

РОЗДІЛ 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Тема 2.2. Підготовка до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 8

Тема. Відпрацювання прийомів отримання і підготовки столового посуду, приладдя, столової білизни, застеляння обідніх столів скатертинами

Мета: навчитися отримувати, переносити, полірувати столовий посуд, приладдя, прасувати столову білизну, застеляти обідні столи скатертинами; скласти серветки різними способами.

Матеріально-технічне забезпечення: натуральні зразки столового посуду в асортименті, приладдя, столової білизни, піднос офіціанта, рушники, праска.

Хід роботи

1. Повторення теоретичних аспектів з даної теми.
2. Вивчення методики виконання робіт.
3. Відпрацювання практичних вмінь і навиків з отримання і підготовки столового посуду, приладдя, столової білизни.
4. Відпрацювання складання полотняних серветок різними способами.
5. Оформлення звіту практичної роботи.

Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.	86-91
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К., 2015. – 338 с.	95-100
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	153-155
4.	http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html	

I. Теоретичні аспекти

Після розміщення меблів за дві години до відкриття залу бригадир офіціантів одержує у сервізній і білизняній необхідні для сервіровки столовий посуд, прибори й столову білизну і перевозить на спеціальних візках до залу або тарілки переносять, накриваючи їх ручником, із сервізної в зал і ставлять на серванти та підсобні столи гіркою по 10-12 штук, а фужери, келихи і чарки – на підносах, застелених серветками.

Тарілки переносять накривши їх рушником, чарки і келихи – на підносах застелених серветками.

Підготовки предметів сервірування до обслуговування.

Всі предмети сервіровки підготовляють до обслуговування. Весь посуд і приладдя полірують.

Є такі способи полірування посуду:

❖ Полірування тарілки лівою рукою, через край рушника тримати тарілку ребром, а правою через інший кінець рушника поступово повертати її і протирати при цьому.

❖ Полірування чарок і келихів. Лівою рукою через рушник взяти келих або чарку за ніжку, а протирати так, щоб великий палець полірував внутрішню поверхню, а інші зовнішню. Вузькі келихи протирають особливо обережно, проштовхнувши кінець рушника всередину і повертають його там.

❖ Полірування ножів. Одночасно беруть кілька штук лівою рукою через полотенець, а правою протирають до з'явлення блиску, при цьому тримають в напрямку від себе. Потім їх викладають на підноси, застелені серветками.

❖ Полірування виделок і ложок. Їх полірують аналогічно ножам.

Підготовлені для сервірування тарілки, приладдя і скло акуратно розкладають на підсобному столі безпосередньо на підносі, підстеливши серветкою.

Перенесення. Відполіровані тарілки по 5-6 шт. обгортають рушником і переносять на підносі покритому серветкою.

Скло переносять на накритому серветкою підносі, коли немає в залі відвідувачів, то фужери можна переносити розмістивши їх між пальцями лівої руки вверх ніжками.

Прасування скатертин. Центральна складка на скатертині запрасовується для орієнтування з центром столу.

Застеляння скатертини. Кінці скатертини повинні опадати однаково з усіх боків на 25...35 см, але не нижче сидіння стільця.

На усіх столах рисунок скатертини повинен бути направлений в одну сторону.

Після накриття столів скатертинами, розставляють стільці так, щоб кожен був супроти середини місця на столі (30x60), яке передбачено на одного відвідувача. Потім стільці відставляють на таку відстань, щоб міг пройти поміж столом і стільцем офіціант. Такий прийом дозволить офіціанту орієнтуватися на центр для кожного місця під час виконання сервірування столу.

