

Организация производства и обслуживания

Группа №7

Задание на 27 марта 2020 г.:

1. Самостоятельно изучить тему. Знать последовательность и правила подачи блюд и напитков, три основных метода подачи.
2. Составить конспект.
3. Сфотографировать выполненное задание, подписать Ф.И. и отправить сообщением в социальной сети «ВКонтакте»:
<https://vk.com/id506980592>

Срок выполнения задания: 30 марта 2020 г. до 18:00.

Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции

Соблюдение правил подачи блюд является показателем высокой культуры обслуживания. При этом важно также соблюдать последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски:

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб; масло сливочное; овощи натуральные; рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом; рыбная гастрономия и консервы в масле; сельдь натуральная и с гарниром; нерыбные продукты моря; салаты рыбные.

2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные.

3. Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи,

4. Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр.

II. Горячие закуски:

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Из овощей, грибов
5. Яичные
6. Мучные

III. Супы:

1. Прозрачные
2. Супы-пюре
3. Заправочные
4. Молочные
5. Холодные
6. Сладкие

IV. Вторые горячие блюда:

1. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запеченная.
2. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запеченное.
3. Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные.
4. Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные.
5. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога.

V. Сладкие блюда:

1. Горячие
2. Холодные

VI. Фрукты.

VII. Горячие напитки.

Правила работы с подносом

Для переноса посуды, блюд, напитков официанты используют подносы. Поднос удобно переносить на левой руке, для большей устойчивости его поддерживают правой рукой. Поднос обычно переносят на уровне локтя левой руки или несколько выше его; нельзя поднимать поднос с блюдами или буфетной продукцией выше плеча. Нельзя переносить на одном подносе одновременно буфетную и кухонную продукцию. Не рекомендуется переносить что-либо на подносе, не покрытом салфеткой.

Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе; постелив на поднос салфетку, подгибают углы, свисающие с него.

Более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, высокие - в центре подноса, а более низкие и легкие у края его. Необходимо следить за тем, чтобы поднос был загружен равномерно; дно подноса должно быть сухим и чистым. Поднос с блюдами ставится на подсобный столик или сервант. На обеденный стол поднос ставить не разрешается.

Подача буфетной продукции

Буфетную продукцию принято подавать посетителям в первую очередь. Для быстроты обслуживания, как указывалось ранее, официант заранее ставит в холодильный шкаф небольшой запас бутылок с фруктовой и минеральной водой, пивом. Официант с чеками идет сначала в сервизную, подбирает необходимую посуду (вазы для фруктов, графины, кувшины и т. д.), а затем в буфете получает необходимую продукцию. Получая продукцию из буфета, он должен обратить внимание на соответствие ее заказу, качество, бутылки с напитками должны быть чистыми, без сколов и трещин, с ненарушенной заводской укупоркой и этикеткой. Официант должен хорошо знать признаки ухудшения качества напитков. Так, начало порчи белого столового вина, пива, фруктовой воды, прозрачных соков и т. п. определяется равномерным помутнением, признаком более сильной испорченности этих напитков является выпавший на дно бутылки осадок. Недоброкачествен-

венность напитка подтверждает пенообразование при переливании его в графин или другой сосуд, а полусладких вин и пива - еще и резкий запах дрожжей.

Официант должен хорошо знать товароведную характеристику сухих, полусухих вин, какие относятся к марочным, коллекционным и т.д.

В ресторане напитки отпускаются и в розлив. Их подают в графинах и кувшинах, а в отдельных случаях - в рюмках, бокалах, фужерах. Соки подают в кувшинах или стаканах для сока, но не в графинах. В кувшинах не подают вино. При необходимости лед подают отдельно в леднице или салатнике с щипцами для льда. Соки и холодные напитки при подаче должны иметь температуру 8-12°C.

Фрукты тщательно промывают в проточной воде и обсушивают чистым полотенцем. Большие кисти винограда разрезают ножницами или острым ножом на более мелкие. У бананов плодоножку срезают ножом. Черешню и вишню подают с плодоножками. Подготовленные фрукты (если они подаются в большом количестве) укладывают в вазе: яблоки плодоножками вниз, груши плодоножками вверх, остальные фрукты располагают так, чтобы любой из них был виден. Небольшое количество фруктов можно подать на десертной тарелке.

