

УДК 642.5(075.32)
ББК 65.431-803я723
К 95

Рецензенты:

Чулкова Т. Г. — преподаватель учебно-производственной фирмы «КОРЭ»;

Кравцова Л. Д. — преподаватель высшей категории Владимирского торгово-экономического колледжа

Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания:
Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544с.

ISBN 5-93211-015-5

Подробно освещаются вопросы организации обслуживания в современных ресторанах, барах, кафе. Даны рекомендации по обслуживанию приемов, банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий (шведский стол, кофе-брейк, бизнес-ланч, воскресный бранч, кейтеринг). Большое внимание уделено обслуживанию иностранных туристов, участников симпозиумов, конференций.

Для студентов колледжей, учащихся лицеев и технических училищ, а также может быть использован работниками общественного питания.

© Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова, 2002
© Отраслевой центр повышения
квалификации работников
торговли, 2002
© Издательский Дом
«Деловая литература», 2002

ISBN 5-93211-015-5

Содержание

Введение

Глава 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания

- 1.1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы
- 1.2. Классификация услуг
- 1.3. Методы и формы обслуживания
- 1.4. Состояние потребительского рынка
- 1.5. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов
- 1.6. Прогрессивные технологии обслуживания

Глава 2. Торговые помещения, их характеристика и оснащение

- 2.1. Виды помещений
- 2.2. Характеристика торговых помещений
- 2.3. Сервизная
- 2.4. Моечная столовой посуды
- 2.5. Раздаточная
- 2.6. Сервис-бар (буфет)
- 2.7. Помещение для нарезки хлеба
- 2.8. Освещение
- 2.9. Вентиляция
- 2.10. Интерьеры залов
- 2.11. Оборудование залов

Глава 3. Столовые посуда, приборы, белье

- 3.1. Виды столовой посуды и приборов
- 3.2. Характеристика фарфоровой и керамической посуды
- 3.3. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды
- 3.4. Характеристика металлической посуды
- 3.5. Характеристика столовых приборов
- 3.6. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
- 3.7. Столовое белье

Глава 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

- 4.1. Средства информации
- 4.2. Назначение и принципы составления меню
- 4.3. Виды меню
- 4.4. Карта вин
- 4.5. Карта коктейлей ресторана
- 4.6. Оформление меню и карты вин

Глава 5. Этапы организации обслуживания

- 5.1. Уборка торговых помещений
- 5.2. Расстановка мебели в залах
- 5.3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
- 5.4. Работа с подносом
- 5.5. Общие правила сервировки стола
- 5.6. Виды и формы складывания салфеток
- 5.7. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола
- 5.8. Композиции из цветов
- 5.9. Музыкальное обслуживание

Глава 6. Обслуживание потребителей в ресторанах

- 6.1. Основные элементы обслуживания
 - 6.1.1. Встреча и размещение гостей
 - 6.1.2. Прием и оформление заказа
 - 6.1.3. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин
 - 6.1.4. Передача заказа на производство
- 6.2. Организация процесса обслуживания в зале
 - 6.2.1. Правила подачи продукции сервис-бара

6.2.2. Особенности подачи шампанского

6.3. Основные методы подачи блюд в ресторане

6.4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок

6.5. Правила подачи горячих закусок

6.6. Правила подачи супов

6.7. Правила подачи вторых блюд

6.8. Правила подачи сладких блюд

6.9. Правила подачи горячих напитков

6.10. Правила подачи холодных напитков

6.11. Правила, подачи кондитерских изделий

6.12. Правила этикета и нормы поведения за столом

6.13. Расчет с потребителями

6.14. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов

6.15. Правила подачи табачных изделий

Глава 7. Обслуживание приемов и банкетов

7.1. Виды приемов и банкетов

7.1.1. Дневные дипломатические приемы

7.1.2. Вечерние дипломатические приемы

7.2. Прием заказа

7.3. Роль менеджера в организации банкетной службы

7.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

7.5. Прием-фуршет

7.6. Прием коктейль

7.7. Банкет-чай

7.8. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы

7.9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

7.10. Банкет «Свадьба»

7.11. Банкет «День рождения»

7.12. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

Глава 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания

8.1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний

8.2. Питание спортсменов

8.3. Обслуживание в гостиницах

8.4. Обслуживание в номерах гостиниц

8.5. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий

8.6. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий

8.7. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте

8.8. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта

8.9. Обслуживание пассажиров водного транспорта

8.10. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта

8.11. Современные виды услуг и формы обслуживания

Глава 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

9.1. Виды туризма и классы обслуживания

9.2. Нормативная база

9.3. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов

9.4. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе

9.5. Услуги питания в пути следования

9.6. Особенности питания иностранных туристов

9.6.1. Южная Европа

9.6.2. Западная Европа

9.6.3. Восточная Европа

9.6.4. Центральная Европа

- 9.6.5.Ближний Восток
- 9.6.6Африка
- 9.6.7.Северная Америка
- 9.6.8.Центральная и Южная Америка
- 9.6.9.Южная Азия
- 9.6.10.Юго-Восточная Азия
- 9.6.11.Восточная Азия

Глава 10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

- 10.1.Особенности обслуживания гостей на высшем уровне
- 10.2.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP
- 10.3.Транширование в присутствии посетителей
- 10.4.Фламбирование блюд и десертов
- 10.5.Особенности приготовления и подачи блюд фондю

Глава 11.Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания

- 11.1.Обслуживание на производственных предприятиях
- 11.2.Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах
- 11.3.Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ
- 11.4.Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений
- 11.5.Обслуживание социально незащищенных групп населения

Глава 12. Организация труда обслуживающего персонала

- 12.1.Требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю, администратору)
- 12.2.Требования к официанту
- 12.3.Требования к бармену
- 12.4.Требования к буфетчику сервис-бара
- 12.5.Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала
- 12.6.Организация труда обслуживающего персонала
- 12.7.Условия и порядок присвоения звания «Мастер торгового сервиса»

Литература

ВВЕДЕНИЕ

Предмет, цели и задачи организации обслуживания. Учебная дисциплина «Организация обслуживания» является профилирующей для специальности 2311 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Предметом дисциплины является обслуживающая деятельность персонала при оказании услуги общественного питания.

Цель изучения дисциплины — приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Для достижения этой цели организация обслуживания как учебная дисциплина должна решать следующие **задачи**: овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья; правил составления и оформления меню, карт вин; видов и правил сервировки и оформления столов; организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг; правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требований к обслуживающему персоналу; организации труда обслуживающего персонала.

Организация обслуживания относится к основополагающим учебным дисциплинам при формировании профессиональных качеств официантов, метрдотелей и менеджеров торговых залов, которые **должны уметь**:

- выполнять различные виды сервировки и оформления столов;
- составлять различные виды меню, карт вин;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья;
- организовывать обслуживание потребителей на различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- организовывать труд обслуживающего персонала;
- использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг.

Межпредметные связи организации обслуживания с другими дисциплинами.

Организация обслуживания связана с другими дисциплинами межпредметными связями: предшествующими, сопутствующими и последующими. *Предшествующими* связями организация обслуживания соединена с товароведением пищевых продуктов, ассортиментом и качеством кулинарной и кондитерской продукции, техническим оснащением и охраной труда, профессиональной эстетикой и дизайном, основами стандартизации, метрологии и сертификации. Знание этих дисциплин необходимо для более глубокого понимания и оценки качества предоставляемых услуг.

Одновременно **организация обслуживания** является базовой дисциплиной для многих специальных дисциплин: организации и технологии отрасли, маркетинга, менеджмента, экономики, бухгалтерского учета и др. Их объединяют последующие и сопутствующие межпредметные связи.

К организационным формам проведения занятий относятся такие формы и методы обучения, как лекции, семинарские занятия, деловые игры, дискуссии, лабораторные и практические занятия, экскурсии на предприятия.

Организация *самостоятельной работы* студентов при изучении дисциплины способствует формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки и самообразованию, самостоятельному решению практических задач.

Принципы организации обслуживания. Любая профессиональная деятельность базируется на определенных принципах. Принцип (лат. *principium* — основа, начало) — основное исходное положение какого-либо учения, руководящая идея, основное правило профессиональной деятельности. Принципами организации обслуживания в общественном питании являются:

- удовлетворение потребностей людей в продукции и услугах;
- создание комфортных условий в обеденных залах;

- удобство и эстетичность сервировки стола;
- отсутствие негативных явлений, связанных с процессом обслуживания потребителей;
- увеличение рентабельности работы предприятий общественного питания за счет внедрения новых видов продукции и услуг;
- соответствие видов услуг постоянно изменяющимся вкусам потребителей, требованиям рынка.

Объект (лат. *objectum* — предмет) — предмет, явление, на которое направлена какая-либо деятельность. Объектом в общественном питании является *обслуживающая деятельность*, которая направлена на реализацию кулинарной продукции и предоставление услуг населению.

Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, удовлетворяющих реальные потребности определенных сегментов потребителей. Требования к кулинарной продукции, реализуемой населению, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие безопасность для жизни и здоровья людей, окружающей среды, приведены в ГОСТ Р 50763-95 [14].

Услуга общественного питания — результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей в питании и проведении досуга.

Классификация услуг общественного питания, общие требования к их качеству и обязательные требования по безопасности услуг определены ГОСТ Р 50764-95 [14].

Субъект — человек, познающий внешний мир (объект) и воздействующий на него в своей практической деятельности, а также носитель прав и обязанностей. Субъекты обслуживающей деятельности подразделяются на две группы. Первая группа представлена субъектами, на удовлетворение потребностей которых нацелена обслуживающая деятельность. К ней относятся потребители. Определение термина «потребитель» дано в Федеральном законе «О защите прав потребителей»: «Потребитель — гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий товары (работы, услуги) исключительно для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли» [1, ст. 1].

Во вторую группу входит руководящий и обслуживающий персонал, осуществляющий обслуживание потребителей в силу своих должностных и профессиональных обязанностей. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала изложены в главе 12.

Ниже приведена схема структуры дисциплины «Организация обслуживания» (рис. 1).



Основными понятиями учебной дисциплины «Организация обслуживания» являются: процесс обслуживания, условия обслуживания, качество, безопасность и экологичность продукции (услуг), метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.

Процесс обслуживания в общественном питании — совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

Условия обслуживания — совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг.

Качество услуги — совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей.

Безопасность услуги — комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Экологичность продукции (услуг) — комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая ее риску.

Метод обслуживания потребителей — это способ реализации потребителям продукции общественного питания [14]. Различают три метода обслуживания: официантом, барменом и буфетчиком, самообслуживание и комбинированный метод.

Форма обслуживания потребителей — организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукцией общественного питания [14].

Обслуживающий персонал. К обслуживающему персоналу предприятия относятся: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздачу, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.

Требования к обслуживающему персоналу должны учитывать следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и применение их на практике;
- умение организовать работу коллектива (для метрдотеля);
- знание и соблюдение профессиональной этики поведения;
- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.

Обслуживающий персонал предприятий всех типов и классов независимо от форм собственности должен знать правила внутреннего распорядка и организацию работы предприятия. Функции, обязанности, права и ответственность обслуживающего персонала должны быть изложены в должностных инструкциях и утверждены руководителем предприятия. Должностные инструкции обслуживающего персонала разрабатывает администрация предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 [14], Тарифно-квалификационным справочником работ и профессий с учетом особенностей работы каждого предприятия и требований действующего законодательства.

Обслуживающий персонал должен обеспечить безопасность жизни и здоровья потребителей. Весь персонал должен пройти подготовку по безопасным методам работы.

К обслуживающему персоналу предприятий всех типов и классов предъявляют следующие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия;
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- соблюдение профессиональной этики в процессе обслуживания потребителей;
- знание требований нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания;
- повышение квалификации всех категорий работников (не реже одного раза в 5 лет, кроме гардеробщика и швейцара);
- проведение аттестации работников коллектива (не реже одного раза в полгода).

Обслуживающий персонал предприятия должен быть одет в форменную или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых повреждений и загрязнений. Форменная одежда швейцара, гардеробщика, метрдотеля, официанта и бармена в ресторанах и барах всех классов должна обеспечивать стилевое единство на предприятии. Работники предприятия на форменной одежде должны носить бейджи с эмблемой предприятия и указанием должности и профессии.

Профессиональными этическими нормами поведения персонала являются: вежливость, тактичность, внимательность и предупредительность в отношениях с потребителями в пределах своих должностных обязанностей. Персонал должен уметь создать на предприятии атмосферу

гостеприимства, в отношении потребителей проявлять доброжелательность и терпение, быть выдержанным, обладать способностью избегать конфликтных ситуаций. В ресторанах и барах класса люкс и высший должен работать обслуживающий персонал, знакомый со спецификой кулинарии и обслуживания в других государствах.

Глава 1

Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы

Целью рациональной организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания является оказание комплекса различных услуг в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 [14].

Главные задачи организации торговой деятельности предприятий общественного питания — совершенствование форм и методов обслуживания потребителей и повышение культуры обслуживания.

Основным нормативным документом, регулирующим в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. № 2-ФЗ [2] отношения между потребителями и рестораном или любой другой организацией массового питания, являются Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997г. № 1036 [4] с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21 мая 2001г. № 389.

Согласно этим Правилам услуги общественного питания оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых, а для ресторанов и баров также и классы (люкс, высший, первый) определяются исполнителем в соответствии с ГОСТ Р 50762-95 [14].

Исполнитель услуги — предприятие общественного питания или предприниматель, выполняющий работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Правила в обязательном порядке устанавливают режим (часы) работы на любом предприятии общественного питания.

На государственном (муниципальном) предприятии режим работы устанавливает соответствующий орган исполнительной власти или орган местного самоуправления. Режим работы предприятия иной организационно-правовой формы (акционерное общество, общество с ограниченной ответственностью или частное) определяется им самостоятельно. В случае временного приостановления работы предприятия общественного питания (проведение плановых санитарных дней, ремонта и т. д.) потребители должны быть своевременно проинформированы о дате и сроке приостановления работы.

Если деятельность предприятия общественного питания (исполнителя услуг) подлежит лицензированию в соответствии с законодательством Российской Федерации, то информация о номере, сроке действия лицензии, а также об органе, ее выдавшем, должна быть размещена в удобном для ознакомления месте.

Исполнитель вправе самостоятельно устанавливать правила поведения для потребителя: например, ввести ограничение курения, отдельную плату за вход или запретить нахождение в верхней одежде.

Исполнитель самостоятельно определяет перечень оказываемых им услуг, ассортиментный перечень производимой продукции, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

Права потребителя. Потребителю предоставляется следующая информация: цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование предлагаемой продукции собственного производства с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о массе (объеме) порции готового блюда; емкость бутылки предлагаемого алкогольного напитка и объем его порций; ссылки на нормативные документы, требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемые услуги; сведения о сертификации услуг.

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг на русском языке, а дополнительно, по усмотрению дирекции, и на языках народов Российской Федерации или народов других стран.

Для подтверждения факта сертификации услуг исполнитель должен предоставить подлинник или копию сертификата, заверенную держателем подлинника сертификата, нотариусом или органом по сертификации услуг, выдавшим сертификат.

Порядок оказания услуг. Условия оказания услуги, в том числе ее цена, одинаковы для всех потребителей, за исключением случаев, когда федеральным законом и иными правовыми актами Российской Федерации допускается предоставление льгот для отдельных категорий потребителей.

Кроме того, исполнитель обязан оказывать услуги не выборочно, а любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу, на условиях, согласованных сторонами.

Потребитель имеет право сделать предварительный заказ, который должен быть оформлен путем составления документа (заказ, квитанция и т. д.), содержащего необходимые сведения (наименование исполнителя, фамилия, имя и отчество потребителя, вид и цена услуги, условия оплаты, дата приема и исполнения заказа, подпись лица, принявшего заказ, и другие сведения). Заказ может быть оформлен также посредством телефонной, электронной или иной связи. Один экземпляр документа, подтверждающего заключение договора об оказании услуги, выдается потребителю.

Обычно в ресторанах потребители оплачивают счета перед уходом из зала или после подачи холодных блюд и закусок, но исполнитель вправе предложить потребителю предварительную оплату услуг, оплату услуг после отбора блюд либо другие формы оплаты, а также наличный или безналичный порядок расчета за оказываемые услуги в зависимости от метода обслуживания, типа, специализации предприятия общественного питания и других условий. При расчетах за оказываемые услуги потребителю выдается документ, подтверждающий их оплату (кассовый чек, счет и т. п.).

При обслуживании официантами оплата за отпущенную продукцию производится по выдаваемому счету. Потребитель имеет право в любое время потребовать меню и сверить с ним счет, а также проверить объем (массу) предлагаемой продукции общественного питания. В то же время в обязанности исполнителя входит постоянный контроль качества и безопасности оказываемых услуг.

Наряду с оказанием услуг общественного питания исполнитель может предложить потребителю дополнительные услуги, носящие возмездный характер: цветы, сувениры, фото и т. п. Но эти, отдельно оказываемые услуги не должны навязываться потребителю.

При нарушении сроков исполнения предварительного заказа на оказание услуги или обнаружении недостатков оказываемой услуги потребитель вправе по своему выбору:

- назначить исполнителю услуги новый срок, в течение которого исполнитель должен приступить к оказанию услуги и (или) закончить оказание услуги;
- потребовать уменьшения цены за оказываемую услугу;
- потребовать безвозмездного устранения недостатков в разумный срок, назначенный потребителем, или изготовления аналогичной продукции надлежащего качества, или ее замены другой продукцией;
- отказаться от услуги.

Потребитель также вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков начала и (или) окончания оказания услуги. Убытки возмещаются в сроки, установленные законодательством Российской Федерации.

Требования потребителя не подлежат удовлетворению, если исполнитель докажет, что нарушение сроков оказания услуги произошло вследствие форс-мажорных обстоятельств или по вине потребителя.

Потребитель вправе в любое время отказаться от заказанной им услуги при условии оплаты исполнителю фактически понесенных расходов.

Продажа продукции сервис-бара (алкогольных напитков, покупных кондитерских и табачных изделий), а также и других видов продовольственных и непродовольственных товаров производится в соответствии с правилами продажи отдельных видов товаров.

Например, правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ, устанавливают следующие требования [5]:

- розничная торговля алкогольной продукцией должна осуществляться при наличии лицензии;
- продаже подлежит алкогольная продукция, соответствующая по качеству обязательным требованиям стандартов, техническим условиям, требованиям безопасности. Продавец этой продукции, в том числе импортной, должен иметь товарно-транспортную накладную, заверенную подписью и печатью изготовителя или поставщика и содержащую сведения о наличии сертификата соответствия по каждому наименованию продукции с указанием учетного и регистрационного номеров, сроков их действия и органа, выдавшего сертификат (указанная информация должна быть предоставлена потребителю по его требованию);
- продукция маркируется знаком соответствия в порядке, установленном правилами сертификации для групп однородной продукции. Реализуемая на территории Российской Федерации алкогольная продукция, в том числе импортная, должна содержать сведения на русском языке о сертификации, коде изготовителя или его адресе, знаке соответствия, государственных стандартах или других нормативных документах, обязательным требованиям которых эта продукция должна соответствовать; об упаковке, составе и сроке годности. На импортную алкогольную продукцию продавец по требованию потребителя обязан предоставлять копию справки к грузовой таможенной декларации с печатью продавца и печатью предыдущего собственника товара.

Не допускается розничная торговля алкогольной продукцией:

- полученной от изготовителя или оптового продавца, не имеющего соответствующей лицензии на производство и оборот этой продукции;
- при отсутствии информации о проведении обязательной сертификации и не маркированной знаком соответствия;
- с истекшим сроком годности;
- без четкой маркировки, позволяющей установить завод-изготовитель;
- без копии справки к грузовой таможенной декларации (на импортируемую продукцию);
- забракованной по показателям качества и безопасности;
- с содержанием этилового спирта более 18% в полистироловых стаканчиках, жестяных банках и пакетах;
- в бутылках без этикеток, грязных (внутри и снаружи), с признаками боя (скол горла, трещины), с поврежденной укупоркой, имеющей общее помутнение, посторонние включения, осадок (кроме коллекционных вин);
- при отсутствии на импортной продукции марок акцизного сбора и специальных марок, кроме пива, нанесенных в соответствии с установленным порядком;
- лицам, не достигшим возраста 18 лет;
- в детских, учебных, культовых и лечебно-профилактических учреждениях и на прилегающих к ним территориях.

Потребитель, которому продана алкогольная продукция ненадлежащего качества, вправе потребовать замены такого товара товаром надлежащего качества либо соразмерного уменьшения цены. Потребитель также вправе отказаться от исполнения договора розничной купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы.

По требованию потребителя ему предоставляется книга отзывов и предложений.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств при оказании услуг исполнитель несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законодательством о защите прав потребителей.

1.2. Классификация услуг

Услуги, предоставляемые потребителям на предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также граждан-предпринимателей, подразделяются на:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления продукции и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги;

➤ прочие услуги.

Услуги питания представляют собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия и подразделяются на услуги питания ресторана, кафе, бара, столовой, закусочной.

Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включают изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении; изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии; услуги повара, кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому.

Услуги по организации потребления продукции и обслуживанию включают организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий; организацию питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха; доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении; доставку кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах, в офисах, на дому, в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета), в номерах гостиниц; бронирование мест в зале предприятия общественного питания; продажу талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами; организацию рационального комплексного питания.

Услуги по реализации кулинарной продукции включают: реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазины и отделы кулинарии, вне предприятия; отпуск обедов на дом; комплектацию наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам.

Услуги по организации досуга включают организацию музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете и видеопрограмм; предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Информационно-консультативные услуги включают консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий и сервировке стола; консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний (в диетических отделениях и столовых); организацию обучения кулинарному мастерству.

К **прочим услугам** следует отнести: прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря, продажу фирменных значков, цветов, сувениров; предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви; мелкий ремонт и чистку одежды; упаковку блюд и изделий, оставшихся после обслуживания потребителей; упаковку кулинарных изделий, приобретенных на предприятии; предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи на предприятии; гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды), сумок и ценностей потребителя; вызов такси по заказу потребителя; парковку личных автомашин потребителей на организованную стоянку у предприятия.

Услуги общественного питания должны соответствовать целевому назначению, точности и своевременности предоставления, а также отвечать требованиям безопасности и экологичности, эргономичности и комфортности, эстетичности, культуры обслуживания, социальной адресности, информативности.

В процессе обслуживания потребителей должно соблюдаться требование *комплексности* услуг в соответствии с типом предприятия.

Требование *эргономичности* характеризует соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления, соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания и способствует сохранению здоровья и работоспособности потребителя.

Эстетичность услуг характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного и цветового решения помещений предприятий, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции.

Социальная адресность услуги определяется соответствием ее требованиям определенного контингента потребителей в соответствии с типом предприятия.

Требование *информативности* предполагает полное, достоверное и своевременное информирование потребителя о предоставляемой услуге путем использования разнообразных видов рекламы.

1.3. Методы и формы обслуживания

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом и комбинированный метод.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является **самообслуживание**, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков холодные блюда и закуски, сладкие блюда и напитки, мучные кондитерские изделия, хлеб и столовые приборы. Горячие блюда повара порционируют непосредственно перед отпуском. Двигаясь вдоль раздаточной линии, потребители устанавливают отобранные блюда на поднос, а после расчета с кассиром переносят их к обеденным столам. Эта форма обслуживания позволяет на 20—30% увеличить пропускную способность залов, почти вдвое сократить время на получение пищи и на 20% повысить производительность труда работников.

В зависимости от участия персонала в обслуживании различают полное и частичное самообслуживание.

При *полном самообслуживании* потребители выполняют самостоятельно все операции, связанные с получением блюд и напитков, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды.

При *частичном самообслуживании* большую часть операций выполняет обслуживающий персонал. Примером частичного самообслуживания является предварительное накрытие столов в столовых на производственных предприятиях и в учебных заведениях, где установлен единый обеденный перерыв. При этом потребители лишь разливают в тарелки первые блюда из супниц, заранее выставленных на столы, и убирают использованную посуду на конвейер.

По способу расчета с потребителями различают самообслуживание с предварительным, последующим, непосредственным расчетом, оплатой после приема пищи и саморасчетом.

При *самообслуживании с предварительным расчетом* потребители, ознакомившись с ассортиментом блюд в меню, приобретают чеки или талоны в кассе, а затем по этим чекам или талонам получают выбранные блюда на раздаче. Недостатком этой формы обслуживания является низкая пропускная способность раздачи в связи с тем, что повара, осуществляющие порционирование блюд, должны просматривать и сортировать чеки или талоны на блюда. Значительное ускорение при применении этой формы обслуживания достигается за счет отпуска комплексных обедов по заранее приобретенным абонементом или чекам.

Самообслуживание с последующим расчетом может быть с расчетом в конце раздаточной линии. При этом потребители выбирают блюда на раздаче, в конце которой оплачивают их стоимость. Преимуществами этой формы обслуживания являются возможность выбора блюд потребителями, освобождение поваров, осуществляющих порционирование блюд, от разбора чеков, благодаря чему основное внимание они уделяют отпуску блюд, а также ускорению обслуживания потребителей.

Самообслуживание с непосредственным расчетом обеспечивает одновременность выбора блюд, их получения и оплаты стоимости. В этом случае отпуск продукции и расчет с потребителем осуществляются одним работником. Чаще всего эта форма обслуживания применяется в закусочных.

При *самообслуживании с оплатой после приема пищи* потребитель, выбрав блюда и напитки, получает в конце раздаточной линии чек у кассира, который оплачивает после приема пищи при выходе из зала. Применение этой формы обслуживания способствует усилению контроля за ведением расчетных операций, так как первый кассир подсчитывает стоимость продукции и выдает чек, а второй осуществляет расчет с потребителем. При этом пропускная способность зала увеличивается в 1,5—1,6 раза по сравнению с самообслуживанием с предварительной оплатой.

Обслуживание персоналом применяется на предприятиях, где комфорт играет, как правило, более важную роль, чем фактор времени обслуживания. В ресторане устанавливается норма обслуживания потребителей официантами, которая характеризует его класс.

При **комбинированном методе** предусматривается сочетание двух указанных методов обслуживания. Например, при обслуживании участников совещаний, конференций, симпозиумов гости самостоятельно выбирают закуски, десерты, напитки и другие изделия на раздаточных прилавках или фуршетных столах, а первые и вторые блюда подают официанты. Расчет за питание производится после приема пищи при выходе из зала.

По форме расчетов за отпускаемую кулинарную продукцию и напитки в ресторанах используют наличный расчет (по счету) и безналичный (расчет посредством кредитных карт

международных платежных систем Viza, MasterCard, Drenner Club и др.). Кредитная карточка — пластиковый прямоугольник с магнитной полосой, которая содержит данные, необходимые для расчетов за продукцию. Карточка вставляется в щель кассовой машины системного кассового терминала, имеющего связь с банком, по каналу связи сообщается номер счета владельца кредитной карты, подтверждается его платежеспособность и дается команда на списание со счета указанной суммы (стоимость продукции или услуги). После чего карта возвращается владельцу. При вводе кредитной карты в машину набирается личный код, известный только владельцу.

В отдельных случаях, особенно при обслуживании банкетов, для расчетов за отпускаемую кулинарную продукцию и напитки используют саморасчет (талоны-билеты, номерные талоны и др.). Саморасчет может применяться при самообслуживании, а также при обслуживании банкета-фуршета и банкета по типу шведского стола.

Примерами *форм обслуживания* могут быть реализация кулинарной продукции через торговые автоматы или столы саморасчета по типу шведского стола, отпуск комплексных обедов.

1.4. Состояние потребительского рынка

Экономические перемены и связанные с ними процессы приватизации в общественном питании привели к изменению организационно-правовых форм ресторанов, кафе, баров, столовых, закусочных. Смена собственности этих предприятий привела к расширению ассортимента и улучшению качества услуг, что способствовало обеспечению прибыльности предприятий общественного питания, созданию реальной конкуренции. В результате в нашей стране стал возрождаться рынок общественного питания, подчиняющийся экономическим законам спроса и предложения, а также конкуренции.

Перспективы развития потребительского рынка связаны с мерами государственного регулирования в сфере общественного питания путем поддержки предприятий малого и среднего бизнеса, а также социально незащищенных слоев населения. Наряду с этим важное значение имеют: создание и укрепление инфраструктуры общественного питания, конкурентной среды, проведение всероссийских и межрегиональных ярмарок, конкурсов, усиление контроля за качеством продукции и услуг, соблюдение правил торговли.

Основные направления государственной и региональной политики в условиях рыночных отношений:

- приоритетное развитие общедоступной сети предприятий общественного питания, ориентированной на различные группы потребителей;
- развитие сети предприятий быстрого питания, в том числе шашлычных, сосисочных, блинных, пирожковых, бутербродных, чебуречных, пельменных;
- восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий, обеспечивающих питанием рабочих, служащих, студентов, школьников, учащихся профтехучилищ, колледжей, детей в дошкольных учреждениях, пациентов лечебных учреждений;
- стимулирование расширения сети предприятий общественного питания, использующих индустриальные методы приготовления пищи и доставляющих кулинарную продукцию по заказам потребителей (на дом, в офис, организацию или учреждение);
- развитие сети общественного питания в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и на вокзалах.

Формирование разветвленной сети общедоступных предприятий общественного питания осуществляется по принципу унификации их типов (кафе, столовая, ресторан, бар, закусочная), а также дифференциации этих предприятий с точки зрения комфортности, качества обслуживания и набора предлагаемых услуг.

Современная технология, оборудование и организация обслуживания позволяют обеспечить приготовление пищи в течение нескольких минут и высокую пропускную способность зала. В условиях возрастающей конкуренции большое развитие получает новая технология массового обслуживания *фаст-фуд*. Фаст-фуд — это быстрое обслуживание потребителей несложным ассортиментом продукции при невысоких ценах.

Наряду с мировыми системами быстрого питания, такими как Макдоналдс, Пицца-Хат и др., получили развитие системы, характерные только российскому рынку, — Ростик'с, Метро-Экспресс, Русское бистро.

Система быстрого питания *Русское бистро* функционирует с 1995г. В основу была положена идея русского казачества, которому приписывается происхождение слова «бистро» (в 1812г. дойдя с триумфом до Парижа, казаки требовали в трактирах накормить быстро и с толком. Так русское «быстро» было услышано как бистро). Русское бистро включает сеть предприятий быстрого обслуживания и производственные предприятия, производящие продукцию по старинным рецептам русской кухни. Это мучные кулинарные изделия в виде замороженных полуфабрикатов (пирожки с различными начинками, ватрушки, расстегаи, кулебяки, пироги), поставляемые на предприятия; готовые охлажденные изделия — салаты; напитки: квасы Русь и Псковский, медовуха Монастырская; молочные напитки на основе молочной сыворотки.

На предприятиях системы, расположенных в Москве и ряде других городов, используется единое оформление в русском национальном стиле, включающее типовые элементы оформления интерьеров зданий, одежды персонала, упаковки товаров и др. Сотрудники Русского бистро одеты в привлекательную яркую униформу, а на эмблеме изображен бравый скуластый казак.

На предприятиях Русского бистро невысокие цены, что обеспечивает большой объем продаж и получение прибыли путем ускорения оборота денежных средств предприятия.

Среди организационных мер, связанных с перестройкой работы общеобразовательной школы, большое значение придается правильному и рациональному питанию учащихся. Развитие объектов массового питания в общеобразовательных школах предполагает создание специализированных производственных комплексов школьного питания. В состав таких комплексов как базовые структуры входят комбинаты школьного питания и фабрики-заготовочные, а также столовые-догоготовочные, расположенные непосредственно в общеобразовательных учреждениях. Такой подход к организации школьного питания предусматривает учет объекта общественного питания на балансе учебного заведения.

Социальные задачи, стоящие перед отраслью, непосредственно связаны с дальнейшим совершенствованием питания рабочих и служащих. Функционирование объектов массового питания на производственных предприятиях и в учреждениях осуществляется по двум вариантам.

При первом варианте объекты общественного питания являются структурными подразделениями производственных предприятий и учреждений. При втором варианте объекты общественного питания осуществляют свою деятельность как самостоятельные организации, обслуживающие соответствующие коллективы согласно договору, заключенному с администрацией предприятия или учреждения.

Объекты массового питания в больницах, домах инвалидов, интернатах и др. функционируют совместно с деятельностью самого учреждения. При этом независимо от схемы структурных взаимоотношений с самим учреждением развитие объекта общественного питания должно осуществляться за счет средств местного бюджета.

Для защиты малообеспеченных слоев населения городов, поселков организуют бесплатное питание по талонам за счет средств Красного Креста, городского бюджета, благотворительных акций.

Важнейшим условием организации питания как на коммерческих предприятиях (ресторанах, барах, кафе, закусочных), так и на предприятиях социальной направленности (столовых по месту работы, учебы) является **качество обслуживания**, которое характеризуется качеством выпускаемой и реализуемой на предприятиях общественного питания продукции и культурой обслуживания.

Качество кулинарной продукции — совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

К основным факторам, определяющим *культуру обслуживания* в общественном питании, относятся наличие современной материально-технической базы, объем, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных форм обслуживания, рациональная организация труда во всех звеньях обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания и постоянное его повышение, создание атмосферы гостеприимства на предприятиях общественного питания, внимательность, вежливость, тактичность обслуживающего персонала по отношению к гостям.

Уровень развития материально-технической базы общественного питания характеризуется наличием различных типов предприятий общественного питания, удобством размещения, специализацией сети, оснащением предприятий современными техническими средствами, включая новое оборудование для кухни и зала, средства автоматизации процессов приема заказов, расчета с потребителями, учета и контроля поступающей выручки.

Под удобством размещения предприятий общественного питания понимают доступность их для населения, наличие хороших транспортных коммуникаций, увязка с сетью городских транспортных маршрутов, наличие охраняемой автостоянки, расположение предприятия в непосредственной близости к оживленным улицам, магистралям, зонам отдыха, культурно-историческим местам. Правильный выбор режима работы предприятия должен быть обусловлен возможностями и предпочтениями основных групп потребителей ресторана, бара или кафе. Он может быть круглосуточным, в послеобеденные и вечерние часы, в вечерние и праздничные дни.

Развитие сети *специализированных предприятий*, особенно кафе, закусочных, позволяет не только максимально удовлетворить потребности в продукции общественного питания, но и организовать досуг населения. Ограниченный, по сравнению с ресторанами, ассортимент блюд, реализуемых на данных предприятиях, и использование полуфабрикатов высокой степени готовности способствуют ускорению обслуживания потребителей, увеличению пропускной способности залов, повышению культуры обслуживания.

Методы и формы обслуживания различны и применяются в зависимости от конкретных условий работы предприятий общественного питания и особенностей обслуживаемого контингента. Это отпуск комплектованных рационов питания, организация питания по типу шведского стола, бизнес-ланч и др.

Быстрота обслуживания может быть определена путем наблюдения, обследования, расчета оборачиваемости мест, анкетного опроса и зависит от типа предприятия.

Для создания определенной эстетической ниши, в которой все — от архитектурного стиля здания до униформы швейцара — имеет цель дать потребителям возможность насладиться неповторимым имиджем конкретного предприятия, необходимо четкое представление работниками предприятия о своих будущих потребителях, их запросах, достатке (семейная публика, бизнесмены, богемы или неутомимая молодежь). В зависимости от этого разрабатывается интерьер, составляется меню, подбирается музыкальная программа, обслуживающий персонал, т. е. обеспечиваются *комфортные условия* в обеденных залах. Вежливость, внимательность и внешний вид персонала создают обстановку радушия и гостеприимства, обеспечивают хорошее настроение у посетителей, побуждают их к повторному и неоднократному посещению данного предприятия.

К рекламно-информационной работе относится издание проспектов, красочно оформленных меню, приглашений, информационных листов о проведении семейных обедов, праздничных вечеров, дегустаций блюд национальных кухонь, конференций потребителей и др. Хорошо поставленная рекламно-информационная работа способствует формированию спроса, повышению культуры обслуживания.

Решающим фактором улучшения работы предприятий общественного питания, особенно ресторанов, является качественное и персональное обслуживание потребителей. Если, например, нужно разработать специальное меню для праздничного вечера на четверых, то персонал проявляет недюжинное рвение для выполнения задания. Если потребитель желает провести вечер за оригинально засервированным столом со скатертью специальной расцветки, необычными аксессуарами, цветами, то менеджеры — организаторы обслуживания устроят настоящую охоту по магазинам города для того, чтобы немедленно выполнить заказ. Специальное обслуживание, безусловно, оплачивается дополнительно.

Организация труда во всех звеньях обслуживания должна обеспечить гибкость и предупредительность по отношению к каждому потребителю, качество и безопасность услуг. Не допускаются любые пререкания между обслуживающим персоналом и потребителями. Подобные факты становятся предметом самого тщательного рассмотрения на производственном совещании руководителем предприятия, менеджером зала. Изучение причин конфликтов и доведение до подчиненных сведений о принятых мерах позволяет поддерживать положительный имидж предприятия, не допустить дурной молвы о ресторане, кафе или баре и снижения его посещаемости потребителями.

Повышению качества обслуживания способствует *высокое мастерство и уровень профессиональной подготовки работников* — как руководителя, так и заведующего

производством, метрдотеля, официантов, работающих в единой связке и обращающих внимание на все детали обслуживания. Высокий уровень обслуживания достигается за счет четкой системы подготовки и повышения квалификации кадров, организации тренинга персонала, профессиональных конкурсов и учета индивидуальных возможностей работников.

Культура и качество обслуживания непосредственно влияют на результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. С ростом культуры обслуживания растет число потребителей, увеличивается товарооборот, повышается рентабельность предприятий; снижаются издержки обращения.

1.5. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов

Предприятия общественного питания в зависимости от функционального назначения, ассортимента реализуемой продукции, разнообразия и сложности изготовления продукции, технической оснащенности, методов обслуживания, квалификации персонала, качества обслуживания, номенклатуры предоставляемых услуг подразделяются на следующие типы: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная и др. Величина каждого из указанных типов характеризуется вместимостью (количеством мест в обеденном зале) и количеством выпускаемых блюд в смену. Оптимальное количество мест в обеденных залах предприятий разных типов составляет: ресторан — 50—200; бар винный, молочный, гриль — 25—50; бар пивной — 25—100; кафе общего типа — 50—200; кафе специализированное (молодежное, детское, кондитерская, мороженое, молочное и т. д.) — 25—100; столовая общедоступная — 50—200; столовая диетическая — 50—100; столовая раздаточная — 25—50; закусочная общего типа — 25—50; закусочная специализированная — 25—50; кафетерий — 8—50.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы: люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:

- люкс — художественная выразительность архитектурного ансамбля и интерьера торговых помещений предприятий питания, не имеющих аналогов, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг и ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей и закусок для баров;

- высший — оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков, коктейлей и закусок для баров;

- первый — гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных, для баров.

Кафе, столовые и закусочные на классы не подразделяются.

Общие требования к предприятиям общественного питания различных типов определены ГОСТ Р 50762-95 [14].

Для любого типа и класса предприятия общественного питания существуют определенные признаки идентификации услуг, которые применяются при аттестации типа и класса предприятия, а также при сертификации.

Ресторан — предприятие общественного питания, отличающееся широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, алкогольные напитки, табачные и кондитерские изделия, высоким уровнем обслуживания потребителей в сочетании с организацией их отдыха (музыкально-развлекательная программа, танцы, шоу-балет и т. д.). По ассортименту реализуемой продукции различают рестораны: рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран.

В торговых и банкетных залах предусматривается повышенная сервировка стола, высокое качество приготавливаемых блюд и продукции сервис-бара, а также художественное оформление интерьера. В зависимости от объема и характера предоставляемых услуг, места расположения и связанных с этим расходов создается ценовая политика ресторана, которая определяется размером наценок на реализуемую продукцию и напитки. Потребителю предоставляется возможность

ознакомится с ценами на блюда и напитки с помощью меню и карты вин, которые вывешиваются на самом видном месте при входе в ресторан.

Рестораны люкс и высшего класса размещаются в общественных, административных и зрелищных комплексах, в гостиницах, на курортах, аэровокзалах. Рекомендуются также размещать рестораны вблизи исторических и архитектурных памятников. Рестораны первого класса размещают на магистралях (вблизи остановок общественного транспорта), при вокзалах и водных пристанях, в зонах отдыха, в торговых центрах.

В составе помещений для обслуживания потребителей в ресторане обязательным является наличие банкетных залов. Рестораны всех классов самостоятельно разрабатывают ассортиментный перечень блюд с учетом тематической направленности и использования блюд национальной и европейской кухонь.

В ресторанах люкс и высшего класса ассортимент продукции включает преимущественно оригинальные, изысканные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия. Фирменные блюда должны отражать особенности национальной кухни, тематическую направленность предприятия. Рекомендуется выполнение особых пожеланий потребителей по изготовлению национальных или фирменных блюд в их присутствии. При наличии на производстве соответствующих продуктов принимаются заказы на изготовление блюд, не включенных в меню.

В ресторанах первого класса обязательным является включение в меню разнообразного ассортимента фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

Фирменное блюдо — это блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия [14].

В ресторанах люкс, высшего и первого классов реализуется широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, алкогольных напитков, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод.

В ресторанах и барах люкс, высшего и первого классов меню и карта вин с эмблемой — фирменным знаком предприятия должны быть напечатаны на двух языках — иностранном и русском. Обложка для меню, поздравительные и пригласительные карточки, буклеты и другие виды печатной рекламы изготавливаются на меловой бумаге, картоне или кожзаменителе и содержат название ресторана или бара, эмблему или рисунок, отражающий тематическую направленность предприятия.

Столовая посуда и приборы в ресторанах люкс выполняются по индивидуальному заказу или подбираются с учетом особенностей меню и обслуживания. В ресторанах и барах люкс и высшего класса используются металлическая посуда и столовые приборы из мельхиора и нейзильбера, фарфоровая посуда с монограммой или художественно оформленная, сортовая посуда из хрусталя и художественно оформленная посуда из выдувного стекла. В тематических ресторанах и в ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики и дерева. В ресторанах и барах первого класса применяются металлическая посуда, и столовые приборы из нержавеющей стали, полуфарфоровая посуда и посуда из аркопала, сортовая стеклянная посуда без рисунка.

Столовое белье (скатерти фирменные) для ресторанов и баров класса люкс изготавливаются на заказ с учетом художественного замысла, сервировки стола и особенностей интерьера зала. В ресторанах и барах высшего и первого классов используются белые и цветные скатерти и цветные полотняные салфетки индивидуального пользования. В специализированных ресторанах и барах классов высший и первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани. В ресторанах и барах первого класса при отпуске комплексных завтраков и обедов вместо полотняных салфеток используются бумажные.

В ресторанах и барах люкс и высшего класса используется мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещения. Основные виды мебели в ресторанах — столы двух-, четырех-, шестиместные (прямоугольные, квадратные, круглые или любой другой конфигурации) с мягкими чехлами; кресла, диваны, банкетки мягкие (в холле и вестибюле); кресла с подлокотниками в обеденном зале, серванты для официантов, столы подсобные, журнальные. В ресторанах и барах первого класса применяется стандартная мебель облегченных конструкций: столы с полиэфирным покрытием и полумягкие кресла.

Обслуживание в ресторанах осуществляется официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и профессиональную подготовку. В ресторанах,

обслуживающих иностранных граждан, работники должны владеть одним из иностранных языков в объеме, необходимом для общения с туристами. Обслуживающий персонал в ресторанах и барах классов люкс и высший должен иметь форменную одежду с эмблемой предприятия; в ресторанах и барах первого класса допускается форменная одежда без эмблемы предприятия.

Рестораны предоставляют потребителям, как правило, обеды — бизнес-ланчи, ужины, а при обслуживании участников съездов, совещаний, конференций — полный рацион питания. В предпраздничные, субботние или воскресные дни рестораны организуют семейные обеды (воскресные бранчи), дегустации блюд национальной кухни, тематические вечера, обслуживают свадьбы, юбилейные торжества, встречи друзей.

Предоставляют рестораны и дополнительные услуги: продажу полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, прием предварительных заказов на приготовление блюд для семейных торжеств и обслуживание гостей на дому, консультации населения по технологии приготовления блюд и сервировке стола, бронирование мест.

В ресторанах люкс и высшего класса в вечернее время организуются концертно-эстрадные представления, выступления солистов. В ресторанах первого класса допускаются любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуковидеовоспроизводящей аппаратуры и т.п.).

В настоящее время посетители чаще предпочитают небольшие рестораны на 50—100 мест.

В залах ресторанов большой вместимости для создания удобств и уюта выделяются зоны обслуживания с помощью архитектурно-конструктивных и декоративных элементов интерьера, трансформирующихся перегородок и различных приемов размещения мебели.

Вагон-ресторан — предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания пассажиров дальнего следования, в том числе в международном железнодорожном сообщении, разнообразным ассортиментом блюд, напитков и отличающееся повышенным уровнем обслуживания. Вагон-ресторан предоставляет следующие виды услуг:

- *услуга питания вагона-ресторана* представляет собой услугу по изготовлению, реализации, организации потребления разнообразного ассортимента блюд и изделий, в том числе сложного изготовления, включая заказные и фирменные всех основных групп (за исключением первых блюд — в поездах с продолжительностью следования до суток) из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий;

- *услуги по реализации кулинарной продукции, организации потребления и обслуживанию пассажиров* включают продажу кулинарной продукции и покупных товаров; доставку в купе кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, а также комплексных рационов питания;

- *услуги по организации досуга* включают музыкальное обслуживание и видеопрограммы;

- *прочие услуги* включают продажу сувениров, значков, сопутствующих промышленных товаров; упаковку кулинарных изделий, приобретенных пассажирами в вагоне-ресторане или в вагоне-кафе; упаковку кулинарных изделий, оставшихся после обслуживания пассажиров.

Вагоны-рестораны в зависимости от уровня обслуживания, а также от категории поезда подразделяются на:

- вагон-ресторан поезда международного сообщения, отличающийся более изысканным по сравнению с вагоном-рестораном других поездов интерьером, уровнем комфорта и разнообразным ассортиментом кулинарной продукции, состоящим преимущественно из заказных и фирменных блюд и напитков с обязательным наличием обеденных блюд: не менее двух наименований каждой из основных групп кулинарной продукции; кондитерских изделий, алкогольных и прохладительных напитков;

- вагон-ресторан фирменного поезда, отличающийся оригинальностью интерьера, комфортностью, выбором услуг, ассортиментом заказных и фирменных блюд и изделий;

- вагон-ресторан пассажирского поезда сочетает единство стиля в оформлении интерьера; ассортимент, включающий не менее одного наименования фирменного и заказного блюда, двух наименований обеденных блюд каждой из основных групп кулинарной продукции, напитки, кондитерские и винно-водочные изделия.

Как правило, вагон-ресторан имеет зал для потребителей, производственное помещение, моечное отделение и сервис-бар (буфет).

Вагон-кафе — предприятие общественного питания, оборудованное в части пассажирского вагона поезда, с предоставлением ограниченного по сравнению с вагоном-рестораном ассортимента кулинарной продукции, в основном несложного приготовления, и широким ассортиментом покупных товаров и напитков. Кафе занимает половину пассажирского вагона и имеет зал на 20 мест, производственное помещение, моечное отделение, складские помещения. В зале установлена раздаточная стойка со встроенными охлаждаемыми и неохлаждаемыми шкафами, выдвижными ящиками. Здесь же размещается кофеварка и кассовая машина. Меню кафе содержит не менее трех наименований холодных блюд и закусок, вторых блюд, двух наименований горячих напитков, а также разнообразный ассортимент кондитерских изделий промышленного производства (не менее пяти наименований), фруктов. В карту вин включают алкогольные и прохладительные напитки, табачные изделия. В вагоне-кафе применяется самообслуживание или обслуживание буфетчиком (заведующим вагоном-кафе).

Вагон-бар — предприятие общественного питания, оборудованное в пассажирском вагоне поезда барной стойкой и реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские, хлебобулочные изделия и покупные товары. Обслуживание осуществляет бармен.

Вагон-буфет — предприятие общественного питания, оборудованное в части пассажирского вагона поезда и реализующее ограниченный ассортимент кулинарных изделий несложного приготовления, широкий ассортимент покупных товаров. Вагоны-буфеты работают по методу самообслуживания.

Судовые рестораны организуют обслуживание пассажиров на кораблях морского и речного флота. Благодаря технологическим возможностям производства рестораны, расположенные на судах, в отличие от вагонов-ресторанов могут предоставлять пассажирам более широкий ассортимент продукции. Мировая практика организации ресторанов на судах предусматривает функционирование их в составе крупных развлекательных комплексов на плаву, включающих также коктейль-бары, казино, кафе и др.

Бар — предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли, закуски, десерты, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, покупные товары.

В барах люкс ассортимент продукции состоит преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в том числе национальных, блюд, изделий и напитков. В барах высшего и первого классов имеет место разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

Карта вин баров люкс и высшего класса включает разнообразный ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков. В барах первого класса — коктейли и напитки несложного приготовления, а также заказные и фирменные напитки.

Обслуживание в барах люкс и высшего класса осуществляют бармены, в барах первого класса — официанты и метрдотель в зале, и бармен за барной стойкой.

В барах предлагают различные виды музыкального обслуживания (музыкальные автоматы, звуковидеовоспроизводящая аппаратура и т. п.).

В зависимости от ассортимента реализуемых напитков и продукции и способов приготовления бары подразделяются на молочные, пивные, винные, кофейные коктейль-бары, гриль-бары; от специфики обслуживания потребителей — видео-бар, варьете-бар.

Коктейль-бар специализируется на приготовлении и реализации смешанных напитков. Открываются коктейль-бары при ресторанах и гостиницах; могут быть классов люкс, высший и первый. Коктейль-бары рассчитаны на 25—40 мест.

Коктейль-холл отличается от коктейль-бара большей вместимостью зала (50, 75, 100 мест). Относятся они к предприятиям классов люкс, высший, первый.

Варьете-бар — это бар с музыкально-эстрадным представлением. Фактически он является коктейль-баром.

Диско-бары открывают в отдельно стоящих зданиях и работают они преимущественно в ночное время. В зале оборудуют место для танцев. Потребителям предлагаются смешанные напитки, соки, минеральные и фруктовые воды, закуски.

Молочные бары специализируются на приготовлении и реализации молочных и сливочных коктейлей, мороженого, взбитых сливок, молока, изделий из творожной массы, мучных кондитерских изделий, кофе, чая, соков, фруктовых и минеральных вод.

В *пивных барах* предлагают бутылочное и разливное пиво, холодные и горячие закуски, бутерброды, соки, фруктовые и минеральные воды.

Гриль-бар — очень распространенный тип бара, оснащенный специальным оборудованием для приготовления мяса, птицы, рыбы на вертеле (гриль-аппараты). Ассортимент кулинарных изделий в гриль-барах, как правило, постоянный.

Кафе — предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции.

Кафе реализуют фирменные, заказные блюда, изделия и напитки, предлагают широкий ассортимент горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, в том числе фирменных, заказных с учетом специализации. Из первых блюд допускаются только бульоны.

Кафе, так же как и рестораны, бары, сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей. Обслуживание ведется официантами, барменами, метрдотелями, допускается и самообслуживание. В кафе применяется металлическая посуда, и столовые приборы из нержавеющей стали, фарфоровая, полуфарфоровая посуда и посуда из аркопала, сортовая стеклянная посуда без рисунка и бумажные салфетки. В отдельных видах кафе допускается использование белых или цветных скатертей, полотняных салфеток.

Меню в кафе, столовых и закусочных печатают на пишущей машинке или компьютере на национальном и русском языках и вкладывают в обложку из плотной бумаги с художественным оформлением. Музыкальное обслуживание предполагает использование стереофонической радиоаппаратуры.

Кафе различают по ассортименту реализуемой продукции — кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочная. По контингенту потребителей — кафе молодежное, детское и др.

Кафе-кондитерская — предприятие, которое prepares и реализует разнообразные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, горячие напитки, молочные коктейли, сладкие блюда, прохладительные напитки. В этих кафе применяется самообслуживание или обслуживание официантами, рассчитаны они на 25, 50, 75, 100 мест.

Кафе-молочная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации блюд из молока и кисломолочных продуктов, молочных коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Форма обслуживания — самообслуживание. Рассчитаны кафе-молочные на 25, 50, 75 и 100 мест. Они оборудуются четырехместными столами с гигиеническим покрытием.

Кафе-мороженое — предприятие, специализирующееся на реализации различных сортов мороженого с наполнителями и без них, молочных коктейлей, горячих и прохладительных напитков, фруктов, соков, кондитерских изделий. В этих кафе применяется самообслуживание или обслуживание официантами. Кафе-мороженое рассчитаны на 25, 50, 75, 100 мест, размещаются они преимущественно в местах отдыха, в торговых, спортивных и культурных центрах, на оживленных улицах и в других местах сосредоточения населения.

Кафе молодежные отличаются от других видов кафе тем, что в них наряду с реализацией продукции проводятся тематические молодежные вечера, встречи с ветеранами войны, писателями, поэтами, художниками, артистами, концерты художественной самодеятельности, показ моделей одежды, встречи с представителями зарубежных молодежных организаций, свадьбы, юбилеи. В меню включают горячие и холодные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, холодные закуски, вторые горячие и сладкие блюда. В кафе имеется площадка для танцев и эстрада. Форма обслуживания — самообслуживание или обслуживание официантами. Молодежные кафе рассчитаны на 25, 50, 75, 100 мест.

Детское кафе предназначено для обслуживания потребителей с детьми. Кафе может принимать индивидуальные и коллективные заказы на организацию праздничных обедов, ужинов в честь дня рождения, окончания учебы, а также на обслуживание детей — экскурсантов и туристов. В меню включают блюда с уменьшенными нормами выхода. Обслуживание ведется официантами. Интерьеры залов оформляются по мотивам сказок и мультфильмов. В залах установлена детская

мебель, применяются детская посуда и столовые приборы. Кафе размещают в жилых массивах и в местах массового отдыха населения. Детские кафе рассчитаны на 25, 50, 75 и 100 мест.

Столовая — наиболее распространенный тип предприятия общественного питания, производящего и реализующего блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

В зависимости от места расположения и обслуживаемого контингента потребителей столовые подразделяют на *общедоступные* (обслуживающие население микрорайона, города) и при *производственных предприятиях, стройках, учреждениях, учебных заведениях*. Ассортимент продукции общедоступной столовой включает холодные блюда и закуски, молоко и кисломолочные продукты, первые, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Возможна реализация фирменных и заказных блюд.

Для *диетических столовых* рекомендуется включение в меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях — не менее 3.

В столовых, обслуживающих определенные контингенты (рабочих, студентов, школьников), предлагаются комплексные рационы питания (завтраки, обеды, ужины). Блюда отпускают с линии прилавок самообслуживания или используют предварительное накрытие столов в обеденном зале.

В столовых используется металлическая посуда, и столовые приборы из нержавеющей стали, полуфарфоровая и фаянсовая посуда, сортовая стеклянная посуда из прессованного стекла. Для сервировки столов используют бумажные салфетки. В залах общедоступных столовых устанавливают двух-, четырех-, шестиместные столы с гигиеническим покрытием. Меню печатается и вывешивается у входа в зал столовой, а также на линии раздачи в узле расчета.

Расчет за питание производится через контрольно-кассовые машины, посредством абонементов или абонементных книжек, именных дисконтных карт. В столовых организуется отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий, для этого выделяют специальное помещение магазина кулинарии или организуют отдел полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

В столовых по месту работы, учебы за счет средств социального страхования организуют лечебно-профилактическое и диетическое питание. Для этого выделяют диетзалы или диетотделения в общем зале с линией раздачи. В диетических столовых, предоставляющих населению полный дневной рацион диетического питания, применяется самообслуживание, реже обслуживание официантами. В зале столовой может быть организован бар для реализации соков, прохладительных напитков, безалкогольных коктейлей, мучных кондитерских изделий.

Закусочная — предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. Закусочные различают по ассортименту реализуемой продукции — общего типа и специализированные (сосисочная,пельменная, блинная, пирожковая и т. д.).

В меню *закусочных общего типа* включают холодные и горячие закуски несложного приготовления, бульоны или супы, небольшой ассортимент вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

В меню *специализированных закусочных* включают разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров с учетом специфики обслуживаемых контингентов и рационов питания. Возможна реализация фирменных заказных блюд. Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного типа сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд.

В закусочных применяется металлическая посуда, и столовые приборы из нержавеющей стали, полуфарфоровая и фаянсовая посуда, сортовая стеклянная посуда из прессованного стекла. Допускается применение посуды разового пользования из картона, пластмассы. Для сервировки столов в зале используют бумажные салфетки. В закусочных устанавливается стандартная мебель обычных конструкций, соответствующая интерьеру помещения, высокие столы для приема пищи стоя. Метод обслуживания — самообслуживание.

Шашлычная — предприятие, специализирующееся на приготовлении главным образом шашлыков и других блюд восточной кухни. В меню шашлычной могут быть шашлыки по-кавказски, по-узбекски, по-карски, по-казахски, бастурма. Кроме того, могут быть супы харчо, пити, шурпа, купаты, люля-кебаб, цыплята табака, чахохбили и другие блюда восточной кухни, а также мучные кондитерские изделия, безалкогольные напитки.

Обслуживание в шашлычных может осуществляться официантами, но в основном применяют самообслуживание. Шашлычные, как правило, работают на полуфабрикатах.

Котлетная — предприятие, в котором готовят и реализуют различные виды котлет: мясные, рыбные, овощные, крупяные. Кроме того, реализуют мучные кондитерские изделия, напитки, бульоны, пирожки, кисломолочные продукты.

Сосисочная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации сосисок, сарделек, мучных кондитерских изделий, горячих и холодных напитков, кисломолочных продуктов, яичниц.

Пельменная, вареничная — предприятия общественного питания, предназначенные для приготовления и реализации пельменей с мясом (отварные или жареные с маслом, уксусом), вареников с творогом, овощным или фруктовым фаршем. Здесь используются в основном пельмени и вареники промышленного производства.

Блинная — предприятие, специализирующееся на приготовлении и реализации блинов, блинчиков и оладий, а также реализует холодные закуски, горячие и холодные напитки, кисломолочные продукты, молоко. Блины подают со сметаной, маслом, рыбой лососевых пород; блинчики — с мясом, творожным и яблочным фаршами, повидлом, джемом, вареньем; блинчатые пироги — с мясным фаршем; оладьи — со сметаной, маслом, медом, изюмом, вареньем, джемом.

Пончиковая специализируется на приготовлении и реализации пончиков. Кроме того, готовят горячие и холодные напитки, реализуют молоко и кисломолочные продукты. Пончики могут подаваться с сахарной пудрой или с повидлом.

Чебуречная — предприятие общественного питания, специализирующееся на приготовлении и реализации чебуреков. Могут реализовываться также мучные кондитерские изделия, бульон, холодные и горячие напитки собственного производства.

Пирожковая — предприятие общественного питания, специализирующееся на приготовлении и реализации пирожков. В меню могут включаться и другие мучные кулинарные и кондитерские изделия, а также горячие (чай, кофе, какао) и холодные напитки, кисломолочные продукты. Пирожки подают жареные или печеные с фаршами из картофеля, риса, рыбы, мяса, грибов, повидла; пироги — с мясом, рыбой, овощами, творогом, повидлом, маком, ягодами; ватрушки — с творогом, джемом; кулебяки и расстегаи — с мясом, рыбой, капустным и грибным фаршами. Предприятие работает на полуфабрикатах.

Чайная — предприятие общественного питания, в котором готовят и реализуют в широком ассортименте чай и мучные кулинарные изделия. Кроме того, в меню чайных в ограниченном ассортименте включают холодные и горячие блюда. Чай готовят с сахаром, медом, вареньем, повидлом, джемом, молоком, сливками. К чаю могут подаваться пирожки печеные с разными фаршами, сушки, баранки, ватрушки, кулебяки и другие мучные кулинарные и кондитерские изделия. Чай подают в чашках. По желанию потребителей на стол ставят самовар и заварной чайник или подают чай парами (заварной и доливной чайники). В архитектурно-художественном решении залов чайных используют резьбу, вязь старинных деревянных узоров и другие элементы народного творчества. Применяется самообслуживание, а в отдельных случаях — обслуживание официантами. Размещаются чайные на улицах городов, в гостиницах, торговых центрах, местах отдыха населения, на автострадах и шоссейных дорогах.

1.6. Прогрессивные технологии обслуживания

Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в ресторанах, барах и кафе являются:

- создание концептуальных предприятий общественного питания;
- расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих прием заказа по сети Интернет и доставку его потребителю;
- приготовление блюд в присутствии посетителей;
- организация обслуживания по системе кейтеринг;
- внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

Концептуальным называется ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей. Идея концептуального ресторана включает выбор предпринимателем определенной темы, в соответствии с которой разрабатывается меню, оформляется интерьер, выбираются поставщики оборудования, посуды, приборов, продуктов, напитков. В качестве темы может быть использован кинематографический, исторический,

литературный или другой сюжет, легенда. Избранная тема предусматривает создание ресторана — кабаре, трактира или клуба.

В *ресторан-кабаре* гости приходят не только вкусно поесть, насладиться великолепным вином, но и получить удовольствие от предложенной развлекательной программы. В таком ресторане гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры.

Например, прототипом проекта ресторана «Испанский уголок» в Москве является средневековая испанская таверна, экзотическая обстановка которой последовательно отражена в декоре, одежде официантов и общей атмосфере предприятия. Кухня в основном ориентирована на блюда из рыбы и морепродуктов. Весной, когда в Испании проводится фестиваль «Коста-Брава», в ресторане «Испанский уголок» гости сами выбирают понравившиеся морепродукты — от каракатицы до красной королевской креветки, а затем шеф-повар готовит их на гриле.

Ресторан «Ле Шале» в Москве также ориентирован на экзотику. Интерьер напоминает обстановку горной швейцарской хижины. В отличие от ресторана «Испанский уголок», где атмосфера рассчитана на общение людей среднего класса, в элитном ресторане «Ле Шале» господствуют французская и швейцарская кухни. Специально обученные официанты готовят эксклюзивные блюда прямо у столов посетителей.

В ресторанах «Елки-палки» и трактире «Печки-лавочки» интерьеры залов и униформа персонала выполнены в русском стиле. Меню включает блюда русской кухни. В залах имеются салат-бары, стоимость которых заранее определена. Гость подходит к салат-бару один раз и берет любые понравившиеся ему закуски. В ресторане «Елки-палки» салат-бар выполнен в виде телеги.

В *трактире* «Печки-лавочки» салат-бар называется «Угощение Бабы-Яги». Все работники трактира играют роли героев русских сказок. Например, кассир сидит в избушке на куриных ножках с надписью «Казна». Зал на 62 места стилизован под крестьянский двор. По выходным дням шведский стол накрывают специально для детей, чтобы они, играя, могли подбегать к столу и брать понравившиеся блюда. В эти дни на улице гостей встречают скоморохи. В зале с детьми занимаются организаторы детских игр, чтобы взрослые могли спокойно провести время. В трактире выступают фольклорные ансамбли.

При создании в Москве ресторана «Тамерлан», названного в честь полководца Тамерлана, использована поэтическая легенда, которую легко найти в начале меню этого ресторана. Легенда гласит о том, что в давние времена Тимур и его воины, вернувшись с бранных полей, отдавали свои щиты женщинам, которые разжигали под ними огонь и прямо на «сверкающих, подобно солнцу», поверхностях готовили ужин победителям. Щит, таким образом, становился одновременно своеобразным грилем и пиршественным столом.

В ресторане «Тамерлан» гости подходят к прилавку, на котором разложены овощи, мясо, соусы, приправы, масло. Двигаясь вдоль прилавка, гость наполняет тарелку продуктами с учетом выбранной им рецептуры блюда или руководствуясь собственной фантазией. Как только гость посчитает, что набрал достаточно ингредиентов для удачного блюда, тарелка с набором продуктов поступает в руки повара, который начинает готовить блюдо в зале на раскаленном щите-гриле с помощью двух деревянных палок. Гость увлеченно наблюдает за приготовлением рыбы Принцесса Джаратай, Шираканского гуся, баранины Шагайто или другого восточного блюда. В ресторане установлена определенная цена за неограниченное число подходов к столу (за исключением напитков). Кроме гриль-коктейлей, гости получают право на фирменный салат из баклажанов, сладкого картофеля и печеного помидора, а также на фирменный хлеб и сыр чиз-чура.

Кинематографическая идея создания концептуального ресторана «Белое солнце пустыни» повторяет сюжет одноименного фильма. У входа в ресторан гостей приветливо встречает швейцар, одетый в униформу красноармейца времен Гражданской войны. В зале ресторана гостям оказывают внимание «жены Абдулы» (гостеприимные официантки в восточных костюмах и тюбетейках). Стены бара украшены коврами ручной работы, старинными музыкальными инструментами. Другие уголки зала оформлены в соответствии с фрагментами кинофильма. Сидя у ситцевой занавески «в уголке Верещагина», гости могут любоваться декоративным морским пейзажем. В другом уголке зала ресторана под белым солнцем у черной цистерны резервуара гостей встречают красноармеец Федор Сухов и Абдула. Рядом старцы, безмолвно сидящие возле ящика с динамитом. Все персонажи фильма — великолепно выполненные манекены. Меню ресторана включает блюда узбекской кухни. Украшением зала является достархан (шведский стол

с национальными холодными закусками, пловом). Отдельно гостям предлагают шведский стол с восточными сладостями в сочетании с узбекской чайной церемонией. Дети в возрасте до 10 лет могут попробовать сладости в ресторане бесплатно. Меню предлагаемых гостям блюд отличается оригинальностью, например:

- Узбекский лагман — дело тонкое, Петруха.
- Шашлык из мяса молодого барашка, которого пригнал Саид с ручья.
- Кайма-шашлык, он же люля-кебаб, он же любимое блюдо красноармейца Сухова.
- Сочный чебурек — подарок от разлюбленной Екатерины Матвеевны и др.

В *ресторане-клубе* гостей ожидают не только первоклассная кухня и вина, но и общение по интересам. Предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола. В крупных городах концептуальный ресторан, сохранив свою тематическую направленность, был преобразован в *развлекательный комплекс*, объединяющий ресторан, бар, кафе, ночной клуб, казино, дискотеку. Средствами привлечения потребителей в развлекательный комплекс являются шоу-программы, клубные карты, зал VIP, приглашение артистов эстрады, охраняемая автостоянка и др.

Виртуальным называется ресторан, в котором осуществляется прием заказа по сети Интернет и доставка его потребителю.

Во многих странах общение посредством компьютера стало неотъемлемой частью жизни людей. Современные технологии обслуживания позволяют потенциальным потребителям через систему Интернет войти на страничку соответствующего ресторана, получить информацию о блюдах, ценах, увидеть зал и расположение столиков на экране компьютера. Основной потребитель страничек в Интернете — предполагаемый потребитель ресторана. Он может не только ознакомиться с информацией, отправить и получить сообщение, но и поговорить с менеджером ресторана и даже видеть его в момент разговора. Потребитель может не только заказать столик в ресторане, но и оплатить его, введя номер счета или кредитной карточки. Менеджер ресторана получит и подтвердит информацию о заказе, а бухгалтер — платеже. Вся процедура займет считанные минуты. Через сеть Интернет можно предложить посетителям зарезервировать столик, продемонстрировать блюда меню визуально, обменяться мнениями и т. д. Технология панорамной съемки позволяет более детально ознакомиться с интерьерными залами и ингредиентами блюд.

Для менеджеров ресторанов электронная сеть не только новый рынок продаж, но и средство привлечения потребителей. Заказ обеда по сети Интернет и его доставка стали реальностью. Менеджер ресторана может наладить двустороннее общение с потребителем, найти нужного поставщика, просмотреть цены.

В электронной сети существует несколько Интернет-объединений, которые специализируются на информации о ресторанах. Новые технологии позволяют разработчикам сайтов построить качественный дизайн. Сайт содержит: название и адрес ресторана, краткое описание концепции, меню, режим работы. В сайт включена также дополнительная информация: как проехать в ресторан, есть ли автостоянка, какие рекламные кампании проводятся в ближайшие дни, какая музыкальная программа будет демонстрироваться вечером.

Сайт является инструментом для привлечения большого числа потребителей и должен способствовать увеличению прибыли ресторана (бара или кафе).

К современным технологиям обслуживания в общественном питании, способствующим привлечению потребителей и увеличению объемов продаж, относится ***приготовление блюд в присутствии посетителей***. Для привлечения внимания гостей к этим блюдам необходимо дать правильное описание и фотографии их в меню, произвести обучение персонала. К приготовлению блюд на глазах у посетителей привлекаются опытные повара. В ресторане «Токио» (Москва), где горячее блюдо готовится на специальных плитах — теппан-яки перед гостем, повар должен не только виртуозно владеть ремеслом, но и уметь общаться с гостями.

В момент приготовления поваром горячего блюда в зале официант следит за ходом трапезы, обносит гостей закусками, напитками. На этапе приготовления блюда гость наблюдает за работой повара. Жесты и движения персонала должны быть уверенными. Характер этих движений бессознательно влияет на состояние посетителя, поднимает тонус. Персональное внимание подчеркивает статус гостя и уважение к нему. На этапе завершения приготовления блюда и подачи

его гостю происходит закрепление контакта гостя с обслуживающим персоналом. В будущем у посетителя возникает желание вновь прийти в ресторан.

К прогрессивным технологиям обслуживания в ресторанном бизнесе относится организация выездного обслуживания по системе **кейтеринг**.

Термин «кейтеринг» (от англ. *catering* — общественное питание, *ceter* — поставлять продукцию, обслуживать потребителя) обозначает действия работника или предприятия, поставляющего продукты питания, напитки, посуду и все необходимое для организации приема, банкета вне ресторана или обслуживания спортивных игр и других крупных зрелищных мероприятий.

Существуют следующие виды кейтеринга:

- в помещении;
- вне ресторана;
- социальный;
- разъездной (по контракту на поставку продукции);
- розничная продажа;
- VIP- кейтеринг.

Развитие индустрии кейтеринга и увеличение запросов потребителей способствует тому, что один и тот же поставщик услуг может предлагать несколько вариантов обслуживания.

Кейтеринг в помещении имеет много общего с ресторанным обслуживанием. Заказчику сервисных услуг (фирме) предлагают оборудованные помещения для проведения различных мероприятий. Это могут быть аванзалы, банкетные залы для проведения комбинированных приемов, кухня для подготовки продуктов и приготовления блюд, помещение с холодильными шкафами для хранения продуктов; место и оборудование (посудомоечные машины, ванны для санитарной обработки посуды); помещения для хранения напитков, столовой посуды и приборов, столового белья, аксессуаров, необходимых для оформления столов и залов.

Преимущество этого вида кейтеринга заключается в экономии времени для подготовки выездного мероприятия (доставка, установка необходимого оборудования, кухонной посуды, инвентаря).

Недостаток — ресторан выездного обслуживания, предоставляющий этот вид услуг, несет большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Кейтеринг вне ресторана наиболее популярен в индустрии питания. Он предусматривает обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Характерным примером является деятельность ресторанов выездного обслуживания по организации приемов, банкетов в здании фирмы, на загородной даче, в квартире и т. д.

При организации банкета или презентации вне ресторана с заказчиком согласовывают:

- характер банкета, количество и состав участников;
- время начала банкета и его продолжительность;
- меню и карту вин;
- состав помещений и схему расстановки столов.

В порядке подготовки к банкету работники ресторана знакомятся с помещениями, которые выделены для его проведения. На основании сделанного заказа рассчитывают количество посуды, приборов, столового белья. Одновременно менеджер, организующий выездной банкет, определяет количество официантов.

На основании расчета подбирают посуду, приборы, белье. Упаковывают в контейнеры, оклеенные внутри тканью, с отделениями для определенного вида посуды с целью предотвращения боя. С учетом согласованного с заказчиком меню работники производства и сервис-бара готовят закуски, блюда, полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, подготавливают напитки. Заблаговременно в день проведения мероприятия отправляют их на место с учетом установленных сроков хранения продукции. В этом случае исполнитель услуг несет ответственность за приготовление и доставку блюд, сервировку и декорирование буфетов-баров, банкетных столов, уборку залов и осуществляет полный расчет по окончании мероприятия в соответствии с ранее заключенным договором. Для кейтеринга используются специально оборудованные автомобили, прицепы и полуприцепы, особенно в местах массового отдыха — парках, садах.

Преимущество кейтеринга вне ресторана состоит в том, что многие издержки (аренда помещений, накладные расходы, оплата коммунальных услуг, налоги) могут быть значительно ниже, чем для кейтеринга в помещении.

Недостаток — высокие расходы на транспортные средства и специальное оборудование для хранения и доставки приготовленных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Социальный кейтеринг — предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия. Основное отличие этого вида кейтеринга заключается в том, что процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Потребитель и исполнитель услуг социального кейтеринга (предприятие общественного питания или индивидуальный предприниматель) заранее согласовывают дату, меню, особенности сервировки столов и обслуживания гостей. В обязанности предприятия общественного питания (или индивидуального предпринимателя) входит также уборка помещения после проведения мероприятия.

Услугами социального кейтеринга пользуются при организации семейных торжеств с небольшим количеством приглашенных (от 10 до 50 человек). Для обслуживания семейного торжества потребуется 4—5 человек (один опытный повар и один-два помощника, один официант и один бармен). Таким образом, преимущество социального кейтеринга — небольшие накладные расходы и отсутствие расходов на оборудование. Предприятие общественного питания может предоставить заказчику согласно договору лишь отдельные предметы для сервировки стола и аксессуары для придания элегантности столу.

Разъездной кейтеринг — доставка полуфабрикатов на строительные и съемочные площадки, в офисы, где требуется обеспечить питанием группы людей. Для приготовления пищи из полуфабрикатов на территории заказчика предприятию общественного питания — исполнителю услуги требуется специализированное передвижное оборудование. Поэтому этот вид кейтеринга связан со значительными финансовыми затратами.

Розничная продажа готовой кулинарной продукции является разновидностью кейтеринга, если предприятие общественного питания осуществляет доставку горячих блюд на дом (запечатанных в целлофан подносов или пакетов с заранее приготовленными завтраками или обедами). Другой пример данного вида кейтеринга — это торговля продуктами питания (бутербродами, выпечными изделиями, покрытыми прозрачной пленкой или целлофаном), а также прохладительными напитками во время проведения спортивных соревнований, фестивалей, карнавалов и других общественных мероприятий с большим количеством участников.

Компьютеризация предприятий общественного питания позволяет облегчить работу менеджеров по составлению договоров с заказчиками, прейскурантов на услуги, связанные с обслуживанием мероприятий по кейтерингу, отчетов и других документов; дает возможность сохранить информацию о заказах, которая впоследствии может быть использована для подготовки программ по продвижению новых блюд и напитков или развлекательных программ. Автоматизированная система кейтеринга может составить заказ для кухни (перечень и количество блюд), заказ на напитки для сервис-бара; заказ на продукты и необходимый инвентарь, столовую посуду и приборы для организации обслуживания.

VIP - кейтеринг предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных повара и официанта. В помещении заказчика и под его наблюдением осуществляется полный цикл обработки продуктов и приготовления блюд. Данные лица могут сопровождать заказчика в длительных турне.

Мерчандайзинг общественного питания — деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания. Это направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Для увеличения объема продаж в ресторане, кафе или баре применяются следующие приемы мерчандайзинга:

- дизайн блюд и напитков;
- внедрение новых методов обслуживания;
- агитация в зале;
- убеждающая продажа;
- предложение в выборе альтернативных продукции и услуг.

Дизайн блюд и напитков предусматривает их эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирования продаж. Воздействие дизайна начинается сразу при входе в ресторан: выставка вин, сервировка столов, охлаждаемый прилавок с десертами, свежие фрукты на витрине, красочно оформленный коктейль дня на барной стойке, салат-бар в зале.

Дополнительную прибыль дают ресторану презентации. Например, для проведения яблочной презентации гостям предлагают тематические афиши, брошюры с рецептами блюд из яблок, при входе в зал на столы устанавливают корзины с яблоками, в меню включают яблоки печеные, яблоки в слойке, шарлотку с яблоками, сладкий яблочный пирог; каждому гостю, пришедшему на бизнес-ланч, дарят яблоко.

Для привлечения потребителей используются новые направления в подаче блюд. Например, очищенный от мякоти ананас заполняют фруктовым мороженым, разнообразными кремами, фруктовым салатом; а половинки дыни — шариками ее мякоти, красными ягодами и кружочком киви, добавляют несколько капель портвейна. Яйца подают в чугунных мини-тиглях, свежее испеченный хлеб — на маленькой доске; экзотические супы из редких дорогостоящих продуктов (черепах, плавников акул, трепангов) — в маленьких чашках типа кофейных; экзотические коктейли — в очищенном кокосовом орехе, кожуре апельсина, грейпфрута.

Приемы мерчандайзинга используются при *организации обслуживания* гостей в зале. Например, официант может предложить гостю понравившуюся часть общего блюда, порционировать ее и подать в соответствии с заказом. При соединении компонентов салатов в прозрачных салатниках в присутствии гостей официант использует приемы эффектного вращения сервировочных тарелок, поливая салат заправкой на вспомогательном столе.

Для увеличения продажи блюд можно показать гостям приготовление одного из наиболее оригинальных, например мороженого с горячей клубникой фламбе. Найти повод и подарить от ресторана такой десерт какой-либо компании, и тогда все гости начнут заказывать его.

К основным приемам *агитации в торговом зале* относятся фотографии блюд, помещаемые на столиках, размещение десерт-баров и салат-баров на самом видном месте, организация небольшой выставки вин, включение в меню воскресного бранча (семейного обеда) бокала вина или шампанского. В некоторых ресторанах на стол заранее ставят бутылку с биркой «вино месяца» или образцы закусок, фрукты в вазе. При использовании этого приема необходимо на столе предусмотреть карточку с пояснениями: являются ли блюда, вино, фрукты бесплатными или предназначены только для продажи.

Одним из наиболее эффективных средств, используемых обслуживающим персоналом, является *убеждающая продажа*. Как только гость сел за стол, официант может предложить ему коктейль-аперитив или фирменную закуску. Компании можно подать образцы закусок на подносе с тем, чтобы они могли попробовать разные блюда. По окончании обеда или ужина официант предлагает на выбор различные десерты, демонстрируя образцы на подносе или тележке. Убеждающая продажа особенно популярна в баре. Бармен может обратить внимание гостя на какой-либо фирменный коктейль: «Сегодня у нас новый необычный тропический коктейль «Магия», который вам обязательно понравится. Он готовится из свежесжатого сока ананаса, вермута, мартини Россо, ликера Куантро, ликера Мисти и сиропа Гренадин, подают в кокосе».

Убеждающая продажа является одним из методов качественного обслуживания, она помогает предугадать желания гостей и сделать посещение ресторана более приятным.

Предложение для выбора альтернативных видов продукции и услуг связано с тем, что в ресторан приходят гости, которые заинтересованы в получении определенной выгоды. С этой целью ресторан предлагает гостям закуски на блюдах разного размера; стейки, пиццу, пирожные порциями разной массы, чтобы учесть запросы потребителей с разными доходами (или аппетитом). Примером выбора гостем наиболее выгодного варианта является продажа напитков с закусками или без них; продажа мороженого с блинчиком или без него. Еще одним приемом предложения для выбора альтернативных видов продукции и услуг является предложение гостям комплексных завтраков, обедов и ужинов. При этом цена каждого блюда, входящего в комплекс, ниже, чем она была бы в случае отдельного заказа.

Менеджер зала при проведении тренингов с обслуживающим персоналом должен нацелить официантов на понимание и широкое использование приемов мерчандайзинга, особенно убеждающей продажи, и точное определение потребителей, наиболее восприимчивых к данному виду обслуживания. Так, туристы охотно дегустируют блюда, предложенные официантом, в отличие от деловых людей, пришедших на бизнес-ланч.

Глава 2

Торговые помещения, их характеристика и оснащение

2.1. Виды помещений

К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.

Площади помещений зависят от типа предприятия и количества мест и рассчитываются в квадратных метрах умножением нормы площади на одно место на количество мест.

Норма площади на одно место в залах составляет (m^2): в ресторанах — зал с эстрадой и танцплощадкой — 2; в том числе зал — 1,8; курительная — 0,07—0,075; в барах — 1,8; в кафе, закусочных, пивных барах — 1,6; в общедоступных столовых и при высших учебных заведениях — 1,8; в столовых школ и школ-интернатов — 0,75 (в залах до 80 мест) и 0,65 (в залах свыше 80 мест); в столовых при средних специальных учебных заведениях — 1,3; профтехучилищах — 0,8.

Вход на предприятия общественного питания должен сочетаться с оформлением фасада здания декоративно-художественными средствами и элементами национального зодчества и быть хорошо освещен. Световая вывеска с элементами оформления и дополнительное освещение у входа в ресторан, бар или кафе должны подчеркивать архитектурные формы здания и характер предприятия. Вход может быть оборудован выносным козырьком, который обеспечивает удобства для потребителей, особенно в неблагоприятную погоду.

Входы для потребителей на предприятиях общественного питания с количеством мест в залах 100 и более, расположенных в районах с расчетной температурой наружного воздуха минус 15°C и ниже, оборудуют воздушно-тепловыми завесами.

Должное внимание должно быть уделено и входным дверям. Они могут быть стеклянными, полустеклянными, прозрачными или из матового стекла, деревянными или металлическими, вращающимися или двухстворчатыми. У входа в ресторан, бар или кафе необходимо иметь вмонтированные в ступеньки скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, урны. У входа в здание размещают живые цветы и искусственные композиции. У входа в ресторан гостей встречают очень внимательные и доброжелательные швейцары в униформе или привратник.

В основу планировки предприятия общественного питания входит рациональное размещение помещений для организации обслуживания потребителей.

2.2. Характеристика торговых помещений

Вестибюль — помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, машинка для чистки обуви, зеркала, мягкая мебель — кресла, полукресла, банкетки (сиденья с мягкой подушкой без спинок), журнальные столики, телефоны-автоматы, игровые автоматы, организована продажа газет и журналов, цветов, сувениров. В вестибюле могут располагаться также аптечные киоски, бары, магазины по продаже одежды, обуви, парфюмерии, штендер с меню и информация об услугах, которые предоставляет ресторан.

Успешное решение интерьера вестибюля способствует созданию хорошего настроения у потребителей до того, как они познакомятся с кухней и сервисом ресторана.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см, а количество крючков соответствовать количеству мест в зале, кроме того, иметь 10%-ный резервный запас. В гардеробе верхней одежды следует предусмотреть наличие «плечиков» помимо основных вешалок, так как некоторые виды модельной одежды и меховые изделия должны висеть на «плечиках». В гардеробе предусмотрены шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади (сумок, портфелей).

В столовых до 50 мест и на предприятиях с самообслуживанием вешалки для одежды можно устанавливать непосредственно в залах.

При приеме верхней одежды гардеробщик обязан вначале вручить посетителю жетон, а затем повесить одежду, разместить в шкафу-ячейке обувь, а при уходе гостя получить жетон, подать верхнюю одежду и помочь ему одеться, а затем подать головной убор.

В **туалетных комнатах** должны быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха или устройство автоматического включения освежителя воздуха, оснащенного реле времени или встроенным фотоэлементом. Современные туалетные комнаты в ресторанах оснащают диспенсерами — дозаторами туалетной бумаги, полотенце, салфеток и жидкого мыла, живыми или искусственными цветами, а также динамиками, позволяющими включить легкую музыку. Рядом с туалетными комнатами располагается комната для курения. В ней размещают удобную мягкую мебель и пепельницы на подставках. Вентиляция должна обеспечивать интенсивный обмен воздуха.

Аванзал — помещение для встречи, ожидания гостей, которое располагается перед торговым или банкетным залом. В аванзале ставят предметы мягкой мебели: диваны, кресла, журнальные столики, напольные пепельницы, аранжировки из цветов. Оформление аванзала должно быть органически связано с декоративным решением интерьеров вестибюля и зала.

Торговый и банкетный залы — помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению и оборудованию уделяют большое внимание. Предприятие может иметь один или несколько залов, это зависит от типа предприятия, его вместимости, форм обслуживания. Наиболее уютны небольшие залы до 50 мест, поэтому рекомендуется залы ресторанов и кафе с большим количеством мест разделять на зоны или кабинеты раздвижными, декоративными или стационарными перегородками, образуя островки в общем зале для уединения или деловых встреч.

Площадка для эстрады и танцев. Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала или являться завершением перспективы интерьера.

Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников, особой формы потолка. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,13—0,15 м² на одно место в зале. Глубина эстрады от 3 до 8 м.

2.3. Сервизная

Сервизная — помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов. Оно должно располагаться рядом с моечной столовой посуды, что обеспечивает удобство передачи посуды и приборов и способствует их сохранности.

При значительной отдаленности бельевой от раздачи в сервизной допускается хранение небольшого запаса чистых скатертей, полотняных салфеток, ручников для работы официантов.

Сервизная оборудуется шкафами, подвесными полками и стеллажами для хранения посуды, столовых приборов, а также прилавком для их выдачи официантам. Столовые приборы хранят в ящиках с отделениями для ножей, вилок, ложек. Посуда сортируется по видам — фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая и назначению — пирожковые, закусочные, мелкие столовые и другие тарелки, группы фужеров, рюмок для вина, водки, стаканы для воды, соков и других напитков, штофы, графины, кувшины и т. д. Хранится посуда отдельно на полках шкафов и стеллажей в специально отведенных местах. Посуду ставят так, чтобы ее было удобно брать, например, чашки, соусники, молочники, сливочники, кофейники ручками наружу.

Нормы оснащенности предусматривают наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий — в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание потребителей при двух- и трехкратной оборачиваемости места в час. В вечернее время в ресторанах, когда место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до полутора комплектов на одно место.

Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от характера обслуживания. В ресторанах и других предприятиях с обслуживанием официантами посуда и приборы поступают под отчет работника сервизной, отпускающего посуду, метрдотеля или администратора зала, бригадира официантов, а на предприятиях с самообслуживанием — администратора зала или других лиц,

назначенных приказом директора предприятия. С ними заключают договоры о материальной ответственности.

При согласии работников, входящих в состав бригады, может быть установлена бригадная ответственность официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале. Бригадная ответственность также оформляется договором между администрацией и бригадиром, являющимся старшим по должности или наиболее опытным членом бригады.

Бригадир официантов получает посуду и приборы, обеспечивает их выдачу официантам, сохранность в процессе обращения, а также сдачу в конце дня. Посуда выдается в количестве, необходимом для бесперебойного обслуживания (обменный фонд). Учет столовой посуды ведется в журнале по форме № 73.

Типовая форма № 73

Предприятие: ресторан «Серебряный век»

**Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам
предприятия за 7 октября 200__ г.**

Наименование посуды и приборов	Официант Сидоров Н.А.				Под- пись	Официант Николаев Б.Н.				Под- пись
	вы- дано	воз- вра- щено	лом по актам	недо- стача		вы- дано	воз- вра- щено	лом по актам	недо- стача	
Тарелки:										
мелкие столовые	30	30	—	—		30	30	—	—	
закусочные	30	30	—	—		30	30	—	—	
пирожковые	30	30	—	—		30	30	—	—	
Чашки бульонные с блюдами	24	24	—	—		24	23	1	—	
Чашки чайные и т. д.	24	22	2	—		24	24	—	—	
Столовые приборы:										
ножи столовые	30	30	—	—		30	28	2	—	
ножи закусочные	30	30	—	—		30	30	—	—	
вилки столовые	30	30	—	—		30	29	—	1	
вилки закусочные	30	29	—	1		30	30	—	—	
И т.д.										

Типовая форма № 74

для предприятий общественного
питания с обслуживанием
официантами

Предприятие: ресторан «Серебряный век»

АКТ

на бой, лом, утрату посуды и приборов
за 8 октября 200__ г.

Состав комиссии: метрдотель Антонов Г.С., сервизница
Ветрова И.Н., бухгалтер Крылова В.А., бригадир официан-
тов Захаров Е.Ф.

Наименование посуды и приборов	Еди- ница изме- рения	Количество		Цена, руб. и коп.	Сумма, руб. и коп.	Обстоятельства боя, лома, утраты, виновные в этом лица и их должности
		бой, лом	утрата (пропажа)			
Бокалы для шампанского	шт.	3	—	20-00	60-00	Бой при мытье посудомойщицей Родионовой К.А.
Тарелки пирожковые	шт.	2	—	35-00	70-00	Бой при доставке в зал в результате нарушения правил торговли официантом Максимовым Э.Я.
Чашки кофейные с блюдами	шт.	5	—	24-00	120-00	
Вилки закусочные	шт.	—	4	30-20	120-80	Пропажа произошла по вине официанта Борисова А.С.

Члены комиссии: Антонов Г.С., Ветрова И.Н., Крылова В. А., Захаров Е.Ф.
(подписи)

Стоимость разбитых трех бокалов отнести за счет предприятия, стоимость разбитых тарелок и кофейных чашек взыскать с официанта Максимова Э. Я., стоимость пропавших приборов — с официанта Борисова А. С.

Директор ресторана Гордиенко В. Н.

Перечисленная в графе «Бой, лом» посуда в количестве десяти единиц уничтожена в нашем присутствии.

Члены комиссии: Антонов. Ветрова. Крылова. Захаров
(подписи)

В необходимых случаях при сдаче посуды и приборов составляют акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и приборов по форме № 74. Акт оформляет комиссия, в состав которой входят работник, ответственный за находящиеся в обращении посуду, приборы; работник, у которого эти ценности были под отчетом в течение дня, метрдотель или администратор и бухгалтер. Акты рассматривает руководитель предприятия и выносит решение о списании разбитой посуды или возмещении ущерба. Работники сервисной должны своевременно пополнять прилавки запасом столовой посуды, а бригадиру официантов выдавать хрустальную, мельхиоровую посуду и столовые приборы под материальную ответственность.

2.4. Моечная столовой посуды

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. Четкая работа этого подразделения способствует успешной работе зала и повышению культуры обслуживания. Моечная столовой посуды располагается рядом с сервисной и должна иметь удобную связь с залом и раздачей, что позволяет бесперебойно обеспечивать официантов чистой посудой.

Моечные оснащают посудомоечными машинами, моечными ваннами, щеточными стаканомойками, столами для сортировки и очистки посуды от остатков пищи, сушильными шкафами, стеллажами и шкафами для хранения чистой посуды, бачками с крышками для сбора отходов. Оборудование устанавливают исходя из последовательности технологического процесса: очистка от остатков пищи, сортировка, предварительное обмывание, мытье, стерилизация, просушивание.

Использованную посуду и приборы собирают на подносы или специальные тележки, затем через передаточное окно они поступают в моечную. Для обеспечения сохранности посуды и уменьшения шума столы и прилавки в местах сбора посуды обивают линолеумом или другими материалами.

Перед мытьем тарелки освобождают от остатков пищи и сортируют по видам. В посудомоечных машинах осуществляют мытье, стерилизацию тарелок, стаканов и столовых приборов. Мытье посуды производят в трех отделениях с разным температурным режимом. В первом отделении при температуре 45—48°C посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств; во втором — при температуре 50—55 °C производят мытье и дезинфекцию путем добавления 10%-ного раствора хлорной извести (из расчета 10 см³ на 1 л воды); в третьем — при температуре 90—98 °C посуду ополаскивают и стерилизуют. Затем ее укладывают на стеллажи для просушивания. Посудомоечные машины значительно облегчают труд мойщиц.

На небольших предприятиях посуду и приборы моют в ванне с тремя отделениями и подводкой горячей и холодной воды.

Бережного отношения требует мельхиоровая посуда. Ее моют в ваннах, используя мягкие мочалки, мыло, и следят за тем, чтобы отдельные предметы не ударялись друг о друга в процессе мытья. Для удаления темных пятен поверхности протирают раствором пищевой соды. Затем посуду моют горячей водой и протирают полотенцем.

Стеклянную посуду (рюмки, бокалы, фужеры, стаканы) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями.

В первом отделении при температуре 45—50°C ее моют, во втором — при температуре 50—55 °C ополаскивают. После мытья столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1—2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают. Для предохранения посуды от боя на дно ванны укладывают резиновые гофрированные коврики.

На предприятиях общественного питания используются следующие моющие средства: для ручного и машинного мытья — «Прогресс», «Посудомой»; для ручного мытья — «Дон»,

тринатрийфосфат, паста «Специальная-2», натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая).

2.5. Раздаточная

Раздаточная располагается в непосредственной близости с горячим и холодным цехами, хлеборезкой, сервизной, моечной столовой посуды, сервис-баром (буфетом). Если указанные помещения находятся с одной стороны раздаточной, то ее ширина должна быть не менее 2м, если с двух и более сторон — не менее 3м.

Длина раздаточной определяется из расчета: для горячих цехов — 0,03м, для холодных — 0,01м на одно место в зале.

В раздаточной размещают компьютерный кассовый терминал или кассовые машины и оборудуют витрину с меню, картами вин и коктейлей текущего дня с ценами блюд и напитков.

2.6. Сервис-бар (буфет)

В залах ресторанов размещают сервис-бары (буфеты), которые имеют непосредственную связь с подсобными помещениями. Продукцию сервис-бара отпускают официанты. Из сервис-бара (буфета) официанты получают винно-водочные изделия, пиво, безалкогольные напитки, фрукты, кондитерские и табачные изделия. Размещается он рядом с залом и имеет два помещения: подсобное — для хранения товара и основное — для отпуска продукции. В подсобном помещении устанавливают холодильные шкафы или сборно-разборную камеру, стеллажи, подтоварники. Помещение для отпуска продукции оборудуют холодильным шкафом со стеклянной дверью, прилавками-витринами, в том числе охлаждаемыми, для хранения и демонстрации тортов, пирожных, напитков. На прилавке размещают экспресс-кофеварку с кофемолкой, настольную электрическую плиту, электронные циферблатные весы, мерную посуду для отпуска винно-водочных изделий. Все товары, выставленные в витрине (фрукты в вазах, шоколад, кондитерские изделия в ассортименте, напитки), должны иметь ценники. Обязательным является наличие раковины с подводкой холодной и горячей воды.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе по-восточному, шоколад горячий) и холодных напитков (кофе-гляссе) осуществляется на производстве.

2.7. Помещение для нарезки хлеба

Помещение для нарезки хлеба предназначено для хранения, нарезки и отпуска хлеба и хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба устанавливают шкафы с отверстиями в боковых стенках и дверцах (отдельно для ржаного и пшеничного). С помощью хлеборезки хлеб нарезают ломтиками по 40—50г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки. Рабочее место резчика хлеба оборудуют столом, весами, досками, щипцами, совком и щеткой для удаления крошек. В помещении хлеборезки устанавливают тостер для приготовления тостов (поджаренных с двух сторон ломтиков хлеба) и стеллаж. На небольших предприятиях для нарезки хлеба организуют отдельное рабочее место в холодном цехе.

Национальные виды хлеба: русские калачи, узбекские лепешки и т. д.— производят непосредственно на предприятии общественного питания и подают к столу в целом виде.

Рациональная взаимосвязь залов, производственных и вспомогательных помещений обеспечивает правильную организацию процесса обслуживания потребителей.

2.8. Освещение

Правильный выбор освещения залов предприятий общественного питания имеет большое значение, как для потребителей, так и для обслуживающего персонала. Являясь одним из наиболее значительных элементов интерьера, свет может выделить структуру стен, придать особую выразительность декоративным украшениям, он может также «сузить» или «расширить» зал, сделать помещение более уютным, располагающим к отдыху.

В соответствии с международным стандартом ИСО 8995¹ (ISO8995) освещенность обеденных залов составляет 200 лк. На предприятиях общественного питания применяется система общего, направленного (локального) и смешанного освещения. Главное назначение *общего освещения* — создание светового фона, при котором все детали интерьера освещены

достаточно хорошо, чтобы посетитель чувствовал себя комфортно. При общем освещении в залах с высокими потолками используют легкие люстры или подвесные светильники, в залах с низкими потолками — потолочные светильники с люминесцентными лампами. В настоящее время большое распространение получили подвесные модульные потолки со встроенными в них люминесцентными светильниками. Такие светильники могут быть снабжены в качестве светораспределяющего элемента экранирующими решетками из пластмассы или алюминия и пластмассовыми рассеивателями. Для создания в помещении атмосферы особого уюта и эксклюзивности даже в обычном стандартном интерьере используют люминесцентные светильники отраженного света.

Локальное освещение служит для выделения каких-либо объектов из общего фона, чтобы сконцентрировать на них внимание посетителя, подчеркнуть интересные элементы декоративного оформления. Это система освещения отдельных столов, участков зала, барной стойки, эстрады или танцевальной площадки.

Средства локального освещения — светильники с галогеновыми линейными лампами накаливания или металлогалогеновыми лампами, бра на стенах, настольные лампы на барной стойке и на столах, расположенных у стен, торшеры возле столов. В залах можно предусмотреть цветомузыку, подсветку пола и репродукций картин на стенах. Во время танцев могут включаться цветные прожекторы, приборы освещения, имитирующие дождь, снег и др. Окраска света в теплые или холодные тона влияет на внешний вид освещенных предметов, блюд, напитков, а также на самочувствие людей.

Смешанное освещение — это сочетание общего и локального освещения, т. е. зал, освещается светильниками общего назначения, а отдельные участки выделяются дополнительно направленными потоками света, что дает возможность регулировать освещение, создавать различные световые эффекты, снижать расходы на электроэнергию путем отключения светильников общего освещения в периоды небольшой загруженности залов. Показатели освещенности торговых помещений, отвечающие международному стандарту ISO8995, приведены в табл. 2.1.

При выборе ламп для освещения предпочтение отдают люминесцентным лампам улучшенной цветопередачи и лампам определенной цветовой окраски. Лампы с теплыми цветовыми оттенками (желтым, розовым) делают блюда более привлекательными, естественными, тогда как лампы с белым или зеленоватым оттенком создают обратный эффект.

В залах предприятий общественного питания должно сочетаться естественное и искусственное освещение. Естественный свет может поступать с одной или нескольких сторон, иногда сверху.

Таблица 2.1

Показатели освещенности торговых помещений

Наименование помещений	Минимальная освещенность, лк		Поверхность, к которой относится норма освещенности
	люминесцентными лампами	лампами накаливания	
Зал ресторана	300	100	0,8 м от пола
Зал кафе, бара	200	75	
Моечная, сервизная	200	75	
Вестибюль, гардероб, туалетные комнаты для посетителей	100	50	На полу
Лестницы главные	100	30	На ступеньках

Освещение в зале должно быть дежурным (в нерабочее ночное время), нормальным (при обычной работе) и усиленным (при обслуживании приемов, банкетов, участников фестивалей и др.).

2.9. Вентиляция

Предприятия общественного питания оборудуются системами принудительной вентиляции для удаления из помещений воздуха, содержащего вредные газообразные вещества, и замены его чистым воздухом, а также для поддержания заданных параметров воздуха (температуры, влажности).

В залах предприятий общественного питания должна быть хорошая вентиляция (без сквозняков) и нормальный температурный режим (16—18 °С) при относительной влажности воздуха 60—65%.

На предприятиях с количеством мест до 50 допускается устройство только вытяжной вентиляции, на остальных необходима приточно-вытяжная вентиляция.

На предприятиях с обслуживанием официантами в помещениях для потребителей и горячих цехах, моечных и раздаточных системы вентиляции должны быть отдельными. Вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны иметь декоративное оформление. Вентиляционные системы должны работать бесшумно. Шум может быть вызван неправильным подбором вентилятора, его неисправностью, большой скоростью прохождения воздуха в вентиляционных каналах.

В настоящее время широкое распространение получили специальные установки-кондиционеры различных модификаций для охлаждения воздуха в торговых залах в летнее время и подогрева его в зимнее время. Кондиционеры работают бесшумно, обеспечивают поддержание в залах предприятий заданной температуры и влажности воздуха, очищают его.

При подборе кондиционеров следует обращать внимание на размеры и дизайн, так как они устанавливаются непосредственно в зале предприятия общественного питания, банкетном зале ресторана и крепятся на стену. Для включения и установки режима работы кондиционера используют дистанционное управление.

Кроме систем вентиляции с механическим побуждением используют естественную вентиляцию с помощью фрамуг, открытых окон и т. д.

В летнее время над окнами с наружной стороны здания подвешивают солнцезащитные складные козырьки или используют специальные жалюзи на окнах, которые изменяют направление светового потока.

2.10. Интерьеры залов

Оригинальные и разнообразные интерьеры залов, теплые или строгие цвета отделки стен, ковры, элементы старинной атрибутики, фонтаны, аранжировки из живых цветов, ажурные люстры, дающие теплый рассеянный свет; правильный подбор мебели, удачное сочетание униформы официантов с декором помещения — цветом штор, скатертей и салфеток, обивкой кресел; элегантно сервированные столы — все это располагает к деловой беседе или отдыху в кругу друзей.

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания (рис. 2).

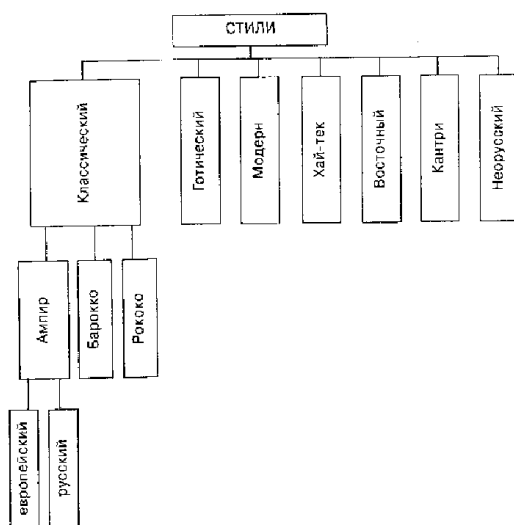


Рис. 2. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов

Ампи́р (франц. *empire* — империя) — стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное величие архитектуры и интерьеров, пилястры (плоский вертикальный выступ на поверхности стены), анфилады (помещения, соединенные дверями, расположенными на одной оси) и залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописными панно, позолоченной лепкой и резьбой.

Мебель (красное дерево, карельская береза, ясень и др.) имеет правильные, симметричные формы, украшена резьбой. Строгость форм мебели подчеркивают резные пальметки (стилизованный веерообразный лист) и другие античные мотивы. Ножки и подлокотники кресел выполнены в виде фигур фантастических животных. В посуде, канделябрах из серебра имеют место спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, контрастирующими с гравировкой.

Различают два вида стиля ампир: европейский и русский. *Европейский* — более пышный: много золота, лепнины, колонн, капителей (верхняя часть колонны украшается орнаментами), зеркал, роспись на стенах и потолке, тяжелые драпировки на окнах, мебель антикварная или современная под ампир.

Русский ампир — менее пышный, более спокойный, лиричный. Колонны не такие помпезные, их можно только обозначить. Более изящная лепнина на потолках, стенах; хрустальные люстры. Драпировки приглушенных тонов. Много белого или теплого розового цвета. Большие окна и множество зеркал. В интерьере преобладает легкость, комфортность. Возможно наличие в залах каминов, декорированных бронзовыми драконами по углам и лепными скульптурными группами. Узорчатый дубовый паркет застелен ковром, гармонирующим с обивкой стульев с высокими спинками, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые накрахмаленные верхние скатерти. Посуда — современная, но по желанию потребителей может быть использована глиняная (под XIX в.).

Барокко — основное стилевое направление в декоративном искусстве Европы и Америки конца XVI — середины XVIII вв. Барокко связано с дворянско-церковной культурой зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии.

Классический стиль в интерьере ресторана «Гранд-Империал» отличается строгостью: длинные драпированные скатерти, тяжелые (двойные); мягкая уютная мебель из ценных пород дерева. Он органично сочетается с элементами ампира: предметы из позолоченной бронзы, зеркала в рамах, вазы в виде греческих амфор. Все эти украшения смягчают строгость классического интерьера (рис. 1).

Рококо — стилевое направление в европейском искусстве первой половины XVIII в., когда в России наступил кризис власти. Для этого периода характерны изысканность, театрализация, комфорт, уход в мир фантазии и мифических сюжетов. В зале, оформленном в классическом стиле с элементами рококо, можно использовать столы причудливой формы, посуду, декорированную под старинный сервский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье. Столешница украшается изящными букетами.

Готический стиль возник в первой половине XII в. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных ресторанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. В таких ресторанах главный архитектурный элемент — гигантские каменные ребра, которые выступают из стен готического собора и тем создают противовес давящим на стены сводам. В ресторане предлагают блюда, приготовленные на открытом огне. Для готического интерьера характерны строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинками. Красоту убранства подчеркивают средневековые камины, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны.

Модерн — стиль конца XVIII — начала XIX вв. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: планировка, постельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, лаконизм, абстрактные линии, включение нетрадиционного материала. На рис. II изображен фрагмент кафе, расположенного вдоль автомагистрали и оформленного в стиле модерн, в котором сервировка стола выполнена на капоте автомобиля. Эффект дизайна достигается за счет использования элементов конструкции автомобиля.

Стиль хай-тек (от англ. *high technology* — высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придает использование современных материалов: пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламинированные столешницы не требуют скатертей, поэтому этот стиль предполагает использование тканевых или бумажных салфеток, которые подбирают по цветовому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столовые приборы из металла (рис. 3).

Стиль хай-тек требует правильного освещения. На рис. 3 изображен фрагмент интерьера кафе, где эффект подсветки достигается за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности двухуровневого стола. Локальные пятна света, падающие на стол, создают атмосферу уюта, отдыха и покоя. При использовании яркого освещения цветовое решение интерьера следует строить на контрастах, например черное и белое. Но в этом случае дизайн стола, форму мебели целесообразно выдержать в более спокойном классическом стиле. Стиль хай-тек хорошо использовать при проведении национального праздника, презентации национального блюда.

Восточный стиль характеризуется четкостью линий, простотой исполнения, высокой одухотворенностью, а также чувством изящного, склонностью наслаждаться красотой. Чтобы придать кафе или ресторану восточный колорит, столы сервируют медной или серебряной посудой, которую традиционно использовали восточные народы на торжественных трапезах.

Кантри — современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера.

Стиль кантри отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом, буком), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях.

Примером может служить кофейня «Александрия». Это кафе-кондитерская на 40 мест, расположена на Цветном бульваре в Москве. Зал оформлен в стиле кантри, в витринах-холодильниках которого помещены все десерты, пирожные, торты, мороженое. Нижняя часть витрин облицована деревом. Посетитель может подойти к витрине, выбрать десерт по вкусу, съесть пирожные в кафе или купить домой.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса (рис. 4).

Неорусский стиль в интерьере предусматривает воспроизведение русской старины. Например, ресторан «Детинец» в Великом Новгороде — истинный образец неорусского стиля. Его залы расположены в бывшей церковной трапезной. Мебель — деревянные столы и стулья. Сводчатые потолки, арки, лесенки, роспись по сырой штукатурке, униформа персонала под крестьянский русский костюм.

2.11. Оборудование залов

Мебель является функциональным элементом в интерьере предприятий и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Выбор типов мебели должен соответствовать назначению предприятия, его типу и классу, стилевому решению интерьера. К общим требованиям, предъявляемым ко всем типам мебели на предприятиях общественного питания, следует отнести: повышенную прочность, гигиеничность, эстетичность, соответствие характеру обслуживания.

Удобство мебели зависит от ее соответствия антропометрическим данным. Удобство стульев и кресел обеспечивается путем равномерного распределения массы тела человека по максимальной опорной площади, возможностью изменять положение тела. Чтобы потребитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней площадью столешницы и сиденьем должно составлять от 29 до 31 см.

