

Тема 3.7. Последовательность расстановки столовой посуды и приборов на столы

последовательная
расстановка на столы:
столовой посуды;
столовых приборов;
дополнительных предметов
сервировки



Сервировка стола должна соответствовать:

- определенному виду обслуживания – завтраку, обеду, ужину;
- меню подаваемых блюд;
- правилам сервировки;
- интерьеру зала и требованиям эстетики;
- тематике, специализации предприятия.

При сервировке соблюдается определенная последовательность.

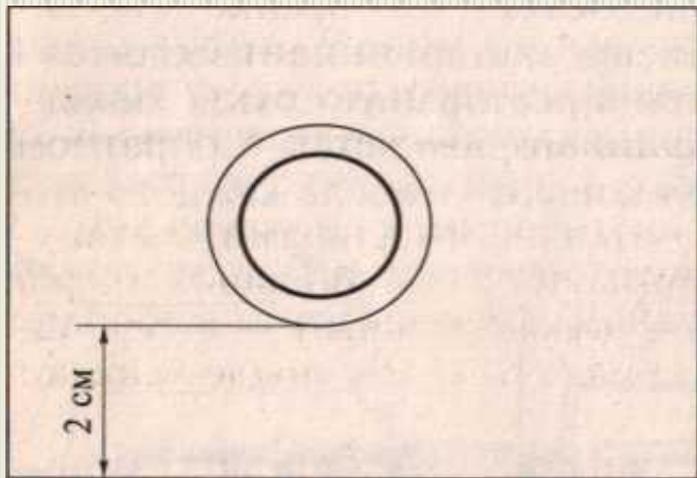
Сначала стол накрывают скатертью, затем сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами.

Такая последовательность позволяет своевременно и правильно расставить предметы сервировки с наименьшими потерями от боя посуды.

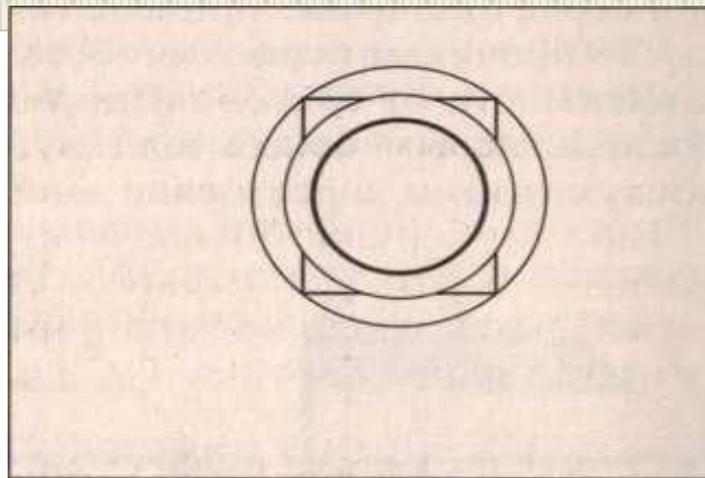
Сервировка стола тарелками.

Сервировку начинают с установки столовой мелкой тарелки, которую ставят против кресла в 2 см от кромки стола так, чтобы монограмма ресторана находилась на противоположной от края стола стороне.

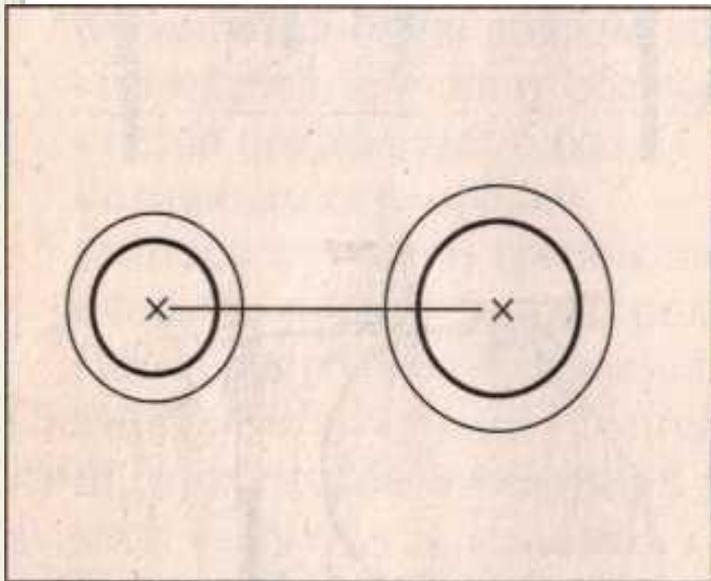
При повседневном обслуживании столовую мелкую тарелку заменяют на закусочную. Затем слева от закусочной или столовой мелкой ставят пирожковую тарелку так, чтобы расстояние между бортиками тарелок было 5-10 см, а центры находились на одной линии.



