

ПРИЛОЖЕНИЕ
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КАНЕВСКОЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине
ОП.11 Организация обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО
 А.С.Обломий

Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г.
 И.А.Криклиявая

Утвержден
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024 г.
Р.Ю.Метленко




Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан: на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм; в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчики:

Обломий А.С., преподаватель спецдисциплин высшей категории
ГАПОУ КККАТК

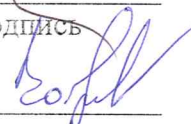

подпись

Рецензенты:

ИП Силкина С.Н., квалификация по диплому- товаровед
высшая квалификация


подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому инженер-технолог


подпись

Рецензия

на комплект оценочных средств по дисциплине , ОП.11 Организация обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан преподавателем спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК. Современному рынку труда необходимы выпускники системы профессионального образования, обладающие определённым уровнем подготовки, способные к интенсивному усвоению новых знаний и новых технологии в профессиональной деятельности на современном уровне, владеющие навыками коммуникативной культуры. Знания и умения, полученные в процессе профессионального обучения должны не только сохраняться и воспроизводиться, но и обладать способностью накапливаться и совершенствоваться. Тесное сотрудничество представителей профессиональной среды и Каневского аграрно-технологического колледжа дает возможность достичь необходимого уровня качества подготовки рабочих кадров, способных решать производственные задачи с применением знаний, умений полученных в процессе профессионального образования. Ориентация на формирование у обучающихся необходимых знаний, компетенций, имеющих значение для профессии официанта, обеспечивающих им гибкость и способность к адаптации в социальной и профессиональной сфере, позволяющих анализировать ситуацию, выявлять возникающие проблемы, осуществлять поиск альтернативных решений, отличать продуктивные пути решения рабочих ситуаций от неэффективных. Успешность оценки соответствия выявленного уровня подготовки обучающегося к профессиональной деятельности во многом зависит от совместно разработанных, апробированных в условиях рабочей ситуации инструментариев оценки. Представленные контрольно – оценочные материалы позволяют дать объективную оценку готовности обучающегося решать производственные задачи на основе усвоенных знаний и позволяют определить уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности.

В материалах учтены запросы работодателя, присутствуют критерии оценки, отражающие особенности профессиональной деятельности работников пищевой отрасли на современном этапе.

Рецензент:

Чайка О.В., ген. директор ООО «Чайка плюс» Гастропаб «Гости»,
квалификация по диплому инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер., для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан преподавателем спецдисциплин Обломий А.С., заслуженным учителем Кубани ГАПОУ КККАТК. Представленный на рецензию комплект оценочных средств для данного направления подготовки разработан в соответствии с нормативными документами, представленными в программе.

ФГОС по дисциплине предназначен для промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами КОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной профессии. КОС по ОП.11 Организация обслуживания представлен: материалами вопросов для дифференцированном зачете

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения, а также оценить степень сформированности профессиональных умений и навыков в сфере разработки и приготовления фирменных блюд в общественном питании.

Следует отметить, задания полностью охватывают весь изученный материал по различным темам, а также включают задания по всем практическим занятиям.

Промежуточная аттестация: вопросы и темы, критерии оценки на дифференцированном зачете также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, комплект оценочных средств соответствует требованиям к документам такого рода и может быть рекомендован к использованию.

Рецензент:

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед,
высшая квалификация



Общие положения.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению заданий по ОП.11 Организация обслуживания, а также общие компетенции и профессиональные формирующиеся в процессе освоения учебной дисциплины в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен с выставлением оценки.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Таблица 1.

Дисциплина	Форма контроля и оценивания 8 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.11	экзамен	Устные ответы на вопросы, ЛЗ; ПЗ

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на экзамене

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. Паспорт комплекта оценочных средств

3.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.11 Организация обслуживания

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, ОК 10 ЛР 13- ЛР 14	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию	В билете 3 вопроса	Экзамен.

	<p>в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>должен знать:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток правила</p>		
--	---	--	--

	<p>личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>		
--	---	--	--

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3.2 Оценка освоения учебной дисциплины

Типовые задания для оценки учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания:

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях по результатам самостоятельной работы студентов. Промежуточная аттестация студентов по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен может проводиться в виде вопросов.

По окончании изучения учебной дисциплины (экзамен).

Вопросы

к экзамену по учебной дисциплине ОП.11 Организация обслуживания

1. Основные правила сервировки стола.
2. Характеристика меню дневного рациона.
3. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню.
4. Характеристика столовой, стеклянной посуды для сервировки столов.
5. Порядок приема заказа на обслуживание торжеств.
6. Средства информации предприятий общественного питания.
7. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
8. Подача блюд английским методом.
9. Банкет- фуршет, характеристика.
10. Подача блюд в обнос (французский метод).
11. Встреча и размещение гостей в ресторане.
12. Вечерние дипломатические приемы.
13. Виды и характеристика столовых приборов.
14. Последовательность расположения блюд в меню (плов из птицы, рассольник, салат мясной, винегрет с сельдью, ряженка, гуляш, рыба жареная во фритюре, компот из сухофруктов).
15. Правила подачи горячих закусок.
16. Виды приемов (журфикс, бокал вина с сыром, а-ля фуршет).
17. Виды столового белья и их характеристика.
18. Правила подачи холодных блюд и закусок из рыбы.
19. Рекомендации подачи напитков к закускам из рыбы.
20. Подготовительный этап обслуживания.

21. Характеристика приемов (коктейль, рабочий завтрак).
22. Правила подачи горячих блюд из мяса.
23. Виды меню, назначение, оформление.
24. Правила подачи горячих блюд из рыбы.
25. Виды и характеристика металлической посуды.
26. Оформление меню и карты вин.
27. Виды приемов и банкетов (дневные, вечерние с рассадкой и без рассадки).
28. Правила подачи холодных блюд, подбор посуды.
29. Правила подачи горячих напитков.
30. Презентация, подача вина, «первый глоток».
31. Виды столовой посуды, требования к ним.
32. Подготовка персонала к обслуживанию.
33. Характеристика и ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды.
34. Подача заправочных супов.
35. Русский, европейский методы подачи блюд.
36. Характеристика стеклянной посуды.
37. Банкет- коктейль, характеристика.
38. Последовательность расположения блюд в меню (холодная закуска из продуктов моря, горячая закуска (жульен из дичи), мясное горячее блюдо (эскалоп из телятины), яблоки в тесте жареные).
39. Виды торговых помещений, характеристика.
40. Последовательность расположения блюд в меню (рыбное горячее блюдо, масло сливочное, холодная закуска из рыбы, десерт мороженое, холодная закуска из овощей, мясное горячее блюдо).

Практические задания:

1. Складывание высоких и низких форм салфеток
2. Накрытие скатертью «стол- коробка»
3. Сервировка стола в ресторане к обеду
4. Сервировка стола в ресторане к ужину
5. Сервировка стола в ресторане к банкету
6. Полная сервировка стола в ресторане в вечернее время
7. Филетирование фруктов (апельсин, яблоко)

8. Показ полировки столовой и стеклянной посуды, приборов
9. Сервировка стола в кафе
10. Филетирование фруктов (апельсин, киви)
11. Сервировка стола в ресторане к бизнес ланчу
12. Сервировка стола в столовой, складывание салфеток в салфетницу
13. Накрытие стола скатертью
14. Сервировка стола в ресторане по меню заказных блюд
15. Филетирование фруктов (апельсин, банан)
16. Предварительная сервировка стола в ресторане к обеду
17. Работа с подносом, подача чая (с сахаром и без сахара)
18. Предварительная сервировка стола в ресторане к завтраку
19. Предварительная сервировка стола в ресторане по меню комплексного обеда
20. Филетирование фруктов (яблоко, киви)

Ответы на вопросы:

1. Основные правила сервировки стола

Сервировка – (фран. “Служить”) имеет следующие значения:

- подготовка зала к завтраку, обеду, ужину, правильное размещение приборов, посуды, столового белья. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

- 1) Соответствовать виду обслуживания (завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин.)
- 2) Эстетическая направленность - (соотношение формы и размеров тарелок - форме и размера стола; сочетание с цветом скатерти.)
- 3) В соответствии столовой посуды, продаваемых блюд, закусок, напитков.

Различают 2 вида сервировки стола

- 1) Предварительная-называется сервировка которая осуществляется при подготовке зала к обслуживанию до прихода потребителей, это значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественный вид.
- 2) Дополнительная-осуществляется с принятым заказом и учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков. Предварительная сервировка стола осуществляется в такой последовательности:
 - 1 накрытие столов скатертями
 - 2 сервировка тарелками
 - 3 сервировка приборами
 - 4 сервировка стеклянной посудой
 - 5 раскладка салфеток
 - 6 расстановка приборов для специй
 - 7 ваза для цветов.

2. Характеристика меню дневного рациона

Меню это- перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре. В ресторане меню представляет собой презентацию предлагаемых блюд и напитков.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятий, типа предприятий и форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов (завтраков, ужинов) дневного рациона; диетического, детского питания; банкетное; специальных видов обслуживания.

Меню дневного рациона

Составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов и тд. Питание может быть трех- или четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий). Исходя из требований рационального питания в меню завтрака, например, могут выходить натуральные соки, кисломолочная продукция, масло сливочное, гастрономические продукты (сыр, колбаса, ветчина и др) холодная закуска, блюда из яиц и несложного приготовления (сосиски, сардельки и др,) горячие напитки.

Обед должен включать закуску, первое второе блюдо, десерт, хлеб. При подборе блюд необходимо учитывать калорийность, правильный подбор блюд по содержанию белков, жиров, углеводов. Ужин должен включать закуску, горячее блюдо, напиток, хлеб. На ужин не следует рекомендовать жареные острые жирные блюда, блюда из грибов.

3. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню.

Слово «меню» происходит от франц. menu и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания (определение «меню» — бланк, карта, лист бумаги, где печатаются или пишутся названия блюд). Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортимента ми-нимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. В международной практике принято различать следующие виды меню: а-ля карт (a la carte) — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; табльот (tabled'hote) — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; дюжур (dujour) — меню дежурных (дневных) блюд; в туристское меню — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд. В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции, и цены. На всех других предприятиях кроме наименования блюд и цен указываются нормы выхода.

Основные требования к меню: предельная ясность для посетителя формулировок (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий): он должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости; каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказывать (например, вместо словосочетания «тарталетки с макаронами, трюфелями и пюре из гусиной печени» лучше указать историческое название этого блюда — «Медичи»). Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, симво-лизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную информацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображение в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там должна размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левом

нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.

Порядок перечисления блюд должен соответствовать ассортиментному минимуму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации. Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд. Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина. При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты. При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т. п. В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным. Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

1. Фирменные блюда и закуски;
2. Холодные закуски — овощные, рыбные, мясные;
3. Горячие закуски;
4. Первые блюда — бульоны с яйцами, гренками, профитролями заправочные супы (борщ, лапша, солянка и т.д.), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов и т.д.), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.);
5. Вторые блюда — рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов сырья также учитывается определенная последовательность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд вначале в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде). Из мясных вначале вписываются блюда из мяса натуральные (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполнителями;
6. Сладкие блюда — вначале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т.д.);
7. Напитки — горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе);
8. Кондитерские изделия — пирожные, торты, фрукты.

4. Характеристика столовой стеклянной посуды для сервировки столов

Посуда — обобщённое название предметов быта, используемых для приготовления, приёма и хранения пищи. Вся посуда может быть разделена на несколько категорий. Вспомогательная посуда — судки для специй, салфетницы, ведерко для колотого льда, подсвечники и т.д. — иногда входит в состав больших сервизов. Однако эти предметы всегда можно приобрести

отдельно. Оригинально выполненные, они станут украшением стола. Суповые тарелки и порционные горшочки не ставят на скатерть, а обязательно на подставку — мелкую тарелку. Зубочистки ставят на стол на специальной подставке. Сливочное масло подают на стол не в масленках, а на небольших тарелочках. Масло заранее нарезают в виде кубиков, брусочков, шариков и т.п. Сахарницы и тарелочки с тонко нарезанным лимоном ставятся в двух-трех местах большого стола. Для винегретов, паштетов и салатов можно использовать вазы различных форм, но только не на ножках. Если за обедом присутствует большое количество гостей, суповые тарелки на стол не ставят.

Их держат на подсобном столике, туда же подается и миска с супом. Хозяйка по одной наполняет тарелки и передает их гостям. К завтраку ставятся только закусочная и пирожковая тарелки. Если же подаются и мясные, и рыбные блюда, желательны две закусочные тарелки. Для яиц кладется фарфоровая или пластмассовая рюмочка и специальная ложечка. Использованный нож не кладут на скатерть. Его кладут кончиком на тарелку, или на специальную подставку для ножа. При сервировке стола для винно-водочных изделий и различных напитков применяется посуда из стекла и хрусталя. Стекло — это сплав, выработанный из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другими основными окислами. Стекло — это аморфное твердое тело. Стеклообразные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, прессвыдувания и литья. Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания. Для торжественных случаев — приемов, банкетов — как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрусталя характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней. Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмки. Бокалы созданы для того, чтобы мы могли по достоинству и в полной мере ощутить вкус того или иного напитка, алкогольного или безалкогольного. В мире насчитывается несколько сотен разновидностей этой посуды, которая различается по своей форме, толщине стекла и, конечно же, функциональному назначению. Слово «бокал» в переводе с французского означает «банка». Эта посуда появилась во Франции в XVIII веке. Бокалы использовались для различных вин. Теперь бокалом называют сосуд емкостью 125—150 мл удлиненной цилиндрической, грушевидной формы, или в виде вазочки для игристых вин. У бокала низкая, широкая ножка. Фужер, в отличие от бокала, имеет емкость 200—250 мл и используется для фруктовой или минеральной воды. Это цилиндрический или сужающийся кверху сосуд без ножки. стакан похож на фужер формой и назначением. Из него пьют пиво и холодные напитки (воды, чай). Рюмки могут быть чашеобразной или вытянутой формы, с длинными и короткими ножками. Емкость рюмки, как правило, небольшая: от 25 мл (ликерные) до 100 мл (рейнвейные и лафитные). Из рюмок пьют ликеры, водку, коньяк, вина и т.д. Вообще, чем крепче напиток, тем меньше предназначенная для него рюмка. По отношению к сервировочной тарелке бокалы для напитков расставляются справа и сверху. При сервировке стола стеклянная или хрустальная посуда используется в ресторане в следующем ассортименте: рюмки (емкостью 25 см³) — для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк); рюмки коньячные (типа «тюльпан», в них наливают коньяка не более 25 см³), расширенные книзу и суженные вверху, на низкой ножке (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставятся); рюмки (емкостью 50 см³) подают для водки и горьких настоек, наливки; эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его для холодных закусок; рюмки (емкостью 75 см³) мадерные — для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса,

муската; рюмки (емкостью 75 — 100 см³) рейнвейные — для белого столового вина: цинандали, рислинга, гурджаани, сильванер. Обычный цвет рюмки для белого вина — светло-зеленый. Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина.

5. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены, и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем.

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор. При приеме заказа на организацию банкета, метрдотель должен согласовать с заказчиком целый комплекс вопросов:

- уточнить дату и часы проведения банкета;
- количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии);
- отмечаемое событие;
- общую сумму заказа;
- сумму на каждую персону;
- форму оплаты;
- список приглашенных почетных гостей.

По мере приема заказа заказчику предлагают познакомиться с помещением, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев.

Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей.

После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов.

В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет.

Заказ-счет выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп «оплачено». Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются, соответственно, бригадиру официантов, на кухню и в бар.

6. Средства информации предприятий общественного питания.

Меню представляет собой перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день. Меню составляют с учетом ассортимента минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. В международной практике принято различать следующие виды меню: а-ля карт (a la carte) — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо; табльдот (tabled'hotel) — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице; дюжур (dujour) — меню дежурных (дневных) блюд; в туристское меню — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд. В ресторанах, кафе и барах в меню указываются наименования блюд, закусок и другой продукции, и цены. На всех других предприятиях кроме наименования блюд и цен указываются нормы выхода.

Основные требования к меню: предельная ясность для посетителя формулировок (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий): он должен точно знать, что ему предлагают, в каком объеме, по какой стоимости; каждое фирменное блюдо или напиток должны иметь конкретное название (красивое, лаконичное), тогда его будет удобнее заказывать (например, вместо словосочетания «тарталетки с макаронами, трюфелями и пюре из гусиной печени» лучше указать историческое название этого блюда — «Медичи»). Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия. Украшают меню эмблемы, символизирующие специфику ресторана, кафе, столовой, бара. Меню должно быть отпечатано четким, ясным, удобочитаемым шрифтом, на хорошей бумаге. Необходимо правильно подобрать размер и тип шрифта, пробелы между буквами и словами. Это связано с тем, что человек неодинаково воспринимает зрительную информацию. Так, наибольшее внимание привлекают текст и изображение в правой верхней части раскрытого меню. Поэтому там должна размещаться информация о фирменных блюдах, закусках, напитках. В левом нижней части лучше поместить яркий рисунок, историческую справку о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание потребителя.

