Главное управление образования и науки управления

профтех-образования

Профессионально-техническое училище № 124

Письменная экзаменационная работа

*Тема: «Групповая подача супов»*

Учащейся группы №10

Тарасовой Елены

Профессия: «Официант»

Дипломант:

Руководитель: Носовская В.Н.

Донецк - 2003

**ВВЕДЕНИЕ**

*Формы столов*

 Каждый праздник должен начинаться с тщательной планировки и с определения того, как рассадить гостей и сколько должно их быть. Чтобы обеспечить всем гостям необходимую свободу движений, следует соблюдать некоторые правила.

 Столы располагают так, чтобы каждый гость мог свободно выйти из-за стола, не мешая другим. Поэтому столы расставляют примерно 75 см от стены. От шкафов и дверей следует придерживаться расстояния 120 см, чтобы ничего не загораживать. Кроме того, необходимо принимать в расчет и пространство, необходимое, чтобы подходить к столу, подавать еду и напитки и убирать посуду.

 Стулья ставят параллельно столам сиденьем внутрь. Стол должен стоять так, чтобы край его заканчивался у края стола.

 Для каждого прибора на столе отводится место шириной 60-70 см, чтобы гости сидели свободно. Накрывают приборы, ставить их так, чтобы никто не мог натолкнуться на ножку стола.

 Для маленьких семейных торжеств подходят столы любой формы: круглые, овальные, квадратные и прямоугольные. Круглые или овальные: стол создает более задушевную атмосферу. Уже в сказаниях о короле Артуре круглый стол предстает как символ мира и совершенства. За ним не приходится думать о порядке рассаживания гостей. Такая форма стола имеет, однако, и один недостаток: он плохой сочетается с другими столами. Кроме того, он всегда должен стоять в центре помещения и его нельзя придвинуть к стене. Круглый стол должен иметь не меньше 110-120 см в диаметре, чтобы для приборов, бокалов, кушаний, цветов и украшений было достаточно места.

 Квадратные и прямоугольные столы должны быть не менее 90-100 см шириной, поскольку каждый прибор занимает примерно 35-40 см. Если стол узкий, надо отказаться от его украшения. За прямоугольным столом почетным местом считается его торец – узкая поперечная сторона. Почетных гостей, например, семейной пары, усаживают и в центре на продольной стороне.

 Если помещение достаточно просторное можно поставить много столов, причем различной формы. Если при этом столовое белье и посуда одинаковы, гармония обеспечена. Большое число круглых столов создает уютную атмосферу домашнего кафе. Однако во время больших торжеств предпочтительнее все-таки замкнутая форма стола. Здесь существует много вариантов, например формы Т, П, Е.

 Т – образная форма лучше всего подходит для вытянутых помещений. Столы должны быть, по возможности, размером 80-160 см. Если места во главе стола окажутся не занятыми, то эта часть – идеальное место для украшения. Большая или меньшая длина перекладины Т – образной формы имеет то преимущество; что сидящие во главе стола почетные гости легко смогут видеть всех остальных. Столы легко обслуживать со всех сторон. К тому же, если приходят неожиданные гости, очень просто приставить еще один стол.

 Одну из самых распространенных является П – образная форма стола, которая подходит как для больших, так и для маленьких помещений. В помещении размером 35 м2 можно поставить десять столов на 24-30 человек. При этом площадь используется оптимально. Гостей распределяют по два или по четыре человека за каждый стол так, чтобы никто не сидел перед ножками стола. Во время торжества можно использовать внутреннюю и внешнюю стороны. Почетные гости сидят во главе стола, по этому по внутренней стороне перекладины стулья не ставят. Недостаток этой формы стола заключается в том, что сидящие по боковым внутренним сторонам развернуты спиной к почетным гостям.

 В качестве расширенного продолжения П – формы предлагается Е – образная форма, для которой прежде всего необходимо очень большое помещение, поскольку иначе расстояние между сторонами будет слишком мало.

