки, другой — закуски. Для сбора использованной посуды выделяют официанта (на четырех официантов — один сборщик посуды). Метрдотель условно банкетный зал делит на несколько секторов и за каждым из них закрепляет группу обслуживающего персонала: официантов, подающих напитки и закуски, а также сборщиков посуды.

**Меню банкета.** На банкете-коктейле подают холодные (8...12 наименований) закуски, горячие закуски (1...2 наименования), а

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

также десерт, фрукты, прохладительные и горячие напитки, винно-водочные изделия, коктейли.

В число холодных закусок традиционно включают бутерброды-канапе, нарезанные в виде треугольников, ромбиков, кружочков; тарталетки или волованы, начиненные различными салатами (рыбными, мясными, из мяса птицы), омлетом, икрой, гастрономическими продуктами; корзиночки с салатами; паштеты; сырные и ветчинные муссы; ассорти из сыров; овощи натуральные.

В качестве горячих закусок подают изделия из натуральной, рубленой либо фаршированной говядины или баранины, маленькие котлетки, сосиски-малютки или обычные сосиски, нарезанные кусочками и обжаренные в масле, котлеты пожарские небольших размеров, шашлыки из свинины или осетрины, рыбу в тесте жареную (орли) и т. п. К закускам рекомендуется соус средней консистенции.

На десерт предлагают изделия и блюда, которые, как и закуски, можно есть, не используя приборы: пирожные ассорти (малютки), хворост из сладкого слоеного теста, яблоки, запеченные в тесте, фрукты, разделанные на части и нанизанные на шпажки.

На банкете-коктейле можно подавать самые разнообразные напитки: водку, настойки, коньяки, ликеры, вина крепкие и десертные, соки, воды, пиво, коктейли. В конце банкета разносят шампанское, а затем горячие напитки (кофе черный, чай), к которым предлагают пирожные, маленькие пирожки в ассортименте.

**Подготовка к банкету.** Для банкета-коктейля требуются небольшой ассортимент закусок и блюд и ограниченное количество фарфоровой, стеклянной и металлической посуды: блюда фарфоровые и мельхиоровые (круглые и овальные) для закусок, кувшины для соков, воды и смесей некоторых напитков, а также термосы и щипцы для пищевого льда, подносы, пепельницы, вазочки и подставки для бумажных салфеток, деревянные и пластмассовые банкетные шпажки, заменяющие вилки. Однако рюмок, бокалов и стопок потребуется много. Целесообразно использовать простую, устойчивую и недорогую посуду. Расчет количества посуды для банкета-коктейля зависит от числа его участников, ассортимента закусок и напитков, количества и квалификации обслуживающего персонала, приспособленности помещения, в котором проводят банкет, и некоторых других причин.

Для организации банкета-коктейля необходимо предусмотреть помещение (желательно смежное с банкетным залом), в котором можно было бы на время банкета разместить буфет для смешивания коктейлей, подготовки, розлива и отпуска различных напитков, подготовки и комплектации закусок и блюд, подаваемых с производства, мытья посуды и т. д.

При проведении банкета-коктейля вне ресторана в здании, не приспособленном для этой цели, необходимо также оборудовать



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

помещение (желательно смежное с банкетным залом) для буфета (для подготовки, розлива и отпуска напитков). В этом же помещении можно готовить закуски и раскладывать их на блюда, мыть посуду и т.д. Желательно наличие двух комнат: в одной размещают буфет, а иногда и моечную, в другой готовят закуски.

Столы, предназначенные для буфета, накрывают толстой тканью и скатертями. Работать на столе, накрытом клеенкой или полиэтиленовой пленкой, неудобно, так как она не впитывает случайно разлитую жидкость.

Помимо основных банкетных столов у стен расставляют маленькие столики, накрытые скатертями. На них кладут сигареты, сигары, спички, зажигалки, ставят пепельницы, вазочки с цветами и бумажными салфетками. Вазочки или креманки наполняют маслинами, орешками, оливками, крекерами.

В некоторых случаях перед началом банкета-коктейля в аванзале (или банкетном зале) устанавливают барные стойки или столы для приготовления аперитивов. Столы накрывают скатертями или скатертями-юбками почти до пола, как это описано в подразд. 13.2.4 «Банкет-фуршет». Столы для этих целей должны иметь длину 2…4 м и ширину 1,5 м.

Полы в банкетном зале застилают ковровыми дорожками или коврами.

Основное звено, связывающее действия всех остальных звеньев при организации приема данного типа, — это буфет или барная стойка. Для подготовки буфета или барной стойки к работе, приготовления коктейлей и быстрого разлива напитков в рюмки, бокалы, стаканы назначают одного или нескольких буфетчиков-барменов либо опытных официантов. Буфетчик-бармен должен хорошо знать правила подачи напитков, уметь составлять коктейли в определенной пропорции и последовательности. Как правило, сложные и трудоемкие в приготовлении коктейли в меню не включают.

При обслуживании банкета-коктейля с большим числом участников буфетчику-бармену выделяют помощника, который должен своевременно и быстро разливать напитки, подносить в буфет или бар лед, чистую посуду, выносить использованные бутылки, банки, баллоны и т.д.

При подготовке к банкету на столах буфета или на барной стойке расставляют группами стеклянную посуду: справа — фужеры, бокалы, рюмки для вина, крепких напитков, коньячные, ликерные; слева — рюмки для коктейлей (коктейльная, мартини, маргарита) и стаканы — хайбол, тумблер, олд-фешенд, шот. Количество стеклянной посуды, необходимой для обслуживания, определяют из расчета по три единицы стекла на одного гостя на столе буфета или барной стойке и по две единицы на подносе. В целом, исходя из ассортимента напитков, обозначенных в заказе, определяют и требуемое количество стеклянной посуды каждого вида.

ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. Уфа

Запас остальной подготовленной стеклянной посуды должен находиться тут же. На столе буфета или барной стойке оставляют свободное место для подносов, напитков и льда.

До начала банкета все напитки доводят до той температуры, при которой рекомендуется их подача. Заранее готовят пищевой лед небольшими порциями в достаточном количестве, особенно в жаркую погоду.

За несколько минут до начала банкета часть напитков подносят в буфет или на барную стойку, откупоривают бутылки, соки наливают в кувшины, готовят коктейли и смеси.

До прибытия первого гостя 50 % ранее выставленных на стол буфета или барную стойку рюмок, стаканов и бокалов заполняют напитками на $^2/_3$ объема и расставляют на подносы, накрытые салфетками. Напитки в более высокой посуде ставят рядами в середине подноса, а в более низкой посуде — по краям подноса с интервалом между рюмками, стаканами и бокалами не менее 1...2 см. Напитки, различные по вкусу, крепости и другим признакам, но близкие по цвету, на поднос рекомендуется ставить раздельно (группами), тем более если они налиты в одинаковую посуду.

Если предусмотрена подача аперитива перед началом банкета-коктейля в аванзале или другом помещении, подносы также застилают полотняными салфетками, на которые устанавливают стеклянную посуду. Существует несколько композиционных вариантов расстановки стеклянной посуды на подносе:

лучами — в центре подноса размещают 5 фужеров, от которых расходятся в разные стороны другие виды стекла;

по нисходящей высоте посуды — в центре ставят высокую посуду, а по краям — более низкую;

по нисходящей высоте посуды — ставят посуду, как и в предыдущем случае, но не от центра, а от края прямоугольного подноса, находящегося ближе к официанту, — к противоположной стороне, также соблюдая принцип — от высокой посуды к более низкой.

Стеклянную посуду, расположенную на подносах, официанты наполняют напитками (вермуты, биттеры, соки, минеральные воды с газом и без него и др.) на $^2/_3$ объема за 15...20 мин до начала банкета.

Размеры салфеток для покрытия подносов должны соответствовать конфигурации подносов. Салфетки больших размеров использовать нежелательно, так как их приходится подгибать, нарушая ровную плоскость подноса, а следовательно, и устойчивость рюмок. Удобны в работе салфетки *долис* — тисненые, из плотной белой или цветной бумаги. Должен быть предусмотрен резерв салфеток, полотенец, пепельниц и т. п.

