

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»**

Кафедра технологии управления и сервиса

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
*«Ресторанное дело»*

Направление подготовки бакалавра  
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы  
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма обучения  
Заочная

Санкт-Петербург  
2022

Авторы

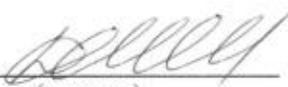
Зав. каф., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Донец Н.Ю.

Рассмотрены на заседании кафедры технологии управления и сервиса от  
15 марта 2022 г., протокол № 08.

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Донец Н.Ю.

Руководитель  
образовательной  
программы

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Лаврова А.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	5
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	17

### ***1 Цель самостоятельной работы***

Цель дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управления рестораном и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях.

### ***2 Задачи самостоятельной работы***

-систематизация и углубление базовых знаний о современном ресторанной индустрии;

– изучить основные направления менеджмента в индустрии ресторанных услуг;

– изучить содержание, виды, процессы и методы принятия управленческих решений;

– раскрыть сущность управления процессами труда и обслуживания на предприятиях питания;

– изучить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий;

– изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

### ***3 Трудоемкость самостоятельной работы***

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ресторанное дело» составляет:

-для заочной формы обучения-125.7 часов

### ***4 Формы самостоятельной работы***

По дисциплине «Ресторанное дело» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Доклады, рефераты;
- 2) кейсы;
- 3) ситуационные задания.

## *5 Структура самостоятельной работы*

### *Заочная форма обучения*

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.		Подготовка докладов, рефератов	18
		Ситуационные задачи	
Тема №2 Формирование и оформление Меню. Технологический процесс в ресторане.		Подготовка докладов, рефератов	18
		Ситуационные задачи	
Тема №3 Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.		Подготовка докладов, рефератов	18
		Ситуационные задачи	
Тема №4 Основные типы и формы ресторанного обслуживания		Подготовка докладов, рефератов	18
		Ситуационные задачи	
Тема №5 Маркетинговая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	17.5
		Ситуационные задачи	
Тема №6 Фирменный стиль и миджевая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	18
		Ситуационные задачи	
Тема №7 Бизнес-план открытия ресторана		Решение задач	18

## Тематика докладов и рефератов

- 1 История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
- 2 Предпосылки становления ресторанного дела в России.
- 3 Традиции еды и питья.
- 4 Предприятия питания в России и за рубежом.
- 5 Международные ресторанные цепи.
- 6 Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
- 7 Особенности ресторанного обслуживания.
- 8 Ресторанный этикет.
- 9 Необычные рестораны мира.
- 10 Управление качеством в ресторане.
- 11 Управление финансами ресторана.
- 12 Правила ресторанного обслуживания.
- 13 Официант и метрдотель в ресторане.
14. Мотивация и стимулирование труда и методы их активизации на предприятиях питания.
- 15 Методы управления персоналом и их использование в ресторанном сервисе.
16. Диагностика профессиональной пригодности персонала на предприятиях питания.
17. Современные проблемы кадрового обеспечения общественного питания и сферы услуг.
18. Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков
19. Ресторанного бизнеса и их роль в обеспечении качества услуг питания.
20. Художественные стили ресторанов.
21. Современные средства организации интерьеров ресторана.
22. Фитодизайн и флористика в ресторане.
23. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
24. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
25. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
- 26 Современные технологии сервировки столов.
- 27 Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана.
- 26 Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
- 15 Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
- 29 Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
- 30 Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана
31. Мотивация и стимулирование труда и методы их активизации на предприятиях питания.
- 32 Методы управления персоналом и их использование в ресторанном сервисе.
33. Диагностика профессиональной пригодности персонала на предприятиях питания.
34. Современные проблемы кадрового обеспечения общественного питания и сферы услуг.
35. Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков
36. Ресторанного бизнеса и их роль в обеспечении качества услуг питания.
37. Художественные стили ресторанов.
38. Современные средства организации интерьеров ресторана.
39. Фитодизайн и флористика в ресторане.
40. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
41. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
42. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
43. Современные технологии сервировки столов.
- 44 Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана.
- 45 Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
- 46 Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
- 47 Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.

