

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и
предпринимательства»

Семилетова Ирина Николаевна

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ**

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

по ПМ.08 Организация обслуживания и питания

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2017

Аннотация

Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по профессиональному модулю ПМ.08 «Организация обслуживания и питания» созданы в помощь студентам для выполнения заданий и подготовки материала в процессе практического изучения.

В методических рекомендациях по выполнению практических работ по ПМ 08. «Организация обслуживания и питания» на первый план выдвигается развитие у студентов способностей к овладению методами, позволяющими самостоятельно находить, анализировать и использовать знания в своей профессиональной деятельности.

В методических рекомендациях сформулированы задачи практических работ, требования к результатам работы, критерии оценивания. Каждая практическая работа содержит цель, теоретическую часть, пояснения к работе и ожидаемый результат, что, определённо поможет студентам в овладении умениями организовывать, планировать и осуществлять решение поставленных задач, проводить рефлексию собственных результатов.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, контрольные вопросы. Каждая работа содержит теоретический и практический блоки или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. Наличие тезисной информации по теме позволит студентам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии.

Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат предоставляется преподавателю.

Главным принципом организации обучения является преимущество методов и форм, когда сложность и объем приобретаемых студентами знаний, умений и навыков в процессе выполняемой ими научной работы возрастают постепенно: на I-м и II-м курсах чаще используется реферативная работа и исследования при лабораторно-практических и самостоятельных работах, т.е. происходит обучение студентов элементам исследовательского труда. Развиваются исследовательские умения и навыки работы с различного рода информацией, умение анализировать, обрабатывать и обобщать исследуемый материал. При усложнении задач на III-м и IV-м курсах у студентов развиваются умения более глубокого теоретического и творческого анализа проблем, когда студенты

формулируют экспериментальные задачи и разрабатывают методику решения задач.

Семилетова Ирина Николаевна
преподаватель спецдисциплин
ГАПОУ ТКСТП
Высшая категория

Содержание

Пояснительная записка	с.4
Тема 1.2. Классификация услуг общественного питания	
Практическое занятие №1. Информационно-консультативные услуги	с.6
Практическое занятие № 2. Прочие услуги.....	с.9
Тема 1.3. Этапы процесса обслуживания	
Практическое занятие №3. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.....	с.11
Практическое занятие № 4. Сервировка столов.....	с.13
Тема 1.4. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов	
Практическое занятие № 5. Овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.....	с.15
Практическое занятие № 6. Овладение приемами подачи десертов, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.....	с.17
Практическое занятие № 7. Расчет с гостями.....	с.19
Тема 1.5. Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	
Практическое занятие № 8. Расчет количества официантов для обслуживания банкетов.....	с.21
Практическое занятие № 9. Составление заявки на столовую посуду, приборы и белья для проведения банкетов.....	с.22
Практическое занятие № 10. Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-фуршета.....	с.24
Практическое занятие №11. Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-коктейля.....	с.26
Практическое занятие №12. Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-чая.....	с.28
Практическое занятие №13 Отработка фрагментов сервировки столов для банкета «Шведский стол».....	с.30
Практическое занятие №14 Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний.....	с.32
Практическое занятие №15. Отработка фрагментов сервировки праздничных столов.....	с.34
Интернет-Ресурсы	с.36

Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические рекомендации по дисциплине «ПМ.08 Организация обслуживания и питания» созданы Вам в помощь для выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, контрольные вопросы.

Каждая работа содержит теоретический и практический блоки или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии.

Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат представьте преподавателю. В случае возникновения вопросов по выполнению Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю.

Правила выполнения практических занятий:

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Правила выполнения практических работ:

Учащиеся предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют представленный отчет или другую форму, которую в конце сдают преподавателю.

Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, учащиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения этапов сервировки, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды, столовых приборов, бокалов.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном учащиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к оформлению работы.

В конце работы учащиеся убирают рабочее место, скатерти, посуду, столовые приборы, бокалы. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные учащимися в процессе проведения практических работ.

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ.08** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по **Организации обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 8.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 8.2 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 8.3 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Критерии оценки:

1. Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно – 5 (отлично).

2. Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- 4 (хорошо).

3. Работа выполнена неаккуратно, технологически неправильно – 3 (удовлетворительно).

Практическое занятие № 1

Название: информационно-консультативные услуги

Цели: закрепить теоретические знания и научиться выполнять информационно-консультативные услуги

Теоретическая часть

Услуги общественного питания - это те услуги, которые оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания гражданам, которые используют эти услуги исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд не связанных с предпринимательской деятельностью.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов.

Предприятия общественного питания имеют ряд особенностей. Если большинство предприятий других отраслей ограничиваются выполнением лишь одной, максимум двух функций, например, предприятия пищевой промышленности осуществляют функцию производства, предприятия торговли — реализацию продукции, то предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

- производство кулинарной продукции;
- реализация кулинарной продукции;
- организация ее потребления.

Услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов, согласно ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания» подразделяются на:

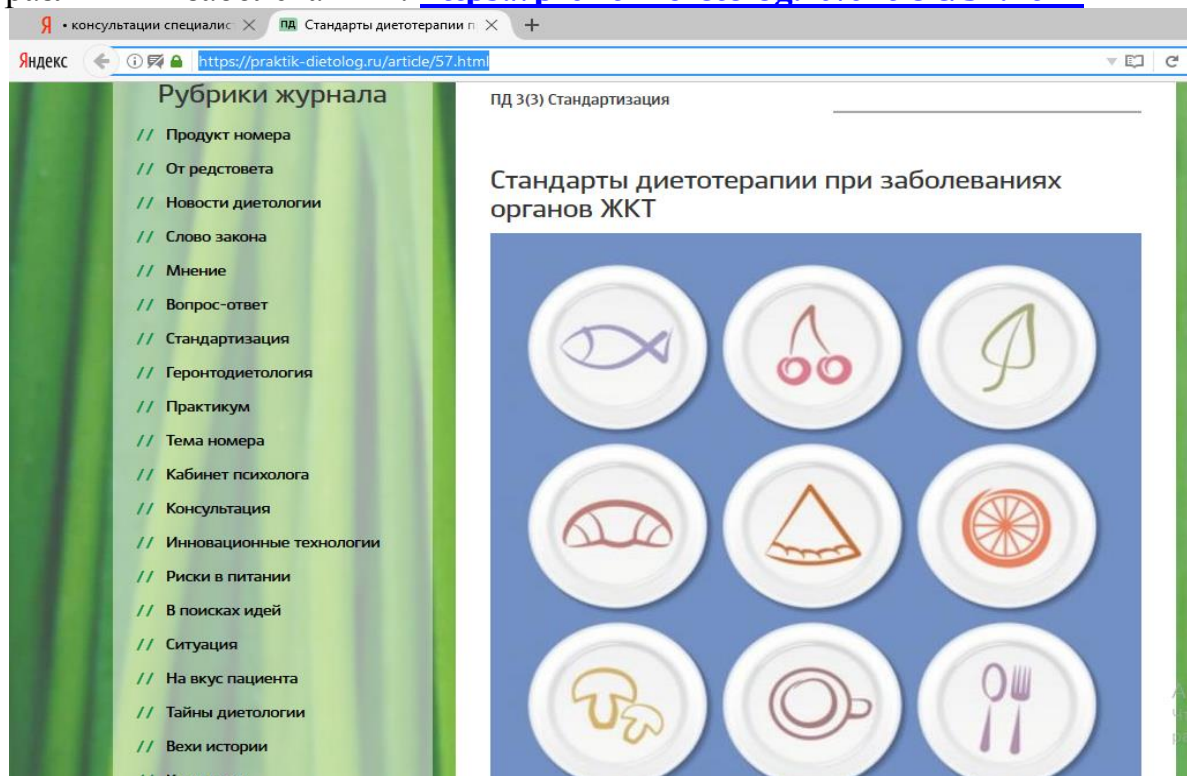
- услуги питания
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий,
- услуги по организации потребления и обслуживания,
- услуги по реализации кулинарной продукции,
- услуги по организации досуга,
- информационно-консультативные услуги,
- прочие услуги.

Информационно-консультативные услуги включают такие мероприятия как:

- консультации специалистов по изготовлению, оформлению и подаче блюд и напитков и сервировке стола, в том числе национальных кухонь;
- консультации специалистов по организации диетического питания при различных заболеваниях;
- обучение кулинарному мастерству;
- обучение сервировке стола.

Информационно-консультативные услуги в нашем городе можно получить по следующим адресам или поиску на сайте:

1. Консультации специалистов по организации диетического питания при различных заболеваниях: <https://praktik-dietolog.ru/article/57.html>



2. Обучение кулинарному мастерству

<http://www.centspec.ru/kulinar.html> г. Тольятти, ул. Ленинградская, 53, офис. 302

Кулинарные курсы

Наш Учебный центр проводит кулинарное обучение для всех желающих. Данные кулинарные курсы подходят начинающим, домохозяйкам, так и опытным поварам.

Волшебству приготовления еды можно и нужно учиться и тут нет предела совершенству.

На наших курсах вы не только заниматься теорией (хотя и тут мы дадим много полезного), но и сами - своими руками в течение 2 месяцев будете резать, варить, жарить и т.д. В итоге получите незабываемые впечатления от знакомства с работой повара.

