**Содержание**

Введение ………………………………………………………………………3

1. Организация банкета-приёма с частичным обслуживанием

официантами………………………………………………………………… ..5

## Банкеты с частичным обслуживанием официантами …………… …….5

* 1. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.....7
  2. Оборудование залов …………………………………………………….....9
  3. Порядок и очередность обслуживания гостей …………………………12
  4. Технологические навыки подачи различных блюд и напитков ………13
  5. Основные правила сервировки стола ……………………………………18

2 Особенности питания гостей из Израиля ……………………………… 22

3 Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами для восьми гостей из Израиля................................................... 23

3.1 Интерьер ресторана высшего класса «Причал»………………………… 23

3.2 Сервировка стола для восьми гостей из Израиля………………… ……24

3.3 Порядок и очерёдность обслуживания гостей …………………………..25

Выводы и рекомендации …………………………………………………. .29

Библиографический список ……………………………………………….31

Приложение А Примерное количество наименований холодных закусок, блюд и напитков, для банкета с частичным обслуживанием …………....32

Приложение Б Температура напитков при подаче ………………………33

Приложение В Посуда для подачи напитков ……………………………. .34

Приложение Г Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов ...…………………………………………………………………… . 35

Приложение Д Оформления меню ………………………………………..36

**Введение**  
  
 Организация банкетов в последнее время пользуется большой популярностью. Их устраивают на высшем уровне и просто в кругу друзей и родственников. Поводом для таких мероприятий могут служить разные события: официальные или дипломатические встречи, встречи иностранных послов, правительственные приемы, подписание протоколов, театральные приемы, заключение деловых соглашений, знаменательные даты, семейные праздники. Знания и умения официантов обслуживать то или иное банкетное мероприятия очень важны. Необходимо уметь четко организовать банкеты, подготовить помещение, в котором будет проходить банкет. Самым важным в ходе того или иного банкета является обслуживание, которое имеет свои особенности в зависимости от вида банкета. Обслуживающему персоналу необходимо знать данные особенности, чтобы обеспечить прохождение банкета на высшем уровне.

Продукты ресторана значительно шире, чем просто пища на тарелке. Сюда нужно включить благожелательную атмосферу, чистоту и ощущение компетентности и заботы со стороны обслуживающего персонала. Ресторан должен быть больше, чем супермаркет приготовленных блюд.  
 Тема представленной курсовой является актуальной.  
 Услуги современного ресторана могут удовлетворить даже самого капризного заказчика. Это и обслуживание, приготовление блюд, украшение зала и организация досуга.

Цель работы – изучить специфику подготовки, организации, проведения банкета с частичным обслуживанием официантами, в ресторане высшего класса. Для достижения поставленной цели, определяются следующие задачи:

## - освоить банкет-приём с частичным обслуживание официантами; - рассмотреть эстетику интерьера, для создание комфортных условий обслуживания;

- изучить оборудование залов;

- освоить порядок и очередность обслуживания гостей

- ознакомиться с технологическими навыками подачи различных блюд и напитков;

- узнать об основных правилах сервировки стола;

- ознакомиться с особенностями питания гостей из Израиля.

Объектом исследования является организация банкета-приёма с частичным обслуживанием официантами.

Предметом исследования является проведение прощального ужина для восьми гостей из Израиля.

Для работы над данной темой были изучены научные труды и современные разработки российских и зарубежных специалистов в области ресторанного бизнеса. Для раскрытия данной темы была проанализирована литература отечественных и зарубежных авторов использовались статьи Интернета. Среди работ наиболее значительными являются следующие: Барановский В.А. [1], Чалова Н.В. [2], Стельмахович М.А. [3].

**1 Организация банкета-приёма с частичным обслуживанием официантами**

## 1.1 Банкеты с частичным обслуживанием официантами

## В отличие от банкета за столом с полным обслуживанием, когда все блюда и напитки подаются официантами, иногда организуют банкеты, когда холодные закуски и напитки заранее ставят на стол, а официанты подают горячие блюда. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники, дни рожденья, юбилеи и т. п. При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10—14 гостей.

Характерная особенность меню такого банкета — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок гостям обычно предлагают одну-две горячие закуски, затем горячие блюда, десерт, фрукты. Банкет с частичным обслуживанием официантами, может заканчиваться подачей кофе. (Приложение А) Для удобства сервировки стола тарелками вначале накрывается одна половина стола. Вторую половину стола сервируют, ставя тарелки уже против поставленных.

Блюда с одними и теми же закусками, вазы с салатами расставляют через определенные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 4—6 человек. Это позволит каждому приглашенному положить на тарелку любую закуску по своему выбору без помощи официанта.

Сервируя стол стеклянной посудой, на него ставят только фужер, рюмку для вина и рюмку для водки, Если горячее блюдо официанты подают заранее разложенным на столовые тарелки, то при сервировке на стол ставят, лишь закусочную и пирожковую тарелки. Десертные приборы подают вместе с десертом. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один или два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое блюдо должно иметь приборы для раскладки. Перед тем как поставить на стол салатники, икорницы и т. п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть. После закусок на стол ставят напитки; некоторые из них по желанию заказчика могут быть откупорены заранее (кроме бутылок с кронпробками). Как и закуски, напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый гость мог налить себе любой из них по своему выбору. Перед тем как гости сядут за стол, открывают, протирая горлышко, бутылки с кронпробками (пиво, минеральная и фруктовая вода и т. п.). После расстановки напитков на стол ставят хлеб, расстегаи, кулебяку, соки, хлебный квас, фирменные напитки, если они заказаны, приносят на стол в кувшинах.

Размещение гостей за столом происходят по заранее составленному заказчиком плану, который помешают на столике перед входом в банкетный зал. Почетным гостям и гостям преклонного возраста официанты помогают занять место за столом. Как только гости сядут, официанты могут предложить им напитки, налив их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале банкета принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

После подачи рыбных закусок на банкете обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять использованную тарелку у гостя, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и нож на тарелку параллельно друг другу или скрестил их — это знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешения можно не спрашивать. После подачи рыбных закусок предлагают мясные.   
 О подаче горячего блюда метрдотель должен сообщить на производство не позже чем за 20—30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиком банкета). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть, а официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда — сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т, п. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелки и прибор и ставя чистые [1, с.250].

