



**Організація ресторанного господарства
(практикум)**

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 663/664(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Організація ресторанного господарства (практикум) [Текст]: методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 36 с.

Методичне видання містить текст практичних робіт та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

ЗМІСТ

Передмова	
1. Практична робота 1.....	6
2. Практична робота 2.....	9
3. Практична робота 3.....	13
4. Практична робота 4.....	16
5. Практична робота 5.....	19
6. Практична робота 6.....	21
7. Практична робота 7.....	25
8. Практична робота 8.....	28
9. Практична робота 9.....	32
10. Література	34

ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства (практикум)» спрямована на формування у здобувачів освіти комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у здобувачів освіти комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Мета курсу «Організація ресторанного господарства (практикум)» – надати базові відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організація роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці.

Завдання курсу :

- організація процесу постачання та його матеріально-технічне забезпечення;
- методи і форми обслуговування відвідувачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства;
- особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства ;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв ;
- володіння чинною законодавчо-нормативною базою з питань функціонування підприємств, що надають готельні та ресторанный послуги;
- _володіння сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування .

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.

- уміння вдосконалити організацію виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- уміння вдосконалити організацію процесу виробництва і надання готельних послуг;
- уміння здійснити маркетингову діяльність та комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- уміння забезпечити належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- уміння застосовувати інноваційні інформаційні технології у роботі підприємств.

ПРАВИЛА САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ

1. Постійно підтримувати роздачу у відповідному до стандартів санітарному стані. Вона повинна бути застелена чистими скатертинами, щоб тарілки не забруднювалися під час оформлення страв.
2. Не ставити готові страви на брудні таці. Таці для роздачі повинні бути застелені чистими серветками.
3. Збирати залишки їжі в призначеному для цього місці.
4. Не класти використаний посуд і прибори на роздачу чи в шафи.
5. Ставити немитий посуд у відведені для нього місця (столи в мийній).
6. Підтримувати чистоту в підсобному приміщенні.
7. Підтримувати в справності й чистоті робоче місце в торговому залі.
8. На підсобному столику не повинно бути нагромадження посуду. Використаний посуд слід відносити в мийну.
9. Не можна ставити на тацю готові страви разом із використаним посудом.
10. Не дозволяється тривале зберігання продуктів у серванті.
11. Не можна допускати забруднення своєї ділянки обслуговування.

ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ

1. Студент-юнак, який навчається майстерності обслуговування в торговому залі повинен бути коротко підстрижений і ретельно поголений, чистий, охайно одягнений; дівчина повинна бути красиво причесана;
2. Нігті повинні бути коротко обрізані й оброблені.
3. Не можна перед роботою палити та вживати страви, до складу яких входять часник, цибуля, сильні пряні запахи.
4. Необхідно ретельно стежити за чистотою білизни й форменого одягу; все повинне бути чистим і добре випрасуваним; у форменому одязі не можна ходити по вулиці. Взуття має бути зручним і акуратним.

5. Перед початком і після роботи рекомендується приймати душ.
6. Під час роботи треба регулярно мити руки з милом,.
7. Після перенесення використаних тарілок необхідно полоскати руки розчином хлораміну.

Практична робота 1

Столова білизна. Серветки .

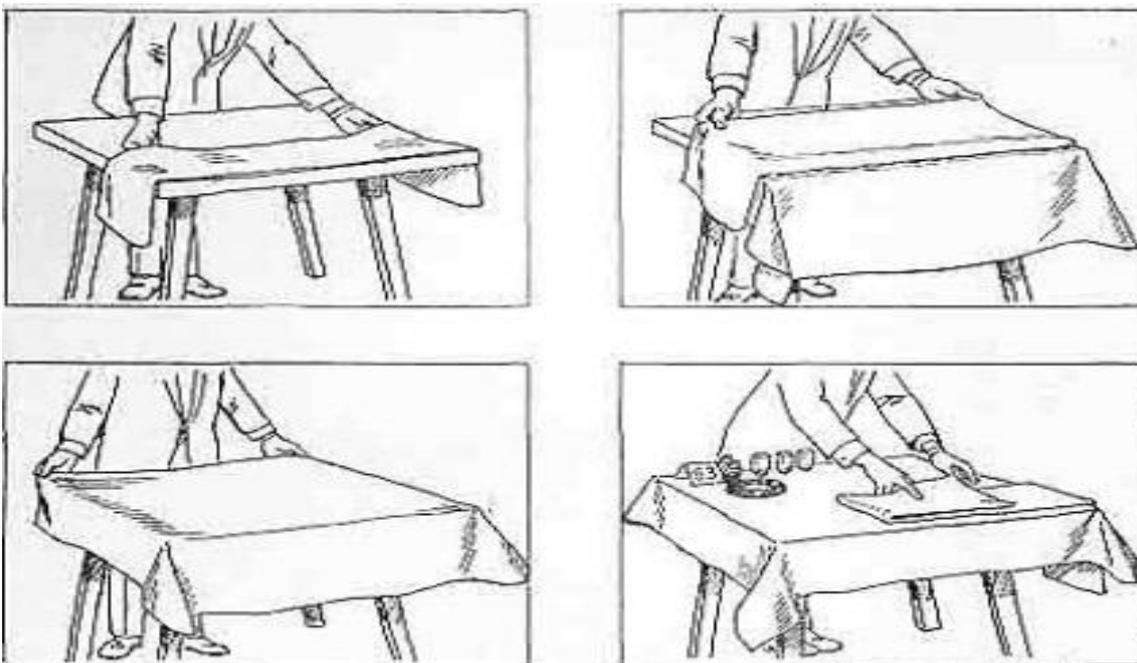
Мета: засвоїти правила та набути навичок правильного поводження зі скатертинами та серветками.

Навчальні матеріали: столи навчальні - квадратні, прямокутні, круглі. Столова білизна: скатертини різні за розміром. Серветки: льняні білі, бавовняні кольорові. Скатерті.

Послідовність виконання роботи

Скатертини зберігаються на полицях шафи в білизняній ресторану. Для роботи студент отримує стільки скатертин, скільки необхідно для кількості обслуговуваних столів з урахуванням запасних. Потім розносить їх по столах, кладе в згорнутому вигляді на лівий дальній кут столу.

1 спосіб:



1. Стати біля столу спиною до входу.
2. Взяти великим і вказівним пальцями лівої руки верхній край скатертини й розгорнути її спочатку вліво, потім цими ж пальцями правої руки взяти скатертину по згину й розгорнути вправо 2 рази. Краї скатертини повинні звисати зі столу на 25 см.
3. Потім взяти великим і вказівним пальцями обох рук скатертину за верхню крайку і відвести руки в різні боки від середини до краю столу. Розгортаючи

скатертину, легенько відкинути її вперед так, щоб вона звисала зі столу на 25 см.

4. Таким же рухом слід узяти нижню крайку скатертини й різко підтягнути на себе так, щоб середній згин скатертини залишився лежати на середині столу.

5. Оглянути скатертину з усіх боків, переконатися, що кінці звисають на однаковій відстані. Кути скатертини повинні прикривати ніжки столу й мати форму ромба.

II спосіб:

1. Розгорнути скатертину на столі.

2. Узяти обома руками за крайку однієї зі сторін, скатертину підняти вгору, а потім різко струснути її вниз: Між скатертиною і столом залишити простір, що дасть можливість зрушити скатертину в будь-який бік,

3. Акуратно розкласти скатертину так, щоб її центральна складка лягла строго по центру столу, а кінці звисали рівномірно з усіх боків на 25—30 см. Під час накриття столу скатертину не можна м'яти, тягнути за кінці й прищипувати пальцями.

Заміна скатертини:

1. Підготувати стіл: прибрати посуд на підсобний столик.

2. Забруднену скатертину підтягнути двома руками з торця столу на себе так, щоб вона прикривала кришку столу і не звисала.