Адреса проведения:

г. Самара, Московское шоссе 51, ТЦ "Охотный ряд".

г. Тольятти, Ленинградская 53 (Дом быта Россия), студия 302.

Единый номер
+7 927 688 42 19

Поварские курсы

Бухгалтерские курсы

Тип мероприятия: Открытые

Анонс программы

В процессе обучения на курсах поваров слушатели овладевают секретами этой сложной, но престижной профессии. На занятиях, которые проходят в непринужденной теплой атмосфере, слушатели изучают правила первичной обработки сырья - овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, дичи. Особое внимание в ходе обучения на курсах поваров уделяется тепловой обработке и приготовлению блюд, а также отпуску и оформлению блюд и кулинарных изделий. Кулинарные курсы - это именно то, что вы ищете.

Описание программы

Преимущества курса:

- Курсы повара-кондитера рассчитаны для начинающих, так и на людей, имеющих не большой опыт.
- Практические занятия обеспечат вам необходимый уровень знаний, как для работы, так для открытия своего дела.
- Индивидуальное обучение и обучение в небольших группах (4-5 человека).
- В отличие от дистанционного обучения и видео-уроков — живой контакт с преподавателем.

Основные пункты программы курса:

- Техника безопасности и санитарные нормы и правила.
- Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
- Механическая и гидромеханическая обработка сырья.
- Термическая и тепловая обработка пищевых продуктов.
- Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.
- Холодные блюда и закуски.
- Первые блюда.
- Вторые блюда.
- Гарниры.
- Сладкие блюда и десерты.
- Технология приготовления блюд и изделий из муки.

Расписание занятий: Дневные (с 9.00 до 12.00, ...

3. Обучение сервировке стола

<http://www.edu-toliatti.ru/?p=2241>

519 12

Обслуживание посетителей в ресторанах и барах (подготовка официантов, барменов)

Курсы барменов предназначены для слушателей, желающих получить интересную, увлекательную и разностороннюю профессию официант-бармен, для желающих разбираться в правилах современного сервиса, обслуживании VIP-клиентов, интуристов, а также получить практические навыки профессиональной работы и многое другое. В дальнейшем это дает возможность выпускникам работать в ресторанах, барах и на предприятиях общественного питания.

Информация о курсе

Стоимость обучения на курсе

Учебная программа курса

Как записаться на курсы

Наименование курса:

Обслуживание посетителей в ресторанах и барах (подготовка официантов, барменов).

Продолжительность курса:

Общий объем курса:

Групповые занятия: 44 ак. ч.

Индивидуальные занятия: 32 ак. ч.

Время занятий групп на курсах:

утренние — с 9-00 до 12-00, с 10-00 до 13-00

дневные — с 12-00 до 15-00, с 13-00 до 16-00, с 15-00 до 18-00

вечерние — с 18-00 до 21-00, 19-00 до 22-00

группы выходного дня: суббота и/или воскресенье — с 10-00 до 13-00, с 13-00 до 15-00, с 15-00 до 18-00.

*** В отдельных (исключительных) случаях время занятий может быть изменено.

Стоимость курса:

базовая цена: 10120 руб.

скидка 20%

цена для Вас: 7590 руб.

индивидуал. обучение: 20240 руб.

Записаться

Активация Window
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры".

Задание: на сайтах города найти дополнительные сведения о курсах подготовки/переподготовки по консультации специалистов по изготовлению, оформлению и подаче блюд и напитков и сервировке стола, в том числе национальных кухонь.

Ожидаемый результат: выполнить задание и сдать на проверку.

9

Практическое занятие № 2

Название: прочие услуги.

Цели: научиться классифицировать прочие услуги в ПОП.

Теоретическая часть

Прочие услуги определяются состоянием материально-технической базы, квалифицированным составом работников ОП, фантазией и включают следующие услуги:

Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря.

Продажу фирменных значков, цветов, сувениров.

Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и пр.

Мелкий ремонт и чистку одежды.

Упаковку кулинарных изделий, приобретенных на предприятии.

Предоставление потребителям телефонной и факсимильной связи.

Гарантированное хранение личных вещей (верхней одежды), сумок и ценностей потребителей.

Вызов такси по заказу потребителя.

Парковку личных автомашин потребителей на организованную стоянку и объекты.

Перечень услуг, предоставляемых объектом общественного питания, может быть расширен в зависимости от его типа, категории, предприимчивости обслуживающего персонала и специфики обслуживаемого контингента потребителей.

Услуги, предоставляемые ОП, имеют свою коммерческую стоимость:

- одна часть стоимости услуги закладывается в цену продукции собственного производства, если она изготавливается из сырья и товаров, учитываемых в объекте;
- другая часть услуг предоставляется по установленным государственным тарифам или разработанным в объекте и утвержденным в установленном порядке;
- третья часть услуг может предоставляться бесплатно или со скидкой при условии покупки платных услуг.

Пример. Услуги ресторанов.

В ресторанах потребителям предлагают самый широкий перечень услуг. Помимо широкого ассортимента блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, богатого выбора алкогольных, табачных и кондитерских изделий потребители вправе рассчитывать на повышенный уровень обслуживания в сочетании с организованным отдыхом.

В ресторанах принимают заказы на проведение и обслуживание свадебных торжеств, юбилейных банкетов, товарищеских встреч, семейных праздников, ритуальных мероприятий и пр. Для этого в каждом ресторане имеется банкетный зал (залы), где может быть проведено эксклюзивное обслуживание группы потребителей.

В ресторане, где всегда работают самые высококвалифицированные кадры обслуживающего персонала, можно получить услугу по обслуживанию официантом или барменом на дому.

Многие объекты общественного питания осуществляют доставку кулинарной продукции и организуют потребление и обслуживание непосредственно на рабочих местах и на дому. Эта услуга получила название «кейтеринг» (от англ. cater - поставлять провизию; обслуживать зрителя, потребителя). В настоящее время

кейтеринг является очень востребованным и перспективным направлением развития ресторанного бизнеса.

Рестораны при вокзалах и аэропортах обязательно занимаются доставкой кулинарной продукции и обслуживанием потребителей в пути следования пассажирского транспорта, а также предоставляют услугу по комплектации наборов кулинарной продукции в дорогу. Рестораны при гостиницах предоставляют своим гостям услугу по доставке продукции в номер гостиницы.

Многие объекты общественного питания предлагают туристам и другим гостям города организованное рациональное комплексное питание по меню рациона дня. В комплексном питании, как правило, всегда заинтересованы группы туристов, участники съездов, конференций, совещаний. Кафе и рестораны для удобства своих корпоративных потребителей могут организовать предварительную продажу талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами, а также их оплату по безналичному расчету.

В ресторанах существует услуга по бронированию столика. Прием заказа можно осуществлять как по телефону, так и при личном контакте. Гостям по желанию зарезервируют самый удобный столик и заранее подготовят посадочные места.

В ресторанах, барах и кафе большое внимание уделяется организации отдыха потребителей. Самые распространенные услуги по организации досуга включают в себя:

- организацию музыкального обслуживания;
- организацию проведения концертных программ;
- предоставление газет, журналов;
- предоставление настольных игр, игровых автоматов, бильярда, боулинга.

Рестораны предлагают информационно-консультативные услуги следующего характера:

- в ресторане можно получить консультацию специалиста по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, в том числе и в банкетном исполнении;
- в ресторане можно получить консультацию специалиста по приему гостей и сервировке стола к празднику;
- в ресторанах и кафе санаториев и пансионатов с лечением можно получить консультацию диетврача или диетсестры по вопросам использования продукции при различных видах заболеваний;
- при больших ресторанах организуют школы кулинарного и кондитерского мастерства и курсы повышения квалификации, где можно научиться поварскому или кондитерскому искусству или повысить свое мастерство под руководством опытных наставников.

Задание: определить, какие дополнительные и прочие услуги оказывают рестораны г. Тольятти (используя Интернет-ресурсы или посещение заданных мест).

1 вариант: Ресторан «Ликан», «Маленький Париж», «Sterling паб».

2 вариант: Ресторан «Восьмая миля», «Сельпо», «Ведро гвоздей».

Ожидаемый результат: выполнить задание и сдать на проверку.

Практическое занятие №3

Название: отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена.

Цель: закрепить теоретические знания и отработать приемы накрытия столов скатертями и их замена.

Теоретическая часть

Накрытие столов

Стол в современном ресторане редко накрывается одной скатертью, чаще он напоминает «бутерброд» - **мулетон, скатерть, наперон, салфетки**. И все эти аксессуары должны сочетаться друг с другом, одновременно помогая создавать особую атмосферу ресторана.

До недавнего времени в среде рестораторов существовало мнение, что все столы в заведении должны быть оформлены одинаково: только так можно придать залу гармоничный вид. Однако современные тенденции его полностью опровергают. Так, в зале современного ресторана можно увидеть несколько вариантов столов, и каждый из них накрыт по-своему, но именно такое оформление придает ресторану индивидуальность.