В то время как буфетчики-бармены и официанты занимаются подготовкой стеклянной посуды, напитков, льда и оформлением

ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО Профессиональный лицей № 136 г. УФА

банкетного зала, повара готовят закуски и укладывают их на блюда, которые официанты затем расставляют на подготовленный стол в подсобном помещении за несколько минут до начала банкета-коктейля. Оставшуюся закуску укладывают на блюда некоторое время спустя, в ходе обслуживания банкета, для чего необходимо иметь их запас.

Наиболее удобны для обноса гостей закусками на банкете-коктейле круглые блюда, но можно использовать и овальные. Количество заранее приготовленных блюд с закусками должно в два-три раза превышать число официантов, подающих их в зал.

В связи с тем что на банкете-коктейле требуется большое количество рюмок, бокалов и стаканов, необходимо правильно организовать их мытье, особенно если обслуживание производится в неприспособленном для банкетов помещении. В моечной ставят два стола: один — для принесенной из банкетного зала использованной посуды, другой — для вымытой и вытертой чистой посуды, которую затем относят в буфет-бар, где ее наполняют напитками. Посуду моют в проточной горячей воде и протирают сухим полотенцем.

**Обслуживание гостей.** Как и при организации банкета-фуршета, обслуживание гостей начинается с подачи аперитива. Возбуждающие аппетит напитки официанты подают на заранее подготовленных подносах.

После аперитива метрдотель приглашает гостей в банкетный зал, где при входе их встречают устроители банкета. Появление первых гостей в зале служит для официантов сигналом к началу обслуживания. Они выходят из подсобного помещения, держа подносы и блюда на левой руке на уровне локтя, подходят к гостям и предлагают им сначала напитки, а потом закуски.

После того как один из участников банкета взял с подноса напиток или отказался от него, официант подходит к следующему гостю. Если тот желает, например, томатного соку, который отсутствует на подносе, но имеется в буфете, следует извиниться перед гостем и, пообещав принести сок несколько позже, предложить ему выпить что-либо другое. Если такого напитка вообще нет в наличии, следует ответить коротко, например: «Извините, томатного сока нет, пожалуйста, апельсиновый сок».

Если с подноса разобраны все напитки или же их осталось немного и в неполном ассортименте, официант возвращается в буфет и пополняет их запас либо берет другой подготовленный поднос с напитками и выходит в зал. Некоторые из гостей могут попросить разрешения поставить освободившуюся рюмку, бокал или стопку на поднос с напитками. Можно разрешить им это, но лучше всего взять рюмку в правую руку, а затем поставить ее на ближайший подсобный столик. Подавая напитки, официант постоянно должен наблюдать, какие из них пользуются спросом у гостей,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

сообщать об этом бармену-буфетчику и приносить их на поднос в большем количестве.

В паре с официантом, разносящим напитки, работает официант, подающий закуски. Закуски предлагают гостям вслед за напитками. Блюда, освободившиеся от закусок, или с закусками, оставшимися в небольших количествах, относят в подсобное помещение для пополнения.

Горячую закуску подают по согласованию с устроителем банкета и по распоряжению метрдотеля или старшего официанта. На металлическое или фарфоровое овальное блюдо горкой укладывают закуску, к которой подают деревянные или пластмассовые шпажки. Если закуска размещена на блюде в виде отдельных кусочков, то их накалывают на шпажки. При укладке продукта горкой шпажки должны быть в кусочках, лежащих сверху, а остальные шпажки помещают в низкую стопку-стаканчик и ставят ее на блюдо рядом с закуской; при этом тупые концы шпажок должны выступать над бортами стопки-стаканчика на 10...20 мм, что удобно для гостей. Обнося гостей закуской, официант в левой руке держит блюдо, а в правой — тарелку для использованных шпажок.

К горячей закуске можно подать соус в неглубоком соуснике или розетке, которые ставят у края блюда рядом с продуктами или в центре его. Гость, взяв с блюда наколотый на шпажку кусочек (изделие), обмакивает его в соусе. Официанты обносят участников банкета напитками и закусками, начиная с момента появления в банкетном зале первого гостя и до ухода последнего.

При обслуживании банкета с большим числом участников работа всех официантов должна быть организована так, чтобы подача напитков и закусок производилась одновременно всем гостям, независимо от местонахождения их в зале.

Для сбора использованной посуды как с подсобных столиков, так и непосредственно из рук гостей назначают одного или нескольких официантов-сборщиков. Правой рукой они собирают посуду и ставят на поднос, находящийся в левой руке, а затем выносят из банкетного зала для мытья. Эти же официанты-сборщики меняют пепельницы, очищают их от окурков, убирают использованные бумажные салфетки со столов и т. п. При ограниченном числе официантов посуду собирают официанты, подающие напитки и закуски.

Кроме напитков и закусок гостям можно предложить сигареты и сигары. Сигареты в сигаретницах или прямоугольных розетках, а сигары в открытых фирменных коробках ставят на поднос, рядом кладут секатор для обрезания кончика сигары. На этом же подносе рекомендуется поставить зажженную свечу.

При организации банкета-коктейля может быть предусмотрен розлив напитков в рюмки и бокалы непосредственно в банкетном зале. Для этого в удобных местах, чаще всего в углах, нишах, у

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

глухих стен банкетного зала, устраивают бары, количество которых зависит от числа участников банкета и площади банкетного зала.

При отсутствии специальных буфетных стоек для бара ставят обычные столы (длина 2...4 м, ширина 1...1,5 м), накрывают их толстой тканью и скатертями, спуская их к полу, как при накрытии фуршетного стола.

При обслуживании гостей с барной стойки или со стола стеклянную посуду расставляют справа и слева от рабочего места бармена-буфетчика на расстоянии 30...40 см от края стола (со стороны гостей) и 10...15 см от его торцов. Наиболее удобно для работы буфетчика-бармена, если посуда установлена с обеих сторон стола (1...2 ряда каждого вида посуды), начиная с высоких предметов и заканчивая более низкими (ближе к центру стола). Если число участников банкета невелико, стеклянную посуду расставляют на столе группами в виде треугольников или ромбов, составляя из них различные композиции.

Бутылки размещают полукругом в центре стола так, чтобы этикетки были видны гостям. На закусочных тарелках устанавливают кувшины с соками, рядом — боуль с разливательной ложкой и чашками из огнеупорного стекла для подачи крюшона или пунша.

Рабочее место буфетчика-бармена оснащают кулером со льдом и щипцами. Здесь же размещают полотняную салфетку, на которой разложены барные инструменты: нож сомелье, барная ложка, барный нож с маленькой вилочкой на конце, джиггер в стакане с водой, шейкер для приготовления коктейлей, стакан с соломинкой. Слева от бармена должен располагаться маленький поднос с салфеткой *долис* для подачи гостям приготовленных коктейлей.

Стол буфетчика-бармена иногда украшают вазочками с цветами, которые ставят на левом и правом углах, канделябрами или подсвечниками. Так же, как и на столиках, расставляемых в банкетном зале у стены, на столе бармена устанавливают вазочки или креманки с орешками, крекерами, маслинами, оливками. Здесь же вполне уместен лоток с лимоном, нарезанным кружочками, и двухрожковой вилкой. Обязателен стаканчик с коктейльными шпажками.

При необходимости справа от рабочего места буфетчика-бармена располагают маленький подсобный столик для расстановки напитков в бутылках с гейзерными пробками, кувшинов со свежими соками (апельсиновый, мандариновый, грейпфрутовый). Время от времени буфетчик-бармен может включать соковыжималку и пополнять запас соков в кувшинах.

Находясь за барной стойкой, буфетчик-бармен составляет коктейли различной степени сложности, предлагает гостям напитки, наливает их в рюмки и подает на небольшом подносе (3...5 рюмок) водку, коньяк, ликер и др. За барной стойкой или отдель-

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

ным столиком может находиться и помощник бармена, которого назначают при обслуживании банкета с большим числом участников. В его обязанности входит доставка к столику недостающих напитков, пополнение запасов льда, чистой посуды. По сигналу бармена помощник помогает разливать напитки в рюмки, бокалы, фужеры и подавать их с подноса группам гостей, уединившихся в том или ином месте банкетного зала или находящимся поблизости от барной стойки.

Резерв напитков находится в ящиках или коробках, поставленных на стол. Там же должна быть емкость для пробок, место для пустой и ненужной тары, запас пищевого льда и т.д. За 20...30 мин до начала банкета бар должен быть полностью подготовлен и обеспечен всем необходимым. За 10...20 мин до прихода гостей бармен приступает к розливу напитков.

