***Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетание 40 чел в кафе***

**1 Классификация предприятий общественного питания.**

1.1 Настоящий стандарт предусматривает следующие типы предприятий

общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность

изготовления;

- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое

оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное

решение и т.д.);

- методы обслуживания;

- квалификацию персонала;

- качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);

- номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.

1.2 Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре

предоставляемых услуг подразделяются на три класса - люкс, высший и 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 и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных

и фирменных - для баров.

1.3 Рестораны различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - рыбный, пивной, с национальной

кухней или кухней зарубежных стран;

- по месту расположения - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха,

вагон-ресторан и др.

1.4 Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления -

молочный, пивной, винный, кофейный, коктейль-бар, гриль-бар;

- по специфике обслуживания потребителей - видео-бар, варьете-бар и др.

1.5 Кафе различают:

- по ассортименту реализуемой продукции - кафе-мороженое, кафе-

кондитерская, кафе-молочная;

- по контингенту потребителей - кафе-молодежное, детское и др.

1.6. Рестораны, кафе и бары сочетают производство, реализацию и организацию

потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.

**2.Интерьер кафе.**

"У вас мало денег, мало места, зато много творческой энергии", —

эти слова могли бы стать девизом кафе "IT". Дощатый пол, просто крашеные стены, умильные занавеси на окнах — все так изысканно и аскетично, так ультрасовременно и так соответствует стилю нашей жизни! Вы не знали?! В моде ранние восьмидесятые — цветные потолки, веселая мозаика, мягкие кожаные пуфы и шелковые цветы, чувственный голос Тома Джонса и легкомысленные свидания до полного головокружения

Глядя на это кафе, кажется, будто абст-рактный отпечаток времени остался на аскетично оформленных плоскостях, будь то стены, потолок, пол, столы или барные стулья. Пространство, впечатляющее "проскользнувшей" историей, поражает воображение так же, как иногда бывает при взгляде на фотографии 80-х, — теми неуловимыми мгновениями, когда каждый штрих снимка наполнен глубоким содержанием. И фрагменты пространства переполнены смыслом, как фантазии о прошлом. Так нам казалось когда-то в 80-е: после фильма мы бежали в кафе в очень оживленном месте, ели мороженое, не очень-то заботясь о том, в каком "дизайне" оказались. Кафе тех лет напоминали коммунальные квартиры, в них мы находили отвлекающее разнообразие, какое можно было встретить только в многолюдных местах. Кафе были клубами. В восьмидесятые вновь пронеслись призабытые "апрельские дожди" 60-х с их попыткой найти что-то новое, необыкновенное, ни на что не похожее, в воздухе витало предчувствие свободы, неправдоподобной и тотальной. Непритязательный дизайн этого кафе — воспоминание о прошлом, попытка на мгновение уловить движение жизни в неподвижном, поймать ускользающий бег времени и установить границу прошлого и будущего. Расслабтесь и наблюдайте, смакуя "потертый шик" забытых вещей и наслаждайтесь моментом проявляющейся истины. Легкомысленный дизайн в одно мгновенье покажется Вам замысловатой головоломкой из фактур, формы, материалов и других эстетических потенциалов этой среды.

На первый взгляд простая композиция из нескольких столов, барной стойки и стульев построена на тончайшей игре света, формы и оттенков. Колорит пространства золотисто-терракотовый, шоколадный, несколько пестрый разнобой плитки. А источники освещения находятся где угодно: сверху, на стенах, за картинами. Свисающие светильнички и легкомысленные свечи, претендующие на "Восток", рассказывают о тайнах, причем дизайнеры так удачно распределяют свет, что по площадям аккуратно резаных потолочных плоскостей разбегаются изысканные тени и рефлексы. Ограничена палитра, графика цветовых пятен, контраст света и цвета. Отсутствуют ставящие в тупик формы, линии просты и прямолинейны. И от этого они еще более непостижимее. Действительно, что это? Обман зрения и претенциозный шик или пространство, часть дизайна которого оставлена за кадром? Ох уж эти детские мечты, не дающие нам покоя и в зрелом возрасте! Впрочем, творческим людям они порой могут подкинуть довольно интересную идею. Особенно остро это проглядывает в сочетаниях барной стойки — наиболее важного элемента интерьера, представляющего собой цельный кусок

Основной декоративный (и конечно, функциональный) элемент интерьера — барная стойка (статичный) и столики со стульями (подвижный), которые выполнены в виде простых деревянных столешниц на кованых ажурных основаниях (машинки "зингер") с вмонтированой подсветкой.

Колышутся блики, где-то внутри рождается пламя огня. Его горячие языки охватывают терракотовые стены, которые в отблесках света напоминают глинобитные восточные дувалы. Восток прочитывается все назойливей, особенно вечером, когда свет "вырывает" предметы, словно отчеканенные на фоне незатейливых плоскостей. В натюрмортах со старинными кофейниками, подсвечниками и кальянами пространство моделируется из разных по фактуре восточных форм, соединенных друг с другом тесным соседством на деревянных полочках. Отполированные поверхности латунных кофейников становятся полигоном для сложной игры в воспоминания. Эту книгу образов, вкусов и осколков памяти мы каждый раз уносим отсюда с собой. И вот снова чистые, еще не заполненные страницы следующих воспоминаний и событий, но уже новых, "здешних и теперешних", словно объемлющих прошлую "детскую жизнь". Вы можете вырвать из нее листы, вклеивать очередные картинки и фото, а вечерами пробегать с улыбкой по этим отпечаткам уходящего прошлого — символам неуловимого времени, истории без названия, методологии чувств. Иллюзий, в которых, возможно, каждый из нас пребывает до сих пор, — пленительных и прекрасных. Счастлив тот, кто вырвался из них. Так же можно увидеть фотографии кафе которые приставлены в приложение.

**3.Обслуживание приемов и банкетов.**

Банкетные мероприятия планируются заранее и требуют тщательнейшей подготовки к ним. От того, насколько продуманы все детали и мелочи, во многом зависит целостное восприятие заказчиком торжества и конечный результат.

Организация любого банкета включает в себя несколько этапов. К ним относятся прием и оформление заказа, подготовка к проведению банкета и обслуживание [6, c.128]. Организованная четкая работа по подготовке и обслуживанию банкета зависит от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между его устроителем (заказчиком) и администрацией предприятия общественного питания. Поэтому желательно, чтобы тот, кто будет непосредственно руководить подготовкой банкета и обслуживанием гостей, был подробно информирован об особенностях данного заказа.

Заказы на обслуживание свадеб, юбилеев и других торжеств принимает директор, метрдотель или администратор, а на крупном предприятии общественного питания, где имеется стол заказов, – дежурный администратор стола заказов. При оформлении заказа с заказчиком согласовывается дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения (наименование или номер зала), время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа с наценками на продукцию, установленными для данного предприятия.

При приеме заказа устроителю предлагается познакомиться с помещением для банкета, согласовывают с ним план расстановки столов, места почетных гостей (если это банкет за столом, то план размещения гостей за каждым столом в отдельности, исходя из нормы 60-80 см на одного человека), примерное оформление банкетного зала.

Конфигурация столов может быть разнообразной (Т-тип, П-тип) и зависит от типа мероприятий и пожеланий клиента, но при этом нужно учитывать и удобство обслуживания: проходы должны быть такими, чтобы два официанта могли легко разминуться. Для этого расстояние между двумя столами должно быть не менее 2 м, а расстояние от стола до спинки стула гостя – 50 см. Таким образом, на проход официантам остается 1 м. Наиболее распространенными являются следующие формы расстановки столов [3, c.133].