Классическое оформление стола подразумевает мулетон, скатерть и наперон (его могут заменить дорожка или подтарельник). **2Мулетон** (иногда называют протектором) -это специальное покрытие на стол, для предохранения столешницы от повреждений, воздействия высоких температур или жидкости (вина, сока), пролитой гостем. Кроме того, мулетон поглощает звуки при перестановке приборов на столе и, наконец, фиксирует скатерть на столешнице: если ее кто-то теперь и заденет случайно, она не поедет на пол вместе со всей сервировкой.



Рис.1 Напероны положены по периметру

руководствуются практичностью (наперон предохраняет скатерть от внешних воздействий, быстрого истирания, поэтому его следует выбирать более темных оттенков) и парадностью, когда выбирается наперон светлых тонов (белый, бежевый, слоновая кость и т. д.). Это придает торжественность и праздничность.

Напероны могут быть круглыми, прямоугольными или квадратными. Они должны быть по размеру столешницы (плюс 15-20 см) и укладываются по всему периметру стола, полностью перекрывая скатерть, в последнее время напероны на квадратных столах часто укладывают углом. На круглых столах было принято использовать круглые нижние скатерти, квадратные верхние. Появилась новая тенденция – использовать для круглых столов квадратные нижние и верхние скатерти, но тогда необходимо рассчитать правильный свис нижней скатерти - она не должны быть излишне короткой или длинной. **Стандартный припуск скатертей равен 20-30 см, наперона – 10-15 см.** Свис зависит от размера стола, его дизайна, ткани. Верхняя

скатерть не должна свисать ниже основной. Углы широких скатертей не должны касаться пола.

Современное накрытие подразумевает использование двух скатертей одного цвета (к примеру, белое на белом), но разной фактуры: внизу это могут быть жаккард, а сверху – гладкая ткань; скатерти могут быть одного цвета, но разных оттенков (снизу - более темный бежевый, сверху - более светлый шампань).

В оформлении стола должно присутствовать не более двух цветов. Наперон может использоваться и самостоятельно в сочетании с банкетной салфеткой, если такое накрытие целесообразно, а стол имеет красивую фактуру столешницы.



Рис.2 Вместо наперонов в оформлении столов могут использоваться дорожки



Рис.3 Иногда вместо дорожек и наперонов на стол укладываются подтарельники



Рис.4 Салфетки стараются разместить так, чтобы гость видел: к ним фактически не прикасались руками.

Дорожки и подтарельники. Их сейчас модно использовать вместо наперона. Дорожки (рис.2) - широкие длинные полосы укладываются на столешницу или нижнюю скатерть. На прямоугольном столе могут быть размещено две или несколько дорожек из плотной ткани. Узкие дорожки оригинально сочетаются с основными скатертями и могут перекидываться поперек или вдоль стола.

Иногда на скатерть кладут подтарельники (рис.3) (их называют сетями или подстановочными салфетками), они должны держать форму. При накрытии столов в европейском стиле дорожки и сети в сочетании с банкетной салфеткой используются самостоятельно и применяются в ресторанах гостиниц на завтраках, бизнес-ланчах, в пабах (что отвечает европейским стандартам).

Салфетка-главные свойства материала, из которого шьются салфетки, – гигроскопичность и мягкость (предпочтительны натуральные ткани). Ширина салфетки в среднем от 40 до 50 см. Салфетку мягко укладывают на тарелку, закладывают в кольцо или ставят обычным углом – без лишних складок и загибов. Салфетки, тарелки, столовые приборы и украшение стола должны гармонировать, дополнять друг друга. Если это ресторан, скатерть должна звучать в унисон со шторами и мягкой обивкой мебели. **См. лекцию по ме.**

Задание: отработать приемы накрытия столов и смены скатертей.

Ожидаемый результат: усвоить приемы по накрытию столов и смены скатертей.

Практическое занятие №4

Название: сервировка столов.

Цель: научиться сервировать стол по теме и назначению.

Теоретическая часть

Сервировка происходит от француз. слова *servir* -обслуживать. Сервировка - это подготовка стола перед приемом пищи (к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету, фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии). Она включает в себя правильную расстановку предметов, необходимых для приема пищи (скатерти, посуды, приборов). Целью сервировки является создание максимального удобства в процессе приема пищи, хорошего настроения, выражения внимания и доброжелательности.

Предметы сервировки должны соответствовать составленному меню, гармонировать как с формой стола, скатертью, салфетками, так и с интерьером помещения, должны быть подобраны по форме, фактуре и цвету, отображать тематическую направленность торжества, если таковая имеется.

Сервировка должна отвечать существующим правилам. Перед тем как сервировать стол, нужно все продумать, проявить художественный вкус, аккуратность, а главное — желание порадовать гостей.

Наиболее удобный порядок действий при сервировки стола следующий:

Шаг 1. Сначала расстелить скатерть.

Главное убедиться, что свес скатерти составляет не больше и не меньше 20-30 см, иначе свес выглядит некрасиво, а длиннее — неудобен для сидящих за столом. Что касается цвета, то можно выбрать либо беспроегрешную и традиционную белую скатерть, либо постелить любой понравившийся вариант, дополнить ее дорожками и подтарельниками.

Шаг 2. Разложить тарелки: эта часть «сервировочной» теории самая обширная. Состав и комбинация тарелок зависит от запланированного меню, количества гостей и масштаба праздника. По классическим правилам сервировки стола на одну персону может полагаться несколько тарелок:

- подстановочная большая тарелка (сервировочная) — для дневного и будничного стола не обязательна, некоторые стили сервировки (рустикальный) допускают ее отсутствие. Также м. б. нужны: средняя (закусочная), маленькая (пирожковая или десертная) и глубокая тарелка для супа.

Согласно канону вид глубокой тарелки зависит от вида супа: для *густого* выбирают широкую, для *легкого бульона или крем-супа* — пиалу с ручками или без них.

На подстановочные ставят закусочные или глубокие тарелки, десертные или салатные тарелки ставят слева (**рис. 5**). На этом месте может располагаться чайная пара, пирожковая тарелочка.

- Тарелки ставят на расстоянии 1,5-2 см от края стола на одинаковом расстоянии друг от друга.

- Чтобы закусочная тарелка не скользила по подставочной, между ними нужно положить бумажную или текстильную салфетку.



Рис.5

Шаг 3. Выложить столовые приборы.

Раскладка приборов: их кладут по бокам по числу перемен блюд (вогнутой стороной к столу):

- справа от тарелок располагают ножи и ложки;
- слева – вилки;
- сверху можно положить чайную ложку.

Шаг 4. Расстановка бокалов, фужеров, стаканов.

Далее за тарелками чуть правее поставить бокалы от большего к меньшему. В зависимости от имеющихся напитков и предпочтений гостей выставляются бокалы для воды, красного/белого вина, шампанского и/или стакан для сока, крепких напитков и рюмки.

Шаг 5. Сервировка салфеток.

Для особенно торжественных случаев салфетки складывают красиво и художественно на тарелку. Их можно подложить под закусочную тарелку, просунуть в кольца, обвязать ленточкой и украсить декором.

Шаг 6. Последний штрих – декор стола.

Украшают праздничный стол цветами в вазе и тематическими украшениями. На Новый год это могут быть шишки, розмарин и еловые ветки, на 8 марта – бутоны цветов, а на Пасху – зайцы и ветки вербы.

Задание: отработать приемы сервировки стола (к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету, фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии).

Ожидаемый результат: навыки по сервировке стола.

<http://lmlnews.ru/servirovka-stola-v-restorane/>

Практическое занятие № 5

Название: овладение приемами подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.

Цель: научиться приемам подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.

Теоретическая часть

Подача холодных блюд и закусок. Температура холодных блюд, закусок не должна превышать 10-14⁰С, некоторые закуски (масло сливочное, икра зернистая и кетовая) подают охлажденными с пищевым льдом.

Холодные блюда и закуски приносят в зал на подносе, ставят на подсобный стол. В каждое из принесенных блюд кладут приборы для раскладки, можно использовать для этой цели столовые вилку и ложку. Можно подавать блюда в обнос. По желанию заказчика закуски могут быть заранее расставлены на столе.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порции ручкой влево. Впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей -специальную лопатку или чайную ложку для раскладывания.

Нельзя ставить салатник перед посетителем, это место на столе предназначено для тарелки, в которую перекладывают закуску из общего блюда. Не разрешается также подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостям.

При подаче холодных рыбных блюд, закусок используется закусочный прибор (нож, вилка), но не рыбный, применяемый при подаче рыбных горячих блюд. После рыбной закуски необходимо заменить закусочную тарелку и закусочный прибор.

Правила подачи горячих закусок. Горячие закуски подают в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах, порционных сковородах), не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед посетителем.

Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или на пирожковую тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручку кокотниц надевают папилютки.

Закуски, подаваемые в кокотницах, принято есть кокотной вилкой или чайной ложкой, закуски в кокильницах и на порционных сковородах – закусочной вилкой. К слабoproжаренным яичницам и закускам в соусе дополнительно к основным приборам подается десертная ложка. Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева от посетителя, ручка кокотной вилки или чайной ложки – справа.

Температура подачи заказных и фирменных блюд должна составлять 85-90⁰С. Температура дежурных блюд и любых блюд, приготовленных заранее, при подаче должна быть не ниже 65⁰С. Для сохранения температуры подачи основные горячие блюда должны подаваться на предварительно подогретых тарелках.



