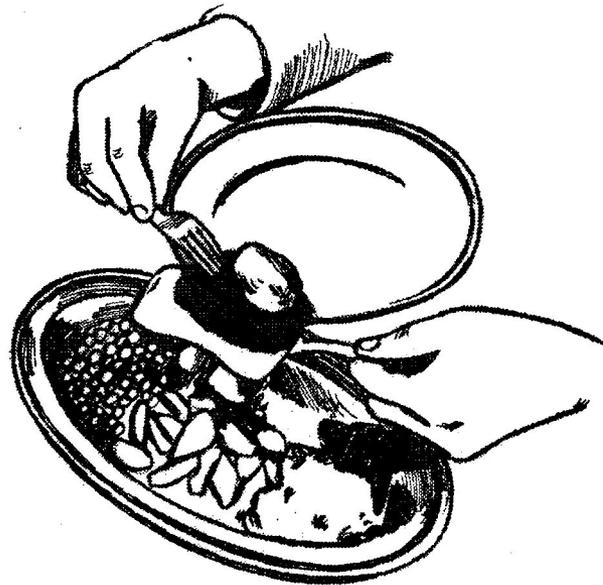
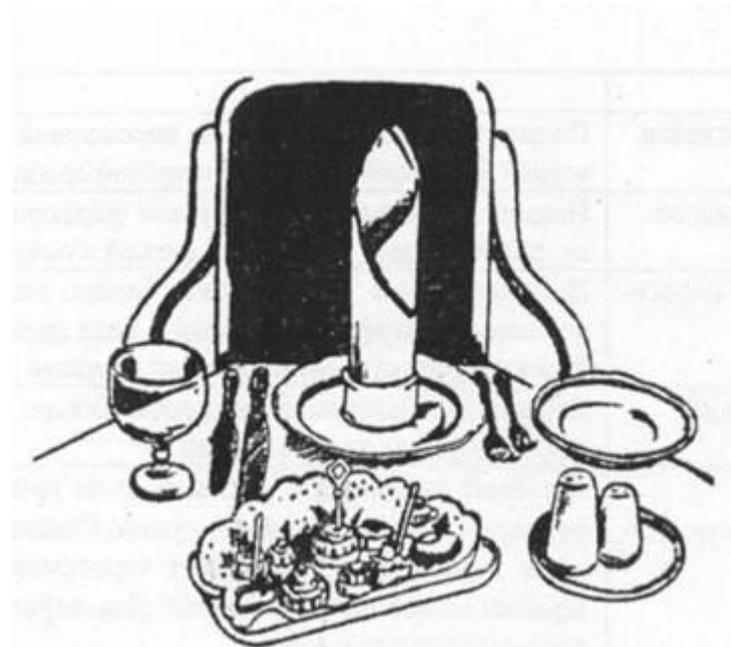


Техника подачи блюд в ресторане



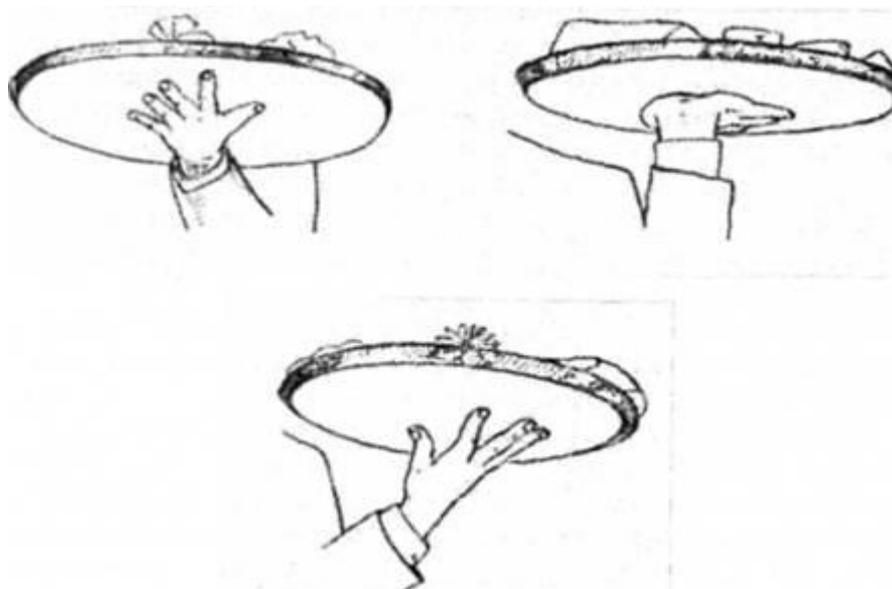
Цели урока

- Сформировать навыки подачи блюд в ресторане



Задачи урока

- Изучить методы подачи блюд в ресторане;
- Отработать первоначальные навыки подачи



Подача заказа

- При подачи заказа, необходимо помнить общие правила техники обслуживания и соблюдать принятую последовательность подачи холодных и горячих закусок, различных блюд и напитков. Следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при придерживать правой.



Подача заказа



- Блюда и напитки устанавливают на подносе один ряд.
- Тяжелые предметы находятся ближе к официанту, а высокие располагают в центре подноса.
- Буфетную и кухонную продукцию следует приносить отдельно.

Подача блюд

- Если пища раскладывается на тарелки непосредственно у обеденного стола, официант должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны. При этом блюдо с кушаньем держат в левой руке. Подавать еду на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой.



Подача блюда

- В случае если блюдо раскладывают по тарелкам на подсобном столике, то как правило этот столик придвигают к обеденному. Блюдо ставят сбоку или за тарелкой, на которую собираются перекладывать кушанья, пользуясь приборами для раскладки.



Подача счета и прочего

- При подаче стакана воды, счета (на тарелке, или маленьком подносе) принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно с любой стороны.



Правила при постановки приборов, посуды и блюд

- Не в коем случае, не касаться большим пальцем края тарелки;
- не дотрагиваться руками до краев чашки, стаканов;
- блюдце под стаканом всегда должно быть сухим;
- приборы брать исключительно только за ручки;
- бесшумно, аккуратно расставлять посуду, приборы;
- не смахивать крошки на пол;
- следующее блюдо подносить только после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного кушанья;
- блюдо или тарелку при подаче брать ручником, предварительно протирая дно.

Практическое задание

- Отработать навыки работы с подносом