3. Чисту скатертину розгорнути на серванті так, щоб вона залишилася складеною вчетверо.

4. Центр скатертини й дві вільні крайки повернути до себе.

5. Підготовлену скатертину узяти обома руками на однаковій відстані від центру по ширині столу. 6. Великими і вказівними пальцями захопити верхню крайку скатертини, рештою - підтримати нижню крайку й середину.

7. Підійти до столу, тримаючи скатертину в руках.

8. Зробити змах руками вгору і вперед так, щоб уся скатертина розкрилася й почала падати на протилежний торець столу, при цьому слід притримувати крайку скатертини.

9. Опустити руки на кришку столу, захопити трьома вільними пальцями використану скатертину, зробити швидкий рух, при цьому нижню скатертину зняти, а верхня повинна зайняти її місце.

10. Чисту скатертину поправити, а використану винести із залу.

Завдання

1. Ознайомитися з розмірами столів, підготувати їх для роботи - установити квадратні та прямокутні столи.

2. Вибрати чисті білі скатертини відповідних розмірів.

3. Принести скатертини до залу, розложити по столах.

4. Відпрацювати кожен спосіб накриття столу скатертиною.
5. Закріпити та відпрацювати навички заміни Скатертин.
6. Самостійно скласти таблицю розмірів скатертин відповідно до параметрів столів.



На підприємствах в національному стилі подаються серветки 35X35 см. Якщо в ресторанах столи мають красиве покриття, скатертини не застеляють, а перед кожним відвідувачем розкладають індивідуальні серветки-сети - 35X 50 см. У процесі обслуговування студент використовує ручник розміром 35X 80 см.

Його згортають удвічі й кладуть на згин лівої руки між ліктем і зап'ястям. Він захищає одяг від забруднення. Складений учетверо ручник використовують під час подачі гарячих страв. Замість нього офіціант може користуватися серветкою 25X25 см. До столової білизни належать рушники й серветки 70X70 см із м'якої бавовняної тканини, призначені для натирання посуду. Використовують серветки й для застилання таць. Виготовляють їх за розміром таці. Чисті накрохмалені серветки зберігаються розгорненими в білизняній у шафі. Ручники, робочі рушники для персоналу, посуду не крохмеляться.

Послідовність виконання роботи

1. Для роботи в залі отримати з білизняної накрохмалені серветки розміром 46X46 см, 62X62 см, ручник, робочі серветки.
2. Надати серветкам красиву форму за однією з груп.
3. Скласти серветки серветок згідно зі схемами вказаних груп.

Завдання

1. Отримати різні серветки. Відпрацювати прийоми складання серветок.
2. Заповнити таблиці складання серветок за групами.

3. Самостійно описати три схеми складання серветок.

Питання для самоконтролю

1. Які види скатертин використовуються в ресторанах і де їх зберігають і видають?
2. Які столи використовуються для роботи?
3. Яких правил накриття столів необхідно дотримуватись?
4. Як здійснити заміну скатертини?
5. Із яких тканин роблять серветки і де їх зберігають у ресторанному закладі?
6. Які групи оформлення серветок ви знаєте?
7. Для чого використовуються рушники та робочі серветки?
8. Яка столова білизна не крохмалиться?
9. З якою метою використовують індивідуальні серветки і як вони називаються?

Практична робота 2

Столовий посуд. Скляний посуд

Мета: ознайомитись із асортиментом посуду, відпрацювати етапи догляду за фарфоровим та скляним посудом, вивчити його призначення та використання.

Навчальні матеріали: Столовий і скляний посуд в асортименті. Столовий посуд.

Послідовність виконання роботи

У ресторанах використовується фарфоровий і фаянсовий посуд, який повинен бути в повному асортименті, гігієнічним і міцним.

1. Ознайомитися з асортиментом, призначенням і використанням фарфорового посуду



2. Вивчити правила догляду за фарфоровим посудом. Миття посуду Фарфоровий та фаянсовий посуд миють ручним або машинним способом у

спеціальному приміщенні (мийній). Сушать на спеціальних стелажах, ставлять на ребро. Витирають і полірують.

Поліровка посуду

- узяти тарілку куточком рушника в ліву руку;
- правою рукою взяти решту частини рушника й тарілку;
- натерти тарілку, безперервно обертаючи двома руками;
- натерті тарілки встановити одна на одну за розмірами;
- чашку взяти рушником у ліву руку;
- другу частину рушника опустити в заглиблення чашки й за допомогою великого пальця натерти її з внутрішнього боку, а ззовні — рештою пальців, обертаючи чашку двома руками; під час поліровки посуду посортувати.

Зберігання посуду

- натерті тарілки ставлять одна на одну по 10— 15 шт ;
- установити стопи в шафу на полиці за видами.

Винесення посуду до залу

I спосіб

- класти ручник удвічі й розстелити на столі;
- на середину поставити стопу тарілок із 6-8 шт.;
- відкриті краї ручника завернути на верхню тарілку;
- стопу взяти на долоню лівої руки;
- для фіксації тарілок великий палець підняти вгору;
- у такому положенні винести тарілки на підсобний стіл;

II спосіб (перенесення великої кількості тарілок)

- металеву тацю застелити чистою серветкою; , .
- установити стопи по 5 - 6 тарілок на тацю так, щоб вони стояли в центрі;
- винести тацю з тарілками в зал на підсобний столик;

III спосіб(перенесення тарілок у лівій руці)

- узяти одну тарілку правою рукою;
- зігнути в лікті ліву руку під прямим кутом;
- тарілку передати в ліву руку, поставити її дном на вказівний палець, зверху притримати великим пальцем по крайці тарілки;
- другу тарілку взяти правою рукою і помістити в лівій під першою тарілкою;
- уперти її в основу великого пальця
- зверху притримати вказівним пальцем, а рештою - дно;
- три тарілки нести так: заздалегідь ліву руку зігнути, тарілку поставити на бортик другої і на зап'ястя лівої руки, дві інші встановити вказаним вище способом;

Винесення чашок у зал

- установити чашки на тацю, заслану серветкою, отвором угору;

- поряд розмістити стопою блюдця;
- тарілки зі стравою встановити на тацю в один ряд;
- увесь фарфоровий посуд переносити на таці в лівій руці, на висоті плеча.

У всіх випадках посуд повинен бути встановлений вишукано, причому основна вага повинна бути направлена в бік офіціанта.

Завдання

1. Відібрати з наявного посуду тарілки за видами та призначенням
2. Тарілки розсортувати, натерти, встановити стопами на тацю.
3. Відпрацювати навички винесення посуду в зал до підсобного столика (тарілки стопками на ручнику, на таці, три тарілки в одній руці, чашки, блюдця і різний фаянсовий посуд на таці).

Послідовність виконання роботи.



Скляний посуд використовують для подавання різноманітних видів страв та охолоджених напоїв.

1. Ознайомитись з асортиментом, призначенням і використанням скляного посуду.
2. Вивчити правила догляду за скляним посудом.

Миття посуду

- скляний посуд миють у спеціальному приміщенні - мийній,
- чарки — з оцтом і сіллю, ополіскують холодною водою.

Вимиті чарки встановлюють на підставці з подвійним дном краями вниз. Перед подачею натирають (як тарілки) льняним рушником.

Поліровка чарок:

- чарки на ніжці полірувати двома рушниками: одним узяти за ніжку, іншим - заглиблення чарки; великий палець разом із рушником опустити всередину, вільними пальцями правої руки обхватити келих разом із рушником іззовні;
- чарку обертати двома руками, ретельно поліруючи її;
- піднести її до світла, визначити, чи є тріщини;
- відполіровані чарки поставити на вкриту чистою серветкою тацю (дном униз);
- якщо чарки вимиті давно і на них залишилися сліди крапель, необхідно зволожити перед поліровкой рушник;
- під час натирання тріснуті й вищерблені чарки відсортувати – ними користуватися не можна.
- поліровку проводять у підсобному приміщенні або в залі до відкриття ресторану.

