**-МДК 01.01.**

**Тема:** Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Задание: Ознакомится с материалом**

Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.

Безопасность труда изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения.

Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.

Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

Производственная деятельность кондитерского цеха зависит от того, насколько правильно он спроектирован, обеспечен соответствующими помещениями, как подобрано и расставлено в нем необходимое оборудование, обеспечивающее нормальный технологический процесс. Планировка предприятия питания в целом, а также размеры помещений всех производственных цехов, в том числе и кондитерского цеха, определяются по действующим нормативам, обеспечивающим безопасные и оптимальные условия работы кондитеров. Важную роль играет правильное и достаточное освещение. Наиболее благоприятным для зрения является естественное освещение. Соотношение площади окон к площади пола должно быть 1:6, а наибольшее удаление от окон может быть до 8 м. Искусственное освещение используется в помещениях, не требующих постоянного наблюдения за процессом (склады, машинное отделение, экспедиция). В цехе необходимо аварийное освещение, обеспечивающее минимальное освещение при отключении рабочего (1:10).

На крупных предприятиях питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, то на него), на остальных предприятиях - на директора. В кондитерских цехах руководство по охране труда возлагается, кроме руководителей, также на начальника цеха.

Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

Совместно с профсоюзной организацией они разрабатывают план мероприятий по созданию нормальных и безопасных условий труда, организуют инструктажи, выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике. Начальник цеха осуществляет надзор за исправным состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной санспец одеждой. Руководитель имеет право приостановить работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности. При несчастном случае производят расследование и принимает меры к устранению причин, вызывающих эти случаи, составляет акты по форме Н-1, если несчастный случай вызвал потерю трудоспособности не менее, чем на один день. В акте объективно излагаются причины (прямые и косвенные) несчастного случая и указываются мероприятия по их устранению.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводится для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки. Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

**Тема:** **Организация обслуживания дипломатического приема.**

**Задание: Написать конспект КРАТКО**

  Дипломатические приемы проводят в ознаменование важных юбилейных дат, годовщин, международных договоров, соглашений и т. п. Приемы служат для установления, развития контактов между официальными, деловыми и культурными кругами государств. Размещение гостей, обслуживание за столом ведутся в соответствии с протоколом. Слово «протокол» означает совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых Правительствами, официальными лицами в общении международного характера. В международном общении соблюдение протокола обязательно, хотя каждая страна может вносить по согласованию сторон свои изменения с учетом национальных особенностей, обычаев и т.д.

На дипломатические приемы приглашают только лиц, занимающих официальные должности. Эти банкеты носят строго официальный характер.  
Приглашение на банкет-прием адресуется конкретному лицу, которое не имеет права передать его другому. Это связано с порядком размещения гостей в зависимости от их должностей, при этом учитывается также их общественное положение, почетные звания, возраст и т. д. В приглашении указывается характер приема (завтрак, обед, ужин). При приеме заказа, кроме места проведения, даты, времени начала и окончания, форм обслуживания, уточняется, нужно ли вывешивать национальные флаги, устанавливать микрофон на столе, требуется ли выступление оркестра и т. д.  
Различают следующие виды дипломатических приемов.

Завтрак организуется между 12 и 15 ч, длится до полутора часов. В меню, как правило, входит один-два вида холодных закусок, одно горячее рыбное блюдо, одно мясное блюдо, десерт. Из вин предлагают к холодным блюдам водку или настойку, к рыбным блюдам - сухое белое вино, к мясным - сухое красное, к десерту - шампанское. Возможна подача супа. Завершается завтрак подачей кофе или чая.

Обед- наиболее почетный вид приема. Его проводят от 19-21 ч, длится 2-2,5 ч, в том числе за столом 50-60 мин, остальное время - в гостиных. В меню холодные закуски, суп, горячие рыбные и мясные блюда, десерт.