При печатании меню в типографии необходимо в каждом разделе оставить свободное место для того, чтобы там можно было проставить названия закусок, блюд, напитков, дополнительно включаемых в меню. В таком меню цены проставляются на компьютере. Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, должны иметь меню на иностранных языках (английском, немецком, французском).

7. Банкет с полным обслуживанием официантами

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Обычно в таком банкете участвуют от 10 до 50 человек. Особенностью банкета является то, что все блюда, фрукты и напитки подаются официантами. Непременное условие банкета — быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50—60 минут. В обслуживании участвует большое число официантов. Наиболее целесообразно исходить из нормы три официанта на 12—16 участников банкета (два официанта подают блюда, а один — напитки). При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатический прием) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки; число официантов может быть увеличено из расчета два официанта на 6—8 человек. Меню банкета включает небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда — обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячие закуски, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе). Столы для банкета удобны шириной 1,2—1,5 м, общая их длина определяется из расчета 0,6—0,8 м на каждого гостя. Длина столов не должна превышать 10 м (рис. 27). При отсутствии специальных столов используют ресторанные столы. Столы могут размещаться в виде прямой линии, в виде букв Т, П, Ш. Варианты размещения столов зависят от вида банкета (рис. 28). Стол для почетных гостей располагается перпендикулярно другим столам на расстоянии 1—2 м от них; его ширина не менее 0,7 м, сервируется он, с одной стороны. На этом столе скатерть со стороны зала должна быть на расстоянии 10 см от пола, углы скатерти со стороны зала закладывают и закрепляют. Столы покрываются фланелью и застилаются банкетной скатертью, так чтобы заглаженная середина проходила по оси стола. Скатерть должна спускаться с боков на 25—30 см, с торцов — на 30—40 см. После накрытия столов скатертями их сервируют. У стен, колонн, в углах зала размещают подсобные столы из расчета один стол или сервант на 12—15 гостей. Сервировка столов начинается с расстановки мелких столовых тарелок (рис. 29). Они служат подставкой под тарелки закусовые, глубокие или под бульонные чашки. В центре стола ставят первую

центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60—80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола — одну напротив другой. Иногда до расстановки тарелок расставляют стулья по числу участников банкета на равном расстоянии друг от друга. Затем с другой стороны стола, ориентируясь на расставленные стулья, расставляются тарелки против каждого из них. После этого стулья отодвигают и расставляют тарелки, с другой стороны. Расстояние между бортом тарелки и краем стола составляет 2—3 см. На участке стола, предназначенном для почетных гостей, тарелки расставляют с интервалом до 1 м. Если на тарелке изображен логотип фирмы или предприятия, то он должен быть перед гостем. На столовые тарелки ставят закусочные. Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки располагается нож (лезвием к тарелке), так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный нож, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Первое блюдо чаще подают в бульонных чашках, в этом случае подается десертная ложка, а столовую ложку не кладут. Слева от столовой тарелки располагают столовую вилку (должна быть прикрыта тарелкой), рыбную вилку и закусочную зубцами вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно краю стола на расстоянии 1—2 см от него. Десертные приборы кладут за столовой тарелкой — ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек — вправо, ручки вилок — влево. Их можно располагать за хрусталем. Закусочный нож или вилку можно класть не на скатерть, а на закусочную тарелку под салфетку. После сервировки приборами на стол ставят фужеры, бокалы и рюмки. Сначала ставят фужеры за тарелкой на расстоянии от нее 3—5 см. За фужером в одну линию или под углом к краю стола ставят рюмку для вина или водки. Во втором ряду ставят бокал для шампанского. Коньячные и ликерные рюмки размещают на столе перед подачей коньяка и ликера к кофе или чаю. Далее раскладывают полотняные салфетки для индивидуального пользования; их сворачивают определенным образом и ставят на закусочные тарелки. На стол ставят солонки и перечницы через прибор на линии стеклянной посуды. Стол украшают небольшими композициями из цветов в невысоких вазах. Цветы не должны быть высокими. Для каждого участника банкета может быть предусмотрена карточка-меню. Для дипломатических приемов она печатается на двух языках (русском и иностранном). В меню указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка меню кладется к каждому прибору за пирожковой тарелкой. Перед прибором каждого гостя располагается небольшая карточка с указанием его фамилии, инициалов (рис. 30). Пример расположения мест на банкете с полным обслуживанием представлен на рис. 31. За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб, который кладут на пирожковую тарелку по 2—3 кусочка коркой к краю тарелки. Вместо нарезанного хлеба могут быть поданы маленькие булочки, которые кладут на борта пирожковых тарелок. За 15—45 минут до начала банкета в помещение вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера), расставляют на подсобных столах, этикетками в зал. Бутылки должны быть чистыми, без пробок, их накрывают салфетками. Обслуживание. Для того чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами в зале, в аванзале, предназначенном для сбора гостей, представлен план размещения гостей за банкетным столом. Различают несколько вариантов очередности обслуживания гостей банкета (рис. 32). При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в аванзале, в течение 15—20 минут. К аперитиву могут быть предложены закуски — канапе, сэндвичи, тарталетки с разными начинками. В аванзале на столиках ставят низкие вазочки с орешками, кладут сигареты, зажигалки, ставят пепельницы. По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет. При подготовке к обслуживанию в зале подносы застилают салфетками, в подсобное помещение вносят холодные закуски и расставляют их на столиках в порядке подачи на стол. В каждое: блюдо кладут приборы для раскладки — столовую ложку или вилку ручки приборов должны быть обращены к гостю). Вначале подают холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок официанты заменяют использованные тарелки и приборы чистыми для холодных мясных закусок. После холодных закусок подают горячие, затем первые блюда,

вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки. Кофе на банкетах подают после десерта в отдельном зале, для чего заранее подготавливают столы. Столы сервируют десертными тарелками и приборами. Тарелки ставят стопкой, рядом с которой располагают свернутые валиком салфетки. В центре стола ставят вазу с фруктами, вокруг размещают конфеты в вазах или коробках, пирожные, сладкие орешки, сахар. Ближе к краю располагают пепельницы, сигареты, зажигалки. Кофейный стол можно предварительно сервировать кофейными чашками и рюмками для коньяка. В конце пребывания гостей в кофейном зале предлагают охлажденную кипяченую и минеральную воду. Один из показателей хорошей организации банкета — бесшумная работа официантов. Официант должен заранее уяснить схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд, соблюдать порядок обслуживания, что имеет большое значение на официальных приемах.

8. Подача блюд английским методом.

Английский метод подачи используется на банкетах с полным обслуживанием официантами. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Обычно в таком банкете участвуют от 10 до 50 человек. Особенностью банкета является то, что все блюда, фрукты и напитки подаются официантами. Непременное условие банкета — быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50—60 минут. В обслуживании участвует большое число официантов. Наиболее целесообразно исходить из нормы три официанта на 12—16 участников банкета (два официанта подают блюда, а один — напитки). При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатический прием) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки; число официантов может быть увеличено из расчета два официанта на 6—8 человек. Меню банкета включает небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда — обязательно суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячие закуски, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе). Английский метод: предусматривают применение приставного столика на котором подают блюдо непосредственной близости от посетителей чтобы он мог наблюдать за действиями официанта. Официант подносит блюдо для гостей и придерживает его ручником показывая заказ левой стороны. Получив разрешение официант перекладывает блюдо на приставной столик на тарелке госте. Обычно блюдо с основным продуктом левой части, гарнир в правой в центре тарелки. Приставной стол накрывают скатертью.

Официант берет тарелки через ручник так чтобы палец лежал на кромке бортика и ставит ее перед гостем справа.

9. Банкет- фуршет, характеристика.

Название приём-фуршет происходит от французского «а-ля фуршет», что означает «под вилку». Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю ,самостоятельно взять понравившиеся закуски ,напитки ;приглашённые могут уйти с банкета в любой момент .Как правило ,банкет-фуршет организуют с 18 до 20 часов и продолжается он 1 – 1,5 часа.

На этом банкете стулья не ставят . Гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску ,десерт и горячие напитки . Горячие закуски должны быть порционированы без костей и соуса, салаты – в корзиночках , икра – в волованах; гастрономические продукты нарезаны таким образом, чтобы их можно было есть без ножа .На таком банкете один официант обслуживает 15-20 гостей.Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных (0,9-1 м).Ширина столов (1,2-1,5м) позволяет разместить на них большое количество

закусок и напитков. Если нет специальных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчёта (1 пог. м на 6-8 гостей при двустороннем использовании стола, при одностороннем (на 3-4 гостя). В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашённых столы ставят разными способами: в один ряд по оси зала или симметрично ей, в виде буквы Т, П, Ш и др. Наиболее удобные места в зале отводятся для почётных гостей. Расстояние между столами и от столов до стен должно быть не менее 1,5 м. Столы желательно расставить симметрично.

Кроме основных фуршетных столов в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную посуду или бокал и т.д. Помимо этого устанавливают подсобные столы для запасов салфетками, столовой посуды, приборов, рюмками. Для фуршетных столов желательно иметь специальные банкетные скатерти, но на практике чаще всего приходится использовать несколько скатертей. Стол можно накрыть длинными, ноузкими скатертями. В этом случае используют 3-4 скатерти, сначала закрывают боковые стороны стола, а затем столешницу.

Дополнительные и подсобные столы накрывают скатертями как банкетными (со спуском) или как обычные обеденные столы.

10. Подача блюд в обнос (французский метод)

Французский метод предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекаладывание его в тарелку гостя. Этот метод используется в работе официантов, обладающих высокой техникой обслуживания. Техника работы официанта заключается в следующем. При подаче холодных блюд и закусок официант кладет на ладонь левой руки сложенный ручник, на который ставит блюдо вместе с прибором для раскладки, подходит к гостю слева и, слегка наклонившись к нему, опускает левую руку с блюдом под небольшим углом таким образом, чтобы край блюда находился над краем тарелки. Правой рукой официант берет прибор для раскладки и перекаладывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо.

В практике используются три варианта расположения универсального прибора для раскладки блюда:

1. Классический прием — столовые ложку и вилку держат в правой руке, причем указательный палец располагают между приборами с тем, чтобы он контролировал движение вилки при порционировании. Этот прием применяют при подаче блюд, состоящих из порций рыбы или мяса с овощным гарниром.

2. Плоскостной прием — столовые ложку и вилку располагают в одной плоскости в виде лопатки таким образом, чтобы ручки приборов находились в ладони правой руки, а большой палец придерживал приборы в месте их соединения.

3. Щипцовый прием — приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу. Этот способ применяют при подаче блюд с плотной консистенцией (фаршированных);

Французский метод используют также при подаче вторых горячих блюд без соуса или блюд, к которым соусы подают отдельно. Официант приносит на покрытом салфеткой подносе вторые горячие блюда в мельхиоровой посуде и подогретые мелкие столовые тарелки, ставит поднос на подсобный столик, убирает со стола использованную посуду, ставит перед гостем подогретую мелкую столовую тарелку, придерживая ее ручником. Поверх основного продукта кладут прибор для раскладки ручкой к правой руке официанта так, чтобы ручки прибора выступали за край посуды. Блюдо берут ручником правой рукой, ставят на ладонь левой и наручник, который должен прикрывать манжет рукава и предохранять ладонь руки от возможного ожога. Официант становится с левой стороны от гостя и, немного наклонив корпус, слегка выдвинув вперед левую ногу и положив правую руку за спину, показывает блюдо гостю, чтобы было видно оформление. При этом основной продукт (мясо, птица или

рыба) должен быть обращен к гостю. Затем официант приближает блюдо к тарелке, не касаясь ее и не опираясь кистью руки о стол, и с помощью прибора для раскладки перекладывает сначала основной продукт на тарелку ближе к гостю, потом гарнир, порционируя его частями и распределяя за основным продуктом справа налево.

11. Встреча и размещение гостей в ресторане

Хостес (от англ. *hostess* – хозяйка; старшая официантка, хозяйка гостиницы) – специалист ресторанной службы, «лицо» ресторана, «хозяйка зала». В обязанности хостес входит встретить посетителей, усадить за стол, предложить меню и т.д. Специалист должен знать ассортимент, предлагаемых блюд, винную карту ресторана, информировать посетителей об акциях, проводимых рестораном, уметь заинтересовать имеющейся кухней, помочь определиться с заказом, поддержать разговор с клиентом, пока к тому не подойдет официант. Хостес контролирует работу официантов, координирует распределение между ними нагрузки по работе с клиентами (следит, чтобы посетители располагались равномерно по зонам работы официантов). В случае необходимости хостес берет на себя функции официанта. В обязанности хостес не входит разрешение конфликтов, возникающих между клиентом и ресторанной службой. Но создавая комфортной ситуации в зале (предлагая более удобный стол, выясняя на сколько персон предполагается заказ, распределяя нагрузку между официантами), может предупредить развитие конфликта. Грамотная работа хостес во многом определяет вернется ли посетитель вновь. У входа в ресторан гостей встречает швейцар, который дает краткую характеристику ресторану и бару, ориентируя на особенности ассортимента предлагаемых напитков и блюд, далее потребителей встречает гардеробщик и у входа в зал метрдотель. Затем метрдотель приглашает войти в ресторан или бар, придерживая входные двери. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребителей встречает бригадир официантов (официант). Он приветствует гостей, спрашивает, на сколько человек должен быть подготовлен стол, дает возможность выбрать место в зале, учитывая их пожелания. Предлагать места за столом, где уже сидят потребители, можно только с согласия последних. Не допускается предлагать потребителю занять места за столом, который не подготовлен к обслуживанию: не убрана использованная посуда, не выполнена предварительная сервировка столов. Для большой группы гостей с разрешения метрдотеля может быть составлен общий стол из нескольких столов.

Метрдотель или официант предлагает гостю сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом. Если пришли вместе мужчина и женщина, то женщине официант предлагает занять место первой, а затем предлагает сесть мужчине; женщина садится справа от мужчины. В случае, если гости самостоятельно сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается. Если гости принесли с собой цветы, официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы, поставить вазу в центре стола.

12. Вечерние дипломатические приемы

Прием - Коктейль начинается между 17 и 18 ч. Продолжительность приема 2 ч. Прием проходит стоя. На приглашении указывают время начала и окончания приема (17.00— 19.00, 18.00—20.00). Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени. Во время приема официанты подают гостям на подносах налитые в бокалы напитки. Иногда организуют барную стойку со спиртными напитками.

В качестве закуски подают канапе с сырным или ветчинным муссом, паштетами, рыбными и мясными гастрономическими продуктами, волованы или корзиночки с различными начинками, крекеры, соленый и сладкий миндаль, фрукты. Подают также маленькие пирожные, печенье, кофе, чай.

Прием А-ля фуршет проводится в те же часы, что и прием Коктейль (17.00—19.00 или 18.00—20.00). Прием проводится стоя. В зале устанавливают фуршетные столы с разнообразными закусками и барные стойки с алкогольными и безалкогольными напитками.

Холодные закуски размещают на блюдах, нарезанными небольшими порциями «под вилку». Горячие закуски подают в кокотницах, кокильницах, на металлических блюдах (рыба орли, сосиски-малютки, люля-кебаб, маленькие котлеты). После горячих закусок гостям предлагают десерт (мороженое, желе, сыр с фруктами и др.), в конце приема подают кофе. Гости обслуживают себя сами.

Форма одежды повседневная — костюм или платье, если иное не указано в приглашении.

Обед — наиболее почетный вид приема. Он обычно начинается в промежутке между 19.00 и 21.00. Продолжительность 1,5—2 ч, в том числе за столом 1 ч, остальное время — в гостиной. В меню включают 3—4 холодных закуски, первое блюдо, 1—2 вторых блюд, десерт. После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают столовые вина, к десерту — шампанское, к кофе или чаю — коньяк, ликер.

Все блюда и напитки официанты подают гостям в обнос. Перед обедом гостям предлагают аперитив. Форма одежды на торжественном приеме — парадная. На приглашениях (в левом нижнем углу) указывают «Whitetie» — белый галстук, что означает фрак, «Eveningdress» или — вечерняя одежда, что также означает фрак; «Blacktie» — черный галстук, что означает смокинг. Дамы в таких случаях должны быть в вечерних туалетах.

Прием. Ужин начинается в 21.00 и позже. От обеда отличается временем его начала и отсутствием в меню первого блюда. Официанты обслуживают гостей в обнос холодными и горячими закусками, вторыми горячими блюдами, десертом, прохладительными и алкогольными напитками, кофе или чаем в общем зале или гостиной.

Форма одежды указывается в приглашении — темный костюм, смокинг или фрак; для женщин — вечернее платье.

