27.04.2020 г.

Специализированные линии, организация рабочего места.

В организациях общественного питания любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества, должны выполняться санитарные и технологические нормы и правила, а также требования пожарной и электробезопасности.

Должны выполняться требования следующих нормативных документов по безопасности услуг:

* \* экологической безопасности - СНиП 2.08.02;
* \* противопожарной безопасности - ГОСТ 12.1.004;
* \* требования к освещению - СНиП 11-4.

Изготовляемые пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать установленным санитарным правилам, таким как:

* \* санитарно-гигиенические и технологические требования СанПиН 42-123-5777-91, СанПиН 42-123-4117-86, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
* \* требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов - в соответствии с требованиями МБТ 5061.

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности (молочной, мясной, рыбоперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, плодоовощной и др.) основаны на соответствующих санитарных правилах и нормах, которые имеют ряд общих санитарных требований к предприятиям пищевой промышленности.

К ним относятся следующие положения:

* 1) соблюдение санитарных требований к территории как хозяйственной, так и производственной зоны; правильное санитарное содержание территории (уборка, полив, расположение и состояние мусоросборников, их очистка и дезинфекция);
* 2) правильное санитарно-техническое состояние предприятия (водоснабжение и соответствие качества питьевой воды СанПиН 2.1.4.544.96 или СанПиН 2.1.4.559.96), обеспеченность горячим водоснабжением и паром, наличие канализации и подсоединение ее к технологическому оборудованию, наличие очистных сооружений. Обеспеченность холодом и соблюдение температурного режима в охлаждаемых камерах, обеспеченность отоплением и соблюдение температурного режима в отапливаемых помещениях, наличие вентиляции и эффективность ее работы, достаточность освещения, как искусственного, так и естественного, шумоизоляция в производственных помещениях;
* 3) обеспеченность транспортом, оборудованием, инвентарем, тарой и соблюдение санитарных условий мойки, дезинфекции и хранения;
* 4) достаточность производственных и бытовых помещений в соответствии с мощностью выпускаемой продукции и соблюдением их санитарного содержания;
* 5) дератизация, дезинфекция и эффективность борьбы с грызунами, мухами и другими насекомыми;
* 6) соблюдение личной и производственной гигиены и т. д.

Помимо санитарных правил, установленных для продукции, определенные требования предъявляются и к персоналу организации общественного питания.

В соответствии со статьей 213 ТК РФ работники организаций общественного питания должны проходить обязательные медицинские осмотры в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний.

Перечень профессий, должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, обязанных проходить при поступлении на работу, а также периодическую профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, указан в письме Минздрава России от 7 августа 2000 года № 1100/2196-0-117.

В соответствии с Федеральным законом от 8 августа 2001 года № 128-ФЗ „О лицензировании отдельных видов деятельности услуги общественного питания не лицензируются. Исключение составляют услуги по продаже алкогольной продукции, которые подлежат лицензированию в соответствии с Федеральным законом от 22 ноября 1995 года № 171-ФЗ „О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Порядок сертификации продукции и услуг общественного питания установлен Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ „О техническом регулировании.

Под сертификацией услуг общественного питания следует понимать процедуру подтверждения соответствия оказываемых предприятием общепита услуг определенным стандартам. Данное соответствие подтверждается путем выдачи документа в письменной форме - сертификата соответствия, свидетельствующего о том, что предоставляемые предприятием общественного питания услуги соответствуют установленным требованиям. Обычно сертификат соответствия выдается на 1 год. При этом определяется, к какому классу относится ресторан.

Сертификация продукции общественного питания осуществляется в целях:

* \* создания необходимых условий для деятельности хозяйствующих субъектов в Российской Федерации, а также для их участия в международном экономическом сотрудничестве;
* \* содействия потребителям в компетентном выборе продукции;
* \* защиты потребителей от некачественной продукции;
* \* контроля безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья людей.

Технологическая линия - совокупность технологически связанных рабочих мест, занятых изготовлением одного или нескольких однородных в конструктивном и технологическом отношениях предметов труда.

Технологическая линия представляет собой совокупность рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса, предназначенных для выполнения закрепленных за ними технологических операций и связанных между собой специальными видами межоперационных транспортных средств.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций. Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготовляться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

Классификация буфетов и принцип работы буфетов.

*Буфет*— один из типов предприятий общественного питания, предназначенный для быстрого обслуживания посетителей. Ассор­тимент буфета состоит из ограниченного перечня горячих и про­хладительных напитков, холодных блюд и закусок, булочных и кондитерских изделий, а также горячих и сладких блюд неслож­ного приготовления (из вторых горячих блюд — сосиски, сар­дельки, яичница). Допускается реализация полуфабрикатов.

Буфеты располагаются на промышленных предприятиях, при гостиницах, театрах, цирках, стадионах, на вокзалах, речных и морских судах, в железнодорожных вагонах (купе-буфеты), а так­же в залах столовых, кафе, ресторанов.

Основная форма работы буфетов — самообслуживание, в ред­ких случаях — обслуживание официантами.

Буфеты могут быть самостоятельными предприятиями, полу­чающими товары из кладовой и с производства, и буфетами-фи­лиалами, подчиненными головному буфету.

*Стационарные буфеты,*расположенные на промышленных пред­приятиях, в учреждениях, учебных заведениях, гостиницах, шко­лах, отпускающие готовую продукцию потребителю, оборудова­ны столиками. Они, как правило, имеют небольшой зал, моечное отделение, специальное помещение для готовки закусок. В ресто­ранах и кафе организуют стационарные буфеты для отпуска офи­циантам различных напитков, фруктов, табачных изделий. Такой буфет состоит из двух отделений: одно — для отпуска указанной продукции, другое — для хранения определенного ее запаса.

В буфетах, где основу оборудования составляют буфетные стойки с закрытыми витринами, все изделия отпускает буфетчик, он же рассчитывается с потребителями. В буфетах с открытыми витрина­ми посетители сами берут закуски, бутерброды, кондитерские изделия, наливают в стаканы чай, кофе и, подходя с подносом к буфетчику, оплачивают их стоимость. Горячие закуски, сосиски, сардельки, котлеты отпускает буфетчик. Если в буфете работают два человека, то один из них отпускает горячие блюда, а второй производит расчет с посетителями.

К оборудованию торгового зала буфета относится также тер­мостат с чаем или кофе, который ставят на отдельный столик. Посетители сами наливают напитки, предварительно оплатив их стоимость или оставив деньги здесь же, на столе.

В некоторых учреждениях могут быть организованы *буфеты без продавца,*предназначенные для обслуживания постоянного кон­тингента посетителей. Преимущество этой формы обслуживания со­стоит в возможности за короткий срок обслужить большое число посетителей. Такие буфеты оборудуют также в общем торговом зале столовой, вблизи основного буфета, или в отдельном, специально выделенном помещении. Дополнительный прилавок (длина 3 м, ширина 1 — 1,2 м) покрывают скатертью и устанавливают на нем различные холодные блюда, напитки и другие изделия. Для пре­дохранения закусок и других изделий от возможного попадания Пыли на прилавке помещают одну-две витрины. Кроме того, обо­рудуют горку для выставки штучных товаров, преимущественно кон­дитерских изделий. В зависимости от вида изделий кладут щипцы, пинку, ключ для откупоривания бутылок и бумажные салфетки.

Для желающих получить горячие напитки на отдельном под­собном столике ставят кофеварку, чайник с заварным чаем и чай­ную посуду.

В буфетах без продавца посетители берут по своему выбору закуски или другие товары, подсчитывают их стоимость и кладут Кеньги в настольную кассу (ящик). После этого относят закуски и Напитки на обеденный стол. Наблюдает за работой буфета без Про­нина буфетчик основного буфета, который пополняет продук­цию и периодически снимает с настольной кассы накопившуюся

Выручку.

В летний период широко используются *сборно-разборные буфетные стойки*и *палатки,*доставляемые в оперативном порядке вме­сте с продуктами к месту обслуживания — в парк, на пляж, стадионы. Собранные и установленные стойки с буфетной витриной, заполненной кулинарной продукцией, доставленной с предприя­тий массового питания, удобны для обслуживания отдыхающих, зрителей и т.д.

В *театрах*буфеты обслуживают зрителей перед началом спек­таклей и в антрактах. Перед антрактом в торговом зале буфета официанты предварительно накрывают столы скатертями, серви­руют их, раскладывают на вазах бутерброды, пирожки, пирожные, фрукты, ставят бутылки с напитками. На подсобных столах подго­тавливают запас стаканов, фужеров, тарелок, бумажных салфеток. Один официант обслуживает два-три таких стола. Посетители но своему вкусу берут со стола закуски, сами открывают бутылки I напитками. Официант получает плату и убирает использован­ную посуду. В фойе устанавливают буфетные стойки для продажи пищиков, мороженого, кондитерских изделий.

*В гостиницах*устраиваются поэтажные буфеты, которые связа­ны с производством ресторана лестницами, лифтами, перехода­ми. 'Эти буфеты обеспечивают проживающих в номерах питанием. Они оснащаются и оборудуются: электроплитой или газовой четырехконфорочной плитой; одним-двумя холодильниками; веса­ми и мерной посудой для контроля отпускаемых продуктов и на­питков; холодной и горячей водой и ваннами для мытья посуды; шкафами-сервантами для хранения посуды, приборов, белья и небольшого запаса некоторых продуктов. К числу мебельного обо­рудования поэтажных буфетов относятся также столы для досортировки на них заказанных продуктов и доготовки некоторых за­кусок, блюд, напитков перед подачей их в номер. Для транспор­тировки продуктов, посуды, закусок, блюд, напитков из ресто­рана в буфет предусматривается специальное оборудование в виде тележек.

*Буфет-фуршет*представляет собой горку, на которой выложе­ны фрукты, печенье, пирожные, торты, кексы, пирожки, кон­феты, орехи, бутерброды (канапе, сандвичи), мороженое, закус­ки, минеральные и фруктовые воды. Этот тип буфета предназначен для быстрого обслуживания делегаций, отдельных контингентов (например, при обмене детскими коллективами между городами или странами), в театрах, на стадионах, в учреждениях, благо­творительных обществах.

В этих буфетах расставляют в залах несколько буфетных сто­лов, например прямоугольные фуршетные длиной 2—6 м. Мож­но использовать и квадратные, и прямоугольные, составляя из них столы нужных размеров. Их ставят вплотную к стене в наибо­лее удобных для подхода гостей местах.

В середине такого стола, накрытого скатертью, ставят высокую вазу с фруктами (не далее 1 м от края лицевой стороны), а по краю левой стороны стола кладут стопками закусочные и десерт­ные тарелки, возле них — закусочные и десертные приборы и салфетки. На свободном месте стола на блюдах укладывают кана­пе, сандвичи, пирожки, торты, пирожные, холодные закуски и нарезанный хлеб. На запасные столики ставят фужеры для воды, салфетки.

К моменту приглашения гостей и приема пищи подают все, что предусмотрено меню, учитывая, что время нахождения гос­тей у стола не превышает 15—30 мин.

Роль официантов сводится к тому, что они оказывают помощь в выборе закусок и напитков, наливают напитки из имеющихся на столе-горке бутылок, подают закуски.

Повара и другие подсобные работники в это время готовят к подаче чай, кофе. Официанты ставят эти напитки на подносы и обносят ими гостей, а затем убирают использованную посуду и пополняют сервировку недостающими приборами.

Условиями нормальной организации обслуживания методом буфет-фуршет является наличие оптимальной площади в зоне рабочего места для свободного перемещения работников, а также наличие кофеварочного аппарата, самоваров, сосисоварок, инст­рументов, контрольно-измерительных приборов.

*Буфеты на железнодорожном транспорте,*а также в залах ожи­дания на вокзалах, платформах, привокзальных площадях пред­полагают обслуживание пассажиров в местах их наибольшего скоп­ления. Здесь организуют несколько буфетов, которые в зависимости от ассортимента реализуемой продукции могут быть: чайными, молочными, кулинарными, детскими. В них пассажиры рассчитываются с буфетчиками наличными деньгами.

В купе-буфетах нарезают бутерброды, варят яйца, сосиски, capдельки, готовят горячие напитки. Остальная продукция поступает в готовом виде из предприятий общественного питания, органи­зующих обслуживание в купе-буфете.

Буфеты на вокзале работают, как правило, на полуфабрикатах и готовой продукции, получаемой от базового предприятия. Все блюда и закуски подают с производства на раздачу порционированными.

**Контрольные вопросы и задания**

1. Какова технология обслуживания в буфетах различного назначе­нии?

2. Перечислите виды оборудования, необходимого для функционирования буфетов.

3. Какие виды продукции используются для продажи в буфетах?

Обслуживание банкетов и приемов.

**Прием**- это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события, носят официальный характер. Приемы проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, представителей зарубежных и российских фирм, при открытии и закрытии международных выставок, в связи с подписанием торговых соглашений, национальными праздниками. Приемы носят *деловой характер,*они проводятся с целью расширения и углубления контактов.

В настоящее время в международной практике существует несколько видов официальных приемов, каждому из которых соответствует свой этикет, обязательный для всех участников. Официальные приемы подразделяют на дневные й вечерние, а также приемы с рассадкой за столом и без нее.

• Дневные приемы - это Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак.

• Вечерние - Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай,

Жур фикс, Шашлык (Барбекю).

• К приемам с рассадкой за столом можно отнести такие приемы, как Завтрак, Обед и Ужин.

• К приемам без рассадки за столом относят Фуршет, Коктейль, Жур

фикс, Барбекю.

Прием в честь или с участием иностранных представителей называется *дипломатическим.*Международная практика установила виды дипломатических приемов, методы их подготовки, этикет, который должны соблюдать участники приемов.

*Дипломатический протокол*- совокупность общепринятых правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, дипломатическими представительствами и официальными лицами в международном общении.

В России нормы протокола были систематизированы и законодательно оформлены в 1774 г., когда был утвержден «Церемониал для чужестранных послов при Императорском всероссийском дворе». В 1827 г. эти нормы были дополнены и утверждены в качестве «Норм русского дипломатического протокола».

Основным документом, определяющим нормы международных контактов, в настоящее время является Венская конвенция о дипломатических сношениях. В соответствии с этим документом разрабатываются законы и нормативные акты в области внешней политики. В то же время каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения с учетом своих национальных особенностей и обычаев.

В отличие от официальных приемов *банкеты*носят неофициальный характер. Они проводятся по поводу встречи друзей, семейных торжеств, свадеб и других традиционных праздников.

*7.1.1. Дневные дипломатические приемы*

Прием ***Рабочий завтрак***проводится, как правило, в ходе визитов официальных лиц за рубеж для встреч с деловыми людьми принимающей страны. Рабочий завтрак обычно устраивается в 8.00-8.30 утра и длится не более одного часа. На Рабочий завтрак приглашают ограниченное количество гостей. Тосты и специальные выступления не произносятся.

Приемы ***Бокал шампанского***и ***Бокал вина***проводятся по случаю национального праздника, в честь приезда иностранной делегации, отъезда посла и др. Приемы начинаются в 12 ч, заканчиваются к 13 ч и проводятся стоя. Во время

приема Бокал шампанского гостям предлагают шампанское, соки, поджаренные орешки, маленькие пирожные, шоколад.

На приеме Бокал вина предлагают вино, соки, минеральную воду, бутерброды канапе, тарталетки с начинками. Эти виды приемов удобны тем, что занимают мало времени и не требуют сложной подготовки.

Прием ***Завтрак***устраивается в промежутке между 12 и 15 ч. Завтрак продолжается обычно полтора часа, из которых 45-60 мин гости проводят за столом, а 15-30 мин- за кофе или чаем (кофе, чай могут быть поданы за тем же столом или в гостиной). Подают за завтраком одну-две холодные закуски, одно рыбное или мясное горячее блюдо и десерт. За завтраком возможна подача горячей закуски или первого блюда.

Перед завтраком гостям предлагают аперитив, по завершении завтрака подают чай, кофе, к которым предлагают ликер или коньяк.

В международной протокольной практике принято считать, что дневные приемы носят менее торжественный характер, чем вечерние, поэтому форма одежды гостей - повседневный костюм или платье, если в приглашении специально не указывается форма одежды.

*7.1.2. Вечерние дипломатические приемы*

Прием *Коктейль*начинается между 17 и 18 ч. Продолжительность приема 2 ч. Прием проходит стоя. На приглашении указывают время начала и окончания приема (17.00- 19.00, 18.00-20.00). Гости могут приходить и уходить в любой час указанного времени. Во время приема официанты подают гостям на подносах налитые в бокалы напитки. Иногда организуют барную стойку со спиртными напитками.

В качестве закуски подают канапе с сырным или ветчинным муссом, паштетами, рыбными и мясными гастрономическими продуктами, волова-ны или корзиночки с различными начинками, крекеры, соленый и сладкий миндаль, фрукты. Подают также маленькие пирожные, печенье, кофе, чай.

Прием *А ля фуршет*проводится в те же часы, что и прием: Коктейль (17.00-19.00 или 18.00-20.00). Прием проводится стоя. В зале устанавливают фуршетные столы с разнообразными закусками и барные стойки с алкогольными и безалкогольными напитками.

Холодные закуски размещают на блюдах, нарезанными небольшими порциями «под вилку». Горячие закуски подают в кокотницах, кокильни-цах, на металлических блюдах (рыба орли, сосиски-малютки, люля-кебаб, маленькие котлеты). После горячих закусок гостям предлагают десерт (мороженое, желе, сыр с фруктами и др.), в конце приема подают кофе. Гости обслуживают себя сами.

Форма одежды повседневная - костюм или платье, если иное не указано в приглашении.

**Обед***-*наиболее почетный вид приема. Он обычно начинается в промежутке между 19.00 и 21.00. Продолжительность 1,5-2 ч, в том числе за столом 1 ч, остальное время - в гостиной. В меню включают 3-4 холодных закуски, первое блюдо, 1 -2 вторых блюд, десерт. После обеда в другом зале (гостиной) подают кофе или чай.

В качестве алкогольных напитков гостям предлагают сто-, ловые вина, к десерту - шампанское, к кофе или чаю -

коньяк, ликер.

Все блюда и напитки официанты подают гостям в обнос.

Перед обедом гостям предлагают аперитив.

Форма одежды на торжественном приеме - парадная. На приглашениях (в левом нижнем углу) указывают «White tie» - белый галстук, что означает фрак, или «Evening dress» - вечерняя одежда, что также означает фрак; «Black tie» - черный галстук, что означает смокинг. Дамы в таких случаях должны быть в вечерних туалетах.

Прием ***Обед-буфет***- разновидность обеда. Его организация проще, так как не связана с размещением гостей за столом. Этот вид приема аналогичен шведскому столу. Обед-буфет проводится в те же часы, что и Обед. Стол размещают у стены или посередине зала, накрывают скатертью почти до пола. На середину стола ставят холодные закуски, соусы, различные салаты, хлебобулочные изделия, прохладительные напитки. На столах размещают закусочные тарелки стопками, закусочные приборы, стеклянную посуду, полотняные салфетки.

Участник Обеда-буфета подходит к столу, берет закусочную тарелку, накладывает на нее закуски, кладет закусочный прибор. Правой рукой гость берет бокал с вином или соком, отходит от стола и садится за один из маленьких столиков. Вина и другие алкогольные напитки выставляются на барной стойке.

Прием ***Ужин***начинается в 21.00 и позже. От Обеда отличается временем его начала и отсутствием в меню первого блюда. Официанты обслуживают гостей в обнос холодными и горячими закусками, вторыми горячими блюдами, десертом, прохладительными и алкогольными напитками, кофе или чаем в общем зале или гостиной.

Форма одежды указывается в приглашении - темный костюм, смокинг или фрак; для женщин - вечернее платье.

Прием ***Чай***организуют, как правило, для женщин с 17 до 19 ч. Количество приглашенных не более 10 человек, которых рассаживают за несколькими круглыми или овальными столами, накрытыми цветными скатертями и салфетками нежных тонов. К чаю подают маленькие бутерброды, пирожки со сладкими начинками, печенье, кексы, пирожные, торты, шоколадные конфеты, фрукты, лимон. По просьбе гостей может быть подан кофе.

Форма одежды - повседневный костюм или платье.

Прием ***Жур фикс***(от франц. - определенное время) устраивает жена министра иностранных дел или другого члена правительства или жена посла один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего\* сезона. Приглашения на такие приемы (среды, четверги или пятницы) рассылаются один раз в начале осеннего сезона и действуют до конца зимнего сезона, иногда до начала лета, если не последует специальное уведомление о перерыве. По времени проведения, угощению и форме одежды этот прием не отличается от Чая. Иногда такой прием носит характер литературного или музыкального вечера. На прием Жур фикс могут быть приглашены также мужчины.

**Шашлык (Барбекю)**- неформальный и любимый дипломатами вид летнего приема. Проводится прием на открытом воздухе в саду загородного дома. Участниками такого приема могут быть гости с семьями. Хозяин дома осуществляет ритуал, связанный с разведением огня, подготовкой мяса и приготовлением шашлыка. В это время гостям предлагают напитки (пиво, вино, минеральную воду и др.), соленое печенье, орешки, натуральные овощи. К шашлыкам подают различные виды соусов: томатный, кетчуп, нашараби и др, на десерт - фрукты. Форма одежды на Барбекю - спортивная. Количествот приглашенных обычно невелико.

Прием **Бокал *вина с сыром***в последнее время стол очень популярным. Организация такого приема относительно проста и позволяет хозяину проявить изобретательность в подборе различных вин и сыров. При организации данного приема стол располагают в центре или у стены. Для оформления стола лучше использовать клетчатые скатерти и салфетки, темные и светлые деревянные доски. Стол можно оформить в стиле кантри (деревенской утварью) или в изысканном утонченном стиле, используя белые кружевные скатерти и богемское стекло. Сыры располагают на специальных сырных досках большими кусками. Около каждого куска сыра кладут сырный нож. Сыр должен иметь комнатную температуру. Рядом с ним располагают хлебцы, масло сливочное, свежие и сухие фрукты, орехи, оливки, овощи натуральные, листья петрушки, салата, укропа.

Во время приема можно отдать предпочтение твердым сыром - эмен-таль, чеддер; мягким - камамбер, моззарелла, полумягким - эдемский, рокфор; бесферментным - рикотта, эдыгейский. Сыры располагают на сырных досках раздельно. К бесферментным сырам можно подать смесь салатного и орехового масла, посыпать их базиликом, нарезанными кружочками маслинами и помидорами. На стол ставят салатники с оливками, корнишонами, зеленым луком. Фрукты располагают рядом с тем сортом сыра, для которого они предназначены: яблоки, апельсины - с твердыми сырами; сливы, персики, абрикосы- с мягкими.

К сырам можно рекомендовать столовые красные сухие вина - Бордо, Божоле, Мукузани, Мерло, Саперави, Телиани.

