

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otvety-na-bilety/46022>

Тип работы: Ответы на билеты

Предмет: Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания

-

Рюмка для ликеров. 40-60 мл. Стандартным является 40 мл. В такой рюмке подают только чистый ликер. Кстати, ликер принято подавать после обеда.

Бокал для хереса. 60-80 мл. Каноническая форма, которая дошла до нас с начала прошлого века, сохранив изящность ножки с фигурной формой. Такой бокал принято сервировать вишней. Треугольная форма способствует испарению алкоголя.

Бокал «снифтер» — с толстым дном и мощной короткой ножкой, сильно сужающийся кверху, — предназначен для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде. Сосуд прекрасно ложится в ладонь, от тепла которой напиток согревается и раскрывает свой вкус и букет.

Небольшой прямой бокал «шот» с толстым дном, объемом 40-60 мл, предназначен для сильно охлажденного крепкого алкоголя в чистом виде (например, водки) и для крепких слоистых коктейлей небольшого объема, рассчитанных на 1 глоток.

Мартини, или коктейльная рюмка. Бокал треугольной формы с широким горлышком и длинной тонкой ножкой, благодаря которой коктейль не нагревается. Вид бокала сбоку напоминает треугольник. Но это относится именно к коктейлю мартини. Употребляется он для холодных коктейлей, лед по стандарту не используется.

В небольшом узком бокале объемом 50-120 мл подают пус кафе (pousse cafe) — слоистые коктейли, отдельные компоненты которых подбираются контрастными по цвету, располагаются слоями и не смешиваются друг с другом.

2. Техника и технологии сервировки банкетных столов

Сервировка банкетного стола является одним из основных элементов интерьера банкетного зала и имеет большое значение для создания хорошего настроения у гостей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола в настоящее время, следующие: простота, практичность, согласованность с интерьером банкетного зала, соответствие подаваемой пище. Наряду с этим большое внимание уделяется эстетической направленности сервировки стола: форме, цвету, оформлению посуды, цвету скатерти и салфеток, соответствию ее тематике обслуживания, использованию национальных особенностей и др.

Сервировка стола, как и в целом процесс обслуживания гостей, носит творческий характер и отличается многовариантностью, но основывается на общих правилах, которые обусловлены рациональной организацией труда обслуживающего персонала, а также необходимостью предоставления максимума удобств потребителям.

Сервировка стола осуществляется в определенной последовательности: стол накрывают скатертью, затем устанавливают тарелки, раскладывают приборы, размещают рюмки, салфетки, приборы для специй. Каждый элемент сервировки должен иметь на столе определенное место.

Билет 11

1. Техника и технологии сервировки банкетных столов

Сервировка банкетного стола является одним из основных элементов интерьера банкетного зала и имеет большое значение для создания хорошего настроения у гостей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола в настоящее время, следующие: простота, практичность, согласованность с интерьером банкетного зала, соответствие подаваемой пище. Наряду с этим большое внимание уделяется эстетической направленности сервировки стола: форме, цвету,

оформлению посуды, цвету скатерти и салфеток, соответствию ее тематике обслуживания, использованию национальных особенностей и др.

Сервировка стола, как и в целом процесс обслуживания гостей, носит творческий характер и отличается многовариантностью, но основывается на общих правилах, которые обусловлены рациональной организацией труда обслуживающего персонала, а также необходимостью предоставления максимума удобств потребителям.

Сервировка стола осуществляется в определенной последовательности: стол накрывают скатертью, затем устанавливают тарелки, раскладывают приборы, размещают рюмки, салфетки, приборы для специй. Каждый элемент сервировки должен иметь на столе определенное место.

2. Принципы эногастрономии в формировании винного ассортимента

"Запретительный" принцип. Среди множества блюд и их компонентов имеются такие, которые очень плохо сочетаются или вообще несовместимы с вином.

"Цветовой" принцип. В Украине это правило сочетаемости часто излагается в следующей редакции: "Белое вино – к рыбе, красное – к мясу".

"Региональный" принцип. Вина того или иного региона, как правило, прекрасно сочетаются с местной кухней.

"Соусный" принцип. Если при изготовлении блюда употребляется какое-либо вино, оно же должно подаваться и к столу.

"Силовой" принцип. Плотные, тяжелые блюда с густым соусом требуют сильных насыщенных вин с высоким содержанием спирта, тогда как к легким блюдам следует подавать легкие вина.

Принцип взаимодействия ароматов. Вина со сложным и сильным ароматом (букетом) лучше подавать к блюду с относительно простым легким ароматом и вкусом.

Принцип сочетания по мягкости и жесткости. При подборе вин к блюдам следует учитывать такие характеристики, как сочность (мягкость, жирность) и жесткость (твердость, постность).

Ценовой принцип. Несмотря на то, что соотносительная цена вин и блюд не имеет непосредственного отношения к кулинарии, пренебрегать этим не следует.

Билет 12

1. Формы и методы обслуживания, используемые на банкетных мероприятиях

Формы и методы обслуживания исполнитель услуг (ресторан) выбирает по согласованию с заказчиком в зависимости от вида банкета, типа и формата предприятия. Процесс обслуживания рассматривается как совокупность операций, которые выполняют исполнители при непосредственном контакте с потребителем услуг во время реализации кулинарной продукции и организации досуга (ГОСТ Р 53995-2010).

Под формой обслуживания понимают разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей на предприятиях питания.

В зависимости от формата банкетного мероприятия применяются следующие формы обслуживания:

- Самообслуживание;
- Обслуживание персоналом;
- Комбинированные;
- Обслуживание потребителей за стойками;
- Обслуживание при доставке продукции.

Метод-способ реализации потребителям продукции общественного питания и организации ее потребления.

В практике сервисного обслуживания применяют четыре основных метода подачи:

1. Французский метод. Сервис для ресторанов высокой кухни. Предусматривает визуальное восприятие пищи, демонстрацию блюд и индивидуальное обслуживание (в обнос). При реализации метода предусматриваются следующие варианты:

- Официант порционирует пищу, перекладывая ее с блюда на тарелку гостя;
- Официант предлагает блюдо посетителю, который сам перекладывает его в свою тарелку.

В обоих случаях обслуживает гостя слева. Блюдо следует держать возле тарелки гостя, слегка наклонив его, но не касаясь поверхности стола. Этот сервис предполагает максимум внимания гостю со стороны

обслуживающего персонала, но отличается высокой трудоемкостью.

2.Английский метод. Обслуживание с приставного столика, порционирование и оформление блюд на виду у гостя. При этом методе подачи блюд применение подсобного стола является обязательным. Этот вид сервиса очень трудоемкий, рекомендуется для обслуживания отдельных столиков.

3.Русский метод. Пища сервируется на больших блюдах; официант порционирует ее на виду гостей; гости обслуживают себя сами. Этот метод по сравнению с предыдущими в большей степени использует элементы самообслуживания.

4.Американский метод. Простой и оперативный метод. Пища раскладывается на тарелки на кухне, официанты разносят и расставляют их перед гостями.

2. Характеристика этапов плана подготовки банкета коктейль

Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья. банкет-коктейль непродолжителен (1—2 ч) и проводится во второй половине дня. Основное отличие от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание.

Столов не ставят. На столик до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки. Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками.

На банкете-коктейле рекомендуются из холодных закусок бутерброды-канапе, тарталетки или волованы, начиненные различными салатами и омлетом, икрой, гастрономическими продуктами. Горячие закуски подают в виде небольших котлеток, сосисок, кусочков рыбы в тесте, люля-кебаб. На десерт принято подавать пирожные ассорти, яблоки в тесте (небольшие порции), фрукты, разделанные на части со шпильками.

Для банкета-коктейля требуется небольшой ассортимент и ограниченное количество фарфоровой, металлической посуды: для закусок блюда фарфоровые и мельхиоровые, кувшины для соков, воды, термосы и щипцы для пищевого льда, подносы. Однако требуется большое количество рюмок, бокалов, стаканов.

Количество официантов определяют из расчета обслуживания одним официантом 10—15 гостей.

До прибытия первого гостя 1/4 всех ранее выставленных на стол буфета рюмок, бокалов наполняют на 2/3 их емкости и расставляют на покрытые салфетками подносы. Напитки в более высокой посуде ставят в середине подноса рядами, а в более низкой — по краям его, с интервалом между рюмками не менее 1—2 см.

Напитки и закуски подают с приходом первого гостя и до ухода последнего.

Начинают обслуживание с подачи напитков, а затем подают закуски.

При подаче десерта после мороженого предлагают шампанское. Банкет заканчивается подачей кофе.

Билет 13

1. Характеристика этапов плана подготовки банкета с полным обслуживанием

Процесс обслуживания состоит из следующих этапов: подготовительного, основного и завершающего. Подготовительный этап включает следующие основные операции: ежедневная уборка торговых помещений, расстановка мебели, протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин, панно, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья.

Ежедневная уборка торгового зала включает проветривание помещения, влажную уборку полов, мебели, подоконников и т.п. Если в зале ковровые покрытия на полах, то для их уборки используют пылесосы и другое механическое оборудование.

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 обеспечивало бы свободный проход 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.

В ресторане в зале установлены холодильники (1 холодильник на 3-4 официанта).

Вблизи закрепленной за официантом группы столов размещены подсобные столы-серванты для официантов.

При расстановке кресла ставят до спущенной скатерти. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

После расстановки мебели бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов.

Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 штук, а фужеры, бокалы и рюмки - на подносах, застеленных салфеткой.

Иногда для доставки большого количества посуды используют официантские тележки.

Перед сервировкой столов официант должен пересмотреть полученную посуду, приборы и стекло на качество мойки, дефекты.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло, хрусталь.

При полировке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обвертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмки внутри и снаружи.

Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При полировке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Вилки, ложки и ножи полируют поочередно, взяв одним концом полотенца в левую руку несколько вилок, остальной частью полотенца правой рукой протирают каждый прибор отдельно. Если скатерть, салфетка плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую.

Основной этап организации обслуживания в зале. Сюда относят: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, передача заказа на производство, подача напитков, закусок, блюд.

Принимая заказ менеджер должен руководствоваться наличием соответствующих продуктов, алкогольных и прохладительных напитков в ресторане.

Метрдотель встречает гостей у входа, провожает их к столикам в соответствии с планом рассадки гостей, предоставленным заказчиком, провожает к месту.

Завершающий этап. Сюда относят: виды, форм и правила расчета с потребителями. Уборка столов и использованной посуды.

2. Столовый текстиль критерии выбора для банкетных мероприятий. Подготовка к использованию.

В полный комплект столового текстиля для ресторана входят:

Скатерти;

Напероны;

Салфетки;

Чехлы на стулья;

Фуршетные юбки.

Форма скатерти должна полностью соответствовать форме стола. Прямоугольные, квадратные, круглые, овальные – это еще не все варианты, которые возможны в этих изделиях. По заказу можно сделать многоугольные или треугольные скатерти, если ресторан тематический или с оригинальным интерьером; Размер – это критерий, имеющий свои стандарты. С каждой стороны стола скатерть должна свисать на 30-40см. Если столик фуршетный или просто небольшой, то чаще всего используют скатерти в пол, которые выглядят очень торжественно и нарядно;

Цвет изделий должен подходить по оттенку интерьеру ресторана. Но есть один вариант, который подойдет в любой дизайн – белый. Нарядно, торжественно, но марко.

Лучше выбирать скатерти из натуральных материалов, они выглядят солидно и дорого. Изделия должны быть без швов, края аккуратно и тщательно обработаны, иначе скатерть будет выглядеть неряшливо. На каждый стол нужно покупать три комплекта, так как ресторан – это место, где загрязнения неизбежны.

Процесс обслуживания состоит из следующих этапов: подготовительного, основного и завершающего. Подготовительный этап включает следующие основные операции: ежедневная уборка торговых помещений, расстановка мебели, протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин, панно, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья.

Ежедневная уборка торгового зала включает проветривание помещения, влажную уборку полов, мебели, подоконников и т.п. Если в зале ковровые покрытия на полах, то для их уборки используют пылесосы и другое механическое оборудование.

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 обеспечивало бы свободный проход 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.

В ресторане в зале установлены холодильники (1 холодильник на 3-4 официанта).

Вблизи закрепленной за официантом группы столов размещены подсобные столы-серванты для официантов.

При расстановке кресла ставят до спущенной скатерти. При использовании круглых столов необходимо обратить внимание на то, чтобы кресла располагались между ножками столов.

После расстановки мебели бригадир официантов под расписку получает в сервизной и бельевой необходимую для сервировки посуду, приборы и столовое белье в соответствии с количеством столов.

Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10 до 12 штук, а фужеры, бокалы и рюмки - на подносах, застеленных салфеткой.

Иногда для доставки большого количества посуды используют официантские тележки.

Перед сервировкой столов официант должен пересмотреть полученную посуду, приборы и стекло на качество мойки, дефекты.

Перед сервировкой столов необходимо протереть ручником, отполировать посуду и приборы, стекло, хрусталь.

При полировке рюмок ножку рюмки берут левой рукой, обвертывают частью полотенца, а при помощи остальной части полотенца правой рукой протирают рюмки внутри и снаружи.

Нельзя дуть на посуду из стекла и употреблять для протирки использованные салфетки.

При полировке тарелок их обхватывают левой рукой концом полотенца, правой рукой зажимают остальную часть полотенца и протирают тарелку, поворачивая ее.

Вилки, ложки и ножи полируют поочередно, взяв одним концом полотенца в левую руку несколько вилок, остальной частью полотенца правой рукой протирают каждый прибор отдельно. Если скатерть, салфетка плохо выглажены, с пятнами и дырами, их возвращают в бельевую.

Основной этап организации обслуживания в зале. Сюда относят: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, передача заказа на производство, подача напитков, закусок, блюд.

Принимая заказ менеджер должен руководствоваться наличием соответствующих продуктов, алкогольных и прохладительных напитков в ресторане.

Метрдотель встречает гостей у входа, провожает их к столикам в соответствии с планом рассадки гостей, предоставленным заказчиком, провожает к месту.

Завершающий этап. Сюда относят: виды, форм и правила расчета с потребителями. Уборка столов и использованной посуды.

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otvety-na-bilety/46022>