* в форме линии. Столы ставят один около другого параллельно или перпендикулярно какой-либо из стен зала. Линия может быть образована одним или двумя рядами плотно сдвинутых столов (во втором случае получается блок-стол). Эта форма используется при строго официальных банкетах с разнообразным меню, когда ставят большое количество посуды. Следует избегать чрезмерного удлинения стола, так как это неудобно гостям: затрудняется общение между ними.
* в форме буквы «Г». Такая расстановка столов используется для банкетов на 40 человек, если длина торгового зала недостаточна для того, чтобы составить банкетные столы. Тогда столы ставят перпендикулярно двум соседним стенам, между ними получается прямой угол.
* в форме буквы «П». Эту форму предпочитают по случаю проводов на пенсию, на свадьбах, когда присутствует от 40 до 120 человек. Официальным гостям отводят места в президиуме. Это самая короткая сторона стола.
* в форме буквы «Т». Данная конфигурация столов применяется на банкетах в честь юбилея, а также в узких и длинных торговых залах. Официальному лицу отводят место в центре стола президиума лицом к остальным гостям. Подходит для банкета, где присутствует 30-50 человек.
* в форме буквы «Ш». Данная расстановка столов применяется при количестве гостей от 50 до 150 человек. Главная часть стола идет параллельно длинной стене зала предприятия и находится напротив входной двери.
* В форме гребня. Конфигурация столов рассчитана на 100-300 человек. Столы ставят так же, как и в предшествующей форме, но с большим количеством ответвлений.
* в форме круга. Необходимо, чтобы для этой цели на предприятии были столы в форме полуокружности, которые соединяются с помощью винтов. Центр стола оформляют цветами в виде клумбы или дорожек из цветов. Гости размещаются по внешней стороне окружности. Данное расположение удобно при количестве приглашенных до 40 человек.
* в форме квадрата (стол-каре). Для этого соединяют между собой 4 стола. Подходит при обслуживании не более 12 человек.

При заказе уточняется, будет ли подан гостям коктейль-аперитив, нужны ли цветы для украшения, музыка во время банкета и место для танцев.

В заказе указываются номер телефона, адрес ответственного заказчика, его фамилия, дата и время начала банкета, количество участников, способ расчета. При выездных приемах-банкетах следует предусмотреть оплату расходов, связанных с выездом, боем и утратой посуды, сверхурочной работой обслуживающего персонала. Заказ на банкет может быть принят за много дней до времени его проведения. Однако меню блюд, которые должны быть поданы, и прейскурант вин обычно согласовывают с заказчиком за 2-4 дня до назначенной даты банкета, исходя из наличия продуктов в ресторане и предполагаемого их поступления. Индивидуальный заказчик при предварительном оформлении заказа должен внести в кассу предприятия аванс в размере не менее 50% стоимости заказа на основании выписанного бухгалтерией приходного кассового ордера, а согласованный и оформленный заказ-счет оплатить полностью в кассу не позднее, чем за два дня до начала торжества [6, c.64]. Заказ на обслуживание торжества от предприятия (организации, учреждения) принимается при наличии гарантийного письма, в котором указываются дата и время обслуживания, количество участников, стоимость заказа, фамилия лица, уполномоченного на оформление заказа, номер расчетного счета предприятия. Стоимость согласованного заказа оплачивается полностью не позднее, чем за три дня до его выполнения по безналичному расчету.

На официальных банкетах-приемах дополнительно уточняются следующие вопросы:

* как должен быть украшен банкетный зал ресторана: нужны ли государственные флаги и другие атрибуты государственной символики;
* какая музыкальная программа должна звучать во время банкета;
* будут ли произноситься официальные речи и тосты: сколько их будет и когда они будут произнесены. Уточняется время подачи блюд и напитков;
* будут ли гости курить за столом;
* количество гостей, которых будет обслуживать один официант;
* форма одежды обслуживающего персонала ресторана на банкете.

При подготовке к проведению банкета необходимо определить число официантов и других работников, требующееся для его обслуживания. Потребное число официантов определяется в зависимости от сложности меню, частоты смены приборов; удаленности банкетного стола от раздачи, сервизной, посудомоечной, буфетов; расположения подсобных столов; обеспеченности посудой, приборами и т.д.

Для проведения банкетов необходимо иметь два смежных зала: один – для приема и сбора гостей, другой – для банкета. В зале для приема и сбора гостей, называемом аванзалом, ставят несколько кресел, круглый накрытый скатертью столик, на который кладут сигареты, спички, сигары в коробках, ножницы для срезания кончиков сигар, пепельницы, ставят канделябры с зажженными свечами. Помещение обычно украшают свежими цветами в корзинах или высоких вазах. Для ознакомления гостей с их местами за банкетным столом в аванзале на видном месте ставят уменьшенный макет основного стола, на котором размещают карточки с указанием фамилий, имен и отчеств каждого гостя в порядке, строго соответствующем их местам за банкетным столом. В центре стола кладут стрелу из пластмассы или другого материала, показывающую направление, в котором расположен стол, и последовательность размещения мест за столом в банкетном зале, начиная от входной двери. Если банкет проводится одновременно в нескольких залах, в каждом из которых по нескольку столов, рекомендуется другая система предварительного ознакомления гостей с их местами. В аванзале на стенде, расположенном на видном месте, вывешивается список участников приема с указанием фамилии, имени и отчества каждого участника, номера зала или его названия, номеров стола и места. Здесь же на столе каждый из гостей найдет схематичный план расположения банкетных залов, столов в каждом из них и номер своего места.

Сервировку банкетного стола с полным обслуживанием начинают с расстановки столов и накрытия их скатертью. Следует помнить, что белоснежная, хорошо отглаженная и правильно расстеленная скатерть придает столу особую торжественность. Если банкетные столы составлены из обеденных полированных ресторанных столов на 4-6 персон, то их покрывают сначала сукном, которое поглощает шум, впитывает влагу и придает устойчивость предметам сервировки. Затем стол сервируют мелкими столовыми тарелками на расстоянии 0,8-1,0 м друг от друга [2, c.121]. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной стороне, потом по другой и следят за тем, чтобы тарелки стояли строго одна против другой. На мелкие столовые тарелки ставят закусочные, а слева на расстоянии 10-15 см – пирожковые тарелки. Затем раскладывают столовые приборы на расстоянии 0,5 см справа от столовой мелкой тарелки: столовый нож, правее от него на 0,5 см рыбный нож, потом, если в меню есть суп, столовую или десертную ложку и закусочный нож. С левой стороны от мелкой столовой тарелки кладут столовую вилку, затем левее рыбную и закусочную вилки. Далее раскладывают десертные (или фруктовые) ножи, вилки и ложки. В определенном порядке расставляют рюмки, бокалы, фужеры. На закусочные тарелки ставят красиво сложенные салфетки. Приборы со специями устанавливают попарно, один прибор на два гостя. Причем приборы ставят на уровне стеклянной (хрустальной) посуды, между предметами сервировки рядом сидящих гостей. Банкетные столы украшают цветами, национальными флажками стран, участники которых находятся за столом. Небольшие карточки с указанием фамилии, имени, отчества участника банкета располагают либо рядом с фужером (левее его), либо за мелкой столовой тарелкой и фруктовым прибором. Красиво оформленные бланки меню банкета размещают за пирожковой тарелкой. В меню содержится перечень всех закусок, блюд, напитков, а также сообщается повод проводимого мероприятия. Для иностранных гостей должен быть перевод названий блюд и напитков на их родной язык. Пепельницы на официальном банкете ставят на столы только к моменту подачи кофе.

Что касается банкета с частичным обслуживанием, то банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. Кроме этого на стол за 30-40 мин до прихода гостей ставят холодные блюда и закуски, напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами. Обычно на каждые 3,0-3,5 м длины стола, что соответствует 4-5 сидящим за столом с каждой стороны, расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню [2, c.126]. Если стол длиннее и количество участников больше, то на следующие 3,0-3,5 м стола количество блюд, закусок и напитков повторяется и т. д. Блюда и закуски в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) - ближе к предметам сервировки, при этом чередуя закуски из рыбы, мяса и птицы.