Полученную буфетную продукцию официант приносит в зал на подносе, застланном салфеткой. Один кувшин, одну-две бутылки можно нести без подноса, поставив на ручник в ладонь согнутой руки и держа на уровне локти. Кувшины с напитками наливают не более чем на 3/4. Поднос с полученной буфетной продукцией официант устанавливает на подсобный столик или сервант. В случае необходимости дополняет сервировку стола в соответствии с заказом.

В первую очередь подают безалкогольные напитки, хлеб, фрукты, табачные изделия. Официант откупоривает бутылки на подсобном столике, предварительно показав гостям, чтобы они разглядели этикетки. Протерев горлышко бутылки чистой салфеткой, с разрешения гостей наливает напитки в фужеры справа от гостя, начиная с женщин. Бутылки ставят на стол справа за приборами этикеткой к гостю.

Хлеб официант подает на стол на тарелке для хлеба. Подойдя к гостю с левой стороны, правой рукой он снимает со стола пустую тарелку для хлеба, а левой ставит тарелку с хлебом. Можно с помощью щипцов разложить хлеб из общего блюда (сухарницы) на тарелку для хлеба, установленную при предварительной сервировке. При групповом обслуживании хлеб подают в сухарнице с полотняной салфеткой, сложенной вчетверо. Бутылки с винно-водочными изделиями, не откупоривая, оставляют на подсобном столике.

После этого официант, пробив чеки, идет получать холодные блюда и закуски.

Подача вин. Определенные навыки и сноровка требуются как от официанта, так и от бармена при подаче ликеро-водочных изделий, вин. Заказанное вино официант показывает гостю. При этом официант держит бутылку за горлышко правой рукой, поставив ее на ладонь левой руки, покрытой салфеткой, сложенной несколько раз. Гость должен хорошо видеть этикетку и убедиться в правильном выполнении заказа. Вина предлагают гостю слева. Официант открывает бутылки на подсобном столике только в присутствии гостей. После этого горлышко бутылки протирают. При открывании бутылок с пробками необходимо следить, чтобы не проткнуть штопором пробку насквозь; горлышко бутылки также протирают.

Взяв бутылку в правую руку, а салфетку в левую, официант подходит к гостю с правой стороны, получив согласие, наливает в рюмку вино на 3/4, затем слегка поднимает горлышко бутылки и поворачивает вокруг оси вправо, чтобы капли вина не упали на скатерть. Также предлагают и подают вино в графинах.

Бутылку можно завернуть в салфетку, а для подачи коллекционного вина применяют плетеную корзину, но этикетка должна быть открытой.

Шампанское, которое подают предварительно охлажденным, помещают в ведро со льдом и накрывают салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки. Шампанское открывают, приняв некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой; бутылку держат, слегка наклонив ее от себя, не склоняясь над ней и

не поворачивая в сторону гостей; большой палец левой руки держат на пробке, правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок (мюзле) и освобождают от него пробку; затем, взяв бутылку в правую руку под салфеткой, левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки, и постепенно выпускают углекислый газ. Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом нужно наполнять бокалы осторожно, тонкой струей. Наполнять бокалы рекомендуется в несколько приемов, доливая их после оседания пены.

Способы подачи блюд и закусок

Официант должен знать и умело применять правила обслуживания в повседневной работе.

Блюда и напитки посетителям могут быть поданы персонально каждому в тарелке, креманке, чашке и т. д. При этом следует придерживаться правила: все, что заранее разложено или разлито в посуду для одного посетителя, официант подает и ставит на стол правой рукой с правой стороны.

При обслуживании посетителя в посуде индивидуального пользования подаются супы в тарелках и чашках, горячие закуски в кокошницах, кокильницах или порционных сковородках, десерт в креманках и т. д. Подача же холодных блюд, как правило, должна производиться в посуде, из которой блюдо следует переложить на закусочную тарелку посетителя.

