

Л. С. КУЧЕР,
Л. М. ШКУРАТОВА

ОФИЦИАНТ

БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ

Допущено
Экспертным советом
по профессиональному образованию
в качестве учебного пособия
для использования в учебном процессе
образовательных учреждений,
реализующих программы начального
профессионального образования
и профессиональной подготовки



Москва
Издательский центр «Академия»
2008

УДК 351.758.3(075.9)
ББК 65.431я721
К959

Серия «Непрерывное профессиональное образование»

Рецензенты:

преподаватель организации обслуживания барменской ассоциации России
В.Л.Парфенов;
старший научный сотрудник Федерального института развития образования
В.Д.Иваненко

Кучер Л.С.

К959 Официант (базовый уровень) : учеб. пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с.
ISBN 978-5-7695-4259-6

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке официантов для предприятий общественного питания.

Рассмотрены перспективы развития ресторанного бизнеса в России как составной части индустрии гостеприимства, требования к обслуживающему персоналу, организации обслуживания гостей в зале. Изложены современные направления сервировки столов, аранжировки их цветами, аксессуарами, особенности контроля и подготовки залов к обслуживанию. Приведены приемы декантации и аэрации вин, техники подачи выдержанных, коллекционных и игристых вин, подачи блюд, закусок и напитков разными способами. Освещены причины возникновения возможных конфликтных ситуаций при обслуживании гостей и способы их разрешения.

Для подготовки официантов базового уровня. Может быть использовано в образовательных учреждениях начального профессионального образования.

УДК 351.758.3(075.9)

Учебное издание

ББК 65.431я721

Кучер Ленина Семеновна, Шкуратова Лариса Максимовна

Официант (базовый уровень)

Учебное пособие

Редактор *Н.Л.Коршунова*. Художественный редактор *Л.В.Жебровская*

Дизайн серии: *К.А.Крюков*. Компьютерная верстка: *С.Б.Фёдорова*

Корректоры *Л.М.Хмельнова, Н.В.Савельева*

Изд. № 101109796. Подписано в печать 30.07.2008. Формат 70×100/16. Гарнитура «Школьная». Печать офсетная. Бумага офс. № 1. Усл. печ. л. 5,2. Тираж 4 000 экз. Заказ №

Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.02.953.Д.004796.07.04 от 20.07.2004.

117342, Москва, ул. Бутлерова, 17-Б, к. 360. Тел./факс: (495) 330-1092, 334-8337.

Отпечатано в полном соответствии с качеством диапозитивов, предоставленных

издательством, в ОАО «Саратовский полиграфкомбинат». www.sarpk.ru

410004, г. Саратов, ул. Чернышевского, 59.

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

© Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., 2008

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2008

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2008

ISBN 978-5-7695-4259-6

К читателю

Добро пожаловать в увлекательный, стремительно развивающийся ресторанный бизнес! Сегодня ресторанный бизнес нацелен на завоевание доверия и расположения гостей. Умение угадывать и предвосхищать их пожелания — один из важнейших секретов процветания индустрии гостеприимства. Работать в ресторанной сфере — это значит уверенно чувствовать себя в обществе. С каждым днем уровень сервиса на наших предприятиях питания приближается к мировым стандартам (а часто и превосходит их). Ресторанной индустрии остро не хватает серьезных, вдумчивых, хорошо подготовленных юношей и девушек, которых обеспечат не только высоким заработком, но и изменившимся социальным статусом: предприятия готовы предоставить уверенность в завтрашнем дне и долгосрочные перспективы. Откройте любую из глав книги и вы убедитесь, насколько высокоподготовленным должен быть работник ресторанной индустрии.

Благодаря учебному пособию вы будете **знать**:

- современное состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса в России;
- требования к обслуживающему персоналу, интерьерам залов;
- современные направления сервировки стола.

Благодаря учебному пособию вы будете **уметь**:

- складывать салфетки оригинальными способами для торжественных мероприятий и аранжировать столы цветами и аксессуарами;
- обслуживать гостей по новым технологиям в зале, включая встречу и размещение их, прием заказа и его выполнение;
- проводить декантацию и аэрацию вин, подавать выдержанные и коллекционные вина, а также предлагать сигары;
- подавать блюда французским, английским, европейским, русским, немецким и комбинированным методами;
- проводить транширование и фламбирование блюд, формировать сырные тарелки, подавать всемирно известные виды десерта, горячие и холодные напитки.

Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе

Бизнес, связанный с организацией общественного питания, составляет важную часть в индустрии гостеприимства. Перспективы его развития зависят прежде всего от экономической ситуации в стране и определяются национальными особенностями быта населяющих ее народов. Ресторанный бизнес развивается бурными темпами: открываются новые рестораны, бары и кафе, растет сеть предприятий быстрого питания, в том числе в крупных торговых центрах.

Ресторанный бизнес в России сегодня существует в трех нишах:

- система быстрого питания «fast food»;
- рестораны среднего ценового уровня;
- рестораны «высокой кухни».

В системе **быстрого питания** развиваются сетевые предприятия «Русское бистро», «Макдоналдс», «Росинтер», «Фудзи» и другие. Темпы роста российских сетей выше среднерыночных. Так, сеть «Ростикс», принадлежащая компании «Росинтер», за последнее время достигла прироста товарооборота, вдвое превышающего в сети «Макдоналдс». Конкурирующие сети (Sbarro, Sub Way и др.), хотя и представлены в России, занимают значительно меньшие объемы рынка. Интересное направление в сети «fast food» представляет крупнейшая петербургская сеть чайных, оборудованных длинными стойками, за которыми под заказ пекутся и подаются с самыми разными начинками (мясными, овощными, фруктовыми) блины, заваривается чай и порционируются салаты. Создаются специализированные предприятия: «Крошка-Картошка», «Русские блины», «Сдоба», «Теремок», «Тарас Бульба» (сеть недорогих кафе с украинской кухней).

Средний ценовой уровень в России представлен ресторанами «Росинтер Ресторантс» (сети TG-I Fridays, American Bar&Grill, «Планета суши», «Патио-Пицца»). На этом уровне есть недорогие рестораны японской кухни «Веста-Центр-Интернэшнл» (сети «Якитория» и «Гин-но-таки»), проекты «Ромашка менеджмент» («Шеш-беш», «Молли Гвинз»). В указанном сегменте развиваются сети ресторанов с русской кухней: «Ёлки-Палки», при-

надлежащие А.Новикову, рестораны «Му-Му» — А.Деллосу, «Грабли» — Р. и И.Рожниковским.

Ресторан «Грабли» среди многих новых проектов выделяется необычной концепцией «фри-фло» (free flow), что означает «свободное движение» посетителей. Этот тип предприятия в сети «народных ресторанов» представляют предприятия общественного питания с системой самообслуживания. Все блюда готовятся непосредственно на глазах у посетителей и отпускаются сразу в нескольких зонах, что облегчает посетителям быстрый выбор, без образования очереди на раздаче. В основу технологического процесса положена принципиально новая схема организации производства, которая предусматривает наличие центральной фабрики-кухни, на которой производятся складирование сырья и его первичная обработка, а также непосредственное приготовление блюд на открытой кухне в широком ассортименте и доставка их на предприятия сети. Организация обслуживания потребителей по типу «фри-фло» имеет ряд преимуществ: стоимость готовой продукции на 30 % ниже уровня цен на аналогичную продукцию; свободный доступ во все зоны приготовления и отпуска блюд, напитков; высокая скорость обслуживания, возможность выбора максимально широкого ассортимента блюд; повышенная комфортность обеденных залов и организации досуга.

Рестораны **«высокой» кухни** начали появляться в России в конце 80-х — начале 90-х гг. прошлого века. Наиболее известные среди них «авторские» рестораны: «Сыр» — А.Новикова, «Le Duc» и «Шинок», «Турандот», «Кафе Пушкинъ» — А.Деллоса, «Улей» — О.Бардеева, «Ностальжи» — Р.Рожниковского, «Обломов на Пресне» — А.Табакова, «Абсент» — И.Бухарова. Дальнейшее развитие ресторанов «высокой» и «авторской» кухни связано с поиском новых архитектурных и концептуальных решений, обучением персонала и улучшением качества обслуживания. Суть ресторанного бизнеса заключается не только в реализации блюд и напитков, но и в предоставлении гостям возможности хорошо провести время, в создании прекрасного эмоционального настроения. Для успеха в ресторанном бизнесе необходимо сформировать правильные взаимоотношения между сотрудниками ресторана и гостями.

