

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И.Носова»
Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**по учебной дисциплине
ОПЦ.04 Организация обслуживания**

**для студентов специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель
И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссии 01.03.2018 г.
протокол №4

Составитель:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК Ирина Владимировна Авдюшина

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания.

Содержание практических занятий ориентировано на формирование универсальных учебных действий, подготовку обучающихся к освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	8
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	13
Практическое занятие 1	13
Практическое занятие 2	13
Практическое занятие 3	14
Практическое занятие 4	14
Практическое занятие 5	15
Практическое занятие 6	16
Практическое занятие 7	16
Практическое занятие 8	18
Практическое занятие 9	18
Практическое занятие 10	18
Практическое занятие 11	23
Практическое занятие 12	28
Практическое занятие 13	29
Практическое занятие 14	30
Практическое занятие 15	31
Практическое занятие 16	33
Практическое занятие 17	36
Практическое занятие 18	39
Практическое занятие 19-20	42
Практическое занятие 21	44

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности)

В соответствии с рабочей программой учебной дисциплины «ОПЦ.04 Организация обслуживания» предусмотрено проведение практических занятий. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько практических занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

Содержание практических занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.1 Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

А также формированию *общих компетенций*:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающихся практических занятий по учебной дисциплине «ОПЦ.04 Организация обслуживания» направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- приобретение навыков работы с различными приборами, аппаратурой, установками и другими техническими средствами для проведения опытов;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним		*	
Практическая работа №1 Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов		2	У2
Тема 2. Торговые помещения организаций питания			
Практическая работа 2. Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья		2	У4, У3
Практическая работа 3. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		2	

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье		
Практическая работа 4 Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	У8, У5, У9
Практическая работа 5 Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала	2	
Практическая работа 6 Изучение ассортимента посуды из стекла, хрустала, аркорока, люминарка.	2	
Практическая работа 7 Изучение ассортимента металлической посуды и приборов. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		
Практическая работа 8 Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)	2	У26, У 01.4, У 05.1, У27, У 01.3, У 09.1, У 09.2
Тема 5. Этапы организации обслуживания		
Практическая работа 9 Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.	2	У 13, У14
Практическая работа 10 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале		
Практическая работа 11 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	1	У6, У7, У28 У 04.1 У 04.2 У29
Практическая работа 12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,	1	
Практическая работа 13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для бизнес – ланча	1	
Практическая работа 14 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	1	
Практическая работа 15 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		

<p>Практическая работа 16 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p>	4	У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18.
<p>Практическая работа 17 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания</p>	1	
<p>Практическая работа 18 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей</p>	1	
Тема 8.Обслуживание приемов и банкетов		
<p>Практическая работа 19-20 Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах</p>	2	У6, У7, У28 У 04.1, У29, У 04.2 У20, У 07.1, У15, У16, У17, У18
Тема 9.Специальные формы обслуживания		
<p>Практическая работа 21 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая</p>	2	У 07.1, У15, У16, У17, У18
ИТОГО	36	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1

Услуги общественного питания и требования к ним

Практическая работа №1

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

Цель работы: проранжировать услуги в соответствии с типом и классом предприятия

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания»;
- выбирать услуги в соответствии с типом и классом предприятия;

Материальное обеспечение:

- ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания»;

Задание:

1. Ознакомиться с ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания»;
2. Решить ситуационные задачи.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания»;
2. Ознакомиться с услугами предоставляемыми предприятиями питания
3. Решить ситуационные задачи.
4. Оформить результаты в тетрадь

Форма представления результата:

Оформленные тетради.

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Практическая работа 2.

Экскурсия на предприятие общественного питания для изучения производственных и торговых помещений, видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья

Цель работы: ознакомиться с производственными и торговыми помещениями предприятия общественного питания, видами оборудования, мебели, посудой, приборами используемыми на предприятии.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организаций общественного питания;

Материальное обеспечение:

- иллюстрации, фотографии, рефераты;

Задание:

3. Ознакомиться с производственными и торговыми помещениями предприятия
4. Ознакомиться с видами посуды используемой для обслуживания
5. Ознакомиться с таблицей параметров столов.
6. Рассмотреть столы разного вида и отметить отличительные особенности.
7. Составить схемы расстановки столов.

Порядок выполнения работы:

5. Ознакомиться с производственными и торговыми помещениями предприятия.
6. Ознакомиться с различными видами посуды и белья

7. Ознакомиться с различными видами столов.
8. Сравнить параметры столов.
9. Составить схемы расстановки столов.

Форма представления результата:

Отчет по экскурсии.

Практическая работа 3.

Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия

Цель работы: изучить торговые помещения предприятий общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать процесс подготовки к обслуживанию;
- работать с нормативными документами;
- осуществлять анализ взаимосвязи помещений;
- подбирать виды оборудования, мебели, в соответствии с типом и классом организации общественного питания.

Материальное обеспечение:

- иллюстрации, фотографии, рефераты;
- раздаточный материал;
- строительные нормы и правила проектирования предприятий

общественного питания, нормы оснащения ПОП мебелью, столовой посудой и приборами.

Задание:

1. Изучить группу торговых помещений ресторана на 200 мест (или другого предприятия по заданию преподавателя).
2. Изучить оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, столовой посудой и приборами, бельем.

Порядок выполнения работы:

- 1 Ознакомиться со СНиПами;
- 2 выписать торговые помещения ресторана на 200 мест
- 3 ознакомиться с нормами оснащения ПОП мебелью, столовой посудой и приборами.
- 4 подобрать мебель для ресторана на 200 мест

Ход работы:

- 1 студенты работают со СНиПами, изучая торговые помещения;
- 2 работа с раздаточным материалом, нормами оснащения ПОП рефератами, иллюстрациями, фотографиями.

Форма представления результата:

Заполненная таблица, сообщение.

Тема 3

Столовая посуда, приборы, столовое белье

Практическая работа 4

Подбор и расчет количества столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания

Цель работы: научиться подбирать и рассчитывать количество столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать и рассчитывать количество столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания;
- работать с нормативными документами;

Материальное обеспечение:

- строительные нормы и правила проектирования предприятий общественного питания, нормы оснащения ПОП мебелью, столовой посудой и приборами.

Задание:

3. Подобрать столовую посуду и приборы (или другого предприятия по заданию преподавателя).

4. Рассчитать количество столовой посудой и приборов, в соответствии с нормами оснащения.

Порядок выполнения работы:

- 5 ознакомиться с нормами оснащения ПОП мебелью, столовой посудой и приборами.
- 6 подобрать посуду и приборы для ресторана на 200 мест
- 7 подобрать посуду и приборы для столовой на 200 мест
- 8 подобрать посуду и приборы для кафе на 100 мест
- 9 подобрать посуду и приборы для бара на 20 мест

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

Практическое занятие № 5

Изучение ассортимента посуды из фарфора, фаянса, аркопала.

Цель работы: изучить ассортимент столовой посуды из фарфора, фаянса, аркопала.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать виды посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды.

Задание:

1. Изучить ассортимент, назначение, емкость фарфоровой посуды по образцам.
2. Изучить ассортимент, назначение, емкость фаянсовой посуды.
3. Изучить ассортимент посуды из аркопала по образцам.

Краткие теоретические сведения:

Аркопал – непрозрачное стекло, отличается легкостью, ударопрочностью, термостойкостью. Непрозрачная, светлая посуда из аркопала прекрасно имитирует дорогую фарфоровую посуду и используется в ресторанах и барах первого класса.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом фарфоровой посуды по образцам.
2. Ознакомиться с ассортиментом фаянсовой посуды по образцам.

3. Изучить ассортимент посуды из аркопала по образцам.

Ход работы:

Студенты делятся на три бригады и последовательно выполняют задания, изучая посуду по натуральным образцам.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы в тетради.

Практическое занятие № 6

Изучение ассортимента посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.

Цель работы:

изучить ассортимент столовой посуды из стекла, хрусталя, аркорока, люминарка.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать виды посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды.

