

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Практичне заняття № 5

Тема заняття: Попередня сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері.

Мета заняття: навчити визначати основні правила попереднього сервірування столу; надбання студентами практичних навичок з сервірування столу; виховувати культуру, бережливе ставлення до посуду та білизни; розвивати пам'ять, уяву.

Методи: виконання практичних завдань

Міжпредметні зв'язки: технологія та організація туристичної діяльності.

Матеріально-технічне забезпечення та дидактичні засоби, ТЗН:
інструкційна карта, столовий посуд та столові прилади.

Зміст роботи.

1. Ознайомлення з теоретичними відомостями.
2. Ознайомлення зі схемами сервірування столу.
3. Виконання сервірування столу до сніданку.
4. Виконання сервірування столу до обіду.
5. Виконання сервірування столу до вечері.
6. Оформлення звіту.

Хід роботи.

Теоретичні відомості.

Попередню сервіровку стола виконують у процесі підготовки залу до обслуговування. Залежно від виду й характеру обслуговування (сніданок, обід, обслуговування в денний час згідно з меню замовлених страв, банкет, чай, кава) **попередня сервіровка буває різної ступені складності.**

Для сніданку (за попереднім меню або при обслуговуванні туристів) **сервіровка стола включає :** піріжкову тарілку, закусочні прилади й полотняна серветка. Залежно від запропонованого меню, може бути ще ніж для масла (кладуть на правий борт піріжкової тарілки), чайна ложка, фужер. Закусочну тарілку в попередню сервіровку звичайно не включають, тому що страви до сніданку подають уже у відповідному посуді : закусочній тарілці, салатнику або баранчику.

Попередня сервіровка столів у денний час включає :

- **за спеціальним меню (обід)** - піріжкова тарілка, столові прилади (ніж, виделка, ложка), фужер, полотняна серветка.

- **згідно з меню замовлених страв** - піріжкова й закусочна тарілки, столові прибори (ніж, виделка), фужер, полотняна серветка.

У вечірній час - сервіровку згідно з меню замовлених страв доповнюють закусочними приладами.

Попередня сервіровка банкетного стола включає: дрібну столову, закусочну й піріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні й закусочні прилади, полотняну серветку, фужер. Чарки й десертні прилади сервіруються залежно від замовлення.

Для подачі чаю або кави - чайне або кавове блюдо ставлять праворуч від десертної тарілки на рівні верхнього її краю, чашку встановлюють на блюдце ручкою вправо, ложку кладуть на блюдце праворуч від чашки паралельно її ручці.

При сервіровці стола виконуються наступні правила :

1. Асортимент столового посуду й приладів повинен відповідати методу обслуговування й меню
2. У першу чергу ставлять порцеляновий посуд, потім столові прилади й тільки після цього скляний посуд, серветниці, прилади зі спеціями, квіти. Попільниці ставлять на прохання в ресторанах, де

дозволено курити в залі.

3. Орієнтиром у розподілі предметів сервіровки служать складки на скатертині або розташування крісел (які звичайно ставлять згідно з числом гостей з інтервалом не менш 30 см).

На відстані 2 см від краю стола по центру крісла ставиться закусочна тарілка, лівіше, але на одній осі ставиться піріжкова. Якщо це сервіровка до сніданку, то піріжкова тарілка ставиться ліворуч на відстані 10-15 см від передбачуваної основної тарілки

Сервіровка приладами завжди починається від зовнішнього краю тарілки. Ліворуч від закусочної тарілки кладуть **виделки зубцями нагору**, причому спочатку столові, потім рибні й тільки потім закусочні. **Ножі** кладуть праворуч від закусочної тарілки **лезом до тарілки** в тому ж порядку, що й виделки. **Ложки** кладуть праворуч після столового ножа **поглибленням нагору**. Всі ножі й виделки повинні перебувати на відстані 2 см від краю стола. **При розкладанні приладів** на далекій відстані від тарілки кладуть, ті з них, якими користуються спочатку, а біля тарілки - прилади, якими закінчують їжу.

Десертні прилади розташовують за столовою або закусочною тарілкою паралельно вісі столу: ніж - ручкою вправо, виделку - ручкою вліво. Можна їх розкласти віялом : ніж - ручкою вправо під кутом до крайки стола, виделку - ручкою вліво під кутом, ложку - перпендикулярно крайці стола. Чайні ложки кладуть там же де й десертні прилади ручкою вправо.

Порядок розміщення чарок і келихів повинен відповідати порядку подачі страв. Зправа наліво розставляють чарки в тій ж послідовності, що й передбачувана подача **вин**, тобто **горілочну чарку** ставлять при подачі закусок, **мадерну** - перших страв, **рейнвейнну** - рибних страв, **лафітних**-гарячих м'ясних страв, **келих для шампанського** - десертних і солодких страв, фруктів, **фужери** - для води й пива. Чарки ставлять правіше фужера, що зазвичай стоїть напроти леза столового ножа. Якщо треба поставити 4-5 чарок (при обслуговуванні банкету), то їх розміщують у два ряди. У другому ряді - рейнвейнну або лафітну чарку й келих для шампанського. При попередній сервіровці для вечірнього обслуговування по меню замовлених страв рекомендується ставити тільки три чарки або досервірувати ними стіл, відповідно до замовлення.

Завершують сервіровку столу розміщенням серветок. Після цього на столи ставлять прилади зі спеціями, які розташовують у центрі по осі столу при звичайному обслуговуванні, при обслуговуванні банкетів - попарно напроти піріжкової тарілки, через прилад, причому сіль перебуває лівіше перцю. Вазу із квітами, залежно від форми й плану розміщення столів ставлять або в центрі або на дальшій від проходу стороні стола. Всі види попередньої сервіровки використовуються при **індивідуальному обслуговуванні**.

Сервіровка столу при обслуговуванні організованих груп має свої особливості. На стіл попередньо ставлять кавові або чайні чашки, кавники, молочники, цукорниці, розетки з варенням, лимоном, цукром.

Розетка із цукром ставиться праворуч від чашки, а із джемом або варенням, вершковим маслом - за основною тарілкою. Можливий варіант сервіровки чашок з ложками на торці стола (якщо стіл прямокутний), там же можна поставити кисломолочну продукцію - у склянках, кип'ячену воду, соки, фірмові напої - у глечиках або графинах, фрукти у вазі, хліб.

При груповому обслуговуванні під час обіду закуски можуть бути подані на стіл заздалегідь у багатопорційному посуді, перші страви в супниках з разливною ложкою.

Питання для самоконтролю.

1. **Назвіть види сервіровок.**
2. **Послідовність сервірування столу до сніданку.**
3. **Послідовність сервірування столу до обіду.**
4. **Послідовність сервірування столу до вечері.**

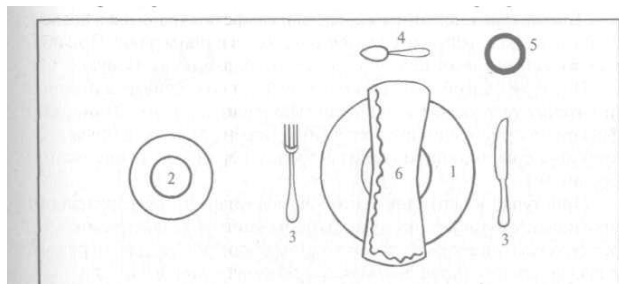


Рис. Минимальная сервировка на завтрак:

1 - закусочная тарелка; 2 — пирожковая тарелка;
3 - закусочные приборы; 4 — чайная ложка; 5 —
фужер; 6 — салфетка

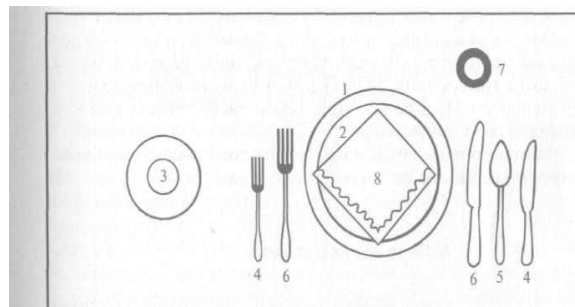


Рис. Минимальная сервировка на обед:

1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка;
3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные
приборы; 5 — столовая ложка; 6 — столовые
приборы; 7 — фужер; 8 — салфетка

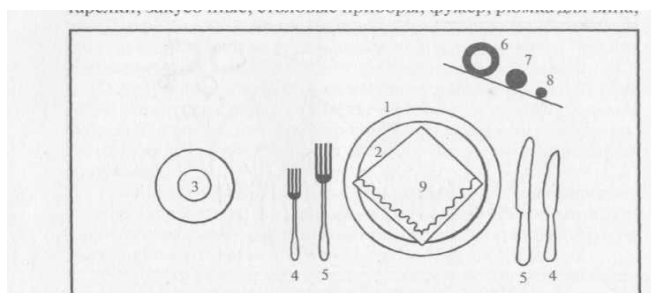


Рис. Минимальная вечерняя сервировка:

1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка;
3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные
приборы (нож, вилка); 5 - столовые приборы;
6 — фужер; 7 - рюмка для вина;
8 — рюмка для водки; 9 — салфетка

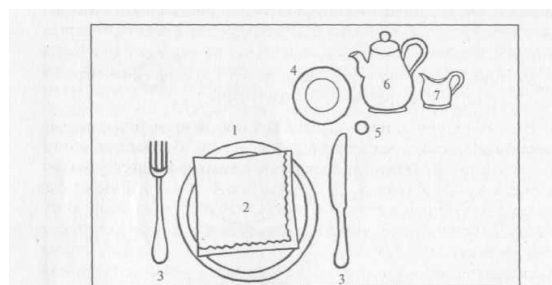


Рис. Десертный стол:

1 — десертная тарелка; 2 — салфетка;
3 - десертные приборы; 4 - фужер; 5 - рюмка
для коньяка; 6 — кофейник; 7 — сливочник

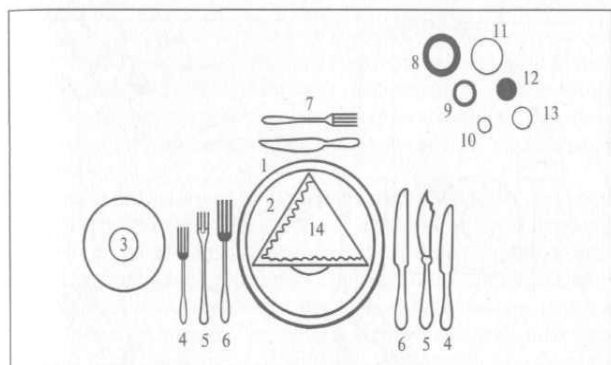


Рис. Исполнительная сервировка:

1 — столовая тарелка; 2 — закусочная тарелка;
3 — пирожковая тарелка; 4 — закусочные приборы
(нож, вилка); 5 — рыбные приборы (нож, вилка); 6 —
столовые приборы (нож, вилка); 7 - десертные
приборы (нож, вилка); 8 - фужер; 9 - лафетная
рюмка; 10 — водочная рюмка; 11 - бокал для
шампанского; 12 — рейнвейная рюмка; 13 —
мадерная рюмка; 14 — салфетка

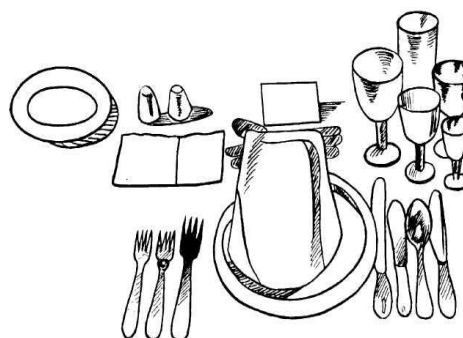


Рис. Один из видов сервировки банкетного стола