### 13.2.6. Банкет-чай

*Банкет-чай* — вид банкета, организуемого по поводу различных торжественных случаев, для общения с родственниками, приятелями, коллегами. По давней традиции этот банкет нередко устраивают женщины для родственников или сослуживцев. Приглашение на чай, где главным атрибутом был самовар, считается хорошей, но несправедливо забытой российской традицией. В Англии и поныне ежедневный чай в 5 ч вечера — общенациональная традиция. В Японии банкет-чай проводится в виде традиционной чайной церемонии, где действия ее участников расписаны до мелочей.

В Европе банкет-чай принято устраивать в вечернее время, чаще всего с 16 до 18 ч, продолжительность его не более 2 ч, число участников обычно 6...12 человек, хотя допускается и более обширный состав — 30...40 человек. Обслуживают банкет-чай официанты (по 2 официанта на 8...10 присутствующих).

Данное мероприятие устраивают в небольшом уютном зале с неярким освещением и оригинальным интерьером. Банкет-чай не имеет строго ритуала и проводится в непринужденной обстановке.

**Подготовка к банкету.** Мебель, рекомендуемая для банкета-чая, — небольшие круглые или овальные столы (при их отсутствии можно использовать столы квадратной или прямоугольной формы), стулья, кресла, полукресла, банкетки, небольшие диванчики. За столами располагаются гости группами по 4...6 человек.

Чайный стол (или столы) ставят в центре зала либо размещают у стен с учетом его конфигурации и расстановки мебели, заботясь об удобстве гостей. Если в зале стоит несколько чайных столов, то между ними должен быть свободный проход как для гостей, так и для официантов. Помимо основных чайных столов при необходимости можно поставить подсобный столик, на котором размеща-

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

ют сигаретницы с сигарами. Под столами располагают светильники, чтобы создать более уютную обстановку.

Столовое белье (скатерти, салфетки) используют цветное, изготовленное из льна нежных пастельных тонов с рисунками. Столы, покрытые такими скатертями, украшают салфетками тех же тонов. Цвет скатерти зависит от характера торжества: она может быть однотонной или с рисунком, вышитой национальным узором, комбинированной из тканей нескольких цветов. Хорошо смотрятся на чайном столе кружево, вышивка, мережка.

Иногда столы с полированными, стеклянными, инкрустированными столешницами скатертями не накрывают. Если число гостей более восьми, можно накрыть несколько отдельных столов (по 4...10 человек за каждым).

**Меню банкета.** В основном в меню включают мучные кондитерские изделия (калачи, пироги, сухари, торты, пирожные, кексы, печенье), конфеты, сладкие орешки, миндаль, яблоки в слойке, всевозможные фрукты и ягоды, суфле, кремы, муссы, самбуки, взбитые сливки. По старинной русской традиции к чайному столу подают также горячие блинчики под горячим клубничным соусом, блинчики с яблоками. Подойдут для этих целей и бисквиты с фисташковым грильяжем, карамелью, всевозможные виды мороженого.

Из спиртных напитков предлагают десертные полусладкие и полусухие вина, ликеры, коньяки. На банкете, устроенном в честь какого-либо юбилея, может быть подано шампанское. Холодные закуски на чайный стол подавать не рекомендуется, исключение составляют лишь некоторые виды закусок — ветчина, сыр, бутерброды или сандвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом. К чаю можно предложить горячие сливки или молоко.

**Сервировка стола.** Для сервировки чайного стола используют мелкие десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, мадерные (по 75 г), коньячные и ликерные рюмки, бокалы для шампанского, чайные чашки, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы для мучных кондитерских изделий, полотняные цветные салфетки, пепельницы.

Общая схема сервировки чайного стола предполагает, чтобы для каждого гостя была поставлена мелкая десертная тарелка, а за ней рюмка для ликера и коньяка, если они включены в меню. Бокал для шампанского ставят левее мадерной рюмки. Десертный прибор — нож и вилку или ложку (в зависимости от десертного блюда) — кладут рядом с десертной тарелкой или на нее, а фруктовый прибор — за ней. Красиво сложенные полотняные салфетки располагают на десертных тарелках или слева от них. Свободные места на столе против каждого гостя предназначены для десертных блюд в креманках.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

Тарелки для фруктов и приборы к ним можно поставить на стол стопками по 4...6 шт. в местах, удобных для гостей; их можно подать и в ходе обслуживания.

Вазы с фруктами, вареньем, медом, печеньем, торт, пирожные, сахар, орехи размещают на столе до начала банкета.

Главное украшение чайного стола — самовар. Его ставят на основном столе или на небольшом приставном столике. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки с блюдцами ставят около самовара. Необходимо также подать розетки для варенья, меда, щипцы для сахара, лопаточки для тортов и пирожных, десертные (столовые) ложки для орехов.

Существуют различные способы сервировки чайного стола в зависимости от того, есть ли в меню сладкое блюдо и как оно будет подано.

Способ 1. Сладкое блюдо подают французским способом *в обнос*, и гость ест десерт из тарелки. В этом случае при сервировке на стол ставят мелкую десертную тарелку, а десертный нож и вилку располагают справа от нее. Десертную тарелку, на которой находится маленькая вилочка для пирожного, ставят слева, а фруктовый прибор кладут над десертной тарелкой. Против лезвия десертного ножа ставят мадерную рюмку. Если предусмотрена подача чая в виде «пары чая» (один чайник заварочный, другой с кипятком), то справа от гостя ставят чайную чашку с блюдцем, причем ручка чашки должна быть повернута влево, а чайная ложка, лежащая на блюдце, — ручкой вправо. В соответствии с европейским чайным этикетом под дно чашки на блюдце можно положить маленькую круглую бумажную салфетку. Полотняную салфетку, сложенную валиком в кольце, розочкой или рулетом, располагают на десертной тарелке.

Способ 2. Официант приносит с раздачи сладкое блюдо на мелкой десертной тарелке европейским способом и ставит ее на заранее оставленное место напротив каждого гостя (слева от него в 15...20 см от края стола). Фактически десертная тарелка занимает место пирожковой. Сложенную полотняную салфетку кладут перед десертной тарелкой или на нее поверх сложенных крест-накрест приборов. Мадерная рюмка в этом случае оказывается в центре, за ней располагают фруктовые приборы. Чайную чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя.

Фрукты выкладывают в вазу на высокой ножке, дно которой выстилают полотняной салфеткой. Рядом с вазой ставят стопки тарелок для фруктов (по 4...6 шт. в каждой). Торт, нарезанный на порции, укладывают на вазу плато, устланную резной бумажной салфеткой, рядом кладут десертную лопатку.

Конфеты принято подавать без оберток в вазочках, а печенье — в вазочках или на тарелке, покрытой салфеткой. На пирожковой тарелке, устланной резной бумажной салфеткой, устанавливают



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

стеклянную или хрустальную вазочку с вареньем, рядом кладут ложку для его раскладки.

К чайному столу подают варенье нескольких сортов: земляничное, вишневое, смородиновое, абрикосовое. В этом случае необходима менажница, в ячейки которой раскладывают варенье. Рядом с вазочкой или менажницей устанавливают стопки розеток по 4...6 шт. в каждой. Шоколадные конфеты-ассорти в коробках вполне уместно подать в той же упаковке. С набора снимают крышку, кладут ее на стол углублением вниз, а сверху — саму коробку ассорти под углом к крышке так, чтабы была видна марка фирмы-производителя.

На заключительном этапе сервировки на стол ставят лоток с нарезанным лимоном и двухрожковой вилкой для его раскладки, а затем бутылки с винами.

Сливки, молоко, а также лоток с лимоном приносят перед подачей горячих напитков. Пепельницы, сигареты, спички на чайный стол не кладут, их подают официанты по просьбе гостей.

**Обслуживание гостей.** Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть, большее внимание уделяют женщинам, старшим по возрасту. Убедившись, что все участники банкета удобно разместились, предлагают им сладкие блюда и вина. Сладкие блюда официанты подают в креманках, предварительно на подсобном столике расставив их на подставочные тарелки, покрытые бумажными салфетками. Рядом кладут чайные ложки. Подают блюдо каждому гостю справа правой рукой. Можно предварительно расставить на столе подставочные тарелки, а креманки подать каждому гостю справа. Затем подают к столу горячие напитки и кондитерские изделия.

