

# ПРАВИЛА ПОДАЧИ ВИННО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. РАБОТА СОМЕЛЬЕ
2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ И ПОДАЧИ ВИН
3. ТЕХНИКА ПОДАЧИ БЕЛЫХ ВИН
4. ТЕХНИКА ПОДАЧИ КРАСНЫХ ВИН
5. ТЕХНИКА ПОДАЧИ ШАМПАНСКОГО
6. ПРАВИЛА ПОДАЧИ ПРОДУКЦИИ СЕРВИС-БАРА



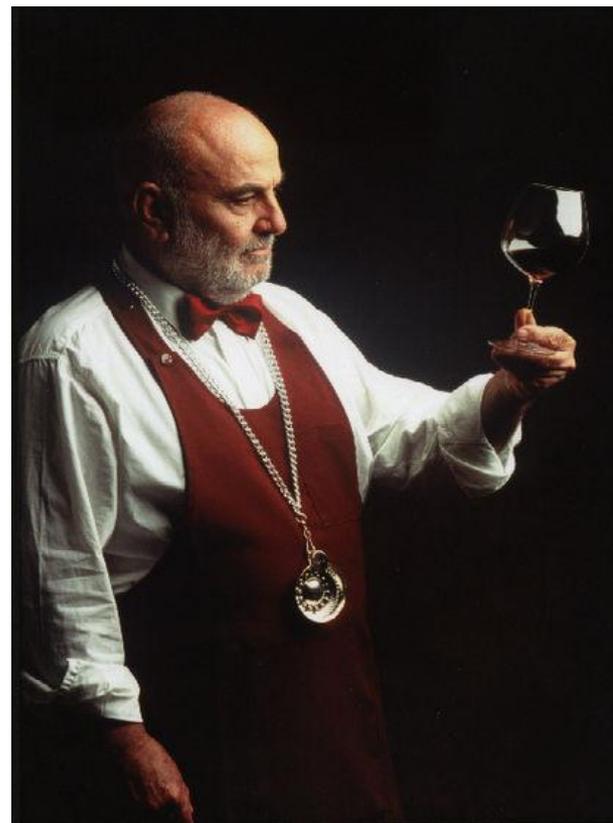
# РАБОТА СОМЕЛЪЕ

- ПРОСМОТР ВИДЕО О СОМЕЛЪЕ



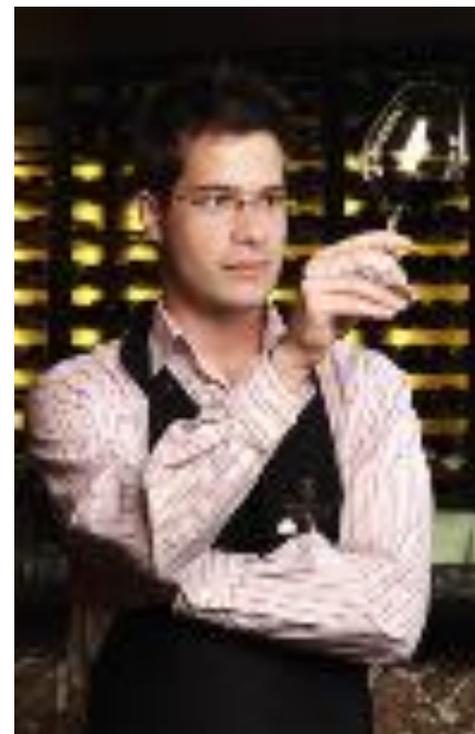
# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- ▣ **Сомелье́** (фр. *sommelier*) [sɔ̃mɛljɛ] или **виночерпий** — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту.
- ▣ В средние века во Франции при королевском дворе «сомелье» назывался слуга, который отвечал за транспортировку багажа, а позже за бельё, посуду, провизию и винный погреб.
- ▣ Союз сомелье Франции присваивает звание «Мэтра сомелье» тем, кто проработал более 10 лет на этой должности.



# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- ▣ **Сомелье** (*sommelier*) — французское слово, аналогов которому не существует ни в английском, ни в русском языках, и поэтому оно требует пояснения.
- ▣ Согласно определению, предложенному Жоржем Пертюизе (*Georges Pertuiset*), президентом Союза Сомелье Франции, сомелье — это **«человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий их или следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал».**



# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана.
- Сомелье в своей работе пользуется специальным «штопором сомелье». Обучение сомелье проходит в специальных школах сомелье, где помимо теоретических знаний об истории вина и винодельческих регионах, будущие сомелье учатся раскладывать ароматы вина на составляющие и интерпретировать полученные букеты.



# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- В результате профессиональный сомелье по ароматам вина способен определить качество напитка, сорт винограда, и иногда регион происхождения вина и его возраст. Обоняние тренируется с помощью специальных наборов винных ароматов, с образцами запахов встречающихся в букетах.



# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- ❑ **Сомелье, работающий в ресторанном зале, становится психологом** — ему приходится угадывать настроение своих клиентов, иногда определять их социальный статус и происхождение.
- ❑ Порой работа сомелье требует изрядного чувства юмора и изобретательности.
- ❑ Сомелье-практики знают: если пирующей компании не хватает тамады, им нужно быть готовым исполнить его роль.
- ❑ По мнению главного сомелье Франции Жоржа Пертюизе, сомелье обязан быстро ловить мысли клиента.
- ❑ Для того, чтобы предложить набор напитков к заказанным блюдам, у сомелье, бывает две-три минуты, и излишняя задумчивость может произвести удручающее впечатление на клиента.
- ❑ Выбор, сделанный в столь экстремальных условиях, должен быть точным: в ресторане гость «вкладывает свои деньги (часто немалые) в предприятие, касающееся его вкуса и потому особенно деликатное».