Прием Чай организуют, как правило, для женщин с 17 до 19 ч. Количество приглашенных не более 10 человек, которых рассаживают за несколькими круглыми или овальными столами, накрытыми цветными скатертями и салфетками нежных тонов. К чаю подают маленькие бутерброды, пирожки со сладкими начинками, печенье, кексы, пирожные, торты, шоколадные конфеты, фрукты, лимон. По просьбе гостей может быть подан кофе.

Форма одежды — повседневный костюм или платье.

Прием Жур фикс (от франц. — определенное время) устраивает жена министра иностранных дел или другого члена правительства или жена посла один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего сезона. Приглашения на такие приемы (среды, четверги или пятницы) рассылаются один раз в начале осеннего сезона и действуют до конца зимнего сезона, иногда до начала лета, если не последует специальное уведомление о перерыве. По времени проведения, угощению и форме одежды этот прием не отличается от Чаю. Иногда такой прием носит характер литературного или музыкального вечера. На прием Жур фикс могут быть приглашены также мужчины.

13. Виды и характеристика столовых приборов

В XVII в. начали формироваться современные виды столовых приборов. Вилка приобрела современную форму (с тремя или четырьмя чуть согнутыми зубцами в зависимости от назначения). Форма ложки стала плоской, а окончание ножа — закругленным. В XVIII в. население заимствовало нравы двора и обычай пользоваться столовыми приборами распространился не только во Франции, но и во всей Европе. XIX в. ознаменовался дальнейшим совершенствованием культуры застолий, началось серийное производство столовых приборов.

В настоящее время столовые приборы изготавливают из нержавеющей высококачественной стали, мельхиора, посеребренного сплава (нового серебра) и серебра.

Приборы, из нержавеющей высококачественной стали отличаются блеском, особой прочностью, длительностью использования и простотой ухода за ними.

Столовые приборы из мельхиора используют в основном при обслуживании банкетов, так как они быстро темнеют, их нельзя мыть в посудомоечной машине.

Приборы из посеребренного сплава (65% меди, 23% цинка, 12% никеля), который затем покрывается тонким слоем серебра.

Серебряные приборы состоят из серебряного сплава (800 частей серебра, 200 частей меди) или из стерлингового серебра (925 частей серебра, 75 частей меди), что указывается на пробе.

Столовые приборы, используемые в ресторанах, делят на две группы: основные и дополнительные. Основные приборы предназначены для сервировки стола и приема пищи; дополнительные — для порционирования блюд и подачи некоторых специфических блюд.

К **основным приборам** относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки закусочной и ножа. Подается к холодным блюдам и закускам всех видов, а также к некоторым горячим закускам — к ветчине жареной, блинам и др. Отличается от столового прибора меньшим размером.

Вилка кокотная имеет три коротких и широких зубца, используется для горячих закусок (жульена из птицы и дичи, грибов в сметанном соусе).

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей, нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Нож тупой, так как рыбу ножом не режут, а придерживая косточку вилкой, отделяют мякоть от кости. Прибор используют для сервировки стола при подаче рыбных горячих блюд.

Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки. Используется для сервировки стола при подаче первых и вторых блюд. Ложка и вилка столовые могут применяться для раскладки блюд в качестве универсального прибора при отсутствии специального. Наиболее удобны ножи с частично зубчатым острием, которым легко резать жареное мясо. Нож с зубчатым лезвием используется при подаче стейка.

Справа от столовой тарелки располагается нож (лезвием к тарелке), так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный нож, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Первое блюдо чаще подают в бульонных чашках, в этом случае подается десертная ложка, а столовую ложку не кладут. Слева от столовой тарелки располагают столовую вилку (должна быть прикрыта тарелкой), рыбную вилку и закусочную зубцами вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно краю стола на расстоянии 1—2 см от него. Десертные приборы кладут за столовой тарелкой — ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек — вправо, ручки вилок — влево. Их можно располагать за хрусталем. Закусочный нож или вилку можно класть не на скатерть, а на закусочную тарелку под салфетку.

14. Последовательность расположения блюд в меню (плов из птицы, рассольник, салат мясной, винегрет с сельдью, ряженка, гуляш, рыба жаренная во фритюре, компот из сухофруктов).

Меню — это перечень закусок, блюд, мучных кондитерских изделий и др.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню.

1. Фирменные блюда.

2. Холодные блюда и закуски.

3. Горячие закуски.

4. Супы.

Прозрачные.

Заправочные.

Парообразные.

Молочные, сладкие, холодные.

5. Рыбные горячие блюда.

6. Мясные горячие блюда.

7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи.

8. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.

9. Блюда из яиц и творога.

10. Сладкие блюда.

11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад)

12. Холодные напитки собственного производства.

13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Последовательность блюд.

Винегрет с сельдью.

Салат мясной.

Рассольник.

Рыба жаренная во фритюре.

Гуляш.

Плов из птицы

Компот из сухофруктов.

Ряженка.

15. Правила подачи горячих закусок.

Правила подачи горячих закусок - подают в посуде которой были приготовлены (в кокотницах, кокильницах, порционных сковородах) не перекладывая в тарелки. Температура подачи 85 - 90⁰С. Посуду с горячей закуской ставят на пирожковую или закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. При употреблении закусок в кокотницах принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой. Кокотницу ставят чтобы ручка была повернута влево от гостя, а ручка кокотной вилки или чайной ложки вправо.

Рыбу запеченную - в раковинах, подают в кокильнице на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с закусочной вилкой положенной ручкой вправо. Кокиль подают правой стороны и ставят непосредственно перед гостем.

Грибы (шампиньоны или белые) в сметане - подают в кокотнице, в которой они запекались; или в двух кокотницах на закусочной тарелке с резной бумажной салфеткой; ручки кокотниц повернуты влево, кокотную вилку кладут ручкой вправо; ставят ее правой стороны перед гостем.

Жульен из птицы и дичи - подают в кокотницах, так же как грибы в сметане.

Тефтели в томате - подают в круглых барабанчиках или порционной сковороде на закусочной тарелке, ставят с права непосредственно перед гостем.

Почки в красной соусе с вином, в сметанном соусе - подают также, как тефтели в томате.

Блины - подают в круглом баранчике с крышкой; баранчик для сохранения температуры ставят на полотняную салфетку, сложенную вчетверо и положенную на мелкую столовую тарелку. На блины под салфеткой кладут закусочную вилку для раскладывания. Сервируют стол закусочной тарелкой и закусочными приборами (нож и вилка).

Яйцо всмятку - подают на завтрак. Одно яйцо кладут острым концом вниз в рюмку подставку, которая ставится на закусочную тарелку, второе яйцо - на тарелку. Чайную ложку кладут перед рюмкой - подставкой ручкой вправо.

16. Виды приемов

- Дневные приемы — это Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Вокал вина, Завтрак.
- Вечерние — Обед, Обед-буфет, Ужин, А-ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю).

• К приемам с рассадкой за столом можно отнести такие приемы, как Завтрак, Обед и Ужин.

Приемы **Бокал шампанского** и **Бокал вина** проводятся по случаю национального праздника, в честь приезда иностранной делегации, отъезда посла и др. Приемы начинаются в 12 ч, заканчиваются к 13 ч и проводятся стоя. Во время приема Бокал шампанского гостям предлагают шампанское, соки, поджаренные орешки, маленькие пирожные, шоколад.

На приеме Бокал вина предлагают вино, соки, минеральную воду, бутерброды канапе, тарталетки с начинками. Эти виды приемов удобны тем, что занимают мало времени и не требуют сложной подготовки.

Прием Завтрак устраивается в промежутке между 12 и 15 ч. Завтрак продолжается обычно полтора часа, из которых 45—60 мин гости проводят за столом, а 15—30 мин— за кофе или чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной). Подают за завтраком одну две холодные закуски, одно рыбное или мясное горячее блюдо и десерт. За завтраком возможна подача горячей закуски или первого блюда.

Перед завтраком гостям предлагают аперитив, по завершении завтрака подают чай, кофе, к которым предлагают ликер или коньяк. В международной протокольной практике принято считать, что дневные приемы носят менее торжественный характер, чем вечерние, поэтому форма одежды гостей — повседневный костюм или платье, если в приглашении специально не указывается форма одежды.

Вечерние дипломатические приемы

Прием *Коктейль* начинается между 17 и 18 ч. Продолжительность приема 2 ч. Прием проходит стоя. На приглашении указывают время начала и окончания приема (17.00—19.00, 18.00—20.00). Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени. Во время приема официанты подают гостям на подносах налитые в бокалы напитки. Иногда организуют барную стойку со спиртными напитками.

В качестве закуски подают канапе с сырным или ветчинным муссом, паштетами, рыбными и мясными гастрономическими продуктами, волованы или корзиночки с различными начинками, крекеры, соленый и сладкий миндаль, фрукты. Подают также маленькие пирожные, печенье, кофе, чай. Прием А ля фуршет проводится в те же часы, что и прием Коктейль (17.00—19.00 или 18.00.—20,00). Прием проводится стоя. В зале устанавливают фуршетные столы с разнообразными закусками и барные стойки с алкогольными, и безалкогольными напитками.

Холодные закуски размещают на блюдах, нарезанными небольшими порциями «под вилку». Горячие закуски подают в кокотницах, кокильницах, на металлических блюдах (рыба орли, сосиски-малютки, люля-кебаб, маленькие котлеты). После горячих закусок гостям предлагают десерт (мороженое, желе, сыр с фруктами и др.), в конце приема подают кофе. Гости обслуживают себя сами. Форма одежды повседневная— костюм или платье, если иное не указано в приглашении.

Обед — наиболее почетный вид приема. Он обычно начинается в промежутке между 19.00 и 21.00. Продолжительность 1,5—2 ч, в том числе за столом 1 ч, остальное время — в гостиной. В меню включают 3—4 холодных закуски, первое блюдо, 1—2 вторых блюд, десерт. После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают столовые вина, к десерту — шампанское, к кофе или чаю — коньяк, ликер.

Все блюда и напитки официанты подают гостям в обнос. Перед обедом гостям предлагают аперитив. Форма одежды на торжественном приеме — парадная. На приглашениях (в левом нижнем углу) указывают «Whitetie» — белый галстук, что означает фрак, или «Eveningdress» — вечерняя одежда, что также означает фрак; «Blacktie» — черный галстук, что означает смокинг. Дамы в таких случаях должны быть в вечерних туалетах.

Прием *Обед-буфет* — разновидность обеда. Его организация проще, так как не связана с размещением гостей за столом. Этот вид приема аналогичен шведскому столу. Обед-буфет проводится в те же часы, что и Обед: Стол размещают у стены или посередине зала, накрывают скатертью почти до пола. На середину стола ставят холодные закуски, соусы, различные салаты, хлебобулочные изделия, прохладительные напитки. На столах размещают закусочные тарелки стопками, закусочные приборы, стеклянную посуду, полотняные салфетки. Участник Обед-буфета подходит к столу, берет закусочную тарелку, накладывает на нее закуски, кладет закусочный прибор. Правой рукой гость берет бокал с вином или сокам, отходит от стола и садится за один из маленьких столиков. Вина и другие алкогольные напитки выставляются на барной стойке.

Прием *Ужин* начинается в 21.00 и позже. От обеда отличается временем его начала и отсутствием в меню первого блюда, Официанты обслуживают гостей в обнос холодными и

горячими закусками, вторыми горячими блюдами, десертом, прохладительными и алкогольными напитками, кофе или чаем в общем зале или гостиной. Форма одежды указывается в приглашении — темный костюм, смокинг или фрак; для женщин — вечернее платье.

Прием **Чай** организуют, как правило, для женщин с 17 до 19 ч. Количество приглашенных не более 10 человек, которых рассаживают за несколькими круглыми или овальными столами, накрытыми цветными скатертями и салфетками нежных тонов. К чаю подают маленькие бутерброды, пирожки со сладкими начинками, печенье, кексы, пирожные, торты, шоколадные конфеты, фрукты, лимон. По просьбе гостей может быть подан кофе. Форма одежды — повседневный костюм или платье.

Прием **Жур фикс** (от франц. — определенное время) устраивает жена министра иностранных дел или другого члена правительства или жена посла один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего сезона. Приглашения на такие приемы (среды, четверги или пятницы) рассылаются один раз в начале осеннего сезона и действуют до конца зимнего сезона, иногда до начала лета, если не последует специальное уведомление о перерыве. По времени проведения, угощению и форме одежды этот прием не отличается от Чаю. Иногда такой прием носит характер литературного или музыкального вечера. На прием Жур фикс могут быть приглашены также мужчины.

Шашлык (Барбекю) — неформальный и любимый дипломатами вид летнего приема. Проводится прием на открытом воздухе в саду загородного дома. Участниками такого приема могут быть гости с семьями. Хозяин дома осуществляет ритуал, связанный с разведением огня, подготовкой мяса и приготовлением шашлыка. В это время гостям предлагают напитки (пиво, вино, минеральную воду и др.), соленое печенье, орешки, натуральные овощи. К шашлыкам подают различные виды соусов: томатный, кетчуп, нашараби и др., на десерт — фрукты. Форма одежды на Барбекю — спортивная. Количество приглашенных обычно невелико.

Прием **Бокал вина с сыром** в последнее время стал очень популярным. Организация такого приема относительно проста и позволяет хозяину проявить изобретательность в подборе различных вин и сыров. При организации данного приема стол располагают в центре или у стены. Для оформления стола лучше использовать клетчатые скатерти и салфетки, темные и светлые деревянные доски. Стол можно оформить в стиле кантри (деревенской утварью) или в изысканном утонченном стиле, используя белые кружевные скатерти и богемское стекло. Сыры располагают на специальных сырных досках большими кусками. Около каждого куска сыра кладут сырный нож. Сыр должен иметь комнатную температуру. Рядом с ним располагают хлебцы, масло сливочное, свежие и сухие фрукты, орехи, оливки, овощи натуральные, листья петрушки, салата, укропа. Во время приема можно отдать предпочтение твердым сырам — эменталь, чеддер; мягким — камамбер, моцарелла, полумягким — эдемский, рокфор; бесферментным — рикотта, эдыгейский. Сыры располагают на сырных досках раздельно. К бесферментным сырам можно подать смесь салатного и орехового масла, посыпать их базиликом, нарезанными кружочками маслинами, и помидорами. На стол ставят салатники с оливками, корнишонами, зеленым луком. Фрукты располагают рядом с тем сортом сыра, для которого они предназначены: яблоки, апельсины — с твердыми сырами; сливы, персики, абрикосы — с мягкими.

К сырам можно рекомендовать столовые красные сухие вина — Бордо, Божоле, Мукузани, Мерло, Саперави, Телиани.

17. Виды столового белья и их характеристика.

К основным видам столового белья относят скатерти, салфетки, ручки, полотенца. Материалами для изготовления являются льняные и хлопчатобумажные ткани.

В настоящее время очень распространены нижние и небольшие верхние скатерти наперон для накрытия столов. По назначению скатерти подразделяются на столовые и банкетные. Банкетные скатерти отличаются от столовых большими размерами.

Фуршетные скатерти юбки, как правило, производятся с заложенными и зашитыми складками, с внутренней стороны скатерти пришивается клеящая лента.

Салфетки изготавливают преимущественно из хлопчатобумажной ткани различных размеров. Могут быть белыми и цветными, с ажуром и без него.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник используется для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливают из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу.

Столовое белье – скатерти, салфетки, ручники хранят в серванте, предварительно просмотрев их перед накрытием на столы. Если скатерть, салфетка плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую.

Одна из самых существенных принадлежностей официанта – ручник. Ручник должен быть гладким, белым или в клетку полотенцем размером 35–80 см, чистым и хорошо проглаженным. Назначение этого полотенца – уберечь руки от обжигания при разноске горячих блюд, сохранить манжеты костюма от загрязнения. Ручником можно также полировать посуду. Ни в коем случае нельзя ручником сметать крошки со столов или использовать его как салфетку для вытирания рук. Чистый ручник должен быть постоянно у официанта: в руке, на руке, на серванте или подсобном столике. В повседневной работе ручник у официанта должен быть развернутым, сложенным вдвое в длину и находиться на левой руке. Запрещается засовывать ручник в карман или брать под мышку, класть на плечо.

18. Правила подачи холодных блюд и закусок из рыбы

Название холодных блюд и закусок. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты. Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Наборы для раскладывания холодных закусок.

