

ОФИЦИАНТ- БАРМЕН

Специальные формы обслуживания

*Пособие для учащихся
средних профессионально-
технических училищ*

Официант-бармен

Илья Мельников

**Официант-бармен. Специальные
формы обслуживания**

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Официант-бармен. Специальные формы обслуживания /
И. В. Мельников — «Мельников И.В.», 2012 — (Официант-
бармен)

Эта книга – ответ на запрос времени. Общественное питание советского типа уходит в историю, на его место приходят предприятия нового типа, в которых клиент должен быть обслужен по другим, европейским, стандартам. Для этого нужны другие официанты, другие бармены – люди, во многом определяющие лицо фирмы. Как ими стать? Об этом и рассказывается в нашей книге. Для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ.

© Мельников И. В., 2012

© Мельников И.В., 2012

Содержание

ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНОСТРАННЫХ ГОСТЕЙ И ТУРИСТОВ	5
ТРАДИЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ	5
ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Илья Мельников

Официант-бармен. Специальные формы обслуживания

ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНОСТРАННЫХ ГОСТЕЙ И ТУРИСТОВ

ТРАДИЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ

Обслуживание иностранных гостей и туристов в ресторанах, кафе и барах имеет свои особенности, которые связаны не столько с какой-то особенной культурой обслуживания (культура обслуживания должна быть всегда высока!), сколько с учетом традиций питания разных народов. Это, кстати, и определяет уровень культуры и класс предприятия, в котором вы работаете официантом или барменом.

Организация обслуживания групп иностранных туристов предполагает использование нескольких видов меню, учитывающих особенности национальной кухни гостей и включающих блюда своей национальной кухни. Должно быть комплексное меню европейских завтраков, меню обеда и ужина для групповых туристов, меню порционных блюд, диетических или вегетарианских, детских и т.д.

Надо учитывать, например, что американцы пьют кофе перед завтраком, а корейцы не употребляют кофе вообще. Гостям из Индии и некоторых других стран следует подавать чай.

Европейцы завтракают, обедают и ужинают с минеральной или фруктовой водой, а народы Востока – японцы и корейцы – чаще всего минеральную воду не пьют вообще.

Может показаться странным, но далеко не все народы соблазняются кетовой икрой и балыками, в частности, на венгров, египтян и алжирцев эти блюда не производят впечатления.

Датчане, норвежцы, чехи и румыны не любят баранину. Венграм не стоит предлагать кисели, а англичанам – вареные колбасы, блины и пельмени. Румыны не употребляют соусы, а корейцы не признают вкус бульонов. Скандинавы не обратят внимания на блюда из творога.

Конфузом может закончиться предложение гостям их национальных блюд, если не выдержаны условия приготовления. Скажем, корейцы не будут есть блюдо из риса, обработанного не так, как это принято у них на родине.

Есть свои нюансы и в употреблении хлеба. Болгары, румыны, арабы отдают предпочтение белому хлебу, вместо него могут быть поданы тосты – поджаренный хлеб.

Англичане, французы, американцы второй прием пищи называют ленчем – по времени он совпадает с нашим обедом. В меню ленча нет первых блюд, есть закуски, вторые блюда, сладкие блюда и кофе или чай.

Обед – по времени наш ужин – состоит из закуски, первого и второго блюда, десерта, чая или кофе.

Супы подаются небольшими порциями – по 250-300 г, причем предпочтение отдается бульонам, протертым супам или заправочным супам с мелко нарезанными продуктами.

Специфическая обязанность возлагается на официанта при обслуживании индивидуальных туристов: он должен помочь выбрать блюда из меню с учетом традиций национальной кухни туриста и предложить свои блюда. Многие иностранцы с удовольствием заказывают украинский борщ, русские щи, блины со сметаной или икрой, шашлык, другие блюда.

ОБСЛУЖИВАНИЕ В РЕСТОРАНАХ

В целях ускорения обслуживания иностранных туристов и повышения производительности труда администрация предприятия общественного питания должна внедрять прогрессивные формы обслуживания (комплексное недельное меню туристских завтраков, обедов и ужинов, обслуживание в "обнос" или по типу "шведского стола" и др.).

"Европейский завтрак". Столы сервируют заблаговременно, с учетом меню и необходимости быстрого обслуживания туристов. Сначала ставят пирожковую тарелку, слева от места предполагаемой закусочной тарелки. Справа от нее кладут закусочную вилку, вогнутой стороной вверх, справа от предполагаемой закусочной тарелки – нож лезвием влево, впереди – параллельно краю стола – чайную ложку, специи, вазочку с бумажными салфетками или полотняную салфетку. Закусочными тарелками столы не сервируют, так как закуски раскладываются на них на производстве.

За 10-15 мин до прихода туристов на столы можно поставить соки и кефир (сахар отдельно), холодные закуски, масло, булочки, розетки с джемом, хлеб, чашки для чая и кофе. Рекомендуется ставить на стол воду со льдом в кувшинах. Тосты подаются в салфетке, уложенной конвертом на пирожковой или закусочной тарелке.

Туристов встречает метрдотель, приветствует их, помогает рассаживаться за столы. Лучший метод обслуживания групп туристов – бригадный. В процессе обслуживания метрдотель обязан находиться в торговом зале.

Когда туристы съели холодные закуски, подают яйца, яичницу или сосиски (смотря по тому, что указано в меню), затем горячие напитки (чай, кофе). На стол ставят горячее молоко в молочниках. Кофе наливают в чашки, ставят их на блюде ручкой влево. Перед чашкой на блюде кладут чайную ложку ручкой вправо и ставят чашку на стол с правой стороны от туриста.

Индивидуальным туристам по их желанию завтрак может предоставляться и по меню ресторана. Метрдотели и официанты обязаны оказывать помощь туристам в выборе блюд и напитков.

"Шведский стол". На большом столе в центре зала расставляют блюда с закусками. По краям стола ставят закусочные тарелки стопками по 5 – 6 шт. В зале у стен расставляют четырехместные столы, сервируют их мелкими тарелками, ставят фужеры, минеральную воду, кладут приборы. Туристы подходят к большому столу, самостоятельно выбирают закуску и садятся за столики.

На небольшом отдельном столе ставят для отпуска обеда суповую миску, глубокие тарелки стопками или бульонные чашки. Пока туристы едят первое блюдо, с большого стола снимают закуски и ставят вторые блюда и мелкие тарелки. Рядом с каждым блюдом кладут приборы для раскладки. Сладкие блюда, кофе развозят на тележках.

Во время обеда в торговом зале можно организовать выносной бар с винно-водочными и табачными изделиями, которые предоставляются иностранным туристам за наличный расчет.

Преимущество обслуживания по типу "шведского стола" – быстрота. Посетители не ждут, когда официанты принесут им заказные блюда или выпишут счет за питание, а сами берут пищу, затрачивая на завтрак 10-15 мин и на обед 20-25 мин.

"Шведский стол" издавна известен во всем мире. В нашей стране он внедрен во многих ресторанах.

Примерное меню обеда при обслуживании по типу "шведского стола"

Холодные закуски

Ассорти рыбное со свежими овощами

Судак под маринадом или заливной

Ассорти мясное с гарниром

Салат из свежих овощей

Винегрет с сельдью и т. д.

Первое блюдо

Бульон с гренками или пирожком

Борщ украинский

Второе блюдо

Судак жареный с картофелем

Бифштекс натуральный с гарниром

Сладкие блюда

Мороженое с вареньем

Компоты

Горячие напитки

Чай с лимоном или молоком

Кофе черный или со сливками (молоком)

Напитки

Вода минеральная или фруктовая

Фирменный напиток

Обслуживание по типу "шведский стол" ведет бригада официантов, бригадир которой получает продукты с производства и из буфета по заборным листам.

Для индивидуальных и групповых туристов завтрак должен быть единым для всех классов обслуживания.

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.