

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/20082>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 3

1.1. Подготовка к обслуживанию залов организаций общественного питания 4

1.1.1 Схема сервировки стола к завтраку 4

1.1.2 Схема сервировки стола к обеду 6

1.1.3 Схема сервировки стола к ужину 9

1.1.4 Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме. 12

1.2. Обслуживание посетителей организаций общественного питания 13

1.2.1 Обслуживание гостей в зале ресторана 13

1.2.2 Гигиенические требования к официанту 16

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 18

1.1.3 Схема сервировки стола к ужину

Для повседневного ужина используется чистая глаженная скатерть с небольшим рисунком, для банкета – белая льняная без рисунка; салфетки тканевые, белые.

Схема сервировки стола к ужину представлена на рисунке 3.

Рисунок 3. Сервировка стола к ужину.

Вилки должны находиться слева, а ножи и ложки – справа от главной тарелки.

Сервировка ужина предусматривает использование двух вилок: для холодных закусок и горячих блюд.

Вторую следует выкладывать ближе к тарелке. Закусочная вилка выкладывается параллельно прибору для горячих блюд слева. Необходимо убедиться, что края тарелки не закрывают свободный доступ к вилке. При выкладке следует обратить внимание, что зубцы вилок должны быть направлены вверх.

Справа ближе к тарелке выкладывают нож для вторых блюд, правее от него располагается нож для холодных закусок.

Если ужин предусматривает наличие рыбных блюд, следует использовать специальные вилку и нож для морепродуктов. Лезвия ножей должны смотреть в сторону тарелки.

Приборы для десертов следует выкладывать сверху тарелки параллельно краю стола.

Зубцы вилки, которая размещается ближе к тарелке, смотрят вправо, а чашечка ложки – влево. От выбора формы подачи масла к столу зависит необходимость добавления на пирожковую тарелку специального прибора.

Возможна сервировка с добавлением каждой персоне ножа для масла. Выкладывать нож для масла на пирожковую тарелку следует параллельно краю стола.

Бокал для красного вина следует разместить на расстоянии около 8 см выше от кончика ножа для второго блюда. Левее от него выставляется бокал для белого вина, за которым следует бокал для воды.

При подаче к столу коньяка следует также подготовить сифтеры – коньячные бокалы. Для водки – рюмки. И коньяк и водку лучше подавать в графинах.

Для соков также рекомендуется использовать отдельную посуду. Сок следует предварительно разлить в графины, которые расставляются с разных концов стола.

При подаче красного вина открытую бутылку можно оставить на столе. Охлаждать белое вино или шампанское следует в специальном ведре со льдом. Разместить его можно на столе, однако наиболее практичный вариант – использование специальной подставки, которая устанавливается около стола.

Одним из наиболее подходящих вариантов украшения стола станет маленький букет настоящих или искусственных цветов, статуэтка. Следует обратить внимание, что оптимальная высота украшения в

центре стола не должна превышать 10-15 см. Один человек должен отлично видеть другого с противоположной стороны стола, а элементы декора вписываются таким образом, чтобы не препятствовать свободному общению.

1.1.4 Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме.

Подготовка зала к обслуживанию проводится в 4 этапа:

1. Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов;
2. Подготовка и получение столовой посуды;
3. Сервировка столов;
4. Личная подготовка обслуживающего персонала.

Уборка помещения делится на ежедневную, которая проводится в течение всего рабочего дня, и генеральную, которая проводится 2 раза в месяц. В зависимости от типа уборки, ее производят в определенной последовательности. При влажной уборке сначала подметают пыль, а потом протирают все влажной тряпкой. Сухая уборка производится в обратной последовательности. Для уборки пользуются совками, вениками, ведрами, специальным оборудованием и дезинфицирующими средствами. Качество уборки контролирует менеджер и дает дальнейшие указания по расстановке мебели в зале.

При расстановке столов создают удобства для обслуживания. Оранжевая имеет форму прямоугольника, поэтому столы расставляют вдоль стен, оставляя один широкий проход. Расстояние между рядами столов не менее 1 метра. Второй зал имеет форму квадрата, поэтому скамейки и столы расположены вдоль стен по периметру. Третий зал на втором этаже также квадратной формы, поэтому диваны и столы расставлены по периметру. После осмотра и выравнивания стола обязательно проверяют их устойчивость. При расстановке стульев за столом учитывают, что расстояние между спинками стульев не менее 30 см., а сиденья стульев, поставленных у стола, находятся под столом не более чем наполовину.

Приведя в надлежащий порядок столы, официант получает столовую посуду, приборы и белье. Скатерти и салфетки должны быть безукоризненно чистыми, накрахмаленными и отглаженными, а посуда целая - без сколов и трещин. Запас столовой посуды, приборов и белья располагают в серванте с выдвижными ящиками. Самые верхние ящики используют для приборов, а в нижних хранят столовое белье и салфетки. Перед сервировкой столов официанты натирают посуду салфеткой из микрофибры и накрывают столы скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25 см., но ниже сидения стула. Далее официанту следует подготовить свое рабочее место. Это позволяет сократить до минимума непроизводительные затраты труда и времени официанта.

Немаловажное значение имеет личная подготовка официантов к обслуживанию. Настроение людей, пришедших в ресторан, во многом зависит от того, как подготовлен официант и как он ведет себя во время обслуживания. Официант должен отлично знать меню и характеристику блюд, состав продуктов всех блюд меню, с каким гарниром подается то или иное блюдо, а также уметь правильно и профессионально дать характеристику любому напитку. Только так официант может помочь посетителю полезной рекомендацией при выборе блюд и умело предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков.

Официант обязан знать и соблюдать нормы этикета и правила подачи блюд, а также уделять главное внимание своему внешнему виду. Волосы должны быть причесаны и не падать на глаза. Разрешается использование духов, туалетной воды с еле уловимым ненавязчивым ароматом, гости должны чувствовать аромат блюд. Особое внимание официант должен уделять своему рту, для этого нужно ежедневно чистить полость рта и промывать ее жидкостью, устраняющей запах. Разрешается ношение обручального кольца и серьги длиной не более 1 см.

Одежда и обувь официантов должны быть одинаковыми по образцу и чистыми. Официант должен внимательно осмотреть ее перед началом работы, при необходимости очистить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы, обратив особое внимание на манжеты рубашки и воротничок. К принадлежностям официанта относится также бейдж, компактные часы, чистый носовой платок, 2 ручки, блокнот, зажигалка и штопор. Они всегда должны иметь надлежащий вид и находиться в определенном месте.

Каждый официант имеет личную магнитную карту доступа R – keeper. С помощью карты идентифицируется персонал, отслеживается и контролируется работа любого сотрудника.

Сервировка столов - заключительный этап подготовки залов к приему гостей. В кафе для сокращения времени на обслуживание гостей используют предварительную сервировку столов, которая дополняет интерьер зала.

Вспомогательные столы и серванты тоже покрывают скатертями и салфетками. Если во время обслуживания появилась необходимость заменить скатерть, то это делается незаметно. Официант

переставляет всю посуду на вспомогательный столик, а затем, взяв края чистой скатерти, и одновременно приподнимая края испачканной, быстро заменить ее. При этом крышка стола не должна обнажаться.

При сервировке стола в первую очередь на стол ставят фаянсовую или фарфоровую посуду, затем раскладывают приборы и ставят стекло, а в конце украшают салфетками.

При сервировке следует соблюдать следующие правила:

1. расстояние от края столешницы до ручек приборов и подстановочной тарелки - 2 см.;
2. пирожковая тарелка ставится слева от подстановочной или закусочной на расстоянии 5 - 10 см;
3. расстояние от края подстановочной тарелки до приборов - 1 см.;
4. расстояние между приборами - 1 см.;
5. ножи кладутся справа от подстановочной тарелки, лезвием должны быть обращены к ней, а вилки - слева;
6. в первую очередь кладутся столовые приборы, далее - рыбные и в последнюю очередь - закусочные;
7. столовая ложка всегда кладется с правой стороны;

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/20082>