Для оборудования торгового и банкетного залов используются следующие виды мебели: столы обеденные, ресторанные, в том числе банкетные и фуршетные, кресла, полукресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения напитков.

К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования. Она должна обеспечивать максимальный комфорт для посетителей.

Обеденные столы должны иметь достаточную площадь столешниц, устойчивую конструкцию. Как правило, столы изготавливают на металлических каркасах. Наряду с традиционной четырехопорной конструкцией в столовых, закусочных и летних кафе часто применяется конструкция столов на одной опоре с крестовиной в основании, а также на двух опорах Т-образного контура. Столешницы могут быть квадратными размером от 600 до 900 мм, прямоугольными — длиной от 900 до 2200 мм и шириной от 600 до 900 мм, круглыми — диаметром от 600 до 1300 мм. Высота столов колеблется от 690 до 750 мм. Столы для столовых, кафе и закусочных облицовывают слоистым пластиком.

Столы для ресторанов отличаются от применяемых на других предприятиях размерами, отделкой столешниц, характером использования. По форме столы могут быть квадратными, прямоугольными и круглыми (табл. 2.2).

Наиболее оптимальными размерами столов, используемых в ресторанах, являются квадратные 900 х 900мм, прямоугольные 850 х 1200мм и 800 х 900мм и круглые диаметром 900—1100мм.

Таблица 2.2

Размеры ресторанных столов

Ширина стола, мм	Длина стола, мм				Высота стола, мм	Макси- мальная ширина стула (кресла) мм
	Двух- местный	Четырехместный		Шести- местный		
		квadrat- ный	прямо- угольный			
800	625	800	1200	1875	740-750	500
850	650	850	1300	1950	740-750	550
900	700	900	1400	2100	740-750	600
Круглый	700-800	900-1100		1300	740-750	500-600

Применение в ресторанах столов увеличенных размеров связано с более полной сервировкой столов, подачей потребителям более широкого ассортимента блюд, чем на предприятиях других типов. Широко используется полиэфирное покрытие столешниц, устойчивое к воздействию температуры и влаги.

Для обеспечения устойчивого положения предметов сервировки, уменьшения шума, лучшей сохранности посуды на столешницу под скатерть надевают чехол из ткани (сукна, холста, байки) на шнурах или резинке. Такие чехлы удобны для смены и стирки.

Важнейшими требованиями к столу являются оптимальная площадь столешницы, устойчивость, увязка высоты столешницы с высотой стула, гигиеничность. Чаще каркас стола выполняется из металла. В основном используют столы квадратные или прямоугольные, реже круглые, шестигранные.

В залах ресторанов, где проводятся банкеты, используют банкетные и фуршетные столы.

Банкетные столы несколько выше обычных ресторанных (760—780 мм). Более сложная сервировка требует большей ширины стола (1200—1500 мм). Банкетные столы могут быть использованы для выездного обслуживания.

Удобны и устойчивы столы с вкладными щитами на ножках-опорах в середине стола на расстоянии 30—40 см от края столешницы.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из прямоугольных или квадратных (круглая столешница не позволяет компоновать составные столы).

Фуршетные столы выше банкетных (1000—1050, 1000—1100 мм), так как предназначены для обслуживания приемов, на которых гости едят и пьют стоя. Ширина фуршетных столов 1200—1500 мм.

Кресла и стулья должны соответствовать антропометрическим данным человека, т.е. иметь правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Комфортность ресторанных кресел обеспечивается за счет большей ширины и глубины сиденья по сравнению со стульями, а также за счет наличия подлокотников. Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими размерами, что экономит площадь зала, но несколько снижает комфортность.

Чтобы не затруднять работу официантов, высота спинки стула или кресла не должна превышать 900—1000 мм от пола.

Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании. В качестве покрытия используют кожу или кожзаменители, пенополистирол или другие синтетические материалы, ткани типа букле. Форма кресел для холлов связана с их функциональным назначением. Они ниже ресторанных, их высота 350—400 мм, глубина до 550мм, ширина 600—700 мм, угол наклона спинки достигает 30°, наклон сиденья также более крутой.

Для современных ресторанов характерно расположение барных стоек в залах, отдельных помещениях, вестибюлях. Оборудование и оформление барных стоек должны гармонизировать с общим интерьером помещения.

Барная стойка — это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения

и отпуска продукции бара. Конструкция барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителей бара.

Различают два вида барных стоек:

➤ ресторанные стойки, за которыми бармены отпускают только напитки, а посетители могут удобно расположиться со стаканом какого-либо смешанного напитка. Эти стойки отделывают дорогими материалами, обязательно оснащают отбойниками (подставками) для ног, барными стульями;

➤ самостоятельные барные стойки для кафе, закусочных или небольших баров. Эти стойки содержат все необходимое для организации технологического процесса, объединяя и мойку, и кухню, и раздачу;

Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает:

- холодильник-витрину (для среднего бара с подсобным помещением можно приобрести обычный большой бытовой холодильник);
- кофеварку с дозирующим устройством;
- кофеварку для приготовления американского кофе;
- электромиксер (блендер);
- льдогенератор;
- посудомоечную машину для стаканов и бокалов;
- фильтры для очистки воды;
- аппарат для розлива пива — драфт;
- кассовую машину или компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля.

Для окончательного подбора оборудования предпринимателю необходимо четко представлять специфику работы барной стойки в ресторане. Если барные стойки несут дополнительную нагрузку, связанную с приготовлением несложных закусок, горячих блюд, реализацией мороженого и других видов десерта, пирожных и тортов, то это повлечет установку дополнительного оборудования: низко- и среднетемпературных охлаждаемых витрин, тепловых витрин, постмиксов, сокоохладителей, контактных грилей, СВЧ-аппаратов, электрических плит, тостеров, ростеров, сифонов для сливок. *Постмикс* — аппарат, в котором сиропы смешивают с газом и водой. Этот аппарат поможет предпринимателю сэкономить место на складе и обеспечить низкую себестоимость приготавливаемых напитков. Из сиропа можно приготовить прохладительные напитки, содовую воду, себестоимость которых также остается низкой, придумать свой фирменный сироп. Специальный сифон для сливок позволит получить цветные взбитые сливки. Оборудование по розливу пива и постмиксы предприниматели могут не покупать, а взять в аренду у фирм — поставщиков пива и сиропов.

Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности 865—870мм, высота рабочего стола 1150мм, ширина столешницы барной стойки 350мм. Барная стойка состоит из двух частей: высокой стойки, за которой бармен обслуживает и подает сидящим за ней гостям напитки, и низкой — рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.

Декоративная отделка барной стойки выполняется из различных материалов: деревянного массива или шпона, природного камня, ламината, керамики. Она может включать элементы резьбы, специально обработанного металла, мозаику, эмаль, эксклюзивные элементы ручной работы. Столешницы барных стоек изготавливают из мрамора, дерева, нержавеющей стали или прессованной мраморной крошки.

Специфической мебелью являются **барные табуреты**. Их делают в основном вращающимися, снабжают упорами для ног, а иногда спинкой и подлокотниками.

В ресторанах с большими площадями залов используют **диваны**. Их размещают у стен или в центре в комплекте с креслами, образуя ансамбли, главным требованием к которым является единство стиливого решения всех предметов.

Серванты, предназначенные для хранения небольшого запаса посуды, приборов, столового белья, необходимы официантам в процессе работы. Верхняя часть серванта покрыта пластиком и используется как сервировочный стол. Сервант имеет выдвижные ящики и отделения, где на полотняных салфетках раздельно по видам хранят чистые столовые приборы, запас бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т. д.

В нижней части серванта с закрываемыми дверцами расположены полки для раздельного хранения чистого и использованного столового белья. Отделка серванта должна гармонировать с мебелью в зале. Наиболее распространенные размеры серванта: длина— 1000мм, ширина— 450, высота — 900мм.

Подсобные столы предназначены для официантов и используются для подготовки блюд к подаче; на них также ставят использованную посуду и приборы, откупоривают бутылки.

Подсобные столы изготавливают из тех же материалов, что и обеденные. Длина их соответствует ширине обеденных столов (850—900мм), высота также равна высоте обеденных столов (740—750мм), ширина— 600мм. Эти столы нередко ставят вплотную к обеденным столам, чтобы потребитель видел, как официант перекладывает или переливает содержимое блюда, открывает бутылки.

Передвижные сервировочные тележки на колесах (рис.5-7) предназначены для транспортировки блюд к обеденным столам. Изготавливают их из нержавеющей стали (каркас) с пластмассовыми полками. Они могут быть с обогревом, охлаждением, с емкостями для отдельных компонентов салатов, что позволяет официантам готовить салаты в присутствии потребителей. Оптимальная высота 650—720 мм.

Глава 3

Столовые посуда, приборы, белье

3.1. Виды столовой посуды и приборов

Важным условием успешной работы предприятий общественного питания является наличие достаточного количества столовой посуды, приборов и белья, содержащихся в необходимом ассортименте и безукоризненном порядке. На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, повышенной прочностью, поэтому она применяется преимущественно в ресторанах и кафе. В ресторанах классов люкс и высший используется преимущественно фирменная посуда из тонкого фарфора, изготовленная на заводах по специальному заказу. Она имеет знак обслуживания — логотип ресторана.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачна, с более толстыми стенками и пористая на изломе. Применяется фаянсовая посуда в основном в столовых и закусочных.

Керамическая посуда — это посуда из глины, различают майоликовую и гончарную. Майоликовые изделия покрывают внутри и снаружи глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Майоликовая, гончарная, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях общественного питания.

Стеклянная посуда бывает из простого, хрустального и непрозрачного стекла.

Стеклянная посуда широко используется в ресторанах, барах и кафе (стаканы для коктейлей, фужеры для воды, бокалы для шампанского, бокалы с ручкой для горячих смешанных напитков и др.). Стеклянная посуда для ресторанов должна иметь утолщенный верхний край, ножка должна быть устойчивой.

Хрустальная посуда используется только в ресторанах люкс и высшего класса. Она прекрасно сочетается с чисто-белым фарфором, что придает изысканность сервировке стола.

Посуда из **непрозрачного стекла** отличается легкостью, ударопрочностью (в 6 раз прочнее фарфоровой), термостойкостью (ее можно использовать в микроволновой печи). По цветовой гамме она очень разнообразна (от непрозрачной насыщенно-черной до совсем светлой) и подразделяется на три вида: аркопал, аркорок и люминарк. Непрозрачная светлая посуда (аркопал) прекрасно имитирует дорогую фарфоровую посуду и используется в ресторанах и барах первого класса. Прозрачная посуда из аркорока значительно дешевле посуды из аркопала. Из люминарка (прозрачное стекло) изготавливают фужеры, бокалы, рюмки, кувшины повышенной прочности. К недостаткам посуды из люминарка для напитков следует отнести то, что она в отличие от хрустальной «не звучит» при ударе о край бокала.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, некоторых сладких блюд.

При массовом обслуживании для одноразового использования могут применяться столовая **посуда и приборы из пластмассы**, стоимость которых, как правило, включается в стоимость блюд.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора и нержавеющей стали. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. В ресторанах и кафе используют более широкий ассортимент столовой посуды и приборов, чем в столовых и закусочных.

Посуда, стекло, столовые приборы должны не только сочетаться между собой, но и соответствовать концепции предприятия общественного питания, его ценовой политике.

Для предприятий, предлагающих блюда национальной кухни, отдельные виды посуды и столовых приборов (ручки ножей, вилок, ложки) изготавливают из дерева.

Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- возможность мытья в посудомоечной машине, а для тарелок — использование в микроволновой печи;
- соответствие общему стилю предприятия;
- широта ассортимента в рамках одной формы и единого дизайна;
- стабильность ассортимента в течение длительного времени;
- цены.

Посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и отвечать требованиям санитарных правил. Следует также иметь в виду, что посуда из некоторых материалов может взрываться в посудомоечных машинах или разбиваться на очень мелкие острые кусочки. Современные технологии изготовления фарфора и стекла для использования на предприятиях общественного питания позволяют достигать их большей прочности и долговечности по сравнению с посудой, применяемой в домашних условиях. Края такой посуды защищены от сколов. Глазурь на фарфоровой посуде выдерживает многократное мытье в посудомоечных машинах, давление, высокие температуры, не покрываясь трещинами; краски, если фарфор декорированный, находятся под глазурью, и со временем рисунок не стирается и не теряет цвет; на такой посуде не остаются следы от столовых приборов.

Выбор столовой посуды и приборов одной марки может создать оригинальный стиль, а широта ассортимента выбранной серии столовой посуды и приборов дает возможность изменять сервировку стола.

В рамках одной формы предприятие общественного питания должно иметь полный комплект посуды для сервировки стола и обслуживания потребителей, включая тарелки разных размеров и назначения, овальные и круглые блюда, вазы для салатов и т.д.

Ассортимент и количество столовой посуды на предприятиях общественного питания различных типов зависит от типа предприятия, класса ресторана или бара, специализации предприятия, его мощности, ассортимента и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы зала, формы обслуживания, характера и объема потребительского спроса. Оптимальная потребность предприятия в посуде составляет три-четыре комплекта на место исходя из того, что два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий — в моечной, четвертый — в сервизной. Такое количество посуды и столовых приборов обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание.

3.2. Характеристика фарфоровой и керамической посуды

Примерно в 650г. н.э. в Китае впервые появился **фарфор**. На протяжении многих веков секрет производства китайского фарфора никто не мог разгадать. Начиная с XIII в. «белое золото» в больших количествах импортировали из Китая. Изделия из фарфора были объектом престижа для княжеских дворов. Понадобилась почти тысяча лет, чтобы гончары династии Медичи в 1575г. изобрели изделия, похожие на китайский фарфор. Но флорентийские изделия были настолько хрупки (вторым, после глины, компонентом являлось стекло), что не выдерживали конкуренцию с китайским фарфором по дизайну и прочности.

В Германии в начале XVIII в. в городе Мейсен под Дрезденом был впервые получен белый твердый фарфор, а вскоре и глазурь. Так, в 1709г. в Европе появился знаменитый мейсенский фарфор, в состав которого входил каолин, полевой шпат и кварц, а в 1710г. в Мейсене возникла фарфоровая мануфактура. Начиная с 30-х годов XVIII в. в Европе стали производить фарфоровые сервизы, состоящие из большого количества предметов, выполненных в едином стиле. В России способ производства фарфора был открыт русским ученым Д. И. Виноградовым. Под его руководством в 1744г. был построен первый в стране завод под Петербургом, ныне Петербургский завод имени Ломоносова. В настоящее время фарфоровые изделия выпускают Дулевский, Дмитровский и другие заводы.

Среди глазурованного фарфора различают твердый и мягкий фарфор. Твердый фарфор обжигается при температуре около 1400°C, мягкий — при более низкой температуре. Для твердого фарфора наилучшим соотношением каолина, полевого шпата и кварца является 50:25:25, а для мягкого — 25:45:30. Примерно в 1800г. в Англии изобрели особую форму мягкого фарфора — полуфарфор «Bone China», который содержит от 30 до 50% костной золы, полученной из голени крупного рогатого скота, 25—35% каолина и 25—40% полевого шпата. Таким образом, состав массы для производства фарфора не постоянен.

После придания изделиям из жидкой фарфоровой массы определенной формы производится предварительная сушка, а затем и первый обжиг при температуре 990°C. После чего фарфор уже не растворяется в воде, но еще пропускает воду. На последних стадиях обработки посуда опускается в ванну с глазурью для второго обжига при температуре около 1400°C.

К качеству изделий из фарфора, используемых в ресторанах, кафе, барах, предъявляются следующие требования: наличие утолщенных краев у тарелок; хорошая устойчивость посуды; чашки — бульонные, чайные, кофейные — плотно устанавливаются в верхнюю часть блюдец; крышки чайников, кофейников должны плотно прилегать к краям; как правило, они имеют одинаковый диаметр, что создает удобство для взаимозаменяемости.

При изготовлении столовой посуды для предприятий общественного питания, наряду с фарфором, используют **фаянс**. Фаянс обжигается в первый раз при температуре 1050°C и во второй — при температуре 950°C. После обжига появляется пористый белый черепок, который покрывают глазурью. Фаянсовые изделия имеют меньшую механическую прочность и термическую стойкость по сравнению с фарфоровыми. Фаянсовая посуда чаще всего имеет простые формы, она широко используется на предприятиях, стилизованных под русскую избу, где хорошо сочетается с разноцветными скатертями, столовыми приборами с деревянными черенками.

Тонкая керамика, основой которой является глиняная масса, обжигается в первый раз при температуре 900°C. В результате появляется белый черепок, на который наносят цветную глазурь и затем обжигают во второй раз при температуре около 1250°C. Изделия из тонкой керамики более прочные и ударостойкие, чем фаянсовые. Они обладают способностью сохранять тепло в течение длительного времени.

Фарфоровая посуда, используемая в ресторанах, разнообразна по форме, размерам и назначению.

Фарфоровая посуда для сервировки стола

Тарелка сервировочная диаметром 300—330мм. Она может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, например, мраморная на ножках, позолоченная или посеребренная, стеклянная или из темного фарфора, но обязательно должна с ним сочетаться.

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм.

Прибор для специй (солонка, перечница, горчица). Солонки бывают открытые и закрытые, перечницы — закрытые, они закрываются со стороны дна пробками, горчицы закрытые, со съемной крышкой.

Вазочки для бумажных салфеток, цветов могут быть изготовлены из фарфора или керамики.

Пепельницы выпускаются в основном из фарфора, керамики. Они должны иметь форму и рисунок, соответствующие стилю предметов сервировки.

Фарфоровая посуда для индивидуального использования

Тарелка мелкая столовая диаметром 270—290мм применяется для подачи вторых горячих блюд. Если блюда с производства отпускают в этих тарелках, то их накрывают посеребренными крышками «клоше».

Тарелка глубокая столовая диаметром 240—270мм и вместимостью 500см³ служит для подачи заправочных супов, бульонов с наполнителями (пельменями, фрикадельками, домашней лапшой), холодных супов.

Тарелка закусочная диаметром 220—240мм используется для подачи холодных блюд и закусок, а также некоторых горячих закусок (блинов).

Тарелка мелкая десертная диаметром 200—220мм предназначена для подачи некоторых горячих сладких блюд (пудингов, яблок, жаренных в тесте). Отличается от закусочной рисунком с изображением фруктов, цветов на доньшке или бортиках тарелки. Если в состав сервиза входят чайные чашки с блюдцами, то закусочная тарелка выполняет роль мелкой десертной.

Тарелка глубокая десертная диаметром 200—220мм и вместимостью 250см³ служит для подачи десертных блюд со сладкими соусами, ягод с молоком или сливками. Имеет такой же рисунок, как и тарелка мелкая десертная.

Тарелка пирожковая диаметром 170—180мм применяется для подачи хлеба, тостов, расстегаев, пирожков.

Тарелка для кондитерских изделий диаметром 130—150мм используется для пирожных, бисквитов, кексов.

Чашка бульонная с блюдцем на 320см³ предназначена для подачи бульонов, супов-пюре, а также заправочных супов с мелко нарезанными продуктами.

Чашки чайные на 250см³ используются для подачи чая, кофе по-варшавски, кофе с молоком, какао, горячего шоколада с молоком.

Чашка кофейная на 75—100см³ предназначена для подачи кофе черного, по-восточному, по-турецки, горячего шоколада.

Чашка для кофе капучино выпускается на 150—180 см³, и предназначена для подачи кофе капучино.

Пиала и кисэ являются разновидностью чашек и применяются в ресторанах с восточной кухней. Пиалы выпускаются вместимостью 200—250 см³ для подачи зеленого чая, кумыса. Кисэ на 500—900 см³ используются для национальных блюд: пловов, мантов, лагмана. Они имеют национальный орнамент.

Фарфоровая посуда, используемая для подачи блюд и напитков

Салатники выпускаются одно -, двух -, четырехпорционные, используются для подачи салатов, винегретов, солений, маринадов, ассорти из овощей, маслин, оливок, лобио.

Вазы на высокой ножке диаметром 240мм используются для подачи салатов из крабов, креветок, дичи, натуральных овощей.

Вазы на низкой ножке диаметром 240мм предназначены для выпечных изделий (булочек, пирожков, марципанов).

Лотки одно - и двухпорционные имеют продолговатую форму с заостренными краями, применяются для подачи паюсной икры, шпрот, сардин, сыра, лимона.

Блюда овальные, рассчитанные на 1—12 порций, применяют для подачи рыбных холодных блюд с овощными гарнирами, ассорти рыбного, блюд, приготовленных под соусами (рыба под маринадом, майонезом), а также для подачи мясных холодных блюд (заливной поросенок целиком, ростбиф холодный и др.).

Блюда круглые вместимостью 3—12 порций используют для подачи на банкетах мясных холодных блюд, бутербродов канапе, холодных блюд из птицы, дичи в целом виде.

Супницы (суповые миски с крышками) на 4—10 порций используются для подачи супов при обслуживании групп туристов и семейных обедов. Супницу ставят на стол, и гости разливают суп сами.

Соусники вместимостью 100—200 см³ обычно имеют оттянутый носик и ручку, используются для подачи холодных соусов и сметаны.

Рюмки-подставки для яиц имеют диаметр гнезда 35—50мм и служат для подачи яиц, сваренных всмятку или «в мешочек».

Чайник заварной вместимостью 100—500 см³ для заваривания чая черного байхового, а для приготовления и подачи зеленого чая в одном чайнике — вместимостью 400—500 см³.

Чайник доливной вместимостью 1—3 л предназначен для кипятка при подаче чая парами (в двух чайниках).

Кофейник вместимостью 500—1400 см³ служит для подачи горячего кофе.

Молочник вместимостью 100—250 см³ для подачи молока к некоторым сладким блюдам (суфле ягодное, малина или клубника с молоком).

Сливочники вместимостью 50—200 см³ выпускаются открытыми с широким горлышком, молочники — закрытыми с узким горлышком.

Блюдца (розетки) используются для подачи дополнений к некоторым холодным блюдам: сливочного масла, тертого хрена, сушеного барбариса, а также меда, джема, варенья к горячим напиткам.

Горшочки керамические вместимостью 500 см³ с двумя боковыми ручками и крышками применяются для приготовления и подачи национальных первых блюд (щей суточных, похлебки из белых грибов, пити, харчо).

Горшочки керамические вместимостью 500—600 см³ используют для приготовления и подачи национальных вторых блюд (жаркое по-русски, поджарка из рыбы или мяса, утка, тушенная с груздями, кролик и свинина в пикантном соусе, кундюмы (пельмени с грибами). Фарфоровая и фаянсовая посуда, используемая в ресторанах, показана на рис.8.

Характеристика фарфоровой посуды, используемой в качестве подстановочной

Мелкие столовые, закусочные и пирожковые тарелки могут быть использованы в качестве подстановочных в зависимости от размера основной посуды.

Мелкие столовые тарелки применяются в качестве подстановочных под глубокие столовые тарелки при подаче первых блюд; закусочные тарелки — под салатники, порционные сковородочки с горячими закусками, круглые баранчики, чайники; пирожковые тарелки — под икорницы, кокотницы, кокильницы, соусники.

3.3. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды

В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную и стеклянную посуду различных видов. Искусство производства изделий из цветного стекла впервые появилось в Египте. Это были детали украшений, возраст которых составляет 4,5 тысячи лет. Примерно в 100г. до н.э. в Сирии были изобретены трубочки для выдувания стекла, с помощью которых изготавливали кувшины, чашки и другие предметы быта.

В XIII в. центром европейского стеклоделия стали итальянские города Венеция и Милан. Впервые в истории было создано бесцветное стекло.

В XVII в. в Богемии в результате добавления в стекломассу мела и поташа было изобретено стекло, отличающееся повышенным блеском и твердостью, — **хрусталь**. Для производства хрусталя использовали кварцевый песок, соду, поташ и известь. Англичане в конце XVII в. открыли, что добавление в стекломассу свинца повышает блеск хрусталя или стекла.

Существуют следующие виды отделки хрусталя: *гравировка* — неглубокий матовый рисунок; *огранка* — широкая полированная грань; *резьба* — глубокие борозды большей частью треугольного сечения. При частом пересечении борозд образуется сетка — *алмазная грань*.

В настоящее время в ресторанах, кафе и барах большой популярностью пользуется бесцветное прозрачное **стекло**. В то же время отдельные виды посуды, ножки рюмок, бокалов могут быть цветными. Для этого в стекломассу добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др. Сочетание посуды из бесцветного и цветного стекла при сервировке стола создает большой эффект в оформлении интерьера ресторана.

Ведущие позиции в мире по производству стеклянной посуды занимают чешские заводы, производящие хрусталь «Богемия», в России — Гусь-Хрустальный завод.

Стеклянная посуда должна иметь утолщение по краю для предотвращения сколов и трещин при ударах, ножки фужеров и рюмок не должны быть слишком тонкими во избежание боя. Желательно, чтобы стекло было закаленным, так как закалка увеличивает срок службы фужеров, рюмок, бокалов в 10 раз. В случае боя закаленных фужеров образуются мелкие кусочки со сглаженными краями, о которые нельзя обрезать. Существует и специальный закаленный хрусталь.

Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды зависит от ее формы, размеров и назначения. Емкость бокалов, рюмок зависит от крепости напитка: чем он крепче, тем меньше должна быть емкость рюмки.

Стеклянная и хрустальная посуда, используемая в ресторане

1. Для индивидуального употребления напитков.

Фужеры емкостью 200—250 см³ применяют для отпуска и употребления прохладительных напитков.

Бокалы для пива емкостью 250—500 см³ предназначены для отпуска и употребления различных видов пива.

Бокалы для шампанского емкостью 125—150 см³ используются для шампанского и других игристых вин (Цимлянского, Донского, Российского).

Они подразделяются по форме на:

- классический (узкий, вытянутый, цилиндрический), используемый для подачи шампанского на банкетах;
- тулип — бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским;
- шампанское блюдо — бокал в виде вазочки, из которой быстрее удаляется углекислый газ;
- флюте — бокал вытянутой конической или слегка закругленной формы на высокой или низкой ножке.

Лафитная рюмка любой формы емкостью 125 см³ служит для подачи красных столовых вин типа Мукузани, Саперави, Бордо. Если лафитная рюмка имеет высокую ножку, то ее называют бокалом для красного вина.

Рейнвейная рюмка из цветного хрусталя или стекла емкостью 100 см³ любой формы используется для белых сухих и полусухих вин (Цинандали, Гурджаани, Арбатское и др.). Она бывает кобальтового (синего) или зеленовато-золотистого цвета. Светлое столовое вино в цветной рюмке «играет». Рейнвейную рюмку на высокой ножке называют бокалом для белого вина. Если рюмки для белого и красного вина изготавливают из бесцветного стекла, то рюмка для белого вина имеет высокую ножку и вытянутую форму, а рюмка для красного вина — ниже и шире, чем для белого.

Мадерная рюмка емкостью 75 см³ более известна под названием шерри или порто. В этой рюмке подают крепленые вина (Мадера, Херес, Портвейн, Шерри) и десертные вина (Мускат, Кагор, Лидия).

Водочная рюмка емкостью 50 см³ предназначена для подачи водки и горьких настоек.

Ликерная рюмка (пони) емкостью от 15 до 25 см³ применяется для подачи различных ликеров. Второе название — пони она получила вследствие небольшого объема.

Коньячная рюмка емкостью от 15 до 25 см³ для подачи коньяка. Рюмка имеет форму маленького бочонка, в ней подают марочный коньяк к чашечке кофе.

Снифтер, или *бокал для бренди*, имеет форму тюльпана, расширенного книзу и суженного кверху, на низкой ножке, емкостью от 125 до 600 см³, используется для подачи коньяков, употребляемых после еды.

2. Для индивидуального употребления напитков в баре.

Бокал мартини емкостью от 100 см³ и более, имеет форму расширенного конуса. Название получил от коктейля Мартини, но в настоящее время используется для подачи других коктейлей.

Коктейльная рюмка емкостью от 100 см³ и более используется для отпуска коктейля-аперитива или коктейля, имеющего небольшой объем порции. Такую рюмку в барах называют кордиал или корджел, что в переводе означает наливка. В отличие от бокала мартини коктейльная рюмка имеет донышко в форме трапеции.

Рюмка Маргарита емкостью от 100 до 300 см³ имеет форму креманки, используется для отпуска коктейлей, основой которых часто бывают густые ликеры.

Рюмка коблер емкостью 200—300 см³ имеет форму креманки, используется для отпуска коктейлей густой консистенции (со сливками, мороженым) или с большим количеством фруктов.

Бокал хайрикен емкостью 400 см³ применяется для подачи экзотических коктейлей.

Бокал гоблет емкостью 250 см³ используется для подачи различных эксклюзивных и экзотических коктейлей, отличается от бокала хайрикен меньшим размером.

Бокал шутер емкостью 180—250см³ имеет форму вытянутого цилиндра на гофрированной ножке, используется для приготовления и подачи слоистых коктейлей.

Рюмка нуус-кафе емкостью 60см³ используется для подачи слоистых коктейлей.

Бокал парфайт емкостью 250—350см³ применяется при подаче замороженных коктейлей.

Рюмка Сауэр емкостью 100см³ для подачи коктейлей группы Сауэр, имеющих кислый вкус.

Рюмка кларет емкостью 150—200 см³ для столового вина.

Бокал Айриш-кофе емкостью 100—200 см³ используется для подачи кофе по-ирландски и кофе по-мексикански.

Рюмка Тутер имеет форму вытянутого цилиндра, расширенного книзу, емкостью 20 см³, для крепких напитков, употребляемых малыми дозами.

Рюмка Ярда имеет форму пробирки с расширенным основанием, емкостью 20 см³, используется для подачи крепких напитков на дискотеках.

Стаканы, используемые в барах

Шот имеет форму стопки, емкостью от 40 до 100 см³.

Хот-шот для подачи коктейлей, которые пьют залпом.

Олд-фэшэнд имеет емкость 100—250см³, широкий и низкий стакан для подачи алкогольных напитков со льдом, а также коктейля Олд-фэшэнд.

Рокс — стакан типа олд-фэшэнд, в котором отпускают алкогольный напиток с большим количеством льда.

Тумблер — неширокий стакан, имеет емкость 150—200см³ и используется для подачи различных коктейлей.

Хайбол имеет емкость 200—250см³, используется для подачи микс дриנקов, соков, безалкогольных напитков.

Коллинз имеет емкость 300—400см³, используется для подачи специальных напитков типа коллинз.

Зомби (разновидность хайбола) имеет емкость 400см³, используется для подачи тропического коктейля Зомби.

Кружки, стаканы и бокалы для пива емкостью 250— 500см³ имеют различную форму и логотип, соответствующий названию пива: Хайникен, Пилснер, Бад, Миллер.

Пинта (стакан, бокал или кружка) для пива, имеет емкость 473,8 см³.

Кружки и чашки, используемые в ресторанах и барах

Кружка для пива емкостью 250—2000 см³ имеет ручку.

Чашка для пунша емкостью 200—220 см³, изготавливают из огнеупорного стекла.

Чашка для крющона из хрусталя или стекла емкостью 150—200 см³.

Чашка для горячего напитка (чая ароматизированного) емкостью 200—220см³ из огнеупорного стекла.

Стеклянная посуда, используемая для подачи блюд и напитков, сервировки стола

Креманки диаметром 90мм предназначены для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов и железированных сладких блюд.

Кувшины на 1000—2000 см³ с ручкой, оттянутым носиком и крышкой или без нее служат для подачи воды, фирменных напитков, соков, морса, кваса.

Графины для алкогольных напитков емкостью 250— 1200 см³ имеют сферический или конусный корпус с узким горлом и притертой пробкой.

Вазы (крющонницы) вместимостью 2500 см³ изготавливают из цветного или бесцветного хрусталя и используют для приготовления и подачи крющона. Их выпускают в комплекте с бокалами и разливательной ложкой на хрустальном подносе.

Специальное приспособление (жом) применяют для приготовления натуральных соков из лимона, апельсина.

Салатники из утолщенного стекла предназначены для подачи овощных салатов, натуральных овощей.

Для подачи фруктов используют вазы с *круглой чашей* диаметром 200—240 мм на высокой или низкой ножке и без ножки (типа ладьи).

Вазы диаметром 90мм на высокой ножке используют для варенья, конфет.

Блюда (розетки) диаметром 90—100 мм предназначены для варенья, меда, джема.

На *вазе плато* с плоской поверхностью диаметром 240— 250мм подают пирожные, торты.

Вазы для цветов могут быть высокими и низкими. Для срезанных цветов применяют вазы высотой не более 10— 15см. Используют также низкие, но широкие вазы, на дно которых кладут металлические наколки, на иглы накалывают стебли цветов, создавая для каждого из них нужный наклон.

Менажница имеет углубления, разделенные на 2—3—4 секции, в каждую из которых укладывают разные закуски.

Приборы для специй и приправ (соли, перца, горчицы) изготавливают из прессованного стекла в виде флаконов, установленных на металлической подставке. Приборы для соли и перца имеют навинчивающиеся металлические крышки с отверстиями, приборы для горчицы — крышку и лопаточку.

Приборы для специй (четырёх- и пятиместные) дополнительно снабжаются флаконами с притертыми пробками для уксуса и оливкового или растительного масла.

Мерная посуда применяется в барах для отмеривания определенных порций напитков. К ней относятся мерные стаканы емкостью 50, 100, 200 см³ и более. Мерная посуда должна иметь клеймо Государственного комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации. Хрустальная и стеклянная посуда, используемая в ресторанах, барах и кафе, показана на рис.9.

3.4. 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.

Кокільница — 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, запеченых 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 ковanej 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 800 мм (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; гусятинa печень, обжаренная в коньяке).

Блюда круглые вместимостью от 6 до 12 порций, диаметром от 330 мм 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).

Кремaнка для мороженого изготавливается из мельхиора или нержавеющей стали. Она имеет форму полушария с круглой подставкой. Вместимость кремaнки — 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 достигающую 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 500х400мм или круглые диаметром 500мм предназначены для переноса официантами блюд, напитков, а также посуды. Средние подносы размером 350х250 или 300х300мм используют при обслуживании приемов и банкетов, малые — для подачи счета, табачных изделий.

Самовар служит для приготовления кипятка и сервировки чайного стола в русском стиле.

Металлическая посуда, используемая в ресторанах, барах и кафе, показана на рис.10.

Уход за металлической посудой. При эксплуатации металлической посуды следует предохранять ее от резких ударов во избежание деформации. Посуду из нержавеющей стали и мельхиора или нейзильбера нельзя мыть вместе. Более твердая сталь может поцарапать посеребренную поверхность мельхиора или нейзильбера. При мытье металлической посуды следует использовать жидкие моющие средства, ополаскивать горячей водой и насухо вытирать. Потускневшие изделия из мельхиора протирают мягкой ветошью с кальцинированной содой, ополаскивают в горячей воде и вытирают насухо.

3.5. Характеристика столовых приборов

История культуры застолий уходит вглубь тысячелетий. Древние греки и римляне ели руками. Они пользовались вилкой и ножом только для разделки больших кусков мяса. В VIII в. мясо стали есть с помощью маленьких ножей, которыми разрезали продукты и подносили еду ко рту, поскольку ложек было мало, а вилки для пищи не существовали. В XIV—XV вв. в домах богатых торговцев появились ножи и ложки, но их хватало только для себя и близких. На торжества каждый гость приносил их с собой. В XVI в. в Европе стало обычным пользоваться ножами для мяса и ложками для супов. Вилки появились в Европе только в начале XVI в. в итальянском дворе. Венецианцы пользовались ими, когда ели фрукты, чтобы не окрашивать пальцы соком. Из Италии вилки были завезены во Францию, где вскоре во дворе появился обычай есть с помощью ножа и вилки и были придуманы многочисленные их варианты и формы.

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.

Ложка бульонная используется при подаче бульона в чашке, отличается от столовой ложки меньшим размером.

Прибор десертный состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож немного меньше закусочных, ложка меньше столовой. Десертные нож и вилку используют при подаче сладких блюд (пудинг сухарный, шарлот яблочный, арбуз, дыня и др.). Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как ореховый пудинг, мусс, ягоды с молоком или сливками, фрукты в сиропе. Полный десертный прибор подают к мороженому Сюрприз; к сладкому яблочному пирогу — десертную вилку (трехрожковую небольшого размера).

Прибор фруктовый, включающий вилку и нож, отличается от десертного. Нож с острым коротким лезвием, напоминающим лезвие перочинного ножа, вилка с тремя зубцами. Применяется при подаче свежих фруктов: яблок, груш, бананов, ананасов, апельсинов.

Вилка для крабов, омаров имеет длинную ручку и два маленьких зубца.

Вилка для раков имеет короткую ручку и два зубца.

Прибор для устриц (нож и вилка). У вилки для устриц один из трех зубцов выполнен в виде лезвия консервного ножа. Нож имеет острое короткое лезвие для разделения створок раковины.

Нож для масла имеет небольшой размер и расширенное основание.

К чаю подается *чайная ложка*, к кофе — *кофейная*, которая отличается от чайной меньшим размером.

Ложка для мороженого, взбитых сливок имеет округлую форму, отличается от десертной меньшим размером.

К **дополнительным приборам** относят: нож-вилку для нарезки и раскладки сыра, вилку-лопатку для шпрот, нож и вилку разделочные и др.

Нож-вилку для нарезки и раскладки сыра изготавливают из нержавеющей стали. Он имеет серповидную форму с зубцами на конце. Применяют при подаче сыра куском.

Нож и вилку для лимона используют для нарезки лимона и его раскладки. Вилка имеет два острых зубца, нож — зигзагообразное острие, что облегчает нарезку лимона.

Вилку-лопатку применяют для раскладки рыбных консервов в масле (шпрот, сардин). Вилка имеет пять зубцов, соединенных перекладной, что исключает возможность деформации тушки рыбы при перекалывании.

Щипцы для разделки лобстеров и омаров изготавливают из нержавеющей стали.

Нож и вилку разделочные официанты используют для нарезания на порции мяса, жаренного целым куском, в присутствии гостя. Нож и вилка отличаются от столовых большим размером, вилка — с двумя удлиненными зубцами, нож с удлиненным лезвием.

Нож и вилку рыбные используют для порционирования рыбных блюд, приготовленных в целом виде.

Вилка для фондю имеет длинную ручку и два острых зубца.

Ложки для раскладки салатов отличаются от столовых большим размером, имеют круглую форму.

Ложки разливательные для первых и сладких блюд (киселей, компотов) различаются размерами, зависящими от выхода продукта.

Ложка для соуса имеет оттянутый носик для удобства порционирования.

Ложки с длинными ручками используют для приготовления смешанных напитков, коктейлей.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья в розетки.

Щипцы кондитерские большие предназначены для раскладки выпечных изделий, малые — для раскладки шоколадного ассорти.

Щипцы для колки кускового сахара имеют острые и крепкие лезвия, *щипцы для колки орехов* — крепкие, плоские, гофрированные зубцы с углублением для орехов.

Щипцы для пищевого льда изготавливают из некоррозионного металла (нержавеющей стали, мельхиора) и используют для раскладки льда.

Щипцы для спаржи выпускают в комплекте с решеткой.

Лопатка икорная выполняется из мельхиора или нержавеющей стали в виде плоского совка. Применяется для раскладки зернистой икры осетровых и лососевых рыб.

Лопатка рыбная имеет продолговатую форму и применяется для раскладки холодных и горячих рыбных блюд.

Лопатка кондитерская имеет, как правило, декоративную форму и применяется для раскладки пирожных, тортов.

Специальные ножницы используют для разрезания грозди винограда на кисточки.

Столовые приборы, используемые в ресторанах, показаны на рис.11.

Кольца для салфеток могут быть выполнены из мельхиора, серебра, мрамора, фаянса и фарфора. Не менее привлекательны кольца из искусственных жемчужин, свежих или сухих цветов.

3.6. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов

На предприятиях, стилизованных под старину и специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни, широко используют деревянную посуду: хлебницы для подачи хлеба, пирожков, пирогов, кулебяк; соусники; приборы для специй; тарелки и блюда для холодных блюд, закусок, десерта, фруктов; кружки для напитков собственного приготовления; бокалы для прохладительных напитков; столовые и разливательные ложки.

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева. Для повышения прочности и влагонепроницаемости ее пропитывают специальным составом и покрывают лаком. На деревянной посуде следует подавать холодные закуски в виде канапе, волованов, тарталеток с различными начинками, а также в виде фаршированных овощей. Можно подавать и горячие блюда из натуральных продуктов, но нарезанных небольшими кусочками (под вилку).

В ресторанах, специализирующихся на приготовлении блюд русской кухни, хлеб, пирожки к супам принято подавать на резных досках. Доски не покрывают лаками и красками, их украшением является фактура дерева и резьба по краям, выполненная в национальном стиле. Заслуживает внимания хохломская роспись предметов сервировки стола с оригинальными узорами из листьев, стеблей, цветов и ягод.

Посуда и приборы из полимерных материалов (мелалита, поликарбоната, полистирола и др.) обладают такими важными свойствами, как легкость, большая прочность, превышающая прочность стекла, фарфора и фаянса, химическая стойкость и относительно невысокая стоимость. Это обусловило их широкое применение, особенно на предприятиях общественного питания, расположенных в зоне отдыха, кафе-автоматах и др. На этих предприятиях могут использоваться посуда и приборы из полимеров (тарелки, блюда, чашки, подносы, рюмки-подставки для яиц, креманки для сладких блюд, мороженого и цветов, столовые приборы). Для обслуживания приемов по типу фуршет и коктейль в ресторанах применяют пластмассовые шпажки, вилочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок. Для фруктов, входящих в состав коктейлей, служат специальные коктейльные шпажки.

3.7. Столовое белье

На предприятиях общественного питания для оформления зала и обслуживания потребителей используются различные виды столового белья. К основным видам белья относят скатерти, салфетки, ручники, полотенца.

Вы входите в зал, что-то в нем изменилось. Меню? Лучший сервис? Новый декор? Нет, это скатерти и салфетки, которым уделяют внимание больше, чем когда-либо. С помощью салфеток создаются художественные композиции в ресторанах, кафе, барах и они гармонируют с цветом посуды, предметами сервировки и интерьером зала.

Основными материалами для изготовления скатертей являются льняные и хлопчатобумажные ткани. Льняные ткани отличаются небольшой прочностью и плотностью на ощупь по сравнению с хлопчатобумажными тканями.

Льняные ткани гигиеничны, так как их гигроскопичность выше хлопчатобумажных, а поверхность более гладкая, вследствие чего они меньше загрязняются, легко отстирываются, отличаются белизной и шелковистым блеском. Учитывая, что лен легко мнется, в настоящее время разработаны специальные технологии, основанные на добавлении в него хлопчатобумажных или синтетических волокон. Полученный таким образом полулен меньше мнется и не требует специального ухода.

В элитных ресторанах используют *скатерти* из высококачественного *длинноволокнистого хлопка*, устойчивого при стирке и глаженье. Льняные и хлопчатобумажные скатерти с блестящими, выпуклыми узорами называют *камчатными*. В самых торжественных случаях используют белые камчатные скатерти. При организации банкетов часто используют цветные скатерти нежных пастельных тонов: светло-голубого, розового и др., на предприятиях с национальной кухней применяются скатерти, салфетки и рушники с национальным орнаментом, различными видами ручной отделки (кружевные, вышитые).

К тканям нового поколения относятся *синтетические ткани из акрила, полиэстра, пластификата* и др. Они легко стираются, не мнутся, устойчивы к атмосферным воздействиям, не требуют особого ухода и поэтому лучше всего подходят для ежедневного пользования.

При подборе столового белья необходимо обращать внимание на психологическое воздействие цвета. В утренние часы работы ресторана целесообразно использовать яркие цвета, для обеда — нейтральные тона с четкими линиями и рисунками, для вечера — однотонные или с мелкими рисунками теплых тонов. Для создания эстетической гармонии при неярком освещении следует использовать скатерти белые и пастельных тонов.

Цвет скатерти может изменяться и в зависимости от времени года. Холодные цвета (голубой, зеленый, лиловый, серый, бежевый) выбирают, если теплый климат или жаркое время года или окна зала выходят на юг, юго-запад. Теплые цвета (желтый, оранжевый, красный, розовый, большинство коричневых) выбирают, если холодный климат или в холодное время года или окна зала выходят на север или слишком длинные, темные залы.

В настоящее время очень распространены нижние и небольшие верхние скатерти *напероны* для накрытия столов. Их подбирают по принципу контрастности, оттеняя прохладные цвета теплыми или теплые прохладными, или используют сочетание белого цвета с более ярким синим, бордовым.

Скатерти могут выпускаться отдельно или в комплекте с салфетками или с наперонами. Напероны бывают синтетические (полиэстер) или полусинтетические (вискоза — хлопок — полиэстер). Напероны не используют при накрытии банкетных и фуршетных столов. Они, как и столы, могут быть квадратными, прямоугольными, круглыми, овальными. На большие прямоугольные столы можно стелить несколько наперонов, располагая их углами к кромке стола или вдоль оси стола, поверх основной скатерти. Если стол имеет полированное покрытие, то необходимо под скатерть подстелить прокладку из одноцветной хлопчатобумажной фланели (мольтон). Мольтон оберегает скатерть и предохраняет ее от растягивания, а также приглушает звон посуды при сервировке стола.

По назначению скатерти подразделяются на обычные и банкетные.

Обычные скатерти могут быть разных размеров. Наиболее распространены скатерти шириной 130 см и длиной 150, 160, 230 и 280 см для прямоугольных столов; диаметром 130, 150, 160 см — для круглых столов; маленькие круглые столы можно накрывать двумя квадратными скатертями. Существуют скатерти особого кроя для овальных столов. На один стол, как правило, заказывают 2—3 смены нижних скатертей и от 4 до 10 сменных верхних.

Банкетные скатерти могут быть шириной 173 см и длиной 208, 250, 280 и 500 см. При накрытии банкетных столов используют скатерти больших размеров от 4,5 до 6 м. Часто на один стол стелят несколько скатертей. Для их изготовления используют искусственную ткань (полиэстер с вискозой), немнущуюся, средней легкости.

Фуршетные скатерти («юбки»), как правило, производятся с заложными и зашитыми складками, с внутренней стороны скатерти пришивается клеящая лента. Ткань «юбки» может иметь цвет и фактуру, отличающиеся от лежащей на поверхности стола скатерти с пришитой к ней клеящей лентой вдоль периметра стола. Специальные клипсы закрепляются на столешнице. На них надевается «юбка», которая фиксируется липучками, пришитыми к ее поясу (рис. 12).

Салфетки изготавливают преимущественно из хлопчатобумажной ткани различных размеров. Салфетки размером 32х32 см используют для завтрака.

Салфетки столовые размером 46х46 см и более могут быть белыми и цветными, с ажуром и без него. Рисунок скатертей и салфеток должен быть одинаковым. Хлопчатобумажные салфетки размером 50х50 см позволяют сложить разнообразные композиции, украшающие стол. Количество салфеток на одно место в зале составляет от 4 до 10 смен.

На полированные столы или столы с гигиеническим покрытием кладут сервировочные салфетки большого размера (55х55см). Они должны иметь привлекательный внешний вид и повышенную плотность материала (полиэстер или смесовые ткани).

Подносы застилают салфетками из мягкой хлопчатобумажной ткани, размеры которых должны соответствовать размерам подносов.

Ручники изготавливают из белой льняной ткани. Сложенный вчетверо ручник размером 40х80 см используется для подачи блюд.

Полотенца для полирования посуды и приборов изготавливаются размером 100х40 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, которая легко впитывает влагу. В отличие от ручников полотенца шьют из белой ткани в широкую полоску или крупную клетку.

На новое белье в одном из его углов несмываемой краской наносят штамп предприятия или вышивают метку нелиняющими цветными нитками с указанием даты начала использования белья. На банкетные скатерти ставят две метки (по одной на противоположных по диагонали концах скатерти) и обозначают длину в метрах. Новое проштампованное столовое белье перед использованием стирают.

Современная стирка белья с применением моющих средств увеличивает срок его годности. Получаемое из прачечной белье должно быть хорошо подкрахмалено, аккуратно выглажено. Скатерти складывают, используя специальные приемы, например, проглаженную скатерть складывают по ее длине, проглаживают первую (основную) складку, затем снова складывают вдвое по длине скатерти, после чего складывают два раза поперек, начиная с середины. Салфетки складывают пополам и проглаживают. Следует предусмотреть отдельное хранение чистого и использованного белья в бельевой.

Бумажные скатерти и салфетки могут быть одно- и многоразовыми. Сохраняя цвет и фактуру тканых материалов, эти скатерти отличаются особой устойчивостью к воде и жиру. Бумажные скатерти изготавливают с добавлением полимеров, что обеспечивает им повышенную плотность, они легко моются, экологически чистые, высокопрочные. Стандартные размеры бумажных скатертей — 84х84 и 120х180 см. На бумажной основе производятся салфетки: обычные (48х48 см), трехслойные (24х24; 40х40 см), банкетные рулоны (125х125 см), фуршетные скатерти, «юбки» в комплекте с клеящей лентой.

Глава 4

Информационное обеспечение процесса обслуживания

4.1. Средства информации

Средства информации — средства, направленные на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположении, типе и классе предприятия, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах, кулинарной продукции и готовых товарах, реализуемых потребителям при оказании услуг (рис. 3).

Средства информации преследуют следующие цели: предоставление перечня предлагаемых потребителям блюд, напитков и дополнительных услуг общественного питания, выражение общей идеи (концепции) ресторана, полную реализацию всех его возможностей. Учитывая, что общие средства информации (реклама, маркировка и др.) подробно рассматриваются в других дисциплинах (Маркетинг, Товароведение и т. п.), в настоящем учебнике остановимся лишь на вывесках предприятий общественного питания и специфических средствах.

Вывески являются важным носителем рекламы. К *наружным средствам* рекламы относятся также витрины, различные рекламно-информационные стенды и панно. В художественном оформлении этих средств информации крупно выделяют основные элементы фирменной символики (знак обслуживания, фирменный блок, фирменные цвета). Фирменная вывеска, витрины и панно, расположенные на внешнем фасаде здания ресторана, фирменная одежда обслуживающего персонала — составные элементы фирменного стиля, создающего имидж (представление, образ) предприятия для потребителей.

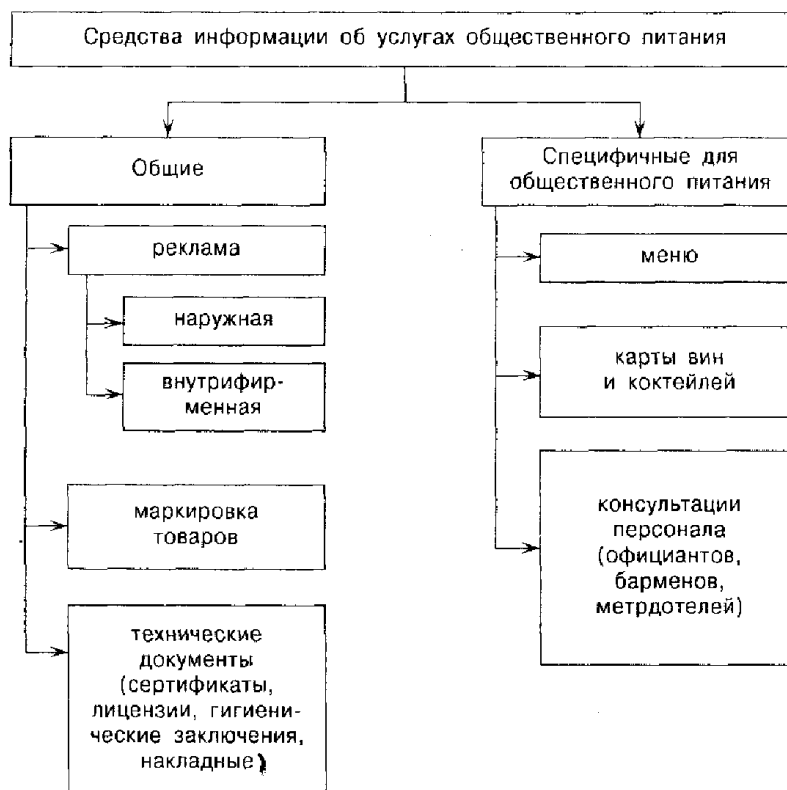


Рис.3. Средства информации

На вывеске указывают тип, класс, форму организации деятельности предприятия, фирменное название юридического лица (местонахождение собственника), информацию о режиме работы и оказываемых услугах.

К внутрифирменным средствам рекламы относятся буклеты, плакаты, листовки, сувениры с широким использованием фирменной символики предприятия (значки, зажигалки, спички, авторучки, пепельницы, брелки, майки, сумки и т. п.).

К основным средствам рекламы, обеспечивающим выполнение процесса обслуживания в ресторанах, кафе, барах, относятся *меню* и *карты вин*, коктейлей.

Главная задача меню — предоставлять информацию в интересной и развлекательной форме, раскрывать стиль ресторана, кафе или бара.

Современное кафе в центре города привлекает внимание потребителей к фирменному кофе с помощью оригинальных вкладышей в меню. В недорогом семейном кафе неуместно будет смотреться меню на дорогой бумаге в кожаном переплете. Ресторан, организующий воскресные бранчи, предлагает экономичные семейные обеды на сложенном втрое ламинированном листе с фотографиями блюд. В молодежном кафе о фирменных блюдах пишут мелом на доске, расположенной у входа на предприятие. Учитывая, что в среднем потребители просматривают меню или карту вин около 3 минут, необходимо, чтобы информация о блюдах и напитках была изложена в меню в понятной и доступной форме. Это позволит потребителю быстро ознакомиться с меню и картой вин, коктейлей, понять суть работы ресторана, бара или кафе, оценить его тематическую направленность.

4.2. Назначение и принципы составления меню

Меню — документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены). Как любой документ, меню должно иметь информацию об исполнителе услуги предприятия общественного питания, знаке обслуживания (при его наличии), а также подпись ответственного лица и печать предприятия.

Таким образом, меню выполняет в первую очередь функцию документа, что предполагает соблюдение определенных обязательных требований. Такие требования регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания [4, п. 12]. К ним относятся:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

➤ сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания.

Кроме указанной функции, меню выполняет еще ряд информационных функций, являясь визитной карточкой, носителем рекламы.

Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд в меню.

Совместимость — принцип, определяющий пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения. Например, ассортимент блюд завтрака, обеда и ужина совместим с принципами рационального питания и потребностями организма в пище в разное время суток; совместимость гарниров ко вторым блюдам с основными изделиями; напитков с закусками; посуды с размерами порций блюд.

Взаимозаменяемость — принцип, основанный на способности одних объектов заменять другие для выполнения одного и того же функционального назначения. Например, если гость просит подать легкое блюдо, то официант может предложить очень свежую камбалу, приготовленную на пару, или куриные крылышки с припущенными овощами и бананы под сладким соусом.

Экономичность — принцип, заключающийся в рациональном расходовании продуктов питания. Проявляется в определении количественных характеристик блюд, исходя из удовлетворения потребностей заказчиков разных возрастных категорий и в разное время суток. Так, порции для детей могут быть меньше, чем для взрослых. Сверхбольшие порции человек не съедает, и продукты используются нерационально. Образующиеся пищевые отходы требуют затрат предприятия общественного питания по вывозу на корм скоту, а иногда на свалку. В последнем случае утилизация путем захоронений или складирования с бытовыми отходами загрязняет окружающую среду.

Безотказность — один из главных принципов, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей.

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000г. № 29 ФЗ (ст. 12, п. 5) предусматривает неукоснительное соблюдение индивидуальными предпринимателями или юридическими лицами, осуществляющими деятельность по оказанию услуг в сфере общественного питания, требований нормативных и технических документов, проведение обязательной сертификации определенных видов пищевых продуктов и услуг.

Последовательность расположения блюд в меню — это принцип, основанный на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В меню включают следующие группы блюд: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы и вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Количество наименований каждой группы блюд устанавливает предприятие общественного питания, исходя из специализации производства и пожеланий потребителей.

На первой странице меню приводится *специальное предложение блюд от шеф-повара* или *блюд данного дня*, затем *перечень фирменных блюд*, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи. Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведена ниже

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия

Салат мясной, салат Влажский

Домашняя птица и дичь холодные:

Птица и дичь отварные

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

Супы

Прозрачные

Пюреобразные

Заправочные

Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде

Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)

Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас) Коктейли (безалкогольные)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия: в кафе общего типа, детском, молодежном — с горячих напитков, в кафе-кондитерской — с мучных кондитерских изделий, в вареничной — с вареников, в чайных — с чая и т.д.

При составлении меню следует руководствоваться ГОСТ Р 50762-95 [14]. Меню составляет заведующий производством, а в ресторанах — с участием метрдотеля, затем передает калькулятору для определения продажных цен на блюда и директору ресторана для утверждения. Для определения продажных цен на блюда составляют калькуляционные карты.

Первым этапом в составлении меню является разработка оптимального ассортимента блюд и напитков, который сочетал бы традиции и новшества, содержал фирменные и деликатесные блюда наряду с простой привычной пищей. При этом необходимо непрерывно следить за постоянно меняющимися предпочтениями потребителей, изучать, какие блюда продаются, а какие нет, и в соответствии с этим изменять меню.

Подбор оптимального состава блюд требует серьезных исследований и творческого подхода. Если какое-либо блюдо не пользуется спросом и не приносит прибыль, от него следует отказаться. Рациональное меню должно удовлетворять вкусам потребителей. В то же время специализация на определенной кухне или блюдах помогает ресторану выделиться и увеличить прибыль.

Установив предпочтения потребителей, необходимо приступить ко второму этапу его составления и решить, какие блюда следует выделить в меню. Хорошо оформленное меню с привлекательными блюдами не приведет автоматически к увеличению объема продаж.

Разработку меню начинают с анализа каждого блюда на прибыльность и популярность. Многие рестораны во всем мире пользуются классификацией, в соответствии с которой блюда можно разделить на 4 группы: звезды, загадки, любимые коньки и бездомные собаки.

Звезды — это высокоприбыльные и популярные блюда. Как правило, это фирменные блюда. *Загадки* — блюда, которые приносят большую прибыль, но еще недостаточно популярны.

Любимые коньки — очень популярные, но не прибыльные блюда. *Бездомные собаки* — неприбыльные и непопулярные блюда. Выяснив популярность блюд, следует перестроить меню ресторана высшего класса так, чтобы усилить роль звезд и загадок, ослабить значение любимых коньков и бездомных собак.

Открывая кафе на вокзале, в меню можно включить 30 блюд: любимых коньков — 20 блюд (90%), бездомных собак — 5—7, звезд и загадок — 3—5 блюд. Такой подход гарантирует прибыль и дает возможность удовлетворить потребности посетителей.

Для привлечения внимания к блюду необходимо поместить его название с фотографией и рекламным текстом сверху колонки или в правом верхнем углу страницы меню. Чем больше внимания акцентируется на блюде, тем лучше оно продается.

Среди других факторов, используемых для повышения торговой эффективности меню, следует выделить размещение цены не против названия блюда, а в конце рекламного текста о блюде. В противном случае посетители заказывают блюда, только исходя из их стоимости.

Смена сезонов, колебания цен на продукты и меняющиеся вкусы потребителей требуют изменения ассортимента блюд, включаемых в меню. Этому способствует распространение персональных компьютеров, программ для составления меню и лазерных принтеров для их распечатки. Правильный подбор цвета и качества бумаги, гарнитуры шрифта, графики придает меню эстетический вид, повышает его эффективность.

4.3. Виды меню

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- меню со свободным выбором блюд;
- меню комплексного обеда (завтрака, ужина);
- меню бизнес-ланча;
- меню воскресного бранча;
- меню дневного рациона;
- меню диетического и детского питания;
- банкетное меню;
- меню тематических мероприятий (новогоднее, Масленица и др.).

К специальным видам меню следует отнести: вкладыши в меню — блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, меню для гурманов, постное меню и т.д.

Каждый вид меню содержит три графы: выход блюда, его наименование и цену.

Для салатов и вторых блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом (например, овощной салат с авокадо; морской окунь, запеченный в соусе порей; говядина в винном соусе), выход блюд указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, соус, гарнир). Выход основного продукта может быть 50, 75, 100, 125г, соуса — 50, 75, 100г, гарнира 100—150г. Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

В содержании меню выделяют три главных элемента: заголовки, названия блюд и их описания. *Заголовки* включают категории (горячие блюда, напитки), подзаголовки (горячие рыбные блюда, мясные блюда, горячие блюда из птицы и дичи, горячие овощные блюда). *Название блюда* может быть простым, подробно описывающим блюдо (например, эскалоп из телятины с жареным картофелем), а может быть сложным или изысканным (нежнейшее лаймовое суфле со свежей клубникой и фисташками).

Описания информируют гостей о составе блюда и способах кулинарной обработки входящих в него продуктов с целью увеличения продаж.

Потребительская информация, содержащаяся в меню, может включать: адрес предприятия, номер телефона, режим работы, особенности кухни, условия резервирования мест, порядок оплаты услуг. Потребительская информация бывает дополнена интересными сведениями об истории предприятия или отдельных блюд меню.

Меню со свободным выбором блюд применяют на общедоступных предприятиях общественного питания (в ресторанах, столовых, кафе, закусочных). Для супов в меню, как правило, приводят стоимость порции и полупорции.

Разновидностью меню со свободным выбором блюд является **меню заказных блюд**, которое обычно применяется в ресторанах. В меню заказных блюд включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Все фирменные и заказные блюда готовят по заказу потребителей. При подаче фирменных и заказных блюд необходимо обращать особое внимание на правильный подбор посуды и оформление блюд.

Примерное меню заказных блюд в ресторане высшего класса

Блюда от шеф-повара

(дополнение к основному меню)

Припущенная волжская стерлядь

С нежнейшим раковым соусом и отварными овощами (блюдо на двоих)

Атлантический палтус

Запеченный под базиликовой корочкой с овощным рагу и печеным картофелем

Турбот

Кусочки глубоководной камбалы, тушенные в глиняном горшочке с ломтиками картофеля и белыми грибами

Жареное филе морского языка

С пастой по-неаполитански и жареными баклажанами в томатном соусе

Сомик запеченный

Маринованный в соке лимона с фруктовым рисом и кукурузными початками – барбекю

Запеченный окорочок молочного ягненка

Со свежими овощами и припущенным рисом (блюдо на четверых)

Жаркое по-царски Романовофф на огне

Блюдо на 5 персон по старинной рецептуре из телячьей вырезки, свиной корейки, фаршированной шампиньонами, и запеченного филе цыпленка. Подается на специальной горелке. Букет свежих овощей на гарнир

Комплимент от шеф-повара

Ассорти из фруктов на кубиках льда

Фирменные блюда

Черный жемчуг

Икра зернистая астраханская осетровых рыб на льду

Классика

Икра кетовая лососевая на льду

Маринованный лосось с зернистой икрой

Тончайшие кусочки маринованной семги, пропитанные ароматом лайма и свежего укропа, с картофельным салатом и ложечкой зернистой икры

Салат Ромарио

Пикантные креветки с авокадо, овощами и маринованной тыквой

Пиратский бриг

Суп из акульных плавников с мясом крабов и имбирным корнем

Нежное послание

*Форель в конверте, фаршированная грибами и ветчиной, с лимонным соусом
Савва Мамонтов филе говядины на сковородке с жареным картофелем и луком – любимое блюдо русских меценатов 19 в. (сервируется у вашего столика)*

Утка жареная

С вишневым соусом и печеными яблоками

I Холодные блюда и закуски

Икра зернистая в калаче

Икра кетовая в воловане

Закуска рыбная

Северюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбница

Семга маринованная

По старинному русскому рецепту с тмином

Сельдь и розочка из копченой семги с форшмаком

Подается с отварным картофелем

Деликатесный салат

С крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами, майонезом

Домашняя мясная закуска

Фаршированная перепелка, деревенская буженина и рулет из молочного поросенка

Язык говяжий глазированный с хреном

Закуска русская

Салат Столичный

Грибочки маринованные по-домашнему

Из бабушкиного погребка с луком и постным маслом

Салат из свежих овощей с заправкой на выбор:

Лимонной, базилик, винегрет, французской или коктейль

Русский разносол

Малосольные огурчики, помидоры, квашеная капуста, маринованный чеснок и черемша

2 Горячие закуски

Раки, тушенные с овощами в кисло-сладком имбирном соусе

Подается в слойке

Куриная печень, жаренная с дикорастущими грибами и тушенная с соусом из сливок

Шампиньоны в сметане, запеченные в вольфганге

Блины Красные

С икрой зернистой, кетовой, малосольной семгой, сметаной

3 Супы

Золотистая бурлацкая уха из трех видов рыбы

С шафраном и лимоном

Суп-пюре из шпината и картофеля на курином бульоне

Борщ украинский

С толченым салом, чесноком и пампушками

Солянка мясная со сметаной и зеленью

Суп лапша домашняя с курятиной и грибочками

Фасолевый кулеш с копченой грудинкой и ржаной лепешкой

Окрошка мясная сборная

4 Горячие рыбные блюда

Судак отварной

С картофелем отварным, цветной капустой, соус голландский

Форель царская целиком

Припущенная форель с белым вином, отварным картофелем и овощами

Судак по-царски

Припущенная целиком с белым вином, отварным картофелем и овощами

Судак орли с соусом тартар

*Филе судака в белом вине, обжаренное в кляре
С маринованными фруктами, лимоном и зеленью*

*Филе судака и белуга, жареные на рашпере
С лимонным соусом, жареным картофелем и соленьями*

*Осетрина запеченная по-московски в сметанном соусе
С грибами и картофелем*

5 Горячие мясные блюда

Бифитекс натуральный

С кровью, умеренно или хорошо прожаренный с жареным картофелем и свежими овощами

Эскалоп на ананасе с шампиньонами, брюссельской капустой и смородиной

Скоблянка по-нижегородски

Филе телятины, жаренное со свежими грибами, помидорами, подается с картофелем «пушкин» и луком фри

Окорок молодого поросенка с гречневой кашей и жареным луком

Филе молодого барашка с чесночным соусом, жареными овощами (картофель, цукини, морковь)

Медвежатина, тушеная в соусе из красного вина с лесными ягодами и дикорастущими грибами

Тушеная шейка кабана с черносмородиновым кисло-сладким соусом, чечевицей и овощным муссом

Корейка свиная пикантная с гарниром из овощей

Запекается со специями (соус по желанию)

Запеченная корейка оленя на облепиховом соусе с картофелем и грибами

6 Горячие блюда из птицы и дичи

Филе цыпленка, фаршированное сыром, грибами

С жареным картофелем, цветной капустой, кабачками, баклажанами

Цыпленок табака

Котлета по-киевски

Тонкое куриное филе, пропитанное растопленным маслом с ароматом чеснока и укропа, в хрустящей золотистой корочке

Перепелки по-лукулловски с брусничным вареньем

Кролик, тушеный в сметане

Подается традиционно по-русски, в горшочке

7 Горячие овощные блюда

Вегетарианское блюдо

Для тех, кто соблюдает пост, наш шеф-повар приготовит с учетом Ваших пожеланий то, что предпочтительнее для Вас сегодня: цветная капуста, морковь, зеленый горошек, шампиньоны, помидоры, сладкий перец, запеченные с соусом

Цветная капуста в тесте жареная с соусом или сметаной

8 Мучные горячие блюда

Пельмени в горшочке с копченостями и шампиньонами

Пирожки в ассортименте:

С капустой, грибами, мясом, с луком и яйцом

Курник

Пирог из говядины с шампиньонами и луком зеленым, курицы с рисом, яйцом и зеленью

9 Десерт

Нежное лаймовое суфле со свежей клубникой и фисташками

Блинчики с земляничным кремом

Малиновая тарталетка на ванильном соусе

Мороженое ассорти

Восхитительная композиция из мороженого и щербета со свежими фруктами

Фруктовый салат

Ассорти из свежих фруктов

Свежие ягоды сезона

Со взбитыми сливками, сладким соусом по желанию

10 Горячие напитки

Кофе эспрессо

Кофе капучино

Кофе по-восточному

Кофе без кофеина

Чай английский

Чай китайский

Чай цейлонский

Чай индийский

Чай ароматный в ассортименте

Фиточай

Ромашковый, шиповниковый, мятный

11 Холодные напитки

Клюквенный морс

Русский квас

12 Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Праздничный торт

Воздушный низкокалорийный торт к любому торжеству, украшается клубникой

Пирожные

Картошка, фруктовая корзиночка, рулеты, песочное

Пирог песочный с яблоками

Подается теплым с ванильным мороженым и коньяком

Пирожки с брусникой, курагой, яблоками

Хлеб ржаной

Хлеб пшеничный

Меню комплексного обеда (завтрака или ужина) составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов питающихся, в том числе в ресторанах.

При составлении комплексного меню обеда (завтрака, ужина) наряду с нормами рационального питания учитывают стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор

продуктов, входящих в блюда. В меню комплексного обеда входят, как правило, холодная закуска, суп, второе горячее блюдо и десерт (табл. 4.1). Меню рекомендуется составлять заранее в двух вариантах, отличающихся по составу блюд и цене. В рабочих, студенческих и школьных столовых меню комплексных обедов (завтраков и ужинов) составляют, как правило, на 7—10 дней, что дает возможность разнообразить ассортимент блюд по дням недели или декады.

Таблица 4.1

Примерное меню комплексного обеда ресторана бизнес-клуба «Финансист» на 24 ноября 200 г.

Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб.
150	Салат греческий с оливковым маслом	
250/50	Солянка рыбная	
150/150	Котлеты Пожарские с картофелем «Пушкин»	
200	Напиток брусничный	
100	Хлеб ржаной	
50	Хлеб пшеничный	
	Итого	

Меню бизнес-ланча составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило, с 12 до 16 ч). Для бизнес-ланча используют полуфабрикаты собственного производства. Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих из близлежащих офисов, банков.

Если бизнес-ланч состоит из трех блюд, то посетитель выбирает набор из четырех курсов: первый курс — это несколько вариантов холодных и горячих закусок, второй курс — супы; третий — основные горячие блюда и четвертый — десерты. Дополнительно в стоимость набора может входить кофе черный или чай. Как правило, меню бизнес-ланчей меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной и в меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором блюд, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе. Ниже приводится вариант меню бизнес-ланча.

Ресторан «Московский»
Бизнес-ланч
 С 24 по 28 ноября 200__ г.
 180.00

Выход, г	Наименование блюд	Цена, руб.
50/100/20	Холодные блюда Сельдь по-русски (кусочки малосольной сельди с отварным картофелем, морковью, репчатым луком и зеленью)	
200	Салат из даров моря с базиликовой заправкой	
100/91	Жареный баклажан с печеным перцем и соусом из грецких орехов	
	Супы	
300/70	Уха с расстегаями	
250/75	Суп лапша домашняя с курицей	
	Горячие блюда	
250/50	Судак жареный орли с соусом тартар	
375	Скобянка из говядины с	

100/10/100/ 50/35	помидорами, грибами, жареным луком и картофелем Котлета куриная де воляй с картофелем пай, зеленым горошком в воловане и яблоками в тесте жареными	
150/30	Десерт Клубника со взбитыми сливками	
100	Горячие напитки Черный кофе	
200/22/9	Чай с лимоном	
100	Хлеб ржаной	
50	Хлеб пшеничный	

В меню вегетарианского ланча включают блюда из овощей, грибов, сыра. Например, обжаренный во фритюре сыр по-римски; сэндвич с помидорами, баклажанами и салатом; запеченный помидор, фаршированный артишоками; картофель фри, салат из овощей и грибной суп.

В меню комбинированного ланча может быть включен небольшой набор блюд: порция салата, маленькая пицца и сэндвич. Такой набор предназначен для потребителей, которые хотят быстро перекусить.

Меню воскресного бранча предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 ч. В ресторанах в меню бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок, блюд (рыба малосольная, заливная, рыбная гастрономия, бульоны, суп-пюре, жаркое по-домашнему, блинчики и др.). Отдельно организуют чайный, фруктовый или десертный столы. Стоимость бранча заранее оговорена, в нее обязательно входит бокал вина или шампанского.

Меню дневного рациона составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций. При составлении этого вида меню учитывают особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий). Калорийность меню дневного рациона колеблется от 2000 до 5000 ккал.

Меню бывает со свободным выбором блюд или заранее скомплектованным (завтрак, обед, ужин). Последнее составляют с учетом планируемой стоимости питания на день.

Исходя из требований рационального питания, например, в меню завтрака должны входить натуральный сок или кисломолочные продукты (ряженка, кефир и др.), масло сливочное, холодная закуска из гастрономических продуктов или овощей, горячее блюдо несложного приготовления, горячий напиток (чай, кофе с молоком или сливками, какао), джем, мучное кондитерское изделие, хлеб или тост.

Меню обеда должно включать закуску, первое блюдо, второе горячее и сладкое блюда, хлеб. При подборе первых и вторых блюд учитывают калорийность ранее включенных холодных блюд и закусок. Если закуска была рыбная (богатая белками), то первое блюдо может быть овощным, а гарнир второго блюда — крупяным. В качестве десерта может быть использован широкий ассортимент сладких блюд — кисели, муссы, свежие плоды, фруктовые соки промышленного производства, компоты. Если в меню обеда включена легкая овощная закуска (салаты из помидоров, огурцов, икра кабачковая и др.), то первые и вторые блюда должны быть более калорийными (солянка мясная или рыбная жидкая, суп харчо и т. п.).

Меню ужина должно включать закуску, горячее блюдо, напиток и хлеб. Ужин является завершающим приемом пищи в течение дня. В него входят хорошо усваиваемые блюда из отварных и припущенных рыбы, птицы, овощей, творога. Из напитков рекомендуется использовать молоко и кисломолочные продукты или предлагать на десерт натуральные фрукты, а в заключение — некрепкий горячий напиток (чай с лимоном и др.). На ужин не следует рекомендовать жареные острые блюда, блюда из грибов, так как они медленно усваиваются организмом и вызывают повышенное чувство жажды.

Ниже приведен вариант меню дневного рациона для питания участников Форума студентов.

Меню дневного рациона

Порция, г		Цена
	<i>Завтрак</i>	
150	Сок персиковый с мякотью	
20	Масло сливочное	
30	Джем	
45	Шейка свиная с зеленью	
165	Омлет с помидорами	
100/15	Кофе черный с сахаром	
108	Булочка Столичная	
	<i>Обед</i>	
40	Чавыча соленая с зеленью	
300/50	Рассольник Московский с курицей	
100/100/8	Грудинка баранья фри с гарниром и огурцом	
200	Кисель из смородины	
½ бут.	Вода минеральная	
60	Хлеб ржаной	
108	Булочка Столичная	
	<i>Ужин</i>	
20	Масло сливочное	
100	Салат витаминный	
75/50/100	Осетрина, припущенная в рассоле	
200/22/9	Чай с лимоном	
60	Хлеб ржаной	
108	Булочка Столичная	

Меню банкетов составляют в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, вида банкета и времени его проведения. Так, банкет за столом с полным обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом или ужином. Это учитывается при составлении меню. В меню банкета-обеда включают несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно-два вторых горячих блюда (из рыбы, мяса, птицы, овощей), десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (кофе, чай).

В меню банкета с частичным обслуживанием официантами включают более широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2, 1/3 или 1/4 порции на человека, одну горячую закуску, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты, горячие напитки. Такое меню составляют для свадьбы, дня рождения, юбилея, дня Победы и других торжеств. При разработке меню учитывают общее количество блюд и напитков, планируемых на каждого участника банкета, а также традиционные особенности. Ниже приведено банкетное меню, посвященное встрече друзей.

Банкетное меню

Холодные блюда и закуски

Рыбные деликатесы (на 2—3 персоны)

(маринованная семга, норвежский копченый лосось, копченая осетрина, балык, мидии и креветки)

Крабы под майонезом (на 2 персоны)

(с овощным салатом и фаршированными оливками)

Русская мясная закуска

(рулет из поросенка, отварной язык, ростбиф, копченая свинина)

Галантин из кур

Салат из свежих овощей

Русский разносол (на 2 персоны)
(капуста гурийская, малосольные огурцы и маринованный перец)

Маслины, оливки

Горячая закуска

Грибы, запеченные в сметанном соусе

Вторые горячие блюда

Молодая севрюжка (на 5 персон)
(запеченная целиком с соусом тартар и отварным картофелем)

Телячья корейка (на 5 персон)
(приготовленная на гриле с овощами свежими или соте)

Сладкие блюда

Мороженое с огнем
Фрукты

Горячие напитки

Чай с ликером Бенедиктин Кофе по-венски

Холодные напитки

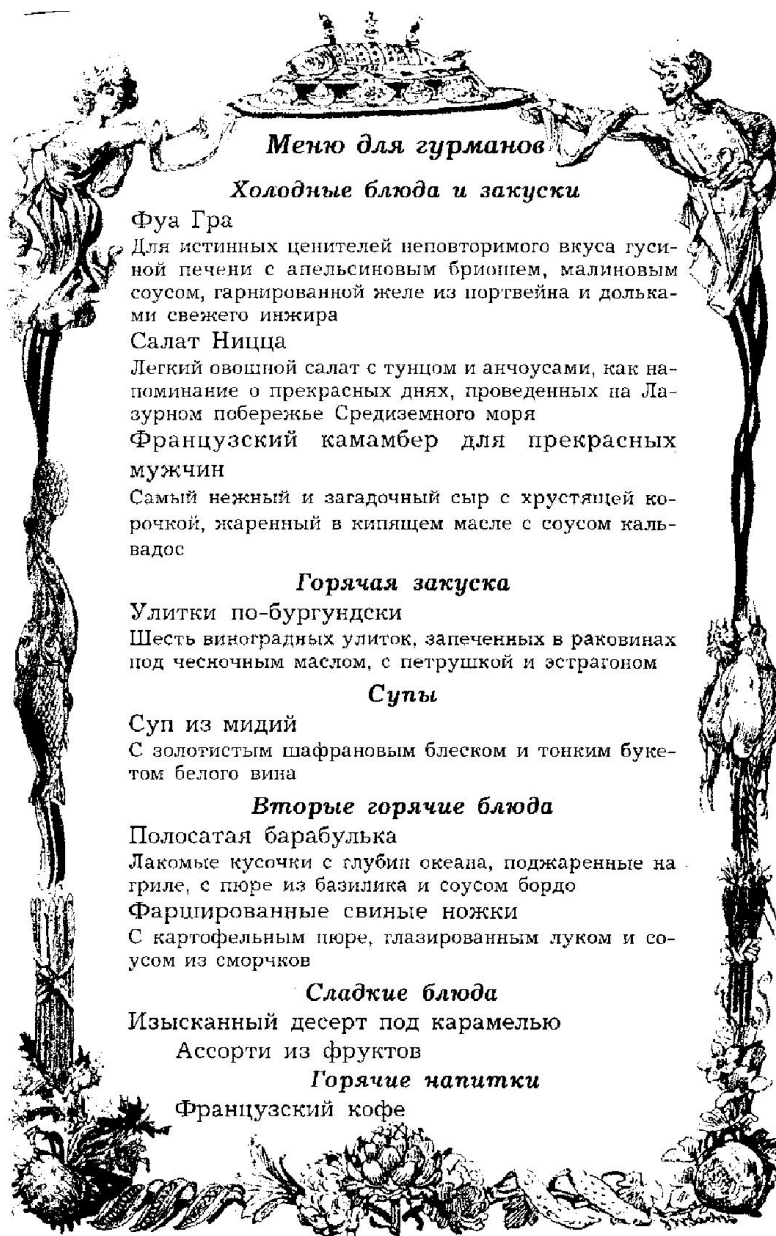
Морс клюквенный

Мучные кондитерские изделия

Торт Полет
Пирожные (эклер, корзиночка с ягодами, рулеты)

Меню тематических мероприятий составляют при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников, например Русская зима, Масленица, которые по старому обычаю "отмечаются русскими блинами, а к ним подают растопленное сливочное масло и сметану в соусниках. В меню обеда, состоящего из блюд русской кухни, в качестве холодного блюда можно включить рыбу заливную, в качестве холодной закуски — блины с икрой зернистой осетровых или лососевых рыб, сельдью, маслом, сметаной; на первое — похлебку по-суворовски в горшочке, на второе — мясо по-гусарски, а на десерт — сладкий каравай, медовый напиток.

Меню для гурманов позволяет гостям открыть для себя таинства французской кухни. В такое меню могут быть включены следующие блюда:



4.4. Карта вин

Карта вин — перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Перечень алкогольных напитков является основным ассортиментом. Кроме того, в карту вин включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

При составлении карты вин учитывают особенности предприятия (национальная кухня, европейская). Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков. Например, в ресторанах с русской кухней перечень винно-водочных изделий начинается с водок, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виноградные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды. Для напитков, отпускаемых в розлив, указывается цена за 100, 50, 40 или 20г. Кроме того, включаются табачные и кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

В ресторанах с европейской кухней перечень алкогольных напитков может начинаться с представления вин с кратким пояснением места их производства и характерных свойств, затем указывают крепкоалкогольные напитки, например различные наименования виски, джина, текилы, рома, водки, пива, безалкогольные напитки, табачные и кондитерские изделия.

На специализированных предприятиях (в пивных ресторанах и барах) вначале перечисляют сорта и наименования пива, затем следует небольшой ассортимент крепкоалкогольных напитков, различных вин, безалкогольных напитков.

Примерная карта вин ресторана с русской и европейской кухней:

Емкость, л	Наименование	Цена, руб. 100 мл (50)	Цена за бутылку	Гордон'с Ландан Драй Gordon's London Dry	
Водка Vodka				Ром	
0,5	Русский Стандарт Russian Standart		0,75	Бакарди Bacardi	
0,5	Столичная (Кристалл) Stolichnaya Cristall		0,75	Гавана Клуб «Сильвер Драй» Havana Club «Silver Dry»	
0,5	Абсолют Absolut		0,75	Гавана Клуб «5 лет» Havana Club «Anejo Reserva»	
0,7	Юрий Долгорукий Juri Dolgoruky		0,75	Гавана Клуб «7 лет» Havana Club «7 Anos»	
Виски Wisky				Настойки горькие и сладкие	
0,5	Джони Уокер Блэк Лейбл (черная этикетка) Johnnie Walker Black Label		0,5	Анисовка (настойка на анисе с гвоздикой, душистым перцем и медом)	
0,5	Джони Уокер Рэд Лейбл (красная этикетка) Johnnie Walker Red Label		0,5	Кедровая (настойка на кедровых орешках, гвоздике и меде)	
0,75	Баллантайнз (12 лет) Ballantine's gold seal		0,5	Кизиловая (настойка на ягодах кизила, антоновке, гвоздике и меде)	
0,5	Чивас Регал (12 лет) Chivas Regal		0,5	Клюквенная (русская настойка из отборной дикорастущей клюквы)	
0,7	Джемсон Jameson		0,5	Рябиновая на коньяке	
Текила Tequila				Наливки и десертные напитки	
0,5	Сауза золотая Sauza Gold		0,5	Вишневая	
0,75	Олмека Анехо (золотая) Olmeca Anejo		0,5	Черносмородиновая	
0,75	Олмека (серебряная) Olmeca Blanco		0,5	Орех в шоколаде	
Джин Gin				Вина виноградные	
0,5	Бифитер Beefeater		0,75	Шабли Chablis	
			0,75	Бургонь Шардонне Bourgogne Chardonnay	
0,75	Кальве Резерв Бордо Calvet Reserve Bordeaux		Шампанское		
0,75	Совиньон Sauvignon		0,75	Моэт и Шандон Moët & Chandon	
0,75	Цинандали		0,75	Брют Империял Brut Imperial	
Вина столовые красные				0,75	Вдова Клико Брют Veuve Clicquot Brut
0,75	Божоле Вилляж Beaujolais Villages		0,75	Вдова Клико Брют Розе Veuve Clicquot Brut	
0,75	Божоле Нуво Beaujolais Nouveau		Игристые вина		
0,75	Жамель Мерло Les Jamelles Merlot		0,75	Новый свет брют New world brut	
0,75	Шато Фужере Chateau Fougères		0,75	Новый свет полусухое New world demi-sweet	
0,75	Пино Нуар Bourgogne Pinot Noir		Коньяки		
0,75	Кьянти Классико Chianti Classico		0,7	Хеннесси Экстра Олд Hennessy XO	
1 л	Мукузани (в глиняном сосуде)		0,7	Реми Мартин Экстра Remy Martin Extra	
Вина крепленые Шерри				0,7	Хеннесси VSOP Hennessy VSOP
0,75	Херес Драй Сак Ieres Dry Sack		0,7	Мартель VSOP Martell VSOP	
0,75	Херес сухой Tio Pepe		0,7	Курвуазье VSOP Courvoisier VSOP	
Порто				Ликеры	
0,75	Осборн порт Тауни — портвейн сладкий марочный, красный Osborne Port Tawny		0,7	Куантро Cointreau	
0,75	Осборн Руби порт — портвейн сладкий марочный, красный Osborne Ruby Porto		0,7	Франжелико Frangeliko	
Вина десертные				0,7	Калуа Kahlua
0,5	Токай		0,7	Малибу Malibu	
0,7	Москатель Оро Moscatel Oro		0,7	Амаретто ди Саронно Amaretto di Saronno	
			0,7	Кароланс Carolans Irish Cream	

0,7	Бейлиа Bailey's Irish Cream
0,7	Мисти Misty tropical
0,7	Мидори Midori
0,7	Галлиано Galliano
Пиво	
0,33	Heineken (Хайнекен) светлое темное
0,33	Tuborg (Туборг) светлое темное
0,33	Polsten (Холстен) светлое темное
0,5	Балтика № 1 светлое
0,5	Балтика № 3 классическое
0,5	Балтика № 6 Портер
0,5	Балтика № 9 крепкое
0,5	Пиво безалкогольное Балтика «0»
Прохладительные напитки	
0,5	Вода Святой Источник с газом
0,5	Вода Святой Источник без газа
0,33	Кока-кола
0,33	Спрайт
0,5	Тоник
0,5	Содовая вода
Свежевыжатые соки	
0,2	Яблочный
0,2	Апельсиновый
Соки	
0,2	Апельсиновый
0,2	Ананасовый
0,2	Томатный
0,2	Грейпфрутовый
0,2	Вишневый
Минеральная вода	
0,5	Боржоми
0,5	Нарзан
0,33	Виттель
0,33	Перье
Сигареты	
	Парламент
	Давидов
	Мальборо
	Мальборо лайт
	Кэмел
	Зажигалка

4.5. Карта коктейлей ресторана

Карта коктейлей ресторана начинается с коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, водки, рома и ароматизированных вин.

Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье». Объявление какого-либо коктейля, например классического «Пина Колада», напитком дня позволяет привлечь к карте интерес гостей.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечит всем присутствующим в зале приятное настроение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в карту включают длинные смешанные напитки, затем коктейли-диджестивы, способствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки (hot drinks), завершающие трапезу.

Карта коктейлей ресторана должна быть напечатана ясно и четко. При ее составлении следует избегать как орфографических, так и смысловых ошибок. Карта должна содержать объемы порций приготовленных коктейлей и их цены. Название напитков, входящих в состав коктейлей, желательно указывать на языке оригинала в соответствии с этикеткой на бутылке, хотя может быть сделан перевод на русский. Ниже приведен образец карты коктейлей ресторана.

Выход, мл	Наименование коктейлей	Цена	Blue Curacao, ванильное мороженое, молоко, мята, сливки)
Аперитивы			Коктейль Локон страсти (ром, кокосовый ликер, тропический ликер Misty, сливки, сироп Гренадин)
40	Сухой Мартини Dry Martini (сухой вермут, джин Cordons)	100	Тропическое солнце Tropic Sun (джин, сироп из маракуйи, лимонный сок, лимонад Tropical Bitter, сироп Гренадин)
40	Манхэттен Manhattan (виски, вермут Rosso, биттер ангостура)	160	
60	Роб Рой Rob Roy (шотландское виски, вермут Rosso, биттер ангостура)		
60	Олд Фэшнд Old-Fashioned (шотландское виски, биттер ангостура, содовая вода)	200	
100	Белая леди White Lady (ликер Cointreau, джин Cordons, лимонный сок)	150	
100	Камикадзе Kamikaze (водка, ликер Cointreau, сок лайма)	150	
60	Бакарди Bacardi (ром Bacardi carta blanca, лимонный сок, сироп Гренадин)	150	
200	Американо Americano (вермут Rosso, Кампари, содовая вода)	150	
110	Кир Kir (сухое белое вино, ликер Creme de Cassis)	150	
Напитки дня			Завтрак Breakfast (ликер Apricot Brandy, ликер Triple Sec, молоко, сливки, сахарная пудра, яйцо, мускатный орех)
150	Коктейль Пина Колада Pina Colada (светлый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки)	200	Скрудрайвер Screw Driver (водка, свежесжатый апельсиновый сок)
200	Коктейль Голубая Луна Blue Moon (ром Bacardi светлый, сироп	150	Текила — восходящее солнце Tequila sunrise
150	(текила, апельсиновый сок, сироп Гренадин)		
150	Бассейн Swimming Pool (ром светлый, водка, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки, ликер Blue Curacao)		
150	Текила-бум Tequila-bum (текила, спрейт)		
Коктейли-диджестивы			
100	Маргарита (текила, ликер Cointreau, сок лайма)		
70	Виски Сауэр Whiskey Sour (шотландское виски Ballantine's, лимонный сок, сахарный сироп)		
60	Дайкири Daiquiri (ром Havana Club, лимонный сок, сахарный сироп)		
110	Клубничный Дайкири (светлый ром, свежая клубника, сок лайма, клубничный ликер)		
60	Александр Alexandr (темный ликер Creme de Cacao, коньяк, сливки)		
100	Белый русский White Russian (водка, кофейный ликер, сливки)		
100	Золотой кадиллак Golden Cadillac (ликер Galliano, ликер Creme de Cacao White, сливки)		
60	В-52 В-52 (ликер кофейный, ликер Baileys, ликер Cointreau)		
Безалкогольные коктейли			
200	Флорида Florida (грейпфрутовый сок, апельсиновый сок, лимонный сок, сахарный сироп)		
250	Фруктовый мягенький Fruit smoothie (апельсиновый сок, банан, свежая клубника)		

135	Желтый пиджак Yellow jacket (ананасовый сок, апельсиновый и лимонный соки)
150	Фруктовый фрэппе Fruit Frappe (мороженое, клубничный сироп, молоко)

4.6. 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 немецких языках.

Глава 5

Этапы организации обслуживания

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

Подготовительный этап включает следующие основные операции:

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

Основной и завершающий этапы начинаются с момента прихода потребителя и заканчиваются, когда он покидает ресторан. При этом следует иметь в виду, что разные потребители требуют выбора разных методов обслуживания, о которых будет подробно описано в главе 6.

5.1. Уборка торговых помещений

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

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

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

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

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

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

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

5.2. Расстановка мебели в залах

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

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

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

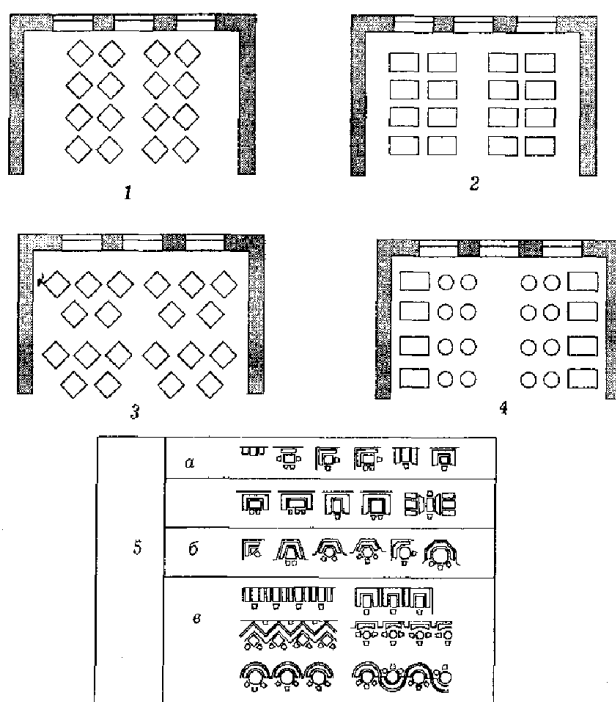


Рис. 4. Варианты расстановки мебели в залах:
1 — по диагонали; 2 — рядами; 3 — шахматная; 4 — комбинированная;
5 — в углах (а), нишах (б), кабинках (в)

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

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

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

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

5.3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов

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

Индивидуальная форма предусматривает персональную ответственность каждого работника. Официант получает в сервизной и бельевой под расписку по ведомости столовую посуду, приборы, столовое белье. Техника переноса большой стопки тарелок показана на рис.13.

При *бригадной ответственности* посуду, приборы и столовое белье получает под расписку по ведомости метрдотель, бригадир официантов или старший официант. При получении посуды, приборов, белья обращается внимание на их качество. Посуда должна быть без трещин и сколов, приборы — недеформированными, скатерти, салфетки, ручки — чистыми, накрахмаленными, отглаженными.

Перед сервировкой столов официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. При протирке тарелок их держат ребром через полотенце левой рукой, а правой, постепенно поворачивая, протирают другим концом полотенца (рис.14). Стекланную посуду на низкой ножке протирают, держа за ножку левой рукой также через полотенце, а правой, взяв другой конец полотенца, протирают внутри и снаружи; узкие бокалы протирают, протолкнув полотенце внутрь большим пальцем правой руки (рис.15). Бокалы на высокой ножке протирают, придерживая левой рукой ножку ручником (рис.16). Вилки, ложки, ножи протирают каждый предмет поочередно (рис.17). Одним концом полотенца в левой руке берут несколько вилок, ножей (или ложек), а остальной частью полотенца в правой руке их протирают. При протирке приборов ножи держат лезвием от себя, вилки — рожками вниз.

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

Емкости для зубочисток тщательно чистят и заполняют гигиенически упакованными зубочистками.

5.4. Работа с подносом

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

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

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

Правильный сбор использованной посуды, ее сортировка обеспечивают безопасность при переносе посуды. Тарелки устанавливают на поднос стопками. Предварительно на одну из тарелок

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

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

Нельзя совмещать на одном подносе подаваемые блюда с продукцией сервис-бара. Поднос лучше носить на левой руке на уровне локтя. Его следует держать на всей площади ладони и широко раздвинутых прямых пальцах. Для большей устойчивости поднос можно придерживать правой рукой. Легкий поднос держат на левой руке на кончиках пяти пальцев несколько выше уровня локтя, но не поднимая его над плечом.

5.5. Общие правила сервировки стола

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

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

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

Различают два вида сервировки стола: предварительную и дополнительную. **Предварительной** называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

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

Предварительную сортировку стола производят в такой последовательности:

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

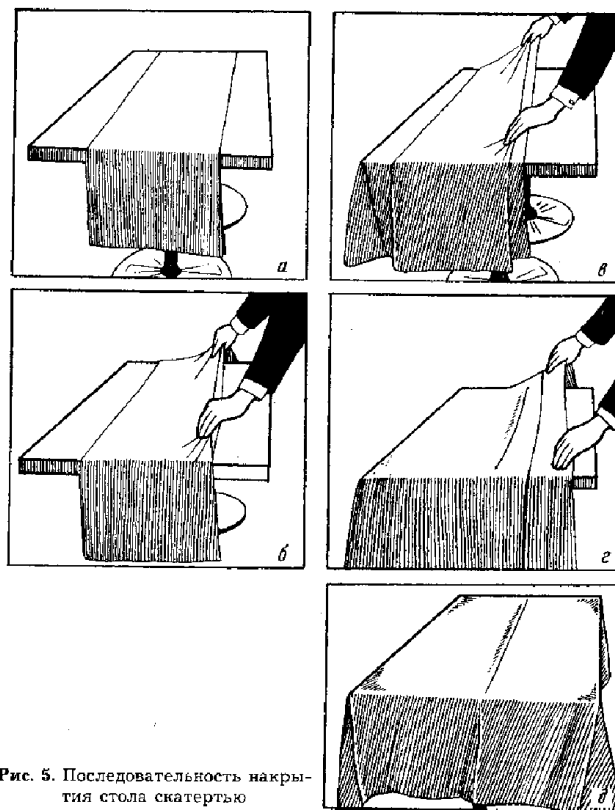


Рис. 5. Последовательность накрытия стола скатертью

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

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

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

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

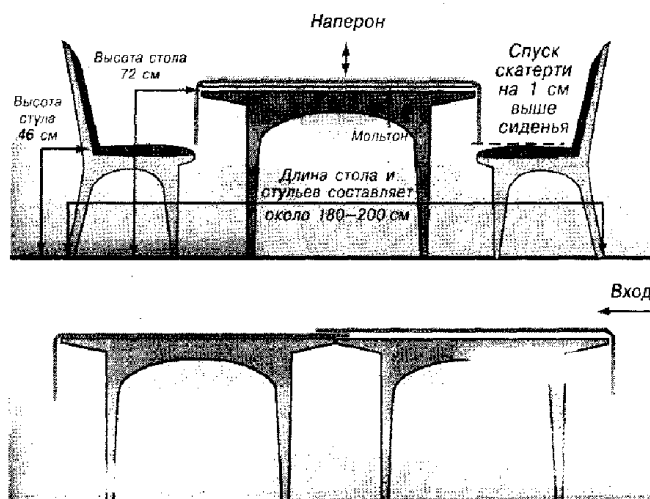


Рис. 6. Схема покрытия столешницы и расстановки стульев

Замена скатерти производится в том случае, если на ней образовалось большое пятно (рис.18). Официант становится со стороны торца стола и подтягивает скатерть на себя таким образом, чтобы противоположная сторона ее располагалась вдоль кромки стола (а), затем на стол укладывают подготовленную для замены скатерть, сложенную вчетверо таким образом, чтобы середина ее располагалась внизу (б), нижнюю сторону чистой скатерти опускают за противоположный край стола (в); указательным и большим пальцами придерживают среднюю кромку чистой скатерти, а средним и безымянным пальцами — края испачканной. Постепенно снимают грязную скатерть и одновременно застилают чистой движением на себя. Столешница стола при замене скатерти не должна обнажаться (г). Перед заменой скатерти блюда и напитки переставляют на подсобный стол. Если пятно на скатерти небольшое, его следует отжать полотенцем и покрыть салфеткой.

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

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

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

Сервировка стола приборами. После подготовительной работы (протирки, полировки ручником) официант раскладывает приборы на среднем подносе, покрытом салфеткой, или на мелкой столовой тарелке с салфеткой, сложенной конвертом. Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола (рис.19). Если приборы располагают на тарелке, то внутрь конверта укладывают ножи столовые, закусочные, ложки столовые и чайные; под завернутым углом салфетки располагают вилки столовые и закусочные.

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

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

Сервировка стола стеклянной посудой (рис.20). На поднос, застеленный полотняной салфеткой, устанавливают фужеры в количестве 4 и более единиц (а). Официант подходит к столу и правой рукой по оси сервировочной или закусочной тарелки ставит фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя называют *центричной*. Можно поставить фужер правее тарелки на линии пересечения верхнего края ее с концом первого ножа. Такую расстановку стекла или хрусталя называют *правосторонней*. Расстояние между тарелкой и фужером должно быть 0,5 см.

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

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

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

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

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

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

5.6. Виды и формы складывания салфеток

В зависимости от назначения используются различные виды салфеток. Одни из них — индивидуальные являются обязательным предметом сервировки стола; вторые — сервировочные служат для накрытия стола, их кладут под тарелку; третьи — для коктейлей, четвертые — для вытирания губ.

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

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

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

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

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

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

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

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

Кроме вышеперечисленных, при сервировке стола используют такие эксклюзивные формы складывания салфеток, как лебедь, улитка-домино, морской ежик, павлин, двойной коралл, ажурный цветок лотоса, розочка, вавилонская башня, тройной веер с двойными шпильками, азиатский веер, цель которых создать эстетическое оформление стола. Эти декоративные салфетки обязательно

комбинируют с индивидуальными полотняными или бумажными салфетками для гостей, подбирая их по цвету и дизайну.

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

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

Низкие формы складывания салфеток

На рис. 7 представлены низкие формы складывания салфеток.

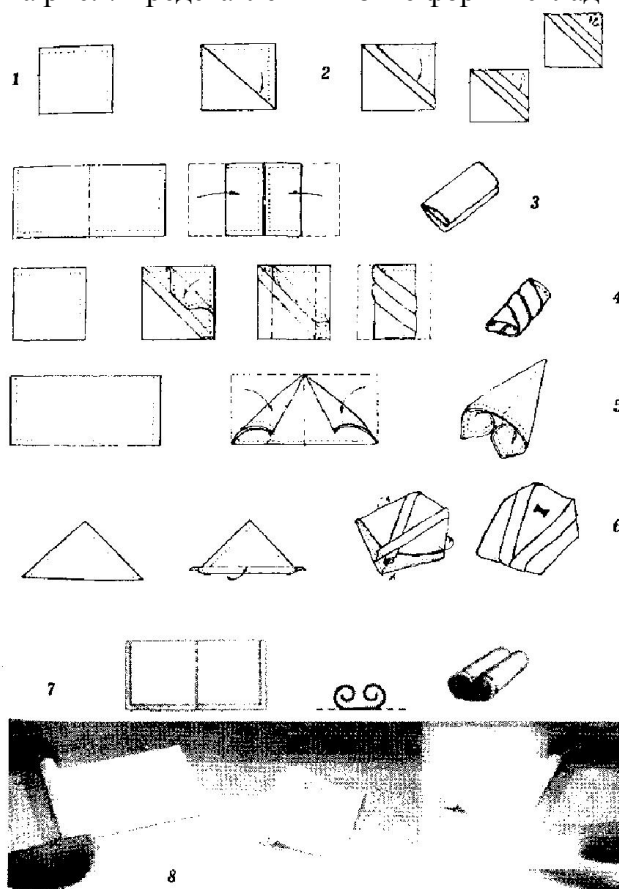


Рис. 7. Низкие формы складывания салфеток:

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

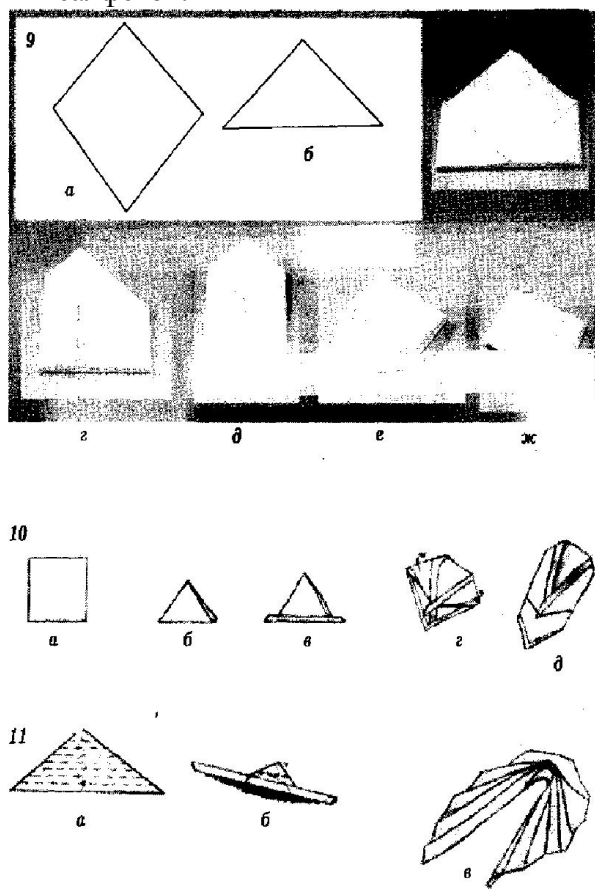


Рис. 7 (продолжение). Низкие формы складывания салфеток:

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

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

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

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

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

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

Конверт — салфетку раскладывают на столе изнанкой вверх (9, а). Затем сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался

треугольник с вершиной вверх (9, б). После чего боковые углы загибают к центру основания треугольника (9, в). Левую и правую стороны еще раз загибают к середине (9, г). Когда салфетка сложена, получится такая форма (9, д). Нижний конец подтягивают к основанию треугольника (9, е). Наконец, отворотом треугольника завершают конверт (9, ж).

