

Методическая разработка по дисциплине»
Организация обслуживания»

Электронное приложение по теме

Подача продукции сервис-бара

Подготовила преподаватель
спецдисциплин Лупонос С.В.

Прием и оформление заказа

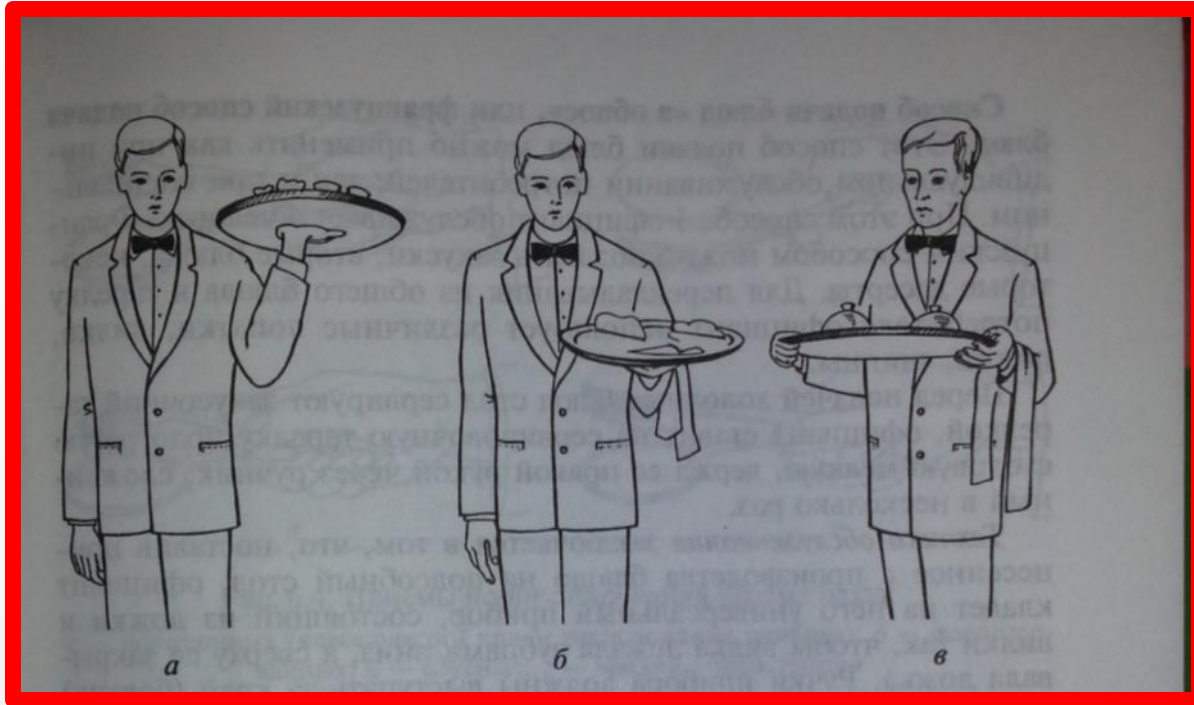


Официант
записывает заказ
на бланке счетов
или в блокнот

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

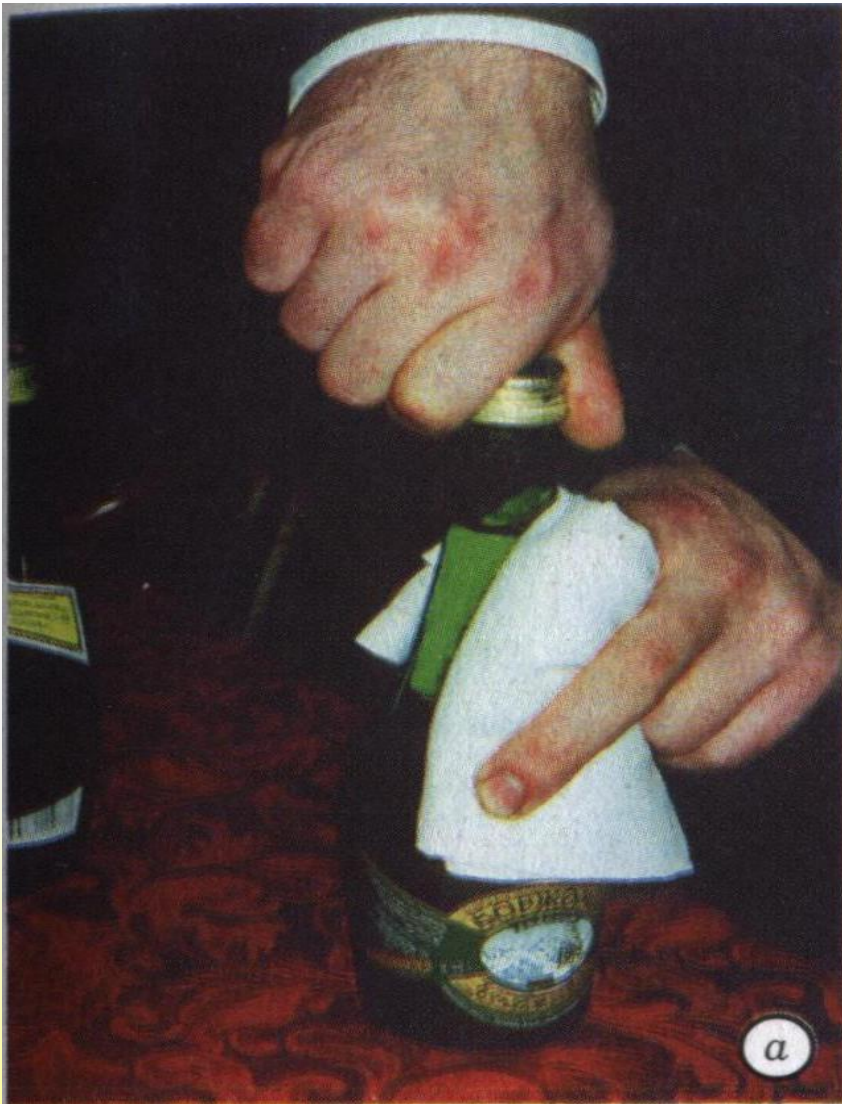


1. Предлагая напитки, официант держит левой рукой 2 бутылки за горлышки, ручник располагается на руке

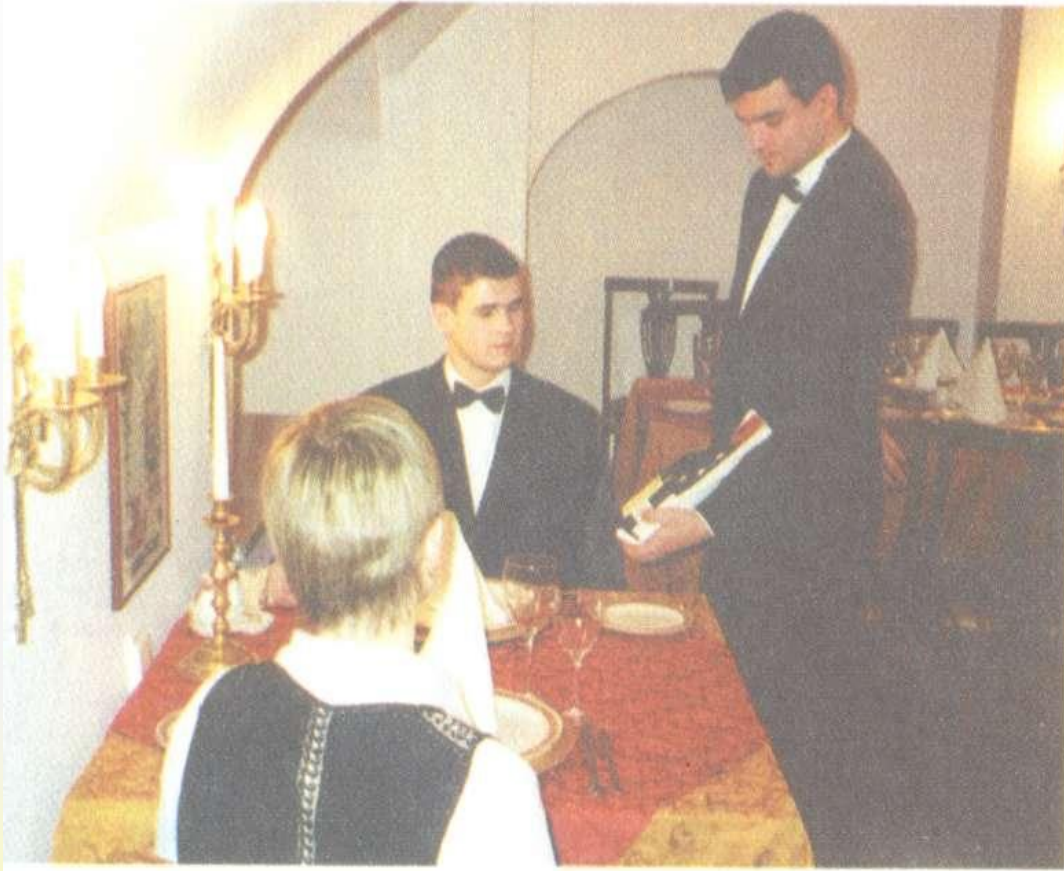
2. Предлагая напитки, официант держит бутылки в ладони левой руки, ручник на безымянном пальце



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



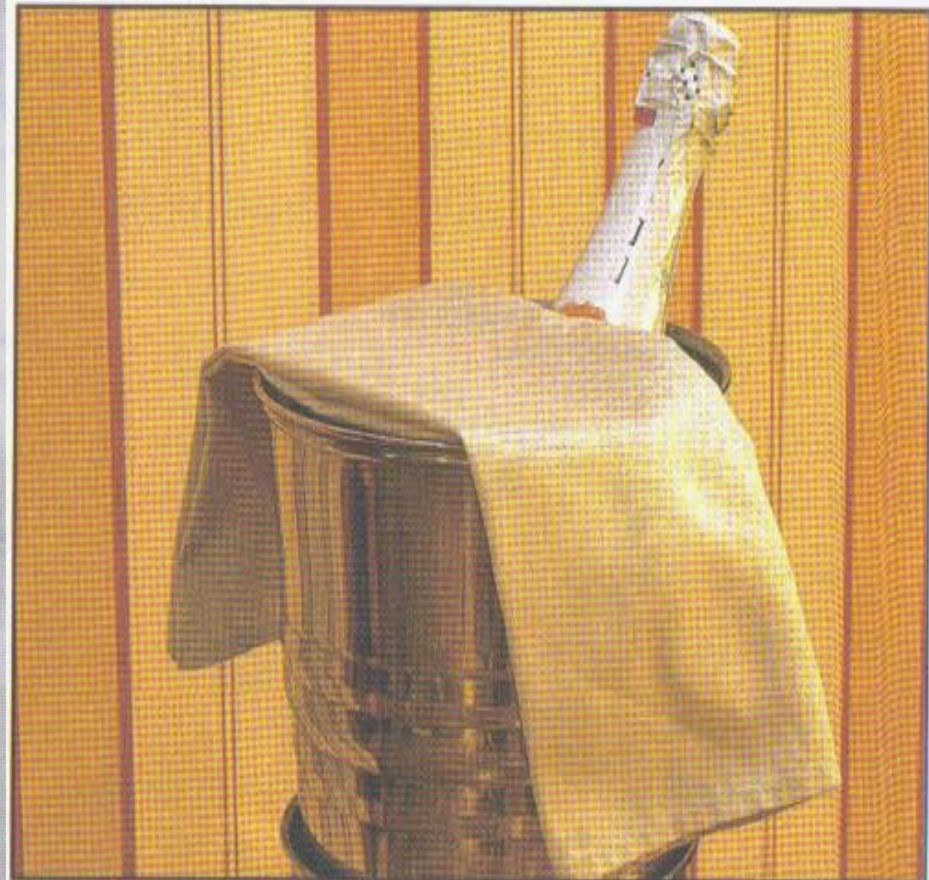


Декантация вина

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.