В практике обслуживания применяют *три основных метода подачи*:

- *в обнос (французский способ)* - перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов;
- перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном или приственном столе (*английский способ*);
- *в стол (русский способ)* - расстановка заказанных блюд (несколько порций в одной посуде или однопорционной) на обеденном столе.

Подача блюд в обнос (французский способ)

При этом методе обслуживания предусматриваются следующие варианты:

1. Официант порционирует пищу, перекладывая ее с блюда на тарелку посетителя.
2. Официант предлагает блюдо посетителю, который сам перекладывает его в свою тарелку.

Официант в обоих случаях обслуживает посетителя слева.

Следовательно, этот метод обслуживания можно применять как на банкетах, так и при индивидуальном обслуживании по заказному меню.

Держа блюдо в левой руке, правой рукой с помощью столовых вилки и ложки официант раскладывает содержимое на тарелку каждому потребителю.

Официант должен соблюдать правила порционирования блюд: вначале брать основной продукт, перекладывать его в тарелку потребителя, затем перекладывать гарнир, размещая его за основным продуктом. Таким способом официант перекладывает большинство холодных и горячих блюд, состоящих из порционных кусков мяса, рыбы и гарниров, а также фаршированных изделий.

Блюда мягкой консистенции (отварная рыба, шницель рубленый и др.) перекладывают в тарелку потребителя с помощью ложки и вилки, расположенных в одной плоскости углублениями вверх.

Пользуясь приборами для порционирования, посетитель, как отмечалось выше, может сам положить себе в тарелку порцию блюда, предложенного официантом.

Блюдо следует держать возле тарелки гостя, слегка наклонив его, но не касаясь поверхности стола. Обнося гостей салатом, уложенным в вазе горкой, следует слегка поворачивать вазу по часовой стрелке, чтобы к каждому следующему гостю изделие было обращено ненарушенной стороной.

Перед подачей холодных блюд в обнос стол сервируют закусочной тарелкой, а пе-

ред подачей вторых горячих блюд — подогретой мелкой столовой тарелкой, которую официант ставит с правой стороны.

Подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ)

При этом методе подачи блюд обязательным является применение подсобного стола, на котором официант порционирует блюдо в индивидуальные тарелки гостей. Подсобный (приставной) стол лучше устанавливать так, чтобы потребитель имел возможность наблюдать за действиями официанта. Он может быть передвижным или стационарным. На приставном столе посуда, приборы размещаются в том же порядке, что и на столе потребителей. Обычно блюдо с основным продуктом устанавливают в левой части стола, а гарнир (если он подается на раздате отдельно) — в правой, в центре размещают тарелки. Метод подачи блюд с помощью подсобного стола предусматривает порционирование пищи обеими руками.

Существует несколько способов порционирования:

1. Ложку подкладывают под продукт, слегка нажимая сверху вилкой - для порционирования котлет, лангетов, бифштексов, овощных и крупяных гарниров, салатов.

2. Ложку и вилку подкладывают под продукт и перекалывают - для порционирования запеченных блюд, крупных кусков мяса.

У подсобного стола могут работать два официанта - один из них порционирует основной продукт, а второй раскладывает гарнир.

При порционировании соусных блюд используют две ложки, причем вначале перекалывают гарнир, затем основное блюдо.

После порционирования официант берет тарелку через ручник так, чтобы большой палец лежал на кромке бортика, и ставит ее на стол перед гостем с правой стороны от него правой рукой. Можно подать с левой стороны, но левой рукой (если трудно подойти к потребителю).

Подача блюд в стол (русский способ)

Этот метод по сравнению с предыдущими в большей степени использует элементы самообслуживания и предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку - зубцами вниз, а сверху ложку, ручки приборов располагают в сторону гостей.

Кроме основных методов существуют европейский и комбинированный методы подачи блюд. *Европейский метод* отличается от предыдущих методов прежде всего сервировкой стола. Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официант приносит заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.

В ресторанах "люкс" и "высший класс" применяют *комбинированный метод обслуживания*, который предусматривает использование русского, английского, французского и европейского методов подачи блюд с учетом ассортимента заказанных блюд.