

ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Организация процесса обслуживания в зале

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 6. Организация процесса обслуживания в зале

1. Санитарно-гигиеническая подготовка помещений к обслуживанию, размещение мебели.
2. Порядок получения и подготовка столового белья, посуды, приборов.
3. Работа с подносом
4. Общие правила сервировки стола
5. Виды и формы складывания салфеток
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.

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.

1. Санитарно-гигиеническая подготовка помещений к обслуживанию, размещение мебели.

Этапы организации обслуживания

Процесс обслуживания состоит из следующих этапов: подготовительного, основного и завершающего.

Подготовительный этап включает следующие основные операции:

- ☐ ежедневная уборка торговых помещений;
- ☐ расстановка мебели;
- ☐ протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин, панно;
- ☐ получение и подготовка посуды, приборов и столового белья;
- ☐ размещение стеклянной посуды и необходимого инвентаря за барной стойкой;
- ☐ проведение предварительной сервировки столов;
- ☐ подготовка персонала к обслуживанию.

Основной и завершающий этапы начинаются с момента прихода потребителя и заканчиваются, когда он покидает ресторан. При этом следует иметь в виду, что разные потребители требуют выбора разных методов обслуживания.

Уборка торговых помещений

Уборка вестибюля, торгового и банкетного залов, вспомогательных торговых помещений проводится в утренние и вечерние часы работы предприятия. Она может быть как влажной, так и сухой с применением различных пылесосов. Последовательность уборки зависит от покрытия полов. Если полы покрыты линолеумом, паркетом или синтетическим материалом, то вначале удаляют пыль с мебели, оборудования, подоконников, панелей, декоративных решеток, закрывающих отопительные батареи, поливают цветы в цветочниках, а затем протирают полы в залах.

Если полы покрыты коврами, ковровыми дорожками, то вначале производят сухую уборку помещений, затем влажную. После уборки помещения проветривают. Заканчивают уборку за 2 ч до открытия предприятия.

Рабочий день официантов начинается также с уборки помещения. Они протирают серванты, ножки столов, стульев, светильники, предметы декоративного убранства залов (рамы картин, ниши и др.). Если столешницы имеют полированные поверхности и их не накрывают скатертями, то используют сервировочные салфетки — сеты, которые после употребления обязательно протирают. Официанты подготавливают к работе передвижные тележки, подсобные столы, серванты.

В залах, где обслуживают группы туристов, тележки, могут быть многоярусными и на них размещают всю необходимую посуду для сервировки столов. На нижнем ярусе располагают подносы со столовыми приборами на полотняных салфетках, на среднем — тарелки, вазочки для бумажных салфеток, подставки с зубочистками, приборы со специями, пепельницы, вазы с цветами и другие аксессуары для оформления столов; на верхнем ярусе, покрытом полотняной салфеткой, — стеклянную посуду в перевернутом виде.

Подсобные столы накрывают небольшими скатертями, цветовая гамма которых соответствует стилевому решению интерьера.

При подготовке сервантов к работе необходимо тщательно протереть все выдвижные ящики и полки как внутри, так и снаружи и застелить их полотняными салфетками.

В выдвижных ящиках сервантов размещают столовые приборы, а на полках располагают раздельно фарфоровую и стеклянную посуду, столовое белье.

Расстановка мебели в залах

Мебель в зале является одним из элементов интерьера. При расстановке мебели учитывают конфигурацию зала (прямоугольный, квадратный, круглый), расположение дверей, окон, колонн, эстрады и т. д.).

Чтобы залы, особенно большие, выглядели уютно и располагали к отдыху, столы размещают в шахматном порядке, асимметрично, по диагонали, рядами.

При использовании в зале столов различных размеров и форм применяют комбинированный метод расстановки столов. В залах, имеющих большую площадь, мебель можно размещать методом каре, используя пристенные диваны с высокими спинками и столы различной формы. Варианты расстановки мебели в залах показаны на рис. 4.

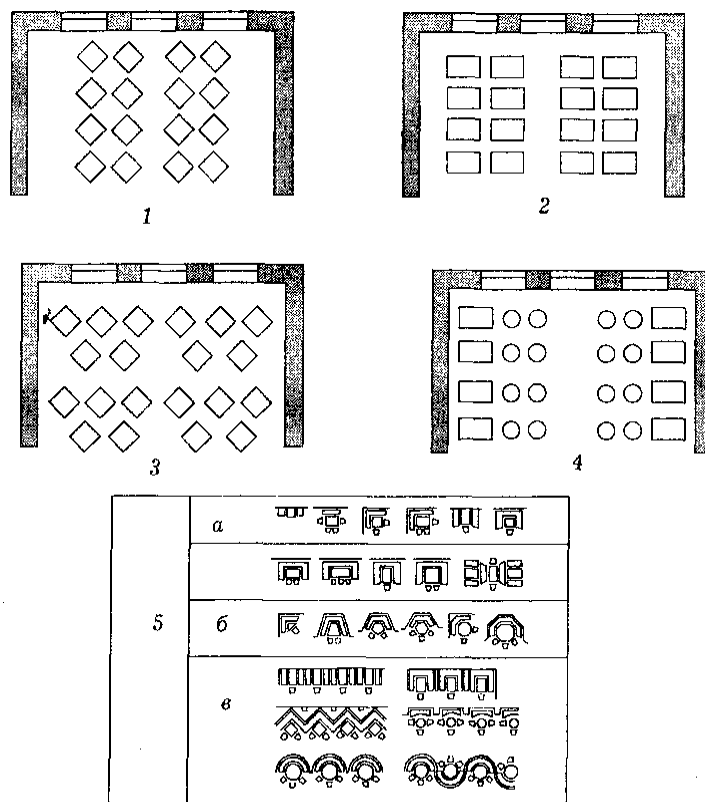


Рис. 4. Варианты расстановки мебели в залах:
1 — по диагонали; 2 — рядами; 3 — шахматная; 4 — комбинированная;
5 — в углах (а), нишах (б), кабинках (в)

Стол размещают в зонах обслуживания, которые должны быть разделены основными и дополнительными проходами. Ширина основных проходов устанавливается в пределах от 1,2 до 1,5 м, исходя из вместимости зала. Дополнительные проходы необходимы для распределения потоков

потребителей, ширина их устанавливается в пределах от 0,9 до 1,2 м. Ширина проходов определяется расстоянием между спинками стульев, кресел.

У стен и колонн столы целесообразно располагать по диагонали, что создает удобства при обслуживании. Прямоугольные столы чаще ставят у стен, круглые и квадратные - в середине зала. Не рекомендуется размещать столы на одной линии с входными дверями. От стен столы ставят на расстоянии 10 - 20 см, стулья расставляют так, чтобы конец сиденья находился у края стола.

Для удобства в работе официантов в залах устанавливают серванты, подсобные столики, которые следует располагать у стен, колонн, в углах.

2. Порядок получения и подготовка столового белья, посуды, приборов.

На предприятиях общественного питания применяются две формы ответственности за сохранность посуды, приборов, столового белья: индивидуальная и бригадная.

Индивидуальная форма предусматривает персональную ответственность каждого работника. Официант получает в сервизной и бельевой под расписку по ведомости столовую посуду, приборы, столовое белье.

При *бригадной ответственности* посуду, приборы и столовое белье получает под расписку

по ведомости метрдотель, бригадир официантов или старший официант. При получении посуды, приборов, белья обращается внимание на их качество. Посуда должна быть без трещин и сколов, приборы — недеформированными, скатерти, салфетки, ручники — чистыми, накрахмаленными, отглаженными.

Перед сервировкой столов официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. При протирке тарелок их держат ребром через полотенце левой рукой, а правой, постепенно поворачивая, протирают другим концом полотенца. Стекланную посуду на низкой ножке протирают, держа за ножку левой рукой также через полотенце, а правой, взяв другой конец полотенца, протирают внутри и снаружи; узкие бокалы протирают, протолкнув полотенце внутрь большим пальцем правой рук. Бокалы на высокой ножке протирают, придерживая левой рукой ножку ручником. Вилки, ложки, ножи протирают каждый предмет поочередно. Одним концом полотенца в левой руке берут несколько вилок, ножей (или ложек), а остальной частью полотенца в правой руке их протирают. При протирке приборов ножи держат лезвием от себя, вилки — рожками вниз.

Затем подготавливают приборы со специями. Солонки наполняют на 3/4 объема просеянной солью. В помещениях с повышенной влажностью на дно солонки кладут несколько зерен риса, что способствует впитыванию влаги. Перец насыпают в перечницу, заполняя ее на 3/4 объема. Приборы для специй закрывают пластмассовыми пробками со стороны дна. По просьбе потребителей на стол ставят горчицу в горчишнице с лопаточкой, бутылочки с винным уксусом, оливковым маслом и различными соусами: тобаско, кетчуп и др. Учитывая, что горчица быстро заветривается, необходимо добавить в нее несколько капель растительного масла. Бутылочки со специальными соусами подают обычно на стол в оригинальной упаковке. Приборы для специй моют ежедневно и насухо вытирают.

Емкости для зубочисток тщательно чистят и заполняют гигиенически упакованными зубочистками.

3. Работа с подносом

Для переноса посуды, блюд, напитков официанты используют большие, средние и малые подносы. Большой круглый поднос диаметром 50 см удобен, когда приходится обслуживать большое количество потребителей, туристов и когда расстояние от кухни до зала большое. На круглый поднос обязательно кладут полотняную салфетку, форма и размер которой должны соответствовать размеру подноса.

Салфетка необходима для того, чтобы избежать скольжения находящихся на подносе предметов и обеспечить их устойчивость.

