

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор _____ С.В. Іванов
(підпис)
« ____ » _____ 2013 р.

В.В. ЦИРУЛЬНІКОВА

РЕСТОРАННА СПРАВА

**КУРС ЛЕКЦІЙ
для студентів напряму підготовки
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання**

Всі цитати, цифровий та фактичний матеріал, бібліографічні відомості перевірено. Написання одиниць відповідає стандартам.

Підпис автора:

_____ Цирульнікова В.В.

«19» червня 2013 р.

СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри
технології харчування
та ресторанного бізнесу
як курс лекцій
Протокол № 23
від 12.06.2013 р.

Реєстраційний номер
електронного курсу лекцій
у НМВ
43.40 – 29.08.2013

КИЇВ НУХТ 2013

В.В. Цирульнікова. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. – К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

Рецензент **О.Б. ШИДЛОВСЬКА** канд. техн. наук, доцент

В.В. ЦИРУЛЬНІКОВА, канд. техн. наук

© В.В. ЦИРУЛЬНІКОВА, 2013
© НУХТ, 2013

ВСТУП

Предметом навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є історія розвитку ресторанного господарства, тенденції в ресторанному господарстві, організація виробничо-технологічного процесу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування відвідувачів; особливості організації обслуговування різних заходів.

Мета навчальної дисципліни «Ресторанна справа» – формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку ресторанного господарства та перспектив у сучасних умовах, специфічних особливостей діяльності підприємств ресторанного господарства, основ організації роботи закладів ресторанного господарства, формування у студентів організаторських здібностей, а також навчити застосовувати отриманні знання при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи закладів ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки. Знання, отримані з дисципліни «Ресторанна справа» є базовими для вивчення блоку нормативних та вибіркового дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Барна справа та організація роботи сомельє», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія в галузі», «Мерчандайзинг ресторанної продукції», «Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології», «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві».

Роль дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона надає комплекс теоретичних та практичних знань студентам для подальшого їх навчання за обраним напрямом та роботи за спеціальністю, з таких питань: основи організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

У конспекті розглянуті питання з основи організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Матеріал даного конспекту лекцій є результатом опрацювання значної кількості сучасних літературних джерел, тому може бути використаний для самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Ресторанна справа».

ТЕМА 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО ТА ЙОГО МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.

План

- 1.1 Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни «Ресторанна справа». Зв'язок дисципліни «Ресторанна справа» з іншими дисциплінами.
- 1.2 Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
- 1.3 Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

1.1 Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни «Ресторанна справа», зв'язок з іншими дисциплінами.

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є історія розвитку ресторанного господарства, тенденції в ресторанному господарстві, організація виробничо-технологічного процесу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування відвідувачів; особливості організації обслуговування різних заходів.

Метою викладання навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку ресторанного господарства та перспектив у сучасних умовах, специфічних особливостей діяльності підприємств ресторанного господарства, основ організації роботи закладів ресторанного господарства, формування у студентів організаторських здібностей, а також навчити застосовувати отриманні знання при вирішенні різнопланових завдань з організації роботи закладів ресторанного господарства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Ресторанна справа» є надання комплексу теоретичних та практичних знань студентам для подальшого їх навчання за обраним напрямом та роботи за спеціальністю, з таких питань: основи організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Знання, отримані з дисципліни «Ресторанна справа» є базовими для вивчення блоку нормативних та вибіркових дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Барна справа та організація роботи сомельє», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія в галузі», «Мерчандайзинг ресторанної продукції», «Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства», «Інноваційні ресторанны технології», «Молекулярні технології продукції ресторанного господарства»,

«Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві».

1.2 Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство.

Ще з давніх давен вважалося дуже почесною діяльністю годувати, навчати, лікувати.

Бізнес, пов'язаний з організацією харчування, є важливою та найбільш значущою частиною індустрії гостинності. Перспективи ресторанного бізнесу залежать перш за все від економічної ситуації в країні і визначаються національними особливостями населення.

Ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем з високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі це один із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг.

Під час організації ресторанного бізнесу, як однієї з головних сфер гостинності, необхідно керуватися принципами культури сервісу:

➤ гість – найважливіша фігура ресторанного бізнесу, не він залежить від закладу ресторанного господарства, а заклад залежить від нього;

➤ гість – не перешкода, а сенс та мета роботи закладу ресторанного господарства, саме він робить послугу закладу, дозволяючи обслуговувати себе;

➤ гість – складова частина закладу ресторанного господарства; задача закладу – виповнити бажання гостя з користю для нього і вигодою для себе.

Тому, найважливішою метою в ресторанному бізнесі є задоволення потреб гостей і тільки потім – збільшення прибутку. Велику роль в досягненні цієї мети відіграє обслуговуючий персонал, який безпосередньо працює з гостями закладу. До всіх працівників закладу ресторанного господарства висувається високий рівень вимог з точки зору професіоналізму, етики та естетики, культури обслуговування загалом.