Икра зернистая, кетовая

Икра осетровых или лососевых рыб. Хрустальную розетку ставят на икорницы, заполненную пищевым льдом, представленной подставной (пирожковой) тарелке с разной бумажной салфеткой. Лопатка для икры или чайная ложка, которые кладут на подставную тарелку сбоку ручкой вправо

Икра паюсная. Икра осетровых рыб: после посола ее прессуют, формируют в виде рулета, который во время отпуска нарезают на порционные кусочки для каждого вида икры отдельно можно подать масло, зеленый лук, расстегаи с рыбой или визигую, блины, горячие калачи или тосты, лимон, зелень петрушки. Рыбный лоток, на котором икру выкладывают в виде ромба, эллипса Розетка для масла (лука) на подставной тарелке (ставят слева от икорницы), горячие калачи или тосты - в полотняной салфетке на пирожковой тарелке. Лопатка для икры, паштетных лопатка или закусочные. Рыба соленая (семга, лосось), рыба холодного копчения, балык. Нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию подают без гарнира. Рыбный лоток или овальное фарфоровое блюдо. Гастрономическая или столовая, или закусочная вилка. Рыба горячего копчения (севрюга, осетр). Можно подавать с гарниром (огурцы, помидоры свежие, салат зеленый, горошек консервированный, морковь и картофель отварные, салат из капусты). Рыбный лоток или фарфоровая овальное блюдо. Столовые или закусочные вилка и ложка. Шпроты и другие рыбные консервы. Украшают лимоном, зеленью. Рыбный лоток, шпротная вилка. Сельдь натуральная. Нарезанное филе сельди украшают зеленью петрушки. Отдельно подают отварной картофель, масло. Рыбный лоток Круглый барашек для картофеля на подставной тарелке, розетка на подставной тарелке для масла. Гастрономическая дву-рожковая или закусочная вилка для сельди, ложка для картофеля, нож для масла.

Название холодных блюд и закусок. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты. Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Наборы для разложения. Сельдь с гарниром. Нарезанное кусочками филе сельди выкладывают в виде целой рыбы с головой и хвостом. Фарфоровый лоток для сельди

или рыбный лоток. Гастрономическая двурожковая или закусочная вилка, столовая или десертная ложка.

Рыба отварная с гарниром. Порционные кусочки отварной осетрины, севрюги, судака. Подают с гарниром из свежих помидоров, огурцов, салата и кусочков желе. Можно подать соус из хрена. Рыбный лоток или овальное фарфоровое блюдо. Соусник фарфоровый для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Ложка и вилка или специальная фигурная лопатка с прорезями, чайная ложка.

Рыба заливная. Кусочки отварной осетрины, судака (1 кусочек на порцию), залитые прозрачным рыбным желе. Отпускают с гарниром из овощей. Отдельно подают соус из хрена с уксусом или соус-майонез. Овальное фарфоровое блюдо. Соусник фарфоровый для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Ложка и вилка или специальная фигурная лопатка с прорезями, чайная ложка.

Ассорти рыбное. Различные виды рыбных продуктов (не менее 3-4 наименований): икра, семга или лососина, шпроты, отварная осетрина и др. Фарфоровая овальное блюдо или рыбный лоток. Гастрономическая или столовая, или закусочная вилка.

Рыба под маринадом. Жареные порционные кусочки осетрины, судака и др., залитые маринадом и посыпанные зеленью. Фарфоровая овальное блюдо или рыбный лоток. Ложка и вилка или специальная фигурная лопатка.

Рыба под майонезом. Порционные кусочки отварной осетрины, судака и др. выкладываются на нарезанный мелкими кубиками и заправленный майонезом овощной гарнир, залитый соусом-майонезом с желе. Фарфоровая овальное блюдо или рыбный лоток. Ложка и вилка или специальная фигурная лопатка.

Крабы, лангусты, омары, раки. Подают отжатыми. Отдельно подают соус-майонез. Салатник или фарфоровая ваза. Чашка с водой (слева от тарелки каждого гостя) для мытья рук. Специальные щипчики или вилка. Овощи натуральные. Подают к блюдам из рыбы, мяса, птицы, как правило, в начале обслуживания. Подаются с пищевым льдом. Стеклянные, хрустальные или фарфоровые салатники, вазы. Столовые вилка и ложка.

19. Рекомендации подачи напитков к закускам из рыбы.

Сомелье- это человек, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий советы по выбору вин и напитков и следящий за их подачей гостю. Сомелье подходит к гостям, предлагает карту вин, дает рекомендации по выбору напитков к заказанным блюдам, сообщает об особенностях рекомендуемых напитков. Столовые вина употребляют во время обеда или ужина. Белые столовые вина (Алиготе, рислинг, Совиньон, Цинандали, Шабли) подают охлажденными до 10-12 * С к легким закускам из рыбы и продуктов моря, так как они обладают свойством уменьшать запах рыбы. Наливают белые столовые вина в рюмки емкостью 100 см, которые могут быть цветными.

Для сухого или крепленого белого вина выбирают небольшие бокалы (меньше, чем для красного). Ножка бокала для белого вина чуть ниже, чем для красного, так как эти вина чаще пьют охлажденными. По этой же причине, и чаша бокала имеет меньший объем. Бокал чаще имеет тюльпанообразную форму, но для рейнских и мозельских вин существуют отдельные бокалы. Бокал для белого вина может быть сделан из цветного стекла зеленоватого или желтоватого оттенка. В таком бокале вино «играет».

20. Подготовительный этап обслуживания.

Цель подготовки зала ресторана к обслуживанию посетителей – создание в нем идеальной чистоты, уюта, четкой организации обслуживания. В процесс подготовки зала к обслуживанию входят: уборка помещения, расстановка столов, накрывание их скатертями, получение посуды и приборов, сервировка столов и личная подготовка официанта к работе. Ежедневная уборка торгового зала включает проветривание помещения, влажную уборку полов, мебели, подоконников и т.п. Если в зале ковровые покрытия на полах, то для их уборки используют

пылесосы и другое механическое оборудование, облегчающее труд уборщиков. Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными – шириной 1,5–1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10-20 . Как правило, во многих ресторанах в зале устанавливают холодильники (1 холодильник на 3–4 официанта). Вблизи закрепленной за официантом группы столов должны размещаться подсобные столы-серванты для официантов. При расстановке кресел необходимо проследить за тем, чтобы сиденья их не находились под столом. Кресла ставят до спущенной скатерти. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов. После расстановки мебели бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 штук, а фужеры, бокалы и рюмки – на подносах, застеленных салфеткой. Иногда для доставки большого количества посуды используют официантские тележки. Перед сервировкой столов официант должен пересмотреть полученную посуду, приборы и стекло на качество мойки, дефекты. Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло, хрусталь. При протирке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обвертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмки внутри и снаружи. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки. При протирке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее. Вилки, ложки и ножи протирают поочередно, взяв одним концом полотенца в левую руку несколько вилок, остальной частью полотенца правой рукой протирают каждый прибор отдельно. Столовое белье – скатерти, салфетки, ручники хранят в серванте, предварительно просмотрев их перед накрытием на столы. Если скатерть, салфетка плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую. В процессе обслуживания приходится часто менять пепельницы. Делается это так: официант берет чистую пепельницу, подходит к столу, накрывает ею грязную пепельницу и одним движением снимает их со стола, придерживая обеими руками; затем отведя руки в сторону от гостей, снимает верхнюю чистую пепельницу и ставит ее на стол, а грязную уносит. Чистить пепельницы в зале запрещается. Сервировка столов в ресторане – завершающий этап подготовки торгового зала к приему посетителей. Предварительная сервировка столов дополняет интерьер зала ресторана, ускоряет процесс обслуживания посетителей. Форма сервировки зависит от класса предприятия, метода и времени обслуживания. Общие правила сервировки Сервировку стола проводят последовательно: накрытие стола скатертями; сервировка тарелками; сервировка приборами; сервировка стеклянной (хрустальной) посудой; раскладывание салфеток; расстановка приборов для специй, ваз с цветами. После подготовки зала ресторана к обслуживанию официанту отводится время для личной подготовки, т.е. официант должен проверить наличие всех необходимых ему принадлежностей. Метрдотель руководит бригадами официантов, составляет график выхода официантов и других работников на работу и контролирует его выполнение; распределяет между бригадами и звеньями официантов отдельные участки зала и закрепляет за ними для обслуживания определенное количество столов, обеспечивает четкую связь производства и торгового зала; наблюдает за правильностью отпуска готовых блюд и их оформлением; выдает под отчет бланки счетов, записывает их номера, проверяет в конце дня реестр, составленный официантом, в котором указываются номера и суммы счетов, и визирует этот реестр для передачи в кассу. Метрдотель имеет право в случае нарушения официантами правил обслуживания не допускать их на работу или отстранить от нее, сообщив об этом директору ресторана; при неправильном отпуске или оформлении готового блюда возвращать его на производство, требовать замены

также в том случае, если посетителю не понравилось заказанное блюдо, гарнир или соус. В своей работе метрдотель подчиняется директору ресторана и выполняет все его указания, связанные с обслуживанием посетителей ресторана.

21. Характеристики приемов (Рабочий завтрак, Коктейль)

1) Прием Рабочий завтрак проводится, как правило, в ходе визитов официальных лиц за рубежом для встреч с деловыми людьми принимающей страны. Рабочий завтрак обычно устраивается в 8:00-9:00 утра и длится не более одного часа: на Рабочий завтрак приглашают ограниченное количество гостей. Гости и специальные выступления не произносятся. Прием Завтрак устраивается в промежутке между 12 и 15 ч. Завтрак продолжается обычно полтора часа, из которых 45—60 мин гости проводят за столом, а 15—30 мин— за кофе или чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной). Подают за завтраком одну две холодные закуски, одно рыбное или мясное горячее блюдо и десерт. За завтраком возможна подача горячей закуски или первого блюда. Перед завтраком гостям предлагают аперитив, по завершении завтрака подают чай, кофе, к которым предлагают ликер или коньяк. В международной протокольной практике принято считать, что дневные приемы носят менее торжественный характер, чем вечерние, поэтому форма одежды гостей — повседневный костюм или платье, если в приглашении специально не указывается форма одежды.

2) Прием коктейль начинается между 17 и 18 часами. Продолжительность приема 2 часа. прием проводится стоя. На приглашении указывают время начала и время окончания приема. Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени. Во время приема официанты подают гостям на подносах налитые в бокалы напитки. Иногда организуют барную стойку со спиртными напитками.

В качестве закуски подают канапе с сырным или ветчинным муссом, паштетами, рыбными и мясными гастрономическими продуктами волованы и корзиночки с различными начинками, крекеры, соленые и сладкий миндаль, фрукты, подают так же маленькие пирожные, печенье, кофе, чай.

22. Правила подачи горячих блюд из мяса.

Ассортимент вторых блюд очень разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Прежде чем подавать вторые блюда, официант в соответствии с заказом досервировывает стол: раскладывает столовые приборы, ставит мелкую столовую тарелку. Если заказано мясное блюдо, то на столе должен быть прибор - столовый. Получая заказное блюдо, официант рассчитывается чеками, а за блюда из живой рыбы и другие, приготовленные тушками, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

Порционные блюда отпускают в металлической посуде – однопорционно, многопорционном блюде, порционной сковородке, баранчике круглом или овальном, а также в керамических горшочках. В ресторанах первого класса, в кафе с обслуживанием официантами допустимо получение на раздаче и подача вторых блюд в мелкой столовой тарелке, которую официант ставит перед посетителем. Блюда могут быть оформлены к подаче по-разному: основной продукт, соус и гарнир - на одном блюде; основной продукт и соус на одном блюде, а гарнир отдельно; основной продукт и гарнир на одном блюде, а соус отдельно.

Соусы подают в зависимости от ассортимента вторых горячих блюд. Они могут быть горячие и холодные. Горячие - в металлической посуде, холодные - в фарфоровой. Температура вторых блюд в столовых и закусочных, кафе с самообслуживанием 60-65°C, в ресторанах – 85-90°C. Для сохранения требуемой температуры официант одновременно с блюдами приносит подогретые мелкие тарелки.

Перед подачей второго блюда официант убирает со стола использованную посуду из-под закусок и супов и досервировывает стол, как указано выше. Официант обязательно должен соблюдать правило: перед порционированием показывать блюдо посетителю. Наиболее распространенным способом подачи вторых блюд в ресторанах «люкс» и высший класс является обслуживание в

обнос. При подаче однопорционного блюда официант приносит на подносе, покрытом салфеткой, вторые горячие блюда в металлической посуде (мельхиоровой или из нержавеющей стали) и подогретые мелкие столовые тарелки, ставит поднос на подсобном столике, расставляет тарелки перед посетителем. Поверх основного продукта кладут прибор для раскладки ручкой к правой руке. Блюда берут ручником правой рукой, ставят на ладонь левой руки на ручник, который должен прикрывать манжет рукава. Официант становится с левой стороны от гостя и, немного наклонив корпус, показав блюдо гостю, приближает блюдо к тарелке, перекладывает сначала основной продукт ближе к гостю, а потом гарнир и оформления.

Вторые блюда на порционных сковородках подают на закусочных тарелках с резной салфеткой, ставят с левой стороны от гостя за вилками с прибором для раскладки.

Подача национальных блюд в керамических горшочках такая же, как и супов. Горшочки ставят на закусочные тарелки с резными салфетками, приносят в зал на подносах, которые ставят на подсобном столике. Подготовленный к подаче горшочек ставят с левой стороны от гостя с ложкой для раскладывания. Затем официант открывает крышку, кладет ее на закусочную тарелку и ложкой раскладывает в тарелку гостя блюдо, слегка наклонив горшочек в сторону гостя, после этого убирает горшочек с подставной тарелкой. По желанию гость может сам обслужить себя.

Существуют особенности при подаче некоторых вторых горячих блюд.

Натуральное жареное мясо (ростбиф, бифштекс, филе, лангет) с гарниром приносят на мельхиоровом блюде (ростбиф по 2-3 куска на порцию), рядом с мясом укладывают сложный гарнир - жареный картофель, морковь отварная, зеленый горошек, цветная капуста, строганный хрен. Применяют подачу в обнос (с левой стороны) или предварительно перекладывают на подсобном столике в подогретую мелкую столовую тарелку.

Бифштекс с яйцом отпускают так же, как бифштекс натуральный, только на бифштекс кладут яичницу глазунью из одного яйца.

Бифштекс по-деревенски с луком подают на чугунной сковородке. Бифштекс обкладывают вокруг жареным картофелем, на него кладут лук, жаренный во фритюре. Сковороду устанавливают на таганчик с древесными углями или спиртовку. Таганчик ставят на малый поднос, покрытый салфеткой. Показав блюдо гостю, официант перекладывает блюдо на подсобном столике на подогретую тарелку и подает гостю. Таганчик с бифштексом можно поставить на стол с правой стороны, предварительно на стол ставят мелкую столовую тарелку и столовые приборы (нож и вилка). Рядом на мелкой тарелке кладут прибор для раскладывания.

Бефстроганов приносят на порционной сковороде или в круглом баранчике. Отдельно на порционной сковородке подают гарнир (картофель, жаренный из отварного, во фритюре, крокеты картофельные). Это блюдо удобнее перекладывать на подсобном столике: вначале перекладывают гарнир, затем основное блюдо.

Шашлык по-кавказски подают, как правило, на шпажке в овальном мельхиоровом блюде. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, а при групповом обслуживании в многопорционном салатнике или в салатной вазе приносят гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, репчатый лук - кольцами, свежие помидоры, дольки лимона, зелень). Соус «Южный», «Ткемали» или гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике. Показав гостю шашлык, официант перекладывает его на подсобном столике; вилкой сдвигает шашлык к рукоятке шпажки, зачищает острие шпажки, а затем снимает шашлык на тарелку.

Мясо, тушенное в горшочке под слойкой, ставят на стол слева на закусочной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, впереди кладут деревянную ложку для раскладывания. Официант аккуратно ножом подрезает слойку, перекладывает на пирожковую тарелку. Слойку используют вместо хлеба. Блюдо из горшочка перекладывают на подогретую мелкую столовую тарелку.

Блюда из птицы жареные (котлеты натуральные, котлеты по-киевски и др.) подают на металлическом овальном блюде на крутонах с гарниром; зеленый горошек можно подать в тарталетке; перекладывают на подсобном столике в подогретые мелкие столовые тарелки.

Цыплят табака приносят на металлическом овальном блюде; переложив в мелкую столовую тарелку, ставят на обеденный стол с правой стороны. Отдельно подают гарнир в тарелке или салатнике; чесночный соус подают в фарфоровом соуснике. Для вытирания пальцев справа на закусочной тарелке подают влажную салфетку или чашу с подкисленной водой.

Цыплят отварных, паровых отпускают в овальном баранчике под соусом. Отдельно в круглом баранчике подают припущенный рис. Блюдо перекладывают на подсобном столике и подают с правой стороны.

Чахохбили из кур подают в круглом баранчике, перекладывают в мелкую столовую тарелку. На обеденный стол ставят справа, а слева на пирожковой тарелке подают лаваш.

23. Виды меню, назначение, оформление.

К *основным видам меню*, используемым в ресторанах, относятся: меню со свободным выбором блюд; меню комплексного обеда; меню бизнес-ланча; меню воскресного бранча; меню дневного рациона; меню вегетарианское; меню постное; меню сезонное; банкетное меню; меню тематических мероприятий (Рождество, Новый Год, Татьянин день, День Святого Валентина, Масленица и др.).

