

ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия:	лабораторная работа (4 часа)
Тема занятия:	Изучение и распознавание столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания.
Цель занятия:	закрепить знания об основных видах столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания; освоить навыки использования. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Лабораторная работа № 3

Тема занятия: Составление различных видов меню для предприятий общественного питания.

Цель занятия: сформировать навыки по составлению различных видов меню и карт вин для предприятий общественного питания; научиться применять теоретические знания на практике.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Голунова Н.Е. - Сборник рецептур блюд и кулинар. изделий для предпр. общ. питания – 2003.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и

обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал; натуральные образцы меню, карт вин; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Общие теоретические сведения

В зависимости от назначения применяется несколько видов меню: со свободным выбором блюд; заказных блюд дневного рациона; комплексных обедов (завтраков, ужинов); дежурных блюд и закусок; банкетов; для специальных видов обслуживания (например, свадебное или новогоднее); диетического питания.

Меню со свободным выбором блюд применяется на предприятиях различных типов. Блюда в меню указываются по группам, и посетители выбирают их по своему желанию.

Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания, дифференцирован по типам предприятий.

В ресторанах посетителям предлагают самый большой ассортимент блюд, используя который можно также составить меню завтрака, обеда и ужина. Особенно широко представлен ассортимент холодных блюд и закусок, а также вторых блюд. В ресторанах блюда приготавливают главным образом по заказу, но в ресторанах, расположенных при железнодорожных вокзалах, морских и авиационных портах, важное значение имеет приготовление дежурных блюд, в том числе входящих в состав комплексных завтраков, обедов и ужинов. Во всех ресторанах, а особенно при вокзалах и аэропортах, число порционных блюд в дневное время может быть сокращено (до 50%), а при обслуживании делегатов совещаний, конференций, съездов число блюд в меню может быть сокращено в соответствии с рекомендациями, выработанными при подготовке к их проведению.

Определенный ассортимент блюд в ресторанах является фирменным. Так, в ресторанах категории люкс в меню включают 9-13 наименований фирменных блюд, высшей категории — не менее 3, первой — не менее 2, рыбных ресторанах — 1—2, в ресторанах с концертной программой — 3-5 наименований.

В ресторанах реализуют широкий ассортимент алкогольных напитков, перечень которых помещают в специальный прейскурант.

Для меню кафе характерен широкий ассортимент горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд, ограниченный ассортимент горячих блюд несложного приготовления. В меню кафе включают также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов, более узкий, чем в столовых, ассортимент холодных блюд и закусок. Первые блюда включают лишь в меню универсального кафе (бульоны с различными гарнирами) и молочного кафе (молочные супы). Фирменные блюда приготавливают в универсальных кафе высшей и первой категории, молодежном, кафе-кондитерской, кафе-мороженое, детском кафе.

В этих же кафе, за исключением детского, разрешается продажа вин (полусухих, сухих, крепких, десертных, игристых). В отдельных предприятиях допускается реализация коньяка и ликера.

В меню универсальной закусочной включают широкий ассортимент холодных закусок (9—12 наименований), ограниченный ассортимент горячих блюд несложного приготовления (3-4 наименования), в том числе бульон, ограниченный ассортимент горячих и холодных (2) напитков; несколько наименований мучных кондитерских изделий (2~6).

Ассортимент блюд, реализуемых в закусочных, является главным признаком их специализации. Так, в меню шашлычной из четырех горячих блюд включают три наименования шашлыков, в котлетной из трех — три наименования котлет: мясные, рыбные, овощные или крупяные; сосисочной из двух горячих блюд два — сосиски, сардельки, колбасные изделия отварные, жареные; в пельменной из четырех — четыре: пельмени с бульоном, отварные, жареные или запеченные; в блинной из четырех — четыре изделия, определяющих специализацию предприятия: блины, блинчики, оладьи и т. д.

Во всех специализированных предприятиях реализуют те же группы блюд, что и в универсальной закусочной, однако количество их, за исключением лишь тех, по которым осуществляется специализация, меньше. В некоторых закусочных разрешается реализация алкогольных напитков (шашлычная, бутербродная), пива (сосисочная, чебуречная).

В барах реализуют широкий ассортимент алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков.

В меню пивного бара кроме пива включают бутерброды с мясной и рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, нерыбных продуктов моря, сыры, брынзу, соломку-палочку, сушку соленую с тмином, крекеры соленые, крокеты, галеты с солью и тмином и др.