Отже, успішна діяльність закладів ресторанного господарства залежить від того, як закладу вдасться залучити і втримати споживачів. Вирішення цього основного завдання залежить від багатьох складових, зокрема: меню, кухні, інтер'єру, рівня культури обслуговування, зовнішнього вигляду і поведінки персоналу закладу, тобто культури ресторанного сервісу загалом. Успіх ресторанної справи визначається здатністю задовольняти і передбачати потреби і очікування гостей

Протягом віків ресторанне господарство пройшло складний шлях від місць для організації харчування подорожуючих до створення потужних мереж ресторанів.

Ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства.

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

За умов жорсткої конкуренції заклади ресторанного господарства змушені впроваджувати інновації, шукати свою неповторну особливість, забезпечувати собі постійних гостей різного роду заохоченнями та підвищувати рівень сервісу.

Слід зазначити, що лише розвиток туризму, рекреації, освіти в галузі готельно-ресторанної справи, мінімальне втручання держави (лише у проблемних питаннях тарифів, стандартів), налагодження системи постачання, транспорту та сфери послуг забезпечить розвиток ресторанної галузі, а постійне запровадження інновацій, інвестиції та жорстка конкуренція – збільшення рівня її глобальної та регіональної конкурентоздатності.

1.3 Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в економічному та соціальному прояві полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб.

Динамічний розвиток цієї галузі обумовлює появу закладів ресторанного господарства різних типів та цінових категорій, що дає можливість споживачам обирати таке підприємство ресторанної сфери, що найбільш підходить для них за всіма критеріями.

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. В якості сфери підприємницької діяльності РГ виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (підприємницька одиниця сфери обслуговування).

Економічні функції сфери РГ розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги в порівнянні з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборненість вкладених засобів. Прибуток від інвестування складає близько 15...25 %, що зацікавлює нових

учасників цього ринку і стимулює його поширення. У теперішній час можна прослідкувати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку, що забезпечує з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат, збільшенню прибутку.

Конкуренція – невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надаються.

Успішна діяльність закладу визначається якістю надаваних послуг, які повинні:

- ✓ чітко відповідати певним потребам;
- ✓ задовольняти вимоги споживача;
- ✓ відповідати прийнятним стандартам і технічним умовам;
- ✓ відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;
- ✓ надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- ✓ забезпечувати отримання прибутку.

За ситуації, коли пропозиції перевищують попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи і конкурентоспроможність послуг харчування та обслуговування, а також забезпечення основних критеріїв конкурентоспроможності – безпеки, якості, асортименту, ціни, сервісних послуг. Важливо проводити маркетингові дослідження якості послуг. Об'єкт дослідження – споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та асортименту продукції і послуг.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Велика швидкість обороту капіталу, надійність бізнесу, порівняно низькі витрати на будівництво, реконструкцію та придбання обладнання, відносно низькі поточні витрати – сприяють залученню інвестицій до ресторанного бізнесу.

Ресторанне господарство на сучасному етапі налічує більше 60 тис. об'єктів ресторанного господарства.

З початком економічної трансформації економіки України, коли прибутковість стала ключовою метою діяльності суб'єктів господарювання, відбулося значне зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, навчальних закладах тощо, які обслуговують споживачів, об'єднаних за професійними ознаками за місцем роботи або навчання.

Більше ніж удвічі зменшилася кількість фабрик-кухонь та фабрик-заготівелень, що обумовлено згортанням діяльності з централізованого

обслуговування напівфабрикатами та готовою продукцією закладів ресторанного господарства, які функціонують при навчальних закладах, промислових підприємствах тощо.

Незважаючи на незадовільні соціально-економічні фактори (високий ступінь ризику для інвесторів, низький рівень купівельної здатності населення) кількість ресторанів постійно зростає, хоча їх частка і сьогодні залишається найменшою – 3,3%. Пояснюється це тим, що в період ринкових трансформацій в Україні почали з'являтися фешенебельні ресторани, зорієнтовані в основному на ділову еліту, які, за оцінками фахівців, сьогодні можуть відвідувати 2...3% населення країни.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закусочні, буфети (більше 53%), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств.

Ідальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів.

Значна кількість об'єктів ресторанного господарства функціонує в системі роздрібної торгівлі (майже четверта частина від загальної кількості). В умовах становлення ринкових відносин розвиток ринків як торгових підприємств, торговельних та торговельно-розважальних комплексів є перспективним. У зв'язку з цим необхідно приділяти належну увагу організації харчування як працівників, так і покупців, що користуються послугами цих підприємств.

Частка об'єктів ресторанного господарства у готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання.