Высокие и громоздкие предметы располагают в середине подноса. Ближе к себе официант размещает продукцию сервис-бара в бутылках, особенно дорогие и менее устойчивые предметы, а более низкие и легкие — у края подноса. При работе с подносом нужно следить за тем, чтобы он был загружен равномерно.

Правильный сбор использованной посуды, ее сортировка обеспечивают безопасность при переносе посуды. Тарелки устанавливают на поднос стопками. Предварительно на одну из тарелок кладут остатки пищи и размещают ее поверх стопки тарелок. Количество тарелок в стопке не должно превышать 10 шт., если в глубоких тарелках, чашках осталось большое количество жидкости, то их нельзя ставить одну на одну. Салатники, блюда, лотки также сортируют по видам и складывают стопками в количестве не более 4—5 шт. Большие овальные и круглые блюда располагают в середине подноса. Использованные приборы складывают на тарелку или лоток, расположенный у края подноса. Бульонные, чайные, кофейные чашки размещают на подносе отдельно от блюд: чашки с прямыми бортиками по 4—5 шт., с закругленными бортиками не более 3 шт.

При сервировке стола, подаче блюд и обслуживании потребителей следует придерживаться следующих правил: стекланную посуду и тарелки переносят на подносах отдельно, причем тарелки ставят небольшими стопками по всей его поверхности; стекланную посуду нельзя ставить на поднос стопками; при переносе предметов из стекла в большом количестве их разделяют по видам (отдельно фужеры, бокалы, рюмки и др.).

Нельзя совмещать на одном подносе подаваемые блюда с продукцией сервис-бара. Поднос лучше носить на левой руке на уровне локтя. Его следует держать на всей площади ладони и широко раздвинутых прямых пальцах. Для большей устойчивости поднос можно придерживать

правой рукой. Легкий поднос держат на левой руке на кончиках пяти пальцев несколько выше уровня локтя, но не поднимая его над плечом.

4. Общие правила сервировки стола

Сервировка (от франц. *servir* — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

- ☐ соответствие виду обслуживания: завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин по меню заказных блюд;
- ☐ эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток, формами складывания последних);
- ☐ согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;
- ☐ соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, закусок, напитков;
- ☐ отражение национальных особенностей и тематической направленности зала или стола.

Различают два вида сервировки стола: предварительную и дополнительную.

Предварительной называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

- ☐ накрытие стола скатертью;
- ☐ сервировка тарелками;
- ☐ сервировка приборами,
- ☐ сервировка стеклянной посудой;
- ☐ раскладывание салфеток;
- ☐ расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.

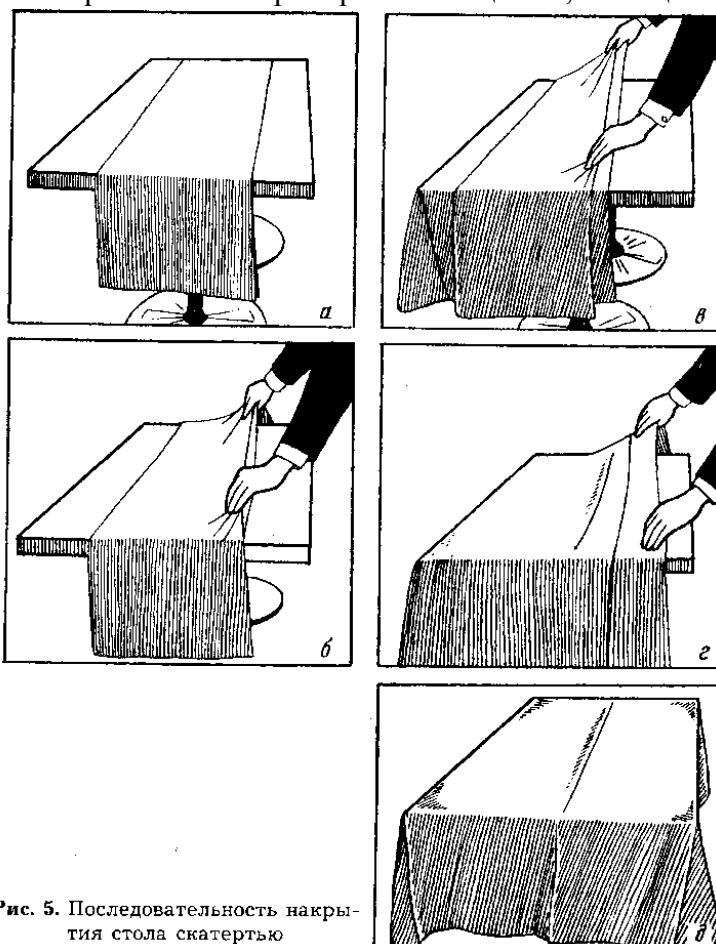


Рис. 5. Последовательность накрытия стола скатертью

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки, и сохранность посуды. *Накрытие стола скатертью* осуществляется следующим образом. Вначале на столы раскладывают отглаженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и располагают ее вдоль длины стола (рис.5). Двумя руками берут за края одной из сторон (рис.5); скатерть резким движением поднимают и опускают на столешницу, как бы встряхивая (рис.5). Воздушная подушка, образовавшаяся между развернутой столешницей и скатертью, дает возможность уложить ее в нужном положении (рис.5). При этом центральная складка скатерти должна совпасть с центром стола (рис.5), перпендикулярная складка тоже должна проходить посередине стола.

При накрывании круглых и квадратных столов края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25—30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны спускаться строго вдоль ножек стола, закрывая их. При накрывании прямоугольных столов спуск скатерти с торцов увеличивается до 35—40 см.

Не допускается выравнивание скатерти путем вытягивания за углы или поглаживания руками по ее поверхности. После накрытия стола скатертью производят расстановку стульев (кресел), что является ориентиром для правильного размещения тарелок на столе.

На рис. 6 приведена схема накрытия столешницы мольтоном, скатертью, напероном, расстановки стульев. При накрывании стола двумя небольшими скатертями вначале стол застилают скатертью со стороны, противоположной входу в зал, затем второй скатертью.

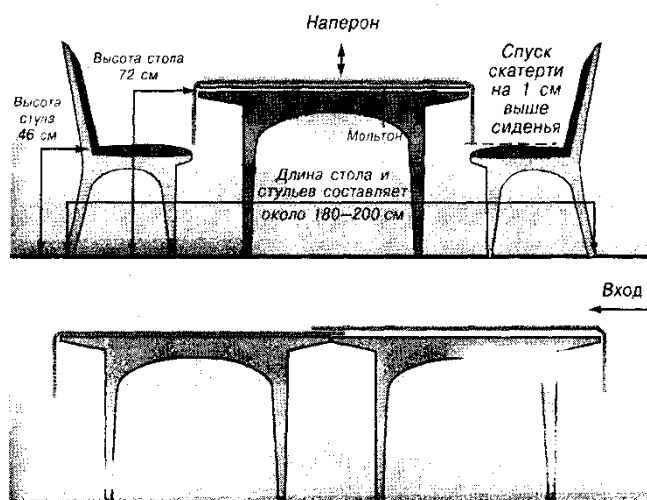


Рис. 6. Схема покрытия столешницы и расстановки стульев

Замена скатерти производится в том случае, если на ней образовалось большое пятно. Официант становится со стороны торца стола и подтягивает скатерть на себя таким образом, чтобы противоположная сторона ее располагалась вдоль кромки стола, затем на стол укладывают подготовленную для замены скатерть, сложенную вчетверо таким образом, чтобы середина ее располагалась внизу, нижнюю сторону чистой скатерти опускают за противоположный край стола; указательным и большим пальцами придерживают среднюю кромку чистой скатерти, а средним и безымянным пальцами — края испачканной. Постепенно снимают грязную скатерть и одновременно застилают чистой движением на себя. Столешница стола при замене скатерти не должна обнажаться. Перед заменой скатерти блюда и напитки переставляют на подсобный стол. Если пятно на скатерти небольшое, его следует отжать полотенцем и покрыть салфеткой.

Подсобные столики, которые в процессе обслуживания подставляют к обеденным столам, также накрывают специально сшитыми скатертями или большими салфетками.

Сервировка стола тарелками в зависимости от вида обслуживания сервировку стола можно начинать с расстановки сервировочных, закусочных или пирожковых тарелок. Тарелки (сервировочные, закусочные) располагают на столах строго по центру каждого стула (кресла) на расстоянии 2 см от края стола, пирожковые — 5—10 см от края стола и 5—10 см слева от закусочных тарелок. Логотип предприятия на тарелке должен располагаться с противоположной от края стола стороны.

При сервировке стола сервировочными тарелками официант берет стопку каждого вида тарелок на левую руку, а правой расставляет их. Можно под стопку тарелок на левую руку

положить ручник или салфетку, сложенную вчетверо. Каждую тарелку большим пальцем левой руки слегка продвигают вперед, затем правой рукой поочередно снимают их и ставят на стол. Аналогично осуществляют сервировку стола закусочными тарелками, которые ставят на сервировочные. В том и другом случаях официант движется по часовой стрелке (справа налево). Затем стол сервируют пирожковыми тарелками, держа стопку на ладони правой руки, устанавливая их на стол слева левой рукой. При этом официант продвигается вдоль стола слева направо.

Сервировка стола приборами. После подготовительной работы (протирки, полировки ручником) официант раскладывает приборы на среднем подносе, покрытом салфеткой, или на мелкой столовой тарелке с салфеткой, сложенной конвертом. Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола. Если приборы располагают на тарелке, то внутрь конверта укладывают ножи столовые, закусочные, ложки столовые и чайные; под завернутым углом салфетки располагают вилки столовые и закусочные.