Рис.6



Рис.7



Рис.8

Правила подачи супов определяются их видами и температурой отпуска. Температура первых блюд, соусов и горячих напитков при отпуске должна быть около 75°C , вторых обеденных блюд – 65°C , порционных – $85-90^{\circ}\text{C}$. В зависимости от вида супов определяют посуду и способы их подачи. Супы подают в суповых чашках (рис. 6), тарелке (рис. 7), в супницах (рис. 8). Супница - глубокая посуда с крышкой - не позволяет содержимому остыть и используется для подачи супа нескольким посетителям. Супницы и индивидуальные суповые чашки применяют в качестве альтернативы порционной подаче супа. Преимущество супницы в том, что ее содержимое остается горячим при подаче на стол. Национальные супы нередко готовят и подают в керамических горшочках их можно есть суп непосредственно из горшочка. В этом случае горшочек ставят на тарелку с бумажной салфеткой перед посетителем. Справа на скатерть кладут глубокую деревянную ложку. Можно аккуратно перелить суп из горшочка в глубокую тарелку.

Правила подачи вторых горячих блюд. Перед подачей вторых блюд, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика – оставшуюся закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Порционные горячие блюда отпускаются с производства в металлической посуде: блюдах, баранчиках, порционных сковородках. Гарниры и соусы можно подавать отдельно от основного продукта: горячие - в металлической посуде, холодные - в фарфоровой.

Основное горячее блюдо состоит, как минимум, из трех частей: основного продукта (например, мясного или рыбного), гарнира (как правило, сложного) и соуса (как горячего, так и холодного). Можно основной продукт, гарнир и соус оформить вместе и подать в одном блюде, на одной тарелке; можно основной продукт и соус подать вместе, а гарнир подать отдельно; можно основной продукт и гарнир оформить вместе, отдельно подать соус.

Задание: отработать приемы подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.

Ожидаемый результат: навыки приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд.

Практическое занятие № 6

Название: овладение приемами подачи десертов, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Цель: научиться правильно подавать десерты, горячие и холодные напитки, кондитерские изделия.

Теоретическая часть

Правила подачи сладких блюд. Перед подачей десерта убирают использованные приборы, тарелки, бокалы, специи. На столе оставляют фужеры, бокалы для шампанского, рюмку для десертного вина. На стол ставятся десертные тарелки, из приборов десертные или фруктовые наборы. При индивидуальном обслуживании десерты подают на десертных тарелках или в креманках. Их ставят на подставочные тарелки, на которых лежит бумажная салфетка. При групповом обслуживании десерты подают на стол в многопорционной посуде: фрукты - в вазах; красиво нарезанные арбуз или дыню.

Ко многим сладким блюдам подают сладкий соус или сливки, каждому в отдельности. Пудинг можно подать уже нарезанным на порции, а можно и в целом виде - на круглом блюде или на порционной сковородке, политым абрикосовым соусом. Гурьевскую кашу подадут на сковородке, в которой она запекалась. Ее десертной ложкой перекладывают в десертную тарелку. Суфле подают в той же посуде, где оно запекалось. А к нему ставят на стол молоко в молочнике или сливки в сливочнике. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Потом осторожно подрезает лопаточкой края суфле и быстро перекладывает его в тарелку с молоком или сливками.

Посуда для подачи десерта. Горячие десерты: омлеты, блинчики, оладьи, штрудель, шарлотка, пудинги, запеканки – подают на нагретом блюде или на столовой мелкой, или на десертной тарелке, а также на фарфоровом или металлическом блюде. К горячим десертам подают десертные нож и вилку.

Холодные десерты: кремы, кисели, желе, компоты – подают в стеклянных вазочках или на десертной тарелке. К холодным десертам подается чайная ложка. Торт из мороженого подают в стеклянных или в металлических вазочках на стеклянной или десертной тарелке. Приборы – вилка для торта или чайная ложка. Мороженое "Сюрприз". На овальное металлическое блюдо выкладывают выпеченный бисквит, на него нарезанные апельсины или консервированные фрукты, на фрукты шарики мороженого и по бокам выкладывают бисквит. Из кондитерского мешка выпускают взбитые белки с сахарной пудрой. Быстро запекают и подают. Из приборов десертные нож и вилка, фигурная лопатка. Мороженое десертное. Подают в креманке на подставочной тарелке накрытой салфеткой. Из приборов- ложка для мороженого.

Правила подачи горячих и холодных напитков. Горячие и холодные напитки подаются, как правило, после десерта.

Чай подают в чайных чашках, поставленных на блюдца. Ручка чашки должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюдце ручкой вправо. К чаю отдельно подают кусковой сахар в сахарнице со щипцами для раскладывания или на розетке; лимон, нарезанный кружочками, подают в розетке или на маленьком лотке с двухрожковой вилкой для раскладывания и ставят справа.

Кофе черный подают в кофейных чашках емкостью 75-100 см³ с блюдцами и кофейными ложками. Ручка чашки должна быть повернута влево, кофейная ложка

расположена на блюдецке ручкой вправо. К кофе черному можно подать горячие сливки или молоко, лимон, коньяк или ликер. Кофе по-восточному готовят сладким в турке и подают вместе с гущей, без процеживания.

Холодные напитки подают при температуре 10-14°C в фужерах, бокалах, стаканах хайбол, тумблерах со льдом или в кувшинах. Чай холодный со льдом и лимоном подают в стакане хайбол. В стакан кладут 3-4 кубика льда, наливают охлажденный чай, сверху опускают дольку лимона. Подают с соломинкой. Кофе с мороженым глясе — готовый черный кофе с добавлением сахара и охлажденный до 10 °С. При отпуске в стакан с утолщенным дном наливают кофе, кладут шарик сливочного мороженого и сразу же подают. Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку для мороженого ручкой вправо и две соломинки для кофе. Шоколад со взбитыми сливками. Охлажденный шоколад разливают в бокалы, сверху кладут взбитые с сахарной пудрой сливки или сливки спрей. Подают так же, как и какао с мороженым.

Фруктовые прохладительные напитки готовят из фруктов и ягод. К ним относятся вода брусничная, морс клюквенный, лимонный, апельсиновый, яблочный напиток и др. Подают охлажденными до 10 °С в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки в полотняные салфетки, сложенные в форме гадалки или лотоса. Отдельно в кулере подают лед со щипцами.

Правила подачи кондитерских изделий. Пирожные подают в ассортименте в низкой вазе. Подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. Официант перекладывает выбранные пирожные гостю в тарелку кондитерскими щипцами. Бисквитное пирожное едят десертным ножом и вилкой; к миндальному, песочному, воздушному (безе) пирожным приборы не подают. Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки.

Задание: овладение приемами подачи десертов, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Ожидаемый результат: навыки приемов подачи десертов, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Контрольные вопросы:

1. В какой посуде и при какой температуре подают холодные напитки?
2. В какую сторону должна быть повернута чашка и с какой стороны должна лежать чайная ложка при подаче чая?

<https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura>

Практическое занятие № 7

Название: Расчет с гостями

Цели: изучить правила правильного расчета с гостями.

Теоретическая часть

Получая заказное блюдо, официант рассчитывается чеками, а за блюда из живой рыбы и другие, приготовленные тушками, оплата производится после их взвешивания и определения стоимости.

Счет должен быть составлен правильно и точно. Чтобы у посетителей не оставалось сомнений в правильности суммы, которую он платит официанту, на предприятиях общественного питания введена практика подавать посетителю счет, в котором вписаны все блюда и напитки, цена каждого из них в отдельности и общая сумма заказа.

Для этой цели на каждом столе на пластмассовых, подставках или в специальную папку кладется книжка для подачи счетов, куда записывают каждый заказ после его выполнения: вид и количество блюд, а также цену каждого блюда и напитка в отдельности и общую сумму. Таким образом посетителям дается возможность сверить написанные в счете цены с ценами, указанными в меню.

После окончания завтрака, обеда или ужина посетитель оплачивает счет. Официант заканчивает оформление счета, переписав его с листа для заказов, на котором записан и номер, в свою книжку с бланками счетов.

В счете должны быть указаны виды блюд и напитков, цена каждого из них в отдельности, общая сумма, дата и подпись официанта.

Официант подает готовый счет на тарелке, покрытой полотняной салфеткой, сложенной в форме конверта. Он ставит тарелочку со свободной стороны посетителю, отходит к серванту и ждет, чтобы его пригласили для оплаты счета. Если оплаченная сумма точно соответствует сумме, указанной в счете, официант благодарит и берет ее с тарелки. Если официант должен дать сдачу, он кладет сдачу на ту же тарелочку и снова подает посетителю.

Оплата по счету, составленному официантом, но оплаченному через кассира маркировщика предприятия. Этот способ оплаты счета практикуется и в других странах. Отличается он от описанного выше способа тем, что официант не рассчитывается с посетителем по счету сам, а передает тарелочку с положенными на нее банкнотами кассиру маркировщику. Кассир маркировщик, после того как он проверит точность суммы, ставит отметку об оплате счета и кладет сдачу на ту же тарелку, а официант возвращает ее посетителям.

