

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще піznати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 182

Дата: 31.05.2022

Тема: Обслуговування прийомів

Мета: охарактеризувати обслуговування прийомів; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

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.

Якщо кухня розміщена далеко від банкетного залу метрдотель може призначити окремого офіціанта для піднесення страв.

До початку банкету в аванзалі протягом 15—40 хвилин передбачено подавання аперитивів. Поки гості збираються офіціанти можуть подавати як аперитив сухі вина, вермути, соки, коктейлі, а літом — воду і пиво. Okрім напоїв можна запропонувати легкі закуски-канапки, солене печиво тощо. Подають аперитиви розлитими в чарки на малих підносах, вистелених серветками, поруч — таріль із закускою та паперовими серветками. Під час подавання аперитиву не дозволяється переривати розмову гостей.

В аванзалі на журнальних столиках ставлять низькі вази з соленими горішками, кладуть сигарети, сірники, ставлять попільннички. Тут же на спеціальному столі знаходиться план розсаджування гостей за столом, з яким гості можуть ознайомитися заздалегідь.

Після закінчення аперитиву гостей запрошуують до банкетного залу. Офіціанти повинні працювати швидко та чітко, без зайвих рухів, виходити в зал у порядку черговості секторів, що обслуговуються. Ходити слід по прямій лінії в напрямку секторів обслуговування швидкими, в міру величими кроками. Підійшовши до гостя, офіціант зупиняється позаду обличчям до столу. 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.

Урок № 183

Дата: 31.05.2022

Тема: Обслуговування прийомів

Мета: охарактеризувати обслуговування прийомів; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Страви, що подаються в посуді, з якого вони споживаються, офіціант подає з правої сторони правою рукою. Напої наливаються правою рукою з правої сторони. Коли всі учасники банкету або більшість з них закінчують їсти подану страву, всі офіціанти одночасно збирають використані тарілки дво- або тритарілковим способом разом з приладдям і розпочинають подачу наступної страви.

Перед подаванням десерту збирають піріжкові тарілки та набір спецій. Гостям подають чисті десертні тарілки або готовий десерт у креманці, поставлений на десертну тарілку.

Якщо будуть подані ще фрукти, креманки можна збирати без десертної тарілки, залишаючи її для фруктів. Каву можна подати в чашках, поставивши їх праворуч від десертної тарілки. Якщо дозволяє час, десертні тарілки можна зібрати і тоді подати каву. Кришталь залишається на столі до самого закінчення банкету.

Десерти та каву часто готують і подають в окремому приміщенні, наприклад в аванзалі або банкетному 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, фруктове приладдя. Поруч ставлять вазочки з цукерками, горішки, тістечка, цукерки в коробках, а також попільнички та сигарети з сірниками. Ці столи можна попередньо 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.

Каву заносять у кавниках і розливають у чашки, подають цукор та лимон. Офіціанти слідкують за своєчасним збиранням посуду та попільничок, підтримують загальний порядок на столах. При виголошуванні тостів обслуговування припиняється, офіціанти відходять від столів, щоб не відвертати увагу гостей.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості обслуговування гостей під час прийому?

Домашнє завдання: дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

Рекомендована література: підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учебової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

Шановні учні! Нагадую, що на виконані вами завдання чекає моя електронна пошта:

**kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,
але не пізніше 20:00**