

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Кафедра педагогіки та методики
технологічної освіти**

**КУЛІНКА Юлія Сергіївна
ДУБОВЕНКО Ірина Сергіївна
ДЕНИСЕНКО Альона Віталіївна**

**ПІДГОТОВКА ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ЗАЛІВ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

*методичні вказівки до вивчення теми
для здобувачів вищої освіти
спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)*

Кривий Ріг – 2019

Кулінка Ю.С., Дубовенко І.С., Денисенко А.В.

Підготовка торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування : методичні вказівки до вивчення теми для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Кривий Ріг : КДПУ, 2019. 82 с.

Автори: *Кулінка Юлія Сергіївна* – доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти, кандидат педагогічних наук Криворізького державного педагогічного університету (*загальна редакція*).

Дубовенко Ірина Сергіївна – магістрантка II курсу факультету дошкільної і технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету (*Лабораторне заняття №1*).

Денисенко Альона Віталіївна – магістрантка II курсу факультету дошкільної і технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету (*Лабораторне заняття №2*).

Рецензенти: *Яковлева Вікторія Анатоліївна* – доктор педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Серьогіна Ірина Юріївна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Обговорено та схвалено кафедрою педагогіки та методики технологічної освіти КДПУ «19» грудня 2019 р., протокол №5

Видання містить методичні вказівки до вивчення теми «Підготовка торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування» з курсу «Технологія організації готельного і ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування).

Призначене для студентів напряму підготовки 015 Професійна освіта (сфера обслуговування) освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» денної та заочної форм навчання.

© Кулінка Ю.С., 2019

© Дубовенко І.С., 2019

© Денисенко А.В., 2019

ВСТУП

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія організації готельного і ресторанного господарства» є набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства та забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у сфері готельно-ресторанного бізнесу; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Лабораторні заняття суттєво доповнюють зміст лекційного матеріалу. Знання, уміння та навички, набуті під час виконання лабораторних робіт, дозволять майбутнім фахівцям професійно організувати процес обслуговування різних контингентів споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства та поза їх межами, дотримуватися законів та процесів, що використовуються при організації надання послуг на підприємствах ресторанного господарства.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Лабораторні роботи виконуються за розкладом навчальних занять. Перед лабораторним заняттям студентам слід ознайомитись з його змістом та обсягом, вивчити теоретичний матеріал, необхідний для виконання роботи. Ступінь підготовленості до заняття студент повинен перевірити, відповівши на запитання для самоперевірки, подані до кожної теми.

До виконання лабораторної роботи студенти допускаються після співбесіди з викладачем, яку проводять з метою виявлення теоретичних знань студентів та наявності підготовленого протоколу лабораторної роботи, залишивши в його тексті вільні місця внесення відпрацьованих на результатів роботи та написання висновків.

Протокол кожного лабораторного заняття має містити такі дані:

- дата проведення заняття;
- номер і назва роботи;
- мета і завдання роботи;
- вихідні дані;
- порядок виконання роботи;
- висновки.

Кожний студент виконує роботу самостійно. Виконана робота вважається зарахованою після захисту її студентом та перевірки і підписання протоколу викладачем.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №1

Тема лабораторного заняття: Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

Мета заняття: закріплення теоретичних знань та оволодіння методикою обслуговування при підготовці торговельних приміщень до обслуговування.

Зміст теми:

1. Історія сервірування столу.
2. Порядок сервірування столів – до сніданку, до обіду, до вечері.
3. Послідовність сервірування столу.
4. Сервіровки столів при різних видах сервісу.
5. Святкова сервіровка столу.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Підготовка залів підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристичних комплексів до обслуговування складається з прибирання приміщень, розміщення меблів, одержання і підготовки столового посуду, столових наборів, столової білизни, сервірування столів і підготовки офіціантів до роботи.

Послідовність прибирання залів залежить від того, з якого покриття виготовлено підлогу. Прибирання паркетної підлоги або виготовленої з килимового покриття виконують сухим способом, а підлоги з синтетичних матеріалів – вологим. Якщо підлога потребує вологого прибирання, то спочатку прибирають пил з меблів, підвіконня, устаткування, а потім обробляють підлогу. При сухому прибиранні спочатку прибирають підлогу, а потім пил з предметів, які знаходяться у залі.

Розміщення меблів у залах це, так би мовити, своєрідне мистецтво. Вдало розміщені меблі створюють зручність як для відвідувачів так і для персоналу та надають можливості раціонально використовувати площу залів.

Розміщення меблів у залі залежить від форми приміщення, розташування дверей, колон, естради, тощо. Зорове сприйняття залу формується за рахунок форм і кольорового рішення меблів. Меблі можуть підкреслювати вільний простір залу, розподіляти, або поєднувати інтер'єр торговельних приміщень, зорово змінювати їх пропорції. Столи розміщують прямими лініями, або групами-зонами, які поділяють основними і додатковими проходами; у шаховому порядку. У ресторанах ширина основних проходів повинна бути не менше 2 м, у залах кафе, барах і закусточних – 1,2...1,6 м (1,6 м у тих підприємствах, де харчуються стоячі), у їдальнях – 1,35 м. Додаткові проходи необхідні для розподілу потоків відвідувачів. У ресторанах ширина їх має бути

не менше 1,5 м, у кафе, барах і закусточних – 0,9 (1,1), у їдальнях – 1,2 м. Додатковий прохід до окремих місць (між спинками відсунутих стільців) для ресторанів та їдальнь передбачається не менш 0,6м, для кафе, закусточних, барів – не менш 0,4 (0,7) м.

Поміж групами столів, біля стін, колон у залах, де застосовується метод обслуговування споживачів офіціантами, розміщують серванти, підсобні столики.

Після розміщення меблів у залі бригадир офіціантів одержує в сервізній під розписку посуд і столові набори, а у білизняній – скатертини, рушники, серветки.

Офіціанти протирають посуд і столові набори. Розміщують столові набори на підсобному столі або на таці з серветкою, яку складено у вигляді «кишені». На підсобному столі підготовляють набори для спецій, вази з квітами.

Сервірування повинне відповідати вимогам:

- типу обслуговування: сніданок, обід, вечеря;
- виду меню;
- відображати національні особливості та тематичну спрямованість підприємства тощо.

1. Історія сервірування столу

Перші відомості про культуру прийому їжі вчені отримали з давньоєгипетських сувоїв, а також розписів на храмових стінах і з давніх ваз.



Розквіт сервірування припав на часи цивілізації Стародавньої Греції та Риму. Для греків характерний прийом їжі лежачи, тому поряд з трапезним ложем встановлювали невеликі, на трьох ніжках столики з їжею. Власне вони і називалися «трапезою», дещо пізніше так іменуватися став сам процес прийому їжі. Лежали в процесі їжі тільки чоловіки, жінки завжди сиділи. Посуд на столі у знаті була скляної і керамічної.

У Середні століття Варварська Європа нічого не знала про правила сервірування. Причому у європейців навіть тарілки були відсутні, вони їли з спеціальних поглиблень, зроблених в дерев'яному столі.



Пізніше Карл Великий відродив еллінські традиції, перетворивши застілля в гарний, пишний ритуал, з музикою та читанням уголос у залі, прикрашеному килимами, з їжею на золотих блюдах. За таким столом обов'язково стежила прислуга. М'ясо в той час їли за допомогою невеликих ножів, тому що ложок було мало.

В XI столітті до столу стали допускатися жінки, що зробило поведінка чоловіків за столом більш цивілізованим, тепер за стіл сідали парами та користувалися одним на двох кубком і блюдом. На стіл стали стелить скатертину, про яку, щоправда, витирали руки. А солонка стала найважливішою приналежністю столу. Встановився порядок посадки гостей.

У XIII столітті з'явилися плюшеві скатертини, їх складали вдвоє і всипало квітами, ножів і ложок раніше було недостатньо. Багаті люди розкішні прилади виставляли напоказ, простолюдини користувалися дерев'яною, або глиняною посудом. До XIV-XV століття будинках багатих торговців з'явилися ножі, і ложки, красиво прикрашені сільнички, і спеціальні посудини для напоїв, з'явилася посуд з олова [15].

Повсюдно використовувати ножі і ложки в Європі стали лише в XVI столітті, вилки з'явилися пізніше. З'явилася мода на оформлення столів, які стали прикрашати копії фортець, міст і красивих ландшафтів, а також муляжами страв.



А вже у XVII столітті почав зароджуватися сучасного вигляду столових приборів.

З часом багатих європейських будинках стала з'являтися порцеляновий посуд з Китаю. А своя перша порцелянова мануфактура з'явилася тільки в 1710 році. А перші сервізи з порцеляни почали випускати на початку XVIII століття, після чого столи стали сервіроваться однаковим посудом. Тепер фарфор невід'ємна частина будь-якого банкету.

У XIX і на початку XX століття змінилася культура застіль, званий обід став трохи коротше, стали модними застільні промови. Сервізи поповнилися новими предметами, призначеними для окремих страв, столові прибори стали виготовляти з нових металів і сплавів, велике значення придбали красиво складені серветки, що доповнювали сервірування столу [21].



Сучасна епоха відрізняється раціоналізацією, яка відбилася і на культурі їжі. Закінчення другої світової війни ознаменувалося американизацією, круглий стіл замінив стіл-буфет і холодні закуски, а замість вечірки з коктейлями, увійшли в моду вечірки з «кавовими чашками». А останнім часом знову стали більше уваги приділяти красиво накритому столі і правильного складання меню. І хоча кожен день досить складно красиво сервірувати стіл, проте дотримуючи певні правила у виборі посуду і декоративних атрибутів, можна створити за столом особливу атмосферу.

Що стосується України, то оформлення столу для буденної трапези середньостатистичної української селянської родини не передбачало накривання його скатертиною. Її використовували по суботнім дням, напередодні та в святкові дні, зокрема на Великдень та Різдво. Харчові продукти й страви господиня ставила на стіл в наступній послідовності: хліб, солянка з сіллю (або грудочка солі прямо на хлібині), ніж, ложки, які вона приносила в мисці й висипала прямо на стіл, при цьому намагаючись торохтяти



ними якомога тихіше (підмічали, що від цього «лукавий радіє»). Кожен член родини їв своєю ложкою [1, с. 305]. Останньою на центр столу ставили одну глибоку миску з основною стравою (галушки, борщ, юшка, каша, затірка тощо) (за Варварою Щелоковською – «чашці») [2, с. 305; 6, с. 438]. Сервірувавши таким чином стіл, господиня кликала родину їсти. Окрім мисок за столом, у будень використовували глиняні кухлі для напоїв (сирівцю, води). У будень за стіл сідали всі, окрім господині, яка в цей час поралася коло печі. Разом члени родини сиділи лише за святковою трапезою. Право набрати першу ложку страви з миски належало господарю. Подібним було й трапезування в польових умовах. Щоправда, тут обов'язково використовували скатертину, рушник, полотнину [10, с. 305-308; 12, с. 151].

Під час святкової трапези чи трапези на «оказію» (хрестини, весілля, поминальні обіди) селяни використовували більший асортимент страв і, відповідно, посуду. Так, на Святвечір на покуті могли ставити аж чотири горщики (з кутею, узваром, горохом і капустою), але страв з них не споживали, їх накладали в миски. Подавали страви почергово. Наприклад, у Куп'янському повіті спочатку пироги, потім капусту, горох, кутю і, насамкінець, – узвар. На Різдво страв було ще більше, спочатку їли святвечорові пісні капусту й горох. Потім – скоромні пироги, ковбасу, капусту зі свининою, локшину, закінчуючи кутею й узваром. На хрестини подавали (у мисках) пироги, борщ із бараниною, локшину [6, с.309-321]. Подібне до описаного сервірування, на мою думку характерне для українського селянського населення більшості території сучасної України, що пов'язано зі старожитністю такого асортименту посуду й страв, які споживалися з нього.



Головним столовим посудом у сервіруванні селянського столу кінця ХІХ – початку ХХ століття були миски, про що свідчать матеріали керамолога Лідії Шульгіної. Даючи загальну характеристику мискам із села Бубнівка (Поділля), дослідниця відмітила, що вони масивні й дуже глибокі, вирізнівши три основні форми: «миска проста, з пружком; кругла миска, більші криси має і без пружка, або вазка, менші криси має, кругла без пружка й така, як вазка» [10, с. 150-151].

Так, у більшості більш-менш заможних селянських родин Куп'янського повіту в повсякденному вжитку було щонайбільш чотири глиняні миски (кілька запасних зберігалося на горищі), чотири дерев'яні тарілки. Українські гончарі виготовляли миски різного розміру. Господині мали їх кілька різновидів. Глибші миски використовували для подачі до столу рідких страв, мілкіші – густих. Окрім того, у більших родин використовували більші за розмірами миски, у менших – менші. Звичайно, у заможних родин асортимент повсякденних страв і, відповідно, посуду міг відрізнятись, наближаючись до селянського «празникового» [12, с. 86].

З останньої чверті XIX століття, часу інтенсивного розвитку фарфоро-фаянсової промисловості, окрім глиняного посуду кустарного виробництва для сервірування столу для селянської трапези використовували й фаянсовий посуд. Спочатку це було переважно чотири його різновиди. Кожна більш-менш заможна селянська родина користувалася кількома тарілками, чашками з блюдцями й чайником. Цьому сприяло два основних фактори. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості вимагав розширення ринку збуту її продукції. В умовах посилення конкуренції в сфері випуску цієї елітної продукції (призначену, насамперед, для користування нею еліти), фабриканти почали випускати значну кількість дешевого фаянсового посуду, призначеного для посередньо заможних селянських родин. Він був ненабагато дорожчий за гончарний. Зокрема, фаянсовий чайник у Куп'янському повіті наприкінці XIX століття коштував 20 копійок, тоді як кустарний полив'яний – 17 копійок [2, с. 271-272]. Разом із тим, фаянсовий посуд був міцний, легкий і водночас красивий, що вигідно вирізняло його від кустарного, тому він швидко знайшов споживача. Другий фактор, що впливав на поширення фаянсового посуду, – поширення культури споживання чаю [12, с. 448]. Більшість різновидів фаянсового посуду, що спочатку увійшли до сервірування столу, а значить, і культури харчування українців, були пов'язані зі споживанням цього напою. Ці, начебто слабо помітні на перший погляд доповнення до столового посуду українських селян призвели до появи певних тенденцій у культурі харчування українців, що більш рельєфно проявилися в XX столітті.

Окрім традиційних для фарфоро-фаянсової промисловості виробів, на межі XIX–XX століть фарфоро-фаянсові підприємства Російської імперії та Польщі почали випускати глибокі миски, розраховані на селянського споживача.

Упродовж 1920-х –1930-х років використання фаянсового посуду стало більш поширеним. Фарфоро-фаянсова промисловість, що інтенсивно розвивалася, постачала все більше й більше відносно дешевої продукції, яка широко популяризувалася. Відбувався процес «уподібнення» селянського й

міщанського побуту. Відтоді, фаянсовий і, рідше, фарфоровий посуд міцно увійшов у побут українців. Заможніші селянські родини почали використовувати супники, вази тощо. У цей час у наближених до міст селах і невеликих містечках відбулися зміни в порядку здійснення трапез. Осердя сервірованого столу перемістилося з центру на його периметр. Це призвело до змін у порядку споживання їжі. У багатьох селянських родинах їли не з центральної миски, а кожен споживав певну порцію страви зі своєї тарілки. Відповідно змінився й порядок подачі до столу страв і порядок їх споживання.

Упродовж другої половини ХХ століття в побуті чи не кожної селянської родини українців з'явилися фаянсові й фарфорові сервізи. Проте більшість власників так і не включили їх до використання в повсякденну трапезу, лишивши прикрасою інтер'єру та іноді використовуючи для споживання страв на свята. Як бачимо, після введення до повсякденного побуту українського селянина елітного глиняного посуду – фарфорового і фаянсового – перенесення «елітної культури» споживання страв із нього не відбулося. Тому не дивно, що з руйнацією української фарфоро-фаянсової промисловості наприкінці 1990-х – на початку 2000-х років попит українського селянина переважно на неглибокі тарілки, чашки і блюдця, чайники задовольняють сумнівної якості вироби чужоземного виробництва.

Підсумовуючи, зазначу, що сформульована тема досі не була дослідженою. З огляду на сучасний інтерес до глиняного посуду й проблем його використання в побуті, вважаю її актуальною і своєчасною. Наведені матеріали впродовж періоду від кінця ХІХ – до початку ХХІ століття в загальних рисах дозволяють прослідкувати еволюцію оформлення столу для селянської трапези від глиняної (кустарного виробництва) миски до фаянсового (промислового) посуду. Сервірований стіл української селянської родини кінця ХІХ – початку ХХ століття, окрім місця прийому їжі, відіграв не лише виховну роль, але й роль передовсім, об'єднуючого фактора всієї родини, оскільки страву споживали (як щоденно так і в свята) переважно з однієї посудини, що зазвичай розміщувалася в центрі столу (сучасне сервірування перемістило посуд з порцією страви для кожного окремо на периметр столу). Основні українські страви (борщ і кашу) подавали до столу в одній глибокій мисці, з якої їх споживали всі члени родини, дотримуючись при цьому певного порядку, що регламентував правила поведінки за столом всіх: від найстаршого до найменшого. Розмови під час трапезування не заохочувалися.

Сучасним сервіруванням столу, здебільшого фаянсовим посудом на кожного окремо, передбачається можливість всім учасникам трапези спілкуватися між собою.

2. Порядок сервірування столів – до сніданку, до обіду, до вечері

Сервіровка столів – завершальний етап підготовки торговельного залу до прийому відвідувачів. Сервірування столу це не просто підготовка його до сніданку, обіду, вечері або чаю. Це свого роду мистецтво, що більшою мірою залежить від смаку людини, яка накриває стіл, а не від його фінансових можливостей.

Сервірування столу виконується з певною метою. У першу чергу ми хочемо показати гостеві, що його в ресторані чекають. Сервіровані столи є прекрасним доповненням до інтер'єру і створюють враження затишку та комфорту [5, с. 234].

Естетичність столу залежить від скатертини, серветок, столових приборів, посуду, квіткових композицій, які знаходяться на столі, а також від загальної гармонійності з інтер'єром приміщення, його колірної гамою і стилю.

Сервірування столу має відповідати наступним вимогам:

- відповідати заходу(сніданок, обід, вечеря);
- строго поєднуватися з меню закусок, що подаються, страв і напоїв;
- бути естетичним, гармоніювати з формою столу, скатертиною,
- серветками (формою їх згортання), інтер'єром;
- відображати тематичну направленість свята (день народження, Новий рік);
- всі предмети сервірування повинні бути розміщені у відповідності з прийнятими правилами.

Існує певна послідовність дій, яка допомагає швидко і правильно розмістити численні предмети сервіровки.

Спочатку накривають стіл скатертиною. Після цього розставляють тарілки. Закусочна тарілка повинна розташовуватися строго проти кожного стільця на відстані від краю столу приблизно в 2 см. На відстані 5-15 см зліва від закусочної тарілки кладуть пиріжкову тарілку. При цьому центр тарілок повинен знаходитися на одній лінії. Залежно від вигляду і приводу гуляння тарілок може бути декілька. У таких випадках під закусочні тарілки кладуть мілкі столові, а пиріжкову тарілку (тарілку для хліба) можна поставити так, щоб дальні від краю столу краї тарілок були на одній лінії з мілкою столовою тарілкою.

Столові прилади повинні бути розташовані так, щоб не заплутатися в їх застосуванні: ніж і виделка лежать поряд з головною стравою і, відповідно, призначені для неї. Десертна ложечка лежить за тарілкою ручкою направо.

Якщо подається вино, то справа за ножем стоїть відповідний келих для білого або червоного вина. Якщо подається декілька напоїв (пиво, соки, вода), решта келихів повинна стояти там же.

Столові прилади розкладають відразу після розстановки тарілок. Якщо присутня велика кількість ножів, виделок і ложок, то починають з приладів для головної страви. Ножі кладуть з правого боку, лезом до тарілки, виделки – з лівого боку, вістрям вгору. Ложку для супу кладуть носиком вгору, поряд з ножем. Якщо в меню передбачається декілька страв, що вимагають використання окремих приборів, то поступають таким чином. Ближче до тарілки кладеться столовий ніж, правіше поряд з ним – рибний ніж і останнім – закусочний ніж. До речі кажучи, якщо подають вершкове масло до хліба, то на тарілку для хліба (або пиріжкову), яка повинна розташовуватися зліва від виделки, кладуть маленький ніж для масла. Якщо подається суп, то ложка для супу кладеться між закусочним і рибним ножами. Вона може лежати замість рибного ножа, якщо страва з риби не передбачена. З лівого боку від тарілок розташовують відповідні ножем виделки – столову, рибну, закусочну. Відстань між приладами повинна складати трохи менше 1 см, рівно як і відстань між тарілкою і приладами. Кінці ручок приладів так само, як і тарілки повинні бути від краю столу на 2 см [7].

Для кожного напою існує свій предмет сервіровки. Якщо передбачається подати тільки воду, то за кожною тарілкою, в центрі або трохи правіше ставлять фужер або келих. Він повинен розташовуватися на лінії перетину верхнього краю тарілки з кінцем першого ножа. Якщо замість води подається квас або морс, то замість фужера ставлять кухоль, причому ручкою вправо. Для алкогольних напоїв передбачається свій посуд, який ставиться поряд з фужером, праворуч від нього. При декількох предметах для напоїв, фужер зміщують вліво від центру тарілки, а поряд з ним правіше вибудовують на одній лінії решту предметів. Але ставити в одному ряду більше трьох предметів не прийнято. При повній сервіровці предмети для напоїв вибудовують в два ряди. Відстань між предметами повинна бути не менше 0,5-1 см.

Серветка – неодмінний атрибут сервіровки столу, який розкладається відразу після розміщення на столі посуду з скла (кришталю). Існує безліч способів згортання серветок: як простих, так і таких, що вимагають певної майстерності. Згорнуті серветки кладуть кожному гостеві на закусочну тарілку. В деяких випадках полотняні серветки можна замінити паперовими.

Прибори з сіллю і перцем ставлять в середній частині столу на спеціальних підставках. Прибор з гірчицею, якщо в ньому є потреба, ставлять поряд. Можна також поставити поряд із спеціями флакони з оцтом, рослинною олією або гострими соусами.

І, звичайно ж, святкову завершеність столу додадуть тільки квіти. На стіл квіти можна помістити в будь-якому плоскому посуді або невисоких вазах, щоб

букети не закривали собою людей, що сидять за столом, або страви, заради яких ретельно підбиралася сервіровка.

Існує лише дві умови, згідно яких сервірують столи. Це **попереднє сервірування** та **сервірування згідно замовлення**.

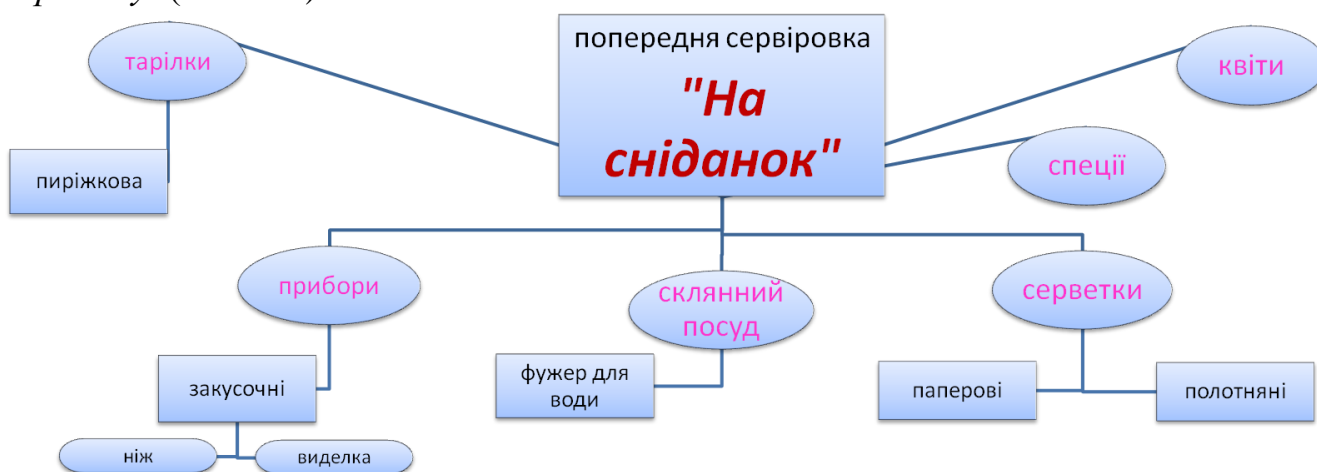
Попереднє сервірування столу виконують у процесі підготовки залу до обслуговування. Це прискорює процес обслуговування.

Попереднє сервірування може бути різним в залежності від виду і характеру обслуговування:

- сніданок;
- обід (за обіднім або комплексним меню);
- вечірнє обслуговування;
- обслуговування бенкету.

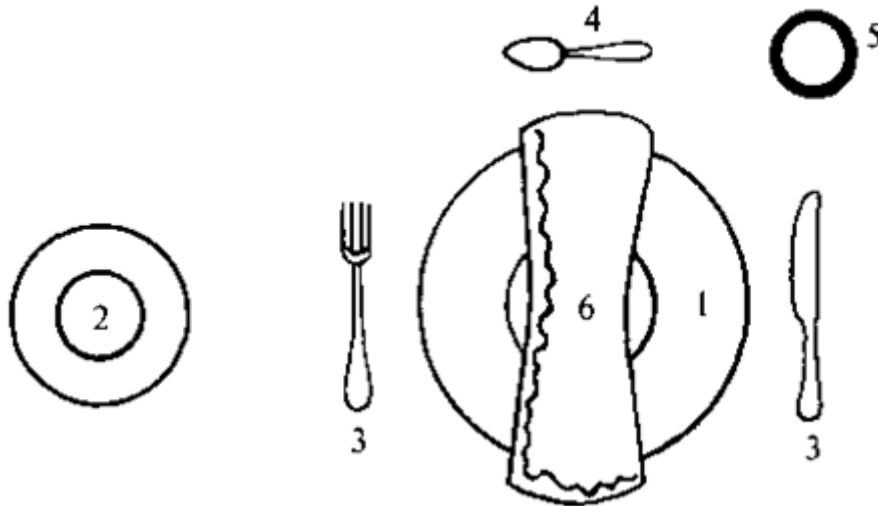
У залежності від виду і характеру обслуговування попередня сервіровка буває різного ступеня складності: сніданок, обід (чергові або порціонні страви), вечірнє обслуговування (по порціонному преїскуранті), обслуговування бенкетів по складеному меню.

Для сніданку (при обслуговуванні, наприклад, туристів) сервіровка столу включає *пиріжкову тарілку, закусочні прилади, фужер для води і полотняну серветку*. (мал. 1.1)



Мал. 1.1. Сервіровка на сніданок

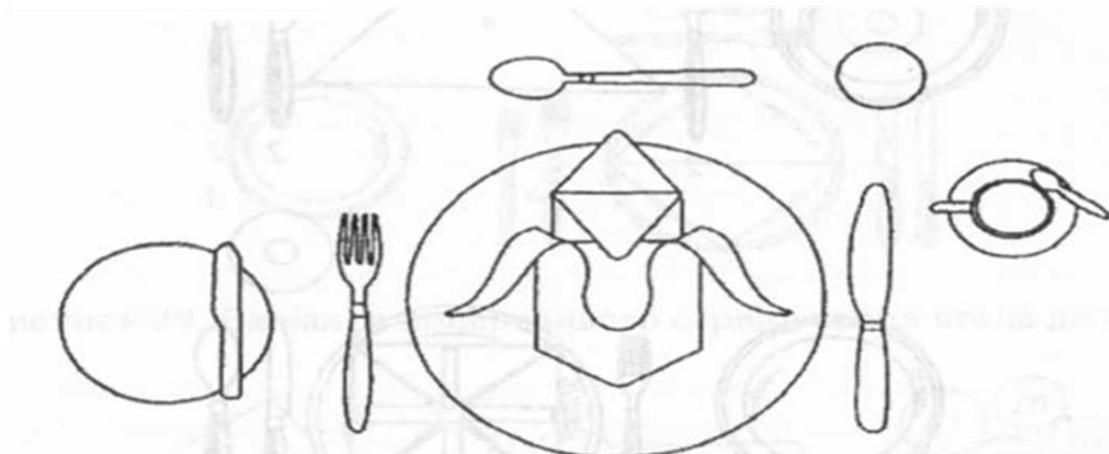
Сервіровка на сніданок складається із закусочної та пиріжкової тарілок, закусочних приладів, чайної ложки, фужера і серветки (мал. 1.2).



Мал. 1.2. Мінімальна сервіровка на сніданок:

1 – закусочна тарілка, 2 – піріжкова тарілка, 3 – закусочні прилади, 4 – чайна ложка, 5 – фужер, 6 – серветка.

У залежності від пропонованого меню може бути ще *закусочна тарілка, ніж для масла, чайна ложка*. Актуальна наявність *чайної або кавової чашки*, оскільки багато гостей вважають за краще снідати дуже швидко. По середині столу ставлять прибори для спецій і вазочку з квітами. При сервіруванні піріжкову тарілку кладуть ліворуч від того місця, де повинна бути столова або закусочна тарілка. Виделку кладуть ліворуч, ріжками нагору, ніж – праворуч, лезом уліво від місця, призначеного для столової або закусочної тарілки. Чайну ложку кладуть за нею. Закусочні тарілки, в основному, не кладуть на стіл, тому що страви до сніданку подають уже покладеними на відповідні тарілки (або їх потрібно подати, якщо закуску або страву на сніданок приносять у салатнику або баранчику тощо, тому що з такого посуду їсти не прийнято).



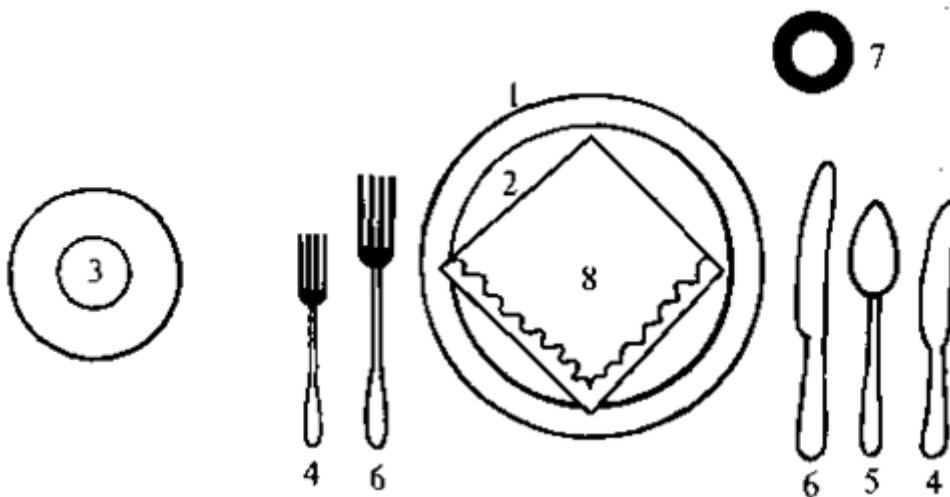
Мал. 1.2. Варіант сервіровки столу до сніданку

Сервіровка на обід (мал 1.3).

Для обслуговування вдень по меню чергових страв на стіл ставлять:

- підставну тарілку (і/або) на неї – закусочну;
- ліворуч від неї – пиріжкову тарілку;
- праворуч від закусочної тарілки кладуть столовий ніж і ложку, ліворуч – столову виделку;
- фужер ставлять навпроти столового ножа.

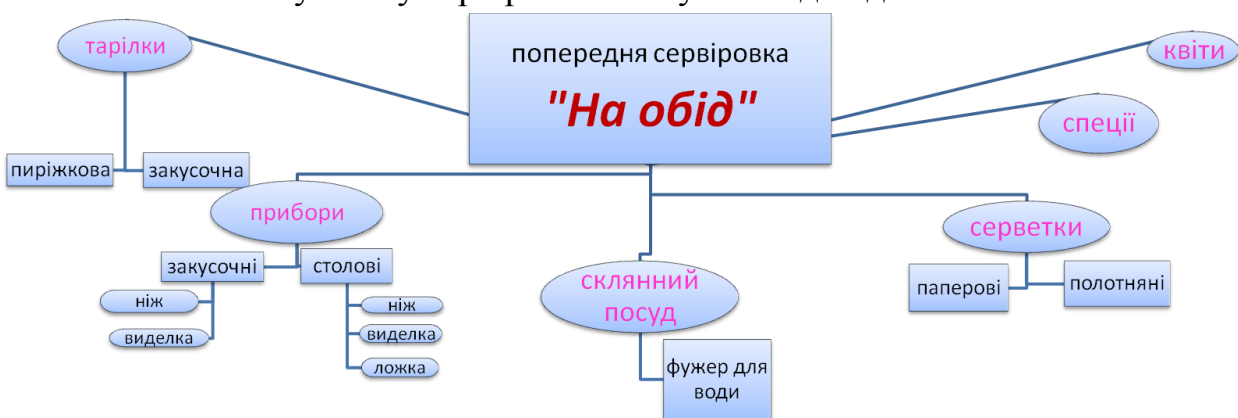
На столі повинні бути також вазочка з паперовими серветками або полотняні серветки, які кладуть на закусочні тарілки, спеції, квіти. Відстань від краю стола до ручок приладів і закусочної тарілки – 2 см, а до пиріжкової – 5 см. Закусочні або мілкі столові тарілки ставлять лише в тому випадку, коли страви подаються в посуді, з якого їсти не прийнято.



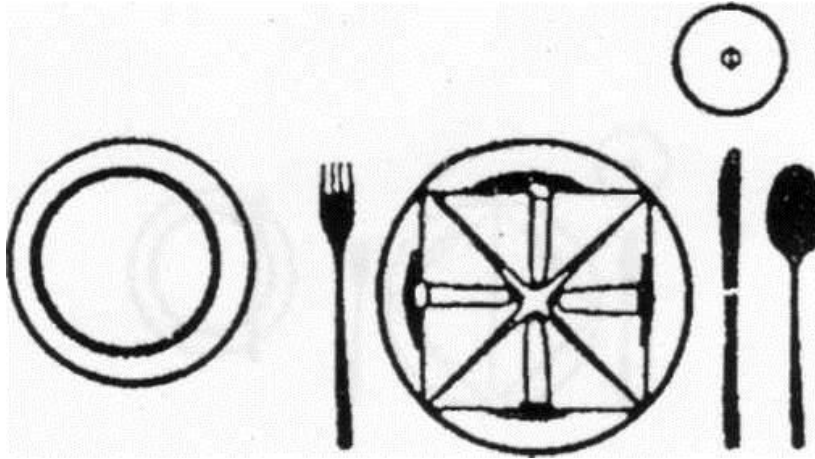
Мал. 1.3. Мінімальна сервіровка на обід:

1 – підставна тарілка, 2 – закусочна тарілка, 3 – пиріжкова тарілка, 4 – закусочні прилади; 5 – столова ложка; 6 – столові прилади; 7 – фужер, 8 – серветка.

Технологічну схему сервіровки столу на обід подано на мал. 2.4.



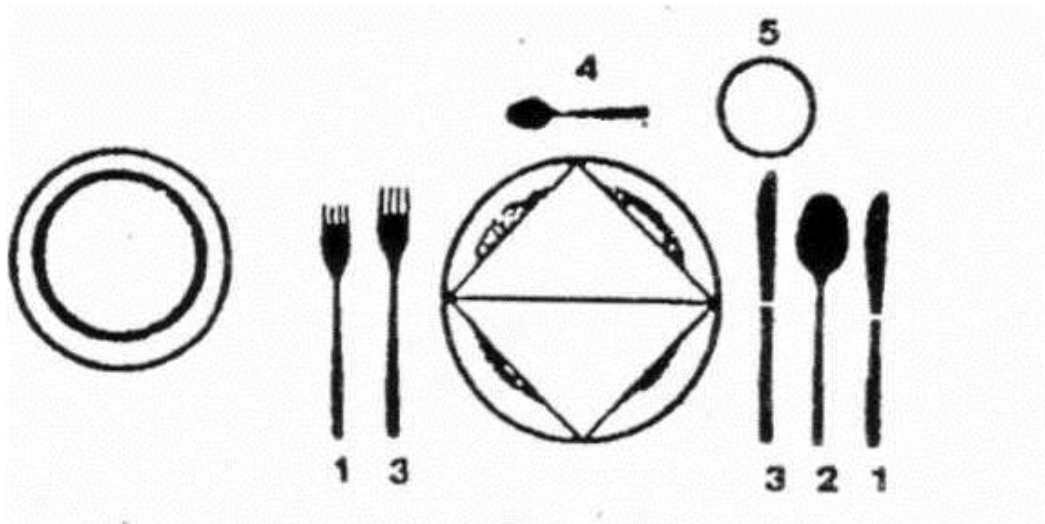
Мал. 1.4. Сервіровка на обід

Меню чергових страв (мал. 1.5).

Мал. 1.5.

При сервіровці столів по порціонному меню для кожного відвідувача:

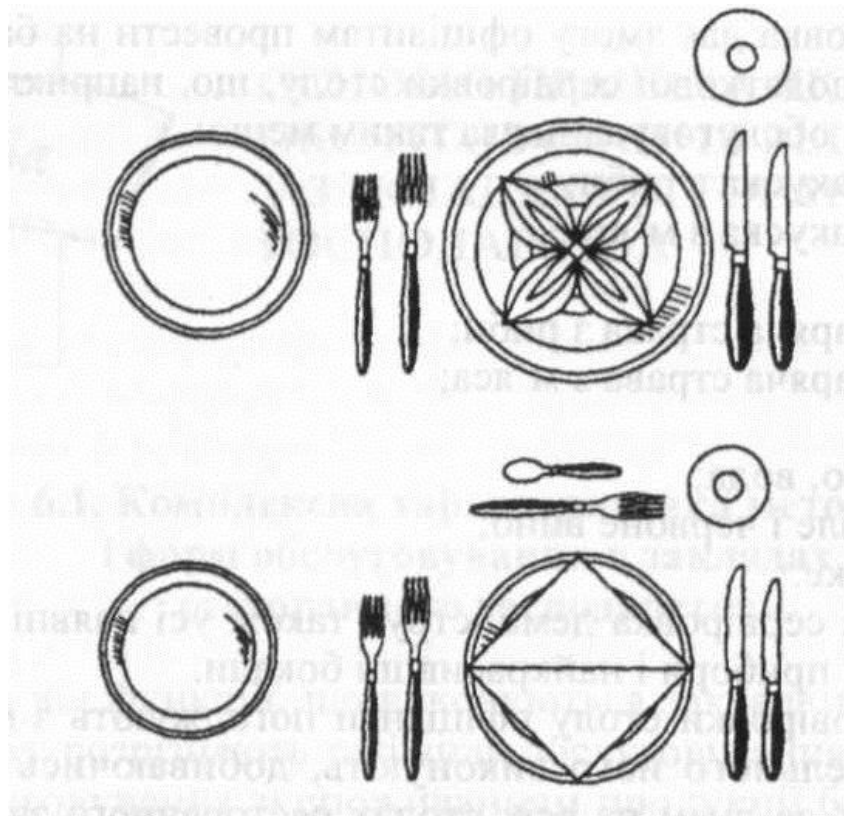
- точно проти крісла ставлять закусочну тарілку на відстані 2 см. від краю столу;
- ліворуч, через 5-10 см. – пиріжкову;
- праворуч від закусочної тарілки – два ножі: столовий і закусочний лезом до тарілки, між ними столову ложку;
- ліворуч, між тарілками, кладуть закусочну і столову виделки зубцями нагору;
- за закусочною тарілкою ставлять фужер;
- на тарілку кладуть складену серветку. Емблема або марка ресторану на тарілках повинна бути звернена до гостя;
- на середині стола ставлять сіль і перець;
- у центрі також ставиться ваза із квітами;
- якщо стіл сервірують на чотири чоловіки, на край або на сторону, звернену до проходу, ставлять попільницю.

Сервіровка столу по порціонному меню (мал. 1.6).

Мал. 1.6. Сервіровка столу по порційному меню:

- 1 – закуочні прибори; 2 – столова або бульйонна ложка; 3 – столові прибори;
4 – чайна ложка; 5 – фужер для води.

Під час подачі замовлених страв сервіровка доповнюється залежно від характеру замовлення. Для вечірнього обслуговування стіл попередньо сервірують столовими (і / або) закуочними і пиріжковими тарілками, закуочними, столовими приладами, фужерами, полотняними серветками. Ставлять прилади зі спеціями, вази з квітами. Часто поряд із фужером розміщують чарку для горілки, або бокал для вина (білого чи червоного). Інші столові прилади і чарки офіціант приносить відповідно до замовлення.



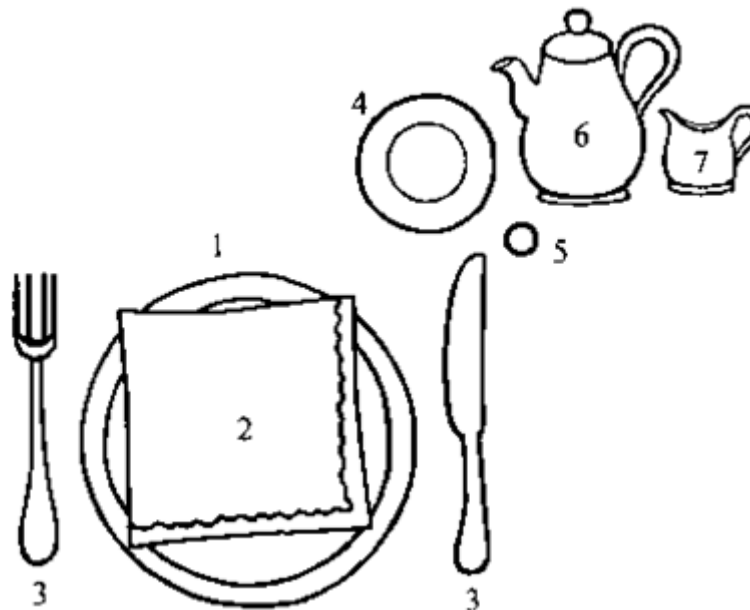
Мал. 1.7. Варіанти попереднього сервірування столу до вечері



Мал. 1.8. Сервіровка на вечерю

При організації **чайних чи кавових столів** використовують кольорові скатертини, а також кольорові полотняні серветки. Столи сервірують десертними тарілками, чайними (кавовими) чашками з блюдцями, що розташовують праворуч від десертної тарілки.

На блюдце кладуть чайні (кавові) ложечки, а на стіл ставлять цукорниці, чайник заварний, самовар (кавник), вазочку з квітами.



Мал. 1.9. Сервіровка десертного столу:

1 – десертна тарілка, 2 – серветка, 3 – десертні прилади, 4 – фужер, 5 – чарка; 6 – кавник, 7 – сливочник.



Мал. 1.10. Сервіровка чайного столу

У серванті в офіціанта повинна бути достатня кількість посуду, білизни, приладів; по мірі їхнього використання запаси необхідно поповнювати із сервізної.

Якщо офіціант користується холодильником, він повинен до початку роботи одержати по забірному листу з буфету води, пиво, соки й поставити їх у холодильник. По мірі витрат запаси напоїв поповнюються, а по закінченні робочого дня напої, що залишилися, здаються в буфет, і за продукти відповідно до забірного листа офіціанти розраховуються касовими чеками.

В європейських ресторанах часто незамовлені столи сервірують *перевернутим скляним посудом*, а замовлені – місткістю догори.

Є ресторани, де сервірування предметами користування попередньо не проводиться. На стіл ставлять лише квіти, підсвічник та попільнички. Все сервірування виконується лише після замовлення. Це, як правило, дорогі ресторани, де офіціанти працюють за бригадним методом обслуговування.

Для сервірування *бенкетного столу* весь посуд, по можливості, повинен бути однаковим, добре підійде великий столовий сервіз. Для напоїв сервірують, як правило, кришталевий посуд. Порядок розташування посуду, келихів, чарок залежить від меню, порядку і черговості подачі закусок і вин. Звичайно на стіл для кожного гостя ставлять три тарілки – мілку столову, закусочну і пиріжкову, і кладуть три види приладів – закусочні, столові та рибні. Іноді між закусочним і рибним ножом кладуть столову ложку.

Особливість бенкетної сервіровки полягає в тому, що закусочні ніж і виделку можна класти не на скатертину, а на закусочну тарілку, під серветку. Стіл не повинен бути переобтяжений посудом і приладами.

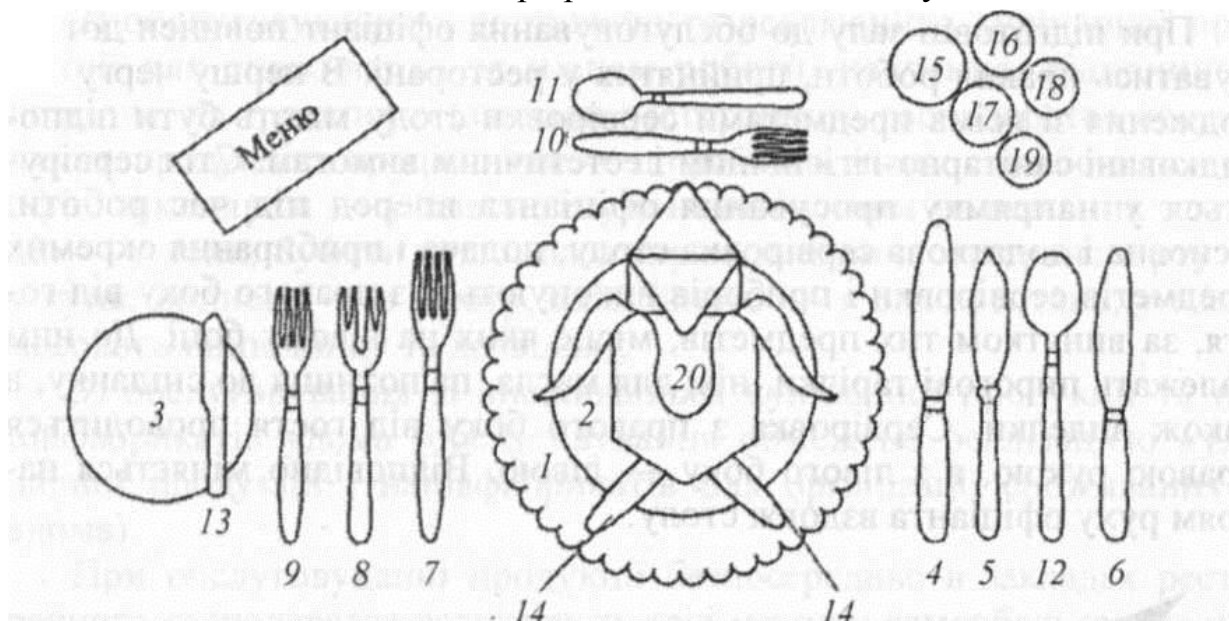
Потім розставляється посуд для напоїв. За правилами, підстава ніжки фужера повинна знаходитися на відстані 3-5 см від борту столової тарілки. Враження урочистості сервіровки бенкетного столу багато в чому залежить від

того, наскільки точно розставлені і вирівняні по одній лінії фужери. Правіше від кожного з них – паралельно кромці столу або під деяким кутом до неї ставлять бокал для вина, а ще правіше – горілчану чарку. У другому ряду між фужером і чаркою для вина ставлять бокал для шампанського. Коньячні або лікерні чарки зазвичай ставлять на стіл безпосередньо перед подачею коньяку або лікеру до кави.

Прилади із спеціями розставляють на столі попарно, по лінії кришталю, через один прилад, щоб сіль була зліва, а перець – справа. У відкриті прилади слід покласти спеціальні ложечки.



Мал. 1.11. Сервіровка бенкетного столу

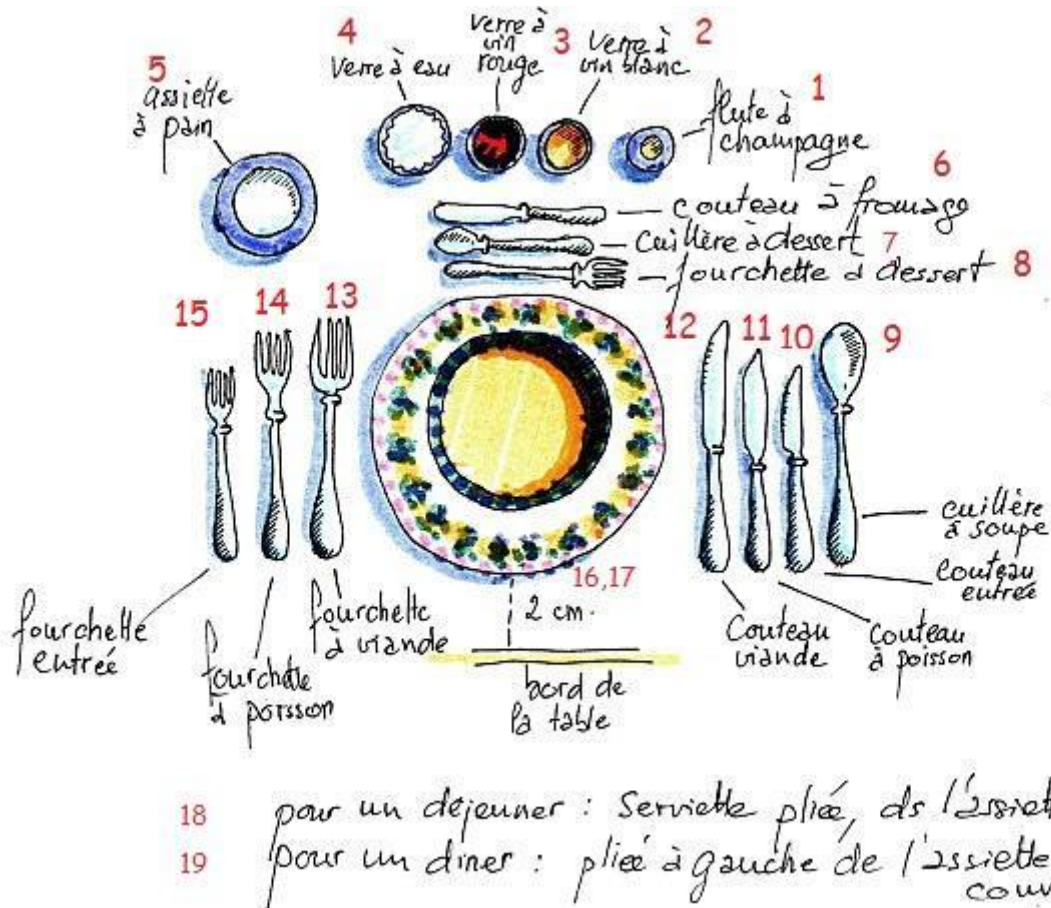


Мал. 1.12. Бенкетна сервіровка

1 – підставна тарілка або декоративний піднос; 2 – закусочна або основна тарілка; 3 – пиріжкова тарілка; 4 – столовий ніж; 5 – рибний ніж; 6 – закусочний ніж; 7 – столова виделка; 8 – рибна виделка; 9 – закусочна виделка; 10 – десертна виделка; 11 – десертна ложка; 12 – столова або бульйонна ложки; 13 – ніж для масла; 14 – додаткова пара закусочних приладів; 15 – фужер для

води; 16 – бокал для шампанського; 17 – бокал для червоного вина; 18 – бокал для білого вина; 19 – горілчана чарка; 20 – полотняна серветка.

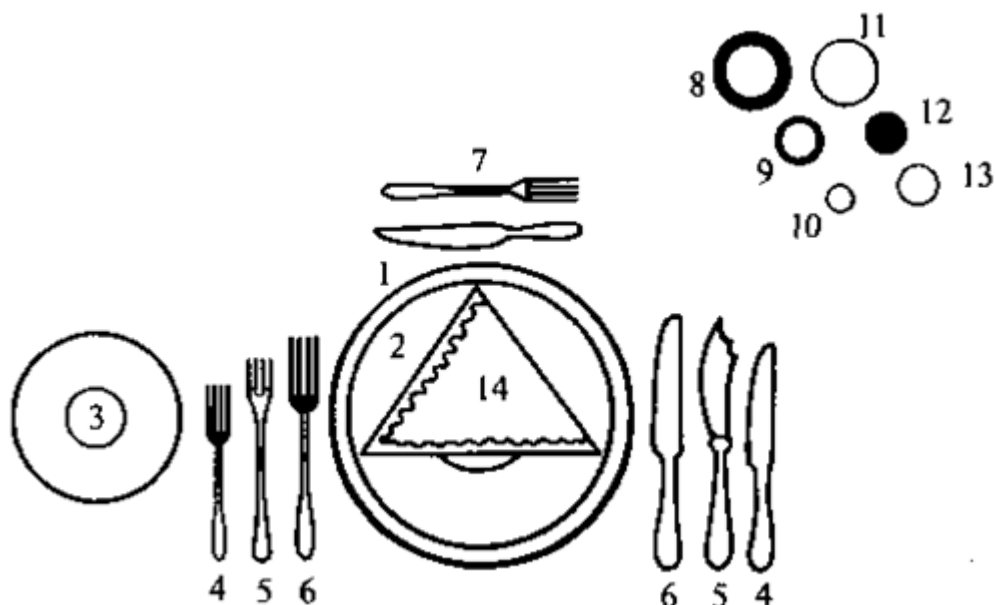
Як це роблять французи. Один з варіантів (мал. 1.13):



Мал. 1.13. 1. Флейта (бокал) – традиційний високий вузький келих для шампанського об'ємом 120-200 мл. допомагає зберігати смак шампанського протягом довгого часу. 2. Келих для білого вина. 3. Келих для червоного вина. 4. Келих для води. 5. Тарілочка для хліба. 6. Ніж для сиру. 7. Десертна ложечка. 8. Десертна виделочка. 9. Столова ложка. 10. Ніж для закусок (салату). 11. Ніж для риби. 12. Ніж для м'яса. 13. Виделка для м'яса. 14. Виделка для риби. 15. Виделка для закусок (салату). 16. Тарілка більша діаметром. 17. Тарілочка менша діаметром для закусок. 18. На обід: серветка складена і розміщена на тарілочці для закусок. 19. на вечерю: серветка складена і розміщена зліва від приборів (виделки). Тарілку більшого діаметра ставимо на відстані 2 см від краю столу.

3. Послідовність сервірування столу

Сервірування столу має відповідати замовленню, стравам, закускам і напоям, що подаються, і гармоніювати з кольором скатертини і серветок.



Мал. 1.14. Виконавча сервіровка:

1 – підставна тарілка, 2 – закусочна тарілка, 3 – пиріжкова тарілка, 4 – закусочні прилади (ніж, виделка); 5 – рибні прилади (ніж, виделка); 6 – столові прилади (ніж, виделка); 7 – десертні прилади (ніж, виделка); 8 – фужер, 9 – лікерна чарка; 10 – горілчана чарка; 11 – келих для шампанського; 12 – рейнвейна чарка; 13 – мадерна чарка; 14 – серветка.

Послідовність сервірування столу наступна: накриття столу скатертиною, сервіровка тарілками, приладами, скляним посудом, складання серветок, розстановка приладів для спецій, оздоблення столу, якщо вечір тематичний (Новий рік). Розглянемо докладно кожний випадок.

Накриття столу скатертиною. Для накриття столів використовують випрасуваних, чисті, без плям і дірок скатертини. Спочатку на столи розкладають випрасуваних і згорнуті вчетверо скатертини, потім їх розгортають (кожну) і розташовують уздовж довжини столу. Розгорнувши скатертину на столі, беруть її двома руками за краї однією з сторін і піднімають вгору, а потім відразу опускають на стіл, як би струшуючи. Це дає можливість рівно покласти скатертину на стіл або зрушити її в потрібне положення.

Складки скатертини – поперечна і поздовжня – повинні лягти строго по центру стола, краю скатертини – звисати на 25-35 см зі всіх сторін, а її кути – закривати ніжки столу. Не допускається накривати столи м'якими скатертинами, а потім збризкувати їх водою.

Якщо в ресторані відсутні скатертини для прямокутного столу, то його можна накрити двома скатертинами меншого розміру. Для цього протилежну від головного входу в зал бік столу застеляють першого скатертиною, потім другий, на середині столу краю другої скатертини підкручують всередину, утворюючи рівну лінію.

Інколи під час обслуговування відвідувачів доводиться замінювати брудну скатертину чистою. Для цього весь посуд і прилади прибирають зі столу на підсобний столик, а використану скатертину струшують. Одночасно готується чиста скатертину, складена вчетверо (удвічі і, паралельно ще вдвічі). Середина скатертини і два вільних краю повинні бути звернені до офіціанта. Підготовлену скатертину офіціант бере обома руками на рівному відстані від її центру по ширині стола. Потім підходить до столу і різко піднімає руки з скатертиною вгору і вперед, щоб скатертину в розгорнутому вигляді стала опускатися на протилежну сторону стола. Одночасно офіціант швидко береться за край використаної скатертини і натягує на себе, забираючи її, а чисту скатертину кладе на стіл. Щоб швидко і красиво виконати цю процедуру, офіціантові необхідно мати навик, який досягається працею і навчанням.

У процесі підготовки столів до обслуговування бенкету, як правило, перш ніж накрити столи скатертинами, їх накривають тканиною або сукном світлого кольору, що оберігає посуд при падінні від бою і зменшує шум, коли ставлять тарілки або кладуть Прилади на стіл.

У ресторанах першого класу, де встановлюють столи із спеціальним гігієнічним покриттям, скатертини не стелять, а використовують індивідуальну серветку будь-якого кольору, що гармонує з інтер'єром ресторану; розмір серветки 50 x 35 мм. Після кожного обслуговування серветку замінюють чистою.

Сервірування столу тарілками. В ресторанах люкс і вищого класу для обслуговування відвідувачів використовують тільки порцеляновий посуд. Цей посуд відрізняється легкістю, витонченістю, чудовим дизайном і малюнком. Для ресторанів порцеляновий посуд виготовляється на порцелянових заводах за індивідуальним замовленням, комплектом, куди входять до 40 найменувань предметів. Посуд має фірмовий знак або емблему і відповідає інтер'єру торгових приміщень. У залежності від кількості посадочних місць в торговому залі передбачено 3 комплекти столових тарілок, 1-5 глибоких, 1-5 десертних, 2-3 закусочних, 4-5 пиріжкових.

Банкетна сервіровка включає сервіровку дрібної столової тарілки, на яку ставлять закусочну, іноді між тарілками укладають серветку, щоб закусочна тарілка не ковзала. Зліва від бортика дрібної столової тарілки на відстані 5-10 см встановлюють пиріжкову тарілку. Центри тарілок повинні збігатися і

перебувати на одній лінії паралельно краю столу. Пиріжкову тарілку можна розмістити так, щоб дальні краї тарілки були на одній лінії з дрібною столовою тарілкою. Звичайна сервіровка не передбачає розміщення їдальні дрібної тарілки. На стіл ставиться відразу закусочна тарілка.

Сервіруючи стіл, офіціант бере в ліву руку на рушник стопку з 8-10 тарілок, а правою рукою розставляє їх на столі. Тарілку офіціант повинен брати великим і вказівним пальцями, витягнувши вказівний палець уздовж бортика тарілки, а іншими пальцями притримувати дно тарілки. Сервіруючи стіл дрібними столовими та (або) закусочними тарілками, офіціант йде уздовж столу справа наліво, а пиріжкові тарілки розкладає, йдучи зліва направо, тримаючи тарілки на правій руці. На стіл тарілку ставлять точно проти крісла (стільця) на відстані 2 см від краю столу. Емблема ресторану на тарілці повинна бути повернута в бік відвідувача.

Сервірування столу столовими приборами. В ресторанах люкс і вищої категорії для сервірування столів на банкетах і ювілеях використовують мельхіорові прилади. Для звичайної сервірування застосовують прилади з нержавіючої сталі. Прилади ділять на основні, за допомогою яких їдять, і допоміжні, за допомогою яких накладають, розкладають і нарізають. До основних приладів відносять закусочні, рибні, столові, десертні і фруктові прилади.

Закусочний прилад (ніж і вилка) подають до холодних страв і закускам і деяким гарячим блюдам (млинців, яєчні).

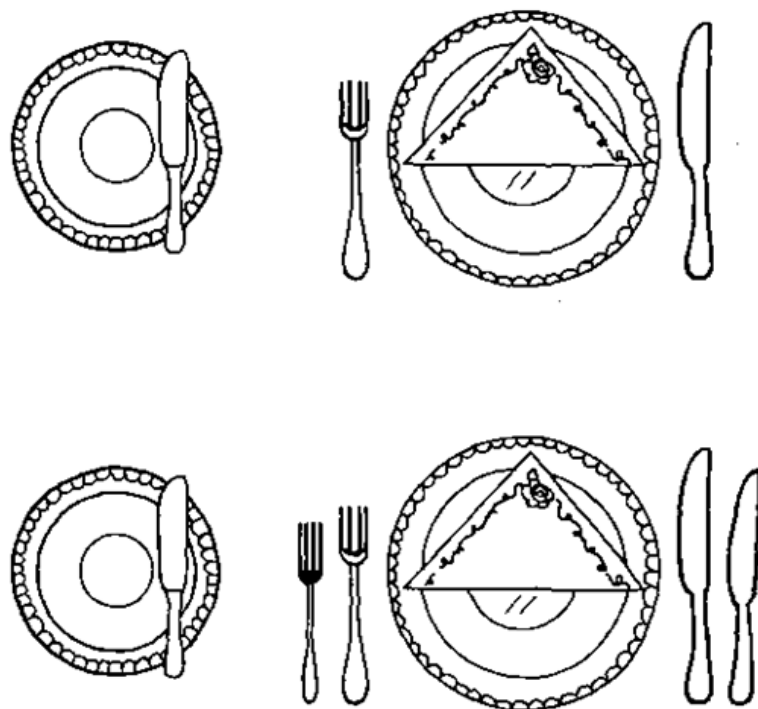
Рибний прилад (ніж, виделка) використовують для сервірування гарячих рибних страв. Рибний ніж тупий і нагадує лопатку, виделка з короткими зубцями.

Столовий прилад (ніж, виделка, ложка) використовують для сервіровки перших і других гарячих страв.

Десертний прилад (ніж, виделка, и ложка) використовують для солодких страв. Десертними виделками і ножем сервірують стіл, коли в замовленні передбачені фрукти (груші, яблука, кавуни та дині), тільки; виделкою, якщо замовлений фруктовий салат. Ложку чайну сервірують для чаю, а кавову для кави.

Допоміжні прилади – ніж для масла, ніж для сиру, ніж-пила для нарізки лимона. Якщо в замовленні передбачені раки або устриці, то стіл сервірують вилкою для раків довга вилка з двома зубами на кінці) або вилкою для устриць (один з трьох зубців (лівий) більш потужний, призначений для відділення м'якоті устриці від раковини). Для гарячої рибної закуски подають вилку кокильну, вона має три зубця, більш коротких і широких, ніж у десертній вилки.

Перед сервіровкою столів офіціант ретельно перевіряє, в наявності чи прилади, які згідно меню можуть знадобитися при обслуговуванні. Далі офіціант бере піднос з підготовленими столовими приборами на долоню лівої руки, а правою розкладає ножі і ложки, рухаючись при цьому вздовж столу, справа наліво. Вилки офіціант розкладає лівою рукою, тримаючи піднос у правій руці і рухаючись вздовж столу зліва направо.



Мал. 1.15. Фрагменти сервіровки і розстановки посуду і приладі

Праворуч від дрібної столової тарілки розкладають ножі (столовий, рибний, закусочний) лезом до тарілки, на відстані 0,5 см між приладами і від краю тарілки. Якщо замовлений перша страва, то праворуч також кладуть столову ложку увігнутою стороною догори, між закусочним і рибним ножами. Зліва в напрямку від тарілки на відстані 0,5 см розкладають столову, рибну, а потім закусочну виделки зубцями вгору. Кінці ручок столових приладів повинні бути на одному рівні з тарілкою і на відстані 2 см від краю столу. Сервірування столовими приладами залежить від замовлення відвідувача або меню банкету. Фрагменти сервіровки і розстановки посуду і приладів. Так, якщо в замовленні передбачені тільки холодні закуски, то сервіровка складається лише з закусочних приладів. Якщо в замовленні присутні гарячі страви, то стіл сервірують додатково столовими ножами і вилками. При наявності в замовленні гарячих страв з риби сервіровка доповнюється рибними приладами. Десертні прилади розкладають перед дрібною їдальною тарілкою в напрямку від тарілки – спочатку ніж, потім вилка і десертна ложка. У ножа і

десертною ложки ручки спрямовані вправо, а у вилки – ліворуч. Сервірування десертними приладами і також залежить від меню. Якщо в меню є фрукти, то сервіровка передбачає фруктові вилки і ножі, при наявності кондитерських виробів – десертні ножі та виделки. Десертні прилади можуть розкладатися віялом, при цьому першою на стіл кладуть виделки, на зубці виделки - кінчик ножа, а зверху – десертну ложку.