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

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

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

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

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

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

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

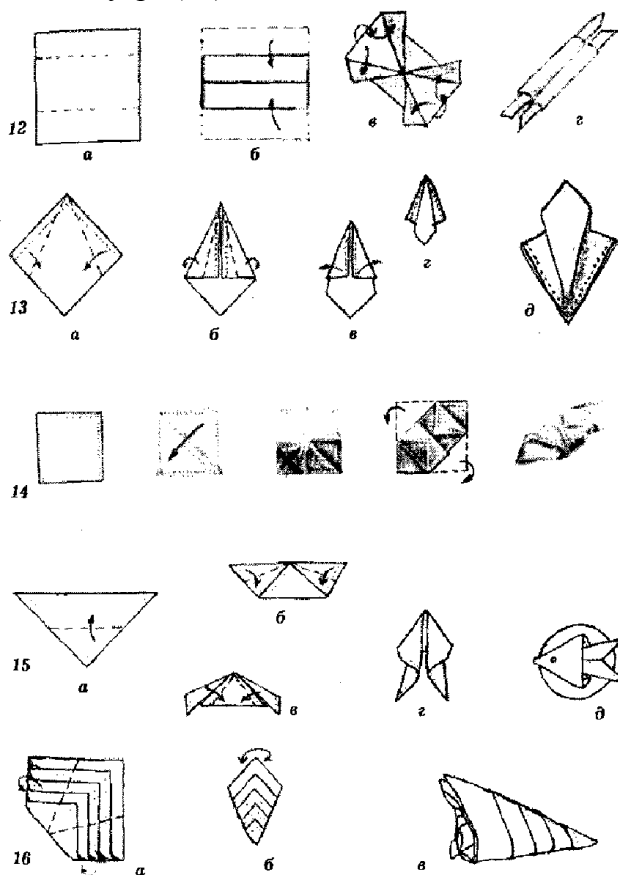


Рис. 7 (продолжение). Низкие формы складывания салфеток:
12 — спаржа; 13 — дельтаплан; 14 — конфета; 15 — голубая форель;
16 — дамский башмачок

Высокие формы складывания салфеток (рис. 8)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

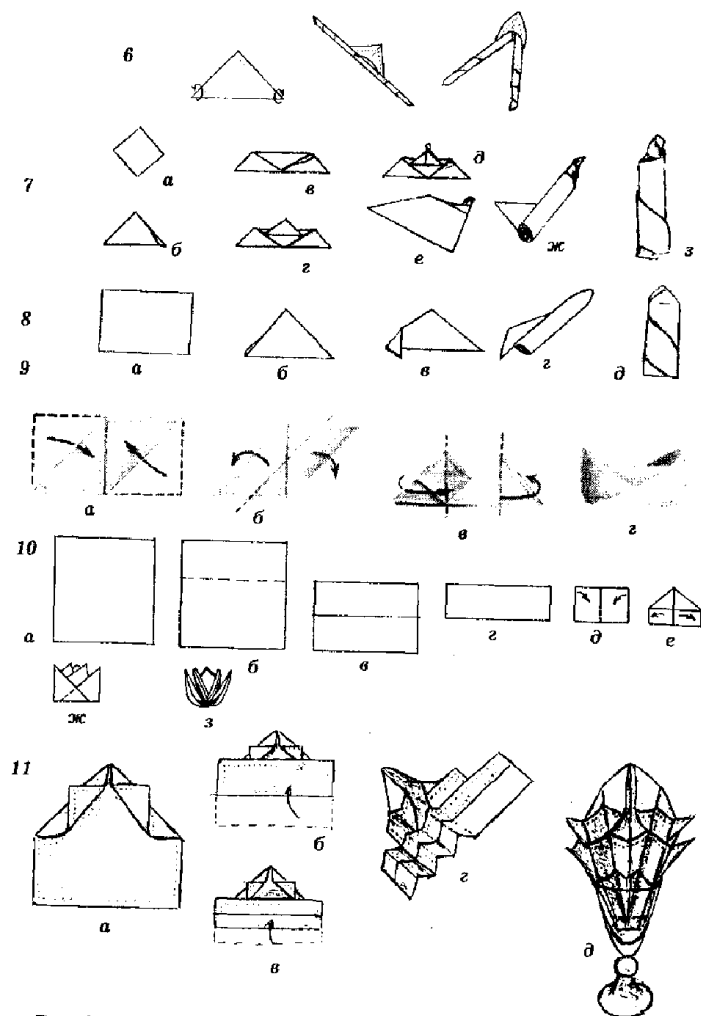


Рис. 8 (продолжение). Высокие формы складывания салфеток:
6 — салазки; 7 — свеча; 8 — обелиск; 9 — корона; 10 — розочка;
11 — веер с выступами

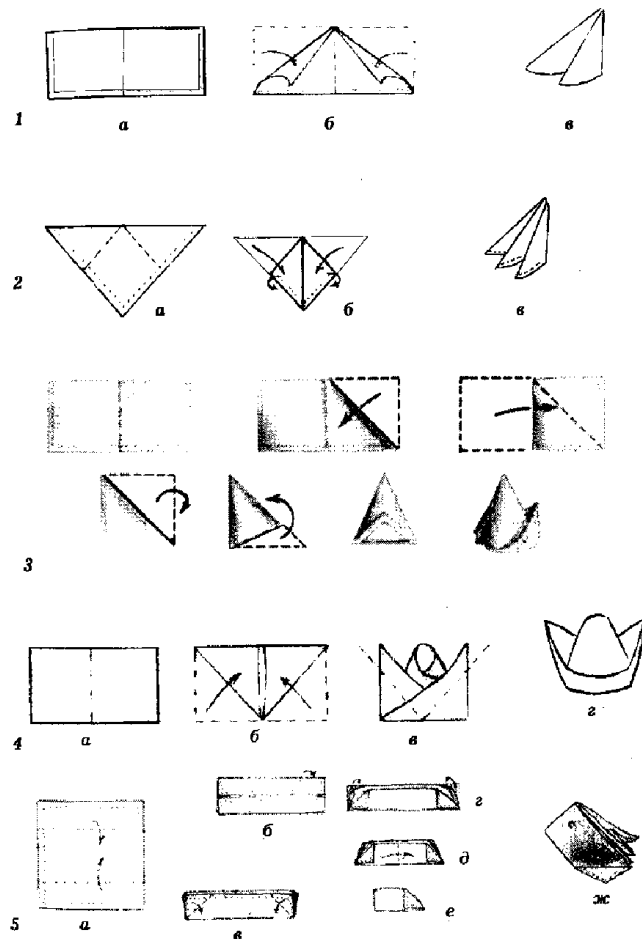


Рис. 8. Высокие формы складывания салфеток:
1 — космос; 2 — утес; 3 — колпачок; 4 — монашка; 5 — царевна-лягушка

Формы складывания салфеток для торжественных случаев (рис.21)

Пальмовый лист — салфетку складывают в форме осеннего листа и ставят на тарелку, скрепив верхние концы салфетки декоративной булавкой (1).

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

Джонка — салфетку складывают вчетверо так, чтобы получился квадрат (3, а). Затем ее складывают по диагонали совмещив четыре открытых нижних угла с углом на противоположной стороне (3, б). Боковые вершины складывают к середине так, чтобы они образовали острые углы (3, в). Нижние углы подгибают и плотно прижимают их (3,г). Обе стороны сзади накладывают друг на друга и вытягивают вверх четыре угла (3, д).

Лилия — квадратную салфетку складывают вдвое по диагонали, совмещая верхний угол с нижним. Затем оба внешних угла заворачивают вниз. Эти углы снова отворачивают вверх. Оставшийся угол нижней половины салфетки заворачивают вверх и складывают эту часть еще раз. Сложенную нижнюю часть заворачивают вверх до середины треугольника. Подняв салфетку, вкладывают внешние углы друг в друга. Левый и правый углы заворачивают вниз и заправляют в нижний отворот (4).

Коралл — верхний и нижний края салфетки завернуть к середине (5, а). Нижнюю половину еще раз завернуть вверх и зафиксировать сгиб (5, б). Заложить на салфетке от четырех до шести симметричных складок (5, в). Сжать в руке нижние концы и вытянуть заложенные складки (5, г). Вытянуть складки и с другой стороны (5, д). Чем больше размер салфетки, тем больше складок на ней получится, и фигура будет выглядеть элегантнее (5, е).

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

5.7. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола

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

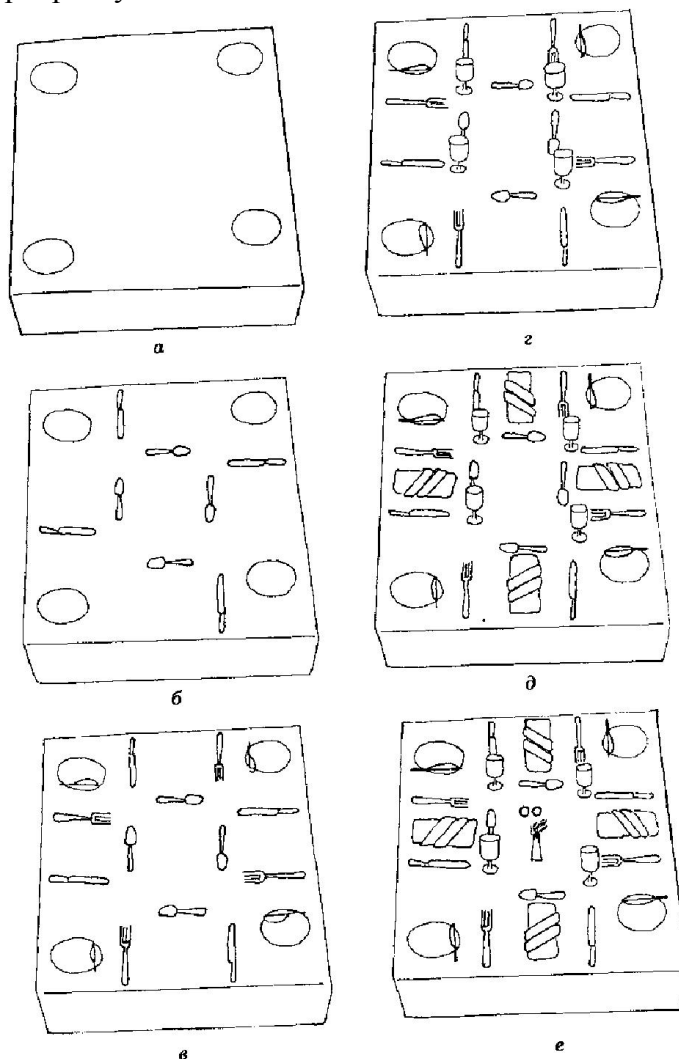


Рис. 9. Сервировка стола к завтраку

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

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

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

столе столовых и закусочных вилок слева левой рукой (в). Сервировку стола фужерами производят с подноса. Фужер ставят справа правой рукой против лезвия ножа (г). Сервировку стола полотняными салфетками осуществляют с подноса, размещая их на пирожковых тарелках (д) или перед гостями.

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

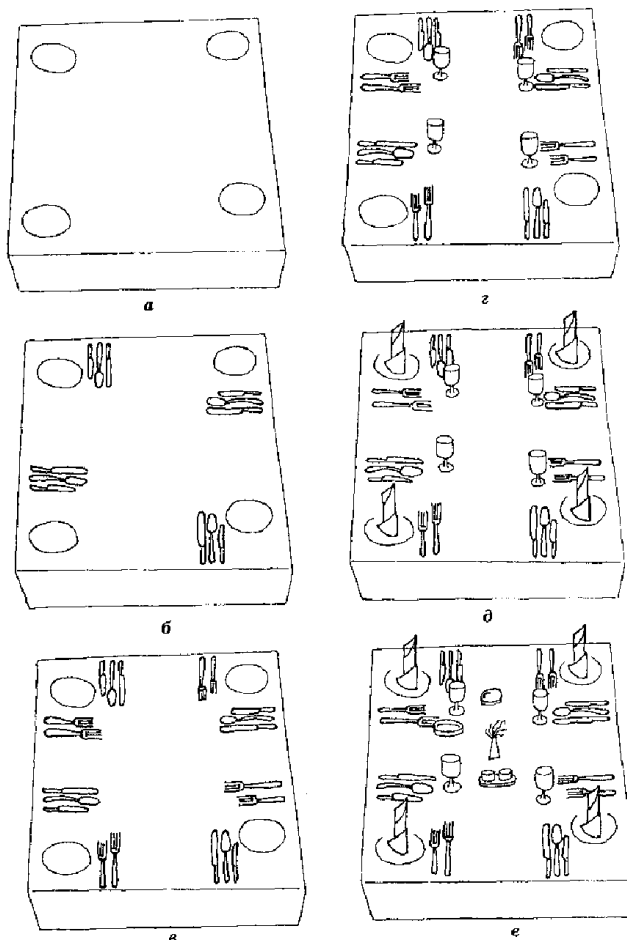


Рис.10. Сервировка стола для бизнес-ланча

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

Последовательность сервировки: размещение на столе пирожковых тарелок аналогично сервировке стола для завтрака и бизнес-ланча; раскладка на столе столовых и закусочных ножей, столовых и чайных ложек с подноса или мелкой столовой тарелки (справа правой рукой); сервировка стола столовыми и закусочными вилками (слева левой рукой); сервировка стола фужерами и полотняными салфетками (справа правой рукой); размещение на столе прибора со специями и держателем для бумажных салфеток, вазы с цветами. Вариант предварительной сервировки стола к обеду по комплексному меню показан на рис. 11.

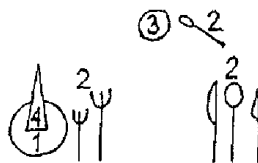


Рис.11. Вариант предварительной сервировки стола к обеду по комплексному меню:

1-тарелка пирожковая, 2-приборы (столовые, закусочные), 3-фужер, 4-салфетка

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

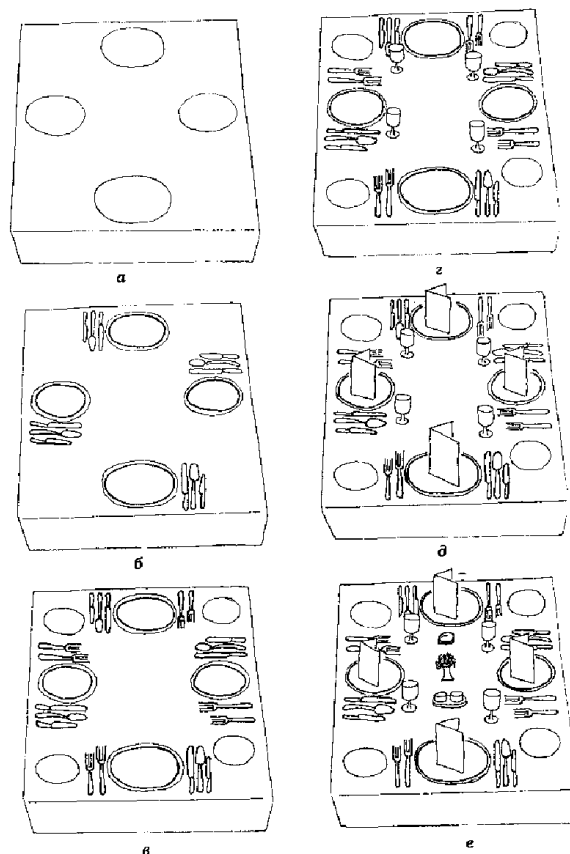


Рис.12.Обед по меню заказных блюд

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

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

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

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

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

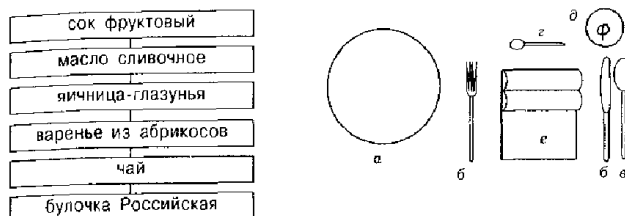


Рис. 13. Вариант дополнительной сервировки стола по меню европейского завтрака для туристов: а — тарелка пирожковая; б — закусочный прибор; в — десертная ложка; г — чайная ложка; д — фужер; е — полотняная салфетка

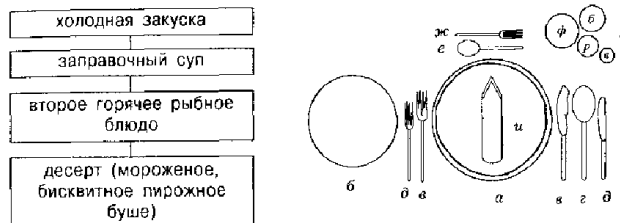


Рис. 14. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — рыбный прибор; г — ложка столовая; д — закусочный прибор; е — десертная ложка; ж — десертная вилка; з — фужер, рюмки: рейнвейная, водочная, бокал для шампанского,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

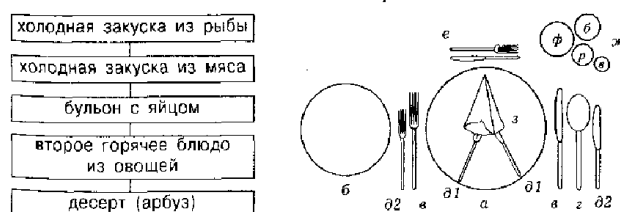


Рис. 15. Вариант дополнительной сервировки стола по меню заказных блюд для обеда: а — закусочная тарелка; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — ложка для бульона; д1 — закусочный прибор для холодной закуски из рыбы; д2 — закусочный прибор для холодной закуски из мяса; е — десертные нож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

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

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

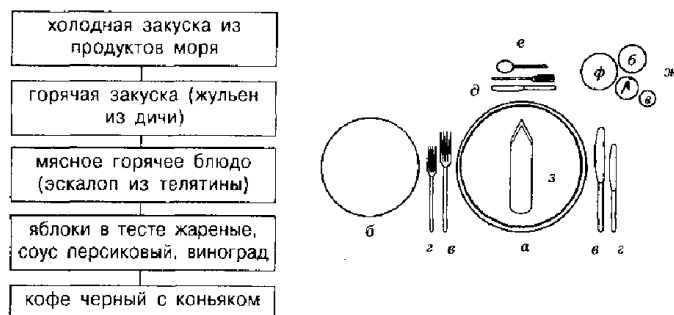


Рис. 16. Вариант дополнительной сервировки стола по меню ужина: а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — закусочный прибор; д — нож и вилка десертные; е — ложка чайная; ж — фужер, рюмки: лафитная, водочная, бокал для шампанского; з — полотняная салфетка

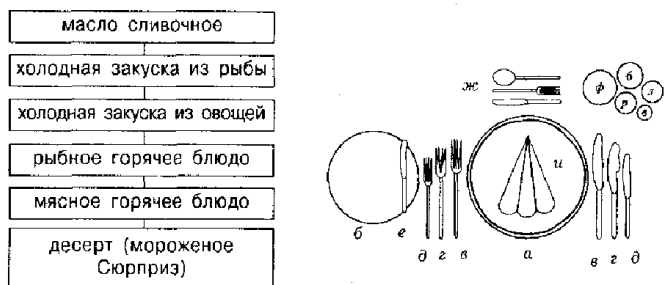


Рис. 17. Вариант дополнительной сервировки стола по меню банкета: а — сервировочная и закусочная тарелки; б — пирожковая тарелка; в — столовые нож и вилка; г — рыбный прибор (нож и вилка); д — закусочный прибор; е — нож для масла; ж — десертный прибор (нож, вилка, ложка); з — фужер, рюмки: рейнвейная,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

5.8. Композиции из цветов

Цветочные композиции потребители не называют главными причинами, по которым они отдают предпочтение тому или иному ресторану. В то же время флористические украшения свидетельствуют о классе ресторана или бара. Живые цветы на столах гостей создают ощущение праздничности и изысканности.

Для создания цветочных композиций крупные предприятия общественного питания обращаются в специализированные флористические фирмы или берут в штат флориста.

Во флористике существуют четыре основных стиля аранжировки (искусства составления букетов): линейный, массивный, линейно-массивный и смешанный.

Линейный является типичным для составления аранжировок в восточном стиле, где линия (ветка сакуры, сосны, стебли растений) преобладает над массой цветов (рис.22).

Массивный — букет строится на основе массы различных цветов (рис.23).

Линейно-массивный стиль — это стиль переходный от линейного к массивному. Четкость линий в композиции дополняется массой цветов. Разновидностью этого стиля является линейно-вегетативно-горизонтальное и линейно-вегетативно-вертикальное направления (рис.24).

Смешанный стиль включает всевозможные направления современной аранжировки. Это вегетативное, «форма», декоративное, формо-линейное направления. Выбор направления зависит от особенностей интерьера ресторана и характера обслуживания.

Для **вегетативного направления** используют различные фрукты, овощи, засушенные ягоды, листья, грибы, орехи, камни, ракушки. Вазой для композиции может служить разрезанная тыква, дыня, арбуз, кокосовый орех. Обычные фрукты и овощи по цвету должны соответствовать общему тону композиции. Такие композиции используют при оформлении обеденных столов в стиле кантри.

Направление **«форма»** используется в повседневном оформлении столов и при составлении цветочных композиций для банкетов. Особенность состоит в том, что композиции создаются с помощью **оазисов** разных форм (звезд, шаров, прямоугольников, сердец, пирамид). Обычно ими украшают свободные пространства. В оазис вставляют живые, заранее подготовленные растения.

Декоративное направление используют в оформлении свадебных и других торжественных столов. Оно отличается ниспадающими и круглыми букетами (рис.25).

Формо-линейное направление отличается минимализмом. Основой композиции является какой-либо особенный цветок или изогнутая ветвь. Такие композиции характерны для интерьеров в стиле хай-тек (рис.26).

В настоящее время при оформлении интерьера цветами используют горшечные растения. Исходя из избранного стиля оформления столов и интерьера зала, заранее подбирается флористический материал (флористическая губка оазис, шар био-сек, используемый для работы с сухоцветами, скотч для флористов анкор, спрей-снег) и делается соответствующая аранжировка.

Составление композиций заключается в рациональном размещении и в соответствующей обработке цветов. Ваза и цветы должны образовывать единое целое. Приступая к созданию букета на основе, нужно обрезать острым ножом наискосок концы стеблей всех растений. Затем краями вазочки (чаши) для цветов выдавить контур в пористом материале и вырезать кусок по размеру чаши. Пористую основу оазис погрузить в воду в другой посуде, не утапливая его, и держать до тех пор, пока он полностью не пропитается. Оазис положить в чашу. С помощью зелени (стеблей маранты, папоротника и листьев цикория) обозначить внешние формы букета и его высоту. Вставить в основу цветы, зафиксировав окружность букета. Далее симметрично расположить цветы. Распустившиеся цветы должны быть в нижней части композиции, а бутоны — в верхней. Если необходимо, можно добавить еще зелени, чтобы закрыть оазис.

Бутоны цветов в композиции не должны располагаться в одной плоскости. Более крупные цветы размещают в нижней части вазы, а бутоны и мелкие ажурные цветы — выше.

Максимально допустимая высота композиций из цветов на столе 30 см. Невысокие, овальные, а также стелющиеся композиции из живых цветов не отвлекают гостей от трапезы, позволяют всем сидящим за столом непринужденно общаться. На обеденный стол не следует ставить букет из живых цветов, обладающих резким запахом (гиацинты, лилии, фрезии). При составлении композиций следует избегать острых линий, агрессивных оттенков цветов, особенно во время переговоров. Композиции из цветов должны подчеркивать значение торжества, проводимого в ресторане или

кафе. Если цветы дарятся молодой девушке, то композиции должны быть нежных пастельных тонов, если женщине в зрелом возрасте, то подойдут темно-красные тона для составления цветочных композиций. Для свадебного стола или празднования «Дня влюбленных» композиция может быть выполнена в виде «сердца» из небольших роз всех оттенков розового цвета, гипсофилы и розовой садовой гвоздики. Стол можно украсить цветочными композициями в сочетании со свечами. Эффектным украшением стола является низкая вазочка со стеклянными шариками, плавающей в воде свечой и распустившимся бутоном розы.

5.9. Музыкальное обслуживание

Музыка является частью ресторанной жизни, ее фоном и имеет не меньшее значение, чем приятная и уютная обстановка в зале. Грамотное музыкальное обслуживание позволяет управлять настроением посетителей и создавать нужную атмосферу. Музыка должна соответствовать стилю и особенностям обслуживания. Например, в некоторых ресторанах и кафе звучит легкая музыка, в клубах — салонный джаз. Вечерняя и ночная программы многих ресторанов и баров состоят из различных номеров в стиле варьете. Музыкальные композиции, звучащие днем, тщательно подбираются. Музыка не должна звучать громко, она должна являться фоном для ресторанного застолья. Громкость музыки, как и репертуар, во многих ресторанах меняется в течение вечера. В начале вечерних часов пик она тихая и спокойная, во второй половине вечера — более громкая и динамичная.

На предприятиях системы быстрого обслуживания музыкальные программы состоят из фонограмм. В ресторанах при гостиницах, санаториях, пансионатах в дневное время используют фонограммы, а в вечернее время звучит живая музыка. В диско-баре составлением музыкальных программ занимается диджей.

Постоянное изучение вкусов потребителей и выяснение их музыкальных предпочтений в ресторане (баре или кафе) осуществляет менеджер зала. С этой целью анализируют записи в листе предложений и вносят коррективы в программы музыкального обслуживания. Все программы предварительно просматривает директор ресторана и утверждает их. Для встречи иностранных гостей в ресторанах составляют специальные музыкальные программы.

Ниже приводится вариант театрализованной программы «Обед с русским царем» для встречи гостей из Японии.

Фольклорный ансамбль в русских костюмах, исполняя веселые наигрыши, встречает гостей у входа в ресторан. Артисты приветствуют гостей и по русской традиции преподносят хлеб-соль. Царь с царицей приглашают гостей к столу отведать русские блюда. Во время обеда царь с царицей произносят приветственные тосты и беседуют с гостями. Обед сопровождается игрой ансамбля на русских народных инструментах (баян, балалайка и др.). Артисты исполняют народные песни, романсы, танцы, предлагают туристам исполнить вместе с ними популярные песни «Калинка», «Катюша» на русском и японском языках. В заключение обеда звучит мелодия «Подмосковные вечера». Туристы делают фотографии на память.

Меню обеда

Закуска русская мясная
Блины с красной икрой
Солянка по-суворовски
Пельмени в горшочке Покровские
Мороженое
Кофе, чай
Водка Юрий Долгорукий 50 гр.
Минеральная вода Бородинская
Продолжительность программы — 1 ч 15 мин

В тематическом мексиканском ресторане звучат латиноамериканские мелодии, выступает шоу-балет.

Рестораны семейного типа организуют музыкально-развлекательные программы в виде детских праздников с проведением шуточных конкурсов, веселых викторин, выступлений юных топ-

моделей, детских дискотек. Здесь выступают артисты оригинального жанра (жонглеры, клоуны, музыкальные эксцентрики).

При формировании музыкально-развлекательной программы ресторатор встречается с представителем артистического агентства или администратором творческого коллектива. Артистическое агентство предлагает свои услуги ресторану в организации музыкально-развлекательной программы. Ресторатор и администратор творческого коллектива либо директор артистического агентства (продюсерского центра) заключают договор, в котором определяют условия выступления в музыкально-развлекательной программе, условия оплаты и санкции за нарушение взятых каждой стороной обязательств. В зависимости от конкретно достигнутых договоренностей определяется размер оплаты участникам музыкально-развлекательной программы. Гибкая система оплаты в каждом конкретном случае корректируется с учетом следующих обстоятельств: количества участников, места, времени, продолжительности выступления, наличия фонограммы или живой музыки и т. д.

Глава 6

Обслуживание потребителей в ресторанах

6.1. Основные элементы обслуживания

Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов:

- встреча гостей, размещение их в зале;
- предложение меню и карты вин, аперитива;
- рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- прием, оформление и уточнение заказа;
- передача заказа на производство;
- досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- подача напитков, закусок и блюд;
- расчет с гостями.

6.1.1. Встреча и размещение гостей

У входа в ресторан гостей встречает *швейцар*, который дает краткую характеристику ресторану и бару, ориентируя на особенности ассортимента предлагаемых напитков и блюд. Затем приглашает войти в ресторан или бар, придерживая входные двери.

У входа в зал гостей встречает *hostess*, который приветствует их, предлагает занять столики и места в зале, знакомит с официантом, возвращается на свое рабочее место, а по окончании обслуживания он, как радушный хозяин, провожает гостей, прощается с ними и приглашает вновь посетить ресторан.

При отсутствии должности *hostess* в ресторане его функции выполняет *метрдотель*. Он встречает гостей, приветствует их, спрашивает, на сколько человек должен быть приготовлен стол, в какой части зала они хотели бы занять места. Получив согласие гостей, метрдотель приглашает их к столу. Он должен идти несколько впереди, указывая гостям наиболее удобный путь. Для обслуживания небольших компаний может быть составлен общий стол из нескольких квадратных или прямоугольных столов.

У стола гостей встречает официант, он приветствует их, представляется им, помогает сесть за стол, слегка отодвинув стул, отдавая предпочтение детям, женщинам, старшим по возрасту. Женщина садится справа от мужчины. В случае если гости сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается.

Официант должен обладать необходимыми профессиональными навыками, быть дружелюбным и вежливым в общении с гостями. Приветствие должно быть корректным, сдержанным и сопровождаться легким наклоном головы и приятной улыбкой.

Часто гости приносят с собой цветы. Официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы и поставить на стол.

Большое значение имеет внешний вид и манеры официанта. Он должен иметь красивую осанку, держаться прямо, двигаться легко и изящно. Нельзя держать руки в карманах, стоять, облокотившись о стол или сервант, скрестив руки на груди или размахивать ими, делать лишние или резкие движения, бежать по залу. Правильная походка во многом зависит от обуви. Если обувь неудобная, слишком разношенная, а каблуки очень высоки или искривлены, походка становится

тяжелой, официант быстро устает, не рекомендуется женщинам носить босоножки. Правильная осанка официанта зависит от удобной форменной одежды, а также от систематических занятий спортом.

Женщины должны умеренно пользоваться косметикой. В качестве украшений допускаются обручальные кольца или неширокие кольца без камней, небольшие цепочки на шее, маленькие сережки. Официанты-мужчины должны быть хорошо выбриты, иметь аккуратно подстриженные, чистые ногти.

Официант должен иметь при себе блокнот, ключ, штопор для открывания бутылок или нож сомелье, шариковую ручку, зажигалку или спички.

6.1.2. Прием и оформление заказа

Прием заказа следует начать с подачи официантом меню гостю; если ранее это не было сделано метрдотелем или *hostess*.

Подавая меню гостю, следует помнить, что право выбора блюд имеет женщина. Поэтому меню вручается даме, а если их несколько — старшей из них. Если за столом сидят мужчины, то предпочтение отдается старшему по возрасту, юбиляру и т. д., а у военных — старшему по званию. При двусторонней рассадке гостей за столом следует подать второй экземпляр меню, чтобы гости быстрее с ним ознакомились. Меню подают гостю слева. При наличии твердой обложки меню подают раскрытым на первой странице, где перечислены блюда от шеф-повара и фирменные блюда. Одновременно с предложением меню заказчику предлагают ознакомиться с картой вин.

Заказ удобно принимать стоя справа от заказчика, но можно и слева, если это удобно для официанта (рис.27). Важно запомнить заказчика, потому что в дальнейшем все вопросы согласовываются только с ним. Официант в процессе приема заказа выслушивает все пожелания заказчика, дает рекомендации, если необходимо. Официант должен хорошо знать меню ресторана. При отсутствии в меню пояснений по составу и особенностям приготовления блюд это должен сделать официант.

Прием заказа в торговом зале целесообразно осуществлять с помощью Pos-терминала (интеллектуального кассового аппарата), который обеспечивает автоматический ввод и сохранение заказа в компьютерной системе, автоматическую передачу заказа на производство и в бар по сети, распечатку их на установленных там принтерах, дозаказ, передачу специальных сообщений в бар или на производство (например, готовить позже, готовить без соли и т. д.), выбор типа оплаты: наличные, кредитные карты или безналичный расчет.

При использовании Pos - терминала официант принимает заказ, записывает его в блокнот, затем производит распечатку счета гостя. При отсутствии системы автоматизации для приема заказа официант должен иметь пронумерованные бланки счетов в виде книжки в твердой обложке и шариковую ручку. Раскрытую книжку с бланками счетов официант кладет на ладонь левой руки. Заказ записывается на бланке счетов в двух экземплярах, разборчиво. Содержание заказа официант обязательно зачитывает потребителю во избежание ошибок.

Официант должен предупредить гостя о времени исполнения заказа и сделать уточнения о времени подачи блюд.

После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производстве закусок и блюд; подбор посуды для их приготовления и подача; последовательность подачи закусок, блюд и напитков. Четкий, заранее продуманный план дает возможность официанту не делать лишних хождений и ускорить обслуживание.

6.1.3. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин

В разработке карты вин и их подаче в ресторане главная роль отводится сомелье.

Сомелье (от франц. *sommelier*) — это человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков и следящий за их подачей гостю вплоть до окончания обслуживания. Некоторые гости заказывают вино по номеру, выставленному в карте, и не нуждаются в каком-либо общении, но многие из них хотят получить информацию о вине. Для них предназначена работа сомелье и официанта, умеющих сделать подачу вина церемонией.

В обязанности сомелье входит составление винной карты и поддержание в соответствии с ней запаса вин в ресторане. Если ресторан имеет винный погреб, то сомелье отвечает за его

состояние. Он несет ответственность за закупки вин или участвует в обсуждении заказываемых партий.

Кроме общей информации о винах и их достоинствах, сомелье должен знать рынок, поставщиков, т. е. он несет ответственность за соответствие цены и качества продуктов.

Профессию сомелье часто сравнивают с ремеслом актера. Искусный сомелье каждый раз преподносит хорошо известные ему самому вина с той же свежестью эмоций, с которой обычно говорят о недавнем открытии.

Сомелье, работающий в ресторане, сродни психологу — ему приходится угадывать настроение своих гостей, определять их социальный статус, происхождение. Он должен обладать чувством юмора, изобретательностью. Доверительные отношения между гостем и сомелье — гарантия успеха ресторана.

Сомелье подходит к гостям, предлагает карту вин, дает рекомендации по выбору напитков к заказанным блюдам, сообщает об особенностях рекомендуемых напитков. При этом следует помнить, что правильное и умеренное употребление алкогольных напитков, сочетаемость их между собой и с различными блюдами, закусками, время, частота и последовательность приема напитков в комплексе определяют культуру их потребления.

Для каждого вида винно-водочных изделий существуют определенные правила подачи. Напитки, возбуждающие аппетит и открывающие трапезу, подают до начала приема пищи. В качестве аперитива можно использовать как крепкоалкогольные, так и безалкогольные, слабоалкогольные напитки. В зависимости от заказа и времени его выполнения на аперитив можно подать охлажденную водку, а также виски, ром или молодой коньяк, бренди комнатной температуры. Хорошим аперитивом являются ароматизированные вина (вермуты, биттеры), их подают комнатной температуры и по желанию гостей можно разбавить водой, соком или подать с кусочком льда, чтобы смягчить аромат напитка.

К **аперитивам** относят также различные крепленые вина (Шерри, Порто, Мадера), их подают комнатной температуры и не рекомендуется разбавлять водой или добавлять лед. На аперитив можно предложить несладкие соки (томатный, апельсиновый, грейпфрутовый), их подают охлажденными до 10 °С со льдом или без него.

Крепкоалкогольные напитки обладают характерным вкусом и ароматом, их не рекомендуется пить залпом. Некоторые из них (джин, виски, ром) разбавляют содовой или минеральной водой, тоником или подают со льдом. Водку и горькие настойки рекомендуют к холодным закускам, особенно острым, и горячим закускам. Эти напитки подают охлажденным до 10 °С, употребляют в неразбавленном виде, наливают в водочные рюмки от $\frac{1}{3}$ до $\frac{1}{2}$ емкости. К некоторым холодным и горячим закускам можно рекомендовать коньяк ординарный (от 3 до 5 лет выдержки) или VS, VSOP, который наливают в водочные рюмки и подают комнатной температуры.

Столовые вина употребляют во время обеда или ужина. Белые столовые вина (Алиготе, Рислинг, Совиньон, Цинандали, Шабли и др.) подают охлажденным до 10—12 °С к легким закускам из рыбы и продуктов моря, к горячим рыбным блюдам, так как они обладают свойством уменьшать запах рыбы. Наливают белые столовые вина в рюмки емкостью 100 см³, которые могут быть цветными.

Красные столовые вина (Каберне, Мукузани, Саперави, Бордо, Божоле и др.) рекомендуют к холодным закускам из мясной гастрономии, горячим блюдам из мяса и дичи. Их подают комнатной температуры или слегка подогревают до 20—22 °С (в зимнее время года). Эти вина ставят на стол, используя специальные подставки различной формы (штативы) или корзинки. В отсутствие подставок при розливе вина бутылку заворачивают в полотняную салфетку. Наливают в рюмки емкостью 125 см³.

Для отделения осадка, образующегося при длительном хранении и являющегося показателем старения и высокого качества красного и реже белого столового вина, его подвергают декантации. **Декантацией** или декантированием (от франц. *dekantation*) называется переливание вина из бутылки в графин. Вино декантируют таким образом, чтобы осадок, выпавший за годы старения, остался в бутылке. Декантация также включает обогащение вина кислородом, что часто благотворно сказывается на вине. При декантации старых красных вин в бутылке должны остаться горький танин и густые (плотные или тяжелые) пигменты, которые содержатся в этих винах. За несколько дней перед декантацией бутылки переводятся в вертикальное положение и осадок опускается на дно. Декантация позволяет изменить температуру вина: при переливании оно может нагреться на несколько градусов за счет температуры окружающего воздуха. Если при открывании бутылки в нее

попали кусочки пробки, вино также переливают в графин. Емкость графина должна соответствовать емкости бутылки или магнуму (1,5 л).

Для декантации используют: осторожно доставленную в штативе бутылку вина, декантер, т. е. графин для переливания вина, воронку, свечу в подсвечнике, спички или зажигалку, нож сомелье, чистый бокал, пирожковую тарелку, чтобы положить пробку, мягкую полотняную или бумажную салфетку (рис.28).

Доставив из винного погреба вино в штативе или корзинке, сомелье должен зажечь свечу, осторожно открыть бутылку, не вынимая ее из штатива, понюхать пробку, чтобы определить, не испорчено ли вино.

Затем следует протереть горлышко бутылки мягкой салфеткой, так как за годы хранения на нем могли скопиться частички пыли. Не следует использовать жесткую накрахмаленную салфетку. При протирании горлышка бутылка в руках сомелье должна оставаться неподвижной.

В начале декантирования графин ополаскивают небольшим количеством вина, которое затем выливают в бокал сомелье. Последний проверяет качество вина и продолжает процесс декантации.

Зажженная свеча, используемая при декантации, позволяет сконцентрировать внимание на осадке. Не переворачивая бутылку, вино переливают таким образом, чтобы оно омывало стенки графина. Поставив графин на стол, рядом размещают бутылку, чтобы гость помнил, какое вино он пьет.

Белые и розовые столовые вина рекомендуют к блюдам из птицы с белым нежным мясом (куры, цыплята, индейка), овощным блюдам. Их подают слегка охлажденными до 15 °С в рюмках для белого вина емкостью 100 см³ (рейнвейных).

К острым сырам можно рекомендовать красные столовые вина Мерло, Каберне, Совиньон, к неострым — белые (Шабли, Шардонне, Пино Нуар).

Десертные вина (Токай, Мускат) подают комнатной температуры к сладким блюдам и фруктам, наливают их в мадерные рюмки.

Брют, сухое и полусухое шампанское рекомендуют к продуктам моря, блюдам из птицы, дичи, неострым сырам.

Полусладкое и сладкое шампанское рекомендуют к десерту и фруктам, шоколаду. Их охлаждают до 6—8 °С и подают в емкостях со льдом (ведро для охлаждения шампанского). Игристые вина наливают в бокалы емкостью 150 см³ различной формы.

Выдержанные французские **коньяки** ХО, Экстра, а также марочные подают комнатной температуры к черному кофе в коньячных рюмках емкостью 25 см³. Если в заказе гостя отсутствует горячий напиток, но в качестве диджестива заказали выдержанный коньяк, то его подают в снифтере.

К чаю подают **фруктовые ликеры** в ликерных (цветных) рюмках.

6.1. 4. Передача заказа на производство

Обслуживание в ресторане ведется по следующей схеме: из зала официант направляется в сервисную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает на производство вместе с заказом, сообщив, сколько порций следует положить в каждую вазу, блюдо, салатник, а также пожелания гостей по приготовлению блюда. При обслуживании группы гостей блюда отпускают и подают на стол в многопорционной посуде: вазах, салатниках и т.д., вместимость которых должна соответствовать количеству порций. Это дает возможность поварам красиво оформить блюда, а официантам — удобно расставить их на столе.

Из холодного цеха официант направляется в горячий, где передает заказ на горячие закуски, первые и вторые блюда, некоторые десертные блюда, одновременно передавая поварам посуду для тех блюд, которые готовят непосредственно в этой посуде (кокотницы, кокильницы, порционные сковородки, керамические горшочки для тушеных блюд и др.).

После передачи заказа на производство официант производит досервировку стола в зале в соответствии с заказом и убирает со стола ненужные предметы сервировки.

6.2. Организация процесса обслуживания в зале

При получении в сервис-баре безалкогольных напитков необходимо обращать внимание на соответствие их заказу по наименованиям, полноте ассортимента, качеству. Бутылки с напитками должны быть чистыми, без сколов и трещин и иметь цельную заводскую укупорку и этикетки, на которых указаны наименования и характеристики напитков. Особое внимание

следует обращать на температуру напитков и соблюдение правил их хранения, которые влияют на вкусовые свойства. Официант должен хорошо знать признаки ухудшения качества напитков. Так, началом порчи, например, пива, фруктовых вод, соков является равномерное помутнение, а выпадение осадка на дне бутылки свидетельствует о значительной порче этих напитков. О порче безалкогольных напитков свидетельствует появление пены при их переливании, а о порче пива — резкий запах дрожжей.

В ресторанах винно-водочные изделия и пиво отпускают из сервис-бара в бутылках, банках или в розлив. При индивидуальном заказе, 50 г водки или 100 г вина, напитки подают в рюмке или маленьком графине, при обслуживании группы гостей — в графине или бутылке.

Соки подают в кувшинах, конических стаканах, охлажденную воду — в кувшинах. Лед лучше подать отдельно в ведерке или в кулере для льда. Соки и холодные напитки при подаче должны иметь температуру 8—12 °С.

Фрукты тщательно промывают в проточной воде и обсушивают чистым полотенцем. Большие кисти винограда с разрешения гостей нарезают ножницами на более мелкие. Черешню и вишню подают с плодоножками, а у бананов их срезают ножом. Приготовленные фрукты укладывают в вазу: яблоки плодоножками вниз, груши плодоножками вверх, остальные фрукты располагают сверху так, чтобы любой из них был виден.

Полученную продукцию сервис-бара официант приносит в зал на подносе, застланном салфеткой. Салфетка уменьшает скольжение предметов на подносе, чем предотвращает возможный бой посуды. Поднос с полученной продукцией сервис-бара официант устанавливает в зале на подсобный стол или на сервант.

В первую очередь подают прохладительные напитки (вода с газом и без газа), пиво, соки, хлеб (рис.29). Прежде чем откупорить бутылки с водой, пивом, пакеты с соком, нужно показать их заказчику. Две бутылки с минеральной водой (с газом и без него) официант устанавливает на ладонь левой руки с ручником, расположенном на безымянном пальце. Одна из бутылок занимает часть ладони и опирается на безымянный палец и мизинец. Вторая бутылка ставится рядом с предыдущей и удерживается большим, указательным и средним пальцами. Этикетки бутылок должны быть обращены к гостю (а), две бутылки с напитками можно держать за горлышки. При этом ручник может располагаться на руке или безымянном пальце (б).

Официант откупоривает бутылки с водой на подсобном столике или серванте (рис.30, а). Протерев горлышки бутылок чистой салфеткой (б), с разрешения гостей он наливает напитки в фужеры справа от гостя, начиная с женщин. Фужеры заполняют на $\frac{3}{4}$ емкости. Бутылку с водой следует держать чуть выше края фужера, не касаясь его, а бутылку с пивом — несколько выше, чтобы образовалась пена.

Перед подачей пива в банках или бутылках официант заменяет фужер на бокал для пива и ставит напиток справа от гостя. Если пиво отпускают в розлив, то фужер заменяют на кружку или бокал для пива.

Сок на подсобном столе переливают из пакета в кувшин. Вначале на стол ставят закусочную тарелку с полотняной салфеткой, сложенной гадалкой, затем официант разливает сок гостям и ставит кувшин на подготовленную закусочную тарелку.

Хлеб официант подает на стол на пирожковой тарелке. Подойдя к гостю с левой стороны, левой рукой он снимает со стола пустую пирожковую тарелку и этой же рукой ставит пирожковую тарелку с хлебом, заменив тарелки в правой руке. Можно с помощью щипцов разложить хлеб из закусочной тарелки на пирожковые тарелки гостей, установленные при предварительной сервировке стола. В этом случае официант движется против часовой стрелки и правой рукой раскладывает щипцами хлеб таким образом, чтобы ржаной хлеб располагался на пирожковой тарелке ближе к гостю, корочкой к нему, а пшеничный рядом, корочкой наружу.

При групповом обслуживании хлеб можно подать в сухарнице с полотняной салфеткой, сложенной вчетверо.

6.2.1. Правила подачи продукции сервис-бара

Бутылки с винно-водочными изделиями, прежде чем открыть, необходимо показать гостю (рис.31). Бутылку ставят на ручник в ладонь левой руки и показывают заказчику, подойдя к нему слева таким образом, чтобы он хорошо видел этикетку и мог убедиться в правильном выполнении заказа. Бутылку коллекционного красного вина можно предложить гостю в корзинке (рис.32). Две бутылки с винно-водочными изделиями также показывают слева, держа их в ладони левой руки таким образом, чтобы горлышко одной из них удерживалось большим и указательным пальцами, а

горлышко второй — средним и указательным. При этом аккуратно сложенный ручник должен располагаться на безымянном пальце. Получив разрешение, бутылку открывают на подсобном столе.

Бутылки могут быть закрыты металлической «шапочкой», пластмассовым колпачком, пробкой или сургучом. Для открывания бутылок используют нож сомелье, которым подрезают «шапочку», пластмассовый колпачок срезают на уровне 5 мм от края горлышка бутылки. На таком же уровне удаляют с горлышка и сургуч. При открывании бутылок с пробками необходимо следить за тем, чтобы не проткнуть штопором пробку насквозь, иначе она может раскрошиться.левой рукой официант придерживает бутылку, а правой извлекает пробку.

Открытую бутылку берут в правую руку таким образом, чтобы нижняя часть бутылки находилась в ладони, а гость видел этикетку (рис. 18).

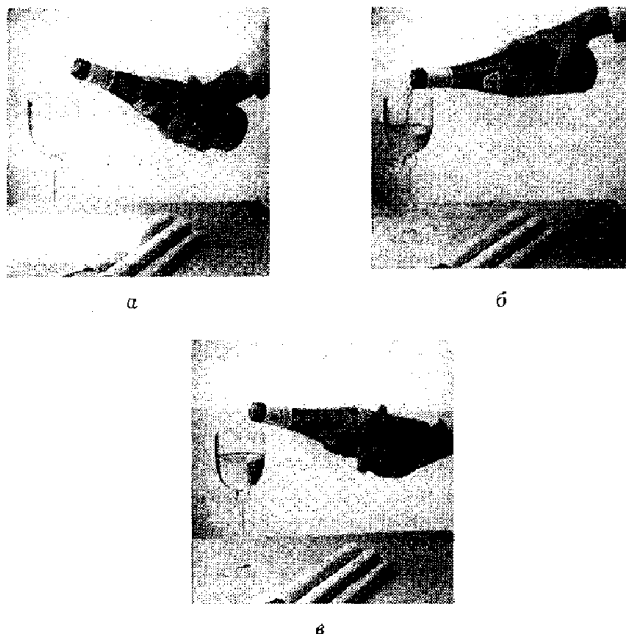


Рис. 18. Розлив вина

Держа, ручник в левой руке на безымянном пальце (а), официант подходит к заказчику с правой стороны и наливает ему в рюмку пробный глоток вина (б). Затем слегка поднимает горлышко бутылки и поворачивает ее вокруг оси вправо, чтобы капли не упали на скатерть (в). Горлышко бутылки промокают ручником, находящимся в левой руке. Так же предлагают и подают напитки в графинах. Получив согласие заказчика, официант разливает напиток (вначале женщинам, затем мужчинам), продвигаясь вдоль стола по часовой стрелке, в последнюю очередь напиток доливают заказчику. Бутылку с оставшимся вином ставят на приставной столик и надевают салфетку, сложенную воротничком (галстуком), чтобы при дальнейшем розливе вина капли не падали на стол. Бутылку с вином располагают справа от заказчика. При розливе красного вина воротничок надевают на бутылку сразу после откупоривания (рис.33).

При подаче двух различных винно-водочных изделий, например водка и ординарный коньяк, официант должен подойти к гостю слева и предложить напитки на выбор. Бутылки располагаются в левой руке так же, как и при показе неоткупоренных бутылок заказчику. С согласия гостя официант берет бутылку с выбранным напитком в правую руку, подходит к гостю справа и наливает напиток в рюмку.

При показе гостю коллекционного вина официант на ладонь левой руки кладет сложенную вчетверо салфетку таким образом, чтобы нижний край ее был подогнут вниз на 5—6 см. Салфетку расстилают вдоль руки и ставят бутылку на ладонь так, чтобы горлышко ее не касалось руки. Коллекционные вина открывают на приставном столе или на торце прямоугольного стола. Для этого вдоль стола располагают полотняную салфетку, сложенную вчетверо. Перед ней ставят две пирожковые тарелки. В центре полотняной салфетки ставят бутылку с вином. Держа ее левой рукой за середину, правой рукой ножом сомелье надрезают «шапочку», снимают ее и кладут на пирожковую тарелку, расположенную справа, вкручивают в пробку штопор по часовой стрелке, фиксируют упорную часть ножа на бутылке и удаляют пробку. С помощью салфетки держат пробку левой рукой, а правой скручивают штопор против часовой стрелки и кладут пробку на другую пирожковую тарелку, расположенную слева. Официант тарелку с пробкой ставит на стол справа от

заказчика, чтобы он имел возможность оценить ароматические свойства вина, понюхав пробку. Затем официант берет бутылку, охватывая ее салфеткой, подходит к заказчику справа и, попросив разрешения, наливает пробный глоток. Убирает с приставного стола пирожковую тарелку с фольгой, тарелку с пробкой оставляет на столе, заказчик может взять пробку в качестве сувенира.

Бутылку можно завернуть в салфетку, а для подачи коллекционного красного вина применяют плетеную корзинку, на дно которой стелят полотняную салфетку таким образом, чтобы вытянутый край салфетки совпадал с горлышком бутылки.

Не рекомендуется наливать напитки через стол. После розлива вина графины и бутылки ставят на стол, при этом графины закрывают притертыми пробками.

6.2.2. Особенности подачи шампанского

Откупоривание бутылок с игристыми винами требует предельной осторожности (рис. 19). Пробка в них находится под давлением и в момент открытия может выстрелить. Когда бутылка укупорена, пробка держится достаточно прочно за счет металлической проволоки или особая стальной скобы. Вся конструкция укрыта фольгой. Искусство откупоривания бутылки заключается в том, чтобы сохранить пену и заставить играть вино в бокале.

Перед откупориванием бутылку обязательно показывают заказчику. Затем горлышко бутылки накрывают салфеткой (а). Бутылку держат левой рукой за горлышко через салфетку таким образом, чтобы большой палец располагался на пробке, придерживая ее, а правой рукой слегка подтягивают на себя колечко проволоочной сетки и раскручивают проволоку против часовой стрелки. Затем, удерживая пробку левой рукой, берут бутылку в правую руку под салфеткой и, держа ее с небольшим наклоном, левой рукой извлекают пробку, поворачивая ее в горлышке бутылки (б).



Рис. 19. Техника откупоривания бутылки с игристым вином

Открывая, таким образом, бутылку шампанского, можно избежать шума, хлопков, выбрасывания пены. Если пробка не движется вверх сама, то достаточно немного повернуть бутылку вокруг оси, удерживая при этом пробку специальными щипцами. Щипцы используют и в том случае, если пробка крепится к бутылке стальной скобой. Во время откупоривания хорошо охлажденную бутылку необходимо удерживать за корпус, слегка наклонив ее в сторону от гостя.

Наливать шампанское лучше в несколько приемов, доливая бокал после оседания пены. Можно держать бокал в левой руке, наклонив его на 45°, и наливать шампанское по стенке бокала в один прием с тем, чтобы обеспечить образование пены и в то же время не дать ей перелиться через край (рис. 20). В бокалах игристое вино быстро нагревается, поэтому их наполняют не более чем на 2/3, но не менее чем на половину объема. Его пьют охлажденным, поэтому бутылку помещают в ведро, наполненное льдом и небольшим количеством воды. Для охлаждения бутылок можно использовать винный кулер (wine cooler), который позволяет размещать две бутылки белого столового и игристого вина в одном охладителе при разных температурах охлаждения. В состав кулера входят: изолированный охладитель с двойными стенками, два взаимозаменяемых охлаждающих модуля (рис. 21). Кулер располагают на приставном столике, а ведро с шампанским — на специальной подставке, которую устанавливают рядом с обеденным столом.



Рис.20.Розлив игристого вина в бокал

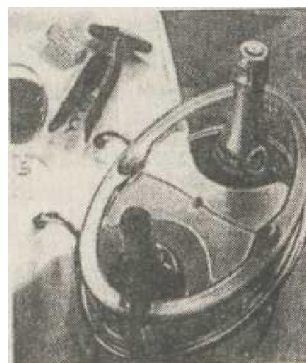
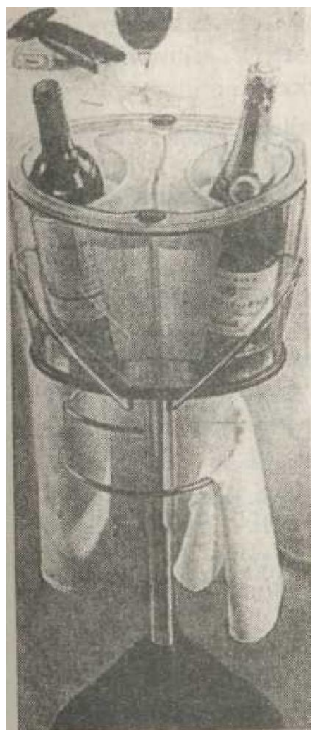


Рис.21.Кулеры: а – напольный; б – настольный.

6.3. Основные методы подачи блюд в ресторане

Приступая к выполнению заказа, официант должен хорошо знать особенности подачи всех блюд и напитков, а также продумать, какими методами следует подать заказанные блюда.

В ресторанах используются следующие методы подачи блюд:

- французский,

- английский,
- русский,
- европейский,
- комбинированный.

Французский метод предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекалывание 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 перекалывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо. В практике используются четыре варианта расположения универсального прибора для раскладки блюда:

➤ 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 (рис. 22). Этот прием применяют при подаче блюд, состоящих из порций рыбы или мяса с овощным гарниром: ассорти рыбное Русский букет, балык по-царски, домашняя мясная закуска (фаршированная перепелка, деревенская буженина и рулет из молочного поросенка);

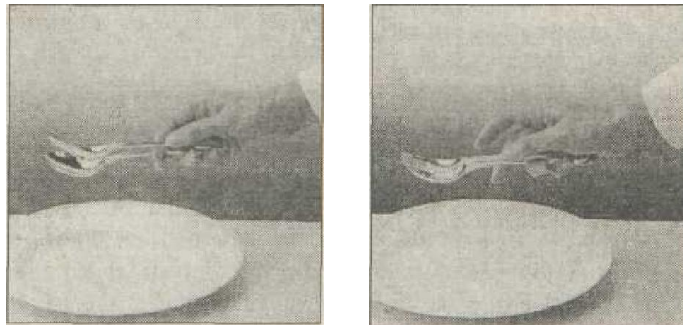


Рис. 22. Классический прием порционирования блюд:

а – подготовка универсального прибора к порционированию; *б* – положение прибора при порционировании блюда;

➤ 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 (рис. 23). Этот прием используют при подаче блюд с мягкой консистенцией (отварная рыба, сельдь «под шубой», паштет из гусиной печени);



Рис.23. Плоскостной прием порционирования блюд

➤ щипцовый прием — приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу (рис. 24). Этот способ применяют при подаче блюд с плотной консистенцией (фаршированных);

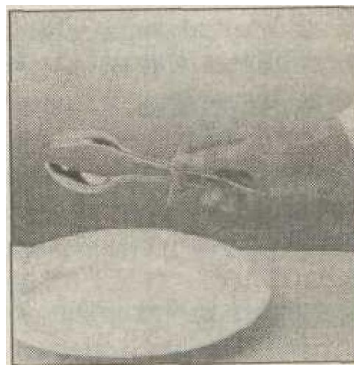


Рис.24.Щипцовый прием порционирования блюд

➤ официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам (рис.34). Гость, пользуясь приборами для порционирования, кладет себе в тарелку порцию рыбы, мяса или другого блюда (а).

Французский метод используют также при подаче вторых горячих блюд без соуса или блюд, к которым соусы подают отдельно (осетрина фри, стейк из семги, рулет из лосося с лобстером, бифштекс из телячьей вырезки, медальон из говядины, бараньи котлетки с чесночной корочкой Гусарская рулетка).

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 на ручник, 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 (б).

Английский метод предусматривает применение приставного столика, серванта или тележки, на которых подготавливают блюда в непосредственной близости от посетителей, например, смешивают компоненты салатов, порционируют холодные блюда, гарнируют вторые блюда.

Английским методом подают вторые блюда сложной раскладки (судак орли, осетрина кольбер, шашлыки, котлета по-киевски), соусные блюда (осетрина в рассоле, стерлядь паровая, филе в соусе мадера). Горячие блюда сложной раскладки официант приносит в зал вместе с подогретыми мелкими столовыми тарелками и приборами для порционирования. Блюдо с продуктом устанавливают в левой части приставного стола. Затем ставят тарелки, которые логотипом должны быть повернуты к официанту. Официант подносит блюдо к столу для посетителей и, придерживая его ручником, показывает заказчику с левой стороны. Получив разрешение, официант перекладывает блюдо на приставном столе на тарелки гостей: сначала — основной продукт, потом гарнир. Особенно аккуратно следует перекладывать компоненты сложного гарнира, не допуская их смешивания. Вначале во все тарелки раскладывают один вид гарнира, затем второй и т. д., распределяя его равномерно и создавая красочные сочетания. Если на блюде есть соус, то им поливают основной продукт (в).

Работа с приставным столом. Приставной стол накрывают скатертью и располагают около обеденного стола так, чтобы гости могли наблюдать за действиями официанта. Английский метод предусматривает различные способы порционирования блюд:

1.Порционирование салатов с различными заправками. Официант устанавливает в верхней части приставного стола различные ингредиенты для салатов в стеклянной посуде и соусы к ним, в нижней части — закусочные тарелки, на которые, исходя из заказа, официант раскладывает различные продукты и заправляет их соусами.

2.Порционирование горячих блюд в соусе (бефстроганов, поджарка). Официант приносит в зал соусные блюда в баранчиках, гарниры — в порционных сковородках, подогретые мелкие столовые тарелки, приборы для раскладки и размещает их на приставном столе: гарниры — с правой стороны,

блюда — слева, тарелки — посередине. Не показывая блюдо гостю, его раскладывают следующим образом: вначале порционируют гарнир, затем, сняв крышку баранчика с помощью ручника и поставив подогретую мелкую столовую тарелку, официант берет в правую руку ложку, а в левую вилку и осторожно перекладывает блюдо на тарелку, чтобы сохранить соус. После этого официант берет тарелку через ручник так, чтобы большой палец лежал на кромке бортика, и ставит ее на стол перед посетителем (справа).

3. При порционировании запеченных блюд и блюд сложной раскладки официант приносит в зал продукцию на металлических блюдах на подносе, застеленном полотняной салфеткой. Прежде чем разложить блюда на тарелки гостей (осетрину запеченную по-монастырски, котлеты маршаль), официант должен показать их заказчику, для этого правой рукой с помощью ручника приподнимают край блюда, а левой рукой стелят ручник под блюдо таким образом, чтобы он предохранял ладонь руки от ожога. Показав блюдо заказчику слева, официант на приставном столе или серванте порционирует блюдо в подогретые мелкие столовые тарелки гостей, используя приборы для раскладки, держа ложку в правой руке, а вилку в левой. Вначале раскладывают основной продукт, затем гарнир.

4. Для приготовления вторых горячих и десертных блюд в зале на сервантах или подсобных столах устанавливают на столешные плиты или используют передвижные тележки со встроенными газовыми горелками. В этих случаях приготовление блюд вырезка жареная целиком, филе с коньяком осуществляется на специальных сковородках, затем блюда порционируют в присутствии гостей траншерами (разделочными приборами) и перекладывают на подогретые мелкие или десертные тарелки.

5. При обслуживании группы посетителей в центре стола размещают металлический поднос, газовую горелку и металлическое блюдо с жареными мясными продуктами и сложным гарниром. На блюдо кладут прибор для раскладки и гости обслуживают себя сами.

Русский метод предусматривает расположение красиво оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для раскладки: вилку — зубцами вниз, а сверху ложку, ручки приборов располагают в сторону гостей (рис.34, г).

Приборы для раскладывания отварных, припущенных и жареных блюд — столовые ложка и вилка, запеченных блюд — лопатка. Стол сервируют соответствующей тарелкой (закусочной, мелкой столовой или десертной) и прибором в зависимости от вида блюда и способа его приготовления. Справа от нее ставят принесенное в круглом баранчике, керамическом горшочке или порционной сковороде блюдо на тарелке с резной бумажной салфеткой вместе с прибором для раскладывания и гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку. При подаче кулинарных изделий на овальном мельхиоровом блюде под него стелят полотняную салфетку.

Европейский метод отличается от предыдущих методов, прежде всего сервировкой стола. Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотняной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официанты приносят заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые горячие блюда подают на подогретых мелких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают европейским методом в небольших залах, а также при отсутствии подсобных столов.

В ресторанах люкс и высшего класса применяют **комбинированные методы обслуживания**.

В табл. 6.1 приведен пример использования русского, английского, французского и европейского методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд.

Таблица 6.1

Использование различных методов обслуживания с учетом ассортимента заказанных блюд

Наименования блюда	Посуда для отпуска с производства	Приборы для раскладки	Сервировка стола	Метод обслуживания	Особенности подачи
1	2	3	4	5	6

Мороженое с фруктами и взбитыми сливками (тающие во рту нежнейшие шарики фруктового мороженого ассорти на ложке из ананасов, персиков, украшенные розочками из взбитых сливок)	Отбивные из телятины с помидорами и сыром	Солянка из осетра с расстегаем	Куриные крылышки в пряностях (куриные крылышки, жаренные во фритюре, приправленные томатным соусом с пряностями)	Ассортимент из морепродуктов
Стеклянная креманка	Мелкая столовая тарелка	Миска суповая с крышкой. Пирожковая тарелка	Порционная сковорода (кроншель)	Круглое блюдо
_____	_____	Разливательная ложка	Ложка столовая	Универсальный
Ложка десертная	Нож и вилка столовые	Глубокая столовая тарелка, поставленная на мелкую столовую, столовая ложка	Подогретая закусочная тарелка и закусочные приборы	Закусочная тарелка и закусочные приборы
Европейский	Европейский	Английский	Русский	Французский
Перед подачей десерта со стола убирают использованную посуду, специи. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой ручкой вправо	На мелкую столовую тарелку укладывают обжаренную с тертым сыром отбивную, гарнируют помидорами, накрывают крышкой клоше, подают справа. Крышку снимают, переворачивают и оставляют	На подсобном столе суп переливают разливательной ложкой в глубокую столовую тарелку, поставленную на мелкую столовую, которую ставят перед гостем с правой стороны правой рукой	Справа от гостя ставят кроншель на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, впереди кладут столовую ложку ручкой вправо	Официант порционирует блюдо слева от гостя универсальным прибором

6.4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок

Прием пищи на предприятиях общественного питания, как правило, начинают с холодных блюд и закусок, которые должны иметь высокие вкусовые качества и привлекательный внешний

вид. Правильно приготовленные и оформленные блюда с использованием овощей (зелени петрушки, укропа, листьев салата), консервированных и свежих фруктов разнообразят и витаминизируют рацион, возбуждают аппетит, усиливая выделение пищеварительного сока, подготавливают организм к приему основных блюд. Холодные блюда и закуски должны отпускаться небольшими порциями с добавлением специй, приправ, соусов. Они могут иметь острый или пряный вкус. Температура их подачи от 10 до 14 °С.

Для отпуска с производства холодных блюд и закусок используют овальные и круглые фарфоровые блюда, фарфоровые вазы, салатники, икорницы, лотки.

Холодные блюда и закуски подают к столу в последовательности, предусмотренной правилами составления меню.

Рыбные холодные закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Масло сливочное

Рыба малосольная (семга, лососина, балык)

Рыба отварная (осетрина, белуга, севрюга, судак)

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия (консервы и копчености)

Сельдь

Рыбные салаты

Продукты моря (раки, креветки, крабы, омары, лангусты, устрицы, медузы, трепанги)

Мясные холодные закуски

Мясо отварное

Мясо заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия (колбаса, копчености)

Салаты мясные

Закуски из птицы и дичи

Птица и дичь отварная

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица жареная

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Овощи натуральные

Салаты овощные

Соления, маринады, (грибы маринованные)

Огурцы, помидоры соленые

Маслины, оливки

При подаче холодных блюд и закусок для каждого гостя стол сервируют закусочной и пирожковой тарелками, закусочным прибором, фужером и полотняной салфеткой, исключение составляет европейский метод, при котором закусочная тарелка перед гостем не ставится, так как закуска подается заранее порционированной на тарелке или в бокале (коблер).

При подаче закусок официант не должен делать лишних движений. Заранее продуманные технические приемы подачи холодных закусок обеспечат высокий уровень обслуживания. Если гостю необходимо подать несколько холодных закусок и дополнения к ним, то положив на ладонь руки ручник или повесив его на локтевую часть руки, официант ставит блюдо на ладонь, а сверху на бортик блюда ставит пирожковую тарелку с соусником, придерживая ее большим пальцем, направленным вдоль ладони, в другой руке официант может располагать блюдо, которое следует подать в первую очередь.

Если холодные закуски отпускают на тарелках (рис.35), их также располагают на ладони левой руки, предварительно положив ручник на запястье левой руки или безымянный палец. Одну

тарелку берут большим и указательным пальцами, направленными вдоль ладони (а), вторую ставят на дно первой тарелки (б), третью — на большой палец и кисть руки (в), четвертая тарелка в это время может находиться в другой руке. Перенос трех тарелок с блюдами осуществляют следующим образом: первую тарелку ставят в ладонь левой руки так, чтобы она удерживалась снизу тремя пальцами, а большой палец и мизинец были направлены вверх. Вторую тарелку ставят на запястье левой руки и два приподнятых пальца. Третью тарелку держат в правой руке (рис.36). Можно один конец ручника расположить в ладони левой руки, а другой — вдоль руки.

Если в заказ включены масло сливочное, овощи натуральные, устрицы, то их подают кусочками льда в соответствующей посуде в зависимости от количества порций: масло в розетке или на пирожковой тарелке, овощи — в салатнике или фарфоровой вазе, устрицы — на специальном блюде.

Получая закуски с производства, официант должен обращать внимание на состав продуктов, их количество и качество, эстетику оформления блюд. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта.

Закуски в высокой посуде (вазах) ставят по центру стола, закуски в икорницах, фарфоровых блюдах, лотках, салатниках — ближе к гостю.

Все закуски, отпускаемые с производства в фарфоровых блюдах с гарниром (ассорти, рыба под маринадом, майонезом), ставят на стол с приборами для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю и немного выступать за борт посуды.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайные или столовые ложки, перед икорницей — специальную лопатку для раскладывания.

Подача различных закусок имеет особенности. Нельзя ставить закуску в салатнике или лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника, лотка или из общего блюда. Не разрешается также подавать закуски через стол непосредственно в руки гостям. Запрещается переносить блюда с закусками через ранее поставленные на стол блюда. Если за столом 4—6 человек, то закуски, с которых начинают прием пищи, желательно поставить ближе к заказчику, чтобы он сам мог предложить их гостям. Если гости сделали большой заказ и на столе не хватает места для всех холодных блюд и закусок, то рекомендуется подаваемые вначале закуски разложить на тарелки гостей, а остальные поставить на стол. С разрешения заказчика можно поставить на стол закуски, с которых начинают прием пищи, а последующие оставить на подсобном столике и через некоторое время подать их в обнос.

Ниже приведены варианты подачи некоторых холодных блюд и закусок.

Икра зернистая осетровых или лососевых рыб подается в икорницах, в металлическую часть которых кладут колотый пищевой лед. Икорницу ставят на тарелку (пирожковую или закусочную), а чтобы она не скользила, на тарелку кладут резную бумажную салфетку. Икру раскладывают икорной лопаткой или чайной ложкой, которая должна лежать на тарелке ручкой вправо. К икре можно подать в розетке сливочное масло, на пирожковой тарелке — расстегаи с рыбой или визигой, горячие калачи или тосты из белого хлеба. Икру зернистую лососевых рыб подают порционно с зеленым луком или без него (лук — в розетке).

Икру зернистую, масло сливочное и овощи натуральные можно подать одновременно. Для этого в ладонь правой руки на ручник ставят пирожковую тарелку с салатником, на борту тарелки размещают розетку с маслом, придерживая ее большим пальцем (нож для масла предварительно укладывают на пирожковую тарелку при дополнительной сервировке стола). В ладони левой руки располагают пирожковую тарелку с икорницей и икорной лопаткой. Вначале на стол ставят икорницу на пирожковой тарелке слева от гостя, левее — масло в розетке, справа — овощи натуральные. Расстегаи с рыбой или визигой, калачи и тосты подают теплыми, их кладут на пирожковую тарелку в полотняной салфетке, сложенной конвертом (рис.37).

Икра паюсная подается в лотке с долькой лимона и веточкой зелени. Раскладывают икру паштетной лопаткой.

Масло сливочное включают, как правило, в меню завтрака, а также используют для приготовления бутербродов. Индивидуальный нож для масла кладут на пирожковую тарелку гостя параллельно закусочному прибору лезвием к тарелке.

Рыба малосольная подается с долькой лимона, маслинами, веточкой зелени на овальном фарфоровом блюде. Раскладывают универсальным прибором. Не рекомендуется выдавливать сок лимона на рыбу, так как от него ее мякоть грубеет. Чтобы ослабить запах от съеденной рыбы, мешающий осязать вкус других продуктов, рекомендуется долькой лимона слегка прикоснуться к губам.

Рыба отварная, заливная, фаршированная, под майонезом и маринадом подается в овальных фарфоровых блюдах. Рыбу заливную подают без гарнира, поэтому ее ставят справа от гостя. Ко всем видам рыбных блюд и закусок, за исключением рыбы под маринадом и майонезом, подают соус хрен в соуснике, который ставят слева от гостя. Заливную рыбу раскладывают рыбной лопаткой, остальные рыбные блюда — столовыми ложкой и вилкой.

Деликатесный угорь, копченный на можжевельнике, подают в лотке с нежной семгой, сливочным маслом, лимоном и зеленью. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой.

Сельдь натуральную, нарезанную кусочками, подают в лотке. Оформляют блюдо зеленью петрушки. Раскладывают столовой вилкой. Лоток ставят справа от гостя. Слева в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, подают горячий отварной картофель, точенный бочоночками. Столовую ложку для раскладывания картофеля кладут на закусочную тарелку ручкой вправо. Масло сливочное подают в розетке и ставят слева.

Сельдь в гнезде. Бочоночки из отварного картофеля фаршируют массой, состоящей из сельди, сыра Виола, яблока, зашпаренного лука, вареного яйца. Гнезда оформляют взбитыми сливками, маслинами, зеленью. Отпускают в лотке. Прибор для раскладки — столовые ложка и вилка.

На рис.38 показана **сельдь с гарниром**, подготовленная к подаче.

Продукты моря обладают приятным вкусом и легко усваиваются организмом. К ним относятся устрицы, мидии, кальмары, омары, лангусты, крабы, раки, креветки.

Устрицы. Стекловидное тело моллюска находится внутри раковины, покрытой перламутровой пленкой. Устрица достигает возраста 20—25 лет (возраст устрицы определяют по количеству колец на раковине). Наиболее высокие вкусовые качества имеют моллюски от 3 до 5 лет.

Устрицы подают в специальном металлическом блюде с углублениями для раковин. В углубление в центре блюда помещают лимон, нарезанный дольками. Промежутки между раковинами заполняют колотым льдом. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для устриц, которую кладут справа от ножа. Гость берет с блюда раковину, открывает ее утолщенным зубцом вилки, сбрызгивает устрицу соком лимона, затем остальными двумя зубцами вилки отделяет мякоть моллюска от раковины.

Крабы, креветки подают разделанными на блюде или в бокале на листьях салата, с ломтиком лимона, украшают зеленью. Едят закусочной вилкой (рис.39).

Салаты-коктейли с раковыми шейками, крабами, креветками, омарами подают в широких бокалах. Продукты моря и овощи мелко нарезают, добавляют соусы, оформляют зеленью и долькой лимона. Подают на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Омары отварные. Омаров отваривают на производстве и двумя руками, покрутив одновременно хвост и голову в противоположном направлении, разделяют их, удаляют внутренности. Щипцами надрезают голову. Подготовленного омара укладывают на овальное фарфоровое блюдо, украшают свежими овощами, лимоном, зеленью и подают гостю вместе со щипцами и вилкой для омаров. Гость перекладывает омара руками, затем вилочкой извлекает мясо из хвостового панциря. Щипцами гость делает дополнительные надрезы у головы и извлекает из нее печень и икру. Омара едят руками, поэтому на стол справа от гостя ставят вазочку с подкисленной водой в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на пирожковой тарелке. Вазочка подается индивидуально каждому гостю. После рыбной закуски официант производит замену тарелки и закусочных приборов.

При индивидуальном обслуживании официант, взяв в правую руку подготовленную закусочную тарелку с приборами, подходит к гостю слева и левой рукой забирает использованную тарелку с приборами, уложенными параллельно друг другу ручками вправо, а справа правой рукой ставит перед гостем чистую закусочную тарелку с приборами, при этом нож располагают на тарелке ручкой вправо, а вилку ручкой влево, скрестив их.

Ассорти мясное состоит из трех—шести видов мясных изделий (телятины жареной, ростбифа, заливного или отварного языка, жареных индейки или кур, холодного поросенка, галантина и др.), оформленных свежими или консервированными овощами и фруктами, зеленью,

рубленным желе. Подают на овальном или круглом фарфоровом блюде, раскладывают столовыми вилкой и ложкой. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с корнишонами. Блюдо с ассорти и соусник ставят слева от гостя.

Шейка свиная. Нежная свиная шейка, шпигованная овощами, запекается со специями и подается охлажденной на овальном фарфоровом блюде с соусом хрен в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой. Прибор для раскладки — универсальный.

Заливной поросенок целиком подают как банкетное блюдо. Порционные куски вареного и охлажденного поросенка укладывают на овальное фарфоровое блюдо в виде целой тушки и украшают свежими овощами, зеленью, заливают охлажденным желе, гарнируют фигурно нарезанными свежими и вареными овощами. Раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Отдельно в фарфоровом соуснике подают соус хрен со сметаной.

Язык телечий подают на овальном фарфоровом блюде с малосольным огурцом, зеленым горошком. Отдельно подают соус хрен. Прибор для раскладки — универсальный.

Птицу (цыплят, кур, индеек) нарубают на порции и укладывают на круглое фарфоровое блюдо в виде целой тушки. **Жареную дичь (рябчиков, куропаток)** разрезают пополам, а более крупную — на четыре части вдоль тушки. На гарнир к жареной птице подают зеленый салат, консервированные фрукты, а к жареной дичи — моченую бруснику, салат из краснокочанной капусты. Отдельно в вазочке подают брусничное или черносмородиновое варенье. Блюдо подают в обнос, раскладывая на тарелку каждого гостя кусочек филейной части и ножки. Для порционирования служат столовые ложка и вилка.

Курицу фаршированную (галантин) подают на круглом фарфоровом блюде. При отпуске сначала на блюдо укладывают гарнир, состоящий из отварных овощей (картофеля, моркови, зеленого горошка, соленых огурцов), заправленных майонезом, а сверху — галантин, предварительно нарезанный на порции и сформованный в виде целой тушки. Вокруг галантина укладывают гарнир из помидоров, огурцов, зелени, рубленого желе, маринованных фруктов. Для раскладки используют столовые ложку и вилку. Блюдо подают в обнос. При индивидуальном обслуживании галантин подают на овальном фарфоровом блюде по одному-два кусочка на порцию с гарниром. Соус майонез или майонез с корнишонами — в фарфоровом соуснике на тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Паштет из куриной печени. Приготовленный в формочке паштет перекалывают лопаткой на закусочную тарелку и подают европейским методом. Стол сервируют закусочным прибором.

Сациви из кур — это отварная или обжаренная курица, рубленная на порции и залитая острым соусом с орехами и специями (сациви). Подают одну порцию сациви в двухпорционном салатнике, поставленном на закусочную тарелку. Раскладывают десертной ложкой, которую кладут на тарелку ручкой вправо. При групповом обслуживании сациви можно подать в фарфоровой вазе для овощей или в большом салатнике. Салатник ставят слева от гостя, вазу — в центре стола; раскладывают столовой ложкой.

Салаты (рыбные, мясные, овощные), маринованные фрукты и овощи приносят в салатниках, поставленных на тарелки (пирожковые или закусочные), на которые для раскладывания кладут салатный прибор. При групповом обслуживании официант приносит салат в фарфоровой вазе и раскладывает салатной или столовой ложкой.

Сыр из птицы или дичи готовят путем соединения протертой жареной птицы или дичи со сливочным маслом, концентрированным бульоном или желе, мелко измельченным сыром, вином типа Мадера и мускатным орехом. Готовый сыр отсаживают в формы, заливают желе и после застывания перекалывают в вазу. Стол сервируют закусочными тарелками и закусочными приборами. Раскладывают лопаткой.

Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, редис, красный, зеленый и желтый перец, лук зеленый, салат листовой, укроп, петрушка, кинза) подают на круглом блюде или в вазе на низкой ножке красиво уложенными. Овощи берут руками. Стол сервируют закусочной тарелкой и приборами.

Ассорти из соленых и маринованных овощей (помидоры, корнишоны, кабачки, баклажаны, чеснок, черемша, перец) украшают свежей зеленью, и подают на круглом блюде со столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Авокадо с креветками, крабами, омарами. У разрезанного на две половинки плода авокадо удаляют косточку и в каждую половинку кладут очищенные креветки, крабы, омары, заправляют

острым соусом и подают на закусочной тарелке. Едят чайной ложкой, вынимая из кожуры мякоть авокадо. Соус к блюду можно подать отдельно в фарфоровом соуснике.

Салат из авокадо. У авокадо удаляют мякоть, которую нарезают и соединяют с очищенными креветками, крабами, омарами, свежими помидорами, заправляют соусом майонез и укладывают в кожуру авокадо. Украшают зеленью и подают на закусочной тарелке. Едят чайной ложкой.

Сыр в ассортименте. 4—5 видов выдержанных французских сыров подают целыми кусками на специальном сырном блюде с виноградом и орешками или керамической (сырной) доске, на которую кладут специальный нож для нарезки и раскладки сыра. В некоторых странах (Италии, Франции, Испании) сыр подают перед десертом. Стол сервируют закусочными ножом и вилок.

В ресторанах одним из современных направлений приготовления и подачи холодных блюд являются **желе, муссы**. Например, легкий и воздушный мусс из продуктов моря и цветной капусты состоит из лобстерного желе, налитого на закусочную тарелку, после застывания его покрывают слоем зернистой икры и вновь заливают желе. На застывшее желе из кондитерского мешка выпускают мусс из цветной капусты. Подают блюдо европейским методом. Едят закусочным прибором.

6.5. Правила подачи горячих закусок

Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах), не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед гостем. Температура подачи горячих закусок 85—90 °С. Посуду с горячей закуской ставят на пирожковую тарелку, предварительно покрытую резной бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручки кокотниц надевают папильотки, а на ручки кокильницы — бумажную салфетку, сложенную треугольником.

При употреблении закусок, подаваемых в кокотницах, принято пользоваться кокотной вилкой или чайной ложкой, а при употреблении закусок в кокильницах — закусочной вилок. Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева от гостя, а ручка кокотной вилки или чайной ложки — справа.

К яичнице-глазунье дополнительно к основным приборам подают десертную ложку.

При подаче горячих закусок в порционной сковородке или круглом баранчике стол можно засервировать подогретой закусочной тарелкой, а закуску в металлической посуде, поставленной на тарелку, разместить справа от гостя.

Горячие закуски готовят из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, субпродуктов, птицы и дичи, овощей, грибов, яиц и муки. К наиболее распространенным горячим закускам относят кокиль из рыбы (судака, карпа, щуки); солянку рыбную на сковородке; крабы в соусе, запеченные в раковинах мидии а ля крем; улитки, фаршированные зеленым маслом; гратен из раков (запеченные раковые шейки под соусом провансаль); устрицы, запеченные в раковине; креветки тигровые; солянку мясную на сковородке; тефтели в томатном соусе; куриные крылышки, обжаренные во фритюре; почки жареные (соте); жульен из птицы или дичи; лягушачьи лапки; грибы белые жареные; грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот); яичницу-глазунью; равиоли с белыми грибами, пельмени домашние, спагетти с дарами моря, блины по-царски; волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками; горячие бутерброды (тартинки).

Рыбу, запеченную в раковинах (кокиль), подают в посуде, в которой ее готовят, на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой, с закусочной вилок, положенной ручкой вправо. Кокиль подают с правой стороны и ставят непосредственно перед гостем. Едят блюдо из кокильниц.

Печень налима, мидии и устрицы, запеченные в раковинах, под соусами подают на специальных металлических блюдах с углублениями для раковин. Стол сервируют закусочной тарелкой. Блюдо с раковинами ставят слева от гостя. К улиткам (мидиям) в запеченном и тушеном виде под соусами подают специальные щипцы и вилок. Вилка кладется справа под углом к тарелке, щипцы слева.

Раки отварные — деликатесная горячая закуска. Если раки (а также креветки, крабы) приготовлены в отваре, то их подают в суповой миске, поставленной на мелкую столовую тарелку, с правой стороны от гостя. Стол сервируют глубокой полупорционной тарелкой, поставленной на закусочную, вилок для раков, а также десертной ложкой. Рядом с суповой миской на стол ставят пирожковую тарелку с разливательной ложкой.

Отварных раков (без отвара) подают на круглом металлическом блюде, покрытом полотняной салфеткой, сложенной конвертом так, чтобы раки были покрыты частью салфетки и оставались горячими. Стол сервируют закусочной тарелкой и вилкой для раков. К ракам подают пиво в специальном бокале. Справа от гостя на стол ставят пирожковую тарелку с влажной салфеткой для вытирания пальцев или вазочку с подкисленной теплой водой. При этом у салфетки, сложенной вчетверо, поднят верхний край, салфетку кладут на тарелку, а на нее ставят вазочку для ополаскивания пальцев. Гость может обсушить пальцы о плотный верхний слой той же салфетки.

Креветки тигровые в чесночном соусе жарят на решетке над раскаленными углями. Подают на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Солянку рыбную на сковородке подают на порционной мельхиоровой сковородке (кроншеле), поставленной на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ставят блюдо справа от гостя. Раскладывают десертной ложкой. Стол предварительно сервируют закусочной тарелкой с закусочным прибором.

Тефтели в томатном соусе при индивидуальном обслуживании подают на порционной сковородке (кроншеле) или в круглом баранчике и раскладывают десертной ложкой. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой, закусочным прибором.

Жюльены из птицы и из дичи подают в двух кокотницах, поставленных на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой. Ручки кокотниц с бумажными папилотками должны быть повернуты влево, кокотную вилку кладут ручкой вправо. Официант подходит к гостю с правой стороны и ставит жюльен перед ним. Блюдо можно подавать полупорциями, т.е. на пирожковую тарелку ставят одну кокотницу.

Крылышки куриные, жаренные во фритюре, заправляют соевым соусом Тобаско, отпускают в круглом баранчике, раскладывают столовой или десертной ложкой. Блюдо ставят справа от гостя на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором.

Лягушачьи лапки. Лягушачьи лапки обжаривают на оливковом масле с добавлением белого сухого вина. Подают на сковородке с зеленым чесночным маслом так же, как и крылышки куриные.

Белые грибы жареные подают на порционной сковородке (кроншеле) так же, как и тефтели в томатном соусе.

Грибы, запеченные в сметанном соусе (кокот), подают в кокотницах так же, как жюльен из птицы или дичи.

Блины подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. Для сохранения температуры баранчик ставят в полотняную салфетку, сложенную вчетверо так, чтобы верхний край салфетки закрывал блины. Баранчик в салфетке ставят на мелкую столовую тарелку, крышку оставляют на подсобном столе. На блины под салфетку кладут закусочную вилку для раскладывания. Для сервировки стола используют подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор (нож и вилку). Блины подают с правой стороны. Слева от гостя ставят икру зернистую осетровых или лососевых рыб в розетке (блюдце), малосольную рыбу (семгу, лососину, кету) — в овальном фарфоровом блюде, сельдь — в лотке. К блинам можно подать растопленное сливочное масло в металлическом соуснике или сметану в фарфоровом соуснике.

Блины с икрой можно подать в виде рулетиков. Готовые блины смазывают сливочным маслом, сверху укладывают икру зернистую или кетовую, заворачивают рулетом и нарезают в виде ромбиков. Подают на вазе плато на банкете по типу фуршет.

Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками (крабами, раковыми шейками и др.) подают на банкетах по типу фуршет на круглом фарфоровом блюде с резной бумажной салфеткой и едят, не пользуясь приборами. При обычном обслуживании стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочным прибором. Для раскладки используют универсальный прибор.

Горячие бутерброды (тартинки) отпускают как самостоятельное блюдо. Ломтики пшеничного или ржаного хлеба покрывают разнообразными продуктами (сыром, ветчиной, рыбой, мясом, овощами, грибами, смесью различных продуктов в соусе) и запекают. Стол сервируют подогретой закусочной тарелкой и закусочными ножом и вилкой.

Равиоли с белыми грибами — итальянские пельмени, которые готовят с начинкой из измельченной говядины, отварного мяса птицы, шпината или белых грибов, подают с томатным соусом или с растопленным сливочным маслом в круглых баранчиках с крышками. Раскладывают их с помощью столовой ложки. Едят десертной ложкой.

Яичницы с ветчиной, колбасой, помидорами подают на порционных сковородках, поставленных на закусочные тарелки с бумажными салфетками. Раскладывают десертной лопаткой. На стол ставят подогретую закусочную тарелку и закусочный прибор.

Яичница-глазунья подается на порционной сковородке, которую ставят на закусочную тарелку перед гостем. Стол сервируют закусочным прибором и десертной ложкой для желтков, которые при приготовлении яичницы остаются полужидкими.

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

6.6. Правила подачи супов

Супы способствуют возбуждению аппетита. Их включают в меню обеда и подают после холодных и горячих закусок. Правила подачи супов в значительной степени зависят от их вида и температуры отпуска.

По видам супы бывают прозрачными, пюреобразными, заправочными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяют на две группы: горячие (температура подачи 75 °С) и холодные (10—14 °С).

Супы отпускают с производства в бульонных чашках, суповых мисках и керамических горшочках. Прозрачные бульоны с дополнениями (острые гренки, пирожки, расстегаи, кулебяки) подают в бульонных чашках. Ставят перед гостем с правой стороны правой рукой; ручки чашки и столовой ложки направлены вправо. Ручник располагают на безымянном пальце левой руки, а пирожковую тарелку с дополнением в ладони этой же руки. При подаче дополнения официант подходит к гостю слева и, переложив ручник и тарелку с дополнением в правую руку, левой рукой отодвигает тарелку с хлебом ближе к середине стола, а на ее место ставит пирожковую тарелку с дополнением.

При уборке стола сначала официант слева левой рукой берет тарелку с дополнением, перекладывает ее в ладонь правой руки между указательным и большим пальцами, ставит пирожковую тарелку с хлебом на прежнее место. Затем берет бульонную чашку с блюдцем и располагает ее в ладони правой руки так, чтобы край блюда находился под пирожковой тарелкой. Ручник должен располагаться на кисти правой руки.

Прозрачные и пюреобразные супы характерны для европейской кухни.

Бульон с профитролями подают в бульонной чашке с блюдцем. Профитроли находятся в салатнике на пирожковой тарелке, а под салатник стелят резную бумажную салфетку. Десертную ложку для перекладывания профитролей в бульонную чашку кладут на тарелку перед салатником ручкой вправо. Профитроли ставят на стол слева от гостя.

Бульон с яйцом. В бульонную чашку кладут яйцо, сваренное без скорлупы (пашот) и заливают горячим бульоном.

Бульон с омлетом. Омлет, приготовленный в формочке на пару, перекладывают в бульонную чашку и сверху заливают горячим бульоном. Бульоны с этими наполнителями подают справа правой рукой, ставят перед гостем. Ручка чашки повернута влево, а ложки — вправо.

Уха с расстегаями — прозрачный рыбный бульон, который подают в бульонной чашке с блюдцем. На пирожковую тарелку кладут один-два горячих расстегай, отдельно в розетке — ломтик лимона и зелень.

Бульон с гарниром (овощами, пельменями, равиолями, фрикадельками, лапшой) отпускают с производства в суповой миске и на подсобном столе переливают разливательной ложкой в глубокую столовую тарелку, поставленную на мелкую столовую тарелку. Ставят перед гостем справа правой рукой.

Супы-пюре подают в бульонных чашках, которые наполняют на раздаче. Чашку с блюдцем ставят перед гостем Ручкой влево, столовую ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо. Отдельно слева в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку, подают гренки в виде кубиков. Десертную ложку для перекладывания кладут на пирожковую тарелку ручкой вправо.

Заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки) характерны для русской кухни. Их приносят с раздачи в суповых мисках и на подсобном столике переливают в подогретые глубокие тарелки, поставленные на мелкие столовые. Если столовая ложка при сервировке стола отсутствовала, то ее приносят и кладут на борт мелкой столовой тарелки, ставят суп перед гостем и перекладывают ложку на скатерть справа от тарелки.

Ко многим заправочным супам (борщ московский, украинский, щи из квашеной капусты и др.) подают на пирожковой тарелке ватрушки с творогом, пампушки или на подогретой закусочной тарелке крупеник.

При отсутствии в зале подсобного стола или серванта бульоны с гарнирами и заправочные супы отпускают с производства и подают гостям в глубоких столовых тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки.

Уху рыбацкую подают на стол на подставке, к которой подвешивают котелок с ухой. Гость наливает уху в глубокую столовую тарелку деревянной ложкой. Деревянную ложку размещают на пирожковой тарелке рядом с подставкой для ухи.

Национальные супы (щи суточные, похлебки, суп-поти) готовят и подают в керамических горшочках с крышкой или закрывают горшочек раскатанным слоеным тестом и после запекания (щи суточные) подают вместе со слойкой, которую используют вместо хлеба.

Подают национальные супы двумя способами:

Первый способ — горшочек ставят перед гостем на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой и деревянной ложкой. Официант подходит к гостю справа, аккуратно столовым ножом подрезает слойку, слегка приподняв ее. Гость ест суп непосредственно из горшочка. Слева на закусочную тарелку ставят сковородку с рассыпчатой гречневой кашей, посыпанной зеленью, и столовой ложкой для раскладки. Также слева подают сметану в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой.

Второй способ — суп из горшочка аккуратно переливают в глубокую столовую тарелку на подсобном столе. Лучше это делать в два приема. Сняв крышку ручником из горшочка деревянной ложкой переливают густую основу щей, после чего берут горшочек двумя руками через ручник и переливают жидкую часть супа.

Похлебки также подают в горшочках первым или вторым способом, отдельно подают пирожки или расстегаи.

Холодные супы (окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые) подают так же, как и горячие заправочные супы. Слева в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают кубики льда. Ложку десертную для раскладки льда помещают на край тарелки.

Ботвинью отпускают с производства так же, как и окрошку. Отдельно слева на закусочной тарелке подают гарнир: два-три куска отварной рыбы (осетровых пород, судака, трески), кусочек балыка, крабы и овощной гарнир (зеленый лук, свежие огурцы, строганный хрен, листья салата, укроп), который раскладывают столовыми ложкой и вилкой.

Сладкие супы в летнее время подают холодными, а зимой — горячими в глубоких десертных тарелках, поставленных на мелкие десертные. Взбитые сливки или сметану по желанию гостя порционируют из креманки или соусника чайной ложкой. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать бисквит, кекс, сухое печенье.

6.7. Правила подачи вторых блюд

Ассортимент вторых горячих блюд разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика оставшуюся закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Если заказаны рыбное и мясное блюда, то на столе должны быть. Два прибора (рыбный и столовый).

Если гость заказал блюдо из живой рыбы или другое блюдо, приготовленное тушкой, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

Горячие блюда отпускают с производства в металлической посуде — на однопорционном или многопорционном блюде, порционной сковородке или в баранчике, а также в керамической посуде. 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, соус и

гарнир — в отдельной посуде. В зависимости от ассортимента вторых блюд гарниры и соусы к ним могут отпускаться горячими или холодными; горячие — в металлической посуде, холодные — в фарфоровой.

При подаче горячих блюд официант обращает внимание на их температуру. Температура вторых блюд в столовых и закусочных 60—65°C, в ресторанах — 85—90°C. Для сохранения требуемой температуры при подаче горячих блюд официант приносит с раздачи на подносе одновременно с блюдами подогретые мелкие столовые тарелки.

Подачу вторых блюд осуществляют французским, английским, русским или европейским методом.

Ниже приводятся особенности подачи некоторых вторых горячих блюд.

Рыба отварная, соус польский или голландский — порционный кусок отварной рыбы отпускают в овальном баранчике с крышкой. Гарнир — картофель отварной бочоночком — кладут в круглый баранчик, при отпуске посыпают зеленью. В мельхиоровом соуснике приносят соус польский или голландский.

Получив блюдо в раздаточной, официант подходит к подсобному столу, снимает крышку с овального баранчика и кладет ее углублением вверх на поднос, затем показывает блюдо посетителю, держа его на левой руке на ручнике, который прикрывает не только ладонь, но и часть рукава. После показа блюдо и гарнир раскладывают по тарелкам на подсобном столике и подают с правой стороны. Слева левой рукой ставят соус.

Рыба паровая — стерлядь, припущенная кольцом для банкетов, или порционный кусок припущенный под паровым соусом рыбы — отпускают в многопорционном или однопорционном баранчике, а в круглом баранчике — картофель отварной бочоночками. При отпуске рыбу украшают дольками очищенного лимона, отварными белыми грибами или шампиньонами, крабами или креветками, поливают паровым соусом. Перекладывают рыбу паровую на подсобном столе и подают с правой стороны (рис.40).

Осетрина по-царски — порционные куски осетрины припускают в винном соусе с добавлением икры зернистой. Подают в овальном баранчике с крышкой, гарнир — картофель отварной — в круглом баранчике. На подсобном столе перекладывают в подогретую мелкую столовую тарелку, вначале гарнир, затем осетрину в соусе. Метод подачи — английский.

Рыба жареная с зеленым маслом (кольбер) — порционные куски рыбы, жаренные во фритюре (в виде восьмерки), приносят на овальном мельхиоровом блюде с картофелем фри. На рыбу помещают кружок зеленого масла, рядом на блюдо — дольку лимона, украшают веточкой зелени. Блюдо подают в обнос. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают соус томатный или в фарфоровом — соус майонез с корнишонами (тартар), ставят слева.

Рыбу, жаренную в тесте (орли), приносят на мельхиоровом блюде, покрытом бумажной салфеткой, вместе с долькой лимона и зеленью фри. Отдельно подают соус тартар в фарфоровом соуснике. Блюдо, показав гостю, перекладывают на подсобном столе в подогретую мелкую столовую тарелку. На стол сначала ставят тарелку с рыбой справа, а затем соусник слева. Рыбу орли можно подать в обнос.

Рыба грилье — порционный кусок рыбы, жаренной на металлической решетке электрогриля, приносят на подогретом овальном мельхиоровом блюде вместе с гарниром — картофелем, жаренным во фритюре, долькой лимона. Подают английским или европейским методом. Отдельно в соуснике подают соус майонез с корнишонами, ставят слева.

Рыба, жаренная на вертеле, — порционные куски Рыбы, жаренные над открытым огнем в шашлычных печах, снимают со шпажек, слегка подрезая куски рыбы по длине шпажки, и укладывают на овальные мельхиоровые блюда. Гарнир — помидоры целиком, репчатый лук, нарезанный кольцами, зеленый лук шпажками, дольки лимона — приносят на закусочной тарелке. Блюдо подают в обнос. При этом гарнир, отпущенный отдельно от основного продукта, можно перед подачей блюда поставить на стол, положив к нему прибор для раскладывания. Соус ткемали или тартар подают в обнос или ставят на стол.

Вертел оригинальный пикантный — ровные полоски семги маринуют в соусе майонез с лимонным соком и специями, сворачивают рулетиками и нанизывают на шпажки, чередуя рулетик рыбы, очищенная креветка или раковая шейка, кусочек ананаса или помидора, жарят на сковороде. С производства отпускают по две шпажки на подогретой мелкой столовой тарелке с долькой лимона, зеленью, оливками, маслинами на листе салата. Подают европейским методом. Соус креветочный или тартар подают в фарфоровом соуснике, ставят слева.

Рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами (по-московски), — подготовленные порционные куски рыбы обжаривают и запекают на овальном металлическом блюде со сметанным соусом, ломтиками жареного картофеля, отварных белых грибов, поджаренным репчатым луком и ломтиками вареных яиц. Подают русским методом. Прибор для раскладки — рыбная лопатка.

Мидии, запеченные под томатным соусом. Припущенные мидии обжаривают вместе с луком, кладут на порционную сковороду и запекают с кружочками жареного картофеля под томатным соусом, подают русским методом. Порционную сковороду ставят на закусочную тарелку справа от гостя. Для раскладки используют столовую ложку.

Морской гребешок фри. Ломтики морского гребешка, жаренные во фритюре, приносят на овальном мельхиоровом блюде уложенными горкой с картофелем фри, посыпают зеленью. Блюдо подают в обнос.

Крабы с рисом и соусом голландским со сливками или томатным с овощами. На мелкую столовую тарелку кладут припущенный рис, сверху отварные крабы. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают соус. Метод обслуживания — европейский. В правой руке официант держит тарелку ручником, а в левой — соусник на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой. Справа правой рукой ставят тарелку с блюдом, а слева левой рукой — соусник. Чайная ложка расположена перед соусником ручкой вправо.

Креветки, запеченные под соусом. Креветки запекают на порционной сковороде с жареным картофелем и сметанным или молочным соусом, тертым сыром. Сковородку ставят на закусочную тарелку, впереди ручкой вправо кладут столовую ложку. Подают русским методом. Стол сервируют рыбным прибором.

Жареный лобстер с муссом из даров моря. Шейки лобстеров обжаривают, укладывают в центр мелкой столовой тарелки и выпускают из кондитерского мешка соус из даров моря. Подают европейским методом.

Омар, приготовленный в гриле. Кусочки омара, жаренные в электрогриле, укладывают на мелкую столовую тарелку с мидиями, припущенными в сливках и ароматных специях. Подают европейским методом. Стол сервируют рыбным прибором.

Лангусты вареные. Шейки вареных лангустов укладывают на мелкую столовую тарелку и подают с долькой лимона, карамболлой и веточкой зелени.

При подаче блюд из продуктов моря стол сервируют рыбным прибором.

Перед подачей горячих блюд из мяса, птицы и овощей со стола убирают использованную мелкую столовую тарелку и рыбный прибор.

Бифштекс натуральный, филе, лангет с гарниром подают французским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку с помощью ручника. Официант подходит к гостю слева и перекладывает порционный кусок жареного мяса вместе с гарниром с овального металлического блюда на мелкую столовую тарелку таким образом, чтобы основной продукт располагался ближе к гостю, а гарнир — с противоположной стороны. Стол сервируют столовым прибором.

Филе Атаман с картофелем (по-деревенски). Филе с жареным картофелем и луком фри подают на чугунной сковороде, установленной на таганчик с древесными углями. Таганчик ставят на мелкую столовую тарелку. Подают русским методом. Перед гостем ставят подогретую мелкую столовую тарелку, а справа — таганчик с филе и прибором для раскладки (ложка и вилка столовые).

Эскалоп из телятины или свинины подают на крутоне (поджаренный на сливочном масле ломтик пшеничного хлеба) по 2 куса на порцию на овальном металлическом блюде с гарниром из жареного картофеля или сложным гарниром. Метод обслуживания — французский.

Баранина на ребрышках с рисом и овощами. Жареную баранину отпускают на подогретой мелкой столовой тарелке вместе с обжаренными и заправленными томатным соусом кубиками овощей (морковь, лук, свекла, сельдерей, цукини) и припущенным рисом. Украшают обжаренным на гриле свежим красным перцем, маринованным чесноком и зеленью. Подают европейским методом.

Филе в соусе из утиной печени подают в круглом баранчике на крутоне. На крутон кладут обжаренное филе и поливают соусом из утиной печени. Отдельно на порционной сковороде подается картофель, запеченный с сыром и овощами. Метод обслуживания — английский.

Бефстроганов приносят в круглом баранчике. Отдельно на порционной сковороде подают жареный картофель, приготовленный из отварного. Это блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе: вначале — гарнир, затем основное блюдо. Тарелку с кушаньем ставят перед гостем справа.

Шашлык по-карски подают жареным одним куском на открытом огне на шпажке с половинкой бараньей почки и некрупным помидором. Отдельно в салатнике, поставленном на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, подают гарнир (зеленый лук, нарезанный шпажками, или репчатый лук кольцами, дольки лимона, зелень). Соус ткемали или соус Южный, шашлычный, гранатовый сок подают в фарфоровом соуснике, сушеный барбарис — на розетке.

Показав гостю шашлык, официант перекладывает его на подсобном столике, пользуясь следующим приемом. Вилкой или тупой частью ножа шашлык сдвигают к рукоятке шпажки, затем снимают шашлык и кладут его на тарелку. Шпажку при снятии с нее шашлыка держат в горизонтальном положении с небольшим наклоном по отношению к тарелке. Тарелку подают правой рукой, а левой ставят гарнир и соус. Метод обслуживания — английский. Аналогично подают шашлык по-кавказски, люля-кебаб.

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

Цыплят паровых отпускают в овальном баранчике под паровым соусом; отдельно подают припущенный рис в круглом баранчике. Блюдо перекладывают на подсобном столе на подогретую мелкую столовую тарелку и подают справа правой рукой. Метод обслуживания — английский.

Котлеты из кур по-киевски приносят на мельхиоровом блюде на крутонах с картофелем пай и зеленым горошком в тарталетках. На косточку надевают папильотку. Блюдо удобнее перекладывать на подсобном столе. При подаче следует предупредить гостя о том, что котлета фарширована маслом и разрезать ее нужно осторожно; ближе к косточке делают вилкой прокол, давая возможность маслу частично вытекать, затем отрезают по кусочку, начиная с острой части котлеты. Метод обслуживания — английский.

Цыплята табака приносят на овальном мельхиоровом блюде. Показав посетителю блюдо, официант перекладывает его на подогретую мелкую столовую тарелку и ставит на стол перед гостем справа правой рукой. Отдельно слева подают гарнир в салатнике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Гарнир — помидоры, зеленый лук или репчатый маринованный лук, нарезанный кольцами, долька лимона, веточки зелени. Соус ткемали в фарфоровом соуснике или чесночный соус в мельхиоровом соуснике на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой ставят слева. Справа от гостя для ополаскивания пальцев ставят вазочку с подкисленной теплой водой на закусочной тарелке с полотняной салфеткой, сложенной конвертом.

Фуа-гра (франц. - жирная гусиная печень) из гусиной печени в малиновом соусе. Эскалопы, приготовленные из гусиной печени, обжаривают и укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку, гарнируют листьями салата. Эскалопы поливают горячим малиновым соусом и украшают свежей малиной и зеленью. Метод подачи — европейский.

Куриные крылышки с бананами. Маринованные куриные крылышки обжаривают и укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку, гарнируют припущенными овощами и обжаренными кружочками бананов. Отдельно подают фруктовый соус в мельхиоровом соуснике. Метод подачи — европейский.

Жареная утиная грудка с апельсиновым соусом. Обжаренную утиную грудку нарезают на кусочки, укладывают веером на подогретую мелкую столовую тарелку, сверху поливают горячим апельсиновым соусом. Рядом размещают гарнир (отварные брокколи, фасоль, запеченное яблоко, фаршированное клюквой). Украшают дольками апельсина и зеленью.

Окорочка из кур фаршированные под брусничным соусом. С окорочков срезают косточки, фаршируют мякоть специями, приправами, дольками яблок, рублеными орехами, придают форму колбаски, обжаривают, смазывают густым брусничным соусом и запекают. Оставшийся соус соединяют со сливками. На подогретую мелкую столовую тарелку сначала укладывают гарнир — рис, припущенный с зеленым горошком и зеленью базилика, затем запеченные окорочка, которые поливают оставшимся брусничным соусом со сливками. Метод обслуживания — европейский.

Чахохбили из кур приносят в круглом баранчике. Перекладывают на подсобном столе. На обеденный стол ставят справа, а слева на пирожковой тарелке подают лаваш.

Дичь жареную (рябчик, куропатка, перепел) отпускают на мельхиоровом блюде в целом виде, гарнируют маринованными фруктами, брусникой в салатнике, поставленном на пирожковую

тарелку с резной бумажной салфеткой и столовой ложкой для раскладки. Отдельно подают брусничное или клюквенное варенье в розетке с чайной ложкой.

Вторые блюда из овощей относят к вегетарианским блюдам. Вегетарианское питание имеет глубокие традиции и богатый выбор. Ученые доказали, что низкое потребление жиров, углеводов, а следовательно и меньшее количество калорий, снижает риск возникновения различных заболеваний. Для обогащения вкуса вегетарианских блюд используют специи и приправы. Блюда из овощей приготавливают отварными, припущенными, жареными, тушеными и запеченными, что и определяет особенности их подачи.

Морковь по-деревенски. Ломтики отварной моркови укладывают в круглый баранчик, заливают густым молочным соусом и ставят на стол справа на закусочной тарелке со столовой ложкой для раскладывания. Стол сервируют подогретой мелкой столовой тарелкой. Едят столовой вилкой, которую кладут справа.

Цветную капусту отварную отпускают на круглом мельхиоровом блюде или в круглом баранчике, который ставят на закусочную тарелку с полотняной салфеткой, сложенной конвертом. Перекладывают блюдо на подсобном столе на мелкую столовую тарелку и подают справа. Отдельно в мельхиоровом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку, подают сухарный или голландский соус. Стол сервируют столовой вилкой для посетителя, которую кладут справа.

Брокколи с лимоном и орехами. Брокколи отваривают на пару, укладывают в круглый баранчик и поливают густым соусом, приготовленным на кукурузном крахмале с соком лимона, сахаром, цедрой и сливочным маслом. Сверху посыпают измельченными грецкими орехами, украшают зеленью. Метод подачи — русский.

Спаржу отварную приносят на решетке, покрытой полотняной салфеткой. Решетку ставят на овальное мельхиоровое блюдо или поднос, на который стелят салфетку. Стол сервируют подогретой мелкой столовой тарелкой. Блюдо помещают справа, раскладывают щипцами. Спаржу едят руками (ее трудно удержать на вилке). Отдельно подают соус голландский со сливками или яичный сладкий соус. Соусник ставят слева. Для ополаскивания пальцев после еды подают стеклянную вазочку с подкисленной теплой водой, которую ставят справа, или теплую влажную салфетку на тарелке.

Спаржа в апельсиновом соусе. Отварную спаржу укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку, поливают густым апельсиновым соусом, заправленным цедрой и сливочным маслом. Метод подачи — европейский.

Голубцы овощные приносят в круглом баранчике по 2 штуки на порцию. Баранчик ставят на закусочную тарелку. Раскладывают столовыми вилкой и ложкой на подсобном столике. На обеденном столе должна быть столовая вилка.

Перец, кабачки, баклажаны, репу, помидоры фаршированные приносят с производства на мелкой столовой тарелке, при отпуске поливают соусом сметанным или сметанным с томатом. Метод подачи — европейский. Стол сервируют столовыми ножом и вилкой.

Омлеты натуральные и фаршированные отпускают на подогретой мелкой столовой тарелке. Ставят перед гостем справа правой рукой. Предварительно на стол кладут столовые вилку и нож.

Сырники, творожные запеканки часто включают в меню обеда и отпускают в подогретых мелких столовых тарелках, ставят перед гостем справа. Отдельно подают сметану в фарфоровом соуснике, а горячий фруктовый соус — в мельхиоровом.

Блинчики с мясом или творогом приносят на овальном мельхиоровом блюде. Показав гостю, перекладывают лопаткой на подсобном столике в подогретую мелкую столовую тарелку и ставят справа. Отдельно в фарфоровом соуснике, поставленном на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой, подают сметану и ставят слева. Чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо; ручка соусника повернута влево.

Вареники с вишнями, творогом подают в круглом баранчике с крышкой. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. На подсобном столике официант снимает крышку, оставляет ее на подносе. Баранчик ставят на закусочную тарелку с бумажной салфеткой справа от гостя. Раскладывают столовой ложкой. На столе должны быть подогретая мелкая столовая тарелка и десертная ложка. Слева в соуснике подают сметану.

Пицца — впервые появилась в Неаполе, где было создано спагетти, — популярное блюдо итальянской кухни. Вначале пиццу называли Пицца Наполетана Вераче, т. е. настоящая неаполитанская пицца. Она состояла из обычной лепешки, на которую клали помидоры, чеснок,

оливковое масло и ореган, а потом запекали в жарочном шкафу и продавали на улицах. Когда пиццу стали делать с сыром, то появилось универсальное блюдо, доступное всем.

Пицца Сицилия. На обжаренную до золотистой корочки лепешку наносится соус для пиццы, добавляются нарезанные помидоры, тунец или лосось. Посыпается тертым сыром. Украшается ломтиками рыбы, оливками, посыпается ореганом. После выпечки пиццу укладывают на подогретую мелкую столовую тарелку. Ставят перед гостем. Едят столовым ножом и вилок.

