

**Обсуждение напитков и  
меню на рейсах средней  
и длительной  
протяженности**

## **Примеры сервисных фраз во время приветствия пассажиров и взятия заказа на «Напиток после взлёта» на земле:**

**-Добрый день (утро, вечер) Меня зовут ...Я сегодня буду вас обслуживать.**

### **пассажиры VIP**

**-... (имя, отчество) мы рады снова приветствовать Вас на борту нашего самолёта.**

### **пассажиры категории Elite и Elite Plus**

**Господин/госпожа (фамилия)\* ... ? Как я могу к Вам обращаться?**

**... (обращение, определенное пассажиром при знакомстве)мы рады приветствовать Вас на борту (нашего самолета) как частолетающего пассажира. Очень приятно, что вы снова остановили свой выбор на нашей авиакомпании.**

### **пассажиры высоких классов обслуживания**

**Простите, как я могу к Вам обращаться? Очень приятно!**

**... (обращение, определенное пассажиром при знакомстве), что из напитков вы предпочитаете на аперитив.**

**Вы готовы заказать напитки? Мы подадим их сразу после набора высоты.**

**Спасибо!**

**Какие напитки вы предпочитаете в качестве аперитива?**

**Спасибо! Мы подадим их вскоре после взлета...**

# АЛГОРИТМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ АПЕРИТИВА

- **Алкогольные**

- Вино/
  - шампанское
  - красное

- белое

- Перечислить характеристики вина

- Крепкие

- Перечислить ассортимент

- **Безалкогольные**

- Перечислить ассортимент

	Контрада ди Сан Феличе Бьянко	Бленд №5	Шато Ле Розье	Кьянти Кастильони
<b>Страна</b>	Италия	Франция	Франция	Италия
<b>Регион</b>	Тоскана	Прованс	Бордо	Тоскана
<b>Сорта винограда</b>	треббьяно, мальвазия, шардоне	верментино шардоне совиньон блан, семильон	мерло, каберне фран, каберне совиньон	санджовезе, мерло
<b>Цвет</b>	Золотисто-блестящий	Светло-соломенный	пурпурно-рубиновый	Рубиново-красный
<b>Вкус/ послевкусие</b>	Яблоки, груши, цитрусовые/ фруктовое	Луговые цветы/ освежающее	Красные фрукты/ специи	Вишня, чернослив/ миндальное
<b>Рекомендации</b>	закуски, салат, блюда из рыбы и птицы.	Рыба, морепродукты	Жареное красное мясо, твердые сыры	Жареный цыпленок, тушеное мясо с овощами,

## Шампанское МВЛ

### Болланже Кюве Спесьяль Брют

**Страна:** Франция

**Винодельческий регион:** Шампань

**Производитель:** Дом Болланже

**Сорта винограда:** Пино Нуар 60%, Шардоне 25%, Пино Менье 15%.

**Дегустация:** Яркий, удивительно изысканный брют с ароматом и вкусом хорошего белого вина. В букете чувствуются оттенки меда, обжаренных орехов, апельсиновой цедры, цветов и персиков. Во вкусе ощущается отчетливая фруктовоcть сорта Пино Нуар.

**Сочетается** Идеально на аперитив, также подойдет к блюдам из рыбы и морепродуктов или белого мяса.



## Шампанское ВВЛ

### Лансон Блэк Лейбл Брют

**Страна:** Франция

**Винодельческий регион:** Шампань

**Производитель:** Дом Лансон

**Сорта винограда:** Пино нуар 50%, Шардоне 35%, Пино  
менье 15%.

**Дегустация:** Шампанское брют. Бледно-соломенный с золотистым блеском цвет. В освежающем букете раскрываются ароматы белых цветов и летних фруктов, переплетаясь с нотками тостов и легкими медовыми нюансами. Яркое, открытое во вкусе с тонами спелых персиков и лимонной цедры в гармоничном послевкусии

**Сочетается** Отлично сочетается с морепродуктами и белым мясом птицы. Идеальный аперитив!



## Игристое вино "Брют Даржан"

**Страна:** Франция

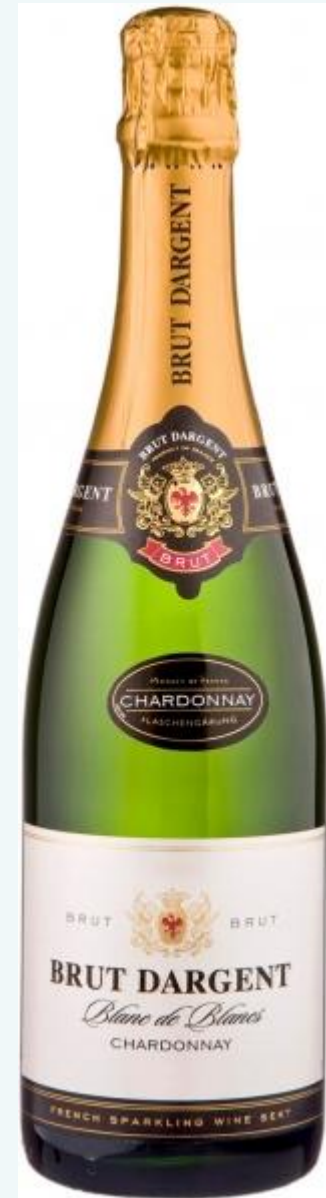
**Винодельческий регион:** Жюра

**Производитель:** Дом Ля Мэзон дю  
Винерон

**Сорта винограда:** Шардоне

**Дегустация:** белое сухое игристое вино красивого золотисто-желтого цвета с зеленоватым оттенком. Отличается приятным освежающим ароматом. Вкус наполнен тонами экзотических фруктов и белых цветов.

**Сочетается** с десертами, а также это вино - прекрасный аперитив.



**Contrada di San Felice Bianco**  
**Контрада ди Сан Феличе Бьянко**

**Страна:** Италия

**Винодельческий регион:** Тоскана

**Сорта винограда:** треббьяно, мальвазия, шардоне

**Дегустация:** Сухое вино блестящего золотисто-соломенного цвета с яркими ароматами белых цветов, спелого красного яблока, груши, цитрусовых и меда. Элегантное и освежающее во вкусе с отлично сбалансированной кислотностью и фруктовыми оттенками в послевкусии.

**Сочетается:** Особенно хорошо будет сочетаться с различными закусками, салатами, блюдами из рыбы и птицы.





## Blend №5

**Страна:** Франция

**Винодельческий регион:** Прованс

**Производитель:** Саша Лишин

**Сорта винограда:** верментино 47%, шардоне 39%, совиньон блан 7%, семильон 7%

**Дегустация:** Сухое вино светло-соломенного цвета, с элегантным ароматом, в котором раскрываются нотки луговых цветов и легкие минеральные оттенки. Яркое, свежее и гармоничное во вкусе.

**Сочетается:** Особенно хорошо сочетается с блюдами из рыбы, птицы и закусками из даров моря.



## Chateau Les Rosiers / Шато Ле Розье

**Страна:** Франция

**Винодельческий регион:** Бордо

**Сорта винограда:** мерло 60%, каберне фран 20%, каберне совиньон 20%

**Дегустация:** Сухое вино пурпурно-рубинового цвета с красивым малиновым отблеском. Буquet насыщенный, с ароматами красных фруктов, нюансами цветов и специй и сладковатыми ментоловыми нотками. Во вкусе вино сочное и округлое, с мягкими танинами и длительным освежающим послевкусием.

**Сочетается:** Прекрасно сочетается с жареным красным мясом, разнообразными паштетами, а также сырами твердых сортов.



## **Chianti Castiglioni / Кьянти Кастильони**

**Страна:** Италия

**Винодельческий регион:** Тоскана

**Сорта винограда:** санджовезе 90%, мерло 10%

**Дегустация:** Сухое вино красивого рубиново-красного цвета с легким фиолетовым оттенком. Выразительный ягодный аромат с нотками вишни, чернослива, специй и приятным миндальным оттенком. Великолепно сбалансированное с выраженными, но мягкими танинами, приятной кислотностью и гармоничным послевкусием.

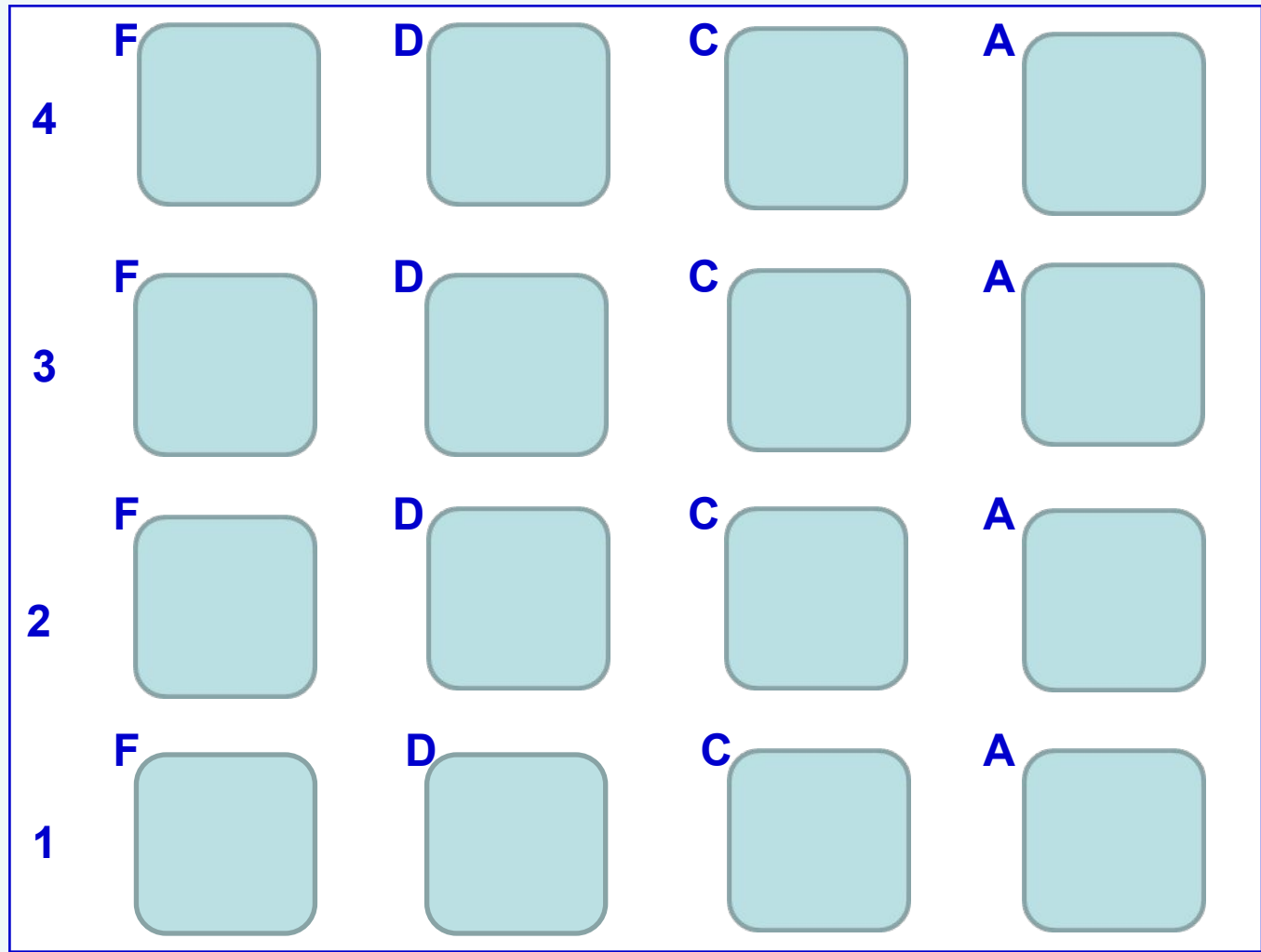
**Сочетается:** Прекрасно подойдет к папарделле с мясными соусами, жареному цыпленку, мясу, тушеному с овощами и сырам средней выдержки.



# Схема рабочей зоны УФ

Правый борт

Левый борт



## Заполнение схемы рабочей зоны УФ

1А

Николай Борисович

Клюквенный морс

Закуска

Телятина с овощами

Мороженое

Чай с бергамотом (одноврем.)

## **Обсуждение меню после взлета, в случае, когда не хватило времени на земле**

















- **Знакомство**
- **Обсуждение аперитивного напитка**
- **Выяснить предпочтительное время подачи обеда**
- **Последовательность блюд**
- **Уточнить, нужны ли заправка к салату, добавки к супу и соусы к горячему блюду**

















*Десерт и горячие напитки обсуждаются отдельно*

# Схема рабочей зоны А330

Правый борт

Левый борт

K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 
K 	H 	G 	D 

G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 
G 	D 	C 	A 

## Заполнение схемы рабочей зоны А330

1А	Николай Борисович
	Шампанское, морс
	Закуска
	Салат
	Суп
	Телятина без соуса
	Мороженое*
	Зеленый чай* (одновр.)

\* Десерт и горячие напитки обсуждаются позже



# АЛГОРИТМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