Посуду с блюдами и закусками расставляют в один или в два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды. Масло сливочное ставят рядом с икрой, соусы - рядом с блюдами, которым они сопутствуют. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола, а расстояние между ними (по центру) используют для расстановки напитков. Бутылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за столом гостям. Некоторые из бутылок (особенно закупоренные пробками) могут быть откупорены заранее. Бутылки, закрытые кронпробками (воды, пиво, соки, квас и др.), откупоривают за 5 минут до приглашения гостей к столу. Как и закуски, напитки расставляют по всей длине стола, чтобы каждый гость мог достать по своему выбору любой из них и налить себе в рюмку. После напитков раскладывают хлеб на пирожковые тарелки каждого гостя (пшеничный и ржаной). Затем после тщательной проверки (лучше в присутствии заказчика) готовности банкетного стола и обслуживающего персонала в банкетный зал приглашают к столу всех участников банкета.

**4 Обслуживающий персонал.**

**4.1. Характеристика официанта**

1. Общая характеристика профессии

Обслуживает посетителей в ресторанах, кафе. Выполняет заказы посетителей и получает расчет за услуги. Убирает после ухода посетителей столы и заново сервирует их. Несет материальную ответственность за сохранность посуды и выручку.

2. Требования к индивидуальным особенностям специалиста

Для успешной работы необходимы физическая выносливость, хорошая координация движений (на уровне всего тела), развитая зрительная память, способность к распределению внимания и арифметические способности.

3. Медицинские противопоказания

Работа не рекомендуется людям с заболеваниями: органов дыхания (бронхиальная астма, хронический бронхит и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, сердечная недостаточность и др.); органов пищеварения (язвенная болезнь, сахарный диабет и др.); опорно-двигательного аппарата (хронический ревматизм, деформации позвоночника и др.); нервной системы (неврозы, навязчивые состояния и др.); органов зрения (миопия высокой степени); органов слуха (вызывающие стойкое понижение остроты слуха); кожи с локализацией на кистях рук (дермиты и др.).

4.Разряды официантом представлены в приложение.

**4.2.Работа официанта при обслуживание банкетов.**

Самое главное при проведении банкетных мероприятий это высокий уровень обслуживания. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное, тактичное и внимательное отношение к гостям являются обязательными условиями культуры обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета. Именно официант обеспечивает теплую и уютную атмосферу всего мероприятия, поэтому от официантов требуется дисциплина, организованность, вежливость и внимание по отношению к гостям, безусловное выполнение всех распоряжений и указаний метрдотеля.

Успех работы официанта зависит от его умения произвести первое впечатление, так же важно установить контакт с гостем. Общение начинается именно с установления эмоционального и личного контакта. Если с самого начала не удалось расположить гостя к себе, все дальнейшие попытки нормализовать ситуацию с общением будут практически безуспешны. Универсальный жест гостеприимства – улыбка. Улыбка согревает, приободряет, располагает к общению, настраивает на дружеский лад. Официантам следует научиться улыбаться искренне, сердечно и тепло.

Официант должен знать, кто из его коллег работает в предыдущем и последующем номерах секторов для своевременного и организованного входа в зал и выхода из него; он обязан запомнить очередность подачи закусок, блюд, напитков, схему организации обслуживания для индивидуальной работы и для работы в паре с другим официантом, каждый официант должен соблюдать последовательность обслуживания гостей в своем секторе, запомнить некоторые особенности подачи напитков, закусок и блюд отдельным гостям. Официант должен знать все меню, все блюда, предлагаемые гостям.

Работа официантов должна быть быстрой, но спокойной и уверенной, без спешки и суеты. Не следует допускать излишнего шума, особенно при смене и уборке приборов и тарелок. Разговоры в банкетном зале должны быть сведены до минимума, в случае необходимости надо разговаривать тихо, шепотом. При обслуживании гостей в своем секторе рекомендуется наблюдать за работой официантов в соседних секторах стола. Следует помнить, что ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания, в случае невозможности ее исполнения тихо и коротко надо объяснить причину и извиниться.

Официант, направляясь на раздачу за очередным блюдом для подачи его гостям, должен иметь при себе ручник, а при необходимости поднос и приборы для раскладки. Ручник – это один из важнейших инструментов официанта. Это полотенце, размером приблизительно 35x80 см, чистое и хорошо проглаженное [4, c.134]. Его назначение – уберечь руки официанта при подаче горячих блюд, также оно используется при натирке приборов и посуды. Запрещается класть ручник в карман или на плечо, вытирать им руки.

На раздаче следует обратить внимание на полноту набора продуктов в блюде, его оформление, чистоту бортов блюд, салатников, ваз. О замеченных недостатках немедленно ставят в известность заведующего производством или повара, отпустившего блюдо. Одновременно получают гарнир и соус, если они подаются отдельно от блюда. С блюдом, а иногда и с гарниром и соусом официанты направляются к входу в банкетный зал, где останавливаются в порядке номеров обслуживаемых каждым из них секторов. До того, как войти в зал, официанты к каждому блюду, гарниру, соусу кладут приборы для раскладки. Исключение составляют свежие натуральные овощи и фрукты, хлеб, пирожки, булочки, тосты.

Требуемый ритм в обслуживании банкетных мероприятий организует метрдотель. В обязанности метрдотеля входит разъяснение официантам особенностей приготовления некоторых закусок, блюд и напитков, включенных в меню банкета, и последовательность их подачи. Он распределяет официантов по секторам обслуживания за столом, поручая им подачу вин или блюд, при этом более квалифицированным и рослым официантам, имеющим опыт обслуживания подобных банкетов, поручается подача вин. Метрдотель доводит до сведения официантов очередность обслуживания гостей в их секторе согласно указаниям, полученным им от хозяина стола или представителя протокольного отдела организации, устраивающей банкет. Метрдотель подробно объясняет схему организации обслуживания, распределения обязанностей каждой группы официантов, подающих блюда и вина: определяет, кто и когда обносит гостей основным блюдом, гарниром, соусом; кто, когда и каким методом производит уборку использованной посуды и приборов или смену их; кто вносит блюда в зал и кто, куда и когда выносит использованную посуду и приборы. Метрдотель назначает официантов для подготовки и подачи аперитива, обслуживания гостей в кофейном зале, для уборки банкетного стола после перехода гостей в кофейный зал. Большое внимание он должен уделять организации своевременного и одновременного входа в зал и выхода из зала официантов с блюдами, напитками согласно очередности номеров секторов. Нарушение этого требования неизбежно вызовет обход в пути к столу одними официантами других или излишнюю задержку их у стола гостей.

**Банкет с частичным обслуживанием официантами.**

Определяя число официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, следует исходить из того, что каждый из официантов выполняет все работы по обслуживанию гостей в закрепленном за ним секторе. Самая приемлемая норма на одного официанта – 9-12 гостей. При проведении банкета на большое число участников метрдотель организует бригады официантов во главе с бригадиром для обслуживания одного или нескольких отдельных столов. Каждой бригаде присваивается порядковый номер. В этом случае распределяет официантов бригадир.

Приглашенных к столу гостей встречают официанты, каждый в своем секторе, помогая им сесть за стол. Размещение гостей за столом чаще всего бывает произвольным, хотя для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол. Рассадив гостей, официанты наливают им в водку или вино пожеланию. Напитки берут с основного стола или с подсобного, заранее приготовленные для этой цели. Вслед за напитками предлагают закуски, беря их с основного стола. Характерной особенностью меню такого обеда – разнообразный ассортимент холодных закусок, солений и маринадов. Кроме холодных закусок гостям предлагается обычно одна – две горячие закуски, затем горячее блюдо и десерт. Такой банкет, как и банкет с полным обслуживанием официантами может заканчиваться подачей кофе.

