

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

П. В. Медведев,
В. А. Федотов

ОРГАНИЗАЦИЯ БАНКЕТА-ФУРШЕТА

Методические указания

Рекомендовано к изданию редакционно-издательским советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Оренбургский государственный университет» для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Оренбург
2018

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.83-5я73
М 42

Рецензент – кандидат технических наук, доцент А.В. Берестова

Медведев, П. В.
М 42 Организация банкета-фуршета: методические указания / П.В. Медведев,
В.А. Федотов; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2018. – 20 с.

Методические указания для выполнения лабораторных и практических работ по дисциплине «Организация производства на предприятиях общественного питания» содержат материалы по вопросам организации банкета-фуршета, могут быть использованы на практических занятиях по дисциплинам, посвященным организации работы предприятий общественного питания.

Методические указания предназначены для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

УДК 664.65.05 (075.8)
ББК 36.82-5я73

© Медведев П.В.,
Федотов В.А., 2018
© ОГУ, 2018

Содержание

1 Проведение фуршета.....	4
2 Подготовка к приему-фуршету.....	6
3 Сервировка фуршетного стола	8
4 Обслуживание участников приема-фуршета	15
Список использованных источников	19

1 Проведение фуршета

Название фуршет происходит от французского слова а ля фуршет, что означает «на вилку». Прием-фуршет проводят, когда в сравнительно ограниченное время (1,5 ч) необходимо принять большое количество гостей. Его устраивают как в ресторанах, так и в учреждениях (торгпредствах, посольствах, клубах и др.). Гости на этом приеме едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, отходят в сторону. Преимуществами такого приема являются:

1) возможность на небольшой площади зала обслужить значительное количество приглашенных;

2) свободный выбор участниками приема мест в зале, возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять закуски, напитки, фрукты и т.д.;

3) приглашенные могут уходить с приема в любое время, не дожидаясь его окончания;

4) значительно меньшие затраты средств в расчете на одного гостя, чем при банкете за столом.

При таком приеме один официант обслуживает около 20 гостей.

При организации приема-фуршета используют специальные столы, которые выше и шире обычных. Высота их около 1 м, ширина около 1,5 м. При отсутствии специальных столов используют обычные ресторанные, на которые для увеличения высоты кладут щиты, столы ставят в линию по ширине стола для удобства размещения большого количества закусок и напитков. Длина стола определяется из расчета: 1 м на 8 гостей при двустороннем использовании столов и 1 м на 4 гостя - при одностороннем.

Расстановка и форма столов зависят от площади и конфигурации зала, где намечено провести прием. Столы ставят в одну линию, несколькими рядами или в виде букв П, Т, III. Используют также круглые или овальные столы. При расстановке столов центральное место в зале отводится для почетных гостей.

Столы не должны загораживать основные и служебные входы в зал. Расстояние между столами и от столов до стен зала должно быть не менее 1,5 м для удобства передвижения гостей. У стен или между колоннами, в углах зала располагают небольшие столики для гостей, накрытые скатертями, на которые ставят пепельницы, кладут сигареты, спички, настольные зажигалки или свечи, небольшие композиции из цветов. В процессе обслуживания гости могут поставить на стол использованную посуду. В зале устанавливают также серванты для работы официантов. В меню приема-фуршета включают более широкий ассортимент холодных закусок (более 16 наименований) из расчета – половина или четверть порции на человека. Бутерброды канапе с различными продуктами – рыбными, мясными, из птицы, овощными; икру зернистую или кетовую в волованах, яйцо; рыбу отварную, малосоленную, холодного и горячего копчения, фаршированную и приготовленную в целом виде; вырезку; язык, глазированный целиком; поросенка, глазированного целиком; рулет из поросенка; карбонат с корнишонами; витки заливные, индейку, фаршированную грибами или курагой; дичь в целом виде с перепелиными гнездами, брусникой и ореховым соусом; ассорти закусочное из сыров, грибов или бекона на шпажках; баклажаны фаршированные на шпажке; овощи натуральные и маринованные; ассорти закусочное из овощей натуральных и маринованных на шпажке, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком, различные салаты в корзиночках, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный. Все холодные закуски оформляют букетами из овощей, фруктов, зелени.

В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице: кокиль из судака; устрицы запеченные; закуска Морской деликатес; жульен из птицы или дичи; шампиньоны, запеченные в сметане.