Сервировку стола приборами можно осуществлять, держа их в ручнике, сложенном конвертом, так, чтобы приборы были направлены вглубь него.

Вначале стол сервируют ножами и ложками, держа ручник в левой руке, затем сервируют стол вилками, располагая ручник с приборами в правой руке. Справа от тарелок (сервировочных и закусочных) раскладывают ножи лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола до ручки прибора в такой последовательности: нож столовый, ложка столовая (для обеда), нож закусочный. Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх в следующем порядке (справа налево): вилки столовые, закусочные. Расстояние между тарелкой и прибором, а также между приборами должно быть не более 0,5 см. Все приборы должны располагаться на столе параллельно друг другу.

Сервировка стола стеклянной посудой. На поднос, застеленный полотняной салфеткой, устанавливают фужеры в количестве 4 и более единиц. Официант подходит к столу и правой рукой по оси сервировочной или закусочной тарелки ставит фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя называют *центричной*. Можно поставить фужер правее тарелки на линии пересечения верхнего края ее с концом первого ножа. Такую расстановку стекла или хрусталя называют *правосторонней*. Расстояние между тарелкой и фужером должно быть 0,5 см.

Сервировку стола стеклом можно выполнять с руки, держа четыре фужера между пальцами левой руки *за ножки емкостями вниз (рука повернута ладонью вверх)*. При сервировке стола стеклом официант движется с подносом по часовой стрелке, останавливается с правой стороны от кресла, берет фужер правой рукой за ножку, не касаясь емкости, и ставит на стол справа.

Раскладывание салфеток. Салфетка — обязательный предмет сервировки стола. Она должна быть хорошо отглаженной и красиво сложенной. Полотняная салфетка не должна быть сильно подкрахмалена. Наиболее удобна в пользовании полумягкая салфетка. При складывании

салфеток учитывают возможность удобно и просто сложить их с тем, чтобы в развернутом виде они не выглядели мятыми.

При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних — на стол между приборами.

При повседневном обслуживании потребителей в сервировку стола для завтрака или бизнес-ланча иногда включают бумажные салфетки. Каждую салфетку красиво складывают и располагают в вазочках, подставках и непосредственно на столе. Не следует, бумажные салфетки разрезать на части и укладывать в вазочки, подставки.

Расстановка приборов со специями. Официант ставит на мелкую столовую тарелку, покрытую полотняной салфеткой, сложенной конвертом, солонку и перечницу, а под отогнутый край салфетки — пепельницу и располагает прибор со специями ближе к центру небольшого стола или вдоль по оси, а пепельницу — ближе к краю стола с противоположной стороны. При этом солонку и перечницу следует располагать в правой руке между большим, средним и указательным пальцами, не касаясь верхней части их. На стол для шести и более человек рекомендуется два и более прибора со специями. Их размещают на столе асимметрично с обеих сторон за пирожковыми тарелками на одной линии с фужерами. Часто приборы со специями располагают на специальных подставках. Рядом с ними можно разместить флаконы с уксусом, растительным маслом и острым соусом.

5. Виды и формы складывания салфеток

В зависимости от назначения используются различные виды салфеток. Одни из них —

индивидуальные являются обязательным предметом сервировки стола; вторые — сервировочные служат для накрытия стола, их кладут под тарелку; третьи — для коктейлей, четвертые — для вытирания губ.

Красиво сложенные салфетки способствуют созданию в зале атмосферы праздника, придают стилевому решению интерьера ощущение элегантности и изысканности.

Индивидуальные салфетки служат для сохранности одежды во время трапезы и промокания уголков рта.

Сервировочные салфетки используют для накрытия стола. Их стелят поверх скатерти под тарелки и приборы. Эти мини-скатерти можно быстро заменить и места гостей за столом всегда будут выглядеть свежими и чистыми. Сервировочные салфетки применяют при обслуживании завтраков, бизнес-ланчей.

Салфетки для коктейлей отличаются от обычных индивидуальных салфеток меньшими размерами, а также тем, что их шьют из более тонкого материала. Чаще всего их используют при подаче аперитива перед банкетом, а также на банкетах фуршет и коктейль. Оригинально сложенные салфетки украшают стол и гармонируют со свечами, цветами.

Салфетки для губ — это бумажные салфетки. Они более гигиеничны. Благодаря большому выбору их легко подобрать к общему убранству стола, сервизу и декоративным элементам сервировки. Кроме того, полотняные и бумажные салфетки хорошо комбинируются друг с другом, придавая столу особую привлекательность.

Существуют простые и сложные формы складывания салфеток. При сервировке стола к завтраку или бизнес-ланчу используют, как правило, простые формы, а для сервировки к обеду по меню заказных блюд или ужину, а также в особо торжественных случаях применяют более сложные формы складывания салфеток.

В свою очередь простые и сложные формы складывания салфеток подразделяют на низкие и высокие.

К низким относятся: треугольник, простой карман, карман с тремя подгибами, книга закрытая, сюрприз, двойной рожок, бинокль, конверт, жакет, осенний лист, бабушкин платочек, мотылек, спаржа, двойной веер, полумесяц, сидней, конфета, голубая форель, пасхальный заяц, саночки и др. К высоким относятся: парус, космос, ракета, утес, колпачок, голубь мира, лилия, улитка, зайчик, мегафон, монашка, свеча, метрдотель, стела, джонка, банан, царевна-лягушка, тюлень, башмачок, шлейф.

Кроме вышеперечисленных, при сервировке стола используют такие эксклюзивные формы складывания салфеток, как лебедь, улитка-домино, морской ежик, павлин, двойной коралл, ажурный цветок лотоса, розочка, вавилонская башня, тройной веер с двойными шпильями, азиатский веер, цель которых создать эстетическое оформление стола. Эти декоративные салфетки обязательно комбинируют с индивидуальными полотняными или бумажными салфетками для гостей, подбирая их по цвету и дизайну.

К современным формам складывания салфеток относятся оформление их в кольцах, сделанных из серебра, мрамора, фаянса, фарфора, искусственных жемчужин, свежих цветов; в бокалах, фужерах.

Полотняные салфетки используют при подаче фруктов, тостов, булочных изделий, а также в качестве конверта для приборов.

Низкие формы складывания салфеток

На рис. 7 представлены низкие формы складывания салфеток.

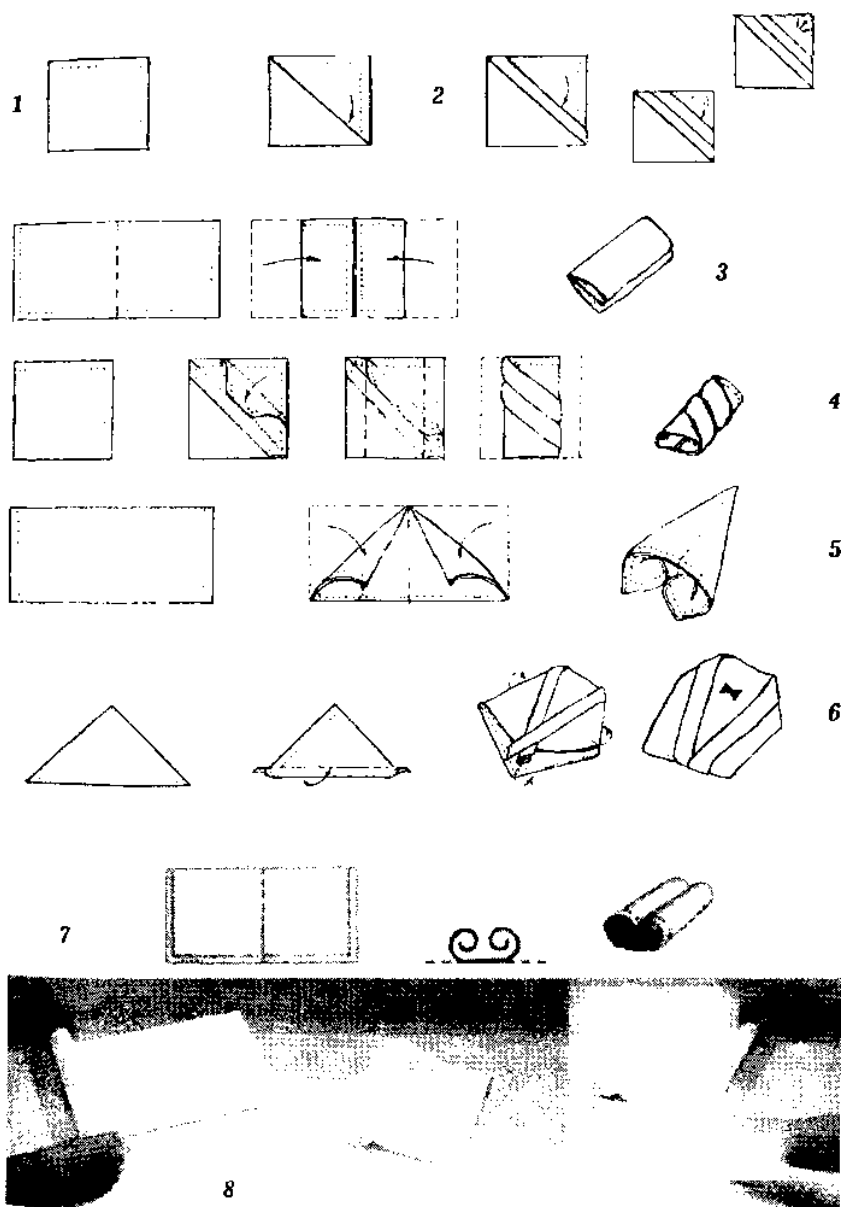
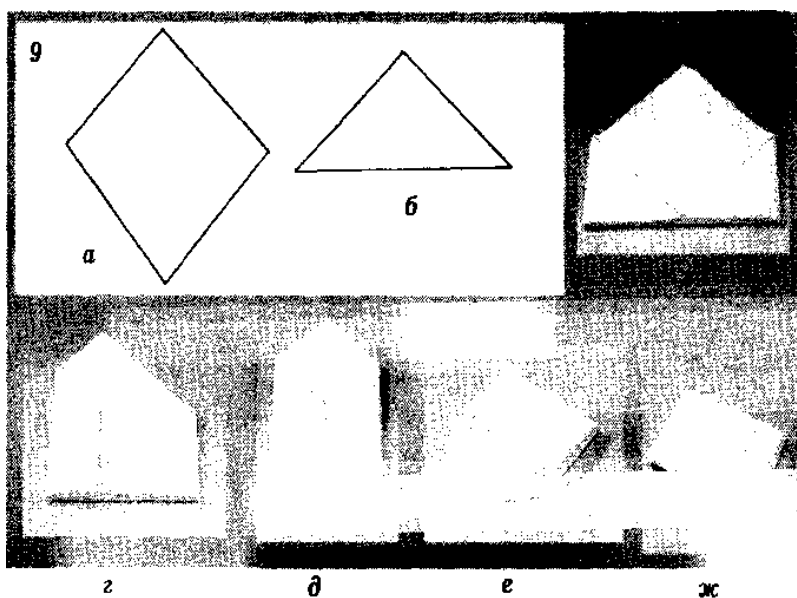


