

Методическая разработка по дисциплине»  
Организация обслуживания»

Электронное приложение по теме

# Подача продукции сервис-бара

Подготовила преподаватель  
спецдисциплин Лупонос С.В.

# Прием и оформление заказа

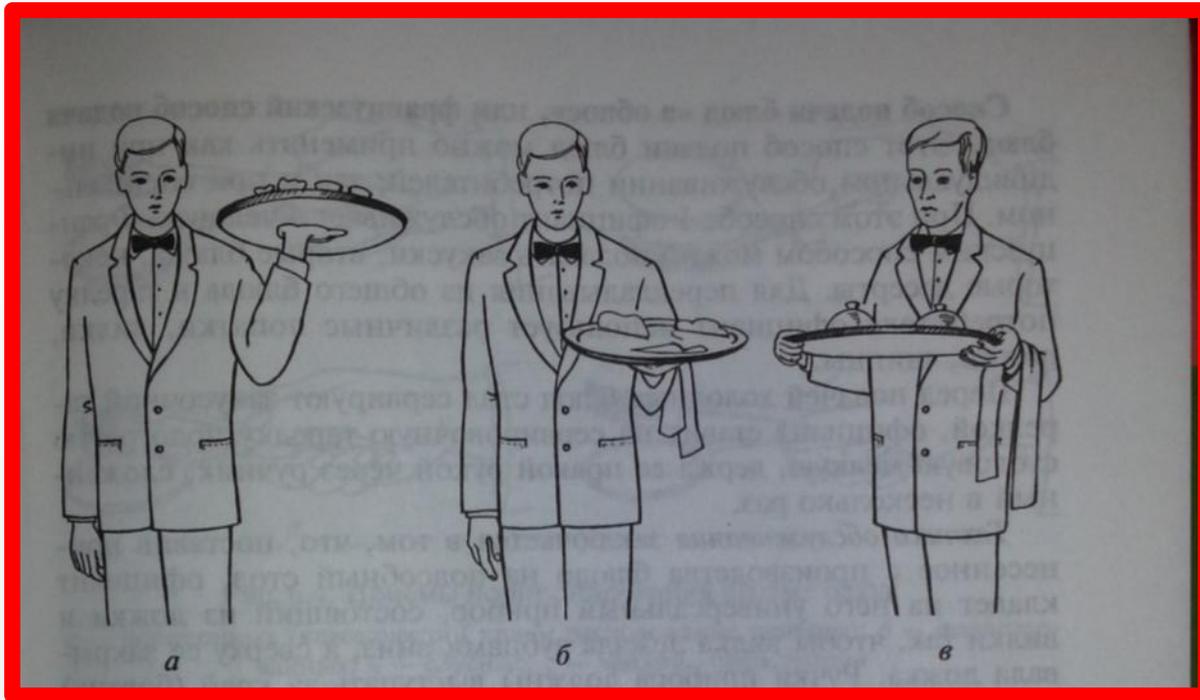


Официант  
записывает заказ  
на бланке счетов  
или в блокнот

# Техника работы с подносом



# Техника переноса официантами подноса



- а) В подсобных помещениях поднос держат на уровне плеча
- б) В торговом зале поднос несут на уровне согнутого локтя
- в) Очень тяжелый поднос несут на уровне груди

# Подача напитка на выбор двух бутылок

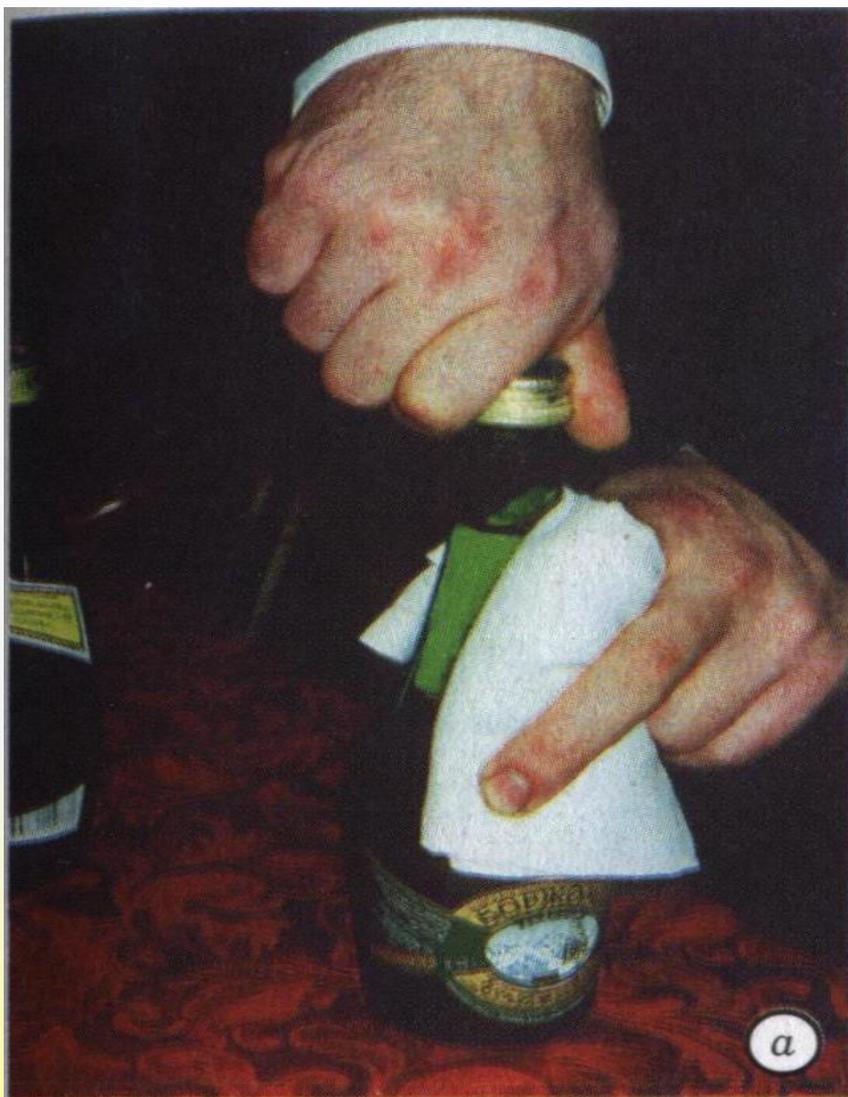


1. Предлагая напитки, официант держит левой рукой 2 бутылки за горлышки, ручник располагается на руке

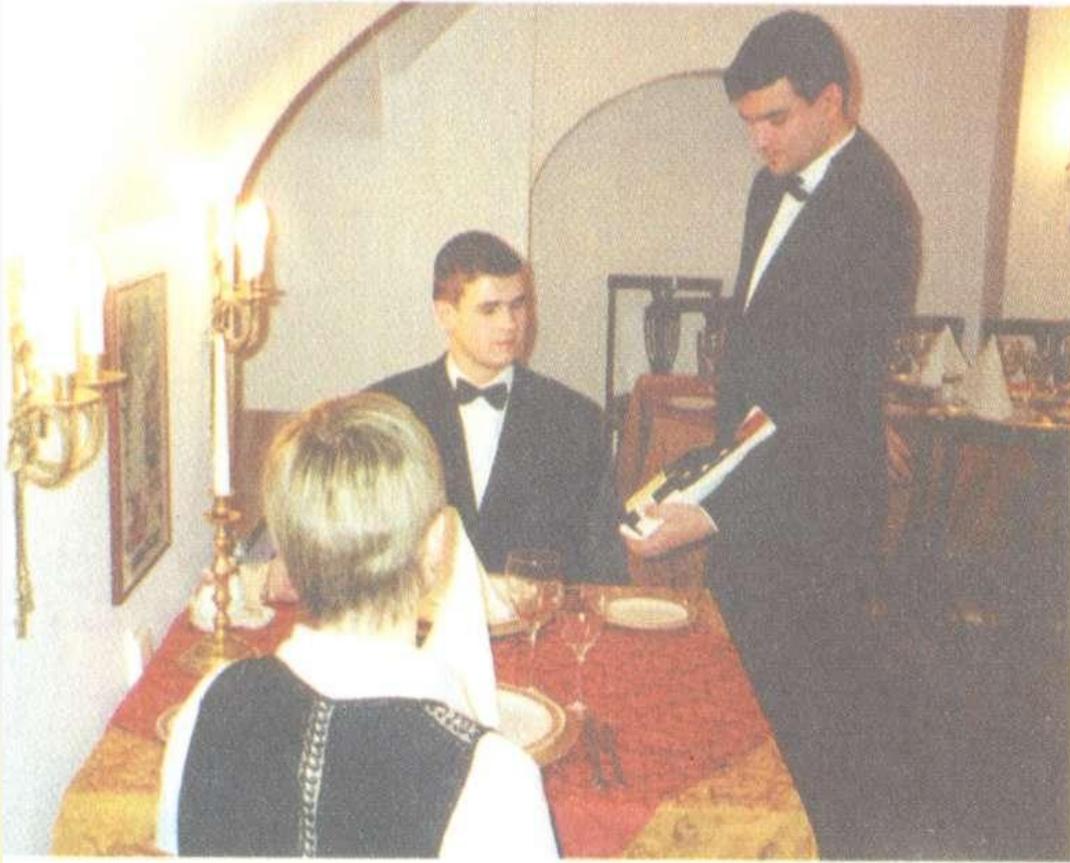
2. Предлагая напитки, официант держит бутылки в ладони левой руки, ручник на безымянном пальце



# Откупоривание бутылок на подсобном столе



# Предложение вина гостю



Бутылку ставят на ручник в ладонь левой руки и показывают заказчику, подходя слева так, чтобы он хорошо видел этикетку

# Коллекционное вино предлагают гостю в корзинке



# Подставки для красного вина



# Техника розлива красного вина

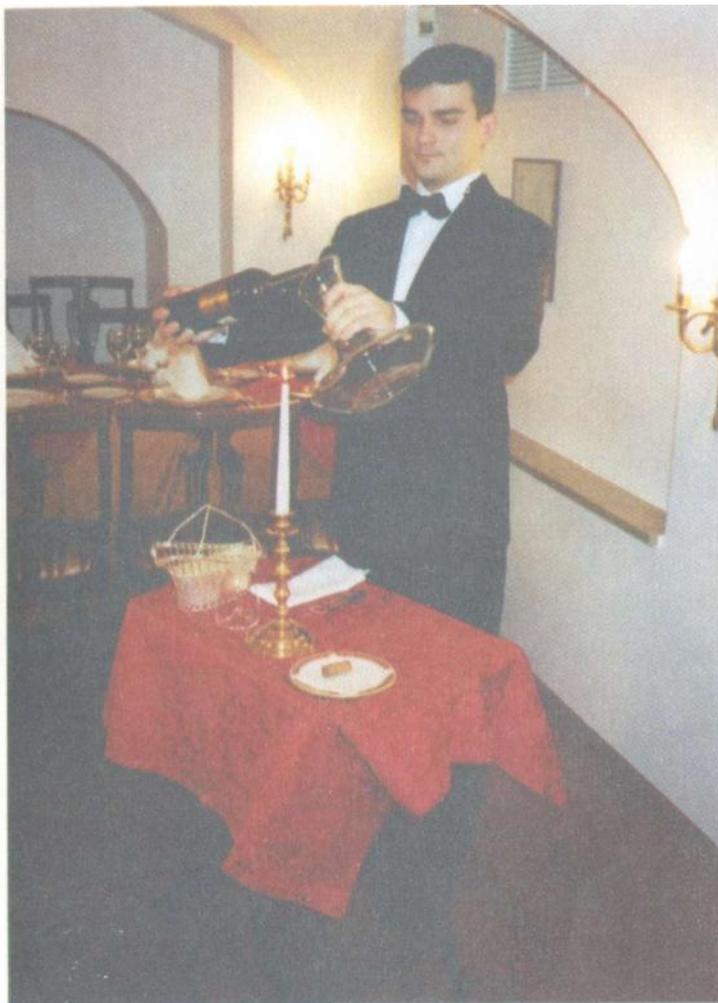


При розливе красного вина на бутылку надевают салфетку, сложенную воротничком, чтобы при дальнейшем розливе вина капли не падали на стол

Все напитки наливают правой рукой с правой стороны

# Техника подачи напитков



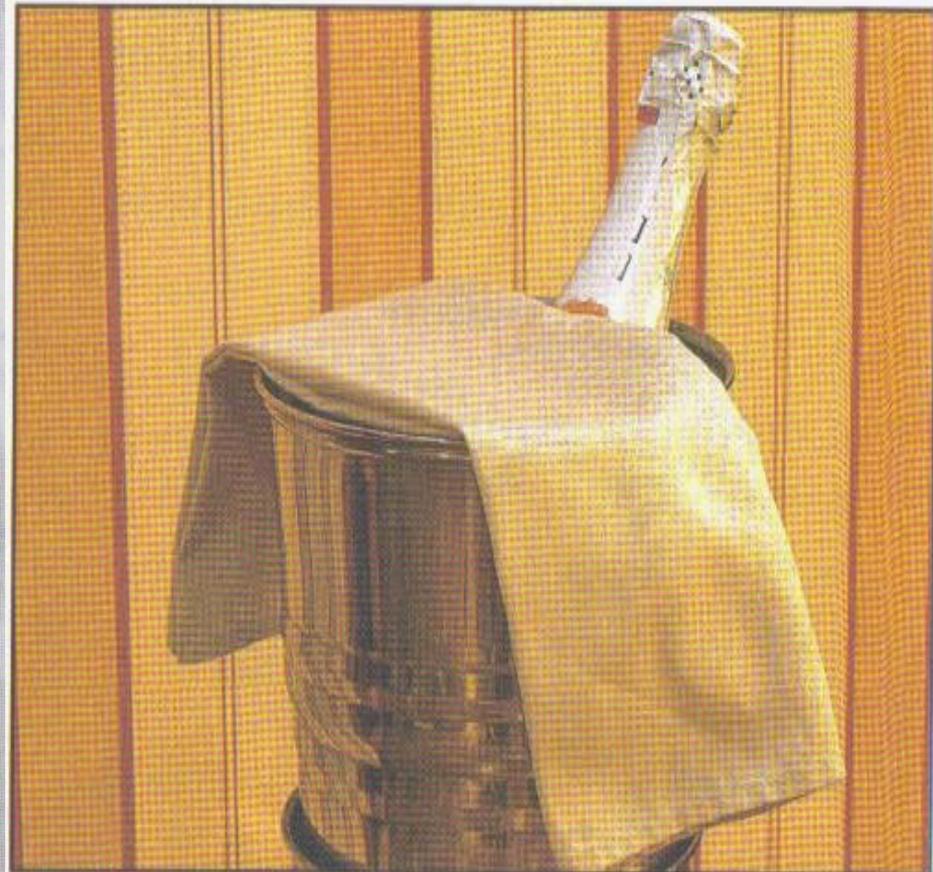


## Декантация вина

Для отделения осадка официант осторожно переливает вино из бутылки в графин. Зажженная свеча позволяет сконцентрировать внимание на осадке.

Осадок является показателем старения и высокого качества красного и реже белого вина

Охлаждение  
шампанского  
температура подачи  
6-8°C



# Техника бесшумного открывания шампанского



# Техника открывания шампанского

- Для бесшумного откупоривания, бутылку держат левой рукой за горлышко через салфетку. Правой откручивают проволоку «уздечку», левой рукой удерживают пробку. Берут бутылку в правую руку под наклоном и левой рукой осторожно извлекают пробку.