Задание:

1. Изучить ассортимент, назначение, емкость стеклянной посуды по образцам.
2. Изучить ассортимент, назначение, емкость хрустальной посуды.
3. Изучить ассортимент посуды из аркорока, люминарка по образцам.

Краткие теоретические сведения:

Аркорок – прозрачное стекло. Прозрачная посуда из аркорока значительно дешевле посуды из аркопала. Из люминарка изготавливают фужера, бокалы, рюмки, кувшины повышенной прочности. К недостаткам посуды из люминарка для напитков следует отнести то, что в отличие от хрустальной она «не звучит» при ударе о край бокала.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом стеклянной посуды по образцам.
2. Ознакомиться с ассортиментом хрустальной посуды по образцам.
3. Изучить ассортимент посуды из аркорока, люминарка по образцам.

Ход работы:

Студенты делятся на три бригады и последовательно выполняют задания, изучая посуду по натуральным образцам.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы в тетради.

Практическое занятие № 7

Изучение ассортимента металлической посуды и приборов.. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом

Цель работы:

- изучить ассортимент металлической посуды.
- изучить ассортимент основных и вспомогательных столовых приборов.
- научиться работать с подносом

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать виды посуды и приборов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания;
- работать с подносом

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды и приборов.

Задание:

1. Изучить ассортимент, назначение столовой посуды из мельхиора по образцам.
2. Изучить ассортимент, назначение столовой посуды из нержавеющей стали по образцам.
3. Изучить ассортимент, назначение основных столовых приборов по образцам.
4. Изучить ассортимент, назначение вспомогательных столовых приборов по образцам.
5. Отработать приемы работы с подносом

Краткие теоретические сведения:

Мельхиор – сплав меди (до 80%) и никеля (18-20 %).

Столовые приборы делят на 2 группы: основные и вспомогательные (дополнительные). Основные приборы предназначены для сервировки стола и приема пищи; дополнительные – для порционирования блюд и подачи некоторых специфических блюд.

Основные – закусочный, рыбный, десертный, столовый, фруктовый.

Прибор закусочный состоит из вилки и ножа, подается к холодным и некоторым горячим закускам.

Прибор рыбный включает вилку с четырьмя короткими зубцами и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки. Используется для подачи 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 используются как универсальный прибор для раскладки.

Прибор десертный состоит из вилки, ложки и ножа, меньше закусочного по размеру. Используют при подаче сладких блюд.

Прибор фруктовый включает нож и вилку. Нож с острым коротким лезвием, вилка с тремя зубцами.

Вилка для крабов, омаров имеет длинную ручку.

Вилка для раков имеет короткую ручку и 2 зубца.

Нож для масла небольшого размера с расширенным основанием.

Чайная ложка, кофейная ложка (меньше чайной)

Кокотная вилка имеет 3 коротких и широких зубца.

Бульонная ложка меньше столовой по размеру.

К дополнительным приборам относят: нож-вилку для нарезки и раскладки сыра, нож и вилку для лимона, вилку-лопатку для раскладки рыбных консервов, вилку для фондю с длинной ручкой, ложку для раскладки салатов, ложку для соуса, щипцы кондитерские, щипцы для льда, сахара, спаржи, лопатки, кольца для салфеток.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомиться с ассортиментом посуды из мельхиора по образцам.
2. Ознакомиться с ассортиментом посуды из нержавеющей стали по образцам.
3. Ознакомиться с ассортиментом основных столовых приборов по образцам.
4. Ознакомиться с ассортиментом вспомогательных столовых приборов по образцам.
5. Отработать приемы работы с подносом

Ход работы:

Студенты делятся на две бригады и последовательно выполняют задания, изучая посуду и приборы по натуральным образцам.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы в тетради.

Тема 4.
Информационное обеспечение процесса обслуживания

Практическое занятие № 8

Изучение видов меню, правил составления (с использованием сайтов предприятий питания)

Цель работы: научиться составлять и оформлять меню для предприятия общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал (последовательность расположения блюд в меню, ассортиментный минимум блюд);
- натуральные образцы меню;
- сборники рецептур.

Задание:

1. Составить меню для ресторана 1 класса на весенне-летний период с учетом всех требований.

Краткие теоретические сведения:

При составлении меню следует учитывать:

- ассортиментный перечень блюд;
- сезонность;
- разнообразие блюд;
- выбранное блюдо должно соответствовать данному типу предприятия;
- последовательность расположения блюд и закусок в меню;

Порядок выполнения работы:

1. Получить сборники рецептур.
2. Ознакомиться с ассортиментным перечнем блюд для ресторана 1 класса.
3. Изучить последовательность расположения блюд и закусок в меню для ресторана.
4. Составить меню на весенне-летний период с учетом всех требований.

Ход работы:

Студенты составляют меню, используя раздаточный материал и сборники рецептур.

Форма представления результата:

Оформленное меню.

Тема 5.
Этапы организации обслуживания

Практическая работа 9

Порядок приема заказа на обслуживание торжеств. Оформление заявок на посуду, составление акта.

Практическая работа 10

Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство

Цель работы: научиться подготавливать торговые помещения, встречать, размещать гостей, принимать заказ и передавать его на производство

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подготавливать торговые помещения, встречать, размещать гостей, принимать заказ и передавать его на производство;
- составлять и оформлять заказ на обслуживание торжеств
- производить расчет посуды в соответствии с нормами оснащения;
- составлять акт на бой, лом, порчу посуды и приборов.

Материальное обеспечение:

- счет-заказ (бланк).
 - нормы оснащения предприятий общественного питания столовой посудой;
 - форма акта.

Задание:

1. Отработайте встречу, размещение гостей, прием заказа.
2. Оформите счет-заказ
3. **1.** Составить заявку на дооснащение ресторана высшего класса на 100 мест фарфоровой, металлической посудой. Ресторан оснащен на 70 %.
4. **2.** Составить акт на бой, лом, порчу посуды и приборов.
5. Ситуация: после обслуживания банкета была обнаружена недостача 2 мельхиоровых ножей стоимостью 500 рублей каждый и одной мельхиоровой лопатки стоимостью 150 рублей;
6. - при мытье посуды на машине разбито 8 водочных рюмок стоимостью 50 рублей каждая.

Краткие теоретические сведения:

Организация любого банкета включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем. Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор. При приеме заказа на организацию банкета, метрдотель должен согласовать с заказчиком целый комплекс вопросов: - уточнить дату и часы проведения банкета; - количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии); - отмечаемое событие; - общую сумму заказа; - сумму на каждую персону; - форму оплаты; - список приглашенных почетных гостей. По мере приема заказа заказчику предлагают познакомиться с помещением, расстановкой столов, размещением гостей, оформлением зала. Уточняется также, будет ли подан гостям аперитив, нужны ли цветы для украшения стола, музыка во время банкета, место для танцев. Работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, а также с порядком возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов. В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет. *Заказ-счет* выписывается в пяти экземплярах, утверждается руководителем предприятия и передается в кассу. Кассир принимает от заказчика доплату за заказ (на основании приходного кассового ордера), заверяет Заказ-счет своей подписью и ставит штамп «оплачено». Первый экземпляр Заказа-счета передается заказчику, второй остается у кассира, потом он передается в бухгалтерию

вместе с кассовым счетом, а третий, четвертый и пятый направляются, соответственно, бригадире официантов, на кухню и в бар.

Форма обслуживания официантами с предварительным расчетом имеет три разновидности: первая заключается в том, что потребители, ознакомившись с меню текущего дня, приобретают в кассе, расположенной в вестибюле, чеки на питание; вторая предусматривает приобретение абонементов и талонов на скомплектованные обеды (завтраки, ужины); при третьей – счета на обслуживание оплачиваются предварительно.

При обслуживании официантами с последующим расчетом стоимость поданных блюд и напитков оплачивается в конце обслуживания.

