

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Подготовка к обслуживанию потребителей

Цели занятия:

- дидактическая - изучить санитарно-гигиеническую подготовку помещений к обслуживанию, правила размещение мебели; порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов; основы работы с подносом; общие правила сервировки стола; виды и формы складывания салфеток; виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
- воспитательная - заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 2.2 Подготовка к обслуживанию потребителей

6. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Подготовить реферат-презентацию по вопросу предварительной сервировки столов.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2013. - 544 с.

7. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Уч. пос. Ростов на Дону «Феникс», 2004. – 416 с.

8. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Уч. пос. Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ. 2007 – 105 с.

6. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола

Сервировка стола для завтрака состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки (рис. 9). В меню завтрака, как правило, включают масло сливочное, поэтому сервировку стола дополняют ножами для масла.

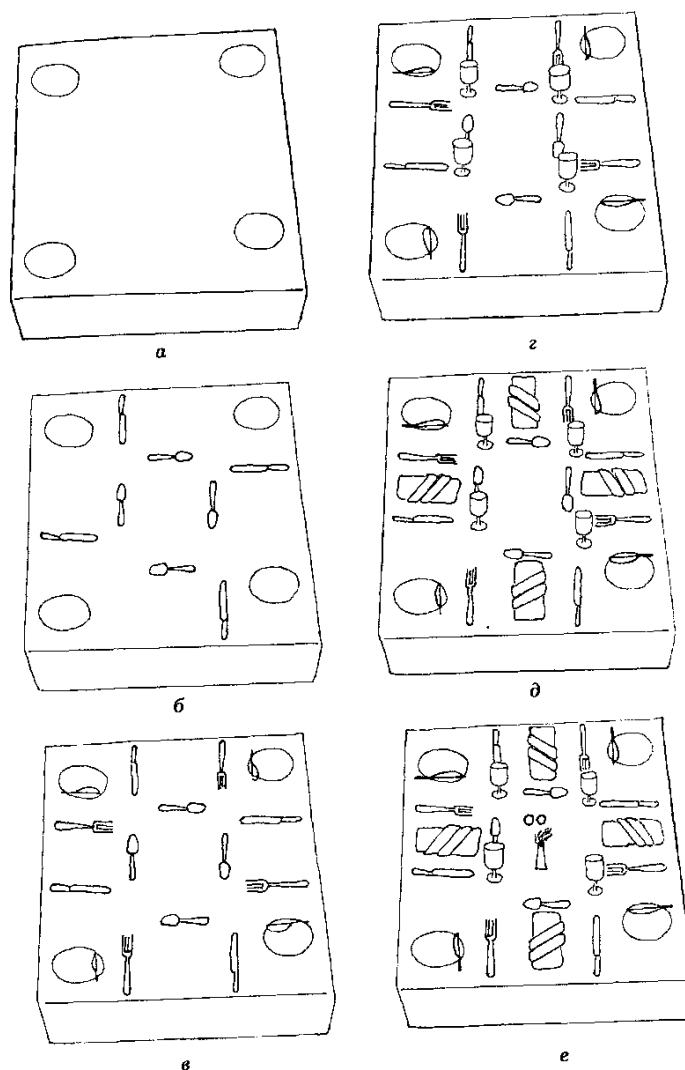


Рис. 9. Сервировка стола к завтраку

В правую руку берут стопку пирожковых тарелок и левой рукой слева размещают на столе в 5—10 см от края стола (а). Затем берут мелкую столовую тарелку или поднос с расположенными на нем закусочными приборами и чайными ложками и справа правой рукой раскладывают закусочные ножи на расстоянии 26—28 см от пирожковых тарелок и 2 см от края стола и чайные ложки параллельно кромке стола ручками вправо (б). После этого официант перекладывает тарелку или поднос в правую руку и левой рукой слева производит раскладку на столе закусочных вилок. Ножи для масла кладут на правый борт каждой пирожковой тарелки. Ножи располагают ручками вправо или параллельно закусочным вилкам (в). Сервировка стола фужерами осуществляется с подноса. Фужеры ставят справа правой рукой перед чайной ложкой или против

лезвия ножа (г). Полотняные салфетки располагают на пирожковых тарелках или перед каждым гостем.

Прибор для специй (солонка, перечница) располагают на одной подставке с держателем для бумажных салфеток и ставят вдоль оси стола. В центре стола ставят вазу с цветами (е).

Сервировка стола для бизнес-ланча состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера, полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами (рис. 10). Вначале на столе размещают пирожковые тарелки аналогично сервировке стола для завтрака (а). Затем официант берет поднос с расположенными на нем столовыми и закусочными приборами в левую руку и справа правой рукой раскладывает на столе ножи столовые, ложки столовые, ножи закусочные на расстоянии 33—35 см от пирожковых тарелок и 2 см от края стола (б). После этого официант переносит поднос в правую руку и осуществляет раскладку на столе столовых и закусочных вилок слева левой рукой (в).

