

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

Кафедра «Технологии управления»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«Ресторанное дело»

Направление подготовки бакалавра

43.03.01 – «Сервис»

(код и наименование направления подготовки бакалавра)

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма(ы) обучения

Очная

заочная

Санкт-Петербург
2021

Автор(ы)

К.э.н., доцент
(должность)



(подпись)

Донец Н.Ю.
(Фамилия И.О.)

Ст. преподаватель
(должность)



(подпись)

Позднякова С.В.
(Фамилия И.О.)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии управления от
16 сессия 2021 г., протокол № 09.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Донец Н.Ю.
(Фамилия И.О.)

Руководитель
образовательной
программы



(подпись)

Донец Н.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	18

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 составляет:

- для очной формы обучения – 61,7 часов.

- для заочной формы обучения-111,7 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

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №2 Формирование и оформление Меню. Технологический процесс в ресторане.		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №3 Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №4 Основные типы и формы ресторанного обслуживания		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №5 Маркетинговая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №6 Фирменный стиль и миджевая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	8
		Ситуационные задачи	
Тема №7 Бизнес-план открытия ресторана		Решение задач	13,7

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	19
		Ситуационные задачи	
Тема №3 Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.		Подготовка докладов, рефератов	20
		Ситуационные задачи	
Тема №4 Основные типы и формы ресторанного обслуживания		Подготовка докладов, рефератов	10
		Ситуационные задачи	
Тема №5 Маркетинговая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	10
		Ситуационные задачи	
Тема №6 Фирменный стиль и миджевая политика ресторана		Подготовка докладов, рефератов	13
		Ситуационные задачи	
Тема №7 Бизнес-план открытия ресторана		Решение задач	21,7

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 метродотель 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.
48. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана
49. Документы и показатели, регламентирующие показатели сервиса на

предприятиях питания.

50 Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг, формирование восприятия обслуживания.

51 Психология клиента и его поведение в процессе выбора исполнителя услуги.

52 Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания.

53 Управление знаниями на предприятиях питания как способ повышения конкурентоспособности.

54 Содержание 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 блюд 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 блюдами (или кофейную пару, расположив на блюде 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 закулочных, 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 ч 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 вилки ножа, фужера, льняной салфетки, солонки, перечницы, 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 вилки, ножа, ложки, солонки, перечницы, 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 см³, 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 см³.

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 см³ (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 см³ различной формы.

Выдержанные французские **коньяки** ХО, Экстра, а также марочные подают комнатной температуры к черному кофе в коньячных рюмках емкостью 25 см³. 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 м²

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 закусовых 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 во время 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 - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- 2) www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- 3) www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- 4) vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- 5) Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал» <http://uecs.ru/>
- 6) Журнал «Эксперт» 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