1.*Введение.*

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Развитие общественного питания:

* дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;
* предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;
* дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.

Общественное питание одной из первых отраслей народного хозяйства встало на рельсы преобразования, приняв груз острейших проблем переходного периода на рыночные отношения. Быстрыми темпами прошла приватизация предприятий, изменилась организационно-правовая форма предприятий общественного питания. Появилось большое количество частных малых предприятий. В 1995г. выходит закон РФ “ О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации”. Этот закон – один из основополагающих для периода, когда резко меняется курс от стопроцентной государственной монополии в хозяйстве к рыночным отношениям. Он определяет, какие из них могут рассчитывать на поддержку государства. Поэтому специализированные предприятия, которые стали исчезать в первые годы приватизации, сейчас набирают темпы в своем развитии (шашлычные, пельменные, пиццерии, бистро и др.).

 Многие предприятия общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи организации социального питания.

**Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:**

* **производство кулинарной продукции;**
* **реализация кулинарной продукции;**
* **организация ее потребления.**

**2.*Характеристика ресторана, перечень предоставляемых услуг (по ГОСТу 50-764-95).***

**В соответствии с ГОСТР 500761-95 “Услуги общественного питания. Общие требования” к услугам общественного питания предъявляются определенные требования. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и органиации досуга. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.**

**Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности. Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно-планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции. Потребитель должен получать полное, достоверное и своевременное информирование о предоставляемой услуге.**

**Основная услуга общественного питания – *услуга питания.*Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий по ее реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия и подразделяются на следующие:**

* **услуга питания ресторана;**
* **услуга питания бара;**
* **услуга питания кафе;**
* **услуга питания столовой;**
* **услуга питания закусочной.**

**Услуги по организации потребления продукции и обслуживания включают:**

* **организацию и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;**
* **организацию питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно-массовых мероприятий и т.д.;**
* **доставку кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание потребителей в офисах и на дому;**
* **обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;**
* **обслуживание в номерах гостиниц;**
* **организацию рационального комплексного питания и др.**

**В ресторанах, барах большое внимание уделяется организации услуги досуга. Услуги по организации досуга включают:**

* **организацию музыкального обслуживания:**
* **организацию проведения концертов, программ варьете;**
* **предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.**

***Культура обслуживания –* один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся наличие современной материально-технической базы, виды и характер предоставляемых услуг, ассортимент и качество выпускаемой продукции, внедрение прогрессивных форм обслуживания, уровень рекламно-информационной работы, профессиональное мастерство работников общественного питания. Культура обслуживания на высоком уровне повышает конкурентоспособность предприятия, что очень важно при рыночных отношениях.**

 **Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса – люкс, высший, первый, которые должны соответствовать следующим требованиям:**

 ***“люкс”*- изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров;**

***“высший”-* оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров;**

***“первый”*- гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных – для баров.**

**Рестораны различают:**

* ***по ассортименту реализуемой продукции* – рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран;**
* ***по месту расположения* - ресторан при гостинице, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.**

***3*.*Основные типы банкетов.***

 ***Банкет -* это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи и т.д.).**

**В зависимости от формы обслуживания банкеты-приемы можно подразделить на несколько видов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-коктейль фуршет, банкет-чай, кофе.**

**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 (администрацией ресторана).**

**Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор, При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета (встреча, юбилей, свадьба или праздничная дата и т.д.), место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. По приеме заказа устроителю предлагают познакомиться с помещением для банкета, 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.**

**Меню банкета составляется по желанию заказчиков, в зависимости от возможностей предприятия. 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 бригадиру официантов, который будет проводить обслуживание банкета, на кухню и в буфет. Четвертый и пятый экземпляры счета-заказа после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.**

# Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

 Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50 – 60 минут. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации. Практика показывает, что на банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12 – 16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один – напитки. При подаче ограниченного количества блюд – 4–5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервизной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

 **При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатические приемы) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки; количество официантов может быть увеличено из расчета двух официантов на 6–8 человек.**

 **В меню банкета включается сравнительно небольшое количество холодных закусок, одна горячая, для банкета-обеда – обязательны суп, вторые горячие и десертные блюда, фрукты, напитки. При обслуживании необходимо соблюдать порядок подачи блюд и закусок: холодная рыбная закуска или натуральные овощи, закуски из мяса, птицы, дичи, горячая закуска, суп, горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, дичи, овощей, десерт, фрукты, горячие напитки (чай, кофе).**

 **Для банкета удобны специальные столы шириной 1,2 – 1.5 м. Общая длина их определяется из расчета 0,6 – 0,8 м на каждого гостя. Длина столов не должна превышать 10 м, чтобы не затруднять работу официантов.**

 **В зависимости от формы зала, его площади, количества участников банкета столы могут быть поставлены в виде прямой линии (одной или нескольких), а также в виде букв Т, П, Ш.**

 **Столы покрывают фланелью и застилают банкетной скатертью, так чтобы заглаженная середина проходила по оси стола. Скатерть должна спускаться с боков на 25 – 30, с торцов – на 30 – 40 см. У стен, в углах зала размещают подсобные столы из расчета один стол или сервант на 12 – 15 гостей.**

 **После накрытия столов скатертями их сервируют.**

 **Сервировка начинается с мелких столовых тарелок, служащих подставкой под тарелки закусочные, глубокие или под чашки бульонные. Определив центр стола, на одной из его сторон ставят первую – центральную тарелку, от которой в правую и левую стороны расставляют на расстоянии 60 – 80 см одна от другой определенное количество тарелок в соответствии с планом размещения гостей. Затем расставляют тарелки по другой стороне стола – одну против другой.**

 **При расстановке тарелок соблюдают следующие правила:**

* **борт тарелки должен быть на расстоянии от края стола на 2-3 см;**
* **на участке стола, предназначенного для почетных гостей, тарелки расставляют с большим интервалом – до 1 м;**
* **знак фирмы, предприятия, изображенный на тарелке, должен быть перед гостем.**

На столовые тарелки ставят закусочные, а на расстоянии 10-15 см, слева, пирожковые.

**Вслед за тарелками раскладывают приборы. Справа от столовой тарелки кладут столовый нож, лезвием к тарелке, так чтобы половину его прикрывал борт тарелки, потом рыбный, столовая ложка (если предусмотрен суп в тарелках), закусочный нож. Если первое блюдо подается в бульонных чашках, то в этом случае десертная ложка подается с супом и столовую ложку не кладут. Слева от столовой ложки кладут столовую вилку (она, как и столовый нож, должна быть прикрыта наполовину тарелкой), рыбную вилку и закусочную рожками вверх. Концы ручек всех приборов выравнивают параллельно кромке стола на 1-2 см от нее.**

**Десертные приборы кладут за столовой тарелкой - ножи лезвием к тарелке, ручки ножей и ложек – вправо, вилки – ручкой влево, их можно расположить и за хрусталем. Индивидуальный нож для масла кладут на правый край пирожковой тарелки лезвием влево.**

**Закончив сервировку стола приборами, расставляют фужеры, бокалы, рюмки. Их ставят за столовой мелкой тарелкой или правей ее, за приборами. Сначала ставят фужеры за тарелкой на расстоянии от нее на 3-5 см, ближе к тарелке место десертных приборов. При смещении фужера вправо его ставят возле кончика лезвия столового ножа. За фужером правее в одну линию или под некоторым углом к кромке стола ставят рюмки для вина (лафитную, рейнвейную), для водки. Во втором ряду ставят бокал для шампанского. Коньячные и ликерные рюмки ставят на стол перед подачей коньяка и ликера к кофе или чаю.**

**Закончив сервировку стола хрусталем или стеклом, раскладывают полотняные салфетки для индивидуального пользования. Их свертывают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки. На стол обязательно ставят солонки и перечницы через прибор на линии стеклянной посуды.**

Стол украшают негромоздкими композициями из живых цветов в невысоких вазах.