- 48Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана
- 49Документы и показатели, регламентирующие показатели сервиса на предприятиях питания.
- 50Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг, формирование восприятия обслуживания.
- 51Психология клиента и его поведение в процессе выбора исполнителя услуги.
- 52Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания.
- 53Управление знаниями на предприятиях питания как способ повышения конкурентоспособности.
- 54Содержание сервиса и услуги на предприятиях питания. Понятие сервиса и услуги.

## **ЗАДАНИЕ 1**

**Цель работы:** Изучить правила составления меню и карты вин

**Оснащение:** Бланки меню.

### **Основные теоретические положения**

Меню – это перечень блюда и напитков, которые готовятся на данном предприятии с

указанием их выхода и цены. Оно должно быть подписано директором и заведующим

производством, которые отвечают за его правильность.

При составлении меню учитываются тип предприятия, ассортиментный минимум блюд, особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличие сырья и продуктов, сезонность, время обслуживания (завтрак, обед, ужин), квалификационный состав поваров, оснащение необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, трудоемкость блюд и кулинарных изделий.

В меню все закуски и блюда располагаются в определенном, давно сложившемся порядке: от менее острых к более острым, от припущенных к отварным. В ресторане большинство блюд готовят по индивидуальному заказу посетителей. Для каждого класса ресторанов и баров устанавливается ассортиментный минимум –определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. В соответствии с этим минимумом составляется меню.

## **ЗАДАНИЕ 2**

**Цель работы:** освоить правила составления меню, отработать порядок выноса блюд по меню.

**Оснащение:** Бланки меню.

### **Основные теоретические положения**

*Порядок заполнения меню, особенности его использования.*

1. Заполните карту меню, соблюдая основные требования, предъявляемые к нему:

- блюда и напитки должны быть сгруппированы;
- их названия должны быть написаны ясно, красиво и четко;
- в меню следует вписать те блюда и напитки, которые имеются в данный момент;
- меню должно быть переведено на 1-2 языка;
- различают следующие виды меню: меню блюд, преискурант блюд и меню завтраков;
- в меню все блюда перечислены в определенной последовательности, соответствующей порядку приема пищи (см. последовательность расположения блюд);
- существует меню для особых случаев (свадьба, Новый год).

2. Все блюда и напитки подают в определенной последовательности, официант должен

строго соблюдать ее и знать очередность подачи напитков:

- вынос в зал производится в следующем порядке: холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие напитки;
- напитки подают в определенной последовательности: крепкие алкогольные (аперитивы), вина, в конце обеда – горячие напитки;
- для утоления жажды подают минеральную воду или сок.

Порядок оформления меню:

- взять карту меню и в определенном порядке произвести вынос блюд в зал, обращая внимание на выход и цену блюда;
- отработать навыки выноса винно-водочных изделий по прейскуранту;
- рассмотреть художественное оформление меню.

#### **Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомиться с правилами составления меню.
2. Выполнить задание:
  1. Составить меню различных видов.
  2. Красочно оформить бланк меню.
  3. Отработать порядок выноса блюд по меню и напиткам согласно прейскуранту.

#### **Контрольные вопросы**

1. По какому принципу составляется меню?
2. Назовите правила выноса блюд.

ависимости от контингента потребителей, типа предприятия и форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов (завтраков, ужинов); дневного рациона; диетического; детского питания; банкетное; специальных видов обслуживания.

#### **Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомиться с правилами составления меню.
2. Выполнить задание:
  1. Получить чистые бланки меню и прейскурантов, заполнить их согласно правилам (наименование блюд, выход и цена).
  2. Красочно оформить бланк меню.

#### **Контрольные вопросы**

1. Что такое меню?
2. Какие виды меню вы знаете?
3. Какие требования предъявляются к оформлению меню?

### **ЗАДАНИЕ 3**

#### **Цель работы:**

#### **Оснащение:**

#### **Основные теоретические положения**

#### **Сервировка стола к завтраку (последовательность выполнения работы)**

Сервировать стол к завтраку на 2 – 4 человека согласно заранее известному меню:

- подготовить посуду и столовое белье;
- вынести в зал на подсобный столик;
- стол застлать цветной скатертью;
- использовать такие же салфетки;
- свернуть их простым способом (конверт или треугольник);

- вынести и расставить пирожковые тарелки;
- закусочные тарелки можно не выносить, так как блюда к завтраку подают на соответствующей тарелке;
- вынести и разложить приборы: большой столовый нож и столовую вилку, нож для масла
- положить с левой стороны на край пирожковой тарелки лезвием влево;
- яичнице-глазунье дополнительно подать чайную ложку;
- закусочная вилка дополнительно подается, если в меню есть холодные закуски;
- из стеклянной посуды можно вынести только стакан или фужер для минеральной воды или сока;
- стакан поставить на линии ножа, или за закусочной тарелкой по центру;
- салфетку, свернутую простым способом можно расположить на месте закусочной тарелки; блюда;
- поставить на стол с правой стороны правой рукой чашки с блюдцами (или кофейную пару, расположив на блюдце чайную ложку ручкой вправо);
- кофейники вносят на подстановочной тарелке и ставят с правой стороны ближе к центру;
- в дополнение подать мед, варенье на розетке с левой стороны, чуть выше пирожковой тарелки;
- так сервируют и десертный стол, только используют десертные приборы и тарелки.

#### **Сервировка стола к обеду (последовательность выполнения работы)**

- подготовить стол к обеду, соблюдая общее правило сервировки;
- выбрать и подготовить необходимую посуду для обеда;
- вынести посуду на подсобный столик;
- произвести сервировку стола пирожковыми тарелками вышеуказанным способом;
- вынести столовые мелкие тарелки стопкой на левой руке и расставить их на место закусочной;
- вынести закусочные тарелки и бумажные салфетки на подносе;
- с правой стороны на столовую тарелку положить бумажную салфетку;
- поставить закусочную тарелку сверху на бумажную салфетку;
- закусочную тарелку брать с подноса большим и указательным пальцами правой руки, не касаясь ее внутренней части;
- вынести на подносе приборы и разложить:
  - а) с правой стороны – нож столовый, затем ложка столовая выпуклой частью вверх, нож закусочный;
  - б) с левой стороны – вилка столовая, вилка закусочная;
- вынести стеклянные рюмки на подносе;
- поставить с правой стороны фужер для воды и рюмку для вина;
- салфетку вынести на подносе и поместить на закусочную тарелку;
- завершить сервировку выносом судочков для специй.

#### **Сервировка стола к ужину (последовательность выполнения работы)**

К ужину официант должен:

- поменять скатерти на белые;
- подготовить приборы, посуду и вынести на подсобный столик;
- увеличить ассортимент рюмок;
- произвести сервировку стола согласно установившимся правилам;
- а) вынести пирожковую и закусочную тарелки;
- б) вынести приборы и разложить: справа – нож столовый, нож рыбный, нож закусочный, за закусочной тарелкой – нож десертный ручкой вправо и ложка

десертная, слева – вилка столовая, вилка рыбная, вилка закусочная, за закусочной тарелкой – вилка десертная ручкой влево;

- отобрать и вынести бокалы любым способом: если много, то на подносе емкостью вниз;
- установить по порядку: фужер для шампанского, рюмку рейнвейную, рюмку лафитную, рюмку водочную;
- красиво свернуть салфетки, расположить их на разносе и вынести к столу;
- разместить их по закусочным тарелкам;
- завершить сервировку выносом специй и цветов.

#### **Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомиться с сервировкой стола к завтраку, обеду и ужину
2. Выполнить задание.

#### **Задание**

1. Сервировать стол к завтраку, соблюдая правила выноса приборов и посуды, расставить салфетки.
2. Сервировать стол к обеду, отработать навыки выноса тарелок, приборов и стеклянной посуды к обеденному столу.
3. Сервировать стол к ужину, отработать навыки выноса тарелок, приборов и стеклянной посуды.
4. Оформленные столы сравнить с контрольной сервировкой, сделать выводы и записать их.

