

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ
з дисципліни «Організація послуг харчування»

для студентів спеціальності 242 «Туризм»
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя
2021

Опорний конспект лекцій з дисципліни «Організація послуг харчування» для першого (бакалаврського) рівня освіти для студентів спеціальності «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл.: Т.С. Кукліна. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 30 с.

Укладачі: Т.С. Кукліна к.е.н. доцент

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: Т.С. Кукліна.

Затверджено
на засіданні кафедри
«Туристичного, ресторанного
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 01.09.2021

3

ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
Тема 1. Кухні народів світу.....	6
Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення ресторану.....	14
Тема 3. Підготовка до обслуговування відвідувачів.....	18
Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані.....	22
Тема 5. Обслуговування прийомів та банкетів.....	26
Рекомендована література.....	30

ВСТУП

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини, а отже, маючи на меті туристичну подорож, індивід так чи інакше планує задоволення цієї потреби, що й обумовлює розробку туристичними фірмами тих чи інших варіантів насичення даної потреби.

Мета навчальної дисципліни – формування знань з раціональної організації послуг харчування, набуття практичних навичок щодо внутрішнього змісту, взаємодії та узгодженості технологічних операцій і процесів послуг харчування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами; здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії; здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань; здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності; Здатність професійно оперувати географічною інформацією стосовно визначення атрактивності туристичних ресурсів та оцінки туристичного потенціалу країн і регіонів на предмет розвитку спеціальних видів туризму;

фахові компетентності: здатність до ефективних комунікацій та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій; знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати туристичний потенціал з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму; здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем; здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості надання туристичних послуг та поліпшення роботи всіх підприємств сфери туризму; здатність використовувати економічні методи господарювання в туристичній діяльності; управляти поточною діяльністю підприємства галузі туризму, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його

діяльності; обирати оптимальні способи реалізації туристичних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Знати понятійний апарат з дисципліни; форми обслуговування в різних типах закладів; обов'язки персоналу та інше.
2. Вміти аналізувати стан індустрії харчування в Україні; надати послуги харчування в будь-якому закладі; обслуговувати іноземних туристів; планувати діяльність закладів ресторанного типу, які спеціалізуються на обслуговуванні банкетів та урочистостей.

Тема 1. Кухні народів світу.

План:

1. Особливості формування народної слов'янської кухні.
2. Особливості культури та традиції харчування у різних регіонах Європи.
3. Особливості харчування народів Австралії та Нової Зеландії.
4. Особливості харчування народів Азії.
5. Особливості формування традицій харчування країн Америки та Африки.

Гастрономічний туризм – це подорож з дегустацією оригінальних, вишуканих страв і напоїв як вид тематичного відпочинку для справжніх естетів.

Мета гастрономічних турів – насолодитися особливостями кухні тієї чи іншої країни. При цьому дана мета не зводиться лише до того, щоб спробувати якусь рідкісну, екзотичну страву або перепробувати незліченну кількість страв. Важливо насолодитися місцевою рецептурою, яка століттями вбирала в себе традиції й звичаї місцевих жителів, їх культуру приготування їжі. Гастрономічна подорож – палітра, за допомогою якої турист може створити уявлення про ту чи іншу країну. Їжа відкриває таємницю духу народу, допомагає зрозуміти його менталітет.

Види гастрономічних турів:

1. *Винний туризм* – спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо у виробника.
2. *Сільські («зелені») гастрономічні тури* дають туристові можливість спробувати екологічно чисті продукти без добавок. «Зелені» гастрономічні тури – це збір дикорослих ягід, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфелі або прогулянка по дорогах виноробства.
3. *Міські гастрономічні тури* з відвідуванням різних ресторанів, кондитерської фабрики, маленького ковбасного цеху і тому подібне.
4. *Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів* – тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких туристу не лише розкажуть про особливості місцевої кухні, але і продемонструють технологію приготування страв і продуктів.
5. *Спеціалізовані поїздки* – гастрономічні тури по навчанню дегустації або приготуванню різних страв. Спеціалізовані кулінарні подорожі супроводжують кухарі, які не лише розповідають туристам

про особливості приготування страв, але і учать гурманів готувати.

6. Відвідування *гастрономічних фестивалів* – справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці. Наприклад, можна відвідати у вересні устричний фестиваль в Ірландії, на початку жовтня виїхати на Октоберфест в Німеччині.

Слов'яни – група родинних за мовою етносів, об'єднана спільністю походження. Етнічні держави слов'ян розташовуються зараз у східній і південно-західній Європі, а також у північній і центральній Азії. Залежно від мовної й культурної близькості слов'яни діляться на три великі групи: східну, західну й південну. Загальна чисельність слов'янських народів – понад 300 млн. осіб, з них найбільш численні східні слов'яни: росіяни, українці й білоруси; західні слов'яни представлені поляками, чехами, словаками; до південних слов'ян відносять болгар, серби, хорвати, словенці, чорногорці, македонці, мусульмани.

Серед слов'янських кухонь *українська* по праву має статус найбільш різноманітної й багатой, вона давно одержала поширення за межами України. Найбільш відмітною рисою української національної кухні є комбінована теплова обробка овочів або м'яса на олії або маслі, «смаження» по-українському, і тільки після цього – тушіння, варення або запікання. Перші відомості про *російську кухню* містяться в літописах Х–ХV ст. Давньоруська кухня почала складатися з IX ст. й до XV ст. досягла свого розквіту. На формування російської кухні в першу чергу великий вплив зробили природно-географічні умови. Достаток рік, озер, лісів сприяли появі в російській кухні великої кількості блюд з риби, дичини, грибів, лісових ягід. На своїх землях з незапам'ятних часів русичі вирощували жито, овес, пшеницю, ячмінь, просо, гречку. З них варили зернові каші: вівсяні, гречані, житні. Каша була й залишається російською національною стравою.

Відмінною рисою *білоруської кухні* є широке поширення страв з картоплі, а також використання різноманітних круп, грибів і свинини. Основу національної білоруської кухні становлять страви з тертої картоплі: draniki, chakluni, dratsena, картопляні запіканки, картопляна бабка й ін.

Французька кухня принципово ґрунтується на свіжих продуктах. Якість і властиві кожному продукту особливості повинні зберігатися й після теплової обробки. У Франції заведено розрізняти регіональну (cuisine regionale), загальнопоширену (cuisine bourgeoise) і вишукану (haute cuisine) кухні. Регіональна французька кухня, у свою чергу,

підрозділяється на ельзаську, бургундську, овернську, бретонську, нормандську й провансальську.