Таким образом, можно сделать вывод: В ходе проведения банкета с частичным обслуживанием официанты оказывают помощь в разливе напитков, в раскладывании заку­сок, поддерживают порядок на столе, убирают использован­ную посуду и приборы, подают горячие блюда, подготавли­вают стол для десерта и подают его, подают горячие напитки, провожают гостей.

* 1. **Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания**

Интерьер представляет собой внутренне организованное пространство в помещении предприятия питания. Одновременно выступает средой действия и средой восприятия. К помещениям предприятий питания относят: залы, бары, коктейль – холлы, буфеты. Входную границу, где начинается обслуживание, составляет вестибюль с гардеробом, основной зал и санитарный узел.

Залы – основные помещения предприятий питания, где обслуживают гостей. Их решения и их расположение влияет на планировочное решение, объемную композицию и архитектуру всего здания. Очень важно обеспечить рациональную связь торговых залов с производственными и вспомогательными помещениями.

В частности зал должен быть расположен таким образом, чтобы в него не проникали шумы производственных помещений и запахи кухни.

В решении интерьера учитывается специализация предприятия питания, контингент гостей, применяются методы обслуживания и ряд других факторов. При этом важно максимально раскрыть связь интерьера и окружающей среды. Этого можно достичь путем применения различных архитектурных приемов, это часто играет не меньшую роль, чем хорошая кухня.

Особое значение для оформления интерьера имеет решение проблемы цвета и освещения. Цвет и освещение должны быть подчинены процессу обслуживания гостей, так как пребывая в зале ресторана гость испытывает на себе воздействие цвета. Очевидно, что влияние может быть как благоприятным, так и отрицательным, поэтому цветовая гамма должна быть тщательно продумана с целью создания в залах атмосферы уюта.

Голубой и зеленый вызывают впечатление шири, дали и безграничности. Голубой снимает возбуждение, устраняет бессонницу, рассеивает навязчивые мысли. Зеленый расширяет капилляры и успокаивает. Холодные оттенки вызывают сокращение ритма сердечной деятельности, понижают t тела и поэтому благоприятно воздействуют на людей в жарких и душных помещениях.

Красный цвет учащает сердцебиение, повышает давление, стимулирует работу мозга.

Неблагоприятное воздействие на человека оказывают очень темные тона в больших количествах. Печаль и отрицательные эмоции способствуют возникновению чувства усталости и утомленности.

Решая, в какой цветовой гамме, будет выдержан интерьер важно учитывать размеры и освещенность помещения. Для большого ресторанного зала можно использовать насыщенные цвета,для малого зала это неприемлемо. Недостаток площади можно зрительно компенсировать, используя холодные оттенки, а для больших залов теплые.

Важно определить какие будут композиционные принципы. Цветовые решения, основанные на резких контрастах, будоражат и повышают жизненный тонус. Композиции, построенные на тонких нюансах, способствуют спокойствию.

Вторым важнейшим фактором является освещение. Естественное природное освещение способно влиять на настроение людей, тоже происходит и с искусственным освещением. Если освещение плохое это вызывает чувство угнетенности.

В настоящее время искусственные источники света настолько разнообразны по дизайну и техническим возможностям, что могут удовлетворить запросы любого посетителя. Выбирая источник искусственного света, следует исходить из того насколько он гармонирует по стилю и цвету с интерьером зала, но не нужно забывать о его функциональном назначении. Достаточно ли он дает света и приятен ли этот свет для глаз. Нужно тщательно продумать композицию помещения. Специалисты считают: для того чтобы помещение было уютным и комфортным в нем должно быть не менее трех источников искусственного света. Желательно использовать все три вида освещения: фоновое (общее), рабочее, акцентирующее (декоративное). Общая композиция света является удачной, если светильники, расположенные на различных уровнях имеют различную интенсивность света, освещение можно варьировать.

Также целесообразно использовать освещение разных зон, с помощью света можно преобразить интерьер зала. Можно создать эффект парящего потолка. Особое внимание нужно уделить организации наружного освещения самого здания, вывесок и подходов к зданию. Оно должно гармонировать с окружающей средой и привлекать внимание. Если предприятие расположено на шумной городской магистрали, то освещение должно быть динамичным и ярким, а если ресторан или кафе расположены в тихих уголках города, то предпочтительно спокойное освещение, гармонирующее с уютным интерьером [1, с.58].

Таким образом, можно сделать вывод: Чтобы помещение зала ресторана выглядело комфортным и уютным, необходимо правильно заполнить пустоту зала, цветовой гаммой и освещением, выдержать это в нужных тонах и функциональном назначении.

* 1. **Оборудование залов**

Существенную роль в интерьере ресторана играет мебель, которая должна гармонировать с его общим ха­рактером, отвечать эстетическим требованиям, предъяв­ляемым к ней как к важному элементу интерьера. Форма мебели, ее цвет, расстановка — все это связывается с ар­хитектурным решением зала, его декоративным оформ­лением.

Мебель может оказывать определенное воздействие на человека, влиять на его поведение, настроение. Поэтому мебель, особенно ресторанная, прежде всего должна быть удобной. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела, с целью создания сто­лов, стульев и других элементов меблировки обеденных задов, обеспечивающих наибольшие удобства для посе­тителей.

С целью оборудования банкетного за­лов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столо­вого белья и приборов для работы, серванты, передвиж­ные сервировочные столики, холодильные шкафы для пива и воды.

К используемой в ресторанах мебели предъявляют­ся повышенные требования по сравнению с мебелью, применяемой на других предприятиях общественного питания. Ресторанная мебель должна не только обладать эстетическими достоинствами, достаточной прочнос­тью, легко поддаваться санитарной обработке, но и обес­печивать максимальный комфорт для посетителя, созда­вая необходимые удобства для его отдыха.