Оплата через кассира при выходе с предприятия. По этому способу оплата производится следующим образом. Официант, приняв заказ от посетителя, записывает его на карточку официанта, причем для каждого материально ответственного лица заполняют отдельную карточку из одной и той же маркировочной книжки, затем он маркирует общую стоимость каждой карточки на контрольно кассовом аппарате для официантов, передает чек вместе с карточкой соответствующему материально ответственному лицу и получает блюдо или напиток. После окончания обслуживания клиента официант пишет общий счет в двух экземплярах, один из которых дает посетителю, чтобы он оплатил его стоимость кассиру при выходе с предприятия. Кассир пробивает на контрольно кассовом аппарате общую сумму счета и дает посетителям контрольный чек.

Преимущества этого способа оплаты заключаются в следующем: счет проходит двойной контроль со стороны официанта и со стороны кассира контролера. Материально ответственные лица могут контролировать выдачу блюд. Официант не теряет времени для расчета с посетителями, и это облегчает его работу и помогает быстро и культурно обслуживать посетителей.

Оплата наличными и оформление копии счета. Часто посетители хотят, чтобы им дали копию счета для отчета перед предприятием или учреждением, где они работают. Для этой цели кассир маркировщик или метрдотель на специальном листке в двух экземплярах из пронумерованной книжки с копиями подробно записывает заказанные блюда и напитки по виду, цену каждого из них в отдельности, общую сумму цифрами и словами и подает его на подпись посетителю. Этот документ заверяют печатью предприятия, после чего оригинал отрывают и дают посетителю.

Чтобы посетители остались довольны обслуживанием на предприятии (рис.9), их следует проводить так же вежливо и внимательно, как встречали, помочь женщинам выйти из-за стола, слегка отодвинув стул, проводить посетителей до входной двери сказать им «до свидания», поблагодарить за посещение и пожелать им снова побывать на предприятии.



Рис. 9. Значение положения приборов

Задание: в игровой форме отработать навыки расчета с гостями.

Ожидаемый результат: освоить правила правильного расчета с гостями.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите способы расчета с клиентом.
2. Перечислите, что должно быть указано в счете.
3. Указать, в чем заключается преимущество оплаты через кассира при выходе с предприятия общественного питания.

Практическое занятие № 8

Название: Расчет количества официантов для обслуживания банкетов.

Цель: ознакомиться с расчетом количества официантов для обслуживания банкетов.

Теоретическая часть

При расчете количества официантов исходят из того, что каждый официант вы

Рассмотрим два основных мероприятия:

Фуршет. Этот вид мероприятия обычно проходит в стоячем положении, т.е. гостей угощают легкой закуской, алкогольными напитками и гости находятся возле коктейльных столов. На фуршет расчет официантов ведется следующим образом: **1 официант на 30 гостей**. Этот расчет применим для **кофе-брейков, конференций, тренингов и open air мероприятий**.

Банкет. Этот вид мероприятия обычно проходит за столом, где закуски и алкоголь в полном объеме предоставлены для гостей. На банкет расчет обслуживания официантами обычно проходит так: **один официант на десять гостей (если стол VIP) и один официант на двадцать гостей (для обычных столов)**. Такой же расчет применим для **деловых обедов, ужинов, частных банкетов на загородных площадках или коттеджей**.

При проведении **банкета с частичным обслуживанием** требуется **один официант на 10-15 гостей**. Если на банкете присутствует пятьдесят человек, один официант будет обслуживать десять гостей, следовательно, обслуживание будет обслуживаться 5-ью официантами.

В процессе обслуживания официант должен быстро собирать использованную посуду и приборы, и следить за столами. Обычно в банкете с частичным обслуживанием участвуют официанты IV-го разряда, они не выполняют сложных приёмов обслуживания, а при подготовке к банкетам им не поручается составление заявок на производство, буфет, сервизную. Униформа для официантов- элемент идентификации посетителем заведения обслуживающего персонала. Чтобы он не мог спутать работника персонала с др. посетителями, профессиональная одежда официантов выполнена в едином узнаваемом стиле- белый верх, тёмный низ, отличительным может быть фартук официанта. В зависимости от фирменного стиля заведения, одежда для официантов может менять цвет и форму, но основные черты неизменны. В солидных заведениях в униформу включаются перчатки сервировочные.

При расчете количества официантов учитывают вид банкета. Расчет производится по формуле:

$$N_o = N/x, \quad \text{где}$$

N - Количество гостей

X - норма гостей на одного официанта, 9-12 человек.

$$N_o = 85/10=9 \text{ официантов}$$

Задание: выполнить расчет количества официантов для обслуживания банкетов на разное количество посадочных мест.

Ожидаемый результат: научиться расчетам количества официантов для обслуживания банкетов.

Практическое занятие № 9

Название: Составление заявки на столовую посуду, приборы и белья для проведения банкетов.

Цель: научиться составлять заявки на столовую посуду, приборы и белья для проведения банкетов.

Теоретическая часть

Расчёт потребности столов

ПРИМЕР. Расчет потребности столов на 50 человек. Длину стола определяем из расчета $0,8 \text{ м}^2$ на каждого участника банкета. При двухсторонней посадке гостей потребуется стол длиной $0,8 \times 50 = 40 \text{ м}^2$. Размер стандартного стола $1,25 \times 80 \text{ см}$, за ширину составленного стола принимаем сторону, равную $1,25 \text{ м}$, в этом случае количество столов составит $40/4 = 10/0,8 = 12$. Значит необходимо 12 столов 4-х местных и 1 стол 2-х местный.

Расчет потребности в скатертях, салфетках, ручниках, полотенцах

ПРИМЕР. При расчёте необходимости размера скатерти следует учесть её спуск с торцов по $0,4 \text{ м}$ с каждой стороны. Для посадки гостей используются четырёхместные столы и двухместный стол. Длина четырёхместных стола $0,80 + 0,4 \times 2 (\text{спуск с торцов}) = 1,6 \text{ м}$. Ширина скатерти составит $0,80 + 0,25 \times 2 = 1,3 \text{ м}$.

Промышленность выпускает банкетные скатерти размером $1,73 \times 1,73 = 2,9 \text{ м}$, для покрытия одного четырёхместного стола размером $0,80 \times 0,80 \text{ м}$ потребуется 1 скатерть. Количество четырёхместных столов в зале составляет 18, поэтому требуется заказать 18 скатертей.

При обслуживании банкета используется 1 двухместный стол. Для покрытия этого стола: длиной $0,625 + 0,4 \times 2 (\text{спуск с торцов}) = 1,4$ и шириной $0,80 + 0,25 \times 2 = 1,3$ т.е. $2,7 \text{ м}$ потребуется заказать 1 скатерть размером $1,73 \times 1,73$. Резерв - 6 скатертей размером $1,73 \times 1,73$.

Для лучшей организации обслуживания столы делят на 2 сектора, для официантов, работающих в каждом секторе, устанавливают по одному подсобному столу. Для подсобных столов потребуется 2 скатерти размером $1,5 \times 1,5 \text{ м}$ и 1 скатерть для резерва.

Салфеток полотняных белых размером $46 \times 46 \text{ см}$ необходимо по 2 салфетки на человека, $2 \times 50 = 100$ шт. и 10 для резерва.

Ручников берется по 2 штуки на официанта ($3 \times 2 = 6$ шт.).

Полотенце для полировки посуды по одному на каждого официанта, значит необходимо 3 полотенца.

Фартуков по одному на официанта, значит необходимо 3 фартука.

Нормами оснащения предусмотрено наличие на предприятиях трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место.

Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий - в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание потребителей при двух- и трехкратной оборачиваемости посадочного места в час.

В вечернее время в ресторанах, когда место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до полутора комплектов на одно место. Практически потребность в посуде зависит от посещаемости предприятия.

Пример расчета посуды для сервировки столов в банкетном зале (таблица 1)

Таблица 1 Расчет посуды для сервировки столов в банкетном зале

Наименование посуды	Количество посуды			Резерв посуды			Всего с резервом		
	Для количества гостей, человек								
	20	50	50	20	50	50	20	50	50
Тарелки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Тарелки фруктовые	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Вилки закусочные	40	100	100	8	20	20	48	120	120
Ножи закусочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Фужеры	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки рейнвейные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки лафитные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Рюмки водочные	20	50	50	4	10	10	24	60	60
Стаканы для соков	10	25	25	2	5	5	12	30	30
Контейнеры для льда	2	2	2	-	-	-	2	2	2
Щипцы для льда	2	2	2	-	-	-	2	2	2
Солонки	4	8	8	-	-	-	4	8	8
Перечницы	4	8	8	-	-	-	4	8	8

За два часа до открытия ресторана, бригадир официантов получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки столовую посуду, приборы и столовое белье. Он учитывает число обеденных столов, а также вид предстоящего обслуживания. При получении столового белья, приборов обращают внимание на их состояние. Это означает, что скатерти, салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными, отглаженными, посуда – без трещин, сколов, с одинаковым рисунком, приборы недеформированными, с одинаковыми рисунками на ручках.

Задание: составить заявки на столовую посуду, приборы и белья для проведения банкетов.

Ожидаемый результат: усвоить приемы составления заявки на столовую посуду, приборы и белья для проведения банкетов

Практическое занятие № 10

Название: отработка фрагментов сервировки столов для банкета-фуршета

Цель: научиться сервировать стол для банкета-фуршета.

Теоретическая часть

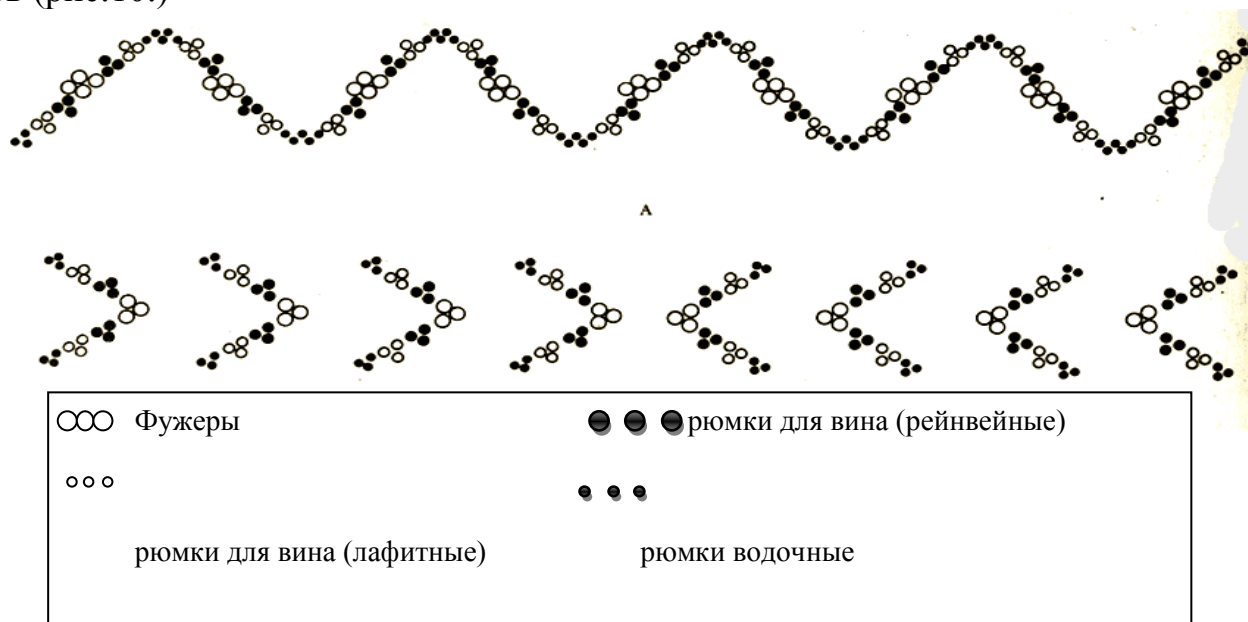
На банкет -фуршете стулья не ставят, поэтому банкет, продолжается 1-1,5 ч. Банкет-фуршет можно организовать для обслуживания завтрака или ужина. Меню банкета-фуршета состоит в основном из большого ассортимента холодных и горячих закусок, десертных блюд и выпечных изделий. Все блюда готовят небольшими порциями, чтобы их было удобно есть стоя с помощью вилки.

Для организации банкета-фуршета в банкетном зале ставят специальные фуршетные столы. Они выше обычных, их высота = 90-105 см, ширина не менее 110 см, (что позволяет разместить на столешнице большое кол-во закусок и напитков). При расчете количества столов учитывают, что норма длины стола на 1 участника банкета-фуршета = 15 - 20 см (при односторонней сервировке).

При расстановке столов необходимо учитывать следующее: центральное, наиболее удобное место в зале отводится для самых почетных гостей; столы не должны загромождать основных или служебных входов в зал; не следует устанавливать столы ближе 1,5 м от стены, чтобы не затруднять свободу передвижения гостей и официантов; банкетный зал будет выглядеть более привлекательным, если при расстановке столов соблюдать симметрию.

Для оформления фуршетных столов в настоящее время используют специальные «юбки» со складками, воланами, которые прикрепляют к краю столешницы.

Сервировку фуршетных столов начинают с размещения групп рюмок и бокалов (рис.10.)



Затем расставляют тарелки стопками и приборы рядом по кол-ву тарелок. Небольшое кол-во ножей необходимо для порционирования. Различают двустороннюю и одностороннюю сервировки. Для двусторонней сервировки используют фуршетные столы шириной 120-140 см.

При сервировке фуршетного стола на одного гостя в среднем приходится следующий комплект столовой посуды (шт.):

- рюмки разные — 2 - 2,5;
- бокалы — 1;
- салфетки бумажные — 2.
- тарелки пирожковые (десертные) — 0,5;
- стаканы — 0,5;
- тарелки закусочные — 1,5 — 2;
- вилки закусочные — 1,5 — 2;
- вилки десертные (вилки для пирожных) — 0,5
- ножи закусочные — 0,5—1.

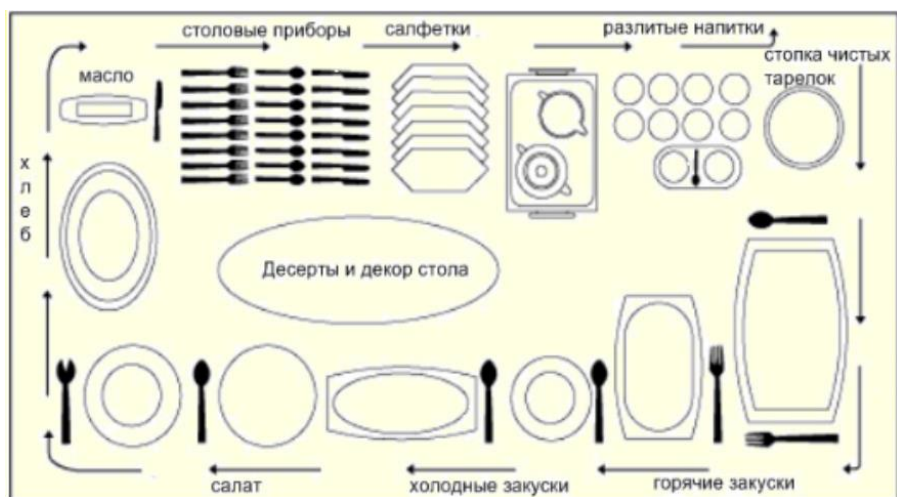
Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за 1 ч до начала банкета.

Расстановку закусок на столе начинают с закусок, уложенных на большие блюда, т. к. разместить их на уже заставленном др. посудой столе сложно. В последнюю очередь на стол ставят заливные блюда, икру, масло, закуски, заправленные, оформленные майонезом или сметаной. Закуски размещают так, чтобы блюда из рыбы, мяса, овощей и др. продуктов чередовались.

Нельзя помещать блюда с закусками на край стола, иначе гостям некуда будет ставить свои тарелки. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладки. Вариант сервировки фуршетного стола представлен на рисунке 11.

Напитки для гостей могут быть расставлены в бутылках рядом с группами пустых бокалов; возможен вариант, когда все рюмки и бокалы, которыми сервирован фуршетный стол, уже наполнены соответствующими напитками.

При организации обслуживания на каждые 20 участников банкета выделяется 1 официант, поэтому большинству гостей придется обслуживать себя самостоятельно. В течение банкета официанты следят за чистотой стола, своевременно убирают использованную посуду, по мере надобности пополняют предметы сервировки, добавляют хлеб, салфетки, открывают напитки, убирают со стола пустые бутылки, блюда из-под закусок.



Задание: Разработать схемы фрагментов сервировки столов для банкета-фуршета
Ожидаемые результаты: научиться планировать сервировку стола для банкета-фуршета.

Рис.11. Сервировка фуршетного стола «по-кругу»

Практическое занятие № 11

Название: Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-коктейля

Цель: научиться сервировать стол для банкета -коктейля.



Рис.12. Банкет-коктейль

Теоретическая часть

Банкет-коктейль (рис.12)

Это самый приемлемый вариант для делового обеда или ужина. В наше время коктейли стали наиболее распространенной формой приемов, поскольку они больше всего соответствуют возможностям занятого человека.

На небольшие столы ставят вазочки с бумажными салфетками, цветами; тарелки и приборы не подают; закуски и напитки

предлагают гостям в обнос на подносах; на нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды.

В банкетном зале устанавливают барную стойку.

На банкете-коктейле предлагается следующая последовательность подачи блюд:

1. Аперитив, затем холодные закуски;
2. Горячие закуски;
3. Десерт;
4. Фрукты;
5. Горячие напитки (кофе, чай).

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах: у стен, колонн, в нишах. На столики до начала банкета ставят бумажные салфетки в вазочках. Тарелки и приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.

Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользоваться специальными банкетными шпажками.

Для банкета-коктейля требуется небольшой ассортимент фарфоровой и металлической посуды. Для подачи закусок используют круглые и овальные блюда, фарфоровые и металлические. Используют кувшины для соков, воды и смесей некоторых напитков, термосы и щипцы для пищевого льда.

Для обслуживания подготавливают различные подносы, вазочки или подставки для бумажных салфеток, деревянные или пластмассовые банкетные шпажки, заменяющие вилки.

Рюмок, бокалов, стопок для обслуживания банкета-коктейля потребуется много. Расчет кол-ва посуды зависит от числа участников банкета, ассортимента закусок и напитков, количества и квалификации обслуживающего персонала, приспособленности помещения, в котором проводится банкет, и некоторых других причин.

При подготовке к обслуживанию банкета-коктейля необходимо тщательно подготовить раздачу кухни и буфета. При недостатке площади раздачи ее следует увеличить за счет дополнительно поставленных столов.

Наиболее удобны для предложения гостям закусок круглые блюда, но за недостатком их можно дополнительно использовать овальные. Количество заранее

приготовленных блюд с закусками должно в 2 -3 раза превышать количество официантов, подающих закуски.

На подогретое металлическое или фарфоровое блюдо укладывают горячую закуску, к которой подают деревянные или пластмассовые шпажки. Если на блюдо отдельные кусочки продукта положены в один ряд, то шпажки должны быть воткнуты в каждый из кусочков.

Обнося гостей закуской, официант держит блюдо в левой руке, а в правой - небольшую тарелку, в которую предлагает гостям положить использованные шпажки.

На банкете-коктейле можно подать горячие закуски в кокотницах или кокильницах. Подача осуществляется официантами с подносов.

При организации банкета-коктейля можно предусмотреть розлив напитков в рюмки и бокалы непосредственно в банкетном зале. Для этого в удобном месте зала устраивают бар. Таких баров м. б. несколько. Это зависит от кол-ва участников банкета, его продолжительности и площади банкетного зала.

Задание: отработать фрагментов сервировки столов для банкета-коктейля

Ожидаемый результат: получить навыки сервировки стола для банкета -коктейля

Контрольные вопросы:

1. Укажите правильную последовательность подачи блюд на банкете-коктейле.
2. Перечислите, в чем подаются горячие закуски на банкете-коктейле.
3. Перечислите какие приборы официант держит в руках, обнося гостей закуской?
4. Укажите особенности обслуживания гостей на банкете-коктейле.
5. Укажите главное отличие банкета-коктейля от банкета за столом.

Практическое занятие № 12

Название: Отработка фрагментов сервировки столов для банкета-чая

Цель: освоить сервировку стола для банкета -чая.

Теоретическая часть

Банкет-чай (рис.13)

В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья (кресла). Вдоль стен – диваны, кресла, а между ними 1–2 небольших столика, накрытых цветными скатертями, – для цветов, сигарет, пепельниц и спичек.

Банкет-чай выглядит торжественнее, когда чай наливают из самовара. Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на приставной стол, накрытый



Рис.13. Банкет-чай

скатертью.

Слева от самовара ставят второй поднос, накрытый салфеткой, с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками. На подносе перед самоваром чуть справа ставят заварочные чайники.

На накрытый цветной скатертью чайный стол против каждого места гостя ставят десертную тарелку, справа и слева от нее раскладывают десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов – фруктовый прибор (за десертной тарелкой).

Сладкие блюда расставляют на столе за 30–40 минут до начала банкета. Сладкий пирог или торт заранее нарезают на порционные куски (рис.14)



Рис.14. Сладкие блюда

Ко всем сладким блюдам, кроме конфет в обертке и фруктам, подают специальные приборы для раскладывания (лопатки, вилки, щипцы и др.). Розетки ставят стопками по 5–6 штук у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.

При подаче сладких блюд вместо десертной тарелки и приборов перед каждым гостем ставят пирожковую тарелку, накрытую резной бумажной салфеткой, с десертной ложкой (ручка повернута вправо от гостя). На тарелку устанавливают креманку со сладким блюдом. Затем использованная посуда убирается и ее заменяют десертной тарелкой и приборами.

В меню можно включить кофе. В этом случае на поднос с чайными чашками ставят и кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками, а рядом с заварочным чайниками – кофейник с горячим кофе.

При подачи сладкого блюда стол сервируется десертными тарелками для каждого гостя, за ней идёт рюмка для (вина, коньяка, ликёра), если они включены в меню, то справа от тарелки кладут десертную ложку или нож (зависит от сладкого блюда), слева десертную вилку, за тарелкой параллельно кроме стола кладут

фруктовые приборы. На десертные тарелки или слева от них кладут салфетки, сложенные (валиком, треугольником, конвертиком и т.д.). Такая сервировка обусловлена тем, что десертные блюда в меню не включены.

При подачи сладкого блюда в креманках место на столе против каждого гостя, предназначенное специально для этого блюда, при сервировке оставляют свободным.

Десертную тарелку с приборами ставят слева от самого гостя на (15-20 см) от края стола. Салфетку кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или уде на неё. А вот остальные предметы сервировки те же, что и в первом варианте.

Тарелки для фруктов поставлены на стол стопками по (4-6 шт.) в местах, удобных для гостей; их можно подавать и при обслуживании. На стол ставят предусмотренные меню конфеты в вазе, вазу с пирожными, фруктами.

Если в меню банкета есть варенье, на столе дополнительно должны быть стопками розетки по (4-6 шт.). Такие продукты как сливки, молоко, лимон ставят перед подачей горячих напитков.

Фужерами для воды, как принято, чайный стол не сервируют, и воду подают официанты или ставят в бутылках на отдельном столе и там же фужеры на виду.

Задание: отработать фрагменты сервировки столов для банкета-чая

Ожидаемый результат: освоить приемы сервировки стола для банкета -чая

Контрольные вопросы:

1. По какому поводу можно рекомендовать использование банкета -чай ?
2. К какому виду банкетов относится банкет-чай по способу организации приема пищи?
3. К какому виду банкетов относится банкет-чай по способу обслуживания?
4. Почему банкет-чай носит такое название?
5. В какой период времени дня и как долго проводится данный банкет?

Практическое занятие № 13

Название: Отработка фрагментов сервировки столов для банкета «Шведский стол»

Цель: научиться сервировать стол для банкета «Шведский стол»

Теоретическая часть

Шведский стол (рис.15)

Он является разновидностью обеда и проводится в те же часы, что и обед. Его проведение намного проще, т.к. не связано с размещением гостей за столом, и организовать его не так сложно.

Стол сервируют в виде буфетной стойки. Устанавливают его посередине зала или у стены и накрывают широкой скатертью, свешивающейся почти до пола.

В другом варианте «шведский стол»

занимает третью часть или половину зала, а в остальной части недалеко от него расставляют обеденные столы.

На середину стола ставят холодные закуски, холодные соусы, хлеб, различные салаты, печенье, кондитерские изделия, прохладительные напитки, соки, минеральную воду. По краям стола рядами или треугольниками ставят рюмки, бокалы. Закусочные тарелки ставят стопками, ножи и вилки помещают в декоративную посуду или раскладывают рисунком на столе. Салфетки кладут группами в нескольких местах.

«Шведский стол» предусматривает частичное самообслуживание: выбор блюд, напитков и их «доставка» к обеденному столу осуществляется самим участником банкета.

Раздаточные устанавливают на расстоянии 1-1,5 м от стен, причем учитывается необходимость исключения встречных потоков посетителей. На остальной свободной площади зала расставляют столы, стулья. Их накрывают белыми или цветными скатертями. Если крышки столов имеют гигиеническое покрытие, накрывать их скатертями не обязательно.

На «шведском столе» посетителям не приходится ждать, когда официанты принесут заказанные блюда и подадут счет. Посетители выбирают блюда по своему вкусу, самостоятельно обеспечивают себя всем необходимым для завтрака, при этом имеют возможность уютно устроиться за столом.

Ассортимент кулинарной продукции, предлагаемой на линии раздачи «шведского стола»:

Завтрак - масло, колбаса, ветчина, сыр, салаты, овощи, блинчики, сырники, каши; мясные, овощные, молочные, яичные блюда; кисломолочная продукция; различные соки; мучные кондитерские изделия.

Обед - разнообразные салаты из свежих овощей, винегрет, сельдь, рыба под маринадом, масло, сыр, сметана; из первых блюд - бульон с гренками, пирожками; суп-пюре, борщи и др.; из вторых блюд - рыба жареная, мясо отварное, голубцы, котлеты картофельные, морковные; гарниры - картофель жареный, каши рассыпчатые, капуста тушеная; на десерт - компот, кисель, желе и горячие напитки (кофе, чай).

Ужин - масло, сыр, ростбиф, буженина; кисломолочная продукция; горячие блюда из рыбы, натурального мяса; овощи тушеные; запеканки, блюда из творога,



Рис.15. Банкет «Шведский стол»

выпечка в ассортименте, чай, фрукты, соки.

Горячая кулинарная продукция подается в специальных буфетных подогревателях (шафиндишах). Кофе и чай подают либо в термосах, либо в настольных экспресс-кофеварках и кипятильниках, дальше посетители обслуживают себя сами. За наличием ассортиментом продукции на раздаче следит ответственный повар-раздатчик.

При входе в зал посетители отдают чек или талон контролеру и направляются к раздаточной. Посетители выбирают блюда, кладут на тарелки и садятся за стол. В зале находятся официанты, которые сервируют столы, убирают использованную посуду.

Обслуживание по типу «шведский стол» возможно и без специального оборудования. Для этого сервируют столы по типу «фуршет», на которые ставят блюда с закусками, бутербродами, соки, фрукты, кисломолочную продукцию в мелкой расфасовке, минеральную воду, мучные кондитерские изделия, хлеб, фрукты, кофе в термосах, тарелки стопками, столовые приборы. В тех случаях, когда для «шведского стола» предназначено постоянное помещение, следует устанавливать экспресс-кофеварку. На столах у стен ставят электрические самовары и сервируют столы для чая.

Задание: отработать фрагменты сервировки столов для банкета «Шведский стол»

Ожидаемый результат: получить навыки сервировки стола для банкета «Шведский стол»

Контрольные вопросы:

1. Какие блюда и напитки можно включать с меню банкета «Шведский стол»?
2. Используются ли алкогольные напитки на банкете «Шведский стол»?
3. Можно ли организовать банкет «Шведский стол» по форме фуршетного стола?

Практическое занятие № 14

Название: Составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний

Цель: изучить правила составления меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний

Теоретическая часть

В ресторанах участники съездов (форумов, конференций, симпозиумов) обеспечиваются трехразовым питанием - завтраком, обедом и ужином. Администрация ресторана заранее уведомляется о сроках и режиме работы съезда (форума, конференции), количестве участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком - представителем соответствующей организации. Могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Администрация ресторана должна учитывать необходимость одновременного обслуживания большого количества посетителей, располагающих ограниченным временем, что требует быстроты и четкости работы официантов. С этой целью уточняется график выхода на работу обслуживающего персонала, позволяющий обеспечить требуемое количество работников для бесперебойного обслуживания. Количество персонала определяется из расчета -обслуживания одним официантом одновременно не более восьми посетителей, для сбора посуды рекомендуется выделять подсобных работников, предоставив возможность официантам заниматься только подачей блюд и расчетами с посетителями.

Рекомендуется за каждым участником делегации закреплять определенное место за столом. В целях ускорения обслуживания столы сервируются заранее. К завтраку, например, соответствии с заказом ставят чашку для чая или кофе, Подставки для яиц, розетки с джемом, сахар, молочнокислые продукты. Во время обслуживания на стол можно подавать с чайниках, кофе в кофейниках, с тем чтобы гости -могли налить напитки сами. Хлеб нарезается заранее и укладывается на тарелки или в хлебницы, ставится на столы и покрывается салфеткой.

К обеду на столы ставят бутылки (охлажденные и протертые) с минеральной и фруктовой водой, фрукты, хлеб, закуски на тарелках или в салатницах, сладкие блюда (компот, кисель, мусс, крем, желе). Способствуют ускорению обслуживания дополнительные раздачи (мармиты для первых блюд), устанавливаемые в той части раздаточной, которая непосредственно выходит в торговый зал. В торговых залах оборудуют охлаждаемые витрины для напитков.

Питание участников может быть организовано как за наличный расчет, так и по безналичному расчету (по талонам), Официант рассчитывается с кассиром этими талонами как деньгами. Расчет с кухней и буфетом за отпущенные блюда производится кассовыми чеками. Если питание участников указанных мероприятий организуется за наличный расчет, официант производит расчет в обычном порядке, т. е. представляет счет и получает деньги.



Рис.16. Фуршетный стол на конференции

В перерывах между заседаниями может работать буфет (фуршетный стол), организуемый по месту проведения заседания (рис. 16.) На столы ставят тарелки, стаканы, термосы с кофе, бульоном, кладут столовые приборы. Каждый стол обслуживают 2-3 официанта; первый следит за пополнением проданной продукции, второй убирает использованную посуду и приборы и пополняет их запас, третий производит расчет.

Последовательность расположения блюд меню

I. Фирменные блюда и закуски

II. Холодные блюда и закуски

III. Горячие закуски

IV. Супы

V. Рыбные горячие блюда

VI. Мясные горячие блюда

VII. Горячие блюда из домашней птицы и дичи

VIII. Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

IX. Блюда из яиц и творога

X. Сладкие блюда

XI. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)

XII. Холодные напитки собственного производства

XIII. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (пирожные в ассортименте, торты, кексы, пирожки, пироги и др.)

Задание: составить меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний

Ожидаемый результат: получить навыки составления меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний

Практическое занятие № 15

Название: Отработка фрагментов сервировки праздничных столов

Цель: научиться сервировать праздничные столы

Теоретическая часть



Рис.17. Свадебный банкет

Свадебный банкет – неотъемлемая и самая продолжительная часть свадебного торжества. Столы изобилуют изысканными блюдами и закусками, а они требуют соответствующей сервировки свадебного стола (рис.17.) Существуют общие рекомендации, которые надо учитывать и соблюдать при сервировке.

Советы при сервировке

- Даже если не хватает времени, не стоит украшать и сервировать столы заранее.
- Не загромождайте столы украшениями, они будут мешать гостям.
- Гостям должно быть достаточно свободно, тесно расставленные стулья будут мешать им выйти, не побеспокоив рядом сидящих.
- Блюда выставляются на среднюю часть столов, оставляя свободное место для приборов. Столы должны быть достаточно широкими.
- При сервировке свадебного стола, скатерть, салфетки, приборы, посуда, хрусталь должны сочетаться по цвету, стилю и дополнять друг друга.
- Расстилая скатерть, необходимо обратить внимание на то, что складка должна располагаться строго посередине стола. Под скатерть принято подкладывать мольтон – мягкую ткань, размеры которой точно повторяют размеры стола. Это делается для того, что бы приборы можно было опустить на стол бесшумно и горячие блюда не испортили поверхность столешницы.
- Цветочные композиции, которыми будет украшен стол не должно быть слишком высокими, чтобы не мешать гостям видеть друг друга и новобрачных.
- Сервировка свадебного стола может предусматривать маленькие вазочки, которые расставляются возле каждого прибора или бутоньерку, приколотую к салфетке.
- Для самостоятельного украшения скатерти можно взять атласные ленты и перекрещивая пришить их на скатерть. В местах пересечения лент приколоть живые цветы. Украшенный стол не должно быть обильно заставлен посудой.
- Избегайте сильно пахнущих цветов, их аромат способен перебить запахи самих блюд.

- Не стоит расставлять сразу слишком много блюд при сервировке свадебного стола, он окажется перегруженным. Существует очередность подачи блюд, которая поможет избежать хаоса на столе.
- Тарелки ставятся на расстоянии 2-3 см от края стола, и - 70-80 см от центра одного прибора до центра другого.
- Подаваемые яства должны быть украшены и оформлены подобающим образом.
- Солонки, тарелки с хлебом и фруктами располагают так, что бы каждый из гостей мог легко взять их.
- По всей свободной средней части стола расставляют сами блюда: соусы, салаты, закуски. К ним подают отдельно общие приборы: лопаточки, ложки, щипчики.
- При сервировке свадебного стола холодные закуски располагают таким образом, что бы одинаковые блюда повторялись в каждой части стола и гости имели возможность дотянуться до них.
- Бутылки с напитками расставляют в разных частях стола. Напитки подают в красивых графинах, шампанское в ведерке со льдом. Спиртное должно быть расставлено так, что бы любой гость мог взять рядом стоящий напиток.
- Перед подачей на стол, бутылки откупоривают и очищают от пробки горлышко. Только лишь шампанское подают закупоренным. Наливки, настойки собственного приготовления подаются в графинах и кувшинах.
- Virtuозно сложенные салфетки - обязательный элемент сервировки свадебного стола.
- Ликеры, чай, кофе подаются после еды и на стол не выставляются. Сладкий стол сервируется отдельно.
- Приборы, раскладываются соответственно меню и у каждого гостя должен быть полный комплект приборов.

Задание: отработать фрагменты сервировки праздничных столов

Ожидаемый результат: получить навыки сервировки праздничных столов

Контрольные вопросы:

1. Перечислите особенности оформления стола для свадебного банкета.
2. Назовите особенности обслуживания свадеб.
3. Перечислите способы складывания салфеток для оформления стола свадебного банкета.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. <http://lmlnews.ru/servirovka-stola-v-restorane/>
2. http://www.studmed.ru/kondratev-kp-organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya_655c5bbc158.html Электронный учебник: Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания., Учебное пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 105 с.
3. <http://www.studmed.ru/volkova-va-korchagina-tl-organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-v-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya> Электронный учебник: Волкова В.А., Корчагина Т.Л. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания., Конспект лекций для студентов специальности 271200 «Технология продуктов общественного питания» всех форм обучения. Часть 1 и 2 / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2003. - 100 с.
4. <https://yandex.ru/images/search?text=%D1%81%D0%B2%D0%B0%D0%B4>
5. <https://yandex.ru/images/search?p=1&text=%D0%BE%>
6. <https://yandex.ru/images/search?text=%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%20%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C&noreask=1&lr=240>
7. <https://yandex.ru/images/search?p=1&text=%D0%B1%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B5%D1%82%20%D1%87%D0%B0%D0%B9&lr=240>
8. <https://praktik-dietolog.ru/article/57.html>
9. <http://www.centspec.ru/kulinar.html>
10. <http://edumarket.ru/training/restaurants/chef/39803/>
11. <http://www.edu-toliatti.ru/?p=2241>
12. <https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura>