

Оглавление

К читателю	3
Глава 1. Характеристика предприятий общественного питания различных типов	4
1.1. Классификация предприятий общественного питания	4
1.2. Характеристика основных помещений предприятий общественного питания	5
1.3. Методы и формы обслуживания	6
1.4. Требования к официанту	7
Глава 2. Подготовка и хранение посуды, приборов и столового белья	9
2.1. Ассортимент и назначение столовой посуды и приборов	9
2.2. Ассортимент и назначение столового белья	26
Глава 3. Рабочий день официанта	27
3.1. Подготовка помещения к работе	27
3.2. Правила накрытия столов скатертями	27
3.3. Приемы полировки посуды и приборов	29
Глава 4. Сервировка стола	31
4.1. Понятие сервировки	31
4.2. Предварительная сервировка стола	31
4.3. Дополнительная сервировка стола	35
4.4. Приемы складывания салфеток	37
Глава 5. Приветствие и размещение гостей за столом	39
5.1. Приветствие гостей	39
5.2. Коммуникативные качества официанта	39
5.3. Правила вербального и невербального общения	41
5.4. Изучение основных позиций меню, карты вин и напитков	43
Глава 6. Прием заказа и его выполнение	45
6.1. Основные элементы приема заказа	45
6.2. Правила подачи меню, карты вин и напитков. Прием и оформление заказа	45
6.3. Подача хлебобулочных изделий	48
6.4. Техника выполнения заказа	48
6.5. Рекомендации винно-водочных изделий к закускам и блюдам	50
6.6. Техника подачи алкогольных напитков	51
Глава 7. Правила подачи блюд и напитков	53
7.1. Правила подачи холодных блюд и закусок	53
7.2. Правила подачи горячих закусок	55
7.3. Правила подачи супов и горячих блюд	55
7.4. Замена использованной посуды, приборов	59
7.5. Правила подачи десерта, горячих и холодных напитков	59
7.6. Правила подачи кондитерских изделий	61
7.7. Подача табачных изделий	61