**ОП. 11 Организация обслуживания в ресторане**

**Фото готовых заданий, конспектов**  прислате на почту [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru) «ОП. 11, 22 группа, ФИО, № занятия» или группу в ВК в комментарии к данному заданию

**Занятие № 35**

# **Продолжение практического занятия № 6**

# **Тема занятия: Выполнение подачи блюд и напитков разными способами**

**Цель:** приобрести навык подачи блюд и напитков различными способами (французский способ, английский способ, русский способ, европейский способ).

**Оснащение**: столовая посуда, столовые приборы, столовое белье; столы, стулья ресторанные.

**Последовательность выполнения практического задания:**

* Внимательно изучить теоретический материал
* Оформить отчет по предложенной форме. **Заполните таблицу:** сформулируйте кратко правила подачи групп блюд по образцу, применяя ранее полученные теоретические знания на занятиях и в ходе практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Группа блюд** | **Общие правила подачи** |
|  | Холодные закуски и блюда | *Пример*   * Для индивидуальной подачи используют закусочные тарелки (диаметр 200 мм), салатники, селедочницы, вазы, икорницы. Посетители пользуются индивидуальными столовыми приборами, которыми засервирован стол – закусочным ножом и вилкой (европейский способ подачи блюд). * Многопорционную подачу осуществляют на блюдах, многопорционных салатниках и вазах, икорницах. Обязательно сервируют приборами для перекладывания. Процесс порционарования и перекладывания выполняют официанты при англиском и французском способе подачи (*см. 1 часть практической*), самим посетителем при русском способе подачи. * Если в меню большой ассортимент холодных блюд и закусок, их подают по правилам последовательности блюд в меню: сначала икра и рыбные, замена тарелок и приборов, затем овощные и салаты, мясные. |
|  | Супы | *Заполните по аналогии с примером* |
|  | Горячие закуски |  |
|  | Горячие блюда |  |
|  | Сладкие блюда |  |
|  | Горячие и холодные напитки |  |

**Задание 1. Изучите правила подачи холодных закусок и блюд:**

* холодные закуски подают на закусочных тарелках, если они предназначены для индивидуальной подачи и на блюдах, если подаются для группы гостей. В торговый зал закуски также приносят в салатниках, селедочницах, вазах;
* во все блюда с закусками необходимо разложить приборы для раскладывания;
* официант выносит хлеб в хлебнице и ставит на середину стола или раскладывает щипцами на пирожковые тарелки гостей;
* выносит икру в икорнице на пирожковой тарелке и ставит слева от гостя левой рукой;
* выносит закуску из рыбы и ставит справа от гостя;
* выносит натуральные овощи;
* официант должен убедиться, что гость съел закуску из рыбы и с его (гостя) разрешения убрать грязную тарелку и приборы:
* на подсобном столе подготовить чистую закусочную тарелку и приборы;
* вынести тарелку в правой руке;
* подойти к столу с левой стороны;
* левой рукой убрать со стола тарелку из-под рыбной закуски вместе с приборами;
* зайти с правой стороны и поставить перед гостем чистую закусочную тарелку вместе с приборами;
* вынести в левой руке салат в закусочной тарелке и поставить перед гостем правой рукой (если салат подается в салатнике, то его ставят с левой стороны левой рукой);
* после салатов вынести мясные закуски на закусочной тарелке, затем закуски из птицы.

**Задание 2. Изучите правила подачи супов.**

Индивидуальная подача супов в тарелках и в бульонных чашках:

* установить тарелку или бульонную чашку на подставную тарелку с салфеткой;
* подойти к гостю с правой стороны;
* поставить перед ним тарелку или бульонную чашку (ложку для бульона или крем-супа укладывают на подставную тарелку ручкой вправо. Если стол не сервирован столовой ложкой, ее можно подать также, как и бульонную).

Подача супа в миске (способ переливания):

* предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
* суп с раздачи на подносе вынести в зал, миска нужно поставить на подставную тарелку;
* подойти к столу гостя с правой стороны, стать правым боком к столу;
* взять при помощи ручника правой рукой миску за ручку и перелить содержимое в тарелку гостя, при этом суп нужно наливать от гостя (дно миски обращено к гостю);
* чтобы не обрызгать гостя, перед тарелкой левой рукой надо держать подставную тарелку, наклонив ее к суповой миске;
* миску поставить на подставную тарелку и унести.

Групповая подача супа в суповой миске:

* предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
* вынести суповую миску на подносе к подсобному столу;
* снять крышку и положить ее на подставную тарелку;
* на ладонь левой руки положить ручник, поверх него поставить суповую миску, разливательную ложку держать в правой руке;
* подойти к первому гостю с левой стороны, густую часть супа положить в тарелку, затем налить жидкую часть;
* таким образом обойти всех гостей;
* если суп остался, поставить суповую миску на подставную тарелку слева от гостя, которого обслуживали последним, разливательную ложку оставить в суповой миске.

