

Учебная практика

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант»
по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
форма обучения – очная

Тема: Способы подачи напитков. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

1. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014, 320 с. 133 – 156.
2. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.

Дополнительные источники:

1. https://www.4italka.ru/domovodstvo_main/kulinariya/170574/fulltext.htm
2. https://studopedia.ru/2_80885_osnovnie-metodi-podachi-blyud-v-restorane.html

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить лекцию и ответить на контрольные вопросы.
2. Оформить творческую подачу любого напитка.

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

План

1. Способы и методы подачи напитков гостям различными способами

1. Подача напитков

Напитки — важная составляющая трапезы. Если в ресторане есть сомелье, он первым подходит к посетителям, подает карту и предлагает помочь с выбором. Официант также может предложить наиболее сочетаемый с выбранным кушаньем напиток.

1. **Зеленый чай** подают в пиалах, поставленных на блюде. Этот чай обладает горьковатым вкусом, терпкостью, поэтому в чай иногда добавляют молоко или

подают его отдельно в молочнике. К зеленому чаю рекомендуются восточные сладости, которые подают на десертной мелкой тарелке или пирожковой, ставят ее слева. Летом подают охлажденный зеленый чай. Приготовленный обычным способом охлажденный сладкий чай подают в кувшинах (при групповом обслуживании). Предварительно стол сервируют бокалами или фужерами.



2. **Кофе по-венски** (кофе черный со взбитыми сливками) подают в чайной чашке или стакане с подстаканником. При отпуске кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой. Взбитые сливки можно подать отдельно в стеклянной креманке; их ставят справа от чашки на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Кофе на молоке (по-варшавски) готовят на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чайные чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку.



3. **Какао и шоколад** подают в горячем виде. Готовят с добавлением молока или сахара. Иногда подают и охлажденными с добавлением мороженого или взбитых сливок. Шоколад со взбитыми сливками подают в конических стаканах или чашках.



4. **Фруктовые напитки** подают холодными в фужерах, конических стаканах на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой, справа кладут соломинку.



5. **Минеральную воду** в летнее время подают охлажденной. Бутылки с минеральной водой должны быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками.



6. **Фирменные прохладительные напитки** подают в фужерах, бокалах, конических и цилиндрических тонких стаканах, которые ставят на пирожковые тарелки или блюдца. Справа от стакана должна лежать соломинка. Прохладительные напитки можно ставить на стол в кувшинах, обязательно с пищевым льдом в вазочках или салатниках.

7. **Коктейли** обычно подают к фруктам, сладостям.



8. **Белые вина.** Принеся бутылку вина, заказанного посетителем, официант должен показать ему этикетку. При этом он держит бутылку за горлышко правой рукой, поставив ее на ладонь левой руки, покрытой сложенной в несколько сгибов салфеткой. Бутылку держат этикеткой к гостю, с тем, чтобы он мог убедиться в правильном выполнении своего заказа. Получив разрешение откупорить бутылку, официант отходит к подсобному столу и открывает ее.



Распечатывая бутылку, официант должен соблюдать осторожность. Специальным ножом, которым снабжен прибор для открывания бутылок, он аккуратно срезает пластмассовый колпачок на уровне приблизительно 5 мм от края горлышка бутылки. Если бутылка запечатана сургучом, то горлышко необходимо до такого же уровня предварительно очистить от сургуча. Тщательно протерев салфеткой (бумажной или

полотняной) край горлышка бутылки, официант открывает бутылку: вставляет штопор в центр пробки и легким нажимом ввинчивает его в пробку по вертикали. При введении штопора в пробку следует крепко держать левой рукой горлышко бутылки со сложенной в несколько сгибов салфеткой. Это особенно необходимо в тех случаях, когда пробка с трудом поддается извлечению. Открыв бутылку, официант протирает ее горлышко ручником и с разрешения посетителя наливает напиток в бокалы, подходя к нему с правой стороны, а налив вино, слегка приподнимает горлышко бутылки и поворачивает ее вокруг оси вправо.

9. Красные вина подают так же, как и белые. После того как официант налил в бокал вино, бутылку не поворачивают вокруг оси, чтобы не потревожить донный осадок, который образуется в результате длительного хранения вина. Наилучший метод подачи красных вин (особенно тех, которые содержат донный осадок) - осторожно перелить вино в графин, тем самым отделив осадок. Молодое красное вино не образует донного осадка, поскольку срок его хранения незначителен. Такие вина отпускаются также, как и белые вина (за исключением температуры подачи).



10. При разливе ликероводочных изделий, вин и прохладительных напитков соблюдаются следующие правила.



Официант наливает напитки всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подходя к гостю справа. Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляют 2 см до края. Разлив вино в бокалы и рюмки, официант ставит бутылку на стол. На банкете с полным обслуживанием, налив гостям вино, официант ставит бутылку только на подсобный столик. Жидкость на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку со стола.