Зберігання посуду - зберігають чисте скло в шафах на тацях;

- тацю накривають серветкою;
- чарки встановлюють ніжкою вгору й накривають чистою скатертиною.

Винесення посуду до залу - переносити чарки можна на таці, вкритій серветкою, дном уверх; тацю нести лівою рукою, а правою виставляти на стіл чарки. Перенесення чарок у руці - у ліву руку взяти не більше трьох стаканів дном униз, поставити на долоню, права рука залишається вільною для виставлення скляного посуду на стіл;

- чарки з ніжкою перенести в лівій руці, навісивши їх на розчепірені пальці ніжкою вверх (5-7 шт.); і виставити чарки на стіл правою рукою, беручи їх за ніжку;
- забирати чарки зі столу необхідно за допомогою таці або в лівій руці, дном униз.

Завдання

1. Відібрати потрібні для сервіровки чарки.
2. Відпрацювати навички натирання чарок і стаканів.
3. Натерті чарки перенести до залу на підсобний столик двома способами.
4. Відпрацювати навички перен

Питання для самоконтролю:

1. Які види тарілок Ви знаєте? .Із якою метою їх використовують?
2. Як миють фарфоровий посуд?
3. Як і для чого проводять полірування посуду?
4. Де і як зберігають посуд?
5. Які способи винесення посуду в зал відомі вам?
6. Які правила роботи з фарфоровим посудом?
7. Які різновиди чарок ви знаєте?

8. Де і як зберігають скляний посуд?
9. Які є способи перенесення чарок?
10. Який асортимент чарок за призначенням?

Практична робота 3

Столове приладдя. Металевий та керамічний посуд

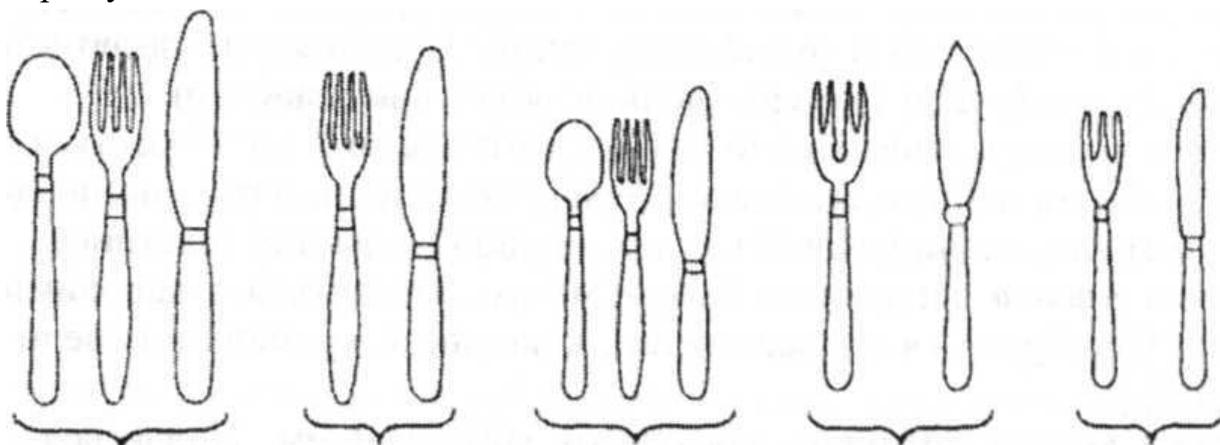
Мета: ознайомитись із асортиментом, відпрацювати етапи догляду за столовим приладдям, металевим і керамічним посудом, вивчити їх призначення, використання, набути навичок професіонального перенесення столового приладдя.

Навчальні матеріали: столове приладдя: основне та допоміжне; металевий та керамічний посуд в асортименті. Столове приладдя.

Послідовність виконання роботи

Столове приладдя може бути мельхіорове або з неіржавіючої сталі.

Усе столове приладдя розподіляють на дві групи: основне (індивідуального користування), за допомогою якого їдять, і допоміжне (колективного користування), за допомогою якого нарізують, розкладають і перекладають страви із загального блюда на індивідуальну тарілку.



1. Ознайомитися з асортиментом столового приладдя (основне, допоміжне).
2. Вивчити правила догляду за столовим приладдям. Приладдя повинно бути бездоганно чистими й відполірованими.

Миття приладдя:

- спочатку миють ложки та виделки, потім ножі, ополіскують і після цього сушать у спеціальних шафах;
- сортують за видами й розмірами, полірують льняним рушником.

Поліровка приладдя:

- 3-4 ножі узяти в ліву руку рушником, тримати за ручки, а правою натирати леза до блиску;
- виделки й ложки полірувати рушником, перевіряючи, щоб між зубцями не залишилося шматочків їжі;

- тацю застелити серветкою, викласти на неї відполіроване приладдя.

Зберігання: зберігають приладдя в закритих скринях.

Способи винесення приладдя до залу

Важливим показником професіональної підготовки та кваліфікації є принцип, за яким відбувається винесення та подача приладдя.

а) на руці в серветці:

- серветку згорнути вдвічі;
- покласти на неї ножі та виделки так, щоб ручки були розкритими;
- узяти серветку лівою рукою, затиснути її між великим пальцем і долонею;
- правою рукою взяти прилади за середину ручки і розкласти на столі;
- виделки виносити в правій руці, а розкласти лівою;

б) на таці:

- піднос покрити серветкою, $\frac{1}{3}$ зовнішнього краю повинна залишитися вільною;
- розкласти натерті, відполіровані приладдя на підносі: ножі
- з правого боку, виделки - з лівого, ложки - посередині;
- закрити вільним кінцем серветки приладдя;
- винести до залу тацю на лівій руці (ручки приладдя направлені в бік)

в) на тарілці:

- узяти мілку столову тарілку, покрити серветкою, згорнутою конвертом;
- покласти ножі між двома нижніми підігнутими кінцями серветки, ручки направити в бік своєї правої руки;
- покласти на серветку виделки зубцями вгору, ручками вліво;
- тарілку винести в лівій руці;
- допоміжні прибори натерти як основні, винести в зал на таці, розкласти на блюда або тарілки;
- для перекладання страви користуються лопаткою або щипцями, їх можна замінити на виделку й ложку.

Завдання

1. Відібрати необхідне приладдя та підготувати його для роботи: вимити, натерти, розкласти та винести.

2. Відпрацювати навички перенесення приладдя до підсобного столика в залі та для сервіровки.

3. Ознайомитись із асортиментом допоміжного приладдя і відпрацювати техніку його використання.

Металевий посуд призначений у ресторані для доставки страв з роздачі до підсобного столу в залі й окремих видів страв безпосередньо на стіл відвідувачеві. Використовують мельхіоровий та посуд із неіржавіючої сталі.

У керамічному посуді готують і зберігають різні страви та напої, тому що вони мають кращий смак, довше зберігають свій аромат і температуру.



Керамічний посуд, яким користуються в ресторанах, а асортиментом, виглядом, функціями і розмірами схожий на фаянсовий, відрізняється тільки формою і оздобленням.

Послідовність виконання роботи

1. Ознайомитись із асортиментом, призначенням і використанням металевого та керамічного посуду.

2. Вивчити правила догляду за металевим посудом:

- його ретельно миють гарячою водою;
- дезінфікують, ополіскують, сушать;
- перед використанням полірують;
- зберігають у закритій шафі на полицях;
- переносити страву в такому посуді слід на таці, на мілкій столовій тарілці або на долоні, вкритій ручником;
- металеві таці миють щодня гарячою водою з милом, полірують, для роботи вкривають серветкою.