После этого убирают использованную посуду, ставят перед каждым гостем чистые десертные тарелки и кладут десертные приборы. Подают чай, предварительно поставив на стол горячие сливки, молоко и лоток с лимоном. Если чай подают в чайниках (заварочном и доливном) или разливают из самовара, покрытого салфеткой, то их вместе с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками можно разместить на краю чайного стола или отдельно на приставном столике.

Чай в чашках с блюдцами ставят на стол справа от десертных тарелок. Ложка должна лежать на блюдце перед чашкой (ручкой вправо), ручка чашки при этом обращена влево.

Чай разливает официант или хозяйка торжества, но подает все-таки официант. Возможен и такой вариант: хозяйка наливает чай почетным гостям, а затем поручает эту обязанность официанту. Чай из самовара также разливают хозяйка банкета и предлагает гостям. Официант в этом случае помогает ей в подаче чая, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант также может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

После того как поданы горячие напитки, официанты предлагают гостям мускат, кагор, ликеры, коньяк. На чайном банкете эти напитки принято подавать не в бутылках, а в графинах.

Чай в чашки на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить еще чая можно налить его на подсобном столике в ту же чашку, если в ней нет лимона или отстоя, и подать гостю.

Во время банкета-чая могут подаваться и другие напитки, например кофе. Официант приносит на подносе чашки с кофе, установленные на десертные тарелки, покрытые тисненой бумажной салфеткой. По просьбе гостя официант может вновь наполнить чашку кофе из кофейника, не унося ее со стола. Как правило, любителем кофейных напитков предлагают всевозможные ликеры и коньяки.

На дополнительно установленный столик, накрытый скатертью, официанты ставят фужеры и прохладительные напитки в бутылках и предлагают их гостям, желающим утолить жажду. Гостю, сидящему за столом, официант правой рукой наливает в фужер напиток с правой стороны.

## 13.3. Комбинированные банкеты и приемы

### 13.3.1. Виды комбинированных банкетов

При организации конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей, международных ярмарок предусматривают банкеты, которые носят комбинированный характер. Для этих целей выделяют несколько помещений, в том числе аванзал, где подают аперитив. В банкетном зале гостям предлагают закуски, блюда, напитки. В третьем зале им подают горячие напитки, а тем, кто курит, — табачные изделия.

Как правило, комбинированные банкеты проводятся как в дневное, так и в вечернее время и имеют продолжительность 2...3 ч. К основным видам комбинированных банкетов относятся:

коктейль-фуршет;

фуршет-кофе;

коктейль-фуршет-кофе;

банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной.

### 13.3.2. Банкет фуршет-кофе

*Банкет фуршет-кофе* — комбинированная форма банкета, при проведении которого используются формы обслуживания, характерные для фуршета и кофейного стола.



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. УФА

Для проведения этого банкета достаточно одного зала, в центре которого расставляют фуршетные столы в одну или две линии. Возможна также расстановка их в форме букв «Т», «П», «Ш». Столы накрывают так же, как и на приеме-фуршете. Дополнительные столы (прямоугольные, круглые, овальные) расставляют вдоль стен и в углах зала, на них официанты сервируют фрукты в больших вазах кабачок, торты и пирожные, разложенные в фарфоровые вазы плато с низкими ножками. Шоколадные конфеты ассорти раскладывают в открытых коробках, как описано в подразд. 13.2.6 «Банкет-чай», печенье подают в вазочках.

Рядом с вазами плато ставят стопки пирожковых тарелок, на которые раскладывают с помощью лопатки торты и пирожные, а также стопки десертных тарелок для нарезанных фруктов.

Официанты заранее, еще до прихода гостей, сервируют центральный стол кофейными чашками с блюдцами и кофейными ложками, расставляет их группами или треугольниками по 10...15 шт. по обоим краям стола. Рядом располагают креманки с сахаром, а также сахарные щипцы.

### 13.3.3. Банкет коктейль-фуршет-кофе

*Банкет коктейль-фуршет-кофе* — мероприятие, для которого характерны черты как коктейля-фуршета, так и фуршета-кофе. Проводится этот банкет в нескольких залах. В первом из них официанты угощают гостей напитками, которые заранее налиты в рюмки, бокалы, фужеры и стаканы, установленные на подносы, застланные льняными салфетками. Разливает напитки бармен в сервис-баре. Одновременно на круглых фарфоровых блюдах подают всевозможные бутерброды типа канапе, расстегаи, маленькие пирожки, волованы с ветчинным муссом.

Через полчаса метрдотель или заказчик банкета приглашает гостей в большой зал, где на фуршетных столах расставлены холодные закуски из рыбы, мяса, птицы, овощей, приготовленные как в целом виде, так и в форме мелкой нарезки. Горячие закуски так же должны соответствовать этой форме приема гостей: подаются рыба, запеченная в раковинах, жюльен из птицы, грибы в сметанном соусе. Все эти закуски официанты предлагают гостям, когда обносят их напитками, т.е. прямо с подноса.

Вторые блюда подают по истечении некоторого времени, когда будет убрана использованная после подачи закусок посуда. На овальных металлических блюдах официанты приносят рыбу, жаренную в тесте кляр, шпикачки и другие блюда.

Десертные блюда официанты подают в креманках вместе с десертными ложками непосредственно с подноса.

В целом гости находятся в этом банкетном зале в течение 45...60 мин после чего метрдотель приглашает их в третий зал, где установлены



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

круглые или овальные столики и небольшие диваны. Гости рассаживаются группами, что позволяет им продолжить общение. Официанты разбиваются на две группы: одна из них подает с подноса кофе, налитый в чашки, а другая — коньяк в коньячных рюмках. В этом зале гости задерживаются, как правило, на 15...20 мин.

### 13.3.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной

*Банкет кофе в гостиной* — мероприятие, обслуживание которого на таком банкете определяется протоколом. Слово «протокол» означает совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами и официальными лицами в общении международного характера. В подобных случаях соблюдение протокола обязательно, хотя каждая страна по согласованию сторон может вносить в него свои изменения с учетом национальных особенностей и обычаев.

Протокол чаще всего применяется при организации дипломатических приемов в честь юбилейных дат, годовщин, подписания международных договоров и соглашений. В соответствии с протоколом осуществляется как размещение гостей, так и обслуживание их за столом.

На дипломатические приемы-банкеты приглашают только лиц, занимающих официальные должности, поэтому эти банкеты называют еще официальными. Лицо, получившее приглашение на банкет, не имеет права передавать его кому-либо. Объясняется это тем, что в банкетном зале при размещении гостей учитываются занимаемые ими должности, общественное положение, почетные звания, возраст. В приглашении указывается характер приема (завтрак, обед, ужин).

*Завтрак* организуется между 12 и 15 ч и длится до 1,5 ч. В меню входят один-два вида холодных закусок, одно рыбное горячее блюдо и одно мясное, а также десерт. Иногда возможна и подача супа. Завершается завтрак кофе или чаем. В числе спиртных напитков, предлагаемых гостям, — водка или горькая настойка, а также сухие вина: белые — к рыбе, красные — к мясу. К десерту традиционно подают шампанское.

*Чай* — прием, чаще всего предназначенный для женщин, хотя на нем могут присутствовать и мужчины. Подают к чаю те же кондитерские изделия и фрукты, соки, воды, которые указаны в подразд. 13.2.6. «Банкет-чай».

*Прием типа фуршет* проводится с 17 до 20 ч и длится около 2 ч. В меню входят разнообразные холодные закуски, кондитерские изделия и т.д.

*Обед* — наиболее почетный вид приема, он проводится от 19 до 21 ч и длится 2...2,5 ч, в том числе 50...60 мин за столом. Все



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

остальное время гости проводят в гостиных, ввиду чего банкет за столом с полным обслуживанием официантами и имеет двойное название: кофе в гостиной.

Для этого мероприятия устанавливают длинные банкетные столы, за которыми гости размещаются в соответствии с протоколом. Обслуживание также осуществляется в строго определенной последовательности. В меню значатся холодные и горячие закуски, супы и вторые блюда, десерт, подробно рассмотренные в подразд. 13.2.2 «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами». То же самое относится и к алкогольным и прохладительным напиткам. При подаче блюд используется французский способ, *в обнос*.