**Для каждого участника банкета может быть предусмотрена карточка-меню, отпечатанная в типографии или на компьютере. Для дипломатических приемов она печатается на двух языках (русском и иностранном). В ней указываются характер обслуживания (завтрак, обед, ужин), перечень блюд и напитков. Карточка-меню кладется к каждому прибору за пирожковой тарелкой. В соответствии с планом размещения гостей перед прибором каждого гостя (за столовой тарелкой) кладут небольшие карточки с указанием фамилий, инициалов участников банкета.**

**За несколько минут до приглашения гостей к столу раскладывают хлеб толщиной 6-8 мм. Хлеб кладут на пирожковую тарелку по два-три кусочка корками к краю тарелки.**

**По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены.**

**За 15-45 мин до начала банкета в зал вносят напитки (кроме шампанского, коньяка, ликера), расставляют на подсобных столах, этикетки обращены в зал. Бутылки должны быть чистыми, без пробок; их накрывают салфетками.**

 **При организации официальных приемов вопросу размещения гостей за столами, а следовательно, и очередности их обслуживания придается большое значение.**

 **Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым – справа от хозяина, в отсутствие женщин первым считается место справа от хозяина, вторым – слева от него; гость высокого ранга может сидеть напротив хозяина, в этом случае вторым будет место справа от хозяина.**

 **Для того, чтобы гости предварительно ознакомились с отведенными им местами в помещении, предназначенном для сбора участников банкета, выставляется план размещения гостей за банкетным столом.**

**При организации банкета обычно предусматривается подача аперитива. Он подается в зале, предназначенном для сбора гостей, в течение 15-20 мин. В качестве аперитива могут быть поданы коктейли, крепленые, полусладкие, сухие вина, соки, а летом, кроме того, вода, пиво. При подаче аперитива могут быть предложены закуски: канапе, сэндвичи, тарталетки с разными начинками, пирожки и т.д. В аванзале на столиках ставят низкие вазочки с орешками, кладут сигареты, спички, ставят пепельницы. Аперитив подают в рюмках, в специальных стаканах (соки, коктейли), наполненных на 2/3 объема и поставленных на маленькие подносы с салфеткой.**

 **По окончании аперитива гости переходят в зал, где начинается банкет.**

**Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами чаще всего устраиваются на дипломатических, официальных приемах, где гостей рассаживают за столом согласно протоколу. Количество участников таких банкетов обычно от 10 до 50 человек и очень редко 100 и более человек.**

# Дипломатический прием

**Дипломатические приемы проводят в ознаменование важных юбилейных дат, годовщин, международных договоров, соглашений и т.п. Приемы служат для установления, развития контактов между официальными, деловыми и культурными кругами государств. Размещение гостей, обслуживание за столом ведутся в соответствии с протоколом. Слово “протокол” означает совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, официальными лицами в общении международного характера. В международном общении соблюдение протокола обязательно; каждая страна может вносить свои изменения с учетом национальных особенностей, обычаев и т.д.**

**На дипломатические приемы приглашают только лиц, занимающих официальные должности. Эти банкеты носят строго официальный характер.**

**Приглашение на банкет-прием адресуется конкретному лицу, которое не имеет права передать его другому. Это связано с порядком размещения гостей в зависимости от их должностей, при этом учитывается также их общественное положение, почетные звания, возраст и т.д. В приглашении указывается характер приема (завтрак, обед, ужин). При приеме заказа, кроме места проведения, даты, времени начала и окончания, форм обслуживания, уточняется, нужно ли вывешивать национальные флаги, устанавливать микрофон на столе, требуется ли выступление оркестра и т.д.**

**Различают следующие виды дипломатических приемов:**

***Завтрак* организуется между 12 и 15 ч, длится до полутора часов. В меню, как правило, один-два вида холодных закусок, одно горячее рыбное блюдо, одно мясное блюдо, десерт. Из вин предлагают к холодным блюдам водку или настойку, к рыбным блюдам – сухое белое вино, к мясным – сухое красное, к десерту – шампанское. Возможна подача супа. Завершается завтрак подачей кофе или чая.**

**Чай организуется между 16 и 18 ч для женщин, гостями могут быть и мужчины. К чаю подаются кондитерские изделия, фрукты, соки, воды.**

***Прием типа “фуршет”* проводится обычно с 17 до 20 ч и длится примерно два часа. На стол ставят разнообразные холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, спиртные напитки, минеральные воды. В меню могут входить горячие закуски. Заканчивается подачей мороженого, шампанского, кофе.**

***Прием вида “коктейль”* – столы не накрывают, напитки, закуски разносят официанты. Заканчивается также подачей шампанского, кофе.**

***Обед –* наиболее почетный вид приема. Его проводят от 19-21 ч, длится 2 –2.5 ч , в том числе за столом 50 – 60 мин, остальное время – в гостиных. В меню холодные закуски, суп, горячие рыбные и мясные блюда, десерт.**

***Ужин* отличается от обеда тем, что начинается в 21 ч и позже, например, после театра.**

## Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

**Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Обычно он организуется в честь какого-либо события: знаменательная дата, встреча, свадьба, праздник и др. Размещение гостей за столом обычно произвольное, но для почетных гостей и устроителей банкета отводятся места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол.**

**В меню включаются самые разнообразные холодные закуски, соленья, маринады и т.д. Гостям также предлагают горячую закуску, одно-два горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая, кондитерских изделий.**

**Расстановка столов, покрытие их скатертями, сервировка посудой, приборами в основном такие же, как и при банкете с полным обслуживанием. Стол сервируют без подстановочной тарелки, для каждого гостя ставят закусочную и пирожковую тарелки. Из приборов – закусочные приборы и соответствующие приборы не более, чем на одно блюдо, десертные приборы, как правило, приносят вместе с десертом.**

**Из стекла ставят фужеры и рюмки, соответствующие напиткам. Стол украшают живыми цветами в вазах.**

**Посуду с закусками расставляют на столе в определенной последовательности начиная с закусок в больших блюдах. Закуски в посуде на ножках (вазы) или с высокими бортами (салатники) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, ложки) ближе к предметам сервировки, причем закуски должны чередоваться, например, рыба, овощи, мясо и т.д. Икорницы, салатники, соусники ставят на стол на пирожковые или закусочные тарелки. Соусы ставят рядом с блюдами, которым они сопутствуют, специи – соль, перец – за пирожковой тарелкой.**

**После того как закуски поставлены на банкетный стол, ставят напитки. Бутылки с напитками по согласованию с заказчиком могут быть откупорены (кроме бутылок с крон пробками с водой, соком, пивом и др.). Напитки ставят в интервале между рюмок с этикетками, обращенными в сторону гостя; напитки можно поставить группами по 2-4 бутылки в середине стола на свободных местах между блюдами с закусками.**

**Если на столе мало места, часть бутылок с напитками может быть поставлена на подсобные столики и подана в процессе обслуживания.**

**Расставив напитки, официанты раскладывают на пирожковые тарелки хлеб, тосты, расстегаи, кулебяки, если они предусмотрены. Против каждого прибора расставляют кресла (стулья).**

**Официанты предлагают гостям напитки и закуски. Соленья и маринады гости берут сами. Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, беседуют, официанты подготавливают стол – убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки, добавляют хлеб и т.д.**

**Со стола не убирают свежие и маринованные овощи и другие оставшиеся закуски.**

**Перед подачей каждого очередного блюда официанты наливают напитки. Горячие блюда подают:**

* **с общего блюда в обнос, предварительно для каждого гостя на стол ставят мелкую столовую тарелку и столовые приборы;**
* **в тарелках, оформленных официантами из многопорционного блюда на подсобном столе;**
* **блюдо в многопорционной посуде вместе с приборами для раскладки ставят на стол;**
* **в тарелках, оформленных поварами на кухне, которые официанты ставят перед гостями.**

**Перед подачей десерта с разрешения заказчика со стола убирают закуски, столовые приборы, хлеб, специи, сметают крошки. На столе оставляют вазы с фруктами, воду, фужеры.**

**Десертные блюда, горячие напитки подают так же, как и на банкете с полным обслуживанием посетителей.**

### Обслуживание новогоднего вечера

**В этот вечер зал должен выглядеть празднично, нарядно. В нем устанавливают елку, украшенную игрушками, гирляндами, цветными лампочками.**

**Предусматривают световые эффекты, организуют продажу сувениров, цветов. Вниманию гостей предлагают программу эстрадных выступлений.**

**Столы сервируют лучшей посудой и столовыми приборами. Сервировка столов обычно состоит из двух тарелок – закусочной, пирожковой, но может включать и мелкую столовую тарелку, два-три прибора – закусочный и столовый, рыбный (если в меню включено рыбное второе блюдо), фужер, бокал для шампанского и рюмки в соответствии с напитками, включенными в обслуживание. На закусочную тарелку кладут салфетку, сложенную в определенную форму. Столы украшают искусственными елочками или еловыми ветками, подсвечниками со свечами, цветами в вазах.**

