

# ***ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА***



# СОДЕРЖАНИЕ

- ▣ Понятие сервировки
- ▣ Цель сервировки
- ▣ Столовое бельё
- ▣ Столовая посуда
- ▣ Столовые приборы
- ▣ Сервировка стола (примеры)
- ▣ Украшение стола салфетками
- ▣ Украшение стола свечами
- ▣ Украшение стола цветами

Сервировка (фр. servir - обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.



# Цель сервировки :

- создать удобства гостям в процессе приема пищи
- способствовать установлению хорошего настроения
- выразить свое внимание и доброжелательность



Сервировка стола включает в себя расстановку в определенном порядке всех необходимых для организации трапезы (приема пищи) предметов.

Создать атмосферу торжественности и уюта помогут:

- *столовое бельё*
- *столовая посуда*
- *столовые приборы*
- *украшение стола*



# СТОЛОВОЕ БЕЛЬЁ

К столовому белью относятся *скатерти* и *салфетки*.

Их классифицируют по следующим параметрам:

- материал
- размер
- цвет



# СКАТЕРТИ МАТЕРИАЛ

лён

хлопок

искусственные ткани

водоотталкивающие ткани



# СКАТЕРТИ

## РАЗМЕР

Для квадратного стола: 100 x100 см или 150 x150 см

Для прямоугольного стола: 130 x160 см – 180 x210 см

Для круглого стола: 160 x160 см





# СКАТЕРТИ ЦВЕТ

Выбор цветовой гаммы при оформлении стола существенным образом определяет настроение и характер мероприятия.



# СКАТЕРТИ УКРАШЕНИЕ ВЫШИВКОЙ



# СЕТЫ

*Сет* – альтернатива скатерти; небольшая подставка или подложка для посуды размером не менее 30 x 40 см. Может быть выполнен из дерева, ткани, пластмассы, бумаги и т.д.



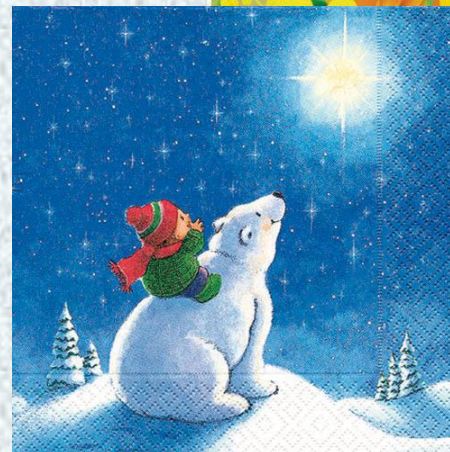
# СЕТЫ





# САЛФЕТКИ МАТЕРИАЛ

полотняные или бумажные



# САЛФЕТКИ РАЗМЕР



Салфетки размером 32x32 см или 35x35 см предназначены для сервировки завтраков, чайных и кофейных церемоний.

Салфетки размером 40x40 см используют для сервировки стола к обеду или к ужину.

Салфетки размером 50x50 см употребляются наиболее часто.

# САЛФЕТКИ ЦВЕТ

Салфетки должны быть или в тон скатерти, или контрастировать с ней.





Для торжеств, посвящённых определённым праздникам, можно использовать тематическое столовое бельё.



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА САЛФЕТКАМИ

Самый простой и элегантный способ украсить стол с помощью салфетки – аккуратно сложить её , закрепив специальным кольцом.



# СТОЛОВАЯ ПОСУДА

Полный столовый сервиз включает от 25 до 40 наименований. Не обязательно иметь их все.



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХЛЕБА, ТОСТОВ

- ▣ тарелки  
пирожковые  
(диаметром 17,5 см)
- ▣ хлебницы



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



- тарелки закусочные (диаметром 20 см)
- салатники
- блюда овальные
- вазы на низкой ножке
- менажницы
- соусники

# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ПЕРВЫХ БЛЮД

- Бульонные чашки (для бульонов, супов - пюре)
- Тарелки столовые глубокие (диаметром до 24 см)
- Суповые миски с крышкой
- Керамические горшочки



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД



- ▣ Тарелки столовые мелкие (диаметром 24 см)
- ▣ Блюда круглые или овальные на несколько порций



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ВТОРЫХ БЛЮД

- ▣ Керамические горшочки
- ▣ Кокотницы глиняные или металлические





# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ДЕСЕРТА



- Тарелки десертные глубокие и мелкие (диаметром 20 см)
- Блюдо для торта
- Ваза для фруктов
- Креманки, вазочки для мороженого, муссов



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Кофейный сервиз



Чайный сервиз



# СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



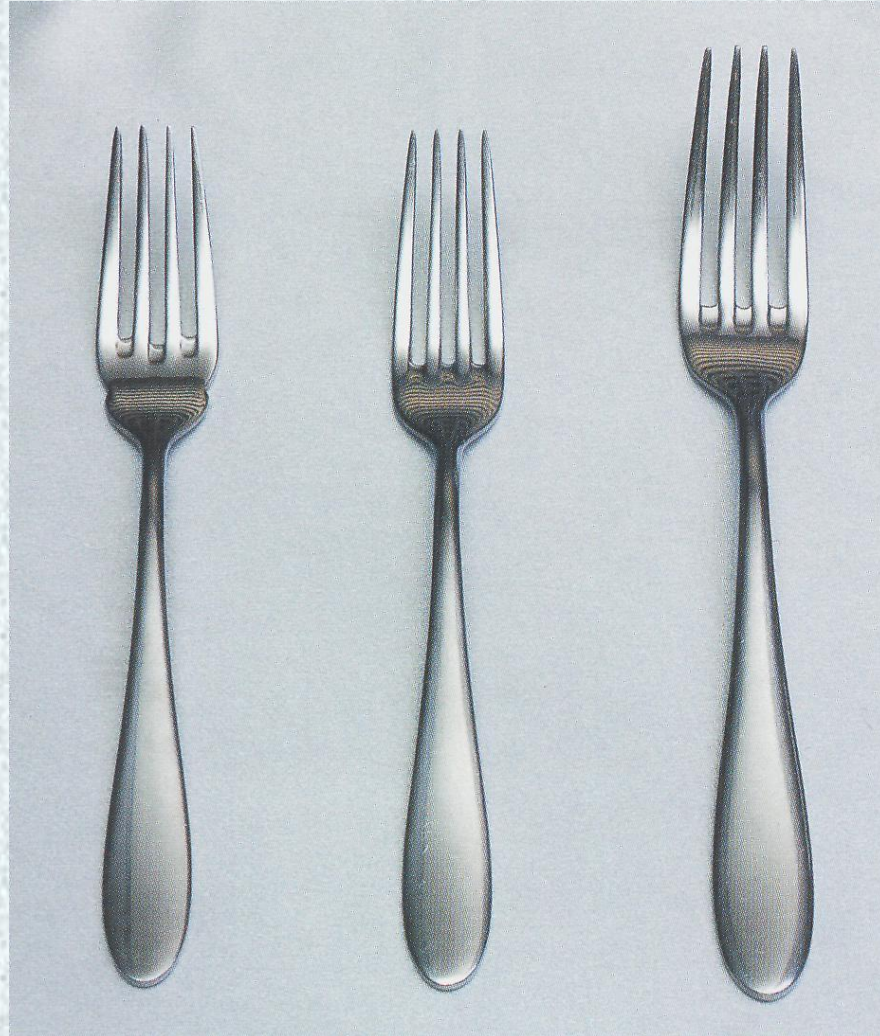
# ЛОЖКИ



- ▣ столовая
- ▣ десертная
- ▣ чайная
- ▣ кофейная

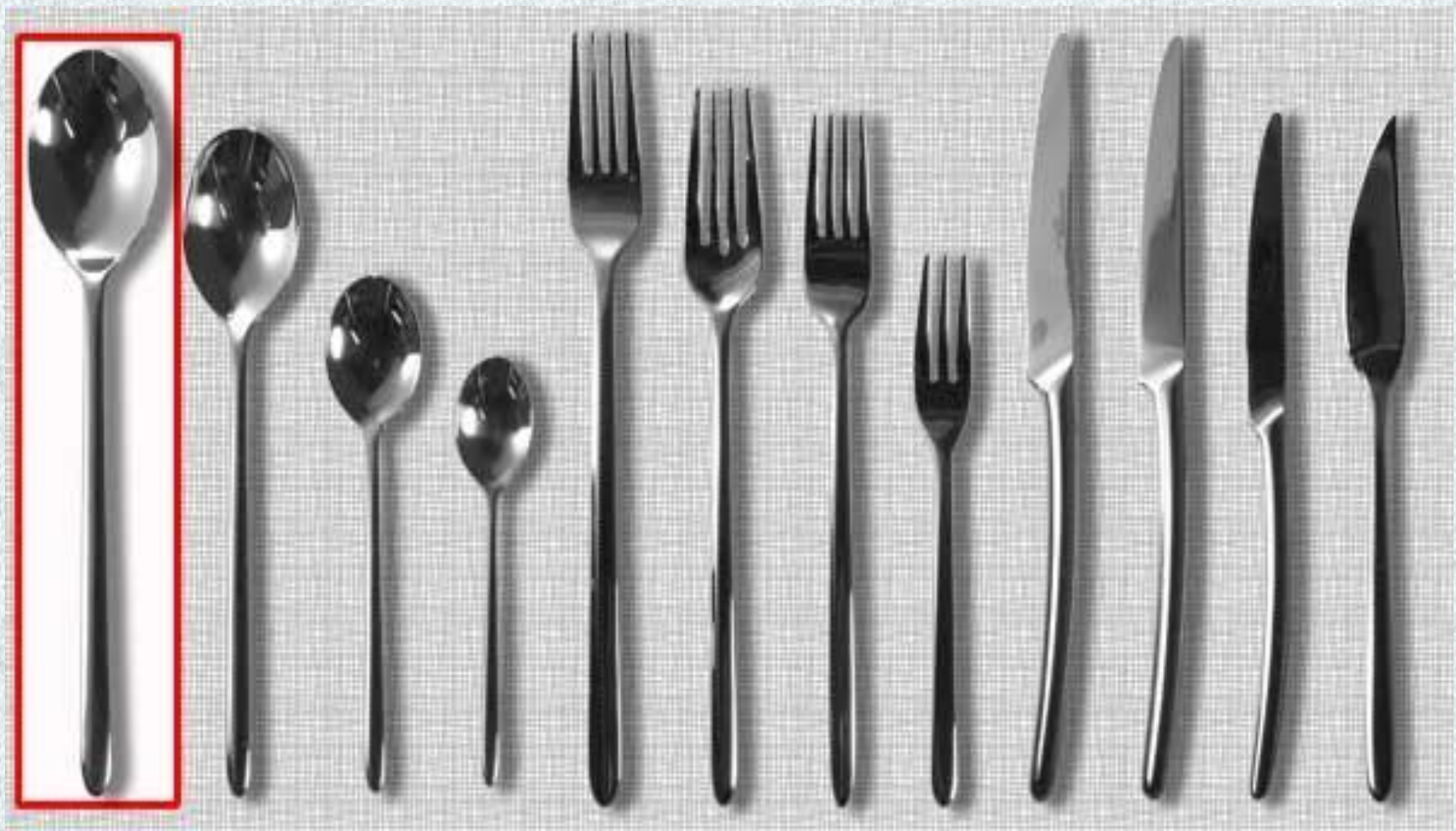
# ВИЛКИ

- ▣ рыбная
- ▣ закусочная
- ▣ столовая



# РЫБНЫЙ ПРИБОР



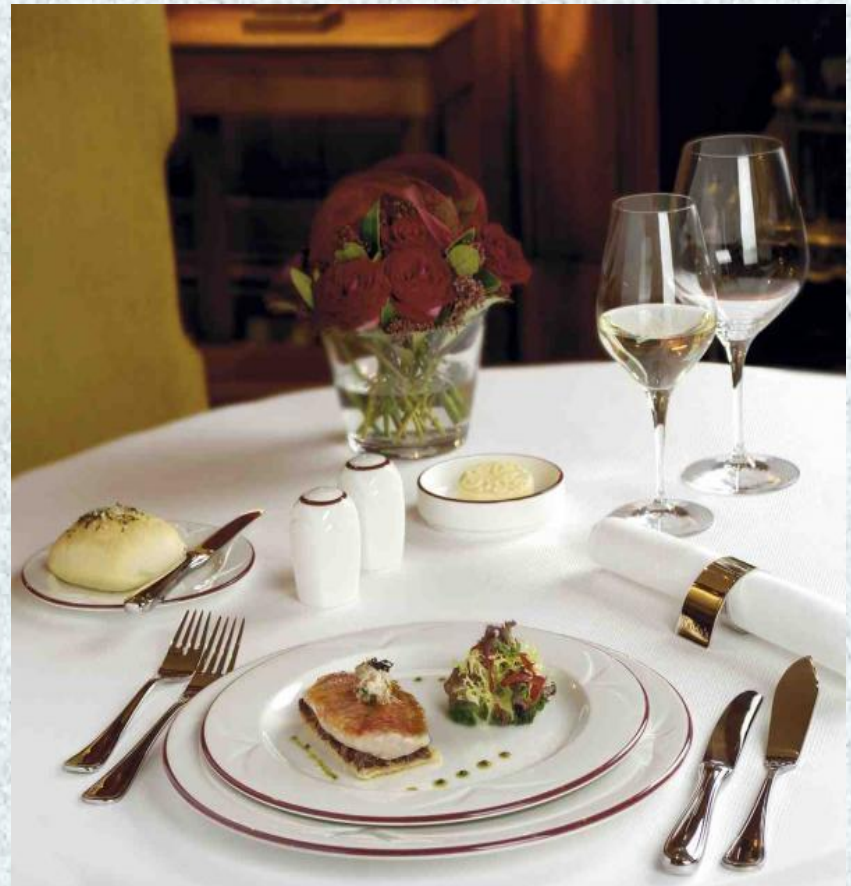




# *СЕРВИРОВКА ПЕРВЫХ БЛЮД*



# СЕРВИРОВКА ВТОРЫХ БЛЮД



# СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТА



# *СЕРВИРОВКА ПЕРВОГО, РЫБНОГО, МЯСНОГО БЛЮДА И ДЕСЕРТА*

















# УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Как правило, украшается стол для торжественных случаев. Однако и повседневный стол можно оформить оригинально.

- ▣ *Украшение стола салфетками*
- ▣ *Украшение стола свечами*
- ▣ *Украшение стола цветами*



# КОЛЬЦА ДЛ Я САЛФЕТОК СВОИМИ РУКАМИ



# СКЛАДЫВАНИЕ САЛФЕТОК

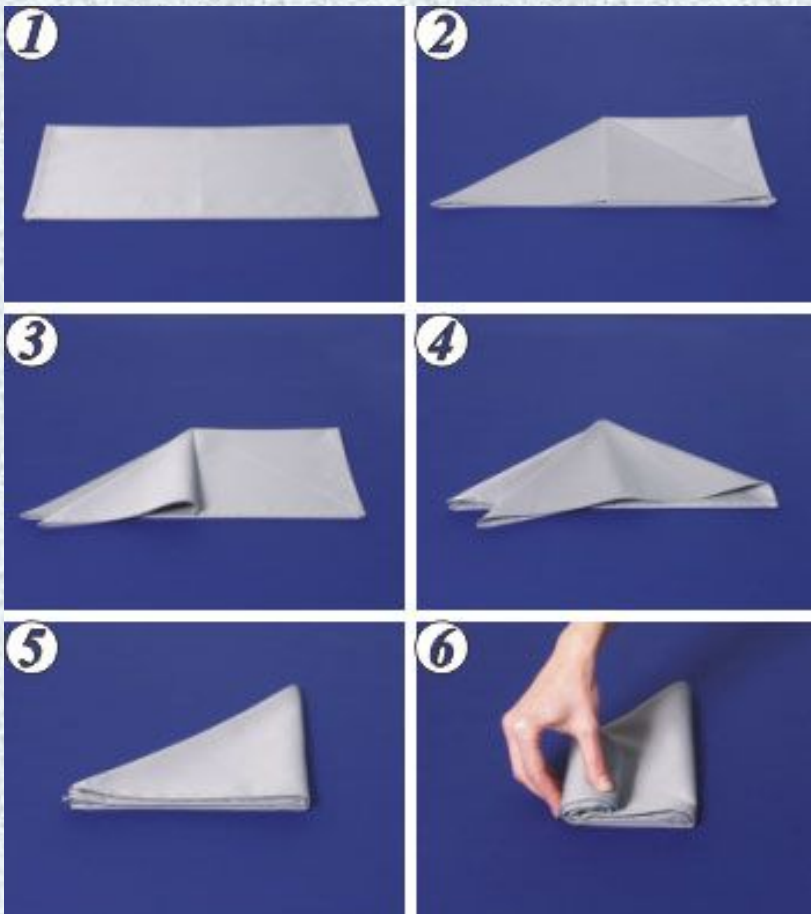


Для того, чтобы складывать разные фигуры, необходимо использовать салфетки квадратной формы.

По способу складывания салфетки делят на три группы.

# ГРУППА А

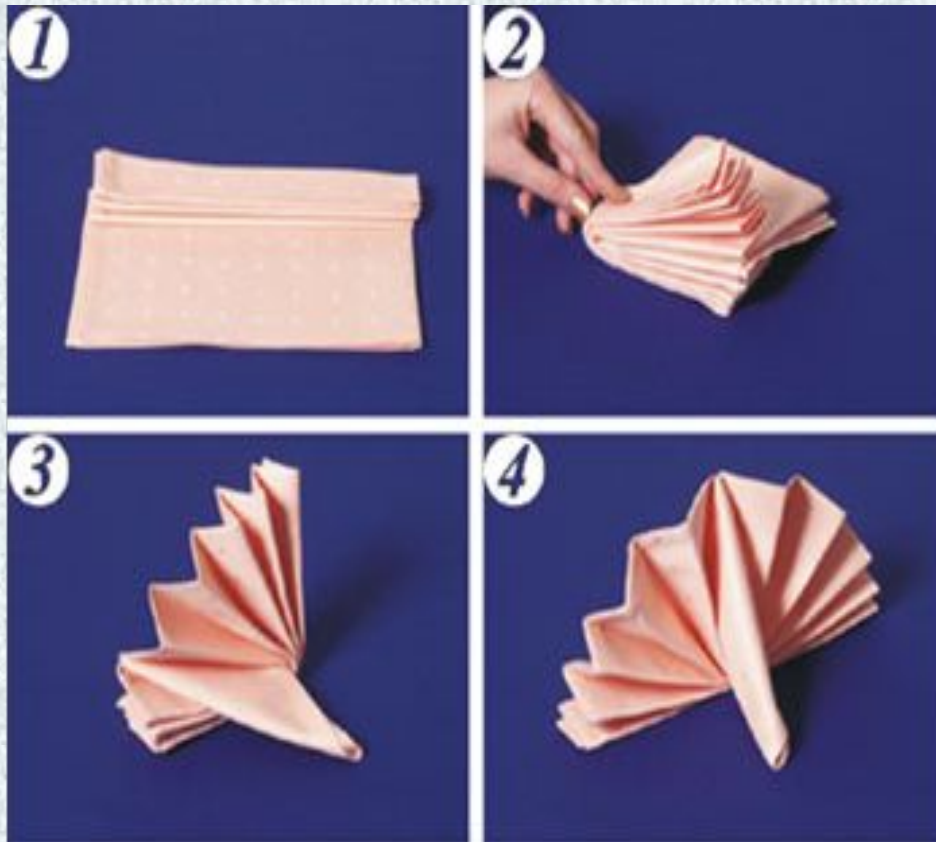
Все фигуры этой группы начинают складывать одинаково – пополам, изнаночной стороной внутрь.



«Шатёр кручёный»



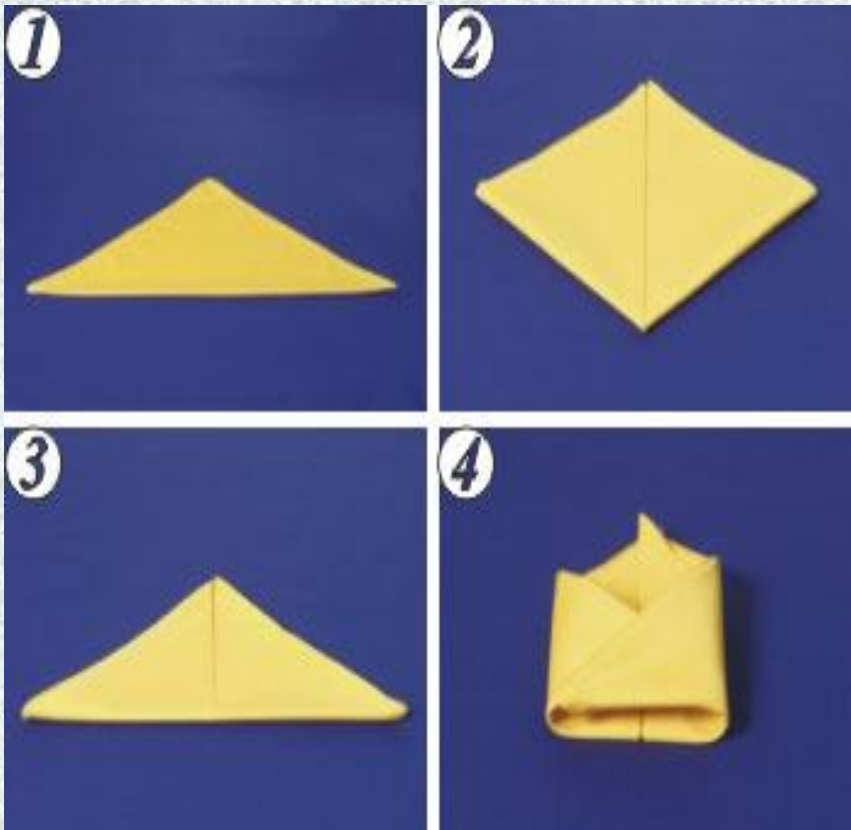
# ГРУППА А



«Настольный веер»

# ГРУППА Б

Фигуры этой группы начинают складывать пополам по диагонали изнаночной стороной внутрь.



«Арка - ворот»





# ГРУППА Б



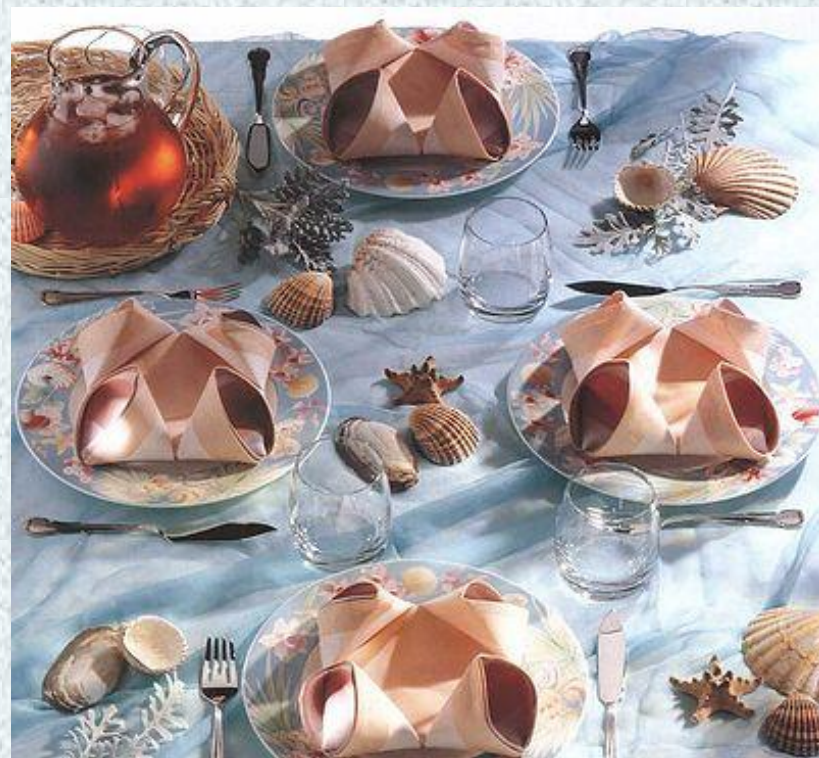
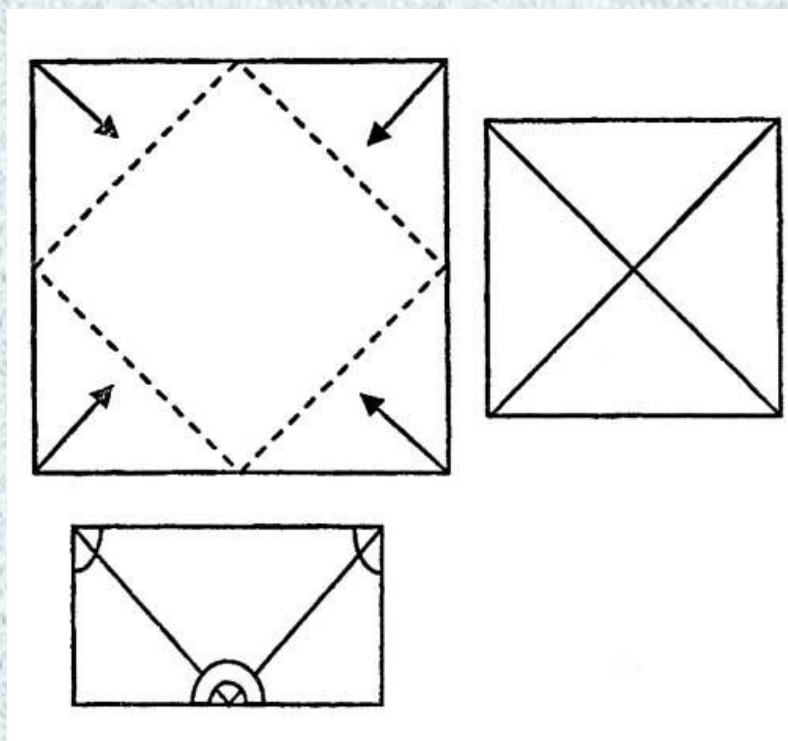
«Королевская лилия»

«Крылья»



# ГРУППА В

Для создания фигур этой группы салфетку раскладывают изнаночной стороной вверх и загибают к центру все четыре угла.



# ГРУППА В



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- ▣ Включённые в цветочную композицию свечи должны стоять ровно и надёжно крепиться к основе.



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ

- Вместо подсвечников можно использовать стеклянные сосуды или фужеры.



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА СВЕЧАМИ



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