В меню включают примерно 3 наименования вторых горячих блюда, каждое из которых приготавливают маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из вырезки, из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские, сосиски-малютки) или одно блюдо, приготовленное в целом виде

(осетр припущенный, баранья нога, седло барашка, жаренное целиком, индейка, утка, гусь, поросенок, кабан). В некоторых случаях, учитывая национальные особенности (Сирия, Ливан), второе блюдо включается в меню, приготовленным целой порцией (баранина фаршированная).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты в целом виде, фруктовое ассорти на шпажке или фруктовые салаты, приготовленные в кожуре апельсина.

Из горячих напитков в меню включают кофе черный, чай с сахаром, лимоном, к которым подают пирожные-малютки в ассортименте.

В меню включают фирменные холодные напитки: квас Русский, медовуха, морс клюквенный, напиток брусничный с медом. Из прохладительных напитков предусматривают воду минеральную газированную и негазированную, воду фруктовую 3 наименований из расчета 0,5 л на человека; фруктовые соки из расчета 0,15 л на человека.

Алкобольные напитки (водка, коньяк) из расчета 150 г на человека; вина столовые белые и красные по 200 г; шампанское - 100 мл на человека. [1-4]

2 Подготовка к приему-фуршету

Метрдотель в соответствии с принятым заказом составляет схему расстановки мебели в зале и сервировки стола, оформляет заявку в сервизную на получение посуды, приборов и расчет-заявку на производство и в сервис-бар, составляет план проведения приема, определяет необходимое количество официантов.

Стол президиума рассчитан на 20 гостей при односторонней сервировке.

При расчете 1 м на 4 человека - длина столов в одну линию составит 5 м. Длина стандартного стола 1,25 м, ширина 0,8 м. Для президиума потребуется 4 стола.

Столы для гостей расположены перпендикулярно столу президиума и рассчитаны на 100 человек при двусторонней сервировке. Распределив столы для гостей на правый и левый секторы, размещаем за ними по 50 человек в каждом секторе. При расчете 1 м на 4 человека - длина столов в одну линию составит 12,5 м. Общее количество столов равно 16. В нашем примере потребуется 8 столов - по 25 человек с каждой стороны общего банкетного стола для правого сектора. Аналогично рассчитываем количество столов в левом секторе. Всего на 120 человек необходимо 20 стандартных столов длиной 1,25 м и шириной 0,8 м каждый.

Юбки крепятся к скатерти, покрывающей столешницу, липучими лентами или пластмассовыми замками по всему периметру стола. При накрытии фуршетного стола скатерть-юбку шьют таким образом, чтобы она не доставала до пола 10 см. Спуск скатертей-юбок всех фуршетных столов должен быть одинаковым.

При отсутствии скатерти-юбки стол накрывают несколькими скатертями. Первой из них застилают сторону стола, противоположную главному входу в зал. Размер этой скатерти должен соответствовать ширине стола и половине его длины с каждой стороны. Скатерть натягивают вдоль ширины и части длины стола таким образом, чтобы она образовала прямые углы с обеих сторон. Верхние концы скатерти убирают во внутрь образовавшегося на торце стола кармана так, чтобы получился конверт. С противоположной стороны аналогично стелят вторую скатерть, размеры которой соответствуют ширине стола и его длине с каждой стороны. Образовавшиеся верхние углы также убирают вовнутрь конверта. При этом верхнюю кромку скатерти подворачивают по всей длине.

Если устанавливают широкие столы и размеры скатертей не позволяют закрыть столешницу полностью, то ее накрывают третьей скатертью, подвернув верхнюю кромку вовнутрь со всех сторон. Подготовленную для банкета посуду и приборы рекомендуется тщательно отсортировать по видам и расположить в зале на подносах с полотняными салфетками и сверху также накрыть салфетками.

3 Сервировка фуршетного стола

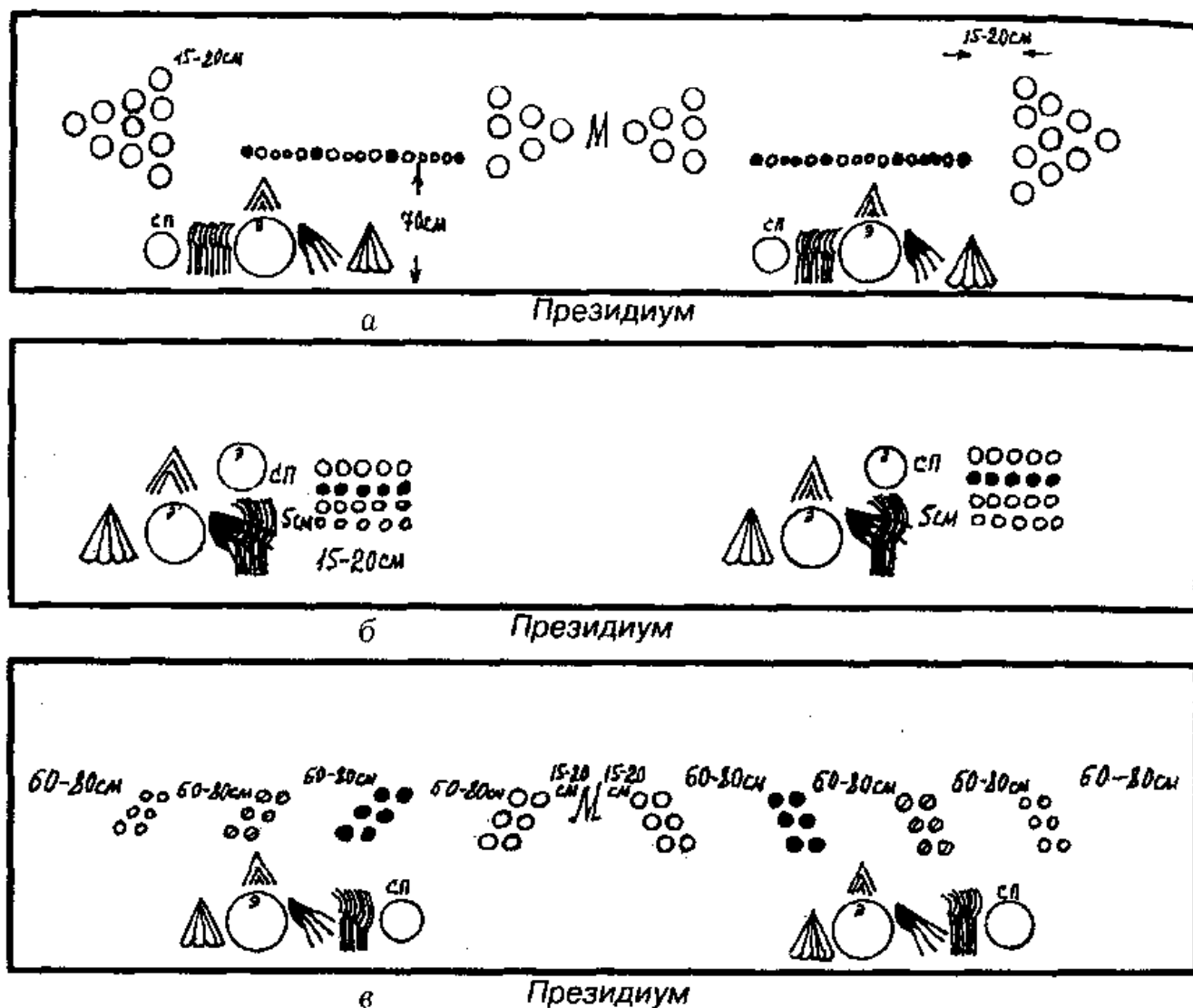
Сервировка стеклянной посудой. Фуршетный стол сервируют стеклянной посудой в зависимости от ассортимента заказанных алкогольных и безалкогольных напитков. На стол не ставят бокалы для шампанского, коньячные и ликерные рюмки.

Рассмотрим варианты сервировки фуршетного стола стеклом (рисунок 1).

Односторонняя сервировка стола для президиума стеклом в одну линию. По оси стола с обеих сторон на расстоянии 20 см от торца ставят фужеры треугольниками по 10 шт.: первый фужер ставят по оси стола, второй и третий располагают так, чтобы первый находился между ними, аналогично устанавливают и остальные фужеры. Отступив 20 см от фужеров, ставят рюмки в одну линию на расстоянии 70 см от края стола, чередуя их по одной или две каждого вида, например рейнвейная - лафитная - водочная и т. д., расстояние между рюмками 2 см. Если в центре стола установлен микрофон, около него ставят фужеры двумя треугольниками по 6 шт. в каждом. При такой сервировке вазы с фруктами и цветами, а также алкогольные напитки ставят за рядом рюмок; прохладительные напитки - вдоль треугольника с фужерами в один-два-три ряда. Этикетки бутылок должны быть направлены в сторону гостей. Бутылки с алкогольными напитками размещают группами по 3 шт. разного наименования через равные интервалы. Тарелки и приборы, закуски размещают со стороны гостей перед рюмками (а).