Расчет с потребителями может быть непосредственным и безналичным. Последний применяют, например, при обслуживании групп иностранных туристов, спортсменов и т.д.

Порядок выполнения работы:

1. Провести тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство
2. Заполнить счет-заказ
1. Ознакомиться с нормами оснащения столовой посудой и приборами.
2. Выписать нормативы для ресторана на 100 мест.
3. Произвести расчеты.
4. Составить акт на бой, лом, порчу посуды и приборов.

Ход работы:

1. В соответствии с нормами оснащения студенты производят расчет посуды и заполняют таблицу.
2. Студенты составляют акт по предложенной форме.

Форма представления результата:

Оформленный бланк

Унифицированная форма
Утверждена постановлением
России от 25.12.98 № 100

_____ (организация)

_____ (структурное подразделение)

Номер документа

ЗАКАЗ - СЧЕТ
(служит расчетным документом)

на _____ человек

Заказчик _____ (организация или частное лицо, фамилия, имя, отчество)

Зал _____ Дата и время _____
(название, номер)

Заказ-счет составил: _____ С условиями согласен: _____
Администратор _____ Заказчик _____

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

_____ (подпись)

Из холодного цеха на _____ час				Из буфета на _____ час	
наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	наименование	
1	2	3	4	5	
Итого		X		Итого	
Из горячего цеха на _____ час				Из хлебобулочных изделий на _____ час	
9	10	11	12	13	
Итого		X		Итого	

Цены и суммы проверены

Аванс № _____ от _____ (дата)

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Доплата № _____ от _____

« ____ » _____ г.

Оплата за цветы по квитанции № _____ от _____

Получено всего _____ (прописью)

Кассир _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Чеки по заказу на _____

ИЗМЕНЕНИЕ ЗАКАЗА

Исключить из заказ-счета					
наименование	количество	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	наименование	
21	22	23	24	25	

Итого		X		Итого	

Цены и суммы проверены

_____ (должность)

_____ (подпись)

Кассир _____

Метрдотель _____

(подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Заказчик _____

Обслуживание производили:

Фамилия, имя, отчество	Должность	
1	2	

Заказ выполнен полностью

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Ответственный за обслуживание

_____ (должность)

_____ (подпись)

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

Практическая работа 11

Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом

Цель работы: научиться складывать салфетки различными методами

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- складывать салфетки различными способами;
- выбирать различные способы складывания салфеток при сервировке стола для подачи сложной горячей кулинарной продукции;
- осуществлять сервировку столов.

Материальное обеспечение:

- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

1. Отработать формы складывания салфеток для обслуживания посетителей в ресторане.

Порядок выполнения работы:

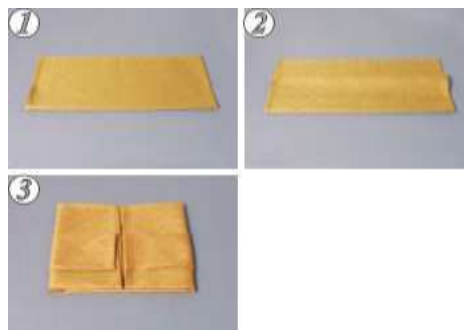
1. Получить полотняные салфетки, посуду из сервизной.
2. Сложить различными формами (простыми и сложными)
3. Подготовить посуду к сервировке.
4. Накрыть стол скатертью.
5. Выполнить сервировку.

Краткие теоретические сведения:

Салфетка – неперенный атрибут сервировки стола, который раскладывается сразу после размещения на столе посуды из стекла (хрусталя). Существует множество способов свертывания салфеток, как простых, так и требующих определенного мастерства. Свернутые салфетки кладут каждому гостю на закусочную тарелку. В некоторых случаях полотняные салфетки можно заменить бумажными.



Горизонтальное саше

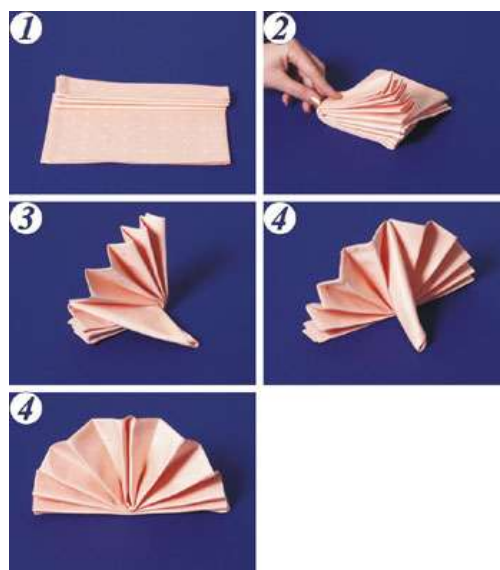


1. Исходная форма салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (сгиб вниз). 2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка. 3.

Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре. Сложите так же еще раз.



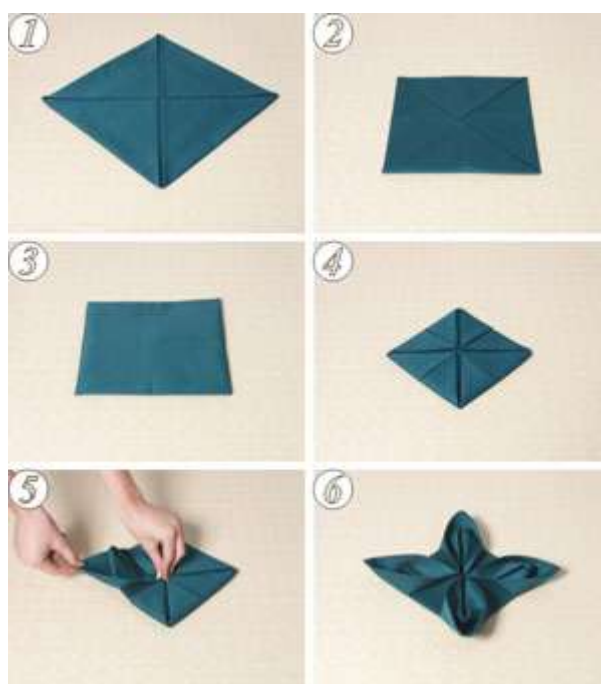
*Нас
толь
ный
веер*



1. Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз. 2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа. 3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх. 4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото. После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.



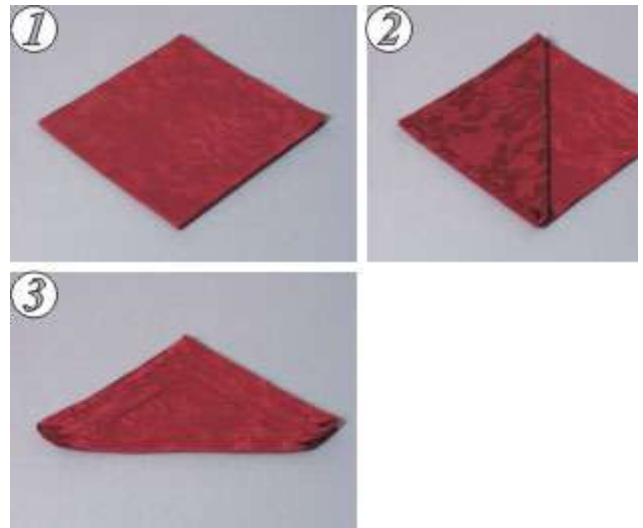
Артишок



1. Исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру. 2. Еще раз загните к центру все углы. 3. Переверните салфетку. 4. Опять загните к центру все углы. 5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника. 6. Вытяните остальные кончики. 7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из-под сложенной фигуры.