Обычно начинают подачу с икры и масла или с малосольной рыбы. Блюда с икрой, маслом, рыбой, как и с другими закусками, после того, как их предложили гостям, ставят на банкетный стол, а освободившуюся посуду уносят в подсобные помещения на мойку. После первой подачи, не делая паузы, обносят гостей свежими овощами, отварной заливной рыбой или ассорти из рыбы и наполняют рюмки напитками. После подачи рыбных закусок убирают со стола освободившиеся блюда и бутылки, выносят из зала использованную посуду и приступают к смене закусочных приборов и тарелок. При замене тарелок надо спросить разрешения у гостя и только после его согласия снять тарелку со стола. Можно взять тарелку и приборы, не спрашивая разрешения, если гость положил на тарелку нож и вилку параллельно или скрестив их. Вслед за рыбными закусками гостей обносят закусками мясными. Соленья и маринады гости берут сами. Метрдотель или старший официант по согласованию с организатором банкета должен сообщить на кухню о времени подачи горячего блюда (не позже чем за 20-30 минут до подачи). Перед подачей горячего блюда может быть сделан перерыв. В перерывах между подачами блюд гости могут выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть. В это время официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда – сметают крошки, убирают посуду, бутылки. Иногда гости не встают из-за стола, и официанты заменяют посуду и приборы при них, убирая использованные тарелки и приборы и ставя чистые. При этом от официанта требуются быстрота и умение. По желанию заказчика оставшаяся на блюдах закуска со стола может не убираться до окончания банкета, тогда надо переложить ее из нескольких блюд на одно, придав ему привлекательный вид. Горячие блюда подают или с общего блюда, обнося ими гостей (в этом случае для каждого гостя должна быть, поставлена мелкая столовая тарелка и приборы), или непосредственно на тарелках. В последнем случае горячие блюда в банкетный зал приносят из кухни в общей многопорционной посуде. Здесь на подсобных столах или сервантах официанты перекладывают их на подогретые тарелки и расставляют гостям на банкетный стол. Горячие блюда могут быть разложены на тарелки поварами непосредственно на кухне. От официанта потребуется лишь принести в зал и расставить их на столе. Однако предпочтительнее первый способ подачи. Перед подачей десерта или горячих напитков с разрешения заказчика со стола рекомендуется убрать все то, что в дальнейшем не потребуется для гостей: оставшуюся закуску, столовые тарелки и приборы, хлеб, специи, соусы и др. На освободившееся место ставят торы, пирожные, конфеты, после чего подают горячие напитки. Если закуски в блюдах, салатниках, вазах оставлены на столе, следует поставить тарелки с приборами. Их можно расставить перед каждым гостем или поставить стопки (несколько штук) посредине стола.

Данные банкетные мероприятия с частичным обслуживанием официантами также требуют много умений от обслуживающего персонала. Официанты должны быть осведомлены о составе меню, знать очередность подачи блюд и расставления закусок на столе, который он обслуживает. С этой целью метрдотель составляет отдельно для каждого стола расчет по кухонной и буфетной продукции и вывешивает его на видном месте у раздачи и у буфета или в банкетном зале.

**4.3. 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.

# 5.Меню и тематика мероприятия.

# 5.1. Обычное меню.

# Холодные закуски

|  |  |
| --- | --- |
| **Баклажаны фаршированные орехами** *(220)* баклажан, грецкие орехи, чеснок, гранат | 150 руб. |
| **Апетайзер** *(200)* сыр "Пармезан", "Королевские" маслины и оливки, вяленые томаты, маринованная кукуруза, китайский салат | 160 руб. |
| **"Сырный рай"** *(200)* сыр "Гауда", сыр "Рокфорт", сыр "Пармезан", сыр "Чечил" маслины, оливки, зелень | 170 руб. |
| **Язык отварной в растяжку** *(1000)*  | 1100 руб. |
| **Язык отварной с хреном** *(100/20/50)*  | 180 руб. |
| **Язык заливной с хреном** *(50/100/20)*  | 180 руб. |
| **Ассорти мясное** *(150/30/10)*  | 320 руб. |
| **Шейка шпигованная с хреном** *(150/50/50)*  | 170 руб. |
| **Витки из ветчины заливные с хреном** *(50/75/20)*  | 130 руб. |
| **Закуска " Русская " заливная с хреном** *(125/30)*  | 130 руб. |
| **Рулетики по - новгородски из ветчины** *(100)*  | 130 руб. |
| **Икра кетовая с маслом** *(50/20/2)*  | 210 руб. |
| **Ассорти рыбное** *(150/50)*  | 400 руб. |
| **Сёмга слабосолёная с лимоном** *(75/20/30)*  | 230 руб. |
| **Осетрина г/к с маслинами** *(75/30)*  | 270 руб. |
| **Бок осётра х/к с лимоном** *(75/30)*  | 270 руб. |
| **Севрюга отварная с хреном** *(100/20/30)*  | 270 руб. |
| **Селёдочка по - русски** *(75/100/50)*  | 110 руб. |

# Салаты

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат-коктейль "Райская птичка"** *(150)* филе куриное, ананасы, сок лимона, свежие яблоки, грецкие орехи, перец болгарский, салат китайский | 140 руб. |
| **Салат-коктейль с ветчиной и сыром** *(180)* сыр, ветчина, огурцы, яйцо, майонез, перец болгарский, зелень | 150 руб. |
| **Салат "Столичный"** *(200)* филе куриное, картофель, солёные огурцы, майонез, яйцо, зелень | 140 руб. |
| **Салат "Кедр"** *(200)* телятина, салат китайский, соус из тунца, кедровые орешки | 180 руб. |
| **Салат "Регтайм"** *(200)* телятина, язык, салат китайский, помидоры, сыр, майонез, гренки, зелень | 170 руб. |
| **Салат "Микс"** *(200)* помидоры, огурцы, перец болгарский, укроп, лук красный, соус "Бальзамик", масло оливковое | 160 руб. |
| **Салат "Греческий"** *(250)* помидоры, огурцы, брынза, маслины, оливки, чеснок, салат "Айсберг", лимон, лук красный, базилик, масло оливкавое, салат китайский | 180 руб. |
| **Салат "Цезарь"** *(200)* курица копченая, салат "Айсберг", сыр "Пармезан", соус "Цезарь" из анчоусов, гренки чесночные | 170 руб. |
| **Салат "Фантазия"** *(215)* язык говяжий, ветчина, огурцы маринованные, яблоки свежие, грибы, салат "Айсберг", майонез | 170 руб. |
| **Салат "Луна"** *(235)* филе куриное, яйцо, чернослив, орехи, огурцы свежие, салат "Айсберг", перец болгарский, сыр, майонез, салат китайский | 180 руб. |
| **Салат "Калифорния"** *(205)* филе куриное, чернослив, салат "Айсберг", чеснок, орехи грецкие, майонез, огурцы свежие | 160 руб. |
| **Салат "Камчатский"** *(200)* крабы, салат "Айсберг", каперсы, соус "Тар-Тар", яйцо, зелень | 210 руб. |
| **Салат "Нептун"** *(200)* мидии, кальмары, креветки, майонез, зелень, осьминоги, коньяк, салат китайский | 180 руб. |

# Горячие закуски

|  |  |
| --- | --- |
| **Кокиль из морепродуктов** *(100)*  | 130 руб. |
| **Крабы запечёные "Регтайм"** *(120)*  | 250 руб. |
| **Кальмары фаршированные грибами** *(250)*  | 280 руб. |
| **Креветки отварные** *(100)*  | 110 руб. |
| **Жюльен из шампиньонов** *(100)*  | 120 руб. |
| **Жюльен куриный с грибами** *(100)*  | 110 руб. |
| **Судак "Орли" с соусом "Тар-Тар"** *(200)*  | 170 руб. |
| **Хачапури аджарские** *(300)*  | 140 руб. |
| **Хачапури грузинские** *(300)*  | 140 руб. |
| **Блинчики с кетовой икрой** *(150/30)*  | 130 руб. |
| **Блинчики с слабосолёной сёмгой** *(150/30)*  | 100 руб. |
| **Блинчики со сметаной** *(150/50)*  | 60 руб. |
| **Блинчики с вареньем** *(150/50)*  | 60 руб. |

# Супы

|  |  |
| --- | --- |
| **Суп-пюре из шампиньонов** *(300/45)*  | 80 руб. |
| **Солянка сборная мясная** *(300/60/20)*  | 120 руб. |
| **Солянка рыбная с лимоном** *(300/20/10)*  | 140 руб. |
| **Суп-лапша домашняя с курицей** *(300/50)*  | 70 руб. |
| **Борщ "Московский" со сметаной** *(300/45/20)*  | 100 руб. |

# Горячие блюда

Горячие блюда из говядины, свинины, курицы, рыбы, блюда на углях.

|  |  |
| --- | --- |
| **Антрекот по - польски** *(150/50)* вырезка, майонез, сыр, зелень | 200 руб. |
| **Мясо по-архангельски** *(130/50)* вырезка, лук, картофель, грибы, сыр | 200 руб. |
| **Филе "Регтайм" в горшочке** *(300)* говядина, грибы, перец болгарский, сметана, сыр | 190 руб. |
| **Антрекот из вырезки с зелёным маслом** *(150/50)* вырезка, масло зелёное, помидоры | 200 руб. |
| **Пельмени "Домашние"** *(300)* запечёные с грибами и сливками | 170 руб. |
| **Баклажаны фаршированные** *(100/50/100)* говядина, телятина, лук репчатый, помидоры, чеснок, кинза | 170 руб. |
| **Отбивная из свинины** *(130/50/50)* вырезка свиная, зелень, помидоры , огурцы | 180 руб. |
| **Корейка свиная с косточкой** *(130/50/50)* корейка свиная, маслины, огурцы маринованные | 180 руб. |
| **Свинина "Гранхера"** *(130/50)* свинина, запеченная с грибами и сливками | 190 руб. |
| **Миньоны из свиной вырезки** *(130/50/50)* вырезка свиная, маслины, зелень, соус | 190 руб. |
| **Свинина с грибами** *(130/50/50)* свинина, белые грибы, зелень | 190 руб. |
| **Жаркое по-деревенски в горшочке** *(300)* свинина, картофель, грибы, болгарский перец, помидоры | 170 руб. |
| **Шницель по-милански** *(130/50)* корейка свиная, помидоры, сыр, бекон | 180 руб. |
| **Котлета по-киевски** *(125/100)* котлета куриная на крутоне с маринованными фруктами и апельсинами | 180 руб. |
| **Шашлык из осетрины с лимоном** *(150/50)* готовится на углях | 450 руб. |
| **Шашлык семги с лимоном** *(150/50)* готовится на углях | 300 руб. |
| **Шашлык из свиной шейки** *(150/50)* готовится на углях | 210 руб. |
| **Крылышки куриные на углях** *(150/50)* готовится на углях | 160 руб. |
| **Стейк из сёмги на решётке** *(150/50)* готовится на углях | 300 руб. |
| **Овощи на углях** *(200)* готовится на углях | 140 руб. |
| **Сёмга по-царски** *(150/50/10)* икра красная, стейк из сёмги, лимон, маслины | 380 руб. |
| **Форель по-берлински** *(200/80)* форель запеченная с грибами и сливками | 320 руб. |
| **Форель запечённая с зеленью** *(200)* по желанию запекается в фольге | 250 руб. |
| **Лосось в миндале** *(150/70/50)* стейк из лосося, лимон, маслины | 360 руб. |
| **Осетрина по-московски** *(300)* осетрина, шампиньоны, сметана, картофель | 380 руб. |
| **Судак по-польски** *(200/50)* судак отварной, сливочное масло, яйцо, зелень | 160 руб. |
| **Сёмга "Регтайм"** *(100/170/50)* сёмга, креветки, сыр, майонез, картофель, лимон, маслины, зелень | 380 руб. |

# Гарниры

|  |  |
| --- | --- |
| **Картофель "Фри"** *(150)*  | 60 руб. |
| **Картофель жареный** *(250)*  | 90 руб. |
| **Соте из овощей** *(200)*  | 100 руб. |
| **Рис с овощами** *(150)*  | 70 руб. |
| **Картофель отварной** *(200)*  | 80 руб. |

# Соусы

|  |  |
| --- | --- |
| **Соус "Наршараб"** *(50)*  | 35 руб. |
| **Соус "Соевый"** *(50)*  | 25 руб. |
| **Соус "Тар-Тар"** *(50)*  | 25 руб. |
| **Соус "Майонез"** *(50)*  | 25 руб. |
| **Соус "Томатный"** *(50)*  | 20 руб. |
| **Соус "Чесночный"** *(50)*  | 25 руб. |
| **Масло сливочное** *(50)*  | 35 руб. |
| **Сливки 33%** *(50)*  | 20 руб. |
| **Сметана** *(50)*  | 25 руб. |
| **Горчица "Дижонская"** *(50)*  | 25 руб. |
| **Хрен** *(50)*  | 35 руб. |

# Десерты

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассорти из фруктов** *(1000)*  | 250 руб. |
| **Салат фруктовый** *(200)*  | 90 руб. |
| **Мороженое со сливками** *(150/30)*  | 120 руб. |
| **Мороженое с шоколадом** *(150/5)*  | 110 руб. |
| **Мороженое в ассортименте** *(150)*  | 90 руб. |
| **Шоколад "Вдохновение"** *(1 упаковка)*  | 80 руб. |