**Холодные закуски и напитки ставят на стол заранее.**

**Обслуживание в новогоднюю ночь продолжительно по времени: начинается с 23 ч 31 декабря, а завершается в 5 – 6 ч 1 января. С учетом этого составляют меню, которое включает разнообразные закуски, одно-два горячих блюда, фрукты, горячие напитки. В меню обязательно включают шампанское, минеральную и фруктовую воду. Кроме блюд, напитков, фруктов, кондитерских изделий, включенных в меню, предусматривается подача некоторых закусок и горячих порционных блюд по заказу гостей по дополнительному меню.**

**У входа в зал гостей встречает метрдотель. После того, как гости займут свои места, начинается обслуживание. Сначала провожают “старый год”. За несколько минут до 24 ч официант подготавливает шампанское (снимает фольгу и оплетку). Возможна подача шампанского уже налитым в бокалы на подсобном столе. В 24 ч поднимают бокалы с шампанским.**

**После тостов и поздравлений официанты продолжают обслуживание – раскладывают закуски, горячие блюда. Перед подачей вторых блюд стол приводят в порядок, убирая использованные посуду и приборы. После подачи горячих блюд официанты уносят использованные посуду и приборы и готовятся к подаче десерта. Завершается обслуживание подачей черного кофе (чая). Как правило, подача всех блюд происходит одновременно на все столы, но могут учитываться и пожелания гостей.**

#### Обслуживание свадеб

**В ресторане для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальные помещения. Лучше, когда их два:**

**Одно – для встречи и сбора гостей, а затем для танцев; другое – для банкетного стола. При наличии только одного зала банкетный стол ставят так, чтобы у входной двери в зале было место для встречи, сбора и танцев гостей. Для свадебных банкетов рекомендуется иметь специально оформленные обложки для меню. В обложку вкладывают меню, напечатанное на бланке без указания стоимости блюд, изделий, напитков. Порядок оформления заказа на свадебный банкет такой же, как и на другие. Дополнительно у заказчика выясняют:**

* **особенности обслуживания с учетом национальных традиций;**
* **где выделить место для подарков;**
* **время подачи блюд и перерывов;**
* **нужно ли отдельно организовывать чайный стол и др.**

Отличительной особенностью свадебного банкета является его продолжительность по времени (5-6 ч). Поэтому в меню рекомендуется включать в широком ассортименте холодные закуски, фрукты, кондитерские изделия. Горячие блюда включают одно-два наименования. Для обеспечения более широкого ассортимента блюд целесообразно предусматривать для каждого участника банкета закуски и салаты по ½ и ¼ порции.

Общая длина столов определяется из расчета 60-80 см на одного гостя и 1 м на каждого молодожена. При количестве гостей до 24 столы ставят в одну линию, при большем количестве – буквами Т, П, Ш. Ширина банкетного стола 1,2-1,5 м при двусторонней рассадке гостей и 0,7 – при односторонней. Расстановка столов зависит от площади, формы зала. При расстановке мебели предусматривают проходы для официантов и гостей шириной не менее 1,2 м.

Для жениха и невесты отводят почетные места в середине стола. С них и начинают сервировку банкетного стола. Расставляют закусочные тарелки, потом пирожковые, раскладывают приборы, ставят фужеры, рюмки, салфетки, специи, цветы. При сервировке необходимо отличить места молодоженов. Под закусочные тарелки, например, можно поставить мелкие столовые тарелки; фужер и бокал поставить другой формы или цвета, по-другому, чем для других гостей, складывают салфетки; на стол можно положить сувенир; места для молодоженов могут быть украшены живыми цветами.

Блюда и закуски ставят под углом к оси стола, параллельно друг другу или в два ряда. Блюда с одной и той же закуской повторяют через 4-5 мест. По оси стола через равные интервалы стоят вазы с фруктами; икорницы, салатники ставят на стол за 30-40 мин до начала банкета. Бутылки с напитками стоят группами по центру стола. Вина открывают на подсобном столике заранее, а затем ставят на стол, прикрыв пробками, бутылки с водой не открывают. Хлеб официанты раскладывают на пирожковые тарелки. Стол не рекомендуется перегружать. Для этого целесообразно (по согласованию с заказчиком) часть закусок и напитков оставить на кухне или подсобном столе и подавать их в процессе обслуживания.

Если гостей встречают молодожены, то шампанское подают, как только их поздравят и вручат подарки и цветы. Шампанское разливают на подсобном столике, наполняя бокалы на 2/3. Если молодожены приезжают ко времени приглашения гостей к столу, то гостей встречают их родители или доверенные лица. В этом случае к моменту прибытия молодоженов официанты подготавливают бокалы на подносе, наполняют их шампанским и подают новобрачным и гостям. Шампанское может быть подано и непосредственно за свадебным столом.

Особое внимание при обслуживании должно быть уделено молодоженам. Все блюда, напитки им предлагают и подают в обнос.

Спустя некоторое время с момента начала банкета может быть сделан перерыв на 30-40 мин, чтобы потанцевать. Во время перерыва официанты приводят в порядок банкетный стол, после перерыва подают горячие блюда. Свадебный торт лучше подавать после того, как гости съели горячее блюдо. Для разрезания торта подают специальные приборы. Их кладут возле торта ручками, обращенными к невесте, так как по обычаю она разрезает торт и угощает гостей.

Завершается банкет подачей горячих напитков и кондитерских изделий.

БАНКЕТ-ФУРШЕТ

*Банкет-фуршет* обычно проводят организации, когда за ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент. Как правило, банкет-фуршет организуют с 18 до 20 ч и продолжается он 1-1,5 ч.

На этом банкете стулья не ставят. Гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, отходят от стола. В меню включены холодные и горячие закуски, десерт и горячие напитки. Горячие закуски должны быть порционированы без костей и соуса, салаты – в корзиночках, икра – в валованах; гастрономические продукты нарезаны таким образом, чтобы их можно было есть без ножа. На таком банкете официант обслуживает 15-20 гостей.

Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных – 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большое количество закусок и напитков. Если нет специальных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчета 1 пог. м на 6-8 гостей при двустороннем использовании стола, при одностороннем – на 3-4 гостя.

В зависимости от площади банкетного зала, его конфигурации, количества приглашенных столы ставят разными способами: в один ряд по оси зала или симметрично ей, в виде букв Т, П, Ш и др. Наиболее удобные места в зале отводятся для почетных гостей. Расстояние между столами и от столов до стен должно быть не менее 1,5 м.

Кроме основных фуршетных столов, в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т.д.

Помимо того, устанавливают подсобные столы для запасов столовой посуды, приборов, рюмок, салфеток. Для накрытия банкетных столов используют банкетные скатерти, кромка которых спускается на расстояние 5-10 см от пола, а в случае, когда ножки столов надо закрывать, - 1-2 см. На всех столах скатерти должны быть спущены на одинаковую длину, а углы скатертей забраны внутрь под прямым углом. Дополнительные и подсобные столы накрывают как банкетные (со спуском) или как обычные обеденные столы.

Банкетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой в зависимости от того, какие напитки будут подаваться. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные, ликерные. Бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят. Посуда из стекла и хрусталя может быть расставлена в два ряда, группами, “елочкой”, “змейкой”.

После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки. Фуршетные столы сервируют тарелками двух видов: закусочными и десертными. Их используют для фруктов, пирожков, тортов, орехов и т.п.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт., на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и 1,5-2 м от края стола, за закусочными ставят десертные по 4-6 шт. Стопки тарелок по обеим сторонам стола ставят симметрично по оси стола, кроме сервировки посудой из стекла “змейкой”.

Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3-5 шт. на стопки десертных тарелок или за ними в непосредственной близости. Часто на банкетах-фуршетах используют бумажные салфетки. Их можно поставить на стол в вазочках или специальных подставках или, сложив их треугольником, положить стопками или веером по 6-10 шт. на скатерть рядом с тарелками или в удобных для гостей других местах. Запас салфеток должен иметься на подсобных столиках официантов.

Сервировать фуршетные столы приборами можно двумя способами.

При одном из них ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступя 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок, вогнутой стороной зубцов к ним и отступив 1,5-2 см от края стола.

При другом варианте ножи и вилки располагают правее тарелок. Ножи фруктовые располагают за десертными тарелками или правее ручками вправо.

Приборы для горячих закусок, подаваемых в кокотницах, для десерта, а также приборы для раскладки горячих блюд должны быть подготовлены в подсобном помещении. Для тортов и пирожных предусматриваются десертные вилки, их кладут слева от десертных тарелок. При отсутствии десертных вилок соответственно увеличивают количество закусочных вилок.

Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты. Банкетные залы украшают только свежими цветами. Срезанными или в корзинках. Цветы могут быть поставлены и в аванзале.

Фрукты в вазах на высоких ножках (или в блюдах) ставят на стол в зависимости от способа расстановки посуды из стекла через равные интервалы, симметрично.

От способа расстановки посуды из стекла зависит размещение бутылок с напитками. Соки могут быть поставлены на стол в кувшинах. Бутылки тщательно протирают, часть из них освобождают от пробок, протирают горлышко чистыми полотенцами и снова закрывают пробками. Напитки ставят на стол рядом с соответствующими рюмками, при этом бутылки не должны загораживать посуду из стекла. Водку и водочные изделия, столовые белые вина, воды, соки, пиво подают охлажденными. Красные сухие и десертные вина, коньяки должны быть комнатной температуры.

Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, напитки, но не ранее чем за 1-1,5 ч до начала банкета. Расстановку начинают с рыбных закусок, из овощей, мяса, птицы, дичи. В последнюю очередь ставят заливные блюда, икру, масло, закуски с майонезом и сметаной. Обязательным является чередование закусок. Гарниры к закускам рекомендуется ставить в отдельной посуде. Соусы подают в соусниках на пирожковых тарелках, с чайной ложкой впереди соусника, положенной на тарелку. Соусы ставят рядом с закусками, для которых они предназначены. Всю работу по подготовке к банкету необходимо закончить за 10-15 мин до момента приглашения гостей.

Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок должны быть нарезаны мелкими порциями (“под вилку”). Сначала на стол ставят большие блюда с закусками, а затем небольшие. Овальные блюда ставят под углом 30-45 градусов к оси стола; закуски в вазах и салатниках – ближе к оси стола (центру), закуски в низкой посуде – ближе к краю стола, но не ближе, чем за 25-30 см. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладывания: к заливным блюдам с гарниром, салатам – ложка и вилка; к закускам без гарнира – вилка; к икре – икорная лопаточка или чайная ложка; к маслу сливочному – нож; к маринадам, соленьям – ложка и, если нужно, вилка. К натуральным овощам, которые принято брать руками, приборы для раскладки брать не обязательно. На стол обязательно ставят соль и перец, размещая их в линию по всей длине стола на равных расстояниях. Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках или в хлебницах, его нарезают небольшими кусочками, укладывая под небольшим уклоном корочкой вверх. Край стола (25-30 см) должен оставаться свободным, чтобы гости могли поставить тарелки с закусками.

Когда гости в основном съедят закуски (примерно через 20-30 мин после начала банкета), официанты по указанию метрдотеля подают горячие закуски, а затем горячие блюда.

Горячие закуски и блюда подают в соответствующей посуде. Так, грибы в сметане, жульен, крабы в соусе подают в кокотницах. Блюда, приготовленные маленькими порциями (сосиски, люля-кебаб, куриные рубленые котлеты, лангет, судак, жаренный в тесте, и др.), могут быть поданы на металлических блюдах или в баранчиках. Изделия горкой укладывают на подогретое блюдо, в верхние из них вставляют шпажки, остальные шпажки в стопках или стаканчиках помещают на блюдо. На блюдо ставят также соусник.

После горячих закусок подают десерт: мороженое, взбитые сливки, яблоки в тесте, фрукты в сиропе в креманках, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой; рядом с креманками кладут десертные или чайные ложки. За десертными блюдами предлагают шампанское. Бокалы наполняют на 2/3 (в подсобном помещении или в зале на подсобных столиках) и ставят на подносы, покрытые салфетками.

Заканчивается обслуживание подачей кофе, как правило, черного без сахара (небольшое количество порций приготовляют сладкими). Чашки ставят на поднос, покрытый салфеткой, здесь же у борта ставят одну-две стопки блюдец в количестве, соответствующем количеству чашек. Одновременно с кофе подают коньяк или ликер.

На банкетах-фуршетах практикуется организация бара для обслуживания гостей, которых у барной стойки обслуживает бармен.

Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина столов 2-4 м. На столе с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы для соков.

В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соками и термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда, ручник.

Справа по направлению к торцу стола ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева – бокалы для шампанского. Справа от бармена должен стоять подсобный столик для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи.

Бар должен быть подготовлен за 20-30 мин до начала банкета, а за 10-20 мин до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.

БАНКЕТ-ЧАЙ

Банкет-чай организуется для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин. Количество гостей на таких банкетах невелико. Время проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность – не более 2 ч.

Мебель, рекомендуемая для банкета-чая: небольшие круглые или овальные столы (при отсутствии их можно использовать и столы квадратной или прямоугольной формы), стулья, кресла, полукресла, диваны. Стол ставят в центре зала или у стен под светильниками (бра), размещают их так, чтобы оставалось достаточно места для прохода гостей и официантов. Скатерти и салфетки цветные, нежных оттенков. Если количество гостей более 8 человек, можно накрыть несколько отдельных столиков (по 4-10 человек за каждым). Для удобства работы официантов ставят подсобные столы.

К чайному столу могут быть поданы сладкие блюда (блинчики с яблоками, вареньем: яблоки в тесте, взбитые сливки, мороженое, суфле, самбуки, муссы, желе и т.д.), пироги, торты, пирожные, кексы, печенье, варенье, ягоды, фрукты.

Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские, приборы для раскладки.

Возможны различные способы сервировки чайного стола в зависимости от того, есть ли в меню банкета сладкое блюдо и как оно будет подано. При подаче сладкого блюда стол сервируется десертными тарелками для каждого гостя, за ней рюмка для вина, коньяка, ликера, если они включены в меню; справа от тарелки кладут десертную ложку или нож (в зависимости от сладкого блюда), слева – десертную вилку, за тарелкой параллельно кромке стола кладут фруктовые приборы. На десертные тарелки или слева от них кладут салфетки, сложенные валиком, треугольником, конвертиком и т.д. Такая сервировка стола обусловлена тем, что некоторые сладкие блюда – суфле, яблоки, запеченные в тесте, кремы и т.д. – не ставятся на стол, а подаются официантами, или тем, что десертные блюда в меню вообще не включены.

При подаче сладкого блюда в креманках место на столе против каждого гостя, предназначенное для этого блюда, при сервировке оставляют свободным. Десертную тарелку с приборами ставят слева от гостя на 15-20 см от края стола (как пирожковую). Салфетку кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или на нее. Остальные предметы сервировки те же, что в первом варианте.

Тарелки для фруктов могут быть поставлены на стол стопками по 4-6 шт. в местах, удобных для гостей; их можно подавать при обслуживании. На стол ставят предусмотренные в меню конфеты в вазе, вазу с пирожными, фруктами. Если в меню банкета есть варенье, на столе должны быть стопки розеток по 4-6 шт. Сливки, молоко, лимон ставят перед подачей горячих напитков. Фужерами для воды, как правило, чайный стол не сервируют, и воду подают официанты или ставят в бутылках на отдельном столе и там же фужеры на виду гостей.

Украшением стола является самовар, который ставят на основной стол слева от хозяйки или на подсобный стол, подставленный к основному слева от хозяйки. Фарфоровый чайник с заваркой и чашки ставят около самовара.

Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть. Когда гости разместятся за столом, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Вина наливают справа от гостя. Обслуживание начинают с почетных гостей, затем обслуживаются старшие по возрасту и далее остальные гости. Десертное блюдо в креманке подается на пирожковой тарелке, с десертной ложкой ручкой вправо. Блюдо ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Затем готовят к подаче горячие напитки. Со стола убираются использованная посуда и приборы, перед каждым гостем ставят чистую тарелку с приборами, приносят сливки, молоко, лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, чайную ложку – ручкой вправо.

Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая можно налить его на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона. Чай из самовара наливает хозяйка, официант в этом случае помогает в подаче чая гостям, сидящим вдали от нее, а также подносит чистые чашки и чайник с заваркой. По просьбе хозяйки официант может наливать чай из самовара и предлагать его гостям.

*4. Новые формы обслуживания*

*Обслуживание по типу “шведский стол”* заключается прежде всего в ускорении обслуживания потребителей, что увеличивает пропускную способность торгового зала, требует меньшей численности квалифицированного персонала и т.д. Такая форма обслуживания применяется в ресторанах, где завтраками, обедами и ужинами постоянно пользуется большое количество посетителей.

Особых требований к торговым залам для организации обслуживания посетителей по этому методу не существует. Торговые залы должны быть светлыми, хорошо вентилируемыми и достаточно свободными для создания посетителям необходимых удобств.