3. Вивчити принципи роботи з металевою тацею:

- тацюносять на лівій руці;
- долоню лівої руки вкривають ручником, згорнутим втричі;
- тацю слід ставити по діагоналі променевої кістки;
- один його кут повинен бути направлений уперед, а протилежний
- злегка торкатися ліктя:
- нести тацю треба збоку, але не перед собою, щоб бачити дорогу;
- тацю можна нести на рівні плеча або грудей;
- пальці долоні повинні бути направлені назад і вбік;
- під час заповнення таці слід дотримуватися правила: рівномірно розподіляти вагу на ній, високі предмети ставити ближче до себе, посуд на таці не повинен стикатися, вона повинна бути вкрита рівною серветкою без складок;
- обов'язково дотримуватися санітарних вимог.

4. Догляд за керамічним посудом:

- ознайомитися з асортиментом керамічного посуду;
- правила миття і зберігання керамічного посуду такі ж, як і для фарфорового;
- посуд легко б'ється, тому вимагає обережного поводження.

Завдання

1. Відпрацювати техніку підготовки металевого та керамічного посуду (миття, поліровку) та винесення його до залу.

| Питання для самоконтролю

1. На які групи поділяються столове приладдя? Яке приладдя належить до основної групи та яке його призначення?
2. Як відбувається процес миття столового приладдя?
3. Із яких матеріалів виготовляють столове приладдя?
4. Яким приладдям користуються для перекладання страв? Яке є допоміжне приладдя та яке його призначення?
5. Які правила та санітарні вимоги необхідно виконувати під час роботи зі столовим приладдям? Які основні етапи його підготовки та зберігання?
6. Якіє види та яке призначення металевого посуду
7. Які є види та яке призначення керамічного посуду?
8. Як миють і зберігають даний посуд?
9. Як здійснюють перенесення даних видів посуду?

Практична робота 4

Складання меню

Мета: ознайомитись із призначенням меню та принципами його складання з урахуванням смакових якостей їжі та зовнішнього оформлення страв.

Навчитися правильно поєднувати гарніри й соуси до основних страв.

Навчальні матеріали: бланки меню та преїскурантів. Для кожного класу ресторанів і барів устанавлюється асортиментний мінімум — певна кількість страв та напоїв, які щодня повинні бути в продажу. Відповідно до цього мінімуму складається меню.

Таблиця Приблизний асортимент страв та напоїв для ресторанів та кафе

Найменування страв та напоїв

Послідовність запису страв у меню

№ з/п	Група страв	Асортимент страв у групах
1	Холодні закуски з риби	риба відварна натуральна; рибні закуски власного приготування; рибна гастрономія; рибні консерви; рибні салати.
2	Холодні закуски з овочів	овочі натуральні; овочеві закуски власного приготування; овочі консервовані, мариновані, солені; овочеві консерви; овочеві салати.
3	Холодні закуски з м'яса	м'ясні закуски відварні; м'ясні закуски власного приготування; м'ясна гастрономія; м'ясні консерви; м'ясні салати
4	Сири та закуски з сиру	
5	Яйця та закуски з яєць	Яйця варені, фаршировані, смажені, запечені
6	Холодні соуси	
7	Гарячі закуски	з риби та морепродуктів; з м'яса та субпродуктів; з грибів та овочів.
8	Перші страви	супи прозорі; заправні; холодні; фруктові.
9	Другі страви з риби та морепродуктів	відварені; припущені; смажені; запечені; тушковані.
10	Страви з м'яса та субпродуктів	з яловичини; з телятини; із свинини; з баранини; з домашньої птиці; з дичини; із субпродуктів.
11	Страви з овочів	відварені; припущені; смажені; запечені; тушковані.
12	Страви з борошна	відварені; смажені; запечені.
13	Страви круп'яні	відварені; запечені.
14	Страви з яєць	відварені; смажені; запечені.
15	Гарячі соуси	білі; червоні; сметанкові; масляні; фруктові.
16	Гарніри	відварені; смажені; запечені; тушковані.
17	Солодкі страви	

Порядок розташування закусок і страв у меню досить визначений і вважається класичним: від менш до більш гострих, від припущених до відварних. Більшість страв готують за індивідуальним замовленням відвідувачів. У ресторані є перелік алкогольних напоїв - преїскурант, у ньому продукція теж розташована в певній послідовності

Прейскурант – перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших **покупних товарів** з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту, крім того, для алкогольних напоїв – ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів



Структура преїскуранту:

Розділ I.
Горілка.
Горілка 30 % вмісту спирту.
Горілка 40 % вмісту спирту.
Горілка 45 % вмісту спирту.
Горілка 56 % вмісту спирту.

Розділ II.
Гіркі настоянки.
Слабкі — до 30 % вмісту спирту.
Міцні — до 40 % спирту (українська з перцем).
Джин — від 40 % до 50 % і вище вмісту спирту.
Віскі — від 40 % спирту і вище.



Структура преїскуранту:

Розділ III.
Напівсолодкі та солодкі настоянки.

- Настоянки напівсолодкі.
- Настоянки солодкі.



Розділ IV.
Бренді та коньяки.

- Коньяки ординарні 3, 4, 5 зірок.
- Коньяки марочні.
- Коньяки колекційні.
- Інші бренді (кальвадос, вільям, кірш, текіла).



Розділ V.
Лікери та наливки.

- Лікери міцні.
- Наливки міцні.
- Лікери десертні.
- Наливки солодкі.
- Креми.



Структура преїскуранту:

Розділ VI.
Виноградні вина.

- Столові білі (ординарні, марочні).
- Столові червоні (ординарні, марочні).
- Кріплені білі (ординарні, марочні, колекційні).
- Кріплені рожеві (ординарні, марочні, колекційні).
- Кріплені червоні (ординарні, марочні, колекційні).
- Солодкі та лікерні (білі, рожеві, червоні).



Розділ VII.
Вина плодово-ягідні
(напівсолодкі та солодкі).



Розділ VIII.
Вина ароматизовані.

- Вермути білі.
- Рожеві.
- Червоні.
- Бігерри (вина настояні на травах).



Послідовність виконання роботи

1. Заповнити карту меню, за такими основними вимогами:
 - страви і напої повинні бути згруповані та відокремлені;
 - їх назви повинні бути написані зрозуміло, каліграфічно й чітко;
 - у меню слід вписати ті страви й напої, які наявні в даний момент;
 - меню повинне бути перекладене однією-двома мовами;
 - розрізняють такі види меню: меню страв, преїскурант страв і меню сніданків;
 - існує меню для особливих випадків (весілля, Новий рік тощо).
2. Усі страви та напої подають у певній послідовності):
 - винесення в зал відбувається в такому порядку: холодні закуски, супи, другі . страви, солодкі напої;
 - напої подають у певній послідовності: міцні алкогольні (аперитиви), вина, в кінці обіду - гарячі;
 - для вгамовування спраги подають мінеральну воду або сік.

Завдання

1. Отримати чисті бланки меню та преїскуранта.
2. Заповнити їх за правилами (найменування страви, вихід і ціна).
3. Відпрацювати порядок винесення страв за меню та напоїв за преїскурантом.
4. Створити презентацію меню в програмі Power Point.

Питання для самоконтролю

1. Що таке меню, які є його види?
2. За яким принципом складається меню?