Пицца Римская. На обжаренную лепешку наносится соус для пиццы, добавляется соус бешамель (молочный), мелко рубленая ветчина, лук, посыпается тертым сыром. Украшается тремя ломтиками ветчины и маслинами. Метод подачи выпеченной пиццы — европейский.

6.8. Правила подачи сладких блюд

Свежие ягоды и фрукты, мороженое, различные компоты, желе, муссы, самбуки, кремы, а также суфле, пудинги, яблоки в тесте жареные являются прекрасным десертом. Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина. Время подачи сладких блюд официант должен уточнить с заказчиком.

Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.

Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде.

Температура подачи **горячих сладких блюд** 75 °С.

Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не переключая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертными ножом и вилок.

Пудинг бисквитный. В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером, сверху мелко нарезанные глазированные фрукты, заливают кремом, затем укладывают бисквитные полоски, пропитанные ромом, фрукты, крем, оформляют взбитыми белками, запекают. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Ставят справа от гостя с десертной лопаткой. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилок).

Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа баранчик через ручник в левой руке, быстро переключает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают

сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

Холодные сладкие блюда имеют температуру 10—14 °С.

Мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты из консервированных фруктов подают в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ложку кладут перед креманкой ручкой вправо.

Желе, крем, мусс можно приготовить в специальной форме, переложить на мелкую десертную тарелку, украсить взбитыми сливками, фруктами. Ставят перед гостем справа правой рукой. Стол предварительно сервируют десертной ложкой. Отдельно к блюду можно подать карамельный, фруктовый или кокосовый соус в фарфоровом соуснике на пирожковой тарелке с чайной ложкой.

Композицию из шариков мороженого, нарезанных фруктов, ягод и взбитых сливок можно подать на мелкой десертной тарелке с десертной ложкой. Аналогично подают сладкое блюдо ягодная россыпь с желе.

Щербеты отпускают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками, украшают свежими фруктами, ягодами. Их можно подать в половинках медовой дыни, апельсина, грейпфрута, ананаса, кокосового ореха, уложенных на мелкую десертную тарелку с десертной ложкой.

Фруктовые салаты готовят из смеси консервированных или свежих плодов и ягод. Для приготовления салата из апельсинов очищенные от кожуры и зерен апельсины нарезают ломтиками, посыпают сахаром и охлаждают. Перед подачей ломтики апельсина следует полить коньяком и сверху из кондитерского мешка выпустить взбитые сливки. Подают фруктовые салаты в бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки, едят десертной ложкой.

Парфе (мороженое из густых взбитых с сахаром сливок) подают на банкетах на круглом металлическом или фарфоровом блюде с десертной лопаткой. На виду у посетителей на подсобном столе парфе разрезают на порции и раскладывают на мелкие десертные тарелки.

Мороженое Сюрприз готовят и подают на овальном металлическом блюде. На блюдо укладывают выпеченный бисквит, на него помещают нарезанные апельсины или консервированные фрукты, шарики мороженого, закрывают консервированными фруктами и сверху изделие покрывают из кондитерского мешка взбитыми с сахарной пудрой яичными белками, запекают в сильно нагретом жарочном шкафу в течение нескольких минут. При подаче по краям блюда раскладывают мелкие кусочки сахара, поливают их коньяком и поджигают.

Блюдо можно подать в обнос или поставить его на стол. Раскладывают десертной лопаткой. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и кладут десертный прибор (нож, вилку, ложку).

Фрукты в ассортименте являются лучшим десертом. При обслуживании групп посетителей и банкетов фрукты подают в хрустальных вазах. В вазу горкой укладывают фрукты разных видов и ставят ее в центр стола. Стол сервируют десертными тарелками, фруктовыми ножами и вилками. Фрукты в вазе можно предложить гостям в обнос, подойдя к каждому из них с левой стороны. Вазу на высокой ножке держат за верхнюю часть ножки.

При индивидуальном обслуживании фрукты можно подать разделанными и очищенными в ассортименте на мелкой десертной тарелке, которую ставят перед гостем. Едят десертным ножом и вилкой. Если фрукты (яблоко, груша, банан, персик, апельсин, нектарин) подают на стол неразделанными, то гости сами очищают плоды от косточек, кожицы. В этом случае перед гостем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (ножом и вилкой), а правее располагают десертную тарелку с фруктами. Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой и лепестками роз. Вазочку устанавливают в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке.

Если фрукты подают целиком, то стол сервируют фруктовым прибором (ножом и вилкой).

Грейпфрут и намеллу подают разрезанными поперек на две половинки на десертной тарелке. Едят чайной ложкой. Справа в розетке подают сахарную пудру с чайной ложкой.

Манго подают на мелкой десертной тарелке. Тарелку с манго ставят справа от гостя. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и фруктовым прибором (нож и вилка). Для ополаскивания пальцев приносят вазочку с теплой водой. Гость очищает манго от кожицы, ополаскивает пальцы, вытирает их полотняной салфеткой, затем придерживая вилкой косточку в середине плода, ножом срезает мякоть.

Карамболла — зеленые кислые фрукты огуречного дерева в форме звездочки, используются при оформлении сладких блюд, которые подают на мелкой десертной тарелке. Едят десертным ножом и вилкой.

Киви, инжир подают на мелкой десертной тарелке, разрезанными пополам. Ставят перед гостем. Едят десертной или чайной ложкой, отделяя мякоть от кожицы.

Абрикосы, сливы подают на десертной тарелке, прибор фруктовый. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек.

Клубнику, малину, ежевику подают в креманке. Сверху ягоды можно оформить взбитыми сливками. Креманку ставят перед гостем на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой.

Если ягоды подают с охлажденными сливками или молоком, стол сервируют глубокой и мелкой десертными тарелками и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку.

Ананас подают очищенным и нарезанным кружочками, залитым сиропом в креманке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ставят перед гостем. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его: срезают верхнюю часть султан и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожицы мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в которой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают верхушкой. Ананас, нарезанный кольцами, раскладывают по всей вазе вокруг основания плода.

Арбуз и дыню можно подать разделанными на производстве. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой). Справа от гостя ставят десертную тарелку с дольками арбуза или дыни. Гость берет рукой дольку, перекладывает на свою тарелку, накалывает вилкой мякоть, отделяет кожицу ножом, удаляет косточки у арбуза.

Арбуз и дыню можно подать целиком. Их промывают, обсушивают, разрезают вдоль на две части, у дыни удаляют из середины волокнистую массу и семена, а затем нарезают на сегменты. Арбуз укладывают на круглое фарфоровое блюдо, а дыню — на овальное. Для удобства посетителей можно каждый второй кусок выдвинуть из ряда на 1—2 см к борту блюда. Стол сервируют десертной тарелкой и десертным прибором.

6.9. Правила подачи горячих напитков

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи 75 °С.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, оставляют только фужер.

Если гости заказали к чаю ликер или к кофе — коньяк, то производят досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой.

Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

К горячим напиткам, как правило, отдельно подают сахар, тогда ручка чашки повернута влево. При подаче некоторых горячих напитков (кофе по-варшавски, кофе по-восточному, шоколад горячий) ручка чашки повернута вправо, так как эти напитки готовят сладкими.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.

Приглашение отведать какой-либо напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства.

Чай — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы. Чай

оставался предметом роскоши вплоть до XIX в., пока Индия, Индонезия, Цейлон, Япония, Россия, Африка не начали выращивать это растение.

Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика. При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.

В России принято пить чай с вареньем, которое подают в ассортименте (вишневое, клубничное, абрикосовое и др.). Варенье подают в вазочках, поставленных на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и ложечками для варенья или используют менажницу.

Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

Чай, ароматизированный пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

Чай с кардамоном по-индийски пьют с молоком и сахаром.

Чай по-английски. В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

Имбирный чай по-корейски. Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мятный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье вафли.

Сбитень — исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.

Кофе — зерна вечнозеленого кофейного дерева. Кофе содержит кофеин, который возбуждает нервную систему и повышает работоспособность. В Европе кофе появился в XVI в. благодаря венецианским торговцам, в России — при Петре I, а популярность получил в первой половине XIX в.

Различают обычный кофе, зерна которого обжаривают, что придает им коричневый цвет и характерный вкус, аромат; кофе без кофеина, получаемый путем выделения кофеина из зерен перед их обжаркой; гранулированный растворимый кофе, употребляемый при организации быстрого обслуживания потребителей в ресторанах.

Кофе приготавливают в специальной посуде — турке (джезва) или используют кофеварки и машины для приготовления кофе espresso (эспрессо).

Кофе по-турецки и кофе по-восточному имеют одинаковую технологию приготовления, но отличаются тем, что в кофе по-восточному после приготовления пенку сбрызгивают розовой водой или розовым маслом (2—3 капли). Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

Кофе эспрессо приготавливают в сервис-баре бармен, используя машину для приготовления кофе espresso. Для приготовления используют кофе очень мелкого помола, чашку предварительно подогревают паром. Кофе необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

Кофе черный с коньяком. К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

Кофе с молоком или сливками подают в чашках емкостью 220 см³ с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

Кофе Carruccino (каппучино). В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски). В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе по-варшавски приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Шоколад с молоком. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают также, как и какао.

6.10. Правила подачи холодных напитков

С древнейших времен люди приготавливали различные холодные напитки: освежающие, бодрящие, утоляющие жажду.

Холодные напитки подают при температуре 10—14°C в фужерах, бокалах, стаканах хайбол, тумблерах со льдом или в кувшинах.

Чай холодный со льдом и лимоном подают в стакане хайбол. В стакан кладут 3—4 кубика льда, наливают охлажденный чай, сверху опускают дольку лимона. Подают с соломинкой.

Кофе с мороженым гляссе — готовый черный кофе с добавлением сахара и охлажденный до 10 °С. При отпуске в стакан с утолщенным дном наливают кофе, кладут шарик сливочного мороженого и сразу же подают. Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку для мороженого ручкой вправо и две соломинки для кофе.

Какао с мороженым. Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в бокалы и сверху кладут мороженое. Бокал ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой. Подают справа правой рукой.

Шоколад со взбитыми сливками. Охлажденный шоколад разливают в бокалы, сверху кладут взбитые с сахарной пудрой сливки или сливки спрэй. Подают так же, как и какао с мороженым.

Фруктовые прохладительные напитки готовят из фруктов и ягод. К ним относятся вода брусничная, морс клюквенный, лимонный, апельсиновый, яблочный напиток и др. Подают охлажденными до 10 °С в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки в полотняные салфетки, сложенные в форме гадалки или лотоса. Отдельно в кулере подают лед со щипцами.

6.11. Правила подачи кондитерских изделий

Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки.

Пирожные в ассортименте также подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами.

Бисквитное пирожное едят десертным ножом и вилкой; к миндальному, песочному, воздушному (безе) пирожным приборы не подают.

Пироги со сладкой начинкой (яблоками, курагой и др.) подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.

Пирожки со сладкой начинкой подают на круглом блюде, на которое стелят салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают пирожки горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют.

Коробки с шоколадным ассорти раскрывают, верхнюю крышку кладут на стол углублением вниз, а на твердое дно ставят вторую часть коробки с содержимым, слегка сдвинув ее. Стол сервируют мелкими десертными тарелками.

6.12. Правила этикета и нормы поведения за столом

Официант, обслуживающий потребителей в ресторане, кафе или баре, непосредственно общается с людьми разного пола, возраста, профессии, национальности, темперамента. Он должен создать особую атмосферу в зале, чтобы гости чувствовали себя комфортно, получали истинное наслаждение от вкусно приготовленных и красиво оформленных блюд, от общения с официантом, барменом, метрдотелем, сомелье, которые непосредственно соприкасаются с гостем. Поэтому немаловажное значение имеет знание работниками зала правил этикета и умелое их применение.

Этикет — совокупность исторически сложившихся правил поведения человека в обществе. Правила этикета предусматривают умение вести себя за столом, правильно пользоваться предметами сервировки стола (приборами, бокалами, рюмками и т. д.).

Поведению человека за столом придавалось большое значение с давних времен. Еще древние греки (V в. до н.э.) давали рекомендации по правилам потребления пищи и вина. Считалось, что злоупотребление пищей и вином является крайней низостью, на которую способны только варвары. Подобные рекомендации мы находим в книгах писателей Древней Руси (XI в.), в «поучениях» Владимира Мономаха (1096г.). По заданию Петра I в 1745г. Императорская Академия наук выпустила книгу «Показания к житейскому обхождению», которая содержит рекомендации по поведению молодого человека за столом. Вот некоторые из них: «Над едой не чавкай, как свинья, и головы не чеши, не проглотив куса не говори. Пьют зелье крепкое из чарки маленькой, а слабое из той, что поболее. Помни — алкоголь развязывает язык и связывает разум».

В основе правил поведения гостей в ресторане лежит соблюдение этических норм.

Этикет предписывает право первым входить в вестибюль ресторана мужчине. В зал ресторана женщина входит первой, ее встречает метрдотель и предлагает место в зале.

В первую очередь меню предлагают даме, а карту вин — мужчине. Заказ делает мужчина, посоветовавшись с дамой. Обращаться к официанту следует по имени, прочитав его на бэйдж. Существуют определенные правила поведения человека за столом. Основными из этих правил являются следующие.

За столом нужно сидеть прямо, слегка наклонившись вперед и на всем сиденье, а не на его краю. На столе могут находиться только кисти рук.

Полотняную салфетку надо брать с тарелки, когда начинают наливать прохладительный напиток. Сложенную вдвое ее кладут на колени и пользуются внутренней частью, слегка отогнув верхний край. Салфетку следует также приложить к губам перед тем, как взять фужер или бокал. Нельзя салфетку засовывать за воротник или раскладывать ее на груди. Закончив есть, салфетку складывают вчетверо и кладут на стол слева от пирожковой тарелки. Использованную бумажную салфетку кладут на тарелку, слегка скомкав ее. Не исключено пользоваться за столом зубочисткой, прикрывая ее рукой. Многие все же предпочитают покинуть для этого помещение из уважения к другим.

Тосты, хлеб, а также булочки принято брать рукой, а не вилкой. Из общего блюда (вазы) рукой берут также нарезанные фрукты, печенье, пирожки, расстегаи. Во всех случаях следует коснуться рукой только того куса хлеба, пирожка или расстегая, который намечено взять. Положив на пирожковую тарелку кусок хлеба, нужно аккуратно отламывать маленькие кусочки, а затем по желанию намазывать их маслом, паштетом или икрой. Калачи или булочки разламывают пополам и от каждой половины отделяют небольшие кусочки. Бутерброды и сэндвичи едят закусочными ножом и вилкой.

Ложку держат между большим и указательным пальцами, причем ее ручка слегка упирается в средний палец. Ко рту ее подносят не острым концом и не боком, а слегка наискось.

Во время еды нож держат в правой руке, вилку — в левой. Кончиком указательного пальца можно опереться на нижнюю часть ручки ножа. Так же держат вилку, выпуклостью вверх. Когда пользуются только вилкой, ее держат в правой руке.

Разрезая блюдо, вилку держат под небольшим углом к тарелке, а не перпендикулярно ей, что исключает возможность соскальзывания вилки с кушаньем с тарелки. Уронив нож или вилку, нужно попросить другую. В тот момент, когда гости заняты непродолжительной беседой, кончики приборов следует держать на тарелке. Если во время еды нужно взять хлеб или бокал, то нож или вилку кладут на тарелку, скрестив их таким образом, чтобы ручка ножа была направлена вправо, острие — в глубь тарелки, вилка — влево выпуклой частью вверх. Окончив есть блюдо, нож и вилку (выпуклостью вверх) нужно положить на тарелку параллельно друг другу, ручками вправо.

Каждое блюдо имеет свои особенности употребления.

Икру зернистую осетровых или лососевых рыб кладут лопаткой на тарелку. На край этой же тарелки справа специальным ножом кладут масло. Затем на ломтик хлеба, который придерживают на тарелке двумя пальцами, намазывают масло и икру. Лопатку оставляют в икорнице.

Икру паюсную перекладывают специальной лопаткой из лотка на закусочную тарелку и едят закусочным прибором (ножом и вилкой).

Овощи натуральные из общей вазы или салатника берут руками и кладут на закусочную тарелку, едят закусочным прибором. Огурцы нарезают на кружочки, редис разрезают пополам, помидоры накалывают вилкой в середине и разрезают вдоль плода пополам, затем каждую половинку разрезают на дольки. Зелень петрушки, укропа, кинзы, листья салата перекладывают на закусочную тарелку и едят руками.

Рыбные деликатесы (семгу, лососину, балык) переносят на закусочную тарелку вилкой, ломтик лимона перекладывают вилкой и ложкой. Закусочным ножом отрезают по кусочку семгу и едят с помощью вилки. В конце еды лимон двумя пальцами прикладывают к губам для уничтожения рыбного запаха.

Салат перекладывают на закусочную тарелку ложкой столовой или салатным прибором. Едят закусочным прибором. Ножом помогают переложить салаты на вилку.

Мясные холодные блюда (ростбиф, ветчину, буженину и др.) едят закусочным прибором. Ножом отделяют кусочек мяса, накалывают его вилкой и отправляют в рот, затем с помощью ножа накладывают на вилку немного овощного гарнира и съедают его.

Если к холодным блюдам предусмотрен соус, то им не поливают изделие, а располагают его на закусочной тарелке рядом с основным продуктом. В соус не следует крошить хлеб. Соус едят только с основным продуктом — мясом, птицей, рыбой.

Маринованные огурцы (корнишоны) накалывают закусочной вилкой около плодоножки, а ножом с противоположной стороны нарезают на кружочки во избежание разбрызгивания сока.

Маринованные и соленые помидоры подают мелкими и средними по размеру. Гость вилкой накалывает у плодоножки, разрезает посередине и каждую половинку съедает.

Маринованный чеснок очищают и едят руками. **Черешку** также едят руками. Пальцы ополаскивают в вазочке с теплой водой.

Маслины, оливки перекладывают из салатника на закусочную тарелку ложкой. Едят руками. Косточку переносят на край тарелки закусочной вилкой.

Горячие закуски, например кокиль из рыбы, едят непосредственно из кокильниц, пользуясь закусочной вилкой.

Раков подают на стол обычно целиком. Руками отделяют хвост, специальной вилкой для раков отделяют мякоть. Справа от закусочной тарелки ставят вазочку с теплой подкисленной водой в полотняной салфетке, сложенной конвертом, на закусочной тарелке. Прежде чем взяться за прибор для раков, пальцы ополаскивают в воде и насухо вытирают салфеткой.

Крабы в ресторане подают на круглом блюде отделенными от панциря, поэтому их едят специальной вилкой для раков, крабов, омаров. Пальцы ополаскивают в вазочке. Если крабы

подают на ржаном хлебе на закусочной тарелке, то их едят закусочным прибором так же, как и бутерброды.

Креветки подают на круглом блюде. На закусочную тарелку перекалывают рукой креветки и, отделяя от панциря, едят без приборов. Справа от гостя ставят вазочку с подкисленной теплой водой.

Омаров и лангустов, как правило, подают в ресторанах разделанными. Вилкой для омаров отделяют мясо, придерживая рукой хвост или клешни, и едят из закусочной тарелки. Справа — вазочка с подкисленной теплой водой.

Улиток едят почти во всех странах Южной Европы — там, где есть виноградники, а значит, водится винная улитка. Перед гостем ставят *эскарготиницу* (escargot — улитка) — тарелку с ложбинками для раковин. Гость зажимает ракушку щипцами левой рукой и тонкой вилочкой извлекает истекающую чесночным маслом улитку. Оставшееся масло можно макать белым хлебом.

Солянку рыбную, мясную или овощную на сковороде перекалывают небольшими порциями столовой ложкой на закусочную тарелку и едят закусочным прибором.

Жюльен из птицы или дичи, грибы в сметане едят из кокотниц, пользуясь кокотной вилкой или чайной ложкой. Ручку кокотницы с папильоткой держат левой рукой.

Яичницу-глазунью, приготовленную в порционной сковороде, ставят перед гостем на закусочной тарелке, желтки едят десертной ложкой, а остальное — закусочными ножом и вилкой.

Блины перекалывают из порционной сковородки или круглого баранчика закусочной вилкой на закусочную тарелку гостя. На одну половину блина кладут дополнение (сельдь или семгу), закрывают второй половиной и едят закусочным прибором, постепенно отрезая кусочки. Если к блинам подают сметану или растопленное сливочное масло, то отрезанный кусочек блина поливают маслом или кладут на него сметану чайной ложкой.

Блины с икрой, приготовленные рулетиками, едят закусочным прибором (ножом и вилкой).

Бульоны едят бульонной ложкой, причем левой рукой придерживают ручку чашки. Пирожок не разламывают и не разрезают, а откусывают от целого. Чашку бульона можно поднести ко рту и допить глотками остатки бульона.

Бульоны с наполнителями (курицей, пельменями, домашней лапшой) едят из глубокой столовой тарелки столовой ложкой. Вначале едят ложкой бульон, а затем с помощью столовой вилки и ножа кусочки курицы.

Бульон с яйцом подают в бульонной чашке с блюдцем. Вилкой и ножом разрезают яйцо на две части, затем едят столовой ложкой вместе с бульоном.

Супы-пюре подают в бульонной чашке, слева в салатнике — гренки. Десертной ложкой перекалывают гренки в бульонную чашку и едят столовой ложкой.

В заправочных супах густую часть едят одновременно с жидкой. Супы едят, черпая ложкой от себя, чтобы не испачкать костюм. Клецки, лапшу, картофель можно размельчить в супе краем ложки. Не следует стараться зачерпнуть последнюю ложку супа. Если подают суп с мясом, то вначале съедают жидкую основу вместе с овощами или макаронными изделиями, затем ножом и вилкой разрезают мясо и едят вилкой. Окончив есть суп, ложку оставляют в тарелке.

Рыбные горячие блюда едят с помощью специального рыбного прибора (вилки и ножа). Вилкой отделяют мякоть рыбы от кости, придерживая ножом. Рыбу ножом не режут. Если к рыбному блюду подают соус, то рыбу им не поливают, а располагают рядом, чтобы гость мог съесть его вместе с основным продуктом.

Попавшую в рот кость нужно незаметно перенести на вилку и затем положить на тарелку, ближе к краю ее, придерживая ножом.

Мясные блюда (жаркое, шницель натуральный, котлеты отбивные, бифштекс натуральный, ромштекс, лангет и др.) едят с помощью столового прибора (ножа и вилки). Когда съедают один кусок, отрезают следующий. Не рекомендуется нарезать на кусочки сразу всю порцию, потому что содержимое тарелки будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.

Мясо, приготовленное в соусе (бефстроганов, поджарка), едят столовым прибором (ножом и вилкой). По мере необходимости отламывают небольшой кусочек хлеба и кладут его в тарелку, чтобы он впитал соус, затем при помощи вилки и ножа съедают его.

Мясо, приготовленное на ребрышках, едят следующим образом. Ножом и вилкой освобождают мясо от косточек. Косточки кладут на край тарелки, а мясо едят ножом и вилкой.

Рубленые котлеты, тефтели, зразы, рулет мясной следует есть только вилкой; резать их ножом не принято. Если к рубленным изделиям подают соус или горчицу, то ножом кладут соус на отделенный вилкой кусочек рубленого изделия.

Блюда из птицы и дичи следует есть вилкой и ножом, а когда мясо будет почти полностью срезано с костей, можно взять косточку и доест оставшееся мясо. Справа ставят вазочку с подкисленной теплой водой.

Котлеты по-киевски едят следующим образом. Ближе к косточке со стороны гарнира делают вилкой прокол, давая возможность частично вытекать маслу на крутон, и отрезают от острой части котлеты по кусочку.

При употреблении **цыплят табака** сначала от цыпленка отделяют ножку, а затем срезают по кусочку мякоть. Едят вилкой до тех пор, пока мясо будет почти полностью срезано с костей; остальное едят рукой. В конце еды подают в полотняной салфетке, сложенной конвертом, стеклянную вазочку с теплой водой, в которую добавлен кусочек лимона или ароматические вещества.

Артишоки подают отварными на подогретой мелкой столовой тарелке, ставят перед гостем. Артишоки едят руками. Пальцами отрывают мясистый нижний конец и обмакивают в соус, который располагают справа на пирожковой тарелке. Чуть выше соуса размещают закусочную тарелку для использованных листьев артишока. Листья артишока не едят, а высасывают содержимое мякоти листа. Слева ставят вазочку с подкисленной теплой водой в полотняной салфетке на закусочной тарелке.

Спаржу приносят с производства на овальном блюде с универсальным прибором для раскладки или на металлической решетке, на которую стелят полотняную салфетку, со щипцами. Едят из мелкой столовой тарелки ножом и вилкой.

Картофель, баклажаны, фаршированные овощи, а также **голубцы** не режут ножом, а едят, придерживая овощи ножом.

Соус нельзя наливать на гарнир, так как он предназначен для мяса или рыбы, и овощи, политые соусом, будут неаппетитны. Соус нужно есть с основным продуктом (мясом или рыбой).

Яйцо всмятку подают в рюмке-подставке. Верхнюю часть скорлупы срезают ножом и кладут в тарелку, на которой стоит рюмка для яйца. Ложкой осторожно снимают с яйца верхнюю часть, чтобы не 'вылился желток.

Омлет, запеканку едят вилкой, держа ее в правой руке. Омлет с большими кусками ветчины едят ножом и вилкой.

Макароны и длинную лапшу подают в глубокой полупорционной тарелке, поставленной на мелкую столовую. Гость накручивает спагетти на вилку на краю тарелки в количестве, удобном для еды, краем столовой ложки отрезает макароны и съедает.

Пиццу подают на мелкой столовой тарелке, едят столовым прибором.

Пельмени и ravioli едят вилкой целиком, чтобы из них не вытекал соус.

Сладкие блюда (компоты, кисели, мороженое и др.) подают в креманках и едят десертной ложкой. Компот из черешни, вишни, абрикосов, слив с косточками едят из креманки. Косточки кладут на десертную ложку и перекладывают на пирожковую тарелку. Когда в креманке останется немного жидкости, ее можно слегка наклонить левой рукой и ложкой зачерпнуть остаток. После того как компот будет съеден, ложку кладут на тарелку. Часто из желе, мусса, мороженого, свежих и консервированных фруктов создают **композиции**, которые отпускают на мелких десертных тарелках вместе с печеньем, вафлями, фигурками из шоколада. Печенье, вафли берут левой рукой и едят вместе с мороженым и фруктами десертной ложкой.

При комбинациях мороженого, мусса, желе с пирожным, бисквитом или кексом на мелкой десертной тарелке используют десертные ложку и вилку. Фруктовый прибор (нож и вилку) подают к апельсинам, мандаринам, бананам, яблокам, грушам, персикам, манго, нектаринам, чтобы их можно было очистить и по желанию разрезать. **Грейпфрут, помеллу,**

киви, инжир, которые подают на стол уже разрезанными на две половинки, едят чайной ложкой.

Виноград берут двумя пальцами левой руки придерживая гроздь, а правой поочередно отрывают ягоды. Косточки осторожно переносят на чайную ложку и перекладывают на край тарелки.

Маленькую очищенную от семян **дыню** разрезают пополам поперек плода, наполняют начинкой из фруктов, ягод. Подают на мелкой десертной тарелке, содержимое дыни едят десертной ложкой.

В настоящее время в десертных композициях широко используют экзотические плоды, которые имеют изысканный вкус и придают блюдам своеобразие и эстетическую привлекательность. Например, звездочки карамболлы (зеленых кислых плодов огуречного дерева) служат хорошим украшением. Плод имеет тонкую кожуру, которую не снимают.

Торты и пирожные. Бисквитные торты и пирожные подают на мелких десертных тарелках, которые ставят перед гостем, едят десертными ножом и вилкой, а чашку с горячим напитком ставят справа. В этом случае гость ест Десерт и запивает напитком. Если бисквитный торт или пирожное предлагается гостю в качестве дополнения к горячему напитку, то чашку с чаем или кофе ставят перед гостем, а справа на десертной тарелке бисквитное пирожное, которое едят десертной вилкой.

Пирожные (миндальное, песочное, эклер, буше, слоеное, безе) подают к горячему напитку, ставят слева и едят, откусывая небольшие кусочки.

Чай с лимоном и сахаром. Сахар (рафинад или колотый) ставят на стол в вазочке, сахарнице или розетке. Из вазочки или сахарницы его берут щипцами для сахара, из розетки — руками. Лимон, нарезанный кружочками, из лотка берут двухрожковой вилкой, а из розетки — указательным и большим пальцами правой руки. Вначале следует выпить чай с сахаром или без него, затем съесть лимон. Вкусовые качества чая при этом сохраняются, а лимон снимает чувство жажды. Лимон можно положить в чай, но вкус и цвет чая изменятся.

При размешивании сахара в чашке с чаем или кофе нужно делать это бесшумно и после положить ложку на блюдце. Держа чашку за ручку, следует обращать внимание на то, чтобы мизинец придерживал чашку у основания ручки.

В процессе обслуживания в ресторане могут иметь место различные ситуации. Если гость уронил салфетку, нож или вилку, то официант, не привлекая внимания окружающих, подает новый столовый прибор или салфетку, затем убирает упавший.

Если гость нечаянно пролил вино или воду, сок, капнул на скатерть соус, следует образовавшееся пятно промокнуть салфеткой, закрыть чистой салфеткой или заменить скатерть, если пятно большое.

Во время еды не следует чавкать, дуть или разговаривать с наполненным пищей ртом.

За столом не надо привлекать внимание окружающих к тем гостям, которые не хотят много есть или пить, а только пригубляют вино. Нельзя требовать «штрафных» для опоздавших. Никого не должен обижать отказ выпить в очередной раз, не следует требовать объяснений по поводу отказа.

Провозгласив тост или подняв бокал после произнесенного одним из гостей тоста, нельзя поднимать бокал очень высоко, тянуться через стол, чокаяться.

6.13. Расчет с потребителями

Расчет с гостями является завершающим этапом обслуживания. В зависимости от порядка, установленного администрацией предприятия, расчет с гостями может быть произведен после приема заказа и подачи холодных блюд или по окончании обслуживания.

Существуют следующие виды расчета:

- наличными,
- кредитными картами,
- безналичный.

Наличный расчет с потребителями производится по счету на основании выполненного заказа.

Расчет по кредитным картам. Гость, открывая счет в крупном банке, берет кредитную карту соответствующего образца и предъявляет официанту карту к оплате. Официант вводит карту в компьютерную кассу и снимает с нее сумму, указанную в счете.

Безналичный расчет производится с организацией путем заключения договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.

Основными формами расчета с потребителями являются механизированная и автоматизированная. **Механизированная форма расчета** осуществляется путем оформления бланка счета официантом и печатания чеков на электронной кассовой машине с фискальной памятью: SAMSUNG ER – 250RF, SAMSUNG – 4615RF, АЗИМУТ - EPSON TM – И950РФ и др.

Перед подачей счета официант должен выяснить у гостя, не будет ли дан дополнительный заказ, и попросить разрешение на подготовку счета для оплаты

Использование в ресторанах компьютерного Pos-терминала, работающего по специальным программам, обеспечивает прием заказа официантом, передачу заказа на кухню и ³ сервис-бар, печатание счета гостю, контроль за работой официантов. Он состоит из кассовых аппаратов и принтеров, которые установлены на кухне, в барах для печатания заказов, вводимых официантом.

Пример бланка счета

Организация

Предприятие

общественного

питания

Московская Федерация профсоюзов

Туристско-гостиничный комплекс «Альфа»

Счет № 128976

Официант: Орлов В.И.

Наименование блюд и другой продукции	Количество порций	Цена, руб.	Сумма, руб.
Салат овощной с паштетом из куриной печени	2	28-00	56-00
Суп-пюре из раков	2	43-00	86-00
Филе говядины с грибами	2	56-00	112-00
Мороженое ассорти	2	20-00	40-00
Кофе капучино	2	3200	64-00
Минеральная вода Святой Источник 0,5 л	2 бут.	18-00	36-00
Вино красное столовое Мукузани	1 бут.	62-00	62-00
Хлеб ржаной, г	100	6-00	6-00
Хлеб пшеничный, г	200	8-00	8-00
ИТОГО:			470-00

Официант _____
подпись

« ____ » _____

Доступ к терминалу производится путем ввода магнитной карты, которая выдается официанту. Регистрируя карту, официант видит на дисплее зону обслуживания. Начинает оформлять заказ, набирает количество гостей и названия заказанных блюд на клавиатуре

компьютера. Принятый заказ печатается на принтерах, где он будет выполняться: на кухне и в сервис-баре. Затем заказ автоматически поступает на главную кассу. Официант может делать дополнение к заказу.

Кафе «У Дяди Сэма»
ул.Мясницкая д.18 ИНН 7701021890
Дата: 13/03/2000-05-19
Открыт: 18:50 Закрыт: 19:49
Чек № 25
Кассир: Громова Оксана
Стол № 25 Гостей: 1
Официант: Чепрунова Галина

Блюдо	Количество	Сумма
Чай с лимоном	1	24-00
Клубничное суфле	1	46-00
Всего:		70-00
Рубли		70-00

Вознаграждение официанту приветствуется,
но всегда остается на Ваше усмотрение.

В сумму чека включен НДС
и налог с продаж.

Рубли	100
Сдача	
Рубли	30

ИНН: 7701021890
Заводской № ККМ: A053641
Регистр. № ККМ: 1633/7
00000000000070.00

Страница 1

Заказ и дополнение к нему сохраняется в памяти машины с момента его открытия и до момента оплаты счета. Удалить его может только менеджер, который имеет специальную карточку доступа к терминалу. Менеджер имеет право удалить блюдо из заказа, если гости отказались от него или официант допустил ошибку.

В компьютер также введена программа для составления отчета о работе за день. Система Pos -терминал печатает бланк заказа-счета в двух экземплярах, один из которых выдается гостю, а другой — официанту и в конце дня сдается в бухгалтерию. После того как счет напечатан, официант подходит к гостю и рассчитывается с ним по кредитным картам или наличными, закрывает счет. На терминале имеются клавиши для различных видов расчета. Официант сдает выручку кассиру вместе со счетами.

Официанты могут принимать заказ с помощью мобильного терминала «Ньютон». Все столы в зале пронумерованы. С помощью электронной ручки терминала открывает счет на столе гостя. В зависимости от заказа гостя официант на терминале открывает ассортимент бара, кухни, затем разделы меню, карты вин. На терминале высвечивается следующая информация: код заказываемого блюда, количество порций, цена, сумма, а также сумма счета. Набрав заказ с указанием стоимости блюд, официант сохраняет его в памяти компьютера, подходит к синхронизатору и нажимает на мобильном терминале операцию «Синхронизация». Инфракрасные лучи сходятся. В результате чего в баре и на кухне на принтерах выводится заказ. Все заказы высвечиваются на дисплее компьютера, что позволяет осуществлять контроль за выполнением заказов. Счета печатаются в двух экземплярах: первый передается гостю, второй остается у официанта и в конце дня сдается в бухгалтерию.

6.14. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов

В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.

При обслуживании одного гостя официант на подсобном столе или серванте подготавливает тарелку (закусочную или мелкую столовую), кладет на нее нож и вилку так, чтобы нож располагался справа лезвием к тарелке, а вилка слева зубцами вверх и концы приборов скрещивались. Расстояние между ручками ножа и вилки должно быть таким, чтобы официант мог взять тарелку ручником или без него. Взяв чистую тарелку с приборами правой рукой, официант подходит к гостю слева и, получив разрешение, левой рукой берет использованную тарелку с приборами и правой рукой справа ставит чистую.

При обслуживании группы гостей вначале производят сбор использованных тарелок и приборов, применяя технические приемы, а затем расстановку на столе чистых тарелок с приборами.

Существует несколько способов сбора использованной посуды. При индивидуальном обслуживании сбор использованной посуды осуществляется слева. При обслуживании группы посетителей сбор посуды осуществляется двумя способами.

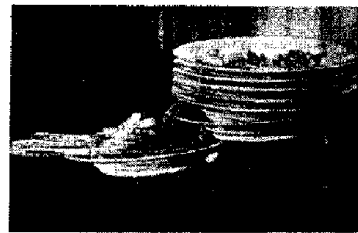
Первый способ — официант располагает ручник на кисти левой руки (рис. 25). Затем берет правой рукой использованную тарелку вместе с прибором и перекладывает в левую руку таким образом, чтобы дно ее лежало на ребре ладони и вытянутого указательного пальца, повернутого вправо, а верхний край бортика тарелки упирался в основание большого пальца. Большой палец направляется вправо по борту тарелки, что обеспечивает ее устойчивое равновесие (а). Затем официант берет правой рукой тарелку с прибором у следующего гостя и перекладывает в левую руку таким образом, чтобы она располагалась ниже первой тарелки, упиралась в ладонь и поддерживалась снизу средним, безымянным пальцами и мизинцем (б). Правильное положение указательного пальца, упирающегося в дно верхней тарелки, и большого пальца позволяет удерживать обе тарелки в горизонтальном положении, избегая их колебаний. Правой рукой официант перекладывает столовые приборы с верхней тарелки на нижнюю и сдвигает на нее вилкой остатки пищи. Ножи кладут параллельно друг другу. Вилки укладывают перпендикулярно ножам. Следующую тарелку гостя ставят на большой палец и противоположный борт верхней тарелки, перекладывают нож под вилки и вилкой сдвигают остатки пищи на нижнюю так же, как и с предыдущей тарелки (в).



а



б



в

Рис. 25. Способы сбора использованной посуды

Если в левой руке находятся две-три тарелки, то их следует накрыть сверху ручником и вынести из зала. При сборе большого количества тарелок нижнюю тарелку с приборами берут правой рукой и ставят наверх стопки собранных тарелок и накрывают ручником.

Более тяжелые тарелки, в том числе нетрадиционной формы (шестигранник, квадрат и др.), удобно собирать, используя следующий прием (*второй способ*) (рис. 26). Официант располагает ручник на кисти левой руки и правой рукой ставит использованную тарелку с прибором в левую руку таким образом, чтобы вытянутый указательный и средний пальцы упирались в дно тарелки, а большой палец придерживал ее за бортик сверху. С противоположной стороны тарелку придерживают мизинцем и безымянными пальцами, слегка выступающими над тарелкой. Следующую тарелку с прибором ставят на большой палец и придерживают мизинцем и безымянными пальцами (а). Приборы перекаладывают на нижнюю тарелку так, чтобы концы ножей располагались в сторону ладони, а вилки перпендикулярно им, ручками к официанту, третью тарелку ставят на верхнюю (б). Данный прием используют также при уборке сервировочных тарелок и бульонных чашек с блюдами (в, г).

Третий способ используют при сборе трех тарелок. Вначале официант, расположив ручник на кисти левой руки, берет тарелку с прибором в левую руку, вторую тарелку ставит в ладонь левой руки (см. первый способ). Приборы с нижней тарелки переносит на верхнюю так, чтобы ножи располагались ручками к официанту, а вилки перпендикулярно им, зубцами к официанту. Третью тарелку официант ставит на вытянутый большой палец, повернув кисть руки так, чтобы бортик тарелки упирался в локтевую часть руки. При обслуживании группы гостей техника подачи на стол чистых тарелок с приборами аналогична приемам сбора использованной посуды первым способом. Официант кладет прибор на верхнюю тарелку стопки таким образом, чтобы нож придерживался вилкой и располагался ручкой вправо, а вилка — ручкой влево и зубцами вверх. Затем правой рукой справа ставит тарелку с прибором перед гостем и он сам раскладывает приборы.

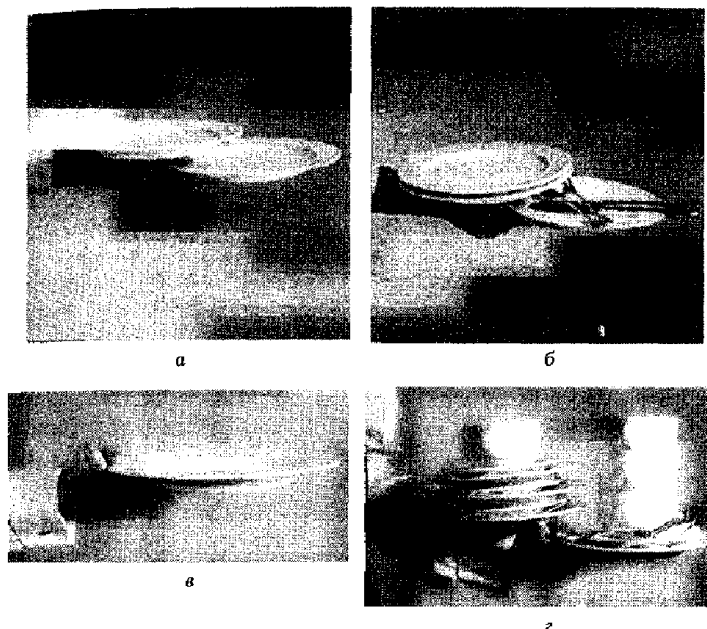


Рис. 26. Способы сбора использованной посуды

6.15. Правила подачи табачных изделий

Закрытую пачку *сигарет* официант показывает гостю, подойдя слева, чтобы он убедился в целостности упаковки и наличии акцизной марки. Пачку держат в левой руке (большой палец придерживает ее сверху, а остальные пальцы снизу). Получив разрешение, официант на подсобном столе открывает пачку и выдвигает 2—3 сигареты. На маленький поднос кладет пачку, а рядом спички или зажигалку. При подаче сигарет со спичками, их располагают на столе слева от гостя, а с зажигалкой — справа. Пепельницу ставят на стол справа от гостя. Если прикуривают от свечи, то сигареты подают в обнос (на маленьком подносе) с левой стороны. На этом же подносе находится пепельница, которую официант ставит справа от гостя правой рукой. Небольшие пепельницы ставят каждому гостю, а более крупные — одну на двоих.

Официант должен заменить пепельницу после того, как в ней окажется один окуроч. Замену производят следующим образом: официант берет в левую руку две чистые пепельницы таким образом, чтобы нижняя придерживалась снизу указательным и сбоку большим пальцем. Правой рукой снимает верхнюю пепельницу и накрывает ею использованную, стоящую на столе. Убрав со стола обе пепельницы, переносит их в ладонь левой руки. После чего ставит на стол третью — чистую.

Подача сигар. Присутствие в карте вин ресторанов, клубов нескольких марок сигар различных размеров является дополнительным предложением для гостей. Для правильного хранения сигар в ресторанах и барах используют специальное оборудование — *хьюмидоры* (The Humidor). Это деревянная коробка, в которой сохраняется и поддерживается необходимая для сигар влажность, в ней предлагают гостям сигары в ассортименте. Хьюмидоры выбирают в соответствии со стилем и интерьером ресторана. Компания «Дом сигар», предлагающая классические кубинские сигары на российском рынке, изготавливает хьюмидоры в виде бочки для ресторана «Бочка». Многие компании — поставщики сигарной продукции предоставляют оборудование для хранения сигар в аренду. В некоторых ресторанах оборудуются сигарные комнаты, часто в восточном стиле.

Сигары курят только за чашкой кофе. Для любителей сигар можно также подготовить отдельный столик в зале для подачи кофе на приеме или банкете. Сигары вместе с секатором и зажигалкой подают на маленьком подносе справа. На бумажном поясе-этикетке, расположенном ближе к концу раскуривания, упакованной в прозрачную пленку сигары, наряду с названием марки, всегда содержится информация о стране-производителе. Гость или официант снимает с сигары упаковку и отрезает кончик секатором или гильотинкой, зажигает лучинку, обжигает отрезанный конец сигары, что способствует лучшему раскуриванию (рис.41).

Учитывая, что сигары курят более длительное время, замену пепельниц не производят. Если погашенная сигара осталась в пепельнице, то это не означает, что, пепельницу нужно убрать. Уходя, гость может забрать сигару с собой. При подаче сигар в хьюмидоре официант подходит к гостю слева и из открытой коробки предлагает сигары на выбор.

Аналогично подают *сигариллы* — небольшие сигары со слабо выраженным вкусом и ароматом.

Глава 7

Обслуживание приемов и банкетов

7.1. Виды приемов и банкетов

Прием — это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события. Приемы носят официальный характер. Приемы проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, представителей зарубежных и российских фирм, при открытии и закрытии международных выставок, в связи с подписанием торговых соглашений, национальными праздниками. Приемы носят деловой характер, они проводятся с целью расширения и углубления контактов.

В настоящее время в международной практике существует несколько видов официальных приемов, каждому из которых соответствует свой этикет, обязательный для всех участников. Официальные приемы подразделяют на дневные и вечерние, а также приемы с рассадкой за столом и без нее.

➤ Дневные приемы — это Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал 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.

➤ К приемам без рассадки за столом относят Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю.

Прием в честь или с участием иностранных представителей называется *дипломатическим*. Международная практика установила виды дипломатических приемов, методы их подготовки, этикет, который должны соблюдать участники приемов.

Дипломатический протокол — совокупность общепринятых правил, традиций и условий, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, дипломатическими представительствами и официальными лицами в международном общении.

В России нормы протокола были систематизированы и законодательно оформлены в 1774г., когда был утвержден «Церемониал для чужестранных послов при Императорском всероссийском дворе». В 1827г. эти нормы были дополнены и утверждены в качестве «Норм русского дипломатического протокола».

Основным документом, определяющим нормы международных контактов, в настоящее время является Венская конвенция о дипломатических сношениях. В соответствии с этим документом разрабатываются законы и нормативные акты в области внешней политики. В то же время каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения с учетом своих национальных особенностей и обычаев.

В отличие от официальных приемов **банкеты** носят неофициальный характер. Они проводятся по поводу встречи друзей, семейных торжеств, свадеб и других традиционных праздников.

7.1.1. Дневные дипломатические приемы

Прием **Рабочий завтрак** проводится, как правило, в ходе визитов официальных лиц за рубеж для встреч с деловыми людьми принимающей страны. Рабочий завтрак обычно устраивается в 8.00—8.30 утра и длится не более одного часа. На Рабочий завтрак приглашают ограниченное количество гостей. Тосты и специальные выступления не произносятся.

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.

7.1.2. 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 «White tie» — белый галстук, что означает фрак, «Evening dress» или — вечерняя одежда, что также означает фрак; «Black tie» — 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 Обеда-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.

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 Чая. 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 стол 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 утвари) 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 сыром — эменталь, чеддер; мягким — камамбер, моцарелла, полумягким — эдемский, рокфор; бесферментным — рикотта, эдыгейский. Сыры располагают на сырных досках отдельно. 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, Сапери, Телиани.

7.2. Прием заказа

Правильная организация приема заказа на банкет или прием способствует успешному его проведению.

Заказ на обслуживание банкета принимает менеджер или метрдотель. Он уточняет вид банкета (свадьба, юбилей и др.) и предлагает заказчику ознакомиться с помещением; планом расстановки столов и размещения гостей, согласовывает дату и время проведения банкета, количество участников, состав по возрасту, полу, национальности, метод обслуживания (банкет с полным или частичным обслуживанием), предполагаемую стоимость заказа, особенности оформления банкетного зала, подачи аперитива, вид музыкального обслуживания.

Заказчику можно предложить несколько вариантов заранее подготовленного меню или вновь составить его с учетом возможного изготовления блюд и закусок, не входящих в меню ресторана. По желанию заказчика может быть принят заказ на фирменные кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые предприятием. Стоимость заказа оплачивается заказчиком по ценам калькуляций.

В заказе указывается номер телефона, адрес и фамилия заказчика, порядок расчета (наличный, безналичный или по кредитной карте). После предварительного согласования меню заказчик оплачивает 50% стоимости заказа, на принятые деньги ему выписывают приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов на обслуживание торжеств. Одновременно работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей, с расценками на оплату аренды залов, составляет контракт.

При окончательном согласовании меню (не позднее чем за два дня до начала торжества) менеджер или метрдотель совместно с заказчиком составляет заказ-счет в пяти экземплярах, который утверждается директором предприятия и служит расчетным документом. Номер заказа-счета должен соответствовать номеру данного заказа в книге учета заказов Кассир, получив утвержденный заказ-счет и выписанный бухгалтерский приходный кассовый ордер, принимает от заказчика доплату за заказ, проставляет на всех экземплярах штамп «Оплачено», заверяет каждый экземпляр подписью. Первый экземпляр менеджер или метрдотель передает заказчику. Второй экземпляр заказа-счета остается у кассира до дня обслуживания. В день обслуживания он передает его в бухгалтерию вместе с кассовым отчетом; третий — официанту, которому поручено выполнение заказа; четвертый и пятый — на кухню и в сервис-бар. Четвертый и пятый экземпляры заказа-счета после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.

Продукцию из кухни и сервис-бара отпускают по чекам, печатаемым на принтерах согласно заказу-счету. В процессе обслуживания заказчик может сделать дополнительный заказ, который он оплачивает наличными деньгами. Дополнительный заказ фиксируется на обратной стороне заказа-счета. Об изменениях в заказе-счете заказчик должен предупредить не позднее чем за сутки до начала банкета. В этом случае заказчику могут быть возвращены деньги или предложены дополнительные услуги (подача шампанского, фруктов, коктейлей, аперитива, если это не было предусмотрено в заказе). Если отказ поступил в день проведения банкета, заказчик должен оплатить предприятию фактически понесенные расходы, т. е. стоимость блюд по продажным ценам, которые не могут быть реализованы (истек срок реализации, отсутствует возможность передать изделия для продажи в зале и др.). Заказчик может распорядиться с указанной продукцией по своему усмотрению.

По окончании проведения банкета для возмещения причиненного ущерба (бой или пропаша посуды, приборов, салфеток и нанесение других убытков предприятию по вине гостей) заказчику выписывают счет, а деньги приходятся кассой.

7.3. Роль менеджера в организации банкетной службы

Специальные банкетные службы существуют в крупных ресторанах и гостиницах. **Менеджер** банкетной службы должен разъяснить заказчику весь перечень оказываемых услуг и скрупулезно обсудить с ним каждую деталь контракта. Не всегда люди, заказывающие банкет, имеют четкое и правильное представление о его типе. Иногда возникают ситуации, когда необходимо проинформировать заказчика об особенностях организации и проведения какого-либо приема или банкета.

Менеджер банкетной службы должен определить необходимое количество официантов, барменов и четко распределить обязанности между ними. Он должен информировать о предстоящем банкете весь занятый в нем персонал: метрдотеля, официантов, барменов, поваров и др., особое внимание обратить на соблюдение санитарных норм при приготовлении и подаче блюд на банкете.

Принимая заказ, менеджер должен руководствоваться наличием соответствующих продуктов, алкогольных и прохладительных напитков в ресторане, а в случае их отсутствия принять меры к приобретению недостающих продуктов, напитков. Менеджер помогает заказчику в выборе закусок и блюд, а в случае необходимости дает кулинарную характеристику блюдам, товароведную характеристику алкогольной и безалкогольной продукции.

Менеджер банкетной службы несет ответственность за подготовку залов к обслуживанию. Для банкета необходимо три зала: первый — для подачи аперитива, второй зал — для проведения банкета и третий — небольшой — для десерта и горячих напитков. Некоторые рестораны предоставляют участникам банкета комнаты или холлы для отдыха, курительные и т. д.

В процессе приема заказа и его выполнения менеджер банкетной службы должен руководствоваться правилами международного этикета, соблюдать требования к обслуживанию иностранных гостей, обеспечивать в зале доброжелательную атмосферу, располагающую к отдыху, рассматривать все претензии, связанные с обслуживанием участников банкета, и принимать по ним оперативные решения. В ходе подготовки и проведения банкета менеджер следит за подготовкой зала, сервировкой столов и обслуживанием гостей официантами и барменами. Цель — произвести максимально хорошее впечатление на гостей, которые будут рассказывать друзьям и близким, создавать рекламу предприятию. После проведения банкета менеджер продолжает поддерживать связь с заказчиками — рассылает поздравления с праздниками, приглашения на дегустации блюд от шеф-повара или блюда дня. На рабочем месте менеджера банкетной службы должны находиться альбомы со схемами различных вариантов расстановки столов в залах, фотографиями банкетных блюд и засервированных столов для различных видов банкетов и приемов.

7.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами являются официальными. Они могут быть завтраком, обедом или ужином. Размещение гостей за столом и очередность обслуживания участников определяет протокол. Чаще всего приглашаются от 10 до 50, реже 100 и более человек. Особенность обслуживания банкета — подача всех блюд, напитков и фруктов официантами в обнос. Банкет непродолжителен по времени и длится 1—1,5 ч. Количество официантов, обслуживающих банкет, определяется из расчета два официанта на 6—8 гостей и обязанности между ними распределяются следующим образом: официанты, подающие блюда, и официанты, подающие напитки.

Деловой протокол предусматривает важнейшие основные правила общения между представителями различных стран. Эти правила тесно связаны с дипломатическим протоколом и этикетом. Они регламентируют порядок встреч и проводов, проведения бесед и переговоров, организацию приемов.

Проведению приемов предшествует тщательная подготовка, включающая: выбор вида приема, составление списка приглашенных, рассылку приглашений, составление плана рассадки за столом, составление меню, сервировку столов и обслуживание гостей, а также подготовку тостов и речей. И, наконец, составление схемы проведения приема.

Чтобы гости могли легко найти свои места за столом, в гостиной у входа в банкетный зал выставляется на подставке или вывешивается план (карта) стола, в котором указывается место каждого гостя. Кроме того, на столе у каждого прибора кладется кувертная карточка с указанием фамилии гостя.

Рассадка за столом на приеме. На приемах типа завтрак, обед или ужин гости рассаживаются за столом в соответствии с их рангом и согласно протоколу.

Места за столом подразделяют на почетные и менее почетные. Самое почетное место — справа от хозяйки (на приеме с участием женщин) и справа от хозяина (на мужском приеме),

затем следуют почетные места слева от хозяйки, слева от хозяина. По мере удаления от хозяйки и хозяина места становятся менее почетными.

При рассадке за столом придерживаются следующих правил: справа и слева от хозяйки рассаживают мужчин, хозяина окружают дамы; далее места чередуются (рядом с женщинами рассаживают мужчин, и наоборот); мужа никогда не сажают рядом с женой; два иностранных представителя из одной страны также не сидят вместе; крайние места за столом занимают сотрудники фирмы, но не дамы. Гости занимают места после того, как сядет хозяйка. По окончании приема хозяйка встает из-за стола первой. На рис. 27 показаны варианты рассадки гостей за столом и очередность их обслуживания согласно протоколу.

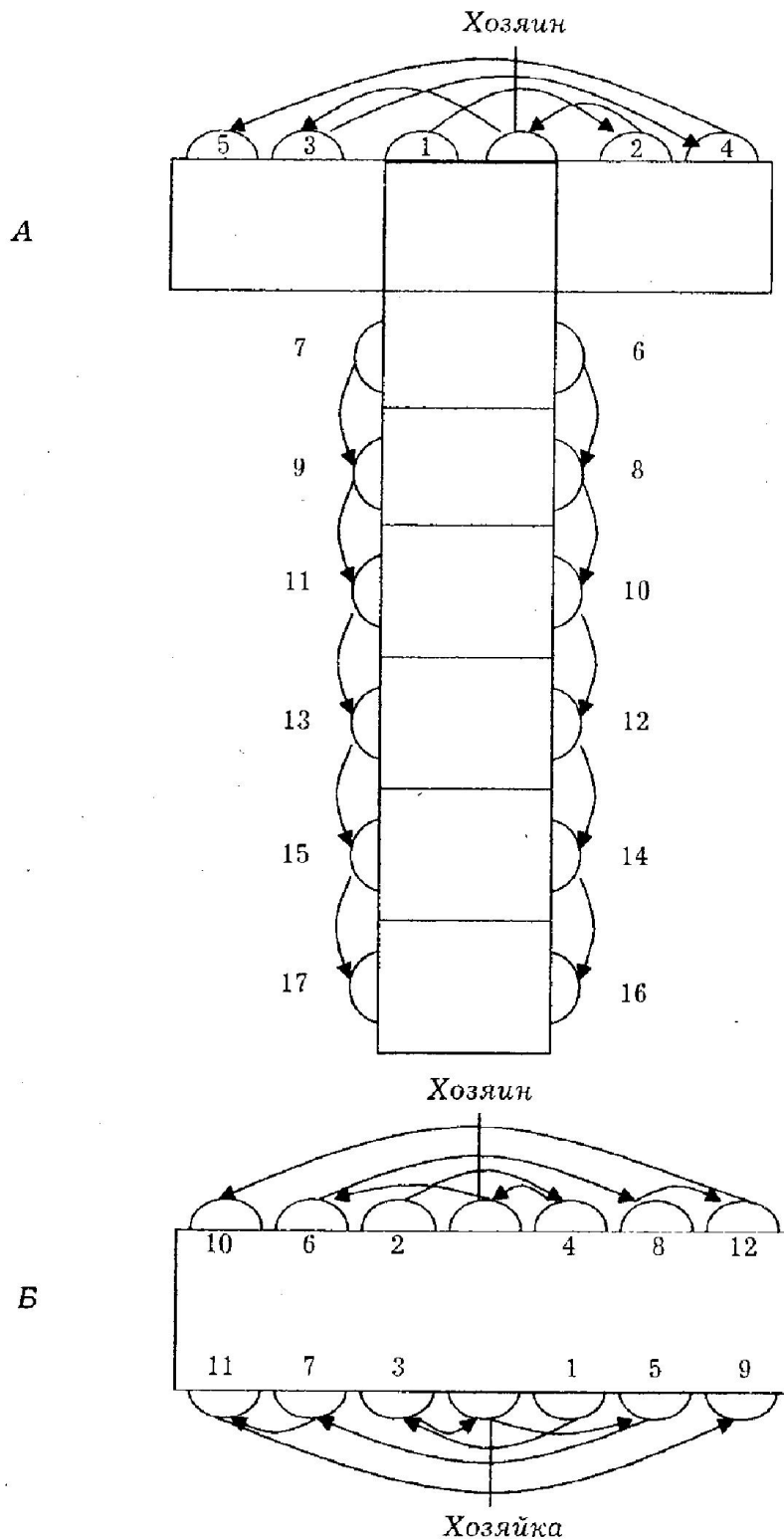


Рис. 27. Варианты рассадки гостей за столом и очередности их обслуживания согласно протоколу

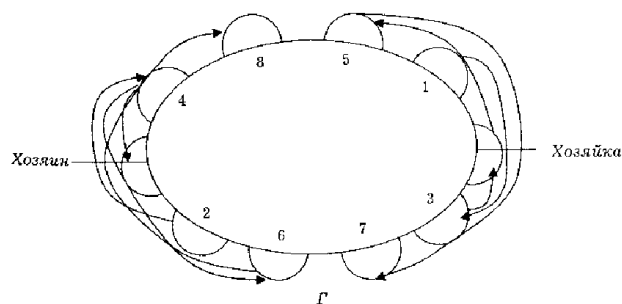
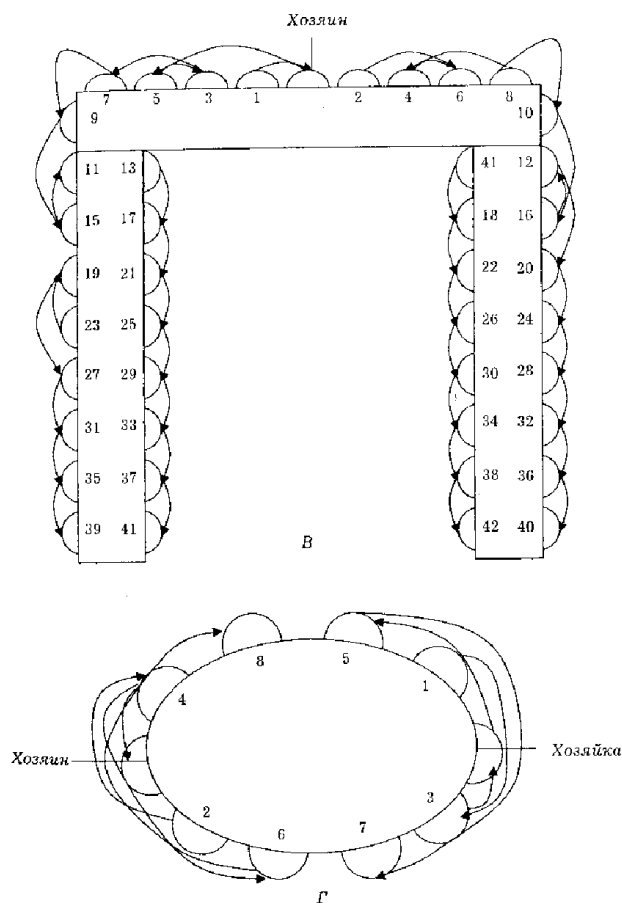


Рис. 27 (продолжение). Варианты рассадки гостей за столом и очередности их обслуживания согласно протоколу

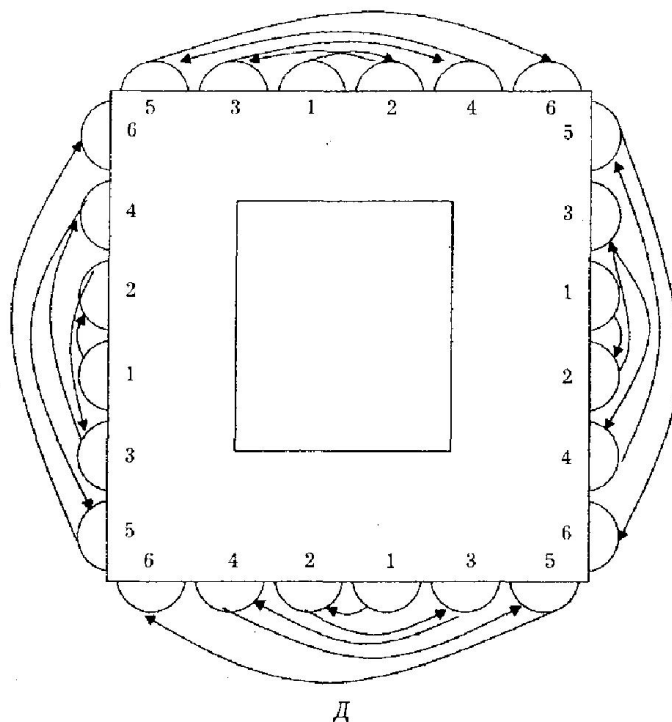


Рис. 27 (продолжение). Варианты рассадки гостей за столом и очередности их обслуживания согласно протоколу:
 А — за столом только мужчины, их обслуживают три официанта, подающих блюда, и три официанта, подающих напитки; В — за столом мужчины и женщины, их обслуживают четыре официанта: два официанта, подающих блюда, и два — напитки; В — за столом только мужчины, их обслуживают двенадцать официантов: шесть официантов подают блюда и шесть — напитки; Г — за столом мужчины и женщины (стол круглый или овальный, хозяин и хозяйка сидят друг против друга); Д — на дипломатическом приеме присутствуют представители иностранных государств. Члены одной делегации сидят напротив другой. Столы расставлены в форме каре. Гостей обслуживают восемь официантов: четыре подают блюда и четыре — напитки

При составлении меню приема необходимо учитывать вкусы гостей, их национальные и религиозные традиции. В меню включают холодные закуски (полные порции) — 4—6 наименований; горячую закуску, суп, обязательный для обеда, — 1—2 наименования (на выбор); вторые горячие блюда (1—2 наименования); десерт и фрукты (200—250 г на человека), горячие напитки (чай и кофе на выбор), прохладительные напитки, соки.

Ниже приводится примерное меню приема-обеда на 18 человек.

Аперетив – 18.30

	<i>Количество, л</i>
Водка Смирнофф	0,3
Виски Паспорт с содовой	Виски-0,3; Содовая-0,3
Джин Гордонс и тоник	Джин-0,3; Тоник-0,3
Мартини Драй-джуз	Мартини-0,3; апельсиновый-0,3
Кампари-оранж	Кампари-0,3; апельсиновый сок-0,3
Сок апельсиновый	1
Сок яблочный	1
Сок томатный	1
Минеральная вода: Нарзан,	1
Святой источник	1
Орешки: арахис соленый	0,3кг
Фисташки очищенные	0,3кг
Маслины	0,3кг

Начало приема — 19.00

Выход, г	Наименование	Цена, руб
Холодные блюда		
15	Масло сливочное	15-00
50	Икра зернистая	160-50
130	Семга с лимоном	150-25
120	Ассорти мясное, соус хрен	106-00
120	Овощи натуральные	54-75
Горячая закуска		
150	Шампиньоны в сметане	80-30
Супы		
300	Бульон из дичи с гренками	60-00
Вторые горячие блюда		
100/75	Осетрина фри, соус тартар	171-50
100/150	Филе натуральное со сложным гарниром	153-50
Десерт		
75	Мороженое Фантазия на ложе из бисквита	50-00
250	Фрукты в ассортименте	70-00
Горячие напитки		
150	Кофе черный	39-00
200	Чай с сахаром	34-00
Мучные кондитерские изделия		
	Пирожные-малютки в ассортименте:	
40	Корзиночка с кремом	35-00
40	Орешек	39-00
40	Птичье молоко	31-00
30 (3 куса)	Хлеб ржаной	5-05
20 (2 куса)	Хлеб пшеничный	4-95

Специализированная форма № 24-ОПит
Утверждена приказом Минторга СССР 13.11.86 № 260

Код по ОКУД

0903127

Предприятие ресторан Космос

ЗАКАЗ-СЧЕТ № 23

(служит расчетным документом)

на 18 чел.

Заказчик

Вершинин А.Н.

(Организация или частное лицо, фамилия, имя, отчество)

Название зала

Дубрава

Дата и часы обслуживания 25.04. 2002 19.00—20.30

С правилами и обязанностями заказчика, установленными
Рекомендациями о порядке приема и выполнения заказов
на обслуживание торжеств в предприятиях общественного
питания ознакомлен, с условиями заказа согласен

Заказ-счет составил:

Метрдотель Крылов Е.А.

Заказчик Вершинин А.Н.

Из холодного цеха на 18.45				Из сервис-бара на 18.45			
1	2	3	4	5	6	7	8
Наименование	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.	Наименование	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
Масло сливочное	18	15-00	270-00	Аперетив			
				Водка Смирнофф 0,6 л	0,3 л	200-00	100-00
Икра зернистая	18	160-50	2889-00	Виски Пасспорт, 0,7 л	0,3 л	1505-00	645-00
Семга с лимоном	18	150-25	2704-50	Джин Гордонс 0,7 л	0,3 л	910-00	390-00
Ассорти мясное, соус хрен	18	106-00	1908-00	Мартини Драй 0,7 л	0,3 л	749-00	321-00
Овощи натуральные	18	54-75	985-50	Кампари 0,7 л	0,3 л	840-00	360-00

1	2	3	4	5	6	7	8
Мороженое Фантазия	18	50-00	900-00	Сок апельсиновый 1 л	1 л	30-00	30-00
Итого: 9657-00				Сок яблочный 1 л	1 л	30-00	30-00
Из горячего цеха на 19.30				Сок томатный 1 л	1 л	30-00	30-00
Шампиньоны в сметане	18	80-30	1445-40	Содовая вода 0,33 л	1 банка	15-00	15-00
Бульон из дичи с гренками	18	60-00	1080-00	Тоник 0,33 л	1 банка	15-00	15-00
Осетрина фри, соус тартар	18	171-50	3087-00	Минеральная вода Нарзан 0,5 л	1 бут.	25-00	25-00
Филе натуральное со сложным гарниром	18	153-50	2763-00	Минеральная вода Святой Источник 0,5 л	1 бут.	25-00	25-00
Итого: 8375-40				Арахис соленый 0,1 кг	0,3 кг	15-00	45-00
Из хлебобрезки на 18.45				Фисташки очищенные 0,1 кг	0,3 кг	20-00	60-00
Хлеб ржаной	18 порций	5-05 (за 30 г)	90-90	Маслины 0,5 кг	0,3 кг	50-00	30-00
Хлеб пшеничный	18 порций	4-95 (за 20 г)	89-10	Итого: 2121-00			
Итого: 180-00				К банкету			
				Водка Смирнофф 0,6 л	3 бут.	200-00	600-00
				Вино Анри Фабр 0,7 л	3 бут.	252-00	756-00
				Вино Омерадо 0,7 л	4 бут.	222-00	888-00
				Шампанское Советское полусладкое 0,75 л	2 бут.	156-00	312-00
				Коньяк Реми Мартин 0,5 л	1 бут.	700-00	700-00
				Вода минеральная 0,5 л	5 бут.	25-00	125-00
				Фрукты	4,5 кг	70-00	315-00
				Итого: 3696-00			
				Из кофейного буфета на 20.00			
				Кофе черный	12	39-00	468-00
Чай с сахаром	10	34-00	340-00				
Итого: 808-00							

Цены и сумма проверены **Аванс № 23 от 25.03.02 г. 12418 руб. 70 коп.**

Доплата № 23 от 24.04.02 г. 12418 руб. 70 коп.

Калькулятор

Получил _____ кассир _____ **Получено всего 24837 руб. 40 коп.**

После того как заказ принят, метрдотель, исходя из меню и числа официантов, составляет расчет-заявку к банкету на посуду и приборы для сервировки стола и подачи блюд с учетом замены тарелок и приборов, а также для раскладки закусок и блюд. Заявка на стеклянную посуду составляется с учетом ассортимента алкогольных и прохладительных напитков.

В табл. 7.2 приведен пример заявки на посуду и приборы для сервировки стола и подачи блюд в обнос.

Оборотная сторона

Код по ОКУД

0903127

ИЗМЕНЕНИЕ ЗАКАЗА

Исключить из заказа				Включить в заказ			
наименование	количество	цена	сумма	наименование	количество	цена	сумма
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого				Итого			

Метрдотель _____ Заказчик _____
подпись подпись

Обслуживание производил:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Примечание
1	2	3

Заказ выполнен полностью
Ответственный за обслуживание _____
подпись

Таблица 7.2

Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
I. Фарфоровая посуда	
Тарелки сервировочные	18
Тарелки мелкие столовые:	36
для горячего рыбного блюда (осетрина фри, соус тартар)	18
для горячего мясного блюда (филе натуральное со сложным гарниром)	18
Тарелки закусочные:	57
для икры, масла, рыбной закуски и овощей	18
для мясной закуски	18
для горячей закуски как подстановочные под кокотницы	18
для раскладки хлеба	3
Тарелки пирожковые:	57
для хлеба	18
как подстановочные под креманки при подаче мороженого	18
для масла (при подаче в обнос)	3
для гренок к бульону из дичи	18
Тарелки десертные для фруктов	18
Чашки бульонные с блюдцами для подачи бульона	18
Чашки кофейные с блюдцами	12
Чашки чайные с блюдцами	10
Блюда овальные 3-порционные:	6
для подачи семги	3
для подачи ассорти мясного	3
Вазы для подачи овощей	3
Вазы для фруктов	3
Соусники для подачи соусов к ассорти мясному и осетрине фри	6
Солонки	9
Перечницы	9
Сахарницы	3
Пепельницы (5 столов и 2 пепельницы на каждый стол в гостиной)	10
Сигаретницы	10

Продолжение табл. 7.2

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
2. Металлическая посуда	
Икорницы	3
Кокотницы	36
Блюда металлические:	€
для подачи осетрины фри	3
для подачи филе натурального	3
3. Стеклянная посуда	
Фужеры	18
Рюмки рейнвейные для белого вина	18
Рюмки лафитные для красного вина	18
Рюмки водочные	18
Бокалы для шампанского	18
Рюмки коньячные	18
Креманки для подачи мороженого	18
Вазы плато	3
4. Столовые приборы	
Ножи столовые	18
Ножи рыбные	18
Ложки бульонные	18
Ножи закусочные	18
Вилки столовые	18
Вилки рыбные	18
Вилки закусочные	18
Вилки кокотные	18
Лопатки икорные	3
Ножи для масла	18 + 3
Ножи десертные	18
Ложки десертные	18
Вилки десертные	18
Ножи фруктовые	18
Вилки фруктовые	18
Ложки чайные	10
Ложки кофейные	12
Щипцы кондитерские	3
Щипцы для сахара	3

Заявка на посуду для подачи аперитива к банкету приведена в табл. 7.3.

Таблица 7.3

Заявка на посуду для подачи аперитива

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
Рюмки водочные	6
Стаканы олд-фэшенд для виски, джина	12
Рюмки для вермута мартини	6
Стаканы олд-фэшенд для смешанных напитков:	12
Кампари-орандж	6
Мартини-джуз	6
Стаканы для соков:	18
апельсинового	6
яблочного	6
томатного	6
Фужеры для минеральной воды	18
Креманки стеклянные:	6
для арахиса	2
фисташек	2
маслин	2
Стопки для пластмассовых шпажек	2

Заявка на столовое белье приведена в табл. 7.4.

Таблица 7.4



Расчет-заявка на столовое белье

Наименование	Кол-во, шт.
Скатерти банкетные длиной 6,5 м, шириной 2,2 м	2
Скатерти белые для подсобных столов (130x130 см)	3
Салфетки белые для сервировки столов (50x50 см)	22 шт. (резерв 20%)
Ручники	7
Полотенца	6

✓ Расчет-заявка на производство

Наименование блюд	Заказ, порц.	Количество		Вид посуды
		посуды	порций в 1 блюде	
Масло сливочное	18	3	6	Пирожковая тарелка для масла
Икра зернистая	18	3	6	Икорница
Семга с/с с лимоном	18	3	6	Овальное фарфоровое блюдо
Овощи натуральные	18	3	6	Ваза для овощей
Ассорти мясное	18	3	6	Овальное фарфоровое блюдо
Соус хрен	18	3	6	Соусник фарфоровый
Шампиньоны в сметане	18	36*	1	Кокотница
Бульон из дичи	18	18	1	Бульонная чашка
Осетрина фри	18	3	6	Овальное металлическое блюдо
Филе натуральное со сложным гарниром	18	3	6	Металлическое блюдо
Мороженое	18	18	1	Кремanka стеклянная
Пирожные	18	3	6	Ваза плато
Хлеб ржаной, пшеничный	18	3	6	Закусочная тарелка

* На одну порцию две кокотницы

Таблица 7.6

Расчет-заявка на продукцию сервис-бара

Наименование продукции	Емкость, л (кг)	Количество
Водка Смирнофф	0,6	3 бут.
Виски Паспорт	0,5	1 бут.
Джин Гордонс	0,5	1 бут.
Мартини Драй	0,5	1 бут.
Кампари	0,5	1 бут.

Сок апельсиновый	1	1
Сок яблочный	1	1
Сок томатный	1	1
Тоник	0,33	3 банки
Минеральная вода Нарзан	0,5	4 бут.
Минеральная вода Святой Источник	0,5	4 бут.
Арахис соленый	0,1	5 упаковок
Фисташки очищенные	0,1	5 упаковок
Маслины	0,3	1 банка
Вино белое сухое Анри Фабер	0,7	3 бут.
Вино красное сухое Омерадо	0,7	4 бут.
Шампанское Советское полусладкое	0,75	2 бут.
Коньяк Реми Мартин	0,5	1 бут.
Содовая вода	0,33	3 бут.
Фрукты (яблоки, груши, виноград, киви)		4,5 кг

Таблица 7.7

Расчет-заявка в кофейный буфет

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Кофе черный	12	Чашка кофейная с блюдцем	12
Чай	10	Чашка чайная с блюдцем	10
Сахар	22	Сахарница	3

«25» апреля 2002 г.

Метрдотель Крылов Е.А.

Мебель. Для банкета удобны специальные столы шириной 1,2—1,5 м. Общая длина их определяется из расчета 0,8 м на каждого гостя. Длина стола не должна превышать 10 м, чтобы не затруднять работу официантов. Специальные банкетные столы имеют вкладные щиты, удобно расположенные по краям, и в центре — ножки-опоры.

При отсутствии специальных столов банкетные столы составляют из нескольких ресторанных столов, одинаковых по размеру столешниц и высоте. Их выравнивают, покрывают фланелью и застилают банкетной скатертью так, чтобы заглаженная середина ее проходила по оси стола. Скатерть должна спускаться со стороны гостей на 25—30 см, с торцов — на 50—60 см. В зависимости от формы зала, его площади, количества участников банкета столы могут быть поставлены в виде прямой линии (одной или нескольких), а также в виде букв Т, П, Ш (рис. 28).

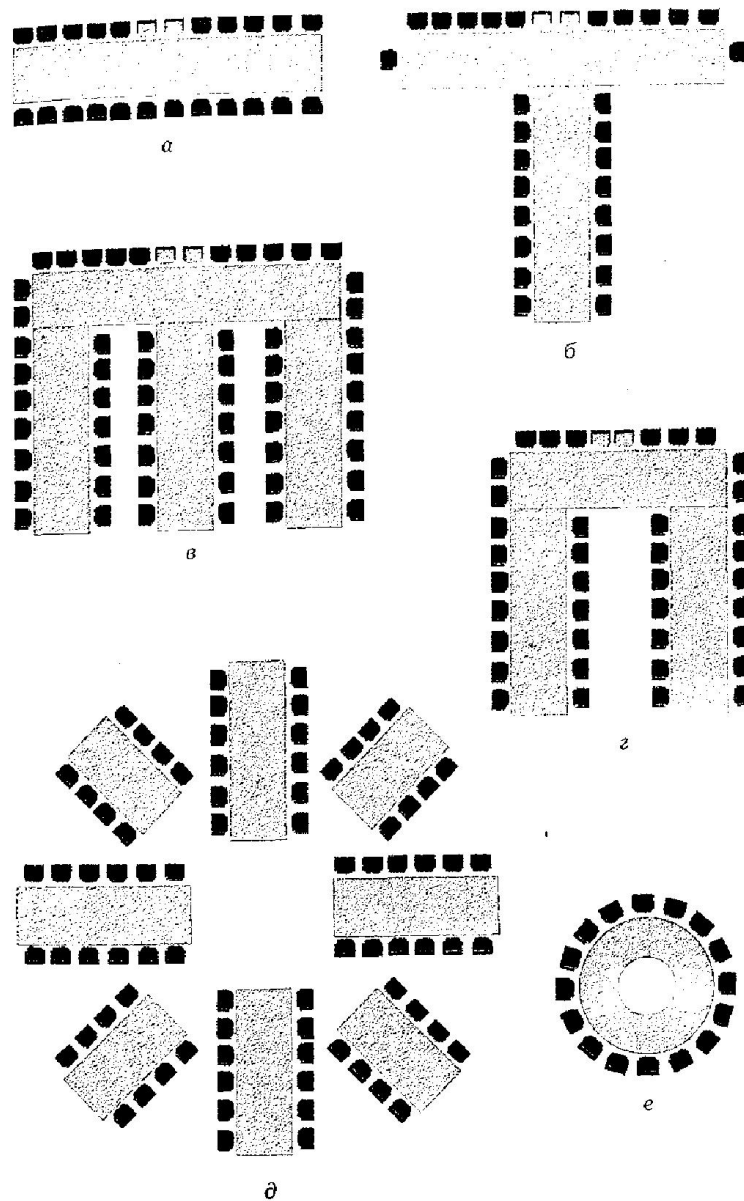


Рис. 28. Схема расстановки банкетных столов:
а — в одну линию; б — в виде буквы Т; в — в виде буквы П; г — в виде буквы П; д — расположение по кругу; е — круглый

Стол для почетных гостей, как правило, размещают перпендикулярно другим. Его сервируют с одной стороны, при этом ширина его должна быть не менее 0,7м. На этом столе скатерть со стороны зала должна быть на расстоянии 10см от пола. Концы скатертей на углах столов не должны касаться пола. Углы скатерти со стороны зала закладывают и закрепляют. У стен, колонн, в углах зала или в помещениях, расположенных в непосредственной близости от зала, размещают подсобные столы или серванты (рис. 29).

В нашем примере для организации банкета на 18 человек рекомендуется следующая схема размещения гостей. Шесть человек будут сидеть в президиуме. Учитывая, что размещение гостей в президиуме осуществляется только с одной стороны, следует предусмотреть 6 квадратных столов размерами 0,9 x 0,9м. Для размещения остальных гостей необходимо иметь 6 столов (с учетом двусторонней рассадки) размерами 1,4 x 0,9м.

Всего необходимо 12 столов, которые следует установить буквой Т. Расчет сервантов производим на основании нормы: один сервант на двух официантов, так как банкет обслуживают шесть официантов, необходимо три серванта.

После накрытия столов скатертями их сервируют. Начинают сервировку с расстановки сервировочных тарелок, являющихся подставочными (под закусочные тарелки, под чашки с бульоном или супом). Стопку сервировочных тарелок (5—8 шт.) держат в левой руке, а правой сервируют стол одновременно с двух сторон на расстоянии 0,6—0,8 м друг от друга, начиная с середины стола.

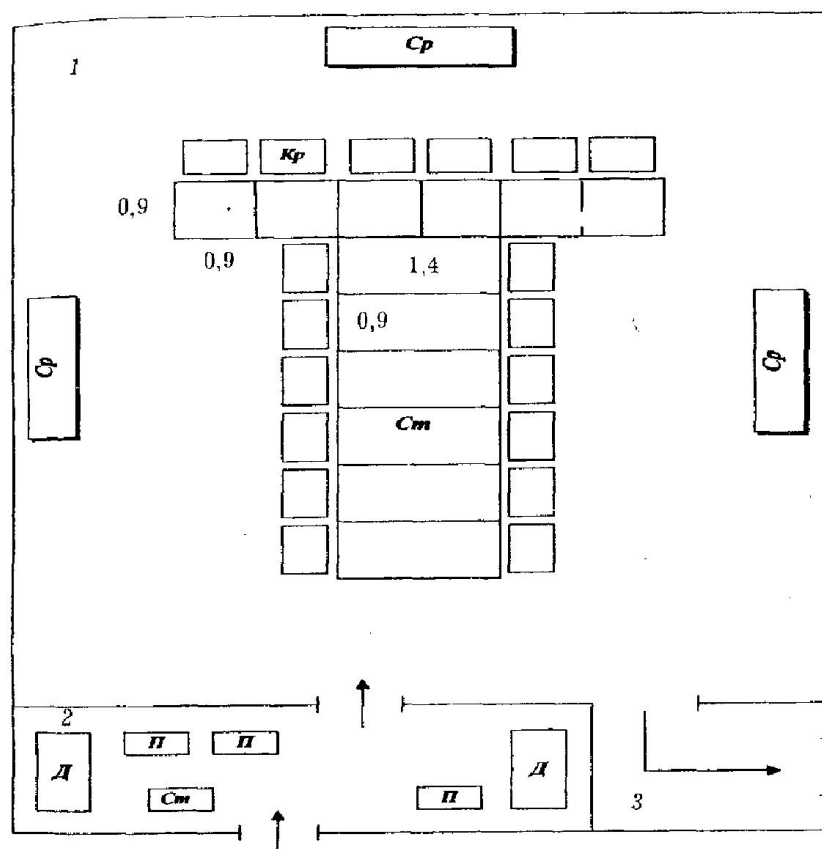


Рис. 29. Схема размещения мебели в банкетном зале:
 1 — банкетный зал (Ст — столы; Кр — кресла; Ср — серванты для официантов); 2 — аванзал (Д — диваны; П — подсобные столы);
 3 — вход в подсобные помещения, кухню, сервис-бар

Ориентиром для расстановки сервировочных тарелок являются кресла, полукресла или стулья, расставленные с интервалом 20—25 см. Перед началом сервировки стола их отодвигают. На каждую сервировочную тарелку кладут сервировочную салфетку, а на нее ставят закусочную тарелку, начиная с торца стола. Логотип на тарелке должен быть перед гостем.

Затем раскладывают приборы с подноса, застеленного полотняной салфеткой, начиная с торца стола в такой последовательности. Справа от сервировочной тарелки кладут правой рукой столовый и рыбный ножи, ложку столовую и нож закусочный. За сервировочной тарелкой кладут десертный нож и вилку, а фруктовый нож — ближе к группе стекла ручкой вправо. Дойдя до конца стола, официант разворачивается и, переложив поднос в правую руку, сервирует стол слева левой рукой. Вначале слева от сервировочной тарелки кладут вилки: столовую, рыбную, закусочную. За сервировочной тарелкой кладут десертную вилку ручкой вправо, а фруктовую вилку — параллельно фруктовому ножу. Сервировку стола приборами могут осуществлять два официанта. Рекомендуются следующий порядок размещения приборов на подносе (слева направо): ножи столовые, рыбные, ложки столовые, ножи закусочные. В верхней части подноса за ножами располагают десертные ножи и ложки, фруктовые ножи.

На другом подносе подготавливают вилки для сервировки, размещая, их справа налево: вилки столовые, рыбные, закусочные, а сверху — вилки десертные или фруктовые. Затем, взяв стопку пирожковых тарелок в правую руку, официант ставит их на стол слева левой рукой. На край пирожковой тарелки параллельно или перпендикулярно кромке стола кладут индивидуальный нож для масла.

Сервировку стола стеклянной (хрустальной) посудой осуществляют с подноса, застеленного полотняной салфеткой, справа правой рукой, начиная с торца стола. На подносе стекло размещают слева направо: фужеры, бокалы для шампанского, рюмки лафитные, рейнвейные, водочные. Вначале за сервировочной тарелкой на стол ставят фужер так, чтобы основание его ножки совпадало с осевой линией сервировочной тарелки и находилось на расстоянии 3—5 см от борта тарелки. Правее фужера (параллельно кромке стола или под небольшим углом к ней) ставят рюмку для вина — лафитную, а правей этой рюмки — водочную.

Во втором ряду, между фужером и лафитной рюмкой, ставят бокал для шампанского, правой него — рюмку для белого вина — рейнвейную (если она более высокая, чем лафитная). Такая сервировка банкетного стола называется *центричной*.

При правосторонней сервировке стола фужер размещают против лезвия столового ножа, за ним чуть правее (во втором ряду) бокал для шампанского, а перед ним (в первом ряду) рюмку лафитную, за ней (во втором ряду) рюмку рейнвейную, а правой лафитной рюмки — водочную (рис. 30).

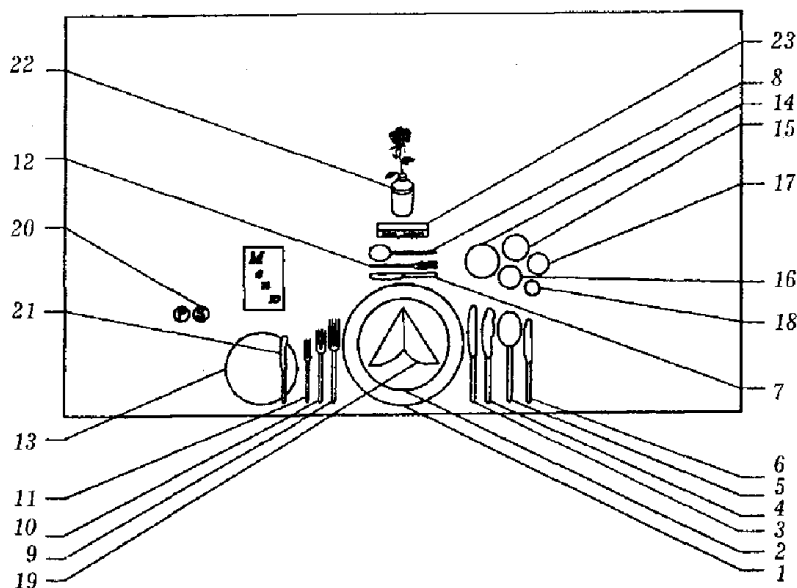


Рис. 30. Схема сервировки стола на банкете с полным обслуживанием официантами:

- 1 — мелкая столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка; 3 — столовый нож;
4 — рыбный нож; 5 — столовая ложка; 6 — закусочный нож; 7 — десертный
нож; 8 — десертная ложка; 9 — столовая вилка; 10 — рыбная вилка;
11 — закусочная вилка; 12 — десертная вилка; 13 — пирожковая тарелка;
14 — фужер; 15 — бокал для шампанского; 16 — рюмка лафитная; 17 — рюмка
рейнвейная; 18 — рюмка водочная; 19 — салфетка; 20 — специи; 21 — нож
для масла; 22 — ваза с цветком; 23 — кувертная карточка

Коньячные и ликерные рюмки на стол при сервировке не ставят, их подают к кофе или чаю.

Если в меню отсутствует рыбное горячее блюдо, то в сервировке стола рейнвейная рюмка не используется.

Закончив сервировку стола стеклом, раскладывают полотняные салфетки, начиная с торца стола. Поднос с салфетками держат на левой руке. Салфетки складывают в виде ракеты, паруса, космоса и кладут на закусочные тарелки каждому гостю.

Затем стол сервируют специями (солонка, перечница) с подноса. Их размещают на столе парами, на линии стекла левее пирожковой тарелки из расчета одна пара специй на двух гостей. Соль ставится слева, перец — справа.

При сервировке стола слева за пирожковой тарелкой каждого гостя кладут банкетное меню. В меню указывают вид банкета (завтрак, обед или ужин), последовательность подачи закусок, блюд и напитков. Одновременно на столе располагают кувертные карточки. У официанта на подносе находится стопка меню и рядом — кувертные карточки. Начиная с торца стола, слева левой рукой раскладывают меню и размещают кувертные карточки за десертными или фруктовыми приборами.

Для украшения стола используют икебаны из живых цветов. Композиции из цветов размещают в центре или по краям стола. Стол можно оформить канделябрами со свечами, флажками и другими аксессуарами.

За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб. Его кладут на пирожковые тарелки щипцами по два-три куса пшеничного верхней корочкой влево с левой стороны, ржаной хлеб также кладут по два-три куса правее пшеничного верхней корочкой от гостя, мякишем влево.

Если к икре зернистой или кетовой предусмотрены расстегаи, кулебяка, тосты, то их можно положить на пирожковую тарелку каждому гостю перед хлебом или предварительно разложить их на закусочные тарелки с резными бумажными салфетками. После этого кресла, полукресла или стулья придвигают к столу и подготавливают подсобные столы для

обслуживания гостей. В подсобном помещении на столах, застеленных скатертями, расставляют посуду, приборы для замены и раскладки блюд, полотняные салфетки с учетом меню, очередности подачи блюд и схемы обслуживания гостей. Необходимую посуду (мелкие столовые тарелки, чашки бульонные) предварительно подогревают на мармите или в тепловом шкафу.

За 15—30 мин до начала банкета по распоряжению метрдотеля в зал вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера). Бутылки предварительно протирают, горлышки их очищают от фольги, сургуча и смолки, корковые пробки извлекают. Напитки расставляют на подсобных столах и накрывают чистыми полотняными салфетками.

После того как все подготовлено к проведению банкета, **метрдотель** собирает официантов, проверяет готовность их к работе (внешний вид), инструктирует об особенностях проведения и обслуживания банкета, о подаче напитков и некоторых блюд, количестве и составе участников банкета по национальности, полу, возрасту. Он знакомит официантов с протокольным размещением гостей за столом, распределяет их по секторам обслуживания, поручая одним подачу вин, другим — блюд. Напоминает, чтобы официанты были предупредительными, внимательными, тактичными с гостями, обслуживали их строго по схеме, работали четко, красиво и синхронно.

Для руководства работой официантов метрдотель составляет план стола с обозначением секторов и их номеров, закрепляет за ними официантов. Одновременно распределяет подсобные столы между официантами.

Метрдотель распределяет обязанности среди каждой группы официантов, подающих блюда и вина: определяет, кто и когда обносит гостей блюдами, соусами, напитками, кто и когда производит замену использованной посуды и приборов, определяет маршруты движения официантов, вносящих блюда в зал и выносящих посуду и приборы.

Метрдотель назначает официантов для подготовки и подачи аперитива, обслуживания гостей в отдельном зале десертом и кофе, если это предусмотрено протоколом, уборки банкетного стола в основном зале.

В ходе подготовки к обслуживанию участников банкета метрдотель обязательно отводит обслуживающему персоналу время для принятия пищи.

Во время подготовки банкета и в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит всей работой официантов, контролирует выполнение схемы обслуживания, дает распоряжения официантам на вход в зал с очередным блюдом или напитком.

При организации банкета с большим количеством участников метрдотель назначает в качестве помощников 1—2 официантов для связи с производством и руководства работой официантов на отдельных участках.

Выполнение обслуживающим персоналом всех указанных рекомендаций способствует организации своевременного и одновременного входа официантов в зал, синхронного обслуживания гостей, выходу официантов из зала с использованной посудой, приборами, напитками согласно очередности номеров обслуживаемых секторов.

Обслуживание участников приема

Рассмотрим технику обслуживания участников приема-обеда на 18 человек.

План рассадки участников приема приведен на рис. 27. Для обслуживания приема потребуется 6 официантов, из них 3 официанта будут подавать блюда и 3 — напитки.

Подача аперитива. Гости собираются в гостиной. В течение 15—30 мин с момента прихода первых гостей и до приглашения их к столу предлагают аперитив. На подносы, застеленные полотняными салфетками, ставят фужеры с минеральной и фруктовой водой и стаканы с соками. Фужеры и стаканы заполняют прохладительными напитками на $\frac{2}{3}$ их емкости. Для удобства выбора напитков фужеры и стаканы размещают на подносе на расстоянии 2—5 см друг от друга, причем более высокие из них в центре подноса.

Для сбора использованной посуды выделяют двух официантов, один из которых убирает ее с подсобных столиков и ставит на поднос, а другой подходит к группе гостей, которые сами ставят использованную посуду на поднос.

Отдельно организуют буфет-бар с алкогольными и безалкогольными напитками для подачи аперитива. Бармен по просьбе гостей готовит смешанные напитки: джин-тоник, виски-содовая, кампари-оранж, martini-джуз, а также отпускает водку, коньяк,

прохладительные напитки. Орешки из креманок гости берут руками, маслины накалывают на шпажки, которые располагаются рядом в стопках.

По окончании аперитива гости направляются в зал, где официанты помогают им занять места в соответствии с планом рассадки. Обслуживание производится строго в соответствии с протоколом. Официанты обслуживают гостей синхронно в каждом закрепленном за ними секторе стола (табл. 7.8).

Таблица 7.8

Схема работы официантов

Официанты, подающие блюда	Официанты, подающие вина
1. В подсобном помещении подготавливают к подаче икру зернистую и масло сливочное, размещают их на подносах, застеленных полотняными салфетками. Рядом с икорницей кладут лопатку для икры. Масло — на пирожковой тарелке с кусочками льда и ножом для его раскладки. Ручка ножа направлена вправо	2. В каждом секторе стола официант подходит к гостю справа и предлагает минеральную воду, наливает ее в фужер, капельки воды промокает о ручник, расположенный на левой руке. Затем возвращает бутылку в ладонь левой руки. После этого предлагает водку и наливает ее в водочную рюмку. Промокает капли о ручник и также возвращает бутылку в ладонь левой руки
3. В каждом секторе официант подходит к гостю слева и раскладывает икру, затем масло с подноса, под который кладут ручник. Лопатку оставляют в икорнице. Уходят одновременно из зала	4. Каждый официант берет в ладонь левой руки поверх сложенного ручника вазу с овощами и, подойдя к гостю слева, предлагает взять с вазы овощи. Посуду из-под овощей выносят из зала
5. Официанты берут овальные фарфоровые блюда с семгой, ставят на левую руку на ручник, кладут приборы для порционирования и, подойдя к каждому гостю слева, раскладывают содержимое блюда. Уходят из зала	6. Собирают использованную посуду из-под рыбных закусок вместе с закусочными приборами. Сбор посуды производят справа, располагая ее на левой руке. Собранную посуду накрывают ручником и выходят из зала
7. Входят в зал. В левой руке держат стопку закусочных тарелок, а тарелку с приборами располагают под стопкой закусочных тарелок на ладони. Справа правой рукой ставят каждому гостю подготовленную закусочную тарелку с прибором. На левой руке располагают ручник	8. Доливают напитки не спрашивая разрешения, если в фужере или рюмке содержится напиток меньше половины; если больше половины, спрашивают разрешение
9. Берут овальные фарфоровые блюда с ассорти мясным, ставят на левую руку поверх ручника, кладут универсальный прибор для раскладки, подходят к каждому гостю слева, предлагают и раскладывают блюдо в тарелки. Уходят из зала	10. Когда официанты, подающие блюда, отходят от третьего гостя, в это время официанты, подающие напитки, предлагают гостям соус хрен, начиная с первого гостя. В ладони левой руки находится ручник и соусник на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и чайной ложкой. Подойдя к гостю слева, официант правой рукой порционирует соус в тарелку гостя
11. Собирают использованные тарелки из-под мясного холодного блюда вместе с закусочными приборами. Сбор посуды производят справа, располагая тарелки и приборы на левой руке. По окончании сбора посуду накрывают ручником и выходят из зала	12. Доливают напитки справа правой рукой. Вначале наливают воду в фужер, затем водку в рюмку
13. На серванты ставят подносы с кокотницами, стопками закусочных тарелок и кокотными вилками. Официант ставит кокотницу на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, кладет кокотную вилку. Ручка кокотницы с папилоткой направлена влево, а ручка вилки — вправо. В левую руку берут две тарелки с кокотницами, а в правую — третью и обносят гостей по протоколу. Так же подают горячие закуски остальным гостям в каждом секторе	14. Производят сбор посуды из-под горячей закуски. Официант подходит к гостю справа и правой рукой берет закусочную тарелку с двумя кокотницами и кокотной вилкой, переносит их в левую руку. Если в кокотницах отсутствуют остатки пищи, то их складывают стопками одна в другую по три штуки в каждой стопке, или собирают использованную посуду приемом (три и три), если в кокотницах остались остатки пищи Ручник находится на левой руке
15. На серванты ставят поднос бульонными чашками, блюда ставят стопкой. Официант подходит к гостю справа и правой рукой берет блюдо, ставит на поднос, на него чашку, затем бульонную пару размещают на сервировочной тарелке перед гостем. Ручка чашки направлена вправо	16. Когда официант, подающий блюда, отходит от третьего гостя, в это время официант, подающий напитки, подходит к первому гостю. В правой руке он держит три пирожковые тарелки с гренками. Лево́й рукой официант отодвигает пирожковую тарелку с хлебом к центру стола и ставит на ее место тарелку с гренками. Затем он берет с подноса

	три другие тарелки и, используя этот же прием, подает гренки остальным гостям в своем секторе стола
17. Официанты убирают со стола бульонные чашки с блюдцами и столовыми ложками, используя прием (три и три)	18. Официанты приносят с раздачи подогретые мелкие столовые тарелки. У каждого из них под тарелками на левой руке находится ручник. Второй ручник располагают в правой руке, сложенным в виде прихватки. Подойдя к гостю справа, официант большим пальцем левой руки сдвигает верхнюю тарелку и правой рукой ставит ее перед гостем на сервировочную тарелку
19. Официанты входят в зал. На левой руке на ручнике каждый из них держит овальное металлическое блюдо с осетриной фри и, подойдя к гостю слева, перекладывает прибором для раскладки вначале рыбу, затем гарнир	20. Официанты входят в зал. В левой руке каждый из них держит закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, фарфоровым соусником и чайной ложкой. Подходят к гостю слева и, придерживая соусник большим и указательным пальцами, правой рукой порционируют соус, располагая его рядом с основным продуктом. Затем направляются в подсобное помещение и берут бутылки с минеральной водой и белым столовым вином Анри Фабр. Подходят к гостям справа и, если минеральная вода в фужерах отсутствует, доливают воду, затем наливают вино в рейнвейную рюмку
21. Официанты собирают использованную посуду справа правой рукой согласно протоколу	22. Сервировка стола подогретыми мелкими столовыми тарелками осуществляется в соответствии с протоколом
23. Официанты подают филе натуральное с металлического блюда (см. позицию 19)	24. Подача красного столового вина Омерадо (см. позицию 20)
	25. Официанты производят сбор использованной посуды вместе с сервировочными тарелками, используя технический прием (три и три). Сбор производят следующим образом. Первую тарелку ставят на ладонь левой руки, располагая ее между мизинцем и большим пальцами, приборы складывают крест-накрест, вторую тарелку ставят на кисть левой руки, приборы перекладывают на первую тарелку и т. д.
26. Официант держит в правой руке закусочную тарелку со столовой вилкой, согласно протоколу подходит к гостю слева и убирает пирожковые тарелки с остатками хлеба	27. Убирают со стола приборы со специями. Слева левой рукой берут подставку со специями, ставят на поднос, застеленный полотняной салфеткой, который держат в правой руке
28. Вносят в зал на подносах мороженое в креманках и стопки пирожковых тарелок. На подсобном столе креманки ставят на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и, используя прием (три и три), подают гостям справа правой рукой	29. Подготавливают бутылки с шампанским, разливают в бокалы, наполняя их на $\frac{1}{2}$ объема

После десерта гостям предлагают пройти в гостиную, расположенную в непосредственной близости от банкетного зала, где организуют подачу табачных изделий. Для этого в гостиной ставят невысокие полированные столики небольших размеров, на которых располагают сигареты в сигаретницах, сигары в коробках и рядом с ними на салфетке секатор для обрезания кончика сигары, пепельницы, зажигалки или подсвечники со свечами или спички в фирменной упаковке. Около столиков ставят банкетки для сидения. В зале устанавливают напольные пепельницы. Через 10—15 мин гостям предлагают пройти в отдельный зал, где подают горячие напитки. В зале должна быть уютная обстановка, мягкое, неяркое освещение. Пол застилают ковром. Столики небольших размеров овальной или круглой формы рассчитаны на 4—8 человек. Столы скатертями не накрывают. Их размещают на достаточном расстоянии друг от друга, что обеспечивает удобства для гостей и облегчает работу официантов. Посередине стола можно постелить декоративную салфетку, на которую ставят вазу с фруктами. Каждому гостю на стол стелят индивидуальную сервировочную салфетку, на которой располагают приборы для фруктов, полотняные салфетки, стопки

десертных или пирожковых тарелок. На стол ставят конфеты в вазочках или коробках, пирожные-малютки, печенье, сладкие орешки, сахар.

Официанты, подающие блюда, приносят в зал подносы с кофе в кофейных чашках и чай — в чайных чашках с кофейными и чайными ложками, подают гостям горячие напитки, используя технический прием (три и три). Один из них предлагает гостям молоко или сливки и наливает по их желанию.

Один официант, подающий напитки, досервировывает столы коньячными рюмками с подноса и ставит их за каждой чашкой, два других наливают коньяк в рюмки. Коньяк можно предложить гостям и в рюмках, наполненных заранее и поставленных на подносы. Официанты, обслуживающие гостей в зале, следят за порядком на столах, убирая использованные предметы.

По окончании приема официанты, подающие вина, входят в зал с подносами, на которых располагаются фужеры с прохладительными напитками, стаканы с соками.

До начала обслуживания приема метрдотель распределяет обязанности между официантами для сбора использованной посуды и уборки зала. Одному официанту поручается уборка фарфоровой посуды и приборов, другому — столового белья, третьему — стеклянной посуды, четвертому — меню, кувертных карточек, канделябров со свечами, цветов, пятому — скатертей, шестому — уборка зала.

Использованную посуду убирают в такой последовательности: вначале собирают посуду, в которой подавали десертные блюда, горячие напитки. Использованную посуду ставят на подносы. Не следует ставить одну креманку в другую. Чашки ставят стопками не более 2—3 шт., а блюда стопками по 6—8 шт. в каждой. Один из официантов собирает использованные полотняные салфетки, группируя их по 10 шт. и связывая последней из них.

7.5. Прием-фуршет

Название *прием-фуршет* происходит от французского слова *a la фуршет*, что означает «на вилку». Прием-фуршет проводят, когда в сравнительно ограниченное время (1—1,5 ч) необходимо принять большое количество гостей. Его устраивают как в ресторанах, так и в учреждениях (торгпредствах, посольствах, клубах и др.). Гости на этом приеме едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, отходят в сторону. Преимуществами такого приема являются:

- возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных;
- свободный выбор участниками приема мест в зале, возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять закуски, напитки, фрукты и т.д.;
- приглашенные могут уходить с приема в любое время, не дожидаясь его окончания;
- значительно меньшие затраты средств в расчете на одного гостя, чем при банкете за столом.

При таком приеме один официант обслуживает 15—20 гостей.

При организации приема-фуршета используют специальные столы, которые выше и шире обычных. Высота их 0,9—1 м, ширина 1,2—1,5 м. При отсутствии специальных столов используют обычные ресторанные, на которые для увеличения высоты кладут щиты, столы ставят в линию по ширине стола для удобства размещения большого количества закусок и напитков. Длина стола определяется из расчета: 1 м на 6—8 гостей при двустороннем использовании столов и 1 м на 3—4 гостя — при одностороннем.

Расстановка и форма столов зависят от площади и конфигурации зала, где намечено провести прием. Столы ставят в одну линию, несколькими рядами или в виде букв П, Т, Ш. Используют также круглые или овальные столы. При расстановке столов центральное место в зале отводится для почетных гостей. Столы не должны загораживать основные и служебные входы в зал. Расстояние между столами и от столов до стен зала должно быть не менее 1,5 м для удобства передвижения гостей. У стен или между колоннами, в углах зала располагают небольшие столики для гостей, накрытые скатертями, на которые ставят пепельницы, кладут сигареты, спички, настольные зажигалки или свечи, небольшие композиции из цветов. В процессе обслуживания гости могут поставить на стол использованную посуду. В зале устанавливают также серванты для работы официантов. В меню приема-фуршета включают более широкий ассортимент холодных закусок (12—16 наименований) из расчета $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$

порции на человека. Бутерброды канапе с различными продуктами — рыбными, мясными, из птицы, овощными; икру зернистую или кетовую в волованах, яйцо; рыбу отварную, малосольную, холодного и горячего копчения, фаршированную и приготовленную в целом виде; вырезку; язык, глазированный целиком; поросенка, глазированного целиком; рулет из поросенка; карбонат с корнишонами; витки заливные, индейку, фаршированную грибами или курагой; дичь в целом виде с перепелиными гнездами, брусникой и ореховым соусом; ассорти закусочное из сыров, грибов или бекона на шпажках; баклажаны фаршированные на шпажке; овощи натуральные и маринованные; ассорти закусочное из овощей натуральных и маринованных на шпажке, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком, различные салаты в корзиночках, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный. Все холодные закуски оформляют букетами из овощей, фруктов, зелени.

В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице: кокиль из судака; устрицы запеченные; закуска Морской деликатес; жульен из птицы или дичи; шампиньоны, запеченные в сметане.

В меню включают 2—3 наименования вторых горячих блюда, каждое из которых приготавливают маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из вырезки, из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские, сосиски-малютки) или одно блюдо, приготовленное в целом виде (осетр припущенный, баранья нога, седло барашка, жаренное целиком, индейка, утка, гусь, поросенок, кабан). В некоторых случаях, учитывая национальные особенности (Сирия, Ливан), второе блюдо включается в меню, приготовленным целой порцией (баранина фаршированная).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты в целом виде, фруктовое ассорти на шпажке или фруктовые салаты, приготовленные в кожуре апельсина.

Из горячих напитков в меню включают кофе черный, чай с сахаром, лимоном, к которым подают пирожные-малютки в ассортименте.

В меню включают фирменные холодные напитки: квас Русский, медовуха, морс клюквенный, напиток брусничный с медом. Из прохладительных напитков предусматривают воду минеральную газированную и негазированную, воду фруктовую 2—3 наименований из расчета 0,25—0,5 л на человека; фруктовые соки из расчета 0,1—0,15 л на человека.

Алкобольные напитки (водка, коньяк) из расчета 100—150 г на человека; вина столовые белые и красные по 150—200 г; шампанское — 80—100 мл на человека.

Подготовка к приему-фуршету

Метрдотель в соответствии с принятым заказом составляет схему расстановки мебели в зале и сервировки стола, оформляет заявку в сервисную на получение посуды, приборов (табл. 7.9) и расчет-заявку на производство (табл. 7.10) и в сервис-бар, составляет план проведения приема, определяет необходимое количество официантов.

Таблица 7.9

**Расчет посуды для сервировки столов
в банкетном зале**

Наименование посуды	Количество посуды			Резерв посуды			Всего с резервом		
	для количества гостей, человек								
	20	50	50	20	50	50	20	50	50
Тарелки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Тарелки фруктовые	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Вилки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Ножи закусочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Ножи фруктовые в подставке	4 под- ставки (по 6 ножей каж- дая)	6 (по 6 ножей)	6 (по 6 ножей)	—	—	—	24	36	36
Фужеры	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки рейнвейные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки лафитные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки водочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Стаканы для соков	10	25	25	2	5	5	12	30	30
Пепельницы	4	4	4	12 (с учетом замене- ны)	12	12	16	16	16
Контейнеры для льда	2	2	2	—	—	—	2	2	2
Щипцы для льда	2	2	2	—	—	—	2	2	2
Солонки	4	8	8	—	—	—	4	8	8
Перечницы	4	8	8	—	—	—	4	8	8

Таблица 7.10

**Расчет-заявка на производство
к приему-фуршету на 120 человек**

Наименование блюд	Кол-во порций	Вид посуды	Кол-во порций в блюде	Кол-во блюд
Икра кетовая в волованах	60	Трехпорционное овальное фарфоровое блюдо	15	4
Икра зернистая в волованах	60	То же	15	4
Канапе:				
с муссом из семги	40	Трехпорционное круглое блюдо	10	12
с бужениной	40			
с паштетом	40			
Севрюга горячего копчения	30	Двухпорционное овальное блюдо	3	10
Бок белужий	30	То же	3	10
Судак фаршированный	30	»	3	10
Корзиночки с крабами	60	Трехпорционное овальное фарфоровое блюдо	10	6
Корзиночки с ветчинным муссом	120	То же	10	6
Ассорти мясное	60	»	10	6
Соус хрен	60	Соусник фарфоровый трехпорционный	5	12
Язык глазированный целиком	30	Двухпорционное овальное фарфоровое блюдо	3	10
Ассорти из сыров на шпажке	60	Ваза плато	10	6
Овощи натуральные	60	Ваза фарфоровая	10	6
Маслины	40	Салатник фарфоровый двухпорционный	4 порц. по 50 г	10
Оливки	40	То же	4 порц. по 50 г	10
Шампиньоны, запеченные в сметане	120	Кокотницы	1	120
Судак орли	120	Овальное металлическое блюдо	20	6
Соус тартар	120	Фарфоровый соусник	6	20
Шашлык из вырезки	120	Овальное металлическое блюдо	20	6
Соус ткемали	120	Фарфоровый соусник	6	20
Крем сливочно-шоколадный	120	Кремanka стеклянная	1	120
Фрукты в ассортименте, кг	24	Ваза-этажерка	3 кг	8
Кофе эспрессо	60	Чашка кофейная	0,1 л	60
Чай Липтон	30	Чашка чайная	0,2 л	30
Чай ароматизированный	30		0,2 л	30
Сахар (2 кусочка на чашку)	240	Кремanka стеклянная	10	24

**Примерное меню приема-фуршета по случаю
презентации фирмы на 120 человек**

Наименование блюд	Кол-во порций
Холодные закуски	
Икра кетовая в волованах	60
Икра зернистая в волованах	60
Канаше:	
с муссом из семги	40
с бужениной	40
с паштетом	40
Севрюга горячего копчения с маслинами	30
Бок белужий холодного копчения с помидорами	30
Судак, фаршированный лососиной (целиком)	30
Корзиночки с крабами	60
Корзиночки с ветчинным муссом	60
Ассорти мясное (вырезка пикантная, карбонат, индейка, фаршированная курагой), соус хрен	60
Язык глазированный целиком	30
Ассорти из сыров на шпажке	60
Овощи натуральные	60
Маслины	40
Оливки	40
Горячая закуска	
Шампиньоны, запеченные в сметане	120
Горячие блюда	
Судак орли, соус тартар	120
Шашлык из вырезки, соус ткемали	120
Десерт	
Крем сливочно-шоколадный с орехами и фруктами	120
Фрукты в ассортименте (яблоки, груши, мандарины)	24
	(120 порций по 200 г)
Горячие и холодные напитки	
Кофе эспрессо	60
Чай Липтон с сахаром	30
Чай ароматизированный с сахаром	30
Напиток клюквенный	60

Мучные кондитерские изделия	
Пирожные в ассортименте:	
птичье молоко	40
корзиночка с фруктами	40
пирожное Мозаика	40
Хлеб ржаной, кг	1,8 (120 порций по 15 г)
Хлеб пшеничный, кг	1,2 (120 порций по 10 г)
Карта вин	
Алкогoльные напитки	
Водка Столичная 0,5 л	6 бут.
Коньяк Дагестан 5 лет выдержки 0,5 л	6 бут.
Вино белое столовое Шабли 0,75 л	8 бут.
Вино красное столовое Мерлот 0,75 л	8 бут.
Шампанское советское полусладкое 0,75 л	16 бут.
Прохладительные напитки	
Вода минеральная Святой источник негазированная 0,5 л	12 бут.
Вода фруктовая Моно 0,5 л	12 бут.
Тоник Швепс 0,5 л	6 бут.
Вода содовая 0,5 л	6 бут.
Сок апельсиновый 1 л	6 пакетов

При составлении заявки на фарфоровую, стеклянную посуду и приборы для сервировки столов руководствуются следующими нормами на каждого участника банкета:

тарелки закусочные	2—2,5
тарелки фруктовые или пирожковые	0,5—0,75
вилки закусочные	2,1—2,5
ножи закусочные	1,1—1,25
ножи фруктовые	0,5—0,75
вилки фруктовые	0,5—0,75
фужеры	0,75—1
рюмки всех видов	2—2,5
стаканы для соков	0,25—0,5

В табл. 7.9 приведен расчет посуды для сервировки трех банкетных столов к приему-фуршету на 120 человек. Столы устанавливаются буквой П. Стол президиума рассчитан на 20 человек и два других стола — по 50 человек.

Ниже приведен пример расчета мебели, столового белья для обслуживания приема-фуршета на 120 человек.

Стол президиума рассчитан на 20 гостей при односторонней сервировке.

При расчете 1м на 4 человека — длина столов в одну линию составит 5м (20: 4). Длина стандартного стола 1,25м, ширина 0,8м. Для президиума потребуется 4 стола (5: 1,25).

*Стол*ы для гостей расположены перпендикулярно столу президиума и рассчитаны на 100 человек при двусторонней сервировке. Распределив столы для гостей на правый и левый

секторы, размещаем за ними по 50 человек в каждом секторе. При расчете 1м на 4 человека — длина столов в одну линию составит 12,5м (50:4). Общее количество столов равно 16 (12,5: 0,8). В нашем примере потребуется 8 столов (16:2) — по 25 человек с каждой стороны общего банкетного стола для правого сектора. Аналогично рассчитываем количество столов в левом секторе.

Всего на 120 человек необходимо 20 стандартных столов длиной 1,25м и шириной 0,8м каждый.

Количество *подсобных столов* (длина — 0,85—0,9 м, ширина — 0,6, высота — 0,75м) рассчитываем исходя из норматива: один стол на 25—30 гостей. Всего потребуется 4 стола (120: 30).

Скатерти для столешниц банкетных столов. Для стола президиума длина скатерти для накрытия столешницы составит 5,5м (1,25 х 4 + 0,5м).

Длина скатерти-юбки для стола президиума составит 11,6м (5 х 2 + 0,8 х 2).

Для накрытия столешниц двух других столов понадобятся две скатерти следующих размеров: длина 12,5м; ширина 1,75м. Длина каждой скатерти-юбки составит 27,5м (12,5 х 2 + 1,25 х 2). Юбки крепятся к скатерти, покрывающей столешницу, липучими лентами или пластмассовыми замками по всему периметру стола. При накрытии фуршетного стола скатерть-юбку шьют таким образом, чтобы она не доставала до пола 5—10 см. Спуск скатертей-юбок всех фуршетных столов должен быть одинаковым.

При отсутствии скатерти-юбки стол накрывают несколькими скатертями. Первой из них застилают сторону стола, противоположную главному входу в зал. Размер этой скатерти должен соответствовать ширине стола и половине его длины с каждой стороны. Скатерть натягивают вдоль ширины и части длины стола таким образом, чтобы она образовала прямые углы с обеих сторон. Верхние концы скатерти убирают во внутрь образовавшегося на торце стола кармана так, чтобы получился конверт. С противоположной стороны аналогично стелят вторую скатерть, размеры которой соответствуют ширине стола и его длине с каждой стороны. Образовавшиеся верхние углы также убирают вовнутрь конверта. При этом верхнюю кромку скатерти подворачивают по всей длине.

Если устанавливают широкие столы и размеры скатертей не позволяют закрыть столешницу полностью, то ее накрывают третьей скатертью, подвернув верхнюю кромку вовнутрь со всех сторон. Подготовленную для банкета посуду и приборы рекомендуется тщательно отсортировать по видам и расположить в зале на подносах с полотняными салфетками и сверху также накрыть салфетками.

Сервировка фуршетного стола

Сервировка стеклянной посудой. Фуршетный стол сервируют стеклянной посудой в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки.

Рассмотрим варианты сервировки фуршетного стола стеклом (рис. 31).

Односторонняя сервировка стола для президиума стеклом в одну линию. По оси стола с обеих сторон на расстоянии 15—20 см от торца ставят фужеры треугольниками по 10—15—21 шт.: первый фужер ставят по оси стола, второй и третий располагают так, чтобы первый находился между ними, аналогично устанавливают и остальные фужеры. Отступив 15—20 см от фужеров, ставят рюмки в одну линию на расстоянии 70см от края стола, чередуя их по одной-две каждого вида, например рейнвейная — лафитная — водочная и т. д., расстояние между рюмками 1,5—2 см. Если в центре стола установлен микрофон, около него ставят фужеры двумя треугольниками по 3—6 шт. в каждом. При такой сервировке вазы с фруктами и цветами, а также алкогольные напитки ставят за рядом рюмок; прохладительные напитки — вдоль треугольника с фужерами в один-два-три ряда. Этикетки бутылок должны быть направлены в сторону гостей. Бутылки с алкогольными напитками размещают группами по 2—3 шт. разного наименования через равные интервалы. Тарелки и приборы, закуски размещают со стороны гостей перед рюмками (а).

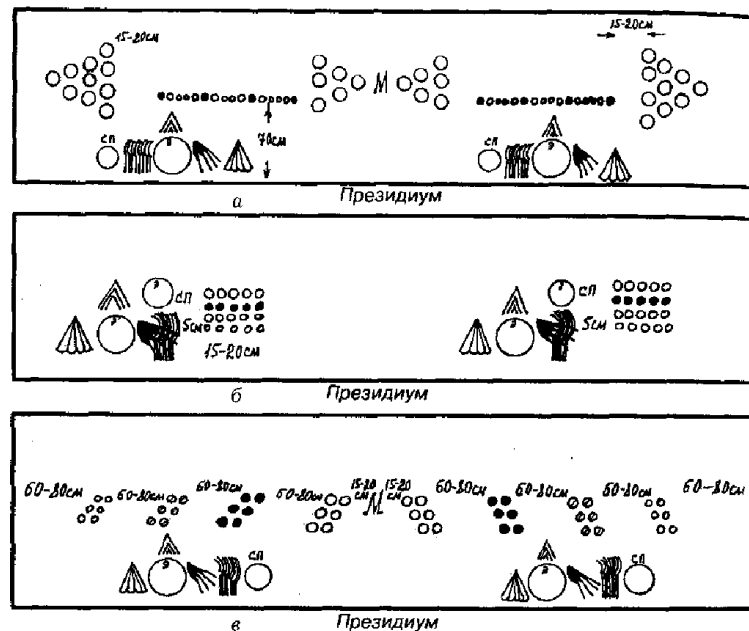


Рис. 31. Односторонняя сервировка стола для президиума:
а — в одну линию; б — посольская; в — группами

Для стола президиума могут быть использованы посольская и группами сервировки фуршетного стола стеклянной посудой. При *односторонней посольской сервировке* вначале на стол ставят закусочные тарелки стопками по 8—12 шт. на расстоянии 1,5—2 м одна от другой и в 1,5—2 м от торцов стола. Справа от стопки располагают закусочные приборы: ножи веером, а вилки на ребро. Отступив 5—6 см от приборов и 15—20 см от края стола ставят стеклянную посуду группами параллельно или под углом 30° к нему. Вначале ставят рюмки водочные, за ними рюмки для вина (лафитные, рейнвейные), а затем фужеры. За фужерами располагают бутылки с напитками (б).

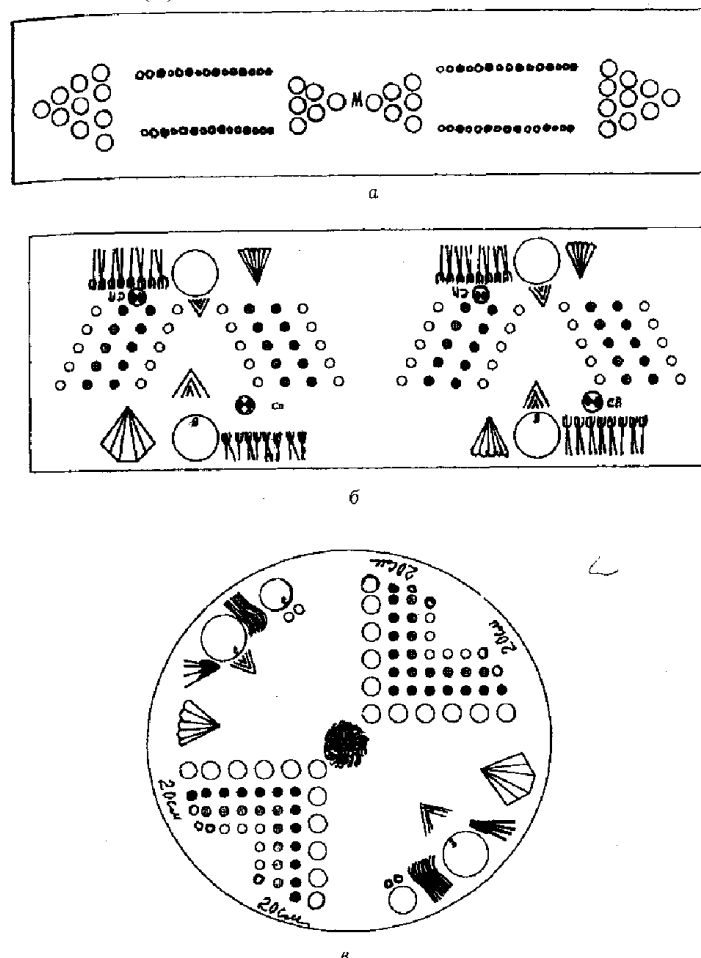


Рис. 32. Двусторонняя сервировка стола:
а — в две линии; б — группами; в — елочкой

При *односторонней сервировке стола группами* по оси стола на расстоянии 60—80 см от торца и между группами ставят по 2—3 шт. в ряд стекло каждого вида. Расстояние между рюмками в каждой группе 1,5—2 см, остальные рюмки и фужеры располагают в шахматном порядке под углом 45° к оси стола (в). Если в центре стола устанавливают микрофон, то фужеры располагают двумя группами с обеих сторон от него, затем вправо и влево группы рюмок: рейнвейных, лафитных, водочных.

Двусторонняя сервировка стола стеклом (рис. 32). При расстановке стекла в две линии на торцах стола ставят фужеры треугольниками по 10—15—21 шт., расстояние от треугольника до торца стола 15—20 см. Если длина стола превышает 7 м, то фужеры ставят также и в середине стола двумя группами по 9 шт., расстояние по оси стола между группами составляет 30—40 см. Фужеры в середине стола можно ставить двумя треугольниками по 6—10 шт. Расстояние между треугольниками по оси стола 15—20 см.

Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда, отступив от каждого треугольника 15—20 см, чередуя их в определенном порядке. Например, две рейнвейных — две лафитных, четыре водочных — две лафитных — две рейнвейных и т. д. Чередование рюмок в обеих линиях должно быть одинаковым. Расстояние между рюмками 1,5—2 см, а между линиями — 30—40 см (а).

При *расстановке стекла группами* вначале вдоль оси стола на расстоянии 60—80 см ставят группы рюмок — водочную, рейнвейную, фужер. К ним, соблюдая шахматный порядок, — ряды фужеров и рюмок так, чтобы они образовали с осью стола угол 45° в направлении справа налево. Следующую группу рюмок ставят так же, но направление ее должно быть слева направо и т. д., при такой сервировке овальные блюда с закусками ставят на стол под тем же углом к оси стола, что и стекло. Бутылки с напитками располагают за каждой группой стекла в ряды под тем же углом (б).

Расстановку стекла елочкой целесообразно применять на больших круглых фуршетных столах (в). Стекло располагают двумя сегментами с вершинами в середине стола под углом в 45°: первый ряд — фужеры, второй — рюмки для вина, третий — водочные, расположенные внутри сегмента. Расстояние между рядами рюмок и рюмками в каждом ряду составляет 1,5—2 см. При такой сервировке бутылки с напитками ставят за фужерами. Стопки закусочных тарелок и приборов размещают внутри каждой елочки на расстоянии 2 см от края стола. Овальные блюда с закусками ставят на столе под углом 45°.

Стаканы для соков размещают рядом с кувшинами в один или два ряда полукругом.

Сервировка стола тарелками, приборами, салфетками. Фуршетные столы сервируют стопками закусочных тарелок (из расчета 2—2,5 шт. на одного гостя) и пирожковыми (по 0,5—0,75 шт. на одного гостя) — для фруктов, пирожного. Закусочные тарелки ставят стопками по 8—12 шт. на расстоянии 15—2 см одна от другой, 50—70 см от торца стола и 1,5—2 см от края его. Стопки тарелок должны быть расположены симметрично оси стола и параллельно друг другу. Пирожковые тарелки стопками по 4—6 шт. и фруктовые ножи размещают в подставках рядом с вазами для фруктов и пирожных с одной и другой стороны.

Существует несколько вариантов сервировки фуршетного стола приборами:

➤ *1 вариант* — ножи закусочные располагают веером справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5—2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок, повернув к ним зубцами, на расстоянии 1,5—2 см от края стола.

➤ *2 вариант* — ножи закусочные размещают веером справа от стопки тарелок, а вилки кладут на ребро сверху на лезвия ножей.

➤ *3 вариант* — ножи и вилки закусочные кладут справа от стопки тарелок, причем вилки располагают правее ножей, повернув их в сторону тарелок, и кладут на ребро.

➤ *4 вариант* — вилки закусочные кладут поочередно справа от тарелок зубцами вверх, в каждую вторую вилку вставляют лезвие ножа.

➤ *5 вариант* — справа от стопки тарелок в полотняную салфетку, сложенную конвертом, кладут ножи веером, за ними — вилки на ребро.

Полотняные салфетки берут из расчета 30% от числа гостей, складывают одним из высоких видов, например космос, с тем, чтобы салфетки были видны из-за стопки тарелок и при разворачивании не выглядели мятыми. Салфетки кладут на стол по 3 шт. за каждой стопкой закусочных тарелок. Их можно складывать одна в одну и придавать им разные

направления. Также на приемах используют бумажные салфетки (70% от числа гостей), располагают слева от стопки закусочных тарелок, складывают их в виде космоса (одна в другую) или кладут на стол веером. Запас бумажных салфеток должен быть и на подсобных столах. Закусочные тарелки с хлебом ставят на стол со стороны вилок, а рядом прибор со специями.

Подготовка и расстановка на столе фруктов, цветов, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Получая продукцию из сервис-бара, официанты подготавливают их к подаче на стол. Фрукты моют и обсушивают чистым полотенцем. У бананов плодоножки срезают, большие кисти винограда разрезают ножницами на мелкие. Черешню и вишню подают с плодоножками. Подготовленные фрукты укладывают в вазу на полотняные салфетки, сложенные в виде лотоса. Вазы желательно не перегружать фруктами, лучше увеличить их количество.

Некоторые фрукты получают непосредственно с производства: плоды киви, разрезанными пополам; яблоки, груши, апельсины, очищенными и нарезанными на кубики или ломтики на шпажках. Для подачи нарезанных фруктов разных видов можно использовать вазы кабачек (двух-трех-ярусные этажерки).

Бутылки с алкогольными и прохладительными напитками протирают влажным, а затем сухим полотенцем, размещают на столе в закрытом виде вместе с акцизными марками и открывают их только после того, как заказчик убедится в правильности выполнения заказа. Получив разрешение, на подсобном столе откупоривают бутылки за 10—15 мин до прихода гостей. Соки переливают в кувшины, которые ставят на закусочные тарелки с полотняными салфетками, сложенными в виде лотоса, и располагают на торцах стола.

Вазы с фруктами расставляют по оси стола между рюмками при двусторонней сервировке; за стеклом — при односторонней сервировке; в интервалах между рюмками, расставленными группами, елочкой и при посольской сервировке стола. При расстановке ваз с фруктами на столах нужно соблюдать симметрию, а если столы расположены параллельно друг другу, следует выдерживать одинаковые расстояния на всех столах.

Банкетные залы украшают живыми цветами в вазах или корзинах. Составляя композиции из цветов, необходимо обеспечить наилучшие цветовые сочетания. Цветы могут быть поставлены в аванзале. Цветы в корзинах или больших вазах можно поставить в банкетном зале на небольшие столики, серванты.

Прохладительные напитки располагают всегда рядом с группами фужеров, устанавливая их за ними. Этикетки на напитках при односторонней сервировке должны быть обращены к гостям, при двусторонней — половина рядов бутылок в одну сторону, вторая половина — в противоположную.

Алкогольные напитки к соответствующим рюмкам ставят за линией или группами стекла.

Табачные изделия укладывают фильтром вниз в сигаретницы, которые размещают на отдельных столах рядом с пепельницами, спичками, зажигалками или свечами. Сигары подают в хьюмидорах.

Правила расстановки холодных блюд и закусок. После размещения на столе ваз с фруктами, композиций из цветов, напитков на него ставят холодные блюда и закуски за 1—1,5 ч до начала приема. Все подготовительные работы должны быть закончены за 20—30 мин до момента приглашения гостей к столу.

Расстановку холодных блюд и закусок следует начинать с блюд, приготовленных в целом виде, например, судак, фаршированный целиком; язык, глазированный целиком, и закусок, уложенных на большие круглые блюда (канапе с различными продуктами), вазы плато с ассорти из сыров на шпажках. В последнюю очередь на стол ставят блюда под майонезом, заливные.

Холодные блюда и закуски размещают на столе с учетом цветовой гаммы и разнообразия сырья, из которого блюда приготовлены, чередуя их следующим образом: рыбные, мясные, из птицы и дичи, овощные, мучные и т. д.

Закуски в высокой посуде (фарфоровых вазах, салатниках с высокими бортами) ставят ближе к центру стола, а закуски в низкой посуде — ближе к краю стола. Овальные блюда ставят под углом 30—45° к оси стола с учетом особенностей расстановки стекла. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладки: к заливным блюдам — лопатка, к

блюдам с гарниром — ложка и вилка столовые; к икре зернистой или кетовой — лопатка для икры; к маслу сливочному — нож. Соусы размещают рядом с соответствующими холодными блюдами и закусками.

Ржаной и пшеничный хлеб нарезают кусочками небольших размеров (батон пшеничного хлеба нарезают вдоль пополам, а затем режут каждую половинку на кусочки толщиной 5—8 мм; ржаной хлеб разрезают вдоль и режут половинки на тонкие кусочки, которые затем разрезают пополам. Хлеб ставят на стол на закусочных тарелках. Кусочки хлеба укладывают по две стопки ржаного и пшеничного в шахматном порядке или кусочки хлеба укладывают корочкой вверх, чередуя ржаной и пшеничный несколькими рядами так, чтобы один кусок не полностью закрывал другой. Край стола (25—30 см) должен оставаться свободным, чтобы гости могли поставить тарелки с закусками.

Инструктаж и тренинг официантов перед началом обслуживания. По окончании всех работ, связанных с подготовкой банкетного зала к приему гостей, официантам предоставляется время для приема пищи и приведения в порядок форменной одежды. Метрдотель принимает подготовленные столы к обслуживанию и проверяет внешний вид официантов. Проводит инструктаж, в ходе которого знакомит обслуживающий персонал с особенностями проведения приема-фуршета, очередностью подачи блюд и напитков, распределяет обязанности между официантами. Особое внимание уделяет проведению тренинга с официантами, поясняя особенности и отрабатывая технику подачи блюд и напитков. После чего распределяет обязанности между ними по уборке зала и использованной посуды.

За 10—15 мин до начала приема официанты открывают бутылки с прохладительными напитками, вынимают пробки из бутылок с алкогольными напитками. За несколько минут по приглашениям гостей официанты встают у закрепленных за ними столов и ожидают гостей, которых у входа в банкетный зал встречает метрдотель и приглашает к фуршетным столам.

Обслуживание участников приема-фуршета. Если прием-фуршет предусматривает аперитив, то официанты в аванзале предлагают гостям с подносов разлитые в стаканы прохладительные напитки (соки — апельсиновый, томатный, вишневый, грейпфрутовый); разлитые в рюмки алкогольные напитки (водка, коньяк), а также джин-тоник, виски-содовая, кампари-оранж, martini-джуз. К аперитиву подают жареные орешки в креманках, маслины, оливки, крекеры.

Затем участники приема направляются в банкетный зал к фуршетным столам, где их гостеприимно встречают официанты и помогают им в выборе напитков, закусок.

Учитывая, что не все гости могут подойти к столам сразу и часть их будет стоять в стороне или у дополнительных столиков, официанты должны предложить этим гостям напитки и закуски в обнос.

Если гости разместились не у стола, а в стороне от него или у дополнительных столиков, официант, поставив на поднос одну-две закуски, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, обносит гостей, предлагает им положить себе закуску на тарелку; официант может, держа поднос в левой руке, раскладывать закуски правой рукой.

На освободившийся поднос официант собирает использованную посуду и уносит в подсобное помещение. В течение всего приема-фуршета официанты убирают использованную посуду, пополняют запас тарелок, приборов, добавляют хлеб, салфетки, по мере надобности открывают напитки, заменяют пепельницы. При большом количестве участников банкета для этой работы выделяют отдельных официантов.

Когда гости в основном съедят закуски (примерно через 20—30 мин после начала приема), официанты по указанию метрдотеля подают горячую закуску, а затем горячие блюда.

Если банкетные столы размещены несколькими рядами, то закуски, блюда, напитки подают одновременно. При этом первыми входят в зал официанты, обслуживающие столы, которые удалены от входа.

Как правило, предлагается горячая закуска, подаваемая в кокотницах (грибы в сметане, крабы в соусе, печенка куриная). В этом случае на поднос, покрытый салфеткой, ставят кокотницы, по числу кокотниц кладут кокотные вилки или чайные ложки, салфетки. Можно подать стопку пирожковых тарелок. Часть кокотниц на мелких столовых тарелках (по 7—9 на каждой) ставят на банкетный стол, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки. Горячие блюда, приготовленные маленькими порциями (сосиски, люля-кебаб, фрикадельки, лангет и

др.), укладывают на подогретое блюдо горкой и вставляют шпажки в находящиеся сверху порции. Остальные шпажки в небольшом стакане ставят в конце блюда, с противоположной стороны блюда ставят соус в соуснике. Обслуживая гостей, официант держит блюдо на ручнике в левой руке, а пирожковую тарелку для использованных шпажек в правой.

Если горячее блюдо на приеме-фуршете приготавливают и подают в целом виде (поросенок жареный и др.), то в зале устанавливают небольшой стол, накрывают скатертью. На стол ставят банкетное металлическое блюдо с приготовленным целиком мясом (птицей или рыбой), которое будет разделывать повар. В передней части стола официанты располагают стопки закусочных тарелок и вилок, а по краям стола — баранчики с гарниром и столовой ложкой для раскладывания, соусники с соусом и чайной ложкой для порционирования на пирожковых тарелках. Повар отрезает кусочек мяса, гость сам укладывает гарнир на закусочную тарелку, наливает соус и отходит от стола.

После горячего блюда подают десерт (пломбир, взбитые сливки, фруктовый салат и др.) в креманках, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой; рядом с креманками кладут десертные ложки. Одни официанты подают десерт, другие предлагают гостям шампанское. Бокалы наполняют шампанским на $\frac{2}{3}$ объема (в подсобном помещении или на подсобных столиках в банкетном зале) и ставят на подносы, покрытые салфетками. Поднос держат на левой руке, придерживая правой, и обносят гостей.

Заканчивается обслуживание подачей кофе, как правило, черного без сахара (небольшое количество приготавливают сладким). Чашки ставят на поднос, покрытый салфеткой, здесь же (у борта) ставят одну или две стопки блюдца в количестве, соответствующем количеству чашек. Гость либо сам берет чашку с кофе и ставит на блюдце, либо это делает официант.

После ухода гостей официанты по распоряжению метрдотеля убирают банкетные столы в такой последовательности: бутылки, вазы фруктовые и с цветами, полотняные салфетки, приборы, посуда из фарфора, посуда из стекла. При уборке посуды ее сортируют по видам. Это облегчает и ускоряет уборку и последующее мытье, способствует сокращению боя. Затем со скатерти сметают щеткой (или салфеткой) крошки на тарелку и снимают скатерть, подметают пол и проветривают помещение.

7.6. Прием коктейль

Прием *коктейль* — это вид приема, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюда или подноса в банкетном зале.

В практике российского и зарубежного бизнеса при совершении важных коммерческих сделок, проведении презентаций различных фирм организуют приемы коктейль. Такие приемы носят деловой характер и позволяют в небольшом зале обслужить значительное количество гостей. Приемы коктейль устраиваются в интервале от 17.00 до 20.00 и продолжаются 1 ч. Если прием проводится с целью отдыха, то продолжительность его составляет 2 ч.

Преимущества приемов коктейль:

- не требуют крупных денежных затрат;
- не арендуются большие ресторанные залы;
- дают возможность пригласить необходимое количество гостей.

В меню включают холодные закуски 8—12 наименований из расчета $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ порции на человека. Они должны быть нарезаны небольшими кусочками, так как накалываются шпажкой. А также бутерброды канапе различной формы (квадратики, ромбы, кружочки, треугольники), волованы, корзиночки с салатами, паштетами, сырным или ветчинным муссом, маленькие пирожки с различными начинками, ассорти из сыров, овощи натуральные.

Горячие закуски включают в меню в количестве 3—4 наименований. Например, рыба, в тесте жаренная (орли), люля-кебаб, сосиски-малютки, котлеты пожарские небольших размеров. На десерт предлагают мороженое в креманках, фрукты. В конце приема подают шампанское, затем горячие напитки (кофе черный, чай), к которым предлагают маленькие пирожные в ассортименте.

Подготовка к приему коктейль. В банкетном зале пол застилают коврами дорожками или коврами, что способствует созданию уюта и располагает к отдыху. В зале, где организуют прием, у стен ставят небольшие столики, покрытые скатертями, или со столешницами, выполненными из тонированного стекла, на которые кладут сигареты, сигары, спички,

зажигалки или ставят вазочки с плавающими свечами, пепельницы и вазочки с цветами и бумажными салфетками. Орешки, маслины, оливки, крекеры укладывают в вазочки или кремankи.

В банкетном зале или аванзале устанавливают барные стойки или столы, накрытые скатертями или юбками почти до пола, как и на приеме-фуршете. Длина стола от 2 до 4 м, ширина 1,5 м.

В зависимости от ассортимента заказанных напитков на барной стойке или столе расставляют стеклянную посуду: справа — фужеры, бокалы, рюмки для вина, для крепких напитков, коньячные, ликерные; слева — рюмки для коктейлей (коктейльная, мартини, Маргарита), стаканы — тумблер, олд-фэшенд, шот. Стеклянную посуду берут из расчета: три единицы стекла на одного гостя на барной стойке или столе и две, — на подносе.

Стекло ставят справа и слева от рабочего места бармена на расстоянии 30—40 см от края стола со стороны гостей и 10—15 см от торцов стола. Для обеспечения удобства работы стекло устанавливают в 1—2 ряда каждого вида с обеих сторон стола, начиная с более высоких предметов и заканчивая низкими, располагая их ближе к центру стола. Для небольших приемов стекло можно разместить на столе группами в виде треугольников или ромбов, составляя из них различные композиции.

В центре стола полукругом ставят напитки этикетками к гостям и кувшины с соками на закусочных тарелках с полотняными салфетками, сложенными лотосом. В случае подачи крyшона или пунша ставят боуль (крyшонницу) и набор для пунша с разливательными ложками и чашками из огнеупорного стекла.

Справа от бармена располагают кулер со льдом и щипцами. Слева маленький поднос с тисненой бумажной салфеткой для подачи гостям приготовленных напитков. Перед барменом стелят полотняную салфетку, на которой располагают барные инструменты: нож сомелье, барную ложку, барный нож (с вилочкой на конце), джиггер в стакане с водой, шейкер для приготовления коктейлей, стакан с соломинками.

Со стороны гостей по углам стола ставят цветы, подсвечник или канделябр со свечами, зажигалку или спички, сигареты, пепельницу, вазочки или кремankи с орешками, крекерами, маслинами, оливками, солонку, лоток с лимоном и двухрожковой вилкой, стаканчик с коктейльными шпажками, конфеты в открытой коробке. Иногда со стороны гостей ставят только блюда с канape, нарезанные и наколотые на шпажки фрукты, конфеты в открытых коробках и маленькие пирожные на вазе плато.

Справа от основного стола бармену ставят небольшой столик, на котором располагают подготовленные напитки в бутылках с гейзерными пробками, свежевыжатые соки в кувшинах, цитрусовые плоды в вазах, соковыжималку (рис. 33). Резерв напитков может находиться в коробках, расположенных под столами.

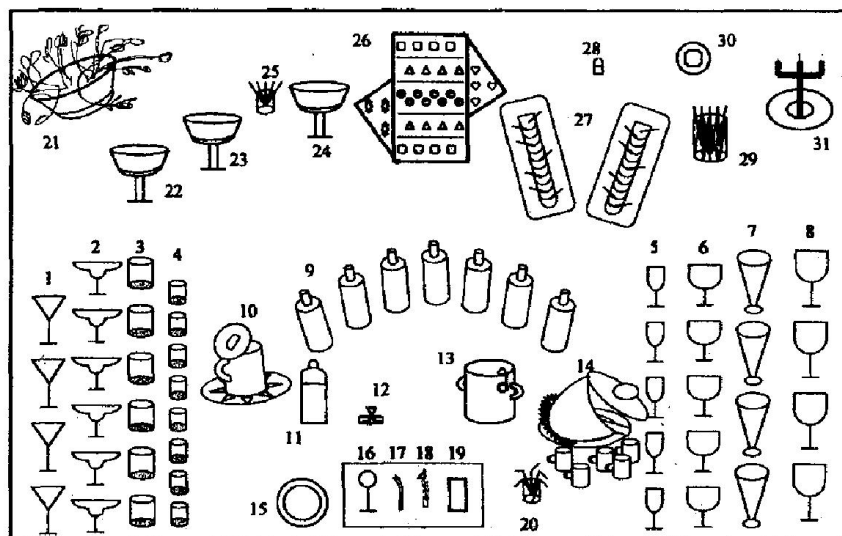
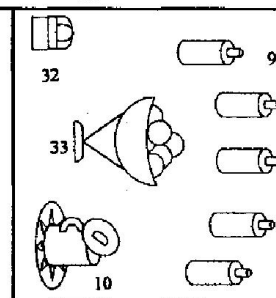


Рис. 33. Схема организации рабочего места бармена на приеме коктейлей:

1 — рюмка мартини; 2 — рюмка маргарита; 3 — стакан олд-фэшенд; 4 — стакан шот; 5 — рюмка для крепких напитков; 6 — рюмка для вина; 7 — бокал для шампанского; 8 — фужер; 9 — напитки в бутылках; 10 — кувшин с соком; 11 — шейкер; 12 — джиггер в стакане с водой; 13 — кулер со льдом и щипцами; 14 — боуль с разливательной ложкой и чашками; 15 — маленький поднос для подачи напитков; 16 — барная ложка; 17 — барный нож; 18 — нож сомелье; 19 — ручник; 20 — стакан с соломинками; 21 — цветы; 22 — вазочка с орешками; 23 — вазочка с маслинами; 24 — вазочка с оливками; 25 — стопка с двухрожковыми шпательками; 26 — шоколадный набор в коробке; 27 — лотки с лимоном и двухрожковыми вилками; 28 — солонка; 29 — сигаретница; 30 — пепельница; 31 — канделябр со свечами; 32 — соковыжималка; 33 — ваза с полотняной салфеткой и цитрусовыми



Для работы за барной стойкой назначают опытного бармена, который хорошо знает особенности имеющихся в сервис-баре напитков и умеет составлять коктейли в определенной последовательности и в соответствии с рецептурами. Задача бармена состоит в том, чтобы предлагать и наливать напитки непосредственно гостям, подошедшим к барной стойке или столу. По желанию гостей бармен наполняет рюмки напитками и подает их на небольшом подносе в количестве 3—5 рюмок.

За барменом закрепляют помощника, который подносит недостающие напитки, лед, чистую посуду, а также помогает бармену в розливе напитков в рюмки, бокалы, фужеры и в случае необходимости подает их с подноса гостям.

Количество официантов определяется из расчета: один официант на 10—15 гостей. Как правило, официанты работают парами: один подает напитки, второй — закуски. Специально выделяют официантов для сбора использованной посуды. Зал условно делится на секторы и за каждым сектором закрепляются официанты, подающие напитки, закуски и осуществляющие сбор посуды.

Обслуживание гостей начинают с подачи аперитива: прохладительных напитков (минеральная вода с газом и без него, фруктовая вода, соки), ароматизированных вин (вермуты, биттеры). Официанты заранее в подсобном помещении на круглые подносы, застеленные полотняными салфетками, ставят стеклянную посуду в определенном порядке: в центре более высокую, а по краям более низкую. Наиболее распространенный способ расстановки стекла на подносе — размещение лучами. По центру подноса располагают фужеры (5 шт.) и от них ряды различного вида стекла (один вид в каждом ряду). Можно расставить стекло на подносе другими способами, например по восходящей, когда рюмки располагают в последовательности от низких к высоким или высокие емкости ставят в середине подноса, а остальные — по убывающей к краям его. При использовании прямоугольных подносов высокую посуду устанавливают ближе к официанту, а низкую — дальше от него с интервалом 1—2 см.

За 15—20 мин до начала приема официанты откупоривают бутылки с напитками, наполняют фужеры, бокалы, стаканы, рюмки напитками на $\frac{2}{3}$ объема. В первую очередь заполняют стекло на подносах, приготовленных для подачи аперитива. За барной стойкой или на столах заполняют 50% выставленного стекла.

При входе в зал гостей встречают устроители приема. Официанты, подающие напитки, обносят гостей аперитивом. Поднос держат на левой руке на уровне локтя и, предлагая напитки, называют их. Подавая напитки, официант должен постоянно следить за тем, какие напитки пользуются у гостей наибольшим спросом и приносить их в зал в большем количестве.

Использованную посуду ставить на поднос частично заполненный рюмками с напитками не рекомендуется. Официант может взять использованную рюмку и поставить ее на поднос официанту, осуществляющему сбор стеклянной посуды.

Холодные закуски (бутерброды канапе, волованы, тарталетки и др.) подают на круглых фарфоровых блюдах (они удобнее овальных). Количество заранее подготовленных блюд с закусками должно быть в 2—3 раза больше, чем количество официантов, подающих их в зал.

Фарфоровые блюда, освободившиеся после подачи закуски или с малым ее количеством, приносят в подсобное помещение для пополнения.

Для подачи горячих закусок используют подогретые овальные металлические блюда. Закуски укладывают горкой. В каждое изделие в верхнем ряду вкалывают пластмассовую или деревянную шпажку; в одном углу блюда в низком устойчивом стакане помещают шпажки таким образом, чтобы концы их выступали над бортами стаканчика на 10—20 мм; в другом углу ставят соусник с соусом. Предлагая гостям горячую закуску, официант держит блюдо в левой руке, а пирожковую тарелку для использованных шпажек — в правой.

Независимо от места нахождения гостей в зале подача напитков и закусок должна осуществляться официантами одновременно во всех секторах с момента появления первого гостя и до ухода последнего.

После подачи горячих закусок гостям предлагают десерт в креманках, которые ставят на подносы. Рядом с креманками кладут чайные ложки. После десерта гостям предлагают шампанское.

В конце приема гостям предлагают горячие напитки (кофе черный, чай). Чашки с горячим напитком ставят на застеленный салфеткой поднос и рядом располагают стопку блюдец и чайные или кофейные ложки. Официанты работают парами: одни предлагают гостям чай, другие — кофе. Официант ставит блюдце на поднос, на него чашку с напитком, кладет ложку на блюдце и подает гостю. Гость может сам взять с подноса чашку с напитком.

Официанты, выделенные для сбора посуды, постоянно убирают использованные рюмки, шпажки, бумажные салфетки, производят замену пепельниц.

Роль метрдотеля в организации и обслуживании приема коктейль. Перед приемом метрдотель проводит инструктаж с официантами, в ходе которого распределяет обязанности между ними. Одним официантам он поручает получение и подготовку посуды для подачи холодных блюд, передачу фарфоровых блюд, соусников, стеклянных креманок и ваз для фруктов в холодный цех; другим официантам он поручает получение и подготовку металлической посуды для подачи горячих закусок в горячий цех; третьим — кофейных и чайных чашек в сервис-бар.

Затем метрдотель закрепляет официантов за секторами обслуживания гостей в зале, распределяя их в каждом секторе на официантов, подающих блюда, напитки и осуществляющих сбор использованной посуды. К работе в зале метрдотель подключает опытных барменов, поручая им подготовку барной стойки или стола к обслуживанию гостей.

Метрдотель проверяет подготовку зала к обслуживанию, правильность накрытия небольших столиков, барной стойки или барного стола, готовность официантов к обслуживанию. Особое внимание уделяет ознакомлению официантов и барменов с особенностями обслуживания приема коктейль и проведению тренинга с обслуживающим персоналом.

В ходе обслуживания приема метрдотель контролирует четкость и правильность работы официантов. По окончании приема следит за своевременностью и качеством уборки зала и сдачи посуды и столового белья в сервисную и бельевую.

7.7. Банкет-чай

Приглашение на чай, или как теперь принято называть банкет-чай, имеет многовековую традицию. В XVIII—XIX вв. в некоторых странах определилось даже время приглашения на чай: в Англии в 17.00 (Five o'clock tea), в России в промежуток от 17 до 20 ч.

Чаепитие обычно подразделяют на три вида: это банкет-чай, организуемый в ресторанах и кафе при обслуживании семейных торжеств; официальные приемы за чайными столами, чаепитие на отдыхе летом в саду.

Банкет-чай — вид банкета, на котором хозяйкой является женщина, и устраивается он для женщин. Однако могут принять участие и мужчины. Такой банкет проводят во второй половине дня, обычно с 16 до 18 ч. Продолжительность его не более 2 ч, количество участников 6—12 человек, но может быть и больше (30—40). Обслуживание банкета-чая рекомендуется поручать официантам из расчета два официанта на 8—10 гостей.

Для банкета-чая подбирают небольшой уютный зал с неярким освещением и оригинальным интерьером. В зале устанавливают круглые или овальные столы, за которыми располагаются гости небольшими группами по 4—6 человек. При отсутствии круглых или овальных столов используют квадратные или прямоугольные, рядом с которыми размещают стулья, полукресла, банкетки, небольшие диваны. Столы ставят в центре зала или у стен, над ними располагают светильники. Расстояние между столами должно обеспечивать достаточные проходы для гостей и официантов. Для удобства работы официантов может быть поставлен подсобный столик, на котором размещают сигаретницы с сигаретами и спички. Столы накрывают тонкими цветными скатертями нежных пастельных тонов с рисунком или вышитыми скатертями. Можно использовать обычные белые скатерти, застланные сверху нежными цветными кружевными скатертями. Концы кружевной скатерти собирают гирляндами и украшают букетиками роз и бантами из лент. Салфетки размером 35х35 см подбирают тех же тонов, что и скатерти. Салфетки могут быть и других тонов, например контрастных, но сочетающихся с цветом скатерти. Если для банкета-чая используют полированные столы, то их скатертями не накрывают, а применяют специальные сервировочные салфетки (сеты).

Для сервировки банкета-чая используют десертные тарелки, десертные и фруктовые приборы, рюмки мадерные, для коньяка и ликера, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, вилки для лимона, вазочки и розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий, приборы для раскладывания (рис.42).

К чайному столу подают сладкие блюда (взбитые сливки с бисквитом, блинчики с яблоками, яблоки фаршированные, мороженое, суфле, кремы, самбуки и др.), варенье, конфеты, шоколадные наборы, пирожки, торты, пирожные, кексы, печенье, бисквит, ягоды, фрукты. Из прохладительных напитков могут быть вода минеральная и фруктовая; из алкогольных напитков — десертные вина, ликеры, коньяк.

Примерное меню и ассортимент рекомендуемых напитков для банкета-чая

Блинчики с яблоками

Фрукты: яблоки, груши, персики, виноград

Пироги с курагой, с капустой

Пирожки с брусникой

Торт Полет

Пирожные: птичье молоко, корзиночка с фруктами, эклер

Пряники, сушки

Конфеты в ассортименте

Шоколадное ассорти

Варенье: вишневое, абрикосовое, клубничное, клюквенное

Лимон

Молоко

Чай с мятой

Чай английский с бергамотом

Чай с жасмином

Чай зеленый

Кофе эспрессо

Кофе капучино

Десертное вино Мускат

Ликер Кэроланс
Ликер клубничный
Коньяк Армения
Вода минеральная Боржоми
Вода минеральная Святой Источник (без газа)

Если банкет-чай организован в честь какого-либо торжества, на стол может быть подано шампанское. В этом случае стол сервируют бокалами для шампанского.

Варианты сервировки чайного стола зависят от способа подачи сладкого блюда.

1 вариант — сладкое блюдо подают в обнос, и гость ест десерт, например мороженое Сюрприз, из тарелки. Официант, сервируя стол, для каждого гостя ставит мелкую десертную тарелку, справа кладет десертные нож и ложку, слева — десертную вилку и десертную тарелку с вилочкой для пирожного, за десертной тарелкой кладет фруктовый прибор. Рюмку мадерную ставят против лезвия десертного ножа. Справа от гостя ставят чайную чашку с блюдцем в том случае, когда чай подают парами чайников. Ручка чашки повернута влево. На блюдце кладут чайную ложку ручкой вправо. Под дно чашки на блюдце кладут маленькую круглую сервировочную бумажную салфетку. На десертную тарелку кладут полотняную салфетку, сложенную розочкой, рулетом, конфетой или валиком в кольцо.

2 вариант — сладкое блюдо, например суфле с пряностями, подают на мелкой десертной тарелке, а мусс клюквенный — в креманке. В данном случае на столе напротив каждого гостя оставляют свободное место. Блюдо подают европейским методом. Десертную тарелку с вилочкой для пирожного и десертной ложкой для сладкого блюда ставят слева от гостя в 15—20 см от края стола. Перед десертной тарелкой слева или на нее поверх сложенных крест-накрест приборов кладут сложенную салфетку. В центре ставят мадерную рюмку, за ней кладут фруктовые приборы. Справа от гостя располагают чайную чашку с блюдцем и чайной ложкой.

При любом варианте сервировки тарелки для фруктов ставят на стол стопками по 4—6 шт. рядом с вазой с фруктами. В центре стола ставят вазу плато с резной бумажной салфеткой, на которую укладывают торт, нарезанный на порции, с десертной лопаткой. На стол ставят конфеты без оберток и печенье в вазочках. В стеклянной или хрустальной вазочке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и ложкой для раскладки ставят варенье. Несколько видов варенья можно подать в менажнице. При подаче варенья рядом с вазочкой или менажницей на столе должны быть стопки розеток по 4—6 шт. С шоколадного набора снимают крышку, кладут ее на стол углублением вниз, а сверху — шоколадное ассорти под углом к крышке. Последними ставят на стол вина, лимон в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

Чай подают двумя способами: из самовара или парами чайников (заварной и доливной). Самовар на жостовском или серебряном подносе ставят на основной стол слева от хозяйки или на подсобный небольшой стол, поставленный вплотную к основному слева от хозяйки. Фарфоровый чайник с заранее заваренным чаем и чашки ставят около самовара. Хозяйка встречает гостей. Когда гости разместятся за столом, официанты предлагают сладкие блюда, а затем вина. Если предусмотрена подача вин двух наименований, официант, подающий вина, показывает бутылки с винами (слева) и после выбора наливает их (справа от гостя). Обслуживание начинают с почетных гостей, затем старших по возрасту и далее остальных. Десертное блюдо в креманке подается на пирожковой тарелке, на которую положена десертная ложка ручкой вправо. Ставят перед гостем правой рукой с правой стороны.

После этого официанты начинают готовить к подаче горячие напитки (убирают со стола использованную посуду), приносят сливки, молоко. Чай из самовара наливает хозяйка. Официанты помогают ей в подаче чая гостям, сидящим вдали от хозяйки, подносят чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки чай могут разливать и предлагать гостям официанты. Чашку ставят на блюдце ручкой влево. Чайную ложку кладут ручкой вправо и чашку с блюдцем ставят на стол перед гостем справа правой рукой. Десертная тарелка остается слева от гостя и он кладет на нее пирожное, конфеты, печенье.

При подаче чая парами чайников официанты работают парами. Первый официант держит в левой руке тарелку или маленький поднос с полотняной салфеткой, сложенной гадалкой. Ручник располагают на безымянном пальце. На тарелку или поднос ставит заварной чайник. Официант подходит к гостю справа и наливает в чашку заварку. Затем, промокнув носик чайника ручником, ставит его на тарелку и направляется к следующему гостю. За ним идет второй официант с доливым чайником и наливает кипяток в чашки, используя те же технические приемы.

Подав чай, официанты предлагают гостям ликер. Ликер наливают в ликерные рюмки. Заполненные на подсобном столе рюмки устанавливают на небольшой поднос и ставят перед гостем за чайной чашкой.

Чай на столе доливать не рекомендуется. Чай наливают на дополнительном (приставленном к основному) столе в чистую чашку и подают гостю с правой стороны правой рукой, предварительно убрав с левой стороны левой рукой использованную чашку.

По желанию гостей можно предложить чашку кофе с подноса, налив его из кофейника. После наполнения чашек кофе кофейник ставят на десертную тарелку с тисненой бумажной или полотняной салфеткой. Если гость захочет еще кофе, то его можно налить в поданную ему ранее чашку, не снимая чашку со стола. К кофе гостям предлагают ликеры: кофейный, Кэролайн, Бейлис или коньяки: Армения, Тбилиси, Хеннеси ХО.

На банкете-чае фужеры для воды на столы не ставят. Поэтому до начала банкета производят подготовку дополнительного столика — ставят воду в бутылках и фужеры. Официанты по просьбе гостей ставят фужеры на стол и, подойдя к гостю, справа правой рукой наливают прохладительный напиток.

Первыми из-за стола встают гости.

Официальные приемы за чайными столами относятся к вечерним приемам. Они проводятся, как правило, с 17 до 19, иногда до 20 ч. В российской протокольной практике этот вид приема используется при приглашении супругой Президента России супруги высокого иностранного гостя, других женщин в ходе официальных визитов глав государств и правительств в Российскую Федерацию.

На чай приглашается не более 7—10 женщин, которые рассаживаются обычно за одним столом. Гостей приглашает к столу хозяйка приема. Официанты помогают ей в рассадке гостей в соответствии с протоколом. На приеме сначала подают сладкие блюда, а затем предлагают гостям вина на выбор или шампанское. Обслуживание начинают с почетного гостя.

В меню включают мороженое, фруктовые салаты или десерт под карамелью, а также небольшие бутерброды, мучные кондитерские изделия, конфеты, печенье, фрукты, горячие напитки.

Полированный стол можно накрыть цветными ткаными салфетками, на которые ставят предметы сервировки для каждого гостя, тогда середину стола покрывают узкой дорожкой, на которую ставят тарелки с бутербродами, мучными кондитерскими изделиями, вазы с печеньем, конфетами, фруктами.

Перед подачей горячих напитков иногда предусматривается подача табачных изделий. Дамам сигареты следует подавать в сигаретницах, которые ставят на маленький поднос, рядом зажженную свечу и несколько пепельниц. Официант подходит к даме слева и предлагает сигарету. Дама, взяв сигарету, прикуривает ее. После этого официант подходит справа и правой рукой ставит пепельницу на стол.

Подачу горячих напитков осуществляют так же, как и на банкете-чае.

В процессе обслуживания со стола убирают освободившуюся посуду, приборы, а после завершения обслуживания убирают высокую посуду, расположенную в центре стола (вазы для фруктов и цветов, вазы плато), затем салфетки, десертные тарелки с вилками, чашки, рюмки.

Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития

В России обычай приглашать в гости на чай укоренился с тех пор, когда был изобретен самовар. К чайному столу подают пироги, калачи, кексы, печенье, пряники, бублики, конфеты, колотый сахар, варенье, мед. К приходу гостей на стол ставят самовар на металлическом подносе, около которого располагают чайные чашки с блюдцами. Большой ассортимент мучных изделий дополняют тортами и пирожными. Обязательно подают фрукты, десертные вина или шампанское, ликер или коньяк. Предпочтение отдают черному чаю, заваренному в чайнике вместе с листьями мяты, малины, черной смородины. Чайник с душистым чаем ставят на самовар, чтобы сохранить заварку горячей. Красиво накрытый стол располагает к долгой беседе. С изобретением русского фарфора стали использовать чайные сервизы из кобальта и гжели. Вместо фарфоровых можно применять серебряные сахарницы и приборы (щипцы для сахара и пирожных, вилку для лимона, лопатку для торта, чайные и десертные ложки, ложки для варенья). Если к десерту предлагают десертные вина, то стол сервируют мадерными рюмками, если ликер или коньяк — то ликерными или коньячными рюмками, если гости заказали шампанское — то бокалами. Самовар можно

поставить на подсобный стол с левой стороны от хозяйки. На этом же столике располагают чашки и чайник с заваркой. Особенности обслуживания гостей аналогичны банкету-чаю.

Если в России чаепитие принято устраивать между 17 и 20 ч, то в *Англии* — только в 17 ч (файф о'clock) с целью общения с родственниками, друзьями и сослуживцами. Жители Британских островов считают чай национальным напитком. Чай англичане пьют с молоком или горячими сливками. Причем чай наливают в молоко, а не наоборот. Чай по-английски заваривают крепким (30—35 г чая на 1 л воды). Чайник перед заваркой должен быть сухим и хорошо прогретым.

Стол накрывают цветной скатертью и салфетками таких же нежных тонов, уложенными на мелкие десертные тарелки в виде конвертов, конфет, рулетиков или розочек. У тарелок располагают десертные приборы. Фруктовые приборы (нож и вилку) размещают за рюмками. Стол сервируют мадерной или ликерной рюмкой, а в случае торжества и наличия в карте вин шампанского — бокалом для него. На десерт подают блинчики, пудинги, фрукты, жареные орехи. К чаю подают кексы, сдобное печенье, торт или маленькие пирожные, мармелад, шоколадные конфеты. После танцев подают слабоалкогольные коктейли — диджестивы.

Особенностью *французского ритуала* чаепития является то, что приглашенные собираются в гостиной или банкетном зале и располагаются на диванах и в креслах. Гости беседуют и в это время им подают аперитив (шерри, шампанское). После сбора всех гостей в гостиную привозят заранее накрытый чайный стол на колесиках. Стол имеет традиционно овальную или круглую форму, его покрывают цветной полотняной скатертью нежных пастельных тонов. Салфетки подбирают в тон скатерти.

Если на чай приглашают в дом невесты родителей жениха, то стол накрывают белой кружевной скатертью, кружевными салфетками, сервируют чайным сервизом нежно-розовых цветов. Невеста готовит десертное блюдо и угощает им гостей. К десерту подают шампанское, затем чай. Чайник устанавливают на серебряном подносе. Рядом сливочник с горячими сливками, вазочка с вареньем, ложечка для раскладки и розетки стопкой, сахарница и лоток с лимоном и двухрожковой вилочкой. Мелкие десертные тарелки размещают на столе стопкой и рядом на салфетках — чайные ложки, ножи для фруктов и вилочки для пирожных. В центре стола ставят вазу с фруктами. На отдельном столике располагают пепельницы, спички, зажигалки, сигареты.

Если к чаю предлагают ликер или коньяк, то вместе с чашкой чая на подносе подают рюмку с напитком. Бутылки с напитками на чайный стол не ставят, а разливают их на подсобном столе. После чаепития организуют танцы, игры. В перерыве между танцами гостям предлагают прохладительные чайные напитки.

В *Японии* употребляют зеленый или желтый чай. Желтые сорта чая заваривают классическим китайским способом в гайванях — специальных чашках типа пиалы объемом 200—250 мл, но с резким расширением в верхней части и крышкой, диаметр которой меньше диаметра верхнего края крышки. Время заваривания не превышает 2 мин. Зеленые виды чая японцы вначале растирают в порошок в специальных фарфоровых ступках, а затем заливают кипятком в фарфоровых предварительно согретых шаровидных чайниках вместимостью 0,5—1 л. Японцы пьют ароматный чай из маленьких чашечек емкостью 30—50 мл без сахара, варенья или меда очень медленно и маленькими глотками. Несколько чашек выпивают до еды (завтрака, обеда или ужина) и несколько чашечек — после еды. В торжественных случаях или при совершении религиозного ритуала в Японии употребляют церемониальный чай.

Приготовление такого чая и сам ритуал торжественного чаепития представляет собой длительную церемонию, происходящую на глазах участников чаепития. Вначале женщины растирают листовой зеленый чай «тенча» в тончайшую пудру, сопровождая эту работу красивыми движениями тела и жестами. Затем пудру засыпают маленькими порциями в специальные эллипсовидные чайники. Вслед за каждой засыпкой чая капельными дозами заливают горячую воду. Каждую новую порцию чайной пудры сбивают с порцией воды особой рисовой метелочкой в кремовидную массу, после чего добавляют новые порции порошка и воды до тех пор, пока чайник не наполнится. Полученный таким образом чай имеет терпкий вкус, густую консистенцию, напоминающую жидкую сметану.

Роль менеджера в организации и обслуживании банкета-чая. Менеджер при заказе на обслуживание торжества знакомит заказчика с фотографиями зала, накрытых банкетных столов, а также десертных блюд и мучных кондитерских изделий, рекомендуемых для банкета-чая. Перед началом обслуживания банкета или приема знакомит официантов с особенностями его

организации, а также схемой расстановки столов в зале. Распределяет обязанности между официантами, закрепляя их по два человека за каждым столом. Один официант подает десерт, другой разливает вино. Затем первый официант подает гостям чашки с чаем, другой — чашки с кофе. После этого первый официант обносит гостей ликером, второй — коньяком или первый официант производит досервировку стола ликерными и коньячными рюмками, а второй наливает напитки в рюмки.

Особое внимание уделяется технике розлива чая на столе в чашки гостей. Показывает приемы сбора чайных чашек со стола, розлива чая на подсобном столе из самовара в чистые чашки и подачи их гостям способом «два и один» (две чашки в левой руке и одна — в правой). Учитывая, что наибольшую трудность в работе официанта вызывает подача гостям на подносе рюмок, заполненных алкогольными напитками, менеджер проводит тренинг по подаче этих напитков, а также по отработке техники розлива шампанского за столом в бокалы гостей в 2—3 приема или, взяв бокал в руку и слегка наклонив его, демонстрирует порядок розлива шампанского в один прием.

В ходе инструктажа менеджер обращает внимание официантов на необходимость строгого соблюдения правил техники безопасности при работе в зале и уборке посуды.

Метрдотель осуществляет контроль за правильностью подготовки банкетного зала и столов к обслуживанию, в ходе проведения банкета-чая следит за своевременностью подачи блюд и напитков, уборки использованной посуды. По окончании обслуживания подводит итоги работы.

7.8. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы

Смешанный банкет — вид банкета, который включает два-три банкета, организуемых одновременно. Такие банкеты проводят для участников конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей, презентаций различных фирм, международных ярмарок. Смешанный банкет может проводиться в нескольких залах одновременно. В аванзале встречают гостей, подают аперитив; во втором зале предлагают закуски, блюда, напитки; в третьем — табачные изделия, горячие напитки.

Смешанные банкеты проводятся в дневное и вечернее время. Продолжительность их 2—3 ч. Основные виды смешанных банкетов:

- коктейль-фуршет;
- фуршет-кофе;
- коктейль-фуршет-кофе;
- банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиную.

Особенность **коктейля-фуршета** — обслуживание большого количества гостей в небольших залах. Этот банкет проводят, как правило, в день открытия симпозиума или международной ярмарки. Гости свободно перемещаются из одного зала в другой и могут прийти на банкет позже назначенного времени и уйти до его окончания, не прощаясь.

Обслуживание гостей осуществляется в двух банкетных залах. Первый зал предназначен для встречи гостей. Он оформляется и накрывается, как зал для приема коктейль и предусматривает наличие нескольких барных стоек для напитков. В другом зале накрывают один или несколько фуршетных столов, на которых отсутствует стеклянная посуда для напитков. Официанты в подсобном помещении наполняют фужеры, бокалы, рюмки, стаканы напитками, устанавливают их на подносы и предлагают гостям в зале. На фуршетных столах представлен широкий ассортимент холодных закусок, а подачу горячих закусок, десерта, горячих напитков, мучных кондитерских изделий официанты осуществляют так же, как и на приеме-фуршете. Коктейль-фуршет можно проводить в одном зале. Тогда в банкетном зале устанавливают несколько барных стоек или столов с напитками и стеклом и несколько фуршетных столов: с рыбными закусками; с закусками из мяса, птицы, дичи и овощей; десертный стол; стол для горячих напитков и мучных кондитерских изделий. Стеклянную посуду и бутылки с напитками на фуршетные столы не ставят, официанты предлагают гостям напитки с подноса.

Банкет фуршет-кофе организуют, как правило, в одном зале, в центре которого накрывают фуршетные столы в одну-две линии, буквами Т, П, Ш, накрывают также, как и на приеме-фуршете. Вдоль стен устанавливают прямоугольные, круглые или овальные фуршетные столы с фруктами в вазах кабачек, с пирожными и тортами на вазах плато, пирожными в фарфоровых вазах на низкой ножке, печеньем в вазочках, шоколадным ассорти. Стопки десертных

тарелок для нарезанных фруктов располагают рядом с вазами; стопки пирожковых тарелок и лопатки для торта и пирожных — рядом с вазами плато.

Кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками ставят по краям стола группами или треугольниками по 10—15 шт., сахар— в креманках со щипцами рядом с чашками. По просьбе гостей официанты приносят чай в заварном и доливном чайниках, установленных на поднос вместе с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками.

Банкет коктейль-фуршет-кофе. Банкет организуют в нескольких залах. Гости собираются в первом зале, где официанты предлагают напитки, налитые в рюмки, бокалы, фужеры и стаканы. Холодные закуски (бутерброды канапе, расстегаи, маленькие пирожки, волованы с ветчинным муссом и др.) подают на круглых фарфоровых блюдах. Обслуживание в этом зале аналогично приему коктейль. Продолжительность обслуживания 30—45 мин.

Затем гостей приглашают в другой зал к фуршетным столам, которые сервируют так же, как и для приема-фуршета. На столах размещают холодные закуски, приготовленные в целом виде, нарезанные небольшими кусочками (рыбные, мясные, из птицы, овощные). Официанты обносят гостей напитками и подают им горячие закуски в кокотницах или кокильницах (рыба, запеченная в раковине, жульен из птицы, грибы в сметанном соусе) с подноса. Вторые блюда официанты подают на овальных металлических блюдах. Затем официант предлагает гостям десерт. Продолжительность обслуживания в этом зале 45—60 мин.

В залах гости едят и пьют стоя, затем их приглашают в третий зал, где установлены небольшие круглые или овальные столики, за которыми гости пьют кофе, сидя на диванах. Одни официанты предлагают гостям с подноса кофе, налитый в чашки, другие — коньяк в коньячных рюмках. Продолжительность обслуживания в зале 15—20 мин.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостиной. В зале устанавливают банкетные столы, рассадка гостей за которыми и очередность их обслуживания определяются протоколом. Официанты предлагают гостям за столом прохладительные и алкогольные напитки, холодные и горячие закуски, первые и вторые горячие блюда, десерт, используя французский метод обслуживания. Затем гости переходят в другой зал, где им предлагают табачные изделия. На небольших столиках размещают сигареты, сигары, секаторы для них, пепельницы, зажигалки. За другими журнальными прямоугольными столами, покрытыми строгими скатертями с геометрическим рисунком, официанты предлагают гостям кофе черный, кофе капучино, кофе по-восточному. Кофе черный можно подавать в серебряном кофейнике. Официанты заворачивают кофейники в холщовые салфетки и наливают кофе гостям.

При проведении смешанных банкетов в разных залах используют различные виды освещения: в аванзале — местное, приглушенное, с помощью бра, торшеров, настольных светильников с галогенными лампами; в банкетных залах освещение должно быть более ярким, что достигается использованием люстр и канделябров со свечами на фуршетных столах; в гостиных — местное, неяркое освещение достигается с помощью свечей в подсвечниках или вазочек с плавающими свечами.

Оформление интерьеров во всех залах решено по-разному за счет использования разных по цвету и форме штор; декоративных настенных украшений (панно, картин), ковровых покрытий. Разнообразная цветовая гамма юбок для фуршетных, барных, десертных и кофейных столов придает каждому залу изысканность стиля. Для сервировки столов и подачи блюд, напитков в залах используют посуду, отличающуюся по цвету и форме.

Оснащение аванзалов, банкетных залов и гостиных мебелью различных видов способствует созданию оригинального интерьера.

7.9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Банкеты с такой формой обслуживания наиболее распространены и носят неофициальный характер. Они проводятся по случаю семейного торжества, свадьбы, встречи друзей, юбилея и др. В отличие от официального банкета за столом с полным обслуживанием официантами на неофициальных банкетах гости за столом размещаются произвольно. Однако места в центре стола предусматриваются для почетных гостей и устроителя (хозяина) банкета. Если на банкет приглашено много гостей и для них устраивается несколько столов, то почетные гости и хозяин садятся за отдельный, центральный, стол.

В меню банкета включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям также

предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и Кондитерских изделий. До прихода гостей на сервированный стол ставят холодные закуски, напитки, фрукты. Один официант обслуживает 12—15 гостей.

Так же, как и для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, заранее производится расчет посуды, белья. Принципиальным отличием этого банкета является то, что количество блюд, салатников и др. для холодных закусок и их емкость определяются исходя не из числа официантов, подающих блюда, а с учетом численности участников банкета, количества и ассортимента закусок, размера и количества банкетных столов.

Блюда, вазы, салатники, в которых размещены одинаковые закуски, повторяются через 6—10 мест. При этом каждый сидящий за столом сам, или попросив соседа, может взять с блюда любую закуску. Расстановка столов, покрытие их скатертями, сервировка посудой и приборами осуществляются в основном так же, как и при банкете с полным обслуживанием. Для каждого гостя на стол ставят сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, кладут закусочные нож и вилку, прибор для второго горячего блюда (мясного или рыбного), ставят фужер и рюмки для вина и водки.

Десертные приборы можно положить на стол заранее, но, как правило, их подают одновременно с десертом. Стол украшают живыми цветами. Холодные закуски ставят на стол за 30—60 мин до начала обслуживания.

Метрдотель, исходя из заказа, количества столов и гостей за каждым из них, заранее определяет и сообщает официантам, в какой посуде, с каким количеством порций следует подавать блюда, общее количество блюд, ваз, салатников и др., которые должны быть поставлены на каждый стол. Для удобства такой расчет метрдотель может положить на свободный стол в банкетном зале.

Посуду с закусками расставляют на столе в определенной последовательности. Начинают расстановку с закусок в больших блюдах, ближе к центру располагают закуски в вазах (на ножке) или в посуде с высокими бортами (салатники). Закуски в низкой посуде небольшой емкости ставят ближе к предметам сервировки. Закуски могут быть расставлены в один или два ряда. Это зависит от ширины стола, количества закусок, размеров посуды.

В каждое блюдо кладут приборы для раскладки. Икорницы, салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Закуски расставляют на столе через равные интервалы. Соусы в фарфоровых соусниках ставят на пирожковой тарелке слева от блюда, для которого они предназначены. За пирожковой тарелкой — соль, перец. По оси стола — вазы с фруктами и цветами.

В интервалах между группами рюмок гостей расставляют равномерно по всему столу бутылки с напитками. Этикетки должны быть обращены к краю стола, чтобы гости могли выбрать и налить себе желаемый напиток. Перед расстановкой бутылки подготавливают — протирают ручником, проверяют укупорку, наличие акцизных марок, этикеток. По договоренности с заказчиком часть бутылок открывают, протирают горлышки, закрывают другими пробками. Бутылки с металлическими пробками (вода, пиво, квас, соки) откупоривают перед приглашением гостей к столу.

Расставив напитки, официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб. Если предусмотрены тосты, кулебяки, расстегаи, то их раскладывают на пирожковые тарелки, слегка сдвинув хлеб.

Официанты встречают гостей, помогают сесть за стол. Рассадив гостей, официанты начинают обслуживание с почетных гостей и наливают напитки из бутылок, взятых с банкетного стола. Остальным гостям официанты наливают напитки, начиная с женщин. Затем помогают гостям в раскладке закусок на тарелки в последовательности, обусловленной в меню.

Как правило, начинают подачу с икры зернистой или кетовой и масла сливочного с малосольной рыбы. Предложив их гостям, официанты ставят блюда снова на банкетный стол, а освободившиеся уносят из зала.

Затем предлагают натуральные овощи, отварную или заливную рыбу, ассорти рыбное и доливают в рюмки напитки. После подачи рыбных закусок убирают стол (уносят освободившиеся блюда и бутылки) и обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив разрешения гостя.

Одни официанты убирают использованные тарелки и приборы, используя технические приемы. Другие официанты ставят на стол чистые закусочные тарелки и приборы. После этого гостей обносят мясными закусками.

Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, курят, беседуют, а официанты с разрешения заказчика подготавливают стол — убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки и приборы, добавляют хлеб и т.д. Если гости не встанут из-за стола, то подготовка стола производится при них. Со стола не убирают свежие и маринованные овощи, масло, сыр, т.е. блюда, которые гости могут взять при подаче горячего блюда. По желанию заказчика на столе могут быть оставлены и другие закуски. Горячие блюда, как правило, подают разложенными на тарелки. После подачи горячих блюд наливают вино.

Перед подачей десерта (с разрешения заказчика) со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы. На столе остаются вазы с фруктами, и если оставлена вода — фужеры для нее. На освободившееся место ставят вазы плато с тортом или пирожными и лопаткой для раскладки, вазочки с конфетами, креманки с сахаром и щипцами, лимон в лотках.

В процессе обслуживания гостей официанты по мере заполнения пепельниц (1—2 окурка) производят их замену.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают мелкие десертные тарелки с приборами или креманки и сервируют стол десертными тарелками и вилочками для пирожных, которые размещают на столе слева от гостя.

Завершается обслуживание банкета подачей горячих напитков (чая или кофе).

7.10. Банкет «Свадьба»

На протяжении веков у каждого народа сложились определенные свадебные обряды, свои традиции празднования свадеб. На Руси говорили сыграть свадьбу, т. е. отпраздновать по освященному временем ритуалу.

В ресторане для обслуживания свадьбы выделяют банкетный зал (рис. 34). Заказ на банкет принимает метрдотель. Он показывает заказчику залы для приема и сбора гостей (аванзал), для свадебного банкета и для танцев. Метрдотель предлагает различные варианты расположения свадебного стола в банкетном зале (в одну линию или в виде букв Т, П, Ш).

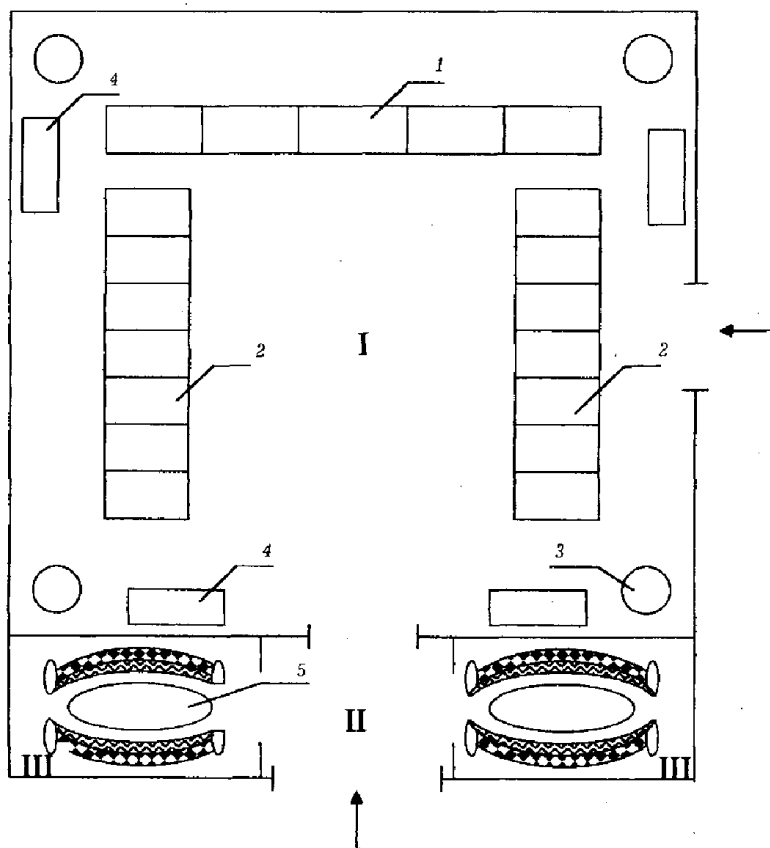


Рис. 34. Схема размещения мебели в банкетном зале:
I — банкетный зал; II — аванзал; III — комнаты для курения
(1 — столы президиума; 2 — столы для гостей; 3 — подсобные столы;
4 — серванты; 5 — диваны для отдыха и столики для курения)

Порядок оформления заказа на свадебный банкет такой же, как и на любой другой банкет. Дополнительно у заказчика выясняют:

- особенности обслуживания с учетом национальных традиций;
- будут ли молодожены встречать гостей или приедут ко времени приглашения гостей к столу;
- музыкальное сопровождение (приглашение ансамбля, баяниста или скрипача и пианиста, установка музыкального центра или караоке);
- когда подавать шампанское, сколько раз и как (в обнос, розлив на столах);
- где выделить место для подарков и цветов;
- время подачи горячих блюд;
- перерывы для танцев;
- организацию чайного стола.

Подготовка к проведению и обслуживание свадебного банкета такие же, что и на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами. Количество официантов определяется из расчета один официант на 12—15 приглашенных.

Отличительной особенностью свадебного банкета является его продолжительность по времени (5—6 ч.). В этой связи в меню рекомендуется включать в широкий ассортимент холодные закуски из расчета $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ порции на каждого участника банкета, одну горячую закуску и 1—2 горячих блюда, десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (чай, кофе), мучные кондитерские изделия.

Метрдотель определяет перечень и количество посуды, приборов, столового белья, необходимого для сервировки стола и подачи блюд, составляет заявки и передает их на производство, в сервис-бар, сервисную в таком же порядке, как и при обычном банкете. Он проводит тренинг официантов, распределяет между ними обязанности, определяет сектор работы каждого, сообщает о порядке и времени подачи шампанского, последовательность подачи блюд. Затем одним официантам поручается расстановка мебели, подготовка посуды и приборов, сервировка столов; другим — подготовка специй, размещение на столе ваз с цветами, получение буфетной продукции из сервис-бара.

Для жениха и невесты отводят почетные места (в середине стола). С них и начинают сервировку в такой последовательности: расставляют сервировочные тарелки, на которые ставят закусочные, слева — пирожковые, раскладывают приборы, ставят фужеры и бокалы для шампанского, кладут полотняные салфетки, сложенные высокими способами, в последнюю очередь на стол ставят специи, цветы. Формы и цвета фужеров, бокалов для шампанского и полотняных салфеток должны отличаться от предметов сервировки других гостей.

Для остальных гостей стол сервируют закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми и закусочными приборами, фужерами, рюмками для вина и крепких напитков, полотняными салфетками.

Жениха и невесту в аванзале встречает официант с небольшим серебряным подносом, на котором находится два высоких бокала, живая роза, и предлагает шампанское. Два других официанта обносят гостей напитками. Молодожены с бокалами в руках встречают вошедших гостей и принимают от них поздравления и подарки, располагают их на специально отведенном столике. Официанты ставят цветы в вазы, отдавая предпочтение низким формам, и размещают их на банкетных столах. Цветы на высоких ножках (гладиолусы, розы, гвоздики) на банкетные столы не ставят, а располагают их на заранее подготовленных журнальных столиках в высоких вазах.

Молодожены приглашают гостей в банкетный зал. Первыми в зал входят новобрачные и занимают места в середине стола. Невеста садится справа от жениха, родители жениха — рядом с невестой, родители невесты — рядом с женихом.

Гости садятся за красиво сервированные столы, на которых размещены холодные блюда, приготовленные в целом виде (рыба заливная, фаршированная, поросенок заливной целиком, индейка фаршированная, дичь с перепелиными яйцами в корзиночках и свежими фруктами), различные ассорти, карбонат, буженина, салаты в вазах, овощи натуральные, соленья, маринады.

Блюда с закусками ставят под углом к оси стола, параллельно друг другу в один или два ряда в зависимости от ширины стола и количества закусок. Блюда с одной и той же закуской должны повторяться через четыре-пять мест. По оси стола через равные интервалы устанавливают вазы с фруктами. Закуски в салатниках расставляют ближе к середине стола; закуски в посуде с низкими бортами и блюдах — ближе к предметам сервировки; икорницы, салатники ставят на

пирожковые или закусочные тарелки. Холодные закуски не рекомендуется ставить на стол ранее, чем за 30—40 мин до начала банкета. Во все блюда кладут приборы для раскладки. В процессе обслуживания холодными блюдами официанты используют русский метод. На столе для новобрачных располагают шампанское в ведре со льдом и прохладительные напитки. На столах для остальных гостей напитки располагают группами между рюмками, чередуя их (прохладительные напитки с винами, прохладительные напитки с крепкоалкогольными напитками).

По согласованию с заказчиком шампанское может быть подано не в аванзале, а за свадебным столом. Существуют два способа подачи. В первом случае обслуживают два официанта. Один держит поднос с бокалами, наполненными шампанским, другой расставляет их перед каждым гостем. Во втором случае бокалы ставят на стол при сервировке и наполняют перед приглашением гостей к столу. Бокалы молодоженов и их родителей наполняют, как только гости сядут за стол. Первый тост предлагает один из родителей жениха или невесты, а затем избирают тамаду, который ведет свадьбу, предоставляя всем желающим произнести тосты за здоровье и благополучие молодых. Вначале произносят тосты старшие по возрасту, затем остальные гости. Тамада согласовывает с метрдотелем порядок обслуживания гостей с тем, чтобы своевременно объявлять перерывы на танцы, игры и развлечения, во время которых производится сбор использованной посуды и подготовка стола к подаче очередного блюда.

Официанты постоянно находятся в зале, помогают в рассадке гостей в начале банкета и в период обслуживания, когда гости возвращаются к столу после перерывов, наливают напитки и, взяв со стола блюда с приборами для раскладки, обслуживают гостей французским методом. Подачу вторых блюд можно осуществлять английским методом. Блюда, приготовленные в целом виде, порционируют на подсобном столе, используя траншерные приборы (нож и вилку разделочные). Молодоженам и почетным гостям порционирование блюд желательно осуществлять с тележек или складного подноса (трейджек), которые располагают рядом со столом президиума.

Вторые блюда подают европейским методом официанты, работающие парами. Один официант приносит в зал на подносе вторые блюда, ставит поднос на подсобный стол, а другой расставляет тарелки с блюдами на столе, подойдя к каждому гостю с правой стороны, правой рукой.

На свадебном банкете холодные закуски могут оставаться на столе до подачи десерта. Перед подачей десерта убирают использованные мелкие столовые и пирожковые тарелки с остатками хлеба. Пепельницы заменяют постоянно. Десерт можно подать в креманках или на мелких десертных тарелках европейским методом.

Завершается банкет подачей горячих напитков и кондитерских изделий, которые могут быть поданы за чайными столиками, подготовленными в банкетном зале или в смежном с ним помещении. Официант вносит в зал свадебный торт, который может быть трехъярусным, круглым или квадратным и имеет символическое значение: украшение в виде белых и нежно-розовых роз — символ чистоты и любви, лебедей — символ супружеской верности, рога изобилия — к достатку, подковы — к счастью. Свадебный торт обычно разрезает невеста, первый кусок торта жених кладет десертной лопаткой на тарелку невесты, второй — невеста жениху, далее официанты подают торт гостям.

По окончании обслуживания банкета метрдотель вручает молодоженам приглашения в ресторан на ситцевую свадьбу, которая празднуется через год после бракосочетания; деревянную — через 5 лет; цинковую — через 6 лет (напоминание о том, что на отношения между супругами, как на оцинкованную посуду, надо время от времени наводить глянец); медную — через 7 лет; жестяную — через 8 лет; розовую — в 10-летний юбилей, который отмечается большим количеством подаренных роз; стеклянную — через 15 лет после бракосочетания (напоминание о том, что отношения должны быть чистыми как стеклышко); фарфоровую — через 20 лет; серебряную — через 25 лет (супруги должны обменяться серебряными кольцами и надеть их рядом с золотыми обручальными); жемчужную — через 30 лет; рубиновую — через 40 лет; золотую — через 50 лет (супруги должны сменить обручальные кольца на новые); бриллиантовую — через 60 лет. Метрдотель, вручая приглашения, желает молодоженам долгого супружеского счастья.

В аванзале можно поставить журнальный столик, на котором разместить альбом и авторучку, чтобы гости могли написать стихи или юмористические пожелания молодоженам.

Здесь же фотограф предлагает свои услуги. По окончании банкета альбом и фотографии молодые уносят с собой.

7.11. Банкет «День рождения»

Для приема участников торжества организуют банкет с частичным обслуживанием официантами. Он проводится в дневные или вечерние часы как обед, ужин или банкет-чай. Столы могут быть круглой, овальной или прямоугольной формы, которые накрывают скатертями ярких тонов. Цвета полотняных салфеток должны быть контрастными тону скатерти. При сервировке стола особо выделяют место именинника, подстелив под тарелку вышитую полотняную салфетку и расположив на ней сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, приборы и стекло, отличающиеся по цвету, рисунку и форме от стеклянной посуды для гостей. На закусочную тарелку кладут тканевую салфетку, сложенную высоким способом (зайчик, лотос, лилия и др.), отличающимся формой от салфеток для остальных гостей.

Главным украшением стола является торт с юбилейными свечами, которые зажигают перед подачей горячих напитков (чая, кофе, глинтвейна, пунша, грога). Торт размещают на вазе плато с резной бумажной салфеткой, рядом кладут десертную лопатку на мелкой десертной тарелке.

В детских кафе и на предприятиях общественного питания, расположенных в зонах отдыха, в летнее время можно организовать празднование дня рождения ребенка. Для детей младшего возраста над столами подвешивают воздушные шары различной формы и цвета. Для сервировки стола используется детская посуда и приборы, цветные стаканы ярких тонов. На стол кладут бумажные, пластмассовые, мягкие игрушки, чтобы ими можно было поиграть и не бояться уронить и разбить. На каждую мелкую десертную тарелку, сервированную для ребенка, кладут салфетку, сложенную рогом изобилия, из которого будет высыпаться гора разноцветных конфет-леденцов.

7.12. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

Подготовку к таким банкетам необходимо начинать с выбора формы приема (банкет за столом с приглашением официальных лиц или обед с друзьями в ресторане). Юбиляру рекомендуется преподнести торт, украшенный свечами соответственно количеству исполнившихся лет. Это необходимо учесть при приеме заказа на обслуживание праздничного стола.

По случаю юбилея стол накрывают камчатной скатертью пастельных тонов, сервируют бело-золотым фарфором, что придает ему особую утонченность. Льняные салфетки элегантно смотрятся в кольцах из золотых листьев. Дополняет композицию красивый подсвечник и разбросанные по скатерти золотые листья.

Повышение по службе, создание собственной фирмы, празднование годовщины окончания школы, колледжа, университета — прекрасные поводы для встречи друзей в ресторане за праздничным столом. Такие банкеты носят неофициальный характер. Как правило, это банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами. В аванзале или у входа в банкетный зал устанавливают круглый или прямоугольный столик, накрытый скатертью, на котором располагают живые цветы, подсвечники со свечами, конические стаканы, бокалы, рюмки рядами или треугольниками, рядом с ними — соки, морсы в кувшинах, бутылки с минеральной водой, алкогольными напитками. Инициатор организации такой встречи собирает гостей у входа в зал и провожает их к мини-бару. Бармен предлагает гостям аперитив. Затем гостей приглашают к праздничному столу. Особенности составления меню, сервировки стола и порядок обслуживания гостей аналогичны банкету за столом с частичным обслуживанием официантами.

Глава 8

Специальные виды услуг и формы обслуживания.

К *специальным видам услуг* относят услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха; обслуживание проживающих в гостиницах, услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета). К *тематическим мероприятиям* относят обслуживание по случаю юбилейных дат, праздников, встречи Нового года.

8.1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний

Участники, симпозиумов, конференций, семинаров и совещаний обслуживаются по месту проживания (в гостиницах). Питание организуется в ресторанах, кафе, барах. Оно должно быть трехразовым. Меню дневного рациона (завтрак, обед, ужин) составляется на неделю или декаду.

Администрация ресторана заранее уведомляется о сроках и режиме работы симпозиума, конференции, количестве участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком — представителем соответствующей организации. Могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Администрация ресторана, учитывая необходимость одновременного обслуживания большого количества людей, у которых время ограничено, должна обеспечить быструю и четкую работу официантов. С этой целью уточняется график выхода на работу обслуживающего персонала. Количество официантов определяется из расчета обслуживания одним официантом одновременно не более 8 человек. Для сбора посуды рекомендуется выделять подсобных работников, предоставив официантам возможность заниматься только подачей блюд и расчетами с гостями.

Для ускорения обслуживания столы сервируются заранее. К завтраку ставят выпечку, чашки для чая или кофе, розетки с джемом, сахар, кисломолочные продукты. Во время обслуживания можно подавать чай в чайниках, кофе в кофейниках, чтобы гости могли налить напитки сами. Хлеб нарезают и укладывают на тарелки или в хлебницы, накрывают полотняными салфетками и ставят на стол.

К обеду на столы ставят бутылки (охлажденные и протертые) с прохладительными напитками, фрукты, хлеб, закуски на тарелках или в салатниках, сладкие блюда (компот, кисель, мусс, крем, желе).

Ускорению обслуживания способствует организация дополнительных раздаточных линий (охлаждаемых витрин для напитков, мармитов для первых блюд), которые непосредственно выходят в зал.

Питание участников может быть организовано за наличный расчет и по безналичному расчету (талонам). Официант сдает кассиру талон как деньги. С кухни и сервис-баром официант рассчитывается за отпущенные блюда кассовыми чеками. Если питание участников указанных мероприятий организуется за наличный расчет, то официант производит расчет в обычном порядке, т.е. представляет счет и получает деньги.

В перерывах между заседаниями может работать бар-фуршет, организуемый по месту проведения заседаний.

В зависимости от числа участников, площади и формы помещения ставят один или несколько столов длиной 2—6 м, используя для этого фуршетные. При отсутствии их столы нужных размеров составляют из квадратных или прямоугольных. Столы покрывают скатертями, как для банкета-фуршета. На столы выставляют холодные закуски небольшими порциями (в салатниках), хлеб, на больших блюдах порционированные гастрономические товары, бутерброды, пирожки, закрытые полиэтиленовой пленкой, а в вазах фрукты, пирожные. На торцах столов ставят термосы с кофе, бульоном, чашки для бульона и кофе, кувшины с соком.

Возле фуршетных столов на небольших столиках размещают закусочные и пирожковые тарелки, кладут закусочные вилки и ножи группами, ставят фужеры или стаканы. Небольшими стопками кладут бумажные салфетки. На дополнительных столах размещают бутылки с водой, пивом, фужеры, стаканы.

Каждый стол обслуживают три официанта: первый следит за пополнением продукции, второй убирает использованную посуду и приборы и пополняет их запас, третий производит расчет.

Для ускорения обслуживания практикуют организацию отдельных столов по отпуску бульонов и пирожков, продажу горячих сосисок, горячих закусок в однопорционных сковородках, в кокотницах. В этих случаях пищу отпускает повар, а рассчитывается за питание официант. Дополнительно организуют чайные столы, продажу мороженого.

8.2. Питание спортсменов

Питание спортсменов — участников соревнований организуется, как правило, по месту проживания по безналичному расчету (талонам) в залах, где установлены линии самообслуживания или по типу шведского стола при организации завтрака, обеда и ужина. Для отпуска блюд используют одноразовую посуду. Время, отводимое на завтрак, обед и ужин, строго регламентировано. В меню включают разнообразные кисломолочные продукты, высококалорийные блюда из мяса, птицы, овощей, фруктов, соки, мучные кондитерские изделия.

Питание зрителей спортивных мероприятий организуют в кафе, барах, кафетериях, через широко развитую мелкорозничную сеть по продаже бутербродов, булочных и кондитерских изделий, завернутых в полиэтиленовую пленку, горячих сосисок-гриль и напитков. Продажу хот-догов осуществляют с тележки (трейджет).

8.3. Обслуживание в гостиницах

Предприятия общественного питания при гостиницах предназначены в основном для обслуживания проживающих в них гостей.

В городских гостиницах имеются рестораны, бары, а в гостиницах при аэропортах, железнодорожных, морских, речных вокзалах — кафе, закусочные или предприятия быстрого обслуживания.

Строительными нормами и правилами предусмотрено, что в городских гостиницах количество мест в ресторанах, кафе должно соответствовать вместимости гостиницы, а число мест в барах составлять не менее 10% вместимости гостиницы. Однако в зависимости от места нахождения гостиницы и степени обеспечения жителей населенного пункта предприятиями общественного питания количество мест в ресторанах, кафе, закусочных, барах при гостиницах может быть изменено при соответствующих технико-экономических обоснованиях.

Предприятия общественного питания при гостиницах начинают работу не позднее 8 ч утра и заканчивают не позднее 24 ч по местному времени. Если в гостинице несколько баров, то часы работы их устанавливают индивидуально, а перерывы не должны совпадать.

Бары, как правило, начинают работу с 7 ч утра и заканчивают в 22—23 ч местного времени с перерывом на обед. Для каждого бара устанавливают ассортимент блюд, товаров и напитков, подлежащих реализации. Он не должен быть широким, но должен быть разнообразным по дням недели. Бары размещают в небольших помещениях, поэтому возможности для приготовления пищи и реализации продукции в них ограничены. Работают они по методу самообслуживания.

Каждый бар состоит из зала, подсобного помещения и моечной столовой посуды. Поэтажные бары оборудуют стойкой с экспресс-кофеваркой, охлаждаемой витриной, пристенной витриной для выкладки товаров. В торговом помещении устанавливают столики со стульями. Подсобное помещение оборудуют электроплитой, электрокипятильником, холодильным шкафом. Штат работников состоит из барменов, уборщиц (они же моют посуду), а в отдельных случаях и поваров.

Отпуск в бары продукции собственного производства с кухни производится по заборным листам, а отпуск товаров из кладовой по накладным до открытия (в утренние часы) бара и в течение дня.

В крупных гостиницах в барах устанавливают линии самообслуживания, состоящие из охлаждаемого прилавка (для холодных блюд, кисломолочной продукции, соков) и прилавка для отпуска горячих вторых блюд. Перед узлом расчета устанавливают самовар, ставят фарфоровый чайник с заваркой, выпечные изделия. В большинстве баров установлены экспресс-кофеварки.

В гостиницах в вечернее и ночное время работают *бары с музыкальным обслуживанием*, в том числе с концертной программой. В этих барах предлагают соки, минеральные и фруктовые воды, бутерброды (канапе, сэндвичи), тарталетки с икрой, корзиночки с салатной массой, маринованными фруктами, мелкоштучные выпечные изделия, десертные пирожные, фрукты, маслины, миндаль, мороженое, кофе черный,

В ресторане при гостинице в утренние часы гостям предлагают завтрак по меню со свободным выбором блюд, в виде шведского стола (буфета), континентальный.

Завтрак по меню со свободным выбором блюд предлагается индивидуальным туристам, проживающим в гостинице. Гостям предлагают широкий выбор кисломолочных продуктов, простой или фруктовый йогурты, выбор из двух видов свежесжатых соков, трех видов других соков высшего качества, масло сливочное, джем, мармелад и мед в индивидуальной упаковке,

пять видов cereals (сухого завтрака), в том числе корн флекс (кукурузные хлопья) и один вид мюсли; один вид рыбы холодного копчения, преимущественно лосось; мясную гастрономию, сосиски и сыр разных сортов местного и импортного производства; пять видов блюд из яиц: сваренных без скорлупы в кипящей воде (пашот), яичницу-глазунью или омлет с беконом, сосисками, ветчиной; вареные яйца должны подаваться в рюмках-подставках; одно горячее блюдо из рыбы, одно из мяса, фрукты, горячие напитки (кофе, чай); свежие сливки и молоко; хлебобулочные изделия (круассан, дэниш, маффин) и два вида хлеба (ржаной и пшеничный), тосты.

Завтрак или обед в виде шведского стола (буфета) организуют для деловых людей, которым необходимо обеспечить быстрое обслуживание в ресторане. В среднем на завтрак гости тратят 15—20 мин, на обед — 30—40 мин.

Шведский стол организуют по типу самообслуживания. Официанты только подают к столу напитки и убирают использованную посуду. Во всем мире шведский стол называют классическим, и только сами шведы именуют его бутербродным. Традиция накрывать всю еду на одном столе появилась в Швеции в XVI в. Прототипом современного шведского стола стал отдельный стол для водки и закусок, с которого по традиции начинали застолье в XVIII в. На таком столе-буфете располагали закуски под различные сорта водок и водочных настоек: сельдь, анчоусы, острый сыр и хлеб. Закуску ели стоя, а затем садились за обеденный стол. Постепенно в меню включали новые блюда и в XIX в. такое угощение превратилось в бутербродный для шведов и в шведский для всех остальных стол.

Для организации шведского стола в ресторане выделяют отдельный зал или часть зала. На видном месте вывешивают объявление о режиме работы шведского стола, о стоимости завтрака, обеда и ужина, об ассортименте продукции на шведском столе. Шведский стол располагают в центре зала или вдоль стен рядом с входом в зал. Основой шведского стола являются охлаждаемые прилавки раздельно для холодных закусок и салатов (салат-бар). Прилавки, в которых на колотом льду хранятся емкости с салатами и другими холодными закусками, устроены так, что в них постоянно циркулирует холодный воздух, всасываясь с одной стороны и выходя с другой. Холодные блюда подаются на мельхиоровых, металлических и фарфоровых блюдах, салаты в салатниках из прозрачного стекла. Блюда должны быть красиво оформлены. В декоративных целях используется кудрявая капуста (гренок), дольки лимона, маслины, оливки, зеленый лук, веточки укропа, листья салата, дольки помидоров и огурцов и др. Рядом с холодными блюдами на лед укладывают свежие овощи (красные и желтые плоды сладкого перца целиком, редис и др.), что придает охлаждаемому прилавку и салат-бару эстетически привлекательный вид. На все блюда с кулинарными изделиями официанты кладут соответствующие приборы для раскладки — ложки и вилки столовые, чайные ложки, лопатки, щипцы. Над охлаждаемым прилавком со льдом и холодными закусками расположены две полки: нижняя — с солеными и маринованными овощами и грибами в прозрачных многопорционных салатниках, под которые стелят полотняные салфетки, и верхняя полка, на которой можно разместить продукты, не требующие охлаждения: хлеб, соусы, специи.

Для приготовления яичницы-глазуньи, омлетов используют передвижную тележку со встроенной плитой. Блюда из яиц должны приготавливаться только тогда, когда их закажут, и подаваться гостям горячими. Для подогрева супов, вторых блюд, гарниров используют мармиты, рядом с которыми устанавливают передвижные тележки для подогрева тарелок.

При отсутствии специального оборудования устанавливают фуршетный стол длиной 3—4 м, который накрывают скатертью-юбкой. На стол ставят вазы-супницы, шафинг-диши для горячих блюд, рядом размещают бульонные чашки группами и блюдца стопками, мелкие столовые тарелки — стопками по 8—10 шт. в каждой для вторых горячих блюд. Перед вазами-супницами и шафинг-диш на стол ставят пирожковые тарелки, на которые кладут разливательные ложки для супа, столовые ложки для соусных блюд (углублением вниз), а также плетеную корзинку с полотняной салфеткой, на которую кладут хлеб и булочки. На завтрак, на стол ставят мармит для подогрева яиц, в который вмонтированы пашотницы из огнеупорного материала и тостер.

Ассортимент продукции шведского стола зависит от времени обслуживания (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные закуски и блюда, что позволяет гостю составить рацион с учетом индивидуальных особенностей. Сервируя шведский стол, следует использовать современные большие по диаметру тарелки, что дает возможность гостю красиво расположить закуски на тарелке.

Ассортимент горячих блюд следует менять по дням недели, проводить недели национальной кухни (русской, грузинской, молдавской и др.).

В меню завтрака рекомендуется включать холодные закуски — 12—15 наименований; кисломолочные продукты — 5—6; горячие блюда — 6—8; cereals (сухой завтрак) — 4—5; один вид мюсли; соусы и масло растительное, оливковое; сладкие блюда и фрукты — 5—6; горячие напитки — 4—5; холодные напитки — 4—5; мучные кондитерские изделия — 4—5; хлеб ржаной и пшеничный.

Ниже приводится примерное меню шведского стола (завтрак):

Масло сливочное

Ветчина формовая

Окорок

Колбаса вареная докторская

Колбаса сырокопченая

Огурцы и помидоры натуральные

Салат зеленый

Салат витаминный

Закуска свекольная с орехами

Салат из моркови

Оливки

Лимон

Сыр в ассортименте

Брынза

Молоко

Йогурты в ассортименте

Cereals (хлопья кукурузные, геркулесовые и др.), мюсли

Котлеты рыбные

Сосиски молочные

Котлеты пожарские

Яичница с ветчиной

Омлет с беконом

Блины с маслом

Соусы: майонез, томатный, кетчуп

Масло растительное, оливковое

Блинчики с вареньем

Салат фруктовый

Яблоки

Апельсины

Джем, мед, мармелад фасованные

Кофе черный

Чай Липтон фасованный

Чай ароматный фасованный в ассортименте

Соки: грейпфрутовый, апельсиновый, томатный, яблочный

Крендель

Булочка с орехами

Слойка с марципаном

Хлеб ржаной, пшеничный

Тосты

В обеденное время в меню шведского стола включают 12—16 наименований холодных блюд и закусок, 2—3 первых блюда, 4—6 вторых блюд, соусы, десерт (желе, компот, фрукты), мучные кондитерские изделия, горячие напитки, соки и фирменные напитки.

Минимальный набор холодных напитков на шведском столе должен включать: свежевыжатые апельсиновый и грейпфрутовый соки; два вида других соков высшего качества; минеральную воду с газом и без газа; молоко цельное и обезжиренное для сухих завтраков.

Кофе должен быть смолотым не более чем за 30 мин до употребления. В ассортименте ресторана при пятизвездочном отеле должны быть следующие горячие напитки: кофе черный,

кофе без кофеина, каппучино, с молоком, сливками (в индивидуальной упаковке), чай цейлонский, индийский, английский.

Ниже приводится примерное меню шведского стола (обед).

Холодные закуски

Масло сливочное

Розочки из копченой и маринованной лососины

Осетрина холодного и горячего копчения с лимоном и свежей зеленью

Канapé с зернистой и кетовой икрой в яйце

Деликатесная мясная гастрономия: салями в перце и миланская, пармский окорок

Сыры в ассортименте

Салаты

Зеленый листовой салат, огурцы свежие, сладкий перец

Помидоры свежие

Салат из морепродуктов

Креветочный салат

Салат мясной

Салат куриный с манго

Салат картофельный

Салат овощной, грибной, соленья

Маслины, оливки,

Заправки: итальянская, французская, винегрет

Супы

Бульон с пирожком

Суп-пюре из картофеля с луком-порем

Борщ сибирский

Вторые горячие блюда

Жареное филе морского языка на икорном соусе

Жареные говяжьи медальоны на соусе из дижонской горчицы

Жареная утиная грудка на цитрусовом соусе

Баранье рагу по-ирландски, тушенное в пиве

Картофель, запеченный в сливках, жареный рис, паровые овощи

Десерт

Компот из чернослива

Кисель из клюквы со взбитыми сливками

Свежие фрукты в вазе

Ломтики свежих фруктов

Мучные кондитерские изделия

Питифуры

Пирожные в ассортименте

Свежевыпеченные булочки

Напитки

Кофе черный (с кофеином и без него)

Кофе каппучино

Кофе с молоком

Кофе со сливками

Чай в ассортименте

Минеральная вода: Святой Источник, Боржоми

Соки: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный, вишневый

Напиток брусничный

Хлеб должен быть нарезан кусочками: ржаной и пшеничный массой по 30 и 20г, национальные и диетические виды хлеба (лаваш, калач, булочки с отрубями и др.) выпекают массой не более 100г.

Закуски, блюда и изделия расставляют на шведском столе в следующем порядке: соки, прохладительные напитки (желательно на отдельном фуршетном столе у входа в зал), молочные продукты, масло, салаты и винегреты — в салат-баре; холодные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, птицы — в охлаждаемом прилавке; горячие закуски из яиц приготавливают на

тележке со встроенной плитой; затем на отдельном фуршетном столе размещают первые блюда в супницах и вторые блюда в шафинг-диши. Корзинки с обычными и национальными видами хлеба следует размещать в конце линии, чтобы гости могли взять его с учетом выбранных блюд.

Для десерта, мучных кондитерских изделий, горячих напитков можно организовать отдельный фуршетный стол, на котором устанавливают мелкие десертные тарелки стопками по 8—10 шт., чайные чашки с блюдцами — группами по 10—15 шт., чайные ложки располагают на скатерти веером. Пирожные укладывают на вазу плато с резной бумажной салфеткой или серебряное блюдо, которое сверху закрывают прозрачным колпаком, булочные изделия располагают в низких фарфоровых вазах, пироги на серебряных или фарфоровых блюдах, рядом лопатка на пирожковой тарелке. Самовар ставят на стол на серебряном подносе. Рядом ставят кофеварку, сахарницу, варенье, мед в вазочках, 1—2 стопки (по 6 шт.) розеток.

Предварительная сервировка столов зависит от вида обслуживания: завтрак или обед. К завтраку столы сервируют пирожковыми тарелками, закусочными приборами, чайными ложками, фужерами, полотняными салфетками, приборами со специями, вазочками с цветами. На стол ставят кувшин со льдом на закусочную тарелку с полотняной салфеткой, сложенной лотосом. К обеду столы дополнительно сервируют столовыми приборами (ножами, вилками, ложками).

Организация обслуживания по типу шведского стола. Перед входом в зал клиент оплачивает в кассе стоимость завтрака (если она не была включена в стоимость проживания в гостинице) или обеда. Получив кассовый чек, он передает его администратору, который надрывает чек. Гость подходит к охлаждаемому прилавку салат-бара, берет закусочную тарелку из стопки тарелок, стоящей рядом с прилавком, и кладет на нее выбранные закуски, салаты, садится за подготовленный обеденный стол. Съев закуску, гость вновь подходит к соответствующим секциям шведского стола, и повар приготавливает ему яичницу-глазунью или другую горячую закуску, наливает суп. При следующем подходе к шведскому столу гость сам выбирает, а повар порционирует основное горячее блюдо, гарнир, соус. Затем гость направляется к десертному столу, а официант в это время собирает использованную посуду, подготавливает стол к подаче десерта. Заканчивается завтрак или обед горячим напитком (чай или кофе) и выпечными изделиями.

В зале ресторана организуют продажу за наличный расчет напитков, кондитерских и табачных изделий с тележек или через барную стойку.

Обслуживают шведский стола бригады поваров и официантов во главе с бригадиром. Бригады работают через день или через два дня. Обязанности членов бригады четко распределены: один повар доставляет в зал холодные блюда, салаты и следит за тем, чтобы ассортимент их выдерживался в течение завтрака или обеда, другой повар приготавливает яичницу-глазунью, порционирует суп, третий повар отпускает второе горячее блюдо, официанты сервируют десертный стол и следят за его пополнением, производят сервировку и уборку обеденных столов, подачу горячих напитков. Кофе официанты подают либо в фарфоровых или серебряных чайниках на две порции, или в большом серебряном чайнике. Чай готовят в индивидуальных фарфоровых или серебряных чайниках (с ситечком, если заваривается листовый чай).

Закуски, блюда, горячие напитки из холодного и горячего цехов, мучные кулинарные и кондитерские изделия из кондитерского цеха, продукцию из сервис-бара материально ответственное лицо получает по дневным заборным листам (форма № ОФ-6), которые выписываются в двух экземплярах и подписываются директором, главным или старшим бухгалтером предприятия. Первый экземпляр заборного листа вручают лицу, получившему продукцию; второй экземпляр остается у заведующего производством. Возврат нереализованной продукции отражается в отдельной графе заборного листа «возвращено». Заборные листы материально ответственное лицо сдает в бухгалтерию вместе с квитанцией о сдаче выручки.

В ресторане при гостинице наряду со шведским столом утром туристам предлагают **континентальный завтрак**, стоимость которого входит в стоимость проживания в гостинице. Ассортимент продукции континентального завтрака ограничен по сравнению со шведским столом. Ежедневно меню завтраков составляют в двух вариантах, например:

I вариант	Джем
Сок апельсиновый	Булочка круассан
Масло сливочное	Кофе (чай)
Сыр российский	Сахар (сахарин)

Хлеб ржаной, пшеничный

II вариант

Кефир (йогурт)

Масло сливочное

Ветчина

Джем

Булочка с изюмом

Кофе (чай)

Сахар (сахарин)

Хлеб ржаной, пшеничный

8.4. Обслуживание в номерах гостиниц

Обслуживание в номерах гостиниц ведется по заказам проживающих в гостиницах за дополнительную плату. Обычно она не превышает 15% суммы счета. Больные обслуживаются в номерах без дополнительной платы.

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

- в поэтажных барах или специальных помещениях, где устанавливается телефон или оборудуется сигнализация для вызова в номер официанта;
- непосредственно в ресторане через метрдотеля (по телефону или лично).

В четырех- и пятизвездочных гостиницах существует специальное подразделение *room-service*, целью которого является доставка еды гостю: в номер, офис, холл — практически в любое место в пределах отеля. Room-service может иметь свою кухню со специальной посудой и оборудованием, помогающим сохранить нужную температуру пищи. Рабочее помещение room-service оснащено специальным шпилькой-стеллажом, который заполняется подносами. Каждый поднос заранее накрывают полотняной салфеткой, ставят на него набор, состоящий из джема, конфитюра и меда в индивидуальной упаковке, чашку с блюдцем. Непосредственно перед доставкой завтраков в номера подносы заполняют свежими продуктами.

Режим работы room-service круглосуточный. Сотрудник этого подразделения (его должность называется *order taker*) принимает заказы от проживающих в гостинице на обслуживание в номерах завтраками, обедами или ужинами. Он должен не только принять заказ по специальному меню, но и согласовать с заказчиком способ приготовления блюда, время подачи, вид сервировки, особенности обслуживания. Приняв заказ, order taker обязательно предупреждает о времени его приготовления. Вместе с заказом гость получает чек, который оплачивает при выезде из гостиницы, карточку с пожеланием «приятного аппетита» и просьбой сообщить, когда можно будет убрать посуду.

В каждом гостиничном номере обязательно имеются специальные карты меню завтрака. На них приведен весь ассортимент континентального, европейского, американского, русского, диетического, вегетарианского завтраков. Гость отмечает выбранные блюда, напитки. Карты меню завтрака вывешивают на двери номера, а ночью собирают дежурные официанты. Для удобства работы все данные с карт меню переносят на специальные бланки.

Меню *континентального завтрака* приведено выше.

Меню *европейского завтрака* включает набор континентального завтрака с расширенным ассортиментом гастрономических продуктов (колбаса, ветчина, сыры разных сортов) и горячее блюдо (яйца всмятку, или яичница, или омлет).

Американский завтрак включает набор континентального завтрака также cereals (сухой завтрак) с молоком, фруктовые йогурты или кефир, два яйца, сваренных всмятку, или яичницу с беконом, сосисками, помидорами, или омлет с ветчиной, сыром, грибами; фрукты (дольки грейпфрута, нарезанные бананы) или фруктовый салат.

Русский завтрак:

Свежевыжатые соки (апельсиновый, грейпфрутовый или морковный на выбор)

Масло сливочное

Лососина с лимоном

Овощи натуральные

Блины с зернистой икрой

Джем, мед

Кекс, булочка столичная

Свежий хлеб в корзинке

Кофе, чай или горячий шоколад

Диетический завтрак

Булочки из муки грубого помола
Хрустящие хлебцы с обезжиренным маргарином или диетическим конфитюром без сахара
Свежевыжатые соки (апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный или морковный)
Мюсли с обезжиренным молоком или обыкновенным йогуртом
Фруктовый салат
Кофе, чай
Чай с обезжиренным молоком или лимоном
Вегетарианский завтрак
Сок на выбор: апельсиновый, грейпфрутовый, яблочный или томатный
Вегетарианский омлет с картофелем и запеченными помидорами или овощами, приготовленными на пару
Свежие сезонные фрукты
Джем
Мини-кекс
Кофе или чай с обезжиренным молоком

Континентальный, европейский, диетический и вегетарианский завтраки наиболее удобны для доставки в номера, так как их сервируют непосредственно на подносе и они не занимают много места в номере. Американский и русский завтраки включают много ингредиентов, поэтому официант комплектует заказ на сервировочном столике.

Специальное меню обеда room-service включает холодные закуски (4—5 наименований), салаты (5—6), горячие закуски (2—3), супы (4—5), горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей (8—10), десерт — 6 наименований, горячие и холодные напитки. Меню обеда или ужина составляется с учетом национальных особенностей гостей из разных стран. В меню дополнительно могут быть включены итальянская паста и овощи, спагетти, горячие и холодные сэндвичи.

Для обслуживания по специальному меню обеда или ужина официант привозит в номер на тележке посуду, приборы, скатерть, салфетки льняные, минеральную, фруктовую воду, фрукты, сигареты, спички. В номере официант накрывает стол (обеденный или журнальный) скатертью и сервирует его. Затем приносит блюда в порядке, принятом при обслуживании в ресторане. По желанию заказчика официант раскладывает на тарелки блюда, наливает напитки, т. е. обслуживает, уходит, возвращаясь в установленное время или по вызову для уборки посуды.

При обслуживании в номерах можно использовать передвижные сервировочные столики, на которых размещают салфетки (сеты) и предметы сервировки. Горячие блюда накрывают крышками клоше, горячие напитки в кофейниках или чайниках располагают в ящике под столешницей столика (рис.43).

Официанты подразделения room-service должны хорошо знать стандарты подачи заказа в номер, расположение всех основных служб гостиницы, меню и карту вин ресторана. Если гость затрудняется в выборе блюд, order taker должен предложить ему сбалансированный обед или ужин. Приняв заказ по телефону, order taker передает его на кухню и в сервис-бар. Большую группу обычно обслуживают два официанта. При этом один подбирает предметы сервировки, получает и доставляет заказ, второй сервирует стол и обслуживает гостей.

Room-service напрямую подчиняется директору ресторанной службы. Возглавляет службу менеджер, который ежедневно проводит тренинг с официантами. Менеджеру подчиняются супервайзеры — бригадиры, которые координируют работу официантов при составлении и выполнении заказов.

Служба room-service работает по принципу ротации, т. е. смены не закреплены за определенным супервайзером, официанты переходят из смены в смену в зависимости от графика: иногда это происходит каждую неделю, иногда раз в месяц.

В номерах гостиниц применяют такую дополнительную услугу, как *мини-бар*. В службе room-service предусмотрены специальные штатные единицы, которые обслуживают мини-бары в номерах. Заполнение мини-бара продукцией определенного ассортимента осуществляет супервайзер после подготовки гостиничного номера к проживанию гостей. Каждая гостиница имеет карту вин, куда входят наиболее популярные напитки в небольших емкостях, а также изделия в мелкой расфасовке: орешки, шоколад, соломка (соленая и сладкая), печенье. Гость, проживающий в гостинице, отмечает перечень и количество взятой им продукции в специальном листе учета, который он сдает при выезде из гостиницы для включения в общий счет.

Работники подразделения room-service должны иметь высокий профессиональный уровень, проявлять оперативность в исполнении заказа, обеспечивать взаимозаменяемость и взаимовыручку.

8.5. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий

Обслуживание праздничных вечеров и торжеств в ресторане осуществляется по предварительному заказу потребителей. Проведение каждого праздничного вечера подчиняется определенной теме, в соответствии с которой оформляют зал, разрабатывают меню, сервируют стол, составляют программу музыкального обслуживания, оформляют пригласительные билеты.

Организация обслуживания праздничных вечеров и торжеств в ресторанах связана с большой подготовительной работой. О проводимом мероприятии население заранее оповещают через печать, радио, телевидение, рекламные объявления в залах; информируют о перечне предприятий, где проводится обслуживание, порядке приобретения билетов, о стоимости праздничного ужина.

В процессе подготовки составляют схему расстановки столов (на 4, 6, 8, 12 мест), разрабатывают праздничное меню, включающее разнообразный ассортимент блюд и напитков, в том числе фирменных.

При продаже пригласительных билетов заказчика знакомят с меню и планом зала. В пригласительном билете указывают наименование ресторана, адрес, дату и время сбора гостей, номер столика, программу торжества. В ресторанах, где несколько залов, указывают название или номер зала. Меню может быть вложено в пригласительный билет и одновременно вручено гостю. Красочно оформленный билет является как бы сувениром ресторана.

Перед началом обслуживания метрдотель знакомит официантов с порядком работы, особенностями сервировки столов, меню, а также с ассортиментом блюд и напитков, которые могут быть дополнительно предложены гостям. Метрдотель проводит тренинг официантов, осуществляющих подачу блюд и напитков, производит разбор ситуаций, которые могут возникнуть в процессе обслуживания. Сервировка столов и расстановка холодных закусок, напитков, фруктов должны быть закончены не позднее чем за 30 мин до приезда гостей.

Метрдотель встречает гостей при входе в зал, поздравляет с праздником и помогает найти место за столом. Официант также поздравляет гостей с праздником и помогает занять места. За дополнительные заказы официанты выписывают счета и предъявляют их по окончании обслуживания.

Празднование Рождества приходится на 25 декабря (7 января). К праздничному столу в ресторане приглашаются все члены семьи и близкие друзья. В России сохранились рождественские обычаи, в которых особую роль играет число двенадцать (двенадцать блюд на праздничном столе, двенадцать приглашенных гостей и т. д.). Со времен Петра I украшением зала является рождественская елка. Великолепно смотрятся на елке украшения только одного цвета — темно-синего, красного, золотого или серебряного. Возможно сочетание цветов: красного с серебряным, синего с золотым или пурпурного с

золотым. Елку украшают высушенными позолоченными шишками, искусственными красными ягодами, красными и золотыми бантиками. Рождественский букет из свежих или сухих цветов с еловыми ветками, шишками, орехами, древесными грибами располагают в центре и вдоль длины стола. В цветочную композицию включают свечи. Блестки в виде звездочек создают контраст с белой скатертью, зелеными ветками и полотняными салфетками. По существующему обычаю рядом с полотняной салфеткой или под ней кладут сувенир.

Украшением рождественского стола является барашек, вылепленный из масла, как напоминание о том, что первой колыбелью Христа были пастушечьи ясли, яблоки как символ нового урожая и орехи — знак нерушимой любви.

В меню рождественского стола включают разносолы, салат из квашеной капусты, соленые и маринованные огурцы, соленые грибы, моченые яблоки, моченую бруснику, морковь тертую с чесноком, маринованную свеклу, царский студень (из рыбы), традиционного карпа или жареного гуся с яблоками или дичь, фруктовые салаты. В завершение праздничного вечера подают чай с пирогами и пирожными.

В последнее время многие рестораны организуют празднование Рождества в виде воскресного бранча, основой которого является шведский стол. В меню рождественского шведского стола включают большой ассортимент холодных закусок (до 20 наименований), 2—3 супа, 12 вторых блюд, включая карвинг (способ подачи второго блюда на сервировочной тележке с подогревом), 5—6 видов десерта и мучных кондитерских изделий, горячие напитки (чай, кофе). В стоимость воскресного бранча включают шампанское и столовое вино.

Меню рождественского бранча

Холодные закуски

Запеченная и гарнированная фруктами рождественская индейка
Малосольная семга, копченая лососина и белорыбица, копченая форель
Ветчина, салями, пармский окорок, буженина
Ассорти из свежих салатов, свежие огурцы и помидоры
Сладкий перец, салат из ростбифа, картофельный салат
Куриный салат, салат из отварной лососины, сельдь под шубой
Корнишоны, соленья, закуска русская, студень, осетрина заливная Русский сувенир
Сливочное масло

Супы

Борщ Московский
Суп-лапша домашняя

Карвинг

Жареный поросенок с гречневой кашей
Рождественский гусь, запеченный с яблоками

Горячие блюда

Бок белужий, запеченный в сметанном соусе, с рисом и овощами
Котлета куриная, начиненная шампиньонами, луком и сливочным маслом
Медальоны из свиной вырезки, жаренные на гриле, с горчичным соусом
Капуста, тушенная с клюквой и яблоками
Картофель жареный

Сладкие блюда и мучные кондитерские изделия

Блинчики, фаршированные земляничным кремом
Рождественские торты и пирожные
Фруктовые зеркала
Питифуры
Пирожки
Свежевыпеченный хлеб

Горячие напитки

Чай, кофе

Карта вин

Шампанское Российское полусухое

Водка Столичная Кристалл

Вино белое столовое Алиготе

Вино красное столовое Мукузани

Прохладительные напитки

Вода минеральная Святой Источник

Вода фруктовая

Как правило, стоимость блюд, включаемых в меню воскресного бранча, ниже стоимости аналогичных блюд по меню. За это время гостей в ресторане бывает в 4—6 раз больше, чем обычно, и они практически обслуживают себя сами, количество персонала не увеличивается.

Официанты подают только прохладительные, алкогольные и горячие напитки, заменяют использованную посуду на чистую и следят за ассортиментом шведского стола, постоянно его пополняя. Обычно за рождественским шведским столом закрепляют 2—3 официантов.

Музыка способствует созданию особой атмосферы праздничного застолья.

Встреча Нового года. В этот день зал должен выглядеть празднично и нарядно. В зале устанавливают елку, украшенную игрушками, гирляндами, цветными лампочками, предусматривают светомузыку, организуют продажу карнавальных масок, сувениров, шаров, серпантина, цветов. В новогодний праздник проводят лотерею, разыгрывают призы за лучшее исполнение танцев, песен. В качестве призов победителям могут быть вручены сувениры, кулинарные и кондитерские изделия. Вниманию гостей предлагают программу эстрадных выступлений.

Столы сервируют лучшей посудой и столовыми приборами: сервировочной, закусочной и пирожковой тарелками, двумя-тремя приборами (закусочный, рыбный, столовый), фужерами, бокалами для шампанского и рюмками для вина и водки. На закусочную тарелку кладут сложенную салфетку. Столы украшают еловыми ветками, цветами в вазах. Холодные закуски, напитки, фрукты ставят на столы заранее.

Обслуживание в новогоднюю ночь продолжительно по времени: начинается с 23 ч 31 декабря, а завершается в 5—6 ч утра 1 января. С учетом этого составляют меню, которое включает разнообразные закуски, одно-два горячих блюда, десерт, фрукты, горячие и холодные напитки. В карту вин обязательно включают шампанское, водку, вина, прохладительные напитки.

Гости приезжают в ресторан в 22 ч 31 декабря. На улице гостей встречают коляды, самовары с горячим вином.

У входа в зал гостей встречает метрдотель в парадной форме. После того как гости займут свои места, начинается обслуживание. Официанты наливают напитки, раскладывают блюда для проводов старого года. Проводы уходящего года начинаются в 23.00.

За 5 мин до наступления Нового года официанты открывают бутылки с шампанским и наполняют бокалы, чтобы ровно в полночь все гости могли поднять их, поздравляя друг друга с наступлением Нового года. Ужин начинается одновременно с праздничной программой, гостям предлагают выступление эстрадного ансамбля и звезд эстрады, артистов оригинального жанра, варьете.

После тостов и поздравлений официанты продолжают обслуживание: раскладывают закуски, наливают напитки, следят за порядком на столах. Примерно через час после наступления Нового года официанты подают горячие закуски, после чего снова приводят в порядок столы, убирая использованную посуду и приборы, и готовят столы к подаче горячих блюд, а затем и подают их.

В программу вечера можно включить трансляцию новогодней телевизионной программы и обязательно танцы.

Пока гости танцуют, официанты убирают использованную посуду и приборы, готовят стол к подаче десерта. На столах к этому времени остаются только напитки, фрукты. Завершается обслуживание подачей черного кофе или чая.

Меню и карта вин новогоднего ужина

Холодные закуски

Икра зернистая
Судак с крабами (целиком)
Лососина глазированная по-царски
Ассорти рыбное (семга, севрюга горячего копчения, рыба холодного копчения)
Растегаи с визигой
Язык глазированный Русская фантазия
Утка фаршированная копченая по-гусарски
Филе индейки, фаршированное капустой брокколи
Карбонат с корнишонами
Мясо посольское со сливой маринованной
Закуска заливная Праздничная
Овощи свежие натуральные (помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, зелень)
Грибы шампиньоны маринованные
Закуска Русский разносол (овощи маринованные)
Маслины, оливки
Лимон
Масло сливочное

Горячие закуски

Закуска Деликатесная в кокильнице

Горячие блюда

Шницель куриный с грибами в яйце
Мясо по-охотничьи с помидором, соус ткемали

Сладкие блюда

Мороженое
Фрукты (яблоки, груши, виноград, мандарины)

Горячие и холодные напитки

Кофе черный
Чай с лимоном
Напиток из клюквы

Мучные кондитерские изделия

Пирожное Новогодняя мозаика

Карта вин

Шампанское Российское полусухое
Водка Столичная
Вино белое столовое Гурджаани
Вино красное столовое Каберне
Коньяк Лезгинка

Прохладительные напитки

Вода минеральная Боржоми
Вода фруктовая Моно

Татьянин день — праздник студентов, который по традиции отмечается 25 января. Традиция связана с открытием МГУ при императрице Елизавете. День основания университета совпал с христианским праздником «Татьянин день». В этот день в

ресторанах готовят медовуху или медовый напиток и угощают им по русскому обычаю всех Татьян, находящихся в зале. По просьбе гостей столы накрывают на 2, 4, 6

и более гостей и застилают их темно-зелеными скатертями, сервируют подстановочными металлическими дисками, закусочными и пирожковыми тарелками с зелено-золотистой каймой, столовым и закусочным приборами, бокалами для медового напитка и вина. Полотняные салфетки зеленого цвета складывают в виде веера. Цветовая гамма стола выдерживается в бело-зеленых тонах (зеленый цвет излучает свежесть, молодость, белый — веселье, благородство и элегантность). Стол украшают двумя подсвечниками с зелеными свечами и маленькими веночками из белых цветов, декоративными лентами. На столе красиво оформленная открытка: «Дорогие друзья! Поздравляем Вас с праздником студенческой молодежи. Желаем успешной сдачи экзаменов, любви, счастья, добрых улыбок. И пусть госпожа фортуна будет всегда с Вами».

Небольшие зеркала на столе сочетаются с сервировочными металлическими дисками. В центре стола круг из бересты с птицей счастья. Верхняя часть круга напоминает о христианском празднике Татьянин день. Круг — символ вечности, а Птицу счастья хотелось бы поймать каждому — и студенту, и профессору.

Меню стола Татьянин день

Сыр Танечкины щечки

Салат Новогодняя сказка с крабами и авокадо

Рулетики Прыгни в рот из телятины с курагой и черносливом

Судачки, жаренные в кляре, с лимоном и соусом тартар

Котомочки с мясом и бульоном

Реснички — корейка кролика с реберными косточками с ананасами, суфле из овощей

Десерт Именинный — салат из хурмы и яблок

Торт Пальчики оближешь

Шампанское «Корнет»

Вино Божоле Вилаж

Медовый напиток

Вода минеральная

Праздник Святого Валентина — это праздник для тех, кто влюблен. В этот день мужчины дарят своим любимым открытки-валентинки с сердечками и воркующими голубками, на которых есть три заветных слова «Я тебя люблю».

Праздник Святого Валентина пришел из Западной Европы в начале XX в. Стол в этот день накрывают в романтическом стиле: нежно-розовая кружевная скатерть, розово-белые вышитые салфетки, сложенные в форме дамского башмачка, плавающие в воде свечи в виде сердечек, морские камушки, подарки любимой в виде миниатюрного домика из керамики с горящей свечей и статуэтки ангела. Основной нежно-розовый и белый оттенки повторяются в бело-розовых цветах букета. На подсобном столе располагается непрерывно вращающееся серебряное кольцо с двумя сердцами и купидонами.

Романтический вечер начинают с подачи аперитива. Это коктейли — любовный напиток Валентина и Богиня любви.

На ужин рекомендуют легкие закуски: Влюбленные устрицы и салат-коктейль Цветок орхидеи, к которым подают белое столовое вино Арбатское, а к холодному блюду Сердца влюбленных (это заливной язык и рулет из молочного поросенка с грибами) подают красное столовое вино Саперави.

В качестве горячей закуски рекомендуют грибочки, запеченные по формуле любви, — это белые грибы в сметанном соусе с зеленью или фирменное блюдо Роковой роман — филе вырезки с грибами, сыром, овощами, жареным картофелем и зеленью.

На десерт предлагают Соблазнительное запеченное райское яблочко, композицию из свежих фруктов Огни Арбата для всех влюбленных, шампанское Серебряный дождь и слоистый коктейль-диджестив Ангельское наслаждение.

Завершается романтический ужин подачей кофе по-венски, торта Валентина и пирожных Пальчики оближешь. В качестве безалкогольного напитка предлагают Приворотное зелье (напиток из виноградного и апельсинового соков, холодного чая, бананов, ананасов, лимона и вишен).

На протяжении всего вечера гости могут насладиться музыкой в исполнении струнного квартета, фрагментами из мюзиклов и оперетт, выступлением иллюзионистов.

Масленица — один из самых любимых в народе русских праздников. Широкая Масленица — это дни обильных угощений, когда русское традиционное хлебосольство и гостеприимство проявлялись во всей широте.

В дни широкой Масленицы справляли обряды, которые изгоняли зиму и встречали весну, несущую свет, тепло, пробуждение природы.

Масленичное гуляние устраивали обычно в последнюю неделю февраля или в начале марта. Встречали Масленицу весело, шумно, «горушку сыром посыпали, маслом поливали». Обычно к четвергу масленичной недели мастерили масленицу в виде чучела или куклы из соломы, тряпок. Надевали на нее кафтан, ушанку, лапти, давали в руки блин и сковороду, водружали на сани и везли по деревне. Устанавливали куклу на самом видном месте, на горе, и устраивали веселые катания с гор на санях с бубенцами. Чествуя Масленицу, пели: «На горах катаемся, блинами объедаемся». Провожают Масленицу в воскресенье. С шумом, гамом, смехом и плясками чучело везли за околицу и сжигали. Головешки раскидывали по полю, по озимым посевам. Этот обряд как бы способствовал плодородию земли,

В России на Масленицу пекут блины; во Франции на сельских площадях устраивают состязания в ловкости приготовления блинов с переворачиванием их в воздухе, а в Англии — соревнования по бегу с блинами на сковороде.

Настоящие русские блины готовят из пшеничной муки на дрожжах. Исстари говорили: сухой блин горло дерет — и подавали к блинам масло, сметану, рыбу, икру, мед, варенье.

На масленичную неделю в ресторанах на воскресном бранче организуют шведский стол и две специальные линии, за которыми повара пекут блины, дополняют их рыбой, икрой зернистой или кетовой и другими добавками. На шведском столе предлагают курник (слоеный пирог из блинов). Наряду с другими блюдами в меню включают русские кулебяки с рыбой, гречневую кашу с яйцом, приготовленную в тыкве. Шведский стол оформляют русской печью из сахара и шоколада, украшенной печеньем, блинами, бочонками с медом и другими сладостями; икрой, выложенной на ледяных фигурах.

Бармен, одетый в национальный костюм, предлагает гостям традиционный русский напиток — медовуху. В дни Масленицы в ресторанах выступают русские ансамбли.

Обеденные столы сервируют закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми и закусочными приборами, полотняными салфетками, сложенными в виде саночек. Зал оформляют сувенирами в виде русских молодцев-плясунов, гитаристов, саней с бубенцами, снежной горы.

8 Марта. В этот день в ресторанах организуются праздничные завтраки, обеды, ужины.

Желательно, чтобы метрдотель, встречая гостей, вручал женщинам букетик из подснежников или веточку мимозы. На столах тоже должны быть цветы, под салфетками могут быть памятные сувениры. В меню включают закуски небольшими порциями, блюда из птицы, широкий ассортимент сладких блюд и изделий из муки, кондитерские изделия,

фрукты. Из спиртных напитков предлагают шампанское, легкие вина. В репертуаре оркестра лирические песни, легкая танцевальная музыка.

Столы накрывают цветными или кружевными скатертями, которые стелят на нижние скатерти сочного цвета, соответствующего цвету посуды. Столы сервируют закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми, закусочными и десертными приборами, фужером, бокалами для вин и шампанского, а также цветными салфетками, сложенными в виде розочки или лилии.

День Победы. В День Победы в ресторан приходят семьями, коллективами, организуются встречи ветеранов Великой Отечественной войны. Оформление зала должно быть праздничным и торжественным: столы украшают красными гвоздиками, гвардейской лентой, солдатской флягой и пилоткой, зеленью. Вместо водочных рюмок — алюминиевые солдатские кружки. На столе сохранившиеся до наших дней письма с фронта. Если на празднование прибывают гости из зарубежных стран, на столы ставят национальные флаги, в меню включают национальные блюда.

Банкет в честь Дня Победы — один из наиболее торжественных видов банкетов. Поэтому стол накрывают белой скатертью и красным напероном, украшают гвоздиками, зеленью, полотняные салфетки красного цвета складывают в виде факела. Место не вернувшегося с войны солдата выделяют закусочной тарелкой, на которую кладут ломтик ржаного хлеба и ставят стопку водки.

В настоящее время в ресторанах проводится обслуживание таких тематических мероприятий, как День театра, День поэзии и др. Празднованию дня рождения А. С. Пушкина посвящен тематический стол «Пушкин и Натали», который может быть оформлен в ресторане. Романтический стол выполнен в старинных русских традициях. Оформление стола соответствует духу эпохи первой половины XIX в.: кружевная скатерть, салфетки с вышитыми инициалами «Н» и «А», графин с наливкой. Посуда из серебра и хрусталя подчеркивает торжественность события. Канделябр со свечами и букет живых цветов придают романтическую атмосферу семейному ужину.

Подсобный стол декорирован под рабочий стол поэта, на нем чернильница с пером и старинный подсвечник.

Меню праздничного ужина включает легкие закуски: устрицы в раковине и салат Нежность, к которым предлагается белое столовое вино Шамбертен.

На десерт подают сладкий яблочный пирог, который очень любил Александр Сергеевич, и сладкую вишневую наливку.

И завершается романтический ужин подачей чая с лепестками роз. Из безалкогольных напитков предлагают брусничную воду. На протяжении всего романтического ужина пьют шампанское Натали.

В ресторане в субботние и воскресные дни практикуется организация обедов или ужинов под названием День охотника, День рыбака, Осенний бал и др.

Оформление зала и меню должны соответствовать теме: например, в День рыбака должны предлагаться в широком ассортименте небольшими порциями блюда из рыбы, в День охотника — блюда из дичи, мяса диких животных. В зале должна создаваться праздничная обстановка. Возможна организация концерта, эстрадного представления.

8.6. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий

Кратковременный отдых у населения крупных городов бывает ежедневным (в течение недели), а также в выходные и праздничные дни. Для ежедневного отдыха служат, как правило, местные парки, сады жилых массивов, скверы, реже общегородские зоны отдыха. В выходные и праздничные дни население отдыхает на пляжах, выставках, в спортивных комплексах, общегородских зонах отдыха. Время пребывания населения в

зонах отдыха является важным фактором, предопределяющим спрос отдыхающих на услуги предприятий общественного питания.

Разработана примерная структура типов предприятий общественного питания в различных зонах отдыха с учетом периодов функционирования (круглогодично, весенне-летний). Как показали исследования, уровень обеспеченности отдыхающих услугами общественного питания в зонах отдыха почти в два раза ниже, чем спрос на эти услуги. В этих условиях большое значение приобретает рациональная организация общественного питания и формы обслуживания.

В местах массового отдыха предусматривается стационарная и сезонная сеть кафе, закусочных, ресторанов. Основную часть сети составляют узкоспециализированные предприятия самообслуживания (пирожковые, пельменные, сосисочные, блинные, молочные), мелкорозничная сеть (киоски, палатки по продаже пирожков, булочек, бутербродов, напитков и кондитерских изделий). В летний период в дополнение к стационарной сети устанавливают летние павильоны, кафе, для которых оборудуют специальные летние площадки. Открытие летней площадки позволяет не только увеличить количество мест, но и привлечь новых посетителей в ресторан, кафе, бар.

В меню летних кафе включают горячие и прохладительные напитки, соки, безалкогольные коктейли, йогурты, мучные кондитерские и булочные изделия, легкие закуски, мороженое, пиво. Летние кафе оборудуют холодильной витриной или маркетиром — холодильником со стеклянной дверью, а иногда и салат-баром, все емкости которого должны быть оснащены прозрачными крышками. Для хранения мороженого устанавливают морозильный ларь или небольшой демонстрационный морозильный шкаф. В летних кафе целесообразно использовать современные установки для приготовления замороженного сока (низкокалорийный десерт) или сокоохладители с тремя колбами. Для приготовления молочных коктейлей на рабочем месте бармена устанавливают блендер.

Свежую выпечку и пиццу выставляют в тепловых витринах или мармитах, продукты в которых остаются свежими в течение 3—4 ч. Для приготовления черного кофе барную стойку оборудуют кофеваркой наливного типа с кофемолкой, автоматической мойкой и отключением после окончания работы. На летней площадке устанавливают гриль и мангал с решеткой для приготовления снэков (колбасок, купатов, стейков), запеченных на углях, а также шашлыков, блинные аппараты. Блюда посетителям подают в одноразовой посуде с одноразовыми приборами, стоимость которых входит в стоимость блюд.

В летних кафе используют передвижные барные стойки, которые конструируют из отдельных модулей. Рабочие поверхности, встроенная моечная ванна и ножки изготавливают из нержавеющей стали, а внешние — из пластика, устойчивого к ультрафиолетовым лучам.

На летних площадках устанавливают пластиковую мебель (столы и стулья) или столы из версалита (качественной древесной плиты, покрытой особым пластиком), мрамора, нержавеющей стали. В настоящее время широко распространены столы, стулья и кресла с алюминиевым или стальным каркасом. Сиденья и спинки чаще всего выпускаются пластиковыми гладкими и плетеными из синтетических или натуральных волокон.

Для комфорта потребителей на летней площадке необходимы зонты и тенты из влагостойких материалов. Каркасы бывают металлическими, деревянными, иногда они дополняются решетками с вьющимися растениями. Летняя мебель должна быть компактной (для хранения в межсезонье) и удобной в складывании.

8.7. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте

Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте осуществляется на вокзалах, станциях, перронах, в поездах. Услугами предприятий общественного питания, расположенных на вокзалах и станциях, пользуются преимущественно отъезжающие и

транзитные пассажиры. Формы обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта должны обеспечивать максимальное удовлетворение потребностей людей в питании при минимальных затратах времени.

На вокзалах, станциях, перронах пассажиров обслуживают в ресторанах, кафе, барах, а также на предприятиях быстрого обслуживания Бистро, в кафе-автоматах, закусочных-автоматах.

Для пассажиров с детьми в обеденных залах ресторанов и кафе устанавливают несколько детских столиков, которые сервируют детской посудой. По просьбе пассажиров горячие блюда могут быть доставлены официантами ресторана в комнату матери и ребенка. В ресторане ежедневно готовят детские блюда (молочные супы, прозрачные бульоны, различные каши, запеканки со сладкими соусами, кисели, компоты, горячее молоко).

Официанты сервируют столы в зале ресторана пирожковыми тарелками, столовыми и закусочными приборами, фужерами. Они же производят досервировку стола и подают заказные блюда, убирают использованную посуду.

В кафе и предприятиях быстрого обслуживания на вокзалах и станциях реализуют, как правило, горячие напитки, холодные закуски несложного приготовления в индивидуальной упаковке, бутерброды, бульоны с пирожками в ассортименте, пельмени, вареники, слоеные пирожные с фруктами, булочные изделия (круассаны, булочки, ватрушки), фруктовую и минеральную воду, кисломолочные продукты. На перроне в киосках, на лотках пассажиры могут купить пирожки, булочки, бутерброды, дорожные наборы, соки, фруктовую и минеральную воду, а с передвижных мармитных тележек с подогревом — хот-доги, чебуреки, горячие сосиски, сардельки, кофе.

Обслуживание пассажиров в поездах дальнего следования осуществляется в вагонах-ресторанах, вагонах-кафе, непосредственно в вагонах поезда официантами-разносчиками. Вагоны-рестораны и вагоны-кафе являются собственностью железных дорог и Министерства путей сообщения. **Вагон-ресторан** имеет два салона, в каждом из которых установлено по 6 столиков на 24 места, всего 48 мест.

На кухне вагона-ресторана расположена плита на жидком топливе, холодильный шкаф с емкостями для льда, производственные столы, различные приспособления и инструменты для нарезки овощей. Вагоны-рестораны должны быть полностью подготовлены к моменту подачи составов для посадки пассажиров и открыты не менее 12 ч в сутки. Вагоны-рестораны работают с 9 до 23 ч в день отправления, а в остальные дни до 22 ч с двумя перерывами не более 30 мин каждый. Вход в вагон-ресторан прекращается за 30 мин до его закрытия.

Как правило, в обычных поездах дальнего следования имеется вагон-ресторан или вагон-кафе, в туристических поездах — два-три с учетом заказа. В зависимости от назначения поезда и контингента пассажиров комплектуют рейсовую бригаду. Она состоит из 5—7 человек: директора, заведующего производством, повара, кухонного рабочего, мойщика посуды, двух официантов, в том числе одного официанта-разносчика. При нахождении поезда в пути в одну сторону свыше трех суток разрешается включать в состав бригады дополнительно повара ночной смены и второго официанта-разносчика. Сформированная рейсовая бригада приступает к приемке вагона-ресторана для организации в нем питания только при наличии наряда и специального разрешения бухгалтерии на допуск к работе с материальными ценностями. Члены рейсовой бригады должны иметь удостоверения личности и медицинские книжки, а директора, заведующие производством и кухонные рабочие, кроме того, и удостоверения на право эксплуатации оборудования.

Официанты подчиняются непосредственно директору вагона-ресторана или вагона-кафе. Основная обязанность официантов состоит в обслуживании в салонах. Однако они принимают участие в реализации обеденной и другой продукции путем развозки ее по вагонам поезда или обслуживании пассажиров в купе, в погрузке и размещении товаров,

уборке помещений. До открытия вагона-ресторана официанты производят влажную уборку, накрывают столы скатертями и осуществляют их предварительную сервировку. На каждом столе размещают закусочные тарелки, столовые и закусочные приборы, фужеры, прибор со специями и вазочки с бумажными салфетками и для цветов.

В обеденное время пассажирам предлагают комплексные обеды. Сервировка стола осуществляется в соответствии с меню комплексного обеда. Хлеб приносят гостям индивидуально на пирожковых тарелках.

Перед началом работы официант проверяет исправность закрепленных за ним счетчиков кассовой машины, подготавливает книжку счетов, нож сомелье, разменную монету.

При обслуживании официанты обязаны соблюдать установленный порядок оформления заказов и получения блюд по чекам. При расчете с посетителем ему выдается фирменный счет с учетом выделенной отдельной строкой суммы налога с продажи. Выполненный заказ подтверждается подписью официанта на счете и передается пассажиру.

В вагонах-ресторанах поездов используют меню со свободным выбором блюд, в состав которого входят диетические блюда и блюда для питания детей.

Обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах осуществляется через официантов-разносчиков. Регулярно в течение рабочего времени официант-разносчик, проходя по вагонам, предлагает пассажирам кисломолочную продукцию, булочки, сэндвичи, готовые кулинарные изделия в широком ассортименте. Одновременно он принимает заказы на доставку обедов пассажирам в вагоны, приносит их на подносах или в корзинах в согласованное с пассажирами время. По окончании обслуживания убирает использованную посуду.

Особое внимание в вагонах-ресторанах уделяется комплектованию и реализации дорожных наборов.

В вагонах-ресторанах повышенной комфортности пассажирам предоставляют наборы питания, стоимость которых включается в цену проездных билетов.

Наборы питания, поступающие в вагоны с баз снабжения, сопровождаются накладными и документами, гарантирующими их безопасность и качество (сертификаты соответствия; удостоверения о качестве с указанием наименования предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки изделия; санитарное заключение о реализации дорожного набора питания, выданное Центром санэпиднадзора на железнодорожном транспорте). Для комплектования наборов питания используются продукты в индивидуальной упаковке и мелкой промышленной расфасовке.

Ниже приведен примерный ассортимент наборов питания.

Сок в упаковке (1/200 г, тетрапак)

Йогурт плодово-ягодный 1/300 г, 0,1%-ной жирности

Мясная гастрономия в герметичной упаковке (нарезка 1/50 г)

Сыр плавленый Дружба в упаковке фольга (1/30 г)

Масло сливочное в индивидуальной упаковке (1/10 г)

Кофе натуральный растворимый в индивидуальной упаковке (1/2,5 г)

Кондитерское изделие (печенье или пирожное, 1/50 г) в полиэтиленовой упаковке

Булочки (2/50 г из муки высшего сорта) в полиэтиленовой упаковке

Сахар-песок расфасованный (2/10 г)

Повидло фасованное (1/30 г)

Минеральная вода в бутылке емкостью 0,5л

Комплект столовых приборов (вилка, ложка, нож) и стаканов разового пользования, салфетка бумажная, зубочистка в индивидуальной упаковке

Набор продуктов должен укладываться в контейнеры, изготовленные из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, опечатываться этикеткой с перечнем входящих в набор продуктов, указанием сроков реализации и энергетической ценности набора продуктов. Наборы питания помещаются в специальные сумки, в которых они доставляются в вагон-ресторан. До отправки поезда в рейс сумки с наборами питания хранятся в холодильных камерах вагона-ресторана или вагона-кафе при температуре +2 — +6 °С и выдаются пассажирам в установленное время с учетом графика движения поезда.

Раздача наборов в вагонах повышенной комфортности осуществляется по внутренней накладной (два экземпляра), в которой указывается номер вагона (заводской и порядковый), фамилия, имя, отчество, табельный номер проводника, количество пассажиров, количество выданных наборов питания, время выдачи по станциям посадки с номерами мест. Накладную подписывают проводник и работник вагона-ресторана. Возможна выдача наборов питания по требованию пассажиров через 15 мин после отправления поезда. О выдаче набора проводником на билете делается запись вручную «Набор выдан, время, подпись». Выдача наборов на обратном пути осуществляется аналогичным способом. В конце рейса в сводную ведомость вносятся данные об обслуживании пассажиров. Сводную ведомость подписывают директор вагона-ресторана и начальник поезда. Количество пассажиров проставляется прописью.

Использованные контейнеры из-под наборов питания, полиэтиленовые стаканы, одноразовые приборы проводники собирают в мешки для мусора и выносят на стоянках к мусоросборникам на определенных станциях.

Заявку на наборы питания по прибытии в пункт назначения для следующего рейса директор вагона-ресторана подает в диспетчерскую службу базы снабжения вагонов-ресторанов с учетом остатка, срока реализации и установленной нормы получения их на рейс.

В настоящее время проводят эксперименты по обеспечению пассажиров горячим питанием, стоимость которого включают в цену билетов.

Тип предприятия общественного питания в пассажирских поездах должен соответствовать категории поезда (международного сообщения, фирменный, пассажирский) и продолжительности нахождения его в пути следования.

В пассажирских поездах предусматривают следующие типы предприятий: вагон-ресторан, вагон-кафе, вагон-бар, вагон-буфет. В настоящее время на железных дорогах создаются комбинированные предприятия общественного питания.

На базе Новороссийского вагоноремонтного завода изготовлен образец комбинированного вагона-ресторана и бара.

Первый зал (со стороны кухни) представляет собой бар с барной стойкой и низкими столиками с полукреслами. Зал оснащен специальным пристенком в виде длинного стола и барными табуретами. Второй зал (салон) оборудован под ресторан. На кухне установлены две четырехкомфорочные плиты (газовая и электрическая). Комбинированный вагон-ресторан и бар внедряется на железных дорогах России только по заказам соответствующих дорог.

Расширение объема сервисных услуг для пассажиров связано с развитием индустрии железнодорожных перевозок. Россия имеет самую большую в мире систему железных дорог, является одной из немногих индустриальных стран, которая продолжает строительство железных дорог. Российские железные дороги перевозят около 50% междугородных пассажиров и осуществляют не менее 75% всех перевозок по стране.

8.8. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта

Начиная с 1935г. воздушный транспорт связал вместе жителей всей планеты, сделал возможным отдых на далеких островах, организацию международных

мероприятий, например кулинарных фестивалей в Сингапуре, России, Германии и других странах, и открыл новые горизонты миллионам людей.

Две международные авиационные организации располагаются в Монреале и занимаются координацией авиалиний и безопасностью полетов — Международная организация гражданской авиации (ICAO) и Международная организация воздушного транспорта (IATA). **ICAO** — межправительственная организация, **IATA** — ассоциация авиакомпаний. Специальные компьютерные системы позволяют авиакомпаниям резервировать места в отелях тех городов, которые они обслуживают, передавать пожелания по составлению меню для более качественного обслуживания туристов на борту самолета.

С развитием воздушных перевозок возрастает значение обслуживания питанием пассажиров в аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета. Особая роль здесь отводится организации цехов бортового питания в крупных аэропортах, обслуживающих дальние авиарейсы. В то время как вокзалы и автобусные станции могут располагаться в центре города, аэропорты должны обязательно находиться за пределами города. Сердцем комплекса аэропорта является аэровокзал, в здании которого расположены предприятия общественного питания, мелкорозничная сеть.

Учитывая ограниченность времени у пассажиров авиационного транспорта, все предприятия общественного питания в аэровокзалах, кроме ресторанов, работают по методу самообслуживания, проводится специализация сети, в том числе организуются предприятия быстрого обслуживания по продаже пирожков, булочек, бутербродов, кисломолочной продукции, мучных кондитерских изделий и горячих напитков, а также бары для реализации прохладительных напитков, соков, мучных кондитерских изделий.

В ресторанах аэровокзалов в утренние часы предлагают завтраки, в дневное время — обеды. Работают столы заказов. Для улучшения обслуживания пассажиров введена система предварительных заказов с указанием вида обслуживания и стоимости питания.

Во время задержки рейсов рестораны при аэровокзалах и гостиницах аэропортов работают по сокращенному меню. Организуется разносная торговля официантами и продажа продуктов в дорогу.

Улучшению организации обслуживания авиапассажиров способствует расширение сети специализированных предприятий, организация чайных и молочных столов, баров, кафе-мороженого. В залах ожидания устанавливают автоматы для продажи кофе, газированной воды, сигарет, мороженого.

Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют скомплектованные рационы. На самолетах при рейсах продолжительностью свыше 4 ч пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 ч, — двухразовое.

Пассажирам всех рейсов в пути следования предлагают прохладительные напитки. Производство скомплектованных рационов питания осуществляется в специализированных цехах бортового питания, которые входят в состав ресторана или комплексного предприятия. низации цехов бортового питания в крупных аэропортах, обслуживающих дальние авиарейсы. В то время как вокзалы и автобусные станции могут располагаться в центре города, аэропорты должны обязательно находиться за пределами города. Сердцем комплекса аэропорта является аэровокзал, в здании которого расположены предприятия общественного питания, мелкорозничная сеть.

Учитывая ограниченность времени у пассажиров авиационного транспорта, все предприятия общественного питания в аэровокзалах, кроме ресторанов, работают по методу самообслуживания, проводится специализация сети, в том числе организуются предприятия быстрого обслуживания по продаже пирожков, булочек, бутербродов, кисломолочной продукции, мучных кондитерских изделий и горячих напитков, а также бары для реализации прохладительных напитков, соков, мучных кондитерских изделий.

В ресторанах аэровокзалов в утренние часы предлагают завтраки, в дневное время — обеды. Работают столы заказов. Для улучшения обслуживания пассажиров введена система предварительных заказов с указанием вида обслуживания и стоимости питания.

Во время задержки рейсов рестораны при аэровокзалах и гостиницах аэропортов работают по сокращенному меню. Организуется разносная торговля официантами и продажа продуктов в дорогу.

Улучшению организации обслуживания авиапассажиров способствует расширение сети специализированных предприятий, организация чайных и молочных столов, баров, кафе-мороженого. В залах ожидания устанавливают автоматы для продажи кофе, газированной воды, сигарет, мороженого.

Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют скомплектованные рационы. На самолетах при рейсах продолжительностью свыше 4 ч пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 ч, — двухразовое.

Пассажирам всех рейсов в пути следования предлагают прохладительные напитки. Производство скомплектованных рационов питания осуществляется в специализированных цехах бортового питания, которые входят в состав ресторана или комплексного предприятия.

Бортовое питание готовится рестораном и подается пассажирам бортпроводниками самолетов за счет аэропортов в виде рационов: горячий завтрак (ужин), холодный завтрак (ужин), консервированный завтрак (ужин), легкий завтрак (ужин), чай и прохладительные напитки. Приготовление бортового питания производится по Примерному меню рационов питания для пассажиров самолетов российских и международных воздушных авиалиний.

На борту самолета расположены салоны для туристов, путешествующих по экономическому, бизнес-классу и первому классу, которым предоставляются различные виды питания и сервисного обслуживания.

Туристам *экономического класса* в меню включают закуску (одинаковую для всех классов); два-три вторых блюда (на выбор); минеральную и фруктовую воду, сок, пиво, бокал вина. Все блюда подают на подносе в одноразовой посуде, используют одноразовые приборы.

Туристам *бизнес-* и первого классов, кроме прохладительных напитков и бокала вина, предлагают виски, джин, коньяк. Для подачи блюд туристам бизнес-класса используют фарфоровую посуду, приборы из нержавеющей стали, завернутые в полотняную салфетку.

Для туристов *первого класса* используется предварительная сервировка стола закусочными тарелками и приборами, полотняными салфетками, фарфоровыми солонками и перчатками. Вторые блюда предлагают на выбор.

В примерное меню включают состав рационов, выход холодных закусок, горячих блюд и напитков, а также норму отпуска покупных товаров и специй. За 2 ч до вылета самолета авиакомпания сообщает в цех бортового питания количество пассажиров по классам обслуживания.

Примерное меню обеда для туристов из Японии бизнес- и первого классов.

Закуска

Копченый норвежский лосось

Цыпленок жареный

Суши (блюдо из сырой рыбы)

Японские деликатесы: ассорти из вареных овощей

Горячее блюдо (на выбор)

Филе говядины по-охотничьи с гарниром (на выбор):

картофель жареный

или

зеленый горошек с маслом или
шпинат и морковь с маслом
Котлета по-киевски с гарниром (на выбор):
рис, припущенный с маслом
или
шпинат и морковь с маслом Кайсэндон
морковь, черные грибы
Салат
Булочка

Десерт

Апельсиновый торт

Горячие напитки

Кофе
Чай черный байховый или зеленый

Для организации бортового питания аэропорты предоставляют ресторанам на условиях аренды помещения для цехов бортового питания, оснащенные необходимым оборудованием для механизации процессов приготовления, комплектования и отпуска на самолеты рационов бортового питания.

Аэропорты обеспечивают рестораны съемным оборудованием, бортовой облегченной посудой, столовыми приборами, контейнерами, инвентарем, т.е. всем необходимым для комплектования и доставки на самолеты рационов бортового питания.

Цехи бортового питания состоят из двух отделений: для расфасовки продуктов, укладывания их в контейнеры и для мытья съемного оборудования и бортовой посуды. В фасовочное отделение из холодного цеха ресторана поступают закуски, из горячего — бульон и вторые горячие блюда.

Транспортировка рационов питания и оборудования на самолеты, а также снятие с самолетов и транспортировка в Цехи бортового питания неиспользованных продуктов и указанного имущества производятся с помощью автолифтов.

Приготовление и отпуск рационов бортового питания на самолеты производятся по заявкам специальной службы аэропортов. В день вылета служба передает ресторанам заказы-требования на отпуск и питание на каждый рейс отдельно: в начальных аэропортах — за 3 ч до вылета самолета, в промежуточных — за 2 ч.

В заказах-требованиях указывают виды рационов питания, количество пассажиров и экипажа, номера рейсов самолетов. При отпуске на самолеты одновременно более двух видов рациона заказ передается в начальных аэропортах за 5 ч до вылета самолета, в промежуточных — за 3 ч. Рестораны готовят, комплектуют и отпускают на самолеты питание в соответствии с заказами службы аэропорта, а съемное оборудование и бортовую посуду — исходя из полной загрузки самолета пассажирами.

Стандартная сервировка подносов посудой производится по схемам, утвержденным Министерством гражданской авиации России, в соответствии с рационом, отпускаемым на данный рейс. Каждый поднос закрывают бумажной салфеткой, на него ставят в соответствующей посуде блюда, а также продукты, не требующие на борту самолета подогрева (холодные закуски, кондитерские (песочные пирожные) и булочные изделия, хлеб, чай или кофе, сахар, специи в индивидуальной упаковке), и помещают в контейнеры (по 10 подносов в каждом). Промытые и обсушенные фрукты, порционные куски хлеба предварительно обертывают в целлофан.

Столовые приборы (вилка, нож, ложка чайная или кофейная), упакованные в целлофановые или полиэтиленовые пакеты, закладывают в коробку и также помещают в контейнеры.

Бутылки с водой закладывают в бутылочные решетки и контейнеры.

Кипяток для приготовления на самолетах чая и кофе заливают в электрокипятильники.

Пищу, которая требует разогрева или порционирования (вторые блюда, гарниры), закладывают в специальные сотейники и помещают в контейнеры.

Каждый контейнер пломбируют, на пломбу навешивают ярлык с указанием вида рациона, количества порций, срока реализации, даты, номера рейса. На ярлыке должны быть штамп ресторана и подпись укладчика.

Пища поступает на борт самолета в контейнерах. Бульоны, вторые блюда, гарниры (рис, овощи припущенные) перед подачей пассажирам подогревают, порционируют в соответствующую посуду и ставят на подготовленные подносы. Стюардессы и стюарды предлагают пассажирам напитки, а затем скомплектованные рационы.

8.9. Обслуживание пассажиров водного транспорта

Обслуживание питанием пассажиров водного транспорта осуществляется в кафе, барах, через киоски, павильоны и розничную сеть, расположенные в морских и речных портах, на теплоходах и дизель-электроходах, судах.

Обслуживание организуется официантами, барменами или методом самообслуживания. В ресторанах осуществляется прием предварительных заказов, а также розничная торговля прохладительными напитками, мучными кондитерскими изделиями, продажа дорожных наборов.

Организация обслуживания на пассажирских судах зависит от продолжительности рейса и класса пассажирского судна. Небольшие речные и морские теплоходы оборудованы барами для продажи напитков, холодных закусок, мороженого, кондитерских изделий.

На крупных теплоходах и дизель-электроходах, предназначенных для обслуживания туристов, имеются салоны-рестораны с оборудованной кухней, кафе и бары (в том числе ночные), киоски по продаже сувениров. Вместимость салонов-ресторанов колеблется от 48 до 150 мест. Они оборудуются обеденными столами, стульями, сервантами, буфетом-баром. Столы и серванты крепятся к полу. Для сервировки столов используют специальную утяжеленную посуду.

Индустрия морских путешествий (круизов) вошла в полную силу на туристском рынке в начале 70-х годов и продолжает развиваться в настоящее время.

Круиз — уникальный туристический продукт, который сочетает транспортировку и программу развлечений. Круизное судно называют «плавающим отелем», где предлагается широкий перечень услуг, особенно во время длительных путешествий. Еда является одним из главных развлечений в большинстве круизов. Кухня может быть интернациональной или с национальными блюдами.

8.10. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта

Значительный рост международных и пригородных автобусных перевозок способствовал увеличению числа пассажирских автостанций и автовокзалов. Пассажирские автостанции предназначены для пассажиров на конечных и промежуточных остановочных пунктах междугородных и пригородных маршрутов. Их располагают на автомобильных дорогах в зоне населенных пунктов и различают по вместимости автопассажиров — на 25, 50 и 75 человек.

Автовокзалы предназначены для обслуживания пассажиров на конечных и промежуточных пунктах международных автобусных маршрутов в городах. Они могут быть использованы для обслуживания пригородных автобусных маршрутов. Автовокзалы, как и автостанции, различают по вместимости — на 100, 200, 300 и более человек.

При автовокзалах и автостанциях размещаются рестораны, кафе, столовые, бары, узкоспециализированные предприятия. Режим работы кафе и баров определяется исходя из режима работы автовокзала и может быть круглосуточным. В ассортименте баров

закуски, бутерброды, кисломолочная продукция, горячие сосиски, яичница-глазунья, блины, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, кофе, чай, соки.

8.11. Современные виды услуг и формы обслуживания

К современным видам услуг и формам обслуживания относятся:

- шведский стол,
- тематические буфеты,
- стол-экспресс,
- зал-экспресс,
- бизнес-ланч,
- воскресный бранч,
- презентация,
- кофе-брейк,
- happy hour (счастливый час),
- русский стол,
- Linner (линер),
- Dinner (динер).

Прогрессивной формой обслуживания в ресторанах является обслуживание по типу шведского стола. Организация завтрака или обеда в виде классического шведского стола в отелях, пансионатах, на приемах подробно рассмотрена в главе 8.

Рассмотрим другой вариант организации шведского стола с использованием специальной линии раздачи финского производства МЭТОС (рис.44). Она состоит из отдельных секций, которые устанавливают в определенной последовательности. В комплект входят тележки для подносов, тележки для тарелок, охлаждаемый передвижной прилавок для холодных блюд и закусок, электромармит для горячих блюд, состоящий из трех секций. Блюда подают на линию раздачи в функциональных емкостях. В начале линии гость берет поднос, ставит на него тарелку, на которую кладет хлеб, и движется вдоль линии самообслуживания, выбирая и порционируя закуски из фарфоровых блюд приборами для раскладки на свою тарелку, затем подходит к мармитам и повар по его просьбе наливает суп в бульонную чашку, раскладывает второе блюдо на тарелку; десерт и напиток гость берет сам с охлаждаемого прилавка или наливает сок из сокоохладителя.

В данном случае шведский стол работает по методу самообслуживания и выполняет только функции раздачи пищи, а потребление ее осуществляется в зале за обеденными столами с подносов. На столы ставят фужеры, приборы со специями, вазочки с бумажными салфетками. Оборудование фирмы МЭТОС позволяет в сравнительно небольших помещениях за короткое время обслужить значительное число потребителей.

Современные ресторанные технологии предлагают **тематические шведские столы (буфеты)**, которые позволяют обеспечить максимум сервисных услуг гостям и дают им возможность попробовать большое количество деликатесов и блюд из сравнительно дорогих продуктов. Рассмотрим некоторые из них.

Экзотический шведский стол организуют для любителей путешествий и предлагают на выбор блюда индийской, китайской и индонезийской кухонь. Это индийские салаты из свежих овощей; японское суши с крабами; весенние рулады, запеченные на гриле, с арахисовым соусом; маринованная курица с кунжутом; пельмени и жареный рис — классические китайские блюда; арахисовое сливочное масло Индонезии; а также жаркое (большой кусок жареного мяса с экзотическим гарниром), салаты из экзотических фруктов (киви, ананасов, апельсинов), кокосовое бланманже с соусом из манго.

На аперитив гостям предлагают коктейль Сингапурский слинг (джин, вишневый ликер, лимонный сок, ананасовый сок, гранатовый сироп, содовая вода), или джин с

тонином, или безалкогольный тропический коктейль из ананасового сока с соком лаймов (сладких лимонов) и гранатовым сиропом.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают маотай (китайская водка), крепленое белое вино (сухое токайское или бургундское), красное вино Бордо, Божоле, рисовое вино.

Столы оформляют в национальном стиле, экзотически. Например, можно накрыть стол в китайском стиле темно-красной юбкой из ткани, имитирующей лаковую пленку, а поверхность столешницы задрапировать шелковыми тканями красного и черного цветов, при этом можно использовать посуду в виде треугольников черного цвета и тарелки из стеклокерамики.

Для накрытия стола по-индонезийски следует использовать яркие, светящиеся тона, такие как насыщенный фиолетово-розовый, бирюзовый, зеленый или ярко-синий и белый. Восточный колорит можно создать, украсив стол пальмовыми листьями, мотивами джунглей, плавающими в плоских вазах головками лилий. Плетеные корзинки с полотняными салфетками под хлеб, лубяные вазы под фрукты, терракотовая посуда, а также китайские палочки, веера дополняют экзотику восточного стола. Суши следует подавать на черном лакированном подносе или на японской дощечке специально для этого блюда.

Рыбный шведский стол становится все более популярным для гурманов. В меню включают весенний салат с копченой лососиной, рыбный паштет, улитки из молодой селедки с редисом, сельдь натуральную с картофелем и маслом, сельдь с гарниром, камбалу маринованную со сладким перцем, кокиль из рыбы. На десерт предлагают желе из ревеня и клубники, сдобный пирог со сливками. В качестве аперитива предлагают крешон Холодная утка (сухое белое вино, минеральная вода, сухое шампанское, лимон); безалкогольный коктейль Прохлада (виноградный и лимонный соки, минеральная вода).

Из алкогольных напитков рекомендуют сухое белое вино (Шабли, Рислинг) и розовое вино Роз д'Анжу.

К кофе предлагают ликер (Драмбуе, Тиа Мариа) и коньяк.

Стол накрывают скатертями зеленых и синих тонов. В качестве декоративных элементов используют морские камешки, раковины, морские звезды, маленькие стеклянные шарики, подносы и блюда в форме рыб, кораблики. Эффект моря дополняют стеклянные вазы с сине-зелеными свечами, которые отражаются в зеркалах. Стопки тарелок из стеклопластика могут иметь форму раковин. На верхней тарелке каждой стопки располагают полотняную салфетку, сложенную в виде джонки. Официанты должны быть одеты в морскую форму.

Идея создания *шведского стола, стилизованного под телегу*, впервые была реализована в Москве в ресторане «Елки-палки». Телега (раздача) в виде салат-бара предлагает гостям 50 наименований холодных закусок и солений (на выбор). В стоимость шведского стола входит рюмка водки, которую официант приносит гостю, когда он садится за стол. Учитывая, что в стоимость блюд этого ресторана заложена небольшая рентабельность, количество подходов к шведскому столу равно единице. Остальные блюда (супы, вторые блюда, десерт, горячие напитки), а также алкогольные и прохладительные напитки официанты предлагают гостям по меню а ля карт.

Зал-экспресс предназначен для быстрого обслуживания потребителей в тех ресторанах, где не используется шведский стол. Основой этой формы обслуживания является фуршетный стол, установленный вдоль стены на расстоянии 1,5 м от нее. На стол, накрытый юбкой, выставляют холодные закуски (различные салаты, рыбные, мясные холодные блюда, сыры, масло сливочное, кисломолочные продукты в индивидуальной упаковке, а также соки, прохладительные напитки, хлеб и хлебобулочные изделия). Рядом с холодными закусками, хлебом — приборы для раскладки — ложки и вилки столовые, щипцы для хлеба.

При входе в зал устанавливают контрольно-кассовую машину и вывешивают варианты меню. Стоимость закусок фуршетного стола включается в стоимость каждого варианта меню завтрака, обеда или ужина. Посетители входят в зал, знакомятся с меню, пробивают чеки по одному из вариантов, садятся за столы и передают чеки обслуживающему их официанту. Официант направляется к раздаче, получает на производстве супы и вторые блюда. В это время гости подходят к фуршетному столу и выбирают холодные закуски, соки, прохладительные напитки.

Сервировка столов должна быть минимальной к завтраку, обеду или ужину. Официанты доставляют в зал продукцию кухни в посуде подачи гостям на двухъярусных тележках или подносах. На нижнем ярусе располагают использованную посуду и приборы, на верхнем — блюда. Если официанты приносят блюда в зал на подносах, то последние ставят на подсобный стол или сервант, убирают использованную посуду и приборы, а затем подают блюда европейским методом.

Экспресс-столы организуют в залах ресторанов при гостиницах, на железнодорожных станциях, в аэропортах. В период с 8 до 11 ч пассажирам предлагают два вида европейских завтраков одинаковой стоимости, а с 11 до 15 ч — экспресс-обеда также двух видов.

Русский стол организован по принципу «репинского стола». Конструктивно он близок к разработанному художником Репиным обеденному столу, который и сейчас находится в Пенатах. За круглым столом одновременно могут разместиться 20 человек. Он состоит из двух поверхностей разного диаметра и вращается при помощи ручек, нижняя неподвижная и находится на расстоянии 10 см от верхней; нижняя часть шире верхней на 35—40 см.

На вращающуюся часть стола ставят холодные блюда и закуски, сладкие блюда, мучные кондитерские изделия, прохладительные напитки, соки. Неподвижную часть стола сервируют тарелками, приборами, фужерами. Потребители садятся за стол, поворачивают ручку вращающейся части стола и самостоятельно порционируют блюда. Подачу горячих блюд и напитков, а также расчет за питание осуществляют официанты.

Бизнес-ланч — деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время (с 12 до 16 ч) по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт. Бизнес-ланчи проводятся ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

Выбор блюд в меню должен быть достаточным для удовлетворения потребностей гостей. В меню бизнес-ланча включаются блюда несложного приготовления.

Минимальный перечень блюд в меню: две холодные закуски, горячая закуска и суп дня, три горячих блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, одно вегетарианское блюдо, одно-два блюда дня (фирменные блюда от шеф-повара), которые будут меняться каждый день, три десерта.

Гость выбирает из этого перечня три блюда: холодную или горячую закуску и суп дня, горячее блюдо, десерт. Стоимость бизнес-ланча в ресторане заранее определена, в нее входит также кофе или чай.

Для ускорения обслуживания официанты подают блюда заранее порционированными в индивидуальную посуду каждого гостя европейским методом. Карту вин предлагают гостям, если они будут дополнительно заказывать прохладительные и алкогольные напитки. В некоторых ресторанах в состав бизнес-ланча включают безалкогольный напиток и бокал вина или пива (на выбор).

В качестве аперитива гостям предлагают: вермут, Кампари, Дюбонне; диджестивы — коньяк, арманьяк, кальвадос. Наряду с картой вин гостям предлагают карту коктейлей, в которую включены в широком ассортименте безалкогольные коктейли (молочные и фруктовые), напитки со льдом, а в зимнее время горячие (гrog, глинтвейн, пунш, сбитень), а также коктейли-аперитивы и диджестивы.

Для участников деловых переговоров, бизнесменов можно накрыть стол без галстуков. Круглый стол застилают скатертью ярко-желтого цвета, который ассоциируется с жизненной силой, торжественностью предстоящих переговоров; сверху покрывают второй скатертью синего цвета, создающим ощущение солидности бизнеса в России. Сервировка стола для бизнес-ланча выполнена мелкими столовыми, закусочными и пирожковыми тарелками, столовыми приборами, фужерами и бокалами для вина, полотняными и бумажными салфетками синего и желтого цветов, сложенными веером. На стол ставят вазочку из металла с цветами, подсвечник со свечой и часы с цепочкой (неизменные атрибуты делового человека), а также письменный прибор, на котором размещают подставку с меню бизнес-ланча. На приставном столе — небольшой поднос с туркой, кофейными чашками с блюдцами, стаканами с водой, если гости заказали кофе по-восточному, рюмки для коньяка.

Воскресный бранч. Рестораны в субботние, воскресные и праздничные дни организуют обслуживание гостей обедами, на которые приходят семьями, с друзьями. Обслуживание осуществляется по типу шведского стола с широким ассортиментом холодных блюд и закусок, супов, вторых горячих блюд, приготовленных в горшочках, запеченных на сковороде, на решетке гриля, прохладительных напитков. Сладкие блюда, горячие напитки и мучные кондитерские изделия гостям предлагают отдельно на чайном и десертном шведских столах. Если в эти дни в ресторане проводится дегустация вин, то в стоимость бранча обязательно включается бокал вина или шампанского. Воскресные бранчи могут иметь различную тематическую направленность: морскую, охотничью, национальную (грузинская, молдавская, украинская и другие кухни).

Сервировка столов к обеду минимальна (пирожковая тарелка, столовый и закусочный приборы, фужер и полотняная салфетка). Количество подходов к шведскому столу не ограничено. Официанты производят досервировку стола приборами и стеклянной посудой. Гости обслуживают себя сами. Официанты помогают им в выборе и порционировании блюд, доставке их к столу, уборке посуды. Как правило, предусматриваются билеты для детей до 12 лет по более низкой цене.

Одним из видов услуг, предлагаемых потребителям на предприятиях общественного питания, — проведение аукционов кулинарных и кондитерских изделий, а также презентаций. Специальная комиссия тщательно отбирает и составляет перечень изделий, рекомендуемых к продаже с аукциона, и присваивает им порядковые номера. Цена на каждое изделие (начальная цена аукционного торга) устанавливается заранее. Примерно за час до открытия аукциона проводится демонстрация кулинарных и кондитерских изделий.

С помощью рекламных средств (сообщений в печати, листовок, рекламных щитов) информируют население о месте и времени проведения аукциона. Желающие принять участие в аукционе заранее приобретают платные билеты.

По условиям аукциона изделие приобретает тот, кто предложил наивысшую цену. Для повышения активности покупателей предусматривают специальные призы: за решительность, для самого активного участника, для сделавшего самую дорогую покупку и др. Аукционы целесообразно проводить в предвыходные и предпраздничные дни. По просьбе покупателей предприятие общественного питания может за плату доставить покупки по указанному адресу.

Презентации устраиваются по самым разнообразным поводам: открытие выставки, университета, колледжа, основание фирмы или банка, дегустация вин и т.д.

Презентация — это повод для приглашения спонсоров, предпринимателей, банкиров, представителей различных фирм для установления новых деловых контактов. Список лиц, приглашенных на презентацию, определяется заранее, им рассылают приглашения.

В программу презентации может быть включена пресс-конференция, которая часто сопровождается концертными и эстрадными номерами. Во второй половине презентации

проходит прием коктейль или фуршет или обед со шведским столом (обед-буфет) или шведский стол с холодными блюдами и закусками (холодный буфет).

Гость подходит к столу, берет тарелку из стопки, кладет на нее различные закуски. На борту каждой закусочной тарелки закреплена пластмассовая клипса, в которую гость вставляет рюмку с налитым напитком, и отходит от стола. Иногда на стол ставят только закуски, а напитки разносят официанты. На презентациях гости чувствуют себя непринужденно, обмениваются визитными карточками, что способствует скорейшему установлению деловых контактов.

Кофе-брейк (или кофе-пауза) организуют в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров. Прямоугольные или круглые столы накрывают цветными скатертями-юбками, как на фуршете. Гости едят и пьют стоя.

В меню кофе-брейка включают пирожные, пирожки, сладкие и соленые печенья, сдобные булочки, канапе с сыром и со свежими фруктами, лимон, сливки, кофе. Из прохладительных напитков — минеральную воду, соки.

Стол сервируют следующим образом. По периметру стола устанавливают кофейные чашки с блюдами и кладут кофейные ложки. Учитывая, что некоторые гости пьют чай, несколько кофейных чашек заменяют чайными. Рядом с ними располагают чайные ложки. По центру стола размещают вазу плато с пирожными и десертной лопаткой на пирожковой тарелке, низкие фарфоровые вазы с пирожками, блюда с канапе, вазы с ассорти из домашнего печенья. Ближе к чашкам ставят сахар в вазочке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и щипцами, лоток с лимоном и двухрожковой вилкой для раскладки, стопки мелких десертных тарелок по 8—10 шт. Сливки в сливочнике, кофейник на закусочной тарелке с полотняной салфеткой, сложенной тюльпаном, ставят на стол за несколько минут до перерыва.

Гости подходят к столу, официанты предлагают им кофе или чай и наливают горячие напитки, придерживая крышку кофейника или чайника ручником. Можно использовать чай или кофе в одноразовой упаковке, тогда на подсобный стол ставят термос с кипятком или самовар на хромированном или расписном подносе.

Happy hour (счастливый час) — это вид обслуживания, организуемый в ресторане по пятницам с 17 до 19 ч по меню а ля карт со скидкой на напитки до 50%.

В некоторых барах с 17 до 19 ч для привлечения посетителей возле барной стойки размещают скамью, имитирующую шведский стол, на которую выставляют порционированные закуски в широком ассортименте, придерживаясь преимущественно блюд русской кухни; а с 15 до 17 ч, когда поток посетителей в рестораны уменьшается, гостям предлагают блюда Комплимент от шеф-повара со скидкой 50% или заказавшему две кружки пива третью предлагают бесплатно.

Linner (линер) — это услуга, предоставляемая гостям, проживающим в гостинице, которые ввиду различных причин опоздали на бизнес-ланч, но еще могут воспользоваться ужином **Dinner (динер)**. Линер предусматривает наличие шведского стола.

Тематический линер проводится по воскресным дням с 14 до 19 ч. Например, меню шведского стола тематического линера «Спаржа и клубника» включает:

Композицию из речных раков и спаржи

Крем-суп из спаржи с чесночными крутонами

Стейк из индейки с зеленой спаржей и соусом голландским

Белую и зеленую спаржу с соусом шорон

Свежую клубнику со сливками, ванильным творогом или лимонным кефиром

Стоимость линера заранее оговорена, в нее включают бокал шампанского или бокал красного (белого) вина, прохладительные напитки, соки, минеральную и фруктовую воду. Для дополнительного заказа напитков гостям предлагают карту вин и карту коктейлей с европейскими диджестивами.

Глава 9

Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

9.1. Виды туризма и классы обслуживания

Индивидуальные и коллективные туристические путешествия, поездки и пребывание за границей вносят вклад в экономическое, социальное и культурное развитие стран, способствуют созданию атмосферы доверия и взаимопонимания между государствами — членами международного сотрудничества, а значит, и упрочению мира во всем мире.

Туризм — путешествия граждан Российской Федерации и иностранных граждан по стране (месте временного пребывания) в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях.

Туристическая индустрия — совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, предприятий общественного питания, объектов и средств развлечения, объектов познавательного, делового, оздоровительного, спортивного и иного назначения, организаций, осуществляющих туроператорскую и турагентскую деятельность, а также организаций, предоставляющих экскурсионные услуги и услуги гидов-переводчиков.

Сегодня индустрия туризма располагает мировой сетью отелей, которые могут удовлетворить вкусы любых туристов. В столице Нидерландов находится самый высокий в мире плавучий отель. Это комфортабельный пятиэтажный корабль, который плывет между причалами Амстердама, что и создает эффект морского путешествия. На дне персидского залива расположена подводная гостиница, которая состоит из 6 соединенных между собой корпусов. Попасть внутрь можно только в специальных прозрачных лифтах, которые опускают любителей экзотики в морскую пучину. Самый высокий отель мира в Сингапуре насчитывает 73 этажа.

В столице Республики Тринидад и Тобаго Порт-оф-Спейне расположен небольшой отель для любителей острых ощущений. Отель висит на скале над обрывом и зайти в него можно только через крышу.

Одна из японских гостиниц в Токио насчитывает 1300 номеров и предлагает самый быстрый сервис в мире. Гость тратит не более 45 с на оформление, оплату, получение ключей и прочее. Все операции выполняются автоматически, посредством специальных видеоконтрольных устройств.

Туристско-гостиничный комплекс «Измайлово» в Москве вмещает 9,5 тыс. гостей одновременно и имеет пять корпусов, названных буквами греческого алфавита: Альфа, Бета, Вега, Гамма и Дельта.

К 300-летию Российского флота было приурочено открытие ресторана «Морской», где все выдержано в духе покорения морской стихии. Сцена в виде палубы корабля, небольшие банкетные залы «Каюта» и расписанная образами русских святых «Трапезная».

Фитнес-центр «Марк Аврелий» оснащен современными тренажерами, соляриями, саунами, медицинским кабинетом, спортивным магазином, кафе и баром. В вестибюлях гостиниц расположены лобби-бары. Здесь можно отдохнуть и почитать газету, по вечерам послушать выступления музыкантов, назначить деловую встречу за чашкой кофе.

При классификации гостиниц в разных странах используются различные системы. Самой распространенной является система звезд, применяемая во Франции, Австрии, Китае, России и других странах, участвующих в международном обмене туристами. Согласно действующим в России нормативным документам по туризму, классификация гостиниц (мотелей) осуществляется по категориям, которые соответствуют звездам. Гостиницы классифицируют по пяти категориям, мотели — по четырем. Одна звезда соответствует низшей категории, пять звезд — высшей.

Первой в Москве гостиницей, получившей статус пятизвездочного отеля, была гостиница «Националь». В гостинице 231 номер, из них 37 люкс, 21 полулюкс, 3 апартаменты.

Гостиница имеет 6 ресторанов, в том числе русский ресторан для гурманов, французский, европейский, шведский стол, 4 бара, ночной бар, 13 банкетных залов, бизнес-центр и конференц-зал, спортивно-оздоровительный комплекс с бассейном, тренажерным залом, солярием, сауной, химчистку, прачечную, парикмахерскую, салон красоты, прокат автомобилей, экскурсионное обслуживание.

Иностранные туристы приобретают туристические документы (туры), которые включают комплекс услуг по размещению, перевозке, питанию, экскурсионные услуги, а также услуги гидов-переводчиков и другие, предоставляемые в зависимости от целей путешествия.

При продаже туров ОАО Внешнеэкономическое акционерное общество по туризму и инвестициям «Интурист» или туристическая фирма (действующая на основании лицензии) гарантирует туристам весь комплекс услуг.

Иностранные туристы путешествуют группами и индивидуально. В зависимости от цели путешествия, характера предоставляемых услуг, вида транспорта различают следующие виды туризма (табл. 9.1).

Таблица 9.1

Вид туризма	Вид транспорта	Характер предоставляемых услуг		
		размещение	питание	другие виды услуг
Обычный туризм	Железнодорожный, воздушный	В гостиницах	В ресторанах при гостиницах	Посещение городов, экскурсии
Туризм с целью лечения	То же	В санаториях В гостиницах	В столовых санаториев В ресторанах по лимиту для иностранных туристов	Лечение
Туризм с целью отдыха	Железнодорожный, воздушный	В домах отдыха В гостиницах	В столовых домов отдыха В ресторанах по лимитам первого класса	Экскурсии
Автомобильный туризм	Автомшины, автобусы	Гостиницы, мотели	В ресторанах	Экскурсии
Круизный туризм	Суда: иностранных фирм российские	На судах	В ресторанах на судах Предоставляется по лимитам для иностранных туристов	Экскурсии в пунктах стоянок
Кемпинг	Автомшины, автобусы	Остановки на отдых в кемпингах	Туристы готовят сами (имеются кухни, магазины) или питаются в ресторанах,	Экскурсионное обслуживание не предоставляется

			кафе за наличный расчет	
Школьный туризм	Железнодорожны й, автобусный	В студенчески х общежитиях , школах- интернатах, гостиницах	В столовых, кафе	Экскурсии
Альпинизм	То же	В гостиницах	Рестораны, кафе по лимитам для туристов	Услуги инструкторов

Кроме того, получили распространение специальные виды туризма, связанные с проведением симпозиумов, международных конгрессов, выставок, конференций, музыкальных и профессиональных конкурсов, кинофестивалей, спортивных соревнований, охотой и рыбной ловлей в Крыму, Сибири, на Дальнем Востоке.

ОАО Внешнеэкономическое акционерное общество по туризму и инвестициям «Интурист» предоставляет обслуживание по бизнес-классу для деловых людей. Это представители иностранных фирм, участники переговоров по инвестиционным проектам, международных выставок, аукционов, ярмарок и т.д. ЗАО «Спутник», профсоюзы, а также более 12 тыс. туристических фирм, имеющих лицензии на осуществление международной туристской деятельности, предлагают индивидуальные и групповые поездки в различные города, на курорты и в центры туризма, расположенных на территории России.

Групповое (коллективное) путешествие предполагает совместную поездку 15 и более человек по единому маршруту и на одинаковых для всех условиях. Объединение туристов в одну группу обуславливается общностью целей поездки, а также более низкими ценами на туры по сравнению с индивидуальными поездками в связи с предоставлением групповых скидок. *Индивидуальное путешествие* — независимое путешествие одного или нескольких туристов в группе, насчитывающей менее 15 человек, и связано с персональным обслуживанием каждого из них. В любом случае путешествия проводятся по заранее выбранным маршрутам и программам пребывания и имеют определенную цель и продолжительность.

Обслуживание индивидуальных туристов осуществляется по классам: люкс-апартамент, люкс, полулюкс, первый класс, кемпинг.

Группы туристов путешествуют по территории России железнодорожным, авиационным, водным, автомобильным транспортом, в том числе на автобусах иностранных фирм. Обслуживание групп туристов осуществляется по классам: первый класс, туристский класс (одно- и двухместные стандартные номера), кемпинг. Кроме того, выделяются удешевленный и школьный туры.

В зависимости от класса обслуживания иностранным туристам предоставляется определенный объем (пакет) услуг. *Пакеты услуг (туры)* включают:

- услуги размещения;
- услуги питания;
- услуги транспорта;
- трансферу (встречи, проводы, поднос или подвоз багажа и туриста до места проживания);
- организацию и оказание экскурсионных, культурных и спортивных услуг;
- услуги по организации посещения магазинов, торговых центров, специализированных ярмарок;

➤ прочие услуги (оформление паспортов, виз, медицинских сертификатов, проката автомобилей, страхования и др.).

Туристская фирма заключает контракт с гостиницей, по которому ее владелец берет на себя обязательства перед турагентом (фирмой) предоставлять гостиничные услуги туристам.

9.2. Нормативная база

В России высшим органом исполнительной власти, осуществляющим государственное управление и регулирование в сфере туризма, является Государственный комитет Российской Федерации по физической культуре, спорту и туризму. Принцип государственного регулирования туристской деятельности заключается в том, что государство, признавая туристскую деятельность одной из приоритетных отраслей экономики России, содействует развитию туристской деятельности, определяет и поддерживает главные ее направления.

Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма как отрасли экономики, разрабатывает Комитет по культуре и туризму Государственной Думы Федерального собрания Российской Федерации.

Законом «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996г. № 132-ФЗ определены принципы государственной политики, направленной на установление правовых основ единого туристского рынка в России. Закон регулирует отношения, возникающие при реализации права граждан Российской Федерации, иностранных граждан на отдых, свободу передвижения при совершении путешествий, осуществляет поддержку и защиту российских и иностранных туристов, туристических фирм и их объединений [3].

Кроме того, к нормативной базе туризма относятся действующие стандарты Российской Федерации, в частности ГОСТ Р 50690-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования; ГОСТ Р 50681-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг; ГОСТ Р 50644-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов; ГОСТ Р 50645-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц [14].

9.3. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов

Организация питания иностранных туристов осуществляется в ресторанах, барах, кафе, столовых. Данные предприятия могут иметь собственные здания или использовать их на правах аренды. Некоторые предприятия работают самостоятельно. Однако большинство из них расположены в туристско-гостиничных комплексах или гостиницах и являются их структурным подразделением. В соответствии с ГОСТ Р 50645-94 гостиница классифицируется как предприятие временного проживания вместимостью не менее 10 номеров, малые гостиницы — до 30 номеров.

Гостиница любой категории (1—5 звезд) должна иметь удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками, благоустроенную и освещенную прилегающую территорию, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки автотранспорта, в том числе автобусов, вывеску с названием предприятия и указанием его категории, при наличии отдельного входа в ресторан — вывеску с его названием.

Лестницы, ведущие к входу на предприятие питания, расположенному автономно, должны быть снабжены специальными пандусами для передвижения детских и инвалидных колясок. Вход, должен быть оборудован козырьком для защиты от атмосферных осадков.

У входа на предприятие питания должны быть размещены урны для мусора, телефоны-автоматы. Здесь рекомендуется размещать средства рекламы, декоративные

композиции из зеленых насаждений, скульптуры и другие элементы декоративного оформления.

На территории, прилегающей к предприятию питания, не допускается: проводить погрузочно-разгрузочные работы, складировать тару, строительные материалы, размещать контейнеры с мусором; сжигать мусор, отходы и порожнюю тару.

Вход на предприятие должен обеспечивать одновременное движение двух встречных потоков посетителей на выход и на вход. Створки дверей должны открываться без чрезмерных усилий и автоматически закрываться за посетителем, не заставляя его ускорять движение.

Помещения для потребителей туристских предприятий питания должны удовлетворять санитарно-гигиеническим, противопожарным и техническим требованиям к общественным помещениям, обеспечивать безопасные и комфортные условия по температуре и влажности. Обязательным и безусловным требованием является отсутствие посторонних запахов, особенно из кухни и туалетов.

Интерьеры помещений для потребителей не должны быть перегружены элементами декоративного оформления, затрудняющими уборку помещений и ухудшающими санитарно-гигиенические условия. Все материалы, используемые в оформлении интерьера помещений для потребителей, должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенической и пожарной безопасности.

Все помещения должны быть оборудованы указателями (пиктограммами), помогающими ориентироваться потребителям. В вестибюле на видном месте должна быть вывешена копия сертификата данного предприятия питания, свидетельствующего о присвоении ему определенной категории с соответствующим количеством звезд (для гостиницы) и класса (люкс, высший, первый) для ресторана.

Оборудование помещений должно предусматривать возможность посещения предприятия питания инвалидами и посетителями с детьми, если гостиница, при которой оно расположено, предусматривает проживание инвалидов и туристов с детьми соответствующего возраста или данное туристское предприятие питания обслуживает потребителей, не проживающих в гостинице.

Освещение помещений для потребителей должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации.

Режим работы предприятий питания, расположенных в гостинице, устанавливается с 7 до 23 ч или круглосуточно.

Предприятие, обслуживающее туристов, должно иметь сертификат на безопасность услуг общественного питания и сертификат соответствия, подтверждающий класс предприятия, а также лицензии на отдельные виды деятельности.

Рестораны при 4- и 5-звездочных отелях должны иметь несколько залов (возможна специализация на приготовлении блюд национальной, зарубежной кухни); отдельные кабинеты, банкетные залы, трансформируемые в конференц-зал, ночные клубы (5 звезд). При 3—5-звездочных отелях обязательны бары в вестибюле (лобби-бар) и поэтажные. В 1- и 2-звездочных отелях услуги питания предоставляются потребителям в ресторанах и кафе.

По методам обслуживания туристские предприятия питания классифицируются на предприятия, работающие по методу самообслуживания и обслуживанию официантами.

Туристские предприятия 2—5-й категорий (звезд) должны гарантировать потребителям выбор любого из вариантов предоставляемого питания (завтрак, двухразовое, трехразовое питание), работу хотя бы одного кафе или бара в любое время суток (4- и 5-звездочные отели); бронирование мест в ресторане; обслуживание в номере гостиницы.

Классификация туристских предприятий питания приведена на рис. 35.



Рис. 35. Классификация туристских предприятий питания

Можно выделить три основных способа предоставления услуги питания:

- питание, оплаченное туристом;
- питание, не включенное в стоимость тура и предоставляемое за дополнительную плату;
- самообслуживание.

Оплаченное питание предполагает включение в стоимость гостиничного номера или тура всех расходов на питание туристов. Это может быть только завтрак (континентальный или полный); завтрак и ужин, или завтрак и обед или обед — ужин (полупансион); трехразовое питание (полный пансион). Иногда в стоимость питания включают прохладительные (вода, соки) и алкогольные напитки (пиво, шампанское, вина). Если питание не включено в стоимость тура, то за него турист платит в месте пребывания и оказания этой услуги.

Самообслуживание означает, что туристы сами себе готовят пищу (чаще всего в пансионатах, кемпингах) или питаются в залах ресторанов, где установлен шведский стол, или в кафе.

В сфере питания особое значение имеет быстрое и четкое обслуживание туристов. Меню в месте пребывания туристов должно быть понятно всем участникам группы, а цены указаны в валюте страны. Питание должно соответствовать затраченным на него средствам и не нанести вреда здоровью туристов. Неудовлетворенность питанием из-за плохой организации, недостаточно высокого качества приготовления пищи или низкого уровня обслуживания может испортить впечатление от поездки и нанести ущерб туристской фирме.

Шведский стол (буфет) позволяет гостям свободно выбирать любые выставленные на нем блюда.

Табльдот — форма обслуживания официантами групп туристов по меню обеда или ужина с ограниченным ассортиментом блюд за предварительно накрытыми столами на 4, 6, 8 человек.

Форма обслуживания по меню а ля карт предусматривает свободный выбор туристом блюд по предлагаемому рестораном меню (для индивидуальных и небольших групп).

Договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов

Питание туристам предоставляется в полном соответствии с условиями, оговоренными в путевке, ваучере, договоре, — в ресторане, кафе, столовых, барах.

Форма общероссийской туристской путевки ТУР-1 утверждена Министерством финансов РФ в 1996г. и зарегистрирована Министерством юстиции в 1997г.

На бланке туристской путевки ТУР-1 указывается вид питания: П(FB) — полный пансион (завтрак, обед и ужин), ПП (HB)¹ — полупансион (двухразовое питание), предусматривающий предоставление туристам завтрака и обеда или завтрака и ужина, З(BB) — только размещение и завтрак.

Туристский ваучер — документ, устанавливающий право туриста на услуги, входящие в состав тура и подтверждающие факт их оказания. Ваучеры разрабатываются каждой фирмой индивидуально в соответствии с конкретными условиями контракта. Ваучерами, как правило, пользуются иностранные туристы, но при определенных условиях ваучер может выступать как официальный документ, гарантирующий туристам оказание услуг, указанных в договоре.

Договор на предоставление услуги питания туристам в ресторане, кафе устанавливает взаимные обязательства сторон и включает следующие пункты:

- номер, дату и место заключения договора;
- наименование заказчика с указанием его организационно-правовой формы;
- наименование и реквизиты предприятия питания;
- предмет договора (оказание услуги питания по заявке заказчика);
- права, обязательства и ответственность сторон;
- стоимость услуг и порядок расчетов;
- сроки действия договора.

Извещение — документ, подтверждающий прибытие группы туристов, в котором указывают номер авиарейса (поезда), дату прибытия, численность и состав туристов, особенности питания (вегетарианцы, мусульмане, диабетики, дети и т.д.), фамилию руководителя группы или турменеджера, дополнительные виды обслуживания.

Представитель заказчика (гид-переводчик), ответственный за обслуживание группы иностранных туристов, обязан обеспечить прибытие группы в часы, обусловленные в заявке. В случае задержки или изменения времени, количества туристов переводчик обязан поставить в известность администрацию предприятия не позднее, чем за три часа до начала обслуживания.

Если представитель не сообщит об изменении указанных в заявке времени обслуживания и количества участников группы туристов, а питание будет подготовлено к указанному в заявке сроку, заказчик обязан возместить предприятию стоимость приготовленной продукции. На не подлежащую реализации продукцию составляется акт в трех экземплярах, каждый из которых подписывает, руководитель предприятия, представитель заказчика и материально ответственное лицо, чью продукцию активируют, и санитарный врач. В соответствии с актом продукция подлежит уничтожению в присутствии лиц, подписавших акт.

За фактически предоставленные услуги представитель заказчика выдает руководителю предприятия питания два экземпляра ваучера, которые должны быть подписаны им и представителем ресторана или кафе. Первый экземпляр ваучера вместе со счетом предприятия питания предъявляется заказчику для оплаты.

На предприятиях питания, обслуживающих иностранных туристов, должна быть книга отзывов и предложений и книга контроля качества обслуживания.

9.4. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе

На предприятиях питания, обслуживающих группы иностранных туристов, должны быть специальные журналы для регистрации отпуска питания с указанием даты, страны,

откуда прибыли туристы, номера извещения, класса обслуживания, вида питания (завтрак, полупансион, пансион), количества туристов по заявке и получивших питание, стоимости фактически отпущенного питания.

Завтрак предоставляется туристам с 7 до 10 ч; обед - с 12 до 15 ч; ужин — с 17 до 20 ч.

Как правило, в ресторанах при гостиницах **завтрак** организуют туристам в виде шведского стола с самообслуживанием и выбором блюд из представленного ассортимента. Сервировка столов к завтраку должна быть минимальна.

Детям от 2 до 12 лет, путешествующим в составе группы туристов, питание предоставляется по специальному меню с 50%-ной скидкой стоимости питания соответствующего класса обслуживания.

При обслуживании туристов *континентальными завтраками* сначала производят предварительную сервировку столов на 6—8 человек, затем в торце стола ставят группами чашки с блюдцами и ложками для горячих напитков, горячую закуску (яичницу-глазунью или блины) или легкое второе блюдо (яйцо всмятку или омлет, кашу молочную) официант подает европейским методом.

Аналогично производят обслуживание туристов *полными завтраками*, но на столы заранее ставят не один вид закуски, а холодные закуски в ассортименте (сыр, колбаса сырокопченая, ветчина, карбонат). Для ускорения обслуживания туристам предлагают один вид континентального или полного завтрака.

При отсутствии шведского стола меню завтрака должно ежедневно меняться. К завтраку и обеду на стол обязательно ставят кувшин с охлажденной кипяченой водой и по просьбе гостей контейнер для льда с щипцами.

В гостиницах, имеющих более высокие категории (4 или 5 звезд), туристы могут заказать завтрак в ресторане, кафе или поэтажном баре по меню а ля карт или с доставкой в номер. В номерах, оснащенных кухнями и мини-барами, туристам предоставляется возможность готовить завтрак самостоятельно.

Обед, как правило, состоит из холодной закуски, супа, второго горячего блюда, десерта, кофе или чая. В меню ужина включают холодную закуску, второе горячее блюдо, десерт и горячий напиток. К обеду и ужину подают прохладительные напитки или пиво.

Меню обеда и ужина составляют в двух вариантах на каждый день в пределах согласованной с заказчиком суммы и накануне предлагают для выбора руководителю группы туристов через гида-переводчика (если обед и ужин организуют без шведского стола).

Предварительное накрытие столов к обеду осуществляют следующим образом. Столы сервируют так же, как и к комплексному обеду. По торцам стола расставляют чашки с блюдцами и ложками для кофе и чая. Заранее на стол ставят закуску против каждого гостя. Суп в супнице с разливательной ложкой на пирожковой тарелке располагают ближе к центру стола. На стол ставят также корзинку с хлебом, вазу с выпечными изделиями или пирожными, сладкие блюда в креманках. Подачу горячих блюд осуществляют европейским методом. Горячие напитки официанты разливают из чайников и кофейников.

Предварительное накрытие столов к ужину осуществляют аналогично обеду, но без первых блюд.

В залах предприятий организуют реализацию продукции сервис-бара с тележек: фрукты, мучные кондитерские изделия, конфеты, шоколад, прохладительные напитки, соки. На всю продукцию сервис-бара должны быть ценники, заборный лист или накладная.

За рубежом широко распространена форма обслуживания групп туристов, получившая название табльдот. За 10—15 мин до начала обслуживания на предварительно засервированные столы ставят прохладительные напитки или кипяченую воду со льдом, хлеб и булочки. Холодные закуски раскладывают на большие закусочные

тарелки маленькими порциями, составляя из них красочные композиции, и ставят на столы до прихода гостей. Остальные блюда подают европейским методом.

При организации обслуживания групп иностранных туристов следует использовать бригадно-звеньевой метод. Бригада состоит из бригадира и двух-трех членов бригады. Бригадир постоянно находится в зале, обслуживает потребителей, принимает заказы на дополнительную продукцию за наличный расчет, руководит работой официантов. Члены бригады сервируют столы, получают продукцию на раздаче или в сервис-баре, доставляют ее в зал, обслуживают потребителей и производят сбор использованной посуды.

Метрдотель, официанты и бармены должны знать как минимум один из европейских языков. В бригаду включаются официанты, владеющие различными языками. Все работники, обслуживающие иностранных туристов, должны быть одеты в форменную или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца. Одежда должна иметь фирменные знаки с указанием категории предприятия и соответствующего числа звезд.

Все работники туристских предприятий питания должны носить бейджик с эмблемой предприятия и указанием фамилии, имени и должности.

Обслуживание индивидуальных туристов в ресторанах и кафе. Для питания туристов-индивидуалов выделяют отдельный зал. Иностранцев обеспечивают трехразовым питанием (завтраком, обедом и ужином). Завтрак предоставляется по безналичному расчету, если его стоимость входит в стоимость тура, или за наличный расчет.

Служба приема и обслуживания информирует иностранных туристов о режиме работы предприятий питания, видах предоставляемых услуг, формах расчета за них, а также о месте и времени питания.

Каждому туристу вручают визитную карточку со штампом «Завтрак», которая является пропуском в гостиницу.

Заявку на необходимое количество завтраков в соответствии с количеством проживающих в гостинице туристов-индивидуалов, в том числе детей, служба приема и обслуживания передает в ресторан не позднее 21 ч накануне дня обслуживания за подписью ответственного лица. Завтрак может быть организован на шведском столе и по желанию туриста в номере.

Метрдотель ресторана при встрече гостя просит предъявить визитную карточку, делает отметку в ведомости по отпуску оплаченного завтрака и провожает гостя к столу. Официант в специальной секции кассы «расчет в кредит» получает по ней продукцию из кухни и сервис-бара и обслуживает гостя. Если завтрак не входит в стоимость тура, то официант обслуживает гостя по меню а ля карт.

Бухгалтерия гостиницы ежедневно передает в ресторан один экземпляр ведомости предоставления индивидуальным туристам завтрака в гостинице (табл. 9.2).

Утверждаю
Директор ресторана _____
« ____ » _____ 200__ г.

**Ведомость №
предоставления индивидуальным туристам
завтрака в гостинице проживания**

« ____ » _____ 200__ г.

Номер проживания	Номер этажа

Фактически отпущено завтраков _____

(цифрами и прописью)

в том числе доставлено в номера проживания _____

предоставлено детям _____

выдано дорожными наборами _____

Итоговая сумма кассы безналичного расчета _____

Метрдотель _____ Старший кассир _____

Проверил: Главный бухгалтер _____

Метрдотель передает ведомость в кассу ресторана для включения ее в отчет вместе с заявкой на отпуск завтраков.

Обеды и ужины отпускают иностранным туристам в соответствии с заказом по меню а ля карт, которое должно быть отпечатано на двух языках (русском и иностранном).

Обеды и ужины отпускают иностранным туристам-индивидуалам за наличный расчет и по кредитным карточкам (Американ Экспресс, Дайнерс Клуб, Банк оф Америка/Виза Еврокарт), Информацию о предоставлении услуг по кредитным карточкам, в том числе эмблемы иностранных фирм, помещают на видных местах в гостинице, ресторане, кафе.

9.5. Услуги питания в пути следования

Питание иностранных туристов в пути следования организуется в вагонах-ресторанах, ресторанах морских и речных судов, в ресторанах и кафе железнодорожных, морских и речных вокзалов и аэропортов. Обеспечение питанием иностранных туристов в пути следования осуществляется в соответствии с договорами, заключенными советами по туризму и экскурсиям с организациями питания, конторами, предприятиями вагонов-ресторанов.

В АО «Интурист», интурбюро обязаны представить предприятиям вагонов-ресторанов заявки на питание отдельных групп туристов не позднее, чем за 24 ч до начала обслуживания. В заявках на питание должны быть указаны: номер группы, национальность, число туристов, маршрут следования, начало и конец обслуживания. Предприятия вагонов-ресторанов по получении заявок обязаны обеспечить вагоны-рестораны запасом продуктов и напитков и организовать снабжение их в пути следования необходимыми продовольственными товарами.

Гид-переводчик и руководитель группы согласовывают с администрацией вагона-ресторана меню и часы обслуживания группы туристов в пути следования. Администрация вагона-ресторана обязана информировать по радио о времени подачи завтрака, обеда, ужина туристам. Текст информации дается на иностранном языке.

В случае отсутствия в составе поезда вагона-ресторана иностранные туристы обеспечиваются по заявке Интурбюро наборами продуктов.

9.6. Особенности питания иностранных туристов

Для каждого народа характерны сложившиеся веками традиции питания. Они зависят от исторического развития страны, географического и экономического положения, национальных обычаев и вероисповедания. Например, в меню национальных кухонь стран, граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюда из рыбы и продуктов моря, в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах, — продукты животноводства и лесного промысла. Народы южных стран для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило различное использование в пище пряностей и приправ. Например, народы Юго-Восточной Азии, Африки, Южной Америки используют для приготовления блюд больше специй, острых соусов, приправ. Народы, проживающие в северных странах, готовят менее острую пищу. В кухне народов Юго-Восточной Азии и Африки для приготовления пищи используют открытый огонь (жарка на вертеле, решетке).

Режим питания народов различных стран зависит от климатических условий. Как правило, жители южных стран в завтрак употребляют мало пищи, но обед и ужин у них обильные. Большинство людей во всех странах мира питается три раза в день. Во многих странах принят континентальный завтрак.

В ряде стран (Англия, США, Франция, Канада и др.) принят второй завтрак (ланч). По времени он соответствует нашему обеду, но отличается отсутствием первых блюд, состоит из закусок, вторых (рыбных, мясных, овощных) блюд, десерта. Завершается прием пищи черным кофе. Обед соответствует нашему ужину и состоит из закусок, супа, горячего блюда, десерта.

На особенности национальных кухонь большое внимание оказали религиозные обычаи, культовые запреты. Так, мусульманская религия запрещает употребление свинины, буддисты Индии не едят говядины. Китайцы не употребляют в пищу молоко и молочные продукты.

На национальные кухни отдельных стран большое влияние оказали другие народы. В силу сложившихся исторических причин в польскую кухню были внесены элементы итальянской, чешской и австрийской кухонь. Взаимовлияние имеет место между армянской и болгарской кухнями. Многие французские блюда перешли в кухни других народов. В то же время кухни народов различных стран имеют свои национальные особенности, которые необходимо учитывать при организации питания иностранных туристов.

9.6.1. Южная Европа Италия

В итальянской кухне широко используют такие продукты, как макароны, чеснок, оливковое и сливочное масло, свежие овощи, зелень.

Длинные макароны в виде мотков называют *спагетти*, а короткие — *каннелони*. Спагетти подают под острым базиликовым соусом по-генуэзски, с тунцом, под соусом из анчоусов, с маслом, маслом и сыром, сыром и томатным соусом. Итальянцы любят закуски, содержащие приправы, блюда из рыбы и морепродуктов. В целом кухня очень острая и пряная.

Из овощей особенно распространены помидоры, капуста, картофель, стручковый перец, морковь, спаржа, свекла, горох, фасоль, салаты, зелень. Из консервированных овощей особой популярностью пользуются маслины. Свежие овощи итальянцы не варят, а тушат в собственном соку или жарят и используют для приготовления овощных блюд, а также гарниров к рыбным и мясным блюдам (из говядины, телятины, баранины, нежирной свинины, птицы и дичи).

Национальное блюдо — паста (всевозможные блюда из макаронных изделий), например, лазанья — слоистый пирог, в котором слои лапшового теста чередуются со слоями мясного соуса и соуса бешамель; спагетти с красным соусом *болонезе* (обязательным является наличие томатной пасты, мяса, лука, тертого сыра и пряностей);

спагетти карбонара (включает обжаренный шпик и ветчину, яйца со сливками и тертый сыр). В итальянской кухне широко используют сыр пармезан. В натертом виде им посыпают многие супы и блюда из макаронных изделий (пасту). Пасту итальянцы едят в качестве первого блюда. Вечером вполне можно заказать и настоящий суп. На севере Италии популярен *минестроне* — овощной суп с лапшой.

Каждая провинция Италии имеет и свои любимые блюда: в Риме — *abbacchio* (баранина в белом вине с розмарином), римское телячье жаркое, *cannelloni* (макароны с ливером, шпинатом, яйцами и сыром), сыр *mozzarella*; в Венеции — телячья печень, приготовленная в масле с луком, венецианские креветки; в Ломбардии — рис с шафраном и белым вином. Любимое блюдо жителей северной Италии — *ризотто* (рис может сочетаться с мясом и рыбой, сыром, морепродуктами, овощами). *Ризотто по-милански* представляет собой смесь из риса с жареным луком, мясным бульоном, тушеными помидорами, шампиньонами и тертым сыром пармезан.

Генуэзским мореплавателям (порт Генуя на западном побережье Италии) приписывают создание *равиолей* (маленькие пельмени с начинкой из говядины, вареного мяса птицы, шпината). Генуя является родиной знаменитого итальянского овощного супа *минестроне*.

Родиной *пиццы* является Неаполь, а национального итальянского кекса панеттоне (выпекают из крутого дрожжевого теста в цилиндрической форме) — Милан. Популярными десертными блюдами являются мороженое, миндальные пирожные. Основной горячий напиток — кофе черный.

Режим питания туристов из Италии: легкий завтрак, плотный обед и легкий ужин.

В качестве аперитива итальянцы употребляют ароматизированные вина: вермут, Мартини, Чинзано, Чин-Чин, Кампари. Из алкогольных напитков также отдают предпочтение красным столовым винам Кьянти, Каберне, Мерло (к макаронным изделиям и основным блюдам из мяса и дичи); ликерам Амаретто, Самбука, виноградному спирту граппа (40°).

К столу подают пшеничный хлеб, фруктовую и минеральную воду.

Итальянцы не любят паюсную икру, блюда из рубленого мяса и жирной свинины.

Туристам из Италии можно предложить следующие блюда:

холодные закуски — осетрина с хреном, рыба заливная, рыба под маринадом, шпроты, сардины, крабы под майонезом, ветчина с гарниром, куры и индейка жареные с гарниром, салаты — рыбные, из крабов, мясные, из помидоров с луком, маслины, сыры, масло сливочное;

горячие закуски — кокиль из рыбы и крабов, кальмаров, жульен из птицы и дичи; грибы в сметанном соусе (кокот);

первые блюда — бульоны с равиолями, вермишелью, рисом, клецками, фрикадельками, супы-пюре из птицы, дичи, помидоров, спаржи, цветной капусты; супы овощные (с цукини, шпинатом или корнем сельдерея);

вторые блюда — стерлядь припущенная, осетрина с соусом белое вино, шашлык из осетрины, рыба, запеченная в соусе с грибами, медальоны из телятины, отбивные из телятины, шашлык из баранины, люля-кебаб, куры и индейка жареные с гарниром, котлеты куриные; помидоры фаршированные запеченные;

десерт — пудинги, свежие фрукты и ягоды, компоты, мороженое, взбитые сливки с клубникой, орехи и миндаль в сахаре, сладкие пироги, торты и пирожные. После завтрака, обеда и ужина следует подать кофе черный. На завтрак — горячее молоко к кофе.

Испания и Португалия

Испания расположена на большей части Пиренейского полуострова, омывается Средиземным морем и Атлантическим океаном, Португалия расположена в западной части Пиренейского полуострова. Обе страны имеют развитое рыболовство. Для приготовления блюд в *Испании* используют различные виды рыбы (тунец, треска,

макрель, скумбрия, сардины) и морепродукты (раки, крабы, креветки, устрицы, лангусты). Славится своими рыбными блюдами и **Португалия** (национальные блюда из трески готовят более чем 150 способами); свежие сардины часто жарят на решетке; из нерыбных продуктов в питании используют крабы, креветки, осьминоги; наиболее популярным национальным блюдом являются *крокеты из крабов*.

Испанцы любят говядину, телятину, молодую баранину, свинину. Большое количество блюд готовят из ветчины, шпика и копченых колбас, а также домашней птицы и яиц. Куриное филе входит в состав знаменитой испанской *паэльи* (плов из филе рыбы, лангустов, мидий, креветок, овощей, копченой чесночной колбасы). Португальцы готовят мясные блюда из баранины, козлятины, молочных поросят и маринованных поросятых ушек. Однако отдают предпочтение мясу, тушенному в горшочке с овощами, прежде всего фасолью.

В Испании и Португалии применяют при приготовлении блюд различные овощи и приправы: помидоры, картофель, сладкий перец и острый перец чили, морковь, капусту всех видов, кабачки, баклажаны, лук, чеснок, зелень. Пряности применяются умеренно, но шафран и тмин — в большом количестве.

Туристам из Испании и Португалии следует рекомендовать континентальный завтрак. В меню обеда включают легкие закуски (анчоусы, сардины, салат с тунцом, моллюски, салат-коктейль из крабов, маринованные овощи, салат из помидоров с огурцами, репчатым луком, толченым чесноком), которые подают французским методом (в обнос); суп-крем с миндалем, овощной или чесночный суп. После супа, как и в Италии, нередко подают промежуточное фирменное блюдо из макаронных изделий или тушеные овощи. В жаркое время года подают сильно охлажденный суп *гаспачо* (из протертых помидоров, огурцов, оливкового масла и пряностей). В этом случае гарнир из овощей ко второму блюду не подают.

В качестве горячей закуски или второго блюда испанцы любят блюда из раков. Второе мясное блюдо бывает жареным на гриле, тушеным или запеченным. На гарнир подают рис или картофель.

Наиболее популярный десерт в Испании — *карамельный пудинг*, Португалии — *рисовый пудинг*. Испанцы любят пироги с начинкой из миндального крема, португальцы — медовый пирог и др. В Испании и Португалии на десерт подают также фрукты.

Португалия — родина портвейна и мaderas. Национальные напитки Испании и Португалии — это натуральные виноградные вина. Португальцы предпочитают бочковое пиво. Самый распространенный безалкогольный напиток — *капиле* (смесь сиропа из тертой лимонной цедры с водой).

Из горячих напитков предпочитают кофе и чай.

К столу подают пшеничный хлеб. Ржаной хлеб употребляют только жители северных районов.

Для туристов из Испании и Португалии следует рекомендовать:

холодные блюда и закуски — рыба под маринадом, майонезом, шпроты, сардины, ветчина с хреном, куры жареные с огурцом или салатом, язык отварной с пряностями, салаты рыбные, салаты с крабами, кальмарами, мясные, из птицы, маслины, перец, фаршированный сыром;

горячие закуски — кокиль из рыбы или крабов, жульен из птицы, солянка рыбная, мясная на сковороде, яичница-глазунья;

первые блюда — бульоны с пельменями и фрикадельками, супы-пюре из крабов и зеленого горошка; борщи, солянки рыбная и мясная, суп гороховый с ветчиной, суп из спаржевой фасоли с витлуфом;

вторые блюда — рыба по-русски, рыба в рассоле, рыба паровая, рыба орли, рыба запеченная, свинина жареная с тушеной капустой, шашлык, люля-кебаб, бастурма, рагу, бефстроганов, чахохбили, фаршированные помидоры, баклажаны, кабачки, перец, курица жареная с картофелем или рисом;

десерт — свежие фрукты и ягоды, арахис и миндаль в сахаре, компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, яблоки в тесте жареные, пудинги, сладкие пироги, торты и пирожные. Перед десертом рекомендуется подавать сыр.

9.6.2. Западная Европа

Франция

Французской кухне присуще большое разнообразие блюд, приготовляемых различными способами и потребляемых небольшими порциями.

Холодные и горячие закуски, вторые блюда готовят из рыбы (палтус, скумбрия, камбала, щука, карп), из морепродуктов (устрицы, омары, крабы, креветки, лангусты). Французы большое внимание уделяют приготовлению и оформлению салатов: из свежей зелени с заправками, из различных свежих и консервированных овощей и фруктов, с рыбой, крабами, лангустами, креветками, мясом, птицей, дичью, грибами и другими продуктами. Широко распространены прозрачные бульоны (консоме) и пюреобразные супы маленькими порциями (100—300 г). Бульоны подают с гренками, пирожками, мясными, яичными, крупяными, мучными (лапша, вермишель) и овощными гарнирами. Пюреобразные супы готовят из мясных продуктов, птицы, дичи, ракообразных (супы-биски), зеленого горошка, цветной капусты, спаржи, помидоров. Особенно популярны во Франции супы-кремы, заправленные льезоном из яиц, сливок и сливочного масла, луковый суп, а также ароматная уха из Марселя *буйабес* (готовят с белым вином из нескольких сортов рыбы, жареного лука, зелени, специй). Процеженный бульон едят отдельно с хлебом, рыбу — отдельно. В Нормандии аналогичный рыбный суп варят с орехами и заправляют Кальвадосом.

Из вторых блюд популярными являются обжаренные куски мяса, которые поливают коньяком и поджигают. В Эльзасе и Лотарингии даже на торжественных приемах подают куропатку с кислой капустой. Королевой овощей является спаржа. Ее едят в отварном виде или слегка запекают под соусом бешамель, посыпав тертым сыром.

Особое место во французской кухне занимают соусы (свыше 3000 наименований). Многие соусы и блюда готовят с добавлением столовых крепленых вин, коньяков и ликеров. В процессе приготовления спирт выпаривается, а оставшиеся компоненты придают блюду или соусу изысканный вкус и аромат. Эльзас и восток Франции прославила *фуа-гра* — паштет из печени откормленных к ноябрю гусей и уток. К пряному фуа-гра подают сотерн.

Сыры являются национальным продуктом Франции. Их насчитывается свыше 300 наименований. Особой популярностью пользуется сыр Рокфор. Сыр едят перед десертом и в виде закуски на завтрак. Несколько видов сыра подают на десерт на сырном блюде.

Яйца широко используют при приготовлении самостоятельных блюд и закусок, а также они входят в состав блюд из других продуктов, например омлетов (натуральные и с различными фаршами — с колбасой, ветчиной, спаржей, помидорами, зеленым горошком).

Утром туристам из Франции следует предложить завтрак, состоящий из любого фруктового сока, сливочного масла, одного яйца или яичного блюда, варенья (джема), булочки, тоста и кофе. К часу дня — второй завтрак (ланч), более плотный, состоящий из рыбной или мясной холодной закуски, салата, второго блюда из натурального мяса с овощным гарниром и соусом, сыра Рокфор и кофе. На ужин — две холодные закуски, консоме или суп-пюре, натуральные блюда из телятины или говядины. К столу подают хлеб ржаной и пшеничный. Из холодных напитков — минеральную и фруктовую воду. Национальным горячим напитком является кофе.

Белые и красные натуральные вина подают ко второму блюду два раза в день (во время ланча и ужина), а перед указанными приемами пищи гостям предлагают аперитив.

Туристам из Франции можно предложить:

первые блюда — бульоны с пирожками и различными гарнирами, супы-пюре из овощей и птицы; суп луковый; супы-биски из раков, креветок, омаров (лобстеров) или крабов; суп овощной с капустой брокколи.

вторые блюда — филе рыбы, запеченное с сыром, ассорти из морепродуктов в кляре, телятина, говядина, баранина, домашняя птица, овощи в отварном, жареном и тушеном виде, блюда из яиц. Мясо (ростбиф) рекомендуется готовить с учетом особенностей вкуса туристов: полупрожаренным, сочным. Отдельно подают зеленый салат, салат из капусты, помидоров и огурцов. Перед десертом рекомендуется подавать несколько наименований сыра (кусками) на сырной доске, положив сырный нож.

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, муссы, кремы, фруктовые салаты, взбитые сливки с ягодами, мороженое, фламбированные персики, бананы, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, пудинги, суфле. После еды кофе или чай с пирожными.

Бельгия

Бельгийская кухня во многом схожа с французской и блюда готовят из тех же продуктов. Но вместе с тем она имеет свои особенности. Национальным блюдом является фламандский куриный суп со спаржей — *ватерцой* (в межсезонье используют и другие овощи). Бельгийцы превосходно готовят блюда из грибов и свежей рыбы (форели, щуки, угря), блюда из молодого угря. Большой популярностью пользуются мидии, морские улитки, крабы и вяленая на солнце камбала. Из свежей зелени особенно распространен цикорий. Его добавляют не только в салаты, но используют при приготовлении супов, вторых блюд из мяса, домашней птицы — *суп с цикорием из Арденн, курица с цикорием по-брюссельски*. В качестве гарнира ко вторым блюдам чаще всего употребляют картофель, особенно жареный.

В Бельгии к столу обязательно подают пиво. Его используют при приготовлении некоторых национальных блюд — *мясо в пиве по-фломандски, яблоки в тесте с пивом и др.* Из горячих напитков бельгийцы предпочитают кофе черный.

Режим питания и рекомендации по составлению рационов питания для туристов из Бельгии те же, что и для туристов из Франции. Бельгийцы любят белые и красные столовые вина. Из крепкоалкогольных напитков — г бельгийский джин.

Голландия

Суровый климат Голландии, расположенной на побережье Северного моря, требует приготовления обильных и сытных блюд, к которым подают соусы. К национальным блюдам голландской кухни относятся блюда из свежей рыбы: жареная селедка с молодым картофелем — *панхаринг*, жареный угорь с картофелем и кочанным салатом. Из нерыбных продуктов моря наиболее популярны устрицы.

Под влиянием кухонь других народов Западной Европы в Голландии появились многочисленные блюда, приготовленные в горшочке, например *хазепепер* — пикантный заяц; мясо и овощи в горшочке и др.

Голландия гордится своими сырами, которые используют как в натуральном виде, так и в приготовлении горячих блюд. К национальным десертным блюдам относится рисовый *торт Рейсттарт*, подаваемый в теплом и холодном виде. В предполуденное время голландцы любят выпить чашку сладкого кофе со сливками с мучным кондитерским изделием. К десерту предпочитают сладкое вино; из крепкоалкогольных напитков — голландский джин.

Режим питания туристов из Голландии: плотный завтрак, обильный обед и ужин.

Для туристов из Голландии следует рекомендовать:

холодные закуски — масло сливочное, икра зернистая или кетовая, лососина или семга с лимоном, сельдь натуральная с картофелем, сельдь с луком, шпроты, сардины, рыбное ассорти, осетрина с гарниром, севрюга копченая, салаты рыбные, мясные, салат из лука-порея с помидорами и сладким перцем, свинина, фаршированная зеленью, сырное ассорти;

горячие закуски — кокиль из рыбы, грибы в сметанном соусе, блины с маслом, сметаной, семгой, сельдью, икрой;

первые блюда — уха рыбацкая, суп гороховый, суп фасолевый, суп овощной из артишоков, суп с фрикадельками из куриных грудок, борщ, щи;

вторые блюда — семга жареная, рыба, запеченная в луковом соусе; скумбрия, тушенная в горшочке, жаркое из говядины, мясо и овощи в горшочке, свинина жареная, грудка индейки фаршированная, рагу из дичи по-охотничьи; капуста цветная с голландским соусом, рагу фруктово-овощное;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих и консервированных фруктов и ягод, желе, муссы, самбук, мороженое, сладкие пироги, пудинги со сладкими соусами, торты, пирожные.

К столу следует подавать ржаной и пшеничный хлеб, фруктовую и минеральную воду.

Великобритания

Основу *английской кухни* составляют блюда из рыбы, мяса, овощей и круп. Разнообразен ассортимент холодных закусок, особенно блюд из рыбной гастрономии, бутербродов — сэндвичей. Из первых блюд наиболее распространены бульоны и пюреобразные супы. Англичане любят вторые блюда из рыбы (трески, пикши, сельди, лосося). Традиционные рыбные блюда: жареная сельдь в панировке из овсяной муки с горчичным соусом; треска запеченная, тушеный лосось с огурцом и голландским соусом. Из горячих мясных блюд предпочитают говядину, телятину, молодую баранину, нежирную свинину, жаренные в натуральном виде. Изделия из жареного мяса должны быть хорошо подрумянены и хрустеть, а внутри оставаться сочными и розовыми (мясо по-английски). К национальным вторым мясным блюдам относятся ростбиф с йоркширским пудингом, бифштекс, филе, лангет.

Наряду с жареным мясом, вторые блюда готовят из домашней птицы и дичи. К мясу подают различные соусы, чаще всего томатный, кетчуп, ворчестерский и пикули (мелкие маринованные овощи), на гарнир — картофель и другие овощи. На Рождество к столу подают фаршированную индейку с овощным гарниром. Ассортимент овощей в английской кухне ограничен по сравнению с другими странами. Наиболее распространенными являются картофель, капуста, репа, лук, морковь, салат зеленый, укроп, петрушка, сельдерей. Часто используют каперсы.

К знаменитым сортам английского твердого сыра относится *чеддер*, который обладает пикантным вкусом и используется как в самостоятельном виде, так и в приготовлении блюд.

Большое место в питании занимают пудинги. Их готовят из мяса, круп, овощей в качестве вторых блюд и на десерт — фруктовые пудинги. Рождественский пудинг (плумпудинг) готовят из говяжьего сала, изюма, цукатов, миндаля, глазированной черешни, муки, панировочных сухарей из пшеничного хлеба, сахара, яиц, пряностей и коньяка. Перед подачей пудинг поливают нагретым коньяком и поджигают. К наиболее известным десертам английской кухни относятся шоколадный пудинг, кремы.

Англичане употребляют мало хлеба.

Из горячих напитков пьют чай за завтраком, обедом и ужином, добавляя заварку в горячее молоко. Из алкогольных напитков предпочитают джин, разбавленный тоником, виски со льдом или содовой водой, бренди, ром, херес, портвейн, пиво Черный эль и Портер.

Режим питания: первый завтрак в 7—8 ч включает овсяную кашу на молоке или сливках (поридж) или пшеничные, кукурузные хлопья (корнфлекс) с молоком, омлет, яичницу с беконом или яйца всмятку, тост, масло сливочное, джем или варенье, чай. В 12—13 ч второй более плотный завтрак, который включает холодную закуску и второе мясное блюдо. В 17—18 ч (файф о'clock): чай с печеньем или кексом и в 19—20 ч — обед.

Англичане не любят заливную рыбу, кетовую икру, вареные колбасы, соусы на муке. Не следует предлагать рыбные супы, крупяные гарниры, изделия из теста (блинчики, пельмени, блины).

Шотландская кухня отличается от английской большим потреблением различных круп, особенно каш, овсяных хлебцев, оладий и пирогов из овсяной муки, пудингов из овсяной муки, сала и лука. Шотландцы любят копченую или отварную рыбу, супы рыбные, мясные, крупяные, с картофелем, капустой. В отличие от англичан шотландцы предпочитают баранину запеченную, хорошо отваренную или прожаренную. К национальным шотландским блюдам относятся: фаршированный бараний *рубец Хэгис*, жаркое с гарниром из картофеля и зеленого горошка, а также курица и гусь, фаршированные рублеными потрохами и овсяной мукой.

В праздничные дни шотландцы готовят традиционный сладкий пудинг из меда, воды, овсяной муки и сливок. Как и у англичан, любимый горячий напиток шотландцев — чай, из крепкоалкогольных напитков — виски. Перед ужином в Шотландии едят полукопченую рыбу; к чаю подают джем, мармелад, сдобные булочки, кексы.

В **Ирландии** к популярным блюдам относятся: бекон (в отварном виде с капустой или в жареном с яичницей), ирландский гуляш, отварная баранина с петрушкой и каперсами, картофельные оладьи Боксти, блюдо из савойской капусты Колкенон. Из овощей преобладают капуста, лук, картофель. На десерт отдают предпочтение пирожным и молочному желе с морскими водорослями.

Туристам из Англии, Шотландии и Ирландии можно рекомендовать:

холодные закуски — масло сливочное, икра зернистая, лососина или семга с лимоном, балык, севрюга горячего и холодного копчения, осетрина отварная с гарниром и хреном, салат зеленый, салат из крабов или дичи, куры или индейка жареные с салатом;

горячие закуски — рыба, в тесте жаренная (орли), люля-кебаб (мелкие), пирожки с мясом;

первые блюда — бульоны с гренками, пирожками, кулебякой, с яйцом или курицей, суп-пюре из цветной капусты или шампиньонов; супы-пюре из птицы или дичи; борщи, щи с постной свиной, солянки рыбная и мясная;

вторые блюда — судак отварной с отварным картофелем, соус голландский; белуга жареная с гарниром; бифштекс, филе и лангет с гарниром; шашлыки из баранины и свинины; куры и индейка жареные с гарниром; цветная капуста отварная, соус сухарный, омлеты;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты, мороженое, фруктовые кремы, фруктовые салаты, клубника со взбитыми сливками, желе, муссы, суфле, пудинги, яблоки в тесте жареные, яблочный пирог.

Скандинавские страны

Кухня Скандинавских стран объединяет национальные кухни Дании, Норвегии, Швеции и Финляндии. Основой этих кухонь являются рыба и продукты моря. Из рыбы готовят холодные закуски, супы и вторые блюда. Большой популярностью пользуются различные бутерброды. Здесь их насчитывается до 700 видов (от однослойного до многослойного, состоящего из нескольких прослоек бекона, помидоров, ливерного паштета, студня и белого редиса, разделенных ломтиками пшеничного хлеба). В **Дании** многослойные бутерброды готовят из рыбы, продуктов моря или жареного мяса, печени с луком, яиц или сыра, листьев салата, спаржи, соусов, уложенных на поджаренные ломтики хлеба и украшенных зеленью. В кухне Скандинавских стран значительное место занимает мясо (говядина, телятина, свинина). Для

приготовления вторых блюд из мяса используют приемы тепловой кулинарной обработки: варку и тушение. В Дании и Норвегии большой популярностью пользуются жаркое и шницели, в **Швеции** — мясо вяленое и копченое. В Скандинавских странах широко используется молоко и молочные продукты. Датчане свежее молоко пьют в завтрак, обед и ужин, готовят из него каши: пшеничную, овсяную, перловую, манную,

рисовую. Старинным национальным блюдом датчан и норвежцев является пшеничная каша на сливках с малиной — *фледегрэд*. В Швеции из молока готовят каши, супы, употребляют его с блюдами из картофеля лепешками. Из молока готовят творожную массу с пряностями, брынзу, простоквашу и приправленные тмином и солью сливки. Финны утром пьют молоко, кефир и кофе с молоком. В Норвегии молоко пьют взрослые и дети. Здесь популярна необычная колбаса, начиненная рисовой кашей с изюмом. В целом скандинавская пища очень сытная, содержит достаточно много жиров и сахара.

В Скандинавии широко используют различные овощи, особенно капусту, морковь, картофель, бобовые, лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, укропа, зеленый салат и лук, грибы, а также фрукты, ягоды (малина, черника, брусника). Картофель употребляют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

В **Дании** любят блюда из овощей со шпинатом, паштеты из свиной печени, датский салат, который готовят из сельди с зеленой фасолью. На первое в Дании подают крепкий мясной бульон с мясными фрикадельками или манными клецками, но чаще суп с рыбными фрикадельками. Из вторых блюд наиболее популярны жареная свинина с брюссельской капустой или яблоками и черносливом; свиная печень с хрустящим (жареным луком; фрикадельки и другие изделия из мясного фарша под соусом бешамель с картофелем; блюда из домашней птицы. В качестве гарнира к жареному мясу и птице подают печеные фрукты, но чаще капусту (брюссельскую, савойскую, кольраби и др.). Салаты, рыбные и овощные блюда датчане подслащивают. На десерт предлагают кисель или желе со сливками — *рёдгрёд мед флёде*, которое подают со смородиной, клубникой, черешней. К горячему крепкому кофе — выпечные изделия из дрожжевого слоеного теста.

Большой популярностью у шведов пользуется суп из фасоли со шпиком, скумбрия с печеным картофелем, телячья грудка под винным соусом, курица, запеченная в глине, рыбный воздушный пирог, блины с брусничным вареньем. Шведы почти не употребляют рис и макароны. Гарниром к рыбе и мясу служат овощи.

Основу **норвежской кухни** составляют закуски из соленой сельди, но особенно форель и лосось; популярное национальное блюдо *клипфикс* (высушенная на скалах утесов обезглавленная треска). Копченую рыбу подают с вареными яйцами. Распространены фрикадельки из фаршированной свежей рыбы, салат из свежих огурцов с семгой, сыр из небродившего козьего молока. Горячие рыбные блюда подают под белым соусом из сметаны с большим количеством зелени.

Шведы любят блюда из молодой баранины, например барашек, тушенный с капустой и картофелем. К любимым праздничным блюдам относится печень северного оленя и косули. При приготовлении многих горячих блюд используется сметана, которая заменяет пряности.

Финны предпочитают плотный завтрак, блины с рыбой (семга, балык, сельдь). Едят балтийскую кильку с уксусом и мелконарезанным луком. Традиционные финские блюда — это рыба с разнообразными гарнирами из овощей и соусами. Национальное блюдо *калакукко* — рыба с беконом или без него, запеченная в ржаном тесте; *мустамаккара* — кровяная колбаса из лося и северного оленя; пироги с рыбой и с рисом или картофельным пюре.

Финны употребляют много свежего ароматного хлеба. Во всех Скандинавских странах горячие блюда едят один раз в день — во время обеда, который бывает довольно поздно. В остальное время едят холодные закуски, простые и сложные бутерброды. Жители Скандинавских стран пьют много кофе (на завтрак, обед, ужин и в любое время дня).

Для туристов из Скандинавских стран следует рекомендовать завтрак по типу шведского стола. Меню обеда и ужина следует составлять из блюд русской и европейской кухонь. В качестве закуски рекомендуется ветчина, отварной язык, салаты из овощей, а для туристов из Дании — с салатной заправкой. Из первых блюд — бульоны и

заправочные супы (полупорциями). Вторые блюда из натурального мяса, рыбы, птицы со сложным овощным гарниром. Финнам не следует предлагать блюда из баранины, творога, а также картофель, жаренный соломкой.

Для туристов из Скандинавских стран следует рекомендовать:

холодные закуски — икра зернистая или кетовая с маслом, лососина или семга с лимоном, сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, шпроты, сардины, рыба под маринадом, рыба заливная, осетрина с гарниром, севрюга копченая, рыбное ассорти, ветчина с гарниром, язык отварной с гарниром, мясное ассорти, куры отварные или жареные с гарниром, салаты рыбные, мясные и овощные (шведам и норвежцам подают овощные салаты, заправленные майонезом, датчанам — салатной заправкой), яйца под майонезом;

горячие закуски — блины с различными закусками, пельмени в сметане, кокиль из рыбы, кокот из грибов, пироги с рыбным или мясным фаршем;

первые блюда — бульоны с пирожками, кулебякой, пельменями, омлетом; уха рыбацкая, суп овощной с рыбными фрикадельками, суп куриный с витлуфом, суп молочный с картофельными клецками; щи, борщи (первые блюда рекомендуется подавать к столу полупорциями);

вторые блюда — севрюга отварная с картофелем, судак жареный с зеленым маслом, рыба запеченная по-монастырски, рыба в тесте, мясные натуральные блюда: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс; свинина жареная и тушеная, баранина жареная, блюда из птицы и дичи, цветная капуста с голландским или сухарным соусом, рагу из овощей с яблоками;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты из консервированных фруктов, гурьевская каша, желе, муссы, самбук, мороженое, яблоки, запеченные в слойке, сладкие пирожки, рулеты, торты и пирожные.

Из горячих напитков кофе или чай.

9.6.3. Восточная Европа

Польша

Польская кухня во многом схожа с русской, украинской кухнями. Иногда ее называют «кухней с кислинкой», так как при приготовлении многих блюд используют лимонную кислоту или сок лимона, винный уксус, сухое натуральное вино, чернослив, свежие или сушеные яблоки. Поляки едят много жареного мяса и меньше отварного. Из холодных блюд и закусок любят жареную рыбу под маринадом, рыбу под майонезом, заливную; сельдь в сметане, рыбную и мясную гастрономию, паштеты, жареную индейку в желе с вином; салаты (мясные, рыбные, овощные), заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком; закуски из яиц (яйца с сельдью, яйца заливные). При оформлении холодных блюд овощи и фрукты укладывают на тарелку в небольшом количестве так, чтобы выделить основной продукт блюда, и заправляют польским густым майонезом, который выпускают из кондитерского мешка. В польской кухне распространены бутерброды (открытые и закрытые), бутербродные торты. Из горячих закусок популярны ракушки из краковской колбасы; шашлык из гусяной печени; пудинг из ветчины. Разнообразен ассортимент первых блюд из овощей: свекольник, суп из капусты, картофельный суп; горячий суп с квасом, заправленный грибами, кореньями, чесноком, картофелем, польскими копчеными колбасками, жареным шпиком; борщок свекольный с ушками (вид пельменей с начинкой из мяса и грибов); суп гороховый с копченой грудинкой; щи по-польски, рассольник, супы из свежих огурцов с ржаными клецками и сметаной; супы из грибов. У поляков к супам подают вместо хлеба отварной картофель, клецки, пирожки, каши, гренки, ушки. Так, к щам по-польски подают отдельно отварной картофель, к грибному супу и рассольнику — кашу перловую или кулебяку, к супу гороховому - гренки и т.д.

В летнее время едят холодные супы из клубники, черешни, яблок и груш, а также из лесных ягод.

Из вторых блюд популярны судак по-польски с отварным картофелем и соусом польским, который, как правило, подают отдельно; карп по-польски с отварным картофелем и зеленым салатом. Национальное блюдо — *бигос* — тушеное соусное блюдо из говядины, свинины, копченой колбасы, шпика с квашеной и свежей белокочанной капустой, кислыми яблоками, помидорами, сушеными грибами, луком, мясным бульоном, красным сухим вином, специями.

Поляки любят блюда из субпродуктов — *фляки*. Готовят их из говяжьих или телячьих рубцов в виде рулетиков в белом соусе с добавлением овощей, мускатного ореха, специй. Отдельно подают тертый сыр, молотый имбирь, майоран. Распространены блюда из рубленого мяса и запеченных овощей (фляки с фрикадельками, картофельные запеканки с луком, морковью, капустой, грибами и др.). Большой популярностью пользуются блюда из мяса диких животных (лося, зайца), дичи.

На гарниры к блюдам подают тушеные овощи (капуста по-польски), отварной картофель, клецки из муки и манной крупы. Отдельно ко вторым блюдам следует подавать салат зеленый или салат из помидоров и огурцов.

Польская кухня славится вареными и твердокопчеными колбасами, которые используют в завтрак, обед и ужин в холодном и горячем виде; мучными изделиями — пирогами (с картофелем, сыром или грибами), кулебяками, блинчиками, оладьями. Самое популярное и быстрое в приготовлении польское блюдо — *zapiekanka* (длинная булочка, запеченная с луком, сыром и грибами). Традиционными польскими десертами являются фруктовые салаты, мороженое, густые кисели с ягодными соками, кекс.

Режим питания поляков трехразовый. Утром обильный завтрак из молочных продуктов (кефир, простокваша, сметана, сливки, творог), сливочного масла, холодной и горячей закусок, второго блюда, кофе с молоком, сливками или какао. Обед также плотный — холодные закуски, первое и второе горячие блюда, десерт. Ужин легкий, состоящий из молочных, крупяных и овощных блюд, кофе с молоком. К столу подают хлеб ржаной и пшеничный. Из алкогольных напитков предпочтение отдается водке, пиву, пуншам, медовине — напитку, подслащенному медом.

Поляки не едят блюда из баранины. С мая не употребляют старый картофель. Гарниры из картофеля заменяют гарнирами из круп и макаронных изделий. Чай пьют редко и, как правило, с молоком перед завтраком.

Для туристов из Польши следует рекомендовать:

холодные закуски — икра зернистая, кетовая, паюсная, масло сливочное, балык, севрюга копченая, рыба заливная с соусом хрен или под маринадом, рыбное ассорти, сельдь натуральная с картофелем и маслом, сельдь с гарниром, ветчина с хреном, буженина, мясное ассорти, поросенок заливной, куры отварные или жареные с гарниром, яйца под майонезом, фаршированные или заливные; различные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом;

горячие закуски — жульены из птицы, дичи, яйца всмятку, яичницы и омлеты, гренки с сыром, ветчиной, волованы с курицей, грибы в сметанном соусе;

первые блюда — бульоны с пирожком, кулебякой, яйцом, гренками, овощами, омлетом, рисом, бульон-борщок с острыми гренками; супы-пюре из кур, цветной капусты, помидоров, зеленого горошка; заправочные супы — борщи, щи, рассольники, суп с домашней лапшой, солянки (рыбная, мясная, грибная), супы грибные;

вторые блюда — из отварной и жареной рыбы с картофелем, мясные натуральные блюда с овощными гарнирами, телятина и свинина жареные, поросенок жареный с гречневой кашей, бефстроганов, зразы отбивные с отварным картофелем или гречневой кашей; блюда из субпродуктов (рубца, сердца, мозгов, печени, почек); куры или индейка отварные с гарниром, грудка куриная с шампиньонами, блюда из мяса диких животных, дичи; блинчики с мясом, пироги и кулебяки с мясным и рыбным фаршем;

десерт — густые кисели с фруктово-ягодными сиропами, компоты, мороженое, фруктовые салаты, желе, муссы, кремы, взбитые сливки с шоколадом, блинчики с вареньем, торты и пирожные.

9.6.4. Центральная Европа

Германия, Австрия

Немецкая и австрийская кухни имеют много общего как по ассортименту продуктов, из которых готовят блюда, так и способам их приготовления. Особенностью кухонь является большое разнообразие блюд из рыбы, свинины, говядины, телятины, птицы, дичи и рыбы. Национальными блюдами являются окорока, колбасные изделия, особенно различные виды сосисок с разнообразными гарнирами и соусами. Блюда из рубленого мяса используются в питании ограниченно. В большом количестве употребляют овощи, особенно картофель и капусту, в отварном и тушеном виде, картофель — в жареном. Среди блюд из картофеля особенно популярны хоппель-попель — обжаренная смесь отварного картофеля и ветчины, залитая взбитыми яйцами. Популярны бутерброды с различными продуктами и салаты, заправленные майонезом. Из первых блюд немцы и австрийцы предпочитают бульоны, пюреобразные супы небольшими порциями, в некоторых районах Германии популярны хлебные, пивные супы, в Австрии иногда бульоны заправляют клецками из печени.

Немецкая и австрийская кухни сравнительно жирные, но не острые, так как пряности и приправы используются умеренно. Достаточно широко в немецкой кухне представлены вторые блюда из говядины, свинины, птицы, дичи и мяса диких животных с соусами — это вареная говяжья грудинка с франкфуртским зеленым соусом; айсбан — разваренная свиная ножка, которая подается с капустой и горохом; рейнская шпигованная говядина в кисло-сладком соусе, гессинский заяц в винном соусе, седло косули по-баденски и др., а также кисломолочные продукты, особенно йогурты.

В Австрии к наиболее популярным вторым блюдам относятся венский антрекот с луком, говяжье жаркое с луком, шницель из телятины по-венски, венский картофельный гуляш, ароматизированный травами и чесноком. Важное место в немецкой кухне занимают блюда из теста и черствого хлеба, например: *баварские пареные кнедлики* из дрожжевого теста с ванильным соусом, *кенигсберские кнедлики* (отварные шарики из черствого белого хлеба, свиного и говяжьего фарша, анчоусов, лука, тертого сыра и яиц) в соусе с белым вином, каперсами, яичными желтками и сливками с отварным картофелем.

Австрийцы любят сладкие мучные изделия: венский пирог, рулет из яблок, сухарей и изюма, императорский омлет, блинчики с творогом, зальцбургский яичный пудинг, шоколадный торт. К столу подают ржаной и пшеничный хлеб. В Германии и Австрии пьют натуральный черный кофе. Утром его пьют с молоком или сливками.

Популярным горячим напитком является кофе по-венски. Чай употребляют редко. Из холодных напитков пьют минеральную и фруктовую воду. В Германии национальными напитками являются пиво и шнапс, в Австрии — пиво и молодое вино разных сортов.

Немцы и австрийцы не любят: острую пряную пищу, заправочные супы, почти не едят баранину.

Туристам из Германии и Австрии следует рекомендовать:

холодные закуски — икра, сельдь, шпроты, сардины, рыбное и мясное ассорти, ветчина, буженина, поросенок с хреном, колбасные изделия, русская закуска, отварные куры с салатами из свежих овощей, рыбные, мясные и овощные салаты, заправленные майонезом; сыры, масло сливочное;

первые блюда — бульоны с мясными, крупяными, овощными гарнирами, макаронными изделиями, с яйцом, омлетом, пирожками, супы-пюре из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины и грибов, суп-лапша домашняя, щи кислые со свининой;

вторые блюда — отварная и жареная рыба с картофелем и овощами, говядина отварная, жареная, тушеная и запеченная, свинина отварная, жареная с тушеной капустой и овощами, сосиски с отварной капустой или картофельным пюре, котлеты отбивные из свинины, телятины, домашняя птица и дичь жареные или тушеные с гарниром из овощей и консервированных фруктов; котлеты натуральные из филе кур; спаржа отварная, соус сухарный; рагу из овощей; цветная капуста, запеченная под молочным или сметанным соусом; омлеты, яичницы, запеканки;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, кремы, запеканки с фруктовыми соусами, пудинги, мороженое, мучные кондитерские изделия.

Чехия и Словакия

В чешской и словацкой кухне при приготовлении блюд широко используют нежирную свинину и продукты ее переработки (ветчину, окорок, сосиски), а также говядину, телятину, домашнюю птицу, дичь, яйца, молочные продукты (сливки, кефир, сметану), сыры. Рыбу употребляют преимущественно пресноводную в холодном виде (под маринадом, майонезом).

В чешской и словацкой кухне используют все виды злаковых культур, картофель, корнеплоды, бобовые, капусту и другие овощи, грибы, фрукты, орехи.

Словацкую кухню следует характеризовать как нежирную, ароматную, приправленную преимущественно луком, зеленью петрушки, сельдерея, укропа, мускатным орехом, имбирем, майораном, тмином.

Чешская кухня схожа с немецкой, блюда содержат больше соусов и приправ, они слаще, жирнее, калорийнее. Для приготовления различных блюд часто используется мука. Из муки, молока или сливок, яиц и масла готовят кнедлики и подают на гарнир ко всем мясным блюдам с соусом, используют в качестве второго блюда со шкварками и квашеной капустой; на десерт с начинкой из слив, варенья или повидла. Популярны кнедлики из сырого или вареного картофеля в качестве горячего блюда.

Для чешской и словацкой кухонь характерен широкий ассортимент холодных блюд и закусок — салаты из овощей (помидоров, огурцов, красного перца, моркови, редиса, капусты), заправленные майонезом, сметаной или лимонным соком; фаршированные помидоры, салат влажский (мясной салат с ветчиной, свежими яблоками и маринованными фруктами); витки из ветчины заливные, конвертики по-чешски; медальоны из паштетного мусса; медальоны из крабов, судак под майонезом и др.

Среди холодных закусок большое место занимают бутерброды с различными бутербродными массами, которые называют помазанками.

В чешской и словацкой кухнях широко распространены всевозможные супы — прозрачные, пюреобразные, овощные, чесночные, мясные, грибные.

Из вторых блюд предпочитают форель в соусе белое вино, жареного или запеченного карпа, *гаше из рыбы*; телятину, фаршированную овощами, *карловарский рулет* из телятины, жареную свинину с кнедниками и тушеной капустой, жареного гуся с кнедниками, шницель по-охотничьи, фаршированного фазана, чешские *флячки* (макаронные изделия), запеченные с луком, ветчиной, яйцами, сметаной и др. На гарнир кроме тушеной капусты и кнедников подают жареный картофель, зеленый горошек и морковь в соусе или масле, горошек в стручках, цветную капусту, помидоры и огурцы свежие, зеленый салат, а также консервированные овощи, фрукты, ягоды.

Национальные сладкие блюда — вареники с повидлом, оладьи, блинчики с персиками, *карловарский торт*. К столу подают пшеничный хлеб в небольшом количестве. Из горячих напитков в Чехии и Словакии пьют кофе черный, иногда чай с ромом, из холодных напитков — минеральную и фруктовую воду, соки.

Большой популярностью пользуются пиво, красные и белые вина. Из крепких напитков наиболее популярны *сливовица*, зубровка и *боровичка*.

Режим питания у чехов и словаков трехразовый: легкий завтрак, обильный обед и плотный ужин. Завтрак включает кефир, масло сливочное, ветчину, булочки, кофе.

Чехи и словаки не любят блюда из баранины и рубленого мяса, при приготовлении соусов ограниченно используют томатное пюре.

Туристам из Чехии и Словакии можно рекомендовать:

холодные закуски — нежирная ветчина, отварной язык, телятина, мясное ассорти, колбасы, куры жареные с салатом из краснокочанной капусты, бутерброды с паштетом из печени и другими мясными, овощными продуктами или рыбной гастрономией, украшенные сверху желированным майонезом, салаты из овощей, заправленные майонезом и взбитыми сливками;

первые блюда — бульоны с мелконарезанными овощами (цветной капустой, луком-пореем), с пирожками, кулебякой, фрикадельками, пельменями, гренками; суп-пюре из зеленого горошка, фасоли и цветной капусты; заправочные супы — суп-лапша домашняя с курицей; суп картофельный с грибами, рассольники и мясная солянка;

вторые блюда — жареная телятина, жареная и тушеная свинина с гарниром, бифштекс, филе, лангет, шницель из свинины, говядина тушеная со сметанным соусом и луком, жаркое из говядины в горшочке, гуляш, бефстроганов, жареная домашняя птица и дичь, голубцы, спаржа, цветная капуста в сухарном или голландском соусе; перед десертом — сыры. На гарнир подают свежие овощи;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих и консервированных фруктов и ягод, желе, муссы, кремы и небольшие кондитерские изделия, украшенные шоколадом и взбитыми сливками; мороженое. После обеда подают кофе черный.

Венгрия

Венгерская кухня отличается остротой блюд благодаря использованию черного и красного перца (паприки), лука, чеснока, корицы, майорана, тмина и других пряностей, перца красного и зеленого стручкового, томатов, сметаны, острых соусов промышленного производства (кетчуп и др.). Венгры любят блюда из говядины, телятины, нежирной свинины и субпродуктов. Рыбные блюда приготавливают в основном из пресноводной рыбы. Все вторые блюда готовят только на свином сале (смалец и шпик). Основными способами тепловой обработки продуктов являются варка, жарка и тушение.

Наиболее распространенные холодные закуски: карп заливной по-венгерски, яйца, фаршированные гусиной печенью, салаты из свежих овощей, грибов, помидоры и огурцы фаршированные; лечо; горячие закуски: *печень гусят по-трансильвански*, блинчики с мозгами. Из первых блюд наиболее популярны суп рыбный (из двух-трех видов рыб), приготовленный с томатом и красным перцем, *суп-гуляш* (говяжий суп с картофелем, клецками, луком, помидорами и сладким перцем); куриный суп *уйхази* (с кореньями, грибами и мелкой лапшой). Из вторых блюд — *венгерский паприкаш* (тушеные в красном соусе со сметаной цыплята или телятина, на гарнир — галушки); *трансильванское жаркое*; *перкельт* (свинина тушеная с овощами); фасоль в горшочке — с бараниной, помидорами, перцем и сметаной; голубцы со сметаной, запеканки, мясо, жаренное на вертеле, цыплята, обжаренные в сухарях, молодой гусь или поросенок жареные. На гарнир ко вторым блюдам используют отварной и жареный картофель, отварную капусту, зеленый горошек, бобы, фасоль, свежие огурцы, помидоры, консервированные овощи и фрукты. На десерт венгры предпочитают мучные блюда — слоеные пироги с яблоками, вишней, капустой или сыром, лапшу или бабку с творогом, особый вид блинов *palacsinta* (готовят с сыром, шампиньонами, орехами и маком). Хлеб — пшеничный. Из горячих напитков венгры пьют кофе черный; из холодных — фруктовую и минеральную воду. В Венгрии имеется большой выбор красных и белых столовых, десертных и игристых вин.

Режим питания трехразовый — легкий завтрак, обед и плотный ужин. Утром перед завтраком многие венгры пьют чай с лимоном или молоком. Перед обедом на столы ставят кувшины с охлажденной кипяченой водой и кулеры со льдом и щипцами. Также к столу подают горчицу, винный уксус, красный и черный перец и различные острые соусы.

Венгры не любят блюда из морской рыбы, ограниченно употребляют баранину, неохотно едят блюда из котлетной массы, продуктов моря, остросоленых продуктов, кетовую икру, кильки, балык, гречневую кашу и кисели.

Туристам из Венгрии можно рекомендовать:

холодные закуски — карп заливной или под маринадом, сардины, шпроты, ветчина с гарниром, мясное ассорти, колбаса вареная или сырокопченая, поросенок заливной с соусом хрен со сметаной, салаты из овощей, салат мясной, фаршированный перец, сыр, масло сливочное, яйца фаршированные;

горячие закуски — яичница, омлет, грибы в сметанном соусе, жульен из птицы, дичи, ветчина жареная (по-сарептски);

первые блюда — бульоны с пирожками или кулебякой, супы-пюре из кур или овощей, суп с домашней лапшой и грибами, суп овощной с паприкой, солянки (рыбная, мясная, грибная);

вторые блюда — толстолобик отварной, жареный или карп запеченный с луком, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ростбиф, ребрышки свиные тушеные с зеленью, фаршированные куриные окорочка с овощами, гусь с яблоками и клюквой, помидоры, кабачки и перец фаршированные; на гарнир — жареный картофель, тушеная капуста, овощи припущенные, отварной рис и макаронные изделия;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих и консервированных фруктов, кремы, желе, муссы, мороженое, торты и пирожные. После десерта подают кофе черный.

Болгария

Болгарская кухня по ассортименту продуктов, пряностей и приправ, используемых для приготовления блюд, схожа с кавказской. Большинство блюд и соусов имеют острый вкус и аромат благодаря использованию в значительном количестве чеснока, лука, красного и черного перца, свежего стручкового (сладкого и зеленого перца), укропа, петрушки, сельдерея, сметаны.

Болгары едят блюда, приготовленные из овощей, рыбы, мяса — баранины, говядины, птицы, дичи и в меньшей степени из свинины. Из способов тепловой обработки отдают предпочтение тушению и жарке на открытом огне.

Среди холодных закусок преобладают овощные салаты. Их подают на обед и ужин в качестве самостоятельного блюда, а также как гарнир ко вторым блюдам. Наиболее популярны салаты: шопский (из овечьего сыра), дунайский, македонский и др. Болгары любят брынзу, качкаваль (овечий сыр) и используют для приготовления закусок (например, фаршированный брынзой сладкий перец), первых и вторых блюд, а также в качестве начинок для мучных кулинарных изделий.

Болгары в питании широко используют йогурт, который производится из первосортного овечьего молока. Из йогурта готовят освежающий напиток *айрян* (взбитый йогурт, разведенный кипяченой или минеральной водой, который подают в кувшинах со льдом). В Болгарии йогурт используется для подкисления блюд, подобно тому как в других славянских государствах добавляют сметану или простоквашу. К национальным первым блюдам относится суп из йогурта *таратор* с измельченным свежим огурцом, чесноком, тертыми орехами и укропом, приправленный небольшим количеством растительного масла и уксуса, а также суп *чорба*, который может быть приготовлен из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, фасоли. Наиболее популярными вторыми блюдами являются: *кабабчета* (жареные мясные колбаски), *каварма* (мясной или овощной рулет), *дроб сарма* (отбивная печень ягненка с рисом и яйцом), *сарми* (фаршированные виноградные листья), *кебаб* (мясо, жаренное на вертеле), блюда из фаршированных овощей; пироги из слоеного теста с сыром или мясом с луком, яйцами и грибами — *банница*. Рыбу едят жареной или запеченной.

Из овощей в болгарской кухне важное место занимают белая фасоль, огурцы, баклажаны, кабачки, помидоры, цуккини, зеленый горох в стручках, цветная капуста,

стручковый перец, чеснок и ароматическая зелень. Картофель используют обычно жаренным во фритюре или в виде пюре. Болгары любят компоты, кремы и желе из малины, клубники, сливы, абрикосов и персиков, *баклаву* с орехами (сладкий пирог).

Хлеб подают к столу в большом количестве и только пшеничный.

Из горячих напитков пьют кофе, реже чай, из холодных — фруктовую и минеральную воду, соки. К обеду подают болгарские столовые вина. Национальными алкогольными напитками являются сливовица и розовый ликер.

Болгары не любят молочные супы, окрошки, борщи, вторые крупяные блюда (кроме риса), сырники и блюда из котлетной массы. С мая не употребляют старый картофель и до нового урожая в качестве гарнира используют другие овощи, рис, макароны.

Завтрак у болгар легкий и состоит из йогурта, салатов из свежих незаправленных овощей, брынзы или овечьего сыра, масла, ветчины, булочки, сахара, джема и кофе. Обед обильный и ужин плотный. Отдельно к столу рекомендуется подавать томатные острые соусы, винный уксус, красный и черный перец, растительное масло.

Туристам из Болгарии следует предлагать:

холодные закуски — рыбная гастрономия, рыба под маринадом, сырокопченые колбасы, жареные куры с салатом, с гарниром из свежих незаправленных овощей, салаты, фаршированный и маринованный перец; грибы соленые и маринованные, сыры, масло сливочное, крокеты из брынзы с зеленью;

первые блюда — куриный бульон с яичным желтком или овощным гарниром, супы-пюре из мясных и овощных продуктов, супы овощные с телятиной, супы харчо и пити, солянки;

вторые блюда — жареная и запеченная рыба, жареная баранина или телятина с овощами, бифштекс, лангет в соусе, жаренные на вертеле вырезка и куры, шашлыки из баранины и свинины, люля-кебаб, рагу из баранины, чахохбили из кур, голубцы, кабачки, перец и помидоры фаршированные. На гарнир — салаты из незаправленных овощей;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты из свежих и консервированных фруктов, салаты фруктовые, мороженое, торты и пирожные. После обеда пьют крепкий черный кофе, приготовленный в джезве.

Румыния

Основу румынской кухни составляют блюда из овощей, кукурузы, рыбы, мяса — в основном свинины и птицы, молочных продуктов. Большой выбор сыров из овечьего молока. Овощи (стручковую фасоль, помидоры, огурцы, баклажаны, морковь и свеклу), а также картофель используют для приготовления салатов, вторых блюд и гарниров ко вторым блюдам. Большое место в румынской кухне отводится кукурузе. Из кукурузной муки готовят мамалыгу (густую кашу, которая часто заменяет хлеб). Мамалыгу едят с молоком, брынзой, топленным маслом, первыми и вторыми блюдами в холодном и горячем виде. Из молочных продуктов употребляют творог, брынзу, сыры, подогретое молоко. Румынская кухня славится холодными закусками, самая изысканная из которых стерляжья икра.

Основной способ тепловой обработки — жарка на гратаре (решетке). При приготовлении рыбных и мясных блюд широко используют чеснок, лук, зелень петрушки и укропа, перец черный и стручковый, которые придают специфический аромат и остроту.

К наиболее распространенным супам относятся *пескареска* (суп типа ухи), чорбы, бульоны с рисом, клецками, лапшой.

Среди вторых блюд преобладают блюда из хорошо прожаренной свинины, говядины, птицы в натуральном виде; баранину употребляют редко. К национальным вторым блюдам относятся жареная вырезка, курица, жаренная на вертеле, токана из свинины или цыплят с мамалыгой, *чулама* (гуляш) из телятины с белым соусом, мититеи (перченые мясные шарики, жаренные на огне), колбаски с чесноком и перцем, блюда из дичи, фаршированный перец, *мусака* (запеканка из овощей с рубленным мясом), голубцы

из капустных или виноградных листьев, *пастрома* (копченое козье мясо). Из мучных кулинарных и кондитерских изделий распространены пироги из слоеного теста с начинками из мяса, брынзы, фруктов, варенья, орехов с сахаром, а также кексы, печенье, пирожные.

Румыны пьют кофе по-турецки. К столу подают пшеничный хлеб, фруктовую и минеральную воду, виноградные вина.

Румыны не любят блюда из баранины и рубленого мяса, а также соусы и кисели.

Для туристов из Румынии можно рекомендовать:

холодные закуски — рыба под маринадом, заливная, жареная с гарниром, ассорти из рыбы, ветчина с маринованными овощами, мясное ассорти, жареная курица, колбаса с гарниром из маринованных овощей, салаты из свежих овощей, сыры, масло сливочное;

первые блюда — бульоны с рисом, манной крупой, клецками, уха ростовская, борщ с черносливом, овощной суп с фенхелем;

вторые блюда — отварная и жареная рыба, блюда из натурального мяса, вырезки, шашлыки, жареные цыплята, куры, утки, гуси, яичницы, омлеты, голубцы из виноградных листьев;

десерт — компоты из свежих и консервированных фруктов, мороженое, свежие и печеные фрукты, мучные кондитерские изделия.

После обеда подают кофе черный.

Словения и другие республики бывшей Югославии

В югославской кухне широко представлены блюда из овощей, рыбы, говядины, телятины, свинины, баранины (особенно из молодых барашков), птицы, дичи, молочных продуктов (молока, простокваши, кефира, творога). В целом югославская кухня довольно острая.

Завтрак обычно включает яйца всмятку, яичницу или омлет, творог со сметаной, сыры, кефир и масло сливочное. Обед начинается с закуски из твердокопченой колбасы или домашней копченой ветчины и свежего сладкого перца.

Из супов наиболее популярны супы-пюре, заправочные (фасолевый, из квашеной капусты) и бульоны с различными гарнирами. На торжественном обеде между отдельными переменами подают промежуточное горячее блюдо — запеченный сыр качкаваль с татарским соусом или ризотто с моллюсками.

Югославы любят блюда из рыбы, говядины, телятины, молодого барашка, птицы и дичи. Блюда из рыбы и продуктов моря (тунца, макрели, карпа, морских раков, каракатиц и др.) занимают важное место в югославской кухне. Югославская кухня отличается острыми мясными блюдами. Мясо жарят на сковороде, на вертеле или решетке над древесными углями, например, из баранины готовят второе блюдо, жаренное на решетке на открытом огне, — *шши чевап* (на шампур нанизывают кубик мяса, кусочек сладкого перца, кусочек помидора, кружок лука) или колбаски из рубленого мяса с чесноком и специями — *чевапчичи*. Для праздничных застолий жарят на открытом огне целого барашка или поросенка. В тушеном виде мясо готовят в горшочке, например мясо молодого барашка, свинина или говядина, тушеные с овощами. Картофель, помидоры, огурцы, красный и зеленый перец, морковь, свекла, белокочанная капуста, кольраби, тыква, горох и фасоль, кабачки, баклажаны, спаржа и другие используют для приготовления гарниров, а часть из них для самостоятельных блюд — голубцов, фаршированных помидоров, кабачков, перца. Овощи и салаты обычно подают отдельно. В качестве гарнира используют также рис и макаронные изделия. Традиционное второе блюдо — *джювеч* — тушеные ломтики молодой баранины с рисом и овощами (баклажаны, стручки зеленого сладкого перца, тыква).

Югославы любят овечий сыр *фета*, твердый сыр *качкаваль*, похожий на итальянский пармезан, традиционный балканский слоеный пирог с сыром или мясом. На десерт предлагают горячие мучные блюда, рулеты, пирожные, торты, печенье. После обеда пьют кофе, приготовленный в джезве по-сербски. Из алкогольных напитков

предпочитают пиво, сухие белые, розовые и красные столовые вина, а также сливовицу и мараскино.

К столу подают только пшеничный хлеб, красный и черный перец, винный уксус, растительное масло (лучше оливковое), минеральную и фруктовую воду.

Туристам из Словении и других стран бывшей Югославии следует рекомендовать:

холодные закуски — рыба заливная, под маринадом, окорок и ветчина с соусом хрен, рыбное и мясное ассорти, колбасы, паштеты из печени, рыбные, мясные и овощные салаты, сыры и сливочное масло;

первые блюда — бульоны с различными гарнирами, пирожками, супы-пюре, супы овощные, грибные, с горохом или фасолью, супы с макаронными изделиями, солянки рыбные и мясные;

вторые блюда — рыба жареная с картофелем и маринованными помидорами, огурцами; рыба, жаренная на вертеле; рыба, запеченная с картофелем и сметаной; плов из каракатицы, раки запеченные; бифштекс, филе, лангет, антрекот с гарниром; мясо, жаренное на вертеле, люля-кебаб, гуляш, рагу из кролика, куры и индейка жареные, гусь и утка жареные с яблоками, рагу из отварной фасоли, гороха и чечевицы;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты, муссы, желе, кремы, мороженое, пудинги, блинчики с яблоками, сладкие пирожки, торты и пирожные.

Греция

Греческая кухня многое унаследовала от турков, которые много веков господствовали в этой стране. Основу греческой кухни составляют рыба и продукты моря (креветки, омары, кальмары, улитки); баранина, говядина, свинина, птица, дичь; молоко, кисломолочные продукты, сыры (особенно мягкие) и яйца. Из овощей распространены картофель, фасоль, бобы, помидоры, огурцы, перец, кабачки, баклажаны, тыква, капуста, лук, чеснок. При приготовлении многих блюд греки употребляют красный, черный перец и другие острые специи, пряности, приправы. Почти все блюда заправляют лимонным соком.

На закуску часто употребляют холодные блюда из мелкой рыбы и крабов, маслины, овощной салат, консервированную стручковую фасоль, сыр *фета* и *цацики* — йогурт, смешанный с тертым огурцом и шнитт-луком.

Национальные супы греков — рыбный суп *какавъя* и лимонный суп *авголемоно*. Рыбную уху по-гречески готовят из любой рыбы с добавлением лука, специй. Заправляют томатным соусом, толченым чесноком, сливками, солью и черным перцем.

Самое популярное второе блюдо — *саламис* — рыба по-гречески. Греки любят мясо, жаренное на открытом огне или тушенное с овощами или рисом и соусом с мукой. Гуляш со стручковой фасолью готовят одновременно из говядины, баранины и свинины (мясо обжаривают вместе с луком, затем тушат с фасолью с добавлением бульона, заправляют специями, мукой, подают с отварным или жареным картофелем, зеленью петрушки).

Рагу из баранины по-гречески готовят с маслинами, луком и чесноком в томатном соусе с добавлением белого столового вина и специй. Подают в керамических горшочках. Мясо и овощи часто запекают вместе в керамической посуде. Шницель по-гречески подают с томатным соусом, сладким стручковым перцем, отварным рисом или картофелем. При приготовлении многих блюд используют оливковое масло. Особенностью греческой кухни является наличие большого ассортимента блюд из фаршированных овощей: помидоров, кабачков, баклажанов, капустных и виноградных листьев. В качестве фарша используют мясо, рис, яйца, грибы, лук в различных сочетаниях. Большой популярностью пользуются изделия из теста: *тиропитта* — слоеный пирог с брынзой; пирог с паштетом и шпинатом, которые подают в горячем виде.

На десерт употребляют фрукты в свежем и консервированном виде, мороженое, миндаль с сахаром и пирожные. Излюбленный горячий напиток — кофе по-турецки. Из

освежающих напитков наиболее популярны фруктовые соки. За едой пьют вино. В качестве аперитива употребляют анисовую водку.

К столу следует подавать пшеничный хлеб, специи и приправы (соль, перец, винный уксус и растительное или оливковое масло).

Туристам из Греции следует рекомендовать:

холодные закуски — шпроты или сардины в масле, рыба под маринадом, майонезом, крабы под майонезом, ветчина или буженина с гарниром, куры жареные с салатом, индейка жареная с яблоками, салаты рыбные, из крабов, мясные, с птицей или дичью, сациви, лобио, салат из помидоров, огурцов с луком, маслины, сыр, масло сливочное;

горячие закуски — кокиль из рыбы, крабы в соусе, солянки рыбные или мясные на сковородке, жульен из птицы, дичи, грибы в сметанном соусе (кокот), яичница-глазунья;

первые блюда — бульоны с пельменями или фрикадельками, уха рыбацкая; супы-пюре из помидоров, гороха, цветной капусты, домашней птицы; заправочные супы - щи, борщи, солянки, супы с овощами, бобовыми, суп с домашней лапшой, харчо, пити;

вторые блюда — рыба жареная с гарниром, рыба, жаренная на открытом огне (грилье); рыба, жаренная на вертеле; рыба, жаренная в тесте (орли); баранина жареная с помидорами; котлеты натуральные и отбивные из свинины или баранины с гарниром; бифштекс, филе, лангет с гарниром, шашлыки по-карски, по-кавказски, люля-кебаб, купаты, жаркое из говядины, рагу из баранины, печенка баранья или телячья жареная, куры и индейка жареные; помидоры, перец, кабачки, баклажаны, фаршированные овощными или мясными фаршами; голубцы из капустных или виноградных листьев (долма); рагу из овощей с грибами; запеканка картофельная или капустная с мясом;

мучные кулинарные изделия — пироги, пирожки, кулебяки с мясным, рыбным, грибным или овощным фаршем, курник, ватрушки;

десерт — свежие фрукты и ягоды, миндаль и орешки в сахаре; компоты из свежих или консервированных фруктов и ягод, мороженое, парфе, желе, муссы, взбитые сливки с клубникой, яблоки в тесте жареные, пудинги (бисквитный, яблочный с орехами) со сладкими соусами, сладкие пироги и пирожки, торты, пирожные. В конце завтрака подают кофе черный и отдельно горячее молоко в молочнике, после обеда и ужина — кофе по-турецки.

9.6.5. Ближний Восток

Турция

Национальная кухня Турции — страны, находящейся на стыке Европы и Азии, — впитала изысканность европейской кулинарной традиции, экзотику арабской кухни и строгость традиционной кухни тюркских кочевников. Традиция жарить мясо на шампурах на открытом огне сохранилась в Турции до настоящего времени.

Основу турецкой кухни составляют блюда из баранины, козлятины, домашней птицы. Важное место среди продуктов питания занимает рыба (карп, окунь, щука, судак) и продукты моря, а также молоко и кисломолочные продукты, сыры (брынза, овечий сыр) и густая сметана каймак из овечьего молока. Из овощей распространены бобовые, особенно фасоль и нут (бараний горох), помидоры, сладкий перец, белокочанная капуста, морковь, лук, чеснок, артишоки, шпинат, баклажаны, цуккини, кукуруза, петрушка, укроп. Из круп широко используется рис. Наиболее ярко турецкую кухню представляют холодные блюда и закуски из рыбы, салаты, фасоль, рис в виноградных листьях, фаршированные томаты и перец, овечий сыр. Например, рыба, жаренная в оливковом масле, заправленная томатным соусом с овощами и украшенная маслинами. Артишоки, шпинат и морковь подают в качестве закуски красиво оформленными, приправленными лимонным соком, оливковым маслом и посыпанными мелко измельченной брынзой. Из горячих закусок наиболее популярны баклажаны с мелко рубленным мясом (*патлыджан-кебаб*); голубцы *долма* (в виноградные листья заворачивают мясной фарш с рисом и

пиниевыми орешками и тушат с добавлением лимонного сока и оливкового масла), а также плов с фундуком и приправами.

Из первых блюд особо распространены фасолевый и гороховый супы с томатами. К наиболее распространенным вторым блюдам относится *пилав* — мелко нарезанные мякоть баранины, печень, бараньи или телячьи почки, тушенные с рисом, мясным бульоном, изюмом, пиниевыми орешками, специями и томатной пастой. Национальное блюдо — мясо, жаренное на вертеле, — *шиш-кебаб*, или шашлык. Для его приготовления берут некрупно нарезанную говядину, которую нанизывают на небольшие деревянные палочки вместе с порезанным на колечки болгарским перцем. В качестве гарнира к шашлыку подают рис.

Типичные турецкие блюда — баклажаны, тушенные с бараниной, луком, помидорами и чесноком; капустная запеканка с мясом по-турецки; баранина в соусе из йогурта, берете — пироги из слоеного теста, фаршированного сыром со сметаной или рубленным мясом; открытые пироги со шпинатом или мясным фаршем (используется тесто для пиццы). Овощные блюда представлены различными рагу, в которые добавляют зелень и острые приправы. Турецкий хлеб пекут из пшеничной муки грубого помола, предварительно посыпав семенами кунжута или тмином.

Знаменитые восточные сладости *курабис* — галеты с медом и сахаром, *баклава* — пирожное с орехами, известное еще с античных времен. После еды пьют кофе по-турецки. Турки любят *айран* — напиток из йогурта с подсоленной водой, охлажденную кипяченую воду, прохладительные напитки и щербеты (жидкие охлажденные десерты из фруктовых соков). Молоко обычно пьют горячим и подслащенным за завтраком.

Из алкогольных напитков наибольшей популярностью пользуются раки — анисовая водка, виноградные вина.

К столу следует подавать пшеничный хлеб и специальный набор со специями (соль, перец, уксус, горчица). В турецких ресторанах вилки, ложки и ножи кладут на стол завернутыми в салфетку.

Турки не употребляют свинину.

Туристам из Турции можно рекомендовать те же холодные и горячие закуски, супы, вторые блюда, десерт, что и туристам из Греции.

Арабские государства Аравийского полуострова (Ирак, Иран, Ливан, Сирия)

Характерная особенность арабской кухни — широкое использование баранины, козлятины (в значительно меньшей степени говядины), домашней птицы, дичи. В прибрежных районах готовят блюда из рыбы. Овощи (помидоры, баклажаны, кабачки, бобовые, свекла, лук, чеснок, перец) входят в состав многих блюд. В арабской кухне широко используют орехи, миндаль, финики, а также оливки, маслины, свежие и консервированные фрукты. Многие блюда готовят из яиц, молока и риса. Из молочных продуктов наиболее распространены овечий мягкий сыр, густой йогурт из молока буйволиц и каймак.

Одним из типичных приемов тепловой обработки является жарка мяса или рыбы на открытом огне на древесных углях.

В арабской кухне широко используют пряности и приправы: томат, кунжутную пасту, красный и черный перец, мелкий острый стручковый перец и перец чили, корицу, ароматические травы. В *Иране* из специй особенно распространен *сумах*. Национальное блюдо *шелло* состоит из отварного рассыпчатого ароматного риса с кусочком масла и сырым луком. Для приготовления блюд используют растительное масло, в основном оливковое.

Режим питания народов арабских стран двухразовый: очень плотный завтрак и не менее плотный обед до или после захода солнца. Население *Ирака* придерживается старинных арабских традиций питания. На завтрак — рубленая вареная баранина с сахаром и корицей. Блюдо называют *хериса*, что во всех арабских странах означает

«сладость». В качестве закуски (*меза*) арабы употребляют свежие и маринованные овощи (помидоры, перец, маслины и др.) или салат из пшеничного шрота (замоченную и хорошо отжатую пшеницу смешивают с измельченными помидорами, луком, рубленой зеленью петрушки, лимонным соком и солью, добавляют оливковое масло и измельченную мяту. Укладывают в салатник поверх свежих листьев зеленого салата).

Если население Ирака придерживается старинных арабских традиций питания, то в Иране традиционная кухня постепенно уступает место международной.

Исконный иранский суп представляет собой бульон из бараньих ножек. В городах его называют *абгушт* и готовят из молодого барашка с добавлением помидоров, картофеля, фасоли, гороха, нута или чечевицы. Любимый суп иранцев — *аш*. Основой для него служит баранина, красная фасоль, шпинат и ароматические травы. Перед подачей в горячий суп добавляют йогурт. Из курицы готовят *аш сак*, который подают с мясными клецками.

Традиционным вторым блюдом является *шелло-кебаб* (шелло — отваренный рассыпчатый ароматный рис, *кебаб* — нарезанное кусочками жареное мясо), а также *шореш* — гуляш из отварной говядины со сладким перцем, баклажанами, морковью и стручковой фасолью. Самое известное праздничное горячее блюдо в Иране — *поло* (плов с мясом и овощами, заправленный специями, медом, сиропом и фруктами, например айвой или гранатом).

На десерт обычно подают фрукты, фруктовый салат и мороженое.

Ливан относится к числу молодых государств, возникших в XX в. В целом ливанская кухня — арабская, где преобладают блюда из баранины и говядины, распространены изделия из рубленого мяса: мясные шарики *кибби* и запеченное рубленое мясо *розарий дервиша*. Мясные блюда заправляют ароматическими травами, черным перцем или корицей. Для Ливана характерна жарка мяса на вертеле на древесных углях.

В сладкие блюда добавляют грецкие орехи, фисташки и ливанский лесной мед. Из горячих напитков ливанцы пьют кофе с кардамоном, из холодных — фруктовые соки, особенно из граната.

В **Сирии** любят блюда из баранины, овощей, фруктов. Говядина встречается сравнительно редко. Популярны баклажаны, фаршированные наперченной рубленой бараниной, говядиной или козлятиной с рисом. Фаршированные баклажаны сначала обжаривают в бараньем жире, затем тушат с добавлением томатного сока. К этому блюду подают йогурт или салат из огурцов. Сирийцы употребляют много хлеба в виде тонких лепешек — лаваш, чурек. На десерт предлагают фрукты (арбузы, гранаты, цитрусовые) или фруктовый салат, иногда густой молочный кисель с добавлением небольшого количества корицы. Из напитков пьют кофе по-турецки или крепкий, очень сладкий восточный чай.

В арабских государствах установлен запрет на употребление алкогольных напитков, который распространяется и на европейцев, и его нарушение карается законом. Арабы не употребляют блюда из свинины, не едят заливные блюда, разваренные овощи и картофель.

Туристам из арабских стран можно рекомендовать:

холодные закуски — рыба отварная и жареная, под маринадом, балыки, теша, сельдь натуральная и с гарниром из овощей и фруктов, сациви из кур, овощные салаты, заправленные растительным маслом, фаршированный перец, лобio, маслины, оливки, брынза;

первые блюда — бульоны с пирожками, кулебякой, яйцом, курицей, овощами, рисом, заправочные супы — овощной с фасолью или горохом, шурпа в горшочке, супы-пюре из зеленого горошка, цветной капусты, бобовых, из птицы;

вторые блюда — отварная и жареная рыба, запеченная с картофелем, жареная баранина с овощами, шашлыки из баранины, люля-кебаб, купаты, плов и рагу из баранины, вырезка на вертеле, индейка жареная с гарниром, курица жареная с фасолью,

чахохбили из кур; кабачки, помидоры, баклажаны фаршированные; рагу из овощей. На гарнир ко вторым блюдам подают бобовые, картофель и другие овощи, рис;

десерт — свежие фрукты, арбуз, дыня, ананас, компоты из свежих и консервированных фруктов, фруктовые салаты, желе, крем, мороженое; сладкие открытые пироги с фруктовой начинкой.

После обеда следует подать кофе по-турецки или крепкий сладкий чай в пиалах с печеньем, кексом и молоком (отдельно).

9.6.6. Африка

Египет

Египетская кухня широко использует рис, бобовые, овощи, фрукты, баранину, козлятину, мясо домашней птицы, яйца, сыр (типа брынзы) и кисломолочные продукты. Свинину в пищу не употребляют. Говядину и телятину используют редко. В прибрежных районах готовят разнообразные блюда из рыбы. В состав многих блюд входят чеснок, лук, перец, пряная зелень.

У египтян, как и в арабских государствах Аравийского полуострова, трапеза обычно начинается с овощной закуски. Распространены супы с бобовыми, например чечевичная похлебка с чесноком (суп-пюре на курином бульоне), к которому отдельно подают нарезанный дольками лимон, или суп из зеленых овощей с чесноком, перцем, кориандром и рисом. Вторые блюда состоят из риса с вареными или заправленными растительным маслом овощами или с обжаренным большим куском мяса или птицы. Египтяне любят бобовые, особенно нут и фасоль. Любимые вторые блюда: *фаул-мидеймс* — вареная фасоль в соусе на растительном масле с добавлением лимонного сока, а также маленькие голубцы из виноградных листьев, фаршированных рисом, изюмом, фисташками и рубленным мясом. В Египте очень распространен *кебаб* — мясо, жаренное на вертеле. Особый деликатес — александрийские креветки, жаренные на вертеле.

Из десертных блюд — пудинг из рисовой муки *мехаллабия* (с изюмом, рублеными фисташками), который сбрызгивают розовой водой и подают в охлажденном виде; финики, фиги, восточные сладости. Основной горячий напиток — крепкий чай. Из холодных напитков употребляют фруктовые соки, воду со льдом. Хлеб едят пшеничный.

Для туристов из АРЕ можно рекомендовать:

холодные закуски — рыба под маринадом, рыбные консервы, ассорти из птицы, куры и индейка жареные с овощным гарниром, салаты из овощей, заправленные растительным маслом, перец фаршированный, маслины, оливки;

первые блюда — бульоны с яйцом, пирожком, рисом и зеленым горошком, суп картофельный с фасолью, суп гороховый, харчо из баранины, похлебки;

вторые блюда — жареная рыба, шашлык из баранины, люля-кебаб, рагу из баранины, баранина жареная, куры, индейки отварные и жареные, фаршированные кабачки и помидоры. На гарнир — картофель, фасоль, зеленый горошек, рис;

десерт — свежие фрукты, арбуз, дыня, компоты, кремы, желе, мороженое. После обеда — крепкий чай с лимоном (отдельно).

Алжир, Тунис, Марокко

На алжирскую кухню большое влияние оказали французская, испанская и итальянская кухни. *Алжирская кухня* включает блюда из баранины, говядины, птицы, рыбы (сардины, тунец), различных овощей (помидоры, перец, кабачки, баклажаны и др.) и фруктов (цитрусовые, финики, виноград). Из зерновых культур широко применяются пшеница и ячмень. Для приготовления блюд используют преимущественно оливковое масло.

Из первых блюд в Алжире распространен бараний суп *чорба* с овощами (помидорами, ароматическими травами), иногда с лапшой.

Самым популярным вторым блюдом, которое с небольшими изменениями готовят и в других североафриканских странах (Тунис, Марокко), является *кускус*. Это блюдо

готовят из баранины, говядины, домашней птицы, рыбы или овощей с шариками из дробленого пшена (рыбный или мясной пшениный плов). В ресторанах, не ориентированных на мусульманскую кухню, для приготовления кускуса используют мясо дикого кабана. Большой популярностью пользуется *сферия* (тушеное мясо домашней птицы вместе с консервированным нутом и сырными крокетами); мясо молодого барашка, жаренное на вертеле на древесных углях. Обычно барашка жарят целиком. Из сладких блюд распространены мучные кондитерские изделия: финиковый торт, миндальные меренги и др. Из горячих напитков — кофе черный. Алжирцы едят пшеничный хлеб и пьют преимущественно фруктовую воду.

В **Тунисе** ощущается влияние арабской кухни, особенностью которой является широкое использование риса, бобовых, баранины, козлятины, птицы и яиц. Национальные блюда тунисской кухни отличаются пикантным вкусом благодаря использованию приправ: черного перца, маленьких стручков чили, римского тмина, чеснока, шафрана, а также острого соуса Харис, который подают к тунцу с хлебом и оливками. Вкус многим блюдам придают оливковое масло и аромат нута. Трапеза в Тунисе начинается с закусок — это салат Мешоуйя из помидоров, жареного лука, сладкого перца и чили с каперсами, оливковым маслом и лимонным соком; *брик* (чебурек, фаршированный тунцом и яйцом). К горячим закускам относится *оджийя* — мясные шарики в пикантном томатном соусе с мятой и кориандром. К национальным первым блюдам относятся суп *чорба* и острый овощной суп с телятиной. Как и в Алжире, любимым вторым национальным блюдом является *кускус*, но при его приготовлении чаще используют манную крупу и картофель, реже — дробленое пшено; баран, жаренный на вертеле и приправленный специями. Из вторых блюд наиболее популярны: *таджине* — овощи, запеченные с мясом, или омлет с курицей; *чакчука* — мясо тушеное с овощами; *пальчики Фатимы* — блинчики с мясом. В Тунисе рыбу предпочитают в жареном или запеченном виде. Значительное место в рационе занимают сыры (типа брынзы), кисломолочные продукты, овощи, миндаль, финики, маслины, лимоны, гранаты.

На десерт подают пахлаву, макруд, кексы-пирожные из манной крупы с ароматом меда, миндаля, фисташек.

Из горячих напитков популярны сладкий мятный чай и крепкий местный кофе с ликером; из прохладительных — пальмовое молоко.

Национальная кухня **Марокко** схожа с кухнями Алжира и Туниса. Отдельные блюда отличаются только составом используемых компонентов. Марокканцы, например, для приготовления самого распространенного и любимого блюда кускус не употребляют картофель, как в Тунисе, а используют дробленое пшено, мелкодробленую кукурузную или манную крупу. Главными продуктами питания в Марокко являются говядина, баранина, домашняя птица, мясо верблюда и домашних голубей, из которых готовят традиционный блинчатый пирог с начинкой из миндальной смеси и голубинового мяса — *бастила* (подают в горячем виде). Мясо верблюда в Марокко считается деликатесным продуктом, обладающим целебными свойствами. Важное место в питании занимает рыба (особенно сардины) и морепродукты. Из овощей наиболее распространены помидоры, огурцы, репчатый лук, морковь, кабачки, баклажаны, красный сладкий перец, картофель, листовой салат, чеснок, бобовые. Много блюд из риса. Все основные блюда готовят с добавлением оливкового масла.

Марокканская кухня острая и пряная за счет использования красного и черного перца, шафрана, имбиря, тмина, острых приправ. Особенно щедро марокканцы добавляют в пищу соус *Сомбаль*, который состоит из чеснока, оливкового масла, сладкого и горького перца, а также стручков острейшего африканского перца *пили-пили*. Иногда пряности добавляют в пищу не только для вкуса и аромата, но и для придания блюду нужного цвета. Например, мелкоизмельченный красный сладкий перец окрашивает *кускус* в красный цвет, а шафран — в желтый. Вместе эти добавки придают блюду огненно-оранжевый праздничный вид.

Наиболее популярные блюда — салаты из различных овощей (смешанные с тонкими ломтиками хрустящего жареного хлеба и заправленные оливковым маслом, лимонным соком, перцем и мелко рубленным чесноком; салат из сладкого перца с томатами); густой бараний суп с лапшой *харира* (заправляют яйцом, взбитым с лимонным соком); сардины в томатном соусе; шашлыки из верблюжатины, баранины, бараньей печени с острыми приправами; пряные колбаски с зеленью *мергезы*; говяжьи котлетки *кефта*, кускус с курицей или бараньим мясом с острым соусом, пирожки с рыбой *бриуаты*; сыр.

Марокканцы любят сладкие блюда из фруктов, пирожные из миндального теста, хрустящее медовое печенье, щербеты. Пьют кислое молоко, кефир, фруктовые напитки. Чай заваривают в металлическом чайнике, который местные жители называют русским словом «самовар». Марокканцы очень любят сладкий зеленый чай с мятой. В качестве хлеба употребляют лепешки из пшеничной муки грубого помола и кукурузной муки или ячменные лепешки с кунжутом. Население североафриканских стран не употребляет свинину и алкогольные напитки. Минеральную воду подавать не рекомендуется. Режим питания двухразовый: обильный обед и не менее плотный ужин до или после захода солнца. Во время месячного поста рамадана в течение дня ислам запрещает употреблять пищу и только после захода солнца все принимаются за обильную еду.

Для туристов из Алжира, Туниса и Марокко можно рекомендовать:

холодные закуски — рыбная гастрономия (за исключением икры, лососины, балыков), ассорти из мяса, домашней птицы, овощные, мясные и рыбные салаты, свежие огурцы и помидоры, посыпанные мятой, икра из кабачков или баклажанов; обжаренный стручковый перец, маринованный в растительном масле с чесноком; морковь тушеная с кориандром; оливки, маслины, сыр;

первые блюда — прозрачные супы с гарнирами, супы-пюре из крабов, цветной капусты, гороха, похлебка по-суворовски, суп-лапша с куриными крылышками, суп из фасоли с сельдереем, борщи;

вторые блюда — отварная, жареная и запеченная рыба, жареная баранина с овощами, котлеты натуральные и отбивные из баранины, шашлыки, люля-кебаб, рагу из баранины, отварные и жареные куры и цыплята; фаршированные овощи; омлеты с курицей; блины и блинчики с мясом, слойки с тунцом;

десерт — свежие фрукты и ягоды, арбузы, дыни, кремы, желе, муссы, мороженое с засахаренным миндалем, мучные кондитерские изделия (песочные коржики с кунжутом, миндальные пирожные, пончики в медовом сиропе, миндальные меренги, из горячих напитков — ароматизированный травами чай.

9.6.7. Северная Америка

Соединенные Штаты Америки, Канада

Истоки американской кухни ведут прежде всего к коренным жителям огромного континента — индейцам. Они возделывали кукурузу, бобы, ловили рыбу в прозрачных водах озер и рек, охотились на дичь. Вместо сахара использовали мед и кленовый сироп.

В то же время у каждого из 50 штатов Америки есть свои традиционные блюда. Их готовят из форели, лосося, трески, мидий, устриц, омаров, крабов, различных мясных и растительных продуктов, молока, сливок и продуктов их переработки, яиц. Из круп используются в основном рис, овсяная и маисовая крупы, а также кукурузные хлопья. Современная американская кухня соединила в себе элементы европейской кухни с приемами кулинарной обработки и исходными продуктами индейской кухни, что проявляется в широком использовании кукурузы, фасоли, кленового сиропа, тыквы, пекановых орехов и некоторых блюд из морских животных. Национальными закусками являются *сэндвичи*, блюда из рыбной гастрономии, колбасы, окорока *по-американски*, сосиски, оригинальные салаты из овощей. В качестве компонентов салатов, а также холодных и горячих закусок очень популярны морепродукты — свежие, жареные или

запеченные устрицы, маринованные или запеченные мидии и крабы. Американцы любят *салат-коктейль из креветок*; горячие закуски — *устрицы Рокфеллер*, мидии, запеченные в раковине, клешни крабов под пикантным соусом.

Первые блюда занимают важное место в питании американцев. Особенно распространены прозрачные бульоны и супы-пюре. Их готовят из тыквы, фасоли, кукурузы, рыбы и морепродуктов.

Для приготовления вторых блюд используются различные приемы тепловой обработки: варка, жарка, тушение и запекание. Вторые блюда готовят обычно из рыбы, говядины, телятины, нежирной свинины, баранины, птицы или дичи, овощей и яиц. Популярны *гамбургеры*, *стейки*, жареная свинина на ребрышках, говяжий бок в гриле с бататом (сладкий картофель), глазированный свиной окорок, фаршированная индейка, жареная курица по-американски, *утка в ананасном соусе*, *фасоль в духовке по-бостонски*, американская кукурузная запеканка. Ко многим блюдам подают овощные гарниры, жареный картофель, всевозможные соусы.

Американцы и канадцы очень любят блинчики или оладьи с фруктовым соусом или джемом, сладкие пироги. Особенно популярные десерты: фрукты, мороженое, вафли с кленовым сиропом, десерт дьявола и др. Национальным напитком является кофе черный. Из холодных напитков предпочтение отдается тонизирующим, фруктовым и овощным сокам; из алкогольных — виски, джин, пиву. Хлеб употребляют в ограниченном количестве в виде тостов.

Режим питания американцев и канадцев трехразовый: *завтрак* — гречневая или овсяная каша с молоком, пшеничная каша с тыквой, кукурузные хлопья со сливками, яйца «в мешочек» или яичница с беконом, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, джем и мед, фруктовый или томатный сок, сливочное масло, кофе черный или чай; *второй завтрак* — закуски, горячие блюда, десерт, кофе черный или чай и *обед* — закуски, суп, горячее блюдо, десерт, кофе или чай.

Американцы и канадцы не употребляют кетовой икры, заливной рыбы, крупяных гарниров, а также вторых блюд с томатным соусом.

Для туристов из Америки и Канады можно рекомендовать:

холодные закуски — рыба отварная, малосольная, морепродукты, авокадо с королевскими креветками, салат-коктейль из крабов, ассорти мясное, куры отварные и жареные, салат из авокадо и консервированной кукурузы с кальмарами;

горячие закуски — кокиль из рыбы, морепродукты, запеченные в раковине, жульен из птицы, дичи;

первые блюда — бульоны с пирожками, гренками, бульоны с яйцом, омлетом; супы-пюре из раковых шеек, тыквы, фасоли, кукурузы; заправочные супы — похлебка по-сибирски, суп овощной с авокадо;

вторые блюда — рыба отварная, паровая, жареная, запеченная; рыба в тесте орли; рыба гриль; бифштекс, филе, лангет, ростбиф; куры отварные, жареные; гусь или индейка фаршированные, курица, запеченная с овощами, цветная капуста отварная, соус сухарный, омлеты фаршированные;

десерт — фрукты, ягоды, салаты фруктовые, мороженое, желе, муссы. Из горячих напитков — кофе черный; на первый завтрак к кофе отдельно подают горячее молоко.

9.6.8. Центральная и Южная Америка

Мексика

Традиционная мексиканская кухня отличается пикантным вкусом благодаря использованию большого количества пряностей, наиболее распространенными из которых являются многочисленные сорта стручкового перца чили разной остроты, а также их производные — огненные соусы *сальса* — пюре из помидоров, лука и перца чили, приправленное ароматической зеленью и чесноком, или более сложный, густой соус моле, который готовят в каждой мексиканской семье по собственному рецепту с умеренным

количеством перца; корн сальса — соус из сладкой кукурузы с рубленным острым перцем нескольких видов.

Из мясных продуктов преобладают говядина, телятина, свинина, баранина, из птицы — индейка, куры. Почти все блюда готовятся на свином жире. Основными продуктами являются также кукуруза, бобовые, рис. Многие национальные блюда готовят из кактусов и картофеля. Сыры производят в основном из козьего молока. Типично мексиканский плод авокадо используют для приготовления классического мексиканского салата *гуакомоле* (плод авокадо нарезают на

две половинки, удаляют косточку, вынимают мякоть с помощью чайной ложки, разминают до состояния пюре, добавляют кусочки помидоров, рубленый лук, кориандр, соль и сок лаймов). Салат из кактуса (темно-зеленая мякоть после маринования приобретает пикантный вкус) подают с креветками или курицей. Популярны ассорти из рыбы и даров моря — *делисьяс дель мар*, *парилья* из креветок и лосося; фаршированные королевские креветки.

Мексиканцы любят комбинированные блюда из мяса и морепродуктов. Например, такое (ракушки укладывают на блюда, отдельно в салатниках или пиалах подают рубленое отварное мясо, кусочки помидоров, салат гуакомоле и зелень).

На завтрак подают классический *рефритос* (жареное пюре из фасоли с яичницей или «шадающей» рисовой кашей).

Из первых блюд наиболее популярен суп-крем из авокадо, для приготовления которого используют зрелые плоды авокадо, сливки, куриный бульон, кукурузную муку, специи и приправы (соль, белый перец, сухой херес).

В мексиканской кухне широко распространены лепешки из жидкого теста (*тортильяс*), их готовят из пшеничной или кукурузной муки, жарят на сковороде и едят горячими с начинками, сдобренными острыми соусами *сальса*; *энчилада* — свернутые трубочкой лепешки из кукурузной муки под соусом моле с сыром и мясной начинкой; из пшеничной муки — *кесадилье* с креветками, копченым, лососем, острыми колбасками или с сыром и курицей; *флаутас* — свернутые трубочкой пшеничные лепешки, начиненные острым гуамаколе с кориандром, креветками и крабами; *буррито* — сложенные рулетиком лепешки из пшеничной муки с сыром и пряной черной фасолью. Лепешки подают с зеленым салатом, заливают сверху сметаной и посыпают помидорами, нарезанными кубиками. На кукурузных лепешках отпускают и горячие блюда, например, жареную осетрину на традиционной ярко-синей лепешке *блу-корн*. К горячей закуске из жареных королевских креветок подают теплые кукурузные лепешки.

Из горячих мясных блюд наиболее популярны жареная говяжья вырезка *фиеста* с острым анисово-мятным соусом *чатни* (из свежего манго с чесноком и перцем); мясо-гриль *фахитас* с жареными овощами (баклажаны, сладкий перец и др.), которые подают отдельно на сковороде; фаршированный сладкий перец, жаркое — *манчамантелес де сердо* (свинина, тушенная с зеленым горошком, цуккини, яблоками, грушами, бананами и ананасом); жареный цыпленок с обжигającym шоколадным соусом.

В Мексике при приготовлении холодных и горячих блюд используют тропические фрукты, особенно манго. Традиционные сладкие блюда: *блинчики кахета* (со сгущенным молоком и экзотическими фруктами), *крем из манго*, *имбирный крем*. Из горячих напитков предпочтение отдают кофе по-мексикански (готовят из сильно обжаренного кофе крупного помола с добавлением палочек корицы и коричневого сахара; подают к столу в процеженном виде). Из шоколада, родиной которого является Мексика, готовят горячие напитки тремя способами: по-французски (взбитая смесь из молока, шоколада и яичного желтка); по-испански (густая смесь из молока, шоколада, корицы и яиц) и по-мексикански — жидкий шоколад.

Из алкогольных напитков предпочтение отдано текиле, из безалкогольных напитков — холодному листовому чаю со льдом.

Бразилия

На кухню Бразилии большое внимание оказали индейская, африканская и португальская кухни. Бразильцы любят готовить традиционное блюдо индейцев *мокуем* (рыба, заправленная соусами из маниоки и маиса). В современной Бразилии очень популярны и блюда африканской кухни. Некоторые из них готовят только в определенное время года. Вначале эта традиция была связана с периодом созревания тех или иных овощей и фруктов в Африке и только в Бразилии превратилась в культовую систему пищевых запретов. Это относится прежде всего к таким блюдам, как *капуру*, *эфо*, *хин-хин*. Основу их составляют мясо и рис, в которые в процессе приготовления добавляют овощи, например особый вид сладкого перца и фрукты. Некоторые горячие мясные блюда и десерты в современной бразильской кухне заимствованы из португальской кухни.

Традиционными для Бразилии являются зеленые салаты — с цикорием, беконом и пармезаном; салаты с золотистым, сочным и хрустящим *пальмито* — сердцевиной пальмового дерева.

К национальным рыбным блюдам относятся: холодная семга в сладком укропном маринаде; морские гребешки в беконе с легким овощным соусом *пири-пири*; морские гребешки с лаймом и сливками; *марискада* из жареных даров моря с овощами, семга со шпинатным соусом, форель с горчичным соусом. Вместо супа бразильцы предпочитают холодные соусы — *запивки* к рису (самой вкусной считается заправка из хвостов), их подают в глиняных кувшинах.

Бразильская кухня отличается очень большими порциями мяса. Любимые национальные горячие блюда — *фейжода* (черная фасоль, сваренная на концентрированном бульоне из голов, требухи, подкопченных голяшек с добавлением свиных колбасок, сала, копченого языка, вяленого мяса); *пиканья* (большой кусок мяса с тонкой жировой прослойкой, запеченный в жаровне; жареная сочная говядина с кровью — *алькатра*; мясо, жаренное на вертеле, без которого не обходится ни одно праздничное застолье, особенно в сельской местности. Гарнир к горячему мясному блюду подают отдельно. Это пикантный рис (белый, смешанный с диким) с грибами; жареный картофель, золотистый лук в кляре; бананы, жаренные в панировке. В качестве гарнира часто используют нарезанные соломкой клубни маниоки в отварном или жареном виде (по вкусу они напоминают сладкий картофель). В бразильской кухне широко используются различные острые и мягкие соусы — сальса. Острые соусы подают к блюдам отдельно.

На десерт бразильцы любят есть фрукты (свежую папайю, сочные сладкие ананасы и дыни), *тирамису* (крем из сливочного сыра с пропитанными кофейным ликером бисквитами), мороженое *кассата* (пломбир с цукатами и орехами), груши в белом шоколаде. Из горячих напитков пьют кофе. Из прохладительных напитков предпочитают свежевыжатые фруктовые соки, кокосовое молоко, тонизирующий газированный напиток *гуаране* (на основе плодов амазонского дерева). Национальный алкогольный напиток — *кашаса* — водка из сахарного тростника, реже — из кокоса или арахиса. Популярно местное пиво.

Аргентина, Парагвай, Уругвай

Национальные кухни этих стран очень похожи. На них большое влияние оказали испанская и индейская кухни. От индейцев взяли некоторые виды овощей — кукурузу, сладкий перец, тыкву, помидоры, сладкий картофель (батат). Популярным среди латиноамериканцев индейским блюдом является *умитас* — блюдо из кукурузы молочно-восковой спелости, сладкого перца, лука, помидоров, картофеля, иногда и сыра, молока, корицы; а также *эмпанадас* — паштеты с разными начинками, испеченные в тонком тесте или кукурузных, банановых листьях. Некоторые современные горячие блюда и десерты в современной латиноамериканской кухне заимствованы из испанской кухни, например *пучеро*. Но поскольку в этих регионах Южной Америки хорошо развито животноводство, аргентинцы, парагвайцы и уругвайцы предпочитают блюда из говядины. Излюбленные блюда — мясо, жаренное на вертеле, — *асадо* и мясо-гриль — *чурраско*. Для народов

Центральной и Южной Америки характерно обилие натурального мяса, жаренного на специальных решетках на углях. Этим способом жарят говяжью вырезку *бифес*, мясо молодого барашка, индейку, телятину, козлятину. Мясо для приготовления блюд используется охлажденное. Его жарят до полного или среднего прожаривания порционного куска. Большое распространение получили мясные колбаски *чинчулинес*. Фарш для них готовят из хорошо измельченной ножом говядины, смешанной с мелкими кусочками свиного сала, с добавлением лука, перца, корицы и гвоздики. Для *чинчулинес* используют кишки молочных телят. Готовые колбаски в подвешенном виде жарят на углях. Почки (целиком), куски печени жарят на шпажке. Рыбу и мясные продукты для вторых блюд не панируют. В латиноамериканской кухне распространены и тушеные блюда. Например, куски говядины вначале обжаривают, а затем тушат с красной фасолью и копченой колбасой в томатном соусе с перцем. На гарнир подают различные овощи: зеленый, горошек, стручковую фасоль, кабачки, спаржу, цветную капусту, шпинат, жареный или отварной картофель. Из крупяных гарниров употребляют рис. Гарниры заправляют сливочным маслом и подают отдельно от основного блюда.

Режим питания трехразовый: легкий завтрак, состоящий из сливочного масла, джема или варенья, булочки, тоста, кофе (сахар и горячее молоко подают отдельно). На завтрак часто подают свежавыжатые фруктовые соки, свежие фрукты и острый сыр. Обед обильный и включает блюда из натурального мяса, жаренного на решетке или вертеле. Первые блюда употребляют ограниченно. Ужин, как правило, начинается после 21 ч и состоит из рыбы, жаренной на вертеле, колбаски *чинчулинес* с пикантной приправой или жареных почек, печени, к которым подают салаты из овощей — *чорисос*, заправленные только оливковым маслом или салатной заправкой. Майонез или сметану не употребляют. Любимые десерты, заимствованные у испанцев, — паровой карамельный пудинг — *дутьсе де лече* и *кесо кон дутьсе* — ломтик сыра, покрытый толстым слоем желе. Любимые фрукты — авокадо, карассал. Типично аргентинские сорта сыра — *Тафи*, *Тандия*, *Кэсилло*. После обеда и ужина обязательно пьют кофе черный.

Для туристов из Центральной и Южной Америки следует рекомендовать:

холодные закуски — масло сливочное; ассорти из рыбы и даров моря; крабы натуральные; ростбиф с овощным гарниром; копченые колбасы; куры и индейки отварные и жареные; сациви, салаты из овощей, авокадо с сельдереем и огурцом; лобио; баклажаны жареные с чесноком, маслины, сыр;

первые блюда — бульоны с различными гарнирами, пюреобразные супы из кур, борщи, суп гороховый с бараниной. Первые блюда туристы употребляют ограниченно;

вторые блюда — рыба, жаренная в тесте, на открытом огне (грилье), на вертеле; телятина жареная, ростбиф, бифштекс, седло барашка на кости жареное, шашлыки, люля-кебаб, купаты, плов, крылышки куриные в пивном кляре;

десерт — свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты, компоты, мороженое, желе, муссы, кремы, сладкие пироги, пудинги, торты и пирожные.

Куба

Куба расположена на островах Карибского моря, поэтому в ее кухне широко используются продукты моря: рыба, крабы, langoustes, креветки. Рыбу жарят, а также готовят блюда из рубленой рыбы. Кубинская кухня включает в основном блюда испанского происхождения. В целом кубинская кухня острая и ароматная. При приготовлении блюд используется в большом количестве красный и черный перец, стручковый красный и зеленый перец, приправа карри, лавровый лист, корица, острые соусы, чеснок, томатное пюре, лимонный сок, листья розмарина, коньяк, белое виноградное вино, уксус, майонез, маслины.

Из мясных продуктов наибольшей популярностью пользуется свинина, домашняя птица. Мясные блюда чаще всего готовят в тушеном виде с острыми соусами.

На гарнир к рыбным и мясным блюдам подают овощи, стручковый перец, помидоры, огурцы, картофель, зеленый горошек, стручковую фасоль. Из стручкового перца, помидоров и стручковой фасоли готовят самостоятельные блюда.

Многие кубинские блюда готовят из риса или используют его в качестве гарнира. Для приготовления блюд используют преимущественно растительное масло. Наиболее популярные блюда: *суп из черной фасоли по-кубински*, *свинина по-гуахирски (фри)*, *филе говядины по-креольски*, *карки-мешада (шпигованное мясо)*, *жареные яйца с рисом и спелыми бананами*. Традиционное новогоднее блюдо — поросенок, жаренный на вертеле, с гарниром из овощей или риса.

Куба — страна фруктов. Здесь в течение года выращивают ананасы, бананы, лимоны, апельсины, манго, яблоки, груши и другие фрукты. Их едят на завтрак, обед и ужин. Из сладких блюд также распространены фруктовые салаты и фруктовое мороженое. Кубинцы пьют кофе черный, фруктовую и минеральную воду, соки. Наиболее распространен сладкий сок *гуарано*, который выжимают из стеблей сахарного тростника. Напитки, как правило, подают со льдом. Хлеб едят пшеничный. Национальные алкогольные напитки — кубинский ром, пиво.

Режим питания трехразовый: легкий завтрак, плотный обед, состоящий чаще всего из одного обильного второго блюда и фруктов, плотный ужин.

Для туристов из Кубы на завтрак можно рекомендовать: кисломолочные продукты (особенно йогурты) или соки, сливочное масло, джем или варенье, булочку и кофе черный, к которому отдельно подают молоко или сливки;

из *холодных закусок* можно предложить: ассорти из рыбы и продуктов моря, салаты из крабов, мясную гастрономию, салаты из овощей;

первые блюда — прозрачные супы и супы-пюре, заправочные супы — суп картофельный с рыбой, суп из фасоли; вторые блюда — рыба жареная с гарниром, рыба запеченная с грибами, маслинами и оливками, солянка рыбная, рыба, в тесте жаренная (орли), свинина жареная и тушеная с гарниром, эскалоп, шашлык из свинины с острым гарниром, свинина, жаренная на вертеле, с салатом из сладкого красного перца и пикулями, блюда из жареной птицы и дичи.

вторые блюда - подают со свежими и консервированными фруктами, зеленым салатом, зеленью петрушки, укропа, кинзы, тархуна, помидорами, пикулями, маслинами оливками;

десерт — свежие фрукты и ягоды, компоты, желе, кремы, муссы, взбитые сливки с ягодами, фруктовое и сладкое мороженое.

9.6.9. Южная Азия

Индия

В Индии пище уделяют особое внимание. Традиционная индийская кухня развивалась в течение 4000 лет. Она очень разнообразна и во многом определяется вероисповеданием населения. Например, мусульманское население не употребляет свинину, но любит баранину, козлятину, домашнюю птицу. Индуисты не едят говядину, но охотно употребляют свинину, баранину и птицу. Среди мусульман и индуистов имеется большое количество вегетарианцев, которые, в свою очередь, делятся на строгих и нестрогих. Пища строгих вегетарианцев состоит из блюд, приготовленных из продуктов растительного происхождения (риса, овощей, бобовых, особенно чечевицы). Нестрогие вегетарианцы, кроме растительной пищи, едят блюда из яиц, молока и кисломолочных продуктов. Из молока готовят сыр *панир* (аналог адыгейского) и молочный напиток *ласси*. У жителей прибрежных районов большое место в рационе занимают рыба и морепродукты (креветки, омары). *Муглаи* — кухня индийских мусульман популярна во всем мире. Пища муглаи приготовлена обычно способом барбекю или поджарена: приятный контраст по сравнению с острыми тушеными блюдами юга Индии. На

индийскую кухню большое влияние оказала арабско-персидская кухня, например, обычай употреблять йогурт как самостоятельный продукт и для приготовления горячих блюд.

Индийцы придают важное значение использованию смеси разных специй (*масала*) в качестве ароматически-вкусовых добавок к блюдам. Для каждого блюда предусмотрен особый состав смеси. Промышленность выпускает смеси под названием специи *карри*.

Многие блюда невегетарианской индийской кухни готовят в виде рагу, заправляют смесью специй и называют также карри. Самые популярные блюда невегетарианской кухни — *корма* (жаркое из барашка с йогуртом) и *кофта карри* (шарики из мясного фарша баранины, тертого пшеничного хлеба, яиц и специй, отваренные в бульоне с пассерованным луком, свеженарубленным стручковым перцем чили, при отпуске посыпают тертым кокосом).

В индийской кухне присутствуют среднеазиатские блюда, такие как кебабы, бирьяни (из маринованной баранины, риса и шафрана), пловы, приготовленные из бобовых (чечевицы, гороха), овощей с добавлением пряностей и растительного масла. Основные приемы тепловой обработки — варка, Жарка (основным способом, на открытом огне, во фритюре) и тушение. Наряду с блюдами карри в Индии популярны блюда, приготовленные в печи — тандуре (резервуар, внутри которого разводят огонь и закрывают его крышкой, чтобы сохранить тепло). В тандуре готовят *роти* (лепешки из пресного теста); *наан* (треугольники из сдобного теста, посыпанные маком); *парата* — пресные лепешки с разными начинками; цыплят, маринованных в йогурте со специями, кебабы. Особенно популярен цыпленок — тандури чикен. Для вегетарианцев в тандуре запекают овощи и куски панира (творога со специями). Распространенным блюдом является рыба, запеченная кусочками в тандуре. К блюдам, приготовленным в печи, в качестве гарнира предлагают немного *маханди дала из чечевицы*, салат из свежих овощей. Самыми популярными мучными блюдами являются *самозы*, (жаренные во фритюре пирожки с мясом или овощами), *досу* (оладьи из рисовой муки и дала); *идли* (рисовые клецки, приготовленные на пару). В Индии много сортов хлеба (лепешки из низших сортов муки — *чапати*, булки из пшеничной муки).

Сладкие блюда в основном готовят на молоке с манной крупой, рисовой мукой или саго с добавлением орехов или изюма. Широко используют фрукты, кремы, обезжиренный подслащенный йогурт с добавлением шафрана, кардамона и молотого ореха. Индийцы любят разноцветные сладости и горячий крепкий чай, который пьют с горячим молоком (молоко подают отдельно). Из горячих напитков предпочитают кофе черный и кофе по-восточному. Во время обеда индийцы пьют воду, освежающие напитки из фруктов и овощей, соки. В прибрежных районах — кокосовое молоко.

По традиции еда подается в Индии на тщательно вымытом банановом листе или тали — большом круглом подносе из меди или нержавеющей стали. На поднос ставят катори — металлические порционные чашки (пиалы) для каждого блюда. Например, порции рыбы, мяса или цыпленка, двух видов овощей, дала, йогурта или райты (салата из овощей, заправленного йогуртом). Кроме того, могут быть поданы пикули (овощи, маринованные в уксусе, — огурцы, кукурузные початки, оливки, маслины, сладкий перец, лук, грибы, спаржа или овощное ассорти), долька лайма и специи. Все это располагают по краю тали, а в центре — отварной рис. Питьевую воду в металлическом стакане ставят слева от тали. Все блюда индийцы едят руками. Алкогольные напитки за обедом не подают, еду обычно запивают водой или освежающими напитками из фруктов и овощей. В современных ресторанах могут подаваться алкогольные напитки, но только в качестве аперитива.

Режим питания индийцев: легкий завтрак, состоящий из фруктовых и овощных соков, молочных продуктов, протертого творога (сметану и сахар подают отдельно), овощных блюд — пудинг морковный со сметаной, картофель отварной или жареный; крупяных блюд — каши, приготовленные на воде (масло сливочное, сахар, молоко подают отдельно); вегетарианцам — дополнительно блюда из яиц; перед завтраком

следует подавать чай. Обед состоит из холодной закуски, первого и второго блюд, десерта.

Ужин — легкий, включает кисломолочные продукты, овощные салаты и вторые овощные блюда или отварной рис, мороженое, горячий крепкий чай.

Туристам из Индии следует подавать фруктовые и томатные соки, а также черный и красный перец, острые томатные соусы. Из прохладительных напитков — фруктовую воду, но не минеральную. Порции блюд должны быть небольшими. В меню завтрака, обеда, ужина включают фрукты.

Для туристов из Индии следует рекомендовать:

холодные закуски — овощные салаты, салаты из картофеля, грибов, краснокочанной капусты, свежие овощи, перец фаршированный, фасоль в ореховом соусе, протертый творог (сметану и сахар отдельно);

первые блюда — супы крупяные, овощные и картофельные, суп-лапша на грибном отваре, к которым сметану подают отдельно; супы-пюре из овощей, борщ постный с фасолью, суп овощной с витлуфом, сладкие супы с рисом;

вторые блюда — из отварной и жареной пресноводной рыбы, морепродуктов (креветок, омаров), блюда из баранины, домашней птицы (шашлыки, люля-кебаб, куры и индейка отварные, жареные); овощные блюда: отварной и Жаренный на растительном масле картофель, котлеты картофельные с грибным соусом, морковные и капустные котлеты со сметаной, рагу из овощей, голубцы, фаршированные помидоры, перец, цветная капуста, соус сухарный, - плов из овощей и риса, блюда из яиц;

десерт — свежие фрукты, фруктовые салаты, яблоки запеченные, каша гурьевская, блинчики с вареньем, компоты, желе, муссы. Из горячих напитков — крепкий чай (горячее молоко отдельно), кофе черный и кофе по-восточному.

9.6.10. Юго-Восточная Азия

Индонезия

Этот крупнейший в мире архипелаг, насчитывающий 13 700 островов, населяет более 150 этнических групп, которые частично смешались с европейцами, китайцами и имеют сравнительно единую кухню. Индийское влияние проявляется в использовании большого количества пряностей и приправ. Центром индуизма является остров Бали, где готовят блюда из свинины. На остальных островах архипелага господствует ислам, поэтому свинину здесь не употребляют.

Классические блюда в Индонезии подают, как правило, с острыми соусами, которые почти всегда содержат - перец чили, или с приправами. Основу индонезийской кухни составляют рис, рыба и морепродукты (раки, крабы, трепанги, лангусты, каракатицы, мидии). Черепашье рагу готовят с пряностями и соевым соусом, а блюда из рыбы — с добавлением бананов и помидоров. В качестве гарнира ко всем рыбным блюдам подают овощи и фрукты. Индонезийцы готовят разнообразные блюда из домашней птицы, яиц. Жители Индонезии мало потребляют коровьего молока, заменяя его кокосовым. Для приготовления пищи используют преимущественно пальмовое масло. Рис подают в отварном виде с мясом, овощами, фруктами, мясными, рыбными и овощными соусами. Кроме риса в индонезийской кухне используют кукурузу, маниоку, батат, сою, овощи (помидоры, кабачки, лук, стручковый зеленый перец и др.), тропические фрукты и сахарный тростник. Популярны молодые ростки бамбука (по вкусу напоминают спаржу), сердцевина саговой пальмы, из которой готовят муку и выпекают хлебцы; а также плоды хлебного дерева, содержащие сочную вкусную мякоть. Их нарезают ломтями и едят в сыром виде или запекают на углях в специальных жаровнях и тогда по вкусу они напоминают хлеб.

Завтрак у индонезийцев плотный. Он включает *будураям* — приправленную мятой и кокосом рисовую кашу с курицей, *икан* — отварную или жареную рыбу или маленькие шашлыки на бамбуковых шампурах и к ним множество специй и соусов, а также свежие

овощи и фрукты. К горячему крепкому чаю подают горячее молоко (отдельно в молочнике).

Между плотным завтраком и обильным обедом подают острые пасты и соусы. Затем предлагают *крупук* — печенье типа хвороста, приготовленное из тапиоки (муки, получаемой из высушенных клубней сладкого картофеля маниоки), смешанной с молодыми креветками или крабами, с добавлением ароматических пряностей. После чего индонезийцы пьют чашку кофе или чая или сок молодого кокосового ореха.

Поздний обед состоит из холодной и горячей закусок, первого и второго горячих блюд, десерта. К столу подают пшеничный хлеб и специи.

Из горячих закусок наиболее популярен наси горен (рис, жаренный с мясом, яйцом и овощами); жареные креветки и лангусты под пряным устричным соусом; из первых блюд — овощной или пряный суп из потрохов; из вторых блюд — свежая рыба, запеченная в листе банана; баранина, жаренная на вертеле, у мусульман и рулеты со свиной, курица или поросенок на вертеле у индуистов; лапша с креветками, грибами и курицей; из овощных блюд — *gado-gado* (овощи по-индонезийски); из мучных блюд — оладьи из креветок с соевой мукой, перцем, щедро посыпанные острой приправой. Острую еду запивают охлажденным пивом туака из пальмовых цветов. Индонезийцы употребляют много фруктов, особенно бананов. Их варят, жарят в кокосовом масле, добавляют во многие блюда, например в сваренный на пару рис, или обжаривают вместе с овощами, запекают в тесте, готовят желе или кисели. Среди экзотических фруктов самым Дорогим и любимым индонезийцами является дуриан, которому предписывают магические и целебные свойства.

На десерт, кроме фруктов, предлагают оладьи из бананов или ананасов, желе с кокосовым орехом. Из горячих напитков — кофе или чай. Из прохладительных напитков — фруктовую воду.

Из алкогольных напитков индонезийцы пьют пальмовое вино — туак, сладкую рисовую настойку — брем или коктейль с араком — рисовой или пальмовой водкой.

Индонезия является родиной знаменитого рисового стола, который представляет собой сочетание множества блюд, которые подают маленькими порциями в тарелках, горшочках или вазочках. Сегодня на архипелаге рисовый стол равнозначен национальному праздничному обеду. Число блюд, в состав которых обязательно входит рис, может изменяться. Вначале официанты приносят суп из мелких крабов, затем желтый рис, отваренный в кокосовом молоке и составляющий основу праздничного обеда, макрель под острым соусом; свинину и козлятину на шампурах (обильно сдобренную пряностями); мясо или домашнюю птицу в керамических горшочках с различными соусами; половинки сваренных вкрутую и приправленных пряностями яиц с кокосовым соусом; три вида горячих блюд из овощей; одно холодное овощное блюдо; пикули (маринованные огурцы) и соусы в ассортименте. Некоторые из соусов напоминают индийское чатни (острая кисло-сладкая приправа из ягод, фруктов, острого перца и пряностей). Затем подают соевые бобы в собственном соку; запеченные в тертом виде кокосовые орехи, посыпанные арахисом, с соусами; пюре из зеленого стручкового перца. На десерт приносят рисовый пудинг, приготовленный на кокосовом молоке с медом и ароматным соусом из манго. Завершается обед подачей чая или кофе.

Индонезийцы не употребляют икру зернистую и кетовую.

Для туристов из Индонезии можно рекомендовать:

холодные закуски — рыбная гастрономия, ассорти из морепродуктов, ветчина, язык отварной, куры и индейка отварные и жареные, салаты овощные, перец фаршированный;

первые блюда — уха с расстегаями, бульоны с пирожками, гренками, рисом, овощами, омлетом, фрикадельками; супы-пюре из фасоли, гороха, цветной капусты, рассольник по-кубански, юшка картофельная с кабачками и помидорами;

вторые блюда — рыба отварная, жареная, запеченная с рисом и овощами; мясо, жаренное на вертеле, мясо духовое в горшочке; жареные куры и индейки, плов с курицей,

картофельная запеканка с мясом, рисовая запеканка со сметаной (сметану подают отдельно); яичница с овощами;

десерт — свежие фрукты, фруктовые салаты, компоты, рисовый пудинг со сладкими соусами, сладкие пироги.

Корея

Корейская кухня достаточно острая и во многом схожа с китайской. Так же, как и китайцы, корейцы в пищу широко используют рыбу, овощи, рис. Мясо, в основном говядину и свинину, употребляют в небольших количествах. В качестве приправы ко многим блюдам служит соевый соус. Блюда готовят на растительном масле. Корейцы любят салаты из папоротника, бамбука, кальмаров, овощные блюда, заправленные растительным маслом, луком и перцем, маринованные огурцы, помидоры, в меру острые соленья (морковь, баклажаны, папоротник). Характерным для корейской кухни является острое овощное блюдо из квашеной салатной капусты — *кимчи*. Для приготовления блюд из рыбы в сыром виде кусочки рыбного филе маринуют в уксусе с добавлением соли, перца, чеснока, мелко нарезанной моркови и употребляют через 20 мин. Наиболее популярны *суши-маки* с кимчи. В процессе приготовления блюд используют сою. Национальным блюдом является соевый творог — *тубу* — с острой капустой кимчи. Наиболее популярны ароматные супы с морепродуктами *коккетан* и мясные, куриные бульоны с *куксу* (домашней лапшой из пресного теста), перцем, соей и капустой.

Традиционными корейскими блюдами являются: *хе* из свежемороженой рыбы или кальмара в сочетании с острой морковью; *хан-гук* (нежное филе телятины, маринованное с восточными специями, фаршированное жареными грибами, с гарниром из риса и разнообразных овощей, зелени); *джододфу* — жареные маринованные кусочки свинины с овощным гарниром и сыром из соевых бобов; *чумулек* — мраморная говядина, жаренная на решетке жаровни. Из мучных блюд наиболее распространены блины *хемульден* с запеченными осьминогами. Для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий используют яблоки, груши, персики, хурму, каштаны, финики. Популярны каша из клейкого риса, меда, фиников, каштанов, кедровых орехов, кунжутного масла, жидкой сои, обладающая лечебным свойством; печенье из фруктов и *цветочный салат* из хурмы, лимонника, меда и пряностей. Корейская кухня славится связью с народной медициной. Национальным обычаем является употребление перед едой горячего целебного настоя. Во время еды пьют пиво, фруктовую и охлажденную кипяченую воду, после завтрака, обеда и ужина — чай зеленый или черный байховый.

Корейцы не любят сельдь, семгу, осетрину холодного и горячего копчения, балыки; икру зернистую, паюсную, кетовую; шпроты, молочные продукты и изделия из них (сырники, сметану, творог, кефир, сыр); сырокопченые колбасные изделия, ветчину. Не едят картофель и блюда из него, соусы со сметаной и ржаной хлеб. Не пьют чай с лимоном, кофе, какао, минеральную воду.

Туристам из Кореи можно рекомендовать:

холодные закуски — филе палтуса, маринованное с пряностями, крабы натуральные, салат из кальмаров, язык отварной с соусом хрен, овощи маринованные с луком, чесноком, перцем; грибы вешенки с соевым соусом;

первые блюда — супы-биски из морепродуктов, куриный бульон с домашней лапшой, супы из овощей и бобовых. Супы подают на завтрак и ужин небольшими порциями;

вторые блюда — рыба, жаренная на вертеле, во фритюре, рыба в тесте (орли), телятина, фаршированная грибами, свинина, запеченная с чесноком, гуляш с соевым соусом, куры и цыплята жареные, утка с овощным гарниром, рагу из овощей с пряностями. В качестве гарнира можно рекомендовать овощи отварные и жареные, рис припущенный. Овощи, входящие в состав блюд, не должны быть переварены;

десерт — свежие фрукты, мороженое, печенье.

В Корее чая пьют меньше, чем в Китае, предпочитают воду.

9.6.11. Восточная Азия

Китай

Китайская кухня очень разнообразна и специфична. Основу ее составляют блюда из рыбы и морепродуктов (осьминогов, кальмаров, каракатиц, трепангов, креветок, крабов, плавников акул, морской капусты, водорослей). Из мясных продуктов широко распространены свинина, домашняя птица (преимущественно куры и утки), реже готовят блюда из говядины, баранины, мяса змей. Большое место в китайской кухне занимают свежие и консервированные овощи, молодые побеги бамбука, грибы, лепестки цветов, ласточкины гнезда, утиные и куриные яйца.

В Китае очень популярен рис. Из него готовят густую рассыпчатую кашу — *дань*, которую используют часто вместо хлеба и жидкую — *дамичжоу*, которую китайцы едят только на завтрак. Каши готовят также из гаоляна, кукурузы, проса. Для приготовления многих блюд используют бобовые (сою, горох, бобы) и продукты их переработки: соевые масло, молоко и творог. Большой популярностью у китайцев пользуются блюда из муки и макаронных изделий — лепешки, пампушки (паровые хлебцы), пельмени, лапша домашняя и др. Пельмени по-китайски делают большими, в 3—4 раза крупнее, чем в России. Фарш состоит из рубленой говядины — $\frac{1}{4}$, свинины — $\frac{1}{4}$, белокочанной капусты и репчатого лука — $\frac{1}{2}$ часть. Все блюда китайцы готовят на свином сале, утином и гусином жире, растительных маслах — соевом, кунжутном.

В китайской кухне широко используются специи, пряности и приправы: перец, имбирь, мускатный орех, кардамон, бадьян, корица, гвоздика, ваниль, анис, чеснок, лук, пряная зелень, орехи, соевый соус, вина. Не используется лавровый лист.

В Китае существует не менее 10 способов тепловой обработки продуктов, в том числе с использованием рисового вина. Например, *чао* (в слегка обжаренное на сильном огне мясо вливают рисовое вино с пряностями, доводят до готовности и подают на стол); *пын* — жарка продукта во фритюре и последующее доведение до готовности на сковороде с добавлением рисового вина и пряностей. Для большинства блюд продукты нарезают маленькими кусочками, так как каждое из них требует быстрого приготовления. Особенностью китайской кухни является также и то, что острые и пряные композиции из овощей смешивают с несколькими видами мяса или капусту и грибы — с мясом в кисло-сладком соусе.