Ресторанные столы отличаются от столов, приме­няемых на других предприятиях общественного пита­ния, своими размерами, отделкой, характером исполь­зования. Большие размеры крышки ресторанного стола определяются более полной сервировкой, широким и разнообразным ассортиментом блюд. По традиции большой стол, уставленный яствами и напитками, сим­волизирует гостеприимство, изобилие, комфорт. Как по­казала практика, наиболее приемлемая ширина ресто­ранного стола - 800-1200 мм. Этого вполне достаточно для сервировки и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В основном в ресторанах используются столы круг­лые диаметром 100 см, квадратные 90x90 см и прямо­угольные 85x120 и 90x80 см Прямоугольная форма крышки стола удобна и позволяет экономнее использовать пло­щадь обеденного зала. Так, для того, чтобы разместить 12 человек, требуется прямоугольный стол длиной 3,6-4,2 м, который займет площадь около 3,5 м2, в то время как круг­лый стол на 12 человек займет около 5,5 м2. Кроме того, прямоугольные и квадратные столы можно при необхо­димости сдвигать в один ряд. В тех ресторанах, где при­меняют круглые столы, их обычно размещают в централь­ной части зала, а прямоугольные - вдоль стен.

К ресторанным столам относятся также банкетные и фуршетные столы Фуршетный стол несколько выше обычного ресторанного (1000-1100 мм). Длина банкет­ного стола определяется из расчета 60-80 см на челове­ка. При организации банкета могут быть использованы квадратные или прямоугольные обычные обеденные столы. Из них составляют банкетный стол необходимых размеров. Ширина банкетного стола 1000-1200 мм. При­меняются также разборные столы с крышками и склад­ными ножками, которые могут быть использованы для устройства выездных фуршетов и буфетов.

Часто в ресторанах столы покрывают скатертями. Но иногда посетителей обслуживают без скатертей. При этом хорошо отделанную, с красивой текстурой крыш­ку стола накрывают небольшими салфетками. Эти два различных вида обслуживания определяются разницей в материалах и конструкции столов. Ресторанные сто­лы, предназначенные для обслуживания со скатертями, как правило, изготовляются из древесины. Чтобы обес­печить устойчивое положение предметов сервировки, на крышку стола целесообразно наклеить серое сукно или мягкую ткань или под скатерть надевать чехол из холста на шнурках или резинке, удобный для смены и стирки. Этот способ рекомендуется также для ресторанов, рабо­тающих днем в качестве столовых. Столы в них обычно покрыты пластиком. Днем посетители обедают без скатертей, а к вечеру на крышки столов натягивают чехлы и накрывают столпы скатертями. Однако применение ин­дивидуальных салфеток вместо общей скатерти более гигиенично и позволяет использовать для покрытия кры­шек столов эстетически привлекательные декоративные цветные пластики [1, с.64].

Таким образом, можно сделать вывод: Основным организационным и функционирующим элементом интерьеров предприятий питания оказывающим влияние на создание комфортных условий является мебель. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела, с целью создания сто­лов, стульев и других элементов меблировки, обеспечивающих наибольшие удобства для посе­тителей. Соответствие мебели с характером работы предприятия, самообслуживание или обслуживание официантами влияет на площадь стола, рассчитанную на одно место.

* 1. **Порядок и очередность обслуживания гостей**

При обслуживании по меню “ А ля карт” преимуществом пользуются лица старшего возраста перед младшими. Женщины перед мужчинами, во время торжественных мероприятий предпочтение отдается виновнику торжества. Более сложным предстает вопрос о том с кого следует начинать при обслуживании специальных мероприятий. В условиях дипломатических приемов эти правила меняются, обслуживание начинается с почетных гостей, нужно помнить о том, что на официальных приемах и банкетах не редко присутствуют члены семей. Если за столом находятся супруги министров других государств, то обслуживание начинается не с них, а с министра гостя и министра хозяина. В рамках специальных мероприятий официант поочередно обслуживает всех гостей в порядке общего ранга. При передвижении по залу действуют правила:

* при встречном движении иди по правой стороне
* обгоняй только слева
* внезапно не останавливайся
* избегай ненужных движений и т. д.

При сервировке столов и в процессе обслуживания официант всегда движется вперед. Работа выполняется им с правой стороны от гостя, обслуживая его обходить стол слева и наоборот.

Стол с правой стороны от гостя:

* раскладывают приборы, которые лежат справа (ложки и ножи)
* расставляют и убирают бокалы и рюмки, тарелки, приборы, бутылки, салфетки
* подают бутылки с алкогольными напитками
* разливают напитки
* расставляют тарелки с супом
* подают или наливают горячительные напитки
* подают меню
* подают тарелки с табачными изделиями.

Слева:

* раскладывают приборы, которые лежат слева (вилки)
* раскладывают масло, предлагают выложить на блюдо пищу
* расставляют и убирают пирожковые и закусочные тарелки, салатники
* предлагают гостям поднос для уборки ненужной посуды
* предлагают сигареты, которые гость сам достает из пачки [1, с. 245].

Таким образом, можно сделать вывод: Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что имеет особенно большое значение на официальных приемах-банкетах.

**1.5 Технологические навыки подачи различных блюд и напитков**

Предпосылкой квалифицированного обслуживания гостей на предприятиях питания, является обстоятельство знания специальных правил предложения и отпуска различных блюд и напитков, а так же технологических навыков и приемов их подачи.

Холодные закуски способствуют возбуждению аппетита, поэтому должны иметь привлекательный вид.

Последовательность подачи:

* рыбная гастрономия (икра, рыба, шпроты)
* рыбные блюда собственного производства (рыба отварная, заливная, под маринадом)
* мясная гастрономия
* мясные закуски собственного производства
* овощи
* салаты (рыбные, мясные, овощные, яичные)
* сыр

Температура подаваемых холодных закусок должна быть не выше 14 градусов, овощи подают в салатнике с пищевым льдом. Холодные закуски подаются на закусочных тарелках для индивидуальных тарелок или металлических или фарфоровых блюдах круглой или овальной формы рассчитанных на группу.

Для раскладки закусок в зависимости от их вида применяют ложку столовую, ложку десертную или вилку. Из специальных приборов используют лопатки, приборы для салатов, щипцы.

Горячие закуски подают перед основным блюдом и как правило в той специальной посуде в которой они приготовлялись.

Супы подаются после закусок, по температуре бывают горячие и холодные. Горячие – 74 градуса, холодные от 7 до 14 градусов.

В зависимости от технологии приготовления супы делятся на следующие виды:

* прозрачные (бульоны)
* заправочные (щи, борщ)
* пюреобразные
* молочные
* холодные
* фруктово – ягодные

Виды супов определяют их посуду и способы их подачи. Супы подают в тарелках, бульонных чашках, в супнице. При подаче некоторых видов заправочных супов и супов национальных кухонь используются порционные горячие горшочки, в которых непосредственно приготовлялся суп.