1.2 Требования к обслуживающему персоналу

К персоналу предприятия относятся: менеджер зала (метрдотель), помощник менеджера, администратор, хостесс, официант, бармен, сомелье, работник предприятия быстрого обслуживания, кассир, гардеробщик, швейцар. Обслуживающий персонал предприятий всех типов и классов независимо от форм собственности должен знать правила внутреннего трудового распорядка и принципы организации работы предприятия. Функции, обязанности,

права и ответственность персонала должны быть изложены в должностных инструкциях и утверждены руководителем предприятия. Должностные инструкции обслуживающего персонала разрабатывает администрация предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50935—96, Тарифно-квалификационным справочником работ и профессий, стандартами по ресторанной индустрии с учетом особенностей работы каждого предприятия и требований действующего законодательства.

В России создана *система сертификации персонала* ресторанов для подтверждения уровня компетентности работников ресторанного сервиса. Система сертификации персонала предусматривает добровольную сертификацию работников ресторанов и ежегодное подтверждение квалификации.

В настоящее время независимый орган по сертификации персонала проводит сертификацию по профессии «Официант» ресторанной индустрии на начальном, базовом, повышенном уровнях. Такая система сертификации создает для работников возможность улучшить свои профессиональные навыки, подтвердить свою квалификацию сертификатом, заложить основы для дальнейшего профессионального роста, активизировать мотивацию, добиться повышения эффективности и качества труда, увеличения прибыльности предприятия.

Обслуживающий персонал должен обеспечить безопасность жизни и здоровья потребителей. Весь персонал должен пройти подготовку по безопасным методам работы.

К персоналу предприятий всех типов и классов предъявляют следующие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия;
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места; знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- соблюдение профессиональной этики в процессе обслуживания потребителей;
- знание требований нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания;
- повышение квалификации всех категорий работников.

Профессиональными этическими **нормами поведения** персонала являются: вежливость, тактичность, внимательность и предусмотрительность в отношении с потребителями в пределах своих должностных обязанностей. Персонал должен уметь создавать на предприятии атмосферу гостеприимства, в отношении потребителей проявлять доброжелательность и терпение, быть выдержанным, обладать способностью избегать конфликтных ситуаций.

Приведем основные характеристики официантов на базовом уровне.

Характеристика выполняемых работ. Обслуживание посетителей на предприятиях со сложной сервировкой столов — в ресторанах, кафе, барах, прием заказов от посетителей, оформление и предъявление им счетов. Обслужи-

вание на предприятиях общественного питания, в учреждениях, на дому, на заводах по заказам организаций, отдельных лиц или групп, свадебных торжеств (свадеб), юбилейных дат, встреч друзей, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальной кухни и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы. подача влажных горячих салфеток при обслуживании гостей.

Должен знать. Виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе, барах с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику блюд, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки, порядок оформления счетов и расчетов по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.

Виды расчетов с потребителями — наличный и безналичный и как они осуществляются.

Имидж работника ресторанной индустрии зависит от форменной одежды, которая должна быть красивой и удобной. Форменная одежда официанта, бармена, а также швейцара и гардеробщика в ресторанах и барах всех классов должна обеспечивать стилевое единство на предприятии. Работники предприятия должны носить бейджи с эмблемой предприятия и указанием должности или профессии, фамилии и имени, что дает потребителю необходимую информацию, повышает ответственность и дисциплину работников.

В ресторанах с национальной кухней допускается ношение менеджерами и официантами форменной одежды с учетом национального колорита.

2.1

Стили интерьеров

Интерьер (фр. *interieur* — внутренний) — это внутреннее пространство помещения, его устройство и убранство. Оригинальные и разнообразные интерьеры залов с использованием таких элементов, как теплые или строгие цвета отделки стен; картины; настенные панно; ковры; старинная атрибутика; фонтаны; аранжировки из живых цветов; ажурные люстры, дающие теплый рассеянный свет; правильный подбор мебели; удачное сочетание униформы официантов с декором помещения — цветом штор, скатертей и салфеток, кресел, элегантно сервированные столы, — все это создает приподнятое настроение у посетителей и располагает к деловой беседе или отдыху.

В соответствии с используемым стилем интерьеры ресторанов можно классифицировать по тематической направленности:

- национальный или традиционный интерьер;
- отражение в интерьере кинематографической или литературной темы с использованием имен героев известных фильмов и произведений, манекенов или предметов, отображающих время и место их действия;
- исторический интерьер, отражающий ту или иную эпоху;
- экзотический интерьер, создающий уникальную атмосферу, особое настроение;
- интерьер в стиле ретро, где представлены картины, предметы быта, существующие той или иной эпохе.

Особое влияние на интерьер оказывает ассортимент блюд, подаваемых как, например, в ресторане с национальной кухней либо в пивном или рыбном ресторане.

В настоящее время существует множество стилей, которые используются при оформлении залов ресторанов, баров, кафе: исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо, готический), модерн, минимализм, хай-тек, этнический, кантри, эко-стиль, фьюжн.

Ампир (фр. *empire* — империя) — стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны массивные, подчеркнуто монументальные формы и богатый декор (военные эмблемы, орнамент).

Стиль ампир сложился в период империи Наполеона I во Франции, где его отличало парадное величие мемориальной архитектуры и дворцовых интерьеров. Различают два вида стиля ампир: европейский и русский.

Европейский ампир характеризуется обилием золота, бронзы, мрамора, лепнины, колонн, зеркал, живописными панно, росписью на стенах и потолке, тяжелыми драпировками на окнах. Мебель из ценных пород — красного дерева, карельской березы, ясеня и др. — имеет строгие симметричные формы, украшена резьбой часто с использованием античных мотивов. Ножки и подлокотники кресел делаются в виде резных фигур фантастических животных. Посуда, канделябры и другие предметы из серебра и бронзы имеют спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, украшаются гравировкой.

Русский ампир — менее пышный, более спокойный, лиричный. Отличительные особенности — изящная лепнина на потолке и стенах. Для интерьера характерны легкость, комфортность. Много белого или теплого розового цвета. Для драпировок используются приглушенные тона. В залах обычно большие окна и множество зеркал, камин, декорированный бронзовыми и лепными скульптурными группами, а также узорчатый паркет из ценных пород дерева. Ковры на полах, хрустальные люстры гармонируют с обивкой стульев с высокими спинками, отделкой стен, драпировкой на окнах, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые верхние скатерти (напероны).

Барокко (ит. *barocco* — причудливый, странный) — одно из основных стилевых направлений в искусстве Европы конца XVI — середины XVIII вв. Ему свойственна контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии. Один из главных элементов интерьера — парадный портрет. Для архитектурного решения характерны пространственный размах, наличие сложных форм.

Рококо (фр. *rococo* — осколки камней, раковины) — стилевое направление в европейском декоративном искусстве первой половины XVIII в. Декоративное искусство принадлежит к высшим достижениям искусства XVIII в. по изысканности, красоте асимметричных композиций из мира фантазий и мифов, по театральности, духу интимности, комфорта и внимания к личному удобству. В зале, оформленном в стиле рококо, используют мебель причудливой формы с элементами позолоты, декорированную под старину посуду, фарфор утонченных форм, скатерти и салфетки с вышивкой ризелье. Столы украшены изящными букетами.

Классицизм (лат. *classicus* — образцовый) — стиль XVII — начала XIX вв., в котором используются античные образы. К интерьерам ресторанов применим классицизм конца XVIII в. с характерными для него строгостью и геометричностью форм, логичностью планировки, сдержанным декором. Мебель из ценных пород дерева, отделка потолков, полов и стен, портьеры, скатерти, салфетки, столовая посуда — все гармонично сочетается по цвету и рисунку.

Готический стиль (ит. *gotico*, букв. — готский, от названия германского племени готов) возник в середине XII в. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных рес-

торанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. В таких ресторанах главный архитектурный элемент — гигантские каменные ребра, которые выступают как бы из стен готического собора и тем самым создают противовес давящим на стены сводам. Для готического интерьера характерна строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинками. Красоту убранства подчеркивают средневековые камины, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны. В таком ресторане предлагают блюда, приготовленные на открытом огне.

Неоклассицизм (фр. *neo-classicisme*) — общее название художественных течений второй половины XIX и XX вв., опирающихся на традиции искусства античности, эпохи Возрождения, классицизма. Подчеркнутое благородство, ясность и строгость характерны для этого стиля.

Модерн (фр. *moderne* — новейший, современный) — стилевое направление конца XIX — начала XX вв. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: свободная планировка, подчеркнутая индивидуализированность, ритмичность гибких текучих линий, стилизованных растительных узоров с преобладанием пастельных тонов и сочетаний зеленых и фиолетовых оттенков. Художественной выразительности достигают используемые натуральные материалы: дерево, камень, стекло и металл. Модерн стал неотъемлемой частью так называемых венских кафе. Для них типичны асимметрия, использование мотивов растительного орнамента, декоративные элементы.

Минимализм, сформировавшийся в 60-х гг. XX в., характеризуется отсутствием узоров, декора, малым количеством аксессуаров. Интерьеры отличаются строгим стилем, предельная чистота которого ассоциируется с ценностями «благородной простоты».

Стиль **хай-тек** (англ. *high technology* — высокая технология) отражает использование современных материалов: полимеров, стекла, металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламината столешницы не требуют скатертей. Поэтому стиль предполагает применение тканевых или бумажных салфеток, которые подбираются по цветовому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла. Столовые приборы новых форм также выполнены в сочетании с цветным пластиком.

Кантри — современное направление, основанное на деревенской стилизации, простоте решения интерьера. Стиль отличает грубоватая добротность элементов и атрибутов, выполненных из натуральных материалов: глины, дерева, лозы, рваного камня. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом, буком), деревянные или плетеные столы и стулья, перегородки в виде плетня, декорированные сухоцветом, подсолнухами и предметами деревенской кухонной утвари, отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях. В стиле кантри оформлены пивные бары, кабачки и загородные рестораны. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики, стекла и фаянса.

Этнические стили хороши для национальных концептуальных ресторанов. Национальный интерьер (например, японский или китайский) играет большую роль в создании необычной для россиян атмосферы.

Эко-стиль определил принцип экологичности, стремления к единению с природой. Главные элементы в интерьере: природные материалы, естественная цветовая гамма, зимние сады. Этот стиль предусматривает использование живых цветов и сухоцветов, композиций из них, аксессуаров из дерева, бересты, янтаря, глины и др.

Фьюжн — смешение различных стилей. Для создания современных интерьеров можно сочетать классицизм с другими стилями, например с этническим, используя самобытные предметы старины или национальной культуры, или со стилем хай-тек, применив высокотехнологичные и ультрасовременные материалы и аксессуары.

2.2

Современные направления сервировки стола

Важную роль в создании интерьера зала, его эстетическом оформлении и обеспечении психологической настроенности гостей выполняет сервировка стола.

Она должна соответствовать определенным требованиям:

- характеру обслуживания: зал работает по европейскому меню или по меню ресторана русской кухни, зал расположен при отеле и обслуживает туристов и т.д.;
- типу приема пищи: завтрак, бизнес-ланч, обед и ужин по согласованному с заказчиком меню;
- эстетической направленности, которая зависит от правильного выбора скатертей, салфеток, столовой посуды и приборов, цветочных композиций;
- гармоничному сочетанию предметов сервировки с декоративным решением интерьера, с его цветовой гаммой и стилем;
- виду и поводу застолья, учитывающего сочетание меню и правильного расположения предметов сервировки на столе.

Модным направлением в сервировке столов является использование скатертей двух видов — большой нижней (основной) и меньшей верхней (наперон), которая служит не только своеобразным украшением, но имеет и еще ряд достоинств. Главное из них — практичность и экономичность при пользовании по сравнению с основной скатертью. Помимо практичности (чтобы освежить стол, достаточно поменять наперон) это дает возможность менять цвета наперонов в зале. Особенно эффектно смотрятся в паре контрастирующие цвета: оранжевый и голубой, светлые тона с темно-бордовым. Стелить наперон

можно двумя способами: углом или по периметру стола. Большинство ресторанов предпочитают первый способ. Большие столы застилают или одним напероном по периметру, или двумя углом. Для круглых столов возможны сочетания наперона с традиционной скатертью, например, круглая скатерть — круглый наперон, но чаще используется круглая скатерть и квадратный наперон.

Верхняя скатерть не должна свисать ниже основной. При размерах стола 80×80 см, а скатерти 145×145 см максимальные размеры наперона должны быть 100×100 см. Салфетки должны подходить по цвету, в случае использования комбинированной скатерти салфетки подбирают того же цвета, что и основная скатерть.

Столовые приборы являются неотъемлемой частью сервировки стола, без них не может обойтись никакая трапеза. Сегодня разработано множество вариантов дизайна столовых приборов: классика, романтика, модерн, авангард и др. В моду входят приборы с матовой поверхностью, а также всевозможные сочетания различных полировок: матовой с блестящей, зеркальной с золотой, разной по цвету и др. Блестящая сталь в сочетании с матовыми бархатистыми ручками, подчеркнута мягкими вогнутыми линиями декора придает приборам необычную элегантность. У современных ножей имеется скрытая пилочка с внутренней стороны лезвия. Согласно правилам сервировки ее кладут «лицом» вниз, так что обнаружить ее можно только в том случае, если перевернуть прибор. Такая пилочка обеспечивает идеальное разрезание мяса.

Для сервировки стола необходимо подобрать не только набор столовых приборов, но и изящные аксессуары. Для быстрого и оригинального светового оформления стола можно воспользоваться идеей перевернутых фужеров и бокалов в качестве подсвечников. В качестве материалов понадобятся: прозрачный спрей для фотосъемок с декоративным эффектом («иней» или «пыль»), цветная мягкая бумага, «плавающие свечи» (маленькие свечи в металлических держателях), двусторонний скотч. Хорошо вымытые и вытертые фужеры, бокалы, рюмки или стаканы покрывают с внешней стороны спреем. Кусочкам цветной бумаги придают форму шариков и накрывают их перевернутыми бокалами. Ко дну свечек прикрепляют кусочки двустороннего скотча и приклеивают каждую к основанию ножки бокала. Невысокие плоские вазочки можно наполнить галькой, водой и опустить в них «плавающие свечи» в виде сердечек, цветов.

Рассмотрим **варианты сервировки стола** в зависимости от характера обслуживания в зале, работающем по европейскому и русскому меню. Стол сервируют тарелками «шоу-плей», на которые ставят закусочные тарелки. Если стол прямоугольный или квадратный, то нижний край всех тарелок и столовых приборов должен располагаться вдоль одной прямой, которая отстоит от края стола на 2 см.

Если стол круглый, то приборы также размещают вдоль условной линии (а не вдоль кромки стола) — закругленно. Исключение составляет вилка для закуски: она кладется чуть выше — так, чтобы начало ее зубцов находилось напротив конца зубцов вилки для основного горячего блюда.

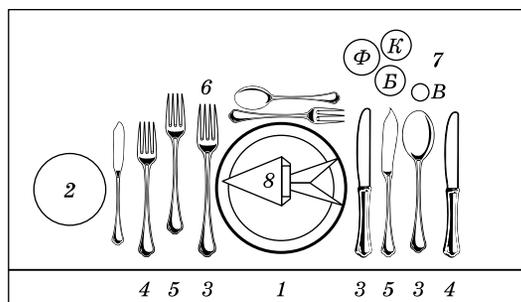


Рис. 2.1. Вариант сервировки стола к обеду по меню заказных блюд:

1 — сервировочная и закусочная тарелки; 2 — пирожковая тарелка с ножом для масла; 3 — столовый прибор; 4 — закусочный прибор; 5 — рыбный прибор; 6 — десертные ложка и вилка; 7 — фужер (Ф), бокалы для белого (Б) и красного (К) вина, рюмка водочная (В); 8 — салфетка

На рис. 2.1 показан вариант сервировки стола к обеду (закуска, суп, горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо и десерт) ресторана европейской и русской кухни. Метод подачи блюд: французский «в обнос» или русский — закуски ставят на стол.

Сервировка стола для всех гостей изначально одинаковая (закусочный, столовый и рыбный приборы), а если гость не заказывает мясное горячее блюдо, официант убирает столовый прибор. Если гость не заказывает суп, столовую ложку после приема заказа также убирают.

Особенностью сервировки стола стеклом является расположение емкости для прохладительного напитка на линии пересечения верхнего края тарелки «шоу-плей» с концом столового ножа.

Для алкогольных напитков предусматривается стеклянная посуда, которая ставится рядом с фужером справа от него.

Если зал расположен при отеле и обслуживает туристов, то применяется европейский метод подачи блюд. В этом случае закусочная тарелка перед гостем не ставится. Стол сервируют тарелкой «шоу-плей», столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, ножом для масла, полотняной салфеткой, которая кладется на сервировочную тарелку, стеклом, прибором для специй, цветами.

Холодные закуски официанты приносят заранее, порционированными на закусочные тарелки. В последнее время обслуживание проживающих в отелях осуществляется исходя из общепринятых стандартов для обедов и ужинов. В этих случаях вместо тарелки «шоу-плей» ставят закусочные тарелки. При этом небольшой ассортимент холодных закусок и соусов вместе с приборами для раскладки предлагают на отдельных столах. Гость берет закусочную тарелку со своего стола, сам выбирает закуски, после чего садится за стол и делает заказ официанту на салаты, супы, горячие блюда, десерты, горячие и холодные напитки.