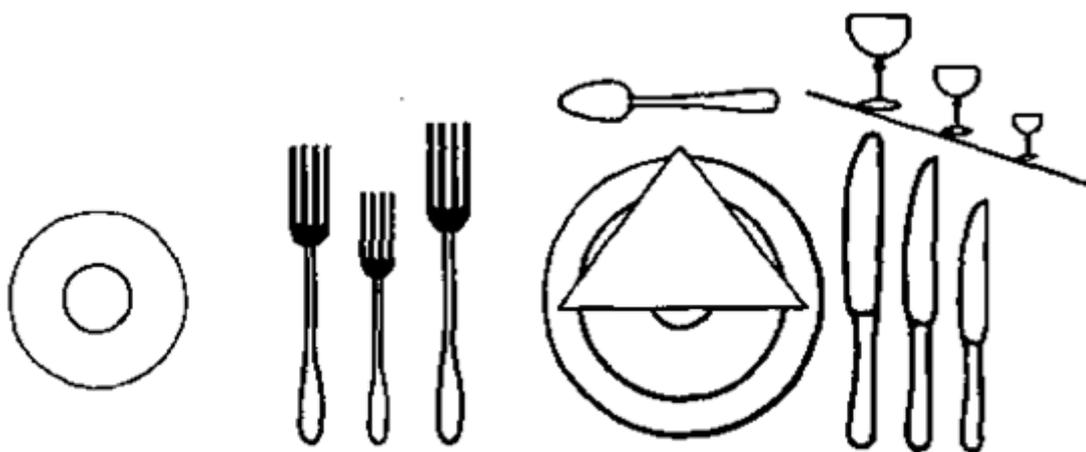
3. Яка послідовність розташування страв у меню?
4. Які існують правила винесення страв?
5. Які вимоги ставляться до зовнішнього оформлення меню ?

Практична робота 5

Підготовка торгового залу. Попередня сервіровка столу

Мета: ознайомитись із вимогами до попередньої сервіровки столу та оволодіти технікою її виконання.

Навчальні матеріали: столи, скатертини білі, кольорові, тарілки, прибори, келихи.



Попередня підготовка торгового залу надає йому естетично привабливий вигляд, полегшує працю офіціанта, сприяє підвищенню культури обслуговування відвідувачів. Форма сервіровки залежить від класу підприємства, методу й часу обслуговування. У ранковий і обідній час робиться мінімальна сервіровка, а у вечірній - повніша. Попередню сервіровку виконують у процесі підготовки залу до обслуговування. Вона включає мінімальну кількість предметів, які можуть бути використані в ході виконання замовлення.

Послідовність виконання роботи

Накрити стіл скатертинами, сервірувати тарілками, приборами, кришталевим або скляним посудом, розкласти серветки.

Для цього студент повинен:

- отримати скатертини та серветки в сервізній;
- винести на підсобний стіл підготовлені тарілки стопами; натерті прибори й чарки на підносах; скатертини, серветки;

- підготувати судки зі спеціями (протерти, насипати сіль і перець);
- розкласти на столи скатертини в згорнутому вигляді та розстелити скатертини двома способами;
- спочатку винести пиріжкові тарілки на правій руці, підійти до столу з лівого боку; лівою рукою взяти тарілку зі стопи великим і вказівним пальцями; поставити на стіл з лівого боку (5 см від торця столу, 2 см від переднього краю столу); рухаючись уздовж столу проти годинникової стрілки, розставити всі пиріжкові тарілки;
- винести на лівій руці стопу закусочних тарілок, підійти до столу справа, стати правим боком до столу під кутом 45°; узяти зі стопи правою рукою закусочну тарілку й поставити на стіл напроти спинки стільця за 2 см від краю столу (центри тарілок повинні знаходитися на одній лінії"); рухаючись уздовж столу за годинниковою стрілкою, розставити всі закусочні тарілки;
- узяти з підсобного столу тацю з підготовленими приборами; - нести прибори в лівій руці, піднявши на рівень грудей, на розчепіrenих пальцях долоні;
- підійти до столу з правого боку, як указано вище, розкласти прибори на столі; узяти столовий ніж за середину ручки правою рукою і помістити на столі поряд із закусочною тарілкою (2 см від краю столу) лезом до тарілки; ложку взяти за опуклу частину ручки правою рукою і покласти поряд із ножем на відстані 0,5 см); узяти закусочний ніж і покласти поряд із ложкою з правого боку; - рухаючись уздовж столу, стати зліва лівим боком під кутом 45°;
- тацю з приборами перемістити в праву руку; розкласти виделки лівою рукою з лівого боку в такому ж порядку, як ножі (столова виделка, потім закусочна);
- винести скляні чарки;
- підійти з правого боку столу, як указано вище;
- зняти чарку з лівої руки за ніжку правою;
- поставити на стіл з правого боку на лінії перетину столового ножа і верхнього краю закусочної тарілки;
- перший келих виставляється для шампанського або мінеральної води;
- виставити другу чарку таким же чином і помістити правіше від першого келиха під кутом 45° до краю столу;
- поставити чарку для горілки після винної;
- винести на таці красиво оформлені серветки і з правого боку виставити їх на закусочних тарілках; - винести прибори для спецій, поставити в центрі столу;
- завершити сервіровку вазою з квітами.

Завдання

1. Отримати білизну, посуд і прибори для сервіровки чотиримісного столу.

2. Підготувати стіл, розстелити скатертину.
3. За загальними правилами сервірувати стіл.
4. Відпрацювати навички винесення тарілок, приборів та скляного посуду до обіднього столу
5. Оформлений стіл порівняти з показовим.
6. Підготувати схему попередньої сервіровки.
7. виправити помилки, зробити висновки й записати їх.

Питання для самоконтролю

1. Які правила підготовки торгового залу до обслуговування?
2. Які загальні правила сервіровки?
3. Яка кількість інвентарю необхідна для попередньої сервіровки?
4. За яким правилом розташовують тарілки на столі?
5. Як виносять скло (чарки)?
6. У якому порядку розкладаються прибори на столі?

Практична робота б

Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері

Мета: ознайомитись із правилами сервіровки столу за часом доби, відпрацювати навички перенесення посуду для цього виду сервіровки.

Навчальні матеріали: інвентар та посуд

- кольорові й білі скатертини та серветки, пиріжкові, закусочні, великі столові, мілкі столові та глибокі тарілки, прибори, равові та чайні пари, таці; меблі - квадратні та прямокутні столи.

Порядок сервірування столу до сніданку

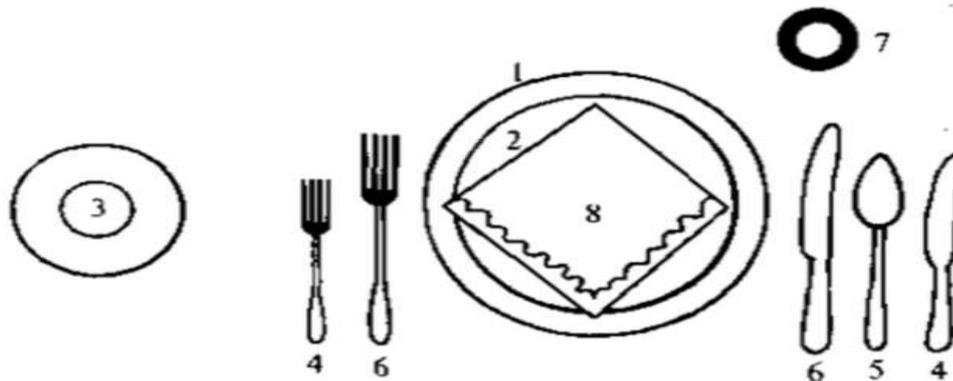
- Пиріжкова тарілка
- Тарілка для страви
- Серветка полотняная
- Столові прибори
- Фужер
- Блюдце, чашка, кофейна ложка
- Спеції
- Вазочку з квітами, або паперовими серветками.




У меню сніданку включають холодні закуски, вершкове масло, другу страву і, як правило, гарячі напої — каву або чай.