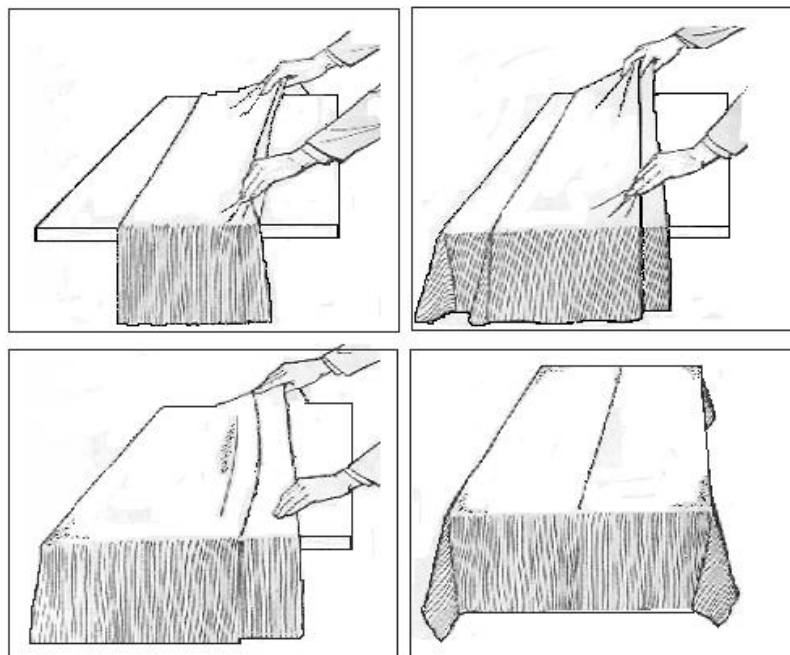


Рис.1. Застеляння обіднього столу скатертиною

I. Розв'язання практичних завдань

Завдання № 1

Відпрацювати техніку отримання і перенесення столового посуду, приладдя:

- на підносі,
- в руках.

Завдання № 2

Відпрацювати техніку полірування:

- фарфорового посуду: тарілок, круглих, овальних блюд, салатників, чашок, блюдець тощо;
- скляного посуду: келихів, чарок, фужерів, склянок тощо;
- столового приладдя: ложок, виделок, ножів.

Завдання № 3

Відпрацювання застеляння обіднього столу скатертиною.

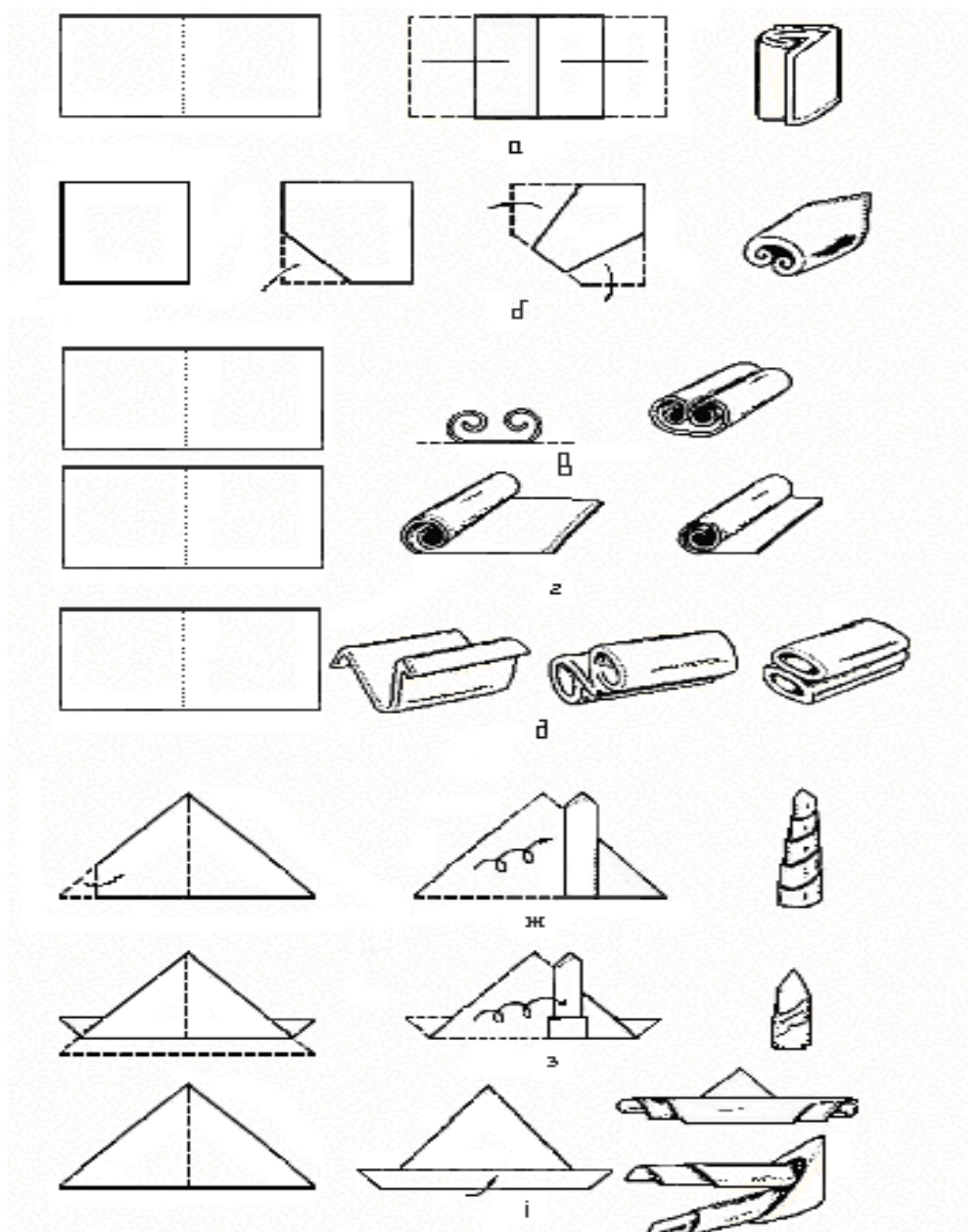
Завдання № 4

Підготувати набори для спецій до обслуговування.

