

Билет№5

Назначение и виды буфетов в ресторанах, и их характеристика.
Как подаётся буфетная продукция?

Вещикова Таня пк93

Назначение и виды буфетов в ресторанах, и их характеристика.

Виды

БУФЕТЫ. В большом ресторане обычно организуют буфеты трех видов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция из буфетов отпускается официантам. Основной буфет оборудуют для отпуска винно-водочных изделий, воды, пива, фруктов, кондитерских и табачных изделий. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого – подсобного, для хранения товаров.

Характеристика

Буфет - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом готовых блюд и напитков. Буфеты реализуют главным образом холодные закуски, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, соки, кондитерские изделия. Они размещены в специально оборудованном помещении, где пища потребляется, как правило, стоя или продается на вынос.

Как подаётся буфетная продукция?

Полученную в буфете продукцию переносят в зал на подносе, застеленном салфеткой.

Официант в первую очередь подает минеральную и фруктовую воду, для чего откупоривает бутылки на подсобном столике (серванте), протирает горлышко салфеткой и с разрешения гостей разливает напиток в фужеры (первым обслуживает женщин). Официант должен стоять с правой стороны от гостя, держа в правой руке бутылку так, чтобы ее этикетка была обращена к гостю.

Последовательность подачи блюд и напитков

Соблюдение правил подачи блюд является показателем высокой культуры обслуживания. При этом важно соблюдать последовательность подачи блюд:

- 1) холодные блюда и закуски;
- 2) горячие закуски;
- 3) супы;
- 4) вторые горячие блюда;
- 5) сладкие блюда;
- 6) десерт;
- 7) горячие напитки[1].

Уборка столов и замена использованной посуды

В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.

Использованные тарелки официант относит на подсобный стол и тут же приносит чистые тарелки. При обслуживании группы гостей двумя официантами один из них собирает использованную посуду и приборы, а другой ставит на стол чистые. Для этого на подсобный стол заранее ставят стопку тарелок в необходимом количестве. На верхнюю тарелку стопки кладут полотняную салфетку, сложенную вчетверо, на нее ножи и вилки, также как при сервировке столов.

Буфетное обслуживание



- **Буфетное обслуживание.** Буфеты предполагают **самообслуживание гостей**. Обслуживающий персонал пополняет ассортимент блюд и закусок, приносит дополнительные порции, дает гостям советы при выборе еды, открывает бутылки с напитками, готовит чай или кофе, убирает использованную посуду и приборы. Ассортимент буфетной продукции зависит от условий ее приготовления и отпуска и может быть самым разнообразным: **прохладительные и горячие напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, молочнокислые продукты, фрукты, всевозможные бутерброды, закуски и т.д.** В последнее время данный метод обслуживания стал популярным при организации завтраков (так называемый завтрак-буфет). Также он широко используется при обслуживании участников конференций, симпозиумов, совещаний, переговоров.

Билет№6

Каковы особенности организации банкета
за столом с частичным обслуживанием
официантами

Вещикова пк93

Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер и является наиболее распространенным. Его проводят по случаю семейных торжеств, свадьбы, товарищеских встреч, юбилея, праздника и др. Размещение гостей за столом произвольное, однако для почетных гостей и устроителей банкета места также предусматриваются в центре стола.

В меню банкета включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета $1/2$ — $1/4$ порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям также предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и Кондитерских изделий. До прихода гостей на сервированный стол ставят холодные закуски, напитки, фрукты. Один официант обслуживает 12—15 гостей.

Так же, как и для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, заранее производится расчет посуды, белья. Принципиальным отличием этого банкета является то, что количество блюд, салатников и др. для холодных закусок и их емкость определяются исходя не из числа официантов, подающих блюда, а с учетом численности участников банкета, количества и ассортимента закусок, размера и количества банкетных столов.



Особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами

Официанты встречают гостей, помогают сесть за стол. Рассадив гостей, официанты начинают обслуживание с почетных гостей и наливают напитки из бутылок, взятых с банкетного стола. Остальным гостям официанты наливают напитки, начиная с женщин. Затем помогают гостям в раскладке закусок на тарелки в последовательности, обусловленной в меню.

Как правило, начинают подачу с икры зернистой или кетовой и масла сливочного с малосолевой рыбы. Предложив их гостям, официанты ставят блюда снова на банкетный стол, а освободившиеся уносят из зала.

Затем предлагают натуральные овощи, отварную или заливную рыбу, ассорти рыбное и доливают в рюмки напитки. После подачи рыбных закусок убирают стол (уносят освободившиеся блюда и бутылки) и обязательно заменяют закусочные тарелки и приборы, предварительно спросив разрешения гостя.

Одни официанты убирают использованные тарелки и приборы, используя технические приемы. Другие официанты ставят на стол чистые закусочные тарелки и приборы. После этого гостей обносят мясными закусками.

Перед подачей горячих блюд обычно делают перерыв. В это время гости танцуют, курят, беседуют, а официанты с разрешения заказчика подготавливают стол — убирают использованную посуду, бутылки, заменяют тарелки и приборы, добавляют хлеб и т.д. Если гости не встают из-за стола, то подготовка стола производится при них. Со стола не убирают свежие и маринованные овощи, масло, сыр, т.е. блюда, которые гости могут взять при подаче горячего блюда. По желанию заказчика на столе могут быть оставлены и другие закуски. Горячие блюда, как правило, подают разложенными на тарелки. После подачи горячих блюд наливают вино.

Перед подачей десерта (с разрешения заказчика) со стола убирают закуски, тарелки, столовые приборы, хлеб, специи, соусы. На столе остаются вазы с фруктами, и если оставлена вода — фужеры для нее. На освободившееся место ставят вазы с тортом или пирожными и лопаткой для раскладки, вазочки с конфетами, креманки с сахаром и щипцами, лимон в лотках.

В процессе обслуживания гостей официанты по мере заполнения пепельниц (1—2 окурка) производят их замену.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают мелкие десертные тарелки с приборами или креманки и сервируют стол десертными тарелками и вилочками для пирожных, которые размещают на столе слева от гостя.

Завершается обслуживание банкета подачей горячих напитков (чая или кофе).

Десертные приборы можно положить на стол заранее, но, как правило, их подают одновременно с десертом. Стол украшают живыми цветами. Холодные закуски ставят на стол за 30—60 мин до начала обслуживания.