Подача супа английским способом (работают два официанта):

* подсобный стол ставят в торцевой части обеденного стола;
* в центре ставят суповую миску, справа от нее – подставную тарелку с разливательной ложкой, перед суповой миской – тарелку с нарезанными кусочками мяса и ложкой для перекладывания, слева – подогретые столовые тарелки и подставные тарелки;
* левой рукой взять подставную тарелку с суповой тарелкой на ней;
* правой рукой взять ложку и положить кусочек мяса;
* разливательной ложкой налить суп в суповую тарелку;
* передать тарелку с супом второму официанту, который подает суп гостям справа правой рукой.

**Посмотрите видео Этике: Суп.(1,45 мин):**

[*https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9489630108205289908&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами*](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9489630108205289908&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами)

**Задание 3. Изучите правила подачи горячих закусок:**

* официант получает на кухне горячую закуску в кокотнице, надевает на ручку кокотницы папильотку;
* устанавливает кокотницы (2 шт. на порцию) на подставную тарелку;
* кладет рядом с кокотницей кокотную вилку или чайную ложку ручкой вправо;
* выносит в зал и подает гостю правой рукой с правой стороны;
* горячие закуски в кокильницах подают так же;
* закуски, приготовленные в порционных сковородах или в баранчиках устанавливают на подставную тарелку на салфетку;
* стол предварительно сервируют закусочной тарелкой
* подают справа, ставят справа от гостя. Прибор для раскладывания укладывают на подставную тарелку;
* горячие закуски, приготовленные в жаропрочной фаянсовой посуде, ставят непосредственно перед гостем.

**Задание 4. Изучите правила подачи горячих блюд:**

* официант получает на кухне горячее блюдо из рыбы;
* подает его гостю правой рукой с правой стороны;
* соус устанавливает на подставную тарелку на салфетку (чайную ложку кладет на подставную тарелку ручкой вправо). Соус ставит слева от гостя за приборами;
* рядом со столовой тарелкой официант ставит пирожковую тарелку для косточек;
* если необходимо, справа от основной тарелки официант ставит полоскательницу с подкисленной водой или влажное полотенце на закусочной тарелке;
* перед подачей следующего блюда официант убирает грязную посуду и приборы;
* блюда из мяса, сервированные на столовой тарелке подают таким же образом: с правой стороны правой рукой;
* переносить блюда из кухни в торговый зал рекомендуется способом 3 в 1 (три тарелки в левой руке, одна – в правой);
* блюда в горшочках, в порционных сковородах, в баранчиках подают поставленными на подставную тарелку с правой стороны, не забывая о приборах для раскладывания;
* горячие блюда из птицы, овощей подают аналогично.

**Задание 5. Изучите правила подачи сладких блюд:**

* перед подачей сладких блюд убрать всю использованную посуду и приборы;
* затем смести со скатерти крошки специальной щеточкой и сервировать десертный стол: десертные тарелки, десертные приборы; если необходимо дополнить сервировку стеклянной посудой;
* получить на раздаче сладкие блюда: мороженое, желе, суфле;
* мороженое и желе в креманке установить на подставную тарелку, рядом – чайная или десертная ложка ручкой вправо;
* вынести в зал на подносе к подсобному столу на левой руке;
* поставить блюдо перед гостем правой рукой с правой стороны;
* получить с раздачи горячие сладкие блюда (суфле);
* поставить порционную сковороду, в которой оно запекалось на подставную тарелку;
* отдельно в соуснике подать соус на подставной тарелке;
* пирожные вынести в зал на мелких десертных тарелках (индивидуальная подача) или на больших блюдах (групповая подача). Индивидуальная подача – правой рукой с правой стороны, групповая – «в стол».

Овладение навыками подачи фруктов:

* вазу застелить полотняной салфеткой;
* уложить горкой фрукты разных видов;
* поставить вазу в центр стола;
* справа от десертной тарелки поставить пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу для рук.

**Посмотрите видео Этике: Десерт.(1,45 мин):**

**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2532644654121339502&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами**

**Задание 3. Изучите правила подачи горячих и холодных напитков:**

* получить в буфете чай в чайнике;
* перед гостем поставить чайную чашку ручкой вправо с блюдцем, чайная ложка должна лежать на блюдце ручкой вправо;
* справа поставить чай в чайнике, сахар, лимон в розетке со специальной вилочкой;
* молоко или сливки подать в молочнике или сливочнике на подставной тарелке справа от гостя;
* варенье, джем или мед подать в розетках или креманках слева от гостя (креманку установить на подставную тарелку, положить чайную ложку ручкой вправо);
* эспрессо подать в кофейной чашке, ручка чашки и ручка кофейной ложки повернуты вправо;
* кофе по-восточному подать в турке, установленной на подставную тарелку с чайной ложкой для перекладывания пенки справа;
* перед гостем предварительно установить подогретую кофейную чашку с блюдцем правой рукой с правой стороны;
* слева от гостя поставить стакан с ледяной водой.

**Чайный этике посмотрите видео (1,45 мин):**

[**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11616478043932504995&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11616478043932504995&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами)

**Кофейный этике посмотрите видео (1,45 мин):**

[**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8683899858931655260&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8683899858931655260&from=tabbar&parent-reqid=1586425284362834-927777882019047616000254-production-app-host-vla-web-yp-330&text=Выполнение+подачи+блюд+и+напитков+разными+способами)

**Источники информации:**

1. - Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010г.
2. - Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013г. – 328с.
3. [**youtube.com**](http://www.youtube.com/watch?v=-qUMYEFV8t4)

**Занятие № 36**

Тема занятия: **Виды банкетов. Дипломатический прием**

**Задание:** записать в тетрадь краткий конспект, прислать фотоотчет

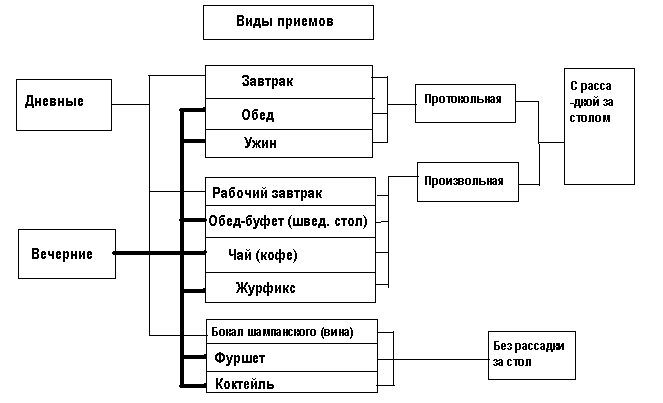
1. **Виды приемов и банкетов.**

**Задание:** законспектируйте материал.

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.

***Виды приемов***

Приемы подразделяются на дневные и вечерние, с рассадкой за столом и без нее (рисунок 1).



**Рис. 1.**  Классификация приемов

* 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 любого вида должен быть тщательно подготовлен. В это понятие включаются следующие этапы:

* выбор вида приема и место его проведения;
* составление списка приглашенных;
* подготовка и рассылка приглашений;
* составление схемы расстановки столов в зале;
* составление плана рассадки гостей за столом;
* составление меню и количества обслуживающего персонала;
* подготовка помещения к приему, в том числе сервировка стола,
* подготовка тостов и речей;
* составление схемы приема (порядка проведения приема);
* встреча и обслуживание гостей.

1. **Дипломатический прием.**

**Задание:** законспектируйте материал.

*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 условностей, 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».

**Дипломатические приемы** являются разновидностью банкетов с полным обслуживанием официантами. Они служат знаком внимания, почести или гостеприимства отдельным лицам – главе или членам правительства, деятелям науки, культуры, искусства и т.д. или прибывшей в страну делегации.

Независимо от вида и назначения всякий дипломатический прием носит политический характер, поскольку на нем происходит встреча представителей иностранных государств.

Очень часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов должны знать особенности международных обычаев и протокол.

1. **Характеристика приемов.**

**Задание:** для расширения профессиональных компетенций внимательно причитайте предложенный далее теоретический материал и составьте краткий конспект.

***Бокал шампанского (Coupe de champage) или бокал вина ( Vin d’Honneur)***

Эти приемы начинаются традиционно в 12.00 и заканчиваются к 13.00. На таких приемах подают обычно только игристые вина, сухие и полусухие вина, соки. В качестве закусок рекомендуется предлагать пирожные-малютки, канапе, орешки и т.п.

Этот вид приема удобен тем, что занимает мало времени и не требует сложной подготовки. Данный вид приема проводится стоя. Устраивают его по случаю национально праздника, приезда делега­ции, окончательного отъезда посла и т.д.

Для приглашенных - форма одежды - повседневный костюм. Обслуживают гостей официанты в обнос, столы в зале приема не выставляются, предварительно вся продукция готовится для обслу­живания в специальной комнате, расположенной рядом с залом.

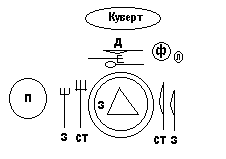
***Прием "Завтрак"( Lunch)***

"Завтрак" проводится между 12.00 и 15.00 часами. Наиболее распространенным временем является с 12.30 до 13.30. Прием "Завтрак" проводится в течение 1-1,5 часов ( 45-60 мин. Гости проводят за основным столом, а оставшееся время – в гостинной, где подают кофе, чай).

Вo время сбора гостей им прелагают аперитив. В качестве аперитива предлагает соки, напитки, пиво, квас. На приеме «Завтрак» подают: 1-2 холодных закуски; 1 рыбное или 1 мясное блюдо; десерт.

Во время “Завтрака" к соответствующим блюдам рекомендуют подать белое сухое вино или красное столовое (в зависимости от основного блюда. К кофе(чаю) подают коньяк или ликер.

Сервировка стола для приема «Завтрак» выполняется полная банкетная по меню и включает: пирожковую, мелкую столовую и закусочные тарелки; приборы закусочные 1-2 комплекта (в зависимости от количества закусок и их вида), столовые нож и вилка или рыбные, десертные в зависимости от того, что подается на десерт, стекло соответствует напиткам - фужер, рейнвейная или лафитная рюмки.

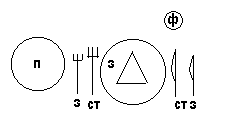


**Рис. 2.** Сервировка стола для приема «Завтрак»

***Прием «Рабочий завтрак»***

Разновидностью приема «Завтрак» является прием "Рабочий завтрак». Продолжительность этого вида приема не превышает 1 часа. Очень распространен такой прием в Америке, а также данный вид приема организуется перед заседаниями в ООН, заседания палат парламента, депутатов и т.п.

Прием «Рабочий завтрак» проводится без подачи аперитива. Из блюд предлагаются: 1 холодная закуска, 1 горячая закуска; 1 горячее блюдо; кофе (чай).

Сервировка стола выполняется согласно меню: тарелки пирожковая, закусочная; приборы - закусочные, столовые без ложки или рыбные, стекло - фужер для воды (на данном виде приема подача алкогольных напитков не производится). Рассадка за столом участников приема осуществляется произвольно.

**Рис. 3.**  Сервировка стола для приема «Рабочий завтрак»

**В протокольной практике дневные приемы считаются менее торжественными, чем вечерние.**

***Прием " Обед" (Dinner)***

Прием проводится в промежуток времени 19.00-21.00. Продол­жительность такого приема 2-2,5 часа. Причем за основным столом приглашенные проводят 50-60 минут, остальное время в гостиной, где подают чай и кофе.

В качестве аперитива на таком приеме подают водку, виски, сухое вино, соки.

Меню обеда определяется местными традициями и как правило ограничено: 3 холодных закуски, суп ( традиционно прозрачный), 1-2 вторых блюда, десерт.

К холодным блюдам предлагают водку или настойки; к рыбному блюду - сухое белое вино, к мясному - сто­ловое красное вино, к десерту – шампанское, к кофе - коньяк или ликер. Во время всего обеда подается минеральная вода.

Сервировка стола для приема «Обед» - полная банкетная по меню : мелкая столовая, закусочная, пирожковая тарелки; приборы – закусочные (1-2комплекта, в зависимости от закусок), столовые с ложкой или рыбные со сто­ловой ложкой (если и рыбное, и мясное блюдо, то столовые и рыбные сервируются сразу). Стекло определяется подаваемыми к блюдам на­питками.

На приеме «Обед» присутствуют только приглашенные. Им предваритёльно рассылаются приглашения, в левом нижнем углу обязательно указывается форма одежды : White tie - белый галстук, что означает фрак; Blak tie - черный галстук, что подразумевает смокинг; Evening dress - вечерняя одежда, что тоже означает фрак. Для женщин - вечерние туалеты (вечерние платья).

В некоторых особенно торжественных случаях после приема “Обед” организуется прием “Коктейль”. На обеде присутствует узкий круг приглашенных, которые переходят в зал, где организуется прием “Коктейль” и присутствуют приглашенные на этот вид приема и гости приема “Обед”.

***Прием "Обед-буфет" (шведский стол)***

Время проведения такого вида приема между 19.00 и 21.00 часом. Для такого приема накрывается стол, который выше и шире обеденного (банкетного) стола. На середину стола выставляются хо­лодные закуски, соусы, различные салаты, кондитерские изделия, прох­ладительные напитки, соки, минеральная вода. По краям стола выстав­ляется стекло для напитков, закусочные тарелки. Приборы помещаются на специальной подставке или выкладываются возле тарелок. Салфетки кладут группами в нескольких местах. На стол устанавливаются цветы с длинными стеблями в высоких вазах (в центре).

Гости берут салфетку, кладут ее на левую руку, на нее ставят тарелку с приборами, а затем накладывают правой рукой блюда. Правой рукой последним берется фужер с напитком и гость проходит в зал, где присаживается за столик (стараясь сесть с теми людьми, с которыми необходимо поговорить).

Вина и другие спиртные напитки выставляют в зале на специальных барных (буфетных) стойках или столах, за которыми гостей обслуживает официант или бармен.

Такой вид приема менее официален, чем прием «Обед». Сервировка стола для гостей (маленькие столы рассчитаны на 5-6 человек) включает скатерть (белая), цветы невысокими композициями, выставлены приборы для специй.

***Прием " Ужин" ( Supper)***

Прием "Ужин" организуется в 21.00 и позднее, этим он отличается от приема "Обед". Перед ужином гостям предлагается аперитив. Кроме того на этом приеме не предлагаются супы, а форма официантов должна быть торжественной - черный костюм, смокинг или фрак. В остальном данный вид приема организуется так же, как и "Обед" - такая же продолжительность, такой же неширокий ассортимент блюд в меню, за столом 50-60 минут, а остальное время в гостинной. Сервировка стола - полная банкетная по меню: тарелки пирожковая, мелкая сто­ловая, закусочная; приборы - закусочные 1-2, столовые без ложки, рыбные, десертные. Стекло подбирается в зависимости от предусмотрен­ных напитков.

***Прием "Коктейль"***

Прием "Коктейль" организуется между 17.00 и 18.00 часами. Продолжительность его 2-а часа. На пригласительных, как правило, ука­зывается время начала и окончания приема ( I7.00-I9.00 или 18.00-20.00). Гости могут приходить и уходить на таких приемах в любое время, указанное в приглашении, т.е. между указанными часами. Однако, нормальным считается пребывание на приеме до 1,5 часов.

Первые приглашенные собираются в течение 15-30 мин. Приход на прием в начале и уход в конце считается выражением особого уваже­ния к устроителям приема. Позднее прибытие и ранний уход (без уважительных причин) рассматривается, как желание приглашенного подчеркнуть натянутые отношения с устроителем приема.

Грубым нарушением этикета считается прибытие на прием сотруд­ников представительств и фирм позже своего руководства. Отъезд с приема осуществляется в обратном порядке: вначале - руководство, а затем сотрудники в порядке старшинства рангов.

Хозяин и хозяйка на таких приемах в течение всего времени приема встречают и провожают гостей. Кроме того, хозяйка представляет вновь прибывших тем из гостей, с которыми они не знакомы. Если хо­зяйки нет у входа, то вновь прибывший должен найти ее, поздороваться с ней, прежде чем вступить в контакт с гостями.

На приеме «Коктейль» напитки подают в специальной посуде (рюмки, бо­калы, стаканы и т.п. в зависимости от напитка) – это осуществляют официанты. Иногда организуется бар в зале приема, где гостям предла­гаются напитки по их вкусу. Стол на приеме “Коктейль” отсутствует.

Закуски, предлагаемые на приеме: канапе с различными солеными маслами, кремами, паштетами, рыбой, мясом; слоеныё пирожные-малютки, печенье; различные варианты фаршированных яиц; соленый и сладкий миндаль, орехи; фрукты; сладкие мини-пирожные с кремами, взбитыми сливками, желе и т.п.

***Прием " Фуршет"***

Прием "Фуршет" организуется между 17.00 и 18.00ч. На этом приеме напитков не меньше, чем на коктейле, а закусок пред­лагается более широкий ассортимент. Основное условие - мелкая нарезка продуктов (под вилку). Продолжительность приема «Фуршет» два часа. Приглашенные, так же как и на приеме «Коктейль», могут приходить и уходить в промежуток времени, указанный в приглашении. На таком приеме гости сами выбирают себе закуски, которые выставляются на столе. Оформление фуршетного стола производится на специальном столе, длинная скатерть, стекло выставляется в центре стола различными способами, тарелки выставляются стопками по краю стола, рядом выкладываются соответствующие приборы. За стеклом в последствии выставляют соответствующие виды напитков, а потом выставляют­ся блюда с закусками.

Для организации приема «Фуршет» используют специальные фуршетные столы (выше и шире обычных), либо ресторанные банкетные столы. Общая длина стола определяется из расчета 25-30 см на одного гостя, а длина одной стрелы не должна превышать 10м.

По способу сервировки фуршетный стол может быть односторонним и 2-х сторонним. Фуршетный стол покрывают скатертью так, чтобы ее края находились от пола на расстоянии 5см. Кроме того, в зале устанавливают столы с табачными изделиями и для сбора использованной посуды.

Сервировку фуршетного стола начинают со стекла, которое можно поставить группами, змейкой, елочкой и т.п. рядом с соответствующими напитками.

Закусочные тарелки размещают стопками по 10-15 шт. (вдоль стола) на расстоянии 1,5-2 м друг от друга и 2-3 см от края столешницы. За ними ставят стопку десертных тарелок (5-7шт). Закусочные приборы укладывают справа (ножи) и слева (вилки) от стопки закусочных тарелок. Десертные приборы кладут за стопкой десертных тарелок. Полотняные салфетки кладут стопками на десертные тарелки или непосредствен­но на скатерть.

Горячие закуски, кофе, мороженое, шампанское на приеме «Фуршет» подаются официантами с подноса.

***Прием "Чай" ("Кофе")***

На прием "Кофе" приглашают с 17.00 до 19.00часов, на прием «Чай» можно приглашать и до 20.00 часов. Продолжительность приемов «Кофе» или «Чай» 1-1,5 часа. На таких приемах подают: банкетные бутерброды (канапе); сладкое и соленое печенье; пирожки, сдобные булочки, кексы; соленые и сладкие торты; конфеты, сливки, мороженое, лимон.

Стол для чая или кофе накрывают цветной скатертью или салфетками ручной работы. Можно стол накрыть цветными ткаными салфетками, тогда середину стола покрывают узкой дорожкой, на которую ставят блюда с бутербродами, кондитерские изделия, фруктами. Посуду для гос­тей устанавливают тогда на индивидуальных салфетках

Сервировка стола для приемов «Кофе» или «Чай» несложная: перед гостем устанавливается десертная тарелка, а правее - чашка с блюдцем и ложечкою. Ручка чашки и ложечки должны быть повернуты вправо. Если будут подаваться тосты и масло стол сервируется дополнительно ножом для масла. Салфетка ставится на десертную тарелку.

Для приглашенного важно правильно себя вести даже на таком приеме. Этот вид приема традиционно организуется только для женщин. Например, жена министра иностранных дел устраивает прием «Чай» или «Кофе» для жен глав дипломатических представительств; жена посла - для жен других послов, др. женщин дипломатической службы и т.д. Возможны слу­чаи, когда на прием «Чай» или «Кофе» приглашаются также и мужчины. Блюдце держат в левой руке, а правой подносят чашку ко рту. Не принято просить вторую чашку чая, когда другим гостям еще не подана первая. После того, как размешан сахар, или съеден десерт - ложку кладут на блюдце, на котором стоит чашка или посуда с десертом.

В Англии часто приглашают на пятичасовой чай (Five o’clock tea). При этом предлагают только чашку чая (индийского - с молоком, китайского - с лимоном).

С вареньем чай пьют только в России и в Украине.

