

# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

Предисловие .....	3
<b>Глава 1. Основные сведения о предприятиях общественного питания</b> ....	5
1.1 Характеристики предприятий общественного питания .....	5
1.2. Виды помещений для обслуживания посетителей .....	7
<b>Глава 2. Материально-техническая база обслуживания</b> .....	10
2.1. Оборудование зала ресторана .....	10
2.2. Оборудование бара .....	13
2.3. Столовая посуда .....	14
Фарфоровая и фаянсовая посуда .....	14
Стелянная посуда .....	19
Металлическая посуда .....	30
2.4. Столовые приборы .....	33
2.5. Столовое белье .....	38
2.6. Стелянная посуда и инвентарь для бара .....	39
<b>Глава 3. Требования к обслуживающему персоналу ресторана (бара)</b> .....	46
3.1. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье .....	46
3.2. Правила санитарии и гигиены .....	52
3.3. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала .....	53
<b>Глава 4. Подготовка к обслуживанию</b> .....	55
4.1. Методы организации труда официантов, барменов и графики работы .....	55
4.2. Уборка помещений, расстановка мебели .....	57
4.3. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию .....	58
4.4. Накрытие столов скатертями, приемы складывания полотняных салфеток .....	59
4.5. Предварительная сервировка стола .....	62
4.6. Подготовка бара к обслуживанию .....	65
<b>Глава 5. Меню. Карты вин и коктейльные карты</b> .....	67
5.1. Назначение, правила оформления и виды меню .....	67
5.2. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню .....	72
5.3. Карты вин. Составление и оформление .....	74
5.4. Коктейльная карта .....	76

<b>Глава 6. Виноградные вина</b> .....	79
6.1. Страны — производители виноградного вина .....	79
6.2. Классификация вин .....	81
6.3. Производство красных вин .....	82
6.4. Производство белых и розовых вин .....	84
6.5. Французские вина. Основная классификация вин .....	85
Категорирование вин .....	85
Дополнительные знаки и надписи на этикетках .....	85
Сорта красного винограда, выращиваемого во Франции .....	87
Сорта белого винограда, выращиваемого во Франции .....	89
Характеристика вин по районам производства .....	91
6.6. Итальянские вина .....	99
Классификация вин по районам производства .....	99
Характеристика вин .....	100
6.7. Испанские вина .....	102
Классификация вин .....	102
Характеристика вин по районам производства .....	103
6.8. Вина Германии .....	104
Классификация вин .....	104
Характеристика вин по районам производства .....	105
6.9. Вина Португалии .....	106
6.10. Вина Австралии .....	106
6.11. Вина Новой Зеландии .....	106
6.12. Вина Южной Африки .....	106
6.13. Вина США .....	107
6.14. Крепленые и ликерные вина .....	107
Херес .....	107
Портвейн .....	109
Вермут .....	110
Мадера .....	111
Марсала .....	111
Ликерные вина .....	111
6.15. Игристые вина .....	112
Шампанское .....	112
Другие игристые вина .....	113
<b>Глава 7. Напитки, полученные методом перегонки</b> .....	115
7.1. Общая характеристика .....	115
7.2. Водка и виски .....	115
Технология изготовления и разновидности водки .....	115
Технология изготовления и разновидности виски .....	117
7.3. Коньяк и бренди .....	120
Характеристика и категории коньяка .....	120
Оснoвные виды и марки бренди .....	125
7.4. Джин, ром, текила .....	126
Способы производства и основные марки джина .....	126
Характеристика и основные типы рома .....	128
Особенности производства и правила подачи текилы .....	129
7.5. Ликеры и настойки .....	130

Классификация и характеристика ликеров .....	130
Разновидности и марки настоек .....	134
<b>Глава 8. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки</b> .....	137
8.1. Пиво .....	137
8.2. Безалкогольные холодные напитки .....	138
8.3. Чай .....	139
8.4. Кофе .....	141
<b>Глава 9. Обслуживание в зале ресторана</b> .....	145
9.1. Характеристика посетителей .....	145
9.2. Резервирование столиков. Встреча и размещение посетителей. Прием заказа .....	147
9.3. Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд .....	150
9.4. Уборка и замена использованной посуды .....	155
9.5. Расчет с посетителем .....	156
<b>Глава 10. Подача закусок, блюд и напитков</b> .....	158
10.1. Подача буфетной продукции .....	158
10.2. Сочетаемость винно-водочных изделий и блюд .....	159
10.3. Подача и декантирование .....	161
10.4. Подача холодных блюд и закусок .....	167
10.5. Подача горячих закусок .....	172
10.6. Подача супов .....	173
10.7. Подача вторых горячих блюд .....	175
10.8. Особенности подачи сладких блюд и фруктов .....	179
10.9. Транширование рыбы, мясных блюд в присутствии посетителей .....	182
10.10. Фламбирование блюд .....	186
10.11. Подача блюд японской кухни .....	188
10.12. Приготовление и подача фондю .....	193
10.13. Подача горячих напитков .....	195
10.14. Табачные изделия .....	199
<b>Глава 11. Смешанные напитки</b> .....	201
11.1. Способы приготовления и оформление смешанных напитков .....	201
11.2. Построение смешанных напитков .....	203
11.3. Характеристика групп смешанных напитков .....	205
11.4. Рецепты классических коктейлей .....	209
Аперитивы и коктейли, которые пьют перед обедом .....	210
Напитки для улучшения пищеварения и послеобеденные коктейли .....	213
Коктейли с шампанским .....	214
Сауэры, фizes и напитки с причудливыми названиями .....	215
Тропические коктейли .....	217
Коктейли группы «Специальный кофе» .....	218
Безалкогольные коктейли .....	221

<b>Глава 12. Обслуживание посетителей в баре</b> .....	224
12.1. Последовательность обслуживания .....	224
12.2. Порядок и форма расчета с посетителями. Отчетности бармена .....	225
<b>Глава 13. Обслуживание банкетов и приемов</b> .....	227
13.1. Общие положения .....	227
13.2. Банкет за столом с полным обслуживанием .....	229
13.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием .....	233
13.4. Банкет-фуршет .....	235
13.5. Банкет-коктейль .....	237
13.6. Банкет-чай .....	239
13.7. Банкет «буфет-коктейль» .....	241
<b>Глава 14. Обслуживание туристов в гостиницах</b> .....	243
14.1. Виды туров и организация питания туристов .....	243
14.2. Особенности питания туристов разных стран .....	244
14.3. Обслуживание в номерах гостиницы .....	248
14.4. Организация «шведского стола» .....	249
<b>Глава 15. Потребительский спрос и реклама</b> .....	253
15.1. Потенциальные посетители ресторана, прогнозирование рынка ресторанных услуг .....	253
15.2. Позиционирование на рынке ресторанных услуг .....	254
15.3. Продвижение ресторанных услуг .....	255
15.4. Разработка новых услуг и товаров .....	257
<b>Глава 16. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия</b> .....	258
16.1. Техника безопасности в работе бармена, официанта .....	258
16.2. Меры пожарной безопасности .....	259
16.3. Оказание первой помощи при несчастных случаях .....	260
<b>Приложения</b> .....	262
1. Словарь барных терминов .....	262
2. Словарь дегустаторских терминов .....	264
Список литературы .....	266