Сервировку стола фужерами производят с подноса. Фужер ставят справа правой рукой против лезвия ножа (г). Сервировку стола полотняными салфетками осуществляют с подноса, размещая их на пирожковых тарелках (д) или перед гостями.

Прибор со специями (солонка, перечница) и пепельницу можно подать одновременно. Для этого на мелкую столовую тарелку кладут полотняную салфетку, сложенную конвертом, во внутрь которого помещают прибор со специями, верхний край салфетки отворачивают и ставят на тарелку пепельницу. Специи на стол ставят с одной стороны, пепельницу — с противоположной. По центру стола размещают вазу с цветами.

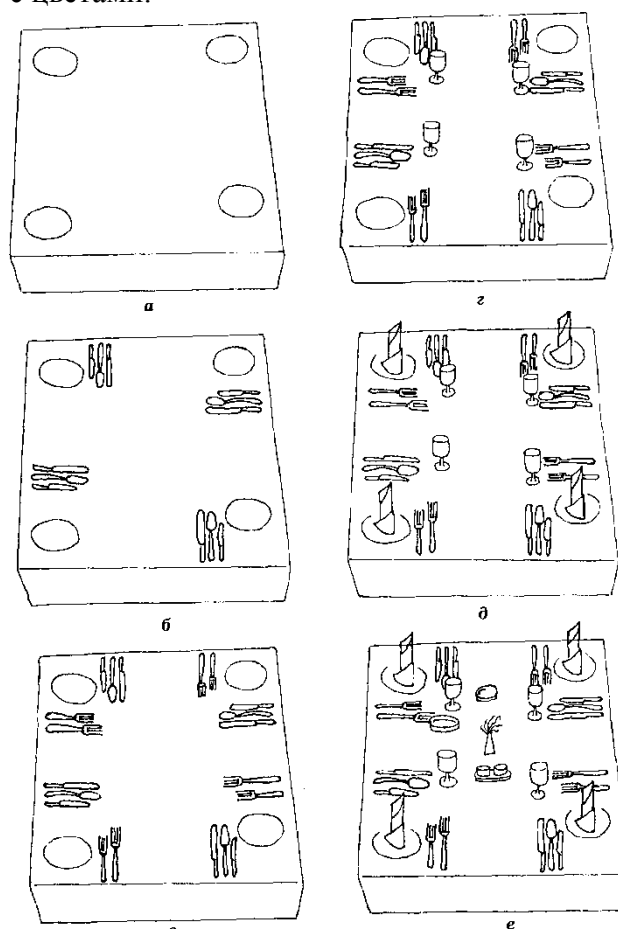


Рис.10. Сервировка стола для бизнес-ланча

Сервировка стола для комплексного обеда состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами (солонка, перечница и горчица) на подставке, вазочки с цветами.

Последовательность сервировки: размещение на столе пирожковых тарелок аналогично сервировке стола для завтрака и бизнес-ланча; раскладка на столе столовых и закусочных ножей, столовых и чайных ложек с подноса или мелкой столовой тарелки (справа правой рукой); сервировка стола столовыми и закусочными вилками (слева левой рукой); сервировка стола фужерами и полотняными салфетками (справа правой рукой); размещение на столе прибора со специями и держателем для бумажных салфеток, вазы с цветами. Вариант предварительной

сервировки стола к обеду по комплексному меню показан на рис. 11.

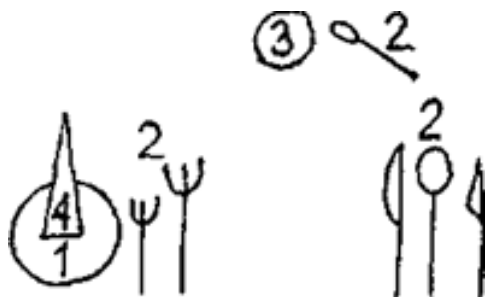


Рис.11. Вариант предварительной сервировки стола к обеду по комплексному меню: 1-тарелка пирожковая, 2-приборы (столовые, закусочные), 3-фужер, 4-салфетка

Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями (солонку, перечницу), вазу с цветами (рис. 12).

