



POSTED BY @WELLY.PH

**Стиль и обслуживание за столом от классики до авангарда.**

**Автор:**

**Браун Ольга Анатольевна**



Образовательное учреждение:

**Государственное  
образовательное учреждение  
Ярославской области  
Рыбинский колледж городской  
инфраструктуры**

# Развивающие цели:

Познание стилей обслуживания.



# **Основополагающий вопрос:**

***Как правильно подавать еду в разных стилях обслуживания?***



# Проблемные вопросы:



# Какие самые распространенные стили обслуживания ?



# Самым распространенными стилям обслуживания являются:

- ✓ Французский
- ✓ Русский
- ✓ “Дворецкий”
- ✓ Английский
- ✓ “Семейное обслуживание”
- ✓ “Обслуживание в кабинетах”





# Как правильно обслуживать в французском стиле?




# Французский стиль обслуживания.

Этот стиль основан на практике проведения торжественных обедов во Франции XVI века, но полностью он оформился около 1680 года.

Весь обеденный процесс разделен на три части: первое, второе или дополнительные блюда, или десерт. Окончательная обработка блюда выполняется в обеденном зале, рядом с обслуживаемым столиком(у стола).

Когда гости входят в обеденный зал, блюда первой подачи уже выставлены на стол. При первой и второй подачах горячие блюда вносятся в обеденный зал на серебряных подносах и ставятся на круглый сервировочный столик на одной ножке. Закончив с блюдами первой подачи гости встают и уходят от своего столика, чтобы можно было убрать все со стола и приготовить его к следующей подаче. Вторая подача обычно состоит из мясного **блюда**. За время первых двух подач обычно выставляется от десяти до сорока позиций меню, включая суп, мясо мелкой дичи и жареное мясо. Третья подача, так называемые дополнительные блюда, фактически – десерт.



