

## Задания:

1. Сделать конспект лекции.

2. Подготовиться по теме к практической работе.

### **ПРАВИЛА ПОЛУЧЕНИЯ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ**

После окончания уборки помещений и расстановки столов, за два часа до открытия ресторана, бригадир официантов или дежурный официант получает под расписку:

- в сервизной - необходимые для сервировки посуду и приборы;
- в бельевой - столовое белье.

При получении столового белья, посуды, приборов официант должен обращать внимание на их состояние:

- скатерти и салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными и отглаженными;
- посуда должна быть без трещин, сколов, с одинаковым рисунком;
- приборы должны быть без деформаций, с одинаковым рисунком на ручках.

Недостаточно чисто вымытые приборы, не заточенные ножи, посуду с обнаруженными дефектами нужно сразу же заменить.

**Для того, чтобы получить точное количество скатертей и салфеток, официант должен** подсчитать число обслуживаемых столов, учитывая их форму (прямоугольные или квадратные). Он получает скатерти, исходя из полученных данных и норм оснащения. Кроме скатертей для столов, официант получает определенное количество скатертей в качестве резерва для замены во время работы, а также для накрытия подсобных столов. Вместе со скатертями официанты получают салфетки. Нормы оснащения салфетками: 1,5-2 штуки на каждое место в зале и 2 - 4 ручки на каждого официанта.

### **СПОСОБЫ ДОСТАВКИ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ**

Стекланную посуду доставляют в зал на подносах.

Фарфоровую посуду из сервизной доставляют в зал на тележках, при отсутствии в нем гостей.

Для доставки посуды используются трехъярусные тележки. Два верхних яруса застилают льняными салфетками. На верхнем ярусе размещают стопки тарелок и приборы для специй. На среднем ярусе - приборы, уложенные группами.

### **ПРАВИЛА РАЗМЕЩЕНИЯ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ И СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ В СЕРВАНТЕ**

**Запас столового белья, посуды, приборов, полученных до начала обслуживания размещают в серванте.** В верхних отделениях хранят приборы, поскольку их заменяют наиболее часто. В средних отделениях серванта хранят тарелки. В нижних отделениях хранят столовое белье. Часть посуды для горячих первых и вторых блюд хранят в подогреваемых выдвижных устройствах.

## **ПОЛИРОВКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОСУДЫ**

Для устранения с посуды высохших следов капель воды, пальцев рук, посуду полируют (протирают).

Засохшие капли, подтеки от воды протрите влажным полотенцем, затем полируйте ручником до устранения пятен, капель, подтеков.

В процессе полировки нельзя дуть (дышать) на посуду и приборы и употреблять использованные салфетки.

### **ПОЛИРОВКА ТАРЕЛОК**

Возьмите тарелку через ручник в руки и, вращая ее, полируйте края.

Середину и днище тарелки полируйте правой рукой, удерживая тарелку левой рукой.

После полировки сложите подготовленные тарелки в стопки эмблемой в одну сторону.

### **ПОЛИРОВКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**

Полировка вилок.левой рукой через край ручника возьмите несколько вилок зубцами вниз, а другим концом ручника полируйте зубцы и углубления между ними.

Полировка ложек.левой рукой через край ручника возьмите несколько ложек, а другим концом ручника полируйте поверхности ложки.

Полировка ножей.левой рукой через край ручника возьмите несколько ножей лезвием от себя, другим концом ручника полируйте лезвия.

Сложите подготовленные приборы отдельно по видам на поднос, тележку или на подсобный стол, подстелив под них салфетку.

Фужер (рюмку) возьмите через ручник левой рукой за ножку, а правой, другим концом ручника протирайте медленно так, чтобы большой палец полировал внутреннюю часть, а остальные наружную.

Узкие бокалы полируйте особенно осторожно; одним концом ручника возьмите бокал за ножку, другой конец протолкните внутрь бокала и поворачивайте его там.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**На просвет отполированная посуда должна быть без подтеков и пятен.**

Поставьте подготовленные рюмки, фужеры, бокалы и т.д. на покрытые салфеткой подносы в таком порядке, который ускорит вашу работу при сервировке стола.

Подготовленные для сервировки посуду и приборы накройте другой салфеткой.