**РОБОТ  
СОМЕЛЬЕ**



# РАБОТА СОМЕЛЬЕ

- ▣ **Профессию сомелье часто сравнивают с ремеслом актера.**
- ▣ При этом подразумевают не только артистизм и изящество манер, но и необходимые при сервировке.
- ▣ По мнению французского мэтра, это сравнение оправдано: искусный сомелье каждый раз преподносит хорошо известные ему самому вина с той же свежестью эмоций, с которой обычно говорят о недавнем открытии — так же, как хороший актер при каждом исполнении давно заученной роли доходит до откровения.



**РОБОТ  
СОМЕЛЬЕ**



# РАБОТА СОМЕЛЪЕ



# ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ВИН

- ▣ Насыщенные, выдержанные красные вина от 17 °С до 20 °С
- ▣ Легкие красные от 12 °С до 17 °С
- ▣ Сладкие красные от 12 °С до 14 °С
- ▣ Легкое красное вино Божоле Нуво (поступает в продажу в третий четверг ноября) от 12 °С до 14 °С
- ▣ Белые сухие, крепленые вина от 8 °С до 10 °С
- ▣ Белые невыдержанные, розовые от 6 °С до 8 °С
- ▣ Шампанское, игристые вина от 4 °С до 6 °С
- ▣ Миллезимное шампанское (вино с указанием года урожая) от 8 °С до 10 °С
- ▣ Абсолютно сухие вина и простые игристые вина от 4 °С до 6 °С



- Насыщенные, выдержанные красные вина
  - от +17 °C
  - до +20 °C
- Легкие красные
  - от 12 °C
  - до 17 °C
- Сладкие красные
  - от 12 °C
  - до 14 °C



- Легкое красное вино Божоле Нуво
- (поступает в продажу в третий четверг ноября)
  - от 12 °С
  - до 14 °С
- Белые сухие, крепленые вина
  - от 8 °С
  - до 10 °С
- Белые невыдержанные, розовые
  - от 6 °С
  - до 8 °С



- Шампанское, игристые вина
  - от 4 °C
  - до 6 °C
- Миллезимное шампанское (вино с указанием года урожая)
  - от 8 °C
  - до 10 °C
- Абсолютно сухие вина и простые игристые вина
  - от 4 °C
  
  - до 6 °C



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **Какую закуску подобрать к тому или иному вину, что с чем сочетается? Если отвечать просто, то лучше бы вино вообще не закусывать – разумеется, если речь идет о небольших количествах, о пробе, о дегустации.**
- ▣ Странно выглядела бы трапеза, состоящая из одного белого хлеба - к дорогому вину. Однако именно хлеб и есть тот универсальный продукт, который не повлияет на вкус вина, не заглушит его букет. Простой и безопасный вариант закусок — фрукты и сыры.
- ▣ Все остальные яства так или иначе вступают в сложные взаимоотношения с вином, и найти подходящее сочетание чрезвычайно трудно.
- ▣ Однако возможно. Главное, что для этого требуется — хорошее знание вина, его особенностей. Методом тыка найти гармонию просто невысказано.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- Салаты (с малым количеством уксуса) - легкое белое сухое вино с сильно выраженной кислотностью,
- Салаты при большом количестве растительного масла - крепкое белое вино с менее выраженной кислотностью.
- К спарже, артишокам - сухие белые вина, шампанское, рейнские, мускатель.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К острым салатам, мясным закускам - холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине - хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута.
- К омарам, лангустам подают: сухое шампанское; французское белое игристое вино вуврэ, анжу и другие.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К устрицам, мидиям, креветкам наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, такие, как «Семильон», полусухое вино типа «Шато-Икем», полусухое шампанское.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К легким холодным закускам подают легкое бордо, мозельвейн и другие легкие вина.
- К закускам из раков или крабов, к салатам из крабов, к разнообразным бутербродам.
- Сыру, к горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине хорошо подавать пиво.
- К пиву подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К русским закускам (икре кетовой, икре паюсной и т.д.) подают ВОДКУ.
- К холодным рыбным закускам (семге, сардинам, шпротам, балыку, лососине) подают БРЕНДИ.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К горячим закускам, паштетам, улиткам - сухие игристые вина, красные вина.
- К печеночным паштетам подают легкие игристые вина, сотерн, бордо, бургундское и другие, близкие по качеству.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К СУПАМ вина обычно не подаются.
- Но рекомендуют крепкие виноградные вина - мадеру, портвейн, херес, марсалу
- К супам-пюре и бульонам - херес и мадеру
- Кстати, некоторые французские кулинары считают, что к первым блюдам нужно подавать вина так: если они рыбные, к ним подают те же вина, что и к рыбе, если мясные, - те же, что и к мясу.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- **К супам** подайте очень легкое и относительно нейтральное вино, такое как «макон» (для чесночного супа) или белый «жюрансон» (для овощного).
- К рыбным супам подходят классические белые вина.
- К мясному или куриному бульону хорошо также подавать херес или мадеру



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **К рыбе и морепродуктам:**  
«морские» блюда могут очень сильно различаться, но есть один общий привкус для большинства блюд из морепродуктов.
- ▣ Это йодистый привкус. Именно на него следует ориентироваться, подбирая подходящее к трапезе вино.
- ▣ К устрицам французы уверенно ставят на стол бутылку «Пикпуль де Пинэ», с мидиями прекрасно сочетаются белые шампанские вина.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К горячим рыбным кушаньям - рыбе паровой, отварной, в рассоле, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно предложить белые сухие виноградные вина.
- Особенно рекомендуются к этим кушаньям рислинги.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К рыбе в соусе подают белые вина, белое французское вино сотерн, барзак, анжу, рислинг, шампанское.
- К жирной рыбе (лосось, карп) подают бургундское красное и другие близкие по качеству вина.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **К жареной и печеной рыбе:** хорошо подчеркнет вкус запеченной рыбы вино, богатое ароматами терпина, такие, как сухой «гевуртцраминер», «рислинг», сухой «савеньер», белые шампанские вина.
- ▣ К жирной рыбе лучше подойдут крепкие напитки, например, водка.