Трансформація загальнодоступної мережі ресторанного господарства відбувається шляхом розвитку 2 основних напрямів: мережевого та немережевого.

За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства виділилися 3 основні мережеві системи:

- 1) елітних підприємств (закладів) ресторанного господарства (закладів «високої кухні»);
- 2) формату Quick&Casual;
- 3) підприємств (закладів) швидкого обслуговування (fast-food).

Найбільш широко вітчизняний ринок представлений закладами fast-food та формату Quick&Casual, основними характеристиками яких є стандартизація процесу виробництва і реалізації продукції, завдяки однаковому меню та встановленню однотипного обладнання, висока технологічність виробництва, помірні ціни, досить значна швидкість та якість обслуговування відвідувача.

Формат Quick&Casual розвинений тільки на 20...25% від можливого, оскільки дуже важко сьогодні знайти приміщення, що відповідає всім вимогам, розраховане на велику кількість місць.

Представників мережевих утворень формату Quick&Casual на українському ринку умовно можна поділити на 2 групи: такі, що чітко

позиціонують себе у форматі (наприклад, "Пан Піца"), та дуже близькі до нього (наприклад, "Домашня кухня", "Два гуся"). На сегменті ринку Quick&Casual виділяють мережі піцерій ("Піца Челентано", "Уно піца", "Маріо" тощо) та експрес-кафе ("Пузата хата", "Домашня кухня", "Здоровенькі були", "Дрова", "Якіторія", "Тралі-Валі", "Матусина хата", "Єврохата", тощо).

Основними мережевими операторами на сегменті швидкого обслуговування, які є класичними (традиційними) мережами фаст-фуду, є "McDonald's", "Швидко", "Містер Снек", "Печена картопля", та ін.

На сьогоднішній день досить перспективним сегментом є організація швидкого харчування за типом food-court в торгових центрах.

Особливу популярність останнім часом набуває сегмент клубів та розважальних центрів, складовою частиною яких є підприємства ресторанного господарства. У такому закладі кулінарні послуги активно поєднуються з сервісним обслуговуванням, що розширює можливості підприємства із залучення споживачів.

Ще одним напрямом розвитку ресторанного господарства є розвиток мережеских ресторанів – як вітчизняних так і зарубіжних операторів. Це такі, як: «Козирна карта», «Мирова карта», «21 век», «McDonald's», «Baskin Robbins», «Карт бланш». Розвиток мереж відбувається переважно на умовах франчайзингу, який становить специфічну вертикальну інтегральну систему великих і малих фірм, що в комплексі з іншими формами організації бізнесу стимулює розвиток підприємств ресторанного господарства.

У конкурентній боротьбі вітчизняні підприємства ресторанного господарства не лише займаються пошуком нових сегментів ринку, але й широко застосовують новітні досягнення кулінарії та дизайну, до яких можна віднести креативну кухню, стиль високих технологій, кейтеринг-сервіс тощо.

Для популяризації підприємства ресторанного господарства та збільшення його цільової аудиторії господарюючі суб'єкти активно використовують можливості Інтернет, шляхом створення веб-сайтів та розміщення їх у ділових, інформаційних, комерційних та туристичних пошукових системах.

Отже, основними напрямами подальшого розвитку ресторанного господарства є:

- ✓ спеціалізація мережі підприємств харчування, збільшення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;
- ✓ удосконалення асортименту продукції, що реалізується;
- ✓ підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- ✓ збільшення відпуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- ✓ освоєння виробництва нових видів продукції;
- ✓ удосконалення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- ✓ надання додаткових послуг.

Зазначені напрями сприяють розвитку ресторанного господарства та наближенню його до світових стандартів.

Ефективність діяльності та розвитку як мережевих, так і немережевих загальнодоступних підприємств (закладів) ресторанного господарства суттєво залежить від якості роботи їх виробничих та організаційно-обслуговуючих систем.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу є:

- створення сприятливого іміджу для закладів;
- своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і самих постачальників до даного закладу;
- формування позитивної думки про заклад ресторанного господарства серед постійних споживачів.

Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності: професійного менеджменту, сучасної кухні, концепції закладу, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру і розумних цін.

Запитання для самоконтролю

1. У чому полягають мета і завдання навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для підготовки спеціалістів з готельно-ресторанної справи?
2. Дайте визначення поняттям «Ресторанне господарство», «Заклад ресторанного господарства», «Підприємство ресторанного господарства».
3. Які основні напрями розвитку ресторанного господарства?
4. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства.
5. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual?
6. Які особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food?

Рекомендована література

Базова: 8, с. 11 – 13.

Допоміжна: 10, с. 7 – 9; 42, с. 10 – 12

ТЕМА 2.