Рис. 7. Низкие формы складывания салфеток:

- 1 — простой карман; 2 — карман с тремя подгибами; 3 — книга закрытая;
 4 — сюрприз; 5 — двойной рожок; 6 — смокинг; 7 — бинокль;
 8 — двойная волна



10



11

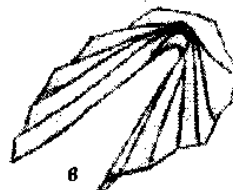


Рис. 7 (продолжение). Низкие формы складывания салфеток:

9 — кошелек; 10 — жакет; 11 — осенний лист

Простой карман — у салфетки, сложенной вчетверо, верхний край подгибают внутрь (1). *Карман с тремя подгибами* — внутрь простого кармана поочередно подгибают следующие два верхних угла и гости открывается угловая отделка салфетки (2). *Книга закрытая* — у сложенной вдвое салфетки со стороны заглаженной складки подвертывают углы. Не сменяя, салфетку складывают в том же направлении еще раз пополам и кладут на тарелку (3). *Сюрприз* — у сложенной вчетверо салфетки загибают по диагонали один угол. Затем у противоположного угла салфетки загибают второй угол наполовину. Подогнув два других угла сложенной салфетки и слегка осадив округленную форму валика, кладут на тарелку (4).

Двойной рожок — у сложенной вдвое салфетки обе стороны симметрично загибают вниз, скручивая из них кулечки. Затем салфетку переворачивают (5).

Смокинг — этот вид складывания салфетки служит для обозначения места жениха за свадебным столом. Салфетку сложить треугольником, большим углом вверх. Параллельно нижней кромке отогнуть вверх полоску. Перевернуть салфетку. Правый угол загнуть вниз, симметрично загнуть левый угол. Правый и левый выступающие углы подогнуть назад. Нижнюю часть подогнуть назад. Положить бабочку из черной бумаги (6).

Бинокль — сложенную вдвое салфетку скатывают с противоположных сторон в валик и в таком виде кладут на тарелку (7).

Двойная волна — вдвое сложенную салфетку скатывают до середины, переворачивают салфетку. Затем правый конец скатывают до середины салфетки (8). Для получения тройной волны правый конец половины ролика сдвигают так, чтобы получились две складки.

Конверт — салфетку раскладывают на столе изнанкой вверх (9, а). Затем сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверх (9, б). После чего боковые углы загибают к центру основания треугольника (9, в). Левую и правую стороны еще раз загибают к середине (9, г). Когда салфетка сложена, получится такая форма (9, д). Нижний конец подтягивают к основанию треугольника (9, е). Наконец, отворотом треугольника завершают конверт (9, ж).

Жакет — салфетке придают форму треугольника. Край складки отгибают вверх примерно на 2—3 см. Салфетку переворачивают и боковые углы прикладывают к острию. Затем боковые углы загибают назад. Цветок или бант придаст законченность жакету (10).

Осенний лист — треугольник необходимо сложить складками. Вершина окажется внизу, а отогнутые углы имитируют осенние листья (11).

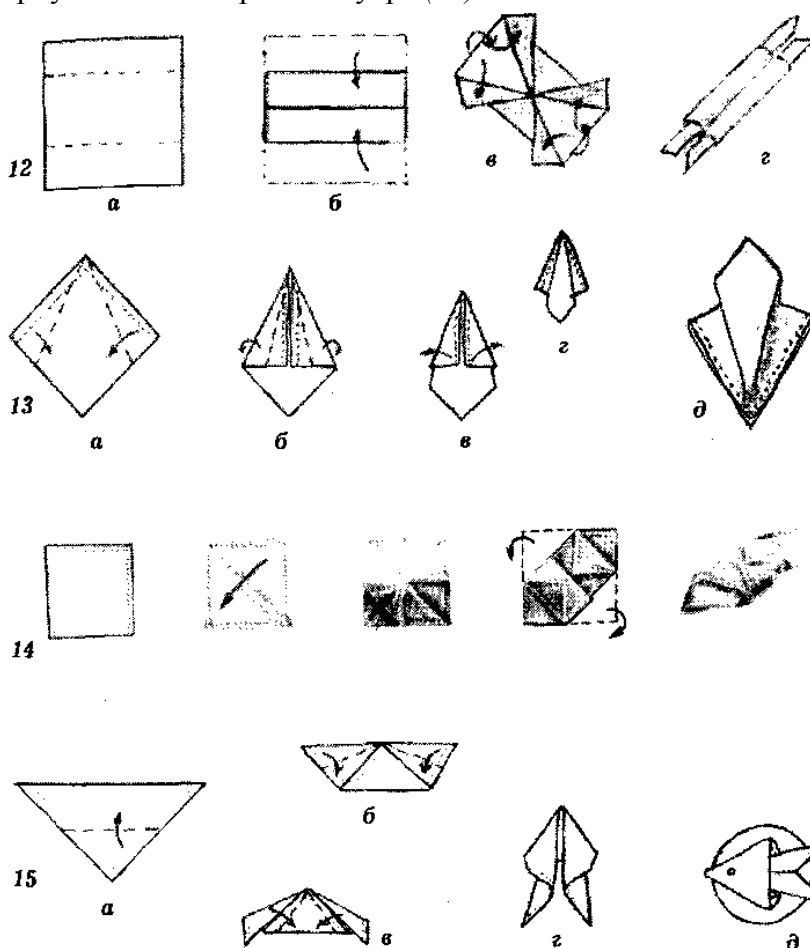
Спаржа — верхний и нижний края развернутой салфетки нужно завернуть к середине. Затем вывернуть наружу все четыре угла, как показано на рис. 7 (12). После чего скатать салфетку к середине.

Дельтаплан — салфетку сложить пополам дважды и положить центральным углом вниз (13, а). Левый и правый углы загнуть вперед (13, б), перевернуть салфетку, правый и левый углы загнуть вперед (13, в). Вытянуть наружу углы справа и слева (13, г). Фигуру перевернуть и положить на тарелку трапецией вверх (13, д).

Конфета — у салфетки, сложенной квадратом, подворачивают вниз верхний угол, образуя карман, затем отворачивают конец его вверх до середины. Второй верхний угол отпускают вниз до середины, а два противоположных угла подворачивают вниз (14).

Голубая форель — салфетку сложить по диагонали сверху вниз (15, а). Нижний угол загнуть вверх (15, б). Левый и правый выступающие углы загнуть вниз (15, в). Левую и правую стороны загнуть к средней вертикальной линии фигуры (15, г). Перевернуть фигуру и украсить ее небольшой ракушкой (15, д). Этот способ складывания салфеток можно рекомендовать для рыбного стола.

Дамский башмачок — положить белую салфетку на розовую и сложить их дважды пополам. Розовый угол отогнуть по диагонали вверх. Оба белые и розовые углы салфеток поочередно загнуть вверх, чтобы были видны все края. Загнуть последний угол розовой салфетки и развернуть фигуру на 45° и завернуть боковые края вовнутрь (16).



Высокие формы складывания салфеток (рис. 8)

Космос — верхние углы салфетки складывают к середине, не подгибая. Нижние углы складывают друг с другом и ставят салфетку на тарелку (1).

Утес — верхний левый угол складывают к середине салфетки. Верхний слой правого нижнего угла направляют налево вниз. Оставшийся справа треугольник переносят налево и ставят салфетку на тарелку (2).

Колпачок — салфетку складывают пополам сверху вниз. Правый угол загибают по средней линии влево. Правый нижний угол загибают по диагонали влево. Левый верхний угол соединяют с правым нижним, образуя треугольник. Четыре слоя правого нижнего угла поднимают вверх (3).