Національна *англійська кухня* не є особливо вишуканою. Експерти в області гастрономії вважають її досить нудною й однотипною: традиційний яловичий стейк, сирі овочі й пудинг на десерт. Традиційними є страви з яєць. Англійці люблять яйця в смятку, омлети з сиром, з шинкою, з беконом, натуральну яєчню.

М'ясо й картопля є головними інгредієнтами *німецької національної кухні*. В асортименті закусок німецької кухні – салати з овочів, шинка, ковбасні вироби, шпроти, сардини, страви з оселедця з різними соусами, м'ясні й рибні салати, заправлені майонезом, й т.д. З перших страв поширені різні бульйони: з яйцем, галушками, рисом і помідорами, суп-локшина, пюре з гороху, кольорової капусти, курей і дичини. У деяких районах популярні хлібні, пивний супи.

Національні кухні Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції настільки мало відрізняються друг від друга, що звичайно їх поєднують під загальною назвою «*скандинавська кухня*». Скандинавія – край озер і моря, тому риба й інші морські продукти є одним з основних харчових продуктів народів цих країн.

Естонська кухня. Харчова сировина, технологія, композиційні прийоми естонської кухні відрізняються простотою. З харчової сировини самими характерними для естонської кухні є риба, молоко, сметана, вершки, пісна й беконна свинина, м'ясні субпродукти, картопля, капуста, горох, бруква. Молоко й картоплю завжди виступають як обов'язкові компоненти переважної більшості страв, сполучаючись майже з усіма використовуваними в естонській кухні продуктами, у тому числі з такими, з якими вони не сполучаються в жодній іншій національній кухні (молоко з горохом і рибою, картопля як компонент кондитерського виробу). Молоко в тім або іншому виді присутнє у більшості естонських страв.

Латиська кухня протягом багатьох сторіч зазнавала впливу від інших національних кухонь. Так, у Північній Латвії помітний вплив естонської молочної кухні, у Західній Латвії переважним був німецький вплив, що виявилось в пристрасі до копченого м'яса й сала. Східна Латвія зазнала вплив литовської й білоруської кухонь.

Литовська кухня. Широке поширення в старолитовській кухні одержали страви із червоної дичини (вепра, лосятини, оленини, ведмедини), а також з болотної водоплавної й лісової дичини. Ще більшого поширення одержали в старолитовській кухні мед і вироби з нього (браги, медки, пряники й т.д.).

Сніданок в *Австралії* складається з овочів, хліба, яєць, сосисок, шинки або однієї гарячої страви. Ленч нагадує англійський: біфштекс із картоплею або цибулею, м'ясний паштет або салат з майонезом, прикрашений «честером». *Австралійська кухня* – одна із самих екзотичних й різноманітних у світі. Її можливості простираються від м'ясних пиріжків і вегетаріанських сендвичей до філе кенгуру. Австралія славиться екзотичними фруктами, дарунками моря, м'ясом биків, ягняти, а також сиром. Не можна залишити без уваги їжу аборигенів, так звану «bush tucken». Такі страви готуються на вугіллі.

Новозеландці їдять, в основному, свинину й пуху (вид травички), стебла й корінь якої розм'якшують і тушкують у жирі. Пуху обов'язково супроводжує будь-яку страву зі свинини.

Центром гастрономії Сходу є Китай. Дійсна й неповторна *китайська кухня* існує тільки в Китаї, що пов'язано з загальним укладом життя, національною культурою застілля й китайською філософією. У кожній страві китайської кухні, відповідно до місцевих філософських поглядів, повинен дотримуватися баланс структури аромату й кольору. Всі страви в Китаї діляться на два розряди: їнь – охолоджувальні і ян – зігрівальні. Для готування їжі широко використовуються глибоке прожарювання, варіння на пару й тушіння. Обов'язковим є наявність приправ і спецій, серед яких найпоширеніші соєвий соус, імбир, оцет, часник, кунжутова олія, соєва паста, весняна цибуля (шалот). Китайська кухня має яскраво виражені регіональні відмінності. Заведено виділяти північну (пекінську або шаньдунську), хуайянську (східну), сичуанську (західну) і кантонську (південну) кухні КНР.

Національна кухня в Японії – це японська сировина, японські методи обробки продуктів і японські інструменти. І це, насамперед, умі-но-саті – найсвіжіші дарунки моря, а також їхня мінімальна теплова обробка. Основний принцип готування страв японської кухні складається в збереженні природного смаку продукту. Японці вживають соуси й жири в малій кількості. Страви подають у сирому виді або використовують спосіб швидкого варіння. Канонічним для японської кухні є: наявність п'яти кольорів (зелених, червоних, жовтих, білих і темно-пурпурний), а також шести смаків (гіркий, кислий, солодкий, гострий, солоний, делікатний).

Індійська кухня має специфічні особливості в різних районах країни. Вони властиві кулінарії Пакистану, Непалу, Бангладеш. Більшість населення Індії взагалі не їсть м'яса. Дуже поширені рибні страви, особливо в жителів прибережних районів. Рибу часто

маринують.

Національні кухні Непалу й Бангладеш подібні з кухнею Індії й у цілому мають вегетаріанський характер. Страви – гострі й пряні завдяки використанню великої кількості спецій, приправ, гострих соусів. З гарячих напоїв прийняті чай і кава. Чай п'ють, як правило, з молоком і солодошами.

Корейська кухня. Основу харчування корейців становить рис. Поряд з рисом у харчуванні корейців значне місце займають інші зернові – пшениці, ячмінь, просо, овес, чумиза.

Монгольська кухня. Основні, історично сформовані галузі сільського господарства Монголії – скотарство й землеробство. Саме ця обставина й визначило специфіку кулінарії. Основу її становить баранина, козлятина, конина, рідше – яловичина, птиця. Прості у виготовленні м'ясні страви, проте вимагають тривалої обробки, оскільки м'ясо готують великими порціями. Його тушкують, запікають у золі, тісті, в'ялять, варять, але ніколи не жарять.

У *кухні країн Близького Сходу* широко використовується баранина, козлятина, птиця, риба (оселедець, судак, севрюга, білуга, осетер). Яловичина споживається в значно меншому ступені, а свинина майже повністю виключена. Досить поширені овочі, а рис – після м'яса – продукт «номер один». Основою багатьох страв є фарш, що складається з м'яса й рису.

Кухня народів різних арабських країн має, попри окремі розходження, і багато загальних рис. Характерною загальною рисою арабської національної кулінарії є використання баранини, телятини, козлятини, птиці, бобових, рису, овочів і фруктів, свіжих, сушених або в'ялених. Страви з риби, яєць, кисломолочних продуктів (особливо сиру, що нагадує бринзу) займають особливе місце. Для готування їжі використовується головним чином оливкова олія, хоча можна вважати й типовим готування багатьох м'ясних страв без використання жиру взагалі. М'ясо жариться на розпеченій до 300 °С сковороді. Близькосхідна кухня відрізняється значною гостротою.

Ніяка інша країна не вплинула в такому ступені на характер харчування в усьому світі, як *США*. Характер повсякденного харчування родини середнього американця обумовлений орієнтацією на мінімальні витрати часу. Відповідно до концепції американської кухні, з будь-якого сирого продукту за раціональною методикою можна приготувати готовий продукт або готову страву, не тільки досить дешеві, але й такі, що за своїми смаковими якостями можуть задовольнити максимальне число громадян. Наприклад, гамбургери,

хоти-доги або томатний кетчуп. Американці їдять багато свіжих і сушених овочів. Кукурудза – найважливіший національний злак.

Північна Америка – батьківщина коктейлів, яких там існує безліч і які американці вживають у будь-яку годину дня.

Мексиканська кухня. На європейський смак мексиканська кухня занадто пікантна, адже з овочів тут найбільше люблять перець чилі. Основний харчовий продукт у Мексиці – кукурудза.

Особливість *кухні Гаїті* – використання для готування страв дуже гострого перцю. Високо цінується риба. Її варять, жарять, гасять у печі, маринують у лимонному соку, а потім жарять на галузях лавра й кропу.

Гватемальська кухня надзвичайно різноманітна. Найбільш оригінальними першими стравами є молочний суп з устрицями, суп зі спаржі.

У *Гондурасі, Нікарагуа, Коста-Рике, Панамі* готують багато темі-леї (своєрідних голубців), страв із квасолі й рису, популярна курка в майонезі, смажене м'ясо, страви з бекону, овочі й фрукти.

У *Домініканській Республіці* основною стравою є санкото – густий суп. Його готують із м'яса декількох видів (козлятини, свинини, курятини й ін.), овочів, тропічних трав і рясно приправляють материнкою. Широко поширені круглі пироги з начинкою з м'яса, оливков, яєць й т.п. Яловичині домініканці віддають перевагу курятині, свинину й телятину.

Страви *Сальвадорської кухні* відрізняються гострим смаком, завдяки застосуванню великої кількості пряностей. Самими улюбленими стравами є чорна квасоля й тамал. Дуже популярні банани: платано – дуже великі і кіпес – дуже маленькі.

Кухні Південної, Центральної й Північної Африки багато в чому об'єднані у зв'язку з мусульманськими традиціями (наприклад, їсти можна тільки в другій половині дня, не можна вживати свинину й спиртне й т.д.). Попри окремі розходження, кухні народів арабських й африканських країн мають багато загальних рис як у використанні тих самих продуктів, так і щодо способів готування страві видів теплової обробки. Саме тому можна говорити про єдину арабську національну кулінарію, характерною рисою якої є широке використання рису, бобових, баранини, козлятини, птиці, яєць. Свинина майже не вживається, а в ряді країн африканського континенту навіть смак її невідомий.

Кулінарні особливості національної кухні *Арабської Республіки Єгипет* сформувалися під сильним впливом італійської, грецької й

турецької кухні. Лише на підприємствах масового харчування вищого розряду столиці й інших великих міст переважає французька кухня.

У харчуванні населення країн *екваторіальної Африки* переважають м'ясо кози, газелі, зебу й курей. Овочі користуються відносно меншим попитом.

Кухня народів прибережних країн *Західної Африки* характеризується широким вживанням продуктів моря, фруктів (цитрусових, бананів, ананасів), а також горіхів і культури какао. Готують різні страви із проса, сорго й африканської картоплі. Хліб випікається з кукурудзяного борошна. З напоїв населення країн *Західної Африки* вживає винятково каву й какао.

У країни *Південної Африки* в останні роки усе більше проникають північноамериканські смаки й звички. Там всюди можна зустріти кока-колу, американські консерви й морозиво. У той же час національна кухня народів *Південної Африки*, як і раніше, зберігає свої традиції. Населення цих країн уживає багато м'яса з борошняними галушками. Найбільше вживається м'ясо антилопи. Серед зернових злаків переважають кукурудза й рис, із фруктів – персики, абрикоси, цитрусові, манго, ананаси, банани.

Негритянська кухня трохи простіше арабської. Складається вона головним чином з каш, приготовлених з молока й розмеленої кукурудзи, дурри, рису, проса, топінамбура, маніоки або різні види бульбоплодів. Її різноманітять усілякими додаваннями, починаючи з риби, дичини й фруктів і кінчаючи екзотичними ласощами, начебто яєць крокодила, живих термітів, черепах і змій.

Основне місце в раціоні харчування жителів *екваторіальної Африки* (*Анголи, Танзанії, Конго, Замбії, Уганди, Кенії, Камеруну, Габону, Сомалі, Заїра*) займає риба й інші морські продукти. У Конго й Габоні дуже популярна морська щука, м'ясо якої хоча й тверде, але досить смачне. У всіх країнах улюблена страва – терміти. Їх загортають у бананові листи й опускають у гарячу воду, щоб вони стали хрусткими. Досить часто їдять змій, ящірок й яйця черепах, внутрішності й хвіст крокодила. М'ясо споживають в основному верблюда. З соку плодів баобаба, відомого під назвою «хліб мавпи», і солодкої води виготовляють напій.

Основу харчування населення *Гвінеї, Гани, Сенегалу, Кот-д'Івуара* становлять молочні каші з розмеленої кукурудзи, дурри, рису, проса, маніоки й коренеплодів.

Основною особливістю кухні *Мадагаскару* є те, що для готування страв використовуються продукти, які важко знайти в

інших країнах. Так, на острові їдять папужок, маленьких устриць, величезних акул, а також маленьких білок з довгими хвостами – макію. М'ясні страви готують з акохо – мадагаскарського півня. До м'яса подають різноманітні овочі.

Питання до самопідготовки:

1. Види гастрономічних турів.
2. Особливості формування української кухні.
3. Особливості формування російської кухні.
4. Особливості формування білоруської кухні.
5. Французька кухня.
6. Національна англійська кухня.
7. Німецька національна кухня.
8. «Скандинавська кухня».
9. Естонська кухня.
10. Латиська кухня.
11. Литовська кухня.
12. Особливості харчування народів Австралії та Нової Зеландії.
13. Китайська кухня.
14. Національна кухня в Японії.
15. Індійська кухня.
16. Корейська кухня.
17. Монгольська кухня.
18. Кухня народів різних арабських країн.
19. Концепції американської кухні.
20. Північна Америка.
21. Мексиканська кухня.
22. Кухні Південної, Центральної й Північної Африки.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення ресторану.

План:

1. Меблі та устаткування залів.
2. Характеристика та асортимент столового посуду.
3. Столові набори і столова білизна.

Меблі є невід'ємною складовою частиною Інтер'єру торгового залу. Їх оббиття має гармонувати з кольором стін та скатертин, а конструкція - передбачати максимум зручностей для сидіння.

Необхідно мати наступний набір меблів:

- столи обідні на 2 персони (розмір кришки 60х90 см);
- столи обідні на 3 – 4 персони (розмір кришки 90х90 см);
- столи обідні на 6 персон (розмір кришки 9.0х150 см);
- столи круглі (діаметр – 90, 120, 150 см);
- столи овальні (довжина – 120, 150 см);
- столи приставні (розмір кришки 40х70 см);
- крісла з підлокітниками в наборі;
- крісла звичайні в наборі;
- серванти або напівсерванти для офіціантів.

Планування розміщення посадочних місць передбачає максимум зручностей гостеві. Організуються відокремлені зони, бокси або ніші, в яких розмішуються столи. У ресторані не можна використовувати замість крісел дивани.

Передбачено такі вимоги щодо розставлення меблів у торговому залі: при вільному розставленні столів – інтервал між столами на 2 персони – 1 м, для квадратних столів – 2 м, для прямокутних столів по довжині – 1 м, по ширині – 2 м. Холодильники-бари встановлюються в зонах обслуговування, інше обладнання транспортується в зони обслуговування при потребі.

За складом скляної маси посуд буває кольоровий, безколірний та з кришталю. У ресторанах використовують скляний посуд з безколірного скла та кришталю. Використання кольорового скла небажане, оскільки воно змінює природний колір напоїв у гіршу сторону, до того ж офіціант не бачить, чи випив гість напій.

Для буденної роботи ресторани використовують чарки та бокали на середній та низькій ніжці. Для обслуговування бенкетів та в ресторанах категорії «люкс» і «вища» слід використовувати скляні чарки та бокали на парадних високих ніжках. Це спричиняє більші витрати, але категорія цих закладів це виправдовує.

Для забезпечення якісного обслуговування важливо, щоб ресторан був забезпечений скляним посудом у кількості, передбаченій нормативами оснащення та у відповідному категорії закладу асортименті.

Асортимент скляного посуду для ресторанів

Скляний посуд для сервірування столів.

1. Чарка кон'ячно-лікерна — об'єм 25—35 мл (для кон'яку та лікеру).
 2. Чарка дорілчана — об'єм 50 мл (для горілки та гірких настоянок).
 3. Чарка мадерна — об'єм 75 мл (для міцних вин).
 4. Чарка рейнвейна — об'єм 100 мл (для білих столових вин).
 5. Чарка лафітна — об'єм 125 мл (для червоних столових вин).
 6. Бокал для шампанського — об'єм 125 мл (для ігристих вин).
 7. Вазочка на високій ніжці — об'єм 125 мл (для ігристих вин).
 8. Фужер для води — об'єм 150 мл (для прохолоджу вальних напоїв).
 9. Склянка хайбол — об'єм 250—300 мл (для прохолоджувальних та тонізуючих змішаних напоїв).
 10. Склянка колінз — об'єм 300—400 мл (для пива та змішаних напоїв типу колінз).
 11. Келих грушеподібний - об'єм 150- 200 мл (для коктейлів типу «сауер»).
 12. Чарка конусоподібна на високій ніжці — об'єм 125 мл (для шаруватих коктейлів).
 13. Чарка конічна на високій ніжці — об'єм 75—90 мл (для коктейлів-аперитивів).
 14. Дегустаційні бокали для кон'яків — об'єм 75—250 мл (для подавання кон'яку в об'ємі 25—50 мл).
 15. Чашки скляні з вогнетривкого скла — об'єм 125—150 мл (для подавання змішаних гарячих напоїв типу грог, глінтвейн),
 16. Чашки скляні — об'єм 125 мл (для подавання крешону).
 17. Кухлі для пива — об'єм 250—350—500 мл.
- Скляний посуд для подавання страв та напоїв*
1. Полумиски для фруктів та натуральних овочів.
 2. Тарелі округлі для подавання тортів, тістечок, натуральних овочів.
 3. Менажниці різні — для подавання салатів, овочів, соленого печива, горішків.
 4. Салатниці (1, 3, 6, 12 порцій) — для подавання салатів,

маринадів, солінь, різних десертів, горішків і т. д.

5. Цукерниці різні — для подавання цукерок, дрібного печива.

6. Цукерниці — для подавання цукру.

7. Набори для подавання варення, джему, меду і т. д.

8. Вази глибокі — для подавання фруктів.

9. Вази багатоярусні — для подавання фруктів, печива, тістечок.

10. Вази крішонні — для приготування та подавання крішонів.

11. Глечики скляні (500, 1000, 1500 м;і) — для подавання соків, крішонів, морсів, квасів і т. д.

12. Карафи різні (100, 250, 500, 1000 мл) — для подавання лікерів, наливки, настоянок, старих вин.

13. Кремапки па низьких та середніх ніжках — для подавання солодких страв.

14. Десертниці різні — для подавання десертів та солодких страв.

15. Креманки-бокали — для подавання фірмових солодких страв.

Предмети для попереднього сервірування стола

1. Вази для квітів.

2. Вази та серветкотримачі для паперових серветок.

3. Набори для спецій (3, 4, 5, 6 предметів).

4. Попільнички різні.

7. Свічники різні.

Посуд для сервірування столів та подавання страв

Тарілка для ікри, діаметр — 150 мм (для подавання чорної паюсної та лососевої ікри).

Тарілка пиріжкова, діаметр — 175 мм (для хліба, грінок, пиріжків).

Тарілка закусочна, діаметр — 200 мм (для всіх видів закусок).

Тарілка десертна, діаметр — 180, 200 мм (для солодких страв, кондитерських виробів та фруктів).

Тарілка глибока десертна, діаметр — 200 мм (для подавання солодких каш та десертів, що мають рідку консистенцію).

Тарілка столова мілка, діаметр — 240—270 мм (для подавання всіх других страв).

Тарілка столова глибока, діаметр 240 мм (для подавання перших страв об'ємом 350—500 мл).

Всі ці тарілки входять у попереднє сервірування столів до

сніданку, обіду та вечері, різних видів банкетів. За європейськими стандартами розміри цих тарілок дещо більші (на 2—3 см) від прийнятих у нас.

Столова білизна

Якщо полотняні серветки стали частиною французького етикету н XIII ст., то скатертини Існували набагато раніше. Згадаймо слова колядки: «Застеляйте столи, та ще й килимами!». Так, саме килимами тонкої роботи накривали столи в домах знаті. Інші дослідники наводять дані про те, що до виникнення скатертин широко застосовувались шалі та барвисті хустки. Звичайно, це були коштовні речі і для закладів харчування їх застосування було б надто дорогим.

Найпрактичнішою тканиною, з якої виготовляють скатертини, є тканина з льону. Це полотно виготовляють із льняного волокна різної нумерації, завдяки чому отримують полотно різної товщини та якості. Розвиток ткацтва дозволяє сьогодні виготовляти льняні тканини як простого (простирадловий льон) так і декоративного ткання (жакардовий льон). Відповідно промисловість шие скатертини з врахуванням якості цих тканин. Найрозповсюдженішим видом є скатертини з жакардового льону.

У відповідності з розмірами кришок столів промисловість шие скатертини та серветки таких розмірів: скатертини (135х135 см) квадратні; скатертини (150х150 см) квадратні; скатертини (135х195 см) прямокутні; скатертини (150х225 см) прямокутні; скатертини бенкетні (150х250 см); скатертини бенкетні (150х150 см); полотно бенкетне (шир. 150 см); серветки столові (46х46 см); серветки столові (40х40 см); серветки десертні (30х30 см) кольорові; серветки спеціальні столові (60х40 см) — для спеціальних способів складання; серветки спеціальні столові круглі (діаметр 45 см); серветки персональні для накриття стола (60х60 см) квадратні або округлі; рушники офіціантські (40х70 см); рушники для протирання столового посуду (35х85 см); рушники для посудомийного відділення (40х100 см).

Питання до самопідготовки:

1. Назвіть основні види посуду.
2. Наведіть асортимент скляного посуду.
3. Наведіть асортимент металевого посуду.
4. Столова білизна.
5. Столові набори.

Тема 3. Підготовка до обслуговування відвідувачів.

План:

1. Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів.
2. Розміщення меблів у залі.
3. Характеристика попереднього сервірування столів.
4. Сервірування столів залежно від характеру обслуговування.
5. Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.

Сервірування стола виконується з певною метою. У першу чергу ми хочемо показати гостеві, що його в ресторані чекають. Сервіровані столи є прекрасним доповненням до інтер'єру і створюють враження затишку та комфорту. Існує лише дві умови, згідно яких сервірують столи. Це попереднє сервірування та сервірування згідно замовлення.

Попереднє сервірування прискорює обслуговування. Кількість предметів, що включають до нього, залежить від попиту на холодні закуски та другі страви, а не від пори дня. Звідси правило. Якщо більшість відвідувачів протягом дня замовляє холодні закуски в попереднє сервірування включають закусочну тарілку і закусочний набір приладдя. Якщо ж ні — столовий ніж та виделку і пиріжкову тарілку.

У підприємствах, де замовлення не мають якоїсь стійкої визначеності посуд та приладдя краще в попереднє сервірування не включати взагалі. Стіл у таких випадках сервірують тільки після замовлення. Якщо склався попит на відповідні напої (шампанське, вина) можна ставити додаткові бокали заздалегідь. При тому чи іншому варіанті попереднього сервірування треба користуватися раціоналізмом та виробничою доцільністю.

Підготовлені приладдя розкладаються в такій послідовності: праворуч від закусочної тарілки — закусочний ніж, ліворуч — закусочна виделка. Відстань до краю стола 2 см.

Ліворуч від закусочної виделки ставлять пиріжкову тарілку, монограмою до гостя, її вирівнюють по монограмі закусочної тарілки.

Навпроти закусочного ножа ставлять фужер. Якщо ресторан працює з полотняними серветками — їх розставляють на закусочних тарілках, якщо з паперовими — по центру в серветкотримачі. Поруч — квіти, набір для спецій, попільничка.

Працюючи з приладдям важливо дотримуватися наступних

загальноприйнятих правил сервірування.

Ножі приносять у лівій руці в рушнику, в конверті з полотна на столовій мілкій тарілці або на застеленому серветкою малому підносі. Ніж беруть великим вказівним і середнім пальцями правої руки за найтоншу частину ручки і кладуть праворуч віл тарілки лезом до неї. Місце для ножа співпадає з правою частиною спинки крісла.

Виделки несуть у лівій руці в рушнику, в конверті з полотна на столовій мілкій тарілці або на застеленому рушником малому підносі. Їх беруть так само як ножі правою рукою і кладуть ліворуч від закусочної тарілки ріжками вверху. Місце для виделки співпадає з лівою частиною спинки крісла.

Якщо закуски не користуються попитом, а більше замовляють другі страви, сервірування розпочинають відразу з столового приладдя без ложки. Ніж кладуть справа, виделку — ліворуч, відстань між ними (25 см) дорівнює величині столового ножа плюс 1 см. Ліворуч віл столової виделки ставлять піріжкову тарілку, монограмою на рівні з кінцями ріжків виделки. Напроти столового ножа ставимо фужер, між приладдям — полотняну серветку. В центрі стола ставимо набір для спецій, квіти та попільничку.

У всіх випадках, сервіруючи стіл, офіціант рухається за годинниковою стрілкою.

Розміщення посуду та столового приладдя має ряд особливостей, які необхідно враховувати офіціанту при сервіруванні столів.

При подаванні яєчних страв стіл сервірують так, як для подавання овочевих страв і салатів.

У всіх випадках при сервіруванні стола необхідно класти ніж та виделку. Обід з однієї страви в соусі вимагає подавання, окрім столового ножа та виделки, столової ложки.

Столова мілка тарілка використовується як підтарільник, лише при подаванні перших страв у глибоких тарілках та як підставка для салатника й металевого баранця відповідного діаметра.

При подаванні перших страв у супових та бульйонних чашках десертна ложка кладеться на блюдце перед чашкою ручкою праворуч і подається одночасно з супом.

Приладдя, що подається до десерту, залежить від виду та способу приготування. Десертну ложку подають до морозива, яблучного пюре, кремів, вершків; чайну ложку подають до компотів.

До фруктових салатів подають десертну виделку або чайну ложку, до торта та тістечок — виделку для торта або десертну

виделку.

До сиру та свіжих фруктів, як виключення, можна подати закусочний ніж та виделку.

З метою економії площі стола одне із двох закусочних приладь можна класти в закусочну тарілку нахрест.

Як закусочну тарілку, для великих порцій закусок, у деяких ресторанах використовують столову мілку тарілку (220 мм).

Столову ложку можна не включати в сервірування, а подати разом з супом на столовій мілкій тарілці.

Якщо передбачається подавання масла, на правий край піріжкової тарілки кладуть ніж для масла.

Те приладдя, яке прийнято класти праворуч від тарілки розкладають зліва направо; приладдя, яке розкладається ліворуч від тарілки розміщують справа наліво. Гість бере предмети в зворотному напрямку.

Тарілки та приладдя не повинні стояти на самому краю стола.

Другу виделку можна класти нарівні верхнього краю мілкої тарілки.

Стіл рекомендується сервірувати не більше як на чотири комплекти приладдя, решту розміщують за тарілкою або подають в процесі обслуговування.

Столи сервіруються посудом та приладдям, витриманому в одному стилі.

На підприємствах категорії «люкс» у спеціальних випадках навпроти кожного гостя ставлять столову мілку тарілку, яку використовують як підставку для тарілок зі стравами. Ця тарілка може бути замінена на спеціальну декоративну таріль.

Майстерно виконане сервірування — це естетичне задоволення для відвідувачів.

Найважливіший елемент сервірування стола — це столова білизна (скатертина або серветки), яка може бути дуже важливим доповнювальним елементом інтер'єру ресторану, а іноді домінуючим.

Для оздоблення стола використовують, як правило, живі квіти — зрізки та зелень.

Висота букетів не повинна перевищувати 30 см, інакше вони розділятимуть гостей.

Свічки, виготовлені з кольорового парафіну різних форм виконують не тільки декоративну роль. Використовують їх тоді, коли хочуть створити відповідну атмосферу затишку або урочистості.

Для декоративного оформлення столів часто використовують

кольорові тканини, тасьму, мереживо, гіпюр, панбархат, декоративний шнур тощо.

Питання до самопідготовки:

1. Основні кроки обслуговування гостей
2. подача продукції сервіс-бару (буфету).
3. подача і декантація вин.
4. подача білих і рожевих вин.
5. подача червоного вина.
6. подача шампанського та ігристих вин.
7. Правила подачі холодних страв і закусок.
8. Способи подавання страв
9. Правила подачі гарячих закусок.
10. Правила подачі супів.
11. Правила подачі других гарячих страв.
12. Правила подачі солодких страв і фруктів.
13. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.

Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані.

План:

1. Зустріч та розсаджування гостей.
2. Приймання замовлень та порядок їх оформлення.
3. Основні способи подавання страв і закусок.
4. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.
5. Правила та техніка подавання перших страв.
6. Правила та техніка подавання других страв.
7. Особливості подавання солодких страв.
8. Правила та техніка подавання гарячих та холодних напоїв.

На час приходу гостей всі офіціанти повинні бути біля своїх робочих сервантів.

Гостей, що заходять у зал, зустрічає метрдотель, а якщо він зайнятий або відсутній — бригадир або вільний від роботи офіціант. Він вітається з гостями, запитує скільки їх і в якій частині залу вони бажають щоб розміщувався столик. Пропонує на вибір два—три столи і, отримавши згоду, запрошує до вибраного місця. Метрдотель завжди йде попереду, вказуючи гостям дорогу. Якщо вільних столиків немає, то підсаджувати до вже зайнятих, можна за взаємною згодою.

Офіціант підходить до гостей для прийому замовлення з розкритим блокнотом, на долоні лівої руки. Блокнот лежить зверху складеного вчетверо рушника. Рушник може бути тільки на руці. Офіціант стає ліворуч від гостя і нахилившись до нього, записує замовлення.

Замовлення приймаються по порядку від кожного гостя, в рахунках їх можна умовно нумерувати, щоб полегшити собі орієнтацію при подаванні страв.

Спочатку записують назви страв, а потім їх кількість, причому в тій послідовності, в якій вони подаються. Це допомагає швидше орієнтуватися піл час пробивання чеків і прискорює виконання замовлення.

Прийнявши замовлення необхідно завжди його повторити, аби виключити можливі помилки, які потім приведуть до втрати часу та незадоволення гостя. Закінчивши прийом замовлення перевіряємо, чи сервірування відповідне. Якщо ні, доставляємо необхідні предмети.

Необхідно комплектувати замовлення з таким розрахунком, щоб дати можливість відвідувачам, що сидять за одним столом, розпочати їжу одночасно.

Всі страви необхідно приносити в торговий зал на підносі. Легкий піднос рекомендується носити на лівій руці нижче або вище плеча, важкий піднос нижче плеча, підтримуючи правою рукою. При подаванні з підноса офіціант тримає його на лівій руці та зап'ясті під кутом 90°.

Тарілки для гарячих страв необхідно підігрівати до 40—50°C, це зберігає температуру подавання страв. Дно тарілок завжди має бути сухим та чистим. Для цього роздатковий стіл кухні покривають вживаними скатертинами.

Тарілку з гарячою стравою подають гостеві основним продуктом до нього. Кришки баранців та супових мисок після подавання можна забирати на підсобний стіл або сервант. При подаванні соусу, соусник обов'язково ставимо на тарілку відповідного розміру і кладемо чайну, десертну, або соусну ложку.

Подаючи чергову страву спочатку приносимо II, а потім, зібравши використаний посуд від гостей, подаємо до столу.

Посуд збираємо різними способами: двотарілковим або тритарілковим. Однак дотримуємося такого порядку: те що ставили зліва — збираємо зліва лівою рукою, те що справа — збираємо правою рукою справа. Збирати посуд через стіл заборонено. Недопустимо подавати гостям тарілки зі стравами в руки.

Потрібно строго дотримуватися встановленої черговості подавання страв та напоїв і подавати їх у відповідному посуді. Всі холодні закуски рекомендується подавати в порцеляновому посуді, а гарячі — в металевому або з вогнетривкого скла. Кожна страва подається 3 відповідним роздатковим приладдям (столова виделка та столова ложка або ін.).

До страв, які їдять руками (птиця) обов'язково подається салатниця з водою та лимоном, щоб сполоснути пальці. Її ставлять у полотняний конверт і подають на тарілці діаметром 175 мм.

Гарячі закуски їдять з того посуду, в якому вони приготовлені.

Кожну наступну страву подають після того, як зберуть використаний посуд.

Хліб подають відразу при подаванні закусок, перших та других страв. Якщо гості не замовили точної кількості хліба — його подають по три кусники до сніданку та вечері й по чотири до обіду.

Способи подавання страв виникли в процесі еволюції ресторанів, як технічні засоби створення комфорту для гостя.

В ресторанах категорії «люкс» та «вища» застосовують способи подавання, які виключають самообслуговування з боку гостя. Такими

основними способами є французький спосіб подавання (повне та неповне обнесення) і англійський спосіб подавання (з приставним столиком). Їх назва говорить про те, де вони виникли історично.

Вказані способи подавання вимагають від офіціантів певних якостей: фізичної витривалості, організованості, краси рухів, чіткості в роботі, доброї пам'яті та швидкої реакції. Це досягається доброю професійною підготовкою та наполегливою роботою над собою.

При збиранні використаного посуду офіціанту слід дотримуватися таких правил:

1. Працювати максимально тихо та злагоджено.
2. Збирати використаний посуд (куверти) тільки з правої сторони.
3. Не збирати тарілок з рук гостей.
4. Не збирати використаний посуд або предмети через стіл.
5. Не створювати незручностей гостям.
6. Предмети, що впали, піднімати після подавання чистих.
7. Не реагувати на падіння тарілок або посуду на підлогу під час перенесення. Зробити це після обслуговування гостей.

ТРАНШУВАННЯ В ПРИСУТНОСТІ ГОСТЕЙ. Траншування в присутності гостей проводять коли необхідно нарізати на порції засмажені або зварені цілими тушки курей, індичок, гусей, поросят, цілу шинку або сідло барана, цілу рибину і т. д., щоби подати гостеві ту частину, яку він бажає.

Для такого подавання необхідні такі умови:

— зал повинен бути великим, з доброю вентиляцією, щоб швидше вивітрились запахи;

— офіціант повинен мати в своєму розпорядженні спеціальні приладдя (ніж та виделку) для нарізування або гострий кухонний ніж та виделку для м'яса чи риби;

— необхідна спеціальна дошка, з видовбаними в ній жолобками для стікання м'ясного соку;

— необхідні: спиртівка для нагрівання відрізанних кусків, спиртівка для нагрівання соусів і гарнірів, приставний столик або візок для перенесення всього необхідного для траншування.

Траншування проводить офіціант, а в складних випадках запрошується до залу кухар.

Важливий фактор при траншуванні — це вміння володіти допоміжним приладдям. Ним треба працювати швидко та вміло, впевнено і не торкатися руками м'яса, крім випадків, коли необхідно вийняти кістку. Приладдя та інший посуд повинні бути ідеально чисті.

Офіціант проводить траншування легко і швидко, якщо в нього відпрацьовані навички правильного обходження з ножем та виделкою. Перед траншуванням дичину або рибу показують гостям.

Заключним етапом обслуговування гостей є розрахунок. Перед подаванням рахунку офіціант повинен в'янути у замовника, чи не буде додаткового замовлення і отримати згоду на підготовку рахунку.

Після закінчення подавання страв та напоїв перевіряється правильність записів у рахунку, підраховується сума, ставиться дата та підпис офіціанта. Рахунок подається з лівої сторони на маленькому металевому підносі у відкритому вигляді, в полотняному конверті або складеним вдвоє. Подавши рахунок, офіціант відходить на хвилину, і, як тільки гість поклав гроші, повертається знову.

Забравши рахунок з грошима офіціант відраховує здачу, кладе касовий чек і все разом повертає гостеві. При цьому каже: «Дякую», — і запрошує прийти ще раз. При групових замовленнях рахунок полається замовнику. При отриманні грошей за розбиті предмети сервірування, гостеві видається квитанція (чек). У відкритому вигляді — якщо гість один, вдвоє — якщо гість з дамою, текстом вниз — якщо гість у товаристві запрошених гостей.

Питання до самопідготовки:

1. Основні кроки обслуговування гостей
2. подача продукції сервіс-бару (буфету).
3. подача і декантація вин.
4. подача білих і рожевих вин.
5. подача червоного вина.
6. подача шампанського та ігристих вин.
7. Правила подачі холодних страв і закусок.
8. Способи подавання страв
9. Правила подачі гарячих закусок.
10. Правила подачі супів.
11. Правила подачі других гарячих страв.
12. Правила подачі солодких страв і фруктів.
13. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.

Тема 5. Обслуговування прийомів та банкетів.

План:

1. Дипломатичний прийом.
2. Бенкет та його види.
3. Особливості обслуговування банкетів у ресторані.
4. Організація та технологія обслуговування у номерах підприємств готельного господарства.

Дипломатичний прийом. Розміщення гостей, обслуговування за столом ведеться у відповідності з протоколом. При цьому враховуються не тільки офіційні посади запрошених, але і суспільне становище, почесне звання, вік і т. д. Про старшинство іноземних гостей повідомляє замовник бенкету-прийому. Слово «протокол» означає сукупність правил, традицій та умовностей, яких дотримуються уряди, державні установи, дипломатичні представництва, а також офіційні особи в спілкуванні міжнародного характеру.

Організація дипломатичного бенкету складається з прийому замовлення, підготовки до проведення і обслуговування. При прийомі замовлення, окрім місця проведення, дати, часу початку і закінчення вивчається, чи потрібно в залі вивішувати прапори держав, встановлювати мікрофон на столі, чи потрібний виступ оркестру, чи потрібен мікрофон для виклику автомашин при роз'їзді гостей.

Бенкет. На прийомі метрдотель виконує роль диригента в оркестрі. Він слідкує за своєчасною підготовкою страв до подавання, дає дозвіл офіціантам на вхід до залу і вихід з нього. У випадках затримки сам бере участь у відновленні необхідного ритму обслуговування.

До початку бенкету в аванзалі протягом 15—40 хвилин передбачено подавання аперитивів.

За умовним знаком старшого офіціанта всі одночасно пропонують страви. Страви, гарніри та соуси подають або перекладають з лівої сторони, не торкаючись тарелями закусочної тарілки. При відмові гостя від страви приладдя зі стола прибирається в першу чергу.

Десерти та каву часто готують і подають в окремому приміщенні, наприклад в аванзалі або бенкетному залі. У приміщенні, де подають каву, має бути неяскраве освітлення, м'які крісла, дивани, напівкрісла, невисокі столи на 4—6 чоловік. Столи скатертинами не

накривають, посередині стелять мереживну серветку. На столики ставлять фрукти, стопи десертних тарілок, фруктові приладдя. Поруч ставлять вазочки з цукерками, горішки, тістечка, цукерки в коробках, а також попільнички та сигарети з сірниками. Ці столи можна попередню сервірувати кавовими чашками, а чай подають за бажанням гостей. Чарки для коньяку ставлять групами, поруч — підготовлену пляшку коньяку. Лікер на стіл не ставлять, а подають на прохання.

Так при обслуговуванні бенкету-прийому за столом страви та напої необхідно подавати з повним обнесенням або неповним обнесенням. При обслуговуванні неофіційного бенкету, крім попередніх способів, подавання страв, може здійснюватися в багатопорційному посуді, тобто на стіл. Наливають напої офіціанти.

Бенкет-фуршет. Меню фуршету буде різним у залежності від підбирання страв та характеру обслуговування:

—бенкет-фуршет з подаванням гарячих страв;

—закусочний фуршет;

десертний фуршет.

Фуршетні столи. Слово «фурше» французького походження, і в перекладі означає «виделка».

За таким столом їдять тільки виделкою і до того ж стоячи. Крісел для цього стола не ставлять. Цей тип столів, в залежності від асортименту та призначення, поділяють на бенкет-фуршет-прийом, бенкет-фуршет з подаванням гарячих страв, закусочний фуршет, десертний фуршет.

Організують столи на зразок «фуршет» у випадках, коли за невеликий проміжок часу необхідно нагодувати в невеликому приміщенні значну кількість гостей (закусочний, десертний). Його використовують для учасників симпозіумів, з'їздів, конференцій, конгресів (бенкет-фуршет-прийом, бенкет-фуршет, закусочний фуршет).

Для проведення бенкет-фуршету відводиться один зал.

Фуршетні столи не рекомендується робити довжиною більше 10 метрів — це утруднює переміщення гостей. їх ширина при односторонньому сервіруванні 120 см, при двосторонньому 160—200 см. Столи покриті м'яким сукном накривають бенкетними скатертинами, довжина яких відповідає довжині фуршетних столів. Якщо ніжки стола знаходяться по боках, скатертину опускають на відстань 10 см від підлоги, кути скатертини заправляють.

Прийом «Коктейль» — це різновид прийому «фуршет». На

цьому прийомі готують **I** подають коктейлі, в основному з аперитивних напоїв. Організують його в таких випадках:

— у вихідні дні в період роботи конференцій, симпозіумів та інших подібних заходів;

— під час зустрічей з відомими зарубіжними державними, господарськими діячами або діячами культури, при ділових зустрічах з місцевими керівниками;

— у всіх офіційних випадках, коли необхідно подати легку закуску перед офіційним обідом.

Бенкет «Коктейль-фуршет». Це змішаний бенкет, в якому застосовуються форми обслуговування, що притаманні прийом-коктейлю та прийом-фуршету.

Для організації нього прийому відводиться два зали, кожен з яких повинен вмістити всіх запрошених.

Прийом «Бокал шампанського» та прийом «Бокал вина». Проводять на честь високої особи. У першому випадку подають тільки шампанське і соки, а як закуски — міні-тістечка, канапе, горішки. У другому випадку подають марочне вино і вищевказані закуски до нього.

Починаються ці прийоми найчастіше о 12 годині. Проводять ці прийоми з нагоди підписання урядових угод, важливих контрактів і т. п., і як правило, носять офіційний характер.

Бенкет-чай переважно організують жінки для жінок, але не виключена можливість запрошення і чоловіків. Кількість гостей на таких бенкетах невелика. Час проведення з 10.00—12.00 або з 16.00—18.00, тривалість не більше 2 годин. Меблі: невеликі круглі або овальні столи, стіл.

Коктейль «Парті». Цей захід проводиться в проміжку часу з 18 до 20 години. Він має за мету, як і фуршетний стіл, встановити вільну і невимушену форму спілкування між учасниками.

Як правило, тут подають канапе, сандвічі та звичайні бугерброди. Гості не зобов'язані прибувати у точно визначений час, так само можуть вільно залишати цей захід, коли завгодно. Початок цього заходу визначається замовником на власний погляд.

Подавання чаю «файв-оклок». Влаштовується завжди о 17 годині. При цьому ніяких напоїв, крім чаю не подають.

Тимчасовий буфет. Організують під час конференцій, симпозіумів і т. д., під час перерв у тому приміщенні, де вони проходять. Для цього необхідно підготувати посуд, меблі, продукти і напої.

Форми прискореного обслуговування:

- подавання скомплектованих обідів;
- столи-експрес;
- репінський стіл;
- шведський стіл.

Питання до самопідготовки:

1. Особливості організації банкету.
2. Особливості організації банкету-прийому.
3. Дипломатичний прийом та його організація.
4. Банкет-чай.
5. Банкет-прийом «шведський стіл».
6. Фуршет.
7. Буфет-фуршет-гірка.
8. Банкет «коктейль-фуршет»
9. Інші види банкетів та фуршетів.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.
2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.
3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
4. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.
6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
8. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як парадигма розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – Р. 277 – 293.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.– 416 с.
10. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
11. Основы ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
12. Каталог нормативних документів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.