Вторые блюда ассортимент вторых блюд, предлагаемых гостям ресторана разнообразен, как по используемому сырью, так и по способу тепловой обработки.

Последовательность:

* рыбные
* мясные
* птица и дичь
* овощные
* крупяные
* яичные
* молочные
* мучные

Вторые блюда подают в горячем виде, при температуре 65 градусов, соусы к ним – 75 градусов, заказные блюда – 80 – 90 градусов. Чтобы сохранить температуру блюд, тарелки для подачи следует подогревать до температуры 40 – 45 градусов [2, с. 152].

Алкогольные напитки существует следующая очередность подачи вин. Марочные следует подавать после ординарных. Сладкие десертные вина после сухих и полусладких.

Вина и блюда подаваемые к ним:

Белое вино – к рыбе, морепродуктам и домашней птице, красное – к блюдам из мяса и дичи.

К паштетам и закускам из артишоков, авокадо, редиса, огурцов, дыни, копченой рыбы, колбасы, яиц - подают сухой херес (крепленое вино, производят на юго-западе Испании). К калорийным салатам (Оливье, Столичный) – легкие красные вина. К ракам, крабам, креветкам лучше всего подходит сухое белое вино. К устрицам подают шампанское, мускат или шабли. К супам подавать вино не принято. Рыбные блюда с сильным специфическим вкусом хорошо сочетаются с белым бургундским вином.

Молодое мозельское или луарское вино больше подходит к рыбе с нежным тонким вкусом. К лососю или семге подают белое бургундское или рислинг. Сухие белые вина прекрасно сочетаются с блюдами из свинины или говядины. К поросенку или телятине больше подходят красные вина – бургундское или бордо. К рагу и блюдам из жареного мяса – немецкие красные вина. К ветчине подают бургундское или бордо. Если ветчина копченная – крепкие красные вина. Густое красное вино прекрасно сочетается с дичью. Если же птица молодая и мясо у нее нежное, можно подать сухое белое вино. Блюда из почек, печени и др., субпродуктов требуют простых белых вин. Красное бордо и белое бургундское подают к блюдам из домашней птицы – прежде всего к курице. Красное бордо подходит и к блюдам из дичи, бургундское к паштетам. К сырам подают как крепкие красные вина, так и портвейн. Немецкие и итальянские сыры сочетаются с итальянскими красными винами. Сладкие блюда и десерты сопровождают мадеру, красный портвейн, мускат, токайское и другие сладкие десертные вина.

С блюдами местной кухни лучше сочетаются вина, произведенные в этом же регионе, - региональный принцип.

Если блюдо готовится в вине, то именно с этим сортом вина его надо подавать – соусный принцип. Исключения допускаются, когда предполагается подача дорогих или старых вин. В этих случаях их следует заменить менее дорогой и выдержанной продукцией.

Спиртовая крепость и концентрация ароматов вин должны соответствовать вкусовым характеристикам блюд: тонкие и нежные блюда заслуживают тонких вин, а обильная и плотная пища требует вин более сильных (силовой принцип).

Принцип взаимодействия ароматов предполагает гармонию запахов, хотя иногда контраст между ароматами вина и блюд бывает приятным.

Следует так же различать вертикальное и горизонтальное сочетание блюд и вин. Сущность вертикального сочетания заключается в подборе вина к каждому предлагаемому в меню блюду. Горизонтальное сочетание заключается в предложении вина к целому обеду (ужину), что осуществить гораздо труднее.

Вкусовые и ароматические вещества напитков приобретают наиболее выраженный характер при отпуске их в стеклянной посуде соответствующих формы, емкости и цвета. Емкость посуды зависит от крепости напитка: чем он крепче, тем меньше должна быть емкость. Вся винная посуда должна быть из бесцветного стекла, чтобы гость мог оценить цвет и прозрачность вина [3, с. 124].

Решающим условием для наиболее полного выявления вкусовых качеств алкогольных напитков является соблюдение определенной температуры при их подаче. (Приложение Б) При предложении алкогольных напитков необходимо учитывать и время года. В жаркие дни следует рекомендовать белые сухие вина, обладающие освежающим вкусом, зимой – красные столовые крепкие вина, коньяки. (Приложение В)

При подаче алкогольных напитков для группы гостей подают в бутылке, для одного гостя – в графине соответствующей емкости.

Прежде чем поставить бутылку с заказанным напитком на стол, официант должен показать ее гостю. Для этого необходимо, чтобы бутылка была обращена этикеткой к гостю, что позволит ему убедиться в правильности выполнения заказа. Открывать бутылку можно только в присутствии и с разрешения гостя.

После показа бутылки и ее открытия официант наливает гостю пробный глоток. Получив согласие, официант наполняет рюмки (бокалы) всех присутствующих за столом гостей и последним – рюмку (бокал) хозяина застолья. При обслуживании большой группы гостей пробный глоток хозяину (организатору) не наливают.

В водочные, мадерные и рейнвейные рюмки напиток не доливают на полсантиметра. Лафитные рюмки и бокалы для шампанского заполняют на 2/3, фужеры – на половину.

Для того чтобы долить не выпитый до конца напиток, необходимо прежде получить на это согласие гостя.

Предложение и подача безалкогольных напитков. Минеральная вода и газированные безалкогольные напитки должны быть охлаждены до 4 – 6 градусов. Бутылки с напитками официант приносит в руке или на подносе и открывает только в присутствии гостя, напиток наливают в фужер до половины или на 1/3.

Охлажденную воду со льдом подают в кувшинах или графинах, при индивидуальном обслуживании – в стакане конической или цилиндрической формы.

Соки, квас, морс, прохладительные напитки собственного производства подают в кувшинах, наливают в конические стаканы или фужеры. К томатному и овощным сокам подают отдельно соль и черный перец.

Таким образом, можно сделать вывод: Официант-человек представляющий заведение, именно он общается и обслуживает посетителей и от него зависит, какое впечатление от ресторана останется у гостей. Поэтому хорошее знание обслуживания, общения и этикета так важны для официанта, чтобы произвести хорошее впечатление на посетителя, и тем самым одарить его желанием вернуться сюда снова.