Меню *со свободным выбором блюд* применяют в ресторанах. В меню включают блюда от шеф-повара, фирменные блюда, холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Меню содержит следующую информацию: выход блюда \, его наименование и цену. Для салатов и блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира. В содержании меню выделяют следующие элементы: заголовки, названия блюд и их описания. Заголовки включают категории: Блюда от шеф-повара или Блюда дня, Фирменные блюда, Холодные закуски, Горячие закуски, Супы, Горячие блюда и т.д.; подзаголовки (холодные рыбные, мясные, овощные, салаты и т.д.). Название блюда может быть простым, включающим описание данного блюда, например, «Осетрина на вертеле с овощным гарниром», или сложным - «Кальмары, фаршированные нежнейшими кусочками лосося, осетрины и соусом Бешамель». Описания информируют потребителей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов.

Меню *комплексного обеда* ресторана включает холодную закуску, первое и второе блюда, десерт и напиток, хлебобулочные изделия. При составлении меню комплексного обеда учитывают нормы рационального питания, стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюда. Меню *бизнес-ланча* составляют в ресторане для быстрого обслуживания потребителей в специально отведенное время (понедельник-пятница с 12 до 16 часов). Гостю предлагают выбор из 3 - 4 наименований холодных закусок, 2 - 3 супов, 4 - 5 вторых блюд, 1 - 2 сладких блюд, горячих и холодных напитков - 2 - 3 наименования, хлебобулочные изделия. Меню бизнес-ланча меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной. В меню включаются блюда из меню со свободным выбором блюда ресторана, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе. Стоимость бизнес-ланча заранее определена.

Меню *воскресного бранча* предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 часов. В ресторанах в меню воскресного бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок и блюд. Отдельно организуют десертный, фруктовый и чайный столы. Стоимость бранча заранее определена, в нее включают бокал вина или шампанского. Меню *дневного рациона* составляют для участников совещаний, конференций, симпозиумов. Оно может быть со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным (завтрак, обед, ужин). Последнее составляют с учетом планируемой

стоимости питания на день и калорийности дневного рациона (от 2000 до 5000 ккал). В *меню завтрака* включают натуральный сок или кисломолочный продукт, масло сливочное, холодную закуску, горячее блюдо несложного приготовления, горячий напиток, джем, мучное кондитерское изделие, хлеб или тост. Меню *обеда* включает закуску, первое и второе блюда, десерт, горячий или холодный напиток, хлеб. При составлении меню учитывают калорийность рациона. Если в меню включена легкая овощная закуска, то первые и вторые блюда должны быть более калорийными. Меню *ужина* включает закуску, горячее блюдо, сладкое блюдо, напиток и хлеб. Ужин является завершающим приемом пищи. В него входят хорошо усваиваемые блюда из отварных и припущенных рыбы, птицы, овощей. На десерт рекомендуют натуральные фрукты и некрепкий горячий напиток (чай с лимоном и др.).

Вегетарианское, постное, сезонное меню ресторанов, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, предполагает включение в основное меню расширенного ассортимента блинов в дни празднования Масленицы или вегетарианских (постных) блюд во время христианских постов. В некоторых ресторанах русской кухни постное меню разрабатывается отдельно от основного и включает от 5 до 37 наименований блюд постной кухни. Это фирменные блюда с классическими названиями: «Винегрет с сельдью», «Архиерейская солянка», «Каша гречневая с луком и грибами», «Кочан, фаршированный овощами, под грибным соусом», «Картофельные котлеты с грибами и луком», «Капуста по-гурейски», «Оладьи из овощей», «Кабачки жареные». Название каждого постного блюда должно быть дополнено способом приготовления и перечнем основных ингредиентов.

Банкетное меню составляют при приеме заказе с учетом пожеланий заказчика, вида банкета и времени его проведения. В меню банкета включают более широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2, 1/3 или 1/4 порции на человека, одну горячую закуску, одно - два горячих блюда, десерт, фрукты, горячие напитки. Такое меню составляют для свадьбы, дня рождения, юбилея и других торжеств.

Меню *тематических мероприятий* составляют для встречи Рождества, Нового года, 8 Марта, Дня защитника Отечества, Дня Победы и др. Меню составляют с учетом национальных традиций, соблюдаемых в каждой стране. Так, в меню рождественского и новогоднего ужина включают блюда, приготовленные в целом виде: гусь, утка, индейка, поросенок фаршированные. В меню традиционного праздника Масленица включают широкий ассортимент русских блинов с икрой, осетровых или лососевых рыб, малосоленой рыбой, маслом, сметаной.

В международной практике принято различать следующие *виды меню*:

- *а-ля карт (a la carte)* — используется в очень дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо;
- *табльдом (tabled'hote)* — предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам, что особенно удобно в условиях проживания в гостинице;
- *дюжур (dujour)* — меню дежурных (дневных) блюд;
- *туристское меню* — формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену блюд. Слово «меню» происходит от франц. menu и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания (определение «меню» — бланк, карта, лист бумаги, где печатаются или пишутся названия блюд).

24. Правила подачи горячих блюд из рыбы.

Ассортимент вторых блюд очень разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Прежде чем подавать вторые блюда, официант в соответствии с заказом досервировывает стол: раскладывает рыбные приборы, ставит мелкую столовую тарелку. Если заказаны рыбное, то на столе должны быть приборы - рыбные. Получая заказное блюдо, официант рассчитывается чеками, а за блюда из живой рыбы и другие, приготовленные тушками, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

Порционные блюда отпускают в металлической посуде – однопорционно или многопорционном блюде, порционной сковороде, баранчике круглом или овальном, а также в керамических горшочках. В ресторанах первого класса, в кафе с обслуживанием официантами допустимо получение на раздаче и подача вторых блюд в мелкой столовой тарелке, которую официант ставит перед посетителем. Блюда могут быть оформлены к подаче по-разному: основной продукт, соус и гарнир - на одном блюде; основной продукт и соус на одном блюде, а гарнир отдельно; основной продукт и гарнир на одном блюде, а соус отдельно.

Рыба отварная с гарниром. Порционные кусочки отварной осетрины, севрюги, судака. Подают с гарниром из свежих помидоров, огурцов, салата и кусочков желе. Можно подать соус из хрена. Рыбный лоток или овальное фарфоровое блюдо. Соусник фарфоровый для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Ложка и вилка или специальная фигурная лопатка с прорезями, чайная ложка.

Рыба, припущенная паровая- отпускают в баранчике с гарниром, заливают соусом (белым, томатным). Перекладывают рыбу на подсобном столике в мелкую столовую тарелку и подают с правой стороны.

Рыба семейства осетровых отварная- отпускают на порционном блюде с гарниром, соус подают отдельно (белый с каперсами или белое вино), перекладывают на столовую мелкую тарелку.

Рыба, жаренная порционным куском- кладут на порционное блюдо с гарниром, соус красный (основной, томатный, томатный с овощами) подают отдельно.

Рыба, жаренная на вертеле- снимают со шпажки и укладывают на овальное мельхиоровое блюдо. Гарнир- помидоры целиком, лук репчатый, нарезанный кольцами, зеленый лук, ломтики лимона- приносят на закусочной тарелке. Блюдо подают в обнос. Соус ткемали, майонез с корнитоном подают в обнос или ставят на стол слева.

Рыба, жаренная в тесте (орли) – приносят в виде пирамидки на мельхиоровом блюде, покрытом резной салфеткой, рядом ломтики лимона, зелень, соус томатный, майонез с корнитоном подают отдельно.

Рыба, запеченная с картофелем по-русски - порционную сковороду ставят на подстановочную тарелку, покрывают бумажной салфеткой.

25. Виды и характеристика металлической посуды

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи в зал к подсобному столу официанта, а также для подачи отдельных видов блюд непосредственно на обеденном столе. Она обладает свойством легко нагреваться и охлаждаться, что дает возможность подавать потребителю блюда требуемой температуры.

На предприятиях общественного питания используется металлическая посуда из мельхиора, нейзильбера и нержавеющей стали. Лучшими теплопроводными и эстетическими качествами обладает посуда из мельхиора и нейзильбера. Мельхиор — это сплав меди (до 80%) и никеля (18—20%), а в состав нейзильбера входит медь (61,5%), никель (16,5%) и цинк (22%). Изделия из этих сплавов имеют защитно-декоративные покрытия. Для повышения противокоррозийной стойкости и улучшения внешнего вида наружные поверхности изделий из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем никеля или серебра (от 0,3 до 0,5мм) путем гальванизации.

Металлическая посуда применяется на предприятиях общественного питания в широком ассортименте.

Икорница из мельхиора имеет вставную хрустальную или стеклянную розетку. Используется для подачи зернистой или кетовой икры. Изготавливают ее одно-, двух- и четырехпорционной. В барах и специализированных рыбных ресторанах используют икорницу в виде раковины с крышкой и лопаткой для икры. Икру укладывают на вставную розетку из стекла цвета кобальт.

Блюдо для устриц из нержавеющей стали имеет круглую форму с углублениями для размещения раковин. В центре — углубление для колотого льда.

Кокильница — небольшая металлическая раковина на подставке, выполненная как одно целое. Она предназначена для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и продуктов моря.

Кокотница (маленькая кастрюлька с длиной ручкой) вместимостью 90 —150 см³ бывает из мельхиора и нержавеющей стали. Применяют ее для приготовления и подачи горячих закусок из мяса, птицы, овощей и грибов с соусами.

Порционная сковородка — неглубокая посуда с двумя ручками из нержавеющей стали, применяется для приготовления и подачи яичницы-глазуньи, запеченных блюд из рыбы, мяса, овощей (рыба запеченная по-русски, скоблянка из осетрины).

Порционная сковородка с двумя витыми ручками и прямыми бортиками (кроншель) выполнена из мельхиора, применяется для приготовления и подачи некоторых горячих закусок (угря в красном вине, тефтелей в пикантном соусе) и сладких горячих блюд (каши гурьевской).

Пашотница — кастрюлька из мельхиора или нержавеющей стали, предназначена для подачи к бульону горячего очищенного яйца пашот, сваренного «в мешочек».

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций служат для сохранения температуры при подаче горячих заправочных супов (супы из трепангов, супы с креветками). Их изготавливают глубокими, круглыми с двумя ручками у верхнего края.

Ваза-супница на низкой ножке на 4—10 порций предназначена для отпуска заправочных супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов (воскресных бранчей).

Тренога — приспособление для подачи ухи рыбацкой или царской, состоит из подставки, выполненной из кованой стали, и котелка вместимостью 500 см³ с закругленным дном и ручкой в виде коромысла. Для разогрева ухи в присутствии потребителей на дно подставки кладут таблетку сухого спирта.

Баранчик овальной формы с крышкой вместимостью от 1 до 6 порций изготавливают из мельхиора и используют для сохранения необходимой температуры при подаче горячих блюд из отварной рыбы и рыбы в соусе (белуга под красным вином, филе карпа и семги в имбирном соусе).

Баранчики круглые из мельхиора выпускают на 1—6 порций, из нержавеющей стали — однопорционными. Баранчики снабжены крышками. Предназначены для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, птицы, овощей, филе из вырезки под соусом мадера; карри из баранины; баранины в соусе из крыжовника и сметаны, чахохбили из кур.

Блюда овальные выпускают однопорционные и многопорционные вместимостью до 10 порций, длиной от 230 до 800мм (банкетные), используют их при индивидуальном и групповом обслуживании. Блюда овальные предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подаются отдельно (семга гриль с икорным соусом; осетрина, запеченная по-московски; телятина, фаршированная вишней; гусятинная печень, обжаренная в коньяке).

Блюда круглые вместимостью от 6 до 12 порций, диаметром от 330мм используют на банкетах для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей (поросенок, фаршированный гречневой кашей; гусь с яблоками и др.).

Менажницы, — однопорционные металлические блюда овальной формы с перегородками. Посуда имеет углубления (секции), в каждое из которых укладывают продукты (мясо, гарнир), составляющие блюдо.

Эскарго (блюдо для улиток) выпускают из нержавеющей стали, имеет круглую форму и углубления для размещения раковин.

Соусники выпускают из мельхиора и нержавеющей стали. Они имеют продолговатую форму, оттянутый носик и припаянную ручку. Изготавливают одно- и двухпорционными. Предназначены для подачи горячих соусов.

Таганчик изготавливают из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей и подставкой, на которую ставят чугунную сковородку с готовым изделием. Используют для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых фирменных блюд (баранина с черносливом и овощами).

Креманка для мороженого изготавливается из мельхиора или нержавеющей стали. Она имеет форму полушария с круглой подставкой. Вместимость креманки — 150 и 200 см³. Используется при обслуживании в летних кафе.

Турка для приготовления и подачи кофе по-восточному может быть из мельхиора или нержавеющей стали вместимостью 125 и 250 см³.

Кофейники на 500—1500 см³ применяют при обслуживании групп туристов и в номерах гостиниц.

Сливочники вместимостью 50—200 см³ и *молочники* вместимостью 100—250 см³ используются для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

Контейнер для льда имеет цилиндрическую форму, крышечку и сетку внутри, не доходящую до дна. Выпускается в комплекте со щипцами для льда.

Ведро для льда выпускается также в комплекте со щипцами.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин и подачи их к столу изготавливается из мельхиора и нержавеющей стали. Оно имеет две ручки в виде колец. В него ставят бутылки с напитком для охлаждения льдом. Ведерко может устанавливаться на подвижную или неподвижную подставку, высота которой равна высоте стола.

Вазы двух- и трехъярусные (кабачек) бывают из мельхиора или нержавеющей стали. Используются для подачи фруктов на банкетах.

Решетка для подачи спаржи изготавливается из мельхиора. Она имеет прямоугольную вогнутую форму и выполнена на четырех ножках в комплекте со щипцами. *Подносы металлические* выпускают большого, среднего и малого размеров. Они могут быть круглыми и прямоугольными (с ручками и без ручек). Большие подносы размером 500x400мм или круглые диаметром 500мм предназначены для переноса официантами блюд, напитков, а также посуды. Средние подносы размером 350x250 или 300x300мм используют при обслуживании приемов и банкетов, малые — для подачи счета, табачных изделий. *Самовар* служит для приготовления кипятка и сервировки чайного стола в русском стиле.

26. Оформление меню и карты вин

Меню заказных блюд в ресторане или кафе печатается, как правило, типографским способом на плотной бумаге, а цены проставляются машинописью. Рисунок шрифта должен быть ясным, четким, легко читаемым. Все виды меню должны быть обязательно подписаны директором, заведующим производством и калькулятором. Производить замены или вносить поправки в меню могут только лица, подписавшие его. Отпечатанные типографским способом бланки меню с проставленными в них ценами являются документами строгого учета. Ответственность за их сохранность несет метрдотель. В конце рабочего дня он подсчитывает количество папок с заполненными и вложенными в них бланками меню заказных блюд и карты вин.

Украшает меню эмблема предприятия, которая должна подчеркивать специфику ресторана, бара, кафе. В правой верхней части раскрытого меню целесообразно дать краткую информацию о работе предприятия. Информацию о фирменных блюдах, закусках, напитках иногда можно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание посетителей. Количество папок меню на каждую рабочую смену должно соответствовать числу официантов.

На бланках меню заказных блюд и карты вин при перечислении каждой группы блюд или напитков несколько строк оставляют незаполненными, что позволяет включить некоторые изделия дополнительно. На предприятиях общественного питания, обслуживающих иностранных туристов, меню печатается на русском, английском, французском и нем.

Меню ресторанов класса люкс должно содержать не менее 15 наименований холодных закусок, 3 — горячих, 5 — супов, 30 — вторых горячих блюд, 6 — сладких блюд. Для большинства загородных, национальных и тематических ресторанов количество блюд и напитков может быть установлено индивидуально. Основу ассортимента в этом случае составляют фирменные блюда, напитки, изделия, отражающие особенности национальной кухни или тематическую направленность ресторана.

В меню ресторана первого класса должны быть включены заказные и фирменные блюда. Все блюда в меню перечисляют в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделяются в особый раздел. Порядок пере-

числения блюд должен соответствовать ассортиментному минимуму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.

Сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Наоборот, ассортимент может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд. Блюда и закуски, включенные в меню, должны быть в наличии в течение всего дня работы ресторана или в течение времени, указанного в меню для завтрака, обеда или ужина. Следует также иметь в виду, что предприятия питания в дневное время могут посещать клиенты с детьми. Поэтому в меню должны быть предусмотрены блюда в размере полупорций или специальные блюда для детей. При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты.

