

**РОЗДІЛ 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства**

**Тема 2.2. Підготовка до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства**

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 9**

**Тема. Відпрацювання прийомів сервірування обідніх столів, розрахунок необхідної кількості предметів сервірування**

**Мета:** навчитися сервірувати обідні столи, засвоїти техніку сервірування, навчитися підбирати предмети сервірування і розраховувати їх кількість.

**Матеріально-технічне забезпечення:** обідні меблі, столовий посуд в асортименті, приладдя, столова білизна, набори зі спеціями, вазочки з квітами, офіціантські підноси.

**Хід роботи**

1. Повторення теоретичних аспектів з даної теми.
2. Розв'язання практичних завдань.
3. Вивчення методики виконання робіт.
4. Відпрацювання техніки і прийомів сервірування обідніх столів.
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.	92-101
2.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Ліра – К., 2015. – 338 с.	100-103
3.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник / Машир М.П., Пасюк А.П. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.	171-183
4.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.	157-169
5.	<a href="http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html">http://westudents.com.ua/knigi/608-organzatsya-obslugovuvannya-u-zakladah-restorannogo-gospodarstva-arhpov-vv-.html</a>	

# І.Теоретичні відомості

## Порядок сервірування стола посудом і приладдям

### Перший етап

#### 1. Розпочинається сервіруванням із розстановки фарфорового посуду.

1.1 Закусочна тарілка розміщується 2 см від краю стола, орієнтовно по центру стільця, емблема на тарілці – на протилежній стороні від краю стола.

1.2 Зліва закусочної тарілки ставиться пиріжкова, за 5 – 10 см від борта закусочної, при цьому повинні співпадати центри обох тарілок, або їх розташовують на одній лінії від краю стола.

*Техніка виконання.* Взяти (6-8) тарілок одного виду на ліву руку через ручник і розставляє їх справа. Кожну тарілку бере так, щоб великий палець був в напрямку по борту тарілки, а іншими підтримує. Пиріжкові тарілки розставляють навпаки лівою рукою.

### Другий етап

#### 2. Сервірування стола приладдям.

2.1 Справа від борта закусочної тарілки кладуть ножі, лезом до тарілки, і столову ложку, заглибленням вниз (якщо передбачається споживання першої страви).

2.2 Зліва від закусочної тарілки розкладають виделки, зубцями вверху, в напрямку справа наліво: столову, закусочну. Відстань між предметами 0,5 см, розміщуються вони строго паралельно один до одного. Відстань між кінцями вилки і краєм стола – 2 см.

2.3 Десертний набір кладуть за закусочною тарілкою в порядку: ніж, виделка, ложка, при цьому ніж і ложка ручками вправо, а виделка – вліво.

*Техніка виконання.* Взяти піднос, або тарілку з підготовленим приладдям на долоню лівої руки, правою спочатку розкладає ножі і ложки. Потім перекладає піднос, або тарілку на долоню правої руки і лівою рукою розкладає виделки. При розкладанні ножів офіціант рухається вздовж стола справа-наліво, а виделок – зліва-направо.

### Третій етап

#### 3. Сервірування стола скляним посудом.

3.1 При попередньому сервіруванні стола ставиться фужер в центрі за закусочною тарілкою, або навпроти кінчика першого стола.

3.2 Якщо в меню передбачаються алкогольні напої, то порядок розміщення чарок і келихів повинен відповідати порядку подачі страв до них. В повному обсязі ці предмети розкладають справа наліво: чарка горілчана, мадерна, рейнвейна, лафітна, келих для шампанського, фужер.

*Техніка сервірування.* Сервірування стола склом виконують з підноса або з рук. При першому способі посуд встановлюють на застеленому серветкою

підноси дном вверх. Офіціант приймає піднос на долоні лівої руки, правою бере фужер, або келих і ставить на потрібне місце.

При другому способі офіціант розміщує фужери, або келихи між пальцями лівої руки повернутої долонею вверх, правою бере по черзі ставить на стіл.

#### **Четвертий етап**

4. На завершення сервірування розміщується складена лляна серветка на кожній закусоchній тарілці, а також прибору зі спеціями і вазочки з квітами в центрі стола.

**Сервірування повинно відповідати наступним вимогам:**

- відповідати виду обслуговування – сніданок, обід, вечеря;
- відповідати меню страв, закусок і напоїв, які подаватимуться;
- бути естетичним – гармонувати із формою стола, кольором скатертин, загальним інтер'єром;
- відображати національну особливість і тематичний напрямок закладу;
- усі предмети сервіровки розміщені у відповідності з правилами.