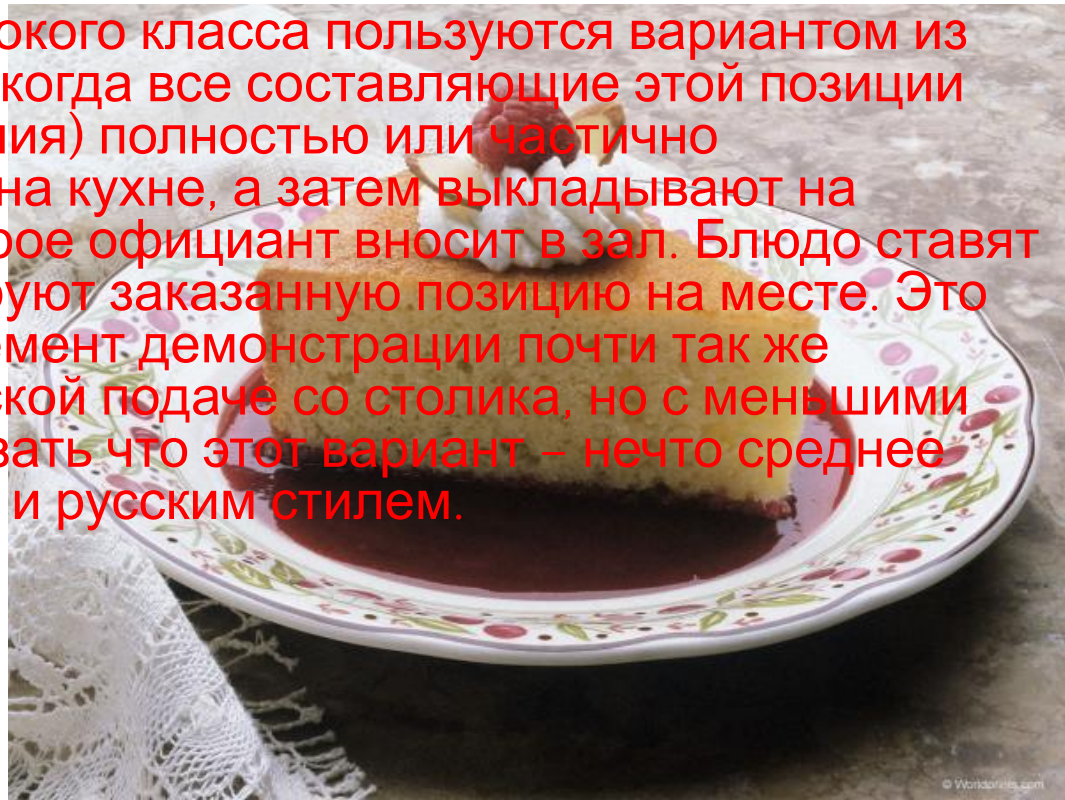


**Как правильно обслуживать с сервировочного столика?**

# Обслуживание с сервировочного столика.

В настоящее время для обслуживания с круглого сервировочного столика, как правило, требуются два официанта, которые приносят блюда, готовят стол и расставляют тарелки. Кроме того, необходимо участие менеджера зала, который рассаживает гостей и принимает заказ, а также сомелье, чтобы помочь гостям с выбором вина и дальнейшей подачей его к столу.

Некоторые из ресторанов высокого класса пользуются вариантом из этой формы обслуживания, когда все составляющие этой позиции (мясо, гарнир, соус, украшения) полностью или частично подготавливаются к подаче на кухне, а затем выкладывают на сервировочное блюдо, которое официант вносит в зал. Блюдо ставят на круглый столик и формируют заказанную позицию на месте. Это позволяет использовать элемент демонстрации почти так же широко, как и при классической подаче со столика, но с меньшими трудозатратами. Можно сказать что этот вариант – нечто среднее между французским стилем и русским стилем.



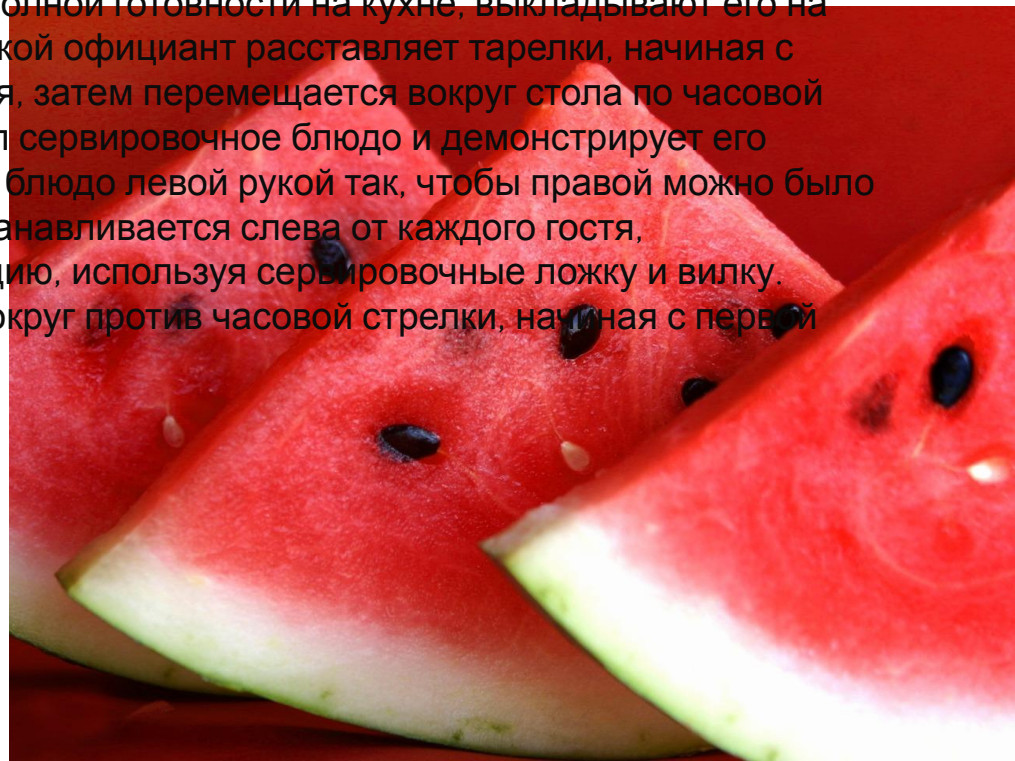
**Как правильно обслуживать с  
сервировочного блюда?**



## Обслуживание с сервировочного блюда.

Русский стиль обслуживания в настоящее время в Америке ассоциируется с подачей пищи с сервировочного блюда и применяется главным образом на банкетах. Этот стиль, возможно, не столь эффектен как французский, но позволяет делать все гораздо быстрее и не менее изящно. Вместо искусной демонстрации пищи обеспечивается высокая скорость ее подачи, и для этого также требуются определенные навыки. Главная цель обслуживания с сервировочного блюда состоит в том, чтобы гости получали полностью приготовленную горячую пищу, а процесс подачи к столу протекал спокойно, но быстро. Это приобретает особое значение на банкетах или в случаях, когда необходимо обслужить много людей, подавая привлекательно оформленные заказы быстро, но не жертвуя при этом индивидуальным подходом.