При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе по-польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т. п. В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным. Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

27. Виды приемов и банкетов

В настоящее время в международной практике существует несколько видов официальных приемов, в каждом из которых соответствует свой этикет, обязательен для всех участников. Официальные приемы подразделяются на: дневные и вечерние, а также приемы с рассадкой за столом и без нее. Дневные приемы — это рабочий завтрак, бокал шампанского, бокал вина. Вечерние — это обед, буфет, ужин, аля-фуршет, коктейль, чай, жур фикс. Приемом с рассадкой за столом можно отнести такие приемы как завтрак, обед и ужин. Приемом без рассадки за столом относят фуршет, коктейль, журфикс, барбекю.

ДНЕВНЫЕ ПРИЕМЫ

"БОКАЛ ШАМΠΑНСКОГО" начинается, как правило, в 12 часов и продолжается около часа. Во время приема гостям помимо шампанского могут быть предложены и другие напитки (вино, соки, минеральная вода). В качестве закуски — маленькие пирожные, бутерброды, орешки и т. д. Напитки и закуски разносят официанты. Прием проходит стоя. Форма одежды — повседневный костюм или платье. С точки зрения организации это — наиболее простая форма приема, не требующая сложной и длительной подготовки.

Аналогичным является прием типа "БОКАЛ ВИНА". Название в данном случае подчеркивает характер приема.

ЗАВТРАК устраивается между 12 и 15 часами. Обычно завтрак начинается в 12.30-13.00. Завтрак продолжается обычно час-полтора, из них около часа — за столом и примерно 15-30 минут — за кофе, чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной).

ВЕЧЕРНИЕ ПРИЕМЫ

«ОБЕД» — наиболее почетный вид приема. Он обычно начинается в промежутке между 19.00 и 21.00. Продолжительность 1,5—2 ч, в том числе за столом 1 ч, остальное время — в

гостиной. В меню включают 3—4 холодных закуски, первое блюдо, 1—2 вторых блюд, десерт. После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают столовые вина, к десерту — шампанское, к кофе или чаю — коньяк, ликер.

Все блюда и напитки официанты подают гостям в обнос. Перед обедом гостям предлагают аперитив. Форма одежды на торжественном приеме — парадная. На приглашениях (в левом нижнем углу) указывают «Whitetie» — белый галстук, что означает фрак, или «Eveningdress» — вечерняя одежда, что также означает фрак; «Blacktie» — черный галстук, что означает смокинг. Дамы в таких случаях должны быть в вечерних туалетах. Прием «ОБЕД_БУФЕТ» — разновидность обеда. Его организация проще, так как не связана с размещением гостей за столом. Этот вид приема аналогичен шведскому столу. Обед-буфет проводится в те же часы, что и Обед: Стол размещают у стены или посередине зала, накрывают скатертью почти до пола. На середину стола ставят холодные закуски, соусы, различные салаты, хлебобулочные изделия, прохладительные напитки. На столах размещают закусочные тарелки стопками, закусочные приборы, стеклянную посуду, полотняные салфетки. Участник Обед-буфета подходит к столу, берет закусочную тарелку, накладывает на нее закуски, кладет закусочный прибор. Правой рукой гость берет бокал с вином или соком, отходит от стола и садится за один из маленьких столиков. Вина и другие алкогольные напитки выставляются на барной стойке.

Прием «УЖИН» начинается в 21.00 и позже. От обеда отличается временем его начала и отсутствием в меню первого блюда, официанты обслуживают гостей в обнос холодными и горячими закусками, вторыми горячими блюдами, десертом, прохладительными и алкогольными напитками, кофе или чаем в общем зале или гостиной. Форма одежды указывается в приглашении — темный костюм, смокинг или фрак; для женщин — вечернее платье.

"КОКТЕЙЛЬ" начинается между 17 и 18 часами и длится около двух часов. Прием проходит стоя. На приглашении указывается время начала и окончания приема (17.00-19.00, 18.00-20.00). Приход и уход возможны в любой час указанного времени. Нормальным считается пребывание на приеме до 1,5 часов. Первые гости собираются в течение 15-30 минут. Приход на прием в начале и уход с него в конце принято считать выражением особого уважения к хозяевам. Позднее прибытие и ранний уход (без уважительных причин) рассматривается как демонстрация гостем натянутого отношения с организаторами приема. Прибытие на прием сотрудников представительств, фирм позже своего руководства считается грубым нарушением этикета. Уход гостей происходит в обратном порядке: первыми покидают прием руководители приглашенных фирм, а за ними остальные сотрудники организаций (в порядке старшинства).

Прием типа "А ЛЯ ФУРШЕТ" проводится в те же часы, что и "КОКТЕЙЛЬ". Формальное отличие этого вида приема в том, что на приеме "КОКТЕЙЛЬ" обычно подают больше напитков и меньше закусок, а на фуршетных приемах напитков подается не меньше, а закусок представлено значительно больше. На фуршетном приеме могут накрываться столы с закусками, включая горячие блюда. Однако в последние годы практика идет по пути совмещения этих приемов.

28. Правила подачи холодных блюд, подбор посуды

Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты. Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Наборы для раскладывания.

Маринованные овощи и грибы. Маринованные огурцы, помидоры, патиссоны и другие овощи в собственном соку. Подаются как гарнир или закуска к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам. Стекланные, хрустальные или фарфоровые салатники, вазы. Для грибов, помидоров десертная или столовая ложка, для других - столовая или закусочная вилка

Салаты и винегреты. Готовят из различных овощей, зелени, грибов, мясных, рыбных продуктов, птицы в отварном, припущенные, жареные или консервированном виде. Продукты для салатов нарезают соломкой, ломтиками, кубиками и, кружочками, смешивают и заправляют. Стекланные, хрустальные или фарфоровые одно или шести порционные салатники, салатные вазы ложка на салатнике ручкой вправо. Салаты-коктейли. Готовят из различных продуктов - овощей, грибов, мясных, рыбных и морепродуктов, птицы имеют консистенцию густой коктейлей. Фужеры или низкие бокалы на подставной тарелке с бумажной салфеткой. Десертная ложка на подставной тарелке ручкой вправо

Ростбиф. 2-3 тонких кусочка мяса, отрезанные от жареной вырезки. Подают с гарниром из свежих помидоров, корншонов и хрена. Отдельно подают соус-майонез с корншонами. Подают на фарфоровом овальном или круглом блюде с гарниром или без него. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Вилка и ложка столовые, чайная ложка

Ассорти мясное. 3-4 вида мясopодуKтов (буженина, мясо отварное, говядина, колбаса сырокопченая) и гарнир из корншонов, маринованных фруKтов, свежих помидоров, кусочков желе и строганного хрена. Отдельно подают соус-майонез с пикулями и каперсами. Подают на фарфоровом овальном или круглом блюде с гарниром или без него. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Вилка и ложка столовые, чайная ложка

Мясные продукты заливные. Отварные мясные продукты в специальных порционных формочках, залитые желе. Отдельно подают соус из хрена. Круглое или овальное фарфоровое блюдо. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо. Специальная фигурная лопаточка с прорезьями или вилка и ложка. Название холодных блюд и закусок. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, рекомендованные гарниры, соусы, сопутствующие продукты. Посуда для подачи холодных блюд и закусок. Наборы для разложения

Пирог из слоеного теста с мясным фаршем. Подают нарезанным кусочками. Фарфоровая овальное блюдо или лоток, накрыть бумажной салфеткой. Специальная лопаточка или вилка и ложка. Отварная и жареная птица, ассорти из дичи. Отваренную или жареную индейку, гуся, фазана, утку, нарезанные по 2 кусочка на порцию рябчиков и куропатку оставляют целыми или разрезают пополам. Гарнируют маринованными фруKтами и ягодами, корншонами и, листьями салата, кусочками желе, украшают зеленью. Отдельно к птице подают соус-майонез с корншонами, к дичи - фруKтово-ягодный соус. При групповом обслуживании, птицу подают целиком, ножки в оформляют в бумажные папильотки. Подают на фарфоровом овальном или круглом блюде с гарниром или без него. Соусник для соуса на пирожковой тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо.

Сельдь с гарниром- подают в селёдочнице. Сельдь гарнируют сырыми и отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками. В селёдочницу кладут прибор для раскладки.

Сельдь натуральную-подают в селёдочнице. Селёдочницу ставят справа от гостя;слева на порционной сковородке или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, подают горячий отварной картофель, точеный бочоночками.

Сёмга- подаётся без гарнира с долькой лимона в лотке или овальном фарфоровом блюде. Блюдо ставят справа от гостя под углом 45% к кромке стола.

Заливную рыбу- раскладывают лопаткой, остальные рыбные блюда столовыми ложкой и вилкой.

Устрицы являются распространенными видами моллюсковых. Устрицы подают после рыбных закусок. Вазу покрывают полотняной салфеткой сложенной конвертом на которой веер раскладывают подготовленные устрицы и куски пищевого льда. Салатник ставят слева от гостя на закусочной тарелке с бумажной салфеткой.

Коктейль с раковыми шейками в состав, которого входят раковые шейки, хрен со сметаной, кетчуп, мелко нарезанная зелень петрушки и лимон, официант может делать в присутствии гостей. Официант берет в левую руку дольку лимона и увлажняет соком лимона верхний край

фужера. Затем осторожно, не вращая фужера, погружает его верхний край в мелко нарубленную зелень петрушки. После этого он наполняет коктейльной массой: хреном со сметанной и кетчупом; сверху коктейль покрывается раковыми шейками; на край фужера насаживается долька лимона. Готовый коктейль подают на закусочной тарелке с чайной ложкой и десертной вилкой. Отдельно на пирожковой тарелке подают тосты и чашку с водой для ополаскивания пальцев.

29. Правила подачи горячих напитков (чая)

Горячие напитки подают, как правило, после десерта. Они наделены тонизирующими свойствами, создают ощущение сытости и поэтому заканчивают завтрак, торжественный обед или ужин. В распространенных горячих напитках, которые подают в ресторанах, принадлежащих чай, кофе, какао, шоколад. Реже подают горячие напитки с вином и коньяком. Чай черный байховый можно подать к столу различными способами: в чашке, парами на стол, парами с приставным столиком, парами с обнесением, с самоваром. В чайных чашках чай приносят готов с кухни. Чашку ставят на блюдце ручкой вправо, впереди кладут чайную ложку ручкой также вправо. Придерживая бортик блюдца большим пальцем подают чашку дело, правой рукой перед гостем.

К чаю отдельно подают в стеклянных или фарфоровых розетках кусковой сахар, лимон, джем, варенье, мед. По желанию гостей молоко (чай по-английски) или горячие сливки. Сахар-песок подают в маленьких сахарницах.

Если обслуживают группу гостей, сахар подают в сахарницах, лимон в большом розетке, джем, варенье, мед в стаканах креманках. их ставят на пирожковые тарелки и к каждой кладут соответствующую ложечку. К лимона подают двухзубцевую вилочку.

ЧАЙ-ПАРАМИ

Чай-парами можно подавать тремя способами.

1 - й способ (на стол):

В малом чайнике (250 мл) готовят заварку, в большом доливные (1л) - приносят кипяток. Стол сервируют чайной чашкой, которую ставят перед гостем ушком справа, чайную ложку кладут на блюдце впереди чашки ручкой вправо. Справа гостя ставят чайники на малом декоративном подносе. Слева, если заказано, размещают приложения - мед, варенье, джем ит.д.. Сахар подают в сахарницах.

2 - й способ (с приставным столиком):

К столу приставляют приставной столик. Чай приносят заваренным в чайнике, кипяток в доливные чайнике. Расставляют чайные чашки на блюдца кладут чайные ложечки. Заварку наливают на 1/5 объема чашки, доливают кипяток. При этом спрашивают гостей, которой прочности они хотят пить чай. Выясняют кто будет пить с молоком, кто с горячими сливками и т. д. Приготовленный чай подают каждому дело. Варенье, джем, лимон подают в розетках, ставят слева от чашки с ложечкой или вилочкой.

Если к чаю заказано ром или коньяк соответствующую рюмку ставят справа и разливают соответствующий напиток.

Если заказан торт - его порционируют и раскладывают на десертные тарелки. Каждому гостю справа кладут вилку для торта, перед ним - десертную тарелку с тортом. Чайную чашку ставят справа от десертной тарелки. Когда подают торт такие приложения как джем, варенье, мед не предлагают.

3 - й способ (с обнесением тремя официантами):

Чай приносят в заварном чайнике, кипяток - в доливные и ставят на сервант или приставной столик.

Один официант расставляет чашки с ложками на блюдцах и сахарницах. Второй обходит гостей и каждому дело наливает заварку, держа чайник через салфетку. Третий официант каждому гостю приливает кипяток. Первый официант на маленьком подносе предлагает слева на выбор различные приложения к чаю (лимон, варенье, джем). Ваши приложение ставит слева от гостя. Если подается чай с кондитерскими изделиями стол сервируется десертными тарелками с вилками и дальше все проходит по предыдущему сценарию.

Подача чая с самоваром. Самовар ставят на приставной столик, где он играет роль доливные чайника. подача чая происходит как при втором способом.

В славянских странах разделяют чай на заварку и кипяток, но на Востоке и в Англии заваренный чай водой не разбавляют (рис. 95).

Чай зеленый. Этот чай заваривают как травы. Кипятят 15 минут, процеживают и заливают в доливные горячий чайник. Подают любым из вышеуказанных способов без сахара.

Кофе черный натуральный готовится разными способами и различной крепости. Это обуславливает разнообразие способов подачи, вкусовых свойств и аромата (рис. 96).

Кофе-эспресс варится в специальных аппаратах, где измельченный кофе под давлением просачивается горячей водой. В результате экстрактивные и ароматические вещества переходят в раствор. Подается сразу после приготовления. В зависимости от закладки молотого кофе готовят слабой, прочную и двойную (очень крепкий). Очень крепкий кофе подают в чашках объемом 75 мл, а крепкий - в горшках объемом 100 мл. Кофе можно подавать теми же способами что и чай. К ней предлагают горячее молоко и сливки, лимон, пьют с сахаром и без него (рис. 97, 98).

Кофе по-восточному варится сладкой в небольшой кастрюльке с ручкой (турка) и подается вместе с гущей без процеживания. На малом подносе официант приносит гостю турку с кофе на блюдечке с ложкой, и кофейную чашку с блюдцем. Отдельно подается кипяченая охлажденная вода в стакане. Все можно поставить перед гостем, который сам себе налей кофе.

Второй способ предполагает, что официант приносит кофе на сервант или приставной столик. Ложкой снимает пенку (в ней содержатся ароматические вещества кофе), переливает кофе в чашку и кладет пенку сверху. подача кофе без ложки, поскольку она сваренная с сахаром. Охлажденную кипяченую воду ставит справа, она предназначена для запивания очень крепкого кофе.

Если кофе сваренный в многопорционные турке, сначала равномерно раскладывают по чашках пенку, а затем осторожно разливают кофе, чтобы пенка поднялась вверх.

Кофе с молоком или сливками

Черную натуральный кофе средней крепости подают в кофейной чашке объемом: 150 мл в количестве 100 г, в нее подают в молочнике молоко или горячие сливки.

Кофе по-венски

Крепкий горячий черный кофе в объеме 100 мл подают в конусной огнеупорной стакане с блюдцем. Сверху положены взбитые с сахарной пудрой сливки, посыпанные тертым шоколадом. На блюдце кладут чайную ложку ручкой вправо.

Кофе с шоколадом

На дно кофейной чашки кладут кусок шоколада и заливают горячим кофе «Эспресс».

Размешивают пока не растворится шоколад, подают в кофейной чашке без ложечки.

Какао готовят на молоке или со сливками. Подают в чайных чашках объемом 200-250 мл.

Заваривают вместе с сахаром.

Шоколад горячий

Натуральный шоколад трут на терке. Молоко довести до кипения, всыпать тертый шоколад и доводят до кипения еще раз. Наливают в кофейные чашки объемом 100 мл, подают без ложки.

Если сверху кладут взбитые сливки с горячего шоколада подают кофейную ложку. В зависимости от температуры подачи сладкие блюда делят на холодные и горячие. В соответствии с способом подачи их готовят в посуде для потребления и в общем посуде для подачи.

30. Презентация, подача вина, «первый глоток».

В процессе подачи вина выделяют несколько последовательных стадий: представление вина, открывания бутылки, подача вина гостю. Презентация вина: После того как гости заказал блюдо, сомелье подходит и рекомендует несколько вин на выбор. Когда заказчик определился с вином сомелье подходит с левой стороны и проводит презентацию вина. Бутылку вина обхватывается так где находится центр тяжести, этикетку рукой не закрывают. Сомелье должен рассказать все о выбранном вине: цвет, страна, вид вина (сладкое, сухое) название, год сбора урожая. После

этого поворачивает контр этикеткой, называя сорта винограда и говорит "Это вино идеально подойдет к данному блюду". Затем поворачивает вино этикеткой и спрашивает можно ли открывать вино. Получив разрешение заказчика, официант начинает открывать вино на подсобном столике в поле зрения гостя. Бутылку следует открывать не на весу и не на коленях, а на столе (если только это не шампанское), причем она должна стоять (или лежать в "люльке") неподвижно, будучи обращена этикеткой к сотрапезникам (в ресторане - к клиенту, заказавшему вино). Сначала удаляют верхнюю часть колпачка. Открывшаяся взгляду верхняя часть горлышка и пробки может дать любителю вина важную информацию. У молодого вина пробка обычно светлая и чистая, у выдержанного же (если ее не заменили) - более темная. Кроме того, во втором случае на пробке, особенно по окружности, где она примыкает к стеклу, может встречаться плесень. Объясняется это просто: при длительном хранении в погребе бутылка покрывается пылью и паутиной. Перед отправкой покупателю ее моют, наклеивают этикетку и надевают капсулу. Поскольку последняя не имеет каких-либо отверстий (их можно обнаружить лишь на капсулах бутылок с дешевым вином), впитавшаяся в пробку вода не может испариться, что и приводит к образованию плесени, наличие которой, впрочем, никак не сказывается на качестве вина.

Техника открывания вина:

1. Срезается капсула, протирается горлышко ручником.
2. Штопор ввинчивается точно в центр пробки не протыкая её насквозь. Пробка вытаскивается медленно и осторожно.
3. С помощью ручника пробка свинчивается и кладется на специальную тарелку.
4. На пробке указана информация о вине и затем пробка предлагается гостю.
5. Завершающий этап. Горлышко открытого вина протирается ручником и разливается гостям.

Подача вина:

Подходя с правой стороны заказчика, сомелье наливает пробный глоток заказчику. Получив одобрение заказчика сомелье разливает вино гостям, заказчику в последнюю очередь. Если гости заказали бутылку точно такого же вина, то рюмка меняется только заказчику. Если гости заказали другое вино, то рюмки меняются всем гостям.

31. Виды столовой посуды, требования к ним.

В заведениях ресторанного хозяйства используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Ассортимент и количество его регламентируется согласно нормативам исходя из типа заведения, емкости залов и количества реализуемой, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определены с учетом потребности трех и трех с половиной комплектов на место. Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание посетителей.

Фарфоровая посуда она наиболее изящная, отличается легкостью, прозрачностью и применяется в основном в ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак - эмблему предприятия или фирменный рисунок.

Фаянсовая посуда она непрозрачная и имеет более толстые стенки; применяется в основном в столовых, закусовых и кафе.

Керамическая посуда майоликовая и гончарная, основным сырьем для его изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Гончарная посуда имеет природную окраску. Керамическую и деревянную используют, как правило, для подачи блюд и напитков в специализированных ресторанах.

Металлическая посуда используют для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков.

Стеклянная и хрустальная посуда применяется для подачи алкогольных и безалкогольных напитков, десерта, фруктов.

Посуда из пластмасс применяется для обслуживания пассажиров морского, воздушного и железнодорожного транспорта.

Столовая посуда должна быть гигиеническим, прочным, удобным по форме, определенных размеров и единого стиля. Запрещено использование посуды с трещинами и сколами.

32. Подготовка персонала к обслуживанию.

От подготовки к обслуживанию официанта и его профессиональности в процессе работы зависит настроение людей, пришедших в ресторан, и впечатление от предприятия.

Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых их готовят, гарниры и соусы к ним, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Также он должен знать специфику работы предприятия общественного питания, форму и документацию расчета с потребителями, правильно организовывать свое рабочее место, соблюдать правила этикета.

Официанты высокой квалификации должны уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии посетителя. Внешний вид официанта определяется прежде всего соблюдением гигиенических требований. Он должен быть тщательно причесан. Не следует во время работы пользоваться расческой или поправлять волосы рукой. Также официант должен ежедневно прополаскивать ротовую полость жидкостью, что устраняет запах.

Косметика и украшения должны быть умеренными. Особое внимание уделяется чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца. Все работники заведений ресторанного хозяйства проходят медицинский осмотр в сроки, установленные органами здравоохранения. Большую роль во внешнем облике официантов играет аккуратный, хорошо сшитый и тщательно отглаженный одежду. Официант должен тщательно его чистить, проверять, крепко ли держатся пуговицы. Обувь должна быть начищена до блеска и не стоптана.

Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле, например, белый верх и темный низ, одинаковые костюмы, рубашки или платья. Поэтому в ресторанах и барах, особенно высокого класса, официантам, метрдотелям, барменам, буфетникам рекомендуется выдавать форменную одежду. Форма обязательна для ношения в ресторане только в рабочее время.

При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов. Как отмечалось выше, одна из важнейших принадлежностей официанта - ручник, необходимый для того, чтобы защитить руки от ожога при переноске горячих блюд, а манжеты костюма от загрязнения. Им также можно полировать столовые приборы и протирать посуду непосредственно перед подачей на стол. Чистый, хорошо отутюженный ручник должен быть всегда у официанта в руке, на руке или на серванте. Большую роль в подготовке к обслуживанию зала, в правильной организации и четкой работе официантов принадлежит метрдотелю. Ежедневно перед началом работы он обязан обеспечить готовность зала и официантов к обслуживанию, провести короткий инструктаж с работниками зала и кухни, во время которого происходит ознакомление с меню и прейскурантом, разбираются замечания потребителей и администрации по работе за предыдущий день, смену, намечаются мероприятия по устранению недостатков в работе

33. Характеристика и ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды.

Фарфоровая посуда она наиболее изящная, отличается легкостью, прозрачностью и применяется в основном в ресторанах, барах и кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. Она имеет фирменный знак - эмблему предприятия или фирменный рисунок. Фаянсовая посуда она непрозрачная и имеет более толстые стенки; применяется в основном в столовых, закусочных и кафе.

Тарелка пирожковая (для хлеба) диаметром от 170- 180 мм применяется для подачи хлеба, пирожков, тостов, расстегаев.

Тарелка закусочная диаметром 200-240 мм используется для подачи холодных и горячих закусок (блинов).

Тарелка глубокая десертная диаметром 200-220 мм и вместимостью 250 см, служит для подачи сладких супов, десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком.

Тарелка мелкая десертная диаметром 200-220 мм применяется при подаче сладких горячих блюд (пудингов, яблок, жаренных в тесте).

Тарелка сервировочная диаметром 300-330 мм.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270-290 мм применяется для подачи вторых горячих блюд.

Тарелка столовая глубокая диаметром 240-270 мм, вместимостью 500 см – для подачи горячих и холодных первых блюд порциями, диаметром 200 мм и вместимостью 250 см- для подачи супов порциями.

Блюда овальные выпускают однопорционные и многопорционные вместимостью до 10 порций, длиной от 230 до 800мм (банкетные), используют их при индивидуальном и групповом обслуживании. Блюда овальные предназначены для вторых горячих блюд, к которым соусы подаются отдельно (семга гриль с икорным соусом; осетрина, запеченная по-московски; телятина, фаршированная вишней; гусятница, обжаренная в коньяке).

Блюда круглые вместимостью от 6 до 12 порций, диаметром от 330мм используют на банкетах для подачи вторых натуральных жареных блюд из мяса, птицы, овощей (поросенок, фаршированный гречневой кашей; гусь с яблоками и др.).

Менажницы, — однопорционные блюда овальной формы с перегородками. Посуда имеет углубления (секции), в каждое из которых укладывают продукты (мясо, гарнир), составляющие блюдо.

Соусники выпускают из фарфора и фаянса. Они имеют продолговатую форму, оттянутый носик и припаянную ручку. Изготавливают одно- и двухпорционными. Предназначены для подачи горячих соусов.

Кофейники на 500—1500 см³ применяют при обслуживании групп туристов и в номерах гостиниц.

Сливочники вместимостью 50—200 см³ и *молочники* вместимостью 100—250 см³ используются для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

34. Подача заправочных супов.

Супы подают после горячих закусок. При получении супов с раздачи официант должен обращать внимание на их внешний вид и объем порции. Правила подачи супов в значительной степени зависят от их вида и температуры, в зависимости от температуры супы делятся на горячие (температура подачи не ниже 75*С, холодные не выше 14*С)

Супы подают

- в металлических мисках- заправочные супы;
- в бульонных чашках- прозрачные, супы- пюре;
- в глубоких столовых тарелках- при подаче комплексных обедов;

- в фарфоровых супницах- 6-10 порций;
- в керамических горшочках- подача национальных супов.

Существует несколько способов подачи супов

1. Глубокие столовые тарелки с супом официант приносит в зал на подносе, покрытом салфеткой, затем на серванте устанавливает их на мелкие столовые тарелки и подает гостям.
2. подача супа в многопорционной суповой миске. Разливают суп на серванте или подсобном столике в глубокие столовые тарелки, ставят их на мелкие столовые тарелки. Подают суп справа или слева соответствующей рукой
3. Подают суп в однопорционной суповой миске. Разливают суп на серванте или подсобном столике в глубокие столовые тарелки, ставят их на мелкие столовые тарелки. Подают суп справа или слева.
4. Супницу ставят на обеденный стол на мелкую столовую или закусочную тарелку. Предварительно стол сервируют глубокой столовой тарелкой на подстановочной тарелке, и гость самостоятельно наливает суп.
5. подача супа в обнос. Официант ставит супницу на ладонь левой руки поверх ручника и слева подносит суп посетителю и наливает его в тарелку.

Во всех вариантах (кроме первого) сметану официант получает отдельно. Ватрушки, пампушки, крупеник приносят отдельно на пирожковой тарелке. подача национальных супов в керамических горшочках. Посетитель может есть суп непосредственно из горшочка или сам перекладывает суп из горшочка в глубокую тарелку, установленную перед ним. Официант может сам перелить суп в тарелку на серванте, а затем подать посетителю. подача супов в фарфоровых бульонных чашках- прозрачные бульоны, супы- пюре. Бульонную чашку ставят на блюдец вместе с десертной ложкой; ручка чашки повернута влево, а ручка ложки – вправо. Подать надо с правой стороны правой рукой. Профитроли к бульону подают в салатнике на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. Ставят профитроли с левой стороны. Бульон с яйцом подается в бульонной чашке, в которую кладут сваренное в мешочек яйцо. Супы- пюре подают в бульонной чашке с блюдцем. Отдельно слева в салатнике на пирожковой тарелке подают гренки с десертной ложкой для перекладывания.

35. Русский, европейский методы подачи блюд.

Европейский метод подачи.

Стол сервируют столовыми и закусочными приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, прибор для специй, салфетница, ваза с цветами. Холодные закуски приносит заранее порционными на закусочных тарелках.

Вторые блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрыт специальной крышкой. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимая и переворачивая относит на подсобный стол.

Русский метод подачи.

Русский способ предусматривает расположение красиво оформленных блюд на столе, а также национальных достояний. Русский способ предусматривает всю расстановку приборов и посуды.

36. Характеристика стеклянной посуды.

Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочным и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, прессыдувания и литья. Широкое

применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества — люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталия; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания. Для торжественных случаев — приемов, банкетов — как правило, используется хрустальная посуда. Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Качество хрусталия характеризуется его художественным оформлением — алмазными гранями. Простой ромбовидный рисунок — четыре алмазные грани, сложный — с мелкой сеткой граней. Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмки. Бокалы созданы для того, чтобы мы могли по достоинству и в полной мере ощутить вкус того или иного напитка, алкогольного или безалкогольного напитка. Бокалы. Бокалы и рюмки могут быть яблокообразной, тюльпанообразной, прямой и развернутой формы. Яблоко- и тюльпанообразные формы бокалов позволяют раскрыть аромат вина или коньяка во всей полноте. В таких бокалах подают густые, выдержанные вина. Прямые и развернутые формы больше подходят для игристых и молодых вин, букет которых менее выражен. Форма и размер ножки бокала также не случайны. Высокая прямая ножка у бокалов, предназначенных для напитков, которые пьют теплыми. Для охлажденных напитков и вин предназначены бокалы с укороченной ножкой. Иногда ножка имеет булавообразную форму с утолщением — для того, чтобы тепло пальцев не передавалось бокалу и вино не грелось. Слово «бокал» в переводе с французского означает «банка». Эта посуда появилась во Франции в XVIII веке. Бокалы использовались для различных вин. Теперь бокалом называют сосуд емкостью 125—150 мл удлиненной цилиндрической, грушевидной формы, или в виде вазочки для игристых вин. У бокала низкая, широкая ножка. Фужер, в отличие от бокала, имеет емкость 200—250 мл и используется для фруктовой или минеральной воды. Это цилиндрический или сужающийся кверху сосуд без ножки. Стакан похож на фужер формой и назначением. Из него пьют пиво и холодные напитки (воды, чай).

Рейнвейная рюмка может быть зеленовато-золотистого цвета, что подчеркивает натуральный цвет вина. В зарубежных ресторанах для белого вина используются рюмки из белого прозрачного стекла с ножкой из зеленого стекла; когда наливают белое вино, а оно обычно зеленоватого цвета, то вся рюмка приобретает зеленый цвет, что создает дополнительный эффект. Такой рюмкой сервируют стол при заказе рыбных горячих блюд или «белого» мяса птицы; рюмки (емкостью 100 — 125 см³) лафитные — для красного столового вина: мукузани, саперави, матраса, гамза; рюмки могут быть розовых оттенков; бокалы (емкостью 125 см³) цилиндрической формы, на ножке — для шампанского и игристых вин. Эти бокалы не совсем удобны для наполнения, поэтому рекомендуется подавать для шампанского вазочки, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятнее и удобнее пить; фужеры (емкостью 250 — 280 см³) — для минеральной и фруктовой воды; их можно использовать и для пива; пивные кружки (емкостью 250 см³ и 500 см³) расширенной книзу и зауженной кверху формы (для пивных баров); стаканы чайные (емкостью 200 — 250 см³); стопки конусные (емкостью 100 — 150 см³) — для натуральных соков; стаканы цилиндрические (емкостью 300 см³) — для виски со льдом и содовой воды и для пуншей со льдом; стаканы с утолщенным дном — для кофе гляссе; кувшины с крышками (емкостью до 2 л) — для воды, кваса, различных соков; креманки на ножке, креманки в виде блюда — для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд; компотницы в виде блюдца с ручками — для сладких блюд; розетки (диаметром 90 мм) — для варенья, сахара и лимона; салатники из утолщенного стекла для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью; стаканы мерные (мензурки), изготавливаются из белого прозрачного стекла емкостью 100, 200 мл конической формы емкостью 150, 200 и 250 мл. На стакане емкостью 100 мл одна риска, соответствующая объему 50 мл, другая — 100 мл; на стакане емкостью 200 мл — одна риска, соответствующая

объему 150 мл, другая — 200 мл; приборы для специй — соли, перца, горчицы; вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм) в зависимости от заполнения фруктами — 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке для фуршетных столов, на низкой ножке для сервировки банкетных столов, без ножки типа ладьи; вазы для срезанных цветов (высотой 10-15 см); подставка для срезанных цветов с отверстиями нечетного количества — 1, 3, 5; высотой 20 см; вазы (емкостью 3000 см³) — для приготовления крющона с 10 бокалами и разливной ложкой (на подносе); вазы для варенья без ножки; вазы для печенья и конфет на ножке; ваза-подставка для тортов или пирожных на средней ножке плоской формы; вазочка, для шампанского на ножке (емкостью 100 — 125 см³); ваза-ладья овальной формы для фруктов и свежих овощей; флаконы с притертой пробкой — для подачи уксуса, оливкового масла или подсолнечного масла; приборы для специй — соли, перца, горчицы с металлическими крышками; графины с пробками для водки, вина и коньяка (емкостью 0,25 л и больше).

37. Банкет коктейль, характеристика.

Банкет-коктейль организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других встреч. На банкете-коктейле можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом помещении. Различают банкет-коктейль деловой продолжительностью 40-50 мин, который организуют в промежутках (перерывах) на совещаниях, конгрессах, симпозиумах, и банкет-коктейль с целью отдыха продолжительностью до 1,5-2 ч., проводимый обычно в конце совещаний, иногда на открытом воздухе.

Характерные особенности банкета-коктейля: все гости пьют и едят стоя; банкетные столы не расставляют, в зале у стен или по углам ставят небольшие столы, на которые кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками, цветами; тарелки и приборы каждому гостю не подают, вместо вилок гости используют шпажки; закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах на нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды. В банкетном зале устанавливают барную стойку.

Меню банкета-коктейля состоит из мелкопорционных закусок: из холодных закусок - бутерброды (канапе) с икрой зернистой осетровых и лососевых рыб, семгой (кетой, балыком), осетриной, ветчиной, колбасой, сыром, тарталетки с паштетом, салатом; из горячих закусок - сосиски, люля-кебаб, котлетки, кусочки рыбы в тесте, кусочки шашлыка; из десерта - пломбир, желе, крем, фрукты, орешки и др.

Из горячих напитков предлагают кофе, чай, из холодных - соки, воды (минеральная и фруктовая), коктейли.

На банкете-коктейле предполагается следующая последовательность

- аперитив, затем холодные закуски;
- горячие закуски;
- десерт;
- фрукты;
- горячие напитки (кофе, чай).

38. Последовательность расположения блюд в меню

Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:

фирменные блюда и закуски; холодные закуски — овощные, рыбные, мясные; горячие закуски; первые блюда — бульоны с яйцами, гренками, профитролями, заправочные супы (борщ, лапша, солянка и т.д.), пюреобразные супы (из овощей, птицы, субпродуктов и т.д.), холодные супы (окрошка, ботвинья, фруктовые супы и т.д.); вторые блюда — рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные. При расположении вторых блюд из различных видов сырья также учитывается определенная последовательность в зависимости от технологии их приготовления и порядка подачи. Из рыбных блюд вначале в меню вписывают отварные (например, судак отварной), затем блюда в соусе (осетрина в томате), жареные (судак в тесте), запеченные (треска, запеченная на сковороде). Из мясных вначале вписываются блюда из мяса

натуральные (филе, антрекот, бифштекс), блюда в соусе (гуляш, бефстроганов), блюда из птицы и дичи. Заканчивается перечень вторых блюд овощными блюдами, различными омлетами, яичницами, блинчиками со всевозможными наполнителями; сладкие блюда — вначале горячие блюда (например, пудинги), затем холодные (кисели, компоты, желе и т.д.); напитки — горячие (чай, кофе черный, с молоком, со сливками, какао, шоколад), холодные (кофе-гляссе); кондитерские изделия — пирожные, торты, фрукты.

Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню:

Фирменные закуски, блюда и напитки

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая лососевых и осетровых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыба соленая (копченая)

Рыба отварная

Рыба заливная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Свежие овощи натуральные

Салаты и винегреты

Мясная гастрономия

Мясо отварное, заливное

Мясо жареное

Птица и дичь холодные

Закуски из овощей и грибов

Кисломолочные продукты

Горячие закуски

Рыбные и из нерыбных продуктов моря Мясные

Из субпродуктов, птицы и дичи, овощные и грибные, яичные и мучные

Супы

Прозрачные

Заправочные

Пюреобразные

Молочные

Холодные

Сладкие

Вторые блюда

Рыба отварная и припущенная Рыба жареная

Рыба тушеная и запеченная Блюда из котлетной (из рыбы) массы Мясо отварное и

припущенное Мясо жареное Мясо в соусе

Мясо тушеное и запеченное Субпродукты жареные

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных) Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (суфле, пудинги и др.) Холодные (компоты, кисели, желе и др.)

Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.)

Холодные напитки и соки (из фруктов и ягод, коктейли безалкогольные)

Мучные и кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы)

Хлеб (пшеничный, ржаной)

При составлении меню должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд, кулинарных изделий как по видам сырья- (рыбные, мясные, из птицы, дичи, овощные), так и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

При составлении меню учитывают вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет сочетания различных компонентов друг с другом. Например, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Следующий фактор, учитываемый при составлении меню, — сезонность потребления. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период, а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты. При подборе гарниров и соусов к блюдам необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту. Например, к бефстроганову рекомендуется жареный картофель, приготовленный из отварного, к рыбе польски — картофель отварной и соус яично-масляный и т.п. В меню все закуски и блюда располагают в следующей очередности: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным.

Существует определенный порядок расположения закусок и блюд в меню с учетом последовательности их подачи, определяемой различиями в технологии приготовления, оформления и сочетания основных блюд с гарнирами и соусами.

39. Виды торговых помещений, характеристика

Помещения для посетителей располагают, как правило, в наземных этажных зданиях. Вход в предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков посетителей на вход и выход. В предприятиях с количеством мест в залах более 100 должны быть предусмотрены отдельные выходы и лестницы для потребителей и обслуживающего персонала.

Вестибюль – это первое помещение, куда, прежде всего, попадает посетитель. Архитектура, цветовое решение, элементы информации воздействуют на психику, эмоции гостя, его настроение.

В зависимости от того, как оформлен вестибюль, насколько квалифицирован обслуживающий персонал, складывается первое впечатление об уровне обслуживания в данном предприятии. Площадь вестибюля должна быть строго пропорциональна – площади торгового зала, интерьер – соответствовать концепции предприятия. В вестибюле рекомендуют размещать информацию об услугах, которые предоставляет предприятие, а также необходимые указатели. В вестибюле размещают гардероб для верхней одежды, оборудуют зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки), журнальными столиками; организуют продажу газет, сигарет, сувениров.

Гардероб, обычно, располагают в вестибюле при входе. Он оборудован секционными вешалками с раздвижными кронштейнами. На предприятиях с самообслуживанием при отсутствии гардероба устанавливают вешалки для одежды, непосредственно в залах у столиков. Туалетные комнаты для посетителей должна быть обеспечена возможность вымыть руки, поправить прическу и т.д. Как правило, рядом с гардеробом оборудуют туалетную комнату. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, вентиляция, освещение. В туалетных комнатах должна быть подводка горячей и холодной воды, зеркало, туалетное мыло, бумага, бумажные полотенца, салфетки.

Курительную комнату организуют в ресторанах класса «люкс» и высший» и барах класса «люкс» при вместимости свыше 50 мест. На ее площади размещают удобную мягкую мебель, пепельницы на ножках. Для удаления дыма применяют вытяжную вентиляцию (на высоте 1,75 м от пола).

Аванзал-помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов. Оформление аванзала должно быть органично связано с декоративным решением основного зала. Здесь размещают только необходимую мебель: несколько кресел, диванов, журнальные столы. Кресла аванзала должны быть специально приспособленными для отдыха – с подлокотниками.

Торговый зал – это помещение, где обслуживаются посетители. Одним из основных требований к планировке зала является четкая организация его связи с производственными помещениями – горячим и холодным цехами, сервизной, моечной столовой посуды, барами.

С точки зрения эстетики зал должен быть прежде всего удобным и привлекательным. Психологами доказано, что комфорт зала – освещение, акустика, вентиляция, сервировка стола, живые цветы на столах, музыка – создает у потребителя хорошее настроение, повышает аппетит. Создание «комфортных условий» достигается планировочным решением, художественной выразительностью и организацией внутреннего пространства (освещение, цвет и отделка стен, потолка, пола, декоративные средства – роспись, керамика, чеканка, цветное стекло и др.) Изменить пропорции зала, сделать его более светлым и просторным можно за счет выноса его части наружу – во двор, на улицу, в сад. Этот эффект усиливается с помощью витражей и остекления.

Танцевальная площадка. Выбор места танцплощадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, в других случаях она заканчивает перспективу интерьера. Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных всевозможных светильников, особой формой потолка и другими элементами. Размещают эстраду и танцевальную площадку в месте наиболее свободном от движения посетителей.

40. Рыбное горячее блюдо, масло сливочное, холодная закуска из рыбы, десерт(мороженое), холодная закуска из овощей, мясное горячее блюдо)

Меню-это перечень закусок, блюд, мучных кондитерских изделий и др.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню.

1.Фирменные блюда.

2.Холодные блюда и закуски.

3.Горячие закуски.

4.Супы.

Прозрачные.

Заправочные.

Парообразные.

Молочные, сладкие, холодные.

5.Рыбные горячие блюда.

6.Мясные горячие блюда.

7.Горячие блюда из домашней птицы и дичи.

8.Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.

9.Блюда из яиц и творога.

10.Сладкие блюда.

11.Горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад)

12.Холодные напитки собственного производства.

13.Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

1. Масло сливочное
2. Холодная закуска из рыбы
3. Холодная закуска из овощей

4. Рыбное горячее блюдо
5. Мясное горячее блюдо
6. Десерт (мороженое)

Практические задания

1. Формы складывания салфеток: высокие, низкие

Низкие формы складывания салфеток: простой карман, книга, двойной рожок, смокинг, бинокль, двойная волна, конверт, спаржа, конфета, форель, осенний лист.

Высокие формы складывания салфеток: Космос, утес, колпачок, монашка, свеча,obelisk, корона, розочка.

2. Накрытие скатертью «стол- коробка»

Используем две скатерти, сложенные на изнанку. Начинаем складывать одну сначала от себя, подворачивая бока, вторую раскладываем от гостей, с боков тоже подворачиваем.

3. Сервировка стола в ресторане к обеду

Стелем скатерть, сервируем фарфоровой посудой- тарелками: сервировочной, закусочной, пирожковой. Сервируем приборами: столовыми: нож справа, вилка слева, ложка справа. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

4. Сервировка стола в ресторане к ужину

Застилаем стол скатертью «юбкой», сервируем стол посудой: сервировочная тарелка, на нее закусочную тарелку и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа, вилку слева, затем закусочные приборы, также как и столовые. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды, для вина и для водки. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

5. Сервировка стола в ресторане к банкету.

Сервировка производится по правилам и согласно заказа. Застилаем стол скатертью «юбкой», сервируем стол посудой: сервировочная тарелка, на нее закусочную тарелку и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа, вилку слева, затем закусочные приборы, также как и столовые. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды, для вина и для водки, во втором ряду бокал для шампанского. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

6. Полная сервировка стола в ресторане в вечернее время.

Сервировка производится по правилам. Застилаем стол скатертью «юбкой», сервируем стол посудой: сервировочная тарелка, на нее закусочную тарелку и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа, вилку слева, затем закусочные приборы, также как и столовые. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды, для вина и для водки. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

7. Филетирование фруктов (апельсин, яблоко)

Организуют рабочее место: тарелка с фруктами, два ножа, две вилки, тарелка для очисток, салфетка что накрыть не использованные фрукты. Отрезаем от апельсина кружок возле плодоножки, все производим без касания руками, накалываем этот кружок на другую сторону апельсина, поднимаем и очищаем сверху вниз до мякоти. Затем вырезаем мякоть между створками. Кладем на тарелку для подачи, таким же образом поступаем и с яблоком. Половинку яблока возвращаем на тарелку и накрываем салфеткой. Формы нарезки должны быть разные и фрукты не касаются друг друга.

8. Показ полировки столовой и стеклянной посуды, приборов.

Тарелку держат ребром через полотенце левой рукой, а правой, постепенно вращая, протирают другим концом полотенца. Ножи (несколько штук) берут левой рукой через полотенце, а правой протирают для получения блеска, затем их укладывают на подносы, покрытые салфеткой. Вилки и ложки полируют также, как ножи, при этом проверяя, не осталось ли между зубцами вилки пища, не промытая на мойке. Фужеры полируют двумя полотенцами. Одним берет фужер за ножку, другим полируют. При этом фужер вращают между обеими руками, не нажимая пальцами, большой палец находится внутри фужера.

9. Сервировка стола в кафе.

Застилаем стол скатертью, чтобы свисала на 25 см, сервируем стол посудой: сервировочная тарелка и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа, вилку слева, затем закусочные приборы, также как и столовые. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

10. Филетирование фруктов (апельсин, киви).

Организуют рабочее место: тарелка с фруктами, два ножа, две вилки, тарелка для очисток, салфетка что накрыть не использованные фрукты. Отрезаем от апельсина кружок возле плодоножки, все производим без касания руками, накалываем этот кружок на другую сторону апельсина, поднимаем и очищаем сверху вниз до мякоти. Затем вырезаем мякоть между створками. Кладем на тарелку для подачи, таким же образом поступаем и с киви. Формы нарезки должны быть разные и фрукты не касаются друг друга.

11. Сервировка стола в ресторане к бизнес ланчу.

Застилаем стол скатертью, чтобы свисала на 25 см, сервируем стол посудой: сервировочная тарелка и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа и ложку, вилку слева. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

12. Сервировка стола в столовой, складывание салфеток в салфетницу.

В столовой используют столы со специальным покрытием и используется процесс самообслуживания. Поэтому по середине стола ставят цветочную композицию или веточку с цветами, а также солонку, розетку для горчицы. И салфетницу с бумажными салфетками. Их складывают на пополам по диагонали, одну на другую снизу, а сверху через маленькое расстояние.

13 Накрытие стола скатертью.

Для этого сначала на столы раскладывают отглаженные и свернутые в четверо скатерти, затем их разворачивают, располагая вдоль длины стола. Двумя руками берут за кромки одной стороны, скатерть резким движением поднимают над столом над столом, как бы встряхивая и

тут же резко опуская вниз, чтобы образовалась воздушная подушка между скатертью и столом, заглаженная центральная складка должна лечь по оси стола.

14. Сервировка стола в ресторане по меню заказных блюд.

Сервировка производится по правилам и согласно заказа. Застилаем стол скатертью «юбкой», сервируем стол посудой: сервировочная тарелка, на нее закусочную тарелку и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа, вилку слева, затем закусочные приборы, также как и столовые. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды, для вина и для водки, во втором ряду бокал для шампанского. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

15. Филетирование фруктов (апельсин, банан).

Организуем рабочее место: тарелка с фруктами, два ножа, две вилки, тарелка для очисток, салфетка что накрыть не использованные фрукты. Отрезаем от апельсина кружок возле плодоножки, все производим без касания руками, накалываем этот кружок на другую сторону апельсина, поднимаем и очищаем сверху вниз до мякоти. Затем вырезаем мякоть между створками. Кладем на тарелку для подачи, таким же образом поступаем и с бананом. Половинку банана возвращаем на тарелку и накрываем салфеткой. Формы нарезки должны быть разные и фрукты не касаются друг друга.

16. Предварительная сервировка стола в ресторане к обеду.

Застилаем стол скатертью, чтобы свисала на 25 см, сервируем стол посудой: сервировочная тарелка и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож и ложку справа, вилку слева. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

17. Работа с подносом, подача чая (с сахаром и без сахара)

Поднос удобно переносить на левой руке, для большей устойчивости его поддерживают левой рукой. Поднос переносят обычно на уровне локтя левой руки или несколько выше его, нельзя поднимать поднос с блюдами выше плеча. Нельзя на одном подносе переносить и кухонную и буфетную продукцию. Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе. Более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту. Высокие – в центре подноса, а более низкие и легкие у края его.

Чай подают в чайных чашках. В ресторане чай приносят налитым в чашки на подносе. Официант ставит поднос на подсобный столик, затем придерживая бортик блюда большим пальцем, ставит чай правой рукой справа от гостя. Ручка чашки должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюде ручкой вправо, отдельно подают сахар. Если чай подают с сахаром, то и ручка чашки и ложки должна быть повернута вправо.

18. Предварительная сервировка стола в ресторане к завтраку.

Застилаем стол скатертью, чтобы свисала на 25 см, сервируем стол посудой: закусочная тарелка и пирожковую тарелку, на которую кладут нож для масла. Затем сервируем стол приборами закусочными ближе к тарелке, нож справа, вилку слева. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

19. Предварительная сервировка стола в ресторане по меню комплексного обеда.

Застилаем стол скатертью, чтобы свисала на 25 см, сервируем стол посудой: сервировочная тарелка и пирожковую тарелку. Затем сервируем стол приборами столовыми ближе к тарелке, нож справа и ложку, вилку слева. Следующий этап: сервировка стеклом- для воды. Каждому гостю полотняная салфетка. В середине стола: цветочная композиция, салфетница, приборы для специй.

20. Филетирование фруктов (яблоко и киви).

Организуем рабочее место: тарелка с фруктами, два ножа, две вилки, тарелка для очисток, салфетка что накрыть не использованные фрукты. Отрезаем от яблока кружок возле плодоножки, все производим без касания руками, накалываем этот кружок на другую сторону яблока, поднимаем и очищаем сверху вниз до мякоти. Затем вырезаем мякоть дольками. Кладем на тарелку для подачи, таким же образом поступаем и с киви. Половинку киви возвращаем на тарелку и накрываем салфеткой. Формы нарезки должны быть разные и фрукты не касаются друг друга.

4.1. Общие положения.

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения по ОП 04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает: Теоретические вопросы и практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение с выставлением оценки.

При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении экзамена, решение принимается в пользу студента.

Общие компетенции:

ОК 1. ;ОК 2. ;ОК 3. ;ОК 4. ;ОК 5 ;ОК 9. ОК.10.

ПК-1.2-1.4; 2.2-2.8; 3.2-3.6; 4.2-4.5; 5.2-5.5;

ЛР13-ЛР14.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 3 вопроса в билете (2 теоретических, 1 практический)

Время выполнения задания -30 минут

Оборудование, инструменты: ручки, посуда, салфетки, скатерти, блюда для филетирования, фрукты, ножи, доски.

Справочная литература: сборник рецептов, справочники, нормативно-правовая документация

Критерии оценки:

Оценка

Критерии оценки

5 баллов (100 %)

задание выполнил правильно, без замечаний

4 балла (75%)

задание выполнено с одной неточностью в ответе на вопросы.

3 балла (50 %)

задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы.

2 балла (25 %)

задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания
- соблюдение правил гигиены и санитарии

Разработчики: Обломий А.С. преподаватель спецдисциплин ГАПОУ КККАТК