 Стоит подумать и о детях, которые, разумеется, следует присутствовать на каждом семейном торжестве. Если они сидят не около родителей, а между другими гостями, то для них лучше всего поставить особый детский стол. Это имеет то преимущество, что дети могут свободно общаться друг с другом, тем более, что порой они чувствуют себя как бы исключенными из числа гостей. Хорошее решение для небольших семейных торжеств – это форма стола в виде латинского « i » , для создания которой составляют вместе круглый и прямоугольный столы. При этом взрослых сажают за круглый стол, а детей – за прямоугольный. Каждый из столов образует свое единство, и в тоже время обе группы могут общаться друг с другом.

***Подготовка официанта к работе.***

Важное значение имеет личная подготовка официантов к обслуживанию посетителей ресторанов. От того, как подготовлен официант и как он ведет себя во время обслуживания. Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд и качество напитков.

Официант должен знать специфику работы предприятия общественного питания, формы и документации расчета с посетителями, правильно организовать свое рабочее место, соблюдать нормы этикета, изучать новые формы работы, освоить правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, правила технической эксплуатации оборудования торговых залов и буфетов.

Большое внимание уделяется внешнему виду, одежде и обуви официантов. Официантам выдается форменная одежда. Форменная одежда предусматривается зимняя и летняя и выделяется по нормам на срок 1-2 года. Форменную одежду и обувь разрешается носить только в рабочее время, для хранения их должны быть выделены специальные помещения. Форменную одежду шьют различной по моделям, цвету и фактуре тканей, но она должна соответствовать по размеру, быть современной, красивой, удобной для работы, легко поддаваться чистке или стирке. Удобной должна быть и обувь. Одежда и обувь на предприятии должна быть у всех официантов единого образца и цвета.

Аккуратной должна быть и прическа: волосы у женщин уложены, у мужчин коротко острижены, причесаны. Уделяется внимание чистоте рук и содержанию ногтей.

Работникам торгового зала не разрешается носить серьги, кольца, перстни, яркие и броские украшения, злоупотреблять косметическими средствами.

При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов: ручника, который нужен для того, чтобы уберечь руки от ожога при переноске горячих блюд и манжеты костюма от загрязнения; бланков счетов, пронумерованных и сброшюрованных; карандаша и ручки, ключа для металлических пробок; копировальной бумаги для выписки счетов в двух экземплярах; ключа от счетчика кассового аппарата; кошелька для денег. Книжка счетов выдается официантам метрдотелем под расписку, а ключи от счетчика они получают у кассира так же под расписку.

После расстановки мебели в торговом зале бригадир официантов или дежурный по залу официант получает под расписку в сервисной посуду и приборы, в бельевой скатерти, салфетки, ручники.

Предметы сервировки выдаются в соответствии с количеством столов и нормами оснащения. При получении посуды, приборов, белья обращается внимание на их количество. Посуда должна быть без трещин и сколов, приборы – не деформированными, без заусениц, скатерти, салфетки, ручники – чистыми, накрахмаленными, отглаженными. Для доставки в зал предметов сервировки используют тележки. Запас посуды, приборов и белья размещают в сервантах, на подсобных столиках.

Перед сервировкой столов, официанты протирают (полируют) посуду и приборы, полотенцами, соблюдая при этом определенные правила. Одновременно подготавливают приборы со специями. Приборы для специй моют ежедневно и насухо вытирают. В некоторых случаях по просьбе посетителей на стол ставят флакончики с уксусом и маслом, которые должны находится так же, как и горчица, на подсобных столиках.

Здесь же на подсобных столиках подготавливают вазочки высокие с 1-3 цветка каждая или низкая (с наколками) с композициями из цветов.

Перед сервировкой столов, являющейся завершающим этапом в подготовке торговых залов к обслуживанию их накрывают скатертями.

Сервировка стола осуществляется в определенной последовательности. Начинать с расстановки посуды из фарфора, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду из стекла или хрусталя для напитков, салфетки, специи (соль, перец), цветы.

Пепельницы не входят в обязательную сервировку, их ставят по просьбе посетителей.

После уборки помещения и расстановки столов и кресел бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов. Тарелки переносят, покрывая их ручником, и сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10-12 шт.; а фужеры, бокалы и рюмки – на подносах, застеленных салфеткой. Иногда для доставки посуды используют тележки.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло или хрусталь. Официант должен знать приемы протирки. Так, при протирке рюмок берут ножку рюмки левой рукой, обертывают частью полотенце, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмки внутри и снаружи. Используя этот прием, надо проявлять большую осторожность, чтобы не разбить рюмку.

Бокал для шипучих вин требует особого внимания, так как трудно проникнуть в его заостренное дно. Поэтому сначала осторожно просовывают в бокал один конец полотенца, а затем остальную его часть. Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При протирки тарелок их обхватывают левой рукой и концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Протирка вилок, ложек и ножей осуществляется поочередно. Одним концом полотенца в левую руку берут несколько вилок, а остальной частью полотенца в правой руке протирают каждый прибор отдельно.

***Групповая подача супов***

Правила подачи супов в значительной степени определяются их видами и температурой отпуска.

По видам супы бывают прозрачными, заправочными, пюреобразными, молочными и сладкими. В зависимости от температуры отпуска супы подразделяются на две группы: горячие и холодные.

Горячими могут подаваться все супы, за исключением супов на хлебном квасе. Холодными подают супы на хлебном квасе, фруктовых и овощных отварах.

На группу супы подают в супниках.

Как правила, супы приносят из кухни в суповых мисках или супницах и на подсобном столе или серванте с помощи разливательной ложки переливают в глубокие тарелки. Причем, для горячих супов чашки и тарелки подогревают до температуры 40-50 °C. Разливают суп из одной миски несколько тарелок следующим образом на подсобном столе. Официант ручником снимает крышку с суповой миски и кладет ее наружной стороной вниз, чтобы не испачкать салфетку. Затем ставят подогретую глубокую тарелку на мелкую столовую и левой рукой передвигают их вплотную к миске.

Тарелки и миска должны находится на одном уровне. Правой рукой официант разливает суп, не взбалтывая его, а равномерно распределяя сметану и находящийся на поверхности жир, сначала перекладывает в тарелки густую часть супа и после этого разливает бульон. Глубокую тарелку с супом, поставленную на мелкую столовую, официант ставит перед посетителем. Если столовая ложка отсутствует на столе, то при подаче супа ее кладут на борт мелкой столовой тарелки, а поставив суп на стол, перекладывают ложку на скатерть справа от тарелки.

В бульонные чашки прозрачные супы и супы-пюре наливают на раздаче и ставят на подносы без блюдец. На подсобном столе официант устанавливает чашки на блюдца и падает посетителям.

При подаче супов-пюре и заправочных супов на банкетах чашку ставят ручкой влево. Бульонную или десертную ложку кладут на блюдце ручкой вправо.

Если в супнице подавать, то супницу ставят на обеденный стол на мелкую столовую или закусочную тарелку.

Предварительно перед посетителем ставят глубокую столовую тарелку с подставной тарелкой и предлагают ему налить суп самостоятельно. Можно перелить часть супа в тарелку на серванте и подать его, после чего супницу с оставшемся супом поставить на стол.

Подача супов в обнос.

Официант ставит фарфоровую супницу на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свернутой в несколько раз, и слева подносит суп посетителю. Разливательной ложкой, опущенной в супницу, он прежде всего берет гарнир супа и кладет его в тарелку, затем наливают жидкость. Сметану (если она положена) официант получает на раздаче отдельно.

Ватрушки, пампушки, крупеник к супам приносят отдельно на пирожковой тарелке и ставят с левой стороны от тарелки с супом.