При этом стиле обслуживания заказ доводят до полной готовности на кухне, выкладывают его на сервировочные блюда и украшают. Правой рукой официант расставляет тарелки, начиная с первой женщины, которая сидит слева от гостя, затем перемещается вокруг стола по часовой стрелке. После этого официант приносит в зал сервировочное блюдо и демонстрирует его сидящим за столом гостям. Далее, удерживая блюдо левой рукой так, чтобы правой можно было раскладывать еду по тарелкам, официант останавливается слева от каждого гостя, демонстрирует заказ и подает желаемую порцию, используя сервировочные ложку и вилку. Раскладывая еду, официант перемещается вокруг против часовой стрелки, начиная с первой женщины, сидящей справа от гостя.



**Как правильно обслуживать в  
стиле “дворецкий”?**


# Обслуживание в стиле “дворецкий”.

Процедура обслуживания в основном такая же, как и в русском стиле, но при этом гости, пользуются подходящим инструментом, сами берут пищу с большого плоского блюда, которое официант держит на весу двумя руками.

Начиная с женщины, которая находится слева от гостя, дворецкий подходит слева и затем перемещается вокруг стола против часовой стрелки.







*Как правильно обслуживать в английском и семейном стиле?*

# Английский и семейный стили обслуживания.

В ресторанах английский стиль обычно предназначается для кабинетов или отдельных групп обедающих. Блюда полностью готовятся на кухне. Тарелки расставляются заранее. “Хозяин” (официант или, возможно, метрдотель) обычно разливают суп по суповым тарелкам, которые гости сами передают вокруг стола. То же происходит с раздачей главного блюда: “хозяин” разрезает мясо или раскладывает блюдо по тарелкам и передает кому-либо из гостей, который в свою очередь передает тарелки далее по столу. Дополнительные блюда поступают в больших сервировочных тарелках, и гости сами себя обслуживают.

Согласно другому варианту подаваемые блюда сначала расставляются на постели, и уже оттуда официант берет тарелки с едой и показывает их гостям. Убирая посуду официант перемещается вокруг стола по часовой стрелке.

Семейный стиль аналогичен английскому стилю, за исключением того, что пищу подают на стол в больших сервировочных тарелках и гости сами себя обслуживают.





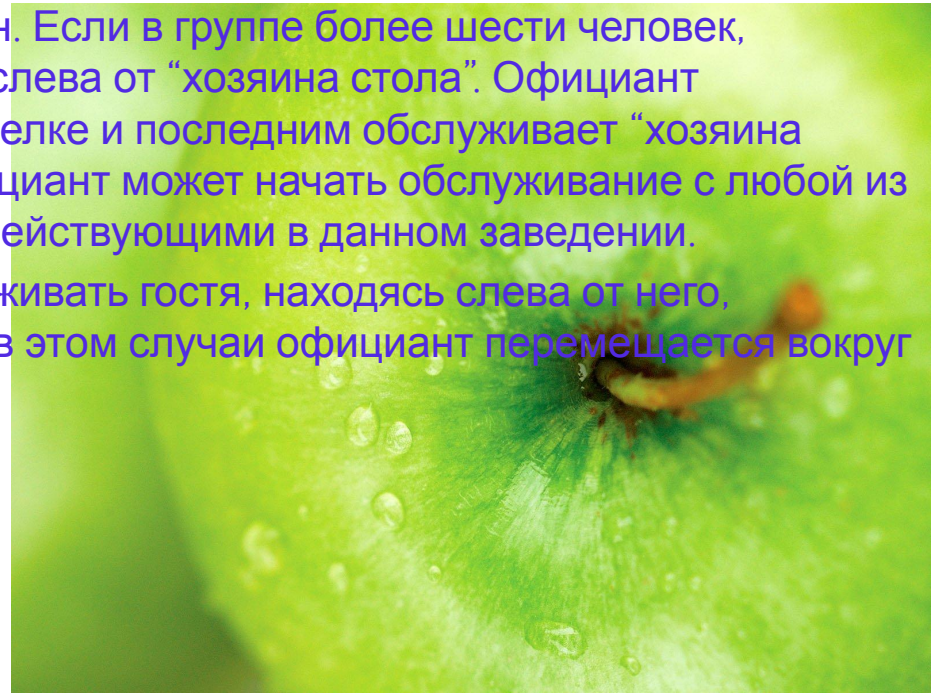
Как правильно обслуживать в американском стиле?