В зависимости от размера площади обеденного стола, его конфигурации и расположения дверей, окон, колонн и т.п., а также предполагаемого числа посетителей, которые могут прийти одновременно, в зале устанавливают одну или две раздаточные линии.
Раздаточные устанавливают на расстоянии 1-1,5 м от стен, причем учитывается необходимость исключения встречных потоков посетителей. На остальной свободной площади зала расставляют столы, стулья. Их накрывают белыми или цветными скатертями. Если крышки столов имеют гигиеническое покрытие, накрывать их скатертями необязательно.

Ассортимент продукции можно предложить следующий:

*Завтрак –* масло, колбаса, ветчина, салаты, овощи, блинчики, сырники, каши, мясные, овощные, молочные, яичные блюда, кисломолочная продукция, различные соки, мучные кондитерские изделия.

*Обед –* разнообразные салаты из свежих овощей, винегрет, сельдь, рыба под маринадом, масло, сыр, сметана; из первых блюд – бульон с гренками, пирожками; суп-пюре, борщи и др.; из вторых блюд – рыба жареная, мясо отварное, голубцы, котлеты картофельные, морковные; гарниры – картофель жареный, каши рассыпчатые, капуста тушеная; на десерт – компот, кисель, желе и горячие напитки ( чай, кофе).

*Ужин –* масло, сыр, ростбиф, буженина, кисломолочная продукция; горячие блюда из рыбы, натурального мяса, овощи тушеные, запеканки, блюда из творога, выпечка в ассортименте, чай, фрукты, соки.

Важно, чтобы ассортимент блюд и напитков был разнообразным. Потребитель должен иметь возможность попробовать понемногу несколько блюд – это одно из преимуществ “шведского стола”. Ассортимент продукции необходимо менять по дням недели.

Посетители, прежде чем войти в зал, предварительно оплачивают стоимость разового питания. Для организации групп посетителей стоимость питания может быть оплачена предварительно по безналичному расчету, а каждому посетителю выдается талон-пропуск для отдельного приема пищи. Возле кассы вывешивается меню. При входе в зал посетители отдают чек или талон контролеру и направляются к раздаточной. Посетители выбирают блюда, кладут на тарелки и садятся за стол. В зале находятся официанты, которые сервируют столы, убирают использованную посуду. По просьбе потребителей официанты могут обслужить их за столом – с учетом возраста, физических недостатков и других причин. Здесь же, в зале, может быть организована продажа напитков, табачных изделий за наличный расчет через небольшой бар или с помощью специальных тележек.

*Кофе-брейк* относится к числу краткосрочных и промежуточных форм банкетного обслуживания.

Устраивают при кратковременных перерывах при заседаниях, пресс-конференциях и др. не более 15 минут. Подаются канапе и маленькие пирожные. Способы подачи различны, но большей частью, как на приеме-коктейле, в основном на подносе “с рук” в связи с регламентом по времени и организации в различного рода помещениях.

В торговом зале, где проводится кофе-брейк восстанавливаются столы, оборудованные экспресс-кофеварками и самоварами. На отдельных столах выставляются бутылки с минеральной водой и прохладительными напитками. Здесь же помещаются чистые стаканы.

*5. Характеристика банкета по теме.*

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема высокого гостя на 30 человек

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема высокого гостя на 30 человек (обед) состоится в ресторане “Столица” в “Зеленом зале” 3 декабря 2002года в 17 часов.

“Столица” является рестораном высшего класса, в оригинальном интерьере которого прослеживается история Москвы. Яркая световая вывеска с изображением Спасской башни, швейцар у входа в костюме стражника эпохи Ивана Грозного, официанты в русских национальных костюмах, картины с изображением любимых всеми столичных мест, миниатюрные копии памятников архитектуры Москвы, живая инструментальная музыка полностью погружают посетителей в неповторимую атмосферу любимого города. Каждый зал ресторана оформлен в соответствии с определенным периодом истории Москвы. Ресторан отличается высоким уровнем комфортности, широким выбором оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, а также напитков и коктейлей.

Обслуживание осуществляется метрдотелями и официантами, владеющими иностранным языком.

*7.порядок и правила составления , оформления меню*

*Меню –* это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; дежурных блюд; диетического и детского питания; банкетное.

*Меню со свободным выбором блюд* применяют в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кафе, закусочных).

В ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами разновидностью меню со свободным выбором является *меню заказных блюд,* которое составляется в соответствии с прейскурантом заказных блюд.

*Меню комплексных обедов* применяют при массовом обслуживании в столовых при промышленных предприятиях, студенческих, школьных. Оно составляется с учетом контингента. Сбалансированного питания.

*Меню дневного рациона* составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов и др. Питание может быть трех - или четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого контингента потребителей (возрастные, национальные, род занятий).

*Меню дежурных блюд* в ресторане составляется для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограниченный запас времени. В это меню включаются блюда, готовые для отпуска.

*Меню диетического питания* составляется в диетических столовых с учетом 5-6 основных диет (1, 2. 5, 7/10, 9). Для каждой диеты составляется определенный набор блюд. В составлении меню принимает участие диетврач или диетсестра.

*Меню детского питания* составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением цикличного меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

*Меню банкета* составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет, с учетом вида банкета, пожеланий заказчика.

Порядок расположения закусок, блюд в меню и прейскуранте должен соответствовать следующим требованиям:

* от менее острых к более острым, пряным;
* горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным;
* супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

Последовательность расположения блюд в меню

1. фирменные блюда и закуски
2. холодные блюда и закуски:

 1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

 Икра зернистая лососевых рыб

 2. Рыба малосоленая (семга, лососина с лимоном)

 3. Рыбные холодные блюда:

 Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

 Рыба заливная

 Рыба под маринадом

 Рыба под майонезом

 4 Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

 Шпроты с лимоном

 Рыба холодного и горячего копчения

 5. Сельдь натуральная с гарниром, рубленая

 6. Нерыбные продукты моря

 7. Салаты и винегреты

 8. Мясные холодные блюда и закуски:

 Мясо отварное, заливное

 Мясная гастрономия

 Мясо жареное

 9. Домашняя птица и дичь холодные

 10. Кисломолочные продукты

1. Горячие закуски

1.Рыбные, из нерыбных продуктов моря

2.Мясные

3.Из субпродуктов

4.Из птицы и дичи

5. Овощные и грибные

6. Яичные и мучные

1. Супы
2. Прозрачные
3. Заправочные
4. Пюре
5. Молочные, холодные, сладкие
6. Рыбные горячие блюда
7. Рыба отварная и припущенная
8. Рыба жареная
9. Рыба запеченная
10. Мясные горячие блюда
11. Мясо отварное, припущенное
12. Мясо жаренное крупными и порционными кусками
13. Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
14. Мясо, жаренное в панированном виде
15. Субпродукты жареные
16. Мясо тушеное и запеченное
17. Блюда из рубленного мяса и котлетной массы

7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи

1. Птица отварная, припущенная
2. Птица фаршированная
3. Птица и дичь жареные
4. Блюда из тушеной птицы
5. Блюда из рубленой птицы
6. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
7. Блюда из яиц и творога
8. Сладкие блюда
9. Горячие (яблоко в тесте, каша гурьевская, пудинги, пончики с вареньем и др.)
10. Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и законсервированных фруктов)
11. Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе
12. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)
13. Холодные напитки собственного производства
14. Из фруктов и ягод (собственного производства)
15. Коктейли (безалкогольные)
16. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.)

Прейскурант вино-водочных изделий

В этом прейскуранте вначале указывают водку и водочные изделия, затем виноградные вина – крепкие, столовые белые и красные, потом десертные, далее шампанское, коньяк и ликеры. В прейскуранте указывается емкость и цена. Для напитков, качество которых после откупоривания бутылки не ухудшается (водка, коньяк, ликеры, крепкие виноградные вина), цена указывается за 100г. После вин в прейскурант включаются минеральные и фруктовые воды, соки, пиво и другие напитки.

Оформление меню и прейскурантов

Меню ресторана – это визитная карточка предприятия, одно из средств рекламы. Поэтому его внешний вид должен производить хорошее впечатление.

 Оформление меню определяется характером предприятия. В предприятиях “люкс” и высшего класса меню и прейскурант должны иметь эмблему или фирменный знак предприятия, печататься типографским способом; обложка меню изготовляется из мелованной бумаги, картона или кожзаменителя. Художественное оформление папки должно отражать стиль и тематическую направленность работы ресторана, бара или кафе. В верхней части раскрытого меню рекомендуется дать краткую информацию о работе предприятия. В меню можно дать информацию о фирменных блюдах, напитках, эту информацию целесообразно дополнить соответствующими рисунками, занимательной исторической справкой о том или ином блюде, чтобы привлечь к нему внимание.