Ярусные углы

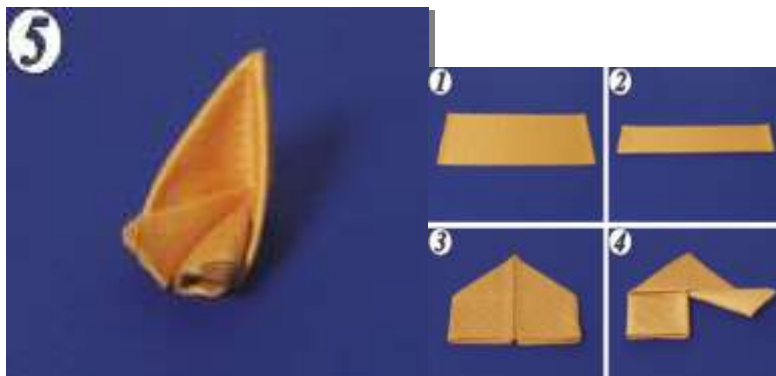


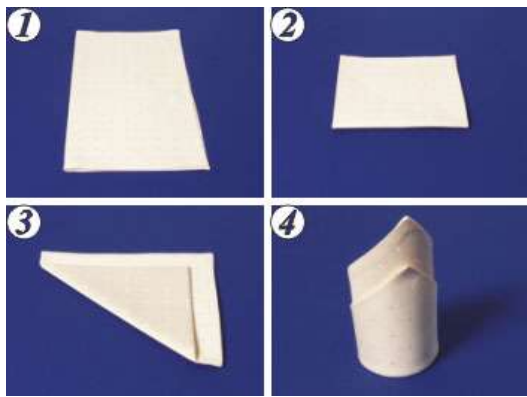
1. Исходная форма салфетки сложена вчетверо. 2. Отогните первый слой ткани салфетки по диагонали так, чтобы угол оказался в левой точке. Второй слой отогните так, чтобы второй угол оказался на расстоянии 2,5 см от первого. 3. Повторите вышеописанное с третьим и четвертым слоями ткани так, чтобы все углы отстояли друг от друга на 2,5 см. 4. Загните стороны вниз и кладите салфетку на стол.



Шапка с отверстием

Мегафон





1. Исходная форма салфетка сложена изнаночной стороной внутрь (сгиб слева). 2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (сгиб внизу). 3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3 см до вершины. 4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге. 5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.

1. Исходная форма салфетка сложена пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении. 3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»
5. «Кулечки» соедините друг с другом.

Форма представления результата:

Сложенные салфетки

Тема 6.

Организация процесса обслуживания в зале Практическая работа 12

Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака,

Цель работы: изучить варианты предварительной сервировки стола для завтрака.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы посуды и приборов;
- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

- 1 Выполнить предварительную сервировку стола для завтрака.

Краткие теоретические сведения:

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

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

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

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки и сохранность посуды.

Сервировка стола для завтрака

1. Тарелка закусочная
2. прибор закусочный
3. фужер для воды
4. прибор для специй
5. салфетка
6. ваза с цветами

Порядок выполнения работы:

1. Подобрать посуду для предварительной сервировки стола к завтраку.
2. Изучить варианты предварительной сервировки стола для завтрака.
3. Выполнить фрагменты в тетради.

Ход работы:

1. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола (с одной тарелкой)
2. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола (с двумя тарелками)

Форма представления результата:

Выполненные фрагменты предварительной сервировки стола в тетради.

Практическая работа 13

Тренинг по отработке приемов сервировки стола бизнес – ланча

Цель работы: изучить варианты предварительной сервировки стола для бизнес-ланча.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы посуды и приборов;
- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

1. Выполнить предварительную сервировку стола для

бизнес-ланча.

Краткие теоретические сведения:

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

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

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки и сохранность посуды.

Сервировка стола для бизнес-ланча

- 1 Тарелка пирожковая
- 2 прибор закусочный
- 3 прибор столовый
- 4 фужер для воды
- 5 прибор для специй
- 6 ваза с цветами

Порядок выполнения работы:

1. Подобрать посуду для предварительной сервировки стола для бизнес-ланча.
2. Изучить варианты предварительной сервировки стола для бизнес-ланча.
3. Выполнить фрагменты в тетради.

Ход работы:

1. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола для бизнес-ланча в ресторане 1 класса.
2. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола для бизнес-ланча в кафе.

Форма представления результата:

Выполненные фрагменты предварительной сервировки стола в тетради.

Практическая работа 14

Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка

Цель работы: изучить варианты предварительной и дополнительной сервировки стола к ужину.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы посуды и приборов;
- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

1 Выполнить предварительную и дополнительную (в зависимости от заказанных блюд) сервировку стола к ужину.

Краткие теоретические сведения:

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

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

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки и сохранность посуды.

Сервировка стола для ужина

- 1 тарелка закусочная
- 2 тарелка пирожковая
- 3,9 прибор закусочный
- 4 тарелка мелкая столовая
- 5 фужер для воды
- 6 рюмка для вина
- 7 рюмка для водки
- 8 салфетка
- 9 прибор столовый
- 10 прибор для специй

Порядок выполнения работы:

1. Подобрать посуду для предварительной сервировки стола к ужину.
2. Изучить варианты предварительной сервировки стола для ужина.
3. Подобрать посуду для дополнительной сервировки
4. Выполнить фрагменты в тетради.

Ход работы:

1. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола к ужину в ресторане 1 класса.
2. Выполнить фрагмент предварительной сервировки стола к ужину в ресторане высшего класса.
3. Выполнить фрагмент дополнительной сервировки стола к ужину

Форма представления результата:

Выполненные фрагменты сервировки стола в тетради.

Практическая работа 15

Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.
Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов

Цель работы: изучить варианты предварительной и дополнительной сервировки стола к ужину.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- осуществлять сервировку стола для подачи вин, шампанского.
- осуществлять приемы по дополнительной и исполнительной сервировке столов

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы посуды и приборов;
- столовое белье, аксессуары для сервировки.

Задание:

1 Выполнить дополнительную (в зависимости от заказанных блюд) и исполнительную сервировку стола.

Краткие теоретические сведения:

В ресторанах применяют **3 основных вида сервировки столов:**

- предварительную,
- дополнительную,
- исполнительную.

Предварительная сервировка стола выполняется в процессе подготовки зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей. При предварительной сервировке используется минимальное число предметов, зависящее от вида обслуживания. Как правило, набор предметов сервировки устанавливается метрдотелем на основе изучения потребительского спроса в каждом ресторане.

Исполнительная сервировка стола производится по заранее известному меню заказа. Она используется при организации банкетов, обслуживании делегаций, т.е. по специальному заказу. Все предметы при исполнительной сервировке должны строго соответствовать меню заказчика.

Вариант предварительной сервировки стола для ужина:

1 – тарелка сервировочная; 2 – тарелка закусочная; 3 – тарелка пирожковая; 4 – салфетка полотняная; 5 – закусочный прибор;

6 – столовый прибор; 7 – прибор со специями; 8 – ваза с цветами; 9 – фужер

При выполнении сервировки официант должен знать и выполнять одно важное правило – двух одинаковых предметов сервировки на столе не должно быть, даже если они необходимы по меню заказа.

В этом случае выставляют только один предмет, а после его использования убирают и заменяют точно таким же.

В ресторане все столы сервируют по единой схеме, что придает строгость и единый стиль в работе.

Для создания у потребителя ощущения комфорта за столом на одного человека предусмотрено 60...70 см стола при повседневном обслуживании и 80-90 см при обслуживании банкетов

Порядок выполнения работы:

5. Подобрать посуду для дополнительной сервировки стола к ужину.
6. Изучить варианты исполнительной сервировки стола для ужина.
7. Подобрать посуду для исполнительной сервировки
8. Выполнить фрагменты в тетради.

Ход работы:

4. Выполнить фрагмент дополнительной сервировки стола к ужину в ресторане 1 класса.
5. Выполнить фрагмент исполнительной сервировки стола к ужину в ресторане высшего класса.

Форма представления результата:

Выполненные фрагменты сервировки стола в тетради.

Тема 7.

Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Практическая работа 16

Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания

Цель работы: научиться подбирать посуду и приборы для подачи блюд и закусок различными методами, рекомендовать напитки.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- подбирать посуду и приборы для подачи блюд и закусок различными методами
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков.