Ужин отличается от обеда тем, что начинается в 21 ч и позже, например, после театра.  
Прием типа «фуршет» проводится обычно с 17 до 20 ч и длится примерно два часа. На стол ставят разнообразные холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, спиртные напитки, минеральные воды. В меню могут входить горячие закуски. Заканчивается подачей мороженого, шампанского, кофе.

Прием типа «коктейль» - столы не накрывают, напитки, закуски разносят официанты. Заканчивается также подачей шампанского, кофе.

Чай организуется между 16 и 18 ч для женщин, гостями могут быть и мужчины. К чаю подаются кондитерские изделия, фрукты, соки, воды.

**Тема: Организация обслуживания банкета-фуршета, приема коктейля, банкета-чая.**

**Задание: Написать конспект КРАТКО**

**Банкет-фуршет**

  Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала.  
На этом банкете стулья не ставят. Гости едят и пьют, стоя у столов, или, взяв закуску, отходят от стола. В меню включены холодные и горячие закуски, десерт и горячие напитки. Горячие закуски должны быть порционированы без костей и соуса, салаты - в корзиночках, икра - в волованах; гастрономические продукты нарезаны таким образом, чтобы их можно было есть без ножа. На таком банкете один официант обслуживает 15-20 гостей.  
Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных - 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большее количество закусок и напитков. Если нет специальных столов, можно использовать обычные обеденные столы, составляя их вместе из расчета 1 пог. м на 6-8 гостей при двустороннем использовании стола, при одностороннем - на 3-4 гостя.  
Кроме основных фуршетных столов, в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т.д.

Помимо того, устанавливают подсобные столы для запасов столовой посуды, приборов, рюмок, салфеток. Для накрытия фуршетных столов используют банкетные скатерти, кромка которых спускается на расстояние 5 см. от пола. На всех столах скатерти должны быть спущены на одинаковую длину, а углы скатертей забраны внутрь под прямым углом. Для фуршетных столов желательно иметь специальные банкетные скатерти, но на практике чаше приходится пользоваться несколькими скатертями. Во всех случаях, когда стол накрывают несколькими скатертями, первой из них застилают сторону стола, противоположного главному входу в зал или основному проходу, кромка верхней скатерти при этом будет менее заметна. Дополнительные и подсобные столы накрывают скатертями как банкетные (со спуском) или как обычные обеденные столы. Складки на банкетных столах увлажняют пульверизатором или полотенцем, смоченным водой, после чего скатерти натягиваются.

Сервировка фуршетного стола. Фуршетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой в зависимости от того, какие напитки будут подаваться. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные, ликерные, бокалы пивные при сервировке на фуршетный стол не ставят.

В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством посуды (шт.):

- рюмки - 2-2,5;

- фужеры - 0,75-1;

- стаканы для соков - 0,25-0,5.

При расстановке посуды в два ряда из фужеров на конце стола составляют треугольники по 10, 15, 21 шт., обращенные углом к его торцу. Расстояние от треугольника до края стола - 10-15 см. Если стол имеет длину больше 7 м, фужеры ставят и в середине стола двумя треугольниками по 6-10 шт. Расстояние между треугольниками - 15-20 см. Все треугольники из фужеров должны быть размешены симметрично по оси стола. Рюмки расставляют между треугольниками в два ряда вдоль оси. Если в меню предусмотрены соки, то около фужеров, с двух сторон от треугольников, ставят стаканы. Часть стаканов и фужеров можно поставить в ряды рюмок.

После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки. Фуршетные столы сервируют тарелками двух видов:

- закусочными из расчета 1,5-2 шт. на одного гостя;  
- десертными или пирожковыми тарелками - 0,5-0,75 шт. на одного гостя.  
   Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт., на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и 1,5-2 см от края стола. За закусочными тарелками ставят пирожковые тарелки по 4-6 шт. Стопки тарелок по обеим сторонам стола ставят симметрично по оси стола. Тарелки с эмблемами, вензелем, маркой предприятия ставят так, чтобы эти знаки на каждой тарелке были обращены к гостю.

