

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

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

#### **ЛЕКЦІЯ № 14**

#### **Тема лекції. Сервірування обідніх столів**

**Ключові терміни:** сервірування, попереднє сервірування, сервірування згідно прийнятого меню, сервірування до сніданку, сервірування до обіду, сервірування до вечері, техніка сервірування.

#### **ПЛАН**

1. Значення обідніх сервірування столів, види.
2. Послідовність виконання операцій при сервіруванні стола.
3. Попереднє сервірування обідніх столів залежно від періоду дня.
4. Сервірування обідніх столів згідно прийнятого меню.

#### **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>	

## **1. Значення сервірування обідніх столів, види**

Сервірування столів – завершальний етап підготовки торгівельного залу до прийому відвідувачів. Попереднє сервірування столів заповнює інтер'єр залу ресторану, прискорює процес обслуговування гостей.

Слово «сервірування» в перекладі з французької означає з однієї сторони підготовку стола до сніданку, обіду, вечері, чаю тобто розташування посуду в певній послідовності, а з іншої – це сукупність (предметів посуду, столової білизни) призначені для цієї мети.

Форма сервірування залежить від класу підприємства, методи і часу обслуговування.

В ранковий час і обідній застосовується мінімальна сервіровка, а у вечірній час – повна.

### **Сервірування повинно відповідати наступним вимогам:**

- відповідати виду обслуговування – сніданок, обід, вечеря;
- відповідати меню страв, закусок і напоїв, 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.

*Красивий, стильний посуд, прибори столова білизна високої якості прикрашають стіл і весь зал, створюють святкову атмосферу, затишок, в певній мірі сприяють апетиту.*

Перед початком роботи адміністратор визначає зону обслуговування для кожного офіціанта. Кожен офіціант повинен окинути поглядом свою зону і чітко спланувати свої дії. В першу чергу звернути увагу на розміщення меблів у залі. Столи, стільці, серванти повинні стояти строго в тій конфігурації, яка запланована для площі даного залу. Столи ставлять так, щоб між ними був вільний прохід як для гостей, так і для офіціантів. Не слід розміщати їх на одній лінії із входними дверима, від стін столи розміщують на відстані 10-20 см. Не

зайвим буде перевірити столи на стійкість. Якщо є нерівності, під ніжки підкладають м'які прокладки.

### **Є такі види сервірування:**

1. *Попереднє сервірування* стола виконують у процесі підготовки залу ресторану до обслуговування і включає мінімальну кількість предметів, котрі можуть бути використані при виконанні замовлення, коли прийнято замовлення то дану сервіровку знімають, або заповнюють. Столи сервірують в залежності від виду і характеру обслуговування (сніданок, обід, вечеря, бенкет, тощо)

2. *Сервірування згідно прийнятого меню*, зазвичай при організації банкетів, обслуговування делегацій, учасників з'їздів і. т. д.

3. *Додаткова сервіровка* здійснюється після приймання замовлення, змінюється попередня сервіровка відповідно до прийнятого меню.

## **2. Послідовність і техніка виконання операцій при сервіруванні стола**

Сервірування процес творчий, який відрізняється багатоваріантністю, він залежить від національної категорії і спеціалізації ресторану.

### **Основні правила сервірування.**

#### **Сервірування стола проводять послідовно:**

- *накриття стола скатертиною;*
- *сервірування тарілками;*
- *сервірування столовими приборами;*
- *сервірування скляним (скляним посудом);*
- *розкладання серветок;*
- *розстановка приборів зі спеціями ваз із квітами.*

На покритий скатертиною стіл скраю повороти кожного стільця ставлять закусочну тарілку, край якої за 2 см.

Від краю стола, емблема на тарілці – на протилежному краю від гостя. При банкетному сервіруванні під закусочну тарілку ставлять мілку столову.

Потім зліва за 5-10 см від закусочної або мілкої столової ставлять пиріжкову.

#### **Варіанти розташування пиріжкової тарілки:**

- 1) Співпадають центри закусочної і пиріжкової;
- 2) Близькі краї тарілок на одній лінії за 2 см;
- 3) Дальні краї тарілок розміщені по одній лінії

### ***Техніки сервірування тарілками***

Офіціант бере (6-8) тарілок одного виду на ліву руку через рушник і розставляє їх справа. Кожну тарілку бере великим вказівним пальцем, витягнутим в одному напрямку, а іншими підтримує. Пиріжкові тарілки розставляють навпаки лівою рукою.

### **Сервірування столовим приладдям.**

Справа від борта закусочної тарілки розкладають ножі (столовий, рибний, закусочний) обернені лезом до тарілки і ложку, якщо замовлено першу страву в тарілці, а не в чашці, заглибленням вниз ніж закусочним і рибним ножем.

Зліва розкладають виделки, зубцями вгору, розміщуючи справа наліво, столову, рибну, закусочну. Відстань між тарілками і приладдям 0.5 см. Усі елементи розміщують паралельно один до одного. Відстань між ручками усіх елементів до краю стола 2 см.

*Кількість усіх столових приборів, найменування їх визначають виходячи з меню.*

### **Десертний набір розкладають способами:**

- віялом – кладуть виделку, на зубці вилки кінчик ножа, а зверху десертну ложку – ручки усіх елементів вправо.
- паралельно один до одного за закусочною тарілкою повністю, або частково, рукою вліво, ніж – вправо, ложка вправо.

### ***Техніка сервірування приладдям***

Офіціант взявши піднос, або тарілку з підготовленими приборами на долоню лівої руки, правою спочатку розкладає ножі і ложки.

Потім перекладає піднос, або тарілку на долоню правої руки і лівою рукою розкладає вилки. При розкладанні ножів офіціант рухається вздовж стола справа-наліво, а виделок зліва-направо.

### ***Сервірування стола скляним посудом***

Порядок розстановки чарок і келихів, необхідних для сервіровки, залежить від асортименту замовлених відвідувачами напоїв.

При замовлені безалкогольного напою (мінеральної, або фруктові) води офіціант ставить фужер на стіл в центрі за тарілкою, або навпроти леза першого ножа. Порядок розташування чарок і келихів повинен відповідати порядку подачі страв. Фужер навпроти леза першого ножа. Чарки і келихи ставлять правіше від фужера під кутом 45 градусів до осі стола.

**Якщо потрібно поставити 4-5 чарок (для бенкету), то їх розміщують в два ряди за наступними правилами:**

- в першому ряді ставлять чарки більш низькі, ніж в другому ряді крім фужера, котрий завжди стоїть в першому ряду;
- більше трьох видів скла в один ряд не ставлять, всі інші (більш високі) ставляться в другий ряд.

### ***Техніка сервірування скляним посудом***

Сервірування стола склом виконують з підноса або з рук. При першому способі посуд встановлюють на застеленому серветкою підносі дном вверх.

Офіціант приймає підносі 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.

Після сервірування посудом на стіл обов'язково ставлять красиво складені полотняні серветки. До сніданку, обіду використовують, як правило, серветки складені простими формами, а для сервіровки у вечірній час, або для сервірування використовують складні форми складання.

В залежності від виду і характеру обслуговування попереднє сервірування буває різної складності.

В залежності від виду і характеру обслуговування попереднє сервірування буває різної складності.

### **3. Попереднє сервірування обідніх столів залежно від періоду дня**

При обслуговуванні туристів, а також людей, які проживають в готелях в ранкові часи використовують сервірування до сніданку.

Європейський сніданок передбачає холодні закуски.

*Тому перший варіант сервіровки включає:*

- пиріжкову тарілку;
- закусочний прибор;
- фужер;
- полотняну серветку.

До даного набору елементів сервірування можна додати ніж для масла, закусочну тарілку, чайну ложку.

Другим варіантом сервірування до сніданку може бути сервірування, коли подаватиметься гаряча страва.

*У такому в другому випадку сервірують такими предметами :*

- пиріжкова тарілка;
- столовий набір (без ложки);
- фужер;
- серветка складена простою формою.

Ще можна додати ніж для масла, чайну або кавову пару, чайну ложку.

На столі завжди має бути набір для спецій, вазочка з квітами.

### **Технологія попереднього сервірування до обіду**

На обід споживають холодні закуски, перші страви, другі страви, п'ють безалкогольні напої.

*Тому попереднє сервірування до обіду включає такі елементи:*

- пиріжкова тарілка;
- закусочна тарілка;
- столовий набір із ложкою;
- закусочний набір;
- фужер;
- серветка.

На столі повинні бути набір зі спеціями і вазочка зі квітами.

### **Технологія попереднього сервірування до вечері**

#### **Попереднє сервірування до вечері**

Воно повинно бути більш святкове. Гості приходять не тільки поїсти, але й відпочити, в цей час не споживають перших страв, але замовляють більше холодних страв і закусок, другі страви, десерти, різноманітні напої.

#### ***Попереднє сервірування до вечері включає:***

- *пиріжкову тарілку;*
- *закусочну тарілку;*
- *закусочний прибор;*
- *столовий набір без ложки;*
- *фужер (може бути чарка для вина);*
- *святково складені серветки.*

Обов'язково на столі має бути набір зі спеціями і ваза з квітами.

Коли офіціант прийняв замовлення від гостя, він швидко перевіряє відповідність сервірування стола прийнятому замовленню, швидко доповнює сервірування предметами, яка не вистачає або забирає зайві.

## **4. Сервірування обідніх столів згідно прийнятого меню**

***Сервірування по відомому меню.*** *Не повинно бути нічого лишнього, або нестачі предметів. Всі елементи сервіровки повинні строго відповідати попередньо узгодженому меню із замовником.*

Столи сервірують в залежності від виду і характеру обслуговування (сніданок, обід, вечеря, бенкет тощо)

Сервірування по завчасно відомому меню, зазвичай, застосовують при організації бенкетів, обслуговування делегацій, учасників з'їздів, тобто коли меню є відомим.