

Организация обслуживания посетителей



Встреча гостя

- Приветствие
- Размещение за столиком
- Подача меню
- Предложение аперитива



Прием заказа

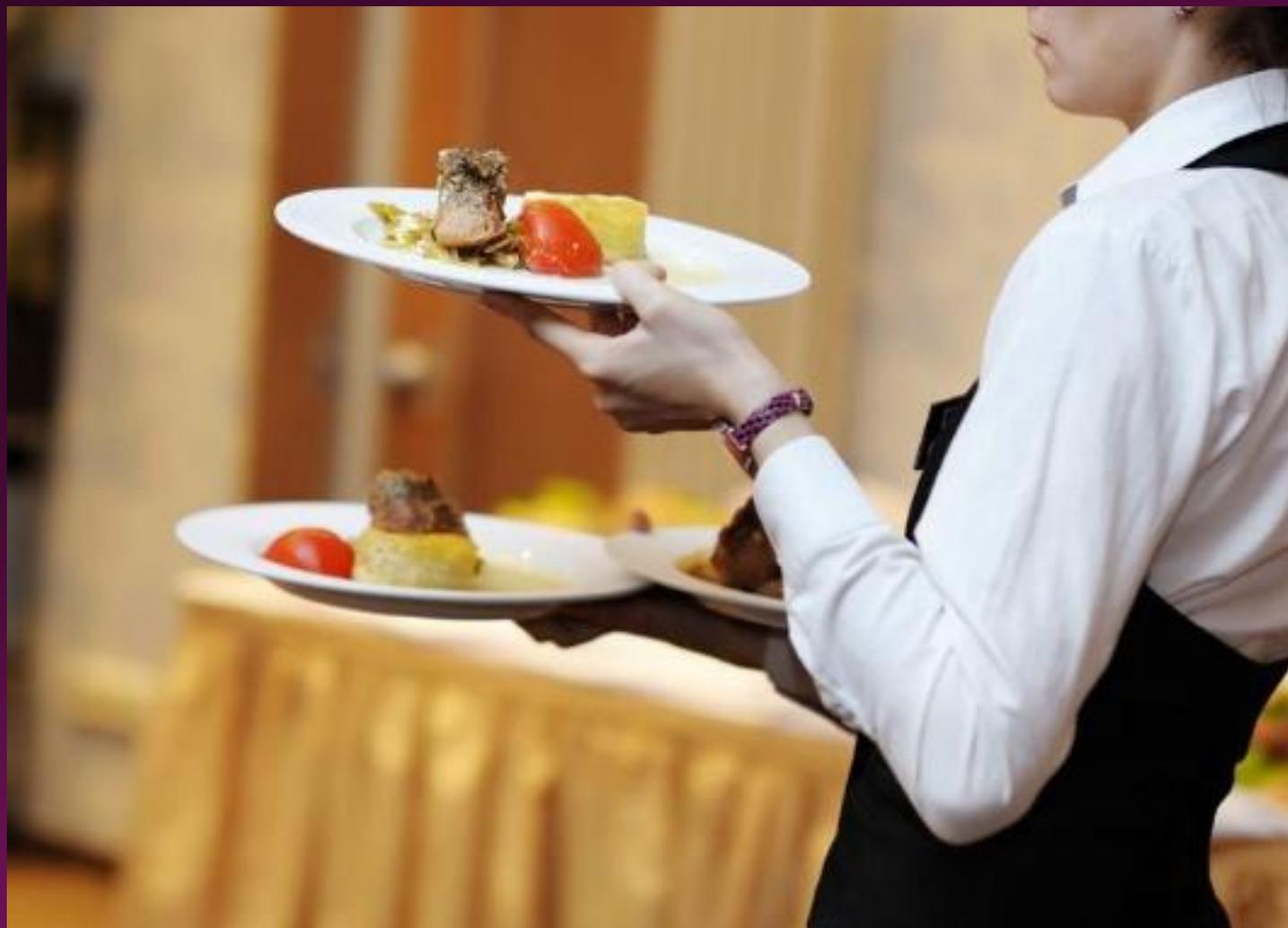
- Определение потребности гостя
- Презентация меню
- Прием заказа
- Уточнение последовательности подачи блюд и напитков
- Информирование гостя о времени подачи первого блюда

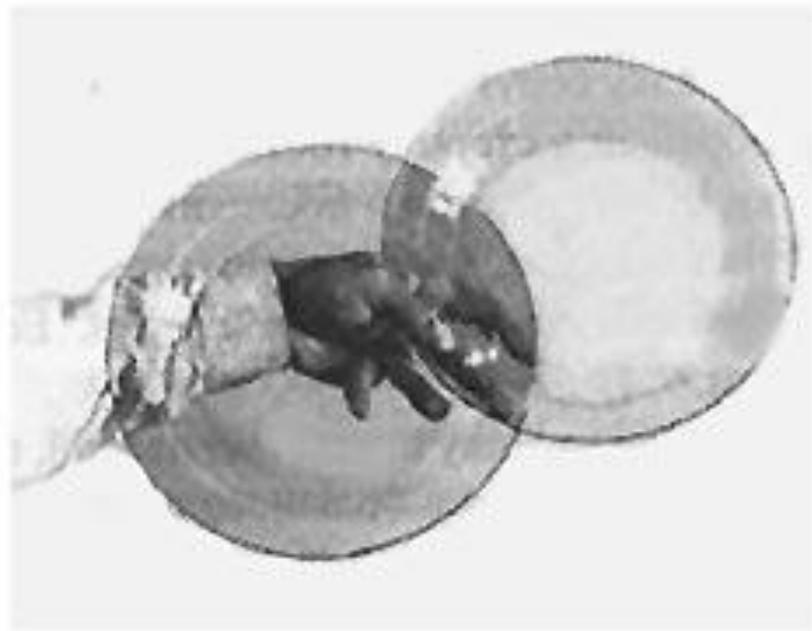
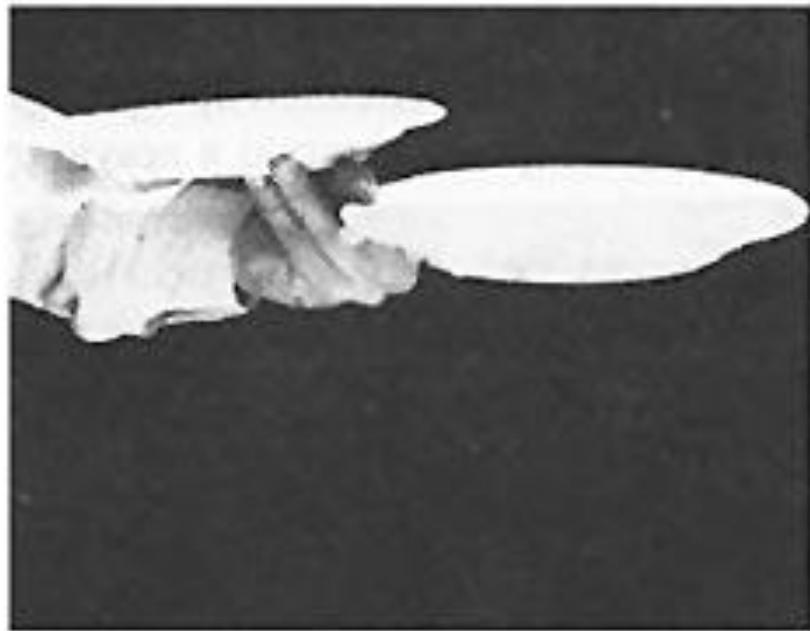
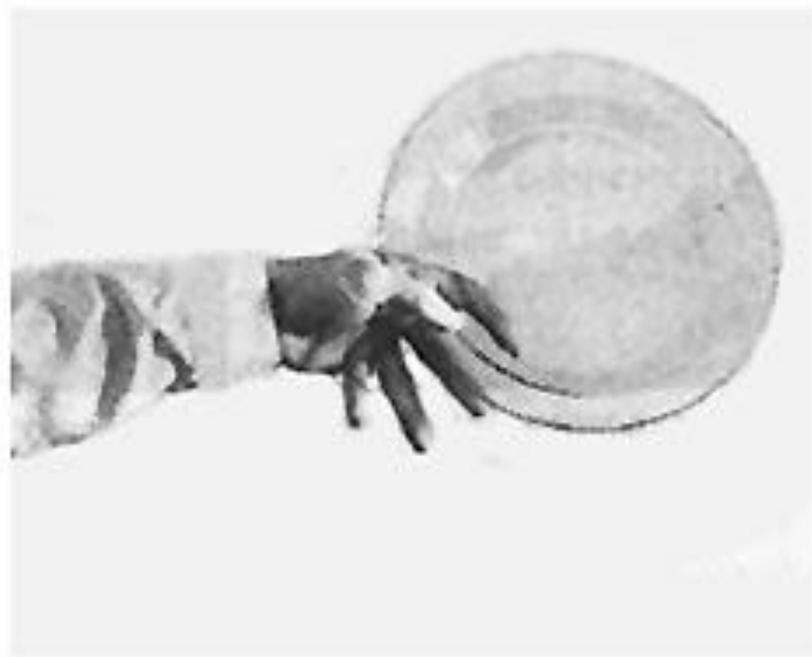


Передача заказа на производство, досервировка стола



Подача блюд и напитков





Основные методы подачи блюд

французский

английский

русский

европейский

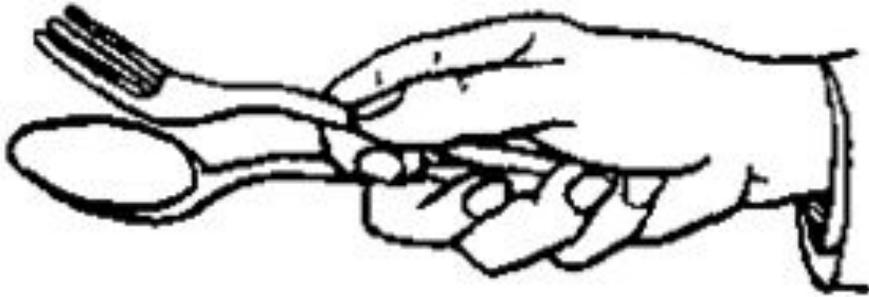
комбинированный

Французский метод

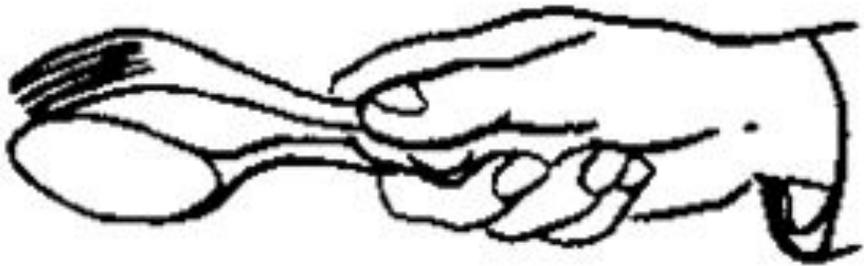


Расположение приборов для раскладки

1



2



3



1 – Классический (при подаче порций рыбы или мяса с овощным гарниром);

2 – Щипцовый (при подаче блюд с плотной консистенцией (фаршированных));

3 – Плоскостной (при подаче блюд с мягкой консистенцией).

АНГЛИЙСКИЙ МЕТОД



Русский метод



Европейский метод



Последовательность подачи блюд и закусок

Холодные закуски Температура подачи: не выше 14 °С

1. Рыбные холодные закуски

- Икра
- Рыба малосольная
- Рыба отварная
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыбная гастрономия (консервы и копчености)
- Рыбные салаты
- Продукты моря (раки, креветки, крабы, устрицы, медузы, трепанги)



Последовательность подачи блюд и закусок

2. Мясные холодные закуски

- Мясо отварное
- Мясо заливное
- Мясо фаршированное
- Мясо жареное
- Мясная гастрономия
(колбаса, копчености)
- Салаты мясные



Последовательность подачи блюд и закусок

3. Закуски из птицы и дичи

- Птица и дичь отварная
- Птица заливная
- Птица фаршированная
- Птица жареная
- Салаты из птицы и дичи



Последовательность подачи блюд и закусок

4. Овощные и грибные закуски

- Овощи натуральные
- Салаты овощные
- Соления, маринады, (грибы маринованные)
- Огурцы, помидоры соленые
- Маслины, оливки

5. Сыр



Последовательность подачи блюд и закусок

Температура подачи: не ниже 65 °С

Горячие закуски

- Рыбные
- Мясные
- Из птицы и дичи
- Овощные, грибные
- Яичные
- Мучные



Последовательность подачи блюд и закусок

Супы

- Прозрачные
- Супы-пюре
- Заправочные
- Молочные, холодные, сладкие

Температура подачи: не ниже 75 °С



Последовательность подачи блюд и закусок

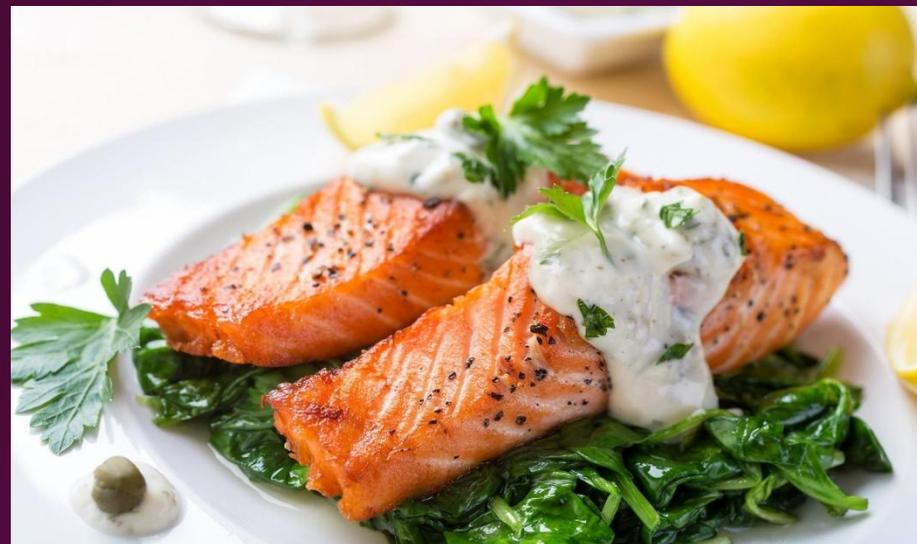
Температура подачи: не ниже 65 °С

Горячие блюда

1. Рыбные горячие блюда

- Отварная
- Припущенная
- Жареная
- Запеченная

2. Мясные горячие блюда



Последовательность подачи блюд и закусок

3. Из домашней птицы и дичи

4. Овощные блюда

5. Блюда из круп, бобовых, макаронные изделия, мучные

6. Блюда из яиц и творога

Последовательность подачи блюд и закусок

Сладкие блюда

- Горячие
- Холодные
- Фрукты



Обратная связь, сбор использованной посуды



Расчет и прощание с посетителем

