

# СЕРВИРОВКА СТОЛА



# Есть несколько форм делового приема:

- наиболее почетными являются завтрак и обед, также существуют приемы : «бокал шампанского», «бокал вина», «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



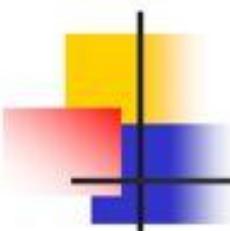
# Чайный этикет

- 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 сервиса
- сервировка места каждого гостя.





*С правой стороны, немножко 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

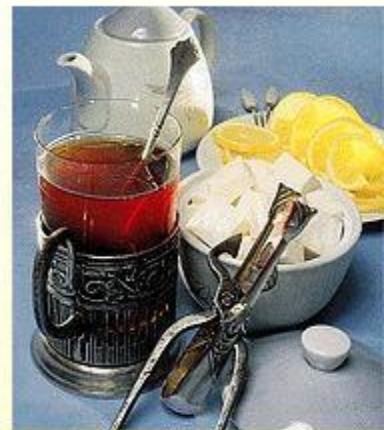
Для круглого стола: 160 x160 см





# 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



Shared

## ЕДА ПРЕРВАНА



1-й вариант



2-й вариант

## ЕДА ОКОНЧЕНА



1-й вариант



2-й вариант

# *ПРИЯТНОГО ЯПЛЕТИЯ*



*Спасибо за внимание!*