ІСТОРИЧНИЙ РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

- 2.1 Зародження ресторанного господарства.
- 2.2 Середньовічне обслуговування та його правила.
- 2.3 Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.).
- 2.4 Історія розвитку ресторанного господарства Франції.
- 2.5 Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану.

2.1 Зародження ресторанного господарства.

Історію розвитку ресторанного бізнесу умовно можна поділити на три періоди - це Стародавній світ (II тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.), Середньовіччя (V-XV ст. н.е.), Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Розглянемо більш детально кожний період.

Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування, – таверни, сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є Кодекс царя Вавилонії Хаммурапі, написаний приблизно в 1700 р. до н.е. Зазначалося, що цар зобов'язував власників таверн доносити владі на відвідувачів, з розмов яких випливало, що вони задумували здійснювати злочини. Недонесення каралося смертною карою. Та ж участь могла досягнути і тих, хто розбавляв пиво водою.

В I тисячолітті в Древній Греції таверни були важливим елементом соціального і релігійного життя. В тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, і більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування.

Розвиток торгівлі і пов'язані з нею тривалі роз'їзди вимагали організації не тільки харчування, але і відпочинку. Ця обставина і визначила появу іншого типу підприємств – постійних дворів: одно-, двоповерхових будинків з окремими кімнатами для подорожуючих. Найбільш розгалужена мережа постійних дворів була створена на території Римської імперії. Давньоримські постійні двори розташовувалися уздовж головних доріг у містах і селах на відстані один від іншого приблизно в 25 миль (40,225 км).

Суворі класова структура, що лежала в основі Римської держави, вплинула на діяльність підприємств гостинності того часу. Зокрема, розселення подорожуючих тут проводилося по класовій ознаці. Ніколи купці, торговці й інші постояльці з простого народу не могли бути поселені поруч з державними службами. Ця обставина вплинула на якісний стан постійних дворів. Ті, у яких зупинялися представники аристократії і державні чиновники, скористалися якими можна було, маючи документ, який підтверджував особливий статус пред'явника, будувалися за всіма правилами архітектурного мистецтва і пропонували широкий спектр послуг. Згодом Марко Поло говорив, що на таких постійних дворах і "королю зупинитися не соромно".

В ті часи з'явилась і ідея першого в історії «ланча ділової людини», яка належала Секвілю Локату, римському трактирщику, який ще в 40 р. до н.е. значно полегшив життя маклерів на галерній пристані, надто зайнятих, щоб сходити додому й пообідати.

Також в ті часи римські кухарі вважалися елітою суспільства, вони нагороджували одне одного гучними титулами. А під час правління імператора Адріана (117 – 138 р. н.е.) римські шеф – кухарі започаткували на Палантійському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Звичайні таверни вважалися притонами гріха і заходили туди, окрім простолюдинів, спустошені аристократи. Представники вищої верстви

суспільства надавали перевагу лазням. В період правління Калігули (37р.н.е.) ці лазні працювали цілодобово. При лазнях облаштовували розкішні обідні кімнати, де організовували банкети, та кімнати для ночівлі. Бенкети в лазнях проходили з таким розмахом, що довелося ввести навіть закон «Про розкіш», що обмежував римлян в витратах на їжу і випивку.

2.2 Середньовічне обслуговування та його правила.

На передумови розвитку готельно-ресторанної справи в *епoxy середньовіччя (V-XV ст. н.е.)* великий вплив мали релігійні традиції. У цей період значно збільшилася кількість паломників. Тому постоялі двори стали розміщувати ближче до храмів і монастирів. Крім цього і монастирі гостинно приймали прочан, організовували для них нічліг і харчування.

У цей період з'явилися й інші осередки, що здійснювали подібні функції. Наприклад, франкійський король, а згодом імператор Карл Великий ще в VIII ст., як покровитель церкви, заснував спеціальні будинки для відпочинку паломників. Один з таких будинків, абатство в Ронсевальській ущелені, де надавали безкоштовно нічліг, харчування, послуги цирульника та шевця, навіть освячували місце для поховання.

В Англії розвиток приватних постоялих дворів і таверн розпочався в період пізнього середньовіччя, коли англійський король Генріх VIII здійснив секуляризацію монастирів (перетворення церковної та монастирської власності на світську, державну). Відповідно мандрівники не мали можливості отримувати безкоштовні послуги в монастирях і зупинялися в приватних постоялих дворах.

До кінця XIII – початку XIV століття відноситься зародження в Західній Європі кулінарного мистецтва. Воно було розвинутим й в епоxy античності, проте загинуло разом із древньою цивілізацією і тому не могло пізніше зробити практичного впливу на кулінарні знання європейців.

Мистецтво готування їжі на відміну від її простої підготовки до їстівного стану є найважливішою ознакою цивілізації.

В кулінарії задавали тон і задовольняли потреби вимогливих європейців в їжі все ті ж італійці, спадкоємці римлян. Ранньо італійська буржуазія, що займалася торгівлею і ремеслом на півдні Апенінського півострова, сприяла становленню європейського кулінарного мистецтва.

