

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Практичне заняття № 2

Тема заняття: Столова білизна. Правила накриття столу скатертиною. Правила заміни скатертини у присутності відвідувачів. Складання серветок.

Мета заняття: засвоєння теоретичних знань студентів на практиці; набуття практичних навичок з складання, розтилання та заміни скатертини, складання серветок; виховання охайності та бережного ставлення до білизни.

Методи: виконання практичних завдань.

Міжпредметні зв'язки: безпека туризму, організація готельного обслуговування.

Матеріально-технічне забезпечення та дидактичні засоби, ТЗН:

Скатертини, столи, серветки, інструкційні карти.

Зміст роботи.

1. Питання для закріплення вивченої теми:
 - 1.) Назвіть види столової білизни.
 - 2.) З якого матеріалу виготовляють скатертини?
 - 3.) Назвіть розміри та види скатертин.
 - 4.) Як часто в ресторанах замінюють скатертини?
 - 5.) Назвіть розміри та види серветок.
2. Ознайомлення з правилами складання, застилання та заміни скатертини.
3. Ознайомлення з правилами складання серветок.
4. Виконати складання скатертини згідно правил складання.
5. Накрити стіл скатертиною згідно правил.
6. Виконати заміну скатертини згідно правил заміни.
7. Виконати складання серветок згідно отриманого завдання.
8. Оформити звіт.

Хід роботи.

При виконанні завдань студенти повинні дотримуватися правил і вимог санітарії та гігієни (руки мають бути чисті, нігті коротко підрізані, волосся потрібно підібрати), а також бережно ставитися до білизни.

Теоретичні відомості.

Існує безліч видів скатертин. Класичний матеріал для них-льон і бавовняна тканина. Льон -добротна й дуже щільна на дотик тканина, що, однак, легко мнеться. Але якщо піддати льон спеціальній обробці, він не буде вимагати великого відходу. Напівльон крім лляної нитки містить бавовняне або синтетичне волокно. Лляні тканини відрізняються більшою міцністю й гігієнічністю в порівнянні із хлопковими. Скатертини й серветки використовуються як білі, так і кольорові

Лляні або бавовняні скатертини із блискучими опуклими візерунками, виткані по білому білим (або кольорові), **називають камчатними**. Білі камчатні скатертини називають столовими, а кольорові - чайними. Краї камчатних скатертин бувають підрубані з ажуром, у вигляді рядка, мережки по краях.

Біла камчатна скатертина як і раніше служить у самих урочистих випадках. **Застосовувані в ресторанах скатертини можуть бути:**

- **білими** розміром 173 x 173 см з ажуром і без нього

- **кольоровими** розміром 135 х 135 см - підрубаними й 150 х 150 см - з ажуром. Їх застосовують для накриття чайних і кавових столів.

- **банкетними** розмірами 173 х 208 см; 173 х 280 см; 173 х 500 см; 200 х 250 см; 200 х 500 см

- **банкетне полотно** шириною 140 або 173 см з якого шиють скатертини довжиною від 3 до 12 метрів. Нерідко замість однієї скатертини довжиною 10 - 15 м застосовують дві скатертини довжиною 5 - 7 м.

Скатертину складають по довжині, пропрасовують основну складку, потім знову складають удвічі по довжині. І тільки тоді згинають її два рази поперік. Розміри скатертин повинні відповідати габаритам столів, і правилу, що скатертина повинна бути спущена на 25-35 см від стільниці.

Заміна скатертин виконується:

- **ресторани "люкс"** — перед обслуговуванням кожної нової групи гостей, а у випадку забруднення - у процесі обслуговування ;

- **ресторани вищої категорії** - перед обслуговуванням кожної другої групи гостей, а у випадку забруднення - у процесі обслуговування;

- **ресторани першої категорії** - у міру їхнього забруднення, але не менш 4-х разів на протязі часу роботи ресторану й т.д.

При підготовці залу до обслуговування офіціанти одержують скатертини й серветки з білизняної за габаритами столів й, згідно норм, заміни скатертин і серветок відповідної категорії ресторану.