2.

Правильная организация приема заказа на банкет или прием способствует успешному его проведению.

Заказ на обслуживание банкета принимает менеджер или метрдотель. Он уточняет вид банкета (свадьба, юбилей и др.) и предлагает заказчику ознакомиться с помещением; планом расстановки столов и размещения гостей, согласовывает дату и время проведения банкета, количество участников, состав по возрасту, полу, национальности, метод обслуживания (банкет с полным или частичным обслуживанием), предполагаемую стоимость заказа, особенности оформления банкетного зала, подачи аперитива, вид музыкального обслуживания.

Заказчику можно предложить несколько вариантов заранее подготовленного меню или вновь составить его с учетом возможного изготовления блюд и закусок, не входящих в меню ресторана. По желанию заказчика может быть принят заказ на фирменные кулинарные и кондитерские изделия, изготовляемые предприятием. Стоимость заказа оплачивается заказчиком по ценам калькуляций.

В заказе указывается номер телефона, адрес и фамилия заказчика, порядок расчета (наличный, безналичный или по кредитной карте). После предварительного согласования меню заказчик оплачивает 50% стоимости заказа, на принятые деньги ему выписывают приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной книге учета заказов на обслуживание торжеств. Одновременно работник, принимающий заказ, знакомит заказчика с правилами работы предприятия, порядком обслуживания, возмещения возможных убытков по вине заказчика и гостей, с расценками на оплату аренды залов, составляет контракт.

При окончательном согласовании меню (не позднее чем за два дня до начала торжества) менеджер или метрдотель совместно с заказчиком составляет заказ-счет в пяти экземплярах, который утверждается директором предприятия и служит расчетным документом. Номер заказа-счета должен соответствовать номеру данного заказа в книге учета заказов. Кассир, получив утвержденный заказ-счет и выписанный бухгалтерский приходный кассовый ордер, принимает от заказчика доплату за заказ, проставляет на всех экземплярах штамп «Оплачено», заверяет каждый экземпляр подписью. Первый экземпляр менеджер или метрдотель передает заказчику. Второй экземпляр заказа-счета остается у кассира до дня обслуживания. В день обслуживания он передает его в бухгалтерию вместе с кассовым отчетом; третий - официанту, которому поручено выполнение заказа; четвертый и пятый - на кухню и в сервис-бар. Четвертый и пятый экземпляры заказа-счета после выполнения заказа сдаются в бухгалтерию.

Продукцию из кухни и сервис-бара отпускают по чекам, печатаемым на принтерах согласно заказу-счету. В процессе обслуживания заказчик может сделать дополнительный заказ, который он оплачивает наличными деньгами. Дополнительный заказ фиксируется на обратной стороне заказа-счета. Об изменениях в заказе-счете заказчик должен предупредить не позднее чем за сутки до начала банкета. В этом случае заказчику могут быть возвращены деньги или предложены дополнительные услуги (подача шампанского, фруктов, коктейлей, аперитива, если это не было предусмотрено в заказе). Если отказ поступил в день проведения банкета, заказчик должен оплатить предприятию фактически понесенные расходы, т. е. стоимость блюд по продажным ценам, которые не могут быть реализованы (истек срок реализации, отсутствует возможность передать изделия для продажи в зале и др.). Заказчик может распорядиться с указанной продукцией по своему усмотрению.

По окончании проведения банкета для возмещения причиненного ущерба (бой или пропажа посуды, приборов, салфеток и нанесение других убытков предприятию по вине гостей) заказчику выписывают счет, а деньги приходуются кассой.

3.

Специальные банкетные службы существуют в крупных ресторанах и гостиницах. ***Менеджер***банкетной службы должен разъяснить заказчику весь перечень оказываемых услуг и скрупулезно обсудить с ним каждую деталь контракта. Не всегда люди, заказывающие банкет, имеют четкое и правильное представление о его типе. Иногда возникают ситуации, когда необходимо проинформировать заказчика об особенностях организации и проведения какого-либо приема или банкета.

Менеджер банкетной службы должен определить необходимое количество официантов, барменов и четко распределить обязанности между ними. Он должен информировать о предстоящем банкете весь занятый в нем персонал: метрдотеля, официантов, барменов, поваров и др., особое внимание обратить на соблюдение санитарных норм при приготовлении и подаче блюд на банкете.

Принимая заказ, менеджер должен руководствоваться наличием соответствующих продуктов, алкогольных и прохладительных напитков в ресторане, а в случае их отсутствия принять меры к приобретению недостающих продуктов, напитков. Менеджер помогает заказчику в выборе закусок и блюд, а в случае необходимости дает кулинарную характеристику блюдам, товароведную характеристику алкогольной и безалкогольной продукции.

Менеджер банкетной службы несет ответственность за подготовку залов к обслуживанию. Для банкета необходимо три зала: первый - для подачи аперитива, второй зал - для проведения банкета и третий - небольшой - для десерта и горячих напитков. Некоторые рестораны предоставляют участникам банкета комнаты или холлы для отдыха, курительные и т. д.

В процессе приема заказа и его выполнения менеджер банкетной службы должен руководствоваться правилами международного этикета, соблюдать требования к обслуживанию иностранных гостей, обеспечивать в зале доброжелательную атмосферу, располагающую к отдыху, рассматривать все претензии, связанные с обслуживанием участников банкета, и принимать по ним оперативные решения. В ходе подготовки и проведения банкета менеджер следит за подготовкой зала, сервировкой столов и обслуживанием гостей официантами и барменами. Цель - произвести максимально хорошее впечатление на гостей, которые будут рассказывать друзьями близким, создавать рекламу предприятию. После проведения банкета менеджер продолжает поддерживать связь с заказчиками - рассылает поздравления с праздниками, приглашения на дегустации блюд от шеф-повара или блюда дня. На рабочем месте менеджера банкетной службы должны находиться альбомы со схемами различных вариантов расстановки столов в залах, фотографиями банкетных блюд и засервированных столов для различных видов банкетов и приемов.

Особенности организации питания иностранных туристов.

Туристические фирмы заключают договоры с ресторанами и другимипредприятиями общественного питания на организацию питания иностранных туристов. В договорах определяют период обслуживания в соответствии с количеством выделенных мест, условия обеспечения питанием, стоимость дневного рациона, условия и порядок расчета.

Для обслуживания интуристов выделяют отдельные залы или необходимое количество столов в общем зале, на столы ставят национальные флажки. Если в зале питаются туристы разных классов, то их размещают за отдельными столами. Группам туристов питание предоставляется по договоренности в определенное время. Для индивидуальных туристов необходимо иметь резерв столов в зале, так как они могут приходить в любое время в течение работы ресторана. Им предоставляется питание по меню ре­сторана.

Для групп туристов меню завтрака, обеда, ужина составляем и накануне, и согласовывается с руководителем группы.

Обслуживание туристов должно быть четким, быстрым и не превышать во время завтрака и ужина - 30 мин, во время обеда - 40 мин. В этих целях при обслуживании групп туристов на одного официанта предусматривают 10—15 туристов, а индивидуальных - не более 8 человек.

Метрдотель и официанты, обслуживающие иностранных туристов, должны владеть иностранными языками (английским немецким, французским) в объеме, необходимом для выполнения своих обязанностей. Они должны уметь приветствовать туристов на иностранном языке, оказывать индивидуальным туристам помощь в выборе блюд и напитков, давать характеристику блюд и напитков, указанных в меню, отвечать на вопросы, касающиеся порядка обслуживания, объяснять порядок расчета, называть стоимость блюд и напитков.

Питание туристам, путешествующим индивидуально, предоставляется за наличный расчет и по кредитным карточкам некоторых иностранных фирм, перечень которых должен быть в ресторане.

В целях ускорения обслуживания иностранных туристов организуется "шведский стол".

В тех случаях, когда составляется меню для туристов, очень часто предлагают утром туристам стандартный европейский завтрак. Ниже приводится несколько вариантов европейских завтраков (таблица 2).

Таблица 2 –Примерный европейский завтрак

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Первый вариант | Второй вариант | Третий вариант |
| Сок томатный  Масло сливочное  Сосиски с зеленым горошком  Джем (варенье)  Булочка | Масло сливочное  Сыр  Яичница с ветчиной  Джем (варенье)  Булочка  Кофе (чай) | Сок яблочный  Масло сливочное  Ассорти (мясо отварное, курица)  Каша геркулесовая  Джем (варенье)  Тост  Кофе (чай) |
| Четвертый вариант | Пятый вариант |  |
| Сок овощной  Масло сливочное  Бекон жареный  Джем (варенье)  Булочка Кофе (чай) | Кефир (простокваша)  Масло сливочное  Ассорти из колбасы, ветчины, сыра  Булочка  Тост  Джем (варенье)  Кофе (чай) |  |

При составлении меню учитывают национальные вкусы и привычки в питании иностранных туристов.

Для ускорения обслуживания групп туристов предварительно (за 10—15 мин) на столы ставят воду фруктовую, минеральную или кипяченую со льдом, а также хлеб, булочки, джем, холодные закуски, кисломолочные продукты, сладкие блюда. Первые блюда доставляют в зал на тележках в фарфоровых супницах, которые ставят на столы, туристы сами разливают суп в тарелки; вторые блюда приносят в зал порционированные в тарелках.

Особенности питания зависят от исторического и экономиче­ского развития народа, географических условий страны, национальных обычаев и вероисповедания. Поэтому при составлении меню для иностранных туристов необходимо изучить их обычаи, особенности и режим питания. Так, в меню стран, граничащих с океанами и морями, значительное место занимают рыба и продукты моря, а в блюдах национальных кухонь стран, отдаленных от моря, - продукты животноводства и лесного промысла.

При организации питания иностранных туристов следует иметь в виду, что большинство людей во всех странах мира питаются три раза в день. Во многих странах завтрак легкий (Англия, Италия, Франция и др.). В ряде стран (Англия, США, Франция, Канада и др.) принят второй завтрак (ленч). По времени он совпадает с нашим обедом, отличается отсутствием первых блюд, состоит из закусок, вторых блюд, десерта. Обед соответствует нашему ужину и включает закуски, суп, горячее второе блюдо, десерт и черный кофе. А вот туристы из Польши любят постный завтрак, из Венгрии - легкий обед. Легкий ужин должен быть у поляков, итальянцев, а плотный - у венгров, чехов, англичан, французов. Надо также учитывать, что европейцы во время еды пьют минеральную или фруктовую воду, а японцы и корейцы чаще всего минеральную воду не употребляют.

Нужно учесть также, что многие иностранцы с удовольствием заказывают украинский борщ, русские щи, блины со сметаной или икрой, шашлык и другие блюда.

Составляя меню и предлагая иностранным туристам блюда на­циональной кухни народов нашей страны, нужно учитывать не только особенность кухонь зарубежных стран, но и применяемые способы обработки продуктов, заправки блюд специями и при­правами, сочетания продуктов с соусами и гарнирами и т. д.

Таблица 3 – Вкусовые привычки иностранцев

|  |  |
| --- | --- |
| Национальный завтрак | Составные части |
| 1 | 2 |
| Австрийский 1-й | Кофе со сливками или молоком, булочка |
| Австрийский 2-й | Холодные закуски (колбаса, отварное мясо), горячие блюда (тушёная или запеченная говядина, обжаренная печень), минеральная вода, кофе |
| Голландский | Кофе, чай, молоко; голландские анисовые сухарики; голландский сыр; овсяная каша; блинчики с начинкой; мясное ассорти; сельдь |
| Испанский и португальский ранний | Кофе, булочка и мармелад или горячий шоколад с печеньем |
| Испанский и португальский поздний (10.00-11.00) | Овощи, рыбные и яичные блюда |
| Итальянский | Свежие фрукты, крепкий кофе с молоком, тосты, булочки а мармеладом, медом, маслом |
| Немецкий 1-й (около 6.00) | Кофе с молоком или сливками, булочки с мармеладом или джемом, возможны бутерброды с сыром и маслом |
| Немецкий 2-й (10.00-11.00) | Холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт |
| Польский 1-й | Чай, кофе с молоком, булочка, мармелад или варенье |
| Польский 2-й | Холодные и горячие закуски, десерт, кофе, чай с молоком |
| Скандинавский | Рыбные и мясные блюда; хрустящие хлебцы |
| Финский | Горячий напиток с молоком |
| Французский 1-й | Очень крепкий кофе с большим объемом молока, масло, сыр разных сортов, хлеб, булочки, рогалики |
| Французский 2-й | Холодные закуски (бутерброды канапе, различные салаты из свежих и консервированных овощей, птицы, рыбы, масла,  нерыбных морепродуктов), горячая овощная закуска, рыбные или мясные горячие блюда с гарниром из овощей, фрукты, кофе |
| Швейцарский 1-й | Кофе с молоком, булочка |
| Швейцарский 2-й | Сыр, мясное ассорти, овсяная каша, рыбные или мясные горячие блюда, булочка, мед |

**1.3 Виды национальных завтраков**

Рассмотрим таблицу более подробно. Иностранные туристы, путешествуя по нашей стране, охотно знакомятся с блюдами русской кухни и кухнями других народов России, разнообразный ассортимент которых может удовлетворить любые вкусы. В этой связи нет необходимости для туристов приготовлять блюда иностранных кухонь. Следует только знать особенности питания иностранных туристов с тем, чтобы составить для них меню с учетом национальных традиций и привычек.

Особенности питания зависят от исторического и экономического развития народа, географических условий страны, национальных обычаев, вероисповедания.

При организации питания иностранных туристов следует иметь ввиду, что большинство людей во всех странах мира питается три раза в день. Во многих странах завтрак состоит из фруктового сока, масла, джема или варенья, хлеба-тоста, булочек, сосисок или омлета, ветчины с гарниром, кофе или чая. Такой завтрак принято называть европейским.

В ряде стран: Англии, США, Франции, Канаде принят завтрак, так называемый ленч. По времени он соответствует нашему обеду и отличается от него отсутствием первых блюд. Он состоит из закусок, вторых горячих (мясных, рыбных, овощных) блюд, десерта и черного кофе, который завершает прием пищи. Третий прием пищи (обед) соответствует нашему ужину и состоит из закусок, супа, горячих вторых блюд, десерта и черного кофе.

Следует учитывать, что для туристов из Венгрии, Чехии, Словакии, Англии, Италии, Франции, Китая, Латинской Америки завтрак должен быть легким, а из Польши – плотным. Любят легкий обед венгры. Легкий ужин предпочитают поляки, итальянцы и др., а плотный – венгры, чехи, англичане, французы и др. Туристы из Франции, Австрии, Китая, Индии едят небольшими порциями.

При обслуживании туристов на столы следует ставить минеральную или фруктовую воду или пиво. В летний период на все столы обязательно подается кипяченая вода в кувшинах со льдом.

При составлении меню следует учитывать:

**Англичане** любят мясные натуральные блюда, птицу, рыбу, рыбные гастрономические товары. Рыба и овощи чаще употребляются в вареном виде, мясо – в закопченном или обжаренном (на углях, на сковороде). Охотно едят различные овощные салаты, картофель жареный, картофельное пюре, овсяную кашу. Одно из любимых блюд – фарш, его жарят и запекают с луком и перцем; традиционными являются блюда из яиц, большое место в питании англичан занимают различные пудинги, сандвичи и канапе. Из первых блюд наиболее распространены бульоны и супы-пюре. Фрукты и ягоды в свежем и консервированном видах англичане употребляют в большом количестве. Их используют на десерт и для приготовления блюд и гарниров. Из напитков – чай, его пьют сладким с молоком.