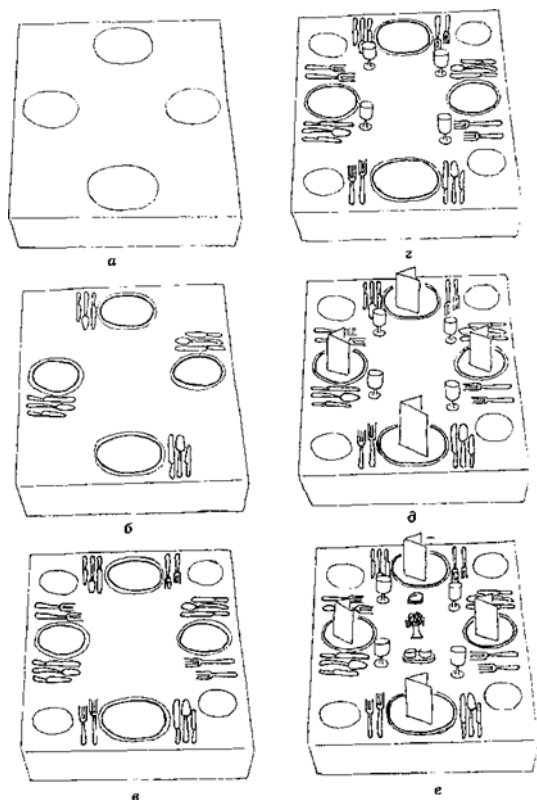


Рис.12.Обед по меню заказных блюд

Официант расставляет на столе сервировочные тарелки (справа правой рукой) (а), затем берет в левую руку стопку закусочных тарелок и мелкую столовую тарелку со столовыми и закусочными ножами, столовыми ложками в полотняной салфетке, сложенной конвертом. Справа правой рукой официант ставит закусочную тарелку на сервировочную и на расстоянии 2 см от края стола кладет столовый нож, столовую ложку и закусочный нож (б). При этом официант движется вдоль стола по часовой стрелке. Сервировку стола пирожковыми, тарелками, столовыми и закусочными вилками официант осуществляет, держа стопку пирожковых тарелок и мелкую столовую тарелку с вилками в правой руке и продвигаясь вдоль стола против часовой стрелки (в), сервировку стола фужерами, а в некоторых случаях и рюмками для вина — с подноса, застеленного полотняной салфеткой, справа правой рукой. Размещение на столе предварительно и

оригинально сложенных полотняных салфеток производят также с подноса (д).

Сервировку стола прибором со специями и пепельницей выполняют с мелкой столовой тарелки, застеленной полотняной салфеткой, сложенной конвертом, используя те же технические приемы, что и при сервировке стола для бизнес-ланча. В центре стола ставят вазу с цветами (е).

Сервировка стола к ужину состоит из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки. Последовательность сервировки стола по меню ужина аналогична сервировке по меню закусочных блюд обеда.

В процессе работы официант, приняв от потребителя заказ, проверяет соответствие сервировки стола заказу, дополняет ее недостающими предметами, убирает лишнее. Предварительная сервировка стола, приведенная в точное соответствие с принятым заказом, называется *досервировкой*. Если на ужин гость заказал закуску и рыбное горячее блюдо, то столовый прибор (нож и вилка) заменяется рыбным. При необходимости можно в процессе обслуживания подавать дополнительные приборы в соответствии с заказанным меню.

Дополнительной (полной) сервировкой стола называют сервировку, которую производят по заранее составленному меню заказа. Она используется обычно при организации обслуживания банкетов, иностранных туристов, различных делегаций, участников совещаний, симпозиумов.

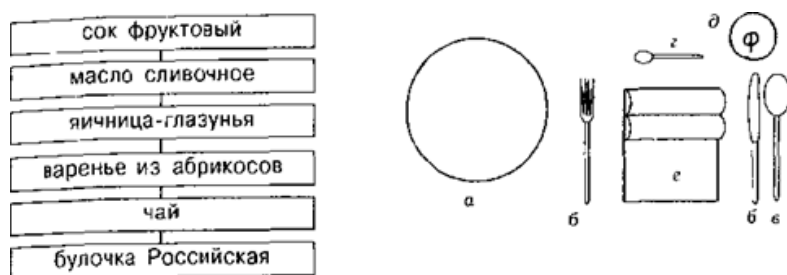


Рис. 13. Вариант дополнительной сервировки стола по меню европейского завтрака для туристов: а — тарелка пирожковая; б — закусочный прибор; в — десертная ложка; г — чайная ложка; д — фужер; е — полотняная салфетка

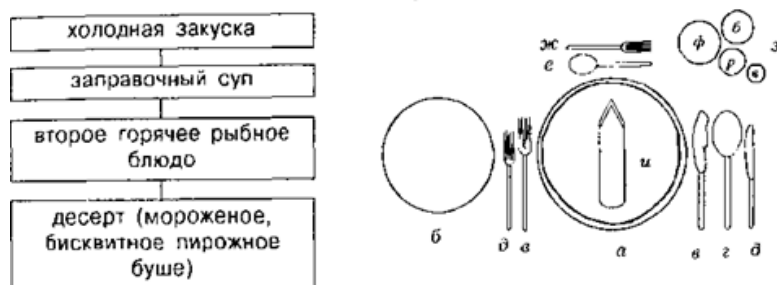


Рис. 14. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — рыбный прибор; г — ложка столовая; д — закусочный прибор; е — десертная ложка; ж — десертная вилка; з — фужер, рюмки: рейнвейная, водочная, бокал для шампанского, и — полотняная салфетка