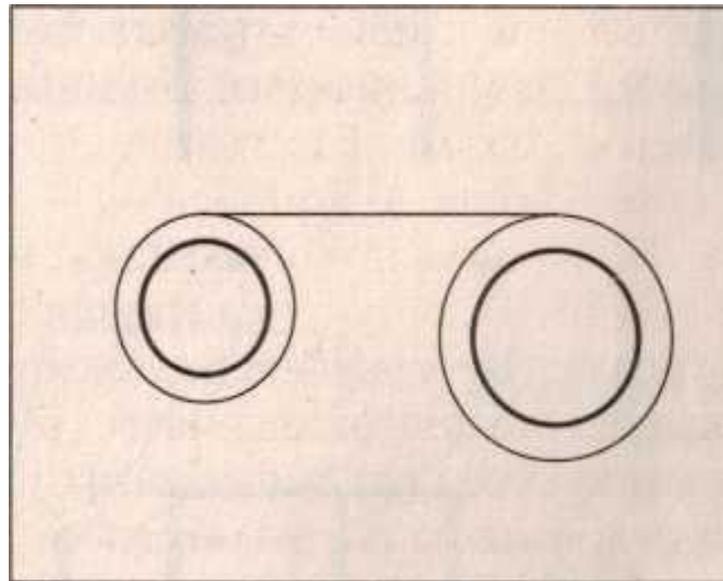
a



б



в



г

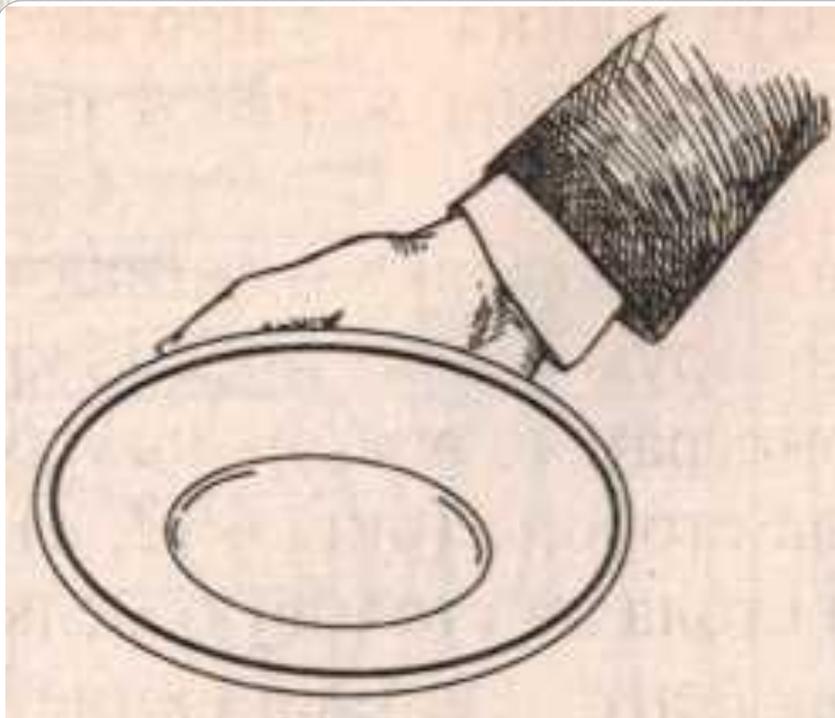
Сервировка стола тарелками:

а – столовой мелкой; б – закусочной; в – пирожковой; г – пирожковой при банкетной сервировке

Техника сервировки заключается в следующем.

Во время сервировки стола тарелками официант кладет ручник на левую руку и ставит на нее стопку из 8-10 закусочных или столовых мелких тарелок. Повернувшись правым боком к столу, официант движется вдоль стола влево и правой рукой расставляет тарелки. Расставив закусочные и столовые мелкие тарелки, официант берет пирожковые тарелки на покрытую ручником правую руку. Повернувшись левым боком к столу, официант движется в обратном направлении и расставляет левой рукой тарелки.