Сервірування скляним посудом. При сервіровці в ресторанах люкс і вищої категорії використовують посуд з кришталю і скла. Кришталевої посудом сервірують столи при обслуговуванні банкетів та урочистих прийомів, скляної – при повсякденному і обслуговуванні. Кришталева посуд володіє високими естетичними достоїнствами і служить прикрасою столу. Ємність скляній посуду, що використовується для сервірування, залежить від міцності напою: чим міцніше напій, тим менше ємність посуду, Сервірують столи скляним посудом з рук або з підносів. При невеликій кількості приладів зі скла офіціант поміщає їх між пальцями лівої руки ємністю вниз (долоню підвернена вгору), а правою рукою бере за ніжку скляний прилад і ставить на стіл. Якщо офіціант користується підносом, то він встановлює перевернуті фужери, чарки, келихи (Кожен вид приладів окремо) на покритий серветкою піднос. Пересуваючись уздовж столу і тримаючи піднос на долоні лівої руки, офіціант правою рукою ставить прилад справа на певне місце. Розстановка скла залежить від замовлення відвідувача. Якщо замовлена мінеральна або фруктова вода, то офіціант ставить фужер в центрі за тарілкою або праворуч на лінії перетину верхнього краю тарілки і кінчика першого ножа. Чарки і келихи ставлять правіше від фужера під кутом 45° до крайці столу. При обслуговуванні банкетів скляні прилади ставлять у два ряди: в першому – чарки більш низькі, у другому – келихи і чарки між чарками першого ряду. Більше трьох видів скла в один ряд не ставиться. Фужер завжди стоїть у першому ряду. Келихи і чарки розставляють в Відповідно до подачею блюд. Розставляються чарки справа наліво в такій же послідовності, як і подача вин. Горілчану чарку ставлять до подачі закусок, мадерну – до подачі перших страв, чарку до рейнвейну – для рибних страв, лафітну для гарячих м'ясних страв, для десертних і солодких страв – келих для шампанського, фужери для води і пива.

Сервірування столу завершується **розкладанням серветок** і розстановкою приладів зі спеціями і попільничок. Прилади зі спеціями ставлять на столи в денний час при масовому обслуговуванні, у вечірній час столи сервірують тільки приладом з сіллю, а інші спеції і приправи подають за бажанням відвідувача. При обслуговуванні банкетів спеції ставлять на середині столу, при звичайному обслуговуванні – по осі.

У багатьох ресторанах в торговому залі куріння заборонено, тому попільнички на столи не ставлять. Одним з елементів сервіровки є прикраса столу квітами. Виконуючи декоративну функцію, вони створюють настрій у відвідувача. Квіти ставлять у відповідній вазі в зручному місці і не обов'язково на середину столу. Ваза з квітами не повинна затуляти собою ні страви, ні людей, сидять навпроти. Особливо красиво прикрашати стіл розсипними квітами, але вони швидко в'януть.

4. Сервіровки столів при різних видах сервісу

Залежно від контингенту гостей, які обслуговуються, категорії й оснащення підприємств харчування використовуються різні види сервісу, що сформувалися в процесі еволюції ресторанів як технічні засоби створення комфорту для гостя. Найпоширенішими є такі види сервісу:

- французький;
- англійський;
- американський;
- російський та інші.

У всіх видах сервісу обслуговування здійснюють офіціанти й усі види сервісу вимагають від офіціантів певних якостей: фізичної витривалості, організованості, чіткості в роботі, доброї пам'яті та швидкої реакції. Це досягається доброю професійною підготовкою та наполегливою працею над собою.

Французька сервіровка або сервіровка по-французьки (*service à la française*) являє собою одну з трьох найпоширеніших різновидів сервірування столу, а також спосіб подачі готових кулінарних виробів до столу.

Французька сервіровка була особливо популярна при королівських дворах Європи до початку XIX століття, коли їй на зміну прийшла російська сервіровка столу, яку ввів в моду кухар Марі-Антуан Карем. Ще з часів Середньовіччя французькі монархи приймали пишу «на людях».

Королівські гості розташовувалися в спеціально відведеній галереї і спостерігали, як монархи обідають з боку. Характерною рисою трапези монархів того часу була часта зміна страв, які обов'язково оголошувалися гофмейстером.

Примітно те, що такі публічні королівські трапези вважалися демонстрацією мощі, а також багатства монархів. Саме тому придворні кухарі готували неймовірну кількість вишуканих і витончених страв для королівської трапези.

Відповідно до класичними правилами сервіровки по-французьки всі страви розташовуються на одному великому столі. Французька сервіровка дає

кожному гостю можливість самому вибрати вподобане блюдо. Головним мінусом сервіровки по-французьки можна вважати те, що велика кількість кулінарних виробів не дозволяв слугам підтримувати всі страви в гарячому стані.

У наш час основні правила французької сервіровки використовують для всіх добре відомого способу подачі кулінарних виробів під назвою буфет або шведський стіл.



Англійський стиль – це стриманість, вишуканість та королівський шик на вашому столі. Суворо дотримуючись канонів вікторіанської епохи, англійський стиль не приймає ніяких нововведень, не використовує старі предмети за винятком антикваріату, надає перевагу всьому новому, але без найменших слідів урбанізації.



В Англійському сервіруванні використовують натуральні матеріали. Стіл має бути дерев'яний, застелений скатертиною. Прибори та тарілки можуть бути прикрашені золотим візерунком, а бокали та склянки виготовлені з якісного кришталю. Стіл часто прикрашають свіжі квіти, свічки та позолочені підставки. Усе дуже помпезно, манірно та прекрасно! Посуд від англійського бренду Churchill ідеально підійде для сервірування столу у такому стилі.

Сервірування столу в Італії

Італійці обирають текстиль в одній кольоровій гамі, частіше світлі тону. Вінтажні столові прибори є у кожного італійця. Срібні, позолочені або кришталеві бокали, різьблені підсвічники та вази оригінальних форм – все це сервірування в італійському стилі. Срібло – невід’ємний атрибут будь-якого свята. Це можуть бути різноманітні елементи декору на столі, столові прибори або тарілки з оздобленням. Спробуйте створити оригінальне сервірування столу зі справжніми італійськими брендами: *Sambonet* (прибори), *Tognana* (посуд).



Сервірування столу в Німеччині

Святковий стіл у Німеччині застеляють білосніжною скатертиною, розкладають букети квітів, а посуд підбирають в одній кольоровій гамі. В центрі, зазвичай, блюдо з фруктами, млинки, соусники. Ближче до центру розкладають холодні закуски. Посуд обирають порцеляновий у стриманих та холодних тонах. Напої подають у кришталевих склянках та бокалах. Особливу увагу німці приділяють приборам. Вони мають бути з якісного сплаву та добре



загострені, адже німці поціновувачі м'ясних страв. На нашому сайті ви можете придбати справжній німецький посуд для сервірування. *Fortessa* (порцеляна), *Koziol* (скло), *Shott Zwiesel* (скло) – створюють вишукану атмосферу на святковій вечері.

Сервіровка по-російськи або російська сервіровка (*service à la russe* – в перекладі з французького «обслуговування по-російськи») являє собою класичний спосіб сервірування столу.

Відповідно до класичними правилами сервіровки по-російськи, кулінарні вироби, заявлені в меню поділяють на порції, а потім викладають в відповідну посуд. Далі, кулінарні вироби подають до столу по одному в певній меню послідовності.

Варто відзначити, що російська сервіровка характерна не тільки для російськомовних країн, а й для Європи. До XIX століття в європейських державах популярністю користувалася французька сервіровка, при якій всі страви разом виставляють на загальний стіл, а гості самі підходять і обслуговують себе.

Російську сервіровку ввів в моду кухар Марі-Антуан Карем, який служив при дворі російського царя, а потім у знаменитій династії Ротшильдів. Відповідно до правил російської сервіровки стіл сервірують за допомогою Куверт, який складається з повного набору столових приладів, а також сервізною підставки.

Для кожної персони передбачена своя тарілка, на якій помішані згорнута спеціальним чином серветка, а також картка з ім'ям гостя. Трохи віддалік тарілки розташовується сільничка, а також меню і блюдце для горіхів.

Столові прибори розташовуються праворуч від тарілки в наступній послідовності (від зовнішнього, тобто самого далекого від тарілки до ближнього або внутрішньому):

- виделка для устриць і супова ложка;
- рибний ніж;
- ніж для м'яса;
- фруктовий ніж.

Зліва від тарілки за таким же принципом від зовнішнього до внутрішнього столовому приладу розташовуються:

- виделка для риби;
- виделка для м'яса;
- салатна або ж фруктова виделка.

У ході трапези офіціант подає страви по черзі, попередньо забираючи використаний посуд. Перед десертом відповідно до правил сервіровки по-російськи, стіл повністю прибирають, залишаючи тільки келихи. Потім стіл сервірують десертними столовими приборами і посудом.



5. Святкова сервіровка столу

Традиційно для звичайного обіду або вечері стільницю прикрашають квітами або кільцями для серветок. При класичній сервіровці головна умова – це бездоганна чистота скатертини, серветок і приладів, посуду для спецій. Щоб красиво накрити стіл, але при цьому уникнути зайвої урочистості, можна підібрати серветки яскравих насичених кольорів – такий хід допоможе скрасити нудний прийом їжі.



Банкетна

Прикраса столу для проведення масового банкету – непросте завдання. У цьому випадку намагаються виконати всі декоративні елементи в одному стилі або кольорі. Їх підбирають у відповідності з типом банкету: ювілей, корпоратив чи інший захід. Частіше використовують яскраві серветки, живі або штучні квіти. Перш за все враховують побажання людей, які замовляють урочисту вечерю.



Весільна

При сервіровці весільного вечері акцент робиться на місця для молодят, які прикрашаються символікою любові (сердечками, трояндами, плакатами з побажаннями, фігурками лебедів). Місця для молодят зазначаються окремими келихами (декорованими або обв'язаними стрічками). Сервірують весільний банкет білої посудом з золотою або срібною облямівкою. Скатертина стелиться тільки білосніжна, що символізує чистоту почуттів молодят.



Сервіровка столу на двох

Щоб створити романтичну атмосферу, при сервіровці вечері на двох прийнято використовувати свічки, корзину, в яку красиво складають фрукти, алкоголь (вино або шампанське). Скатертина вибирають червону або білу. Посуд ставлять один навпроти одного, але так, щоб до сидячого навпроти можна було дотягтися без зусиль рукою. Для двох не накривають багато посуду і столових приладів, акцент тут на романтику.



Сервіровка круглого столу

Основна проблема при оформленні трапези на круглій стільниці – невеликий простір, тому сервірують трапезу тільки необхідними столовими приборами, глибокого та плоского тарілками, ножом, виделкою для основної страви, келихом для вина. Інше подають у міру потреби. По центру ставлять вазу з букетом квітів, десерт або пляшку вина, оформлену серветкою червоного або чорного кольору.



На день народження

Оформлення столу на день народження передбачає акцент на урочистість події. У цьому допоможе сервірування страв, грамотний підбір прикрас, в тому числі декорування десертів. Як красиво накрити стіл? Все залежить від особистості іменинника:

1. Дитячий стіл на день народження можна оформити, використовуючи різні іграшки, картонних або паперових мультиплікаційних персонажів.

2. Молодій дівчині або жінці у віці для прикраси урочистої трапези традиційно використовують живі квіти, оригінальні десерти, вази з екзотичними фруктами, серветки, розетки, стильний посуд з різнокольорового скла.

3. Чоловікам прийнято прикрашати святковий обід або вечерю лаконічно, за допомогою красивих контрастних серветок і скатертин, прилади при цьому класичні, посуд біла.



Сервірування святкового солодкого столу

Для заходу з великою кількістю солодкого або свята, що передбачає тільки наявність десертів, декоративні елементи використовувати не прийнято. У хід йдуть багатоярусні тарілки, піраміди, спеціальні підставки для кейк-попсов або мафінів. Краще, якщо все підібрано в одній колірній гамі. Якщо використовувати додаткове святкове оздоблення, то оформлення вийде рябим, занадто вигадливим і позбавленим смаку.



Отже, на урочистостях або під час звичайних прийомів їжі, можуть бути запропоновані наступні варіанти сервіровки:

1. Весняна. Стільницю накривають скатертиною, в якості прикрас використовуються живі квіти, трави. На тарілку кладеться лляна серветка, а зверху квітка. При бажанні можна використовувати зелену скатертину і прикраси у вигляді комах (хрущів, сонечок). На початку трапези подаються свіжі листя салату.

2. Оформлення до чаю. На скатертину будь-якого кольору розставляються чайні пари, прикрашають яскравими серветками. Можна використовувати ефектні менажниці для печива і дрібних десертів (зефіру, цукерок, мафінів). В центрі композиції – великий чайник, навколо нього – розетки з варенням, медом.

3. Сніданок на дачі. Скатертину або не використовують зовсім, або лляна натуральної сірого забарвлення. В якості прикрас використовуються керамічний посуд, емальовані миски з квітами у воді.

4. Дівчачий вечір. Скатертину використовують свіжих, яскравих кольорів (рожевий, коралова, блакитна). Посуд розставляють в мінімальній кількості (стакани, фужери, келихи для шампанського або вина), основну площу займають десерти, закуски, напої. Прикрасити поверхню можна за допомогою квітів, декоративних бус.

5. Дитяче свято. Використовують клейончасті серветки яскравих кольорів, однотонні або з зображенням мультиплікаційних героїв або тварин, всю поверхню стільниці займають солодоші: цукерки, тістечка, фрукти, торти.

Таким чином, сервірування за замовленням має безліч варіантів. Назагал розглянемо найтипівіші варіанти, ті, які найчастіше доводиться застосовувати в роботі. Це сервірування стола до сніданку; до обіду з 3-х, 4-х страв, з 5-ти страв; з 6-ти страв.

До обіду з 1-ї страви друга страва подається в загальному посуді способом «на стіл» або «з обнесенням».

До обіду з 2-х страв перша страва подається в суповій півпорційній тарілці. Друга страва подається в загальному посуді способом «на стіл».

До обіду з 3-х страв подамо: першу страву, другу страву та десерт.

До обіду з 4-х страв подамо: закуску, першу страву, другу страву та десерт. При сервіруванні всі страви подають в посуді з якого їх споживають: закусошна для закуски, перша – в суповій чашці або в глибокій тарілці, друга в столовій мілкій тарілці, десерт – в креманці або десертниці.

До обіду з 5-ти страв подамо: закуску холодну, закуску гарячу, першу страву, другу страву та десерт. За цим варіантом сервірування закуска може бути подана, як в закусошній тарілці, так і в спеціальному посуді. Гаряча закуска подається в кокотниці або кокільниці, перша страва – в суповій чашці або в глибокій столовій тарілці, в супницях. Друга страва може подаватись в столовій мілкій тарілці або в загальному посуді. Десерт подається в креманці або десертниці.



Отже, якісне сервірування стола неможливе без декоративного оформлення. Воно є тим заключним акордом, від якого звучить красою весь стіл.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТТЯ

Для проведення заняття група студентів поділяється на мікро групи з 3-4 осіб. При виконанні сервірування слід пам'ятати загальні правила. Основні з них полягають в тому, що сервірування столу проводять послідовно: спочатку виконують накриття столу скатертиною, далі виконують сервірування тарілками, столовими наборами, скляним або кришталевим посудом, потім розміщують серветки, набори для спецій, вази з квітами.

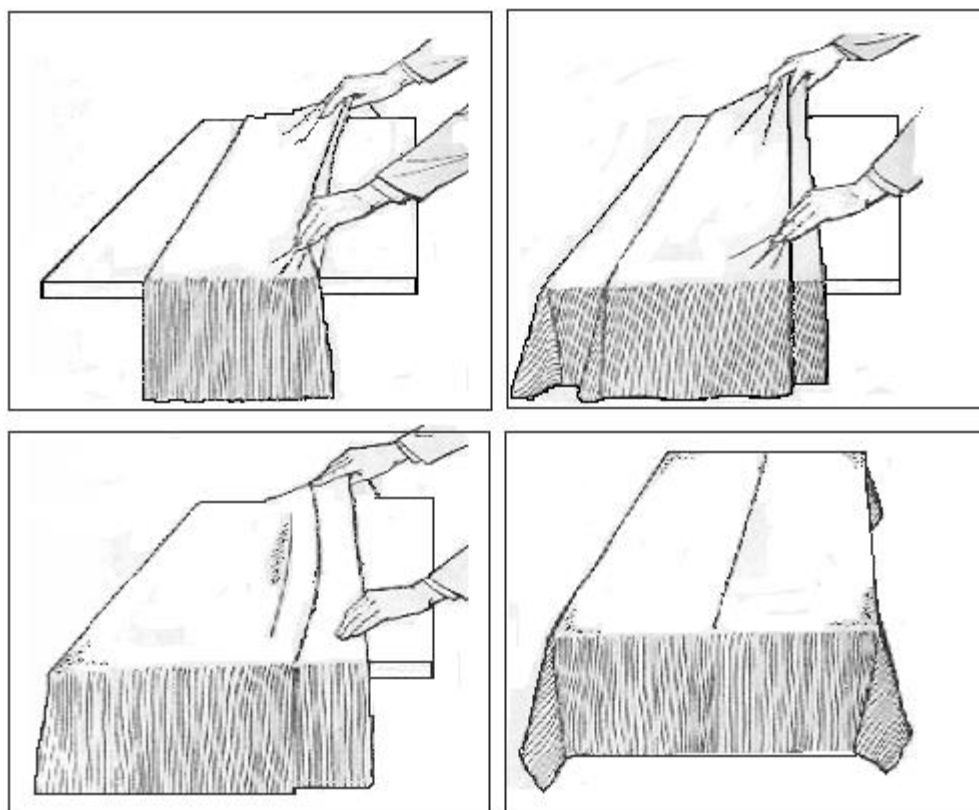
У залах їдальнь, кафе, закусочних і інших підприємствах, де застосовують метод самообслуговування, дозволяється не вкривати столи скатертинами, а використовувати столи з гігієнічним покриттям. Святковий вигляд таких залів можна досягнути за рахунок квітів у невисоких глечиках, вазах, які розташовують посередині столу, або на його торці. Посередині столу розташовують також набори зі спеціями. Якщо в вартість страв включено хліб, то його також розташовують на столі у закритих хлібницях.

Сервірування столів в буфетах, закусочних, кафетеріях, тощо, тобто там, де харчуються стоячі, передбачено наявність на столах наборів для спецій та паперових серветок у серветницях.

1. Накриття столу скатертиною

На столі розкладають відпрасовані та складені вчетверо скатертини, потім розгортають їх і розміщують уздовж столу. Беруть за третій та четвертий кут зверху і скатертину різким рухом підіймають та опускають на кришку столу. Центральна складка скатертини повинна збігтися з центром столу. Кінці скатертини повинні опадати однаково з усіх боків на 25...35 см, але не нижче сидіння стільця (мал. 2.1.). На усіх столах рисунок скатертини повинен бути направлений в одну сторону. Основні розміри скатертин 173x173 см, 208x173 см, 250x173 см, 280x173 см, 250x200 см, 500x200 см. Якщо столи нестандартних розмірів, то розміри скатертини визначають додаванням до довжини та ширини столу подвійну висоту звисання скатертини тобто 25...35 см x 2.

Після накриття столів скатертинами, розставляють стільці так, щоб кожен був супроти середини місця на столі (30x60), яке передбачено на одного відвідувача. Потім стільці відставляють на таку відстань, щоб міг пройти поміж столом і стільцем офіціант. Такий прийом дозволить офіціанту орієнтуватися на центр для кожного місця під час виконання сервірування столу.



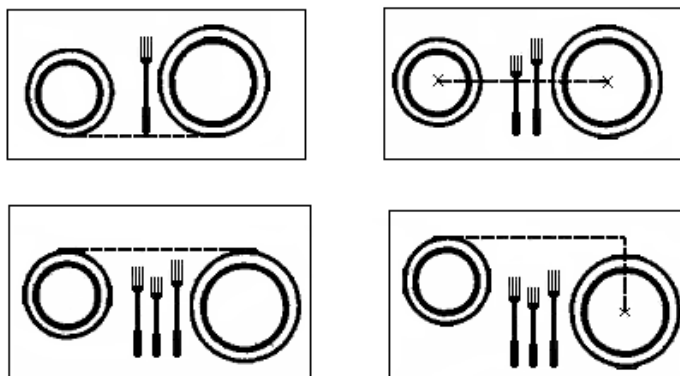
Мал. 2.1. Послідовність накриття столу скатертиною

2. Сервірування столу тарілками

Дрібну столову тарілку ставлять на стіл на відстані від краю столу до краю тарілки 2 см. Емблема або якийсь малюнок на тарілці повинні знаходитися з протилежного боку від краю столу, тобто бути спрямовані на відвідувача.

При банкетному сервіруванні, іноді, на дрібну столову тарілку ставлять закусточну тарілку, щоб надати столу більшої святковості.

При повсякденному обслуговуванні починають сервірування з розміщення закусточних тарілок. Потім на відстані 5...10 см від закусточних (або дрібних столових) тарілок ліворуч ставлять пиріжкові тарілки, які можуть розміщуватися відносно основної тарілки за декількома варіантами (мал. 2.2).



Мал. 2.2. Варіанти розміщення пиріжкової тарілки

3. Сервірування столу столовими наборами

Праворуч від тарілки (закусочної або дрібної столової) розміщують ножі (столовий, рибний, закусочний) і ложки (столові). Ліворуч від тарілки розміщують виделки: столову, рибну або закусочну. Відстань між тарілкою та столовими наборами, а також між наборами повинна бути 0,5 см. Столові набори розміщують паралельно одне одному і перпендикулярно краю столу.

При цьому набори не повинні заходити за край тарілок. Кількість столових наборів, які використовують для сервірування, визначають базуючись на меню, але їх не повинно бути більш ніж чотири, а в тому випадку, коли їх чотири (таке може бути на банкетних столах) – четвертий набір кладуть на закусочну тарілку в серветку, що складена особливим способом.

Десертні набори під час сервірування столу розміщують зверху за основними тарілками в послідовності: ніж, виделка, ложка (рис. 2.3).



Мал. 2.3. Схема сервірування столу наборами

4. Сервірування столу скляним (кришталевим) посудом

Кількість і асортимент предметів зі скла (кришталю), які потребуються для сервірування, залежить від асортименту напоїв, замовлених відвідувачами.

Фужер для безалкогольних напоїв розміщують у центрі за тарілкою або праворуч на лінії перехрещення верхнього краю тарілки з кінцем ножа. При замовленні алкогольних напоїв стіл досервіровують і поруч з фужером ставлять келихи чи чарки.

Взагалі попереднє сервірування столу ввечері передбачає лише три вида скла, яке може бути розміщено у один ряд або у два. При обслуговуванні банкетів скло розміщують у два ряди. В першому ряді треба розміщувати фужер, чарку для вина (модерну), чарку для горілки, в другому – бокал, чарку для вина (лафітну або рейнвейну). Чарки для лікеру чи коньяку ставлять на стіл тільки після подавання тих страв чи напоїв, до яких вони передбачаються.

5. Сервірування столу серветками

Важливим елементом під час сервірування столу в ресторані є серветки.

Для виготовлення серветок використовують різні тканини: бавовна, шовк, льон, тощо. Основні розміри серветок: столові 40x40 см, 46x46 см, 50x50 см,

60x60 см, чайні 32x32 см, 35x35 см, дитячі 25x25 см.

Існує багато варіантів складання серветок. Використання кожного з них залежить від типу обслуговування. Обов'язковим є єдність стильового оформлення столів у залі.

При сервіруванні столів до сніданку, обіду або вечері застосовують прості форми складання серветок: книжка, трикутник, вітрила, а при проведенні банкетів - більш складні форми: трапеція, космос, лотос, корона (додаток Б).

6. Розміщення наборів зі спеціями, ваз із квітами

При попередньому сервіруванні на столи зазвичай ставлять набори з сіллю та перцем. На наборах для спецій повинно бути написано «сіль», «перець». Офіціант перевіряє чи сухі сіль та перець, тобто чи висипаються вони через отвори. Не рекомендується наповнювати сільничку під самий край, бо сіль легко набирає вологість. Щоб запобігти зволоженню солі, рекомендують покласти в сільничку декілька зерняток рису. Якщо використовують відкриті сільнички, то їх наповнюють лише на $\frac{3}{4}$, поверхню рівняють, а вінця обтирають рушником. Набори для перцю наповнюють тільки наполовину. Якщо перець простояв деякий час відкритою, то перець втратив свій дух і втратив придатність до використання. Має свої секрети і використання гірчиці: щоб вона не засохла в неї додають декілька крапель молока. Набор для гірчиці також наповнюють тільки на $\frac{3}{4}$. Хрін подають в хрінниці або соуснику тільки до рибних страв – відварених, заливних, а також до м'ясних заливних страв, холодному відвареному м'ясу тощо. Набор з гірчицею подають за проханням гостей на пиріжковій тарілці, а до м'ясної страви – обов'язково.

Стіл сервірують наборами із спеціями, які розміщують у середній частині столу або за пиріжковими тарілками на лінії скла біля кожного другого місця.

Обслуговуючому персоналу необхідно знати основні правила догляду за квітами. Декоративні квіти та рослини в глечиках через певний час ретельно миють та витирають пил. Вони завжди повинні виглядати свіжими та красивими, доповнювати інтер'єр підприємства. Для прикрашення столу можна використовувати свіжі садові або польові квіти, які не мають неприємного, різкого запаху. Для обслуговування святкових заходів створюють більш складні композиції з квітів. Великі квіти встановлюють у високі вази. Для невеликих квітів використовують плоскі вази або тарілки. Рози, гвоздики, орхідеї краще поставити у посуд з кришталю, порцеляни або металу. Польові та лісові квіти добре виглядають в посуді з глини, скла, кераміки невеликих розмірів. Злакові краще виглядають у білих порцелянових вазах, а сухе гілля – в керамічних. Висота букету, який встановлюють в центрі столу має бути не більш 25 см, а його ширина пропорційна столу. Для довгого столу букет має бути овальної форми. Співвідношення висоти букету й вази має бути 3:5, висота букета й

загальна висота букету разом з вазою – 5:8, ширина вази та ширина букету – 3:5. Квіти у вазі повинні стояти вільно. Квіти можна покласти на стіл впродовж всього столу як гірлянди. Велику увагу приділяють кольоровому рішенню букету. Гармонійним центром букету вибирають світлі, теплі кольори, а темні та холодні використовують для доповнення гармонії. Для оформлення букетів можна використовувати листя аспарагуса, бегонії, папороті, гілля плюща, барвника, берези, вишні, різні ліани тощо. Для прикрашення новорічного столу використовують ялинкове гілля, шишки, іграшки, свічки.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №2

Тема лабораторного заняття: Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

Мета заняття: набуття професійних знань та практичних навичок виконання технологічних операцій з підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів.

Зміст теми:

1. Види текстилю для закладів ресторанного господарства.
2. Вимоги до якості текстилю, що використовується у закладах ресторанного господарства.
3. Вибір оптимального варіанту текстилю для ресторану.
4. Підготовка столової білизни до обслуговування.
5. Варіанти складання серветок.
6. Розрахунок текстилю для закладу ресторанного господарства.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1. Види текстилю для закладів ресторанного господарства

Текстиль – неодмінний атрибут в ресторанному бізнесі. Завдяки вмілому поєднанню кольорів і високій якості матеріалів вдається створити чарівний дизайн ресторану, який буде залучати клієнтів і впливати на формування затишної атмосфери [6].

Увесь ресторанный текстиль складається з наступних основних елементів [1, с. 124]:

– **скатертина**. Найперша ознака опрацьованості стилю всього ресторанного закладу. Будучи, на перший погляд, простими виробами, вона здатна ефектно перетворити будь-яке приміщення, зробити його більш затишним і цікавим;



– **наперони**. Верхня скатертину, яка має більш практичні властивостями, ніж нижня та відіграє, перш за все, декоративну роль. Наперон зазвичай представляє невелику по ширині смужку щільної тканини, яку розташовують поперек столу. Для найбільшої краси і вишуканості, верхня скатертину повинна мати контрастний відтінок та ідеальний зовнішній вигляд;



– **серветки**. Невід’ємний елемент декору ресторану або виїзного заходу (івент-дизайну). Завдяки створенню різноманітних форм, перетворюється загальна атмосфера ресторану, підтримується загальний стиль. Крім декоративних властивостей, серветки призначені для інтенсивної експлуатації, тому матеріал даного текстилю повинен бути екстра-класу.



– **куверт**. Спеціально пошиті конверти для сервірування столу. У дизайнерські куверти укладають столові прилади – це допомагає заощадити час і святково прикрасити стіл;



– *чохла для стільців*. Використовуються для підтримки єдиного стилю. До того ж, оформлені легким текстилем стільці виглядають набагато привабливіше, ніж звичайні сидіння»;



– *фуршетні спідниці*. Виконують дві головні функції – декорування приміщення і об'єднання фуршетних столів в один ансамбль. Фуршетні спідниці пошиваються після визначення довжини зіставлених столів, для того, щоб приховати простір між столами та підлогою, що робить фуршет більш вишуканим;



– *ламбрекени, портьєри, штори*. Головний елемент дизайну в ресторані – це вікна. Для того, щоб створити чарівний стиль приміщення, можна підійти

до оформлення вікон творчо. Ламбрекен (горизонтальне драпірування) додасть легкість, бандо приховає карниз і придасть строгість, портъери захистять від яскравого світла і підтримають загальний колірний баланс. Правильно підібрані моделі фіранок створять затишну обстановку, до якої захочеться повертатися знову і знову.



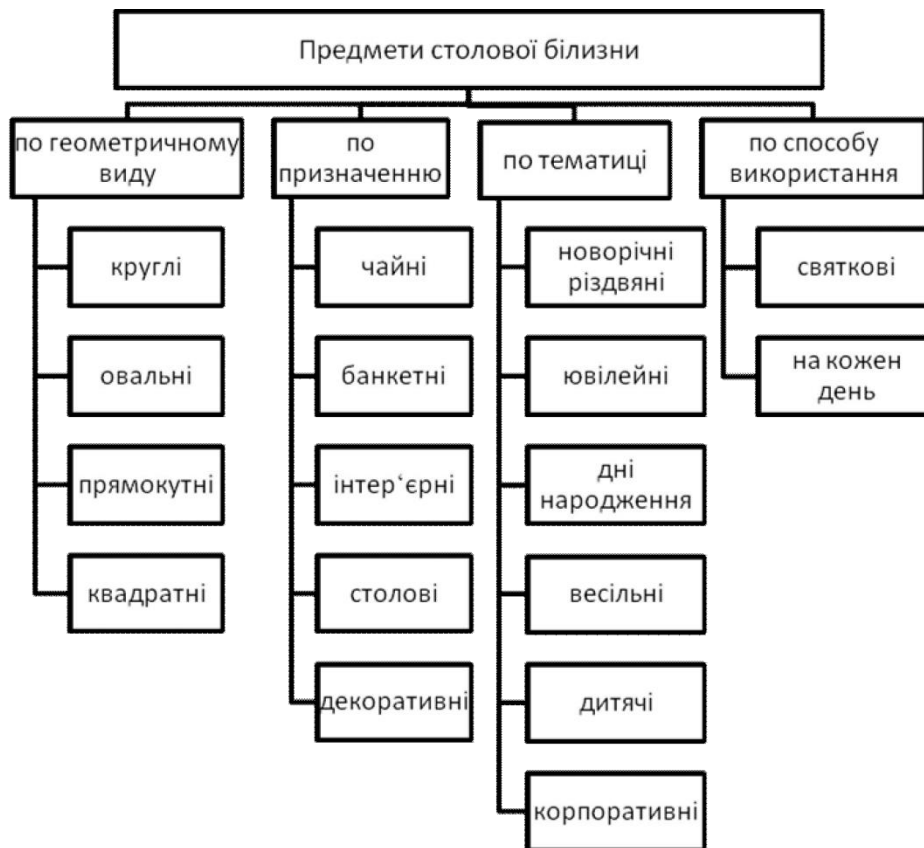
2. Вимоги до якості текстилю, що використовується у закладах ресторанного господарства.

Морфологічний аналіз структури текстильного вбрання показав, що у загальному вигляді воно складається з наступних базових частин (мал. 3.1):



Мал. 3.1. Морфологічний аналіз структури текстильного вбрання

У результаті систематизації відривчастих й розкиданих по різних джерелах відомостей про організацію івентів розроблено класифікацію столової білизни для кейтерінгу із застосуванням фасетного методу – паралельний поділ безлічі предметів столової білизни (елементів класифікаційної безлічі) на незалежні класифікаційні угруповання (мал. 3.2) [2].



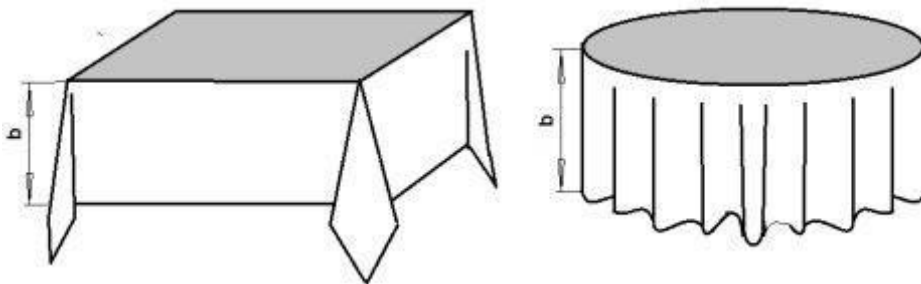
Мал. 3.2. Класифікація столової білизни для ресторану

У багатьох культурах оздоблення столу це ціла філософія, зі своїми традиціями та ритуалами. Але сьогодні завдяки взаємовпливу різних культур оздоблення столу веде до змішання стилів і допускається безліч імпровізацій: від урочистої строгості до демократичного різнобарвності текстилю з використанням специфічних національних атрибутів. Якісні, зі смаком підібрані скатертини та серветки говорять про високий рівень закладу та особистий стиль івенту.

Базова скатертина, як правило, найбільш дорожча частина текстильного оформлення, має ознаки фірмового стилю компанії, тому вона носить більш константний характер у дизайн-проекті. Основний матеріал для виготовлення базової скатертини – тканини, що володіють високою міцністю (довготривалість у використанні, від 6 місяців до 3-4 років), стійкістю до розтягування (стабільність зовнішнього вигляду і форми), м'якістю й шовковистістю (тактильні вимоги), сировинний склад, який дозволяє істотно розширює колористичну гаму кольорів. Одним з показників якості текстилю для кейтерінгу є щільність тканини – вона повинна бути не менше 190 г/м².



Розрахунок розмірів скатертини у готовому вигляді залежить від правил етикету, розмірів стільниці, виду та стилістиці івенту. За правилами етикету, довжина скатертини для прямокутного столу спускається від стільниці на 25-30 см (до рівня сидіння); для овального столу – на 30-50 см мінімально (на мал. 3.3 припуск звису – величина b). Так, наприклад, розмір скатертини для сервірування квадратного столу розміром 1х1 м складає 160х160 см, а для сервірування прямокутного столу розміром 1,3х1,6 м – 190х220 см. Довгий звис використовується тільки в тому випадку, коли лише скатертина є декоративним елементом інтер'єру. Тоді звис може доходити до підлоги (20-25 см від підлоги). Довжину припуску звису переважно робити однаковою на всіх столах. Це не тільки бажання дизайнера гармонізувати простір, але і турбота про обслуговуючий персонал. Адже якщо розміри однакові, офіціантам при зміні столової білизни не доводиться його вимірювати, згадуючи, для якого саме столу воно призначене [4, с. 157].

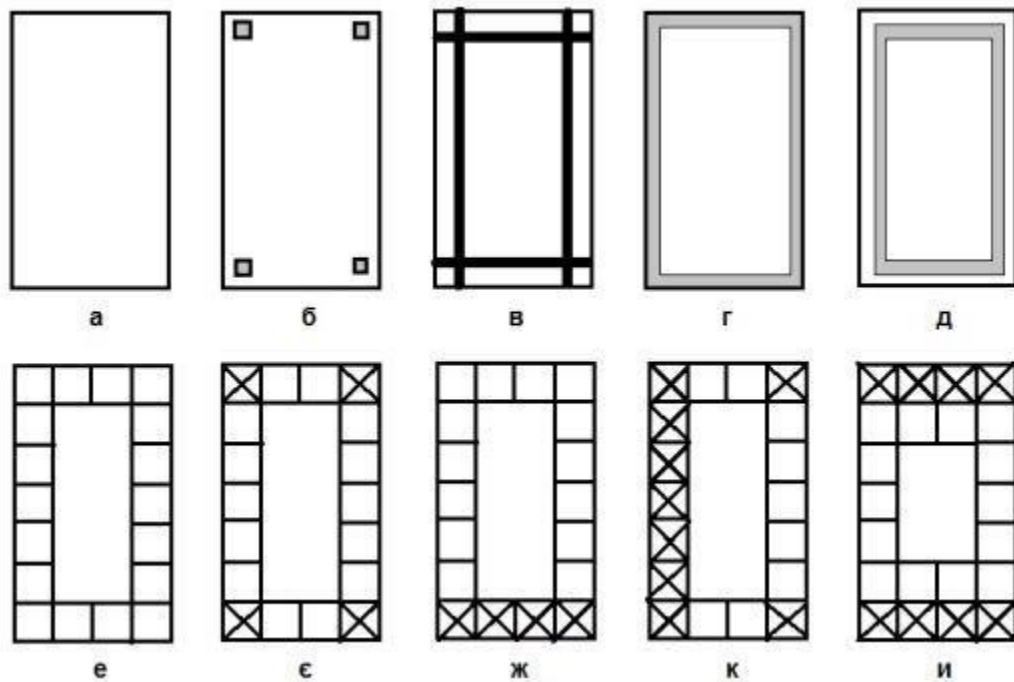


Мал. 3.3. Припуск звису – величина b

Типові столові скатертини мають ширину від 135 до 173 см. при довжині від 135 до 280 см. Для великих банкетних столів випускається полотно шириною 173 і 140 см. З цього полотна можуть бути зшиті скатертини довжиною 3, 4, 5, 6, 8, 10 і 12 м.

Для круглих і овальних столів випускаються також скатертини особливого покрою [9].

Композиція скатертин, як правило, будується за принципом комбінування орнаментів, для якого характерно відділення центрального поля та кайми (мал. 3.4).



Мал. 3.4. Види композиційних рішень скатертини:

а – виріб без кайми; **б** – орнамент розташований тільки у кутах виробу; **в** – кайма, як гладке цільне обрамлення центрального поля з перехрещенням у кутах; **г** – кайма, як гладке цільне обрамлення краю; **д** – кайма, як гладке цільне обрамлення центрального поля; **е** – орнамент кайми рівномірний, мотиви однакові; **є** – кайма з акцентованими кутами; **ж** – кайма підсилена тільки у нижній частині виробу; **к** – бокова частина виробу орнаментально підсилена, протилежна бокова частина орнаментально підсилена тільки у кутах; **и** – верхня і нижня частини виробу орнаментально посилені.

Нижня скатертина (мулетон) – використовується для захисту стільниці від пошкоджень (наприклад, від пропалені цигаркою або пролитої рідини) [19]. Крім того, мулетон поглинає звуки при перестановці приладів на столі, а також запобігає ковзанню основний скатертини. Мулетон може бути щільним і вирізатися за формою столу, і тонким, який нашивається на гумову тасьму і огинає кромку столу. Так само як нижньої скатертини може виступати звичайна бавовняна скатертину.



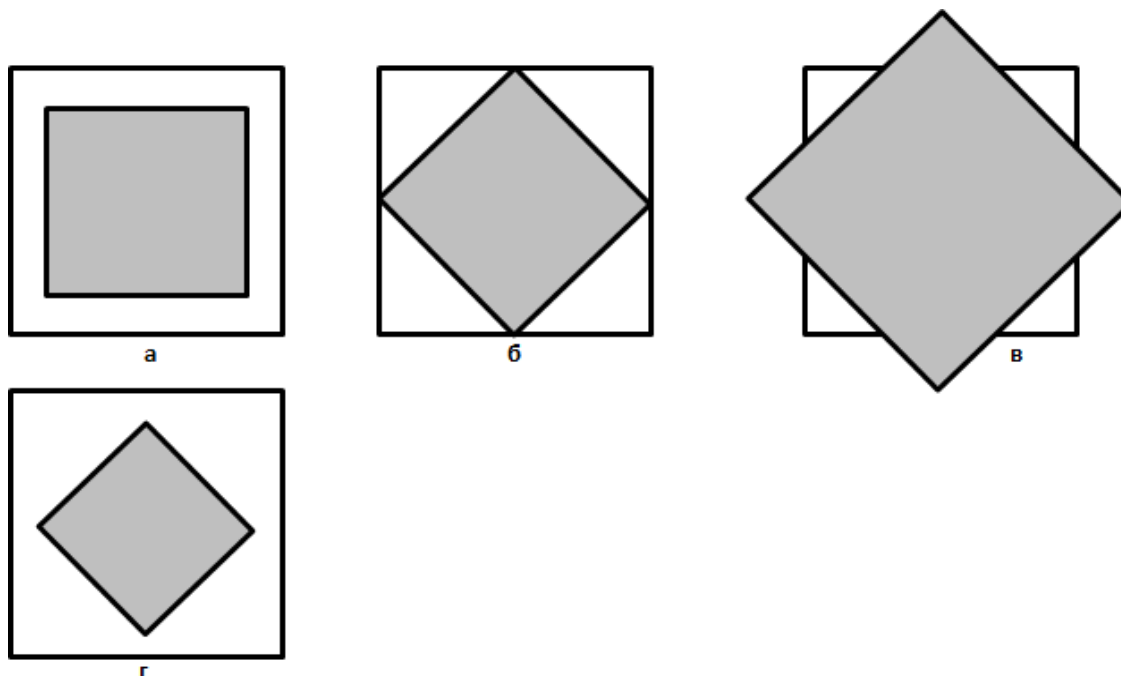
Новим словом в дизайні столової білизни для івентів недавно став так званий *наперон* – верхня скатертина, яка не тільки служить своєрідною прикрасою, але й має масу зручностей. Головні з них – практичність, невеликий розмір і дешевизна у порівнянні з основною скатертиною. При пошуку аксіологічних рішень дизайн-проекту наперон виступає як основний модифікатор у системі текстильного вбрання. Наперон є елементом дизайн-проекту, що підкреслює та зберігає традиції, та так би мовити створює «дух» тієї чи іншої події.

За геометрією наперон повинен бути тільки квадратним або ромбоподібним. Наперон завжди менш розмірів основної скатертини. Рекомендовані розміри наперонів: 80x80 см, 90x90 см, 100x100 см. Куточки наперона звисають з краю столу 10-15 см [19].

Стелити наперон можна двома способами: кутом або по периметру столу. Більшість ресторанів воліють перше спосіб. Але для великого довгого столу (скажімо, розміром 150x90 см.) ідеально підібрати «верхню скатертину» складно. У такому випадку є два виходи: стелити один наперон по периметру або два – кутом. Для круглих столів існує кілька сполучень наперона з традиційною скатертиною. Наприклад, кругла скатертина – круглий наперон. Втім, цей спосіб використовують нечасто, більш популярно інше поєднання: кругла скатертина – квадратний наперон [15].

Композиція наперону носить замкнутий характер, тому що вона чітко обмежена розмірами виробу. Для побудови композиційної структури наперону, як правило, використовуються принципи симетрії і рівноваги. Для замкнутої площини квадрату характерно наявність висей симетрії, які членують площину наперону по вертикалі, горизонталі, іноді по діагоналі. (мал. 3.5).

Підтарільник – це серветка, або як їх ще називають сет, або placement, яка використовується замість наперону під тарілку і прилади. Підтарільник може бути різною формою і розмірами, стандартний розмір 45-35 см. Підтарільник несе декілька функцій: він запобігає ковзанню посуду і приладів, приглушує звук посуду, а так самоперетворює і додає стиль закладу та події. Підтарільник можна прикрасити кантом, вишивкою логотипів, тасьмою.



Мал. 3.5. Види композиційних рішень з'єднання наперону із скатертиною:

а – наперон розташований по периметру стола; **б** – наперон розташований по діагоналі; **в** – наперон того ж самого розміру, що і скатертину, але розташований по діагоналі; **г** – наперон менше основної скатертини та розташований по діагоналі

У ресторанах використовується також *біле банкетне полотно* завширшки 173 x 140 см. З нього шиють скатертини необхідної довжини – до 12 м. Доцільно замість однієї скатерті завдовжки 10-12 м мати дві по 5 м. У ресторанах «люкс» і вищого класу столову білизну часто виготовляють на фабриках за індивідуальним замовленням з урахуванням особливостей інтер'єру залу. На кожному виді столової білизни зображуються назва ресторану або його емблема [1].

Сьогодні для покриття столів у залах ресторанів часто використовують мулетон, або протектор – спеціальне покриття, призначене для захисту поверхні столу від пошкоджень, дії високих температур, яке активно вбирає вологу та поглинає звуки при переставлянні предметів сервіровки на столі.

При накритті столів для бенкету широко використовують так звані «спідниці» – тканину, що покриває стіл від столешниці до самої підлоги. Фуршетні «спідниці» – красиві, зручні завдяки своїй мобільності. У разі потреби вони дозволяють моделювати столи залежно від того, що святкується, і кількості гостей, допомагають з'єднати кілька столів в один. Головний елемент фуршетної «спідниці» – складки, до яких можна додати драпіровку свагами, прикрасити букетиками квітів. Дуже зручні для кейтрингових компаній, коли

виникає необхідність розставляти і декорувати столи безпосередньо на місці [6].

За кольором та фактурою вони відрізняються від основної скатертини. Кріпиться така «спідниця» на шнурку або закріплюється нитками по кутах з інтервалом 50 см.



Мал. 3.6. «Спідниці» для накриття банкетних столів



Мал. 3.7. Приклади накриття банкетних столів з використанням «спідниць»

Серветки. Малюнок серветок і скатертин має бути однаковим. До закладів ресторанного господарства, як правило, надходять столові білі серветки з ажуром розміром 45x45 см і кольорові з ажуром 35x35 см. Якщо столи поліровані, можуть використовуватися серветки для покриття розміром 50x35 см.

Підноси застилають серветками із м'якої бавовняної тканини, розміри яких мають їм відповідати. Такі серветки розміром 25x25 см пропонують відвідувачам для витирання пальців після вживання деяких страв. Їх подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на пиріжковій тарілці.

Ручники виготовляють з білої льняної тканини. Складений вчетверо ручник розміром 35x85 см використовується при подачі страв.

Рушники для полірування посуду і столових наборів виготовляють розміром 100x40 см із м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу.

На нову білизну в одному з її кутів ставиться штамп підприємства незмивною фарбою або вишивають кольоровими нитками мітку. На банкетні скатертини ставлять дві мітки на протилежних кінцях по діагоналі і позначають довжину в метрах.

Після прання столова білизна має бути добре підкрохмалена і відпрасована. Скатертини згортають, використовуючи спеціальні прийоми: складають по довжині, пропрасовують основну складку, потім ще раз складають так само і знову пропрасовують.

3. Вибір оптимального варіанту текстилю для ресторану

У відповідності з розмірами кришок столів промисловість шиє скатертини таких розмірів [22]:

- скатертини (135x135 см) квадратні;
- скатертини (150x150 см) квадратні;
- скатертини (135x195 см) прямокутні;
- скатертини (150x225 см) прямокутні;
- скатертини банкетні (150x250 см);
- скатертини банкетні (150x150 см);
- полотно банкетне (шир. 150 см).

Столову білизну маркують маркером підприємства в місцях, невидимих для відвідувача, як правило це роблять тушшю з наступним запрасовуванням гарячою праскою. Якщо є білизна з друкованим малюнком, фірмовий знак підприємства художник включає в малюнок скатертини або серветки. Маркування білизни сприяє її збереженню та обліку.

Естетичність столу залежить від скатертини, серветок, столових приборів, посуду, квіткових композицій, які знаходяться на столі, а також від загальної гармонійності з інтер'єром приміщення, його колірної гамою і стилем.

Одним із напрямків в оформленні торгових залів ресторанів являється розробка єдиного стильового рішення банкетних юпок. І скатертин, штор, фітодизайну, а також комплексного дизайну столової білизни та одягу обслуговуючого персоналу.

Столова білизна повинна бути бездоганно чиста, ретельно випрана, відпрасована в міру підкрохмалена. Її маркують незмивною фарбою з внутрішньої сторони виробу. Маркування здійснює матеріально – відповідальна особа в присутності керівника або особи, її уповноваженої. В

деяких ресторанах на білизні вишивають мітку кольоровими нитками. Зберігають білизну в окремому приміщенні. Зберігання і видача немаркованої білизни заборонена.

Перуть білизну у приміщенні для прання, після цього її злегка пропрасовують. Скатертину складають по довжині, ретельно відпрасовують основну складку, потім знову складають по довжині вдвоє. І тільки тоді згинають два рази поперек. Це основне правило складання скатертини, так як такий спосіб складання полегшує накривання столів скатертинами.

Столова білизна для ресторанів – це скатертини, серветки, ручники, рушники.

Таблиця 1

Основні види і розміри столової білизни

Назва	Довжина, см	Ширина, см
Скатертину столова	173	173
Скатертину банкетна	208	173
Скатертину банкетна	250	173
Теж саме	280	173
Теж саме	250	200
Теж саме	500	200
Банкетне полотно		140
Серветки столові	46	46
Серветки кольорові	35	35
Серветки для покриття столу	50	36
Ручник	85	35
Рушник	100-200	40

3.1. Характеристика скатертин

Скатертини, що застосовують в ресторанах:

- Скатертину для столу повинна відповідати розміру столу і не бути дуже маленькою або вузькою.
- Білі з розміром 173x173см – з ажуром і без нього, кольорові – 135x135см – підрублені і 150x150см – з ажуром та банкетні з розміром 173x208,173x500см.
- Крім цього, використовують і скатертне полотно, з якого шиють скатертини довжиною від 3 до 12м, ширина – 140см.
- На сучасному етапі все частіше використовують замість однієї скатертини – дві, комбінуючи їх за кольором та видом тканини.

- Слід відмітити, що в сучасних ресторанах і кафе скатертини із льону все менше використовують, хоча вони надають столу святковості та вишуканості. На їх зміну прийшла бавовна, змішана із синтетикою, а також 100% поліестер, який не відрізниш від бавовни.
- В якості підкладки під скатертину використовують матеріал, одна сторона якого схожа на резину, нею накривають стіл, а друга – із бавовняної або синтетичної тканини. Підложка необхідна для того, щоб скатертина не з'їжджала, пролита рідина не псує поверхню столу, перевернутий на стіл фужер залишається цілим. При цьому клієнт відчувається комфортно, тому що прибори не дзвенять, а руки можна покласти на м'яку поверхню.
- Для ресторанів класу люкс і вищого, скатертини замовляють по спеціальному замовленню або на фабриках. При цьому враховується, як художня композиція в сервіровці столу так й інтер'єр залу. До художніх елементів відносять: малюнок назви ресторану або емблему [24].
- Скатертини із кольорового штучного шовку або іншого матеріалу, накривають столи від кришки столу до підлоги (юпки), використовують для накриття столів на банкетах – фуршеттах, гірок, а також в барах.
- Столову білизну шиють із німецької та іспанської тканини – суміш бавовни, льону, поліестеру. Такі вироби не деформуються, не сідають, не вицвітають.
- Вітчизняні тканини відрізняються зменшеною ціною, правда скатертини доводиться зшивати, так як ширина такої тканини не більше 1,45см. Столову білизну, штори, та інші вироби для оформлення інтер'єрів виконують з вишивкою по всьому полю. Також оздоблюють мережкою, ришельє, мереживом, аплікацією. Зберігати такі вироби в чистоті допомагає спеціальна пропитка тканини, яка перетворює пролиту рідину в кульку, яка знімається простою паперовою серветкою.
- Білизна, виготовлена із чистої бавовни, бавовни з акрилом, а також з поліестеру – це візкоза, льон та бавовна, пречудово претється при температурі 60⁰С. У цієї тканини широке полотно, а значить, не потрібно маскувати серветками шов по середині.
- Із чистої бавовни та її сумішей з поліестером та візкозою шиють скатертини, серветки, фуршетні спідниці.

- Кольоровими скатерттинами накривають чайні і кавові столи. На сучасному етапі для обідніх столів використовують кольорові скатертини – блакитні, зелені, червоні, – що в ансамблі з предметами створюють затишну обстановку і комфорт.
- Прогресивним направленням являється використання в ресторанах паперових скатертин – одноразових і ламінованих, індивідуальних скатертин розміром 80x80см (їх кладуть зверху тканинних), текстайл – скатертин (щось середнє між тканиною і папером) багаторазового використання, а також вісьмишарових підставок під чашки, серветок, спідничок для столів. Ця продукція постачається із Франції та Фінляндії, відповідає сучасним вимогам і стандартам.
- Такий підхід досить практичний, в той же час, як вітчизняні ресторани відмовляються від паперових серветок на користь полотняних, а якщо підприємство не дуже тримає свою марку, то просто розрізають паперову серветку на чотири частини. Вишукані тришарові серветки, в тому числі із новорічної колекції, можуть зекономити ресторанам гроші, виключаючи проблеми із пранням, а відвідувачі перестануть соромитися залишити сліди від помади на дорогій тканині.

3.2. Характеристика серветок

Часто замість скатертин використовують кольорові серветки (50x35см) для столів з гарною фактурою кришки столу або гігієнічним покриттям, а також серветки кольорові з ажуром (35x35см) і білі з ажуром (46x46см). Використання серветок замість скатертин економічно вигідно.

Серветки також необхідні в роботі офіціантів – ними він накриває піднос. Ці серветки виготовлені з м'якої бавовняної тканини і повинні відповідати розміру підноса.

Серветки із бавовняної тканини (25x25см) використовують для витирання рук після вживання жирної їжі.

- серветки столові (46x46 см);
- серветки столові (40x40 см)
- серветки десертні (30x30 см) кольорові;
- серветки спеціальні столові (60x40 см) – для спеціальних способів складання та сервірування столів (мал. 4.1).
- серветки спеціальні столові круглі (діаметр 45 см);
- серветки персональні для накриття стола (60x60 см) квадратні або округлі.



Мал. 4.1. Сети для ресторанів

3.3. Характеристика ручників і рушників

Ручники. При подачі страв офіціант користується ручником. Призначення цього рушника – збереження рук від обпиків при подачі гарячих страв, збереження манжетів костюма від забруднення. Ними можна полірувати столові прибори, злегка протирати посуд перед самою сервіровкою столів. Офіціанти повинні постійно мати чистий ручник. Заборонено ручниками змітати крихти хліба зі столів або використовувати, як серветку для витирання рук, класти на плече або в кишеню.

Ручник повинен бути білим, гладким або в клітину, розміром 35x80см, чистим і ретельно випрасуваним.

У вечірній час, після закінчення сервіровки столу до початку обслуговування офіціант може тримати ручник в руці в складеному вигляді. При обслуговуванні кожен день, ручник складають вдвоє в довжину і кладуть на згин лівої руки, по чому видно, що офіціант готовий до обслуговування. Білі ручники, складені на четверо, використовують для подачі страв, а кольорові – для полірування посуду.

Рушники. Для протирання посуду, рук, а також прибирання столів використовують:

- рушники довжиною 1-2м і шириною 40см, із м'якої бавовняної тканини, що легко вбирає воду;
- рушники офіціантські (40x70 см);
- рушники для протирання столового посуду (35x85 см);
- рушники для посудомийного відділення (40x100 см).

4. Підготовка столової білизни до обслуговування

Після закінчення прибирання, і розміщення столів, за дві години до відкриття ресторану, бригадир офіціантів отримує в приміщенні для білизни необхідну для сервіровки білизну (мал. 4.2). Він враховує число обідніх столів, а також вид обслуговування. В деяких ресторанах столову білизну отримує офіціант. При отриманні білизни, звертають увагу на їх стан. Це значить, що скатертини, серветки повинні бути чисті, відпрасовані, накрохмалені. Запас білизни розміщують в серванті в певній послідовності: на верхній полиці – прибори, на середніх посуд а на нижній білизна. По мірі використання посуд в сервант поповнюється.

Щоб розрахувати кількість білизни для отримання в зал, потрібно підрахувати кількість столів.

При обслуговуванні банкетів офіціант вивчає попереднє замовлення. Групу відвідувачів, в цьому випадку обслуговують, складений з декількох обідніх столів. Тому потрібно одна або кілька банкетних скатертин. Розмір банкетних столів потрібно взнати у метрдотеля. З урахуванням даних, слід отримувати скатертини.



Мал. 4.2. Комод офіціанта

Крім скатертин для обідніх і банкетних столів офіціант отримує певну кількість скатертин в якості резерву, для заміни під час роботи, а також для накриття допоміжного столу.

Разом із серветками офіціант отримує і серветки із розрахунку 1,5-2шт на кожне місце в залі та 2-4 ручника на кожного офіціанта. Крім цього, в процесі роботи офіціант може отримати необхідну кількість скатертин і серветок, ручників в сервізній за обміном використаних.

4. Варіанти складання серветок

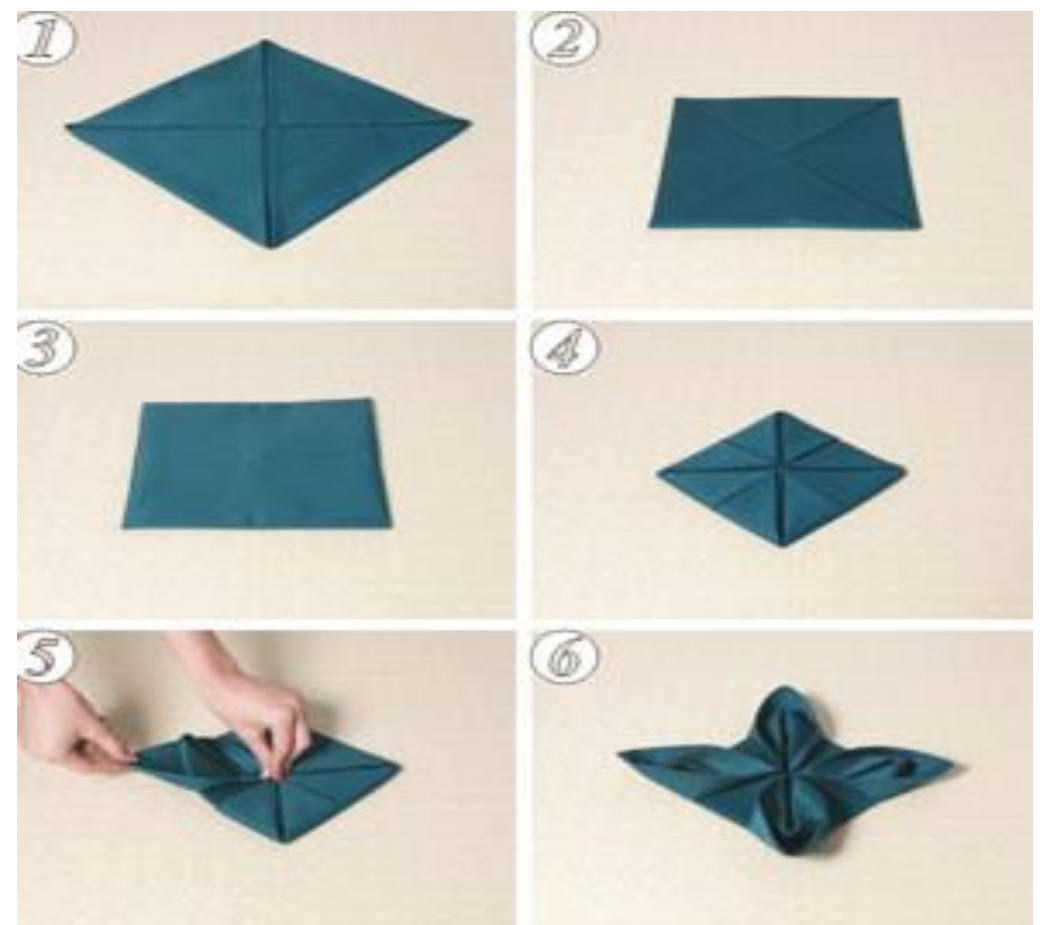
ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок «Артишок»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серветку покладіть виворітного стороною вгору. Всі її чотири кути загніть до центру. 2. Ще раз загніть до центру всі кути. 3. Переверніть серветку. 4. Знову загніть до центру всі кути. 5. Витягніть кінчик серветки, що опинився всередині чотирикутника. 6. Витягніть інші кінчики. 7. Чотири куточка витягніть з під складеної фігури

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Настільне віяло»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вихідна форма - серветка складена пополам лицьовим боком назовні (згин зверху). Три чверті її довжини зберіть «гармошкою», згинаючи першу складку вниз. 2. Складіть отриману фігуру пополам так, щоб складки були зовні з лівого боку, а не складена частина - справа. 3. Візьміть серветку в руку так, щоб відкриті кінці складок були звернені вгору. 4. Згорніть не згорнуту частину серветки по діагоналі, щоб вийшла «підставка», як це показано на фото. 5. Після цього підіткніть «підставку» між складками і поставте серветку на стіл.

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

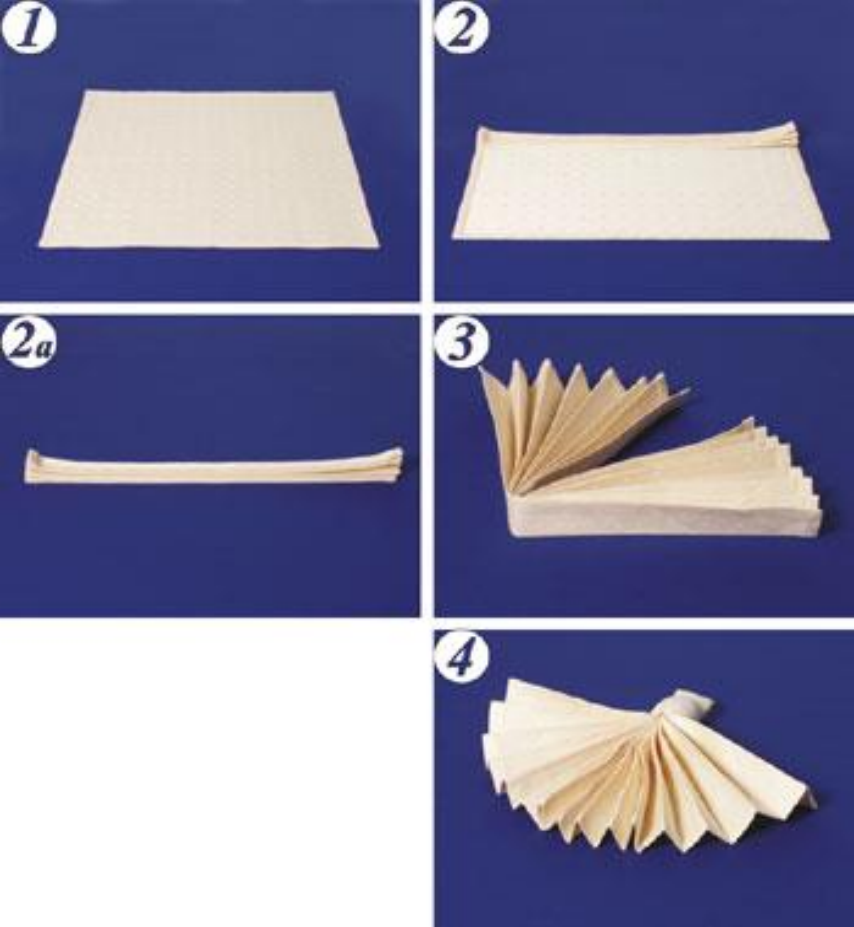
ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Віяло в кільці»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вихідна форма – серветка в розправленому вигляді лежить лицьовим боком униз. 2. Згорніть серветку «гармошкою» (2а). 3. Зігніть її в середині пополам 4. Заправте серветку в кільце (або поставте в келих) і розгорніть «віяло».

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА







ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Шатер»

Порядок складання	Послідовність виконання
 	<p>1. Початково серветка складена по горизонталі навпіл (згин угорі).</p>
 	<p>2. Складіть серветку трикутником (лівий нижній кут сумістить з правим нижнім кутом).</p> <p>3. Правий кут отриманого трикутника перекладіть вліво.</p>
 	<p>4. Повторіть дії п.2, після чого нижній правий кут перекладіть вліво.</p> <p>5. Праву половинку трикутника загніть вліво і поставте серветку так, щоб не кривилися краю.</p>

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

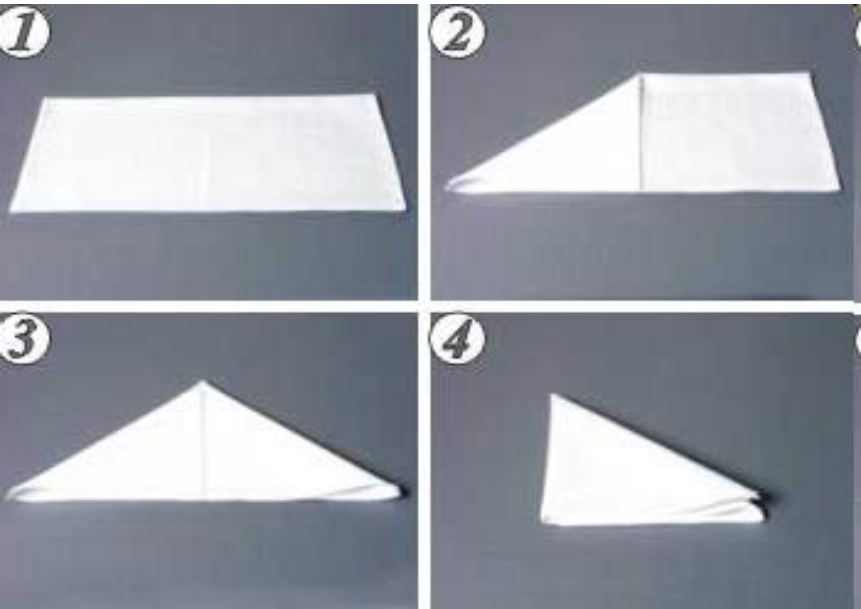

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Шатер на двох»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Початково серветка складена навпіл (згин угорі). 2. Лівий верхній кут загнуть до середини по діагоналях. (сторони не пригладжують) 3. Правий верхній кут загнуть до середини по діагоналі. (сторони не пригладжують) 4. Складіть серветку навпіл. 5. Надайте серветці вертикальне положення
	

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

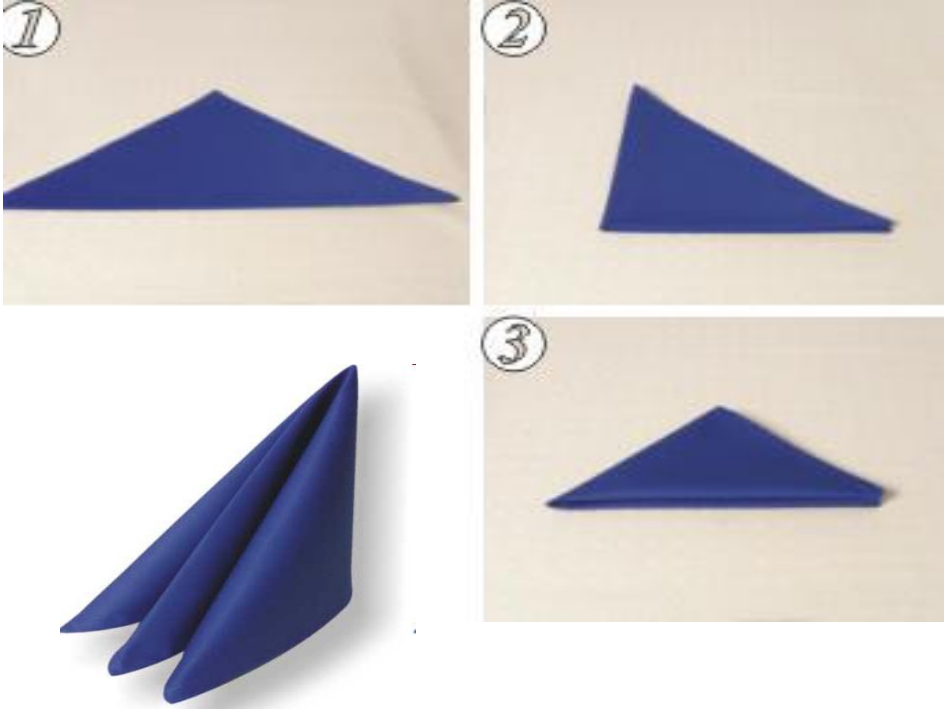
ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Шатер на трьох»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Початково серветка складена по діагоналі (згин внизу). 2. Лівий кут змістить з правим, складаючи серветку навпіл. 3. Верхній кут змістить з нижнім правим кутом, складаючи серветку ще раз. 4. Надайте фігурі вертикальне положення.

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

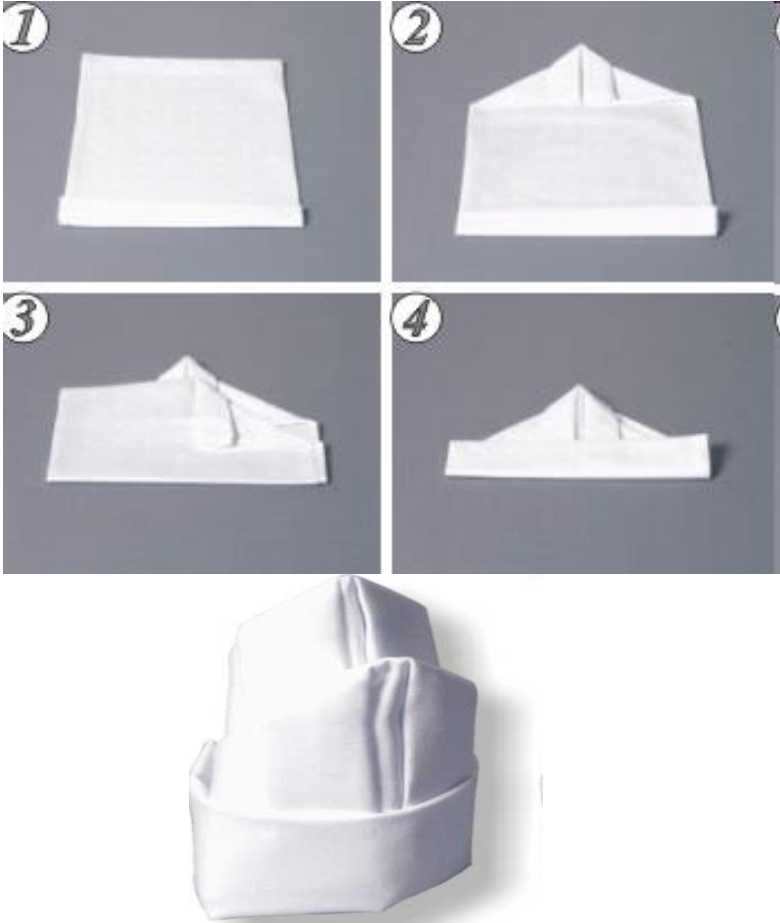
ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ:

Схема складання серветок «Шляпа кардинала»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Початково серветка складена по вертикалі навпіл (згин ліворуч). 2. Вгорі і внизу зробить два вузьких підгину вниз і вгору. 3. Верхні кути складіть до середини так, щоб було видно відворот. 4. Нижню частину відігніть вгору, кути відверніть до середини. 5. Нижню частину відверніть вгору. 6. Бічні вершини відігніть назад і закріпіть один в одному.

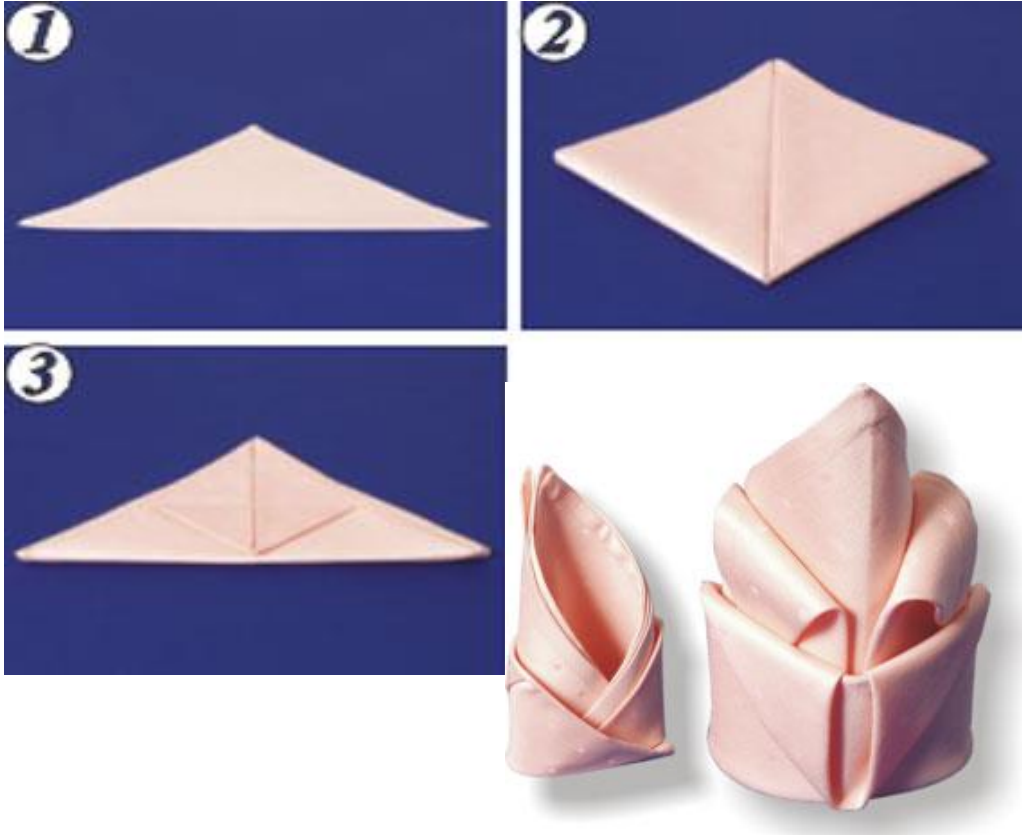
ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схеми складання серветок «Лілія»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вихідна форма: серветка складена по діагоналі. 2. Зіставте лівий і правий кути з вершиною трикутника. 3. Складіть серветку навпіл по горизонтальній осі. 4. Відігніть вершину верхнього трикутника.

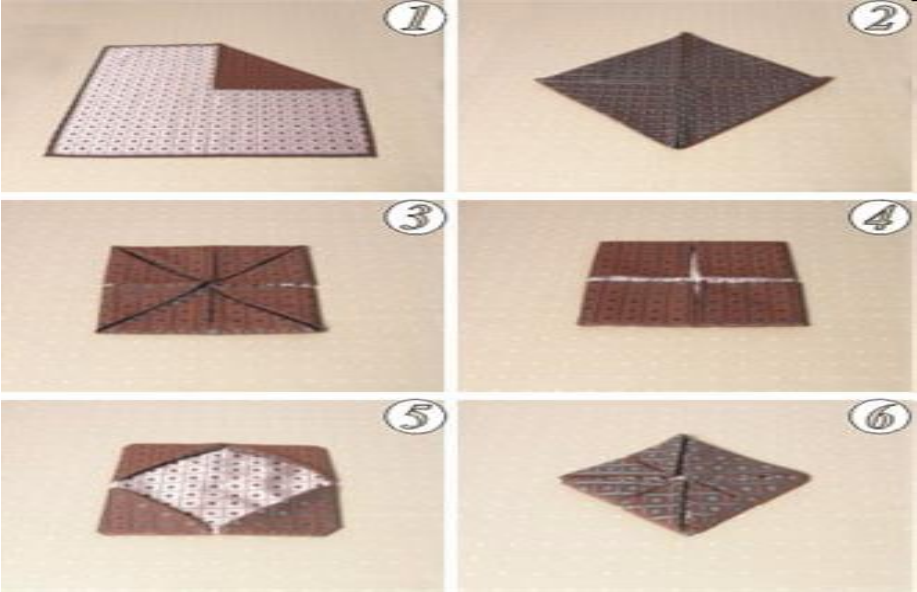

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок «Царська булочка»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Спочатку серветка лежить виворітною стороною вгору. 2. Загніть до центру всі інші кути. 3. Переверніть серветку і знову загніть до центру всі кути. 4. Переверніть серветку. Загніть до центру ще раз всі кути. 5. Чотири кута загніть всередину по напрямку від центру. 6. Загніть всі кути до центру ще раз і переверніть серветку. 7. Розправте відігнуті кути.
	

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок « Саше-уголки »

Порядок складання	Послідовність виконання
	<p>1. Спочатку серветка складена вчетверо лицьовою стороною назовні (відкриті кути в правій верхній частині)</p>
	<p>2. Відігніть перший шар тканини серветки по діагоналі так, щоб кут виявився в лівій нижній точці.</p>
	<p>3. Відігніть другий шар тканини так, щоб кут її торкався до центрального згину.</p>
	<p>4. Перший кут загніть знизу так, щоб він стосувався кута у центрального згину.</p>
	<p>5. Загніть правий нижній і верхній лівий кути.</p>
	<p>6. Покладіть серветку на стіл у напрямку від себе столових приладів.</p>

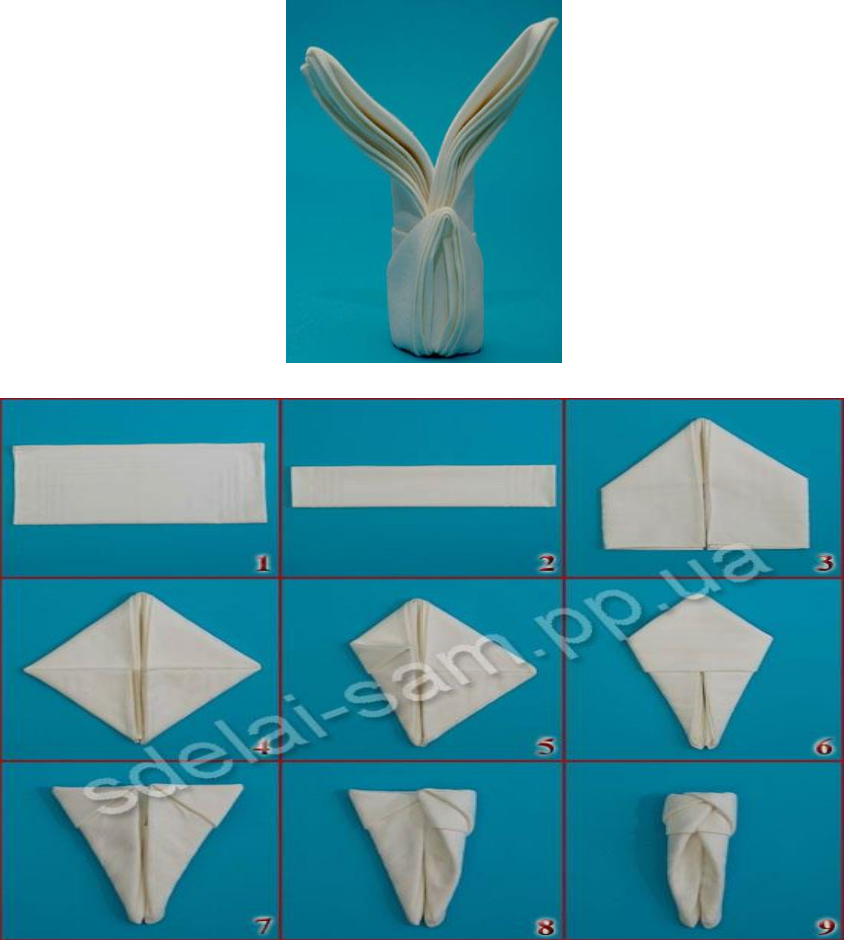
ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок « Зайчик»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серветку звертаємо навпіл по горизонтальній лінії. 2. Повторюємо попередній крок 3. Складаємо ліву і праву сторони серветки до центру, опускаючи довгі кінці вниз. 4. Повторюємо процедуру для нижніх кутів. 5. Зводимо кути серветки до центру на зустріч. 6. Перевертаємо серветку, намагаючись не порушити конструкцію. 7. Верхню частину серветки у вигляді трикутника ховаємо всередину, як показано на малюнку . 8. Згортаємо серветку, заводячи лівий край за середню вертикальну лінію. 9. Повторюємо для правої частини серветки, підвертаючи її правий кінець

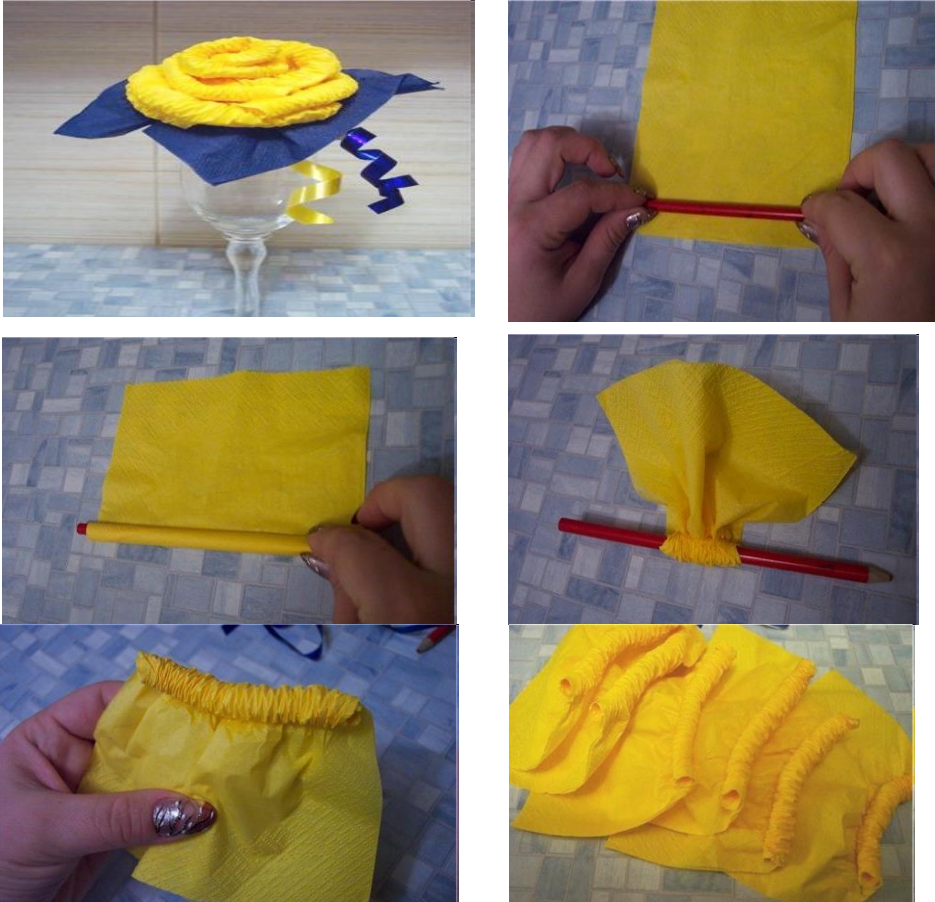
ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок « Троянда »

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серветку накручуємо на олівець. 2. Потім просто стискаємо серветку до купи. 3. Олівець знімаємо і отримуємо гармошку. 4. Процес повторити 6 разів 5. Скрутити трояндочку.



6. Зав'язати паперовою стрічкою, хвости стрічки відрізати
7. Тепер будемо робити листя, складаємо її в трикутник і відрізаємо куточок.
8. Протягуємо нашу трояндочку в отвір
9. Зав'язуємо паперовою стрічкою, а другий вузол можна підкласти пару стрічок

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок «Гвоздика»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серветка потрібна багат шарова. 2. Серветку з боку згинів потрібно зрізати тонкою смужкою. 3. Відрізаємо, розгортаємо і будемо робити гармошку. 4. Потім гармошку перев'яжемо посередині, залишаючи стрічку, щоб потім можна було прикріпити нашу квітку. 5. Серветку починаємо відокремлювати по листочку, тобто шари серветки, відокремлюючи один від одного 6. Спочатку одну сторону гармошки, потім іншу.

ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок «Рибка»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Початково серветка складена по діагоналі (згин угорі). 2. Нижній кут загнуть вгору. 3. Лівий виступаючий кут загнуть вниз. 4. Так само загнуть і правий кут. 5. Ліву сторону загнуть до середньої вертикальної лінії фігури. Так само загнуть і праву сторону. 6. Переверніть фігуру. Можна прикрасити її невеликий черепашкою.

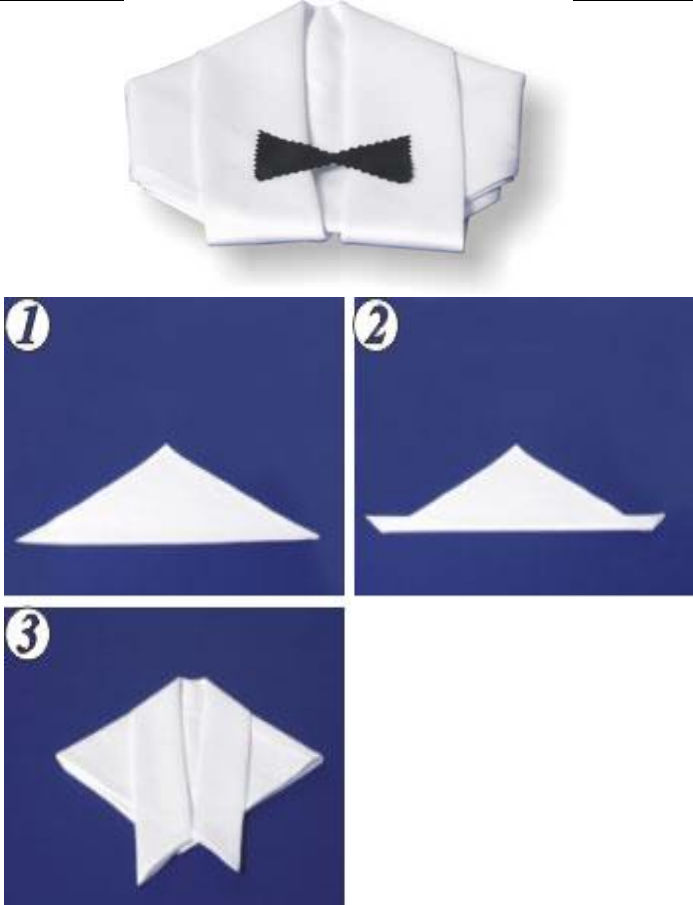
ІНСТРУКЦІЙНО -ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

ТЕМА: Складання серветок

МЕТА: Навчитися складати серветки для різних видів обслуговування дотримуючись правил естетики.

ПЕРЕЛІК натуральних зразків: серветки в асортименті

ЗМІСТ І ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ: Схема складання серветок «Сорочка»

Порядок складання	Послідовність виконання
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Серветка складена по діагоналі. 2. Відігніть вгору невелику смужку тканини в підставі трикутника і переверніть серветку лицьовою стороною від себе. 3. Правий кут загніть вліво вниз, лівий кут вправо вниз. 4. Розправте куточки строго симетрично і відігніть нижній край. <p>«Сорочку» можна декорувати вирізаним з тканини (паперу) бантиком або цукеркою.</p>

5. Розрахунок текстилю для закладу ресторанного господарства

Для виконання сервіровки необхідно здійснити розрахунок столової білизни.

Розрахунок скатертин.

Для 4-місного столу:

Довжина скатертини: 1 скатертина = 1 столу + 40 см x 2 = 1,4 + 0,4 x 2 = 2,2 м.

Ширина скатертини: b скатертини = b столу + 25 см x 2 = 1,2 + 0,25 x 2 = 1,7 м.

Для 6-місного столу:

Довжина скатертини: 1 скатертини = 1 столу + 40 см x 2 = 2,1 + 0,4 x 2 = 2,9 м.

Ширина скатертини: b скатертини = b столу + 25 см x 2 = 1,2 + 0,25 x 2 = 1,7 м.

Для 8-місного столу:

Довжина скатертини: 1 скатертини = 1 столу + 40 см x 2 = 2,8 + 0,4 x 2 = 3,6 м.

Ширина скатертини: b скатертини = b столу + 25 см x 2 = 1,2 + 0,25 x 2 = 1,7 м.

Розрахунок серветок.

Кількість серветок = кількість учасників + 30%>. Кількість серветок = 100 + 30 = 130 шт.

Розрахунок ручників.

Кількість ручників = 4 на кожного офіціанта>. Кількість ручників = 6 x 4 = 24 шт.

Розрахунок рушників.

Кількість рушників = 2 рушники на кожного офіціанта.

Кількість рушників = 2 x 6 = 12 шт.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТТЯ

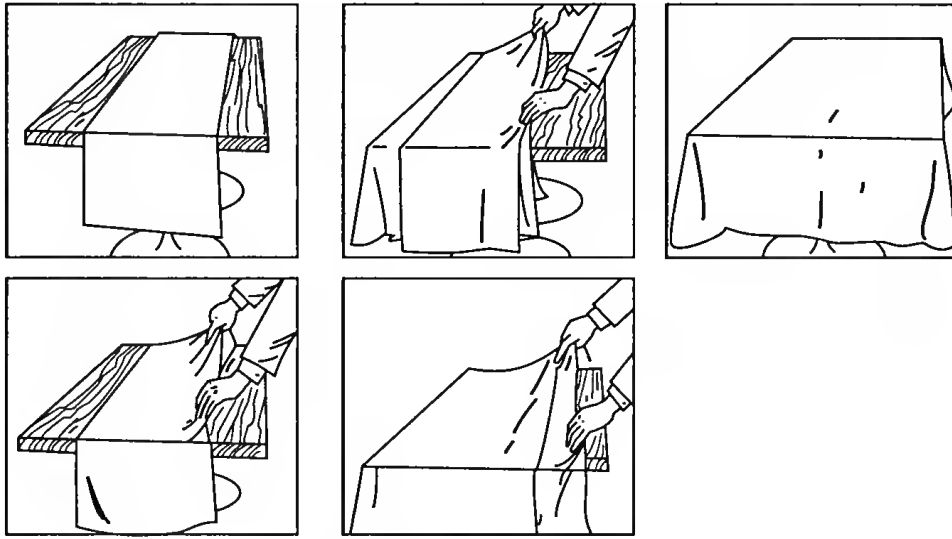
Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

Завдання:

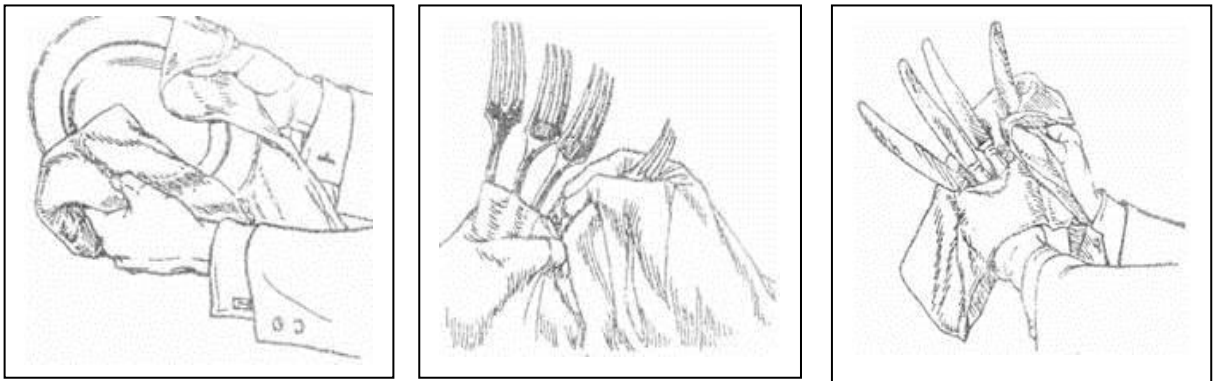
1. Розставити столи у торгівельній залі, дотримуючись вимог:
 - Відстань від стін – 10-20 см;
 - Ширина головного проходу – 1,2-1,5 м., допоміжних – 0,9 – 1,2 м, підходи до окремих місць – 0,4-0,6 м.
 - Небажано розміщувати столи на одній лінії з головним входом.

2. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (мал. 5.1) та її заміни в процесі обслуговування.

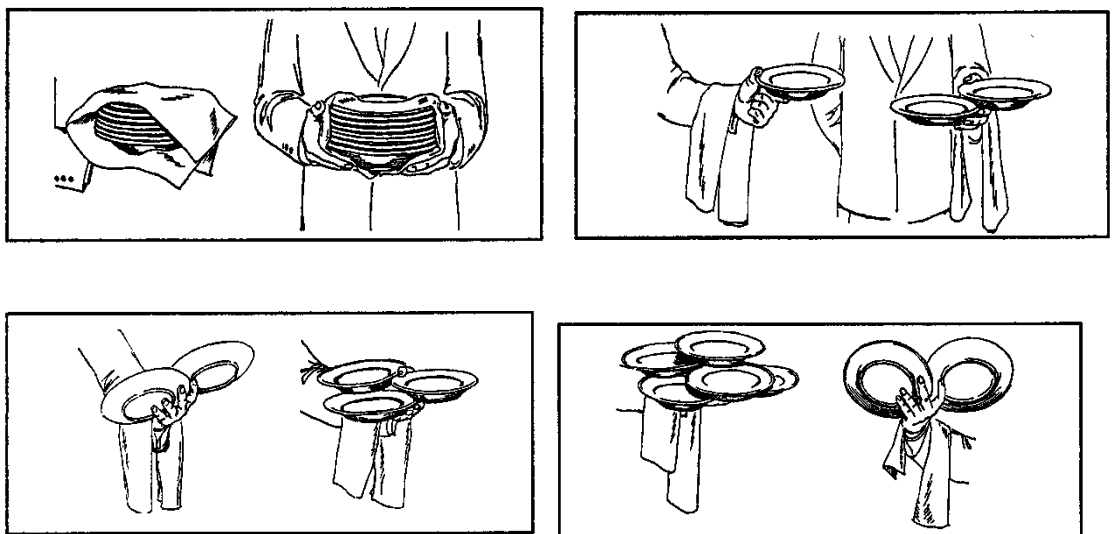


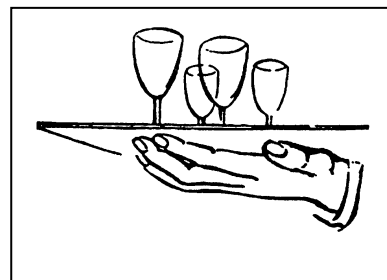
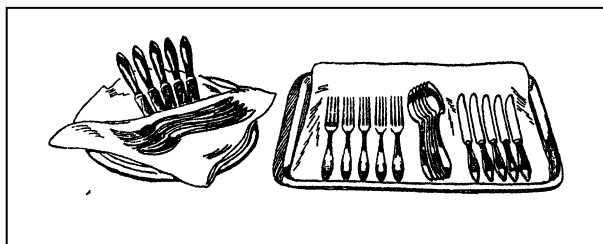
Мал.5.1. Техніка накривання столу скатертиною

3. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (мал. 5.2, 5.3).



Мал. 5.2. Техніка полірування посуду та столових приборів





Мал. 5.3. Техніка виносу посуду та столових приборів

4. Вивчити 7 способів складання серветок.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ

Завдання 1. Засвоїти засоби накриття столу скатертинами.

Завдання 2. Засвоїти засоби заміни скатертин.

Завдання 3. Засвоїти варіанти сервірування столу наборами (столовим, закусочним, рибним) в різних закладах ресторанного господарства.

Завдання 4. Показати й пояснити розміщення пиріжкової тарілки при попередньому сервіруванні столу до сніданку, обіду чи вечері.

Завдання 5. Виконати розміщення набору зі спеціями.

Завдання 6. Пояснити основні види сервірування. Змоделювати один з видів на прикладі.

Завдання 7. Засвоїти послідовність сервірування столу.

Завдання 8. Засвоїти засоби складання серветок.

Завдання 9. Підготувати для сервірування столів тарілки, столові набори, скляний посуд.

Завдання 10. Виконати попереднє сервірування столу до сніданку за меню комплексних сніданків.

Завдання 11. Виконати попереднє сервірування столу до сніданку за меню вільного вибору.

Завдання 12. Виконати попереднє сервірування столу до обіду за меню комплексних обідів.

Завдання 13. Виконати попереднє сервірування столу до обіду за меню вільного вибору.

Завдання 14. Виконати попереднє сервірування столу до вечері.

Завдання 15. Виконати попереднє сервірування столу до банкету.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

1. Скласти схему послідовності технологічних операцій підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

2. Відпрацювати техніку підготування столового посуду, наборів, спецій та квітів до обслуговування споживачів.
3. Виконати додаткову сервіровку столів за меню згідно розроблених варіантів.
4. Провести експертну оцінку сервірування столів кожною підгрупою.
5. Підібрати складні варіанти складання серветок у закладах ресторанного господарства.
6. Результати роботи у малих групах надавати у вигляді презентації.

ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
2. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торгівельних залів в закладах ресторанного господарства.
3. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
4. Що таке попереднє сервірування столів?
5. Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів? Відповідь обґрунтуйте.
6. Наведіть порядок накриття столу скатертиною.
7. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?
8. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
9. Наведіть основні правила сервіровки.
10. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
11. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
12. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

ТЕСТИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗАСВОЄНОГО МАТЕРІАЛУ

1. Попереднє сервірування столу це:

А) підготовка столу до сніданку, обіду, вечері, чаю в залежності від меню прийнятого замовлення;

Б) сукупність предметів сервірування, призначених до банкету;

В) мінімальна кількість предметів, необхідних для прийому їжі (сніданок, обід, вечеря, банкет), що використовують в процесі підготовки залу до обслуговування.

2. Попереднє сервірування столу до сніданку в ресторані включає:

А) закусочну тарілку, столові набори, пиріжкову тарілку, полотняну серветку, фужер;

Б) дрібну столову тарілку, закусочні набори, пиріжкову тарілку, полотняну серветку;

В) закусочні набори, полотняну серветку, пиріжкову тарілку, фужер, спеції, квіти.

3. Повне обслуговування офіціантами включає наступні операції:

А) одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв у «стіл», збирання посуду;

Б) прийом замовлення, досервірування столу згідно замовлення, одержання продукції, доставка продукції в зал, показ страв і напоїв, подавання їх в обніс, збирання посуду, розрахунок;

В) одержання продукції, доставка її в зал, показ замовленої продукції, перекладання її у посуд для прийому їжі за допомогою приставного столу, подавання страв і напоїв, розрахунок.

4. Попереднє сервірування столу до обіду у ресторані включає:

А) пиріжкову тарілку, дрібну столову тарілку, столові, рибні, фруктові набори, полотняну серветку;

Б) пиріжкову тарілку, закусочну тарілку, десертну ложку, закусочні та столові набори, фужер, полотняну серветку, набір для спецій;

В) пиріжкову тарілку, закусочну тарілку, закусочні набори, столові набори, фужер, полотняну серветку, набір для спецій, квіти.

5. Попереднє сервірування столів у їдальнях, які працюють при будинках відпочинку, санаторіях тощо включає:

А) паперові серветки, глибокі тарілки, хліб, холодні страви, солодкі страви, посуд для гарячих напоїв, холодні напої, набори закусочні і столові, спеції, квіти;

Б) закусочні тарілки, хліб, паперові серветки, посуд для напоїв;

В) закусочні набори, десертні набори, хліб, серветки.

6. Попереднє сервірування столу в загальнодоступних закладах ресторанного господарства, де застосовують самообслуговування, включає:

- А) паперові серветки, спеції, квіти;
- Б) паперові серветки, хліб, спеції, квіти;
- В) спеції, квіти, набори закусочні та столові, глибокі тарілки.

7. Попереднє сервірування столу в ресторані до вечері включає:

- А) стопку тарілок, набори закусочні, фужер, полотняні серветки, спеції;
- Б) закусочні та пиріжкові тарілки, закусочний ніж та виделку, столовий ніж та виделку, фужер, полотняні серветки, спеції, квіти;

В) закусочні та столові набори, закусочні та столові тарілки, десертні набори, полотняні серветки, фужер і чарки для горілки, квіти .

8. Закусочна тарілка має діаметр:

- А) 340 мм.;
- Б) 200 мм.;
- В) 180 мм.

9. Десертна глибока тарілка має діаметр:

- А) 200 мм.;
- Б) 175 мм;
- В) 220 мм.

10. Глибока столова тарілка має діаметр:

- А) 300 мм.;
- Б) 240 мм.;
- В) 250 мм.

11. Дрібна столова тарілка має діаметр:

- А) 240 мм.;
- Б) 300 мм.;
- В) 200 мм.

12. Рибні столові набори призначені для споживання :

- А) холодних страв з риби;
- Б) гарячих других страв з риби;
- В) супів з риби.

13. Фужери призначені для споживання:

- А) шампанського;
- Б) білого столового вина;
- в. холодних напоїв.

14) При попередньому сервіруванні столів у ресторанах першими на стіл ставлять:

- А) скло;
- Б) тарілки;

В) набори.

15. При сервіруванні столів у ресторанах спеції ставлять:

А) праворуч від основної тарілки;

Б) на лінії скла за пиріжковою тарілкою;

В) на лінії скла за закусочною тарілкою.

16. Чарки мадерні призначені для споживання:

А) шампанського;

Б) сухого вина;

В) міцного та десертного вина.

17. Чарка лафітна призначена для споживання:

А) міцного та десертного вина.

Б) червоного сухого вина;

В) білого сухого вина.

18. Чарка рейнвейна призначена для споживання:

А) безалкогольних напоїв;

Б) змішаних напоїв;

В) білого сухого вина.

19. Бокал призначено для споживання:

А) прохолодних напоїв;

Б) змішаних напоїв;

В) шампанського та ігристих вин.

20. Максимальне сервірування столу склом передбачає наявність на столі:

А) сім видів скляного посуду;

Б) п'ять видів скляного посуду;

В) три виду скляного посуду.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
2. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов-на-Дону : Феникс, 2004 352 с.
3. Барановський В.А. Офіціант-бармен : Навчальний посібник для учнів ПТУ. Ростов-на-Дону : Видавництво «Фенікс», 2002. 422 с.
4. Барлоу Д., Тел С. Сервис ориентированный на бренд : новое конкурентное преимущество. Москва : Вильяме, 2006.
5. Белошавка М.І. Технологія ресторанного обслуговування. Москва, 2003. 357 с
6. Браун Г. Хернер К. Настільна книга офіціанта : Довідник : пер з англ. Ростов-на-Дону : Видавництво «Фенікс», 2003. 320с.
7. Виды столового белья : <http://www.justlady.ru/articles-141901-vidy-stolovogo-belya#ixzz4GO7GfJYX>.
8. Волкова І.В., Миропольський Я.І., Мумрікова Г.М. Ресторанный бизнес у Росії : з чого почати і як досягти успіху. Москва : Видавництво «Флінта», 2002. 184 с.
9. Гасанова Н.С. Текстиль в дизайне інтер'єра. Київ : Будівельник, 1987, 88 с.
10. Декор столу. Готель і ресторан. 2002. № 4. С. 12–15.
11. Жоголь Л. Е. Декоративное искусство в современном интерьере. Київ : «Будівельник», 1986, 200 с.
12. Жоголь Л.Е. Декоративное искусство в интерьере общественных зданий. Київ, 1978, 103 с.
13. Кулінка Ю.С. Програма дисципліни «Технологія організації готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності «015.16 Професійна освіта (Сфера обслуговування)» – 58 с.
14. Обслуговування на підприємствах харчування : Навчальний посібник для коледжів та професійно-технічних училищ / автор укладач Л.А. Радченко. Ростов-на-Дону : Видавництво «Фенікс», 2001. 384с.
15. Озимок Г.В. Формування асортименту і якості тканин для опорядження підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2011. 21 с.
16. Организация производства и обслуживания в общественном питании / М.И. Беляев, И.Г. Бережной и др. / под ред. М. И. Беяева. Москва : Экономика, 1986. 302 с.
17. Организация работы предприятий общественного питания / Н.Н. Шаповалов, В.М. Пивоваров, Г.А. Крымская. Москва : Экономика, 1990. 272 с.
18. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування : ресторани і бари: посібник. Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. 320 с

19. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування : Підруч. для вузів. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. 655 с.
20. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. *Этнографическое обозрение*. Москва : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, 1899. №1-2. С. 266–322.
21. Пушкар Г.О. Інтер'єрний текстиль : товарознавчі аспекти формування асортименту та якості : монографія. Львів : «Магнолія 2006». 2013. 176 с.
22. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум. Київ : Вища школа, 1990. 271 с.
23. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания. Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. 352 с.
24. Салфетки: http://www.teksline.com.ua/page/cRestaurants_napkins.html.
25. Скатерти и салфетки чисто льняные, льняные и полульняные. Общие технические условия : ГОСТ 21220-75. [Введ. 1977-01-01]. Москва : Издательство стандартов, 1988. 8 с.
26. Сперанская В.С. Синтез архитектуры и монументально-декоративного искусства в интерьере общественных зданий. Обзор. Москва, 1974, 46 с.
27. Суворова О.К., Бондар Г.Б. Визначення композиційно-технологічних ознак скатертин у івент-дизайні (для кейтерінгу). Технології та дизайн. 2013. № 3 : http://nbuv.gov.ua/UJRN/td_2013_3_16.
28. Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русскій край снаряженной императорским русским географическим обществом. Юго-западній отдел материалы и изследования, собранные д. чл. П.П. Чубинским. Санкт-Петербург, 1872. Т.7. С. 433–448.
29. Уокер Дж. Р. Введення в гостинність. Москва. Видавництво «ЮНИТИ», 2002. 463 с.
30. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания. Київ : Будівельник, 1988, 112 с.
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник. Москва : Издательский центр «Академия», 2003. 416 с.
32. Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі. *Матеріали до етнології*. Київ : 1929. Т.ІІ. С. 111–200 .
33. Щербань О. Глиняний посуд «на пазник», або в чому готуємо різдвяні та великодні страви? *Берегиня*. 2011. №2 (68). С.86–91.
34. <http://isvestnie-bluda.ru/pervie-menu.html>
35. <http://newsdaily.com.ua/etiket/servirovka-stolu/8288-yak-garno-sklasti-paperovi-servetki.html>.
36. <http://newsdaily.com.ua/etiket/servirovka-stolu/8293-sekrety-serviruvannya-stolu.html>.

37. <http://paralleli.if.ua/11583-serviruvannya-stolu-yak-pravilno-vibrati-posud-i-stolovi-priladi-skhema-roztashuvannya-i-oformlennya.html>
38. <http://prokudem.ru/servirovka-stolu/9992-servirovka-novorichnogo-stolu-2015.html>.
39. <http://tak.com.ua/yak-garno-sklasti-servetki-107-foto-yak-zgornuti-virobi-dlya-servirovki-stolu-yak-zrobiti-krasivu-figuru-z-servetki-yak-skladati-svoyimi-rukami/>.
40. <https://monitor.cn.ua/ua/rest/21140>.
41. <https://narodna-osvita.com.ua/1013--23-kultura-spozhevannya-yizh.html>
42. <https://narodna-osvita.com.ua/986-kultura-spozhevannya-yizh-osnovi-servruvannya-stolu.html>.
43. <https://www.dolesko.com/Glinyaniy-posud-v-ukrayins-kiiy-celyans-kiiy-trapezii-viid-narodnogo-do-psevdoelitarnogo-ostannya-chvert-IIII-pochatok-IIII-stoliittya.html>.
44. <https://zen.yandex.ru/media/citydevelopers/servirovka-prazdnichnogo-stola-kak-hto-i-kuda-pravilno-postavit-na-stol--nemnogo-istorii-5b1f51f420ea2bebf4bbf3c9>.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ	3
ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №1	4
Загальні положення.....	4
Порядок проведення лабораторного заняття.....	36
ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №2	40
Загальні положення.....	40
Порядок проведення лабораторного заняття.....	72
Завдання для виконання лабораторних робіт.....	74
Завдання для самостійної роботи.....	74
Запитання для самоперевірки.....	75
Тести для перевірки засвоєного матеріалу.....	76
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ	79