

Тема: Організація бенкету-прийому за типом «шведський стіл».

План

1. Підготування до бенкету.
2. Обслуговування учасників бенкету.

Література

Базова

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства., Київський національний торговельно – економічний університет.,2013.ст. 159-168.
2. Мостова Л.М. Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства., Навчальний посібник. — К.: Ліра-К, 2010. — 388 с. ст. 238-242.

Допоміжна

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства., Навчальний посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2012 ст. 144-145.

1. Підготування до бенкету.

У багатьох ресторанах, особливо при готельних, широко застосовується форма обслуговування, яка отримала назву «шведський стіл».

У ресторанах і кафе, в яких постійно снідає, обідає і вечеряє велика кількість відвідувачів, а також при організації харчування цільових груп ця форма обслуговування має ряд переваг: вона збільшує пропускну спроможність торгівельного залу, прискорює обслуговування та потребує меншої кількості кваліфікованого персоналу.

Сьогодні на ринку пропонується великий асортимент професіонального ресторанного обладнання для цієї форми обслуговування. Це пересувне устаткування з лампами для освітлення і підігрівання страв, набором ємностей (лотків, контейнерів) для зберігання їжі; для холодних страв встановлюють охолоджувані секції. Асортимент продукції, який пропонується відвідувачам, достатньо різноманітний.

Сніданок – масло вершкове, ковбаса, шинка, сир, салати, овочі, млинчики, сирники, каші, м'ясні, овочеві, молочні, яєчні страви, кисломолочна продукція, соки; борошняні кондитерські вироби.



Рис. Сніданок за типом «шведський стіл»

Обід – різноманітні салати зі свіжих овочів, вінегрет, оселедець, риба під маринадом, масло вершкове, сир, сметана; з перших страв – бульйон з грінками та пиріжками, пюре, борщі; із других страв – риба смажена, м'ясо відварне, голубці, котлети картопляні, морквяні; гарніри – картопля смажена, каші розсипчасті, капуста тушкована; на десерт – компот, кисіль, желе і гарячі напої (кава, чай).



Рис. Обід за типом «шведський стіл»

Вечеря – масло вершкове, сир, ростбіф, буженина, кисломолочна продукція, гарячі страви з риби та натурального м'яса, овочі тушковані, запіканки, страви із сиру, випічка в асортименті, чай, фрукти, соки.



Рис. Вечеря за типом «шведський стіл»

Важливо, щоб асортимент страв і напоїв був різноманітним. Споживач повинен мати можливість спробувати потроху кілька страв – це одна з переваг «шведського столу». Асортимент продукції необхідно змінювати по днях тижня.

Підбір обладнання, посуду та приборів для обслуговування

Нижче наводиться докладний опис організації обслуговування за типом «шведський стіл». Особливих вимог до торгівельних залів по цьому методу не існує. Вони мають бути світлими, добре вентилятованими і, звичайно, достатньо просторими, щоб створити для відвідувачів необхідні зручності. Для підвищення продуктивності праці обслуговуючого персоналу використовуються сервіровочні візки. Тому важливо, щоб торгівельний зал, виробництво, сервізна і мийна були розміщені на одному рівні.

Залежно від площі обіднього залу, його конфігурації, наявності та розташування дверей, вікон, колон, ніш і ін., а також від кількості відвідувачів, які можуть прийти одночасно, тут встановлюють один або кілька роздавальних столів завдовжки 4–5 м для розміщення закусок і страв, включених у меню.

Роздавальні столи розставляють на відстані 1–1,5 м від стін, при чому враховується необхідність виключення зустрічних потоків відвідувачів.

Біля кожного роздавального столу ставлять один – два столики для чистих тарілок і столових наборів. На решті площі розміщують обідні столи і стільці. Їх накривають білими або кольоровими скатертинами. Якщо поверхня столів має гігієнічне покриття, накривати їх не обов'язково.