**1.6 Основные правила сервировки стола.**

Процесс сервировки - это ответственный и творческий процесс, характеризующийся многовариантностью и всецело зависящий от типа, категории и специализации предприятия питания. Однако существуют и правила сервировки:

- столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет);

- сервировка может быть предварительной и дополнительной.

Для завтрака (при обслуживании, например, туристов) сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочные приборы и полотняную салфетку. В зависимости от предлагаемого меню может быть еще нож для масла, чайная ложка, закусочная тарелка.

Предварительная сервировка столов в дневное время включает:

- по специальному меню (минимальная сервировка): пирожковую тарелку, столовые приборы (нож, вилку, ложку), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы;

- по меню заказных блюд: закусочную и пирожковую тарелки, столовые (нож и вилку) приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями.

В вечернее время сервировку дополняют закусочными приборами, а столовую ложку убирают.

Предварительная сервировка банкетного стола включает мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовые (без ложки), рыбные и закусочные приборы, салфетку, фужер, иногда десертные приборы.

Для подачи чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от десертной тарелки на уровне верхнего ее края. Соответствующую чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо.

Чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ее ручке.

Необходимо выполнение следующих правил при сервировке стола:

- ассортимент столовой посуды и приборов, используемый для сервировки, должен соответствовать методу обслуживания и меню;

- в первую очередь ставят фарфоровую посуду, затем – столовые приборы и только после этого – хрустальную или стеклянную посуду для напитков, салфетки, приборы со специями (соль, перец), цветы. Пепельницы ставят по просьбе потребителей в тех ресторанах, где разрешено курить в зале;

- ориентиром в распределении предметов сервировки служат складки на скатерти или расположение кресел, которые обычно ставят по количеству потребителей с интервалом (для удобства обслуживания) не менее 30 сантиметров.

Официант, взяв стопку (4 – 6 шт.) пирожковых тарелок в правую руку (ставит через край ручника на ладонь и поддерживает большим пальцем), левой рукой, касаясь пальцами только дна и края бортика тарелок, расставляет их на столы слева (на расстоянии 10 – 15 сантиметров от предполагаемой основной тарелки – по центру кресла). От края стола тарелку располагают на расстоянии 3 – 5 см. так, чтобы поставленная затем столовая мелкая или закусочная тарелка с поданным блюдом была на одной оси с пирожковой.

После того как расставлены тарелки, официант приступает к предварительной сервировке столов приборами. Официант берет приборы через салфетку в руку.

Вилки кладут справа от пирожковой тарелки зубцами вверх, за вилкой на расстоянии примерно 20 – 25 см. от нее (чтобы между приборами поместилась закусочная тарелка) размещают нож лезвием к тарелке. Ручки вилок и ножей должны быть расположены от края стола на расстоянии 2 см. Между закусочными вилкой и ножом на расстоянии 20 – 24 см. от кромки стола раскладывают, если это необходимо, чайные ложки ручкой вправо.

Затем расставляют фужеры против кончика лезвия ножа. Официант берет фужеры правой рукой за ножки, переворачивает, помещает по 4 – 6 шт. между пальцами левой руки, несет к столу и держа их за середину ножки, правой рукой расставляет.

Завершают сервировку стола сложенной салфеткой, которую кладут на место, где должна затем стоять тарелка с поданным блюдом. Салфетку можно положить и на пирожковую тарелку.

Таким образом, можно сделать вывод: Сервировка стола – это целое искусство, которое требует знания выработанных на протяжении столетий правил, интересных идей и, безусловно, художественного вкуса.

1. **Особенности питания гостей из Израиля**

У каждого народа существуют свои исторически сло­жившиеся особенности питания. Они связаны с геогра­фическим положением, историей страны, ее экономи­кой, с народными традициями и вероисповеданием. Эти сложившиеся особенности, обычаи, вкусы, привычки следует по возможности учитывать при организации об­служивания иностранных туристов.

По мнению многих, израильской кухни не существует. Ну конечно, если не считать кухней питу с хумусом и фалафелем – любимое блюдо каждого израильтянина. Конечно, за 50 лет существования Израиля, не могло появится такого букета многовековых гурманских традиций, присущих, например, Франции. Израиль - страна репатриантов. И население Израиля это и выходцы из Эфиопии и Ирака, Йемена и Марокко, Латинской Америки и Европы. И все они привозили с собой свои вкусовые привычки и свои любимые блюда.  
Многие из этих блюд стали "достоянием республики", и их с любовью едят в каждом израильском доме. Их цветовая, вкусовая и ароматическая палитра так же разнообразны, как этнографическая палитра народа Израиля.   
Разумеется, широко распространены и блюда традиционной еврейской кухни (то есть кухни европейского еврейства), к примеру фаршированная рыба, но в Израиле и эти блюда приобрели свой особый колорит. Многочисленные рестораны, закусочные, бары и кафе предлагают посетителям широкий выбор как общеизвестных так и экзотических блюд в европейских, китайских, русских, индийских, марокканских ресторанах. Типичная израильская кухня - "кошерная". На иврите слово "кошер" означает продукты, соответствующие еврейским законам питания. Свинина, некоторые виды рыбы (сом, налим, осетровые и др.), моллюски запрещены, а мясные и молочные продукты нельзя употреблять вместе. Поэтому за завтраком Вам не подадут вместе творог и колбасу, а вот за ужином не ожидайте увидеть молочные продукты. Практически во всех гостиницах Израиля питание кошерное, но в некоторых кафе и ресторанах все же подают не кошерные блюда [3].

Единственные кошерные животные, жвачные парнокопытные (коровы, овцы). Употребление свинины - непростительный грех. Запрещено убивать птиц и зверей на охоте. Их мясо не может быть кошерным. Видимо, поэтому в Израиле не популярна охота. Из рыб кошерными считаются только те, что имеют плавники и чешую. Это ничем не мотивируется – так сказано. Строго запрещены все моллюски. Из птиц разрешены лишь куры, индейки, утки, гуси. Мясные и молочные продукты не могут готовиться водной и той же посуде. Поэтому в кошерных домах всегда имеются два набора посуды и приборов. Рыба, фрукты и овощи сочетаются с любой пищей. Многие рестораны и кафе тоже придерживаются строгих правил, о чем свидетельствует лицензия, вывешенная на видном месте. Само же слово "кошер" прямого отношения к пище не имеет. В переводе с иврита оно, буквально, означает "подходящий"[4].

