

ОФИЦИАНТ- БАРМЕН

**Подготовка к
обслуживанию
посетителей**

*Пособие для учащихся
средних профессионально-
технических училищ*

Официант-бармен

Илья Мельников

**Официант-бармен. Подготовка
к обслуживанию посетителей**

«Мельников И.В.»

2012

Мельников И. В.

Официант-бармен. Подготовка к обслуживанию посетителей /
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

ПОДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛА	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Илья Мельников

Официант-бармен. Подготовка к обслуживанию посетителей

ПОДГОТОВКА ТОРГОВОГО ЗАЛА

Тщательная, продуманная, последовательная подготовка к рабочему дню в ресторане обеспечивает четкую организацию обслуживания, способствует облегчению труда обслуживающего персонала.

В процессе подготовки к обслуживанию посетителей различают подготовку торгового зала (уборка помещений, расстановка столов, накрывание их скатертями, получение посуды и приборов, сервировка столов) и личную подготовку официанта.

Ежедневная подготовка торгового зала включает проветривание помещения (там, где нет кондиционеров), уборку полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится утром и заканчивается за 1 – 2 ч до открытия ресторана.

При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности в зависимости от уборки пола: при влажной уборке (релин, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, при сухой – наоборот. Для облегчения и ускорения уборки используют электрополотеры, пылесосы, уборочные поломоечные машины, совки, ведра, веники и т. д. Уборка торговых помещений по окончании работы производится пылесосами после снятия скатертей со столов.

Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, подрезать желтые листья и т. п. Специальной заботы требуют осветительные приборы – настольные лампы, бра. С них тщательно удаляют пыль, проверяют их действие, заменяют перегоревшие лампочки. Помещение торгового зала должно быть хорошо проветрено, воздух свежий, прохладный.

Уборка должна быть закончена с таким расчетом, чтобы метрдотель мог заранее внимательно осмотреть помещение и дать указание о расстановке столов.

Расстановка обеденных столов и кресел. В торговом зале ресторана в зависимости от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, с учетом размещения эстрады принят определенный порядок расстановки столов.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными – шириной 1,5-1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечило бы свободный подход к нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10-20 см.

Во многих ресторанах в зале устанавливают холодильники из расчета один холодильник на трех-четыре официантов.

Вблизи закрепленной за официантом группы столов должен разместиться переносной подсобный столик (подсобные столики и тележки желательно иметь и резервные).

В ресторанах применяют квадратные и прямоугольные столы, причем квадратные расставляют в шахматном порядке. Из квадратных столов при необходимости легко составить банкетные столы, используя выдвижные поля. Прямоугольные шестиместные столы ставят у стен или посередине зала. Сиденья кресел, поставленных у стола, должны находиться под столом наполовину.

Официант, осматривая столы на своем участке, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке, ровно ли стоят ножки столов, нет ли неровностей пола и др. Заметив недостатки, он принимает немедленные меры для их устранения. Например, подкладывает срез пробки под ножку, чтобы обеспечить устойчивость стола, и т. п. После этого он проверяет кресла, которые должны быть в полной исправности. Треснувшие или расшатанные кресла нужно немедленно заменить. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками стола.

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.