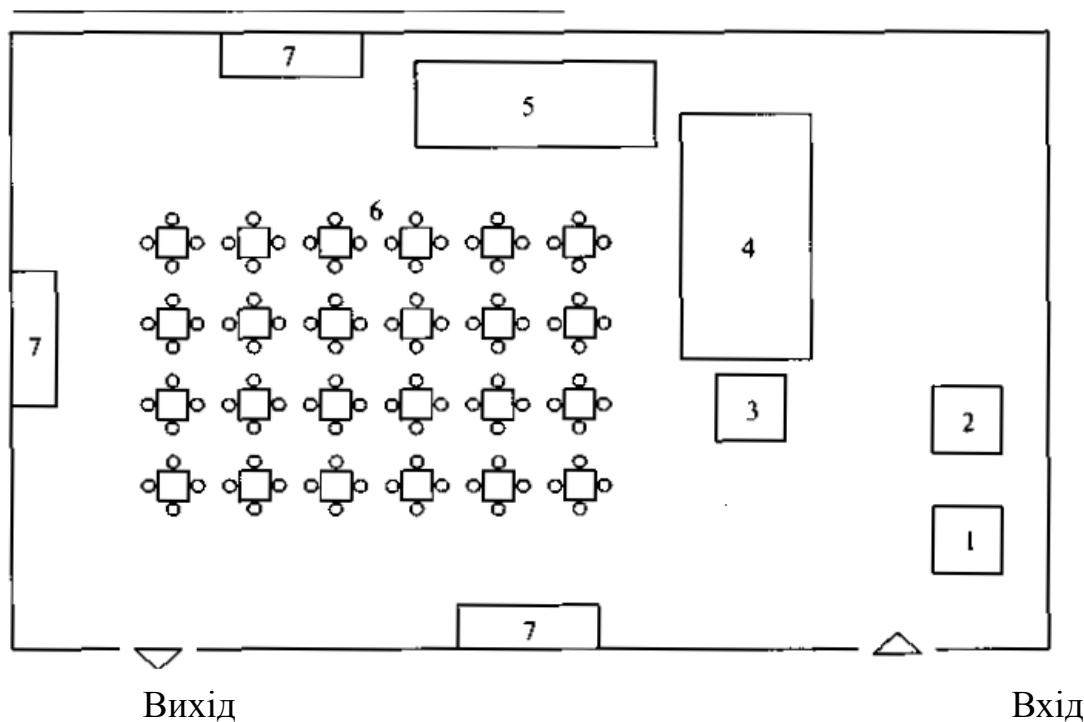


Рис. Схема обслуговування по типу «шведський стіл»

1 – стійка адміністратора; 2 – стіл для хлібобулочних виробів; 3 – стіл для тарілок; 4 – стіл для холодних закусок і напоїв; 5 – стіл для гарячих страв; 6 – обідні столи; 7 – серванти і підсобні столи

До початку обслуговування на роздавальні столи виставляють страви і закуски. Тут вони можуть знаходитися тривалий час. Тому бажано в лінію з кожним столом для розміщення холодних закусок і страв ставити відкриті охолоджувані прилавки, які зручно транспортувати, а для гарячих – прилавки з підігрівом електромарміт, чафіндиші.

Сервірування обідніх столів при підготовці до обслуговування просте: на них ставлять сіль, перець, гірчицю і вазочку з паперовими серветками. На столи, поставлені біля роздавального столу, в інтервалах між розставленими стравами виставляють у зручному для відвідувачів порядку тарілки, виделки, ножі, а за необхідності і чайні ложки. Тут же мають бути зручні підноси. Для кожного відвідувача передбачено 2–3 тарілки, два комплекти виделок і ножів і одна чайна ложка. Бульйонні чашки або глибокі тарілки для супу і ложки до них розміщують поряд з роздачею супів. На роздавальний стіл ставлять вазочки з паперовими серветками або кладуть їх купками на краю столу з боку, зверненого в зал. Посуд і столові набори мають бути чистими, сухими, без дефектів. У меню можуть бути включені прохолодні покупки або власного виробництва напої. Для їх відпуску організовується окремий буфет.



Рис. Фрагмент зони ресторану для обслуговування по типу «шведський стіл»

Правила обслуговування за типом «шведського столу»

Страви, що виставляються на роздачі, бажано прикрасити зеленню, овочами. Використовувати краще посуд з нержавіючої сталі.

При розміщенні страв на роздавальному столі холодні закуски викладають на тій ділянці столу, до якої відвідувачам зручно підійти. Тут же має бути зосереджений основний запас тарілок і столових наборів. Далі виставляють гарячі страви та десерт. Біля них також повинні бути тарілки і столові набори. Якщо відпуск супів здійснюється в цій же лінії, то і біля них необхідно мати достатню кількість відповідного посуду. Соуси ставлять біля страв, які вони супроводжують. Хліб, нарізаний невеликими шматочками і викладений у хлібниці, розставляють між стравами в кількох місцях столу. Молоко і молочнокислі продукти, розфасовані по 200–250 г, виставляють у промисловому упакованні, а з посуду великої ємності розливають у бокали або склянки. Для чаю і кави на столі або в інших зручних місцях залу ставлять кип'ятильники і відповідний посуд. Всі страви повинні мати трафарети з найменуванням.

Якщо кладуть ложку і виделку разом, то виделка має бути знизу, а ложка зверху, змістивши трохи вправо ручку ложки відносно ручки виделки. В усіх випадках ручки столових наборів повинні виступати за край блюда. Якщо він низький, набори можна покласти на край, ручками на стіл. Для продуктів, викладених у посуд з високими краями, столові набори краще покласти на тарілку поряд з блюдом. Для кухарів-роздавальників набори для порціонування страв мають бути окремі. Їх кладуть ручками в протилежний від блюда бік.

Збирачі посуду можуть заздалегідь підготувати в сервізній один або кілька візків з тарілками та столовими наборами і за потреби завезти їх в обідній зал. Кухарі-роздавальники постійно знаходяться біля роздавального столу в певному секторі. На прохання відвідувачів вони перекладають страви на тарілки. Кухарі зобов'язані підтримувати привабливий вигляд страви на столі, забезпечувати правильне викладення продуктів. Якщо якісь страви користуються у відвідувачів великим попитом, варто своєчасно робити заявку на їх приготування, не допускаючи перебоїв на роздачі. Підготовлену для реалізації продукцію бригад а кухарів-роздавальників отримує з виробництва по забірному листу. По закінченні роботи нереалізовані страви здаються на виробництво, а за продану продукцію кухарі звітують чеками або талонами, отриманими від відвідувачів.

Для вибору страв відвідувачі підходять до столу з одного боку, зверненого в зал, тому всі страви розставляють в один ряд. З іншого боку столу знаходиться робоче місце кухаря-роздавальника. Кожна страва, виставлена на стіл, має бути забезпечена столовими наборами для порціонування (ложки, виделки, ножі, щипці і ін.). Їх кладуть біля продуктів або на них – виделку ріжками, а ложку заглибленням донизу.