Приблизно в другій половині XIV століття центр кулінарного мистецтва в Європі перемістився з Італії у Францію, а саме у Париж на королівську кухню. Мистецтво готувати смачну їжу у Франції одержало могутню державну підтримку. Французькі королі (Валуа і Бурбони) виявили себе активними прихильниками гарної кухні, для розвитку якої вони не шкодували фінансів.

В 1282 році трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу.

В 1375 році у Франції головним кухарем короля Карла V Гійомом Тірелем в єдиному екземплярі була написана перша куховарська книга. Це

була непересічна подія, яка говорила про те, що кулінарне мистецтво досягло високого рівня і з'явилася необхідність його кодифікування (введення в спеціальні кодекси), формуванні основних принципів, за якими можна навчатися, порівнювати нові страви з старими, критикувати застарілі, просувати все нове, більш досконале на ринок.

Французи в випуску кулінарної книги опередили італійців на 100 років. Така книга в Італії (в Ватикані) вийшла в 1470 році. Вона була написана невідомим монахом під назвою «Добродійні задоволення».

Перша кулінарна книга в Великобританії вийшла в 1508 році, надрукована вона була типографським способом.

В 1571 році в Франції було розроблено перше меню, що являло собою перелік страв, які готували для свята при дворі Карла IX. Так як це було епізодичне явище, «меню» тоді відразу не прижилося. Постійне меню стало розроблятися лише 100 років потому, на початку 60-х років XVII ст. при дворі Людовіка XIV у вигляді «записок». Ззовні вони являли собою карточки написані на цупкому папері зі списком страв, що подавалися для короля, в єдиному екземплярі.

Оцінюючи якість організації харчування за трапезним столом тієї епохи, слід зазначити, що столи ретельно сервірували, хоча гості їли з дерев'яних дощочок або рівно нарізаних скибок дуже черствого хліба, а не з тарілок; і ще дуже довгий час під час трапези не користувалися виделками, їжу брали руками та ножом, яким різали та з якого їли. Є припущення, що одну з перших спроб навчити знать користуватися виделками зробила Катерина Медичі. Проте предметами широкого вжитку виделки стали лише через 200 років після її правління.

Водночас санітарні умови в кухонних приміщеннях і зберігання продуктів були жахливими, а кухарі мали лише наближене уявлення про гігієну, проте вони все ж користувалися правилами для званих вечерь, більшість з яких дуже актуальні і в наші часи.

Ось деякі правила середньовічних фахівців ресторанної справи:

1. Їжу слід подавати не надто рано і не надто пізно;
2. Їжу слід подавати в належному місці: просторому, приємному, безпечному;
3. Той, хто організовує бенкет, повинен робити все від душі і в гарному настрої;
4. Їжа, котру подають, повинна бути різноманітною;
5. На столі повинні бути різні вина і напої;
6. Гості повинні їсти без зайвого поспіху;
7. Можна лише покійно прохати гостей скуштувати ту чи іншу страву, але не можна змушувати їх їсти і таким чином шкодити власному здоров'ю;
8. Кожен з гостей після вечері повинен відпочити.

2.3 Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.)

До XVI століття відноситься відкриття принципово нових закладів, що називалися кав'ярнями і перетворилися згодом у кафе. Їх появі сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава і чай. Перша кав'ярня була відкрита в 1554 році в Константинополі. Кав'ярні відвідували обрані — учені, філософи, люди мистецтва. За філіжанкою ароматної кави точилися розмови і суперечки, у зв'язку з чим у перші роки появи кав'ярні нерідко називали "науковими кружками".

У середині XVII століття кава з'явилася в Європі. Перші кав'ярні з'явилися 1652 р. у м. Лондоні. Власницею першої кав'ярні в Англії була гречанка Паскуа Розі. У 1683 р. у м. Відні. В Парижі перша кав'ярня була відкрита в 1672 році на площі Сен-Жермен. Власником її був вірмен Паскаль.

І з цього часу в ряді європейських країн починається широке поширення кав'ярень. У великих містах їхня кількість досягає декількох десятків.

До цього історичного періоду належить відкриття в 1553 р. у Парижі першого ресторану «Тур д'Аржан», який впродовж двох століть залишався унікальним елітним закладом, тому що його єдина функція полягала в наданні послуги харчування.

Перший постійний двір в США з'явився значно пізніше, ніж у Європі, лише в 1607 році. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні в 1634 році. У 1642 році в Нью-Йорку (тоді він називався Новий Амстердам) таверна була відкрита голландцями. З цього часу таверни стали центрами громадського життя, місцем зустрічей для солдатів і бізнесменів. Вони процвітали не тільки в містах, але й уздовж великих доріг, і особливо на перехрестях.