Режим питания китайцев трехразовый. Завтрак с обязательным включением жидкой каши, горячего чая. Обед начинается ровно в полдень с подачи зеленого или ароматизированного чая в фарфоровых чайниках, и пьют его очень горячим без сахара из небольших пиал. Затем подают холодные и горячие закуски, основное второе блюдо. Сладкие блюда, например замороженные фруктовые соки (щербеты) и свежие фрукты, не всегда используют как десерт. Их чаще всего подают между переменами блюд, например между холодными закусками и вторыми блюдами, затем между вторым блюдом и супом. В конце обеда подают суп с рисом. Завершается обед горячим чаем. В отличие от Европы в Китае не принято подавать прохладительные напитки во время еды, но в ходе обеда и ужина китайцы пьют много чая без сахара. Ужин легкий — блюда из морепродуктов, рис, чай зеленый с печеньем.

Традиционные закуски китайской кухни: курица по-пекински (кусочки курицы, отваренные с желтым рисовым вином, гарнир — свежие помидоры и огурцы); салат *лянцай* (мелко нарезанные огурцы, помидоры, морковь и другие овощи, несколько видов бекона; кусочки мяса, заправленные приправами и соевым соусом).

Из первых блюд китайцы употребляют пикантный суп со свининой (готовится на курином бульоне с добавлением грибов, побегов бамбука, риса, имбиря), суп *ван-тан* (на курином бульоне с маленькими пирожками в виде пельменей и пряностями), *ма тэй* (суп с рисовой лапшой и побегами бамбука).

В качестве вторых блюд предпочитают карпа по-китайски (с рыбы снимают филе и отваренные кусочки карпа тушат вместе с овощами, укладывают на позвоночную кость); трепангов по-шанхайски (морепродукты, тушеные с желтым вином, ростками бамбука и ароматными грибами сянтю); курицу по-сычуански (маринованные кусочки курицы с жареными овощами, рисом и соевым соусом); утку по-пекински (куски утки, жаренные во фритюре, отдельно гарнир из тушеных овощей, китайских грибов му-эр, приправленных соевым соусом).

Китайцы не употребляют острые рыбные продукты (сельдь, семгу, балыки, лососину, икру зернистую, паюсную, кетовую), топленое масло, маргарин и сыр. Редко едят сливочное масло. Китайцы не любят молоко, кисломолочные продукты и минеральную воду.

К столу подают пшеничный хлеб и специи. Для китайцев, корейцев и японцев характерно использование двух бамбуковых палочек вместо вилки и ножа. В ресторанах, соблюдающих традиции, все блюда выставляют на стол одновременно. Из алкогольных напитков китайцы пьют рисовое вино или рисовую водку в малом количестве.

Туристам из Китая можно рекомендовать:

холодные закуски — салаты из овощей с грибами, белокочанной, краснокочанной и квашеной капусты, свежих помидоров и огурцов, заправленные растительным маслом или салатной заправкой; крабы натуральные; ветчина с гарниром; куры отварные и жареные с гарниром;

вторые блюда — рыба жареная или запеченная, шашлык из свинины, свинина жареная или тушеная, филе куриное с шампиньонами, котлеты и биточки рубленые, рагу из овощей с грибами. В качестве гарнира используют отварные, жареные, тушеные овощи и рис;

первые блюда — бульон с пельменями, щи боярские, солянки, суп овощной с пекинской капустой и красным перцем, суп-лапша домашняя с курицей или грибами, суп фасолевый.

Горячие напитки — чай зеленый, ароматизированный, черный байховый. Чаем китайцы начинают и заканчивают трапезу, суп едят перед последней подачей чая.

Япония

Кухня в (Японии) очень своеобразная. Она сочетает чрезвычайную простоту и утонченное изящество в создании композиций на блюде или тарелке, а сам процесс трапезы — одно из традиционных искусств. Основной принцип приготовления пищи состоит в сохранении и подчеркивании естественного вкуса продукта, а специи и приправы, которые применяют в минимальных количествах, только оттеняют, но никак не заглушают исходный вкус продуктов. Японцы употребляют значительно меньше соусов, чем китайцы, мало жиров. В японской кухне преобладают способы кулинарной обработки, которые меньше всего меняют продукты, т. е. подача его в сыром виде или быстрая варка. Процесс жарки появился в Японии с появлением европейцев.

Основу японской кухни составляют рис, овощи, рыба и морепродукты. Рис, сваренный на пару, подают на завтрак. Его варят, как правило, несоленым. К нему подают остросоленые или остросладкие приправы. Из риса готовят отвары, его используют для приготовления более 200 видов рисовых колобков с различными начинками. На колобки из вареного риса укладывают ломтики свежей рыбы в ассортименте — суши и сервируют на большой тарелке или блюде, рядом располагают маленькие пиалы с корнем имбиря, соевым соусом *мирасаки* и японским хреном *васаби*. С блюда или тарелки суши берут руками или палочками и обмакивают в соус только его рыбный ингредиент (предварительно в соусе измельчают щепотку васаби). Затем следует взять немного имбиря и разжевать его во рту.

Из овощей широко используют различные виды капусты, редьку, свежие огурцы, редис, репу, баклажаны, картофель. Большое значение в питании имеют соя и другие виды бобовых, а также получаемые из них продукты: тофу и мисо. *Тофу* — соевый творог, он,

как правило, входит в меню завтрака. *Мисо* — соевая паста, используемая для приготовления супов. Соевые супы готовят с рыбой, моллюсками, мясом, овощами, рисом, бобовыми или грибами. Рыбные, мясные и куриные супы — похлебки японцы едят в завтрак, обед и ужин небольшими порциями (200—250 г).

В японской кухне используют множество экзотических растительных продуктов: листья и лепестки хризантемы, ростки бамбука, корневища лотоса и японской лилии, японский папоротник, грибы шиитаке, энокидаке и мацутаке, орешки гинкго, зеленый японский хрен — васаби и др.

Япония — морская страна, и это наложило отпечаток на японскую кухню. Японцы очень любят рыбу и главное место в меню занимают рыбные блюда. Рыбу подают в сыром виде или варят, но чаще жарят целиком. Многие национальные блюда готовят из даров моря: моллюсков, трепангов, кальмаров, осьминогов, каракатиц, крабов, креветок, морских водорослей, плавников акулы, морской капусты. Любимое блюдо японцев — *сашими* (сырая рыба по-японски): филе свежего тунца и лосося нарезают тонкими ломтиками, укладывают на тарелку, украшают дольками лайма, редисом и луком-пореем, цветами из отварной моркови. Соевый соус смешивают с мирином (сладкое рисовое вино) или сухим хересом. К рыбе подают в пиалах соевый соус, тертый хрен и тертый редис. Если сашими приготавливают из свежельовленной рыбы, то он не имеет привкуса сырой рыбы. Перед употреблением кусочки сырой рыбы обмакивают в соевый соус, смешанный с тертым хреном.

В современной Японии многие дары моря, например свежельовленные гигантские креветки, устрицы, мидии, традиционно подают сырыми. Одно из самых популярных японских блюд — *тэмпура* — смесь овощей и морепродуктов или мяса, зажаренных в кляре. В Японии готовят блюда из говядины, свинины, баранины и домашней птицы. Мяса японцы употребляют сравнительно мало. Предпочтение отдают *мраморному мясу*. Среди самых известных блюд — *тэрияки* из говядины или курицы (филе выдерживают в сладком соевом маринаде, затем быстро обжаривают, при этом оно слегка глазируется), *якитори* (японский шашлык из курицы) и *сукияки* — блюдо-фондю, в которое входят грибы, зелень, тонкие ломтики говядины и кубики тофу, сдобренные смесью соевого соуса и рисового вина.

Для японской кухни характерно приготовление блюд из лапши. Японская лапша очень разнообразна, каждый вид предназначен для определенных блюд: толстую и белую пшеничную лапшу *удон* используют для приготовления супов; тонкую пшеничную лапшу *сомен* едят в холодном виде в летние месяцы; коричневую длинную гречневую лапшу *соба* используют, например, для фарширования рыбы; тончайшей лапшой "из рисовой муки или крахмала *харусаме* дополняют блюдо-фондю сукияки.

Широко распространены блюда из яиц. Из мучных блюд очень популярны рисовые пирожки *моти* и пирожки *норимаки* из рисового теста с ломтиками сырой рыбы, завернутой в сушеные водоросли. Большинство японских блюд подают с острыми приправами. Основные виды приправ готовят из редьки, редиса и зелени. В качестве приправ для приготовления супов и вторых блюд используют соленые и квашеные овощи, маринованный чеснок, огурцы (пикули). Универсальной приправой для многих блюд является *адзи-номото* (корень вкуса), благодаря которой сохраняется цвет, вкус и аромат свежих продуктов. Соусы готовят с добавлением сои и сахарной пудры. Остросладкие соусы используют для приготовления многих национальных блюд. Например, свежую рыбу или мясо сначала вымачивают в остросладком соусе, а затем слегка обжаривают. С этим соусом подают и различные овощи. Наиболее распространенным остросоленым соевым соусом является соус *сёю*. Его употребляют как дополнение к блюдам. В него обмакивают кусочки закуски перед употреблением, а также смешивают с тертой редькой, нашинкованным луком или лапшой. Большинство блюд японской кухни готовят на растительном масле. Блюда готовят слабосолеными, при необходимости японцы добавляют специи по вкусу.

В японской кухне очень мало собственно сладких блюд. Обычно еда завершается фруктами (хурма, груши, мандарины, кумкваты), печеньем. Иногда готовят желе из сладких бобов — азуки или лепешки из клейкого риса. Любимый горячий напиток — зеленый чай без сахара пьют в течение всего дня. Чай рекомендуется заваривать непосредственно перед подачей на стол. За последние годы получил распространение кофе черный. В качестве прохладительного напитка распространен *кори* — колотый лед с фруктовым сиропом. Для японцев на столы ставят воду со льдом или фруктовую воду. Из алкогольных напитков к закускам подают *сакэ* (рисовую водку), которую обычно пьют подогретой; к горячим блюдам — фруктовое японское вино. В летнее время японцы всегда пьют пиво. Прием пищи подчиняется очень сложному ритуалу. Твердую пищу едят бамбуковыми палочками, а жидкую — пьют из пиал.

Режим питания в Японии трехразовый. Завтрак плотный. Основой его является отварной рис — *гохан*. На завтрак в качестве закуски подают легкие сыры, маринованные огурцы, горячий чай без сахара, который пьют до приема пищи; соевый суп-похлебку. На обед японцы едят колобки из имбирного риса, суп *мисоширу* из бобовой массы, отварные овощи или вареную чечевицу и второе блюдо из рыбы, мяса или птицы, фрукты, чай. На ужин — рис, сваренный на пару, к которому можно подать крепкий бульон, и второе блюдо из сырой рыбы — сасими. Затем чай зеленый. Японцы едят пшеничный хлеб в малом количестве.

На столах у японцев всегда должны быть соль, перец, уксус, соевый соус, горчица.

Японцы не любят щи из квашеной капусты, солянки, минеральную воду. У японцев, кроме традиционных национальных блюд, большой популярностью пользуются китайская и французская кухни.

Для туристов из Японии можно рекомендовать:

холодные закуски — икра кетовая (реже зернистая), семга, лососина с лимоном; рыба отварная с овощным гарниром; рыба под маринадом; сельдь натуральная с картофелем и маслом; крабы натуральные, устрицы и другие морепродукты; ростбиф с овощами; язык отварной с соусом хрен; салаты из свежих овощей, соленья и маринады;

горячие закуски — крабы, запеченные в раковине; блины с семгой, сельдью, маслом; пироги с мясом и капустой;

первые блюда — уха из различных рыб; бульоны с пельменями, фрикадельками, яйцом, омлетом, овощами; суп-лапша с курицей; похлебки (по-суворовски, старомосковская, грибная);

вторые блюда — отварная и жареная рыба с гарниром из свежих овощей; мидии с отварным картофелем и жареным луком; устрицы, запеченные с грибами; морской гребешок фри; крабы, креветки с рисом; кальмары фаршированные, плов из баранины; морская капуста тушеная с белыми грибами, рагу из овощей с морепродуктами;

десерт — свежие фрукты, мороженое, печенье. Чай или кофе подают после обеда.

Глава 10

Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

10.1 Особенности обслуживания гостей на высшем уровне

Важной функцией ресторанов является предоставление услуг для очень важной категории гостей — лиц VIP. Это прежде всего постоянные потребители и известные люди.

В гостинице категорию гостей VIP определяет отдел приема, отдел бронирования и менеджер *room-service*. Ответственные лица этих отделов заполняют специальные бланки, в соответствии с которыми *room-service* разносит подарки для VIP. В некоторых гостиницах, входящих в сеть пятизвездочных отелей *Inter-Continental*, распространенных по всему миру, два вида наборов VIP доставляются в номер на сервировочной тележке. Первый набор включает водку или Российское шампанское, блины с икрой, конфеты в

вазе, фрукты. Второй набор с учетом категории гостей VIP несколько проще, в него входит Российское шампанское и ваза с фруктами. Еще два набора разносятся на подносах: это ваза с фруктами и миниатюрные французские пирожные (petits fours). Очень часто такой подарок сопровождается русским сувениром или фотоальбомом с видами города.

В ресторанах обслуживание гостей VIP осуществляется в соответствии с заранее составленной программой, предусматривающей встречу гостей в аэропорте хлебом-солью и специальной фольклорной программой, размещение их в автобусах с кондиционерами, обслуживание в ресторане по специальному меню с отметкой «особое внимание». По желанию гостей VIP могут быть организованы ужин, включающий блюда национальной кухни, рождественский или новогодний, вечернее или дневное мероприятие с питанием за наличный расчет на сумму, определенную заказчиком. Для обслуживания гостей VIP выделяют, как правило, отдельный зал. Официанты, обслуживающие гостей, должны иметь особую форму одежды, использовать белые перчатки, соблюдать правила делового этикета.

Подачу блюд и закусок осуществляют преимущественно французским и английским методами, а также применяют европейский и русский методы. В зале организуют приготовление, транширование, фламбирование блюд на виду у посетителей. Для этого используют специальное оборудование.

10.2. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

Обслуживают гостей французским методом наиболее квалифицированные официанты, которые владеют техническими приемами подачи блюд и напитков в обнос. К обслуживанию гостей VIP привлекают сомелье, который предлагает напитки. Обслуживание гостей начинают с подачи напитков на тележке. Безалкогольные напитки разливают в фужеры, заполняя их на $\frac{2}{3}$ объема. Алкогольные напитки, которые подают в охлажденном виде, располагают в кулере на напольной подставке. Бутылки в кулере должны быть закрытыми. В отсутствие напольного кулера официант использует приставной стол, на котором располагает мелкую столовую тарелку с полотняной салфеткой и кулером для охлаждения алкогольных напитков. Сверху кулер накрывают сложенным вчетверо ручником. Справа от кулера ставят пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и ножом сомелье. Официант достает бутылку из кулера с белым или розовым вином, придерживая ее концом ручника, располагает бутылку на ладони левой руки на ручнике. Подойдя к гостю слева, спрашивает разрешение для откупоривания бутылки. Получив согласие, откупоривает бутылку на приставном столике, протирает горлышко, затем устанавливает бутылку в ручник таким образом, чтобы дно находилось на ручнике, концы ручника охватывали бутылку с обеих сторон, а этикетка оставалась открытой. Официант подходит к заказчику и наливает ему пробный глоток. Затем наливает вино остальным гостям и доликает заказчику.

При использовании французского метода красиво оформленные холодные и горячие блюда официант предлагает гостям на фарфоровых, серебряных и металлических блюдах, перекладывает их в тарелки гостей универсальным прибором или лопаткой (рис.45). Если блюдо приготовлено в фаршированном виде, то официант перекладывает его универсальным прибором, располагая его в правой руке в виде щипцов.

Подачу закусок, блюд и напитков английским методом осуществляют с помощью вспомогательного столика (геридона) или сервировочной тележки, на которой официант может развозить различные закуски. Чтобы облегчить свою работу, официант кладет и ставит на тележку необходимые блюда, тарелки, приборы для раскладки блюд и отвозит все к столу посетителя.

В тех случаях, когда посетитель заказал холодную закуску, приготовленную на кухне и оформленную к подаче на блюде, официант может использовать трейджек

(складной поднос), на который ставят все необходимое для подачи, так же как и в предыдущем случае.

С помощью тележки можно организовать передвижной буфет с закусками, но с ограниченным ассортиментом. На застланную небольшой скатертью верхнюю полку тележки ставят различные виды закусок на блюдах, а на нижнюю полку — тарелки. Приборы для раскладки кладут на салфетку. Пока посетители выбирают второе блюдо по меню, официант предлагает с тележки готовые холодные закуски. Официант экономит время и полнее удовлетворяет потребности посетителей.

Тележку можно использовать для продажи табачных изделий и других товаров. С тележкой может работать и начинающий официант.

Тележку можно использовать для подачи закусок и аперитива одновременно. На полку ставят 2—3 вида закусок на блюдах и 2—3 бутылки с аперитивными напитками. Официант предлагает и подает одновременно напиток и закуску. Закуску можно подать на блюдах, расположенных на подставках. Так подают устрицы со льдом и лимоном (рис.46).

Тележку можно использовать как передвижной бар на предприятиях классов люкс и высший. На нее ставят различные виды крепких алкогольных напитков, прохладительные напитки, кулер со льдом, шейкер для приготовления коктейлей и другой необходимый для работы инвентарь. Опытный официант-бармен передвигает тележку между столиками и готовит различные виды коктейлей по заказу посетителя. Этот способ вносит разнообразие в обслуживание и полнее удовлетворяет спрос.

Есть и другие способы использования тележки. Тележки используются для транширования различных видов блюд, приготовленных целиком, таких как курица, цыпленок, поросенок и т. д.

Тележки можно также использовать для фламбирования заказных блюд, блюд на решетке, фруктов, сладких блюд и приготовления кофе. На тележку ставят спиртовки, приправы и блюда для фламбирования, столовые приборы и тарелки. Фламбирование производят в присутствии посетителя.

При обслуживании в залах гостей VIP удобна тележка с подогревом. Ее конструкция дает возможность сохранять в горячем виде супы и вторые блюда. Посетители, у которых мало времени, могут быстро пообедать или поужинать. Отпускает блюда повар, которому помогает опытный официант. Работа с тележкой этого типа имеет следующие преимущества:

- все блюда подают с нужной температурой подачи;
- официанты, обслуживающие группы, не заходят в подсобное помещение, на кухню;
- облегчается работа официантов.

Для обслуживания в зале VIP европейским методом на столы ставят сервировочные тарелки. Горячие блюда укладывают на производстве на мелкие столовые тарелки, красиво оформленные, и накрывают клоше. При подаче нескольким гостям блюд клоше снимают одновременно, привлекая для этого дополнительных официантов.

При использовании русского метода для подачи холодных блюд их размещают по оси стола на специальных зеркалах, тонированных подставках или серебряных блюдах вместе с приборами для раскладки

10.3. Транширование в присутствии посетителей

Транширование производят, если нужно в присутствии посетителей нарезать на порции зажаренных или сваренных целиком кур, индеек, гусей, поросят, целый окорок или седло барашка, рыбу и т.д., чтобы подать каждому из посетителей ту часть, какую он хочет.

Для транширования необходимы следующие условия:

- зал должен быть большой, с хорошей вентиляцией, чтобы быстрее устранялись запахи при траншировании;

- специальные приборы (нож и вилка) для порционирования;
- специальная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания выделяющихся при резании мяса соков.

Кроме того, необходимы различные приправы, спиртовка для нагревания отрезанных порционных кусков и спиртовка для нагревания соусов и гарниров, подсобный столик или тележка для переноса всего необходимого при траншировании.

Транширование производит повар высокой квалификации или метрдотель.

Важный фактор при траншировании — умение обращаться с приборами. Ими надо работать умело, быстро и уверенно, не касаясь мяса рукой (кроме тех случаев, когда надо вынуть длинные кости). Приборы и другая необходимая посуда должны быть безупречно чистыми.

Официант производит транширование легко и быстро, если у него уже есть навык правильного обращения с ножом и вилкой. Например, при резании угол наклона ножа относительно доски должен быть не более 30°, чтобы куски были шире, а указательный палец всегда должен находиться сверху ручки ножа.

Перед траншированием рыбу или дичь, приготовленные целиком, показывают посетителям.

Транширование рыбы (жареной, жаренной на решетке, запеченной и т. д.). Отделить куски рыбы от костей легко — труднее подать ее целыми кусками. У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других — сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей: у большинства рыб они расположены перпендикулярно позвоночной кости, у некоторых — горизонтально.

У судака, кефали реберные кости расположены перпендикулярно позвоночной кости. Такую рыбу при траншировании кладут на одну сторону. Прежде всего удаляют плавники и снимают кожу, немного надрезав ее около головы и вдоль позвоночника. Воткнув один зубец вилки и слегка поднимая вилку, накручивают кожу, причем одновременно отделяют мякоть ножом, пока не дойдут до хвоста. После этого рыбу переворачивают на другую сторону и повторяют то же самое. Голову вместе с позвоночной костью поднимают вилкой и кладут на отдельную тарелку. Кусочки рыбы с помощью ножа раскладывают на порции в тарелки, причем в каждую тарелку следует положить кусочки с хребтовой и брюшной частью рыбы. Кладут гарнир, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Использованную посуду убирают сразу после транширования рыбы.

Крупные рыбы нельзя переворачивать, их траншируют на блюде, на котором подают. Прежде всего убирают плавники и снимают кожу с одной стороны. Затем разделяют тушку на две половины. Верхнее филе без костей кладут на доску. После этого отделяют позвоночную кость и голову и кладут на одну часть блюда. В конце отделяют второе филе от кожи и кладут на доску. Оба филе очищают от мелких косточек и нарезают на порции, которые раскладывают по тарелкам, гарнируют и подают.

При траншировании плоских рыб, например камбалы, прежде всего ее очищают от плавников и отделяют плотную кожу. Затем рыбу разрезают на две части и вынимают позвоночную кость. Кожу, голову и кости оставляют на блюде, на котором была подана рыба, а кусочки рыбы раскладывают на порции по тарелкам.

Транширование окорока (жареного, вареного, шпигованного, тушеного). После того как окорок покажут посетителям, его кладут на доску для транширования внутренней частью вверх, чтобы можно было легче очертить ножом бедренную кость. При траншировании окорок придерживают левой рукой за конец бедра с помощью бумажной салфетки, а ножом срезают мясо с кости. Вынимают кости и кладут их на блюдо. Мясо без костей нарезают с помощью вилки и ножа на тонкие ломтики поперек волокон, кладут на блюдо, разогревают, распределяют по тарелкам и подают. Если окорок большой и его нельзя поставить для подогрева на спиртовку, порции только поливают горячим соусом.

При разрезании более жирного окорока следует обратить внимание на то, чтобы в каждой порции были мясо и жир.

Транширование целого поросенка производят на том же блюде, на котором подан поросенок. Поросенка кладут на брюшко. Прежде всего вырезают передние и задние ножки, вынимают кости и на доске нарезают мясо тонкими ломтиками, которые кладут на блюдо для разогревания. Кости помещают на отдельную тарелку. Потом вырезают корейку шириной 8—10 см с двух сторон позвоночника. Ножом надрезают мякоть вдоль позвоночника, одновременно отделяют мясо от ребер. Мякоть нарезают ломтиками поперек волокон, после чего кладут на блюдо для разогревания. В конце срезают мякоть с реберной части.

Позвоночник надрубают на более мелкие куски и укладывают на блюдо, на котором был подан поросенок.

Нарезанное и подогретое мясо раскладывают на тарелки, причем следует обратить внимание на то, чтобы каждому гостю было положено мясо от окорока, корейки и реберной части. Порции поливают горячим соусом и подают.

После подачи использованную посуду убирают. Блюдо с костями остается на подсобном столике или на тележке.

К холодному жареному поросенку подают хрен.

Транширование седла барашка, зайца напигованных или тушеных. Транширование производят после того, как седло покажут посетителям и поставят на подсобный столик или на тележку. Перекладывают мясо с блюда на доску с помощью вилки. При траншировании позвоночник придерживают вилкой точно в середине, а нож движется около кости, причем нож держат наискось, чтобы мякоть отделялась. После того как отделена мякоть с наружной части седла, его переворачивают и тем же способом отделяют мякоть изнутри. Позвоночник кладут на тарелку, а если он длинный, разрезают пополам. Отделенное от костей мясо нарезают поперек волокон, кладут на блюдо и подогревают. Раскладывают по тарелкам на порции так же, как и при траншировании птицы.

Транширование птицы. Курицу, индейку и фазана траншируют одним и тем же способом. Блюдо с подготовленной для транширования птицей ставят на столик или тележку справа от доски для транширования, слева — тарелки, на которые будут раскладывать порционные куски. Птицу перекладывают с блюда на доску с помощью ножа и вилки и кладут на спинку. Вилкой прижимают шейку к доске, а ножом отрезают обе ножки. При нарезке острие ножа направляется вдоль кости, чтобы легче отделить ножки. Затем отрезают крылышки и отделяют переднюю часть тушки от задней в продольном направлении. Кости грудной клетки и позвоночника птицы с помощью вилки складывают в тарелку для костей. Вилкой прижимают ножку, а ножом срезают мясо, чтобы отделить кости. Длинную кость можно вынуть, прижав вилкой, которую держат в левой руке, а правой рукой с помощью бумажной салфетки легонько поворачивают кость и вынимают ее. Отделенное от ножек и передней части мясо нарезают поперек волокон и кладут на блюдо. В это время на одной из спиртовок разогревают гарнир, а на другой — соус. После того как разогреют гарниры, на ту же спиртовку ставят блюдо с мясом. Пока оно разогревается, доску и столик очищают. Мясо начинают раскладывать по тарелкам. На каждую тарелку по желанию посетителей кладут куски белого или темного мяса. На тарелки с порциями мяса кладут гарниры, поливают мясо птицы соусом и по желанию посетителей добавляют приправы и подают. Тарелку с костями убирают и уносят вместе с использованной посудой.

Транширование гуся и утки производится в той же последовательности, причем официант должен иметь в виду некоторые особенности строения этих птиц, а именно: их лапки короче и соединительные суставы находятся ближе к спинке, грудная косточка ровная и имеет корытообразную форму, белое мясо находится с двух сторон спинки, поэтому ее⁴ не следует перерезать.

При траншировании всех видов птицы нож должен идти вдоль костей, не разрубая их.

10.4. Фламбирование блюд и десертов

В ресторанах классов люкс и высший по желанию посетителей подают блюда и десерты, которые доготавливают и фламбируют в присутствии посетителей. Этот способ подачи

вносит разнообразие в обслуживание посетителей в ресторане, дает возможность почувствовать аромат готовящегося блюда.

Необходимые условия для доготовки и фламбирования блюд и десертов:

- расстояние между столами в зале должно быть достаточным для того, чтобы передвигать тележки со всем необходимым для работы;
- на предприятии ежедневно должен быть определен ассортимент блюд для фламбирования;
- официанты должны знать технологию приготовления фирменных блюд с фламбированием.

Для доготовки и фламбирования блюд и десертов необходим следующий инвентарь:

- тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего необходимого для фламбирования и подачи;
- две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд;
- набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток;
- приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковорода и т. д.

Подготовка тележки. Тележка имеет две газовые горелки, на одну из которых ставят сковородку для доведения до готовности и фламбирования блюда. За горелками располагают специи и необходимые соусы, а также бутылки с напитками, используемыми при фламбировании. Справа располагают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд (см. рис.46, д).

Официант, получив заказ на фламбирование, подвозит тележку к столу посетителей, которые сделали заказ, и устанавливает ее так, чтобы она не мешала и была видна посетителям.

Доведение до готовности и фламбирование блюд протекает в следующем порядке:

- зажигают или усиливают огонь в газовой горелке или спиртовке;
- растапливают необходимое количество масла;
- показывают полуфабрикат посетителям и кладут жарить;
- при жарении его слегка помешивают и переворачивают, не прокалывая вилкой, чтобы не вытек сок;
- в конце жарки в разливательной ложке или в турке разогревают на другой спиртовке или газовой горелке напиток, выбранный для фламбирования (коньяк или ром), чтобы зажечь напиток, ложку наклоняют;
- поливают мясо горящим напитком один, два или три раза, чтобы образовалось бурное пламя;
- разогревают гарнир в сковороде на спиртовке, а переставшее гореть мясо перекладывают на тарелки;
- к образовавшемуся мясному соку прибавляют соответствующие приправы, затем заливают им мясо;
- добавляют гарниры и подают красиво уложенные порции.

Фламбирование филе телятины. Из кухни получают следующие продукты на порцию: полуфабрикат филе, 20г сливочного масла, 30 мл коньяка, гарнир, приправы — соль и черный перец.

Спиртовку зажигают и на нее ставят сковородку с маслом. Когда масло растопится, кладут филе для жарки и переворачивают 1—2 раза. Отдельно в разливательной ложке или в турке нагревают коньяк до воспламенения и заливают им филе. Разогревают гарнир и добавляют к филе. Филе заливают полученным соком и подают.

Фламбирование утиной печени. Фуа-гра с медовой грушей под соусом кальвадос. Для приготовления одной порции необходимы следующие продукты: медовая груша — 200г, фуа-гра (утиная печень) — 150, яблоко — 40, перец сладкий — 30, кальвадос — 40, бульон мясной — 20, масло сливочное — 20г, соль, перец — по вкусу.

Разрезать грушу поперек на несколько частей, предварительно удалив сердцевину, и на некоторое время поставить в теплое место. Мелко нарезанные яблоки и сладкий перец обжарить на разогретой сковороде на сливочном масле, добавить Кальвадос и поджечь. Добавить немного бульона, соли, перца, сливочного масла. Обжарить фуа-гра до готовности и выложить на кружочки груши в виде башни. Полить соусом (рис.47).

При фламбировании блюда алкогольный напиток можно налить прямо на сковородку поверх обжариваемого продукта и сразу воспламенить его, поднеся огонь.

Некоторые блюда не разогревают на сковороде, а прямо заливают горящим напитком. Таким образом фламбируют блюда на решетке, например шашлык фламбе. Изжаренное на вертеле мясо, которое получают с кухни, сбрызгивают томатным соусом и посыпают петрушкой. В это время нагревают до воспламенения коньяк. Горящим напитком заливают мясо, после чего перекалывают со сковородки на тарелки посетителей и подают.

Фламбирование сладких блюд. Блинчики Сюзет с лесными ягодами. На производстве получить: блины — 2 шт., сливочное масло — 30г, ликер Гран Марнье — 20, сок апельсиновый — 20, вино красное столовое — 15, крахмал — 2, ягоды свежие — 40, крем ванильный — 80г.

На виду у посетителей следует приготовить соус Роттегрютце. В красном столовом вине развести крахмал. В апельсиновый сок добавить сахар, довести до кипения, положить ягоды, добавить вино и кипятить в течение 5 мин.

Блины смазать кремом, завернуть в конвертики, разогреть на сливочном масле, добавить ликер и поджечь, выложить на десертную тарелку, полить соусом Ротте-грютце, украсить свежими ягодами и мятой (рис.48).

Фламбирование фруктов. Для фламбирования подходят бананы, ананасы, абрикосы, персики, яблоки и другие фрукты.

Для приготовления фламбированных бананов необходимы следующие продукты: бананы — 167г, сахарная пудра — 20, сливочное масло — 20г, ром или коньяк — 40 мл.

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком — ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.

При фламбировании свежих фруктов их следует заранее обжарить, чтобы они стали мягкими, а при фламбировании фруктов из компота — отцедить, чтобы удалить сироп.

Все виды фруктов можно посыпать сверху толчеными орехами (миндальными, грецкими, арахисом), тертым шоколадом или подавать со взбитыми сливками.

10.5. Особенности приготовления и подачи блюд фондю

В VIP-зале готовят и подают блюда фондю.

Фондю — это волшебная кулинарная игра, одна из уникальных форм общения. Его изобрели в XIV в. на территории нынешней Швейцарии. Когда швейцарские пастухи надолго уходили в горы со стадами овец, они брали с собой хлеб, сыр и флягу вина. Со временем сыр засыхал, хлеб черствел и, чтобы не умереть от голода, пастухи разогревали вино и растапливали в нем сыр. Затем обмакивали черствый хлеб. Так родилось классическое *сырное фондю* (рис.49).

В настоящее время в ресторанах готовят также рыбное, мясное и десертное фондю, используя огнеупорную посуду из чугуна, стали, фарфора, фаянса, керамики с утолщенным дном. Для приготовления сырного фондю используют комплект посуды из фарфора или фаянса; для рыбного и мясного — фондюкарусель из чугуна или стали, для десертного — из керамики. Для приготовления фондю в зале VIP используют 6—8-местные круглые и 4-местные квадратные столы. Для подачи сырного фондю стол сервируют закусочными тарелками и приборами, двухрожковыми вилками с длинными ручками для фондю, кружками для пива или чашками с блюдцами и ложками для чая или кофе (рис. 36). На столе размещают плетеные корзинки с гренками из ржаного и пшеничного хлеба на полотняной салфетке, сухарики, крестьянский хлеб (багет), нарезанный небольшими кубиками размером 2—3 см. Когда гости сядут за стол, официант приносит огнеупорную посуду с расплавленным сыром и ставит ее на подставку со спиртовой горелкой, расположенной в центре стола. Гости накалывают кубики хлеба или гренки вилкой для фондю и опускают их в расплавленный сыр. Через 30—40 с вилки вынимают, кубики хлеба или гренки кладут на закусочные тарелки и едят закусочными приборами. При обмакивании в расплавленный сыр следующих кусочков хлеба необходимо слегка помешивать содержимое чугуна, чтобы сырная масса оставалась вязкой и не застыла. Для приготовления фондю из сыра используют белые сухие вина типа Рислинг.

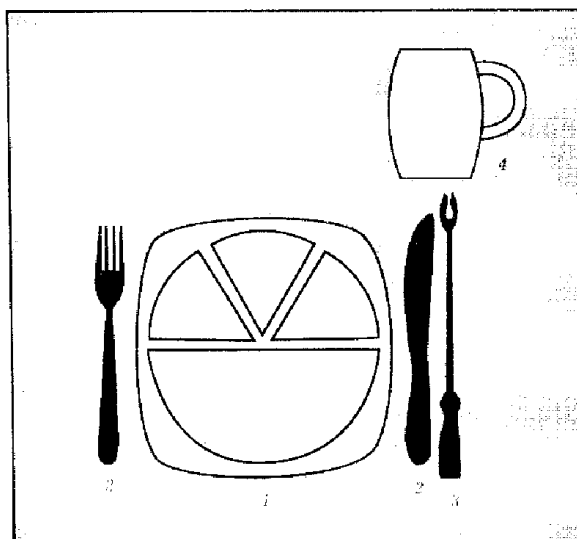


Рис. 36. Сервировка стола для подачи сырного фондю:
1 — менажница; 2 — закусочный прибор;
3 — вилка для фондю; 4 — кружка для пива

Для рыбного и мясного фондю стол сервируют менажницами, рыбными или столовыми приборами, вилками для фондю, рюмками для белого или красного столового вина. Для *рыбного фондю* на овальном фарфоровом блюде располагают полуфабрикаты из филе рыбы и морепродуктов (лососина и осетрина маринованные, королевские креветки, мидии). Для *мясного фондю* на прямоугольном фарфоровом блюде располагают кусочки маринованной вырезки из говядины и свинины, куриную печень. На столе размещают соленья, маринады, свежие овощи, хлеб, специи. Горячие и холодные соусы подают на стол в металлических емкостях, вставляемых в углубления вращающегося диска фондюкарусели. В каждую емкость кладут чайную ложку для порционирования соуса. Количество соусов от 3 до 6 наименований, например клюквенный с ликером

Куантро, соусы брокколи, барбекю, экзотический, соус коктейль (с виски и шерри); майонез с чесноком. Когда гости сядут за стол, официант приносит чугунок с кипящим растительным и кукурузным или оливковым маслом, ставит на подставку со спиртовой горелкой. Каждый гость самостоятельно накаливает кусочек рыбы или мяса и жарит в течение 2—3 мин, затем вынимает вилку и кладет обжаренный кусочек на свою менажницу, вновь накаливает следующий кусочек и опускает в масло.

Среди детей и взрослых популярно *десертное фондю*. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, десертными приборами, вилками для фондю, чашками с блюдцами и ложками для кофе или чая, фужерами для соков или бокалами для шампанского. Для десертного фондю подбирают широкий ассортимент продуктов — кусочки бисквита, зефир, свежие фрукты (клубника, кусочки ананаса, киви, бананы, абрикосы, груши). На стол ставят подставку со спиртовой горелкой и керамическим горшочком с растопленным шоколадом, в который добавляют сливки, апельсиновый сок, ликеры. Гость накаливает продукт на вилку, обмакивает в шоколад, кладет на десертную тарелку и ест десертным прибором.

Глава 11

Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания

Рост и стабилизация российской экономики способствуют развитию сети социально ориентированных предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей по месту работы, учебы, а также группы населения, нуждающиеся в социальной защите (пенсионеры, инвалиды, малообеспеченные семьи). К ним относятся предприятия при производственных предприятиях, учреждениях, общеобразовательных школах, лицеях, колледжах, техникумах, высших учебных заведениях, общедоступные столовые, а также столовые при совхозах, леспромпхозах.

В рыночных условиях сохранена социальная направленность общественного питания — около 70% общей численности предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей, составляют рабочие, студенческие и школьные столовые. Более 50% трудоспособного населения пользуются услугами общественного питания.

В целях стимулирования развития сети социально ориентированных предприятий Правительство Российской Федерации утвердило законы, определяющие обязательность предоставления услуг общественного питания отдельным группам населения. В соответствии с Федеральным законом «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования» от 1 августа 1996г. № 107-ФЗ размер компенсационных выплат, связанных с удорожанием стоимости питания, устанавливается в объеме 3% в день от минимального размера оплаты труда из расчета на одного обучающегося в течение учебного года. Федеральным законом «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22 августа 1996г. № 125-ФЗ студентам очной формы обучения государственных, муниципальных высших учебных заведений установлена доплата на питание из расчета на одного человека на каждый календарный день не менее 2% установленного федеральным законом минимального размера оплаты труда.

Улучшению организации социального питания по месту работы будет способствовать правильное использование помещений столовых при производственных предприятиях, бесперебойное обеспечение работников высококачественным и доступным по цене питанием, внедрение прогрессивных технологий обслуживания. Экономическая поддержка рабочего питания осуществляется путем предоставления дотации на питание каждому работнику производственного предприятия, которое берет на себя расходы на содержание помещений и коммунальные платежи.

11.1. Обслуживание на производственных предприятиях

Организация общественного питания на производственных предприятиях зависит от особенностей производства и степени концентрации рабочих и служащих. Эти особенности обуславливают режим работы предприятий общественного питания, их расположение, количество мест в столовых и выбор форм обслуживания.

Значительная часть рабочих, занятых в промышленности, трудится в условиях сосредоточенных коллективов. Рассредоточенные коллективы имеются в топливной промышленности, черной и цветной металлургии, промышленности строительных материалов. Это строители дорог, линий электропередач и нефтепроводов, геологи, лесозаготовители и др.

Производственные предприятия с сосредоточенными контингентами работающих в зависимости от характера технологического процесса делят на три группы: с прерывным, поточным (конвейерным) и непрерывным производственным процессом.

Прерывный производственный процесс предполагает перерыв на обед по истечении определенного времени (3—4 ч) с начала работы предприятия, цеха. При таких условиях работы имеется возможность установить ступенчатый график обеденного перерыва для отдельных участков, цехов, что позволяет обеспечить равномерный поток питающихся.

Поточный (конвейерный) производственный процесс предусматривает организацию питания в обеденное время путем остановки конвейера, что вызывает концентрированный в одно и то же время приток работающих в столовую.

При непрерывном технологическом процессе на предприятиях металлургической, химической, лесной и деревообрабатывающей промышленности отсутствует регламентированный перерыв на обед. Работющие используют для приема пищи время технологического перерыва в течение смены, обусловленное технологическим процессом данного производства, поэтому они посещают предприятия общественного питания крайне неравномерно. Для них необходимо использовать такую дополнительную форму обслуживания, как доставка пищи к рабочим местам.

На производственных предприятиях с численностью работающих 250 и более человек в максимальную смену предусматривают столовые-догоотовочные, предназначенные для обслуживания нескольких цехов, а менее 200 — столовые-раздаточные с отпуском горячих блюд для работников отдельных цехов. На предприятиях с обеденным перерывом 30 мин и более расстояние от здания столовой до цехов не должно превышать 200—300 м. На производствах с непрерывным технологическим процессом и длительностью обеденного перерыва менее 30 мин, в которых санитарно-гигиенические условия не позволяют принимать пищу на рабочих местах, расстояние от рабочих мест до столовых не должно превышать 75 м. Для обслуживания указанных контингентов можно использовать залы самокомплектации блюд, работающие по типу шведского стола.

Количество мест в столовых при производственных предприятиях рассчитывают в зависимости от численности рабочих и служащих в наиболее многочисленной смене (табл. 11.1).

Таблица 11.1

**Нормативы развития сети предприятий
общественного питания, обслуживающих
рабочих и служащих**

Контингент питающихся	Количество мест на 1000 работающих в наиболее многочисленной смене	
	всего	в том числе диетического питания
Работающие на производственных предприятиях	250	50 (20%)
Работающие на стройках	250	50
Работающие на транспорте	125	30
Экипажи самолетов, рабочие и служащие аэропортов	250	—
Рассредоточенные коллективы: от 30 до 100 человек	333 (одно место на трех работающих)	—
свыше 100 человек, занятых добычей нефти, газа, торфа, прокладкой дорог и т.д.	250 (одно место на четверых работающих)	—
Работающие в совхозах:		
для стационарной сети	100	—
для сезонной сети	220	—
Работающие в учреждениях	200	40 (20%)

Указанные нормативы позволяют определить степень обеспеченности производственных предприятий сетью предприятий общественного питания. Например, общее число мест в столовых завода составляет 500. Количество работающих в наиболее многочисленную смену — 2200 человек. Необходимое количество мест в соответствии с нормативом составит $550 \frac{(2200 \cdot 250)}{1000}$, в том числе диетического питания $110 \frac{(550 \cdot 20)}{100}$; степень обеспеченности — $90,9\% \frac{(500 \cdot 100)}{550}$.

Столовые могут размещаться в отдельно стоящих или производственных зданиях, а также в административных корпусах.

Режим работы предприятий общественного питания определяется спецификой производства, количеством смен, продолжительностью перерывов. Он должен обеспечивать создание условий для получения горячего питания рабочими в каждой смене, а также в периоды до начала и после окончания работы. Особое внимание необходимо уделять организации горячего питания в вечерние и ночные смены, когда организм человека в наибольшей мере нуждается в полноценной и калорийной пище.

Продолжительность работы залов столовых в каждой смене должна составлять: утренней — не более 2 ч, вечерней — 1,5, ночной — 1 ч. В остальное время залы столовых при производственных предприятиях целесообразно использовать для предоставления питания населению города. Если завод работает в три смены, то режим работы столовой устанавливается в периоды: 10—12 ч; 18—19 ч 30 мин; 2—3 ч ночи. Это позволяет обеспечить рабочих и служащих горячим питанием в каждой смене. Если

продолжительность рабочего дня в автотранспортном и других цехах завода составляет 12 ч, то режим работы столовой должен быть таким, чтобы рабочие имели возможность получать двухразовое горячее питание в течение каждой смены. В обоих случаях промежуточное (дополнительное) питание рабочих и служащих до и после смены может быть организовано через специализированную сеть предприятий общественного питания.

Важное место в организации питания по месту работы отводится *режиму питания*. Интервал между приемами пищи рабочих должен составлять 4 ч. Двухразовое питание во время работы для дневной смены должно включать второй завтрак и обед, энергетическая ценность которых составит 20 и 35% суточной потребности, а для ночной смены — ужин и поздний ужин (20 и 15% суточной энергетической потребности).

Наиболее рациональной формой, обеспечивающей быстроту обслуживания в рабочих столовых, является *отпуск комплексных завтраков, обедов, ужинов с абонементной системой расчета*. Переход на отпуск комплексных рационов позволяет внедрить в заводских столовых сбалансированное рациональное питание с необходимым количеством белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов.

Меню, как правило, составляют на две недели (для летнего и зимнего периодов). С помощью ЭВМ определяют набор блюд для двухнедельных комплексных рационов питания и рассчитывают количество продуктов для их приготовления. Компьютерная программа учета сырья и продуктов, продажи готовых блюд и полуфабрикатов, расчетов за питание позволяет ежедневно определять количество работников, получающих горячее питание, и подбирать варианты комплексных рационов.

Завтрак включает холодную закуску, горячее блюдо, кисломолочный продукт, горячий напиток, хлеб ржаной и пшеничный. Горячее блюдо может быть рыбным, мясным, из птицы, овощным, крупяным. Холодную закуску подбирают в зависимости от состава горячего блюда. Если оно имеет достаточную калорийность, то закуска может быть легкой (салат из моркови, витаминный и др.). Из напитков следует включать чай, кофе, кофейный напиток, какао, горячее молоко, кефир или ряженку.

Обед состоит из закуски, первого, второго блюда (рыбного, мясного или из птицы), гарнира, сладкого блюда, хлеба. Для работников V группы, занимающихся особо тяжелым физическим трудом, допускается наличие в комплексном обеде 5 блюд (закуска, первое, второе блюдо с гарниром, выпечное изделие, сладкое блюдо или напиток — морс, чай или кофе). Первые блюда могут быть заправочными, пюреобразными или молочными. Гарниры ко вторым блюдам подбирают с учетом состава первого блюда, сочетания по вкусу и совместимости с основным компонентом. Блюда рыбные, мясные, из птицы следует отпускать с гарнирами из овощей, салатами или фруктами. В качестве сладких блюд рекомендуется использовать свежие плоды, компоты, кисели, муссы, желе, кремы, в качестве напитков — соки, морсы и др.

Ужин состоит из закуски, горячего блюда и напитка (чай, кофе, кофейный напиток, какао, кисломолочные продукты), хлеба.

Для работников *ночных смен* в состав ужина перед началом смены следует включать холодные, преимущественно овощные, блюда (салаты, винегреты); допускается использование гастрономических продуктов (сыра, колбасы), одно горячее блюдо и напиток. Ночной прием пищи может состоять из 2—3 блюд.

При приготовлении вторых блюд следует использовать нежирные сорта мяса. Большое внимание уделяется повышению вкусовых качеств пищи и ее разнообразию. Вторые рыбные и мясные блюда должны быть жареными или тушеными со сложным гарниром, включающим овощи. Для стимуляции нервной системы в ночной прием пищи необходимо включать крепкий чай или кофе.

Молоко, отпускаемое как спецпитание для определенной категории работников, желательно предлагать до начала работы или спустя час-полтора после начала смены.

Для более полного удовлетворения спроса потребителей в вечернюю и ночную смены целесообразно организовать *витаминные столы* с саморасчетом. В ассортимент

блюд, реализуемых через столы саморасчета, целесообразно включать кисломолочные продукты, масло, сметану, соки, мучные кондитерские изделия и др.

Для расчета за питание применяются талоны, абонементы, кассы-автоматы, кассы-турникеты, телетайпы и другие технические средства, ускоряющие обслуживание. Введена также безналичная система расчетов с удержанием стоимости питания из заработной платы.

В настоящее время наряду со столовыми создаются *специализированные предприятия*: закусочные — блинные, вареничные, пирожковые, шашлычные; кафе-молочные; бары — кофейные, чайные и десертные.

Организация *магазинов и отделов кулинарии* по месту работы решает важную социальную задачу — предоставление услуг, связанных с облегчением приготовления пищи в домашних условиях. Количество рабочих мест в магазинах кулинарии зависит от численности рабочих и служащих в наиболее многочисленной смене (табл. 11.2).

Таблица 11.2

**Расчетные нормативы развития сети магазинов кулинарии на
производственных предприятиях**

Количество работающих в наиболее многочисленной смене, человек	Количество рабочих мест в магазинах кулинарии
500-1000	2
1001-10000	1 рабочее место прибавляется на каждую 1000 работающих

На предприятиях с численностью работающих до 500 человек организуют отдел полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, который может быть размещен как в зале столовой, так и в специально выделенном помещении.

В последнее время получили распространение *фирменные магазины кулинарии*, работающие по типу универсамов. Предварительно расфасованная продукция выкладывается в охлаждаемые и неохлаждаемые прилавки. Это полуфабрикаты из рыбы, мяса, птицы, творога, теста, овощей; кулинарные изделия, салаты, сладкие желированные блюда, мучные кондитерские и хлебобулочные изделия. Оплата производится за наличный расчет или в кредит в едином узле расчета, оборудованном контрольно-кассовой машиной. Прием заказа на кулинарные изделия осуществляется при помощи электронного терминала. В обеденный перерыв можно сделать заказ, получить чек, а в конце рабочего дня — заказанный набор полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Организация общественного питания по месту работы предусматривает применение таких прогрессивных форм обслуживания, как *выставки-продажи, дегустации блюд национальных кухонь, шведские столы, буфеты без продавцов*. Дополнительно может быть организована реализация горячих напитков, мучных кондитерских изделий, бутербродов через чайные столы, а также с помощью *торговых автоматов*, специально оборудованных и установленных на этажах производственных зданий. Через торговые автоматы реализуют штучные товары, товары в бутылках, кофе.

Лечебно-профилактическое питание организуется на предприятиях, где условия труда работников связаны с производственными вредностями (химики, металлурги и др.). Для предупреждения профессиональных заболеваний разработаны 6 вариантов рационов лечебно-профилактического питания, а также нормы выдачи молока и витаминных препаратов. На предприятиях общественного питания лечебно-профилактическое питание предоставляется рабочим бесплатно по специальным талонам (абонементам) или утвержденным спискам. Выдачу молока в расфасованном виде организуют в столовых или в специально выделенных для этой цели пунктах.

Для предоставления работающим *диетического питания* при производственных предприятиях организуют диетические столовые или отделения. Диетотделение состоит

из отдельного зала или части зала столовой, отдельного производственного помещения для приготовления диетических блюд или участка в горячем цехе основного производства, самостоятельной раздачи пищи. В диетических столовых (отделениях) с числом мест 100 и более должны быть комнаты для отдыха и кабинет врача или диетсестры. Режим работы диетических столовых (отделений) должен обеспечивать двухразовое питание в каждой смене. Столовые или отделения диетического питания, наряду с обычным оборудованием, должны иметь специальное оборудование, кухонную посуду и инвентарь для приготовления диетических блюд. Меню составляют по пяти-шести основным диетам, утвержденным Институтом питания АМН РФ. При производственных предприятиях количество диет устанавливают в зависимости от обслуживаемого контингента потребителей, но не менее трех.

В организации диетпитания применяют самообслуживание с реализацией скомплектованных по отдельным диетам завтраков, обедов, ужинов. В обеденных залах диетических столовых (отделений) организуют витаминные столы с широким ассортиментом овощных салатов, витаминных напитков, фруктов, овощных и фруктовых соков, кисломолочной продукции, диетических мучных и кондитерских изделий, выпускаемых пищевой и хлебопекарной промышленностью (диетический хлеб, белково-пшеничные сухари, вафли с сорбитом и др.), а также лечебных минеральных вод. Реализация диетических полуфабрикатов и кулинарных изделий должна осуществляться через магазины кулинарии и отделы заказов.

Для обеспечения рабочих и служащих диетическим питанием на льготных условиях по путевкам, отпускаемым за счет средств социального страхования, между администрацией столовой и профсоюзной организацией заключается договор о порядке и условиях организации диетического питания. Путевки рассчитаны на предоставление диетического питания в течение месяца. Часть путевок выдают бесплатно, а остальные с частичной (30%-ной) оплатой их стоимости.

На крупных машиностроительных и машиностроительных предприятиях, где работа всех цехов подчинена ритму главного сборочного конвейера, который останавливают на время обеденного перерыва, возникает необходимость организации общественного питания в залах столовых с большой вместимостью. Система одновременного обслуживания всех работающих за *предварительно накрытыми столами* была впервые применена в столовых Волжского автомобильного завода (ВАЗа) в Тольятти, а затем на КАМАЗе. В зале отпускают два варианта комплексных обедов из трех-четырех блюд. В зале установлены шести- и восьмиместные столы, которые пронумерованы и закреплены за обедающими. Столы предварительно сервируют.

До прихода питающихся ставят глубокие столовые тарелки, приборы со специями, вазочки с цветами и бумажными салфетками, хлеб, сладкие блюда, кладут столовые приборы, разливательные ложки. За 30 мин до начала обеденного перерыва приготовленные первые блюда порционируют в четырехпорционные супницы, которые устанавливают на тележки-стеллажи и закатывают в тепловые шкафы (по две тележки в каждый). Вторые блюда комплектуют на специально разработанном ленточном конвейере с трехступенчатой регулировкой скорости в пределах 0,1—0,14 м/с. В столовой установлены два конвейера. Конвейер обслуживают комплектовщицы. Порционирование производится пооперационно в баранчики из нержавеющей стали, которые в конце транспортера накрывают крышками, устанавливают на полки тележек-стеллажей и отправляют в тепловые шкафы.

Сквозные тепловые шкафы (ШТС) используют в качестве накопителей порционированных блюд. Они представляют собой камеры объемом 4,4 м³, обогреваемые теплоэлектро-нагревательными элементами общей мощностью 4,7 кВт до температуры воздуха в них 60—70 °С. Шкафы устанавливают в линию, соединяющую кухню с залом. За 10 мин до прихода питающихся повара-раздатчики разгружают тепловые шкафы и доставляют в зал тележки-стеллажи с четырехпорционными супницами (по две на каждый

стол). Затем развозят вторые блюда в однопорционных баранчиках и производят расчет с потребителями. Собирают посуду и транспортируют ее в моечные отделения после обеда.

Обслуживание рассредоточенных коллективов имеет свои особенности. Работники рассредоточенных коллективов (строители дорог, геологи, лесозаготовители и др.) не имеют возможности пользоваться стационарными столовыми, поэтому для их питания используют временные и передвижные предприятия общественного питания, а также организуют доставку горячей пищи в термоконтейнерах на отдельные объекты, строительные площадки, лесоразработки.

Передвижные столовые ПС-12М, ПС-16 и ПС-24 рассчитаны соответственно на 12, 16 и 24 места. Они представляют собой кузова-прицепы, транспортируемые автомашинами ЗИЛ или МАЗ. Передвижная столовая ПС-24 расположена в двух автоприцепах, в одном из которых находится зал на 24 места и тамбур с гардеробом и раковиной для мытья рук, в другом — производство, работающее на сырье.

Наряду с передвижными столовыми широко используют *вагоны-столовые* типов ВС-12А, ВС-14, ВС-20, ВС-28, ВС-30, в которых соответственно от 12 до 30 мест. В вагонах-столовых на 28—30 мест питаются 300—400 человек в сутки. Вагон-столовая на 28 мест состоит из двух соединенных между собой вагонов общей площадью 59,8м². В первом вагоне расположены тамбур и зал с раздаточным прилавком, во втором — кухня с отделениями для мытья столовой и кухонной посуды, кладовая продуктов, санузел для сотрудников. Тамбур оборудован вешалками для верхней одежды, раковиной для мытья рук и электрополотенцем.

К временным предприятиям общественного питания относят также *столовую контейнерного* типа на 40 мест, *сборно-разборные столовые* на 50, 100, 150 мест и др. Столовую контейнерного типа перевозят к месту работы различными транспортными средствами и быстро вводят в эксплуатацию. Сборно-разборные предприятия перевозят в виде отдельных конструктивных элементов, которые собирают и монтируют на месте. Преимуществом сборно-разборных предприятий является большая площадь кухни, обеспечивающая удобства для размещения оборудования, большая вместимость зала. Сборно-разборные столовые могут работать на сырье или полуфабрикатах.

Для обслуживания рассредоточенных коллективов, работающих в полевых и труднодоступных районах, создают по типовым проектам *передвижные столовые усовершенствованной конструкции*, работающие на нескольких видах топлива в зависимости от местных условий.

Организация общественного питания *на шахтах* осуществляется следующим образом. Для шахтеров применяют четырехразовое питание с приемом пищи в подземных условиях в перерывах между работой. Организация питания под землей осуществляется путем предоставления горнякам *индивидуальных термосов* с пищей перед спуском в шахту (для шахт со сложными горно-геологическими условиями) или в специальных подземных пунктах (для шахт с благоприятными горно-геологическими условиями), куда пища доставляется в термоконтейнерах из базовой рабочей столовой.

На транспорте, стройках, нефтепромыслах, геологоразведочных, лесозаготовительных и других работах для организации питания рабочих используют *стационарные* или *передвижные столовые*, а также столовые, расположенные в *сборно-разборных зданиях*. Передвижные столовые оборудуют в специальных вагонах, автофургонах. При продолжительности работы на месте менее года столовые размещают в здании передвижного типа, более года — в контейнерных и сборно-разборных зданиях.

В условиях разобщенных строительных площадок и отдаленных объектов широко применяют доставку *горячей пищи в термоконтейнерах*, которые удобны в транспортировке и сохраняют заданную температуру пищи в течение 4—5 ч при температуре воздуха 30 °С. Термоконтейнеры заправляют комплексными обедами одного вида в стационарных столовых. Здесь на линии комплектации комплексных обедов ЛККО судки комплектуют первыми, вторыми и сладкими блюдами, герметично закрывают

крышками, устанавливают в термоконтейнеры, которые загружают в специальные кассеты и развозят по объектам специализированным автотранспортом. Вместимость каждого термоконтейнера составляет два обеда. Контейнер имеет специальные вкладыши в крышке для закуски, хлеба, приборов одноразового использования. Контейнеры имеют небольшие размеры, что позволяет мыть их в посудомоечной машине.

11.2. Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах

Организация общественного питания учащихся общеобразовательных школ является одним из факторов, оказывающих влияние на физическое развитие школьников, сохранение их здоровья и работоспособности. Питание школьников организуется в столовых — доготовочных и раздаточных. Планирование развития сети общественного питания осуществляется с учетом норматива — 350 мест на 1000 учащихся первой смены. В общеобразовательных школах с числом учащихся до 320 человек общественное питание организуют через столовые-раздаточные, а при большей численности — через столовые-догоготовочные. По принципу размещения столовые могут быть встроенными, пристроенными к зданию школы или отдельно стоящими, соединенными утепленным коридором.

Рациональное питание учащихся должно предусматривать обеспечение организма всеми необходимыми для жизнедеятельности и роста пищевыми веществами в количествах, соответствующих возрастным физиологическим потребностям. Оно должно быть сбалансированным по содержанию основных пищевых веществ. Оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов в рационе питания должно составлять 1:1:4.

Наиболее оптимальным режимом питания учащихся в течение дня является четырехразовый прием пищи с интервалами 3,5—4 ч. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед — 35% соответствующей возрастной суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Для детей 6-летнего возраста в общеобразовательных школах рекомендуется трехразовое питание (горячий завтрак, обед, полдник). При этом полдник составляет 10% суточной калорийности рациона. Учащиеся, посещающие группы продленного дня, должны обеспечиваться двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе — и полдником. В школах, где нет группы продленного дня, должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей всем учащимся может предоставляться и обед.

Завтрак в школах состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка; обед — из закуски, первого, второго и сладкого блюд. На полдник рекомендуется 200 г молока или кисломолочных продуктов с хлебом или булочкой, фрукты. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен готовиться из этих продуктов. Хлеб включается в рацион питания в каждый прием пищи. В целях организации щадящего питания в рецептурах полностью исключен костный бульон, уксус заменен лимонной кислотой, кулинарный жир и маргарин заменены на масло сливочное; не используются острые приправы, горчица, майонез; изделия, жаренные во фритюре; полностью исключаются. Для обеспечения организма школьников необходимым количеством витаминов и минеральных веществ рекомендуется включать в рационы разнообразные салаты, свежие фрукты, ягоды, овощи. В зимне-весенний период, когда ассортимент овощей и фруктов ограничен, необходимо проводить С-витаминизацию блюд, а также больше включать в меню холодных блюд и гарниров из картофеля, свеклы, моркови, свежей и квашеной капусты, консервированных овощей, сладких блюд из сушеных фруктов, повидла, джема, варенья, плодово-ягодных соков.

Примерное двенадцатидневное меню рационов питания учащихся общеобразовательных школ целесообразно разрабатывать для двух возрастных групп: 7—10 и 11—17 лет. В меню обычно включают одни и те же блюда, которые отличаются только меньшим выходом.

Обслуживание в школьных столовых организуют путем *предварительного накрытия столов* (для младшей возрастной группы) или через линию раздачи. В предварительном накрытии столов принимают участие школьники под руководством дежурного преподавателя. Они сервируют столы посудой, приборами, бумажными салфетками, расставляют на столе хлеб, закуски, сладкие блюда. Первые блюда подают в четырех-, шестипорционных суповых мисках. Вторые блюда привозят на тележках и устанавливают на столы в последнюю очередь незадолго до прихода школьников. Учащиеся старших классов получают блюда через линию раздачи. В школах с численностью учащихся 800 и более человек в первую смену применяются механизированные линии раздачи пищи. Школьники посещают столовую по заранее разработанному графику.

В школьных столовых используется *абонементная система расчета за питание*. Классные руководители или воспитатели групп продленного дня получают под расписку групповые абонементные книжки. В процессе расчета за питание заполняется отрывной бланк и корешок с указанием класса, даты, количества полученных видов питания, цены и общей стоимости. В ряде школ внедрена система безналичных расчетов за питание с использованием пластиковых карт.

В последнее время получила распространение форма оплаты за питание через сберегательные кассы. Учащимся из многодетных и малообеспеченных семей предоставляется полноценное бесплатное двухразовое питание.

Особое внимание уделяется организации *диетического питания* в школьных столовых. Организация лечебно-профилактического питания осуществляется за специально отведенными столами по абонементам с указанием даты, вида питания и номера диеты. На столы устанавливают таблички и за каждым учащимся закрепляется постоянное место.

Перспективным направлением организации школьного питания в городах является централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности в комбинатах школьного питания и комплексное снабжение ими доготовочных предприятий, а также готовых блюд, в том числе охлажденных, для столовых-раздаточных. В столовых-раздаточных учащиеся получают пищу в индивидуальной упаковке многоразового использования. Вторые блюда комплектуют на базовом предприятии в передвижные термостойкости, сохраняющие заданную температуру в течение 6 ч, и специальным транспортом с грузоподъемным бортом доставляют прямо на раздачу.

В тех школах, где для организации питания детей имеются небольшие площади, применяется новая технология обслуживания готовыми рационами. Их комплектуют на базовом предприятии в индивидуальную упаковку с использованием одноразовой посуды и последующим разогревом в СВЧ-аппаратах, установленных в школьных столовых или буфетах.

В ряде школ установлены линии раздачи по типу *шведского стола* с использованием передвижных тележек: охлаждаемой и с подогревом. На основном производстве пищу готовят в многофункциональной таре — гастроемкостях, в них же доставляют в школу и устанавливают их на раздаче. Это способствует увеличению ассортимента блюд: холодных, вторых блюд и гарниров. Пища всегда горячая. Школьники сами выбирают блюда. Увеличивается пропускная способность столовой.

11.3. Обслуживание учащихся профессионально-технических училищ

Дальнейшее развитие системы профессионально-технического образования и повышение ее роли в подготовке квалифицированных кадров рабочих обуславливают необходимость правильной организации общественного питания учащихся профессионально-технических училищ.

При определении объемов производства столовой и количества мест в залах для одной смены питающихся исходят из принятых норм: одной трети общего количества учащихся, т. е. на каждые 1000 учащихся — 330 мест.

Учащихся профессионально-технических училищ подразделяют на две группы в зависимости от того, находятся они на полном рационе или получают в столовой училища двухразовое питание. Для учащихся, находящихся на полном рационе в столовых профтехучилищ, организуют трех- и четырехразовое питание на основе действующих суточных норм продуктов питания и расчетных денежных норм расходов на питание на одного учащегося в день.

В столовых профтехучилищ отпускают комплексные рационы питания (завтраки, обеды, ужины) с абонементной системой расчетов. Для разнообразия блюд по дням недели, а также для удобства контроля за полнотой реализации утвержденного набора продуктов на одного учащегося в день организуют питание на основе двухнедельного меню. Такое питание должно обеспечить потребность в установленном нормами количестве белков (в том числе животных), жиров (в том числе растительных), углеводов, витаминов, минеральных веществ. Физиологические нормы питания для учащихся ПТУ установлены с учетом физиологических особенностей их организма, возраста, характера труда (энергозатрат с учетом получения рабочей профессии).

Расчетная суточная калорийность рациона (3200 ккал) принята для компенсации энергозатрат учащимися в дни теоретических занятий. В период производственной практики средняя калорийность суточного рациона учащихся, обучающихся профессиям, связанным с повышенной интенсивностью и тяжестью труда, еще более возрастает. Так, в период практики для учащихся основной группы калорийность суточного рациона принимается равной 3600 ккал, а для ПТУ металлургического профиля — 3900—4000, для горных — 4000—5000 ккал и т.д.

В соответствии с требованиями рационального питания наиболее обоснованным в физиологическом отношении является четырехкратный прием пищи. Общая калорийность суточного рациона распределяется при этом таким образом: завтрак — 25%, обед — 30—35, полдник — 15—20, ужин — 25%. Длительность интервала между отдельными приемами пищи не должна превышать 4 ч.

Завтрак как первый прием пищи имеет важное значение для питания учащихся. Он должен содержать достаточное количество пищевых веществ (особенно белков), требующихся организму подростка на 4—5 ч занятий (до обеденного перерыва). В меню завтрака включают мясное или рыбное блюдо с гарниром, разные каши, масло сливочное, блюда из овощей, творога, а также горячий напиток — чай, кофе.

Обед предназначается для компенсации основных затрат энергии учащегося во время занятий или производственной практики. Обед состоит из трех-четырёх блюд: закуски (салата, винегрета и т. п.), первого (жидкого), второго (мясного или рыбного с гарниром), сладкого блюда или напитка.

Полдник дает возможность рациональнее использовать хлеб, крупу и другие растительные продукты, богатые белками. Полдник включает блюда, которые не требуют больших трудовых затрат на их приготовление: оладьи, стакан молока, кефира, сока, кофе или чая с бутербродом, булочкой, пирожком и др.

Ужин должен быть легким, не отягощающим во время сна желудок. На ужин лучше использовать разнообразные молочные и овощные блюда, а также блюда из круп, картофеля, овощей, творога и т. п.

Для разнообразия ассортимента гарниров к мясным и рыбным блюдам необходимо предусматривать не менее 45% овощных гарниров (25% картофельных и 20% сложных). Крупяные гарниры составляют 40%, а макаронные — 15%. Исходя из общего количества мясных и рыбных блюд на месяц (50 блюд) определяют количество гарниров в месяц: картофельных — 12, сложных овощных — 11, крупяных — 20 и макаронных — 7.

Определяют также количество супов по видам: картофельных — 30% (9 блюд), овощных — 20% (6 блюд), крупяных — 20% (6 блюд), макаронных — 20% (6 блюд), бобовых — 10% (3 блюда). Всего 30 наименований супов.

Вторые блюда для учащихся ПТУ готовят с широким использованием субпродуктов (печени, почек, легкого, вымени и др.), которые являются источником полноценных белков.

Сладкие блюда в виде киселей, компотов, муссов и кремов включают в основном в обед. Однако если обед достаточно калориен, то после него можно подать чай или кофе, а сладкое блюдо перенести в меню завтрака или ужина.

Продукты повышенной биологической ценности — сыр, масло сливочное, яйцо и молоко — лучше включать в натуральном виде в меню завтрака. Для учащихся, обучающихся рабочим профессиям, связанным с работой в горячих и вредных цехах, а также подземными работами, дополнительно предусматривают 9—10 блюд.

Учащиеся профессионально-технических училищ, состоящие на государственном обеспечении, получают бесплатное питание. Его оплачивает училище путем перечисления на расчетный счет столовой стоимости фактически отпущенных завтраков, обедов и ужинов.

Для расчетов профтехучилищ со столовыми за питание учащихся введена единая форма абонементных книжек, которые содержат по 100 групповых талонов на получение завтраков, обедов и ужинов. Столовая отпускает отдельно каждый вид питания (завтрак, обед, ужин) по предъявлении групповых талонов абонементной книжки представителем училища (мастером), старостой, сопровождающим учащихся в столовую.

При организации в училищах лечебно-профилактического и диетического питания для отдельных учащихся абонементы на эти виды питания приобретают на предприятиях общественного питания по безналичному расчету и выдают учащимся по раздаточным ведомостям.

Режим работы столовых при профтехучилищах устанавливают в соответствии с расписанием учебных занятий. Он согласовывается с администрацией училища и предусматривает создание максимальных удобств для питания учащихся.

В исключительных случаях (на время краткосрочного отпуска, командировок, болезни, при выездах на туристические базы) столовая обязана отпускать учащимся продукты сухим пайком по письменным заявлениям училища.

В столовых при профессионально-технических училищах применяют следующие прогрессивные методы обслуживания: реализацию комплексных обедов на механизированных конвейерных линиях, а также при помощи сквозных тепловых шкафов.

11.4. Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений

Питание студентов вузов и средних специальных учебных заведений организуется как по месту учебы, так и в общежитиях. Общее количество мест на предприятиях общественного питания, расположенных на территории высшего учебного заведения, должно составлять 20% расчетного количества студентов, профессорско-преподавательского состава и обслуживающего персонала. 70% студенческих столовых перешли на баланс вузов, которые взяли на себя расходы по аренде и коммунальным платежам своих пищеблоков.

Столовые высших учебных заведений размещают в отдельных зданиях, соединенных с основными учебными корпусами отопляемым переходом, или в здании учебного корпуса (общежития). Расстояние от столовых до учебно-производственных помещений не должно превышать 500м.

Основной формой организации питания студентов вузов и колледжей, техникумов является отпуск пищи в *столовых-догоотовочных и столовых-раздаточных*, расположенных как в зданиях учебных корпусов, так и в общежитиях.

В крупных учебных заведениях с численностью обучающихся более 5 тыс. человек может быть организован комбинат студенческого питания, включающий фабрику-заготовочную или кулинарную фабрику с сетью договорочных столовых, кафе, кафе-автоматов, кафетериев и буфетов, расположенных на отдельных этажах учебных корпусов общежитий.

Фабрику-заготовочную размещают в отдельном здании. Предусматривается также магазин кулинарии со столом заказов.

Порядок работы столовых, кафе, баров при институтах, колледжах и техникумах устанавливает администрация предприятия общественного питания совместно с администрацией и профсоюзным комитетом учебного заведения. Предприятия общественного питания должны быть открыты за 30 мин до начала занятий первой смены и заканчивать работу через час после окончания занятий второй смены.

Если в учебном заведении обучаются студенты вечернего отделения, то предприятия общественного питания должны работать до начала второго занятия на вечернем отделении. Предприятия, расположенные при общежитиях, должны начинать работу за час до начала занятий первой смены и заканчивать в 21—22 ч. При продолжительности работы зала в течение 10 ч и более допускаются перерывы для уборки зала общей продолжительностью не более часа.

При разработке комплексных рационов питания (завтраков и обедов) в меню следует предусматривать не менее двух вариантов.

Диетическое питание в вузах и техникумах организуют в *диетических столовых или диетзалах*. Диетические блюда могут отпускаться в общем зале с отдельной раздачей. Часть студентов вузов, колледжей и техникумов получает диетическое питание на льготных условиях по путевкам, которые выдают за счет средств социального страхования.

Основной и перспективной формой обслуживания в студенческих столовых является *реализация комплексных рационов питания по абонементам*. В столовых, расположенных при учебных корпусах, где высокая интенсивность потоков студентов, устанавливают конвейерные линии непрерывного действия.

В студенческих столовых применяют и такую форму обслуживания, как *предварительное накрытие столов* с накоплением обедов в тепловых шкафах. План размещения групп студентов в зале составляется администрацией и вывешивается в вестибюле. На каждом столе устанавливают указатель группы. Столы сервируют до прихода студентов и подают блюда, не требующие подогрева. После заполнения зала студентами официанты-раздатчики на передвижных стеллажах ввозят в зал и подают горячие блюда, одновременно собирая абонементные талоны. Внедрение питания по абонементам имеет большое значение. Приобретая абонементы на месяц, студенты имеют возможность рационально питаться, более правильно распределять свой бюджет, а предприятие — организовать четкое планирование работы производства. Студенты приобретают талоны в кассе столовой, профкоме, общежитии, бухгалтерии при получении стипендии. Их распространением занимаются кассиры, работники бухгалтерии столовой, профорганы учебных групп.

В залах студенческих столовых, общежитиях и в учебных корпусах организуют бары, кафе. В барах, находящихся в залах столовых, реализуют кондитерские изделия (покупные и собственного производства), фруктовые и минеральные воды, фрукты, салаты, горячие напитки. В таких барах устанавливают холодильные прилавки-витрины, барные стойки.

В барах, расположенных в отдельных помещениях, устанавливают не только холодильное, но и тепловое оборудование для приготовления несложных горячих блюд

(сосиски, яичница и т.п.), мармиты и термостат для горячих напитков. В кафе на 50 мест можно также использовать малогабаритное секционное модульное оборудование, которое позволяет сэкономить площадь кафе, увеличить производительность труда и за счет этого уменьшить количество обслуживающего персонала.

Для быстрого обслуживания студентов во время коротких перерывов между занятиями целесообразно организовывать *столы саморасчета*, через которые реализуют холодные закуски, фрукты, овощи, бутерброды, напитки, кондитерские изделия. Рядом с каждым изделием на таком столе должны быть ценник, щипцы, лопатки, вилки, бумажные салфетки, запас чистой посуды и приборов. Широко используют в студенческих столовых молочные, витаминные и чайные столы саморасчета.

Перспективным в высших и средних учебных заведениях является *создание автоматизированных кафе*. Реализация продукции через автоматы позволяет намного сократить затраты времени на получение пищи и денежный расчет и тем самым обслужить большее количество студентов за сравнительно короткий перерыв между учебными занятиями, а также организовать питание студентов-вечерников.

Предприятия-автоматы являются филиалами базового предприятия. Для доставки готовой продукции используют многооборотную тару (сменные кассеты, бачки и пр.), которой укомплектованы автоматы. Типовые проекты предусматривают кафе-автомат на 50, 75, 100 мест.

Для реализации блюд посредством автоматов используют посуду одноразового пользования (бумажные стаканы, тарелки, а также посуду из фольги и пластмассы); можно использовать и обычную посуду. Предприятия оснащают автоматами для продажи бульонов, вторых блюд, бутербродов и холодных закусок, напитков, пирожков и кондитерских изделий, хлеба, газированной воды, а также для размена монет. На автоматизированных предприятиях должны быть следующие помещения: зал, цех доработки полуфабрикатов; моечные столовой и кухонной посуды; кладовые для продуктов; бытовые помещения; комната для сортировки и подсчета монет, жетонов. Площадь помещений для питающихся должна быть на 10—15 м² больше, чем на обычных аналогичных предприятиях. Преподавателей вузов обслуживают в специально выделенных залах, применяя метод самообслуживания с последующим расчетом.

Формы и методы обслуживания в столовых при вузах, колледжах и техникумах зависят от режима труда и отдыха преподавателей, студентов, интенсивности потока питающихся в течение дня, состояния материально-технической базы.

При свободном выборе блюд в столовых при вузах целесообразно разрабатывать отдельные меню на завтрак, обед и ужин. Примером хорошей организации массового питания, в вузах является Московский государственный технический университет им. Н. Э. Баумана, где создан комбинат питания в составе которого четыре столовые на 400 мест, зал для профессорско-преподавательского состава на 30 мест, 5 баров и буфетов, 2 отдела по продаже полуфабрикатов, цех мучных изделий. В обеденном меню до 10 наименований холодных блюд, три первых, пять вторых блюд, кондитерские изделия, напитки. С лотков реализуют сэндвичи, кондитерские изделия, напитки.

Некоторые вузы оказывают помощь остро нуждающимся студентам, выделяя ежемесячно дотации на питание из средств экономии стипендиального фонда. Причем столовые приносят эти деньги и выдают студентам именные дисконтные карты, с помощью которых они рассчитываются за обеды в кассовых узлах. Учет ведут компьютеры. Такая система расчета позволяет экономить время на получение пищи, использовать деньги строго по назначению — на питание.

В Российском государственном университете им. Губкина комбинат питания находится на балансе университета, который взял на себя расходы по аренде помещений, коммунальным услугам. Кроме столовой работают кафе «Бистро», «Восточная кухня», блинная, мини-пекарня, магазин кулинарии. Имеются рыбный и копильный цехи, зал для преподавателей, одна из линий раздачи столовой предлагает диетическое питание.

Предприятия питания при вузах имеют право дополнительно производить продукцию и продавать ее населению по свободным отпускным ценам при обязательном ведении

раздельного учета.

Важнейшие направления улучшения питания в высших и средних специальных учебных заведениях:

- увеличение средств на питание студентов, в том числе льготное и бесплатное;
- возрождение в каждом вузе диетзала или диетотделения;
- создание цехов для производства мучных кондитерских и кулинарных изделий, открытие столов заказов, отделов и магазинов по продаже полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий;
- внедрение кафе-автоматов; специализированных предприятий — блинных, пельменных, сосисочных, пирожковых, чебуречных, молочных, предприятий быстрого обслуживания, молодежных кафе, безалкогольных десертных баров.

Учитывая социальную значимость организации питания студентов и необходимость сохранения здоровья молодого поколения, необходимо внедрять новые технологии, например приготовление супов и бульонов на основе готовых концентратов и разного вида полуфабрикатов.

11.5. Обслуживание социально незащищенных групп населения

Социальное питание малообеспеченных слоев населения осуществляется путем предоставления бесплатных обедов в специально выделенных для этой цели столовых или в общедоступных столовых. Ежедневно на 110 предприятиях г. Москвы получают бесплатные обеды более 20 тыс. человек за счет средств Комитета социальной защиты населения, Красного Креста, на расчетный счет которого переводят деньги организации Красного Креста за рубежом, спонсоры — фирмы и предприятия города.

В одной из столовых г. Москвы ежедневно в первой половине дня протестантская церковь кормит неимущих старых людей, а с 14.30 до 16.30 городское отделение Красного Креста организует благотворительный обед для детей и подростков из многодетных и неблагополучных семей. Бесплатные столовые снискали огромную популярность у малоимущих жителей г. Челябинска. В городе открыто восемь таких столовых — по одной в каждом районе. Талоны на бесплатное питание сотрудники мэрии выдают в обмен на справку о малом ежемесячном доходе предьявителя.

Кроме того, ежегодно организуются благотворительные обеды в рождественские, пасхальные дни, праздничные дни (День Победы, День города) за счет собранных средств предприятий питания, внебюджетных средств префектур, муниципальных районов городов, спонсоров и меценатов.

Глава 12

Организация труда обслуживающего персонала

12.1. Требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю, администратору)

Менеджер торгового зала должен иметь профессиональную подготовку, знать основы трудового законодательства, положения Федерального закона «О защите прав потребителей», отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности, в том числе по сертификации услуг.

Деятельность менеджера в работе с персоналом включает:

- определение внутреннего трудового распорядка;
- поддержание благоприятного микроклимата в коллективе;
- обеспечение необходимой подготовки зала к обслуживанию (уборка помещения, расстановка мебели, сервировка столов) и поддержание в зале надлежащего

порядка;

- соблюдение обслуживающим персоналом правил и технических приемов обслуживания, этики поведения;
- овладение знаниями основных товароведных, технологических, санитарных показателей качества продукции, традиционными методами приготовления блюд, напитков и приемами их подачи;
- знание, в пределах разговорного минимума, иностранного языка международного общения и профессиональной терминологии, особенностей оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах классов люкс и высший), особенностей обслуживания торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей;
- соблюдение правил международного этикета, техники и специфики обслуживания иностранных потребителей (для предприятий классов люкс и высший);
- обучение персонала путем проведения тренинга на рабочем месте;
- ознакомление персонала с новыми видами услуг, продуктов, которые внедряются в ресторане, с приглашением представителей фирм-поставщиков;
- контроль за работой официантов и барменов, обслуживающих потребителей;
- проведение собраний с целью подведения итогов работы каждой смены, рассмотрения претензий потребителей, связанных с обслуживанием, принятия по ним решений и определения задач на текущий день;
- организацию обслуживания престарелых и инвалидов (в залах кафе, столовых, закусочных с самообслуживанием);
- знание расположения средств противопожарной защиты и сигнализации, а также правил пользования ими;
- организацию эвакуации потребителей из предприятия в экстремальных ситуациях, обеспечение вызова милиции, скорой помощи, пожарной команды при необходимости.

12.2. Требования к официанту

В зависимости от уровня профессионального мастерства официантам присваивают разряды: пятый, четвертый и третий. В тарифно-квалификационном справочнике содержатся характеристики работ, которые являются основанием для присвоения квалификации официанту. Квалификационная характеристика состоит из двух разделов: «Характеристика работ» и «Должен знать».

Официант пятого разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей их национальные особенности и тематическую направленность (загородные, национальные и тематические рестораны, бары высшего класса и люкс).

Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров. Обслуживание иностранных туристов. Подача некоторых фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций в присутствии заказчика. Подача при обслуживании влажных горячих салфеток.

Должен знать. Виды и правила сервировки столов, отражающих национальные особенности и тематическую направленность предприятия; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, соответствие ассортимента.

Официант четвертого разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей на предприятиях со сложной сервировкой столов — в ресторанах, кафе, барах, прием заказов от посетителей, оформление и предъявление им счетов. Обслуживание на предприятиях общественного питания, учреждениях, на дому, заводах по заказам организаций, отдельных лиц, групп торжеств — свадеб, юбилейных дат, встреч друзей, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и т. д. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителям согласно счетам.

Должен знать. Виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчетов по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.

Официант третьего разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей на предприятиях с простой и средней сложностью сервировки столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам (турам), чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовой машине; в диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и т. д.

Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах — горячими первыми и вторыми блюдами, кисломолочной продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать. Правила сервировки столов и реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и покупные товары. Виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи. Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря. Порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

Официанты должны знать правила делового этикета и соблюдать их в процессе общения с посетителями. Приведем некоторые из них:

1. Сердечно желайте каждому гостю доброго утра, доброго вечера, никогда не говорите «здравствуйте».
2. Если имя гостя вам не известно, постарайтесь его узнать.
3. Избегайте слова «нет» — можно дать отрицательный ответ утвердительной фразой, например: «Извините, сегодня наш ресторан предлагает устрицы, блюда из мидий наш шеф-повар планирует включить в меню завтра».
4. Чаще используйте слова «пожалуйста», «спасибо».
5. Если в ресторан вошел гость, а вы заняты, обязательно скажите: «Я сейчас к Вам подойду» или «Присаживайтесь, пожалуйста, я подойду к Вам через несколько секунд». Ожидание очень раздражает гостя, и вы должны уделить ему внимание.

6. Никогда не спорьте с гостями — вам никогда их не «победить».
7. Не принимайте участия в споре гостей. Сделайте вид, что вы не слышите их разговора.
8. Будьте тактичны. Когда гость возвращается в ваш ресторан с другими посетителями, не напоминайте ему о последнем визите. Только вспомните о его вкусах и привычках, когда будете предлагать блюда.
9. Относитесь внимательно к телефонным звонкам гостей:
 - говорите с ними вежливо и сердечно, желая сначала доброго утра, доброго дня, доброго вечера и четко произнося название ресторана;
 - ответы должны быть ясными и краткими;
 - запоминайте имя гостя и повторяйте его в разговоре несколько раз;
 - не отвлекайтесь во время телефонного разговора;
 - гость не должен чувствовать ваше настроение;
 - ваш голос должен быть спокойным и уверенным;
 - следите, чтобы до гостя не доносились посторонние мешающие звуки;
 - успевайте снимать трубку до третьего гудка, после четвертого гудка у гостя создается негативное впечатление о ресторане; старайтесь оригинально представить достоинства вашего ресторана.
10. Когда гость уходит из ресторана, вы можете сказать ему: «Спасибо, что Вы посетили нас.
Желаю Вам доброго вечера (или доброго дня)». Ваше «до свидания» должно быть сердечным, выражать искреннее желание увидеть гостя снова. Если вы провожаете постоянного посетителя, то можете добавить: «Нам всегда приятно, когда Вы бываете у нас».

12.3. Требования к бармену

В зависимости от уровня профессионального мастерства барменам присваивают разряды: пятый и четвертый. В тарифно-квалификационном справочнике содержатся характеристики работ, которые являются основанием для присвоения квалификации бармену. Квалификационная характеристика состоит из двух разделов: «Характеристика работ» и «Должен знать».

Бармен пятого разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента и слабоалкогольных напитков; крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, крюшонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзи и др.

Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крюшонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок, сэндвичей, канапе, сосисок, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок.

Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков. Организация работы и руководство барменами более низкой квалификации.

Должен знать. Виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска широкого ассортимента алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль - барах, коктейль-холлах и других барах; требования к используемому инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию (льдогенераторы и др.); правила этикета и технику обслуживания в барах высшего класса и люкс.

Бармен четвертого разряда

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и

слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль за соблюдением посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать. Ассортимент, рецептуры, технологию приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска, способы и правила выкладки на барной стойке и витрине; технику ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и технику обслуживания посетителей в барах; правила расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

12.4. Требования к буфетчику сервис-бара

В зависимости от уровня профессионального мастерства буфетчикам сервис-бара присваивают разряды: третий, четвертый и пятый. В тарифно-квалификационном справочнике приведены характеристики работ, которые служат основанием для присвоения квалификации буфетчику. Квалификационная характеристика состоит из двух разделов: «Характеристика работ» и «Должен знать».

Буфетчик третьего разряда

Характеристика работ. Отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных, мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка пищи на тарелки, в салатники и другую посуду, розлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества товаров по приемо-стадочным документам, отсортировка нестандартных товаров и предупреждение порчи. Подготовка продукции и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета. Составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать. Правила обслуживания посетителей в сервис-баре или буфете и расчета с ними; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через сервис-бар готовой к потреблению продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в сервис-баре торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартных кулинарных изделий и товаров по внешним признакам; сроки и температурный режим хранения и отпуска товаров; технику ценообразования и продажные цены на отпускаемые товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

Буфетчик четвертого разряда

Характеристика работ. Приготовление и отпуск ограниченного ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: школьных завтраков, бутербродов, яичницы, сосисок, сарделек, горячих и холодных напитков. Подогрев блюд.

Должен знать. Рецептуры, технологию приготовления и правила отпуска ограниченного ассортимента кулинарной продукции: бутербродов, яичницы, сосисок, горячих и холодных напитков и др.; товароведно-технологическую характеристику реализуемых блюд, товаров, кулинарных и кондитерских изделий; правила сервировки столов; правила нарезки, порционирования продуктов и оформления блюд; способы и правила размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах.

Буфетчик пятого разряда

Характеристика работ. Приготовление и отпуск для потребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через сервис-бары и буфеты: бутерброды с рыбой, икрой и другими гастрономическими продуктами, горячие напитки и др. Розлив в специальную посуду алкогольных напитков. Подбор вин и винно-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами. Оформление витрин, сервировка столов.

Должен знать. Виды, ассортимент, рецептуру и технологию приготовления реализуемых через сервис-бар блюд, закусок и напитков; формы и правила обслуживания посетителей в буфетах различных типов; особенности обслуживания различных мероприятий; правила отпуска отдельных товаров (температуру, норму отпуска различных вин, винно-водочных, кулинарных и кондитерских изделий, минеральных вод, напитков, фруктов и др.); правила розлива напитков, вин; виды используемой посуды; порядок соответствия вин и винно-водочных изделий характеру заказываемых блюд.

Ниже приведены должностные инструкции помощника официанта и помощника бармена (bar-bek).

1 Должность: Помощник официанта.

2 Подчинение: Прямое подчинение старшему официанту.

Косвенное подчинение — метрдотелю.

3 Основные обязанности:

Работа по обеспечению комплектности (сервировка, цветы, свечи), а также чистоты и порядка в зале в соответствии с указаниями старших по должности.

Помощь старшему официанту в обеспечении первоклассного профессионально корректного, соответствующего стандартам отеля обслуживания гостей:

- радушное приветствие и прощание с гостями;
- постоянный контроль и пополнение сервировки в соответствии с последовательностью подачи блюд и напитков под руководством старшего официанта;
- корректный прием заказа;
- немедленная передача заказа в кассу с последующей передачей на кухню и в сервис-бар;
- получение готовых блюд на кухне и напитков в сервис-баре для обслуживания в зале;
- замена пепельниц;
- своевременная уборка столов, сбор использованного столового белья и его обмен на чистое в бельевой.

Самое главное в нашей работе — гость!

Передача жалоб гостей старшему официанту.

Знание актуальной информации по отелю, позволяющее всегда дать гостям корректную справку.

Точное знание кассовой системы, ответственность за правильное ведение гостевого счета.

Ежедневная подготовка к обслуживанию в рабочих помещениях:

- полировка фужеров, фарфора, столовых приборов;
- подготовка столового белья в достаточном количестве;
- чистка и заполнение солонки и перечницы;
- складывание салфеток;
- наполнение льдом ведер для шампанского и т. д.

Участие в производственных совещаниях.

Постоянное повышение квалификации, разработка предложений по улучшению сервиса.

Выполнение обязанностей и задач, указанных в должностной инструкции и правилах внутреннего распорядка, возникающих в силу производственной необходимости или поставленных вышестоящими руководителями.

Знание и соблюдение предписаний относительно:

- гигиенических норм;
- униформы;
- правил поведения и противопожарной безопасности.

Строгое соблюдение правил техники безопасности.

Наряду с приведенными здесь обязанностями, занимающий данную должность обязан выполнять по указанию руководства отдельные поручения, которые соответствуют его деятельности или возникают в силу производственной необходимости.

Дополнительные обязанности помощника бармена (Баг-Бек)

Помощь бармену при подготовке бара и стойки бара к обслуживанию, а также обеспечение чистоты и исправности оборудования.

Под руководством бармена осуществляет профессиональное приготовление и подачу напитков с соблюдением рецептуры в соответствии с технологическими картами.

Корректный прием заказов.

Своевременное составление совместно с барменом заявок на напитки и направление заказов на товары в отдел снабжения.

Тщательное и правильное хранение товаров и напитков с соблюдением температурных режимов в баре.

Дополнительные обязанности для помощников официантов банкета

Помощь в проведении всех мероприятий, включая связанные с ними подготовительные работы.

Подготовка банкетных помещений и необходимого оборудования в соответствии с планом проведения банкета.

Правильное комплектование подсобного стола или серванта, полировка фужеров, столовых приборов, фарфора и проведение аналогичных работ.

Профессиональная сервировка банкетов с соблюдением установленных стандартов под руководством старшего официанта.

Проветривание помещений во время запланированных перерывов.

Необходимая уборка рабочего помещения после проведения мероприятия.

12.5. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала

Общие результаты труда на предприятиях общественного питания зависят от правильной организации его на каждом участке — на кухне, в цехах, на складах, в залах.

Положительное влияние на деятельность предприятий общественного питания оказывает рациональная организация труда. Она способствует повышению эффективности труда за счет роста его производительности, интенсивности, более правильного использования рабочего времени. Рационально организовать труд — это значит разделить трудовой процесс на операции, правильно совместить отдельные из них, расставить людей с учетом квалификации и опыта работы, обеспечить четкую взаимосвязь между ними, оснастить рабочие места и организовать их обслуживание,

ввести рациональные графики работы, создать наиболее благоприятные условия труда, внедрить передовые приемы и методы работы.

Основными факторами, определяющими условия труда на предприятиях общественного питания, являются:

- *физиологические* — степень тяжести труда, режим труда и отдыха;
- *гигиенические* — внешняя среда, температура и влажность воздуха в рабочих помещениях, чистота воздуха, освещенность;
- *бытовые* — обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробов, душевых, комнат отдыха;
- *эстетические* — цветовое оформление производственных помещений, интерьер залов;
- *психологические* — удовлетворенность работой, использование работников в соответствии с их квалификацией;
- *социальные* — подготовка и повышение квалификации кадров.

Совершенствование организации труда в залах предприятий общественного питания должно осуществляться в следующих основных направлениях:

1. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Правильная организация рабочих мест предусматривает продуманное размещение в зале мебели (столов, стульев, кресел, сервантов, подсобных столиков), эффективное использование торговых площадей, соблюдение установленной нормами ширины проходов, размеров раздаточных, сервис-баров, моечных, производственных цехов, их размещение в соответствии с требованиями процесса обслуживания. В зависимости от конфигурации и площади залов, расположения окон, дверей, колонн, эстрады, размеров мебели столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы, разделенные проходами (основными шириной не менее 1,5м и вспомогательными шириной не менее 1,2м).

Планировка помещений и рабочих мест должна исключать встречные потоки официантов с готовыми блюдами и официантов с использованной посудой; обеспечивать более короткие маршруты обслуживающего персонала из зала в сервисную, моечную столовой посуды, сервис-бар, к раздаче холодного и горячего цехов.

Для удобства работы в зале необходимо, чтобы серванты для хранения небольшого количества чистой столовой посуды, приборов, белья находились в зоне группы столов, обслуживаемых звеньями официантов, с обязательным условием свободного и удобного доступа к ним. Конструкция сервантов должна обеспечивать раздельное хранение различных видов посуды из стекла и фарфора, приборов, столового белья. Серванты и подсобные столы должны иметь рациональные размеры, устанавливают их в зале из расчета один сервант на двух-трех официантов. Сервировочная тележка или подсобный стол должен быть у каждого официанта.

Сокращает время обслуживания использование современных по форме, легких, устойчивых и удобных в работе посуды и приборов, наличие в залах холодильных шкафов для хранения напитков. Последние устанавливаются из расчета один шкаф на одного-двух официантов при индивидуальном обслуживании и один на звено — при бригадном.

Удобны комбинированные серванты с вмонтированными в них холодильными шкафами. Снижает утомляемость официантов применение разных по размерам и назначению подносов. Использование в ресторанах и барах компьютерного Pos-терминала позволяет обеспечить автоматизированный прием заказа официантом, передачу заказа на кухню и в сервис-бар, печатание счета гостю.

2. Уменьшение физической нагрузки посредством механизации трудоемких процессов и использования транспортных средств. Труд официантов облегчает применение специальных тележек для доставки блюд в зал и посуды в моечные. Тележки при необходимости используют в качестве подсобных столов около обеденных столов.

Внедрение машин для мытья фужеров, бокалов, организация полуавтоматических моечных отделений сокращают трудовые затраты в моечных и способствуют лучшей организации их работы. Это в свою очередь благоприятно влияет на организацию обслуживания.

3. Организация четкой работы кухни и холодного цеха. Этому способствуют размещение оборудования в соответствии с последовательностью технологического процесса,

установка секционного модулированного оборудования, использование функциональных емкостей, правильная расстановка работников.

Все это сокращает потери рабочего времени и ускоряет обслуживание.

4. Улучшение санитарно-гигиенических условий труда. На работоспособность влияют температура, влажность и скорость движения воздуха, шум, вибрация механизмов, освещенность помещений, загрязнение воздушной среды, тепловое излучение, наличие санитарно-бытовых помещений и устройств.

При работе официантов, требующей значительных физических затрат, благоприятными являются температура воздуха 16—18 °С и относительная влажность 60—80% при скорости движения воздуха 0,3—0,5 м/с. Для обеспечения нормальной температуры и обмена воздуха все предприятия оборудуют вентиляционными установками, а для залов ресторанов предусматривают кондиционирование воздуха.

Для снижения шума принимают меры по звукопоглощению и звукоизоляции. С этой целью в залах делают подвесные потолки.

Имеет значение и степень освещенности помещений. При достаточном освещении официант работает уверенно, не напрягая зрения, движения его решительные и быстрые. Самым благоприятным является естественное освещение. Естественная освещенность помещений характеризуется отношением остекленной поверхности окон к площади пола и измеряется в люксах (лк). Санитарными нормами предусмотрено, что это отношение в залах должно быть не менее 1 : 8. Тюль на окнах поглощает до 40% света, а портьеры — до 80%.

В вечернее время в залах применяют искусственное освещение лампами накаливания и люминесцентными. Для распределения светового потока, защиты глаз от слепящего света, а также для защиты источников света от загрязнения и механического повреждения используют осветительную арматуру.

Правильная эксплуатация светильников, своевременная замена перегоревших ламп способствуют улучшению освещенности в помещениях и повышают производительность труда. Освещение искусственным светом может быть улучшено путем увеличения мощности ламп или замены ламп накаливания люминесцентными. В залах ресторанов максимальная освещенность искусственным светом в соответствии с нормами проектирования должна быть при люминесцентных лампах 300 лк, при лампах накаливания — 100 лк (при измерении на высоте 0,8 м от пола).

Состав и площади бытовых помещений предприятий общественного питания должны соответствовать нормам проектирования. Гардеробный блок оборудуют устройством для сушки волос, глаженья одежды, чистки обуви, зеркалами, розетками для включения электроприборов. Душевые оборудуют кабинами. В умывальных должны быть краны-смесители с подводкой горячей и холодной воды, крючки для полотенец, одежды, электрополотенца.

На всех предприятиях общественного питания должны быть комнаты для отдыха, на крупных предприятиях — здравпункты.

5. Проведение работы по предупреждению профессиональных заболеваний. Причиной профессиональных заболеваний у официантов (плоскостопие и др.) является рабочая поза стоя.

Для предупреждения этих заболеваний необходимо использовать специальную обувь, изготавливаемую промышленностью, или вкладывать специальную стельку в обычную обувь.

6. Совершенствование режима труда и отдыха. Внедрение рациональных режимов труда и отдыха, т. е. физиологически обоснованного чередования времени труда и времени отдыха, во многом определяет эффективность труда на рабочем месте. При длительном непрерывном рабочем периоде и коротком времени отдыха появляется утомляемость и снижается работоспособность. Изучение потоков потребителей позволяет составлять графики работы официантов, метрдотелей и других работников торговой группы с учетом рационального использования рабочего времени при обеспечении бесперебойного и качественного обслуживания.

Предприятия общественного питания могут быть открыты пять, шесть и семь дней в неделю с односменным, полуторасменным и двухсменным режимами работы. Рестораны работают на непрерывной семидневной рабочей неделе без выходных дней с полуторасменным и двухсменным режимами работы.

Для рабочих и служащих установлена пятидневная рабочая неделя продолжительностью 40 ч с двумя выходными днями. Продолжительность ежедневной работы определяется внутренним трудовым распорядком и графиком работы. Как правило, она составляет 8 ч. Недоработка установленного рабочего времени компенсируется дополнительным выходом на работу, а переработка — предоставлением дополнительного отдыха.

В исключительных случаях на предприятиях, работающих в полторы смены все дни недели, и там, где невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности, допускается суммированный учет рабочего времени за месяц. При этом максимальная продолжительность рабочего дня не должна превышать 11 ч 30 мин с предоставлением отдыха на следующий день. Продолжительность рабочей недели также должна составлять 40 ч.

В ресторанах на речных и морских судах, вагонах-ресторанах допускается суммированный учет рабочего времени за год. За переработанное время работникам предоставляют дни отдыха.

На предприятиях, работающих без перерыва (к ним относят и рестораны), работникам предоставляется перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью от 30 мин до одного часа, а при полуторасменном режиме работы не менее одного часа.

На каждом предприятии администрация разрабатывает графики выхода на работу официантов, метрдотелей, кассиров, буфетчиков, поваров и других работников. Графики должны обеспечивать наиболее рациональное использование рабочего времени с учетом правильной расстановки работников, плотности потока потребителей и часов работы предприятия. При их составлении за основу принимают правовые нормы, определяющие продолжительность рабочего дня и времени отдыха, необходимость соблюдения установленной общей продолжительности рабочего времени за неделю.

В графиках выхода на работу для каждого работника указывают время начала и окончания работы, продолжительность перерыва для приема пищи и отдыха, а также чередование рабочих дней и дней отдыха, чередование смен. Графики составляют на месяц с учетом очередных отпусков, отпусков на учебу и т. д. и доводят до сведения работников не позднее чем за две недели до введения их в действие, а при сохранении прежнего режима работы предприятия — за три дня. Изменение графиков работы в течение месяца допускается в случаях, связанных с производственной необходимостью. Учет рабочего времени ведется ежедневно в таблице с указанием фактически отработанного каждым работником времени.

С учетом режима работы предприятия режим работы работников может быть следующим: с двумя выходными днями (в субботу и воскресенье или воскресенье и

понедельник); с одним постоянным выходным днем (в субботу или воскресенье) и вторым по скользящему графику; с выходными днями через день или через два дня.

Наиболее рациональным режимом труда и отдыха официантов является работа по 8 ч в смену с предоставлением двух выходных дней в неделю по скользящему графику при односменной и двухсменной работе ресторанов и кафе. Он может быть применен и для официантов при полуторасменной работе предприятий. В отдельных случаях при полуторасменной работе предприятий, где не представляется возможной работа официанта по 8 ч ежедневно, применяется суммированный учет рабочего времени с работой официантов по 11 ч 30 мин через день.

При организации труда с ежедневным выходом на работу целесообразно использовать ленточный график, по которому рабочий день у отдельных работников начинается в разное время, чтобы обеспечить максимальное количество работников в часы наибольшей загрузки предприятия.

При необходимости, в порядке исключения, рабочий день может быть разделен на части или быть неполным. В этих случаях составляются графики прерывного и графики неполного рабочего дня. При графике прерывного рабочего дня устанавливается перерыв на несколько часов. График неполного рабочего дня применяется в тех случаях, когда работники (официанты, мойщики посуды, уборщицы и др.) принимаются на неполный рабочий день.

7.Проведение мероприятий по совершенствованию профессиональной подготовки официантов в процессе их трудовой деятельности. Эта работа включает обучение на курсах, в профессионально-технических училищах, колледжах, а также путем проведения семинаров и повседневного тренинга.

12.6. Организация труда обслуживающего персонала

В ресторанах обычно применяется индивидуальная или бригадная форма организации труда. При *индивидуальной форме организации труда* все функции от принятия заказа до расчета с потребителем выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала (два-три стола). Приняв заказ, он передает его на производство и в сервис-бар, печатает чеки на контрольно-кассовой машине для получения продукции. Производит дополнительную сервировку стола и приступает к непосредственному обслуживанию потребителей. Такая форма организации труда в зале применяется в небольших ресторанах.

При *бригадной форме* организации труда в состав бригады входят несколько официантов различной квалификации, обязанности между которыми строго разграничены. Наиболее квалифицированного официанта назначают бригадиром, который и руководит процессом обслуживания.

При бригадной форме работа организуется следующим образом. Бригадир принимает заказ и распределяет обязанности между членами бригады. Одному официанту поручает

получить продукцию сервис-бара, другому — колodные закуски, третьему — горячие блюда. Бригадир постоянно находится в зале, производит досервировку стола, выполняет дополнительные поручения гостей. Обслуживание гостей и расчет с потребителями осуществляет бригадир. Такая форма организации труда применяется на крупных предприятиях с английским методом обслуживания, когда Заключительные операции, связанные с приготовлением блюда или его порционированием, осуществляются в присутствии потребителей.

Бригадная форма организации труда наиболее эффективна и способствует повышению культуры обслуживания, так как бригадир официантов в совершенстве владеет техникой обслуживания и может квалифицированно ответить на все вопросы потребителей, дать им рекомендации в выборе блюд и напитков.

Менеджер торгового зала осуществляет организацию и координацию труда работников зала. Ежедневно перед началом работы он распределяет столы, осуществляет контроль за качеством проведения подготовительных работ, обслуживанием потребителей и правильностью расчетов с ними. Ежедневно в начале рабочего дня менеджер торгового зала проводит совещание, на которое приглашает заведующего производством, работников вспомогательных служб (сервизной, моечной столовой посуды и др.). Он подводит итоги работы предыдущей смены и ставит задачи на текущий день.

12.7. Условия и порядок присвоения звания «Мастер торгового сервиса»

Особенностью современного этапа развития рынка услуг общественного питания является постоянный рост уровня конкуренции среди ресторанов и баров. В этих условиях возрастает роль обеспечения предприятий квалифицированными кадрами и повышения качества обслуживания потребителей.

Письмом Комитета Российской Федерации по торговле от 9 августа 1996г. № 9/2-73 определены требования к подготовке кандидатов на присвоение звания «Мастер торгового сервиса».

Оценка практических навыков кандидатов по присвоению звания «Мастер торгового сервиса» осуществляется по направлениям:

- Предварительная и дополнительная сервировка стола по меню европейского завтрака, обеда, ужина, банкета, в том числе тематического (ко дню рождения, свадьбе, юбилею и т. д.), с показом техники накрытия скатертью, складывания салфеток, сервировки тарелками, приборами, рюмками и фужерами. Общие принципы и правила составления букета. Виды и правила составления меню. Подбор меню и элементов оформления стола в соответствии с заданной тематикой.

- Обслуживание торжественных, тематических мероприятий, банкетов, приемов, их назначение и виды. Банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-чай, банкет-фуршет, банкет-коктейль. Обслуживание официальных приемов. Особенности, виды международного обслуживания.

- Использование рациональных приемов труда в обслуживании. Подача блюд в обнос, с помощью приставного (передвижного) стола, русский метод. Правила порционирования и подачи блюд и напитков. Демонстрация современных направлений в обслуживании в России и за рубежом.

Литература

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992г. № 2300-1 // Защита прав потребителей. Сб. нормат. документов. М.: ЭНН, 1995. С. 3.
2. Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и «Кодекс об административных правонарушениях» от 9 января 1996г. № 2-ФЗ // Российская газета. 1996. 16 января..
3. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996г. № 132-ФЗ. // Российская газета. 1996. 3 декабря.
4. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997г. № 1036 // Собр. законодательства РФ. 1997. № 34. Ст. 3980.
5. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19 августа 1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16 ноября 1996г. и 14 июля 1997г.
6. Витрина // Ресторанный бизнес. 2000. № 1—12; 2001. № 1—12.
7. Вольф И. Современный этикет. М.: Издательский дом «Кристина», 2000.
8. Истомин В.И., Лагутенко Б.Т. Страны мира. М.: Советский спорт, 2000.
9. Елизарова Л.Г. Алкогольные напитки: Товарный справочник. М.: Экономика, 1997.
10. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана. 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. М.: ООО «Современные ресторанные и розничные технологии», 1999.
11. Питание и общество. 2000. № 1—6; 2001. № 1—7.
12. Ресторанные ведомости. 2000. № 1—12; 2001. № 1—8.
13. Рожниковский Р. Ностальжи. Секрет успеха. М.: ООО «Клевер принт», 2000.
14. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2001.
15. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000.
16. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. М.: Лик пресс, 1998.
17. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. М.: Воскресение, 1997.
18. Хорст Ханиш. Искусство сервировки. М.: Ниола 21-й век, 2000.

Ленина Семеновна Кучер
Лариса Михайловна Шкуратова

**Организация обслуживания
на предприятиях общественного питания**

Учебник для средних специальных учебных заведений

Лицензия № 066102 от 10 сентября 1998г.

Подписано в печать 22.04.2002.

Формат 60 х 90¹/₁₆ Усл. печ. л. 34,0.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 2004.

Издательский Дом «Деловая литература»
109518, Москва, Люблинская ул., д. 5, к. 2
e-mail: de-liter@mtu-net.ru

Отпечатано с готовых диапозитивов в ФГУП ордена «Знак Почета» Смоленской
областной

типографии им. В. И. Смирнова.
214000, г. Смоленск, пр-т им. Ю. Гагарина, 2.
Тел.: 3-01-60; 3-46-20; 3-46-05.