 На бланках прейскурантов порционных блюд и вино-водочных изделий при перечислении блюд и напитков оставляют незаполненными несколько строк, чтобы иметь возможность включать некоторые изделия дополнительно. Цены на блюда проставляют машинописью. Если в прейскуранте на данный день отсутствуют какие-то блюда и изделия, указанные в перечне, цены против них не проставляются.

 Для удобства обслуживания иностранных туристов меню и прейскуранты должны быть напечатаны на русском, английском, французском и немецком языках.

Ассортиментный минимум блюд для каждого вида обслуживания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд |  Рестораны (банкеты) |
| Полн.обсл. | Частич.обс | фуршет | Коктейль |
| 1. 1
 | Холодные закуски | 4-6 | 8-10 | 12-16 | 8-12 |
| 1 | Горячие закуски | 1-2 | 1-2 | 1-3 | 1-3 |
| 2 | Супы | 1-2 | 1 | --- | --- |
| 3 | Вторые гор. Блюда | 1-3 | 1-2 | \* | \* |
| 4 | Сладкие блюда | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Горячие напитки | \* | \* | \* | \* |
| 6 | Холодные напитки | \* | \* | \* | \* |
| 7 | Мучные конд.издел | \* | \* | \* | \* |
| 8 | Хлеб ржаной | 200 г на чел.(не считая на бутерброды) |
| 9 | Хлеб пшеничный | 100 г на чел.(не считая на бутерброды) |
| 10 | Вода фруктовая, минеральная | 200-250 г на чел.  |
| 11 | Сок | от 100 г на чел.  |
| 12 | Водка | 250 г на чел. |
| 13 | Шампанское | 250 г на чел. |
| 14 | Пиво | 500 г на чел. |

\* по желанию заказчика

Прейскурант вино-водочных изделий

Ресторан “Столица”

Зал “Зеленый”

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

По случаю приема высокого гостя

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование  | Емкость,л | Цена |
| 1 | Водка “Флагман” | 0,5 | 350=00 |
| 2 | Коньяк “Хенесси” | 0,5 | 980=00 |
| 3 | Вино красное “Напареули” | 0,75 | 2000=00 |
| 4 | Вино белое п/сл “Алазанская долина” | 0,75 | 2100=00 |
| 5 | Вода фруктовая”Кока-Кола” | 0,5 | 45=00 |
| 6 | Вода минеральная “Боржоми” | 0,5 | 70=00 |
| 7 | Сок апельсиновый “Фреш” | 0,2 | 140=00 |

 Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

Меню

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема высокого гостя

Ресторан “Столица”

Зал “Зеленый”

Количество клиентов:30 человек (обед)

Начало обслуживания 17.00 дата: 3.12.02г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд | выход | цена | сумма |
| Фирменное блюдо |  |  |  |
| 1 | Утка фаршированная картофелем с черносливом | 245 | 450=00 | 9000=00 |
|  | Холодные закуски |  |  |  |
| 2 | Корзиночки с крабами | 100 | 220=00 | 6600=00 |
| 3 | Салат-коктейль овощной | 100 | 180=00 | 5400=00 |
| 4 | Язык заливной | 150 | 180=00 | 5400=00 |
|  | Горячие закуски |  |  |  |
| 5 | Жульен из шампиньонов | 75 | 175=00 | 5250=00 |
|  | Первые блюда |  |  |  |
| 6 | Борщ Московский | 250 | 300=00 | 9000=00 |
|  | Вторые горячие блюда |  |  |  |
| 7 | Карп запеченный с хреном и яблоками с жареным картофелем (из сырого) | 100/150 | 390=00 | 5850=00 |
|  | Сладкие блюда |  |  |  |
| 8 | Торт “Вишня” | 150 | 180=00 |  5400=00 |
|  | Горячие напитки |  |  |  |
| 9 | Кофе черный “Арабика” с сахаром | 100/10 | 120=00 | 1200=00 |
| 10 | Чай “Ахмад”с сахаром  | 200/10/10 | 100=00 | 2000=00 |
| 11 | Хлеб пшеничный | 100 | 17=00 | 510=00 |
| 12 | Хлеб ржаной | 200  | 19=00 | 1140=00 |

 Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)Италия

*Пьемонт*

Северо-занадная часть Италии

*Barbera d’Alba (БАРБЕРА Д’АЛЬБА) DOC*

*Цена за бутылку(0,7л) 3750р*

*Цена за 100г 536р*

*Красное вино. Провинция Кунео. Сорт винограда Барбера. Среднее содержание алкоголя 12% (Superiore 13%). Superiore выдерживается 2 года, из которых 1 год в дубе.*

*Альба является лучшей производственной зоной, представляющей сорт Барбера наиболее полновесно и ярко; хотя стиль вина и остается на усмотрение его производителей. Производится в холмистой части Альбы. Имеет рубиново-красный цвет. Насыщенность цвета с возрастом переходит в гранатовый оттенок. Сильный винный аромат с нежным букетом; насыщенность таннинами и сухость с годами придают вину еще большую прелесть и сбаллансированность. Можно подавать со всеми основными блюдами.*

*Barbera d’Asti (БАРБЕРА Д’АСТИ) DOC*

*Цена за бутылку (0,7л) 3900р*

*Цена за 100г 557р*

*Красное вино. Провинция Асти и Аллесандрия. Сорт винограда Барберра. Среднее содержание алкоголя 12,5 % (Superiore 13%)/ Superiore выдерживается 2 года.*

*Профессионалы не могут прийти к мнению, какой же сорт – Альба или Асти производят лучшее вино Барбера. С возрастом из рубиново-красного оно превращается в гранатовый; винный аромат, имеющий характерный запах, с годами становится эфирным; сухой, спокойный и полноценный привкус при соответствующем возрасте представляет собой полную гармонию и привлекательность. Подается к основным блюдам.*

*Grignolino del Monferrato (ГРИНОЛИНО ДЕЛЬ МОНФЕРРАТО) DOC*

*Цена за бутылку (0,7л) 4200р*

*Цена за 100г 600р*

*Красное вино. Провинция Алессандрия. Сорт винограда Гринолино. Среднее содержание алкоголя 12,5%.*

*Данное вино, имеющее серьезную репутацию, производится из сорта Гринолино, покрывающего холмы провинции Алессандрия. Цвет варьируется от светло-рубинового у молодого вина, до кирпично-красного с оттенком оранжевого в зрелом состоянии. Приятное на вкус, сухое, чувствуется присутствие таннинов. Имеется горчинка с характерным послевкусием. К специфическим чертам можно отнести характерный и ярко выраженный привкус черного перца. Может сопровождать большое число разнообразных блюд.*

*Маркес*

*центральная часть Италии*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi (ВЕРДИККИО ДЕИ КАСТЕЛЛИ ДИ ЙЕЗИ) DOC*

*Цена за бутылку (0,7л) 3800р*

*Цена за 100г 543р*

*Белое вино. Провинция Анкона. Основной сорт винограда Вердиккио, с небольшим добавлением местных сортов (максимум 15%). Среднее содержание алкоголя: 11,5-13%*

*Для вин данной производственной зоны характерен желтовато-соломенный цвет, насыщенный и свежий аромат. Лучше всего сочетаются с морской кухней. Вина сухие и гармоничные на вкус с приятным горьковатым послевкусием. Если произведено в центральной старейшей, и таким образом лучшей части производственной зоны, то автоматически вину присваивается наименование “Классико”.*

 *Rosso Conero (РОССО КОНЕРО) DOC*

*Цена за бутылку (0,7л) 3780р*

*Цена за 100г 540р*

*Красное вино. Провинция Анкона. Основной сорт винограда Монтепульчано, с возможным добавлением Санджовезе. Среднее содержание алкоголя 11,5-13%.*

*Вина производятся на небольшой холмистой территории на побережье Адриатического моря. Производственная зона берет свое имя от горы Конеро, возвышающейся над всей округой. Доминирует рубиново-красный оттенок, имеется насыщенный, богатый букет. Употребляется по ходу всей трапезы.*

*Кампания*

*южная часть Италии*

*Taurasi (ТАУРАЗИ), DOCG*

*Цена за бутылку (0,7л) 4200р*

*Цена за 100г 600р*

*Красное вино. Провинция Авеллино. Сорт винограда Аглианико. Среднее содержание алкоголя 12.5%.*

*Вина из этой местности считаются одними из лучших в южной Италии, в первую очередь, благодаря своим потрясающим характеристикам. Цвет – насыщенно-красный, стремящийся к гранатовому, с возрастом приобретает оранжевый оттенок. Присутствует интенсивный аромат, приятное послевкусие. Необходимое условие – 3 года выдержки. Подается с поджареным мясом.*

*Greco di Tufo (РЕГАЛЕАЛИ),DOC*

*Цена за бутылку (0,7л) 4100р*

*Цена за 100г 586р*

*Красное вино. Провинция Авеллино. Срта винограда Греко и Кода ди Вольпе Бьянка. Среднее содержание алкоголя 12%.*

*Два местных сорта винограда придают этим винам желто-соломенный или золотисто-соломенный цвет, чистый, приятный и характерный аромат, тягучий, сухой и сбалансированный вкус. Лучше потреблять с рыбными блюдами.*

Грузия

*Саперави*

*Цена за бутылку (0,7л) 2100р*

*Цена за 100г 300р*

*Столовое сухое красное вино густой темно-гранатовой окраски, изготовлено из винограда сорта Саперави. Выпускается с 1886 года. Вино наделено своеобразным вкусом, приятной терпкостью с хорошо выраженными танинами и развитым сортовым букетом. В бокале образует аппетитную малиновую пенку. Рекомендуется подавать к острым закускам и щедро приправленному мясу со свежими овощами и зеленью. Среднее содержание алкоголя 10,5-12%.*

*Мукузани*

*Цена за бутылку (0,7л) 2200р*

*Цена за 100г 314р*

*Одно из лучших сухих красных вин, темно-рубинового цвета, со сложным букетом и мощной экстрактивностью. Кавалер золотых и серебряных медалей. Выпускается с 1888 года. Изготовлено из винограда знаменитого грузинского сорта Саперави. Выдерживается в дубовых бочках не менее 3 лет.незаменимое дополнение к блюдам из баранины со свежими овощами и овечьим сырам. Среднее содержание алкоголя 10,5-12%.*

*Телиани*

*Цена за бутылку (0,7л) 1900р*

*Цена за 100г 272р*

*Сухое красное вино, выпускается с 1897 года. Изготовлено из винограда сорта Каберне, выращенного в Кахетии. Выдерживается в дубовых бочках в течение 5 лет. Готовое вино обладает тонким нежным ароматом фиалки и красивой темно-рубиновой окраской. Полный терпкий вкус с пряными тонами и долгое танинное послевкусие. Великолепно сочетается с острыми закусками и жареным мясом. Среднее содержание алкоголя 10,5-12%.*

*Напареули*

*Цена за бутылку (0,7л) 2000р*

*Цена за 100г 286р*

*Сухое красное вино. Производится с 1890 года из винограда сорта Саперави, возделываемого в Кахетии. Вино темно-гранатового цвета, обладает богатым сортовым букетом и нежностью при большой вкусовой гармонии. Подавать слегка охлажденным к закускам и горячим блюдам из мяса. Среднее содержание алкоголя 10,5-12%.*

*Алазанская долина, белое*

*Цена за бутылку (0,7л) 2100р*

*Цена за 100г 300р*

*Белое природно-полусладкое вино. Изготовлено из винограда сортов Ркацители, Тетра, Цопикаури. Вино соломенного цвета с чистым, без посторонних тонов букетом и свежим округлым вкусом. Низкая кислотность придает ему особенную мягкость. Прекрасное дополнение к паштетам, рыбе и блюдам мяса птицы. Среднее содержание алкоголя 9-11%.*

*Алазанская долина, красное*

*Цена за бутылку (0,7л) 2100р*

*Цена за 100г 300р*

*Полусладкое красное вино. Производится с 1977 года из винограда сортов Саперави, Александреули, Оджапеши и других красных сортов, возделываемых в Западной и Восточной Грузии. Вино красного цвета с приятным свежим букетом, бархатистым, гармоничным вкусом. Подавпать слегка охлажденным. Среднее содержание алкоголя 10-12%.*

*Ахашени*

*Цена за бутылку (0,7л) 1950р*

*Цена за 100г 279р*

*Полусладкое красное вино, производится с 1958 года из винограда сорта Саперави, возделываемого в Кахетии. Вино темно-гранатового цвета, вкус гармоничный, с бархатистыми шоколадными тонами и умеренной терпкостью. Подавать слегка охлажденным. Среднее содержание алкоголя 10-12%.*

*Акура*

*Цена за бутылку (0,7л) 2100р*

*Цена за 100г 300р*

*Красное полусладкое вино. Производится из винограда сортов Саперави, Каберне, возделываемых в Восточной Грузии. Вино обладает ярким плодовым ароматом. Подавать слегка охлажденным к легким закускам и горячим блюдам из мяса. Среднее содержание алкоголя 10-12%.*

*9. Выбор помещений для банкета, их устройство и оформления.*

Оформление интерьера “Зеленого” зала относится ко времени правления Екатерины Великой. Свое название зал получил из-за светло-зеленого цвета стен, который удачно гармонирует с зеленой обивкой полумягких стульев на деревянном основании и деревянными столами, стилизованными под старину. Бронзовая люстра и подсвечники погружают посетителей в ту неповторимую эпоху, а искусно вырезанные из дерева фигурки русских царей усиливают впечатление. Но главным украшением зала является камин, с висящим над ним портретом самой императрицы. Особое настроение создает легкая музыка арфы.

 Стандартные ресторанные столы (1250х800 мм) в количестве 13 шт. составлены в одну линию из расчета 0,7 м на каждого гостя. Они покрыты фланелью и застелены зелеными банкетными скатертями, гармонирующими с цветом стен. Скатерть спускается с боков на 30 см, а с торцов – на 40 см. Украшением служат живые полевые цветы в низких вазах. Стулья полумягкие на деревянном основании с синтетическим покрытием. В углах зала размещаются четыре серванта (900х1000х450 мм).

 *11. Расчет требуемого количества официантов.*

На банкете с полным обслуживанием официантами по случаю приема высокого гостя количество официантов принимается из расчета двух официантов на 6-8 человек. Поэтому для обслуживания 30 гостей потребуется 10 официантов, 6 из которых будут подавать блюда и убирать использованную посуду, а оставшиеся 4 – подавать напитки.

Заявка на производство к банкету «3» декабря 2002г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование за-кусок и блюд  | Кол-во порций | Кол-во посуды, ед | Наименование посуды |
| Заказано | В посуде |
| Утка, фаршированная картофелем с черносливом | 20 | 5 | 4 | Блюдо круглое |
| Корзиночки с крабами | 30 | 5 | 6 | Блюдо круглое |
| Язык заливной | 30 | 5 | 6 | Блюдо овальное |
| Салат-коктейль овощной | 30 | 6 | 5 | салатник |
| Жульен из шампиньонов | 30 | 1 | 30 | кокотница |
| Борщ Московский | 30 | 10 | 3 | Суповая миска с крышкой |
| Карп запеченный с хреном и яблоками с жареным картофелем (из сырого) | 15 | 5 | 3 | Овальное блюдо |

«3» декабря 2002г.

Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

**Заявка в кофейный и чайный буфеты «3» декабря 2002г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | **Кол-во порций** | Наименование посуды | **Кол-во посуды** |
| **Чай** | **20** | **Чайники заварные (0,6л)** | **2** |
| **Чайники доливные (1,6л)** | **2** |
| **Кофе** | **10** | **Кофейник фарфоровый (1,2л)** | **1** |
| **Торт “Вишня”** | **30** | **Ваза “плато”** | **2** |

**«3» декабря 2002г.**

**Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(подпись)**

**Заявка в буфет к банкету «3» декабря 2002г.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | **Ед-ца измерения** | Вместимость, л | **Кол-во, шт** |
| **Вода фруктовая** | **бутылка** | **0,5** | **15** |
| **Вода минеральная** | **бутылка** | **0,5** | **15** |
| **Сок “фреш”** | **кувшин** | **2** | **3** |
| **Водка** | **бутылка** | **0,5** | **10** |
| **Коньяк** | **бутылка** | **0,5** | **4** |
| **Вино белое сухое** | **бутылка** | **0,75** | **5** |
| **Вино красное полусладкое** | **бутылка** | **0,75** | **7** |