#### **Контрольные вопросы**

1. Назовите общие правила сервировки столов.
3. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к завтраку.
4. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к обеду.
5. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к ужину.
6. Какие санитарные требования нужно выполнять при сервировке стола?.

#### **ЗАДАНИЕ 4**

**Цель работы:** Изучить этапы подготовки торгового зала к обслуживанию.

**Оснащение:**

#### **Основные теоретические положения**

Подготовка торгового зала к обслуживанию состоит из ежедневной уборки торговых

помещений, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья и сервировки столов. Бригада уборщиц, в начале и в конце рабочего дня убирает торговые помещения. После каждой уборки помещения тщательно проветривают. К подготовке торгового зала относится и расстановка мебели в зависимости от формы помещения, расположения дверей, окон, колонн. Столы могут быть расставлены прямыми линиями или в шахматном порядке группами — зонами, разделенными проходами, основными и дополнительными, ширина которых зависит от типа предприятий.

Слово «сервировка», в переводе с французского, в своем первом значении обозначает расстановку посуды в определенном порядке, а во втором – совокупность предметов, предназначенных для этой цели.

#### **Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомиться со способами складывания салфеток
  2. Выполнить задание:
    1. Выбрать белье, посуду и приборы для сервировки шестиместного стола.
- Подготовить стол, расстелить скатерть.
2. По общим правилам выполнить предварительную сервировку стола.
  3. Сервировать стол к ужину, соблюдая правила выноса приборов

### Контрольные вопросы

1. Как подготовить зал к обслуживанию?
2. Назовите основные этапы подготовки торгового зала к обслуживанию
3. Перечислите основные правила сервировки стола

## ЗАДАНИЕ 5

**Цель работы:.**

**Оснащение:**

**Основные теоретические положения**

Расстановка мебели и оборудования в торговом зале должна отвечать следующим условиям:

- придавать залу красивый вид;
- создавать максимальные удобства для передвижения посетителей и обслуживающего персонала.

Главные и дополнительные проходы должны быть достаточно широкими; давать возможность персоналу легко и правильно обслуживать посетителей;

Расстановка столов.

Различают следующие способы расстановки столов в торговом зале:

*линейная расстановка.*

Столы ставят в линию, причем стороны их параллельны одна другой. Расстояние между ними должно быть не менее 1,6 м. Так расставляют столы в закусочных, столовых и т. д. расстановка в шахматном порядке.

Столы ставят в линию, но выравнивают по углам. Расстояние между углами, можно уменьшить до 0,8 м, причем это не должно мешать обслуживанию;

*смешанная расстановка.*

Это наиболее частый способ расположения столов на всех предприятиях. Часть общего количества столов (обычно в середине торгового зала) расставляют в шахматном порядке, а другие (около стен и окон) расставляют по линии стены.

С помощью такого расположения создают разнообразие в интерьере и максимальные удобства для обслуживающего персонала. Во время предварительной подготовки торгового зала официанты расставляют и выравнивают столы. Для этого можно использовать линии мозаики, паркета или ковра, которыми покрыт пол зала.

Расстановка стульев.

Известны следующие способы расстановки стульев:

*спинки стульев выравнивают параллельно краю стола*, причем половина сиденья находится под столом. Этот способ расстановки обязателен для предприятий категорий «экстра» и «люкс», где используют обитые и полуобитые стулья; при квадратных столах стулья ставятся с двух сторон параллельно один другому, около края стола.

### Порядок выполнения работы.

1. Изучить особенности расстановки мебели в зале

2.Выполнить задание.

Задание: Зарисовать способы расстановки мебели в зале

### Контрольные вопросы

1.Что учитывают при расстановке мебели в зале?

2.Каким условиям должна отвечать расстановка мебели в зале?.

## ЗАДАНИЕ 6

**Цель работы:**

**Оснащение:** столовое белье, посуда и приборы

**Основные теоретические положения**

После расстановки мебели в торговом зале бригадир официантов или дежурный по залу

официант получает под расписку в сервизной посуду и приборы, в бельевой – скатерти, салфетки, ручники.

Перед сервировкой столов официанты протирают (полируют) посуду и приборы полотенцами. Подготовленную посуду и приборы расставляют и раскладывают на подсобном столе или на подносе с салфеткой и накрывают также салфеткой.

Одновременно подготавливают приборы со специями. Здесь же на подсобных столиках подготавливают вазочки высокие с 1 — 3 цветками каждая или низкие с композициями из цветов. Перед сервировкой столов, являющейся завершающим этапом в подготовке торговых залов к обслуживанию, их накрывают скатертями.

На предприятиях ресторанного бизнеса, где обслуживание осуществляется официантами,

обязательной является предварительная сервировка столов. Включая в себя минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при выполнении заказа, она может быть различной и зависит от характера обслуживания (завтрак, обед по обеденному меню или комплексный обед, вечернее обслуживание по меню порционных блюд, обслуживание торжеств). В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, а в вечернее – более полная. В ресторанах, а также кафе высшей и первой категории минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилок и ножа, фужера, льняной салфетки, солонки, перчатки, вазочки с цветами. В зависимости от принятого заказа официанты дополняют сервировку стола. В ресторанах, где в дневное время имеется меню обеденных блюд, допускается упрощенная предварительная сервировка столов, состоящая из столовых вилок, ножа, ложки, солонки, перчатки, вазочки с бумажными салфетками.

Предварительная сервировка столов в дневное время включает в себя пирожковую,

закусочную и мелкую столовую тарелки. Столовые приборы с ложкой, закусочные, фужеры и салфетки. Для обслуживания посетителей в часы ужина используют различный ассортимент стеклянных и хрустальных рюмок. Сервировка ужина должна быть более торжественной. Гости ресторана в вечернее время заказывают большое количество холодных закусок, вторых блюд и алкогольных напитков. Для вторых порционных блюд используют мелкие столовые тарелки, для вторых рыбных блюд столы сервируют рыбными приборами. Ужин по длительности продолжается несколько часов, поэтому посетители в конце вечера заказывают десерт. Для этого стол дополнительно сервируется десертными приборами и красиво сложенной полотняной салфеткой.

### Порядок выполнения работы.

1. Изучить особенности предварительной сервировки стола
2. Выполнить задание.

#### Задание

1. Выбрать белье, посуду и приборы для сервировки четырехместного стола.  
Подготовить стол, расстелить скатерть.
2. По общим правилам выполнить предварительную сервировку стола.

## ЗАДАНИЕ 7

**Цель:** ознакомиться с правилами выбора и подачи вин к блюдам

#### Оснащение:

#### Основные теоретические положения :

Для каждого вида винно-водочных изделий существуют определенные правила подачи. Напитки, возбуждающие аппетит и открывающие трапезу, подают до начала приема пищи. В качестве аперитива можно использовать как крепкоалкогольные, так и безалкогольные, слабоалкогольные напитки. В зависимости от заказа и времени его выполнения на аперитив можно подать охлажденную водку, а также виски, ром или молодой коньяк, бренди комнатной температуры. Хорошим аперитивом являются ароматизированные вина (вермуты, биттеры), их подают комнатной температуры и по желанию гостей можно разбавить водой, соком или подать с кусочком льда, чтобы смягчить аромат напитка.

К **аперитивам** относят также различные крепленые вина (Шерри, Порто, Мадера), их подают комнатной температуры и не рекомендуется разбавлять водой или добавлять лед. На аперитив можно предложить несладкие соки (томатный, апельсиновый, грейпфрутовый), их подают охлажденными до 10 °С со льдом или без него.

**Крепкоалкогольные напитки** обладают характерным вкусом и ароматом, их не рекомендуется пить залпом. Некоторые из них (джин, виски, ром) разбавляют содовой или минеральной водой, тоником или подают со льдом. Водку и горькие настойки рекомендуют к холодным закускам, особенно острым, и горячим закускам. Эти напитки подают охлажденным до 10 °С, употребляют в неразбавленном виде, наливают в водочные рюмки от  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{2}$  емкости. К некоторым холодным и горячим закускам можно рекомендовать коньяк ординарный (от 3 до 5 лет выдержки) или VS, VSOP, который наливают в водочные рюмки и подают комнатной температуры.

**Столовые вина** употребляют во время обеда или ужина. Белые столовые вина (Алиготе, Рислинг, Совиньон, Цинандали, Шабли и др.) подают охлажденным до 10—12 °С к легким закускам из рыбы и продуктов моря, к горячим рыбным блюдам, так как они обладают свойством уменьшать запах рыбы. Наливают белые столовые вина в рюмки емкостью 100 см<sup>3</sup>, которые могут быть цветными.

Красные столовые вина (Каберне, Мукузани, Саперави, Бордо, Божоле и др.) рекомендуют к холодным закускам из мясной гастрономии, горячим блюдам из мяса и дичи. Их подают комнатной температуры или слегка подогревают до 20—22 °С (в зимнее время года). Эти вина ставят на стол, используя специальные подставки различной формы (штативы) или корзинки. В отсутствие подставок при

розливе вина бутылку заворачивают в полотняную салфетку. Наливают в рюмки емкостью 125 см<sup>3</sup>.

**Белые и розовые столовые вина** рекомендуют к блюдам из птицы с белым нежным мясом (куры, цыплята, индейка), овощным блюдам. Их подают слегка охлажденными до 15 °С в рюмках для белого вина емкостью 100 см<sup>3</sup> (рейнвейных).

К острым сырам можно рекомендовать красные столовые вина Мерло, Каберне, Совиньон, к неострым — белые (Шабли, Шардонне, Пино Нуар).

**Десертные вина** (Токай, Мускат) подают комнатной температуры к сладким блюдам и фруктам, наливают их в мадерные рюмки.

**Брют, сухое и полусухое шампанское** рекомендуют к продуктам моря, блюдам из птицы, дичи, неострым сырам.

**Полусладкое и сладкое шампанское** рекомендуют к десерту и фруктам, шоколаду. Их охлаждают до 6—8 °С и подают в емкостях со льдом (ведро для охлаждения шампанского). Игристые вина наливают в бокалы емкостью 150 см<sup>3</sup> различной формы.

Выдержанные французские **коньяки** ХО, Экстра, а также марочные подают комнатной температуры к черному кофе в коньячных рюмках емкостью 25 см<sup>3</sup>.

Если в заказе гостя отсутствует горячий напиток, но в качестве диджестива заказали выдержанный коньяк, то его подают в снифтере.

К чаю подают **фруктовые ликеры** в ликерных (цветных) рюмках.

Некоторые табу:

Никогда — красное вино — к рыбным консервам и шоколаду

Никогда — полусладкое вино — к острому соусу на уксусной основе

Никогда — не ставьте рядом с французским вином кетчуп.

#### Порядок выполнения работы.

1. Ознакомиться с
2. Выполнить задание

#### Задания:

Изучив - рекомендации по выбору вин, напитков, их сочетаемости с блюдами заполните таблицу

Жаркое из свинины	
Телятина	
Индейка	
Курица	
Омар, Лангуст	
Речная форель обжаренная в панировке или муке	

#### Контрольные вопросы

1. Исходя из правил застолий, все вина можно разделить на три категории: Назовите их
2. Какой продукт подходит ко всем винам?