Монашка — у заглаженной вдвое салфетки со стороны складки подвертывают оба угла. Затем берут салфетку за нижние углы и подвертывают их в другую сторону, от себя, заправляют их «в замок» и ставят салфетку на тарелку (4). *Царевна-лягушка* — верхнюю и нижнюю части салфетки загнуть к середине (5, а) и перевернуть (5, б). Сложить салфетку пополам по горизонтальной оси (5, в). Правый верхний угол отогнуть вниз (5, г). Следующий угол заложить внутрь (5, д). Последний правый угол загнуть назад под фигуру. Так же поступить с левыми углами. Фигуру сложить посередине назад (5, е, ж).

Салазки — салфетку, сложенную треугольником, кладут верхним углом от себя. Подгибают нижние углы примерно до середины и складывают вдвое (6). Стиль салазки используют при сервировке стола на масленицу.

Свеча — салфетку складывают треугольником, затем вершину треугольника опускают вниз к линии сгиба, острие отгиба приподнимают вверх так, чтобы он слегка выступал за верхний край. Закладывают складку, которая будет имитировать пламя. Правую сторону чуть ниже пламени складывают влево. Начиная от сгиба, салфетку скатывают, пока не получится свеча. Чтобы свеча сохранила форму, ее можно установить в бокал (7).

Обелиск — у салфетки, сложенной треугольником, один угол отворачивают вниз. Скатать салфетку вдоль основания треугольника, начиная от противоположного угла, выступающий конец заправить в отверстие основания. Высота обелиска возрастает с увеличением размера салфетки до 40—60 см (8).

Корона — салфетку складывают вдвое заглаженной стороной вниз. Левый верхний угол опускают вниз к середине, а правый — вверх к центру противоположной стороны. Салфетку переворачивают и складывают вдвое так, чтобы обе длинные противоположные стороны совпали. Кончики уголков салфетки освобождают и заделывают «в замок» за образовавшийся манжет и ставят на тарелку (9).

Розочка — у развернутой цветной салфетки размером 35х35 см верхние два конца опускают вниз на $\frac{1}{3}$ ширины. Затем нижние два конца поднимают вверх так, чтобы верхняя и нижняя кромки салфетки совпали, а верхние два конца опускают вниз так, чтобы они соединились. После чего берут салфетку за углы и подвертывают их в противоположную от себя сторону, заправляют углы «в замок» и ставят салфетку на тарелку (10).

Веер с выступами — верхние углы до половины отгибают назад (11, а). Нижний конец заворачивают вверх таким образом, чтобы были видны отогнутые углы (11, б). Нижний конец еще раз заворачивают вверх (11, в). С одной стороны заворачивают три одинаковые складки (11, г), такие же складки заворачивают с противоположной стороны. Салфетку оформляют в бокале (11, д).

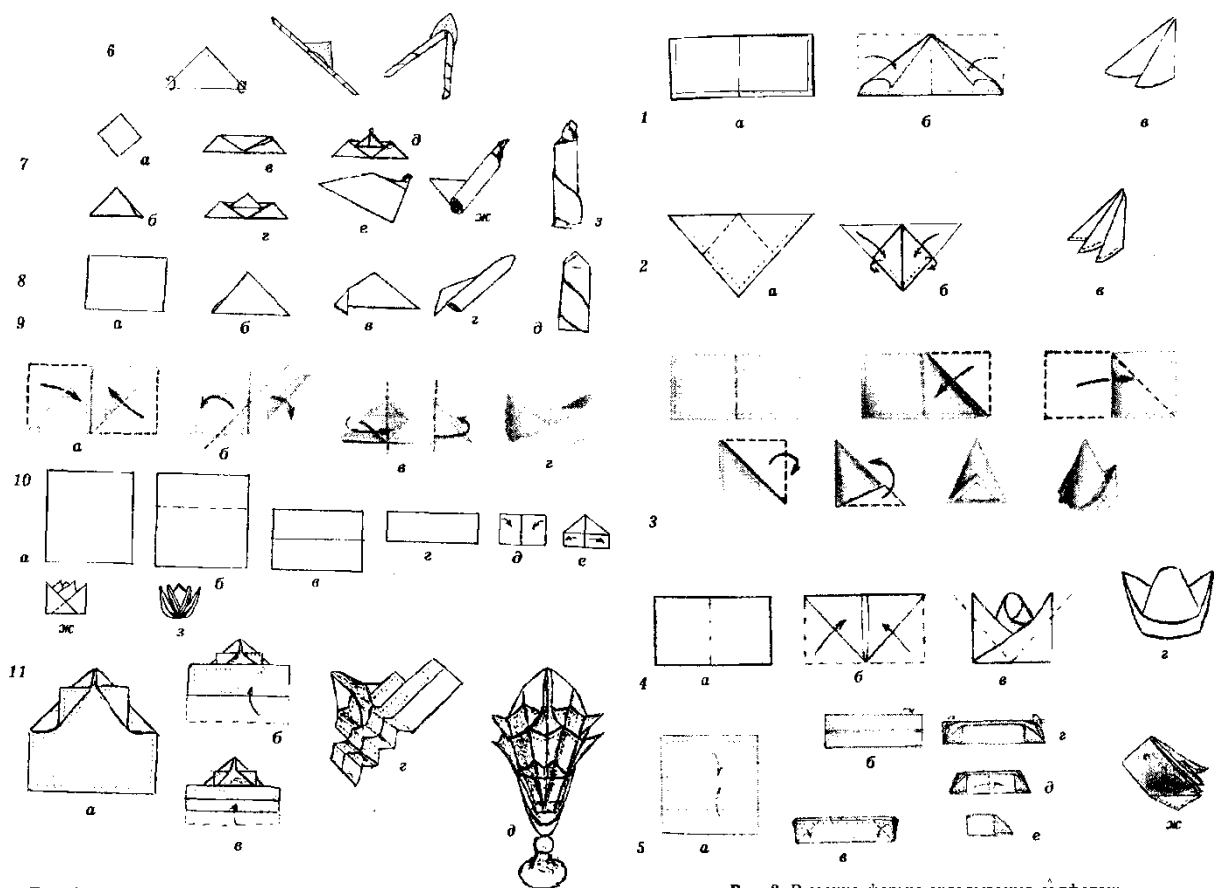


Рис. 8 (продолжение). Высокие формы складывания салфеток:
6 — салфетки; 7 — свечи; 8 — обелиск; 9 — корона; 10 — розочка;
11 — все с выступами

Рис. 8. Высокие формы складывания салфеток:
1 — космос; 2 — утес; 3 — колпачок; 4 — монашка; 5 — царевна-лягушка

Формы складывания салфеток для торжественных случаев

Пальмовый лист — салфетку складывают в форме осеннего листа и ставят на тарелку, скрепив верхние концы салфетки декоративной булавкой.

Улитка — квадратную салфетку складывают вдвое так, чтобы нижний и верхний края совпали. Затем на салфетке делают складки шириной 2 см, чуть больше, чем до середины. Лежащую складками вниз салфетку сгибают пополам. Правый конец по диагонали отгибают кверху. Выступающий конец подгибают и ставят вверх.

Джонка — салфетку складывают вчетверо так, чтобы получился квадрат. Затем ее складывают по диагонали совместив четыре открытых нижних угла с углом на противоположной стороне. Боковые вершины складывают к середине так, чтобы они образовали острые углы. Нижние углы подгибают и плотно прижимают их. Обе стороны сзади накладывают друг на друга и вытягивают вверх четыре угла.

Лилия — квадратную салфетку складывают вдвое по диагонали, совмещая верхний угол с нижним. Затем оба внешних угла заворачивают вниз. Эти углы снова отворачивают вверх. Оставшийся угол нижней половины салфетки заворачивают вверх и складывают эту часть еще раз. Сложенную нижнюю часть заворачивают вверх до середины треугольника. Подняв салфетку, вкладывают внешние углы друг в друга. Левый и правый углы заворачивают вниз и заправляют в нижний отворот.

Коралл — верхний и нижний края салфетки завернуть к середине. Нижнюю половину еще раз завернуть вверх и зафиксировать сгиб. Заложить на салфетке от четырех до шести симметричных складок. Сжать в руке нижние концы и вытянуть заложенные складки. Вытянуть складки и с другой стороны. Чем больше размер салфетки, тем больше складок на ней получится, и фигура будет выглядеть элегантнее.

Оформление стола аксессуарами. Прекрасным украшением стола являются цветы, свечи. Невысокие вазы со свежими садовыми или полевыми цветами, по 1—7 штук в каждой, ставят обычно в центре стола, хотя это и не обязательно. Ставить на стол вазы с большим букетом цветов не рекомендуется, так как цветы не должны заслонять собой людей, сидящих за ним. Очень эффектны плавающие цветы. Для этого невысокие плоские вазочки наполняют водой и погружают в них только соцветия. Осенью и зимой для оформления стола можно использовать листья, небольшие веточки с плодами, ветки сосны, ели.

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.