Полотняные салфетки, сложенные определенным образом, кладут по 3-5 шт. на стопки десертных тарелок или за ними, в непосредственной близости. Часто на банкетах-фуршетах используют бумажные салфетки. Их можно поставить на стол в специальных подставках или, сложив их треугольником, положить веером по 6-10 шт. на скатерть рядом с тарелками. Запас салфеток должен иметься на подсобных столиках официантов.  
    Фуршетные столы сервируют приборами в следующих количествах из расчета на одного гостя (шт.):

- ножи закусочные 0,75-1,0;

вилки 1,5-2;

- ножи фруктовые 0,5-0,75;

вилки десертные 0,5-0,75.

Существует два варианта сервировки фуршетных столов приборами.  
При одном из них ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок вогнутой стороной зубцов к ним и отступив 1,5-2 см от края стола.  
При другом варианте ножи и вилки располагают правее тарелок. Ножи фруктовые располагают за десертными тарелками или правее ручками вправо.  
Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты.  
От способа расстановки посуды из стекла зависит размещение бутылок с напитками. Соки могут быть поставлены на стол в кувшинах. Бутылки тщательно протирают, часть из них освобождают От пробок, протирают горлышко чистыми полотенцами и снова закрывают пробками. Напитки ставят на стол рядом с соответствующими рюмками, при этом бутылки не должны загораживать посуду из стекла.

Холодные закуски ставят на стол после того, как на нем расставлены фрукты, напитки, но не ранее чем за 1-1,5 ч до начала банкета. Расстановку начинают с рыбных закусок, из овощей, мяса, птицы, дичи. В последнюю очередь ставят заливные блюда, икру, масло, закуски с майонезом и сметаной. Обязательным является чередование закусок. Гарниры к закускам рекомендуется ставить в отдельной посуде. Соусы подают в соусниках на пирожковых тарелках, с чайной ложкой впереди соусника, положенной на тарелку. Соусы ставят рядом с закусками, для которых они предназначены. Всю работу по подготовке к банкету необходимо закончить за 10-15 мин до момента приглашения гостей.

Учитывая, что на банкете-фуршете едят стоя, продукты для закусок должны быть нарезаны мелкими порциями. В первую очередь, на стол ставят большие блюда с закусками. Овальные блюда ставят под углом 30-45° к оси стола. Закуски в вазах и салатниках - ближе к оси стола, закуски в низкой посуде - ближе к краю стола, но не ближе, чем за 25-30 см. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладывания. К натуральным овощам, которые принято брать руками, приборы для раскладки класть не обязательно. На стол обязательно ставят соль и перец, размещая их в линию по всей длине стола на равных расстояниях. Хлеб на фуршетный стол ставят на закусочных тарелках или в хлебницах, его нарезают небольшими кусочками, укладывая под небольшим уклоном корочкой вверх. Край стола (25-30 см) должен оставаться свободным, чтобы гости могли поставить тарелки с закусками.

Завершив подготовку стола к приему гостей, официанты, еще раз все тщательно проверив, уходят в подсобное помещение, где по указанию метрдотеля подготавливают к подаче аперитив, а так же запас посуды и приборов. В зале остается бригадир или старший по столу.

За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закрепленных за ними столов. После того как участники банкета подойдут к столу, официанты должны помочь им в выборе того или иного напитка, блюда, уделяя особое внимание гостям, не стоящим у стола.

Если гости разместились в стороне от стола, официант, поставив на поднос одну или две закуски, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, обносит гостей, предлагая им закуску.  
Когда гости в основном съедят закуски (примерно через 20-30 мин после начала банкета), официанты по указанию метрдотеля подают горячие закуски, а затем горячие блюда.  
Подача горячих закусок и блюд может осуществляться двумя официантами: один официант обносит гостей кушаньями на блюде или в баранчике, другой - несет на подносе, покрытом салфеткой, тарелки, приборы и хлеб.

После горячих закусок подают десерт, а за десертными блюдами предлагают шампанское. Бокалы наполняют на 2/3 и ставят на подносы, покрытые салфетками. Поднос держат в левой руке, поддерживая правой, и обносят гостей.

Заканчивается обслуживание подачей кофе, как правило, черного без сахара. Чашки ставят на поднос, покрытый салфеткой, здесь же у борта ставят одну или две стопки блюдец в количестве, соответствующем количеству чашек и сахар. Гость либо сам берет чашку с блюдцем, либо это делает официант. Одновременно с кофе подают коньяк или ликер. Обнося гостей, официант наливает напитки в рюмки или предоставляет это участнику банкета.  
После ухода гостей официанты по распоряжению метрдотеля убирают банкетные столы в следующей последовательности: бутылки, вазы, салфетки, приборы, креманки, посуду из фарфора, посуду из стекла. При уборке посуду сортируют по видам. Это облегчает уборку и ускоряет последующее мытье, способствует сокращению боя. Затем сметают крошки, снимают скатерти, подметают пол.

На банкетах-фуршетах практикуется организация бара для обслуживания гостей, которых у барной стойки обслуживает бармен. Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина столов 2-4 м. На столе с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы для соков.

В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соком. Справа, по направлению к торцу стола, ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева - бокалы дня шампанского. Справа от бармена должен стоять подсобный столик для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи.  
Бар должен быть подготовлен за 20-30 мин до начала банкета, а за 10-20 мин до прихода гостей бармен заполняет напитками (до одной четверти) все выставленные бокалы.

**Банкет-коктейль**

     Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. Банкет-коктейль проводят при обслуживании участников официальных встреч, фестивалей, конгрессов и др.

На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило, банкет-коктейль непродолжителен (1-2 ч) и проводится во второй половине дня. Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетом являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание.

В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала. На столик до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы и бумажные салфетки.

Тарелки и приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.  
Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

Величина всех изделий должна быть такой, чтобы их можно было положить целиком в рот. Поэтому на банкете-коктейле рекомендуются из холодных закусок: бутерброды-канапе, нарезанные в виде треугольников, ромбиков, кружочков и т. д.; тарталетки или волованы, начиненные различными салатами, омлетом, икрой и гастрономическими продуктами. Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок, кусочков рыбы в тесте, люля-кебаб. На десерт принято подавать пирожные ассорти, яблоки в тесте, фрукты, разделанные на части со шпильками.

Напитки могут быть поданы самые разнообразные: водка, настойки, коньяки, ликеры, вина крепленые и десертные, соки, вода, пиво, коктейли, шампанское и т. д. При приеме заказа и составлении меню следует обращать внимание на соответствие закусок и напитков.  
Для организации банкета-коктейля необходимо дополнительное помещение, примыкающее к залу. В нем организуется буфет для подготовки, розлива и отпуска напитков. На столы, покрытые скатертями, ставят блюда с закусками, полученными с производства.  
За несколько минут до начала банкета официанты откупоривают бутылки с напитками, наливают сок в кувшины, делают несложные коктейли.

Количество официантов определяют из расчета обслуживания одним официантом 10-15 гостей. Как правило, официанты работают в паре: один подает напитки, второй закуски. Специально выделяют официанта для сбора использованной посуды (на четырех официантов - один сборщик посуды).  
До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок и бокалов наполняют на 2/3 их емкости.

Нередко в банкетном зале организуется розлив напитков в рюмки и бокалы. Для этого в удобном месте устраивают бар.

Начинают обслуживание с подачи напитков, а затем подают закуски. Официант, обнося гостей напитками, держит поднос в левой руке на уровне локтя и, предлагая напитки, называет их. Все напитки должны быть доведены до температуры подачи.  
Закуски подают на фарфоровых блюдах, для подачи горячих закусок мельхиоровые блюда подогревают. Закуски укладывают рядами, в каждое изделие в верхнем ряду воткнута шпажка, здесь же на блюде в низком стаканчике ставят шпажки. Предлагая гостям горячую закуску, официант держит блюдо в левой руке, а пирожковую тарелку для использованных шпажек - в правой.

При подаче десерта после мороженого предлагают шампанское. Банкет заканчивается подачей кофе.

**Банкет коктейль-фуршет**

     Это смешанный банкет, в процессе которого используют формы обслуживания, характерные для приема-коктейля и приема-фуршета. Для организации такого банкета необходимы два банкетных зала, каждый из которых может вместить полностью всех приглашенных. Первый из них предназначается для встречи и сбора прибывших гостей. Он оформляется как зал для банкета-коктейля. В другом зале оформляют один или несколько больших столов, которые сервируют и оформляют, как фуршетный стол, за исключением напитков и посуды для них. На этом столе должен быть широкий ассортимент холодных, горячих, десертных блюд, фруктов и т. п. Кроме закусочного стола, в этом зале, как и в первом, необходимо поставить несколько маленьких столов, на которые кладут сигареты, спички, ставят пепельницы и бумажные салфетки.  
Для напитков, как и при организации банкета-коктейля, устраивают один или несколько буфетов-баров. Они могут быть в зале или и подсобном помещении.  
В первом зале собираются гости. Здесь их обслуживают официанты, предлагая напитки, канапе, сэндвичи, расстегаи, пирожки, тарталетки и т. п. Методы, техника и организация обслуживания в этом зале те же, что и на банкете-коктейле.  
Обслуживание в первом зале продолжается 30-45 мин, после чего устроитель банкета приглашает гостей перейти во второй зал к закусочному столу.  
Ко времени перехода в этот зал гостей стол должен быть полностью подготовлен. Тарелки и приборы на этот стол не ставят. Для напитков подготовляют буфет-бар. Он может располагаться вне зала, а при необходимости и в зале.  
Как только гостей пригласили во второй зал, официанты переходят туда же. Одни официанты предлагают напитки, подготовленные в буфете-баре, другие подают тарелки и приборы для еды, а так же помогают взять закуски со стола. В конце обслуживания может быть подан кофе.  
При отсутствии двух залов банкет коктейль-фуршет организуется в одном помещении. В этом случае в зале подготавливают фуршетный стол с закусками и буфет-бар для отпуска напитков в обнос, затем гостей приглашают к столу.

**Банкет-чай**

     Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения и мужчин. Количество гостей на таких банкетах невелико. Время проведения чаще всего от 16 до 18 ч, продолжительность - не более 2 ч.  
Мебель, рекомендуемая для банкета-чая, представляет собой небольшие круглые или овальные столы, стулья, кресла и диваны. Стол ставят в центре зала или у стен, под светильниками, размещают их так, чтобы оставалось достаточно места для прохода гостей и официантов. Скатерти и салфетки цветные, нежных оттенков. Если количество гостей более 8 человек, можно накрыть несколько отдельных столиков.  
Как правило, к чайному столу подают различные сладкие блюда, выпечку и фрукты.  
Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, фруктовые приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские и приборы для раскладки.  
Возможны различные способы сервировки чайного стола в зависимости от того, есть ли в меню банкета сладкое блюдо и как оно будет подано. При подаче сладкого блюда стол сервируется десертными тарелками для каждого гостя, за ней рюмка для вина, коньяка, ликера, если они включены в меню. Справа от тарелки кладут десертную ложку или нож, а слева - десертную вилку. За тарелкой, параллельно кромке стола, кладут приборы для фруктов. На десертных тарелках или слева от них кладут сложенные салфетки. Такая сервировка стола обусловлена тем, что некоторые сладкие блюда - суфле, яблоки, запеченные в тесте, кремы и т. д. - не ставятся на стол, а подаются официантами, или тем, что десертные блюда в меню вообще не включены.  
В случае подачи сладкого блюда в креманках место на столе против каждого гостя, предназначенное для этого блюда, при сервировке оставляют свободным. Десертную тарелку с приборами ставят слева от гостя на 15-20 см от края стола (как пирожковую). Салфетку кладут также слева от гостя перед десертной тарелкой или на нее. Остальные предметы сервировки те же, что и в первом варианте.  
Тарелки для фруктов могут быть поставлены на стол стопками по 4-6 шт. в местах, удобных для гостей, или их можно подавать и при обслуживании. На стол ставят, предусмотренные меню, конфеты в вазе, вазу с пирожными и фруктами. Если в меню банкета есть варенье, на столе должны быть стопки розеток по 4-6 шт. Сливки, молоко, лимон ставят перед подачей горячих напитков.  
Официанты приглашают гостей к накрытому столу и помогают им сесть. Когда гости разместятся за столом, официанты предлагают им сладкие блюда и вина. Обслуживание начинают с почетных гостей, затем обслуживаются старшие по возрасту и далее остальные гости. Десертное блюдо в креманке подается на подставной тарелке, с десертной ложкой ручкой вправо. Блюдо ставят перед гостем с правой стороны правой рукой. Затем готовят к подаче горячие напитки. Со стола убираются использованная посуда и приборы, перед каждым гостем ставят чистую тарелку с приборами, приносят сливки, молоко, лимон. Чашки с горячими напитками на блюдцах ставят на стол справа от десертных тарелок. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, чайную ложку - ручкой вправо.  
Чашку кофе гостям можно предложить с подноса, предварительно наполнив ее из кофейника. Чай на столе доливать не рекомендуется. При желании гостя выпить другую чашку чая, можно налить его на подсобном столе в ту же чашку, если в ней нет лимона.

**Тема: Организация обслуживания свадебного банкета.**

**Задание: Написать КРАТКИЙ конспект**

В ресторанах для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальные помещения. Лучше, когда их два: одно — для встре­чи и сбора гостей, а затем — для танцев; другое — для банкетного стола. При наличии только одного зала банкетный стол ставят так, чтобы у входной двери в зал было место для встречи, сбора и танцев гостей. Для свадебных банкетов рекомендуется иметь спе­циально оформленные обложки для меню. Обложка для свадебно­го меню меньше по формату, чем для обычного меню, как прави­ло, белого цвета с надписью «свадебное меню». В обложку вклады­вают меню, напечатанное на бланке, без указания стоимости блюд, изделий, напитков.

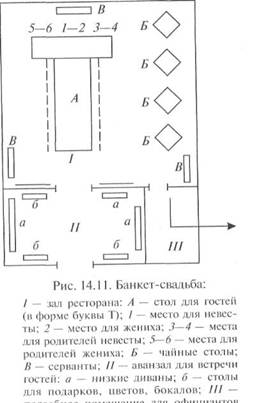
**Прием заказа.**

При приеме заказа заказчику показывают зал, в котором можно организовать торжество; уточняют дату и время проведения банкета, число участников, общую сумму денег, ас­сигнованную на банкет. Заранее выясняют и такие вопросы, как особенности обслуживания исходя из национальных традиций, время прибытия молодоженов (будут ли они встречать гостей или приедут ко времени начала банкета, когда и сколько раз подавать шампанское), место для подарков и цветов, время подачи горя­чих блюд, перерыва для танцев, организация чайного стола.

С заказчиком согласовывают меню, форму банкетного стола, план размещения гостей. При приеме заказа заказчику вручаются бланки приглашений с указанием адреса ресторана в количестве, соответствующем числу приглашенных.

В свадебное меню включают разнообразные холодные блюда и закуски, кондитерские изделия, фрукты, напитки, одно-два вто­рых блюда. Чтобы обеспечить более широкий ассортимент блюд, целесообразно предусматривать на каждого участника банкета 1/2 или 1/4 порции холодных закусок.

**Подготовка официантов. Расстановка мебели.**

Численность персо­нала для обслуживания свадебного банкета определяют из расчета 9—12 приглашенных на одного официанта. Метрдотель проводит инструктаж официантов, распределяет между ними обязанности, определяет сектор работы каждого, объясняет последовательность и время подачи блюд, шампанского и т.д.

Повторяют через четыре-пять мест. По оси стола через равные интервалы устанавливают вазы с фруктами. Закуски в салатниках расставляют ближе к середине стола, а в блюдах с низкими бор­тами — ближе к предметам сервировки; икорницы, салатники ставят на пирожковые или закусочные тарелки. Для сохранения качества и внешнего вида холодных закусок их ставят на стол за 30—40 мин до начала банкета.

Бутылки с напитками ставят рядом с рюмками на одном уров­не или в интервалах между группами рюмок. На узких столах бу­тылки ставят группами по 2—4 шт. по центру стола. Вина открыва­ют на подсобном столе заранее, затем ставят на стол, прикрыв пробкой, бутылки с водой не открывают. Хлеб официанты рас­кладывают на пирожковые тарелки. Расстегаи можно положить на пирожковые тарелки рядом с хлебом или обнести ими гостей. Если оборудовано отдельное помещение для встречи и сбора гостей, то в нем устанавливают столы, на которые ставят вазы с цветами, пепельницы, кладут сигареты и спички, принесенные гостями подарки.

Не надо ставить на стол сразу все закуски, напитки и блюда, включенные в меню свадебного банкета. Лучше по согласованию с заказчиком часть из них оставить на подсобном столе и подавать в процессе обслуживания по мере надобности.

На стол перед приборами жениха и невесты ни закусок, ни напитков не ставят. Ставят лишь фужеры для воды и бокалы для шампанского.

**Встреча гостей.**

В момент встречи гостей с новобрачными реко­мендуется подать шампанское. Для этого официанты на подсоб­ном столе наполняют бокалы шампанским на 2/3 их объема, ста­вят на поднос небольшого размера и подают молодоженам и гостям. Шампанское может быть предложено не только во время встречи и сбора гостей, а непосредственно за свадебным столом. Его мож­но подать двумя способами.

При первом способе бокалы, поставленные на подно­сы, наполняют шампанским перед приглашением гостей за стол и подают в обнос или расставляют бокалы с шампанским на сто­ле; при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, другой берет бокалы и ставит их на стол перед каждым гостем.

При втором способе бокалы ставят на стол при серви­ровке и по договоренности с устроителем банкета или его дове­ренным лицом перед тем, как пригласить гостей за стол, офици­анты наполняют бокалы шампанским. Бокалы для молодых и их родителей наполняют после того, как гости сядут за стол. Если шампанское подают и к десерту, бокалы оставляют на столе.

**Обслуживание гостей.**

За 5—10 мин до начала свадебного вечера метрдотель или официант сообщает устроителю свадьбы, что все подготовлено, и занимает место в зале, ожидая приглашения го­стей к столу.

Официанты с момента приглашения гостей к столу находятся **в**зале, встречают гостей, помогая им сесть за стол, а затем разли­вают напитки, раскладывают в тарелки закуски и т.д.

Особое внимание должно быть уделено молодоженам и их ро­дителям. Все блюда, напитки им предлагают и подают официанты в обнос.

По мере необходимости официанты заменяют тарелки и при­боры, убирают освободившуюся от закусок и напитков посуду.

Спустя некоторое время с момента начала банкета может быть сделан перерыв на 30—40 мин, чтобы потанцевать, покурить и т.д. В зале для танцев надо поставить столы с пепельницами, стулья, а также поставить бутылки с водой, фужеры и положить сигареты.

Во время перерыва официанты приводят **в**порядок банкетный стол и, когда гости вновь сядут, подают горячие блюда.

В зависимости от продолжительности банкета таких перерывов может быть один или несколько. Когда подано горячее блюдо, официанты ставят на стол десертные тарелки к фруктам.

Свадебный торт лучше подать после того, как гости съели го­рячее блюдо. Для разрезания торта подают специальные приборы. Их кладут возле торта ручками, обращенными к невесте, так как по обычаю она разрезает и угощает гостей. По желанию молодых торт может находиться на столе до окончания свадебного банкета. Обслуживание свадебного банкета может быть организовано с по­дачей всех закусок и напитков официантами в обнос.