Мінімальна сервіровка на обід:

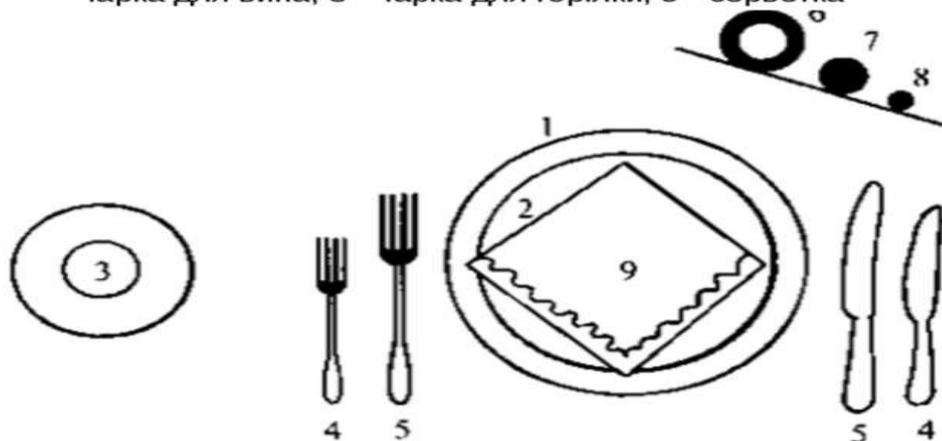
1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади; 5 - столова ложка; 6 - столові прилади; 7 - фужер, 8 - серветка



Попередня сервіровка столів у обідню пору включає пиріжкову, закусочну й мілку столову тарілки. Столові прибори з ложкою, закусочні, фужери й серветку.

Мінімальна вечірня сервіровка:

1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади (ніж, вилка); 5 - столові прилади; 6 - фужер; 7 - чарка для вина, 8 - чарка для горілки; 9 - серветка



На вечерю в основному замовляють другі м'ясні та рибні страви, тому готують столове, рибне й закусочне приладдя. Столи накривають білою скатертиною й серветками. Використовують різний асортимент скляних і кришталевих чарок. Сервіровка вечері повинна бути урочистішою. Для других порційних страв використовують мілкі столові тарілки. Для других рибних страв столи сервірують рибним приладдям. Наприкінці вечері замовляють десерт, тому стіл додатково сервірується десертними приборами й красиво складеною полотняною серветкою. До приборів для спецій додатково ставлять рцет, кетчуп, гірчицю. Прийнявши замовлення, необхідно перевірити відповідність попередньої сервіровки - додати необхідні або прибрати зайві предмети.

Послідовність виконання роботи

Сніданок (2-4 персони)

- підготувати посуд і столову білизну, винести в зал на підсобний столик, стіл застелити кольоровою скатертиною; взяти такі ж серветки, скрутити їх простим

- способом (конверт або трикутник);
- винести і розставити пиріжкові тарілки (закусочні тарілки можна не виносити, оскільки страви до сніданку подають на відповідній тарілці);
- винести і розкласти приладдя: великий столовий ніж і столову виделку, ніж для масла покласти з лівйого боку на край пиріжкової тарілки лезом вліво;
- окремо до яєчні подати чайну ложку; закусочна виделка додатково подається, якщо в меню є холодні закуски;
- зі скляного посуду можна винести тільки стакан або фужер для мінеральної води або соку; стакан поставити на лінії ножа або за закусочною тарілкою по центру;
 - серветку, загорнуту простим способом, можна розташувати на місці закусочної тарілки;
 - для гарячих напоїв винести на підносі, покритому серветкою, чашки кавові, чайні та блюдця;
 - поставити на стіл із правого боку правою рукою чашки з блюдцями (або кавову пару), розташувавши на блюдці чайну ложку ручкою вправо;
 - кавники виносять на підставній тарілці і встановлюють із правого боку ближче до центру;
 - подати мед, варення на розетці з лівого боку, трохи вище за пиріжкову тарілку;
 - розглянути й вивчити всі варіанти схем сервіровки столу до сніданку;
 - так сервірують і десертний стіл, тільки використовують десертні прибори й тарілки.

Завдання

1. Накрити стіл до сніданку.
2. Згідно з меню вибрати посуд і прибори, підготувати їх.
3. Оформити стіл і надати певну форму серветкам.
4. Сервірувати стіл до сніданку, дотримуючись правил винесення приборів і посуду, розставити серветки.
5. Відпрацювати навички сервіровки столу й перенесення посуду.
6. Порівняти з контрольною сервіркою столу, усунути помилки, зробити висновки й записати їх.

Питання для самоконтролю

1. Які скатертини та види посуду вибирають для сервіровки столу до сніданку?
2. Яким допоміжним приладдям сервірують стіл до сніданку?
3. Який посуд подають для гарячих і холодних напоїв до сніданку?
4. Які санітарні вимоги потрібно виконувати під час сервіровки столу?

Обід

- підготувати стіл до обіду, дотримуючись загальних правил сервіровки;

- вибрати й підготувати необхідний посуд для обіду;
- винести посуд на підсобний столик;
- сервірувати стіл пиріжковими тарілками;
- винести столові мілкі тарілки стопою на лівій руці й розставити їх замість закусочних;
- винести закусочні тарілки й паперові серветки на таці;
- з правого боку на столову тарілку покласти паперову серветку;
- поставити закусочну тарілку зверху на паперову серветку;
- закусочну тарілку брати з таці великим і вказівним пальцями правої руки, не торкаючись її внутрішньої частини;
- винести на таці прибори й розкласти:
 - а) з правого боку - ніж столовий, потім ложка столова опуклою частиною вгору, ніж закусочний;
 - б) з лівого боку - виделка столова, виделка закусочна;
- винести скляні чарки на таці, поставити з правого боку фужер для води й чарку для вина; - серветку винести на таці й помістити на закусочну тарілку;
- поставити судки для спецій.

Завдання

1. Вибрати та підготувати необхідний посуд.
2. Винести в зал на підсобний столик посуд, прибори й скатертини.
3. Розстелити скатертини на столах двома способами.
4. Зробити сервіровку в потрібній послідовності.
5. Відпрацювати навички поводження з посудом і приладдям.
6. Порівняти з контрольною сервіркою, усунути помилки, зробити висновки записати їх.
7. Прибрати зі столу посуд зі всіма правилами сервіровки.

Питання для самоконтролю:

1. Який посуд та приладдя використовуються для сервіровки до обіду?
2. Які правила винесення келихів для обіднього столу?
3. Яке є додаткове обіднє приладдя?
4. Які вимоги натирання стаканів?

Вечеря (4 -6 персон)

- застелити білі скатертини;
- підготувати приладдя, посуд і винести на підсобний столик;
- збільшити асортимент чарок;
- сервірувати стіл:
 - а) винести пиріжкову й закусочну тарілки;
 - б) винести прибори й розкласти: справа - ніж столовий, ніж рибний, ніж закусочний, за закусочною тарілкою - ніж десертний ручкою вправо і ложка

десертна, зліва - виделка столова, виделка рибна, виделка закусточна, за закусточною тарілкою - виделка десертна ручкою вліво; - відібрати й винести келихи будь-яким способом: якщо їх багато - на таці ніжною вверх - встановити по порядку: фужер для шампанського, ларку рейнвейну, чарку лафітну, чарку горілчану;

- красиво скрутити серветки, розложити їх на таці й винести до столу;

- розмістити їх на закусточних тарілках; - завершити сервіровку винесенням спецій і квітів.

Завдання

1. Сервірувати стіл на чотири-шість персон за попереднім меню вечері.
2. Відібрати й підготувати для цього необхідний посуд, винести на підсобний столик.
3. Сервірувати столик у певному порядку.
4. Відпрацювати навички перенесення посуду.
5. Оформити декілька видів серветок.
6. Порівняти з контрольною сервіровкою столу, усунути помилки. Зробити висновки й записати їх.

Питання для самоконтролю

1. Які правила підготовки посуду та санітарні вимоги для сервіровки вечері?
2. Який набір посуду і приладдя необхідний для вечері?
3. Які скляні чарки для сервіровки вечері?

Практична робота 7

Подача холодних закусок

Мета: ознайомитись із асортиментом холодних закусок, відпрацювати етапи подачі їх до столу, вивчити правила та набути навичок подачі холодних закусок.

