**Тема. Методы обслуживания в ресторане.**

**Приступая к выполнению заказа**, официант должен хорошо знать особенности подачи всех блюд и напитков, а также проду­мать, какими методами следует подать заказанные блюда.

**В ресторанах используются следующие методы подачи блюд:**

- французский,

- английский,

- русский,

- европейский,

- комбинированный.

**Французский метод** предусматривает подачу блюда в обнос, т.е. перекладывание его в тарелку гостя. Этот метод используется в работе официантов, обладающих высокой техникой обслуживания.

**Техника работы официанта** заключается в следующем. При подаче холодных блюд и закусок официант кладет на ладонь левой руки сложенный ручник, на который ставит блюдо вместе с прибором для раскладки, подходит к гостю слева и, слегка наклонившись к нему, опускает левую руку с блюдом под небольшим углом таким образом, чтобы край блюда находился над краем тарелки.

**Правой рукой официант берет** прибор для раскладки и перекладывает блюдо, прижимая локоть к себе и отводя кисть руки вправо. В практике используются четыре варианта расположения универсального прибора для раскладки блюда:

- **классический прием** — столовые ложку и вилку держат в правой руке, причем указательный палец располагают между приборами с тем, чтобы он контролировал движение вилки при порционировании. Этот прием применяют при подаче блюд, состоящих из порций рыбы или мяса с овощным гарниром: ассорти рыбное Русский букет, балык по-царски, домашняя мясная закуска (фаршированная перепелка, деревенская буженина и рулет из молочного поросенка);

- **плоскостной прием** — столовые ложку и вилку располагают в одной плоскости в виде лопатки таким образом, чтобы ручки приборов находились в ладони правой руки, а большой палец придерживал приборы в месте их соединения. Этот прием используют при подаче блюд с мягкой консистенцией (отварная рыба, сельдь «под шубой», паштет из гусиной печени);

- **щипцовый прием** — приборы для порционирования держат в ладони правой руки слегка раздвинутыми по отношению друг к другу. Этот способ применяют при подаче блюд с плотной консистенцией (фаршированных);

- **официант предлагает блюдо гостю**, который обслуживает себя сам. Гость, пользуясь приборами для порционирования, кладет себе в тарелку порцию рыбы, мяса или другого блюда (а).

**Французский метод используют** также при подаче вторых горячих блюд без соуса или блюд, к которым соусы подают отдельно (осетрина фри, стейк из семги, рулет из лососины с лобстером, бифштекс из телячьей вырезки, медальон из говядины, бараньи котлетки с чесночной корочкой Гусарская рулетка).

**Официант приносит** на покрытом салфеткой подносе вто­рые горячие блюда в мельхиоровой посуде и подогретые мел­кие столовые тарелки, ставит поднос на подсобный столик, убирает со стола использованную посуду, ставит перед гостем подогретую мелкую столовую тарелку, придерживая ее руч­ником. Поверх основного продукта кладут прибор для расклад­ки ручкой к правой руке официанта так, чтобы рожки прибора выступали за край посуды. Блюдо берут ручником правой ру­кой, ставят на ладонь левой и на ручник, который должен прикрывать манжет рукава и предохранять ладонь руки от возможного ожога.

**Официант становится** с левой стороны от гостя и, немного наклонив корпус, слегка выдвинув вперед левую ногу и положив правую руку за спину, показывает блю­до гостю, чтобы было видно оформление. При этом основной продукт (мясо, птица или рыба) должен быть обращен к гостю. Затем официант приближает блюдо к тарелке, не касаясь ее и не опираясь кистью руки о стол, и с помощью прибора для раскладки перекладывает сначала основной продукт на тарел­ку ближе к гостю, потом гарнир, порционируя его частями и распределяя за основным продуктом справа налево.

**Английский метод**предусматривает применение при­ставного столика, серванта или тележки, на которых подго­тавливают блюда в непосредственной близости от посетите­лей, например, смешивают компоненты салатов, порционируют холодные блюда, гарнируют вторые блюда.

**Английским методом подают** вторые блюда сложной рас­кладки (судак орли, осетрина кольбер, шашлыки, котлета по-киевски), соусные блюда (осетрина в рассоле, стерлядь паро­вая, филе в соусе мадера). Горячие блюда сложной расклад­ки официант приносит в зал вместе с подогретыми мелкими столовыми тарелками и приборами для порционирования. Блюдо с продуктом устанавливают в левой части приставного стола. Затем ставят тарелки, которые логотипом должны быть повернуты к официанту. Официант подносит блюдо к столу для посетителей и, придерживая его ручником, показывает заказчику с левой стороны. Получив разрешение, официант пе­рекладывает блюдо на приставном столе на тарелки гостей: сначала — основной продукт, потом гарнир. Особенно акку­ратно следует перекладывать компоненты сложного гарнира, не допуская их смешивания. Вначале во все тарелки рас­кладывают один вид гарнира, затем второй и т. д., распределяя его равномерно и создавая красочные сочетания. Если на блюде есть соус, то им поливают основной продукт.

***Работа с приставным столом****.*Приставной стол накры­вают скатертью и располагают около обеденного стола так, чтобы гости могли наблюдать за действиями официанта. Ан­глийский метод предусматривает различные способы порци­онирования блюд:

**1. Порционирование салатов** с различными заправками. Официант устанавливает в верхней части приставного стола различные ингредиенты для салатов в стеклянной посуде и соусы к ним, в нижней части — закусочные тарелки, на которые, исходя из заказа, официант раскладывает различ­ные продукты и заправляет их соусами.

**2. Порционирование горячих блюд** в соусе (бефстроганов, поджарка). Официант приносит в зал соусные блюда в ба­ранчиках, гарниры — в порционных сковородках, подогре­тые мелкие столовые тарелки, приборы для раскладки и размещает их на приставном столе: гарниры — с правой сто­роны, блюда — слева, тарелки — посередине. Не показывая блюдо гостю, его раскладывают следующим образом: внача­ле порционируют гарнир, затем, сняв крышку баранчика с помощью ручника и поставив подогретую мелкую столовую тарелку, официант берет в правую руку ложку, а в левую
вилку и осторожно перекладывает блюдо на тарелку, чтобы сохранить соус. После этого официант берет тарелку через ручник так, чтобы большой палец лежал на кромке бортика, и ставит ее на стол перед посетителем (справа).

**3. При порционировании запеченных блюд**и блюд слож­ной раскладки официант приносит в зал продукцию на ме­таллических блюдах на подносе, застеленном полотняной салфеткой. Прежде чем разложить блюда на тарелки гостей (осетрину запеченную по-монастырски, котлеты маришаль), официант должен показать их заказчику, для этого правой рукой с помощью ручника приподнимают край блюда, а ле­вой рукой стелят ручник под блюдо таким образом, чтобы он предохранял ладонь руки от ожога. Показав блюдо заказчи­ку слева, официант на приставном столе или серванте порционирует блюдо в подогретые мелкие столовые тарелки гостей, используя приборы для раскладки, держа ложку в правой руке, а вилку в левой. Вначале раскладывают основ­ной продукт, затем гарнир.

**4. Для приготовления вторых горячих и десертных блюд** в зале на сервантах или подсобных столах устанавливают на­ стольные плиты или используют передвижные тележки со встроенными газовыми горелками. В этих случаях приготов­ление блюд вырезка жареная целиком, филе с коньяком осуществляется на специальных сковородках, затем блюда порционируют в присутствии гостей траншерными (разде­лочными приборами) и перекладывают на подогретые мел­
кие или десертные тарелки.

**5. При обслуживании группы посетителей** в центре стола размещают металлический поднос, газовую горелку и метал­лическое блюдо с жареными мясными продуктами и слож­ным гарниром. На блюдо кладут прибор для раскладки и го­сти обслуживают себя сами.

**Русский метод**предусматривает расположение краси­во оформленных и приготовленных в целом виде блюд на столе, а также национальных блюд, приготовленных в гор­шочках. Если гости заказали большой ассортимент холодных блюд, их располагают на столе в вазах, овальных и круглых фарфоровых блюдах. Во все блюда кладут приборы для рас­кладки: вилку — зубцами вниз, а сверху ложку, ручки при­боров располагают в сторону гостей.

**Приборы для раскладывания отварных**, припущенных и жареных блюд — столовые ложка и вилка, запеченных блюд — лопатка. Стол сервируют соответствующей тарелкой (закусочной, мелкой столовой или десертной) и прибором в зависимости от вида блюда и способа его приготовления. Справа от нее ставят принесенное в круглом баранчике, ке­рамическом горшочке или порционной сковороде блюдо на тарелке с резной бумажной салфеткой вместе с прибором для раскладывания и гость сам перекладывает блюдо в свою тарелку. При подаче кулинарных изделий на овальном мель­хиоровом блюде под него стелят полотняную салфетку.

**Европейский метод**отличается от предыдущих методов, прежде всего сервировкой стола. Стол сервируют столовым и закусочным приборами, пирожковой тарелкой, полотня­ной салфеткой, которая кладется перед гостем, стеклом, прибором для специй, цветами. Холодные закуски официан­ты приносят заранее, порционированными на закусочные тарелки. Вторые горячие блюда подают на подогретых мел­ких столовых тарелках, накрытых специальными крышками клоше. Официант подходит к гостю справа, ставит перед ним тарелку с крышкой, приподнимает ее и переворачивает, затем относит на подсобный стол. Вторые блюда подают ев­ропейским методом в небольших залах, а также при отсут­ствии подсобных столов.

**В ресторанах люкс и высшего класса применяют *комби­нированные методы обслуживания.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
|  |

 |

﻿Задание .Выполнить конспект лекции.