11. Пиво обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмельным вкусом и ароматом и нередко подается к мясным и рыбным вторым блюдам. Содержание спирта в пиве низкое - от 1,8 до 6 % в светлом и от 2 до 5 % в темном. В ресторане пиво отпускают в бутылках, в пивных барах - в специальных кружках и стаканах, суженных кверху, чтобы сохранить «манжет» пены. К пиву подают и холодные закуски - вяленую воблу, соленую сушку, соломку с солью и сыром, твердокопченую колбасу, сыр, креветки, крабы, раки, а также горячие закуски - сосиски и ветчину с зеленым горошком и др. Пиво подают охлажденным летом от 6 до 8 °С, а зимой подогревают до 16 - 18 °С.



12. Если посетитель заказывает виски, к нему обычно подают содовую воду. К виски можно подать и нарзан.



Бокалы должны соответствовать выбранному напитку. Бокал для красного вина имеет более округлую форму, чем бокал для белого, а бокал для шампанского должен быть узким. Форма бокала подчеркивает вкус. Так, в более округлом бокале посетитель лучше почувствует аромат красного вина, а зауженный кверху бокал для шампанского способствует формированию пузырьков.



Иногда кроме основного прејскуранта может быть подана карта вин с разделением их на белые столовые, красные столовые, игристые и десертные вина или карта коктейлей. До прибытия посетителей официантам допускается переносить бокалы в руке, перевернув их ножками вверх. Однако в присутствии гостей бокалы всегда подаются на подносе. Подавая бокал гостям, официант держит его у основания или за ножку. Если стол сервируется одним бокалом, он располагается на 2,5 см выше столового ножа. Несколько бокалов размещают в одну линию в порядке их использования, начиная справа.

Существует правило согласования подачи блюд и напитков. Работая вместе, сомелье и официант согласовывают между собой подачу.

Перед подачей меню посетителям предлагают аперитив — напиток, стимулирующий аппетит



Если гости не высказали особых пожеланий, то аперитивы подаются в течение 4–5 минут после их заказа. Напитки должны быть поданы в течение 5 минут после заказа. В случае подачи аперитива до приглашения в банкетный зал сначала вносят горячие напитки, затем холодные безалкогольные и алкогольные напитки. Рюмки и бокалы расставляются на подносе на салфетке. Гостям будет удобно, если бокалы расположены на расстоянии 5 см друг от друга. Высокие бокалы ставятся в центре подноса, низкие — ближе к краю. Чаще всего в качестве аперитива подают соки, вермут со льдом, коктейли, вина. Самый популярный аперитив — шампанское. Правила этикета предполагают не более одного бокала аперитива. Не стоит набрасываться на поданные к аперитиву орешки и закуски — вскоре последуют и другие блюда.

Безалкогольные напитки могут быть поданы ко всем блюдам, кроме мороженого и фруктов. Поскольку вино является дополнением к блюду, сомелье предлагает карту вин после того, как принят заказ.

Вина подают перед соответствующим блюдом: белые перед красными, сухие перед сладкими, молодые перед старыми. Однако посетитель может выбрать свою последовательность и сочетаемость вин.

Исключением может стать подача некоторых сортов вин к блюдам, заранее представленным как часть программы вечера. Градус напитков в течение трапезы идет на повышение.

Напитки подают разлитыми в бокалы, или же их разливают за столом. Разливать заранее шипучий напиток, например, шампанское, не полагается. Для каждого нового напитка подается чистый бокал. Каждому гостю предлагают фужер для безалкогольных напитков, он ставится справа. Следующий напиток подается после того, как убраны использованные рюмки. Убирать рюмки и бутылки со стола полагается с правой стороны клиента правой рукой. Но фужеры для безалкогольных напитков в кувшине или бутылки не убираются до окончания трапезы. Первым

пробует напиток посетитель, делающий заказ. Если он одобрил напиток и не попросил попробовать кого-либо другого за столом, например свою даму, напиток наливают остальным. Газированные напитки и аперитивы не дегустируют.

Рюмки для последнего напитка убирают после оплаты счета и ухода посетителей. При рассадке гостей по кругу вино и другие напитки официант разливает по кругу — с правой стороны каждого сидящего. Помогать официанту, наклоняясь в сторону, поднимать и подносить бокал к бутылке не полагается. Если напитки подаются в бокалах, их ставят по правую руку гостя, под углом 45°, по убыванию высоты фужеров. Перед десертом сомелье или официант могут напомнить о возможности заказа десертных вин. Десертные вина относятся к категории сладких и служат дополнением к сладкому блюду.

Дижестивы, т. е. алкогольные напитки, подаваемые после еды: ликер, коньяк, виски, — заказывают до подачи кофе. Дижестив сервируется вместе с кофе.

Вывод: В ходе лекции, студенты ознакомились с способами подачи напитков гостям различными способами и с правилами техники обслуживания.

Контрольные вопросы

1. Подача зеленого чая
2. Как официант должен распечатывать бутылку вина.
3. В чем отличия между формами бокалов белого и красного вина