Тарелки берутся большим и указательным пальцами, вытянутыми по бортику с тыльной стороны тарелки, большой палец вытягивается вдоль кромки бортика, а указательный – вдоль обратной стороны бортика. Остальные пальцы снизу поддерживают тарелку.

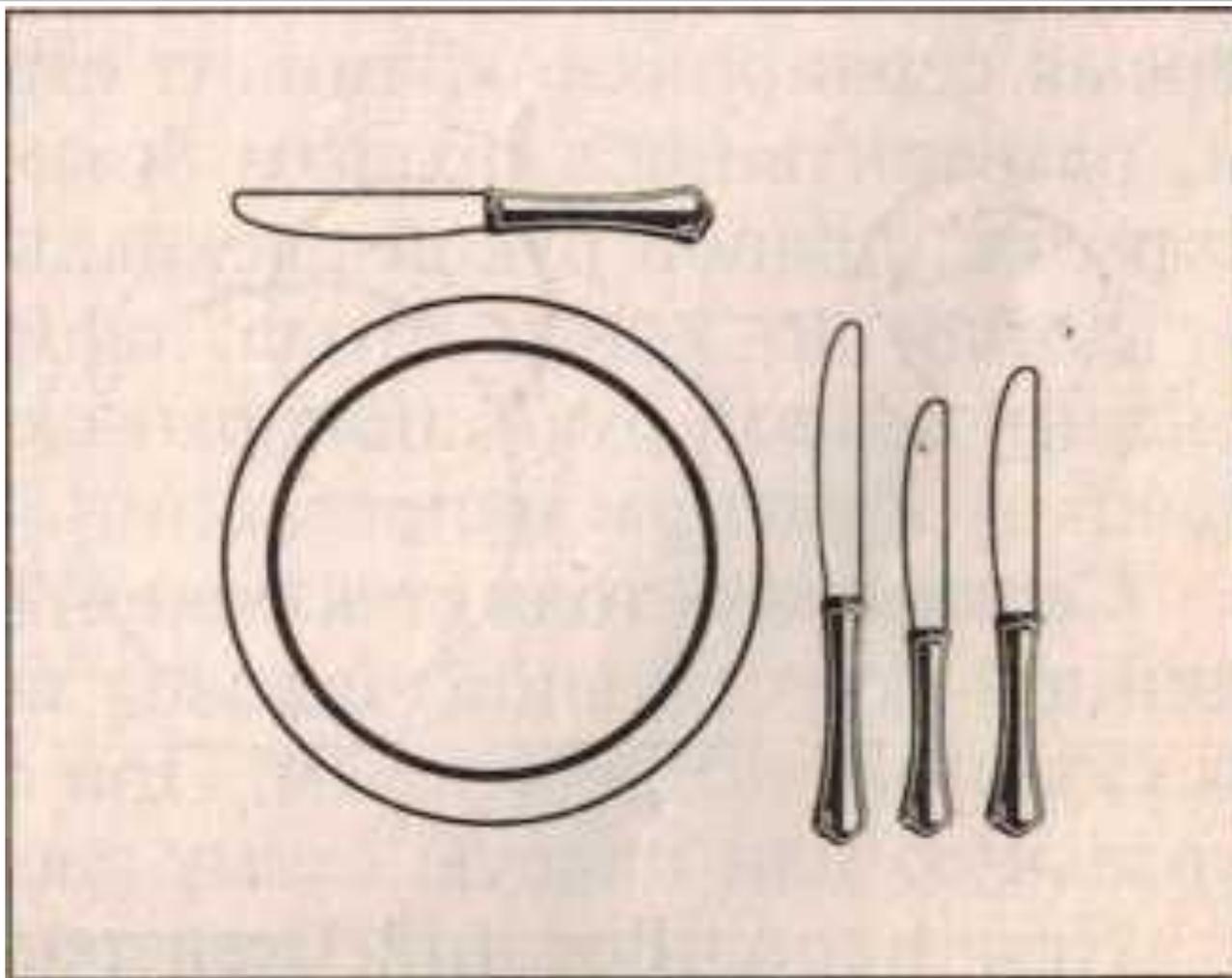


**Положение пальцев рук официанта при сервировке
стола тарелками**

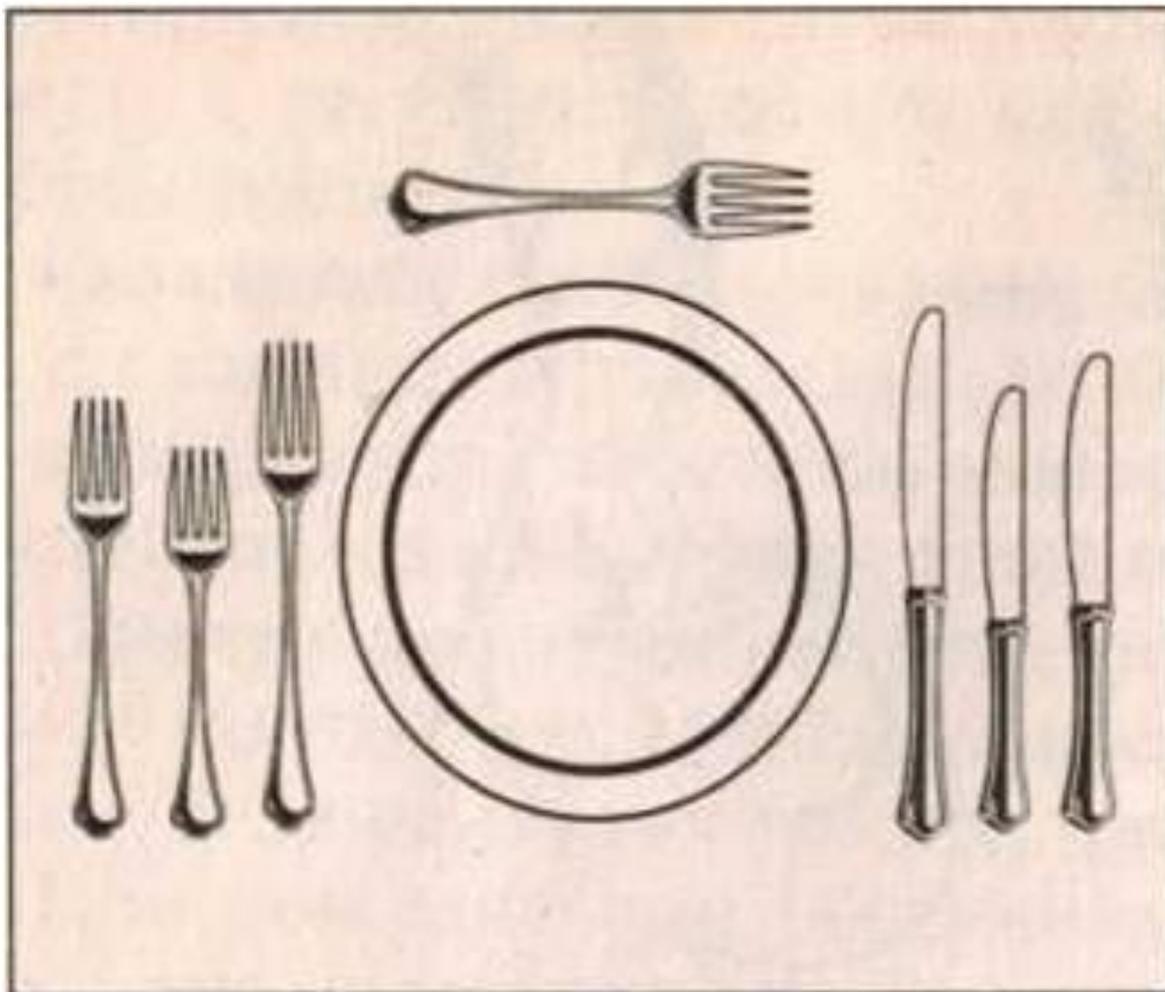
Сервировка стола приборами.

Сервировку стола приборами начинают с раскладывания ножей. Их располагают справа от тарелки лезвием к ней на расстоянии 0,5 см между бортиком тарелки и ножами. Расстояние от бортика стола до кончика ручки ножа должно быть 2 см.

Ножи располагают параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Число ножей зависит от предлагаемого меню.