**5.2.Банкетное меню**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Иногда бывает сложно расcчитать сколько и что именно нужно заказать из блюд для хорошего банкета.Мы постарались сделать такое меню иcходя из нашего опыта.Из предложенных блюд Вы можете выбрать на одного гостя три холодные закуски, три салата, горячее с гарниром и десерт. Как показывает наш опыт, такого количества практически всегда бывает достаточно. Всегда рады видеть Вас в нашем кафе!**  |
| **Холодные закуски**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Ассорти овощное***  | *помидоры,огурцы,перец болгарский*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Ассорти мясное***  | *буженина, колбаса с/к, язык говяжий*  | ***50 гр.***  |   |   |
| ***Ассорти рыбное***  | *форель, палтус, миноги, креветки*  | ***50 гр.***  |   |   |
| ***Селёдочка по-русски с картофелем***  | *сельдь, отварной картофель, лук репчатый*  | ***140 гр.***  |   |   |
| ***Язык с хреном***  | *язык говяжий, хрен*  | ***50 гр.***  |   |   |
| ***Соленья***  | *морковь по-корейски, огурцы сол, огурцы марин, чеснок марин, черемша*  | ***80 гр.***  |   |   |
| ***Маслины***  | *черные маслины б/к*  | ***50 гр.***  |   |   |
| ***Рулетики ветчинные***  | *ветчина, сыр*  | ***2 шт.***  |   |   |
| ***Рулеты баклажанные***  | *баклажаны, сыр, чеснок, орехи*  | ***2 шт.***  |  |  |
|  |
| **Салаты**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Салат Оливье***  | *(традиционный с курицей)*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Ярославна***  | *язык говяжий, свежий огурец, горошек, яйцо, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Греческий***  | *свежий огурец, помидоры, перец болгарский, оливки, брынза*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат "Праздничный"***  | *капуста, яблоко, апельсины, чернослив, грецкий орех*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Селёдка под "шубой"***  | *сельдь, свекла, картофель, яйцо, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Сырный салат с креветками***  | *сыр, креветки, чеснок, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат "Пикантный"***  | *форель, соленый огурец, пекинская капуста*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***"Мимоза"***  | *лосось, морковь, сыр, картофель, яйцо, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат из фасоли с копченым окороком***  | *фасоль, лук, куриный окорок, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат «Цезарь»***  | *салат айcберг, бекон, копченая курица, сыр пармезан*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат с тунцом***  | *тунец, апельсин, яйцо, крабовые палочки, кукуруза, ананас, грецкие орехи, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***"Грот"***  | *язык говяжий , ветчина, окорок куриный, сыр, свежие огурцы, помидор, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат "Италия"***  | *окорок отварной, грибы, сыр, помидоры, сввежие огурцы, соленые огурцы, майонез*  | ***100 гр.***  |   |   |
| ***Салат "Швейцарский"***  | *ветчина, грибы, сыр, свежие огурцы, майонез*  | ***100 гр.***  |  |  |
|  |
| **Горячие блюда**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Гриль стейк из форели***  | ***160 гр.***  |   |   |
| ***Форель запеченная с креветками и сыром***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Судак по-польски со сливочно-яичным соусом.***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Судак, запеченный в фольге с овощами***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Куриная грудка фаршированная сыром и беконом***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Котлета по-киевски***  | ***110 гр.***  |   |   |
| ***Куриная грудка в сырной корочке***  | ***110 гр.***  |   |   |
| ***Стейк из говядины***  | ***120 гр.***  |   |   |
| ***Бефстроганов из говядины***  | ***120 гр.***  |   |   |
| ***Свинина запеченная с грибами и сыром***  | ***130 гр.***  |   |   |
| ***Свинина по-французски с помидорами.***  | ***130 гр.***  |   |   |
| ***Жаркое из свинины с картофелем в горшочке***  | ***300 гр.***  |   |   |
|  |
| **Шашлыки**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Шашлык из свинины***  |  | ***150/50/30 гр.***  |   |   |
| ***Шашлык из форели***  |  | ***150/50/30 гр.***  |   |   |
| ***Баранина на ребрышках***  |  | ***150/50/30 гр.***  |   |   |
| ***Крылышки барбекю***  |  | ***150/50/30 гр.***  |   |   |
|  |
| **Гарниры**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Картофель фри***  |  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Картофель «Айдахо»***  |  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Спагетти с овощами в сырно -сливочном соусе***  |  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Рис с овощами***  |  | ***150 гр.***  |   |   |
|  |
| **Соусы**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Сырный соус***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Сметано-чесночный соус***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Майонез***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Розовый соус***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Соус «Тар-тар»***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Хрен***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
| ***Горчица***  |  | ***30 гр.***  |   |   |
|  |
| **Десерты**  |  | **Вес**  |  |  |
| ***Мороженое***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Мороженое с фруктами и взбитыми сливками***  | ***170 гр.***  |   |   |
| ***Фруктовый салат***  | ***150 гр.***  |   |   |
| ***Молочный коктейль***  | ***250 мл.***  |   |   |

 |

**5.3.Карта вин.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вина**  |  |  | **100 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Либюбервайн***  | *белое полусухое, белое полусладкое, 0.75 л.*  | *Германия*  | ***50 руб.***  | ***375 руб.***  |
| ***Четыре времени года***  | *красное полусладкое, красное сухое, 0.75 л.*  | *Испания*  | ***50 руб.***  | ***375 руб.***  |
| ***Лирио де Чиле***  | *белое полусладкое, 0.75 л.*  | *Чили*  | ***60 руб.***  | ***450 руб.***  |
| ***Сордженте***  | *красное сухое, красное полусладкое, 0.75 л.*  | *Италия*  | ***50 руб.***  | ***375 руб.***  |
| ***Сан Мишель***  | *красное сухое, 0.75 л.*  | *Франция*  | ***50 руб.***  | ***375 руб.***  |
| ***Дом у реки***  | *красное полусладкое, 0.75 л.*  | *ЮАР*  | ***60 руб.***  | ***450 руб.***  |
| ***Виноградники Даррагейры***  | *красное полусладкое, 0.75 л.*  | *Аргентина*  | ***60 руб.***  | ***450 руб.***  |
| ***Кансильер***  | *красное сухое, 0.75 л.*  | *Франция*  | ***60 руб.***  | ***450 руб.***  |
|  |
| **Вермут**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Мартини***  | б*елое сладкое, 1 л.*  | *Италия*  | ***70 руб.***  | ***1400 руб.***  |
|  |
| **Виски**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Джим Бим***  | *1 л.*  | *США*  | ***120 руб.***  | ***2400 руб.***  |
| ***Грандс***  | *1 л.*  | *Великобритания*  | ***120 руб.***  | ***2400 руб.***  |
|  |
| **Текила**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Олмека***  | *белая, 0,75 л.*  | *Мексика*  | ***140 руб.***  | ***2100 руб.***  |
| ***Олмека***  | *золотая, 0,75 л.*  | *Мексика*  | ***150 руб.***  | ***2250 руб.***  |
|  |
| **Джин**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Гордонс***  | *1 л.*  | *Великобритания*  | ***110 руб.***  | ***2200 руб.***  |
|  |
| **Ром**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Баккарди***  | *белый, 0,75 л.*  | *Куба*  | ***130 руб.***  | ***1950 руб.***  |
| ***Баккарди***  | *черный, 0,75 л.*  | *Куба*  | ***130 руб.***  | ***1950 руб.***  |
|  |
| **Коньяк**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Хеннесси***  | *VS, 0,5 л.*  | *Франция*  | ***250 руб.***  | ***2500 руб.***  |
| ***Бастион***  | *0,5 л.*  | *Россия*  | ***110 руб.***  | ***1100 руб.***  |
| ***Бержерак***  | *0,5 л.*  | *Россия*  | ***110 руб.***  | ***1100 руб.***  |
| ***Дагвино***  | *Пятилетний, 0,5 л.*  | *Россия*  | ***55 руб.***  | ***550 руб.***  |
| ***Киновский***  | *0,5 л.*  | *Россия*  | ***65 руб.***  | ***650 руб.***  |
|  |
| **Ликер**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Кампари Битер***  | *1 л.*  | *Италия*  | ***60 руб.***  | ***1200 руб.***  |
| ***Бейлиз***  | *1 л.*  | *Ирландия*  | ***110 руб.***  | ***2200 руб.***  |
| ***Пина Колада***  | *1 л.*  | *Нидерланды*  | ***90 руб.***  | ***1800 руб.***  |
| ***Куантро***  | *1 л.*  | *Франция*  | ***90 руб.***  | ***1800 руб.***  |
| ***Самбука***  | *0,75 л.*  | *Италия*  | ***110 руб.***  | ***1650 руб.***  |
|  |
| **Водка**  |  |  | **50 мл.**  | **1 бут.**  |
| ***Русский Стандарт***  | *1 л.*  | *Россия*  | ***60 руб.***  | ***1200 руб.***  |
| ***Путинка***  | *1 л.*  | *Россия*  | ***40 руб.***  | ***800 руб.***  |
| ***Флагман***  | *0,5 л.*  | *Россия*  | ***40 руб.***  | ***400 руб.***  |
| ***Немиров***  | *медовая с перцем, 1 л.*  | *Украина*  | ***45 руб.***  | ***900 руб.***  |
| ***Немиров***  | *особая, 0,75 л.*  | *Украина*  | ***45 руб.***  | ***900 руб.***  |
|  |
| **Шампанское**  |  |  |   | **1 бут.**  |
| ***Лев Голицын***  | *полусладкое, 0,75 л.*  | *Россия*  |   | ***400 руб.***  |
| ***Советское***  | *сухое, полусадкое, 0,75 л.*  | *Россия*  |   | ***350 руб.***  |

 |

**5.4. Конкурсы для гостей по случаю бракосочетания.**

"Детки"

Жениху и невесте дают по кочану капусты. Кто быстрее раздерет ее до кочерыжки, тот первый и родится - мальчик или девочка.