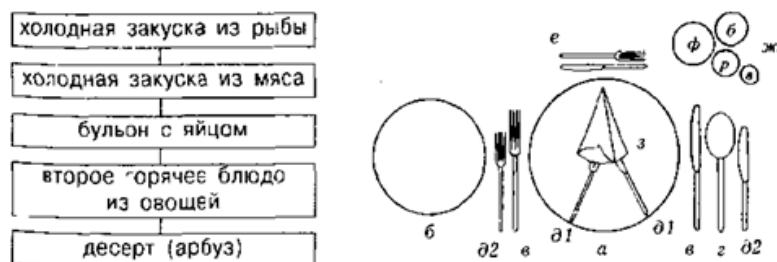


Рис. 15. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — закусочная тарелка; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — ложка для бульона; д1 — закусочный прибор для холодной закуски из рыбы; д2 — закусочный прибор для холодной закуски из мяса; е — десертные нож и вилка; ж — фужер, рюмки: рейнвейная, водочная, бокал для шампанского; з — полотняная салфетка

Сервировка стола по меню заказа имеет много вариантов. Количество предметов для сервировки зависит от ассортимента подаваемых блюд. Наличие лишних или отсутствие некоторых необходимых предметов сервировки снижает качество обслуживания потребителей.

На рис. 13—17 приведены схемы сервировки стола по меню заказа.

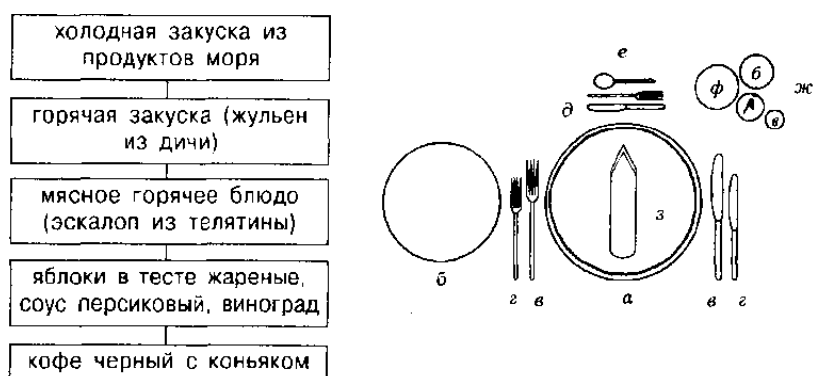


Рис. 16. Вариант дополнительной сервировки стола по меню ужина:
а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — закусочный прибор; д — нож и вилка десертные; е — ложка чайная; ж — фужер, рюмки: лафитная, водочная, бокал для шампанского; з — полотняная салфетка

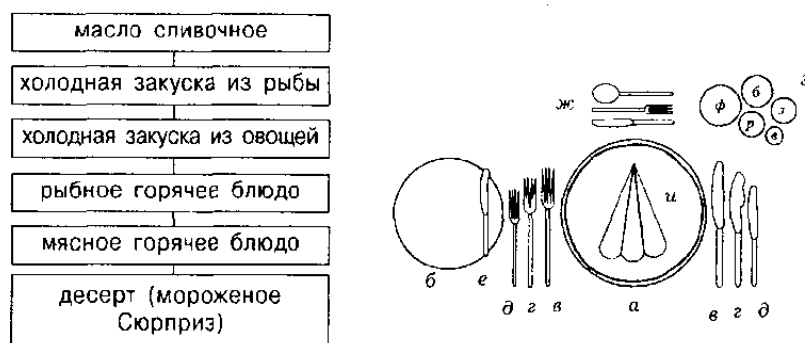


Рис. 17. Вариант дополнительной сервировки стола по меню банкета:
а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — рыбный прибор (нож и вилка); д — закусочный прибор; е — нож для масла; ж — десертный прибор (нож, вилка, ложка); з — фужер, рюмки: рейнвейная, лафитная, водочная, бокал для шампанского; и — салфетка полотняная

Вопросы для закрепления материала

1. Каковы основные правила санитарно-гигиенической подготовки помещений к обслуживанию?
3. Основные принципы размещения мебели?
4. Как рассчитать количество столов?
5. Как составить заявку на столовую посуду, приборы, белье?
6. Какие блюда входят в банкетное меню?
7. Последовательность расположения блюд в меню.
8. Для каких мероприятий разрабатывают банкетное меню?