В меню винного бара наряду с винами, ликерами, коньяками, коктейлями, крошками, грогами, пуншами и т. п. включают бутерброды, волованы с гастрономическими продуктами, кондитерские изделия, фрукты, миндаль, фисташки.

В ассортименте коктейль-баров должны быть коктейли, крепкие, десертные, игристые, с фруктами, яйцом, слоистые, фруктовые, молочные, крошки, 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 молочных барах готовят молочные и сливочные коктейли, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки.

В витаминном баре готовят тонизирующие напитки (отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад), а также фруктово-ягодное

пюре, соки, молочно-фруктовые напитки; салаты из овощей, фруктов, ягод, физы, щербеты, кондитерские изделия.

В меню буфетов, расположенных при гостиницах, включают как холодные блюда и закуски, так и ограниченный ассортимент горячих блюд, горячие и холодные напитки, кондитерские изделия. В меню буфетов при зрелищном предприятии или спортивном сооружении рекомендуется включать бутерброды с гастрономическими продуктами, мучные и кондитерские изделия, мороженое, фрукты, горячие и холодные напитки, вина, табачные изделия.

В столовых для рабочих и служащих гостиниц предпочтение отдают организации комплексных видов питания, однако и в них может быть предоставлен свободный выбор блюд по меню текущего дня. В общедоступных столовых в основном применяется меню свободного выбора блюд. Ассортимент блюд столовых вполне достаточен для составления меню завтрака, обеда и ужина.

Для всех столовых является характерным более широкий ассортимент холодных блюд и закусок по сравнению с горячими блюдами, большой ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Меню заказных блюд представляет собой разновидность меню со свободным выбором блюд и закусок. Этот вид меню используется в ресторанах и кафе классов люкс и высшего.

В меню заказных блюд включаются разнообразные закуски, супы, вторые, сладкие блюда. Все заказные фирменные блюда приготавливают по заказу клиентов и подают через 15-20 минут.

В ресторанах первого класса наряду с меню заказных блюд составляют специальное меню обеденных (дежурных) блюд для быстрого обслуживания посетителей. Практикуется также составление меню экспресс-обедов (на отдельных бланках), причем блюда этого меню не должны повторяться в меню заказных блюд. Меню обеденных блюд и экспресс-обедов применяют только в дневные часы работы ресторана.

На предприятиях питания составляют также меню дневного рациона в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съезда, конференции, совещания, слета и членов различных делегаций. Дневной рацион может быть трех- или четырехразовым при введении второго завтрака и полдника. В зависимости от возрастных, национальных особенностей контингента посетителей калорийность меню дневного рациона колеблется от 2 тыс. до 5 тыс. ккал.

Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд (по желанию потребителя) или скомплектованным заранее набором блюд и закусок.

Это меню составляется на предприятиях питания иногда на определенный период (месяц, 20 или 10 дней) с учетом установленных физиологических норм питания, оно предназначено для однородной группы людей. В больницах, санаториях, домах отдыха, детских садах, яслях при составлении дневного рациона питания учитываются возраст, характер

трудовой деятельности питающихся, количественная и качественная полноценность питания. Суточный рацион распределяется по отдельным приемам пищи в зависимости от характера труда и распорядка дня (примерно: обед 50%, завтрак и ужин по 25%).

Меню комплексных обедов представляет собой набор из трех или четырех блюд, подобранных с учетом физиологических норм питания, чередующийся по дням недели. Стоимость обедов, как правило, бывает постоянной, что позволяет обслуживать посетителей по абонементам. Меню составляется на 12 дней.

В меню обеда ресторанов входят также дежурные блюда, включающие блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Наиболее широко используют этот вид меню в дневные часы работы ресторанов первого класса, а также в привокзальных ресторанах.

Меню обеда также может состоять из одного блюда (обычно второе горячее), из двух (суп и второе горячее), из трех (холодная закуска, суп, второе горячее или суп, второе горячее, десерт), из четырех (холодная закуска, суп, второе горячее, десерт), из пяти (холодная закуска, суп, второе рыбное блюдо, второе мясное блюдо, десерт) и из шести блюд (холодная закуска, горячая закуска, суп, второе рыбное, второе мясное блюдо, десерт). Обед, состоящий из пяти и более блюд, называется праздничным или банкетным.