Навчальні матеріали: столи, столові прибори, скатертини, тарілки, чарки, муляжі страв (холодних закусок).

Правила подачі холодних закусок

1. Перед початком подачі холодних закусок на стіл ставиться хліб у хлібницях.
2. Спочатку подається ікра та рибні закуски.
3. Салати подаються після ікри та рибних закусок і тільки в такій послідовності: рибні — м'ясні — овочеві.
4. М'ясні закуски, закуски з яєць і сиру подаються після салатів.
5. Для індивідуальної подачі холодних закусок використовують закусточні тарілки, а для подачі групі відвідувачів холодні закуски подаються на блюдах.



5. ПРАВИЛА ПОДАЧІ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК

Температура подачі холодних страв та закусок - 10 -14°C.



Для відпуску з виробництва холодних страв і закусок використовують овальні і круглі порцелянові блюда, порцелянові вази, салатники, ікорниці, лотки.

Температура подачі гарячих закусок - 85 - 90 °С.



Гарячі закуски подають, найчастіше, в тому посуді, якої вони були приготовлені (в кокотницях, кокільницях). можливі виключення.

Послідовність виконання роботи

- Вивчити меню, виконати попередню сервіровку;
- прийняти замовлення на холодні закуски згідно з меню, відібрати потрібні муляжі страв холодних закусок;
- розглянути схему варіанта подачі холодних закусок;
- винести хліб у хлібниці або на пиріжковій тарілці й поставити на середину столу;
- винести зернисту ікру в ікорниці на пиріжковій тарілці й поставити з лівого боку відвідувача;
- винести холодну закуску з риби, поставити з правого боку на місце закускової тарілки;

- винести нарізаний лимон на пиріжковій тарілці, поставити зліва від закускової тарілки (лимон нейтралізує запах риби), винести овочі (помідори, огірки);
- коли рибна закуска з'їдена, необхідно прибрати тарілку разом із приборами; на підсобному столі підготувати закускову тарілку із закусьовими приборами;
- винести тарілку в правій руці;
- підійти до столу з лівого боку, лівою рукою зняти зі столу з лівого боку тарілку з-під рибної закуски разом із закусьовими приборами;
- зайти з правого боку і поставити перед відвідувачем правою рукою чисту тарілку разом із приборами;
- винести в лівій руці салатницю з рибним салатом на закусковій тарілці; поставити з правого боку перед відвідувачем правою рукою;
- після салатів винести м'ясні закуски на закусковій тарілці;
- холодні закуски із птаха й дичини винести на блюді, поставити з лівого боку посередині столу;
- на блюдо покласти прибори для розкладання або лопатку;
- соус до холодних закусок подати в соуснику на пиріжковій тарілці, вкритій паперовою серветкою разом із чайною ложкою на тарілці; поставити тарілку з лівого боку від закускової;
- ручка соусника повинна бути направлена вліво, а ручка ложки - вправо.

Примітка

Якщо блюдо виносять на декілька осіб, його ставлять з лівого боку. Доповнення до блюд (салати, соуси) також ставлять зліва.

2. Усі блюда, які ставлять з лівого боку відвідувача, подаються лівою рукою, а з правого боку - правою.
3. Перед винесенням нових страв необхідно прибрати зі столу зайві пусті тарілки.

Завдання

1. Провести попередню сервіровку столу.
2. Згідно з меню оформити рахунок-замовлення.
3. Вибрати муляжі холодних закусок.
4. Запросити за стіл «відвідувачів».
5. Винести холодні закуски в певній послідовності.
6. Відпрацювати навички подачі блюд і заміни тарілок.
7. Провести роботу над помилками, зробити висновки й записати їх
8. Скласти схему подачі холодних закусок.

Питання для самоконтролю

1. Яке призначення холодних закусок?
2. У якому порядку подаються холодні закуски ?

3. Яких санітарних вимог необхідно дотримуватись під час подачі холодних закусок?
4. Як замінити тарілки після рибних страв?
5. Яке приладдя подається разом із рибними закусками?
6. Що подається до рибних закусок? Чому?

Практична робота 8

Подача перших страв: супи, бульйони

Мета: ознайомитись із видами супів та вивчити відповідність до них столового посуду, засвоїти правила та відпрацювати способи подачі супів і бульйонів.

Навчальні матеріали: столи, столові прибори, скатертини, тарілки, бульйонні чашки, супові миски, глибокі столові тарілки.

Супи сприяють збудженню апетиту. Залежно від температури подачі розрізняють гарячі (65-75°C) і холодні (7— 14°C) супи. їх готують на кісткових, м'ясо-кісткових, рибних бульйонах і круп'яних відварах.

Залежно від технології приготування супи поділяються на: прозорі бульйони і доповнення до них; заправні супи, ті, що готуються з м'ясом і заправляються пасерованим корінням - борщі, солянки, щі, пюреподібні овочеві та грибні супи; молочні, ті, що готуються на молоці з овочами, рисом, макаронними виробами; холодні - окрошка, холодник; солодкі, ті, що готуються з фруктів та ягід.

Правила подачі супів



1. Супи слід подавати на початку обіду.
2. Подають у супових мисках, супницях та бульйонних чашках.
3. Оскільки посуд швидко нагрівається від супу, його слід ставити на підставну тарілку, вкриту паперовою серветкою.
4. Для групи відвідувачів супи подаються в багатопорційній мисці або супниці.

Послідовність виконання роботи

Спочатку треба отримати необхідний посуд для подачі перших страв, підготувати його.

1. подача супів у мисках:

- отримати суп у мисках на роздачі;
- установити їх на покритій серветкою таці (не більше шести);
- перенести в лівій руці тацю з мисками на підсобний стіл;
- на підсобному столі розставити столові глибокі тарілки;
- перелити вміст миски в тарілку;
- поставити її на гідтарільник;
- накрити серветкою долоню лівої руки та поставити на неї тарілку із супом, подати відвідувачеві з правого боку правою рукою. (Зробити це треба уважно й обережно, щоб не розлити суп на відвідувачів або скатертину.)

2. Якщо суп готувався в металевій суповій мисці, то його можна в ній і подавати:

- для цього отримати з роздачі страви в супових мисках (однорційних);
- встановити їх на тацю;
- винести на підсобний столик;
- супову миску поставити на тарілку, застелену серветкою;
- винести лівою рукою;
- з правого боку правою рукою поставити страву перед відвідувачем.

3. подача супів у тарілках:



- отримати на роздачі суп у глибокій столовій тарілці;
- поставити на підставну тарілку;
- винести 3 тарілки на таці до підсобного столика;
- винести суп на підставній тарілці лівою рукою;
- поставити з правого боку правою рукою підставну тарілку із супом перед відвідувачем;

- якщо на столі немає столової ложки, то її можна винести на підставній тарілці разом із супом.

4. Подача супу в металевій мисці (спосіб переливання):

- заздалегідь сервірувати стіл глибокою столовою тарілкою, поставивши її на підставну;
- ложку покласти з правого боку від тарілки;
- на роздачі отримати суп у суповій мисці; '
- встановити її на підставну тарілку;
- суп на таці винести в зал на підсобний стіл;
- зі столу взяти в ліву руку підставну тарілку разом із суповою мискою;
- підійти справа і стати правим боком До столу;
- узяти за допомогою серветки правою рукою миску за ручку й перелити вміст у тарілку відвідувача, при цьому суп необхідно наливати у бік, протилежний відвідувачу (дно миски повинне бути з боку відвідувача);
- щоб не окропити відвідувача, перед тарілкою лівою рукою треба тримати підставну тарілку, нахиливши її в напрямку до супової миски;
- перелити суп у середину тарілки, причому нахилити миску треба Поступово;
- поставити миску на підставну тарілку і понести.