В правую руку берут стопку пирожковых тарелок и левой рукой слева размещают на столе в

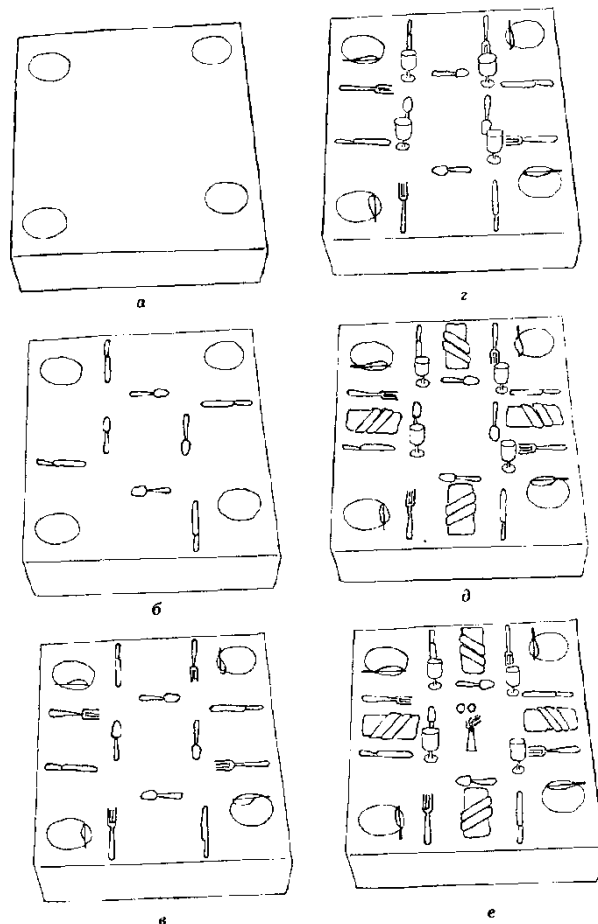


Рис. 9. Сервировка стола к завтраку

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.

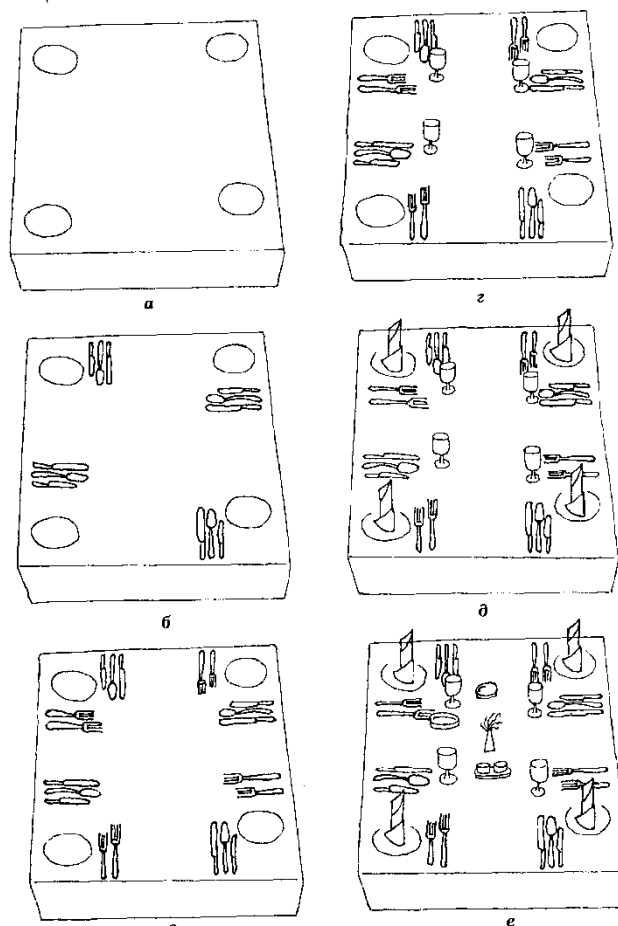


Рис.10. Сервировка стола для бизнес-ланча

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).

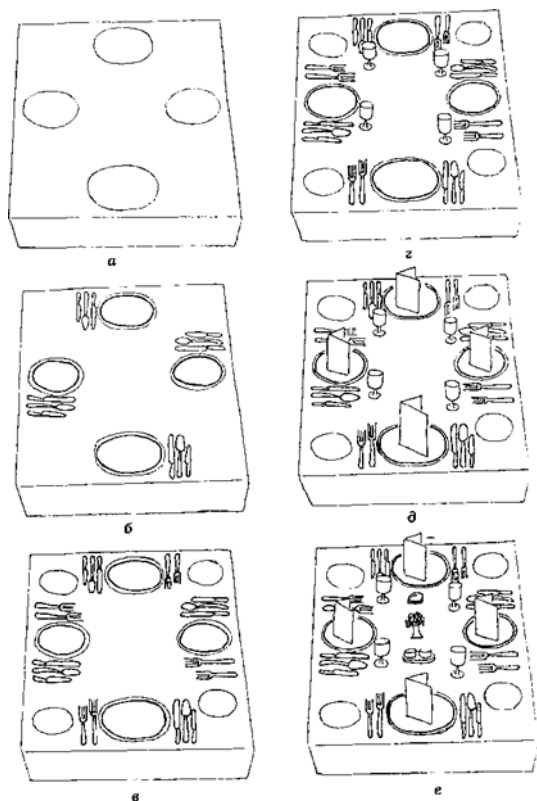


Рис.12.Обед по меню заказных блюд

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 заказных 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

до- полнительные 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.

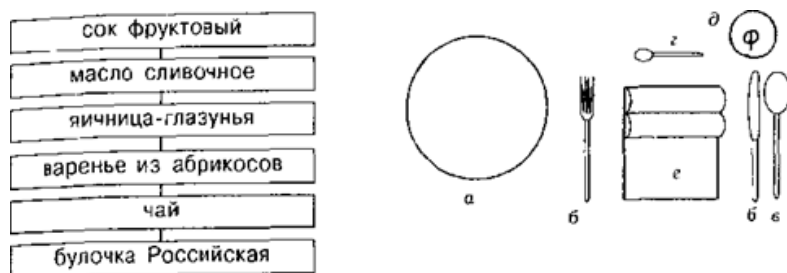


Рис. 13. Вариант дополнительной сервировки стола по меню европейского завтрака для туристов: а — тарелка пирожковая; б — закусочный прибор; в — десертная ложка; г — чайная ложка; д — фужер; е — полотняная салфетка

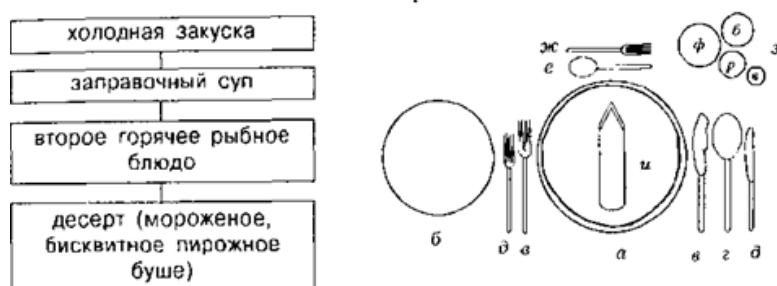


Рис. 14. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — рыбный прибор; г — ложка столовая; д — закусочный прибор; е — десертная ложка; ж — десертная вилка; з — фужер, рюмки: рейнвейная, водочная, бокал для шампанского,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

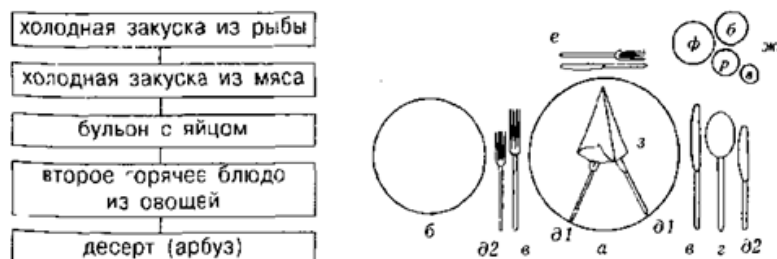


Рис. 15. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — закусочная тарелка; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — ложка для бульона; д1 — закусочный прибор для холодной закуски из рыбы; д2 — закусочный прибор для холодной закуски из мяса; е — десертные нож 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.

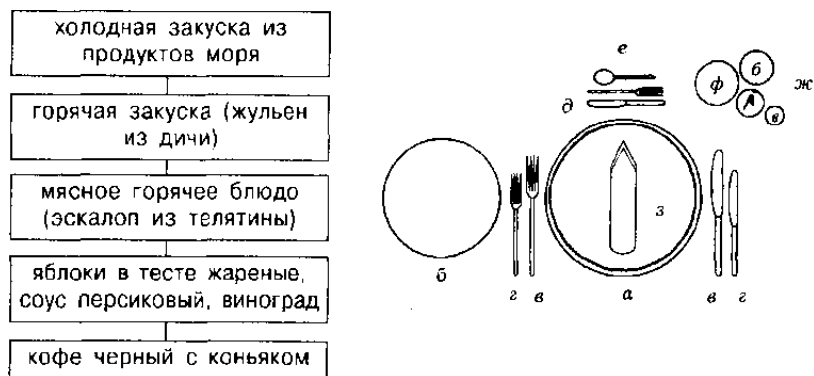


Рис. 16. Вариант дополнительной сервировки стола по меню ужина:
а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — закусочный прибор; д — нож и вилка десертные; е — ложка чайная; ж — фужер, рюмки: лафитная, водочная, бокал для шампанского; з — полотняная салфетка

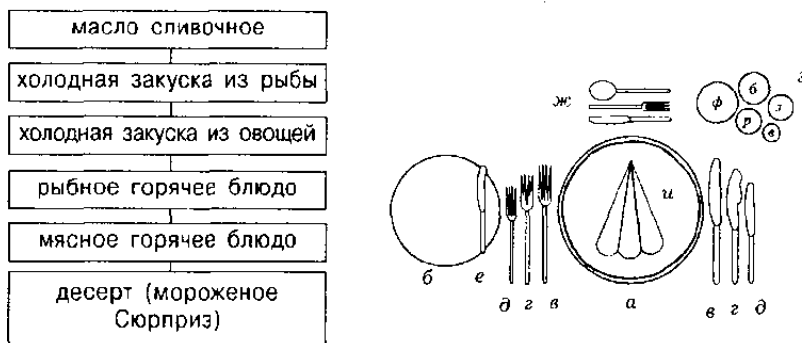


Рис. 17. Вариант дополнительной сервировки стола по меню банкета:
а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — рыбный прибор (нож и вилка); д — закусочный прибор; е — нож для масла; ж — десертный прибор (нож, вилка, ложка); з — фужер, рюмки рейнвейная,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