В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырёх наименований, первые блюда — двух, вторые — четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки — трех-четырёх наименований, а также мучные кондитерские изделия. Такое разнообразие дает возможность посетителям сделать выбор из нескольких вариантов полного обеда (отдельные закуски и блюда можно заказывать полупорциями).

Меню порционных блюд печатают типографским способом. Их можно использовать в течение всего сезона.

Меню обеденных и экспресс-обедов печатают ежедневно. Эти меню в дневное время вручают клиенту при приеме заказа. Обложка меню оформляется красочно.

Меню банкетов отличается от других видов меню тем, что при его составлении активное участие принимает заказчик. Также учитывается время дня для проведения банкета: банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета меню может быть для банкета за столом с полным обслуживанием официантами или с частичным обслуживанием официантами, для банкета-фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

Меню банкета-обеда, например, может включать несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно-два вторых горячих блюда (из рыбы, мяса, птицы, овощей), десертное блюдо, фрукты, кофе или чай. В меню банкета-ужина входят: салат-коктейль из крабов, волованы с зернистой икрой осетровых и лососевых рыб, семга с лимоном и маслинами, ветчина в желе, паштет из курицы, натуральные овощи, грибы, запеченные в сметане, филе,

приготовленное на решетке, мороженое “Сюрприз”, нарзан, шампанское.

В меню банкета-обеда могут включаться вина (сухие, полусладкие, крепленые), крепкие спиртные напитки (водка, коньяк) в небольших количествах, играющие роль аперитива, т. е.

возбуждающие аппетит, а также различные соки (апельсиновый, томатный, виноградный, вишневый).

При частичном обслуживании официантами ассортимент холодных закусок может быть более широким, но из расчета U_2 , U_3 или U_a порции на человека, горячая закуска, второе горячее блюдо, десерт, фрукты, горячие напитки. Подобные меню уместны для проведения свадьбы, дня рождения, организации юбилея и других торжеств. Количество блюд и напитков учитывают из расчета на каждого потребителя.

Меню для специальных видов обслуживания (встреча Нового года, праздников “Русская зима” и “Масленица”, свадьба) состоит из блюд национальной кухни: блинов с маслом или сметаной, сельдью, медом; всевозможных похлебок; мяса, тушенного в горшочке; сладких караваев; медовых напитков.

В меню включают также вина и винно-водочные изделия, безалкогольные напитки, пиво, табачные изделия, а иногда и некоторые кондитерские изделия. Располагают их в следующем порядке: водка и водочные изделия; виноградные вина — крепленые, белые и красные столовые, десертные; шампанское; коньяки и ликеры. Далее перечисляют минеральные воды, фруктово-ягодные соки и пиво, табачные изделия.

В меню указывают не только ассортимент закусок и блюд, но и количество порций, так как некоторые изделия готовят из расчета $U_{г-Уа}$ порции на человека.

В правой верхней части раскрытого меню, как правило, дают информацию о часах работы предприятия. Положительный эффект на посетителей производит краткая кулинарная характеристика фирменных блюд, закусок, напитков, а также соответствующие рисунки или фотографии этих блюд.

Меню кафе отличается от меню ресторанов как по содержанию блюд и напитков, так и по их расположению (очередности написания).

Меню кафе состоит из широкого ассортимента горячих и холодных напитков: различных видов кофе, какао, шоколада, чая, фруктово-ягодных соков и вод. В довольно широком ассортименте представлены молоко и молочные продукты (простокваша, кефир), сладкие блюда и др. Но главными изделиями кафе являются кофе и кондитерские изделия.

В меню должно быть несколько традиционных эспрессо-напитков, т. е. кофе, приготовленного пропусканием кипящей воды через слой молотого кофе в специальном кофеварочном аппарате (машине). Если меню предназначено для кофейни, то первые линии в нем занимают классические рецепты:

- кофе эспрессо (*coffee espresso*) — кофе, приготовленный без каких-либо добавок;

- кофе эспresso амврикано — эспresso с добавлением кипятка;
- кофе капучино (*coffee cappuccino*) — черный кофе с кипящим молоком или кофе со взбитыми сливками, посыпанными сверху корицей.

Последующие линии могут быть отведены для различных кофейных вариантов, например, с использованием сиропов (от шоколадного и ванильного до смородинового, карамельного, миндального, апельсинового). Эспresso в Европе часто делают и с алкогольными добавками. Неплохо включить в меню несколько коктейлей из эспresso с ликером “Бейлис”, с коньяком, “Амаретто”:

- кофе французский (*french coffee*)—кофе с ликером “Гранд Марнье”;
- кофе с коньяком (*coffee with brandy*);
- кофе люц (*coffee luz*) — кофе с крепким фруктовым ликером;
- кофе ирландский (*Irish coffee*) — кофе с ирландским виски.

