

ОТРАБОТКА АЛГОРИТМА
ВСТРЕЧИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В
ТОРГОВОМ ЗАЛЕ И ПОСАДКА
ЗА СТОЛ. ТЕХНИКИ ПРИЕМА
ЗАКАЗА. РЕКОМЕНДАЦИИ
БЛЮД И НАПИТКОВ

1. ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Обслуживание в ресторане складывается из *следующих элементов:*

- - встреча гостей, размещение их в зале;
- - предложение меню и карты вин, аперитива;
- - рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- - прием, оформление и уточнение заказа;
- - передача заказа на производство;
- - досервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- - подача напитков, закусок и блюд;
- - расчет с гостями.



2. ВСТРЕЧА И РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ЗА СТОЛАМИ

- В ресторанах традиционно применяются следующие формы обслуживания:
- повседневное обслуживание,*
- обслуживание банкетов,*
- специальные формы обслуживания.*



- Посетителя встречают при входе в зал ресторана, провожают к столу, предлагают занять место, ознакомиться с меню. Далее **оказывают помощь в выборе блюд и напитков, принимают заказ.**



Прием заказа

- Подав меню, официант удаляется. Он подходит к столу вновь тогда, когда заметит, что посетитель положил меню на стол, или тогда, когда его приглашают именно для того, чтобы сделать заказ.



- При каждой подаче блюд Вы представляете каждое блюдо: **«Пожалуйста, салат «Кайзер», Buon appetito!»** [буОн аппэТИто] приятного аппетита!
- Помнит про последовательность обслуживания (сначала дети, затем женщины и мужчины).
- Поднос на стол при обслуживании ставить нельзя! Если заказ большой и поднос тяжелый, то его ставим на соседний стол, и с него подаем заказ.
- Официант обслуживает всех Гостей, сидящих за столом одновременно. Недопустимо, чтобы заказ одного гостя уже был подан, а другой Гость сидел за пустым столом (если только Гости не просили по мере готовности). Еду следует приносить одновременно.

Основные способы подачи блюд

? Прежде всего следует помнить - все заказанные блюда и напитки полагается приносить в зал на подносе, застланном салфеткой. Блюда посетителю подают в порционной тарелке на одного человека или же на большом блюде несколько порций для группы посетителей, применяют три способа подачи закусок и блюд:



1. **«В обнос» (французский способ)** – перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов.
2. **«В стол» (русский способ)** – с расстановкой заказных блюд на обеденном столе.
3. **Английский способ** – предварительное перекладывание блюд на приставном столе.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ !!!**