Накривають столи скатертинами у відсутності гостей. На всіх столах малюнок скатертини повинен бути спрямований в одну сторону. Скатертини спочатку розкладають по столах у тому вигляді, у якому вони отримані з білизняної, і тільки тоді розстеляють. Скатертину попередньо розвертають, щоб визначити потрібні кути (це 2-й й 3-й зверху - кути однієї сторони). Потім скатертину кладуть на стіл з боку, що веде до входу в зал (офіціант стоїть спиною до виходу) розвертають, залишаючи складеною вчетверо. Запрасований центральний шов скатертини повинен бути розташований за віссю столу, краї скатертини повинні звисати рівномірно на торцях стола (якщо стіл прямокутний або із правої й лівої сторони від офіціанта, якщо стіл квадратний). Центр скатертини й дві вільні кромки повинні бути повернені до офіціанта. Двома руками, вказівним і великим пальцями , закриває торець столу від себе, потім, тримаючи скатертину в такий же спосіб, простягає на себе через стіл, поки не закриється торець стола й центральна складка не збіжиться із серединою стільниці. Кути скатертини повинні звисати напроти ніжок стола, прикриваючи їх.

Не рекомендується захоплювати полотно скатертини пальцями, тому що залишаються заломы, змочувати водою й натягати на стільниці недостатньо пропрасовану скатертину - вона може втратити твердість, білизну й блиск, пропадає чіткість малюнка й створюється враження використаної скатертини.

Прийомами накриття стола скатертиною **й заміни** її в присутності гостя повинен володіти кожен офіціант.

Якщо під час обслуговування офіціант виявив, що на скатертині з'явилася невелика пляма, то її дозволяється швидко промокнути паперовою серветкою й, потім, прикрити полотняною. У випадку великого забруднення скатертини (пролили вино, соус, упустили їжу із соусом), її міняють у присутності відвідувачів **не оголюючи кришки стола**. Знімається використана скатертина й одночасно застеляється чиста.

Заміна скатертини у присутності відвідувачів виконується наступним чином :

- підготовляють стіл до заміни скатертини - прибирається посуд на сервант

- з торця столу підгинається край скатертини на стільницю, чисту скатертину кладуть на

загнутий край використаної, складену вчетверо вільними кінцями до офіціанта. Верхній край чистої скатертини опускають зі стільниці, другий край простягають на себе через стіл, поки центральна складка не збіжиться із серединою стільниці, одночасно стягаючи гармошкою зі столу використану скатертину.

СЕРВЕТКИ.

Сьогодні в нашому розпорядженні безліч матеріалів з яких виготовляють серветки. Крім тканинних серветок існують паперові, а також серветки з флізеліну. Всі вони бувають різних розмірів й малюнків. Останнього часу їх випускають складеними вчетверо, причому складки фіксують за рахунок теплової обробки. Надалі цей залом не можна видалити, тому паперові серветки й серветки із флізеліну підходять не для всіх фігур складання. ***Вишукана сервіровка столу*** вимагає тканих серветок з різних матеріял. У ПГХ використовують серветки із льняного камчатого полотна. ***Їх ділять на :***

- ***столові білі***, розміром від 40 х 40 см до 60 х 60 см (для більш складних форм). Найбільш часто використовуються серветки розміром 50 х 50 см, з них можна скласти до 80-ти видів фігур. У ПГХ, де столова білизна виготовляється за індивідуальним замовленням, серветки й скатертини можуть бути кольоровими, але обов'язково однакові.
- ***чайні кольорові***, розміром 35 х 35 см
- ***у спеціалізованих ресторанах*** на столи з гарною деревною фактурою замість скатертин кладуть серветки розміром 50 х 35 см.
- ***серветки для офіціанта***, ними покривають таці, повинні відповідати розміру таці.
- ***серветки розміром 25 х 25 см*** призначені для витирання рук після вживання жирних страв, подають безпосередньо при подаванні такої їжі.

ПРИЙОМИ СКЛАДАННЯ СЕРВЕТОК.

При сервіровці столів й обслуговуванні використовують полотняні серветки, які прикрашають стіл і надають йому святковий вигляд. Переважно використовують льняні й камчатні тканини. Вирішальне значення для додання серветці тієї або іншої форми має крохмаль: для деяких фігур серветки повинні бути лише злегка підкрохмалені, для більшості фігур крохмалити потрібно ***сильно***. ***Не слід зберігати серветки в складеному вигляді, щоб уникнути утворення непотрібних заломів, при прасуванні необхідно стежити, щоб вони не розтягувалися - строго квадратна форма - запорука успіху.***

Всі фігури, складені із серветок (а їх більше 80-ти), умовно можна розділити на три групи. В основу розподілу покладене розходження в основних прийомах, з яких починається процес складання.

ГРУПА А:

Основний прийом складання серветок цієї групи :

- Квадратна серветка розкладається на столі виворотом нагору, нижній край розташований горизонтально, далі складають нижній і верхній краї, так щоб вийшла відкрита нагору кишеня.
- Наступним рухом перетворюємо його у квадрат, перекинувши лівий край на правий (або навпаки).
- Можна скласти серветку навпіл по вертикалі, так щоб відкрита сторона була праворуч
- Можна скласти верхній край з нижнім так, щоб відкрита сторона дивилась вниз

Хоча серветку в кожному випадку складають навпіл, потрібно уважно стежити за тим, куди дивиться відкрита сторона. Від цього залежить складання фігури. ***Основні фігури:*** ролик, хвиля, кишеня, шапка, трикутник, диня, кулечек, ковпачок, віяло, здвоєний конус.

ГРУПА Б :

У цю групу об'єднані фігури, які починають складатися :

- серветка на столі виворотом нагору, один кут дивиться вниз. Серветку згинають навпіл за діагоналлю, накладаючи нижній кут на верхній так, щоб утворився трикутник з вершиною вгорі.

- потім правий і лівий кути накладають на верхній і фіксують залом складки, що утворився.

Основні фігури : конверт, жакет, крило, пальмовий лист, колона, свіча, шапка єпископа, кукурудза, ворота, павич.

ГРУПА В:

Основою для фігур цієї групи є :

- серветка розкладена виворотом назовні. Всі чотири кути загинаються до центра

- спочатку великим пальцем притримують середину верхнього краю серветки, а верхні кути загинають до середини один за іншим.

- потім таким же чином роблять і з нижніми кутами, якщо серветка строго квадратна, та всі кути точно зійдуться в центрі.

У процесі складання потрібно стежити як перевертається серветка, від цього залежить яка вийде фігура.

Основні фігури: опахало, букет (їх найкраще помістити в келих), розетка, півмісяць, вітрило, лотос, подушечка.

Усі способи складання серветок при обслуговуванні в ресторані повинні відповідати однаковим вимогам: щоб серветки зручно й просто можна було згорнути, а в розгорнутому вигляді вони не були м'якими, у користуванні зручна напівм'яка серветка.

При сервіровці столу до сніданку використовуються прості форми складання серветок: конверт, трикутник, хвиля, книга. **При сервіровці стола до обіду й вечері** використовують форми: ковпачок, конус, корона, шапка.

При сервіровці банкетних столів використовують більш складні форми складання серветок: віяло, свіча, лотос, жакет, пальмовий аркуш, кукурудза. Складені полотняні серветки розкладають на закусочні або десертні тарілки, розміщують на скатертині між ножем і вилкою, можна класти на пиріжкову тарілку (звичайно при сервіровці до сніданку).

При подачі столових приладів, хліба серветки складають учетверо й загинають один кут (проста кишень), **при подачі пиріжків** використають форму лотоса або подушки (перевернений лотос), у серветку загортають **пляшки з алкогольними напоями**, щоб зберегти їхню температуру (серветку складають косинкою й обертають нею пляшку).

При масовому обслуговуванні сервіровку столу до сніданку **оформлюють паперовими серветками**. Їх складають по 10-12 шт у вазочки або серветниці. Розрізати на частини паперові серветки забороняється.

Питання для самоконтролю.

- 1. Назвіть послідовність складання скатертини.***
- 2. Назвіть послідовність накриття столу скатертиною.***
- 3. Назвіть послідовність заміни скатертини у присутності відвідувачів.***
- 4. Назвіть правила складання серветок.***