5. Подача бульйону. Бульйон подають у бульйонних чашках, у них також

До прозорих супів подають на піржковій тарілці піржки, гострі грінки, кулеб'яки. Профітролі до бульйону подають у салатнику на закусточній тарілці з паперовою серветкою. Ставлять з лівого боку. При великій кількості порцій профітролі подають у порцеляновій вазі в полотняній серветці, складеній конвертом.



**ПОДАЧА
ПРОЗОРИХ
СУПІВ**

подають суп-торе:

- отримати на роздачі бульйон у бульйонних чашках;
- на підносі

розмістити підставні тарілки або великі блюдця в 3 ряди та встановити на них бульйонні чашки;

- якщо на столі не має ложки, її кладуть на блюдце ручкою вправо;
- до бульйону на великій тарілці на таці подаються фінки;
- тацю винести в зал до обіднього столу в лівій руці;
- підійти з правого боку столу і взяти з таці правою рукою блюдце з

бульйонною чашкою з першого ряду;

- після того як з першого ряду чашки подані, тацю повернути на 180° і виставити чашки із ближчого ряду;

- останніми подаються чашки з середнього ряду;

- цим способом можна подавати бульйони та супи-пюре вдвох одночасно: один несе тацю, а інший розставляє чашки перед відвідувачами.

6. Подача супів у супниці. Так подають суп для невеликої групи відвідувачів:

- поставити підставну тарілку перед кожним відвідувачем;

- винести супницю на підносі до підсобного столика; - зняти кришку й покласти на підставну тарілку;

- накрити ліву долоню згорнутою серветкою або ручником;

- поставити на неї супницю й піднести її з лівого боку до відвідувача (у правій руці ополоник);

- відібрати густу частину супу й покласти її в тарілку, потім залити рідкою частиною;

- таким чином обійти всіх відвідувачів за столом;

- якщо суп залишився, поставити супницю на підставну тарілку з лівого боку від відвідувача, якого обслуговували останнім, ополоник залишити в супниці;

- у разі необхідності відвідувачі самі можуть долити собі суп.

7. Подача супу з використанням підсобного столика (робота з напарником). Цей спосіб дозволяє швидко обслуговувати відвідувачів:

- поставити столик з правого боку обіднього столу;

- розставити на ньому підставні й глибокі тарілки;

- у центрі поставити супову миску, праворуч від неї — підставну тарілку з ополоником, попереду — тарілку з нарізаними шматочками м'яса і ложку для перекладання;

- лівою рукою взяти підставну тарілку разом із глибокою;

- правою рукою покласти шматочок м'яса ложкою в глибоку тарілку;

- ополоником налити суп у глибоку тарілку;

- передати підставну тарілку з супом напарникові;

- рознести суп відвідувачам;

- прибрати використаний посуд можна двома способами.

Завдання

1. Сервірувати стіл для обіду.

2. Відпрацювати навички подачі супу за третім способом.

3. Прибрати використані тарілки на тацю двома способами.

4. Відпрацювати навички винесення та подачі супу в бульйонних чашках і супниці двома способами. 5. Винести суп у мисках і відпрацювати навички

переливання супу за столом.

6. Відпрацювати навички винесення додаткових блюд до супів

7. Зробити контрольне порівняння всіх способів подачі супів, описати його з висновками в журнал.

Питання для самоконтролю

1. Які способи подачі супів ви знаєте?

2. У чому полягають особливості й переваги кожного способу?

3. При якій температурі подаються заправні й холодні супи?

4. У чому подають молочні супи ?

5. У чому подають бульйони й супи-пюре?

6. Яких санітарних вимог необхідно дотримуватись під час подачі перших страв?

Практична робота 9

Подача гарячих закусок

Мета: ознайомитись із видами гарячих закусок, відпрацювати етапи подачі їх до столу, вивчити правила та набути навичок подачі гарячих закусок.

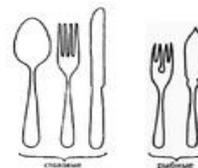
Навчальні матеріали: столи, скатертини, серветки, тарілки, кокотниці, порційні сковорідки, муляжі страв.

7. ПРАВИЛА ПОДАЧІ ДРУГИХ СТРАВ

- Асортимент других гарячих страв різноманітний як за видами продуктів, так і за способами їх кулінарної обробки.
- Перед тим як подати другі страви, офіціант **прибирає зі столу використаний посуд з-під гарячих закусок або перших страв, прибори та з дозволу замовника закуски яка залишилася.**



• Якщо замовлені **рибне і м'ясне страви, то на столі повинні бути два прилади (рибний і столовий).**



Правила подачі гарячих закусок

1. Подають гарячі закуски перед другою стравою, а якщо це обід, то після супу.

2. Гарячі бутерброди, смажені кабачки та картопляні котлети подаються на тарілках.

3. Омлети слід подавати на металевому блюді.

4. Жульєн подають у кокотницях.

5. Для подачі суфле та запечених страв необхідно використовувати порційні сковорідки.

6. Якщо в меню замовлення є рибні та м'ясні закуски, то після перших необхідно замінити закусочні прибори.

7. Більшість гарячих закусок подають у тому посуді, у якому вони приготовані. Для цього посуд зі стравою ставлять на підставну тарілку, вкриту серветкою, і подають з правого боку, ставлячи перед відвідувачем.

Послідовність виконання роботи

- сервірувати стіл;
- розкласти закусочні прибори;
- вибрати муляжі гарячих закусок;
- отримати на роздачі страву «Жульєн»;
- доставити дві кокотниці на підставну тарілку;
- винести їх на підсобний столик;
- узяти готові паперові папільйотки;
- надіти їх на ручки кокотниць покласти чайну ложку на підставну тарілку поряд із кокотницями;
- повернути ручки кокотниць вліво;
- винести в лівій руці на підставній тарілці до столу;
- подати відвідувачеві правою рукою з правого боку- подати гарячі бутерброди на тарілках або блюді;
- подати делікатесну гарячу закуску
- «Раки відварні»;
- якщо раки приготовані в кроповому відварі, їх потрібно подати в супових мисках або в глибокій порційній тарілці;
- подати їх з лівого боку, а з правого боку перед відвідувачем поставити закусочну тарілку з чашею води для миття рук;
- суфле, випускни яєчню принести на таці, поставивши на підставну тарілку, подати з правого боку відвідувачеві;
- на підставну тарілку покласти чайну ложку;
- після винесення гарячих закусок узяти пляшки зі спиртними напоями й мінеральною водою і, отримавши дозвіл, наповнити чарки й фужери;
- після цього відійти від столу й спостерігати за всіма столиками своєї ділянки;
- зібрати й винести використаний посуд (застосувати один зі способів).

Завдання

1. Сервірувати стіл, вибрати муляжі гарячих закусок, підготувати посуд для отримання страв із кухні.
2. Підготувати чашу для миття рук.
3. Отримати страву «Відварні раки» й винести відвідувачам.

4. Відпрацювати навички в процесі подачі відварних раків.
5. Відпрацювати навички в процесі подачі жульєну та пудингу.
7. Прибрати тарілки двома способами.
8. Дати б. Підібрати спиртні напої й подати до гарячих закусок. порівняльну характеристику різним гарячим закускам.
9. Скласти карту інструкції подачі гарячих закусок.

Питання для самоконтролю

1. Які страви належать до гарячих закусок ?
2. У якому посуді подаються гарячі закуски ?
3. І до чого подають до відварних раків?
4. Які є способи прибирання тарілок.

ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.

Допоміжна

5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
7. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
10. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.

Інформаційні ресурси

11. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

12. Компания «Ресторатор Украина»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу:
<http://www.restorator.com.ua/rus/index.htm>

Організація ресторанного господарства(практикум) [Текст]: методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 36 с.

Комп'ютерний набір і верстка :
Редактор: А.С. Корх

А.С. Корх

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.