Сервировка стола ножами

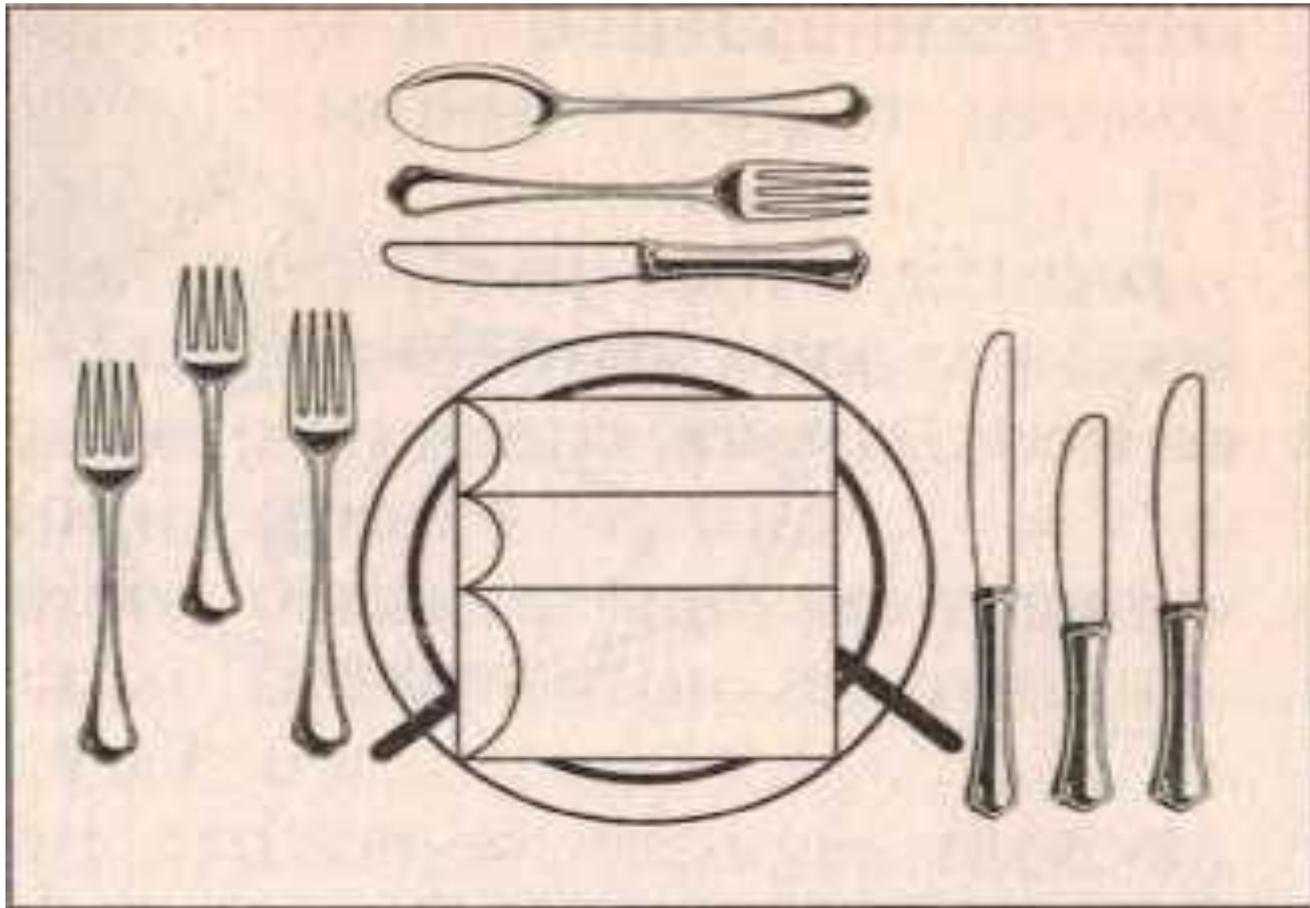


Сервировка стола вилками

При подаче закуски, мясного и рыбного блюда порядок расположения ножей следующий: справа у бортика тарелки кладут столовый нож, справа от него рыбный, а правее рыбного – закусочный.

Столовую или десертную ложку кладут справа от тарелки носиком вверх. Ее располагают за закусочным ножом, ближе к тарелке.

Вилки кладут слева от тарелки зубьями вверх. Ближе к тарелке размещают столовую вилку, левее нее – рыбную, затем закусочную. Расстояние между вилками должно быть 0,5 см, расстояние от бортика тарелки – 0,5 см, расстояние от края стола – 2 см. Число вилок, так же как и ножей, зависит от предлагаемого меню.



Сервировка стола десертным прибором

Техника сервировки заключается в следующем. Подготовленные приборы должны лежать на застеленном салфеткой подносе. Во время сервировки официант ставит поднос на ладонь левой руки и, развернувшись правым боком к столу и двигаясь по часовой стрелке, правой рукой раскладывает ножи и ложки.

Дойдя до конца стола, официант перекладывает поднос на ладонь правой руки, поворачивается левым боком к столу и, двигаясь в обратном направлении, раскладывает левой рукой вилки.