По еврейским религиозным законам свинину, зайчатину, крабы и другие морепродукты есть нельзя. Крепких напитков израильтяне употребляют мало, в основном - вино. Хлеб ломают руками и ни в коем случае не режут ножом, так как это символизирует раздор и войну. К мясным и молочным продуктам подается хала - пышный хлеб, в виде плетеной косички. Хала чаще всего посыпана маком [5].

Таким образом, можно сделать вывод: При организации об­служивания гостей из Израиля, следует учитывать их исторически сло­жившиеся особенности питания, обычаи, особенности вкуса, привычки связанные с народными традициями и вероисповеданием.

**3 Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами для восьми гостей из Израиля**

Ресторан «Причал» – предприятие общественного питания, отличающееся наилучшим оснащением, сервировкой, интерьером и высококвалифицированным уровнем обслуживания посетителей. Ресторан высшего класса, отличающийся изысканным интерьером, высоким уровнем комфортности, широким ассортиментом фирменных и заказных блюд сложного приготовления и разнообразием напитков.

**3.1 Интерьер ресторана высшего класса «Причал»**

Зал ресторана. Интерьер ресторана «Причал» по духу чем-то напоминает небольшой средиземноморский городок: огромные панорамные окна, изящная плетеная мебель, шум воды в фонтане, искусственная и натуральная зелень, живые цветы. В соответствии с концепцией выполнен и декор помещения: атмосферу роскоши создает бежевый и золотой цвета – ведущие в интерьере. В зале ресторана используется три вида освещения фоновое, рабочее, и декоративное, освещение в виде маленьких огоньков, разбросанных по всему потолку, регулируется от яркого света - днем, до приглушенного - вечером.

Классические колонны передают торжественность, а воздушные, белые, практически прозрачные портьеры, делают помещение легким, наполняют его воздухом. Музыкальное обслуживание в ресторане «Причал» осуществляется с применением аудиоаппаратуры днём и вокально-инструментального ансамбля в вечернее время, а для любителей танцевать имеется специально оборудованная танцплощадка. Обслуживают ресторан, опытный персонал и лучшие повара.

Расстановка столов. Ресторан оснащен девятью двухместными, шестью четырехместными, четырьмя шестиместными и еще двумя столиками в VIP секторах, выполненные из массива красного дерева, кожаными угловыми диванчиками.

В ресторане используется фарфоровая посуда с эмблемой ресторана в виде прописной буквы «П». Фужеры, бокалы и рюмки выполнены из хрусталя инкрустированные позолотой. Приборы выполнены из нержавеющей стали с выгравированным символом ресторана.

Меню составлялось и обговаривалось с заказчиком, гидом-переводчиком и метрдотелем в соответствии с еврейским законам питания, учитывались вкусы гостей их национальные и религиозные традиции (Приложение).

Холодные закуски: Лаваш с паштетом и яйцами, салат «Капрезе», овощная нарезка (огурцы, помидоры, перец, зелень)

Горячие закуски: фаршированные перцы

Вторые горячие блюда: фаршированная рыба

Десерт: блинчики с фруктовой начинкой, мороженое с фруктами.

Горячие напитки: чёрный кофе, чай.

Вино: сухой Херес (крепленое вино), Сухое белое вино

Сок: гранатовый сок, клюквенный сок.

Минеральная вода: Боржоми

Хлеб: «хала»

Фрукты: киви, виноград, бананы, груши, апельсин.

Время и место встречи гостей, было назначено на период проведения ужина в ресторане гостиницы, обсудили продолжительность ужина, очередность подачи блюд. Рассадке за столом не уделялось большого внимания, т.к. гости из Израиля не являются официальными представителями своей страны.

**3.2 Сервировка стола для восьми гостей из Израиля**

Сервировка стола. В ресторане «Причал» устраивается прощальный ужин для восьми гостей из Израиля. В указанном месте составлены два четырёхместных столика из расчёта на каждого гостя по 60 см, их покрыли скатертями, нижняя тонкая золотистая, а сверху плотная бежевая. Стол сервируют без подстановочной тарелки, для каждого гостя ставят закусочную и пирожковую тарелки. Вилки кладут справа от пирожковой тарелки зубцами вверх, за вилкой на расстоянии примерно 20-25 см. от нее, размещают нож лезвием к тарелке. Из стекла ставят бокалы для вина, и бокал для соответствующих напитков. Раскладывают восемь полотняных салфеток для индивидуального пользования. Их сворачивают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки. Приборы с солью и перцем ставят в средней части стола на специальных подставках. Салфетки сложенные веером в хрустальный бокал. Стол украшают негромоздкими композициями из живых цветов, в не высоких вазах.

По окончании сервировки банкетного стола на подсобных столах расставляют посуду, приборы, салфетки для смены, пепельницы и сигареты.

Обслуживать столик, гостей, будет один официант со знанием иностранного языка, обладающий высоким уровнем обслуживания имеющий элегантный внешний вид, он одет в фирменную одежду и обувь единого образца, доброжелательный, тактичный и внимательный по отношению к гостям, что являются обязательными условиями культуры обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета.

Перед приходом гостей на стол ставят холодные закуски, две овощные нарезки подаются на двух круглых фарфоровых блюдах, затем ставя напитки. Бутылки с вином по согласованию с заказчиком откупорены. Вино ставят в интервале между рюмок с этикетками, сок подают в графинах для сока, воду не откупоривают. Лаваши подают на двух фарфоровых овальных тарелках, ставят на две половины стола.

**3.3 Порядок и очерёдность обслуживания гостей**

Гостей встречает официант, провожает к столику, помогая им сесть за стол. Размещение гостей за столом произвольное. Рассадив гостей, официант наливает им в рюмки вино, пожеланию. Каждому гостю официант ставит салат «Капризе» в салатнице. Все напитки наливает, как правило, правой рукой с правой стороны, держа бутылку этикеткой, обращенной к гостю. Напитки берёт с подсобного стола, заранее приготовленные для этой цели. Вслед за напитками предлагают закуски, беря их с основного стола, официант раскладывает их специальным прибором, использует лопатку. Кроме холодных закусок гостям предлагается горячие закуски. Во время произнесения тостов обслуживание прекращается. Официант заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и соблюдает принятый порядок обслуживания гостей, что особенно имеет большое значение на официальных приемах.