**К рыбе в маринаде:** блюда из рыбы в маринаде (с лимонным, апельсиновым или грейпфрутовым соком, с приправами) требуют к себе деликатного отношения. Подберите сухое и очень ароматное вино с той же ароматической базой, что и ваше блюдо. Могут подойти «шабли» или сухой «жюрансон».



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **К омарам:** омаров готовят по-разному, поэтому совет такой — выберите вино с ярким характером, такое, как белое бургундское.

**К рыбе в красном вине:** к такому блюду подойдет элегантное крепленое вино. Можно остановиться на вине того же географического происхождения, что и ваша рыба или винный соус.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **К жареному или печеному мясу:**  
если блюдо жирное, то нужно смягчить его. По своему составу не все красные вина совместимы с мясными блюдами. Воспользуйтесь кислотой и освежающим вкусом молодого белого вина, такого, как сухой «рислинг».
- ▣ К особенно жирному мясу необходим напиток с большим содержанием алкоголя и танина. Пусть это будет «кагор».



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К горячим мясным блюдам - бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовленным из печени, почек, мозгов, рекомендуют красные сухие виноградные вина.
- К жаркому, жареному мясу - бургундские вина.
- К легкому мясу, белой птице подается среднее красное вино.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К домашней птице в тесте подойдет желтое вино, к дичи хорошо крепленое.
- К дичи и темному мясу подают средние, не очень ароматические белые и красные вина, к дичи - красные вина, бордо, рейнские вина.
- К цыплятам и мелкой дичи, к натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно подать полусухое шампанское.
- К шашлыкам, плову, блюдам из дичи - ко многим горячим мясным блюдам кавказской и среднеазиатской кухни можно посоветовать красные вина; к рыбным блюдам этой кухни - белые вина; к овощным блюдам и блюдам из домашней птицы - полусладкие белые вина.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К овощным блюдам (грибы, кабачки, капуста, зеленый горошек) - красные натуральные вина.
- Макаaronные изделия при небольшом количестве приправ - нейтральное белое вино.



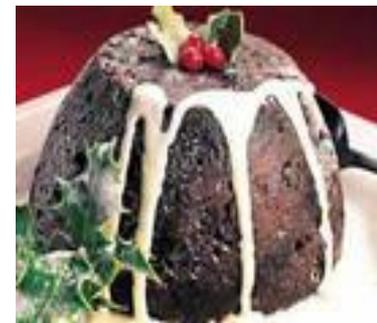
# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К сырам обычно подают не очень сладкие белые вина: бордо, бургундское и другие близкие по качеству.
- Существуют также особые правила:
  - Сыр с белой плесенью - крепкое терпкое белое вино,
  - Сыр с красной слизью - ординарное красное вино,
  - Сыр из козьего молока - сухое белое вино,
  - Сыр твердый - крепкое розовое вино,
  - Сыр очень твердых сортов - терпкое белое вино,
  - Сыр с голубой плесенью - крепкое белое вино.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- К фруктам, орехам подают сухое шампанское, сухое игристое, белый и красный портвейн, токай, мускатель.
- К десерту - кондитерским изделиям, фруктам, мороженому рекомендуются ликерные, десертные вина, токай, портвейн, мадера, сладкие марки шампанского.
- К сладким блюдам, шарлоткам, пудингам, желе - десертные вина, мускат, кагор.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- Кофе сочетается с коньяком и виньяком.
- К чаю лучше подать ликер, крем, бальзам
- К тортам и пирожным десертное вино, ликер, крем



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- **К шоколадному десерту:** на выбор вина влияет горечь шоколада.
- Лучше всего с таким десертом сочетается вино из крупного черного винограда, а также кое-какие сорта мягкой водки.
- Шоколад «в компании» с белым шампанским создаст неповторимый вкус.



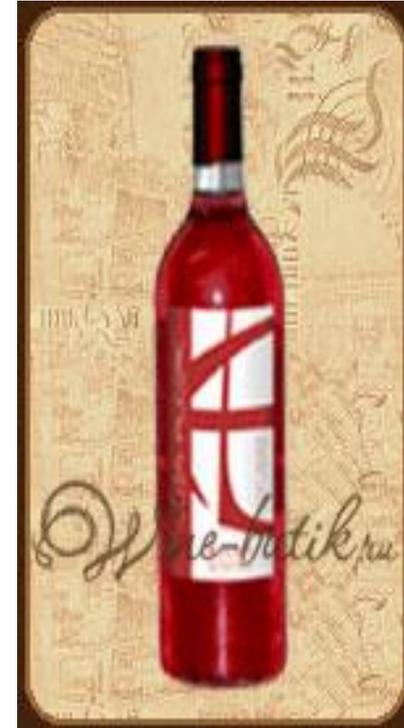
# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **Столовые полусухие и полусладкие** вина неплохо сочетаются с птицей, дичью, овощами, особенно - с цветной капустой, спаржей, артишоками. Подходят к ним и грибы, всевозможные запеканки и рулеты, пудинги, выпечка, в частности начиненная яблоками.
- ▣ **Белые столовые вина** (типа молдавского Алиготе или Пино, Рислинга, Эльзасских сухих или белого сухого Бордо) можно рекомендовать к устрицам, мидиям, виноградным улиткам, жареной рыбе, рыбе под соусом, колбасным изделиям, холодным мясным закускам, белому мясу (свинина, телятина), птице гриль, не очень острым и сильным сырам.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **Белые полусладкие** вина подойдут к рыбе под соусом, сильным острым сыром, десертам.
- ▣ **Розовые полусухие** — к холодным мясным закускам, слабым сыром, десертам.



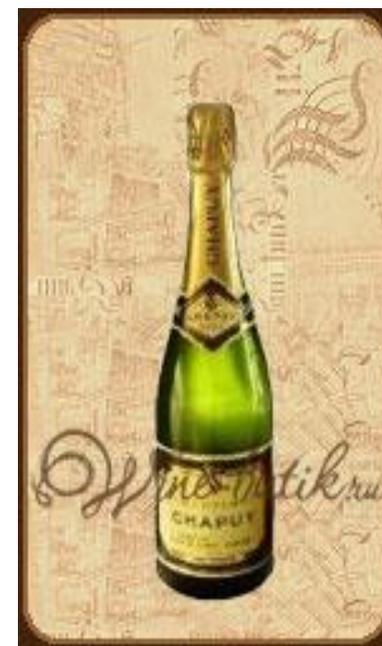
# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ **Некрепкие красные** вина сочетаются с белым и красным мясом, дичью, птицей, колбасами, жареной рыбой, рыбой в соусе, птицей гриль, нежным сыром. Здесь признанные лидеры – Божоле, Корбьер, многие марки Бордо, итальянские ординарные вина в «пузатых» больших бутылках, болгарская Гымза.
- ▣ **Вина, крепостью не менее 12%**, хорошо возбуждают аппетит. А поскольку они из закусок мало с чем сочетаются, то идеальное предназначение крепленых вин – аперитив. Неплохо подходят они ко всевозможным супам, острому сыру и красному мясу, например, шашлыкам из баранины. Взаимодействие здесь такое: в тушеном мясе высокое содержание дубильных веществ, которые уравнивает нежный жир, а крепкое вино гармонизирует, увязывает этот союз.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ❑ **Сладкие натуральные** вина (типа мускат) подают к десертам, как и собственно, десертные вина. Лучшее время для них — до кофе. В этот момент логичнее всего присутствие на столе винограда, фруктов, мороженого, печенья. Хороши они, особенно десертные ликерные, для всевозможных коктейлей. То же можно сказать об ароматизированных винах.
- ❑ Не должно быть путаницы в отношении **шампанского**.
- ❑ **ШАМПАНСКОЕ** - брют и сухое подходят к любым блюдам, ими хорошо открывать праздничный обед.
- ❑ Полусухое и сладкое — только к десерту.
- ❑ Но шампанское — это исключительно вина, производимые в Шампани.



# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН К БЛЮДАМ

- ▣ Знаменитое «**Советское шампанское**» по большому счету шампанским не является.
- ▣ Это игристое вино, а те хорошо соотносятся с устрицами, мидиями, улитками, белым мясом, птицей гриль, несильными сырами. Полусухое игристое годится только к десертам.
- ▣ **Коньяки** пьют после десерта. Их подают параллельно с чаем, кофе и сигарами.



## НЕ СОЧЕТАЮТСЯ С ВИНОМ

- табачный дым,
- пряные кулинарные запахи, которые не позволяют насладиться ароматом хорошего вина,
- уксус,
- кислота цитрусовых плодов,
- жирные сорта рыбы, которые придают вину отвратительный металлический привкус,
- ваниль, кофе-мокко и корица - тяжелые спутники для вина, хотя оттенки их запахов и присутствуют в ароматах различных вин, то же самое можно сказать о чистом шоколаде и шоколадных изделиях (исключая только крепленые вина из мускатных сортов и винограда сорта Траминер),
- блюда, приправленные карри, а также мята, как правило, с вином не имеют ничего общего.



# НИКОГДА

- ❑ красное вино - к рыбным консервам и шоколаду,
- ❑ полусладкое вино - к острому соусу на уксусной основе,
- ❑ не ставьте рядом с французским вином кетчуп,
- ❑ напитки, сервируемые в качестве аперитива и имеющие целью возбуждение аппетита, не подаются во время потребления блюд и к кофе, это относится к вермутам, джину с тоником, виски с содовой, коктейлям,
- ❑ сладкие вина не подают перед сухими, а красные - перед белыми,
- ❑ между белым и красным сухим винами не подают сладких вин, сладкое вино подается после красного сухого вина либо после белого, если красное отсутствует,
- ❑ шампанское подают перед белым и красным сухими винами, после этих вин, но никогда - в промежутке между ними,
- ❑ пиво вместо минеральной воды ставить на стол нельзя.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДАЧЕ ВИН

- При подаче вин нужно придерживаться следующего правила: от легких вин постепенно переходят к полным, крепким, ароматным.
- Белые вина употребляют перед красными, сухие - перед сладкими, молодые - перед выдержанными.
- Белого вина принято наливать не более 3/4 бокала, красного - 2/3 бокала.
- Бутылки с выдержанными и марочными винами не взбалтывают
- Перед едой подают аперитивы, возбуждающие аппетит (мадеру, вермут, херес и т. д.), во время трапезы - столовые вина, а после - десертные.
- Важно, чтобы вкус новой бутылки вина всегда казался изысканней и хотя бы немного превосходил вкус предыдущей бутылки



# ПОДАЧА АПЕРИТИВА

- В начале обеда или ужина к разнообразным, и особенно к острым, закускам подают напитки, возбуждающие аппетит: водку, горькие настойки
- Перед едой, для возбуждения аппетита, - пьем аперитив: Dubonnet, St. Raphael, Pernod, Martini, Buton, Cynar, Caprano, Byrrh, Ricatu, Noilly prat, Ciniano, Aperol, Punte mes и т.д., а также коктейли с такими ингредиентами, как вермут, горькая водка и т.д.