**Туристы из США, Канады** – предпочитают блюда, приготовленные из полуфабрикатов, готовых консервированных изделий. В качестве закуски широко применяются сандвичи и сосиски. В американской кухне представлены все виды мяса и рыбопродуктов. Широко используются овощи, фрукты, молочные продукты, яйца, из круп – рис, овсяная крупа, кукурузные хлопья. Национальным напитком является кофе. При обслуживании американцев следует учесть, что они не любят горячей пищи. Сметана к блюдам должна подаваться отдельно, напитки рекомендуется подавать отдельно, напитки рекомендуется подавать сильно охлажденными.

**Кухня народов Арабских стран**(Египта, Алжира, Сирии, Ирака, Саудовской Аравии, Ливана, Ливии) характеризуется широким использованием баранины, козлятины, телятины, птицы, бобовых, риса, овощей, свежих и консервированных фруктов. Значительное место занимают блюда из рыбы, яиц, молочнокислые продукты, особенно сыры, напоминающие брынзу. В больших количествах применяется лук, чеснок, оливки, пере черный и красный, корица, ароматические травы. Для приготовления пищи используется оливковое масло. Из напитков – чай, кофе, кипяченую воду со льдом, различные соки.

**Болгарская кухня** близка к кавказской. Отличается использованием большого количества свежих и маринованных овощей и фруктов, баранины, специй и приправ (уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец), используется говядина, птица, в меньшей степени свинина. Рыба готовится жареной или запеченной. В большом количестве для приготовления блюд применяется чеснок, лук, укроп, петрушка, а также сметана, сыр, молоко. В широком ассортименте приготовляются изделия из теста. Болгары едят только белый хлеб, пьют черный кофе или кофе по-восточному.

**Венгры** любят острую пищу, широко используют сметану, острые сыры, лук, перец. Вторые блюда приготавливают только на свином сале; со вторыми блюдами едят салаты из маринованных овощей, которые подаются отдельно. Едят блюда из говядины, нежирной свинины, из субпродуктов, пресноводной рыбы. Любят сладкие блюда из макаронных изделий, пироги с ягодами и творогом, посыпанные сахарной пудрой. Венгры употребляют много жидкости, едят только белый хлеб. Перед завтраком пьют чай с молоком, после десерта крепкий черный кофе, к которому подается содовая вода. Пьют минеральную и фруктовую воду.

**Итальянская кухня** характеризуется широким ассортиментом макаронных изделий. К ним подается масло, тертый сыр, а также различные соусы. При приготовлении блюд и салатов используется оливковое масло. В качестве гарнира подаются различные овощи, в том числе пряные. Итальянцы охотно едят блюда из натурального мяса, мясные блюда с соусами, блюда из различных нерыбных морепродуктов (крабы, омары, лангусты, осьминоги, каракатицы и др.), любят сыр, маслины свежие фрукты, орехи, финики, бисквитные торты и пирожные, мороженое, черный кофе. После десерта едят сыр и пьют черный кофе.

**Индийская кухня** носит преимущественно вегетарианский характер. Блюда в основном острые и пряные в связи с употреблением большого количества специй, пряностей, приправ, соусов. Потребление мяса в Индии связано с делением населения по вероисповеданию на индусов и мусульман. Мусульмане не едят свинину, но очень любят баранину, козлятину. Индусы не едят говядину. У большинства индусов пища состоит из овощей, риса, бобовых, молока, молочных продуктов, яиц. Индийцы любят сладости, мороженое, фрукты, варенье, фруктовые соки и воду. Любимый напиток – крепкий горячий чай.

**Чешская кухня** характеризуется большим количеством блюд из свинины и продуктов ее переработки (ветчина, сосиски). Широко распространены блюда из натурального мяса – говядины, телятины, птицы, дичи. Чехи любят омлеты, яичницы, яичные блюда, молочнокислые продукты, сладкие блюда и кондитерские изделия, приготовленные со взбитыми сливками в сочетании с шоколадом и ванилином, пьют кофе черный и с молоком, пиво. Отличительной чертой чешской кухни является широкий ассортимент холодных блюд и закусок бутербродов с различными массами (помазанками).

**Кухни Боснии, Герцеговины, Сербии, Хорватии** отличаются острыми мясными блюдами из всех видов мяса, а также субпродуктов, использованием свиного жира для приготовления блюд. Широко представлены рыбные блюда и блюда из продуктов моря, овощи, салаты, зелень. Рыбу готовят жареную, тушеную и запеченную. В качестве гарнира: рис, макаронные изделия. Первые блюда – пюреобразные супы, заправочные супы, бульоны. Основной горячий напиток – кофе.

**Румынская кухня** характеризуется блюдами из овощей, кукурузы, натурального мяса – главным образом говядины, свинины, птицы, запеченных на рашпиле или вертеле, а также использованием в больших количествах сладкого и острого стручкового перца. Румыны любят рыбу, изделия из муки. На гарнир кроме отварных и жареных овощей подаются маринованные и соленые овощи. Салаты едят заправленные уксусом и подсолнечным маслом. Готовят овощные супы, бульоны с рисом, манной крупой, клецками. Типичным румынским блюдом является кукурузная каша (мамалыга). Румыны пьют много кофе.

**Кухни Скандинавских стран (Дании, Норвегии, Швеции)** отличаются большим количеством блюд из рыбы, различными бутербродами, широким применением молока и молочных продуктов, круп для приготовления каш, приготовления блюд из муки (блины, пироги, пончики). Значительное место занимают блюда из говядины, телятины, свинины, вареные или тушеные. Излюбленный напиток скандинавских народов кофе.

**Французская кухня** отличается разнообразием блюд, приготовляемых различными способами из разнообразных продуктов и потребляемых небольшими порциями. При приготовлении блюд используются сухие и полусухие вина, коньяк, ликер, разнообразные соусы. Французы любят блюда из мяса (поджаренные слегка), рыбы, продуктов моря, блюда и гарниры из овощей, омлеты. Особое место отведено салатам из свежих и консервированных овощей, с мясным салатом, из птицы и дичи. Салат из капусты, помидоров и огурцов, зеленый салат подают отдельно ко вторым блюдам. Из первых блюд широко распространены прозрачные супы. Национальным блюдом является сыр, горячим напитком – кофе. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы, а такжеиз таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты**,**морские гребешки. Из мясных блюд предпочитают бифштекс со слегка поджаренной корочкой и почти сырой внутри; из другихмясных блюд очень популярно рагу под белым соусом. Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром.

**Монгольская кухня** характеризуется значительным ассортиментом блюд из баранины, молочных продуктов, муки. Монголы охотно едят блюда из птицы, сосиски, сардельки, ветчину, салаты из овощей, омлеты. Пьют компоты. Основной способ обработки продуктов – варка. Национальный напиток – чай. Монголы предпочитают плиточный чай, крепко заваренный и заправленный молоком, маслом (или салом) и солью.

**Немецкая кухня (Германия, Австрия)**содержит разнообразные блюда из свинины, птицы, говядины, телятины, рыбы. В большом количестве употребляются овощи, особенно картофель и капуста, преимущественно в отварном виде. В немецкой кухне широко представлены блюда из рубленного мяса и молочнокислых продуктов, бульоны, супы-пюре, бутерброды, салаты, мороженое, компоты, кисели, желе, муссы. Широко используются при приготовлении блюд колбасы, сосиски, сардельки, яйца. Рыба предпочтительнее в отварном и тушеном виде. Национальный напиток – пиво, черный кофе, чай с лимоном. Особенностью немецкой кухни является подача первых блюд небольшими порциями, гарниров – отдельно от основных блюд, пища не должна быть острой.

**Польская кухня** во многом сходна с русской и украинской. В больших количествах используются молоко и молочные продукты, особенно сметана, а также каши – гречневая, перловая, кукурузная. Поляки любят прозрачные супы с различными гарнирами, подаваемыми отдельно; густые овощные супы, фруктовые супы; блюда из рыбы, яиц, телятины, говядины, птицы, грибов, субпродуктов. В качестве гарнира – картофель, капуста, клецки. Поляки любят изделий из муки (пироги, кулебяки, блинчики, оладьи), сладкие блюда (кисели, желе, мороженое, фруктовые салаты). Пьют кофе черный и с молоком, а иногда перед завтраком – чай с молоком или вареньем.

**Кухня народов Вьетнама, Бирмы, Таиланда, Индонезии, Филиппин** отличается тем, что основой ее является рис и рыба. Рис подают с рыбой, мясом, овощами, фруктами, различными соусами. Широко используются раки, крабы, лангусты, креветки. Национальным напитком является чай, а из холодных напитков – фруктовая вода и фруктовые соки.

**В Китайской кухне** наряду со свежими используется большое количество большое количество сушеных, маринованных и вяленых продуктов. Блюда готовятся на растительном масле, свином и курином жире, с применением ферментативных соусов и специй. Китайцы едят блюда из говядины, свинины, баранины, кур, уток, рыбы, грибов, овощей, изделия из теста: пельмени, лапшу, сладкое печенье. Любимый напиток – зеленый чай. Китайцы завершают обед бульоном. Очень быстрая подача блюд является обязательным условием при организации питания китайцев.

**Корейская кухня** похожа на китайскую. Корейцы любят азу, гуляш, чахохбили, бефстроганов, шашлыки, овощные блюда, заправленные растительным маслом, перцем и луком, маринованные овощи, соленья, пьют пиво и кипяченую воду, едят много белого хлеба. Первые блюда употребляют на завтрак, обед, ужин. На гарнир – рис, лапша, макароны. В качестве десерта – фрукты, арбузы, виноград.

**Кубинская кухня** – острая и ароматичная. В приготовлении блюд используются в большом количестве красный и черный перец, лавровый лист, корица, острые соусы, томатная паста, уксус, майонез. Соль употребляется в очень ограниченном количестве. В кубинской кухне широко используется свинина, говядина, птица, рыба, морепродукты (крабы, лангусты). Мясо приготавливается в тушеном виде с острыми соусами. Кубинцы любят яйца, блюда из риса и гарнир из него, сладкие блюда и фрукты. Фрукты едят на завтрак, обед и ужин. Из напитков – кофе, минеральная фруктовая вода, соки, хлеб – только белый.

**Японская кухня** отличается обилием блюд из рыбы и морепродуктов, овощей, морской капусты, сои, бобов. Многие национальные блюда готовят из моллюсков, трепангов, кальмаров, осьминогов, крабов, морских водорослей. Любимый продукт – рис. Большинство блюд подается с различными острыми приправами, готовятся на растительном (соевом) масле или рыбьем жире. Национальным блюдом является суши. Японцы охотно едят блюда из натурального мяса – говядины, свинины, баранины и птицы, любят фрукты, печенье, чай – зеленый без сахара, кофе.

**Южноамериканская кухня (Аргентина, Бразилия, Перу, Уругвай, Парагвай)** характеризуется обилием блюд из натурального мяса, поджаренного на специальных решетках. Эти блюда готовят большими порциями большими порциями (350-500 г) к обеду и ужину. Мясные продукты для вторых блюд, а также рыбу не панируют. В качестве гарниров – овощи, рис, лапша. Сливочное масло для заправки подают отдельно. Первые блюда употребляют ограниченно. Национальный напиток – кофе. Из сладких блюд предпочтение отдается пудингам, кремам, муссам, желе, компотам из свежих фруктов и меду.

Исходя из особенностей питания, не следует предлагать:

- Туристам из Англии – колбасы, колбасные изделия, рыбные супы, рыбу заливную, икру лососевую, крупяные гарниры, мучные блюда, блюда с соусом на муке.

- Туристам из арабских стран: мусульманам – блюда из свинины, ржаной хлеб, разваренные картофель и овощи.

- Туристам из Болгарии– молочные супы, окрошки, борщи, крупяные блюда (кроме риса), блюда из котлетной массы, ржаной хлеб, старый картофель (с июня до нового урожая).

- Туристам из Венгрии – блюда из баранины, котлетной массы, морской рыбы и рыбопродуктов, лососевую икру, сельдь, кильку, балык, гречневую кашу, кисели.

- Туристам из Германии, Австрии – острую пищу.

- Туристам из Италии – сливочное масло, блюда из жареной свинины и рубленого мяса, ржаной хлеб.

- Туристам из Вьетнама, Таиланда, Индонезии – минеральную воду и ржаной хлеб.

- Туристам из Китая – молочные продукты и блюда из них, ржаной хлеб, икру, сельдь, семгу, минеральную воду, добавлять лавровый лист.

- Туристам из Кореи – молочные продукты и блюда из них, рыбные деликатесы, сырокопченые продукты, ветчину, блюда и гарниры из картофеля, ржаной хлеб, кофе, какао, минеральную воду.

- Туристам из Монголии - рыбу, рыбную гастрономию, икру, кофе, минеральную и фруктовую воду, пиво.

- Туристам из Польши – блюда из баранины и рубленного мяса, блюда с соусами, ржаной хлеб, старый картофель (с июня до нового урожая).

- Туристам из Румынии – блюда из баранины, ржаной хлеб, кисели.

- Туристам из Франции можно предлагать все блюда.

- Туристам из Чехии, Словакии – блюда из баранины, рубленного мяса, горячие рыбные блюда.

- Туристам из Южной Америки (Бразилия, Аргентина и др.) – блюда с майонезом и сметаной из панированных мяса и рыбы.

- Туристам из Сербии, Хорватии, Боснии, Герцеговины и др. (стран бывшей Югославии) – мясо и рыбу вареные.

- Туристам из Японии – минеральную воду. Все блюда должны быть слабосолеными.

Самостоятельная работа: Составить таблицу Виды меню.

30.04.2020 г.

Пройти тестирование.

##### ВАРИАНТ № 1

|  |  |
| --- | --- |
| 1 уровень | |
| Выбрать правильный ответ | |
| 1. Выбрать тип предприятия общественного питания, которое может относиться к классу Люкс | а) столовая  б) закусочная  в) бар |
| 2. Какие помещения предприятия общественного питания относятся к производственным | а) торговый зал  б) вестибюль  в) складские помещения |
| 3. К какому виду помещений предприятия общественного питания относится мясной цех | а) торговые  б) подсобные  в) производственные |
| 4.Какой цех относится к группе заготовочных цехов | а) холодный  б) горячий  в) мясной |
| 5. Какую маркировку должны иметь доски в холодном цехе для нарезки соленой рыбы | а) «рыба сырая»  б) «сельдь»  в) «овощи сырые» |
| 6. Какая из перечисленных машин устанавливается в овощном цехе | а) машина для нарезки вареных овощей  б) машина для нарезки сырых овощей  в)машина для приготовления картофельного пюре |
| 7. Что происходит при перегрузке мясорубки | а) становится хуже качество получаемой продукции  б) рабочие органы быстрее изнашиваются  в) снижается производительность труда |
| 8. В какой из перечисленных типов машин при обработке мяса увеличивается в объеме | а) МРМ-15  б) МС2-150  в) МС19-1400 |
| 9. Какую тарелку используют для подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий | а) десертную  б) пирожковую  в) столовую мелкую |
| 8. Какую посуду используют для подачи мороженного | а) креманку  б) фужер  в) пирожковую тарелку |
| 9.К какому виду помещений относится моечная столовой посуды | а) торговые  б) подсобные  в)производственные |
| 10. Назначение машины МОК - 250 | а) для очистки картофеля  б) для нарезки овощей  в) для приготовления картофельного пюре |

2 уровень

Дайте ответ на поставленные вопросы и запишите их

1.​ Перечислите цеха относящиеся к заготовочным.

2.​ Какое оборудование необходимо использовать для поддержания температуры 1-х блюд при отпуске на раздаче

3.​ Перечислите оборудование, используемое при оснащении холодного цеха

4.​ Перечислите металлическую посуду используемую для приготовления и подачи блюд и ее назначение.

5.​ Как регулируется толщина раскатки теста в тестораскаточной машине МРТ-60М

6.​ Дайте определение понятию. Конвекция – это

7.​ Какой группе помещений относятся моечная кухонной посуды

8.​ Какую столовую посуду используют при подачи 2-х горячих блюд

9.​ Назовите температурный и временной режим хранения готовых 1-х блюд

10.​ Опишите процесс автоматического регулирования режимов работы автоклава

**2 вариант**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 уровень |  |
| 1.Какую тарелку используют для подачи сладких блюд | а) десертную  б) пирожковую  в)столовую мелкую |
| 2.Какая из перечисленных машин устанавливается в горячем цехе | а) машина для нарезки вареных овощей  б) машина для нарезки сырых овощей  в)машина для приготовления картофельного пюре |
| 3.Назначение машины МКП - 60 | а) для очистки картофеля  б) для нарезки сырых овощей  в) для приготовления картофельного пюре |
| 4.Для чего предназначен двойной передний клапан в пищеварочных котлах | а) для регулирования уровня воды в парогенераторе  б) для регулирования давления внутри варочного сосуда  в)для регулирования давления в паровой рубашке |
| 5.Что является рабочим органом машины МОК - 250 | а) шнек  б) вал  в)конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями |
| 6.Назовите рабочие органы мясорубки | а) рабочий вал с лопастями  б) шнек  в) диск |
| 7.Назначение механизма РО-1 | а) для перемешивания фарша  б) для очистки рыбы  в) для рыхления мяса |
| 8.Для приготовления и подачи каких блюд используют кокильницы | а) холодных рыбных закусок  б) холодных мясных закусок  в) рыбных горячих закусок |
| 9.Какой цех относится к группе доготовочных цехов | а) холодный  б) овощной  в) мясной |
| 10.К какому виду помещений предприятий общественного питания относится складское помещение | а) торговые  б) подсобные  в) производственные |
|  |  |

**2 уровень**

Дайте ответ на поставленные вопросы и запишите их

1.​ Перечислите оборудование, используемое при оснащении горячего цеха

2.​ Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 2-х блюд

3.​ Назовите температурный и временной режим хранения готовых 2-х блюд

4.​ Какая документация используется для отпуска готовой продукции

5.​ При каких условиях срабатывает автоматика защиты в электросковороде с косвенным обогревом

6.​ Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 1-х блюд

7.​ Перечислите столовую посуду используемую при подаче холодных блюд и закусок

8.​ Назовите температурный и временной режим хранения холодных блюд и закусок

9.​ Что такое материальная ответственность и ее виды

10.​ Опишите принцип действия компрессионной холодильной машины

**Вариант 3**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Какую тарелку используют для подачи 2-х блюд | а) десертную  б) пирожковую  в) столовую мелкую |
| 2.Назначение машины МРО – 50 - 200 | а) для очистки картофеля  б) для нарезки сырых овощей  в) для приготовления картофельного пюре |
| 3.Какие детали относятся к рабочим органам картофелеочистительной машины | а) лопасть  б) абразивный диск  в) шнек |
| 4.За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000 | а) грузов-дебалансов  б) вращения рабочего вала  в) продвижения продукта |
| 5.Какие из представленных мясорубок работают от индивидуального привода | а) МС2 - 150  б) МИМ-82  в) МС8-150 |
| 6.Назовите производительность фаршемешалки, кг/ч | а) 82  б) 150  в) 70  г) 1400 |
| 7.Назовите маркировку мясорыхлительной машины | а) МС19-1400  б) МС8-150  в) МРМ-15 |
| 8.Что используют для подачи супа пюре | а) бульонную чашку  б) столовую мелкую тарелку  в) баранчик |
| 9.Какую тарелку используют для подачи 2-х блюд | а) десертную  б) пирожковую  в) столовую мелкую |
| 10.Какие детали относятся к рабочим органам картофелеочистительной машины | а) лопасть  б) абразивный диск  в) шнек |

2 уровень

Дайте ответ на поставленные вопросы и запишите их

1.​ Перечислите цеха относящиеся к заготовочным

2.​ Какое оборудование необходимо использовать для поддержания температуры 1-х блюд при отпуске на раздаче

3.​ Перечислите оборудование, используемое при оснащении холодного цеха

4.​ Перечислите металлическую посуду используемую для приготовления и подачи блюд и ее назначение

5.​ Как регулируется толщина раскатки теста в тестораскаточной машине МРТ-60М

6.​ Дайте определение понятию. Конвекция – это

7.​ Какой группе помещений относятся моечная кухонной посуды

8.​ Какую столовую посуду используют при подачи 2-х горячих блюд

9.​ Назовите температурный и временной режим хранения готовых 1-х блюд

10.​ Опишите процесс автоматического регулирования режимов работы автоклава

**Вариант 4**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Какие детали относятся к рабочим органом мясорубки | а) лопасть  б) диск  в) шнек |
| 2.Для взбивания каких кондитерских смесей используют прутковый взбиватель взбивальной машины МВ – 35М | а) тесто  б) крема  в) легкоподвижные массы |
| 3. Для чего предназначен клапан - турбинка в пищеварочных котлах | а) для регулирования уровня воды в парогенераторе  б) для регулирования давления внутри варочного сосуда  в) для регулирования давления в пароводяной рубашке |
| 4. В какой части холодильной компрессионной машины происходит закипание жидкого фреона за счет тепла отводимого от охлаждаемой среды | а) компрессор  б) конденсатор  в) испаритель |
| 5.Какие помещения предприятия общественного питания относятся к торговым | а) цех  б) вестибюль  в) складские помещения |
| 6.Какая из перечисленных машин устанавливается в холодном цехе | а) машина для нарезки вареных овощей  б) машина для нарезки сырых овощей  в)машина для приготовления картофельного пюре |
| 7.Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой в картофелеочистительной машине | а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру  б) для равномерной очистки картофеля  в) для более быстрой загрузки |
| 8.У какой из перечисленных машин имеется предохранительное кольцо | а) фаршемешалка  б) рыбоочиститель  в) мясорубка  г) размолочный механизм |
| 9.Какие помещения предприятий общественного питания относятся к подсобным | а) бельевая  б) вестибюль  в) складское помещение |
| 10. К какому виду помещений предприятий общественного питания относится моечная кухонной посуды | а) торговые  б) подсобные  в)производственные |

**2 уровень**

Дайте ответ на поставленные вопросы и запишите их

1.​ Перечислите оборудование, используемое при оснащении горячего цеха

2.​ Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 2-х блюд

3.​ Назовите температурный и временной режим хранения готовых 2-х блюд

4.​ Какая документация используется для отпуска готовой продукции

5.​ При каких условиях срабатывает автоматика защиты в электросковороде с косвенным обогревом

6.​ Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 1-х блюд

7.​ Перечислите столовую посуду используемую при подаче холодных блюд и закусок

8.​ Назовите температурный и временной режим хранения холодных блюд и закусок

9.​ Что такое материальная ответственность и ее виды

10.​ Опишите принцип действия компрессионной холодильной машины.