"Подарок"

Проводится во время танцевального перерыва. Ведущий объявляет, что сейчас будет выбираться любимчик фортуны. все встают в большой круг. Выносится большой сверток - внутри него подарок. Люди танцуют и передают сверток по кругу, музыка останавливается, у кого в руках сверток, тот разворачивает его, аккуратно снимая первую упаковку. Вновь звучит музыка, танцы продолжаются, сверток передается дальше по кругу. Так каждый раз с остановкой музыки участник, который в тот момент держит сверток, снимает по обертке. Приз-сюрприз достанется тому, кто снимет последнюю обертку с подарка.

"Гардероб"

Ведущий приглашает девушку и парня. Девушке предлагается за отведенное время собрать как можно больше предметов мужской одежды, юноше - соответственно собрать женскую одежду.

Если участники и гости активно включились в эту игру, то ее обязательно нужно продолжить. Второе задание участникам - одеть на себя как можно больше из собранных предметов. Третье задание - это вернуть все хозяевам, тоже как можно быстрее. Победителя выбирают зрители.

"Будни семейной жизни"

Играют две команды по 3 человека и больше. Для игры нужны карточки с рисунками или названиями предметов, которые встречаются в семейной жизни: Сковорода, соска, телевизор, машина, кровать, букет цветов, телефон, книга, удочка, швабра, подушка и др.

Игроки не глядя берут по одной карточке. Их задача - с помощью мимики и жестов показать предмет, название которого на карточке. Победителем становится команда, которая интересней покажет предметы.

"Узелок на память"

Играть могут от 2 человек и больше. Участникам выдаются веревочки по количеству людей. Игра проводится в два этапа:

- за определенное количество времени они должны как можно больше завязать "узелков на память" - кто больше и быстрее завяжет узелков;

- кто быстре развяжет узелки.

Победителем становится тот, кто быстрее развяжет.

"Найди свою половинку"

Участникам раздаются карточки с текстами из 20 известных песен. Карточки разрезаны пополам. За определенное время участники должны найти свою вторую половинку.

\*\*\*

А я еду , а я еду за мечтами ,

За туманом и за запахом тайги.

\*\*\*

И вновь продолжается бой,

И сердцу тревожно в груди.

\*\*\*

А кавалеров мне вполне хватает,

Но нет любви хорошей у меня.

\*\*\*

Гуд бай Америка, о!

Где я не был никогда.

\*\*\*

Наша служба и опасна, и трудна,

И на первый взгляд как будто не видна.

\*\*\*

"Шиворот-навыворот"

Участвует любое количество танцевальных пар. Ведущий объясняет задание: они должны танцевать танец, но спиной друг к другу. Звучат известные танцевальные мелодии: полька, вальс, рок-н-ролл, ча-ча-ча, ламбада.

"Самая компактная команда"

Играют 2-3 команды. Каждой команде выдается длинная веревка, которая укладывается на полу. Команды должны уместиться на веревке. Следующий этап игры - веревку складывают вдвое, и вновь команда должна уместиться на веревке. Затем веревку складывают вчетверо и т.д., с каждым разом пополам. Побеждает самая компактная команда.

"Танцуют все"

Для игры нужно записать фонограммы известных танцев: "Лезгинка", "Цыганочка", "Сиртаки", "Танец маленьких лебедей" и т.д. Присутствующим раздают карточки(по 3-4 шт.), на которых написаны названия танцев. Под соответствующую фонограмму вызываются участники, которым достался этот конкурс. Выдается реквизит: ласты - для маленьких лебедей; простыни - для греков; кинжалы - для горцев и т.д. Побеждает группа, станцевавшая лучше всех.

"Ножка невесты"

На стулья садятся дамы, в том числе и невеста, человека 4-5. Из практики - больше не надо. Показывают жениху, что среди них сидит его жена и уводят в другое помещение завязать ПЛОТHО глаза. В этот момент все женщины пересаживаются, и среди них (для колорита) подсаживаются 1-2 мужчины. Все оголяют одну ногу (чуть выше колен) и впускают жениха с повязкой. Он на корточках, поочередно у всех трогая руками обнаженную ногу, должен узнать свою жену. Мужчинам для скрытия волосаточти можно одеть чулок. Вариантов много.

"Любит - не любит"

Ведущий просит всех гостей, сидящих за столом, назвать две части тела: что они любят и что не любят у соседа справа. Например: "У своего соседа справа я люблю ухо и не люблю плечо". После того, как все называют это, ведущий просит всех поцеловать то, что они любят, и укусить то, что они не любят. Минута бурного смеха Вам обеспечена.

"Одень даму"

Каждая женщина держит в правой руке скрученную в клубок ленту. Мужчина губами берет кончик ленты и, не прикасаясь руками, обматывает лентой женщину. Выигрывает тот, у кого наряд получится удачнее, или тот, кто быстрее справится с заданием, или по решению жюри.

"Ласковый ёжик"

В большое красивое яблоко воткните побольше спичек. Молодожены должны по очереди вытаскивать эти спички и произносить ласковые слова. У кого окажется больше спичек – тот и победил.

"Роддом"

В конкурсе участвуют несколько пар (мужчина-женщина). Женщины будут «мамами», а мужчины «папами». «Мамы» получают карточки, на которых указаны пол ребенка, вес, цвет волос, глаз и еще какие-нибудь приметы. Участники конкурса выстраиваются в две шеренги на достаточно большом (6-8 м) друг от друга расстоянии, играет громкая музыка и «мамы» должны жестами передать «папам» сведения о ребенке в течение 3-4 минут. Победителем будет та пара, в которой «папа» наиболее точно озвучит переданную ему информацию. Чтобы сделать игру веселее, составьте карточки для мам нестандартно. Например: «Родился негритёнок, вес 5 кг, глаза голубые» или «Родился китайчонок, весь желтенький, вес 3 кг, кричит громко».

"К любимой по кочкам"

Необходимо: 3 ПАРЫ+ЛИСТОЧКИ А4

Участникам дают по два листа бумаги. Они должны пройти к любимым через "болото" по "кочкам" - листам бумаги. Нужно положить лист на пол, стать на него двумя ногами, а другой лист положить впереди себя. Переступить на другой лист, обернуться, взять снова первый лист и положить впереди себя. И так, кто первый дойдёт до своей невесты, тот и выиграл! Следите за чистотой выполнения правил игры участниками.

"Я всегда с тобой"

В эту игру может играть и невеста и жених. Суть ее состоит в том, что на большом листе бумаги в строчку пишутся слова "Я всегда с тобой, любимый(ая)". Внизу бумага разрезается на полосочки, каждая из которых соответствует одной из букв надписи. Невеста как-нибудь ласково называет своего жениха, отрывая при этом полосочку бумаги (естествено "ы" и "й" пропускается, но если невеста может придумать на эти буквы слова - пожалуйста). если ей без запинки удастся подобрать ласковые слова по количеству букв в этой замечательной фразе, можно будет считать, что она справилась с заданием, ведь жених, услышав их от нее столько ласковых слов за раз, теперь души в ней не будет чаять

А для жениха можно усложнить задание. Например, подобрать ласковые слова на те буквы, из которых состоит фраза: "Я всегда с тобой, любимая!". Интересно, насколько хорошо он справится с заданием? Наверняка в числе этих ласковых слов будут и "ягодка" и "вишенка", и "солнышко".... и так далее: не будем давать ему подсказок, правда? Пусть он сам скажет, какие ласковые слова ему хочется говорить жене.

**6. Схема размещения мебели в зале**

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.

Длина стола определяется 0,6 м – на участника банкета.

Длина стола для участников банкета будет составлять 0,6 м x 10 чел. = 6 м.

Ширина банкетного стола при двусторонней посадке должна быть 1,2 – 1,5 м, следовательно, 6/2 = 3 м – общая длина стола.

**Приложение.**

Разряды официантов

4 разряд

1. Вводный курс: базовые сведения по подготовке официантов

 1.1 Типы предприятий общественного питания:

Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признаку, ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции:

 2.1 Столовая посуда (прибора, инвентарь):

Фарфоровая посуда;

Стеклянная и хрустальная посуда;

Металлическая посуда;

Столовые приборы;

Сервировка столов.