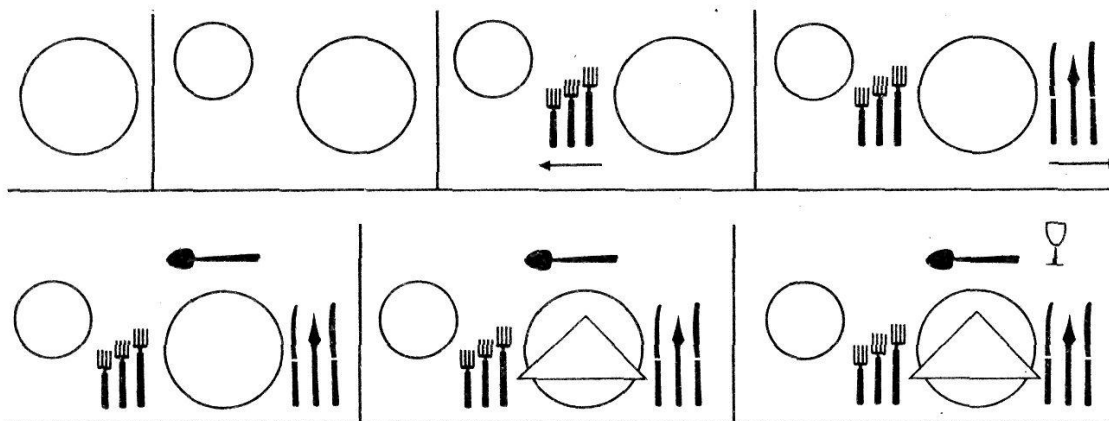


Рис. 1. Схема сервірування столу.

#### **Помилки техніки виконання сервірування:**

- ↯ відбитки пальців на внутрішній поверхні тарілок, на ручках приладдя, на скляному посуді;
- ↯ рух при сервіруванні назад;
- ↯ переплутування місць розташування предметів сервірування;
- ↯ недотримання відстані між предметами сервірування.
- ↯ створення шуму під час роботи.

## II. Виконання практичних завдань

### Завдання № 1

Здійсніть розрахунки та підбір предметів сервірування для попереднього сервірування обіднього столу до сніданку, обіду чи вечері на задану кількість гостей. Варіанти завдань подано в таблиці 1.

*Таблиця 1*

<b>№ варіанту</b>	<b>Вид приймання їжі</b>	<b>Вид столів</b>	<b>Кількість місць</b>
1.	Сніданок	Чотиримісні	12
2.	Обід	Шестимісні	24
3.	Вечеря	Чотиримісні	8
4.	Сніданок	Шестимісні	12
5.	Обід	Чотиримісні	20
6.	Вечеря	Шестимісні	18
7.	Сніданок	Чотиримісні	32
8.	Обід	Шестимісні	30
9.	Вечеря	Чотиримісні	16
10.	Сніданок	Шестимісні	36
11.	Обід	Чотиримісні	36
12.	Вечеря	Шестимісні	12

## Завдання № 2

Здійсніть підбір потрібних елементів для виконання сервірування згідно прийнятого меню, згідно варіанту завдання.

<b>Варіант 1 (вечеря)</b> Салат «Столичний» Короп в маринаді Зрази м'ясні з комбінованим гарніром Желе вишневе Кава Сік мультивітамінний Хліб	<b>Варіант 2 (обід)</b> Овочі натуральні Салат з курки Суп мисливський Вареники з сиром Кава Мінеральна вода Хліб	<b>Варіант 3 (сніданок)</b> Омлет з овочами Булочка з корицею Сік виноградний Кава Масло Хліб Кефір
<b>Варіант 4 (вечеря)</b> Салат з капусти Гриби мариновані Бутерброд і шинкою Голубці з м'ясом Морозиво Кава Хліб Мінеральна вода	<b>Варіант 5 (обід)</b> Осетрина заливна Салат овочевий Суп з галушками Щука тушкована з сметаною і картоплею Хліб Кава	<b>Варіант 5 (сніданок)</b> Сир голландський Буженина Масло вершкове Сік виноградний Тости, булочка з кунжутом Чай з лимоном

## Завдання № 3

Відпрацювати сервірування обіднього столу, з дотриманням техніки виконання робіт у такій послідовності:

- застелити стіл скатертиною,
- сервірування тарілками,
- сервірування столовим приладдям,
- сервірування скляним посудом,
- складання серветки і розташування її,
- розміщення на столі набору зі спеціями і вазочки з квітами.

## **Запитання для самоконтролю**

1. З яких технологічних операцій складається підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування?
2. Що представляє собою попереднє сервірування?
3. Яка послідовність попереднього сервірування столів закладів ресторанного господарства?
4. Як правильно працювати з тацею?
5. Як необхідно переносити столовий посуд, прибори, скло?