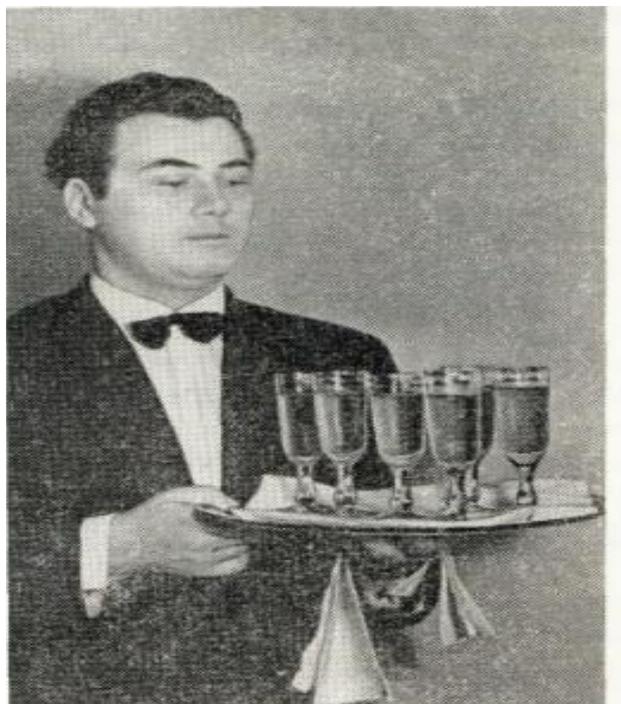


Дистрибуция  
в России  
— компания  
ТЕХНОСЕРВИС  
Тел: (095) 222 22 22

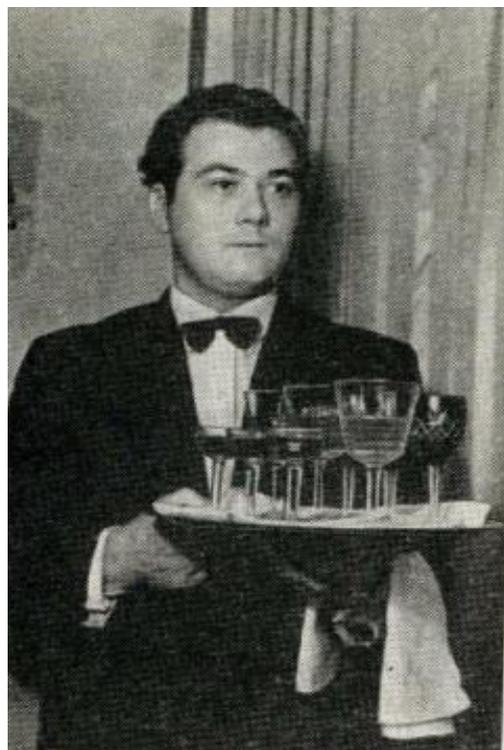


# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ПРАВИЛА ПЕРЕНОСА  
БОКАЛОВ С ВИНОМ

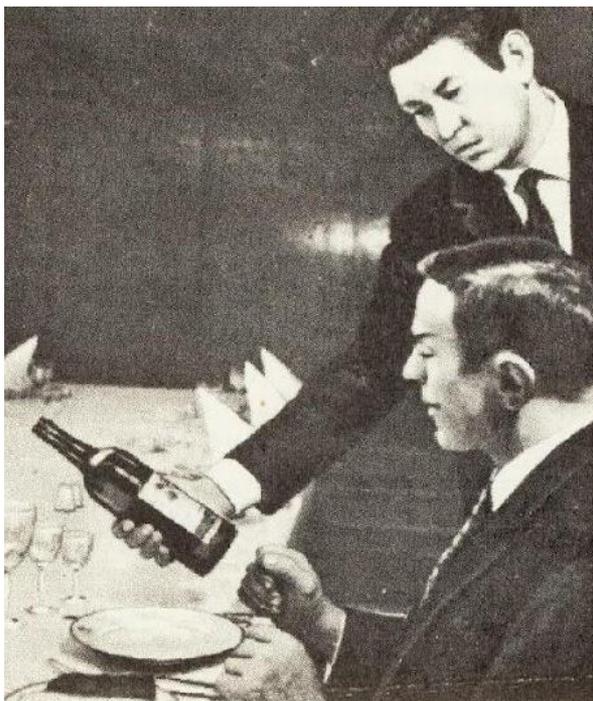


ПОДАЧА АПЕРТИВА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

**ВИНО ПРЕДЛАГАЕТСЯ С  
ПРАВОЙ СТОРОНЫ  
ПРАВОЙ РУКОЙ**



**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ  
МОЖНО ЭТО СДЕЛАТЬ  
СЛЕВА, НО ЛЕВОЙ РУКОЙ**



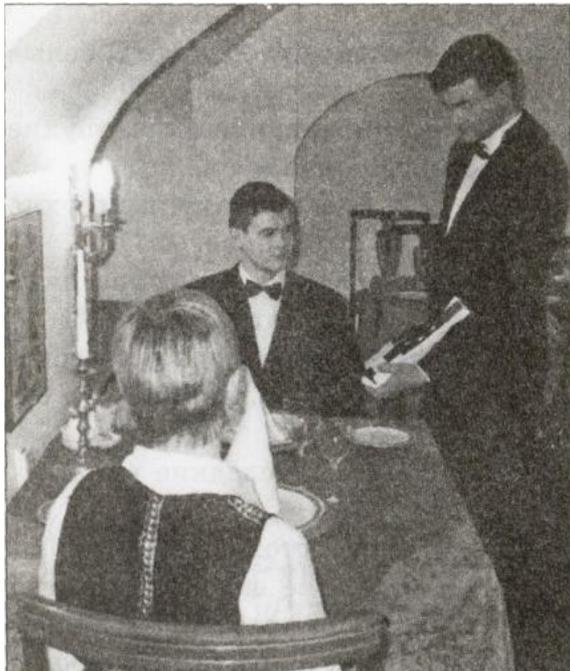
# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ПРЕДЛАГАТЬ НАПИТОК ГОСТЮ НА ВЫБОР В ДВУХ  
БУТЫЛКАХ НЕОБХОДИМО СЛЕВА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

СНАЧАЛА ВИНО  
ПРЕДЛАГАЕТСЯ  
ЗАКАЗЧИКУ



ВИНО ПРЕДЛАГАЕТСЯ  
КАЖДОМУ ГОСТЮ

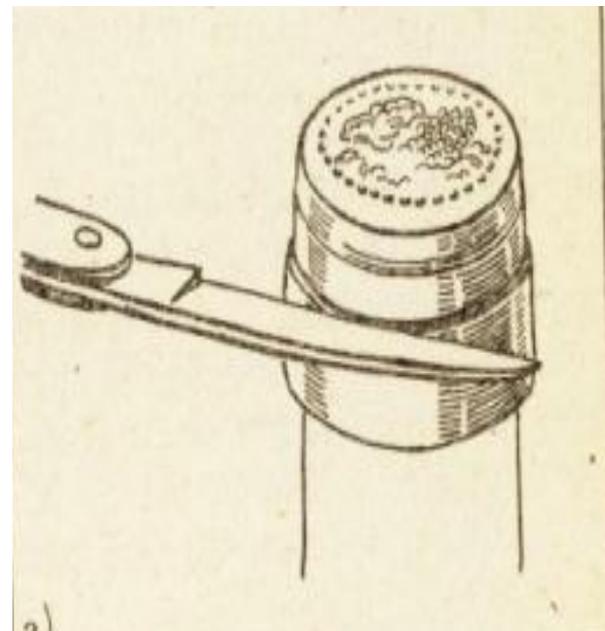


# РАБОТА СОМИЛЬЕ: КАК НАЛИВАТЬ КРАСНОЕ ВИНО

ПОЛУЧИВ СОГЛАСИЕ  
СОМИЛЬЕ ОТКРЫВАЕТ  
БУТЫЛКУ

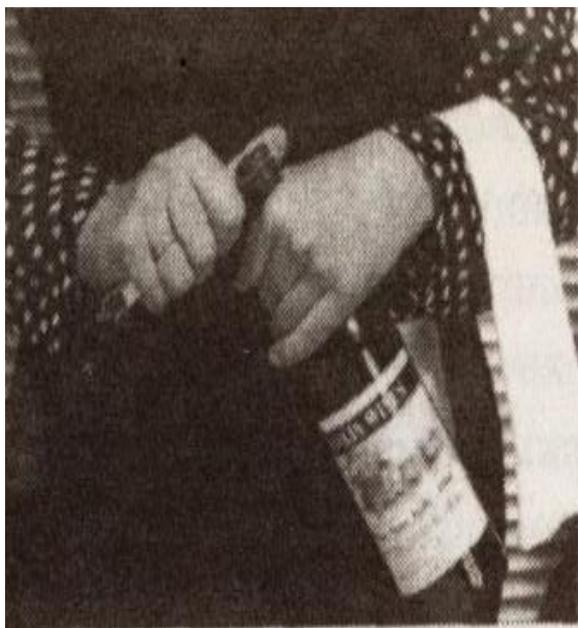


НОЖОМ СОМИЛЬЕ  
НАДРЕЗАЮТ КОПЛАЧЕК ТРИ  
РАЗА

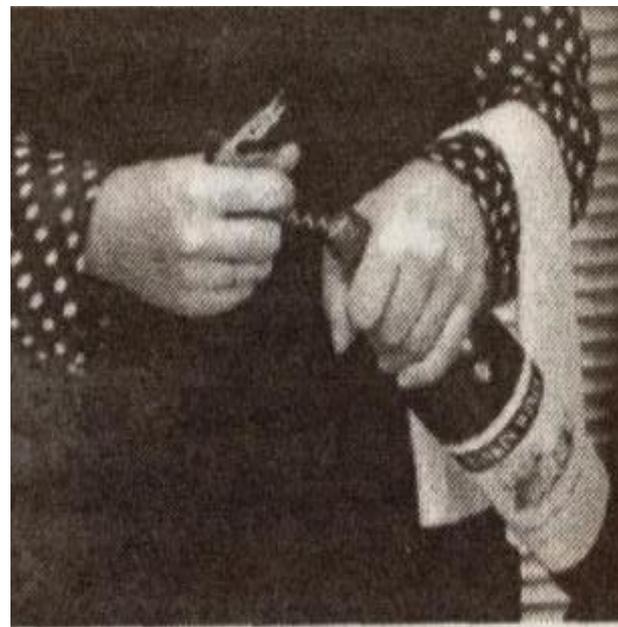


# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

СНИМАЮТ ПЛАСТИКОВЫЙ  
КОЛПАЧЕК



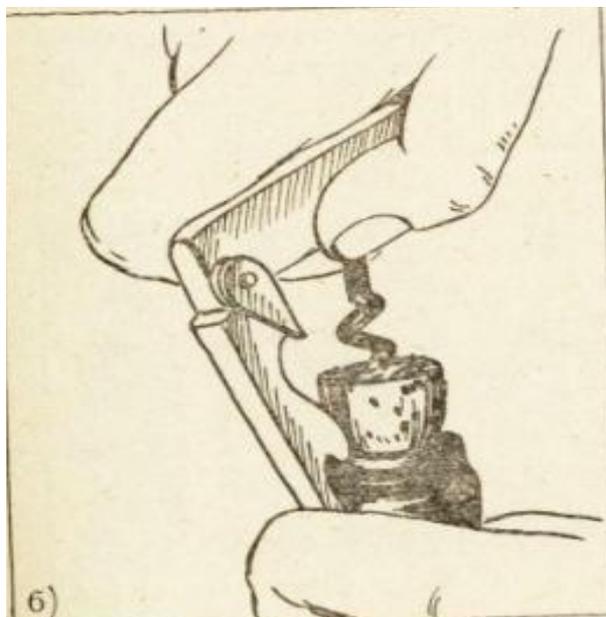
НОЖ СОМИЛЬЕ  
РАЗМЕЩАЮТ ТОЧНО В ЦЕНТРЕ  
ПРОБКИ



# РАБОТА СОМИЛЬЕ: ШАМПАНСКОЕ

НОЖ НЕ ВКРЧИВАЮТ В  
ПРОБКУ ДО УПОРА

ВЫНИМАЮТ НОЖ В ДВА  
ПРИЕМА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ВЫНИМАЮТ НОЖ С  
ПРОБКой, НЕ КАСАЮСЬ  
ЕЁ РУКОЙ

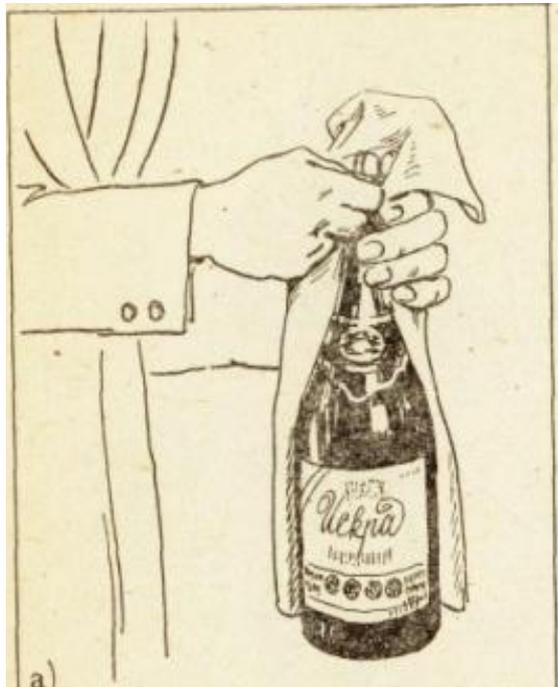


ПРОТИРАЮТ ГОРЛЫШКО

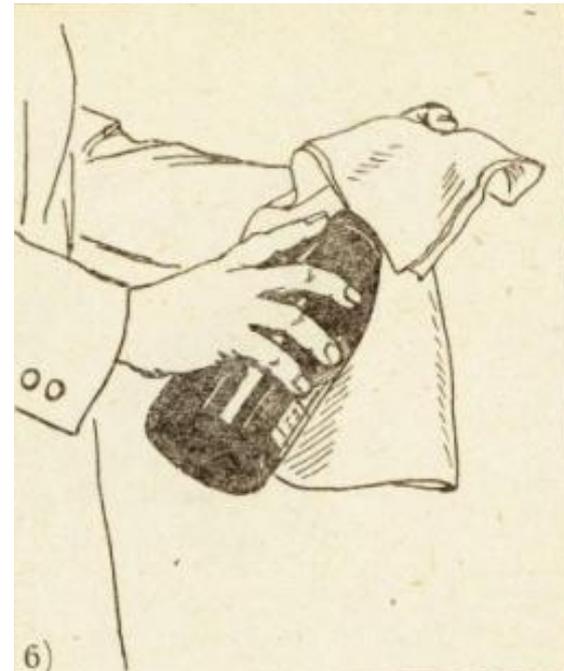


# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ОТКРЫВАЮТ  
ШАМПАНСКОЕ НА  
ПОДСОБНОМ СТОЛИКЕ



СОБЛЮДАЮТ ПРАВИЛА  
БЕЗОПАСНОСТИ



# ТЕХНИКА ПОДАЧИ ШАМПАНСКОГО

СНЯТЬ МЮЗЛЕ (УЗДЕЧКУ)



ВЫНИМАЮТ ПРОБКУ  
НАКЛОНИВ БУТЫЛКУ БЕЗ  
ХЛОПКА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ПРОТИРАЮТ ГОРЛЫШКО  
БУТЫЛКИ



НАЛИВАЮТ ШАМПАНСКОЕ



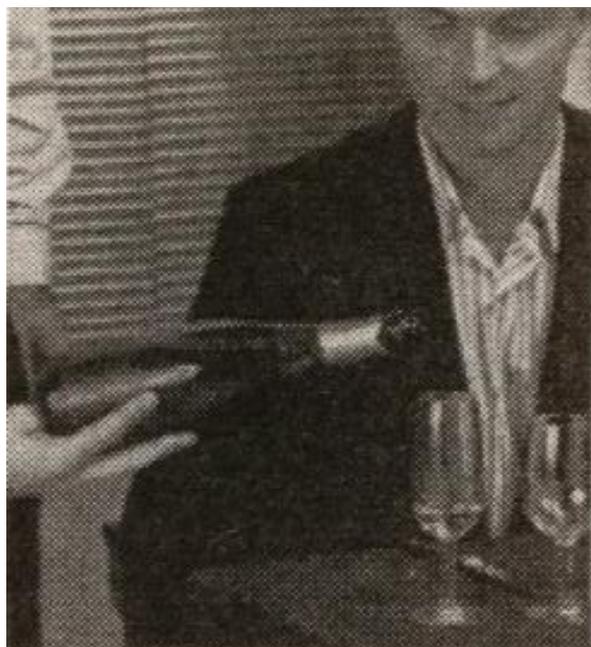
# ТЕХНИКА ПОДАЧИ ШАМПАНСКОГО

НАЛИВАЮТ ШАМПАНСКОЕ В ДВА ПРИЕМА

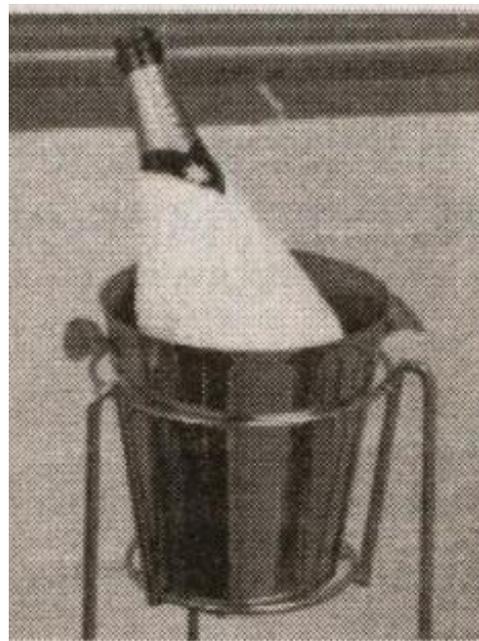


# ТЕХНИКА ПОДАЧИ ШАМПАНСКОГО

ТАК СЛЕДУЕТ ДЕРЖАТЬ  
БУТЫЛКУ



БУТЫЛКУ СТАВЯТ В КУЛЕР



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ШАМПАНСКОЕ РАЗЛИВАЮТ НА  $\frac{1}{2}$  ЁМКОСТИ БОКАЛА



# ТЕХНИКА РАБОТЫ СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

СОМИЛЬЕ ПРОБУЕТ ВИНО ПЕРЕД  
ПОДАЧЕЙ ЕГО ГОСТЮ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ТАК НАЛИВАЮТ ВИНО



САЛФЕТКА  
КАПЛЕУЛОВИТЕЛЬ  
КРЕПИТСЯ НА ГОРЛЫШКО



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ДЕКАНТАЦИЯ ВИНА

Пробку нельзя протыкать  
насквозь



# ТЕХНИКА ПОДАЧИ КРАСНОГО ВИНА

**ПОДАЧА ВИНА В  
ДЕКАНТЕРЕ**

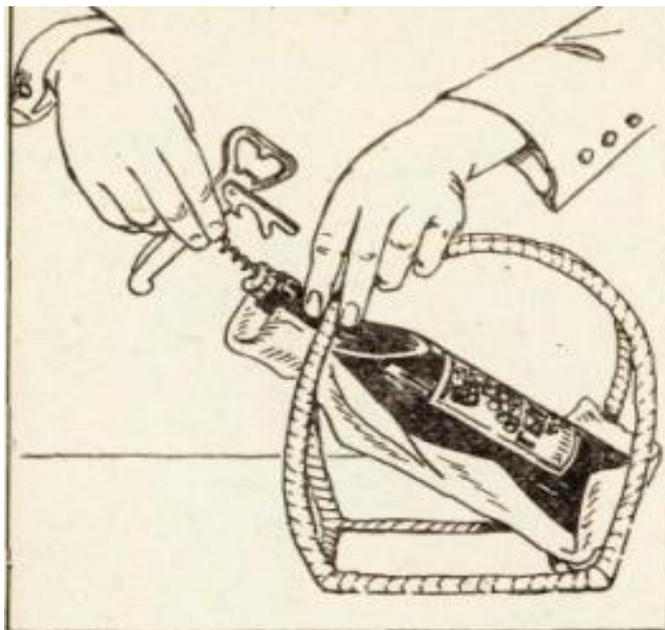


**Переливают тонкой  
струйкой**



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ПОДАЧА ВИНА В  
КОРЗИНКЕ



ОТКРЫВАЮТ БУТЫЛКУ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ГОСТЮ ПРЕДЛАГАЮТ  
ПОПРОБОВАТЬ ВИНО



НАЛИВАЮТ В БОКАЛ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

**БУТЫЛКУ НЕ ВЫНИМАЮТ  
ИЗ КОРЗИНКИ**



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ВИНО ПРЕДЛАГАЮТ

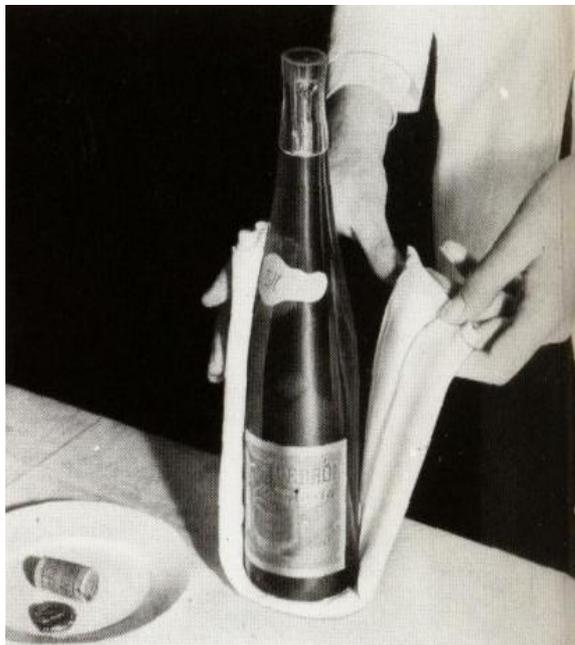


БУТЫЛКУ ОТКРЫВАЮТ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

БУТЫЛКУ ПРОТИРАЮТ



ШАМПАНСКОЕ  
РАЗЛИВАЮТ В ДВА  
ПРИЕМА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

**БУТЫЛКУ МОЖНО  
ЗАВЕРНУТЬ В САЛФЕТКУ**



**БУТЫЛКУ  
УСТАНАВЛИВАЮТ В КУЛЕР**



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ВИНО РАЗЛИВАЮТ  
СПРАВА ПРАВОЙ РУКОЙ



НАЛИВАЮТ ½ РЮМКИ, НЕ  
КАСАЯСЬ ГОРЛЫШКОМ ЕЁ КРАЯ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

БУТЫЛКУ ДЕРЖАТ  
ЭТИКЕТКОЙ К ГОСТЮ



ВИНО НАЛИВАЮТ НА 1/2  
БОКАЛА



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ВИНО ЛЬЮТ ПО КРАЮ  
БОКАЛА



МОЖНО ДЕРЖАТЬ  
БУТЫЛКУ ЗА ДНО



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ДЕРЖИМ ЗА ДНО



ДЕРЖИМ ЗА СРЕДНЮЮ  
ЧАСТЬ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

ПЕРЕНОС БОКАЛОВ И  
БУТЫЛКИ



РУКА ПЛОТНО ПРИЛЕГАЕТ  
К ТУЛОВИЩУ



# ТЕХНИКА РАБОТА СОМИЛЬЕ И ОФИЦИАНТА

НАЛИВАЮТ В КРАЙНЮЮ  
РЮМКУ