**«3» декабря 2002г.**

**Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(подпись)**

**Заявка в сервизную к банкету «3» декабря 2002г.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование посуды и приборов | Кол-во, шт |
| ФарфорТарелки мелкие столовые | **78** |
| Тарелки закусочные | **108** |
| Тарелки пирожковые | **72** |
| Тарелки десертные | **36** |
| Тарелка глубокая столовая | **36** |
| Суповая миска с крышкой | **3** |
| **Блюдо круглое (300мм)** | **10** |
| **Блюдо овальное (300мм)** | **9** |
| Салатники шести порционные | **5** |
| **Ваза “плато” для торта** | **2** |
| Чашки чайные с блюдцами | **24** |
| Чашки кофейные с блюдцами | **12** |
| **Кофейник (на 1,2л)** | **1** |
| **Чайник заварной (на 0,6л)** | **2** |
| **Чайник доливной (на 1,6л)** | **2** |
| **Сахарница** | **10** |
| **Приборы для специй:****Солонки****Перечницы** | **15****15** |
| **Пепельницы** | **15** |
| **Хрусталь**Фужеры для воды | **36** |
| Фужеры для сока | **36** |
| **Рюмки:****Водочные (50 см)** | **36** |
| **Коньячные (25 см)** | **36** |
| **Рейнверные (100 см)** | **36** |
| **Лафитные (125см)** | **36** |
| Кувшины с крышками | **3** |
| **Мельхиор**Ножи, вилки столовые | **36** |
| Ножи, вилки закусочные | **108** |
| Ножи, вилки рыбные | **24** |
| Ножи, вилки десертные | **36** |
| Ложки чайные | **96** |
| Ложки кофейные | **12** |
| Нож, вилка разделочные | **4** |
| Ложки для раскладки салата | **5** |
| Ложки разливательные | **3** |
| Щипцы кондитерские малые | **10** |
| Щипцы для пищевого льда | **4** |
| Лопатка кондитерская | **2** |
| Ледница | **4** |
| **Подносы с художественной росписью** | **12** |

**«3» декабря 2002г.**

**Заявка в бельевую к банкету «3» декабря 2002г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование белья** | **Кол-во, ед** |
| Скатерти банкетные зеленые 5х1,73 м | **3** |
| Салфетки полотняные зеленые 46х46 см | **36** |
| Ручники 35х85 см | **20** |
| **Полотенца** | **10** |
| Фартуки | **10** |

**«3» декабря 2002г.**

**Метрдотель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **(подпись)**

***16. Личный план метрдотеля.***

Метрдотель (администратор зала), являясь организатором всей работы в зале, руководствуется в своей деятельности должностной характеристикой, утвержденной директором предприятия.

Метрдотель ответственен за организацию процесса обслуживания, руководит работой официантов, буфетчиков, уборщиц торговых помещений, мойщиков посуды, работников сервизных, резчиков хлеба, швейцаров, а также музыкантов и артистов оркестра, производит расстановку официантов по рабочим местам, определяет участки работы звеньям, составляет графики выхода на работу, ведет учет рабочего времени официантов, обеспечивает своевременную и правильную подготовку зала к открытию, наличие меню и прейскурантов. Проводит инструктаж официантов перед началом работы, проверяет содержание помещений торговой группы (торгового зала, буфета, вестибюля, гардероба), соблюдение работниками зала единой формы одежды, правил личной гигиены.

Кроме того, метрдотель осуществляет контроль за сервировкой столов, а также соблюдением правил торговли, дисциплины цен в зале. Он контролирует своевременность и правильность составления официантами реестров счетов, сдачи выручки в кассу и копий в подотчет, отвечает за правильность оформления счетов официантами, за эксплуатацию торговой мебели. Проводит мероприятия по сохранности посуды и инвентаря.

Метрдотель постоянно находится в зале, встречает гостей, предлагает места за столиками, обеспечивает предъявление официантами книги жалоб и предложений по первому требованию посетителей, разрешает конфликты, которые возникают между работниками зала и посетителями. Он ведет записи с соответствующим оформлением о приеме заказов на обслуживание банкета за наличный расчет, обеспечивает его правильную организацию, проводит систематическую работу по повышению профессиональных знаний официантов, а также воспитательную работу среди них. Метрдотель участвует в оформлении зала, программе обслуживания и в составлении меню. Также он принимает участие в работе по оценке качества труда (по трудовой группе), ведет журнал учета показателей снижения качества труда.

Профессиональные знания метрдотеля очень обширные: правила и техника обслуживания; правила этикета; порядок приема заказа и организация обслуживания торжеств; основы технологии приготовления блюд, требования к их качеству и оформлению; формы обслуживания; правила работы на контрольно-кассовых аппаратах; ценообразование на предприятиях общественного питания.

Перед началом банкета метрдотель собирает официантов, разъясняет им особенности банкета, порядок подачи закусок, блюд, напитков, последовательности обслуживания, распределяет обязанности между ними, расставляет официантов по секторам и подробно поясняет схему обслуживания. Во время подготовки банкета и в процессе обслуживания гостей метрдотель руководит работой официантов, контролирует выполнение ими схемы обслуживания. Он следит за своевременной подготовкой блюд к подаче в зал, дает разрешение на вход официантов в зал с очередным блюдом, а также для выхода из зала.

*17. Встреча и размещение гостей и схема обслуживания президиума (на приемах, почетные гости).*

При встрече и размещении гостей особое внимание должно уделяться почетному гостю. Ему предлагают сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом, после чего предлагают сесть остальным гостям. Официанты предлагают меню в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Предложив меню, официант обращает внимание на фирменное блюдо.

Схема обслуживания (см рис.1)

*19. Правило и техника подачи блюд.*

При обслуживании официанты должны работать быстро, четко, без лишних движений, выходить в зал по очередности номеров обслуживаемых секторов, держать переносимые предметы на ладони левой руки, покрытой салфеткой или ручником, на уровне локтя, передвигаясь по залу синхронно. Подойдя к почетному гостю, с которого начинается обслуживание, останавливается сзади лицом к столу. По условному знаку метрдотеля все одновременно предлагают блюда. Блюда, гарниры к ним в многопорционной посуде подают с левой стороны, держа на левой руке, не касаясь блюдом стола.

Ручки приборов обращены в стороны гостей. Гость может сам с помощью этих приборов переложить блюдо на тарелку. Обслужив одного гостя, официант, подняв блюдо от стола и отступив на шаг, подходит к следующему гостю. При отказе от какого-либо блюда официант должен убрать прибор, предназначенный для этого блюда. Блюда в индивидуальной посуде ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Напитки наливают с правой стороны правой рукой, держа бутылку этикеткой к гостю. Когда все участники банкета закончат есть поданное блюдо, все официанты одновременно убирают тарелки и приборы и начинают подачу следующего блюда.

Подаче десерта и горячих напитков предшествует тщательная уборка стола.

*20. Обязанности официантов по обслуживанию банкета.*

Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, знать:

* правила этикета, сервировки стола;
* виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья;
* очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре, соответствие ассортимента вино-водочных изделий подаваемым блюдам;
* технику и специфику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в ресторанах, барах классов “люкс” и высший);
* особенности обслуживания приемов, банкетов и др. специальных мероприятий;
* характеристики блюд и напитков, уметь предложить их потребителю;
* в пределах разговорного минимума иностранный язык и профессиональную терминологию;
* правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок расчета с потребителями;
* основы технологии и применять их при обслуживании потребителей;
* соблюдать правила безопасности при обслуживании.

 *21. Уборка, перенос и сдача посуды.*

 В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.

При уборке тарелок с остатками пищи официант подходит к почетному гостю, берет в правую руку тарелку с приборами и перекладывает ее в левую руку, удерживая большим и указательным пальцами. Далее подходит с правой стороны к следующему гостю и устанавливает тарелку на пальцы левой руки: средний, безымянный и мизинец. Приборы с первой и второй тарелки и остатки пищи он складывает на нижней тарелке. При обслуживании группы гостей один официант таким образом может собрать до десяти тарелок.

 Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопы кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, так же как при сервировке столов.

 Посуду из стекла ставят на поднос, покрытый салфетками, и уносят на левой руке.

 Замену скатерти в присутствии потребителя производят, не оголяя крышки стола.

**Литература:**

1. **Радченко Л.А.**

 **“Обслуживание на предприятиях общественного питания”**

 **Ростов-на-Дону,“Феникс”, 2001г.**

1. **Радченко Л.А.**

 **“Организация производства на предприятиях общественного питания”**

 **Ростов-на Дону, “ Феникс”, 2000г.**

1. **Осипов В.П.**

 **“ Ресторанный бизнес в России”**

 **Москва, “РосКонсульт”, 2000г.**