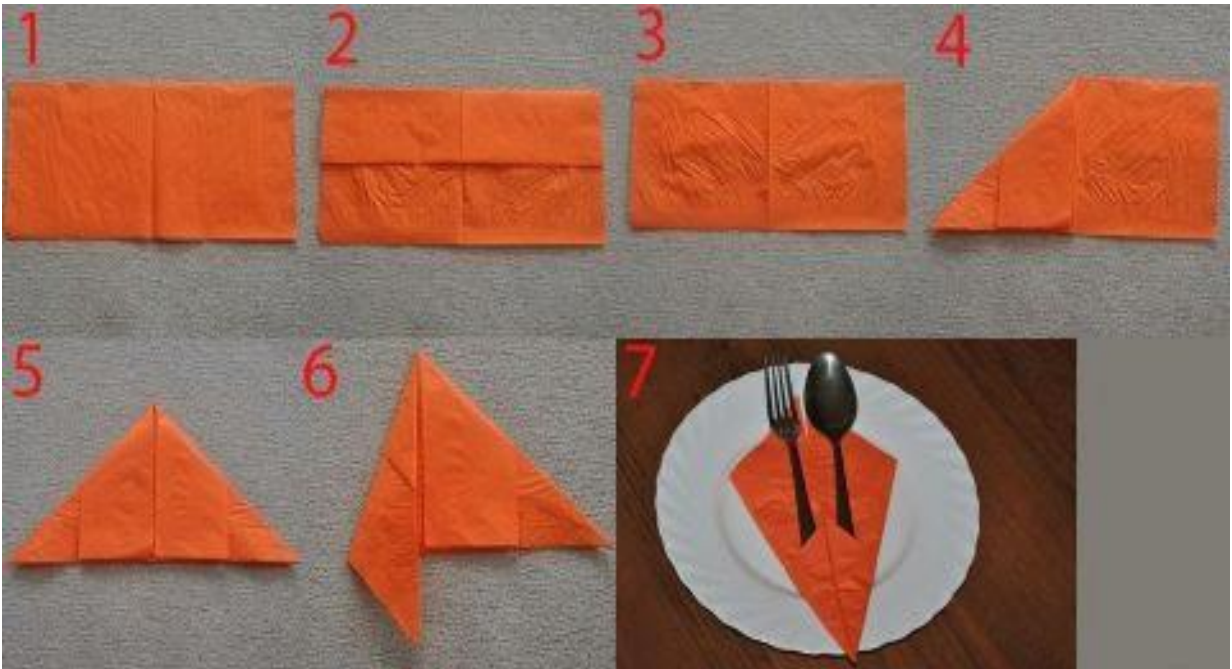
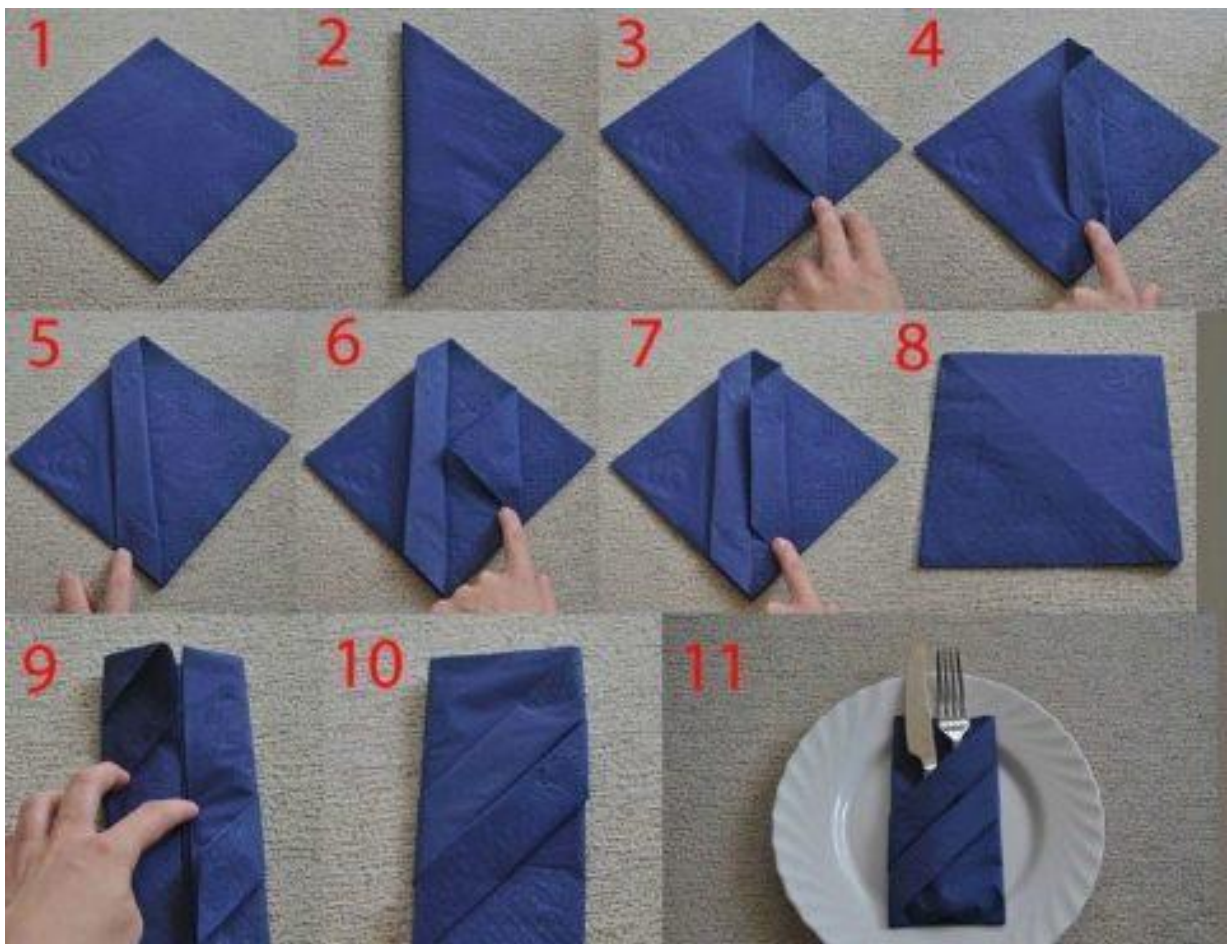
Вопросы для закрепления материала

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. Назовите общие правила сервировки стола
7. в какой последовательности сервируют стол?
8. Назовите основные виды сервировки столов.
9. Какие современные виды и формы складывания салфеток вы знаете?
10. Назовите назначение столовых салфеток.
11. Каковы основные правила санитарно-гигиенической подготовки помещений к обслуживанию?
12. Основные принципы размещения мебели?
13. Как рассчитать количество столов?
14. Как составить заявку на столовую посуду, приборы, белье?
15. Какие блюда входят в банкетное меню?
16. Последовательность расположения блюд в меню.
17. Для каких мероприятий разрабатывают банкетное меню?

Раздаточный материал
к теме 2.2 «Подготовка к обслуживанию потребителей»
по вопросу 5 «Виды и формы складывания салфеток»

ФОРМЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК









1



2



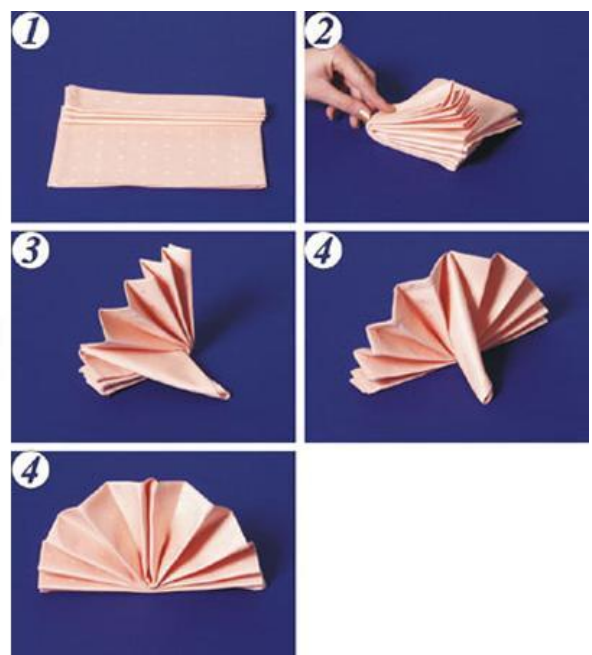
3

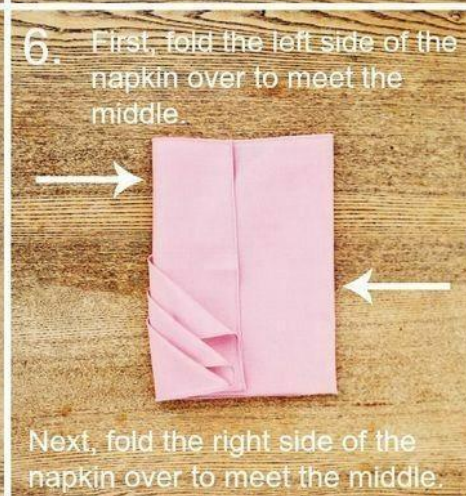
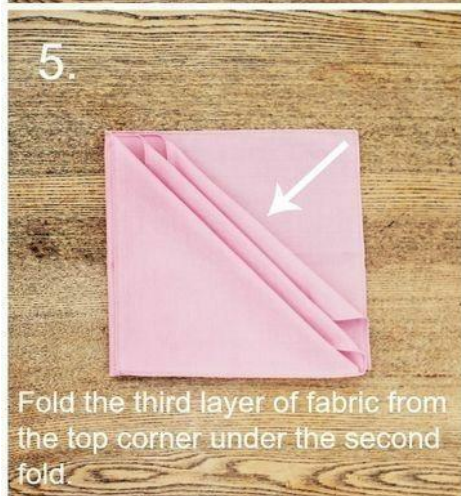
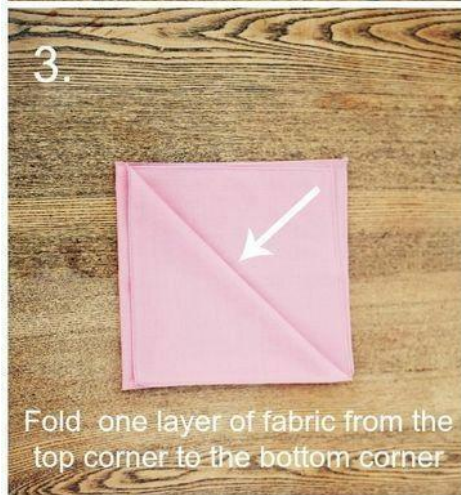
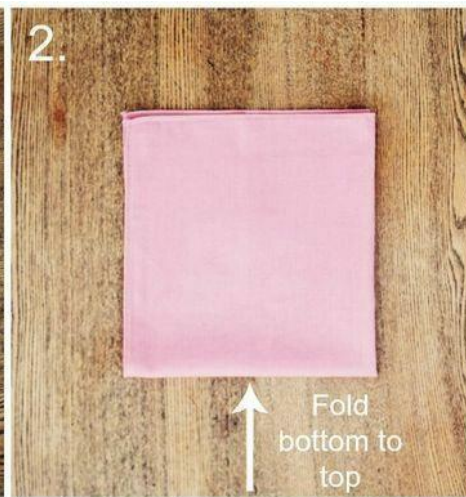


4

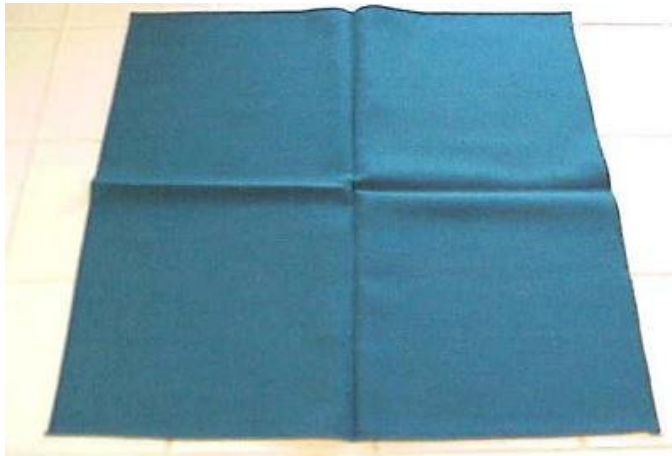


5



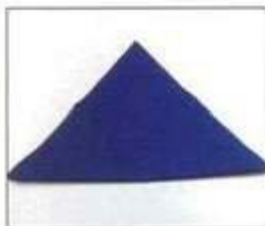






КАК СКЛАДЫВАТЬ САЛФЕТКИ

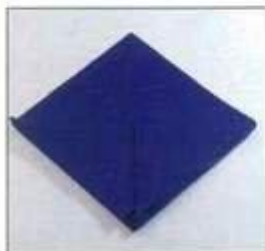
МИТРА



1. Сложите салфетку треугольником и поверните к себе длинной стороной.



2. Совместите два нижних угла с верхним.



3. Отогните эти углы и наложите их на нижний.



4. Отогните верхний угол к середине вниз.



5. Сложите верхнюю часть салфетки пополам.



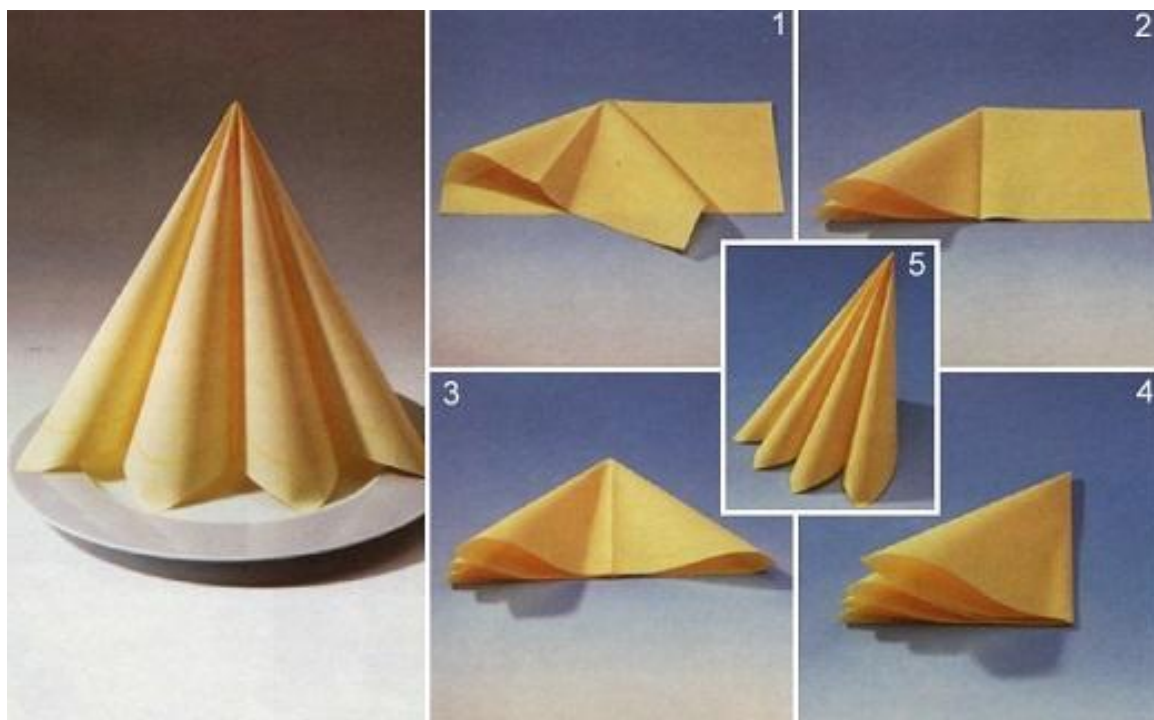
6. Отогните эту часть посередине вниз.



7. Переверните салфетку и закрепите оба верхних угла друг в друге.

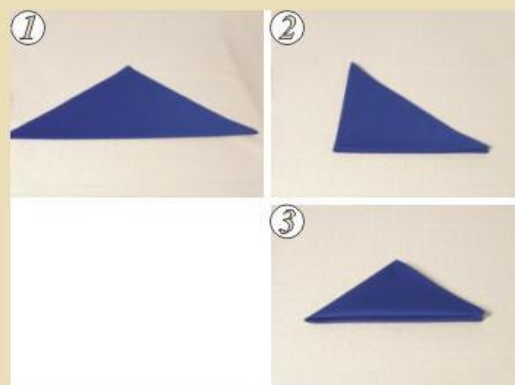


8. Поставьте салфетку, отогните вниз оба конца верхнего слоя салфетки — и ваша митра готова.





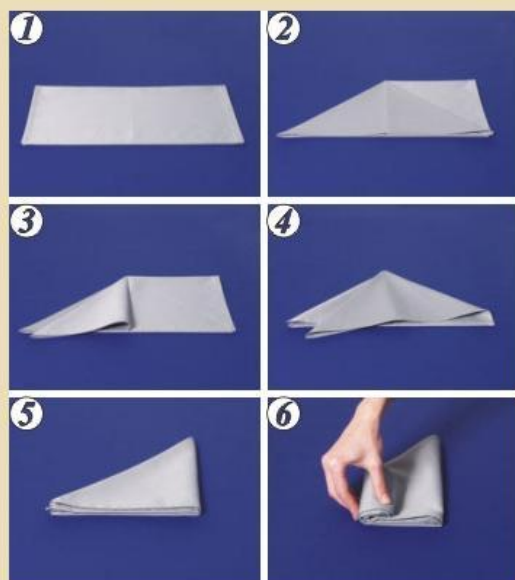
Шатер на троих



1. Исходная форма салфетки сложена по диагонали (сгиб внизу).
2. Левый угол совместите с правым, складывая салфетку пополам.
3. Верхний угол совместите с нижним правым углом, складывая салфетку еще раз.
4. Придайте фигуре вертикальное положение.



Шатер крученный



1. Исходная форма салфетки сложена пополам (сгиб вверху).
2. Нижний левый угол салфетки совместите с правой нижней ее частью, чтобы сверху получился равнобедренный треугольник.
3. Правый угол переложите вправо.
4. Повторите действие п.2 нижний правый угол переложите влево.
5. Правую половинку треугольника загните влево.
6. Салфетку скатайте слева направо.
7. Придайте салфетке вертикальное положение, полностью ее не разворачивая.



FLOWER

LEAVES