У XVIII М. Буланже в Парижі відкрив таверну, яка працювала цілодобово. Головною стравою тут був суп, який Буланже назвав словом "restorantes" (у французькій мові означало "зміцнювальний, що відновлює"). Звідси і пішов термін «ресторан». Крім цього Буланже відомий тим, що в 1767 році, вигравши у Верховному суді справу проти гільдії постачальників провізії, що володіє монополією на м'ясні блюда. Буланже вперше запропонував клієнтам різноманітний асортимент прекрасно приготовлених блюд. Найбільшу популярність одержав суп з баранини у винному соусі і картопля по-буланже (нарізана у глечуку, виготовлена у печі з міцним бульйоном).

Під час Великої французької революції 1789-1799 рр. у зв'язку з еміграцією французьких шеф-кухарів в інші держави ресторанний бізнес почав розвиватися в усьому світі.

Перша кулінарна книга в США з'явилася в 1742 р. – «Повна книга домашньої господині». Це була перевидана англійська книга Ельзи Сміт. Потім, в 1798 р. з'явилася суто американська кулінарна книга Амелії Сіммонс під назвою «Американська кухня».

В Росії перша національна кулінарна книга під назвою «Русская поварня» була видана лише в 1816 році.

Справжню революцію в організації ресторанів при готелях зробив знаменитий Жорж Огюст Ескоф'є— найбільший кулінар свого часу.

В 1898 р. в Лондоні відкрився готель Savoy. Його керуючим став Цезар Рітс – кращий отельєр. Шеф-кухарем ресторану готелю був знаменитий Огюст Ескоф'є. Рітс і Ескоф'є створили колектив, що був здатний готувати самі витончені страви європейської кухні. Рітс ввів традицію, згідно якої гості приходили в ресторан виключно у вечірніх нарядах.

Ескоф'є розробив концепцію ресторанного обслуговування на палубах кораблів, що включали підбор і навчання персоналу, і впровадив її на теплоходах "Ламерика" і "Імператор" компанії Глобал Американ Лайн".

Принципи наукової організації праці, описані згодом Фредеріком Тейлором, Ж.А. Ескоф'є застосував при організації робочих процесів на кухні. Зокрема, він чітко визначив структуру кухонної бригади, функції, ієрархію і службові відносини усередині її. Весь кухонний персонал, від шеф-кухаря до учня, повинний був виконувати роботу, відповідно до повного переліку посадових обов'язків, що були чітко сформульовані. Поділ праці наочно проілюстровано в "Книзі меню", у якій Ж.А. Ескоф'є для кожного меню приводить таблицю поділу щоденних обов'язків.

Більш століття назад Ж.А. Ескоф'є сформулював гасло, актуальне і для сучасного етапу розвитку готельного-ресторанного бізнесу: "Задовольнити клієнта або його втратити, третього не дано".

В США самим знаменитим кулінаром був Джон Дельмоніко. В його закладах домінувала французька кухня. Коли Дельмоніко помітив, що американцям важко читати меню на французькій мові, він заплатив 100 долларів перекладачу Роберту Грінхау, щоб той переклав меню на англійську мову. Так вперше з'явилося двомовне меню.

В 1921 р. в США відкрилась перша придорожня закусочна Hot shoppe and root beer. Приблизно в той же час з'явилися ресторани швидкого обслуговування і заклади, в яких проїжджаючі повз заклад обслуговувались навіть не виходячи з автомобілів. Ці заклади отримали назву drive in (заїжджай у двір) і автомобілісти називали цей спосіб обслуговування car hopping (заскакування на підніжку). Щоб прийняти замовлення офіціант заскакував на підніжку автомобіля.

2.4 Історія розвитку ресторанного господарства Франції.

У середині XVI ст., у Франції, виникають перші спеціалізовані заклади з надання послуг харчування. У порівнянні з постійними дворами та тавернами, приготування та продаж готової їжі стає єдиною функцією ресторанів. Перший ресторан "Tour d'Argent" виникає у 1533 р. у Парижі, і залишається єдиним подібним закладом упродовж майже двох століть. Поява нових ресторанів у Франції регламентувалась законодавством, яке забезпечувало гільдії постачальників провізії виключне право на торгівлю м'ясними стравами під час банкетів.

Термін "ресторан" закріплюється за закладами харчування значно пізніше, у другій половині XVIII ст. й пов'язується з **великим майстром кулінарної справи Д. Буланже**. Буланже утримував на вулиці Баель таверну "Le Champ d'Oiseau", основною стравою якої був власний суп великого майстра - *restorantes*, що означає "зміцнюючий, відновлюючий".