Меню винных баров, коктейль-баров и коктейль-холлов включает закуски, фрукты, кондитерские изделия, вина, крепкие спиртные напитки, коктейли. Очередность установлена следующая:

- бутерброды и закуски;
- кондитерские изделия;
- горячие напитки;
- десертные вина;
- шампанское;
- ликеро-водочные изделия;
- коньяки;
- соки и безалкогольные напитки;
- фрукты;
- прохладительные напитки;
- коктейли;
- табачные изделия.

Подготовленное меню вывешивается над стойкой бара или, отпечатанное на специальных программках, раздается посетителям “на память” (многие охотно уносят их домой).

При организации банкетов для встречи Нового года, празднования свадьбы, дня рождения, 8 Марта и т. п. учитывают сложившиеся традиции. В меню включают: на Новый год - шампанское, фрукты, орехи, конфеты, новогодний торт; для свадебного торжества — свадебный торт, шампанское; дня рождения — торт, украшенный свечами по числу лет виновника торжества и т. д.

Меню банкета типа фуршет (стоя) отличается обилием холодных закусок, приготавливаемых небольшими порциями, и ограниченным ассортиментом (одно-два наименования) горячих. Можно включать также мороженое, фрукты, штучные кондитерские изделия, кофе.

В меню банкета-коктейль включают канапе, небольшие котлеты, люля-кебаб, сосиски-малютки и т. д.

В меню банкета-чай вводят сладкие блюда: фрукты, торт, пирожные, печенье, варенье, горячие напитки.

К меню всех видов банкетов прилагается карта различных алкогольных и безалкогольных напитков в соответствии с подаваемыми блюдами.

Официант предлагает напитки посетителям при обслуживании и сам открывает бутылки и разливает напитки в рюмки, бокалы или фужеры. Удобно пользоваться комбинированным инструментом, в состав которого входит штопор с опорным рычагом.

Синтетическую комбинированную укупорку открывают следующим образом: с помощью ножа подрезают колпачок, затем головку пробки подхватывают ножом или специальным ключом и вращательным движением постепенно вынимают пробку из бутылки.

Если бутылка закрыта металлическим колпачком на резьбе, ее легко открыть вращательным движением против часовой стрелки; если металлическим колпачком без резьбы, то, подхватив ножом специальное металлическое “ушко”, сильным движением надрывают колпачок и снимают его по периметру в виде металлической ленты.

Шампанское открывают следующим образом: на пол сантиметра от горлышка подрезают фольгу, удаляют ее, затем, вращая колечко слева направо, ослабляют пробку. Бутылку берут правой рукой, а левой зажимают в салфетке пробку и, медленно вращая ее, вынимают. Для того чтобы бутылку открыть бесшумно, ее следует держать в наклонном положении.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1. Составить меню ресторана, соблюдая основные принципы и требования, предъявляемые к нему (*выбрать один из вариантов*).

Варианты:

- с русской кухней;
- с европейской кухней;
- с восточной кухней;
- с японской кухней;
- с общей кухней.

Задание 2.

2.1 Составить меню общедоступной столовой. Оформить в таблице.

№ рецептуры по Сборнику	Наименование блюд	Выход, г	Цена, руб.
	Завтрак		
	...		
	Обед		
	...		
	Ужин		
	...		

2.2 Составить меню комплексного обеда (рыбного и мясного). Оформить в таблице.

№ рецептуры по Сборнику	Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб. (за комплекс)

2.3 Составить меню бизнес-ланча ресторана (используя меню ресторана из задания 1). Оформить в таблице.

№ рецептуры по Сборнику	Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб. (за бизнес-ланч)
		Холодные блюда и закуски: 1. или 2. или 3.	
		Первые блюда:	

Вывод

Контрольные вопросы

1. Что такое ассортиментный минимум?
2. Каковы основные правила составления меню?
3. Какая последовательность расположения блюд в меню?
4. Дайте определение меню.
5. Меню комплексного обеда.
6. Каковы особенности меню банкета?
7. Чем отличается меню специальных видов обслуживания от обычного?
8. Кто подписывает и утверждает меню и преискуранты?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina