

The background of the book cover features a vibrant, abstract image of a sunset or a fire. The colors transition from deep reds and oranges at the bottom to lighter pinks and purples at the top. The texture is grainy and organic, suggesting flames or a dramatic sky.

Юрий Куртуазов

Золотые огни ресторана

Повесть

16+

Юрий Куртуазов

Золотые огни ресторана

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42926203

SelfPub; 2022

Аннотация

В повести рассказывается о злоключениях начинающего официанта, удрученного неосуществлением дендизма. Отрицательное отношение к неформальному давлению руководства приводит к увольнению официанта.

Юрий Куртуазов

Золотые огни ресторана

Введение

Ресторан – это особый тип предприятия, в котором организация производства широкого ассортимента кулинарной продукции сложного приготовления сочетается с организацией высокого уровня обслуживания посетителей в торговых залах ресторана.

Особенность организации работы ресторана – это высокий класс обслуживания посетителей. Классность предполагает совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

В ресторанах должен быть обеспечен высокий уровень комфортности за счет оборудования их удобной мебелью, создания надлежащего микроклимата, в частности путем кондиционирования воздуха, интерьера и т.д.

Особенность труда официанта – это повседневное общение с людьми. К человеку, выбирающему для себя профессию официанта, предъявляются определенные требования. Помимо специальной подготовки, он должен обладать хорошим здоровьем, особенно зрением и слухом, быть физически выносливым, уметь легко входить в контакт с людьми,

т.е. быть актером, дипломатом, врачом и психологом, коммерсантом.

Кроме того, официанту нужно быть находчивым и остроумным, знать основы технологии приготовления пищи, кулинарную характеристику холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, десерта, холодных и горячих напитков, винно-водочных изделий и т.д.

Каждый официант должен обладать необходимой общей культурой, в совершенстве владеть методикой работы и техникой обслуживания, знать и соблюдать нормы этикета, правила поведения за столом.

Профессия обязывает официанта быть интеллигентным человеком, быстро ориентироваться и разбираться в людях, способствовать созданию в ресторане непринужденной, свободной обстановки, в которой каждый посетитель чувствовал бы себя желанным гостем.

В зависимости от того, каков внешний облик официантов, их манеры, как они держатся, у посетителей складывается первое впечатление от ресторана. От того, насколько официант встретит приветливо, доброжелательно, с какой интонацией он скажет посетителю «Здравствуйте», зависит установление контакта между ним и гостем.

В течение всего рабочего дня официанту приходится обслуживать самых разных посетителей – молодых и пожилых, мужчин и женщин, детей и родителей. Все они с разными характерами, настроением, манерой поведения. Поэтому офи-

циант должен выработать в себе профессиональный такт, чтобы при обслуживании выбрать верный подход к каждому посетителю: спросить, каким временем он располагает, предложить те или иные блюда из меню, тактично прийти на помощь, если гость проявляет нерешительность, медлительность.

Необходима официанту и хорошая память. Знать цены, ассортимент меню, запоминать, что заказал посетитель, и т.д. – все это приходит с практикой.

Официант должен быть в меру общительным и уметь свободно разговаривать с посетителями, отвечая на вопросы вежливо, кратко, точно и понятно, при этом правильно произносить слова.

Официант должен быстро и верно считать, чтобы при расчете с посетителями не задерживать их и не ошибаться, предъявляя счет для оплаты.

Помимо этого, официант обязан знать название всех производственных подразделений, технологическое оборудование цехов, буфета, торгового зала. В совершенстве знать назначение фарфоровой и стеклянной посуды, хрустала, мельхиоровой посуды и приборов.

Этическое и эстетическое поведение официанта тесно взаимосвязаны. Личная гигиена, опрятность, подтянутость, аккуратность, ловкость и изящество движений – необходимое требование к официанту. Большую роль играют правильная осанка и походка. Для выработки правильной осан-

ки помогают регулярные занятия гимнастикой и различными видами спорта.

Официанту необходимы крепкие руки, которые всегда должны быть в безукоризненном состоянии. Немалую роль во внешнем облике официанта играет и аккуратная, ладно сшитая, тщательно отутюженная одежда. Обувь должна быть не тесной, хорошо вычищенной.

Обслуживание посетителей – не только применение специальных знаний и опыта, но, прежде всего, работа с людьми. Официант должен быть специалистом ресторанного дела, а не бездушным подавальщиком блюд и напитков; он должен любить свою профессию и приносить людям радость гостеприимным обслуживанием.

После школы я поступил в инженерно-строительный институт на специальность "мосты и тоннели". У меня дома висел большой, красивый плакат с изображением Бруклинского моста. Мне нравился этот плакат, и я решил строить мосты. Когда я бросил строительный институт, меня призвали в армию.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.