Официант убирает со стола освободившиеся тарелки, после холодных закусок и расставляет фаршированные перцы подают в двух фарфоровых круглых тарелках, по просьбе гостей заменяет использованные закусочные тарелки на чистые и раскладывает фаршированные перцы специальной широкой лопаткой, подливает вино по просьбе гостей и соки в пустые бокалы. В это время в зале играет не громкая музыка. Официант расставляет пепельницы возле гостей, которые изъявили желание покурить. Пока гостям ничего не надо, официант убирает использованную посуду и салфетки с подсобного столика и относит их на кухню. У Израильтян не принято резать хлеб, поэтому официант приносит на фарфоровых овальных тарелках хлеб «хала» в виде колоска, его удобно ломать руками, ставит тарелку с каждой стороны стола [5]. Официант убирает со стола использованные пепельницы, пустые бутылки, при замене тарелок официант спрашивает разрешения у гостей и только после этого убирает со стола освободившуюся посуду, добавляет рюмки для креплёного вина, подготовив стол для продолжения ужина, официант спрашивает у гостей разрешение для подачи горячего блюда, сообщает это метрдотелю. В зале приглушается свет и шеф-повар ресторана на специальной тележке с подсветкой, вывозит в зал второе горячее блюдо, т.к. это блюдо является фирменным блюдом ресторана «Причал», оно подаётся на большом фарфоровом овальном блюде с высокими краями и на ножках. Шеф-повар сам ставит его гостям в центр стола и желает гостям приятного вечера и удаляется. Официант раскладывает фаршированную рыбу с картофелем с хреном и малосольными огурчиками, к этому блюду, официант разливает сухое креплёное вино, по просьбе гостей сок и даёт гостям насладиться приятным ужином.

Перед подачей десерта с разрешения гостей официант убирает со стола все то, что в дальнейшем не потребуется для гостей: оставшуюся закуску, столовые тарелки и приборы, хлеб, специи, соусы и др. Подготовленные фрукты официант расставляет в хрустальных вазах горкой, чтобы любой вид фруктов был на виду. сок в графинах и воду Боржоми в бутылка ставит в середине стола каждому гостю чистые хрустальные фужеры для напитков, возле курящих чистые пепельницы и в пирожковых тарелках расставляются блинчики с фруктовой начинкой каждому из гостей с правой стороны тарелки кладут нож, с левой вилку и по желанию некоторых гостей подают горячие напитки, чай и кофе. По желанию напитки гости разливают сами. Тарелки официант расставляет таким образом, чтобы эмблема ресторана была обращена к гостю.

Официант убирает использованную посуду с подсобного столика, уносит её на кухню. Для подачи десерта используют металлические креманки, их ставят на поднос, покрытый салфеткой, чайные ложки кладут рядом с креманками и с правой стороны с разрешения гостей официант ставит каждому креманку с мороженым и кладёт чайную ложечку.

По завершению ужина гости благодарят официанта, метрдотеля ресторана за приятный вечер и покидают ресторан.

Таким образом, можно сделать вывод: Организация банкета-приёма с частичным обслуживанием требует от обслуживающего персонала овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. Официант должен знать правила обслуживания, правила подачи блюд, очередность подачи блюд, знать меню и все подаваемые блюда, и, конечно, правила этикета обслуживания иностранных гостей за столом. Ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное, тактичное и внимательное отношение к гостям являются обязательным условием обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета.

**Выводы и рекомендации**

В ходе проведения банкета с частичным обслуживанием, официанты оказывают помощь в разливе напитков, в раскладывании заку­сок, поддерживают порядок на столе, убирают использован­ную посуду и приборы, подают горячие блюда, подготавли­вают стол для десерта и подают его, подают горячие напитки, провожают гостей.

Чтобы помещение зала ресторана выглядело комфортным и уютным, необходимо правильно заполнить пустоту зала, цветовой гаммой и освещением, выдержать это в нужных тонах и функциональном назначении.

Основным организационным и функционирующим элементом интерьеров предприятий питания оказывающим влияние на создание комфортных условий является мебель. Конструирование современной мебели основано на антропометрии, т. е. на изучении размеров и пропорций человеческого тела, с целью создания сто­лов, стульев и других элементов меблировки, обеспечивающих наибольшие удобства для посе­тителей. Соответствие мебели с характером работы предприятия, самообслуживание или обслуживание официантами влияет на площадь стола, рассчитанную на одно место.

Официант должен заранее уяснить себе схему обслуживания и очередность подачи закусок, вин, блюд и обязательно соблюдать принятый порядок обслуживания гостей, что имеет особенно большое значение на официальных приемах-банкетах.

Официант-человек представляющий заведение, именно он общается и обслуживает посетителей и от него зависит, какое впечатление от ресторана останется у гостей. Поэтому хорошее знание обслуживания, общения и этикета так важны для официанта, чтобы произвести хорошее впечатление на посетителя, и тем самым одарить его желанием вернуться сюда снова.

Сервировка стола – это целое искусство, которое требует знания выработанных на протяжении столетий правил, интересных идей и, безусловно, художественного вкуса.

Успехи большинства ресторанов непосредственно связаны с пра­вильным планированием меню. Меню это не перечень продаваемой продук­ции. Меню информирует гостей об имеющихся в ресторанах блюдах и напитках, влиять на принятие решения о заказе, и таким образом является элементом стимулирования продаж.

При организации об­служивания гостей из Израиля, следует учитывать их исторически сло­жившиеся особенности питания, обычаи, особенности вкуса, привычки связанные с народными традициями и вероисповеданием.

Организация банкета-приёма с частичным обслуживанием требует от обслуживающего персонала овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. Официант должен знать правила обслуживания, правила подачи блюд, очередность подачи блюд, знать меню и все подаваемые блюда, и, конечно, правила этикета обслуживания иностранных гостей за столом. Ни одна просьба гостя не должна остаться без внимания. Квалифицированная работа, элегантный внешний вид, доброжелательное, тактичное и внимательное отношение к гостям являются обязательными условиями культуры обслуживания, и способствует созданию хорошего настроения участников банкета.