Если подают к чаю молоко, то молоко принято наливать в чашку с чаем, а не в молоко наливать чай.

При организации приема "Кофе" можно гостям подать горячую закуску или салат-коктейль. Кроме того, на таких приемах подают соки, минеральную воду, тосты, печенье, оладьи с начинкой, сладкие омлеты.

***Прием "Журфикс"***

Прием "Журфикс" (прием в определенный день) - этот вид приема устраивается один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего периода (с осени до лета). Пригла­шения на такие приемы рассылаются один раз в начале сезона и действуют до конца сезона (если ранее не последует специального уведомления о пере­рыве). Получившие приглашение на прием "Журфикс" могут приходить на него без дополнительных уведомлений. По времени проведения и угоще­нию, а также форме одежды этот прием не отличается от приема «Чай». Иногда такие приемы носят форму музыкальных или литературных вечеров. На приемах "Журфикс" приглашаются и женщины, и мужчины.

**Занятие № 37**

Тема занятия: **Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.**

**Задание:** записать в тетрадь краткий конспект, прислать фотоотчет

В практике организации обслуживания потребителей на предприятиях питания как правило традиционно организуют несколько видов банкетов.

1. **Банкет с полным обслуживанием официантами**.

Этот банкет, как правило, носит неофициальный торжественный характер, количество участников банкета невелико и ограничено; ограниченный ассортимент блюд: 3-4 холодных закуски, горячая закуска, 1-2 первых блюда, 1-2 вторых, десерт, горячий напиток. Банкет отличается быстротой и синхрон­ностью подачи всех блюд. Метод подачи блюд официантами в основном французский (в обнос), поэтому длительность банкета колеб­лется в пределах 50-60 мин. Норма обслуживания на таком банкете: один официант на 3-4 гостя.

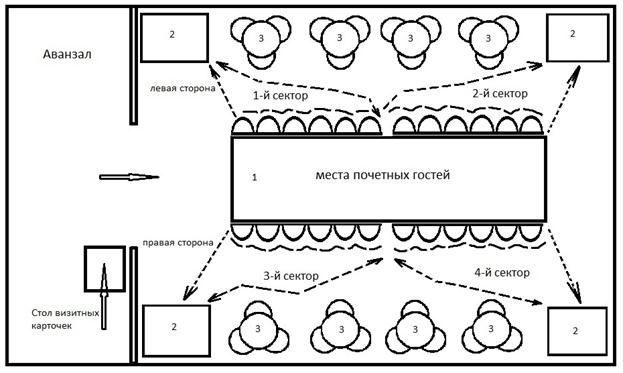
Особенностью в сервировке данного банкета является то, что особым способом выделяются места виновников торжества или почетного гостя .

Банкетные столы имеют ширину 1,2-1,5 м. Могут использоваться овальные, круглые либо прямоугольные столы. Общая длина столов не должна превышать 10 м. Норма длины стола на 1 потребителя 0,6-0,8 м. Стол застилают банкетной (белой) ска­тертью, спуск скатерти с боков должен быть 25-35см,а с торцов - 30-.40см, Далее стол оформляют цветами и расставляют стулья. Затем стол сервируется тарелками, далее выкладываются приборы, а потом устанавливается стекло и салфетки. Специи устанавливают попарно (соль и перец), один прибор на 2 гостя сидящих рядом нa уровне стекла.

Хлеб раскладывают за несколько минут до приглашения гостей к столу. Его укладывают на пирожковую тарелку: пшеничный - слева, ржаной - справа, корочками к краю тарелки.

Во время сбора гостей в аванзале им предлагают аперитив смешанные напитки, тонизирующие, соки, допускается подача различных канапе, миндаля, орешков. Затем метрдотель приглашает гостей пройти в зал.

Официанты входят в зал одновременно и одновременно начинают обслуживать с 2-х сторон. Вначале подаются напитки, а затем блюдо. Блюда, закуски в много порционной посуде предлагают с левой стороны; в посуде индивидуального пользования - подают справа правой рукой, слева – левой рукой.



Покидают зал все гости одновременно, при этом официанты выстраи­ваются около входа и провожают их.

1. **Банкет с частичным обслуживанием официантами.**

Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер и организуется по случаю юбилеев, встреч, семейных торжеств и др. Размещение гостей за столом произвольное, но с выделением мест для почетных гостей и хозяев.

Предлагаемый ассортимент блюд отличается большим разнообразием, чем на банкете с полным обслуживанием официантами. Требования к сервировке несколько упрощаются: также не используются мелкие столовые тарелки в качестве подставных, меню и кувертные карточки.

За 30-60 мин. до начала банкета большинство холодных блюд и за­кусок выставляют на стол. На столе через каждые 6-8 мест наборы блюд с продуктами должны повторяться.

После того как съедена основная часть заку­сок, подаются горячие закуски. Перед подачей вторых блюд, как и перед подачей каждого нового блюда, убирают использованную посуду и приборы (исключение составляют закуски из рыбы и овощей, мяса и овощей, овощей и т.п.). При подаче 2-х блюд русским методом перед потребителем пред­варительно устанавливают мелкую столовую тарелку, а многопорционное блюдо с пищей и приборами для перекладывания ставят на стол. Допускается подача некоторых горячих блюд в обнос.

Перед подачей десерта стол полностью зачищают: убирают использованную посуду, приборы, специи, сметают крошки, производят досервировку десертными тарелками и приборами, стеклом.

**Занятие № 38**

Тема занятия: **Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.**

**Задание:** записать в тетрадь краткий конспект, прислать фотоотчет

* 1. ***Банкет-фуршет.*** Банкет-фуршет организуется при проведении различных торжественных мероприятий. Продолжительность банкета обычно не превышает 2часов, при этом каждый гость может уйти, когда захочет. Один официант обслужи­вает 20-25 человек. Организация банкета-фуршет такая же, как и приема с аналогичным названием. Банкет-фуршет характеризуется широким ассортиментом холодных блюд и закусок, здесь подают также горячие закуски, сладкие блюда, фрукты, мучные кондитерские изделия, кофе. Как правило, 2-е горячие блюда в ассортимент банкета не включают.

Все блюда и закуски на банкете-фуршет должны быть приготовле­ны мелкими порциями, что позволяет вместо приборов предлагать брать закуски и блюда пластмассовыми шпажками или только вилкой. Горячие закуски на банкете-фуршете подают в обнос, это могут быть сосиски-малютки, котлетки, горячие закуски в кокотницах и кокильницах, горячие бутерброды. Официанты их подают с небольших подно­сов.

Кофе черный, мороженое, шампанское также подается на банкете-фуршете только в обнос.

* 1. ***Банкет-коктейль.*** Банкет-коктейль организуется для участников конференций. совещаний, ярмарок и т.д. Продолжительность приема не превышает 2-х часов и он проводится, как правило, в вечернее время. Прием носит непринужденный характер без твердо установленных правил. Гости могут при­ходить и уходить в любое время.

Ассортимент меню включает смешанные напитки, разнообразные безалкоголь­ные напитки. В качестве закусок предлагают канапе, острые деликатес­ные изделия, соленое печенье и печенье с сыром, небольшие котлетки, сосиски-малютки, рыбу в тесте. На десерт - пирожные-малютки, фрукты.

Напитки и закуски официанты разносят на подносах и предлагают гостям. На банкете не используются столы и стулья. Использованную посуду собирает специально выделенные для этой цели официанты. Поднос он держит в левой руке, а правой ставит на него посуду.

При организации банкета-коктейля нередко организуют в банкетном зале буфет-бар. Для этого используют специальные барные стойки или обычные столы, покрытые скатертями, опущенными с лицевой стороны до пола. Ширина столов 1,0-1,5м. и длина 2-4 м. Обслуживает гостей бармен.

* 1. ***Банкет-чай и банкет-кофе.*** Банкет-чай и банкет-кофе - вид банкета, где хозяйкой является женщина. Отсутствие строгого ритуала, непринужденность обстановки, а также непродолжительность застолья способствует повышению популярнос­ти данных видов банкетов.

Форма стола может быть круглая или овальная. В зависимости от количества гостей в зале накрывают один или несколько столов.

Чайный стол покрывают цветной скатертью мягких тонов, салфетки подбирают в тон скатерти. В меню банкета включают сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, суфле, фрукты), мучные кондитерские изделия (торты, пирожные), печенье, булочки, конфеты, орехи, сливки молоко мед и др.

На банкете вначале подают сладкие блюда, затем чай (кофе) с мучными кондитерскими изделиями, а после предлагают фрукты, орехи, конфе­ты.

Сервировка стола зависит от меню банкета и способа подачи слад­ких блюд. Если на банкете не подают сладких блюд, а только чай (кофе) с кондитерскими изделиями, то десертную тарелку с уложенными на нее десертными приборами устанавливают слева от места гостя (в качестве пирожковой). Фруктовый нож кладется вверху (по центру за основной тарелкой).

Наливать чай может хозяйка, а подавать - официант. После чая гостям предлагают фрукты, орехи, сладости.

# ***Кофе- брейк.*** При проведении различных заседаний, конференций, симпозиумов, круглых столов и других мероприятий подобного рода в перерывах устраивают кофе-брейк. И все чаще его организацию доверяют профессионалам.

Кофе-брейк относится к числу краткосроч­ных и промежуточных форм банкетного обслу­живания и обычно длится 15-20 минут. Во время банкета подают канапе и маленькие пирожные. Способы подачи различны, но наиболее применимы - на подносе "с рук". Это продиктовано рег­ламентом времени и организации в различ­ного рода помещениях (столовых, вестибюлях, библиотеках и других местах, совершенно не приспособленных для приема пищи).

В зале, где проводится кофе-брейк, расстав­ляют столы, оборудованные экспресс-кофевар­ками и самоварами. Рядом с ними ставят ко­фейные и чайные чашки отдельно от блюдец, чайные и кофейные ложки, чай в пакетиках, ли­мон и сахар. Сахар может быть в сахарницах или расфасованным в пакетики. Лимон необхо­димо порезать дольками, выложить в блюдце и положить несколько вилок для лимона.

На отдельных столах выставляются бутылки с минеральной водой и прохладительными на­питками. Здесь же помещаются чистые стаканы.

Еще один необходимый атрибут такого бан­кета - одноразовые салфетки. Их должно быть в достаточном количестве, а официанты обяза­ны следить за тем, чтобы использованные сал­фетки вовремя убирались.

* 1. **Неофициальные приемы и банкеты**

***Прием «Бранч»*** (Brunch). Это неформальный вид приема, проводимый между завтраком и ланчем. Он обычно проходит в выходные дни и на него часто приглашают коллег с семьями. Это хорошая возможность поближе познакомится с коллегами или партнерами в свободной, дружеской обстановке. По характеру проведения прием «Бранч» близок к ланчу или легкому завтраку и состоит по сути из тех же блюд. Можно подать яйца в различном виде, бекон, сосиски, тушеное мясо, рыбу, блинчики, тушеные томаты, булочки, масло. Предлагают кофе, чай, соки, прохладительные напитки в большем количестве. Может быть подано вино. Меню и организационные моменты при проведении приема «Бранч» должны быть по возможности упрощены так, чтобы хозяйка значительную часть времени могла провести с гостями.

***Прием «Барбекю»*** (Шашлык). Это также неформальный прием. Проводится он на открытом воздухе, часто в саду загородного дома, на даче. На него также можно пригласить гостей с семьями. Часто вместо шампуров используется решетка, причем одновременно жарятся куски различного вида мяса, курицы, сосиски. Мясо и птица посыпаются специями.

Сам процесс разведения огня и приготовления мяса составляет часть общего ритуала, которым занят хозяин дома. Это хорошая возможность для хозяйки побыть с гостями, не беспокоясь о приготовлении блюд. Пока готовится мясо, гости имеют возможность отдохнуть на воздухе. В это время предлагаются напитки (пиво, вино, кока-кола и др.). Рядом располагаются соленое печенье, орешки, сырые овощи, сервированные со сметанным или горчичным соусами. При холодной погоде за 20-30 мин. до того как шашлык будет готов, гостям может быть предложена чашка горячего протертого супа. Само мясо подается с различными видами томатного соуса. К нему подаются отварные или печеные овощи. Свежие фрукты идеально подходят в качестве десерта.

Форма одежды на прием «Барбекю» (шашлык) – самая простая. Допускаются брюки для женщин. Свитера и даже джинсы, шорты. Количество приглашенных обычно не слишком велико.

***Прием «Пикник».*** Проводится на открытом воздухе за городом в дневное время суток. Блюда готовятся заранее и хорошо упаковываются в корзины, холодильники, коробки. На приеме «Пикник» можно пользоваться пластиковой посудой, но гораздо приятнее есть из настоящих тарелок. Для рассадки гостей и расстановки блюд используются складные столы и стулья (во многих странах их можно взять напрокат). Хорошо взять с собой большие зонты. При проведении пикника следует учесть проблему транспорта. Как будут доставляться продукты? Смогут ли гости без труда найти место пикника?

Меню приема «Пикник» может быть довольно разнообразным и включать в себя закуски (паштеты салаты); холодный или горячий суп (который доставляется в термосах); основное блюдо также доставляется в термосах или термоконтейнерах (например говяжья вырезка, запеченная свинина или жареный цыпленок). В качестве десерта могут быть предложены фрукты, пирожные.

Прием «Пикник» проводится в теплое время года, поэтому одежда легкая, летняя, но она может быть чуть более нарядной, чем при проведении шашлыка, исключить, например джинсы.

**Прием «Бокал вина с сыром»** (Cheese and wine party). Этот вид приема особенно популярен в 70-е годы среди молодежи. Такой прием прост и дешев. С другой стороны, он позволяет хозяину проявить изобретательность в подборе различных вин и сыров, а гостям дает возможность, начав беседу с обсуждения достоинств пробуемых ими сортов сыра или вин легко познакомиться друг с другом.

Прием проводиться по типу фуршета. Можно предложить гостям не только сыр, но и другие закуски, хотя сыр все же должен доминировать. Существуют 2 категории сыров: 1) бесформенные сыры, к которым относятся рикотта, творог. Они либо подаются в специально приготовленном виде (с приправами) либо вообще исключаются из меню; 2) ферментные сыры: мягкие (камамбер, бри, моццарелла и др.); полумягкие (эдемский, гоуда, рокфор и большинство плавленых сыров); твердые (элинталь, чеддер, дерби и др.).

Сыр выкладывается брусками на блюдах с сырными ножами для разрезания. К сыру подают различные хлебцы, тосты. Также следует подать масло. Можно подать свежие и сухие фрукты, орехи, оливки, различные виды паштетов, фаршированные яйца.

При организации данного приема столы лучше располагать в центре помещения. Можно использовать клетчатые скатерти и салфетки. Темные и светлые деревянные доски и т.п., оформить стол в “деревенском стиле” (country styles), а можно напротив – при помощи хрустальной посуды, белых скатертей сделать все в изысканном, утонченном стиле. Фрукты, особенно виноград, овощи, листочки петрушки и салата служат хорошим декоративным материалом при оформлении стола.

Сколько необходимо сыра для приема? Следует исходить в общей сложности из расчета 200 г на человека, если нет других блюд.

**Источники информации:**

1. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010г.

Дополнительный источники:

* + - 1. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013г. – 328с.

Интернет- ресурсы: <https://studfile.net/preview/3795647/page:15/>