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы столовой посуды, приборов;
- рекомендации напитков.

Задание:

1. Установить очередность подачи блюд по меню: антрекот с гарниром, печенье песочное, рыба в тесте, блины с икрой, ассорти из фруктов, кофе черный, заливное из птицы с гарниром, шпроты с лимоном, борщ с черносливом.
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.
3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Краткие теоретические сведения:

Русский метод предусматривает расположение красиво оформленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в горшочках. Все блюда снабжают приборами для раскладки.

Порядок выполнения работы:

1. Установить очередность подачи блюд по меню
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.

Наименование блюд	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Приборы для посетителя
	Для отпуска с производства	Для подачи посетителю		

3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.

Наименование блюд	Винно-водочные изделия		Температура подачи	Используемая посуда для подачи	
	Группа вин	Наименование		Наименование	емкость

4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Задание:

1. Установить очередность подачи блюд по меню: шашлык по-карски, кофе по-восточному, желе многослойное, рыба заливная целиком, окрошка мясная, заливной поросенок целиком, мороженое «Сюрприз», курица «галантин».
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.
3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Краткие теоретические сведения:

Английским методом предусматривается 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.

Порядок выполнения работы:

1. Установить очередность подачи блюд по меню
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.

Наименование блюда	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Приборы для посетителя
	Для отпус- ка с производства	Для подачи посетителю		

3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.

Наименование блюда	Винно-водочные изделия		Температура подачи	Используемая посуда для подачи	
	Группа вин	Наименование		Наименование	емкость

4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Задание:

1. Установить очередность подачи блюд по меню: пироги со сладкой начинкой, блинчики с мясом, сыр в ассортименте, курица «галантин», ассорти рыбное, эскалоп из свинины со сложным гарниром, яблоки в тесте, бутерброд с икрой, морской гребешок «фри».
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.
3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Краткие теоретические сведения:

Французский метод подачи блюд или подача блюд в «обнос» предполагает перекаldывание заказного блюда на тарелки посетителей с помощью специальных приборов. Официант подходит к посетителю с левой стороны и правой рукой перекаldывает блюдо, используя приборы для раскладки.

Порядок выполнения работы:

1. Установить очередность подачи блюд по меню
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.

Наименование блюд	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Приборы для посетителя
	Для отпуска с производства	Для подачи посетителю		

3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.

Наименование блюд	Винно-водочные изделия		Температура подачи	Используемая посуда для подачи	
	Группа вин	Наименование		Наименование	емкость

4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Задание:

1. Установить очередность подачи блюд по меню: желе клубничное, цыплята табака, сельдь с гарниром, яблоко в слойке, чай с лимоном, уха с расстегаями, торт порционный, жульен из дичи, вареники с творогом.
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.
3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Краткие теоретические сведения:

Европейский метод предполагает, что официант приносит блюдо с производства уже порционированным в соответствующую посуду, подходит к посетителю с правой стороны и правой рукой ставит непосредственно перед посетителем.

Порядок выполнения работы:

1. Установить очередность подачи блюд по меню
2. Составить таблицу подбора столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд.

Наименование блюд	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Приборы для посетителя
	Для отпуска с производства	Для подачи посетителю		

3. Составить таблицу подбора винно-водочных изделий к закускам и блюдам.

Наименование блюд	Винно-водочные изделия	Температура	Используемая посуда для подачи
-------------------	------------------------	-------------	--------------------------------

	Группа вин	Наименование	подачи	Наименование	емкость

4. Выполнить схему предварительной сервировки стола.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы, схема

Практическая работа 17

Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями

Цель работы:

- научиться правил этикета и приемов поведения за столом
- отработать приемы расчета с гостями

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно вести себя за столом
- правильно проводить расчет с посетителями

Материальное обеспечение:

- засервированные столы

Задание:

5. –отработать все правила этикета за столом
6. –провести расчет с потребителями

Краткие теоретические сведения:

- Осанка. Ровная спина позволяет выглядеть уверенным, ладони находятся на удобном расстоянии для использования вилки и ножа. На стол облокачиваться нельзя. Для женщин возможно еще непродолжительное время опираться на один локоть. Мужчина должен всю трапецию за столом не касаться его краев.
- Не стоит сильно наклоняться к тарелке и расставлять локти.
- Не надо тянуться за понравившимся блюдом через весь стол. Можно вежливо попросить, чтобы еду передали.
- Блюда за столом передают слева направо.
- Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.
- Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама.
- Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим.
- Прежде чем сделать глоток воды или напитка стоит проглотить всю еду и промокнуть губы салфеткой, чтобы не испачкать край бокала.
- Садиться за стол с сигаретой- значит продемонстрировать свое неуважение к окружающим.
- Некрасиво наклонять тарелку с супом, можно просто оставить немного жидкости на дне. После еды ложку кладут в тарелку.
- Если необходимо отойти от стола, стоит сообщить присутствующим об этом.

- Этикет для современных правил поведения предполагает необходимость проявлять за столом уважение к хозяевам вечера. Фирменные блюда, приготовленные ими самими, попробовать стоит обязательно. Начинать принимать пищу следует только после хозяев.

- Не стоит ковыряться в тарелке, откладывая лучшие кусочки, или демонстрировать, что еда не нравится.

Столовый этикет предусматривает некоторые правила пользования приборами. Существует два способа обращаться с ножом и вилкой: *классический* и *американский*. Согласно первому, нож и вилка должны находиться в руках, пока блюдо не будет съедено. В американском способе допускается ненужный нож отложить на тарелку.

Использованные приборы нельзя класть на стол, чтобы не испачкать скатерть. Их следует оставлять в тарелке. Скрещенные вилка и нож сигнализируют официанту, что гость с блюдом еще не закончил. Чтобы тарелку сменили, надо положить приборы параллельно.

Вилку и нож надо использовать бесшумно, не допуская скрежета. Некрасиво, когда кусочки пищи или брызги разлетаются вокруг. Котлеты по-киевски или другие «опасные» блюда стоит осторожно проткнуть вилкой, чтобы вытек сок. Недопустимо есть с ножа. Он предназначен только для разрезания блюда.

Столовые приборы бывают общими и индивидуальными. Общие приборы предназначены, чтобы накладывать блюда в тарелку, и располагаются справа от посуды, в которой была подана еда. Ложка предназначена, чтобы зачерпывать пищу, а вилка, чтобы поддерживать выбранный кусочек блюда. После использования их оставляют в общей тарелке для следующего гостя.

Застольный этикет предусматривает некоторые правила использования салфетки:

- Полотняная салфетка должна находиться на коленях. Разворачивать ее следует бесшумно.
- Не стоит класть салфетку на стол, повязывать ее на шею и вообще располагать где-то выше коленей.
- После приема пищи или перед каждым глотком из бокала необходимо вытереть жирные губы.
- Дамам с накрашенными губами необходимо использовать бумажные одноразовые салфетки.
- Если потребовалось выйти, салфетку оставляют на стуле. После окончания вечера ее надо положить на край стола рядом со своей тарелкой.
- Недопустимо вытирать салфеткой поданные столовые приборы. Это намек на нечистоплотность хозяев.

Культура поведения за столом подразумевает определенный этикет общения во время еды.

- Недопустимо читать книгу, доставать телефон или планшет за столом. Краситься тоже не рекомендуется.
- Если в трапезе участвуют дети, необходимо объяснить им, как правильно вести себя за столом, и что такое этикет. Младшие участники трапезы должны говорить, только если их спросили. Вмешиваться в беседу взрослых, капризничать, играть с едой нельзя. Недопустимо присутствие детей при обсуждении не предназначенных для них тем. Стоит помнить о маленьких участниках застолья при беседе о личных отношениях, эмоциональных разговорах.
- Хороший тон за званым обедом или ужином предполагает определенные правила этикета при разговоре. Необходимо смотреть прямо в глаза при беседе. Отводить взгляд невежливо.
- Отдельно можно сказать об отношении к официантам. По-настоящему культурного человека видно по общению с обслуживающим персоналом. Мелочные придирки, повышение голоса, а тем более скандалы с официантами говорят о плохом воспитании гостя. Если подали грязный прибор или недостаточно горячее блюдо, можно сообщить об этом спокойным тоном, не роняя своего достоинства.

- После завершения трапезы необходимо похвалить повара. Если еда не понравилась, всегда можно найти какие-либо позитивные моменты.

Этикет за столом важен и при потреблении напитков. Бокал следует держать пальцами за ножку, чтобы не испачкать блестящие стенки жирными пальцами. Так можно насладиться вкусом напитка, не изменяя его температуру. Вином бокал необходимо наполнять до половины. Это не только правила застольного этикета, - пустое пространство позволяет полнее насладиться ароматом винограда. На приемах напитки подают на подносах официанты. Бокал держат в руках до его опорожнения. Чтобы избавиться от пустой посуды, можно воспользоваться специальным столиком.

Чашку с кофе следует держать за ручку двумя пальцами. Это поможет не обжечься горячим напитком. За чайным столиком также стоит помнить, что такое культурное поведение и этикет за столом. Дуть на горячий напиток нельзя, пить нужно бесшумно. Размешивать чай стоит, не касаясь ложкой о край чашки, чтобы не производить лишних звуков. Если напиток разлился на блюдце, необходимо попросить официанта заменить посуду.

Особенность застольного этикета при употреблении алкоголя - в его обязательном внимании к собеседникам. Доливать напиток в бокал только себе - дурной тон. Необходимо вначале осведомиться у соседей, не нужно ли им еще вина или другого спиртного.

Дополнительные правила этикета

Отказ от блюда (диета, аллергия или наличие определенных убеждений) возможен при вежливом объяснении причины.

- Пища между зубов может вызывать определенный дискомфорт. Извлекать ее следует вдали от чужих глаз. Стоит извиниться и отойти в туалет.
- Губная помада на бокалах, столовых приборах - дурной тон. Перед трапезой стоит вытереть губы бумажной салфеткой.
- Сумочки, портфели, зонтики на стол складывать нельзя. По возможности их следует повесить на спинку стула или поставить рядом с собой на пол.

Счет должен быть составлен правильно и точно. Чтобы у посетителей не оставалось сомнений в правильности суммы, которую он платит официанту, на предприятиях общественного питания введена практика подавать посетителю счет,

- в котором вписаны все блюда и напитки, цена каждого из них в отдельности и общая сумма заказа.
- Для этой цели на каждом столе на пластмассовых, подставках или в специальную папку кладется книжка для подачи счетов, куда записывают каждый заказ после его выполнения: вид и количество блюд, а также цену каждого блюда и напитка в отдельности и общую сумму. Таким образом посетителям дается возможность сверить написанные в счете цены с ценами, указанными в меню.
- После окончания завтрака, обеда или ужина посетитель оплачивает счет. Официант заканчивает оформление счета, переписав его с листа для заказов, на котором записан и номер, в свою книжку с бланками счетов.
- В счете должны быть указаны виды блюд и напитков, цена каждого из них в отдельности, общая сумма, дата и подпись официанта.
- Официант подает готовый счет на тарелке, покрытой полотняной салфеткой, сложенной в форме конверта. Он ставит тарелочку со свободной стороны посетителю, отходит к серванту и ждет, чтобы его пригласили для оплаты счета. Если оплаченная сумма точно соответствует сумме, указанной в счете, официант благодарит и берет ее с тарелки. Если официант должен дать сдачу, он кладет сдачу на ту же тарелочку и снова подает посетителю.
- Оплата по счету, составленному официантом, но оплаченному через кассира маркировщика предприятия. Этот способ оплаты счета практикуется и в других странах. Отличается он от описанного выше способа тем, что официант не рассчитывается с

посетителем по счету сам, а передает тарелочку с положенными на нее банкнотами кассиру маркировщику. Кассир маркировщик, после того как он проверит точность суммы, ставит отметку об оплате счета и кладет сдачу на ту же тарелку, а официант возвращает ее посетителям.

- Оплата через кассира при выходе с предприятия. По этому способу оплата производится следующим образом. Официант, приняв заказ от посетителя, записывает его на карточку официанта, причем для каждого материально ответственного лица заполняют отдельную карточку из одной и той же маркировочной книжки, затем он маркирует общую стоимость каждой карточки на контрольно кассовом аппарате для официантов, передает чек вместе с карточкой соответствующему материально ответственному лицу и получает блюдо или напиток. После окончания обслуживания клиента официант пишет общий счет в двух экземплярах, один из которых дает посетителю, чтобы он оплатил его стоимость кассиру при выходе с предприятия. Кассир пробивает на контрольно кассовом аппарате общую сумму счета и дает посетителям контрольный чек.
- Преимущества этого способа оплаты заключаются в следующем: счет проходит двойной контроль со стороны официанта и со стороны кассира контролера. Материально ответственные лица могут контролировать выдачу блюд. Официант не теряет времени для расчета с посетителями, и это облегчает его работу и помогает быстро и культурно обслуживать посетителей.
- Оплата наличными и оформление копии счета. Часто посетители хотят, чтобы им дали копию счета для отчета перед предприятием или учреждением, где они работают. Для этой цели кассир маркировщик или метрдотель на специальном листке в двух экземплярах из пронумерованной книжки с копиями подробно записывает заказанные блюда и напитки по виду, цену каждого из них в отдельности, общую сумму цифрами и словами и подает его на подпись посетителю. Этот документ заверяют печатью предприятия, после чего оригинал отрывают и дают посетителю.

Порядок выполнения работы:

- группа делится на команды: 1-официанты; 2- потребители
- отработывают задание
- пишут отчет о проделанной работе

Форма предоставления результата

Отчет о проделанной работе

Практическая работа 18

Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей

Цель работы:

- научиться траншировать и фламбировать блюда

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно траншировать и фламбировать блюда

Материальное обеспечение:

- натуральные образцы блюд
- подсобный столик
- специальные приборы и доска
- две спиртовки

Задание:

7. –отработать все правила транширования и фламбирования блюд

Краткие теоретические сведения:

Транширование производят, если нужно в присутствии посетителей нарезать на порции жаренных или сваренных целиком кур, индеек, гусей, поросят, 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;
- приборы (нож и вилка) для порционирования;
- специальная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания выделяющегося при резании мяса сока.

Кроме того, нужны различные приправы, спиртовки для нагревания отрезанных порционных кусков, а также соусов и гарниров, подсобный столик или тележка.

Транширование производит повар высокой квалификации или метрдотель. Важный фактор при траншировании - умение обращаться с приборами. Официант должен производить транширование легко и быстро. Перед траншированием рыбу или дичь, приготовленные целиком, показывают посетителям.

Транширование рыбы (жареной, жареной на решетке, запеченной и т. д.). У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других - сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей.

У судака, кефали реберные кости расположены перпендикулярно позвоночнику. Такую рыбу при траншировании кладут на одну сторону. Прежде всего удаляют плавники и снимают кожу, далее отделяют мякоть ножом. После этого рыбу переворачивают на другую сторону и повторяют то же самое. Кусочки рыбы с помощью ножа раскладывают на порции в тарелки. Кладут гарнир, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Крупные рыбы нельзя переворачивать, их траншируют на блюде, на котором подают.

При траншировании плоских рыб, например камбалы, прежде всего их 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. 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 поливают горячим соусом.

Транширование поросенка. Транширование целого поросенка производят на том же блюде, на котором он подан. Поросенка кладут на брюшко и прежде всего вырезают передние и задние ножки, вынимают кости. На доске нарезают мясо тонкими ломтиками, которые кладут на блюдо для разогревания. Далее 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. Нарезанное и подогретое мясо раскладывают на тарелки, поливают горячим соусом и подают.

Транширование седла барашка, зайца наштигованных или тушеных. Транширование производят после того, как седло покажут посетителям и поставят на подсобный столик или тележку. Перекладывают мясо с блюда на доску с помощью вилки. При траншировании позвоночник придерживают вилкой, а ножом отделяют мякоть. 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 разогревают.

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. Затем отрезают крылышки

и отделяют переднюю часть тушки от задней в продольном направлении. Ножом срезают мясо, чтобы отделить кости. Кости грудной клетки и позвоночника птицы с помощью вилки складывают в тарелку для костей. 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. Мясо раскладывают по тарелкам, по желанию посетителей кладут куски белого или темного мяса. На тарелки с порциями мяса кладут гарниры, поливают мясо птицы соусом, по желанию посетителей добавляют приправы и подают.

Фламбирование блюд. В ресторанах классов люкс и высшего по желанию посетителей подают блюда и десерты, которые доготавливают и фламбируют в их присутствии. 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 требуется 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, сковородка 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 помещают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд.

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 определенном 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 сковородке 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.

Порядок выполнения работы:

- группа делится на команды: 1-официанты; 2- потребители
- отрабатывают задание
- пишут отчет о проделанной работе

Форма предоставления результата

Тема 8.
Обслуживание приемов и банкетов

Практическая работа 19-20

Подготовка и отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах

Цель работы: научиться проводить подготовку и владеть приемами обслуживания на банкетах и официальных приемах

Материальное обеспечение:

- сборники рецептур блюд, ТТК.
- схемы размещения столов
- раздаточный материал
- формы заявок на посуду и приборы
- натуральные образцы столовой посуды, приборов;

Задание 1:

1. Составить меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами.
2. Составить карту вин банкета с полным обслуживанием официантами

Краткие теоретические сведения:

Банкет за столом с полным обслуживанием

Этот вид банкета представляет собой торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков.

Банкет проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, иностранных представителей и делегаций, во время проведения международных встреч и симпозиумов, конференций, выставок и т. д.

Сервировку банкетного стола с полным обслуживанием начинают с расстановки столов и накрытия их скатертью. Следует помнить, что белоснежная, хорошо отглаженная и правильно расстеленная скатерть придает столу особую торжественность. Если банкетные столы составлены из обеденных полированных ресторанных столов на 4-6 персон, то их покрывают сначала сукном, которое поглощает шум, впитывает влагу и придает устойчивость предметам сервировки. Затем стол сервируют мелкими столовыми тарелками на расстоянии 0,8-1,0 м друг от друга. Тарелки расставляют начиная от центра стола, сначала по одной стороне, потом по другой и следят за тем, чтобы тарелки стояли строго одна против другой. На мелкие столовые тарелки ставят закусочные, а слева на расстоянии 10-15 см - пирожковые тарелки.

Затем раскладывают столовые приборы на расстоянии 0,5 см справа от столовой мелкой тарелки: столовый нож, правее от него на 0,5 см рыбный нож, потом, если в меню есть суп, столовую или десертную ложку и закусочный нож. С левой стороны от мелкой столовой тарелки кладут столовую вилку, затем левее рыбную и закусочную вилки. Далее раскладывают десертные (или фруктовые) ножи, вилки и ложки. В определенном порядке расставляют рюмки, бокалы, фужеры. На закусочные тарелки ставят красиво сложенные салфетки. Приборы со специями устанавливают попарно, один прибор на два гостя. Причем приборы ставят на уровне стеклянной (хрустальной) посуды, между предметами сервировки рядом сидящих гостей. Банкетные столы украшают цветами, национальными флажками стран, участники которых находятся за столом. Небольшие карточки с указанием фамилии, имени, отчества участника банкета располагают либо рядом с фужером (левее его), либо за мелкой столовой тарелкой и фруктовым прибором.

Красиво оформленные бланки меню банкета размещают за пирожковой тарелкой. В меню содержится перечень всех закусок, блюд, напитков, а также сообщается повод проводимого мероприятия. Для иностранных гостей должен быть перевод названий блюд и напитков на их родной язык.

В меню банкета включают 3-4 наименования холодных блюд, горячую закуску, 1-2 наименования горячих блюд, десерт, кофе, фрукты, напитки.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Составить меню банкета-обеда используя сборник рецептур.
3. Составить карту вин банкета.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Составленное меню, карта вин

Задание 2:

1. Произвести расчет длины и количества столов банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Составить схему размещения столов в зависимости от количества гостей

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать длину и количество столов для банкета за столом с полным обслуживанием официантами с учетом норматива.
2. Составить схему размещения столов

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Задание 3:

1. Произвести расчет официантов для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Подобрать посуду и приборы для банкета.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать количество официантов для банкета за столом с полным обслуживанием официантами с учетом норматива.

1. Рассчитать количество посуды и приборов для банкета

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Заполненные таблицы, выполненные расчеты.

Задание 4:

1. Рассчитать количество посуды и приборов, составить заявку.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать количество посуды и приборов для банкета
2. Составить заявку на посуду и приборы.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Заполненная таблица, выполненные расчеты.

Задание 5:

1. Произвести сервировку стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Порядок выполнения работы:

1. Подобрать посуду и приборы для сервировки
2. Подготовить посуду и приборы для сервировки
3. Выполнить сервировку стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Выполненная сервировка.

Тема 9.**Специальные формы обслуживания****Практическая работа 21**

Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая

Цель работы: научиться приемам обслуживания по типу фуршетного стола, банкета-чая

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- составлять и оформлять меню и карту вин банкета-фуршета;
- осуществлять консультирование потребителей.
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды и приборов и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- составлять и оформлять меню и карту вин банкета-чая;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

Материальное обеспечение:

- раздаточный материал (последовательность расположения блюд в меню);
- сборники рецептур.
- схемы их расстановки столов;
- раздаточный материал.
- раздаточный материал (меню, карты вин);
- сборники рецептур блюд.

Задание 1:

1. Составить меню приема-фуршет по случаю приезда правительственной делегации из Франции в количестве 100 человек.
2. Составить карту вин для данного мероприятия.

Краткие теоретические сведения:**Банкет-фуршет**

Название банкет-фуршет происходит от французского "а-ля фуршет", что означает "на вилку". Основным столовым прибором во время еды является вилка закусочная.

Банкет-фуршет организуют обычно в случаях, когда в сравнительно ограниченное время (1,0-1,5 ч) необходимо принять большое количество гостей (это может быть официальный прием, юбилей, семейное торжество или другое праздничное мероприятие). Гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

Столы для банкета устанавливают в зале в виде прямоугольника или в виде букв П, Т и Ш, но так, чтобы расстояние между столами и от столов до стен зала было достаточным 1,5 м для свободного передвижения гостей. У стен или по углам зала располагают небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, на которые ставят сигареты, пепельницы, спички и цветы в высоких вазах, бумажные салфетки.

Меню банкета-фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета-фуршета включают вторые горячие блюда, например седло барашка, поросенок или индейка, жаренные целиком, и др., которые подают как горячую закуску. Мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму тушки. Едят это блюдо, используя закусочную тарелку и закусочные приборы. Все закуски готовят (нарезают) небольшими порциями, чтобы их удобно было есть стоя с помощью одной вилки.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить особенности банкета-фуршета.
2. Составить меню банкета-фуршета, используя сборник рецептов.
3. Составить карту вин банкета.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Составленное меню и карта вин.

Задание 2:

1. Произвести расчет обслуживающего персонала для приема-фуршет на 100 человек.
2. Рассчитать количество столов для приема-фуршет на 100 человек, предложить схемы их расстановки.
3. Произвести расчет посуды для сервировки столов в банкетном зале.
4. Составить заявку на производство к приему-фуршет на 100 человек.

Краткие теоретические сведения:

Сервировка фуршетного стола.

Фуршетные столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы концы их со всех сторон стола свисали одинаково, на расстоянии 5-10 см от пола. Углы каждой скатерти подворачивают с торцовых сторон внутрь, скрепляют концы с боковыми сторонами, образуя прямой угол.

Различают два варианта сервировки фуршетного стола: одностороннюю и двустороннюю. При первом варианте стол сервируют только с одной стороны, используя его обычно для почетных гостей и организатора банкета. Стол устанавливают перпендикулярно к основному столу на расстоянии 1,0-1,5 м или одной стороной к стене. Двустороннюю сервировку осуществляют с двух сторон стола. Накрытый скатертью фуршетный стол сначала сервируют стеклом (хрусталем): фужерами, стопками, лафитными, рейнвейными и

водочными рюмками. Как правило, часть стекла (хрусталя) держат на подсобных столах и выставляют его по мере необходимости.

Двусторонняя сервировка фуршетного стола является наиболее целесообразной. Расстановку стекла (хрусталя) при этом производят одним из следующих способов: в два ряда, группами, елочкой, змейкой.

Сервировку стеклом в два ряда начинают с расстановки фужеров. На концах стола по его центру на расстоянии 15-20 см от торца ставят треугольником фужеры по 9-11-17-21 штук. При длине стола свыше 7 м фужеры можно ставить также и в середине двумя симметричными треугольниками по 7-9 шт. Пространство между ними (25-30 см) служит для размещения бутылок с минеральными и фруктовыми водами. Рюмки располагают вдоль по центру стола двумя рядами, расстояние между которыми 20-25 см, а между рюмками 1,5-2 см. Расставляют рюмки в определенном порядке: сначала малого размера и емкости (водочные), среднего размера и емкости (лафитные) и большего размера (рейнвейные). Чередование рюмок в обоих рядах должно быть одинаковым. Поэтому вначале ставят один ряд рюмок, а по нему выравнивают второй. Кувшины с соками ставят с торцов стола перед фужерами, поэтому стаканы для соков располагают группами возле кувшинов. Сервировку стола стеклом (хрусталем) группами начинают с расстановки группы фужеров по краям стола, затем под углом 30-45 градусов к оси стола расставляют параллельно друг другу группы рюмок (водочных, рейнвейных, лафитных) на расстоянии 50-60 см между группами. Если длина стола более 7 м, то дополнительно в центре стола устанавливают группу фужеров.

При сервировке змейкой, фужеры и рюмки расставляют вдоль всего стола, при этом соблюдая общий принцип - более высокие фужеры располагают в центре стола, низкие - ближе к краю.

При сервировке хрусталем елочкой по продольной оси стола на расстоянии 60-80 см в центре ставят фужеры по 4-6 штук, затем под углом 45 градусов с той и с другой стороны к краю стола ставят треугольниками по 3 штуки рейнвейные, лафитные и водочные рюмки.

Если длина стола более 7 м, то до его середины направление рюмок под углом 45 градусов делают с одной стороны стола, а на другой половине в обратном направлении.

Для сервировки фуршетного стола необходимы закусочные и десертные тарелки. Количество тарелок для банкета определяют расчета: закусочных 1-2 штуки, а десертных 1 тарелка на каждого гостя.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам вдоль стола стопками по 6-10 штук на расстоянии 2 см от края стола. Расстояние от торцов стола и между стопками тарелок 1,5-2 м. Десертные тарелки стопками по 3-4 штуки ставят чуть правее перед закусочными, ближе к рюмкам. При расстановке закусочных и десертных тарелок следует помнить, что эмблемы (вензеля, марки) на тарелке должны быть строго с противоположной к гостю стороны.

Затем фуршетный стол сервируют приборами: закусочными ножами и вилками, фруктовыми приборами. Для обслуживания банкета количество приборов определяют из расчета на одного человека: вилки закусочные - 1,5-2 шт.; ножи закусочные - 0,5-1 шт.; ножи десертные (фруктовые) - 0,3-0,5 шт. Существуют два варианта сервировки фуршетного стола закусочными приборами:

1 - вариант: вилки, по числу закусочных тарелок (6-8 шт.), кладут на ребро (острием к тарелке) слева от каждой стопки тарелок, а ножи закусочные (3-4 шт.) справа от тарелок.

2 - вариант: вилки закусочные кладут на ребро правее закусочных ножей, острием к тарелке. Наиболее распространенным в ресторанах является первый вариант сервировки банкета-фуршет. Количество фруктовых ножей и вилок равно числу десертных тарелок (3-4 шт.). Расстояние между краем тарелок и первым ножом и вилок должно быть 1,5-2 см. Перечницы и солонки (лучше открытого типа) ставят непосредственно на стол за тарелками с хлебом. В каждую перечницу и солонку кладут ложечки для специй ручкой вправо. Полотняные салфетки, сложенные вчетверо, а затем пополам укладывают за каждой стопкой закусочных тарелок.

Порядок выполнения работы:

Рассчитать количество официантов для банкета-фуршета с учетом норматива.

2 Рассчитать длину и количество столов для банкета-фуршета с учетом норматива.

3. Рассчитать количество посуды и приборов для банкета

4. Составить заявку на посуду и приборы.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Заполненная таблица, выполненные расчеты.

Задание 3:

1. Составить меню для банкета-чая на 20 человек
2. Произвести расчет посуды для сервировки стола.
3. Произвести расчет обслуживающего персонала

Краткие теоретические сведения:

Банкет-чай проводят во второй половине дня, обычно в 16-18 ч. Продолжается банкет не более 2 часов.

В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья (кресла). Вдоль стен - диваны, кресла, а между ними 1-2 небольших столика, накрытых цветными скатертями, для цветов, сигарет, пепельниц и спичек.

Меню банкета-чая состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье), шоколадных конфет, шоколада, варенья, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др. В меню банкета иногда включают 1-2 сладких блюда - желе, мусс, крем, пломбир и др.

Банкет-чай выглядит значительно торжественнее, когда чай наливают из самовара. Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на приставной стол, накрытый скатертью. Слева от самовара располагают второй поднос, накрытый салфеткой, с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками. На поднос перед самоваром чуть справа ставят заварочные чайники.

На накрытый цветной скатертью чайный стол против каждого места гостя ставят десертную тарелку, справа и слева от нее раскладывают десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов - фруктовый прибор (за десертной тарелкой), затем справа и слева от тарелки раскладывают десертные ножи и вилки.

В особо торжественных случаях перед десертными тарелками ставят бокалы для шампанского. Фужерами чайный стол не сервируют, так как к банкету ни минеральной, ни фруктовой воды подавать не принято. После этого на десертные тарелки раскладывают полотняные салфетки. Затем на столе расставляют (за 30-40 мин до начала банкета) сладкие блюда, различные мучные кондитерские изделия. Сладкий пирог или торт заранее нарезают на порционные куски. Ко всем сладким блюдам, кроме конфет в обертке и фруктам, подают специальные приборы для раскладывания (лопатки, вилки, щипцы и др.). Розетки ставят стопками по 5-6 штук у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.

Соблюдают определенную последовательность подачи блюд и изделий: в начале предлагают сладкие блюда, затем подают чай с мучными кондитерскими изделиями и последними - фрукты, орехи, конфеты.

Чашку чая следует подносить к гостю правой рукой справа и ставить ее перед ним, правее десертного ножа, ручкой влево от гостя.

При подаче сладкого блюда вместо десертной тарелки и приборов перед каждым гостем вначале ставят пирожковую тарелку, накрытую резной бумажной салфеткой, с десертной ложкой (ручка повернута вправо от гостя). На тарелку устанавливают креманку со сладким блюдом. Затем официант убирает использованную посуду, заменяя ее десертной

тарелкой и приборами. Сладкие блюда (кроме мороженого) можно расставить на столе и до прихода гостей (за 10-15 мин).

В меню банкета-чая можно включить кофе. В этом случае на поднос с чайными чашками ставят и кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками, а рядом с заварочными чайниками - кофейник с горячим кофе.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить особенности банкета-чая
2. Составить меню банкета-чая, используя сборник рецептур.
3. Произвести расчет посуды для сервировки стола.
4. Произвести расчет обслуживающего персонала.

Ход работы:

Студенты составляют меню, используя раздаточный материал и сборники рецептур.

Форма представления результата:

Составленное меню, выполненные расчеты.