**Библиографический список**

1. Барановский В.А. Официант, бармен: современные бары и рестораны [Текст]: пособие для учащихся профессионально-технических училищ / В.А. Барановский, С.И. Пивоварова – М.: Изд-во «Книжный Дом», Изд-во Эксмо, 2005.- 352 с.
2. Чалова, Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах [Текст]: учебное пособие / Н.В. Чалова – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005.- 352 с.
3. Стельмахович, М.А. Деловая культура для официантов – барменов [Текст]: учебное пособие / М.А. Стельмахович – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 384 с.
4. Особенности питания гостей из Израиля [Электронный ресурс]:– URL :http://www.inaru.co.il/win\_d/kux\_d/kux\_glv.html свободный (дата обращения: 18.10.10).
5. Кошерные заметки о питание в Израиле [Электронный ресурс]:– URL :http://www.otdyh.ru/show/article.php?id=4962 свободный (дата обращения: 31.10.10).

**Приложение А**

**(справочное)**

**Примерное количество наименований холодных закусок, блюд и напитков, для банкета с частичным обслуживанием**

холодные закуски - 8-10;

горячие закуски – 1-2;

вторые горячие блюда - 1-2;

сладкие блюда – 1-3;

фрукты - 200-300 г на каждого гостя;

вода минеральная, фруктовая- 300-500 мл;

соки -100-200 мл;

алкогольные напитки – 200-300 мл.

**Приложение Б**

**(справочное)**

**Температура напитков при подаче**

|  |  |
| --- | --- |
| Напиток | Температура |
| Водка, виски, джин  Горькие настойки, ликеры всех наименований  Французский коньяк  Белые столовые вина  Красные столовые вина  Десертные вина, вермуты  Игристые вина  Сухое и полусухое шампанское  Сладкое и мускатное шампанское  Пиво светлых сортов  Пиво темных сортов  Алкогольные коктейли | 4 – 6  10 – 15  18 – 19  8 – 12  16 – 18, зимой 20  13 – 16  6 – 8  8 – 10  14 – 16  8 – 10  10 – 12  4 – 5 |

**Приложение В**

**(справочное)**

**Посуда для подачи напитков**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Напиток | Вид используемой посуды | Емкость (куб. см.) |
| Ликер  Коньяк  Водка, горькие настойки, наливки  Крепленые и десертные вина  Белые сухие и полусухие вина  Красное столовое вино  Шампанское и игристые вина  Пиво  Виски со льдом, содовая, пунш со льдом | Рюмка  Рюмка типа тюльпан  Рюмка  Рюмка мадерная  Рюмка рейнвейная  Рюмка лафитная  Бокалы  Пивные кружки  Стаканы конусные или цилиндрические с утолщенным дном | 25  35  50  75  100  125  125 – 150  250 – 500  300 |

**Приложение Г**

**(обязательное)**

**Обязанности официантов при обслуживании иностранных туристов**

Официант обязан:

* быстро и четко обслуживать иностранных тури­стов, передавать шеф-повару или метрдотелю их пожелания;
* выполнять указания метрдотеля о порядке обслу­живания иностранных туристов;
* знать блюда, напитки и их цены, порядок подачи блюд и кратко технологию их приготовления;
* знать порядок обслуживания приемов, банкетов, фуршетов;
* на работе находиться в одежде установленной формы, которая должна быть всегда чистой и вы­ глаженной, обувь вычищенной;
* не вступать с туристами в разговоры, не имеющие отношения к обслуживанию;
* не допускать пользования посудой, столовыми  
  приборами и столовым бельем, имеющими ка­кие-либо дефекты (щербины, пятна, дырочки и др.);
* о всех замечаниях и пожеланиях иностранных ту­ристов информировать метрдотеля или директора ресторана;
* постоянно поддерживать порядок на столах; при обслуживании иностранных туристов быть вежливым, предупредительным и внимательным;
* рекомендовать посетителям фирменные блюда и напитки;
* соблюдать правила личной гигиены, быть всегда причесанным (мужчины — чисто выбритыми), следить за чистотой рук и ногтей.

**Приложение Д**

**(справочное)**

**Оформления меню**

Таблица Д.1 – Меню для банкета с частичным обслуживанием официантами на восемь гостей

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование закусок  и блюд | Количество порций | Количество граммов  в 1 порции | Количество  блюд | Количество порций  в 1 блюде/ вес в граммах | Наименование посуды |
| **Холодные закуски** | | | | | |
| Лаваш с паштетом и яйцами | 8 | 200 | 2 | 2/800 | Блюдо фарфоровое круглое |
| Салат «Капризе» | 8 | 100 | 8 | 8/100 | Салатница |
| Овощная нарезка | 4 | 150 | 2 | 2/600 | Блюдо фарфоровое круглое |
| **Горячие закуски** | | | | | |
| Перец фаршированный | 8 | 80 | 2 | 2/320 | Блюдо фарфоровое круглое |
| **Вторые горячие блюда** | | | | | |
| Рыба фаршированная  с гарниром | 8 | 300 | 1 | 1/2400 | Блюдо фарфоровое овальное |
| **Десерт** | | | | | |
| Мороженое  с фруктами | 8 | 100 | 8 | 1/100 | Креманки |
| Свежие фрукты | 4 | 300 | 2 | 1/600 | Хрустальные вазы |
| **Горячие напитки** | | | | | |
| Кофе | По заказу | 100 | - | - | Чашки с блюдцами емкостью 100 г |
| Чай | По заказу | 100 | - | - | Чашки с блюдцами емкостью 100 г |

Таблица Д.2 – Перечень напитков для банкета с частичным

обслуживанием официантами на восемь гостей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Единица измерения | Количество  в шт. | Количество на одного гостя в граммах |
| Вино сухое белое(Рио Мендоза Торронтес) | Бутылка 0,7 л | 2 | 90 |
| Вино сухое «Херес» креплёное | Бутылка 0,7 л | 1 | 75 |
| Сок гранатовый | Кувшин 1 л | 2 | 200 |
| Сок клюквенный | Кувшин 1 л | 2 | 200 |
| Вода «Боржоми» | Бутылка 0,5 л | 3 | 200 |