Згодом, у 1782 р. у Парижі на вулиці Ришельє відкривається перший ресторан "Grand Tavern de Londres". Під кінець Великої французької революції 1789-1794 рр. у Парижі нараховувалось близько п'ятисот ресторанів. Водночас, політична нестабільність у Франції під час революції зумовлює еміграцію французьких кулінарів та поширення ідеї ресторанів в інших європейських державах та в США, насамперед у Новому Орлеані, анклаві французької колонізації.

Активний розвиток ресторанів у Європі зумовлює вдосконалення обслуговування, появу кулінарних довідників з описом страв, приправ, напоїв, розробляються рекомендації щодо обслуговування.

У престижних ресторанах Франції, відвідувачам подається меню (*a la carte*) страв та напоїв. У 1856 р. француз Антонен Карен видає перший фундаментальний збірник "La Cuisine Classique", згодом низку інших з популярним описом значної кількості страв.

Справжнім енциклопедичним виданням з гастрономії вважається праця "Le Guide Culinaire" ("Довідник з кулінарії") одного з найвідоміших майстрів кулінарії, француза Жоржа Огюста Ескоф'є. Жорж Ескоф'є у 90-х роках XIX ст. здійснив систематизацію праць Антоніна Карена та інших відомих кулінарів. Водночас, Жорж Ескоф'є разом з Цезарем Рітцом, управляючим готелю "Savoy", що відкрився в Лондоні у 1898 р., внесли кардинальні зміни в організацію сфери гостинності. Новація стосувалась відкриття ресторанів при готелях, вдосконалення роботи персоналу у ресторанах - внаслідок введення бригадного підряду..

2.5 Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану.

Корчми – все з них і починалось, тому що вони були першими представниками підприємств ресторанного господарства в Стародавній Русі у вигляді заїжджих дворів. Серед християнських святих навіть є свій Феодот корчмар - перший святий покровитель рестораторів. Відносна ізоляція Русі, постійна боротьба за збереження національної державності призвели до глибоких змін у структурі суспільства. Держава в Росії втручалася в процес формування станів. Влада обмежувала права селян на вільну організацію громадських свят та на виготовлення спиртного.

Грамоти Івана III (1462–1505 рр.) регламентували повсякденне життя селян і наказували влаштовувати свята з виготовленням пива і браги тільки з дозволу місцевої влади - намісників, між святами заборонялося тримати спиртне, тим більше продавати його.

Враховуючи постійні фінансові труднощі через необхідність утримувати армію, уряд всі істотні джерела надходження грошових коштів зосереджував у своїх руках: зокрема винну та соляну монополії.

Своє місце в цій системі займав «*державний шинок*» – спеціальний казенний заклад для продажу «хлібного вина», тобто низькоградусної горілки.

З 1563 г такі питні казенні будинки – *кабаки* утримували вибрані від населення «кабацькі голови». Утримування кабаків було додатковою повинністю для населення, клопіткою і відповідальною.

Кабакі ставилися в модних місцях, на пристанях, ярмарках, митницях, у торговельних рядів, лазень. У XVII столітті вони стали невід'ємною частиною російських посадів. У великих містах, як правило, був головний - Червоний шинок і кілька менших закладів. Як тільки зводилося нове місто - тут же з'являвся кабак. Це похмуре приміщення з лавками, перегороджене стійкою для продавця цілувальника, який розпоряджався запасами вина, пива, простим інвентарем. Цілувальник мірним ковшем відпускав напої, вів облік виручки, записував борги.

Як правило, поруч з кабаками були винокурня або пивоварня. Їх утримували приватні особи, але вся продукція обов'язково надходила в казенні кабаки, де її продавали в «розпиття» кружками і чашками.

На жаль, шинок не був призначений для невимушеного спілкування: закушувати там не належало, їжі в них ніякої не подавали.

Для цього існували приватні харчевні. Її міг мати будь-хто, але продавати там спиртне категорично заборонялося.

До кінця XVI століття кабацька система була скасована.

Початок нового XVII століття спричинило в Росії введення Петром I різних нововведень, зразком став життєвий уклад Західної Європи. У Петербурзі відкрився заклад за західно-європейським зразком: «Австерія 4-х фрегатів». Саме сюди любив заходити Петро I. слідом за ним у новій столиці з'являються «вольные дома», винні «ренсковые погреба». До середини сторіччя було вже 120 подібних закладів на 1 тис. чол. У цей період в Петербурзі з'явилися герберги - «трактирні будинки з квартирами і ліжками», які стали праобразом готелів. Від харчевень і «питних будинків» їх відрізняла категорія відвідувачів: туди заборонявся вхід «всім підлим і солдатам».

Трактири - стіл без ночівлі з подаванням горілки, вина, англійського пива, кави, чаю, шоколаду та тютюну. Вони стали родоначальниками нинішніх ресторанів. У царювання Катерини II нові заклади поширилися дуже швидко (1783-1790). Кращі вулиці обох столиць прикрашали вивіски ресторанів: Місто Париж, Королівський будинок, Шведська, Таврійський. На жаль, господарі цих трактирів були іноземці: французи, англійці, німці та ін. Однак, справжні ресторани з'явилися в 1805 р.