# Американский стиль обслуживания.

Американский стиль обслуживания очень хорошо подходит для: ресторанов повседневного питания, бистро и для проведения банкетов, поскольку необходимо обеспечить быстрый оборот и большой объем.

Сама процедура обслуживания, конечно, сильно зависит от уровня и характера мероприятия. При американском стиле обслуживания как приготовление блюд, так и их украшение происходит на кухне. Официант вносит в обеденный зал тарелку и ставит ее перед каждым гостем, находясь справа от него. Такой подход позволяет держать две или три тарелки в левой руке, подавая правой. Работая с небольшими группами (менее шести гостей), сначала обслуживают женщин, перемещаясь вокруг стола по часовой стрелке, а затем в том же порядке – мужчин. Если в группе более шести человек, сначала обслуживают женщину, сидящую слева от “хозяина стола”. Официант перемещается вокруг стола по часовой стрелке и последним обслуживает “хозяина стола”. Если нет очевидного “хозяина”, официант может начать обслуживание с любой из женщин или в соответствии с правилами, действующими в данном заведении.

В некоторых ресторанах предпочитают обслуживать гостя, находясь слева от него, пользуясь, соответственно, левой рукой, и в этом случае официант перемещается вокруг стола против часовой стрелки.

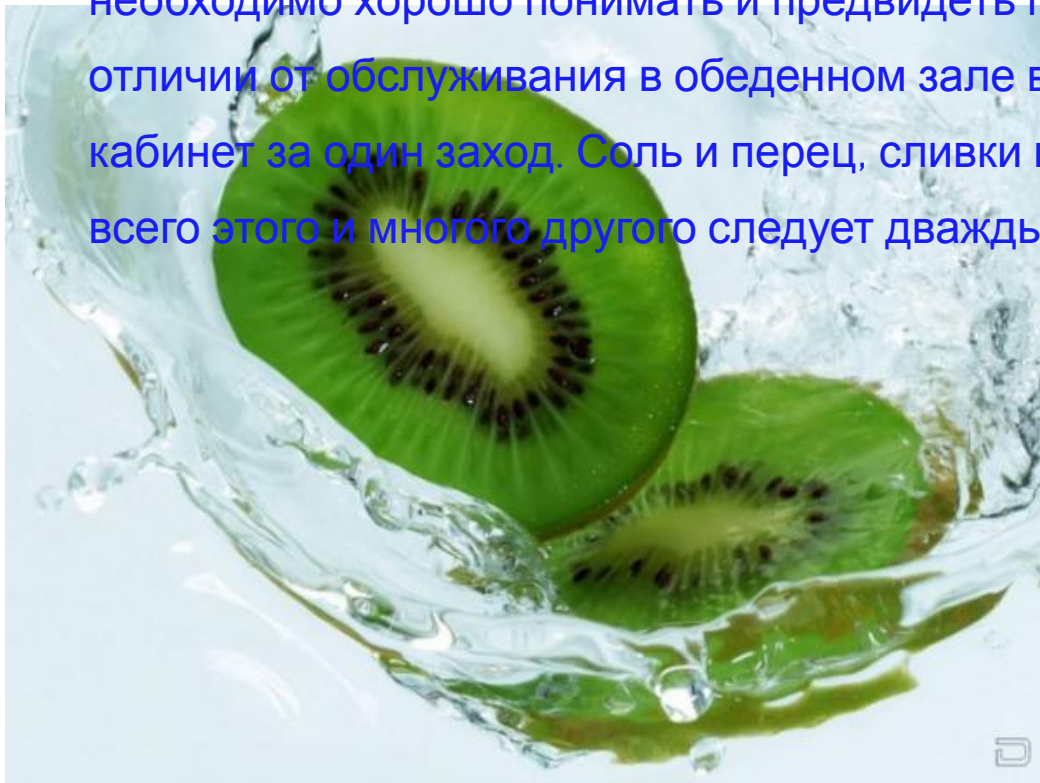


*Как правильно обслуживать в кабинетах?*



# Обслуживание в кабинетах.

Для того чтобы обеспечить необходимое качество обслуживания в кабинетах, необходимо хорошо понимать и предвидеть потребности гостя, поскольку в отличии от обслуживания в обеденном зале все должно быть принесено гостю в кабинет за один заход. Соль и перец, сливки и сахар, дольки лимона – наличие всего этого и многого другого следует дважды проверить перед выходом из кухни.



A close-up photograph of several donuts. The donuts are covered in a thick, smooth layer of light pink frosting. They are heavily decorated with a variety of colorful sprinkles, including small cylindrical shapes in shades of purple, blue, green, yellow, orange, red, and pink. The donuts are arranged in a cluster, with some in the foreground and others slightly behind, creating a sense of depth. The background is softly blurred, focusing attention on the texture and colors of the donuts.

*Как правильно обслуживать в  
буфетном стиле?*

# Буфетный стиль обслуживания.

Буфетный стиль напоминает рыночную площадь в миниатюре. Гость сам подходит к привлекательно оформленному столу и выбирает предлагаемые блюда. Буфетный стиль обслуживания обычно применяют в случаях, когда нужно просто, быстро и экономично за короткое время обслужить много людей.

Буфетный стиль обслуживания, как правило, организуется на вечеринках и других простых мероприятиях. Горячие и холодные блюда подают на длинные столы, иногда позади них стоит готовый оказать услугу официант.

Холодные блюда находятся в начале раздаточной линии, горячие в самом конце; это делается еще и потому, что таким образом еда остается горячей к тому времени, когда гость сядет за стол.





# *Другие типы обслуживания*



# “Поздний завтрак”

Стиль “Поздний завтрак” часто является сочетанием американского и буфетного стилей обслуживания. Упор делается на не официальность обслуживания при небольшом выборе блюд.

# Кафетерий

Стиль “Кафетерий” – это самообслуживание. Гости выбирают блюда и сами несут их к столу. В некоторых кафетериях официанты формируют порции тех блюд, которые выбирает гость (контроль размера порции). Обычно предполагается, что со столов убирает служащий ресторана, хотя самообслуживание и здесь стало общепринятым.



# Стиль обслуживания “навынос”

В течении последнего десятилетия этот стиль обслуживания стал самым быстро растущим сегментом пищевой отрасли.

Рестораны высшей категории готовят еду для офисов и домашнего потребления. Бистро, траттории, а также заведения повседневного питания предлагают ряд таких возможностей.

Этот стиль придаёт новый смысл обслуживанию за столом, отличающийся от того, что был в прошлом. В частности, нужно помнить и учитывать различия в ощущении комфорта между принятием пищи в домашних условиях и трапезой в ресторане.

# Обслуживание за прилавком

Цель обслуживания за прилавком состоит в том, чтобы обеспечить быстрый оборот.

Постоянных посетителей обслуживают, до минимума сокращая разговоры и количество движений. Для того чтобы ускорить принятия решений, изображения блюд часто помещают на стенах или в меню.

Официант может одновременно заниматься обслуживанием от восьми до двадцати гостей, и за рабочий день, продолжающийся восемь часов, этот процесс иногда повторяется десять раз. Всё должно находиться в пределах досягаемости.

Прилавок должен располагаться вблизи производственного участка, чтобы заказ можно было быстро передать на кухню, получить готовое блюдо и обслужить посетителя




# Тест

1. В каком году французский стиль полностью сформировался?
    - а. 1655
    - б. 1670
    - в. 1680
  2. Какой стиль обслуживания в Америке ассоциируется с подачей пищи с сервировочного блюда?
    - а. Русский
    - б. Английский
    - в. Французский
  3. Сколько позиций меню обычно выставляется за время первых двух подач в французском стиле обслуживания?
    - а. 40-60
    - б. 10-40
    - в. 5-30
  4. Какой стиль обслуживания в ресторанах обычно предназначен для кабинетов или отдельных групп обедающих?
    - а. "Дворецкий"
    - б. Американский
    - в. Английский (Семейный)
  5. Для каких мероприятий характерен американский стиль обслуживания?
    - а. Банкет
    - б. Корпоратив
    - в. Фуршет
  6. Как нужно перемещаться вокруг стола при подаче еды(американский стиль обслуживания)?
    - а. по часовой стрелке
    - б. против часовой стрелки
    - в. произвольно
- 

# Отвeты на тест

- 1) В
- 2) А
- 3) Б
- 4) В
- 5) А
- 6) А
- 7) Б
- 8) В
- 9) А



**Спасибо за  
внимание!**