

Оглавление

К читателю	3
Глава 1. Введение в ресторанный бизнес	4
1.1. Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе	4
1.2. Требования к обслуживающему персоналу	5
Глава 2. Оформление интерьеров залов	8
2.1. Стили интерьеров	8
2.2. Современные направления сервировки стола	11
2.3. Оригинальные формы складывания салфеток для торжественных мероприятий	14
2.4. Аранжировка стола цветами и аксессуарами	17
Глава 3. Организация обслуживания гостей в зале	21
3.1. Работа хостесс	21
3.2. Прием заказа и подача аперитива	22
3.3. Декантация и аэрация вин	25
3.4. подача выдержанных и коллекционных вин	27
3.5. Особенности подачи шампанского и игристых вин	28
Глава 4. Техника подачи блюд, закусок и напитков разными методами	29
4.1. Русский метод подачи блюд	29
4.2. Французский метод подачи блюд	34
4.3. Английский метод подачи блюд	37
4.4. Транширование блюд на виду у посетителей	40
4.5. Фламбирование блюд	41
4.6. Немецкий, европейский и комбинированный методы обслуживания и подачи блюд	43
Глава 5. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	48
Глава 6. подача десертных блюд	51
6.1. Общие правила подачи десерта	51
6.2. Техника подачи горячих сладких блюд	51
6.3. Техника подачи холодных сладких блюд	52
Глава 7. подача горячих и холодных напитков	55
7.1. Способы подачи чая и этнических напитков	55
7.2. Способы подачи кофе	57
Глава 8. Предложение сигар	59
Глава 9. Конфликты при обслуживании посетителей и способы их разрешения	60
9.1. Причины конфликтов	60
9.2. Виды конфликтов и пути их преодоления	61