Для стола президиума могут быть использованы посольская и группами сервировки фуршетного стола стеклянной посудой. При односторонней посольской сервировке вначале на стол ставят закусочные тарелки стопками по 12 шт на расстоянии 2 м одна от другой и в 2 м от торцов стола. Справа от стопки располагают закусочные приборы: ножи веером, а вилки на ребро. Отступив 5 см от приборов и 20 см от края стола ставят стеклянную посуду группами параллельно или под углом 30° к нему. Вначале ставят рюмки водочные, за ними

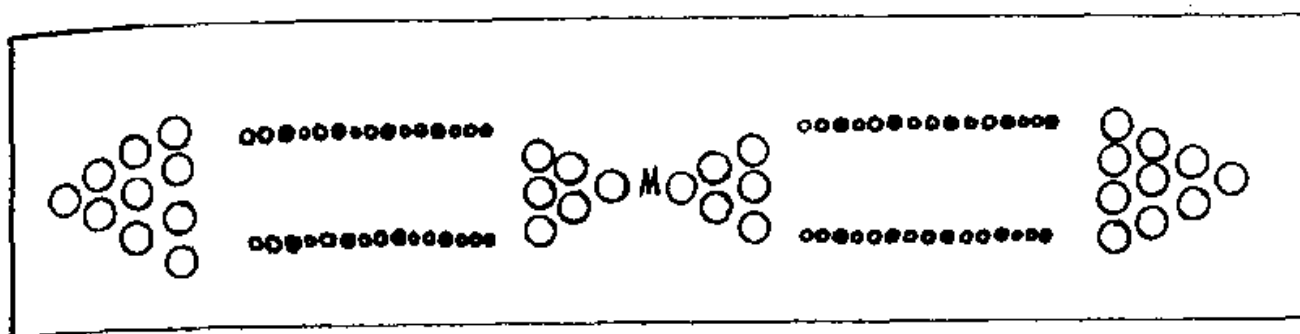
рюмки для вина (лафитные, рейнвейные), а затем фужеры. За фужерами располагают бутылки с напитками (б).



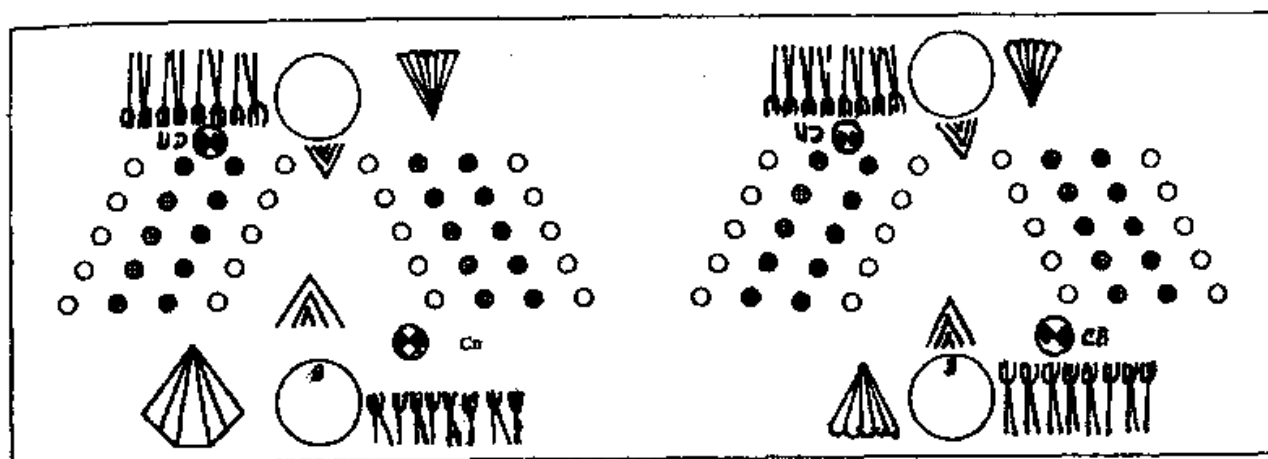
а – в одну линию; б – посольская; в – группами.

Рисунок 1 – Односторонняя сервировка стола для президиума

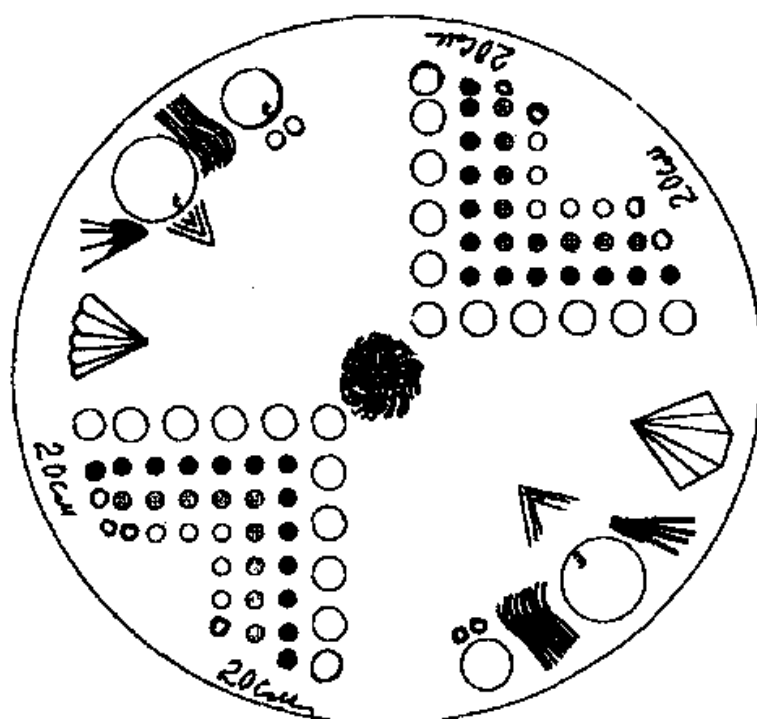
При односторонней сервировке стола группами по оси стола на расстоянии 80 см от торца и между группами ставят по 3 шт. в ряд стекло каждого вида. Расстояние между рюмками в каждой группе 2 см, остальные рюмки и фужеры располагают в шахматном порядке под углом 45° к оси стола (в). Если в центре стола устанавливают микрофон, то фужеры располагают двумя группами с обеих сторон от него, затем вправо и влево группы рюмок: рейнвейных, лафитных, водочных.



а



б



в

а – в две линии; б – группами; в – елочкой.

Рисунок 2 – Двусторонняя сервировка стола

Двусторонняя сервировка стола стеклом (рисунок 2). При расстановке стекла в две линии на торцах стола ставят фужеры треугольниками по 10 шт., расстояние от треугольника до торца стола 20 см. Если длина стола превышает 7 м, то фужеры ставят также и в середине стола двумя группами по 9 шт., расстояние по оси стола между группами составляет 40 см. Фужеры в середине стола можно ставить двумя треугольниками по 10 шт. Расстояние между треугольниками по оси стола 20 см.

Рюмки расставляют между треугольниками из фужеров в два ряда, отступив от каждого треугольника 20 см, чередуя их в определенном порядке. Например, две рейнвейных - две лафитных, четыре водочных - две лафитных - две рейнвейных и т. д. Чередование рюмок в обеих линиях должно быть одинаковым. Расстояние между рюмками 2 см, а между линиями - 40 см (а).

При расстановке стекла группами вначале вдоль оси стола на расстоянии 80 см ставят группы рюмок - водочную, рейнвейную, фужер. К ним, соблюдая шахматный порядок, - ряды фужеров и рюмок так, чтобы они образовали с осью стола угол 45° в направлении справа налево. Следующую группу рюмок ставят так же, но направление ее должно быть слева направо и т. д., при такой сервировке овальные блюда с закусками ставят на стол под тем же углом к оси стола, что и стекло. Бутылки с напитками располагают за каждой группой стекла в ряды под тем же углом (б).

Расстановку стекла елочкой целесообразно применять на больших круглых фуршетных столах (в). Стекло располагают двумя сегментами с вершинами в середине стола под углом в 45° : первый ряд - фужеры, второй - рюмки для вина, третий - водочные, расположенные внутри сегмента. Расстояние между рядами рюмок и рюмками в каждом ряду составляет 2 см. При такой сервировке бутылки с напитками ставят за фужерами. Стопки закусочных тарелок и приборов размещают внутри каждой елочки на расстоянии 2 см от края стола. Овальные блюда с закусками ставят на столе под углом 45° .

Стаканы для соков размещают рядом с кувшинами в один или два ряда полукругом. [5-7]

Сервировка стола тарелками, приборами, салфетками. Фуршетные столы сервируют стопками закусочных тарелок и пирожковыми - для фруктов, пирожного. Стопки тарелок должны быть расположены симметрично оси стола и параллельно друг другу. Пирожковые тарелки стопками по 4-6 шт. и фруктовые ножи размещают в подставках рядом с вазами для фруктов и пирожных с одной и другой стороны.

Существует несколько вариантов сервировки фуршетного стола приборами:

1) 1 вариант - ножи закусочные располагают веером справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступив 2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок, повернув к ним зубцами, на расстоянии 2 см от края стола;

2) 2 вариант - ножи закусочные размещают веером справа от стопки тарелок, а вилки кладут на ребро сверху на лезвия ножей;

3) 3 вариант - ножи и вилки закусочные кладут справа от стопки тарелок, причем вилки располагают правее ножей, повернув их в сторону тарелок, и кладут на ребро;

4) 4 вариант - вилки закусочные кладут поочередно справа от тарелок зубцами вверх, в каждую вторую вилку вставляют лезвие ножа;

5) 5 вариант - справа от стопки тарелок в полотняную салфетку, сложенную конвертом, кладут ножи веером, за ними - вилки на ребро.

Полотняные салфетки берут из расчета 30 % от числа гостей, складывают одним из высоких видов, например космос, с тем, чтобы салфетки были видны из-за стопки тарелок и при разворачивании не выглядели мятыми. Салфетки кладут на стол по 3 шт. за каждой стопкой закусочных тарелок. Их можно складывать одна в одну и придавать им разные направления. Также на приемах используют бумажные салфетки (70 % от числа гостей), располагают слева от стопки закусочных тарелок, складывают их в виде космоса (одна в другую) или кладут на стол веером. Запас бумажных салфеток должен быть и на подсобных столах. Закусочные тарелки с хлебом ставят на стол со стороны вилок, а рядом прибор со специями.

Подготовка и расстановка на столе фруктов, цветов, алкогольных и прохладительных напитков, табачных изделий. Получая продукцию из сервис-бара, официанты подготавливают их к подаче на стол. Фрукты моют и обсушивают чистым полотенцем. У бананов плодоножки срезают, большие кисти винограда разрезают ножницами на мелкие. Черешню и вишню подают с плодоножками. Подготовленные фрукты укладывают в вазу на полотняные салфетки, сложенные в виде лотоса. Вазы желательно не перегружать фруктами, лучше увеличить их количество.

Некоторые фрукты получают непосредственно с производства: плоды киви, разрезанными пополам; яблоки, груши, апельсины, очищенными и нарезанными на кубики или ломтики на шпажках. Для подачи нарезанных фруктов разных видов можно использовать вазы кабачек.

Бутылки с алкогольными и прохладительными напитками протирают влажным, а затем сухим полотенцем, размещают на столе в закрытом виде вместе с акцизными марками и открывают их только после того, как заказчик убедится в правильности выполнения заказа. Получив разрешение, на подсобном столе откупоривают бутылки за 15 мин до прихода гостей. Соки переливают в кувшины, которые ставят на закусочные тарелки с полотняными салфетками, сложенными в виде лотоса, и располагают на торцах стола.

Вазы с фруктами расставляют по оси стола между рюмками при двусторонней сервировке; за стеклом - при односторонней сервировке; в интервалах между рюмками, расставленными группами, елочкой и при посольской сервировке стола. При расстановке ваз с фруктами на столах нужно соблюдать симметрию, а если столы расположены параллельно друг другу, следует выдерживать одинаковые расстояния на всех столах.

Банкетные залы украшают живыми цветами в вазах или корзинах. Составляя композиции из цветов, необходимо обеспечить наилучшие цветовые сочетания. Цветы могут быть поставлены в аванзале. Цветы в корзинах или больших вазах можно поставить в банкетном зале на небольшие столики, серванты.

Прохладительные напитки располагают всегда рядом с группами фужеров, устанавливая их за ними. Этикетки на напитках при односторонней сервировке должны быть обращены к гостям, при двусторонней - половина рядов бутылок в одну сторону, вторая половина - в противоположную. Алкогольные напитки к соответствующим рюмкам ставят за линией или группами стекла. Табачные изделия укладывают фильтром вниз в сигаретницы, которые размещают на отдельных столах рядом с пепельницами, спичками, зажигалками или свечами.

Правила расстановки холодных блюд и закусок. После размещения на столе ваз с фруктами, композиций из цветов, напитков на него ставят холодные блюда и закуски за 1,5 ч до начала приема. Все подготовительные работы должны быть закончены за 30 мин до момента приглашения гостей к столу.

Расстановку холодных блюд и закусок следует начинать с блюд, приготовленных в целом виде, например, судак, фаршированный целиком; язык, глазированный целиком, и закусок, уложенных на большие круглые блюда (канапе с различными продуктами), вазы плато с ассорти из сыров на шпажках. В последнюю очередь на стол ставят блюда под майонезом, заливные.

Холодные блюда и закуски размещают на столе с учетом цветовой гаммы и разнообразия сырья, из которого блюда приготовлены, чередуя их следующим образом: рыбные, мясные, из птицы и дичи, овощные, мучные и т. д.

Закуски в высокой посуде (фарфоровых вазах, салатниках с высокими бортами) ставят ближе к центру стола, а закуски в низкой посуде - ближе к краю стола. Овальные блюда ставят под углом 45° к оси стола с учетом особенностей расстановки стекла. На каждое блюдо должны быть положены приборы для раскладки: к заливным блюдам - лопатка, к блюдам с гарниром - ложка и вилка столовые; к икре зернистой или кетовой - лопатка для икры; к маслу сливочному - нож. Соусы размещают рядом с соответствующими холодными блюдами и закусками.

Ржаной и пшеничный хлеб нарезают кусочками небольших размеров (батон пшеничного хлеба нарезают вдоль пополам, а затем режут каждую половинку на кусочки толщиной 8 мм; ржаной хлеб разрезают вдоль и режут половинки на

тонкие кусочки, которые затем разрезают пополам. Хлеб ставят на стол на закусочных тарелках. Кусочки хлеба укладывают по две стопки ржаного и пшеничного в шахматном порядке или кусочки хлеба укладывают корочкой кверху, чередуя ржаной и пшеничный несколькими рядами так, чтобы один кусок не полностью закрывал другой. Край стола (30 см) должен оставаться свободным, чтобы гости могли поставить тарелки с закусками.

Инструктаж и тренинг официантов перед началом обслуживания. По окончании всех работ, связанных с подготовкой банкетного зала к приему гостей, официантам предоставляется время для приема пищи и приведения в порядок форменной одежды. Метрдотель принимает подготовленные столы к обслуживанию и проверяет внешний вид официантов. Проводит инструктаж, в ходе которого знакомит обслуживающий персонал с особенностями проведения приема-фуршета, очередностью подачи блюд и напитков, распределяет обязанности между официантами. Особое внимание уделяет проведению тренинга с официантами, поясняя особенности и отрабатывая технику подачи блюд и напитков. После чего распределяет обязанности между ними по уборке зала и использованной посуды.

За 15 мин до начала приема официанты открывают бутылки с прохладительными напитками, вынимают пробки из бутылок с алкогольными напитками. За несколько минут до приглашения гостей официанты встают у закрепленных за ними столов и ожидают гостей, которых у входа в банкетный зал встречает метрдотель и приглашает к фуршетным столам. [8-10]

4 Обслуживание участников приема-фуршета

Если прием-фуршет предусматривает аперитив, то официанты в аванзале предлагают гостям с подносов разлитые в стаканы прохладительные напитки (соки - апельсиновый, томатный, вишневый, грейпфрутовый); разлитые в рюмки

алкогольные напитки (водка, коньяк), а также джин-тоник, виски-содовая, кампари-оранж, martini-джуз. К аперитиву подают жареные орешки в креманках, маслины, оливки, крекеры.

Затем участники приема направляются в банкетный зал к фуршетным столам, где их гостеприимно встречают официанты и помогают им в выборе напитков, закусок.

Учитывая, что не все гости могут подойти к столам сразу и часть их будет стоять в стороне или у дополнительных столиков, официанты должны предложить этим гостям напитки и закуски в обнос.

Если гости разместились не у стола, а в стороне от него или у дополнительных столиков, официант, поставив на поднос одну-две закуски, соус, чистые тарелки, закусочные приборы, обносит гостей, предлагает им положить себе закуску на тарелку; официант может, держа поднос в левой руке, раскладывать закуски правой рукой.

На освободившийся поднос официант собирает использованную посуду и уносит в подсобное помещение. В течение всего приема-фуршета официанты убирают использованную посуду, пополняют запас тарелок, приборов, добавляют хлеб, салфетки, по мере надобности открывают напитки, заменяют пепельницы. При большом количестве участников банкета для этой работы выделяют отдельных официантов.

Когда гости в основном съедят закуски (примерно через 30 мин после начала приема), официанты по указанию метрдотеля подают горячую закуску, а затем горячие блюда.

Если банкетные столы размещены несколькими рядами, то закуски, блюда, напитки подают одновременно. При этом первыми входят в зал официанты, обслуживающие столы, которые удалены от входа.

Как правило, предлагается горячая закуска, подаваемая в кокотницах (грибы в сметане, крабы в соусе, печенка куриная). В этом случае на поднос, покрытый салфеткой, ставят кокотницы, по числу кокотниц кладут кокотные вилки или чайные ложки, салфетки. Можно подать стопку пирожковых тарелок.

Часть кокотниц на мелких столовых тарелках (по 9 на каждой) ставят на банкетный стол, рядом кладут кокотные вилки или чайные ложки. Горячие блюда, приготовленные маленькими порциями (сосиски, люля-кебаб, фрикадельки, лангет и др.), укладывают на подогретое блюдо горкой и вставляют шпажки в находящиеся сверху порции. Остальные шпажки в небольшом стакане ставят в конце блюда, с противоположной стороны блюда ставят соус в соуснике. Обслуживая гостей, официант держит блюдо на ручнике в левой руке, а пирожковую тарелку для использованных шпажек в правой.

Если горячее блюдо на приеме-фуршете приготавливают и подают в целом виде (поросенок жареный и др.), то в зале устанавливают небольшой стол, накрывают скатертью. На стол ставят банкетное металлическое блюдо с приготовленным целиком мясом (птицей или рыбой), которое будет разделять повар. В передней части стола официанты располагают стопки закусочных тарелок и вилок, а по краям стола - баранчики с гарниром и столовой ложкой для раскладывания, соусники с соусом и чайной ложкой для порционирования на пирожковых тарелках. Повар отрезает кусочек мяса, гость сам укладывает гарнир на закусочную тарелку, наливает соус и отходит от стола.

После горячего блюда подают десерт (пломбир, взбитые сливки, фруктовый салат и др.) в креманках, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой; рядом с креманками кладут десертные ложки. Одни официанты подают десерт, другие предлагают гостям шампанское.

Заканчивается обслуживание подачей кофе, как правило, черного без сахара (небольшое количество готовят сладким). Чашки ставят на поднос, покрытый салфеткой, здесь же (у борта) ставят одну или две стопки блюдечек в количестве, соответствующем количеству чашек. Гость либо сам берет чашку с кофе и ставит на блюдце, либо это делает официант.

После ухода гостей официанты по распоряжению метрдотеля убирают банкетные столы в такой последовательности: бутылки, вазы фруктовые и с цветами, полотняные салфетки, приборы, посуда из фарфора, посуда из стекла. При уборке посуды ее сортируют по видам. Это облегчает и ускоряет уборку и

последующее мытье, способствует сокращению боя. Затем со скатерти сметаю щеткой (или салфеткой) крошки на тарелку и снимают скатерть, подметаю пол и проветриваю помещение. [11-13]

Список использованных источников

- 1 Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для среднего проф. образования / Г. Г. Дубцов. – 2-е издание. – Москва: Издательский центр «Академия», 2002. – 272 с.
- 2 Новицкий, Н. И. Организация производства на предприятиях: учебник / Н. И. Новицкий. – Москва: Финансы и статистика, 2002.
- 3 Новицкий, Н. И. Организация, планирование и управление производством: практикум (курсовое проектирование) / Н.И. Новицкий. – Москва, 2002.
- 4 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. – Москва: КолосС, 2006. – 247 с.
- 5 Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием: учебник / О. Г. Туровец. – 2-е изд. – Москва: Инфра, 2005. – 250 с.
- 6 Керимо, В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы: учебник / В. Э. Керимов. – Москва: 2005. – 242 с.
- 7 Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи. под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой: учебник для средних спец. учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – Москва: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.
- 8 Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): учебное пособие / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. – 320 с.
- 9 Панова, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах / Л. А. Панова. – 2-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. – 304 с.
- 10 Барановский, В. А. Повар – технолог: учебное пособие / В. А. Барановский. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 416 с.

11 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник для нач. проф. образования): учебное пособие для среднего проф. образования / В. В. Усов. – 2-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2004. – 416 с.

12 Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – Москва: Мастерство: Высшая школа, 2000. – 192 с.

13 Филиппов, А. Н. Технико-экономическое проектирование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие для вузов / А. Н. Филиппов. – Москва: Агропромиздат, 1990.