#### ЗАДАНИЕ 8

**Цель:** изучить правила встречи и размещения гостей при проведении банкетного обслуживания

#### Основные теоретические положения

Гостей встречает у входа на предприятие организатор торжества, который показывает им места за банкетным столом (согласно предварительно

составленному плану). Официальных гостей встречает метрдотель. Он же определяет, когда начинать подачу блюд. В последнее время при организации банкета за столом принято предусматривать подачу аперитива для гостей перед началом банкета в отдельном зале, где они ожидают прибытия почетных гостей, знакомятся, беседуют. Чтобы заполнить эту паузу, в качестве аперитива подают коктейли, вермут, водку, соки и другие напитки. Иногда вместе с аперитивом гостям предлагают канапе — закусочные бутерброды, канапе, тапас. Все напитки и закуски предлагаются гостям официантами. Для этого в подсобном помещении рюмки, стопки, бокалы заранее заполняют 2/3 их емкости напитками и ставят на небольшой поднос на расстоянии 2—3 см друг от друга, предварительно положив на поднос салфетку. Рюмки ставят так, чтобы более высокие были в центре подноса, низкие — ближе к краю. Официант, подающий аперитив, подходит с подносом, который держит на левой руке, к группам гостей и предлагает напитки, называя их. Правая рука официанта в это время заложена за спину. Бывает так, что гость выскажет пожелание получить напиток, который отсутствует на подносе. В этом случае необходимо объяснить гостю, можно ли удовлетворить его просьбу, и, если нет, — извиниться и порекомендовать напиток, который может заменить заказанный. Официант должен запомнить гостя, который высказал пожелание, и, получив в служебном помещении необходимый напиток, подать его. Если на подносе официанта, подающего аперитив, осталось два-три бокала (рюмки), то он должен пополнить поднос. По пути в служебное помещение официант может собрать пустые бокалы и рюмки, предложив посетителям поставить их на под

#### Порядок размещения гостей в банкетном зале

Перед началом банкета метрдотель, составляя план обслуживания столов, подразделяет их на секторы, закрепив каждый за определенными квалифицированными официантами.

Свадьба может проводиться по сценарию официального банкета, и тогда с самого начала планируется строгий порядок размещения гостей за столом, с которым гостей, или вначале знакомят, предлагая им схему их расположения уже у входа в зал, где накрыт стол. Чтобы не возникло путаницы, не уходило много времени на рассаживание, улаживание споров, возникших по этому поводу можно заранее подготовить гостевые карточки, оформить их оригинально, соответственно стилю свадьбы в целом, указать имена и при необходимости фамилии приглашенных. Метрдотель заранее распределяет между ними всю работу по обслуживанию гостей и закрепляет их за определенным столиком. Когда гости заходят в зал официанты приветствуют гостей, помогая им расположиться за своим столиком. На столах заранее может быть установлена табличка с именем гостя, это происходит по желанию заказчика.

#### Порядок выполнения работы.

1. Ознакомиться с правилами встречи и размещения гостей в банкетном зале
2. Выполнить задание

Задача 1. Разработать и обосновать возможные схемы расстановки столов на банкете за столом в зале прямоугольной формы площадью 48 м<sup>2</sup>

#### Контрольные вопросы

1. Кем осуществляется прием заказа на банкетное обслуживание?
2. Какие вопросы должны быть уточнены при оформлении заказа на банкетное обслуживание в первую очередь?
3. Как оформляется заказ на банкетное обслуживание?

4. Как следует поступить, если в процессе банкета заказчик делает дополнительный заказ?
5. Как следует поступить, если заказчик в период проведения банкета отказывается от предварительно заказанных горячих блюд?
6. Как оформляется возмещение ущерба, принесенного ресторану гостями торжественного мероприятия?

### **ЗАДАНИЕ 9**

**Цель:** изучить технологию обслуживания по типу шведский стол

#### **Основные теоретические положения**

Организация и обслуживание участников банкета «шведский стол» аналогичны обычному банкету-приему. В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, в общем количестве 15–20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5–20 порций).

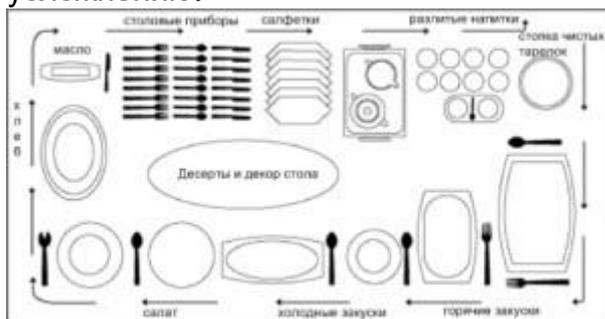
До начала приема на банкетный стол выставляют все холодные и горячие закуски и блюда, а также десертные блюда, консистенция которых не подвержена быстрому изменению при комнатной температуре. Для поддержания нужной температуры и сохранения вкуса горячие блюда ставят на мармит, электроплиты со слабым нагревом или подставки спиртовки. Блюда, нуждающиеся в охлаждении, ставят на подставки со льдом.

Готовые блюда-продукты, нарезанные ломтиками или приготовленные в виде штучных кулинарных изделий, выкладывают в многопорционную банкетную посуду рядами, «на ребро», «внакладку», «горкой». Это создает не только эстетический вид, но и обеспечивая наибольшие удобства для участников банкета.

Тарелки и приборы (из расчета не менее 2 на одного гостя) расставляют стопками на небольших столиках, поставленных возле банкетного стола или на банкетном столе в интервалах между блюдами. Бумажные салфетки укладывают стопками на банкетном столе или закусочных столах, установленных в зале.

В меню банкета включают разнообразные напитки и сосредотачивают в буфетах-барах, где бармены наполняют рюмки и бокалы, а официанты предлагают их гостям на подносах. Кроме официантов для непосредственного обслуживания участников банкета назначаются повара. Они находятся у банкетного стола и предлагают гостям закуски и блюда.

В настоящее время широко распространен «шведский стол», как способ обслуживания туристов или тех, кто по долгу службы находится в командировке и проживает в гостинице. Преимущество такой формы организации общественного питания заключается в скорости обслуживания. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион по своему усложнению.



**Виды шведского стола :**

- **Бранч** – Это особое , специальное предложение шведского стола, которое устраивается по воскресеньям итак называемый "семейный обед". По стоимости неслишком дешево, но на порядок дешевле вечернего похода в ресторан. Проходит обычно с 12 до 16 - 17 часов. Поводом для введения такого спец предложения послужило то, что отельные предприятия эффективно работают только вовремя завтрака и ужина, и то лишь по будням. В субботу посетителей во время обеда обычно нет . Бранч - неплохой маркетинговый ход для привлечения новых гостей.

#### **Порядок выполнения работы.**

1. Ознакомиться с особенностями обслуживания по типу шведский стол
2. Выполнить задание: Зарисовать схему расстановки блюд при организации обслуживания по типу шведский стол. Описать виды шведского стола

#### **Контрольные вопросы**

1. Перечислите преимущества шведского стола?
2. Как лучше расставить посуду при обслуживании шведского стола?

#### **Критерии оценок**

- «5» - работа выполнена правильно в полном объеме + защита.
- «4» - неточности в расчетах, и их исправление в ходе защиты
- «3» - работа выполнена не в полном объеме + защита и доработка.
- «2» - работа не выполнена.

## ***6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы***

### **6.1 Основная литература:**

- 1) Крюков, Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие / Р.В. Крюков. – Москва: А-Приор, 2009. – 107 с. – (Конспект лекций. В помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369>. – ISBN 978-5-384-00194-2. – Текст: электронный.

### **6.2 Дополнительная литература:**

- 1) Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509>. – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст: электронный.

- 2) Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 248 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384>. – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст: электронный.

3) Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937> . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст: электронный.

### **6.3 Интернет-ресурсы**

- 1) [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- 2) [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- 3) [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- 4) [vk.com/club17537993](https://vk.com/club17537993) - шеф Эксперт "В Контакте"
- 5) Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал» <http://uecs.ru/>
- 6) Журнал «Эксперт» [www.expert.ru](http://www.expert.ru)
- 7) Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации». <http://www.e-disclosure.ru>
- 8) Рекомендации по бизнес-проектированию <http://www.bmbox.ru>/ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая