

# СЕРВИРОВКА СТОЛА



# Есть несколько форм делового приема:

- наиболее почетными являются завтрак и обед, также существуют приемы : «бокал шампанского», «бокал вин», «фуршет», «коктейль», «обед-фуршет», «ужин».
- Такие приемы как «бокал шампанского» и «бокал вина» обычно начинаются в полдень. Продолжительность такого приема не более часа. Прием проходит стоя, на нем гостям подают шампанское, вино, соки, иногда водку или виски , а из закусок- бутерброды, жареные орешки , небольшие пирожные и фрукты.



# Например, встреча с деловым партнером по бизнесу

- В заранее оговоренное время деловых партнеров в вестибюле учреждения встречает секретарь и провожает к руководителю учреждения. Очень почетных гостей встречает лично руководитель и приветствует их. Если в данный момент руководитель учреждения отсутствует, такую встречу осуществляет его заместитель. Такая встреча оставит у партнеров о вашей фирме благоприятное впечатление, что скажется непременно и на самой деловой встрече.



## Официальный прием обязывает соблюдать следующие правила:

- • Всем официальным должностным лицам необходимо оказывать соответствующее внимание.
- Также оказывается внимание всем знатным особам, которые не относятся к числу официальных представителей.
- Обращаясь к присутствующим, необходимо называть его звание и титул.
- Официальные приемы включают - завтраки, дневные приемы, обеды, балы и послеобеденные приемы.

## Банкет-фуршет

Фуршетные столы сервируют посудой с учётом особенностей обслуживания.

*Бокалы для шампанского, рюмки для коньяка и стаканы для пива на фуршетный стол не ставят.*

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из хрусталя и стекла, которую размещают с двух сторон (при двухсторонней сервировке), с одной стороны (для стола почётных гостей, для столов, расположенных у стен).

Расстановку стекла (хрусталя) при этом производят несколькими способами: “в два ряда”, “группами”, “ёлочкой”, “змейкой”.

## ***Накрыть стол тоже надо уметь***

На стол сначала ставят посуду, затем раскладывают приборы и в последнюю очередь- бокалы, фужеры, рюмки. Тарелки ставят на расстоянии 2 см. от края стола, приборы на одной линии с краем тарелки.

Пирожковую тарелку ставят на расстоянии 5...10 см. от основной тарелки.



# Схема сервировки

пирожковая тарелка  
нож для масла

десертная ложка

десертная вилка

десертный нож

прочие бокалы и рюмки

бокал для воды

чайная чашка

блюдце

чайная ложка

салфетка

вилка для закусок  
вилка для рыбы  
вилка столовая

сервировочная тарелка  
тарелка для второго блюда  
тарелка для закусок

нож столовый  
нож для рыбы  
ложка столовая  
нож для закусок



# Чайный этикет


- совокупность правил, которые не только обязывают, но и помогают сделать ваше мероприятие легким и приятным
- в основе чайного этикета - правила хорошего тона

## Способы сервировки стола:

- *выбор скатерти и салфеток*
- *выбор сервиза*
- *сервировка места каждого гостя.*







*С правой стороны, немного под углом от этой тарелки, ставится чашка с блюдцем, причём ручка чашки должна находиться справа и быть параллельной краю стола.*



- *Чайная ложка кладётся на блюдце, за чашкой, ручкой направо.*
- *Рядом с чайной чашкой ставится розетка для варенья.*



*Наливая чай в чашки, не следует наполнять их до краёв. Уровень чая должен быть на 1-1,5 см ниже края чашки.*



# УКРАШЕНИЕ СТОЛА ЦВЕТАМИ

- Букет на столе должен гармонировать с тоном скатерти и салфеток и сочетаться с сервировкой стола.



# Скатерти РАЗМЕР

Для квадратного стола: 100 x100 см или 150 x150 см

Для прямоугольного стола: 130 x160 см – 180 x210 см

Для круглого стола: 160 x160 см

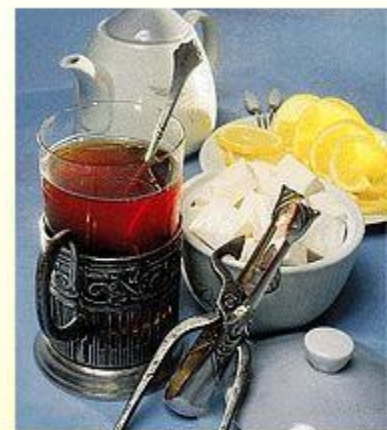




# Банкет - чай



- Банкет-чай рассчитан примерно на два часа, проводится во второй половине дня.
- В центре зала ставят круглый стол и стулья. Вдоль стен расставляют диваны и кресла, а между ними — небольшие столики, накрытые нарядными цветными скатертями, на которых лежат сигареты и спички, стоят пепельницы.
- Меню состоит из кондитерских изделий — печенья, пирожных, тортов, шоколадных конфет, варенья, меда, а также фруктов. В меню может входить одно или два сладких блюда — желе, мороженое или мусс.
- Напротив каждого места гостя, ставят чайный прибор, десертную тарелку, справа и слева от нее — десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов — фруктовый прибор на десертной тарелке, перед которой иногда в особо торжественных случаях, ставят бокалы для шампанского. Фужерами чайный стол не сервируют, так как к банкету ни минеральной, ни фруктовой воды подавать не принято.
- За полчаса до начала банкета на столе расставляют сладкие блюда и различную выпечку. Торт заранее нарезают на порционные куски. Ко всем сладким блюдам непременно должны быть поданы специальные приборы для раскладывания — лопатки, вилки и щипцы.
- Розетки для варенья ставят стопками у каждой вазы



## ЕДА ПРЕРВАНА



1-й вариант



2-й вариант

## ЕДА ОКОНЧЕНА



1-й вариант



2-й вариант

# ПРЯТНОТО АПРЕТИЯ



*Спасибо за внимание!*