После окончания основного приема в банкетном зале, метрдотель предлагает перейти в другой зал, где гостей ждут кофейные столы — небольшие журнальные столики, покрытые скатертями, выполненными в строгом стиле. Как правило, в меню кофейного стола значатся три основных вида кофе: черный, капуччино, по-восточному. При подаче черного кофе официант использует льняную салфетку, в которую заворачивает горячий кофейник, и только потом наливает кофе гостям.

## 13.4. Банкет по типу шведского стола

По типу шведского стола рестораны могут организовывать банкеты-фуршеты, бранчи и бизнес-ланчи. Банкет по типу шведского стола удобен тем, что гостям не надо ждать, когда официанты принесут то или иное блюдо. Съесть можно именно то, что хочется, и столько, сколько можется. Рестораторы, в свою очередь, получают прибыль, поскольку в этом случае количество занятого персонала уменьшается.

Отличительная особенность данного банкета — обслуживание по типу фуршета и отсутствие банкетных столов в зале. Вместо них ставят обеденные столы (подсобные столики тоже не ставят) и стулья. Полотняные салфетки не требуются, вместо них раскладывают бумажные. Отсутствует так же индивидуальная сервировка стола, за исключением столовых приборов.

Фуршетные столы в банкетном зале располагают недалеко от прохода в производственную зону. Обеденные столы и стулья расставляют в остальной части зала. С помощью обыкновенных скатертей и фуршетных «юбок» оформляют как обеденные столы, так и линии раздачи с целью придать тем и другим праздничный вид. Обеденный стол сервируют так же, как односторонний фуршетный стол. Обеденные столы накрывают скатертями и расставляют на них пепельницы, наборы специй, вазочки с цветами и с бумажными салфетками.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

В соответствии с последовательностью смены блюд во время банкета на столах размещают стопки соответствующих тарелок, а также столовые приборы и салфетки.

Меню и сервировка стола зависят от характера и концепции ресторана. Обычно при расстановке блюд на столах придерживаются следующей схемы. По ходу движения потребителей размещают сначала холодные закуски и салаты, маринованные овощи, рыбные холодные блюда, затем (на отдаленных столах) корзины с хлебом и хлебобулочными изделиями, сливочное масло. Супы размещают тоже на отдельном столе, а суповые чашки и ложки рядом с суповой миской. Основа шведского стола — это, как правило, жаркое (или фаршированные кабачки, если это вегетарианский стол). Соусы для блюд располагают рядом. На отдельном столе сервируют сладкие блюда, ставят вазы с фруктами и большое блюдо с нарезанным сыром. Рядом с сыром обязательно должны быть нарезанный хлеб и сливочное масло, чтобы гости не возвращались к другому столу. Здесь же помещают стопки десертных тарелок и десертные ложки.

Следует иметь в виду, что приглашенные на этот банкет не знают, что именно приготовлено к столу, поэтому метрдотель или официант должен представить меню так, чтобы гостям было легко ориентироваться в блюдах. Меню, напечатанное на карточке, можно положить на каждый стол.

Для чашек, бутылок с напитками выделяется место на банкетном столе; их расставляют по тем же правилам, что при других формах организации банкетов. Понадобятся также стаканы под пиво и минеральную воду, бокалы под вино и шампанское.

Бокалы ставят на стол рядом с напитками или на подносы. Для аперитива сервируют отдельный поднос с налитыми в рюмки напитками, возбуждающими аппетит. Для соков подойдут так называемые кувшины для крюшонов со стеклянной вставкой для льда: в них напитки остаются прохладными.

При выкладке хлеба исходят из расчета по 80...100 г на каждого человека, в том числе белого хлеба и булочек. Желателен хлеб нейтрального вкуса, но необходимы и французский белый хлеб, и хлебобулочные изделия (круассаны, хлеб с отрубями, орехами, кунжутом и соленые крендели). В любом случае около сыра кладут батон пряного хлеба с отрубями. Хлеб нарезают лишь частично, но рядом должны быть разделочная доска и специальный хлебный нож в расчете на то, что каждый сможет отрезать ломтик по мере надобности и хлеб не высохнет.

Французские батоны не нарезают, их можно ломать. Официант, прежде чем уложить хлеб в широкую плетеную корзину или хлебницу, кладет на дно льняную салфетку. Чем проще оформлены остальные блюда шведского стола, тем оригинальнее следует оформить корзину с хлебом.



ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей № 136 г. УФА

Блюдо с сыром является обязательным для классического шведского стола, так как считается, что сыр «закрывает желудок на замочек». Насколько разнообразным может быть его выбор, зависит от меню-заказа банкета. Как правило, на общем блюде размещают не менее 1 кг сыра, нарезанного красивыми ломтиками. Рядом с общей тарелкой с нарезанным сыром кладут деревянную или мраморную доску для нарезания сыра, на которой располагаются кусок сыра и несколько нарезанных ломтиков. Следует положить также острый нож для твердого сыра и один-два маленьких ножа для сыра мягких сортов.

Сыр можно предложить с такими пикантными закусками, как редис, помидоры, огурцы, или с фруктами (инжир, груши, ломтики дыни).

Классическим десертом является также виноград, выложенный на блюде, или корзина с фруктами, которая воспринимается как яркое декоративное пятно на шведском столе. Ее содержимое служит хорошим дополнением к банкетному меню к концу вечера, когда может неожиданно проснуться аппетит.

Корзину или вазу сначала наполняют простыми фруктами, такими, как яблоки, груши и апельсины. Для колоритности к ним можно добавить авокадо и мандарины, сверху положить кисти винограда, свисающие с краев вазы, а рядом расположить ананас. И ваза, и корзина должны производить впечатление пышности и роскоши. Ананас предварительно обрабатывают: срезают крышечку и основание, кожуру (в виде цилиндра), нарезают мякоть кружочками и удаляют жесткую сердцевину. После этого ананас составляют так, как будто он единое целое и гостям банкета достаточно снять крышечку и достать кружочки этого фрукта.

Дыню можно оформить в виде кораблика, предварительно очистив от семечек. Мякоть нарезают кусочками разной формы и укладывают в «скорлупу» из снятой кожуры.

Официант на десертном столе рядом с кистями винограда кладет специальные фруктовые ножницы. Возможен и другой прием: кисть винограда предварительно разделяют на маленькие веточки, тогда ножницы не понадобятся.

Для очистки фруктов необходим специальный нож, поэтому его тоже кладут рядом с вазой.

От некоторых фруктов, например манго, лучше отказаться, поскольку очистить их, не забрызгав одежду соком, очень сложно.

Завершением банкета по типу шведского стола должен стать кофейный стол, который устраивают, чтобы взбодрить уставших гостей. Классическим кофе по праву считается мокко, который разливают в маленькие чашечки с сахаром и только в исключительных случаях добавляют сливки. Предпочтителен сильно обжаренный мелко смолотый порошковый кофе мокко. Для получения 1 л напитка берут 80...100 г молотого кофе. Для турецкого

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

мокко кофейный порошок заваривают водой, а затем процеживают сквозь кофейный фильтр, поскольку многие потребители отрицательно относятся к тому, что на дне чашки остается кофейный осадок.

Если планируется подача итальянского кофе эспрессо, то его готовят с помощью специальной кофеварки эспрессо. Только в ней создается необходимое давление, в результате которого возникает типичный вкус кофе эспрессо. Расход кофейного порошка будет больше, чем при приготовлении кофе мокко: на 1 л пойдет 150...180 г.

На банкете подают только свежезаваренный кофе, так как он самый вкусный. Официант разливает его в чашки, поставленные на подносы, где имеются также ложки, сахар и сливки. Он либо обносит гостей, либо они сами подходят и по своему усмотрению берут чашки с подносов. Рядом можно поставить поднос с кофейником, стоящим на настольной плитке. Заранее кофе не заваривают, поскольку более 2 ч он стоять не должен, иначе станет слишком горьким. К кофе на банкете предусмотрены конфеты или мелкая выпечка, которые в соответствующих вазочках должны находиться рядом.

Таким образом, банкет по типу шведского стола основан на принципе самообслуживания. Официанты принимают участие в обслуживании лишь тех лиц, которые в силу возраста или состояния здоровья не могут сделать это сами. По просьбе гостей организуют продажу напитков и другой буфетной продукции, которая не входит в ассортимент банкетного меню, за наличный расчет через небольшой бар или со специальных сервировочных тележек.

## 13.5. Банкет по типу буфет

Банкет по типу буфет организуют в любое время дня — в виде завтрака, ланча, праздничного обеда, торжественного ужина. Поводом для него могут быть юбилеи, презентации новых блюд, конгрессы, фестивали, а его участниками как VIP-персоны, т.е. узкий круг привилегированных лиц, так и посетители всевозможных массовых гуляний, спортивных праздников.

Данный вид банкета, несмотря на явное сходство со шведским столом, еще называют и *французским приемом*. Объясняется это тем, что на столах-буфетах выставляют все приготовленные банкетные блюда, как во французских ресторанах, и гости сами выбирают понравившиеся кушанья. Далее они занимают места за сервированными банкетными столами, и их обслуживают высококвалифицированные официанты.

Для организации банкета по типу буфет используются три вида столов:



ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

*фуршетные столы* (*столы-буфеты*), каждый из которых имеет своеобразную специализацию:

для холодных блюд и закусок;

для горячих блюд;

для десертов и фруктов;

для всех видов напитков (гости могут приобретать их сами или через официантов);

*обеденные столы*;

*подсобные столы* (*столики*).

Все столы накрывают скатертями, а фуршетные столы оформляют еще и юбками. Особенно нарядными должны выглядеть обеденные столы.

По приглашению метрдотеля участники банкета входят в банкетный зал и занимают места за обеденными столами, которые уже сервированы в соответствии с меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами, хотя в действительности полное обслуживание отсутствует. Поскольку гости сами выбирают понравившееся блюдо на столах-буфетах, то такое обслуживание можно квалифицировать как частичное. Число гостей, обслуживаемых одним официантом, не должно превышать 12...16 человек. Основная форма обслуживания — *в обнос*. На подсобных столах подготовлена запасная посуда, а на фуршетных столах-буфетах на блюдах и подносах выставлена кулинарная продукция, ассортимент которой совпадает с повседневным меню свободного выбора, предназначенного для посетителей данного ресторана. Как правило, на столах-буфетах выставляют икру, рыбные изделия, мясные деликатесы, супы, жаркое, сладкие блюда, а также размещают фарфоровую посуду для индивидуального пользования (тарелки, чашки). На больших блюдах с кушаньями раскладывают столовые приборы для порционирования.

При сервировке обеденных столов используются только полотняные салфетки; бумажные салфетки при индивидуальной сервировке не используются. Кроме основных столовых приборов обязательно раскладываются и закусочные.

Метрдотель закрепляет официантов за определенными столами: они следят за чистотой столов и сменой посуды, подают гостям напитки (по их желанию), меняют пепельницы. Если часть присутствующих покидает банкет, а их места занимают другие гости, официанты заново сервируют для них стол.

## 13.6. Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий

*Кейтеринг* — новая форма услуг, предоставляемых специализированными кейтеринговыми фирмами и банкетными службами

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

крупных ресторанов, в организации банкетов, фуршетов, свадеб и других видов праздничных застолий как в помещении ресторана или кафе, так и на территории, указанной заказчиком этих мероприятий, например пикники на природе, на даче, на яхте и т.д. Кейтеринг представляет собой комплексное обслуживание группы клиентов, включающее приготовление блюд в соответствии с заказом-меню, сервировку столов, обслуживание официантами. В организации обслуживания принимают участие высококвалифицированные менеджеры, кулинары, метрдотели, официанты.

Слово «кейтеринг» (от англ. *cater* — поставлять провизию) появилось в России сравнительно недавно, но уже прочно вошло в ресторанный лексикон.

Кейтеринговые фирмы обслуживают прежде всего крупный бизнес — корпоративные мероприятия, в том числе вечеринки, банкеты по поводу юбилеев, PR-акции, презентации, фуршеты. Деятельность этих фирм носит узкоспециализированный характер — помимо кулинарно-гастрономических услуг, связанных с организацией торжественных обедов или ужинов, они дополнительно предлагают различные развлекательные программы с участием артистов, ансамблей, клоунов, а также транспортные услуги по доставке участников данного мероприятия к месту, где оно проводится.

Кейтерингом занимаются не только специализированные фирмы, но и рестораны, кафе, гостиницы, где проживают приехавшие, например на конференцию, гости из разных стран. Все перечисленные выше мероприятия могут быть организованы в самой гостинице или за ее пределами. Кулинарную продукцию приготовляют либо на кухне гостиницы, либо в том месте, где проходит прием или банкет.

Как правило, в ресторане, принадлежащем кейтеринговой фирме, отсутствуют большие торговые залы, необходимые для проведения банкетов и других увеселительных мероприятий, поэтому фирма вынуждена снимать дешевое помещение (в виде большого банкетного зала) где-нибудь на окраине города. Сюда она доставляет на арендованном транспорте участников банкета, а также приготовленные заранее блюда, посуду, приборы, скатерти и прочие аксессуары праздничного стола.

Таким образом, кейтеринг — это чаще всего организация ресторанного обслуживания на чужой территории, арендованной на определенное время, т.е. выездное обслуживание, проводимое по следующим поводам:

официальные банкеты, в том числе и в честь VIP-персон;

дипломатические приемы и банкеты по случаю национальных праздников;

банкеты, организуемые политическими партиями или научными учреждениями по случаю окончания симпозиумов и конференций;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

торжественные обеды в сочетании с развлекательными мероприятиями, организуемые руководством фирм для своих сотрудников (корпоративные вечеринки);

большие парадные приемы, совмещенные с танцами;

гастрономическое обслуживание собраний акционерных фирм;

различные презентации;

торжественные обеды и ужины в честь иностранных делегаций.

Среди других видов услуг, предоставляемых кейтеринговыми фирмами, отметим следующие:

*пикник* — мероприятие, организуемое на открытом воздухе для встречи с друзьями или коллегами по службе; наряду с легкими закусками и всевозможными бутербродами в меню включают холодных жареных цыплят, различные пироги с начинками, десерты (дыни, арбузы, фрукты); для доставки продуктов для пикника используют сумки-холодильники (охладители), вакуумные упаковки и т. п.;

*обслуживание в местах массового отдыха* — услуги кейтеринговых фирм, оказываемые населению в общегородских зонах отдыха, на пляжах, в спортивных комплексах путем использования стационарной и сезонной сети кафе, ресторанов, закусочных узкоспециализированного характера (пирожковые, пельменные, сосисочные, блинные, чайные и т. п.); одновременно организуется разносная торговля кулинарной продукцией;

*буфеты в театрах и концертных залах* — при их организации фирмы используют методы комбинированного обслуживания. Потребителям предлагают кофе, чай, соки, воды, мороженое, а также обширный ассортимент бутербродов, выпечки, шоколада, пирожных. Официанты расставляют на столах указанную продукцию, стопки закусочных тарелок, открывают бутылки с напитками, производят расчеты, убирают использованную посуду;

*кофе-брейк* (*кофейная пауза*) — вид кратковременного обслуживания участников совещаний и деловых переговоров, которые, стоя за прямоугольными или круглыми столами, накрытыми цветными скатертями-юбками, пьют кофе или чай; к этим напиткам подают сдобные булочки, канапе с сыром, пирожки, пирожные.

Столы сервируют чашками с блюдцами, рядом кладут чайные или кофейные ложки. Если предусмотрена подача пирожных, в центре стола устанавливают вазу плато с пирожными, а рядом пирожковую тарелку с десертной лопаточкой. Пирожки подают в низких фарфоровых вазах, сахар — в вазочке, установленной на пирожковой тарелке, покрытой резной бумажной салфеткой, рядом кладут щипцы для сахара и ставят лоток с нарезанным лимоном и двухрожковой вилкой для раскладывания. Обязательно подают два чайника — заварочный и доливной. Кофейник устанавливают на закусочной тарелке, покрытой полотняной салфеткой,

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. Уфа

сложенной тюльпаном. Десертные тарелки расставляют стопками по 80 шт. Самовар на красочно расписанном подносе размещают либо в центре стола, либо на подсобном столике.

**Виды кейтеринга.** В зависимости от использования тех или иных видов помещений (собственные, арендованные на чужой территории, на территории фирмы-заказчика), а также от других факторов различают следующие виды кейтеринга:

*кейтеринг в помещении* — мероприятие проводят в зале ресторана, который предоставляется фирме-заказчику; для проведения банкета или приема используют также кухню, моечную столовой посуды, складские помещения данного заведения;

*кейтеринг вне ресторана* — мероприятие устраивают на территории фирмы-заказчика, куда доставляют готовые блюда, сервировку из ресторана, принадлежащего частному лицу или кейтеринговой фирме; по окончании мероприятия уборку помещений производят служащие кейтеринга;

*социальный кейтеринг* — мероприятие проводят на территории фирмы-заказчика в помещении, имеющем торгово-технологическое оборудование, а также зал для банкета; кейтеринговая фирма предоставляет фирме-заказчику согласно договору отдельные предметы для сервировки стола; подобные мероприятия чаще всего устраивают по случаю семейного торжества;

*разъездной кейтеринг* — доставка в офисы коммерческих и других предпринимательских структур, а также строительных организаций готовых блюд и напитков, полуфабрикатов;

*розничная продажа* — в спортивных комплексах, на фестивалях, карнавалах и т.п. продажа всевозможных видов гастрономических продуктов в форме нарезки, бутербродов, выпечки, упакованных в целлофановую пленку, напитков (фруктовые воды, квас);

*выездное обслуживание* — всевозможные виды и формы обслуживания, предоставляемые как кейтеринговой фирмой, так и банкетными службами крупных ресторанов, в виде банкетов, приемов, торжественных вечеров, а также дружеских встреч на лоне природы (пикники, барбекю);

*кофе-брейк* (*кофейная пауза*) — одна из форм кратковременного обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров в виде подачи им кофе, чая с кондитерскими изделиями и т.д.;

*VIP-кейтеринг* — выездное обслуживание в помещении фирмы-заказчика, где высококвалифицированные повара и официанты кейтеринговой фирмы готовят блюда, сервируют столы и обслуживают участников данного мероприятия.

При организации официальных банкетов в честь VIP-персон придерживаются следующих правил:

на каждые десять обслуживаемых персон выделяют как минимум по одному официанту;



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

в меню включают 4...5 наименований последовательно сменяющихся блюд;

у входа в банкетный зал гостей встречают официанты и предлагают им аперитивы;

карта меню имеет специально оговоренный с заказчиком дизайн, соответствующий концепции вечера;

музыкальное сопровождение предлагается по выбору клиента (от легкой классической музыки до приглашения звезд эстрады и балета).

### Контрольные вопросы

**1.** Как составляется план проведения банкета и какие мероприятия он включает? **2.** Укажите, с учетом каких факторов составляется график работы персонала, занятого обслуживанием банкетов. **3.** По поводу каких событий устраивают банкет за столом с полным обслуживанием официантами? **4.** Что такое кувертные карточки и для чего они служат? **5.** Какие требования предъявляются к сервировке столов? Перечислите правила расстановки тарелок на банкетном столе. **6.** Каковы правила расстановки на банкетном столе стеклянной посуды? **7.** В чем заключаются особенности размещения специй? **8.** Каковы порядок размещения гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания? **9.** С чего официанты начинают обслуживание участников банкета? **10.** Каким принципом руководствуется метрдотель, распределяя обязанности между отдельными группами официантов? **11.** В чем заключается принцип взаимодействия отдельных групп официантов? **12.** Как сервируют кофейные столы и подают кофе? **13.** Перечислите особенности организации банкета с частичным обслуживанием официантами. **14.** В каких случаях проводится банкет-фуршет? Чем он отличается от банкетов другого вида? **15.** Перечислите холодные и горячие закуски, подаваемые на банкете-фуршете, и назовите их отличие от обычных закусок. **16.** Перечислите виды расстановки стеклянной посуды при двусторонней сервировке стола для банкета-фуршета. **17.** Дайте определение приема под названием «банкет-коктейль». **18.** Сформулируйте правила обслуживания гостей при организации банкета-чая. **19.** Сколько помещений необходимо иметь для организации банкета коктейля-фуршета? **20.** Как сервируют фуршетные столы на банкете фуршет-кофе и банкете коктейль-фуршет-кофе? **21.** В чем состоит особенность организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной? **22.** Есть ли различия в организации банкетов по типу шведского стола и по типу буфет? **23.** Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется? Перечислите виды кейтеринга.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА
ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

*Барановский В.А.* Официант-бармен : [учеб. пособие] / В.А. Барановский. — Ростов на/Д : Феникс, 2000.

Безупречный сервис: [книга о том, как привлечь и удержать гостей] : [для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов] [пер. с англ.] / Кулинарный институт Америки: — М. : Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.

*Белошапка М.И.* Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие / М.И. Белошапка. — М. : Издательский центр «Академия», 2006.

*Бондаренко Г.А.* Менеджмент гостиниц и ресторанов / Г.А. Бондаренко. — М. : Новое знание, 2006.

*Браймер Р.А.* Основы управления в индустрии гостеприимства : [пер. с англ.] / Р.А. Браймер. — М. : Аспект Пресс, 1995.

*Браун Грэм.* Практическое пособие для официантов : [пер. с англ.] / Грэм Браун, Карон Хепнер. — М. : Финансы и статистика, 2006.

Гостиничное и ресторанное дело, туризм : [сб. нормативных документов] / под ред. Ю.Ф. Волкова. — Ростов на/Д : Феникс, 2004.

ГОСТ Р 50647—94 «Общественное питание. Термины и определения».

ГОСТ Р 50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

ГОСТ Р 50762—95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

*Исмаил А.* Организация банкетов, фуршетов, презентаций «Мастер-класс» / А. Исмаил. — Ростов на/Д : Феникс, 2003.

*Кучер Л.С.* Организация обслуживания на предприятиях питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М. : Деловая литература, 2002.

*Мрыхина Е.Б.* Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. — М. : Издательский дом «Форум» — ИНФРА-М, 2007.

*Панова Л.А.* Обслуживание на предприятиях общественного питания / Л.А. Панова. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2007.

*Панова Л.А.* Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах / Л.А. Панова. — М. : «Дашков и К°», 2007.

Проектирование предприятий общественного питания / [Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко и др.]. — М. : Колос, 2002.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих : [пер. с нем.] / [С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер и др.] — М. : Центрполиграф, 2002.

Ресторанный бизнес в России : технология успеха / [Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова, С. Л. Ефремов и др.]. — М. : Р-Консульт, 2002.

*Ридель Х.* Бары и рестораны. Техника обслуживания: [пер. с англ.] / *Х. Ридель.* — Ростов на/Д : Феникс, 2002.

*Сала Юзеф.* Маркетинг в общественном питании : [пер с польск.] / Юзеф Сала. — М. : Финансы и статистика, 2006.

Сборник технологических нормативов. — М. : ТОО «Пчелка», 1996.

*Смагина И. Н.* Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И. Н. Смагина, Д. А. Смагин. — М. : Эксмо, 2005.

*Уильям Л. Карл.* Организация обслуживания на предприятиях массового питания : [пер. с англ.] / Л. Карл Уильям. — М. : Сирин, 2002.

*Усов В. В.* Организация обслуживания в ресторанах / В. В. Усов. — М. : Высшая школа, 1990.

*Чалова Н. В.* Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах / Н. В. Чалова. — Ростов н/Д : Феникс, 2002.

*Щедров В.* Школа сомелье / В. Щедров. — Ростов н/Д : Феникс, 2006.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение ..... 3

РАЗДЕЛ I

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ**

Глава 1. **Характеристика предприятий общественного питания** ..... 6

1.1. Функции предприятий общественного питания ..... 6
1.2. Классификация предприятий общественного питания ..... 8

Глава 2. **Организационная структура управления предприятием общественного питания** ..... 18

2.1. Управление предприятием общественного питания ..... 18
2.2. Управляющее звено предприятия общественного питания ..... 23
2.3. Характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала ..... 27
2.4. Методы организации труда официантов, графики выхода на работу ..... 40

РАЗДЕЛ II

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Глава 3. **Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных помещений на предприятиях общественного питания** ..... 46

3.1. Характеристика технологических процессов ..... 46
3.2. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений на предприятиях общественного питания ..... 57
3.2.1. Функциональное назначение производственных помещений ..... 57
3.2.2. Цеховая структура производства ..... 59
3.2.3. Подбор и расстановка оборудования ..... 64

Глава 4. **Организация производства на предприятиях общественного питания** ..... 68

4.1. Организация производства в заготовочных цехах ..... 68



ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

4.1.1. Овощной цех ..... 68
4.1.2. Мясной (мясо-рыбный) цех ..... 74
4.1.3. Рыбный цех ..... 81
4.2. Организация производства в доготовочных цехах ..... 85
4.2.1. Классификация доготовочных цехов ..... 85
4.2.2. Холодный цех ..... 85
4.2.3. Горячий цех ..... 93
4.3. Организация работы в подсобных помещениях ..... 101
4.3.1. Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования ..... 101
4.3.2. Моечная столовой посуды и приборов ..... 105
4.3.3. Помещение для нарезания хлеба ..... 107
4.3.4. Раздаточная ..... 108
4.4. Бракераж готовой продукции ..... 112

РАЗДЕЛ III

**ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВЫХ, АДМИНИСТРАТИВНЫХ И ПОДСОБНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Глава 5. **Помещения для обслуживания посетителей** ..... 116

5.1. Функциональные зоны ..... 116
5.2. Входная зона ..... 116
5.3. Помещения для обслуживания посетителей ..... 117
5.4. Торговые залы ..... 118
5.5. Бары и буфеты в ресторанах ..... 119
5.6. Мебель в торговых залах ..... 129

Глава 6. **Административные, бытовые и подсобные помещения. Складское хозяйство** ..... 139

6.1. Административные и бытовые помещения ..... 139
6.2. Сервизная ..... 139
6.3. Помещения для приема, хранения и отпуска товаров ..... 143
6.4. Складское хозяйство ..... 145

РАЗДЕЛ IV

**ВИДЫ И НАЗНАЧЕНИЕ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**

Глава 7. **Столовое белье** ..... 160

7.1. Виды столового белья ..... 160
7.2. Скатерти ..... 160
7.3. Салфетки полотняные ..... 170
7.4. Салфетки бумажные ..... 175
7.5. Определение потребности в столовом белье. Учет, хранение столового белья и уход за ним ..... 178

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

Глава 8. **Столовая посуда, столовые приборы и приспособления для подачи и разделывания блюд** ..... 182

8.1. Столовая посуда ..... 182
8.1.1. Виды столовой посуды ..... 182
8.1.2. Фарфоровая и фаянсовая посуда ..... 182
8.1.3. Хрустальная и стеклянная посуда ..... 194
8.1.4. Металлическая столовая посуда и сервировочные приборы ..... 210
8.1.5. Керамическая, деревянная и пластмассовая посуда ..... 218
8.2. Столовые приборы ..... 220
8.2.1. Виды столовых приборов ..... 220
8.2.2. Основные столовые приборы ..... 222
8.2.3. Столовые приборы для оригинальных блюд ..... 224
8.3. Приспособления для подачи и разделывания блюд ..... 228
8.4. Сервировочные и столовые приборы и приспособления ..... 230
8.5. Комплектные приборы и столовый инвентарь ..... 231
8.6. Определение потребности в столовой посуде и приборах. Хранение, учет столовых приборов и уход за ними ..... 234

## РАЗДЕЛ V

## ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ И СЕРВИРОВКА СТОЛОВ. ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗАЛЕ РЕСТОРАНА

Глава 9. **Подготовка к обслуживанию и сервировка столов** ..... 238

9.1. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию ..... 238
9.2. Накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток ..... 242
9.3. Общие правила сервировки столов ..... 247
9.4. Предварительная сервировка ..... 251
9.5. Сервировка в стиле фристайл (авторский стиль) ..... 259
9.6. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа и пятиминуток ..... 261

Глава 10. **Обслуживание в зале ресторана** ..... 264

10.1. Технология обслуживания посетителей ..... 264
10.1.1. Формы и методы обслуживания ..... 264
10.1.2. Встреча и размещение посетителей за столами ..... 265
10.1.3. Прием и оформление заказа ..... 266
10.1.4. Досервировка стола в соответствии с заказом ..... 272
10.1.5. Передача заказа на производство и в буфет. Выполнение заказа ..... 275
10.1.6. Расчет с посетителями. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта ..... 279
10.2. Техника работы официанта ..... 285
10.2.1. Правила техники обслуживания посетителей ..... 285
10.2.2. Правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой ..... 286
10.2.3. Правила работы с металлической посудой ..... 289

ГБОУ НПО Профессиональный лицей №136 г. Уфа

10.2.4. Правила работы со стеклянной посудой ..... 290
10.2.5. Правила работы со столовыми приборами ..... 291
10.2.6. Правила работы с подносом ..... 293
10.3. Подача кулинарной продукции ..... 295
10.3.1. Способы подачи закусок, блюд и напитков ..... 295
10.3.2. Порционная подача блюд (общеевропейский способ) ..... 298
10.3.3. Подача блюд в стол (русский способ) ..... 299
10.3.4. Подача блюд в обнос (французский способ) ..... 301
10.3.5. Подача блюд с предварительным порционированием на подсобном столике (английский способ) ..... 304
10.3.6. Комбинированный и другие способы подачи блюд ..... 311
10.4. Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов ..... 313
10.5. Подача оригинальных блюд и десертов ..... 317
10.5.1. Фламбирование ..... 317
10.5.2. Приготовление фондю ..... 318
10.5.3. Подача сыра с помощью сырной тарелки ..... 320
10.6. Подача буфетной продукции и винно-водочных изделий ..... 321
10.6.1. Подача буфетной продукции ..... 321
10.6.2. Подача винно-водочных изделий ..... 324
10.6.3. Подача коллекционных и марочных вин ..... 326
10.6.4. Подача шампанского ..... 328

РАЗДЕЛ VI

**МЕНЮ И ВИННАЯ КАРТА: НАЗНАЧЕНИЕ, ХАРАКТЕРИСТИКА. ДИЖЕСТИВЫ**

Глава 11. **Составление и оформление меню** ..... 330

11.1. Составление меню ..... 330
11.2. Виды меню ..... 335

Глава 12. **Винная карта ресторана и коктейльная карта бара. Обязанности сомелье** ..... 339

12.1. Составление винной карты ..... 339
12.2. Составление коктейльной карты бара ..... 345
12.3. Предложение коктейлей-дижестивов ..... 348
12.4. Обязанности сомелье ..... 350
12.5. Подбор винно-водочных изделий к блюдам ..... 352

РАЗДЕЛ VII

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ, ПРИЕМОВ И ПРАЗДНИЧНЫХ ВЕЧЕРОВ. КЕЙТЕРИНГ**

Глава 13. **Организация банкетов и приемов** ..... 358

13.1. Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов ..... 358
13.2. Виды банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание ..... 361
13.2.1. Условия организации банкетов ..... 361

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА

13.2.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами ... 367
13.2.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами ... 384
13.2.4. Банкет-фуршет ... 388
13.2.5. Банкет-коктейль ... 402
13.2.6. Банкет-чай ... 410
13.3. Комбинированные банкеты и приемы ... 414
13.3.1. Виды комбинированных банкетов ... 414
13.3.2. Банкет фуршет-кофе ... 414
13.3.3. Банкет коктейль-фуршет-кофе ... 415
13.3.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной ... 416
13.4. Банкет по типу шведского стола ... 417
13.5. Банкет по типу буфет ... 420
13.6. Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий ... 421

Список литературы ... 426

*Учебное издание*

**Усов Владимир Васильевич**

**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Учебное пособие**

12-е издание, стереотипное

Редактор *С. К. Носова*
Технический редактор *Е. Ф. Коржуева*
Компьютерная верстка: *Е. Ю. Матвеева*
Корректоры *Н. В. Савельева*, *О. И. Лыкова*

Изд. № 112102881. Подписано в печать 05.02.2014. Формат 60×90/16. Гарнитура «Таймс». Бумага офс. № 1. Печать офсетная. Усл. печ. л. 27,0. Тираж 1 500 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru
129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.
Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16476 от 05.04.2013.

Отпечатано с электронных носителей, предоставленных издательством, в ОАО «Саратовский полиграфкомбинат». www.sarpk.ru
410004, г. Саратов, ул. Чернышевского, 59.

ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА ГБОУ НПО профессиональный лицей №136 г. УФА