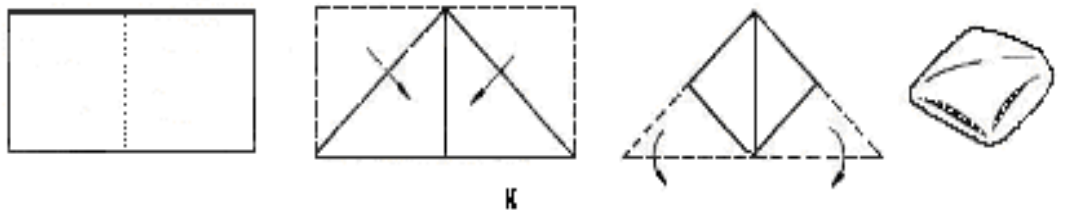
Завдання № 5

Відпрацювати складання полотняних серветок різними способами згідно завдання, даного викладачем: «книжка», «трикутник», «подвійний валик», «валик», «вісімка», «свічка», «канделябр», «обценьки», «конверт», «парасолька», «кораблик», «конусний ковпачок», «космос», «черниця».

Варіанти складання серветок



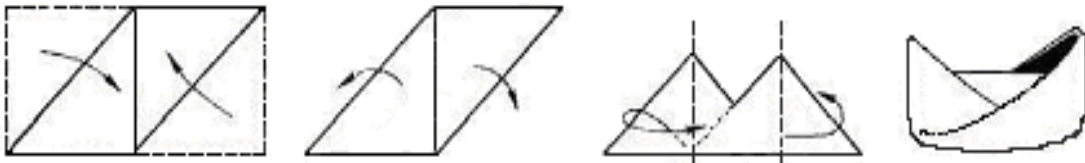
а – книжка, *б* – трикутник, *в* – подвійний валик, *г* – валик, *д* – вісімка, *ж* - свічка, *з* - канделябр, *і* - обценьки.



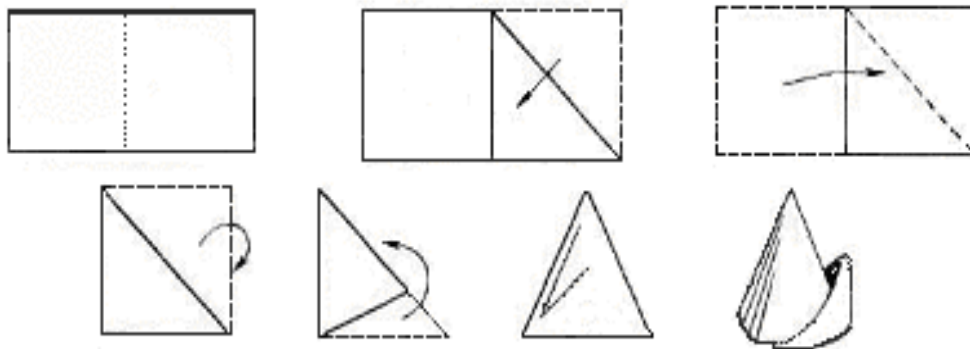
к



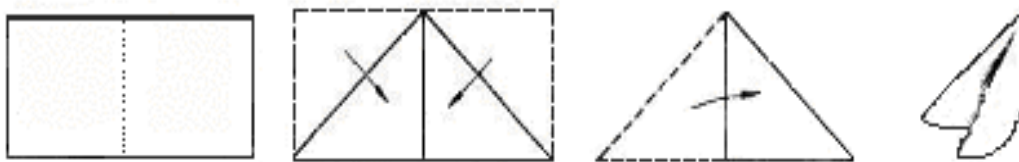
л



м



н



о



п

к – конверт, л – парасолька, м – кораблик, н – конусный ковпачок,
о – космос, п – черница.

Питання для самоперевірки

1. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
2. Охарактеризуйте порядок підготовки столового посуду.
3. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
4. Способи складання серветок і використання їх.