 3.1 Встреча и размещения посетителей:

Оформление заказа

 Заполнение счетов

 4.1 Правила подачи буфетной продукции и закусок:

 Сервис напитков;

 Сервис табачных изделий;

 Сервис холодных закусок.

 5.1 Правила подачи горячих закусок, супов, горячих блюд:

Подача горячих закусок;

Подача супов;

Подача вторых блюд.

 6.1 Правила подачи десертов:

Набор посуды для подачи сладких блюд;

 7.1 Правило подачи горячих напитков:

Правила подачи горячих напитков.

 8.1 Банкеты с частичным обслуживанием официантами:

Порядок сервировки столов;

Порядок обслуживания.

 9.1 Банкет- фуршет:

Порядок обслуживания и правила сервировки.

 10.1 Порядок проведения банкета – коктейля и банкета – чая;

 2. Основы санитарии и гигиены

 2.1 Основы гигиены и санитарии:

Общие понятия;

Гигиена питания;

Гигиена труда.

 2.2 Личная гигиена работников предприятий общественного питания:

Значение личной гигиены для сотрудников предприятия общественного питания;

Санитарные требования к персоналу;

 2.3 Санитарно-пищевое законодательство, организация санитарно-пищевого надзора:

Санитарно-пищевое законодательство;

Задачи СЭС, ведомственной и санитарной службы;

Организация общественного санитарного надзора.

5 разряд

 1. Вводный курс: базовые сведения по подготовке официантов

 1.1 Типы предприятий общественного питания:

Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признаку, ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции:

 2.1 Характеристика торговых помещений:

Виды торговых помещений;

Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкции и их устройство.

 3.1 Столовая посуда (прибора, инвентарь):

Фарфоровая посуда;

Стеклянная и хрустальная посуда;

Металлическая посуда;

Столовые приборы;

Сервировка столов.

 4.1 Встреча и размещения посетителей:

Оформление заказа

 Заполнение счетов

 5.1 Правила подачи буфетной продукции и закусок:

 Сервис напитков;

 Сервис табачных изделий;

 Сервис холодных закусок.

 6.1 Правила подачи горячих закусок, супов, горячих блюд:

Подача горячих закусок;

Подача супов;

Подача вторых блюд.

 7.1 Правила подачи десертов:

Набор посуды для подачи сладких блюд;

 8.1 Правило подачи горячих напитков:

Правила подачи горячих напитков.

 9.1 Банкеты с частичным обслуживанием официантами:

Порядок сервировки столов;

Порядок обслуживания.

 10.1 Банкет- фуршет:

Порядок обслуживания и правила сервировки.

 11.1 Порядок проведения банкета – коктейля и банкета – чая;

 2. Основы санитарии и гигиены

 2.1 Основы физиологии человека:

Понятие о пищевых веществах;

Характеристика белков, жиров и углеводов;

Характеристика витаминов и минеральных веществ, воды;

Понятие об обмене веществ;

Понятие о пищеварении и усвояемости пищи.

 2.2 Основы микробиологии:

Распространение микробов в природе, почве, воде и воздухе;

 2.3 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания:

Общие понятия об инфекциях;

Пищевые инфекионные заболевания и их виды;

Острые кишечные инфекции;

Пищевые отравления;

Глистные заболевания.

 2.4 Основы гигиены и санитарии:

Общие понятия;

Гигиена питания;

Гигиена труда.

 2.5 Личная гигиена работников предприятий общественного питания:

Значение личной гигиены для сотрудников предприятия общественного питания;

Санитарные требования к персоналу;

 2.6 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре:

Санитарные требования к инвентарю, инструментам, кухонной посуде;

Санитарные требования к мытью столовой посуды, тары;

Моющие и дезинфицирующие средства.

 2.7 Санитарно-пищевое законодательство, организация

 санитарно-пищевого надзора:

Санитарно-пищевое законодательство;

Задачи СЭС, ведомственной и санитарной службы;

Организация общественного санитарного надзора.

 3. Кулинарная характеристика блюд

Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья:

Механическая кулинарная обработка;

Тепловая обработка.

 3.2 Характеристика супов:

Прозрачные супы;

Заправочные супы;

Супы-пюре;

Холодные супы;

Молочные супы;

Сладкие супы.

 3.3 Характеристика соусов:

Классификация соусов;

Характеристика наиболее распространенных соусов: красные, белые, рыбные, мясные, сухарные, сметанные, молочные, грибные;

Принципы подбора соуса к блюдам.

 3.4 Характеристика холодных блюд и закусок:

Значение холодных блюд и закусок в питании человека;

Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки;

Бутерброды и их разновидности, способы подачи;

 Характеристика салатов из сырых и вареных овощей;

Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы, оформление и отпуск;

Характеристика блюд и закусок из мяса, субпродуктов;

Правила подачи холодных блюд к столу.

 3.5 Характеристика блюд и гарниров из овощей;

Значение овощных блюд;

Характеристика овощных блюд и гарниров по способу приготовления: отварных, тушеных, жареных, запеченных. Принципы подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам.

 3.6 Характеристика блюд и гарниров из круп и бобовых:

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в пищеварении;

Характеристика блюд и гарниров из круп и бобовых;

Принципы подбора к блюдам.

 3.7 Характеристика рыбных горячих блюд:

Значение в питании, классификация по способу тепловой обработки;

Характеристика блюд из отварной рыбы, припущенной рыбы;

Правила подачи соусов к блюдам из отварной и припущенной рыбы;

Характеристика блюд из жареной рыбы, правила подачи,соусы;

Характеристика блюд из копченой рыбы. Правила подачи, соусы.

 3.8 Характеристика мясных горячих блюд:

Значение мясных блюд в питании, классификация блюд по способу тепловой обработки;

Характеристика блюд из отварных мясных продуктов. Правила подачи гарниров и соусов к блюдам из отварных мясных продуктов;

Характеристика блюд из жареных мясных продуктов. Правила подачи гарниров и соусов к блюдам из жареных мясных продуктов;

Характеристика мясных тушеных блюд. Правила подачи гарниров и соусов к мясным тушеным блюдам;

Характеристика запеченных блюд из мяса. Правила подачи гарниров и соусов к мясным запеченным блюдам;

Характеристика блюд из котлетной массы и рубленого мяса. Правила подачи гарниров и соусов к блюдам из котлетной массы и рубленого мяса;

 3.9 Характеристика блюд из птицы и дичи:

Значение блюд в питании;

Характеристика блюд из отварной птицы. Правила подачи гарниров и соусов к блюдам из отварной птицы;

Характеристика тушеных, жареных и запеченных блюд из птицы. Правила подачи гарниров и соусов к тушеным и запеченным блюдам из птицы;

 3.10 Характеристика блюд из яиц и творога:

Характеристика и ассортимент блюд из яиц;

Характеристика блюд из творога.

 3.11 Характеристика сладких блюд:

Значение сладких блюд в питании. Классификация;

Характеристика холодных и горячих сладких блюд.

 3.12 Характеристика изделий из теста:

Значение изделий из теста;

Виды теста, его характеристика: дрожжевое, бездрожжевое (песочное, слоеное, бисквитное, заварное);

Виды кремов для пирожных. Виды фаршей для начинки;

Характеристика наиболее распространенных национальных изделий из теста.

 3.13 Характеристика напитков:

Характеристика горячих и холодных напитков. Требование к температуре подачи, посуде;

Характеристика основных типов коктейлей. Правила построения, посуда, подача.

 3.14 Характеристика блюд зарубежной кухни:

Характеристика французской кухни. Особенности режима питания и правила подачи;

Характеристика испанской кухни. Особенности режима питания и правила подачи;

Характеристика итальянской кухни. Особенности режима питания и правила подачи;

Характеристика Англии и США. Особенности режима питания и правила подачи;

Кухня стран Востока;

Особенности питания иностранных туристов. Правила подачи.