У 1821 р. Положення «Про заклади трактирного промислу» виділило 5 категорій: готелі, ресторації, кавові будинки, трактири і харчевні.

Остаточного ресторанного бізнесу в Росії сформувався після скасування кріпосного права 60-70 рр.. XIX століття.

Основними типами підприємств харчування в Росії в XIX - початку XX ст. були: ресторани, чайні, кавові, кафе, трактири, їдальні, перевізні, пивні лавки, портерні, харчевні, кухмістерській та ін.. Основними центрами підприємств харчування в Росії стали великі міста - Москва і Петербург.

Кабак – питний заклад для простого люду, де подавалися тільки випивка (горілка, пиво, медовуха). Кабак представляв собою велику кімнату з простою обстановкою.

Харчевня – підприємство харчування, в якому можна було скуштувати перші і другі страви, закуски, а також випити горілки.

Чайна – підприємство харчування, в якому торгували тільки другими стравами та буфетною продукцією (без алкогольних напоїв). Чай подавався зазвичай у двох чайниках: перший – для окропу, другий - для заварки.

Трактир (від польського слова «тракт» - дорога) – підприємство харчування з обслуговуванням офіціантами, розташоване біля дороги, з широким асортиментом закусок, гарячих перших і других страв та буфетної продукції. Були трактири фешенебельні - для багатих і дешеві – для бідних.

У кінці XIX – початку XX в. під впливом західної культури набули досить широкого поширення **кондитерські** та **кафе-шантани**, в яких подавалися вина, фрукти, закуски; в них часто грав оркестр, влаштовувалися концерти зі співами та танцями.

Запитання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.
2. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.
3. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.
4. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.
5. Як зароджувався та становився ресторанний бізнес в Росії.
6. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.
7. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.

Рекомендована література

Базова: 8, с. 449 – 452.

Допоміжна: 10, 28, 29.

ТЕМА 3.

РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО РАДЯНСЬКОГО СОЮЗУ.

План

3.1 Ресторанна справа в період революції. Концепція колективного харчування.

3.2 Розвиток ресторанного господарства в 1930-1940 рр.

3.3 Ресторанне господарство післявоєнних років.

3.1 Ресторанна справа в період революції. Концепція колективного харчування.

На початку ХХ століття ресторанна справа в Росії було достатньо розвинена. Працювала велика кількість різноманітних закладів харчування, розрахованих на різні смаки, рівні доходу. Існували такі типи закладів: ресторани (перший ресторасьен в Росії було відкрито на початку ХІХ століття), кафе-ресторани, кавові будинки, заклади харчування на вокзалах і в пасажах, кондитерські, трактири, чайні та ін.

Фешенебельними ресторанами були найбільш дорогі «Брати Півато», «Ведмідь», «Контан».

В ресторанах для купців («Маріїнський» і «Купецький», розташовані поряд з Апраксин двором, «Кюба», розташований на Великій Морській вулиці, поблизу від найбільших банків) представники ділової еліти зустрічалися для переговорів і укладання угод.

Театральна богема збиралася «У зистой», поблизу від Александрінського театру, у літераторів були дуже популярні обіди в «Метрополі», «Контане», «Малому Ярославці», «Відні».

Студенти ходили в недорогі заклади: «Бернгард», «Лондон», до «Тихонову», «Гейден».

На початку століття були популярні кафе-ресторани (перше з них кафе «У Доменіка»), де пропонувалися вина, кава, кондитерські вироби, цей новий тип закладу об'єднував характерні особливості трактирів, ресторацій та кавових будинків.

Найважливішою ідеєю в сфері ресторанної справи революційних років стала концепція колективного харчування при максимальному охопленні мас трудящих. Основи радянського громадського харчування були закладені ще до Жовтневої революції - у травні 1917 року на великих промислових підприємствах були відкриті перші громадські їдальні (Іжорський завод, завод Міхельсона). При більшовиках цей процес отримав подальший розвиток - до справи організації громадського харчування були підключені органи самоврядування, сформований Продовольчий рада, створювалася мережа громадських їдалень - відкритих і закритих при фабриках і заводах.

Після революції багато приватних ресторанів не були закриті і продовжували свою роботу. Однак ці заклади стали сприйматися як одна з ознак старого режиму, буржуазного життя, звучали заклики закрити подібні розсадники контрреволюції. З ресторанами боролися по-різному: деякі

разграбляли, інші були оштрафовані, частина закриті і перетворені в їдальні, деякі ресторани «пішли в підпілля», тобто стали існувати нелегально в приватних квартирах. Гоніння торкнулися здебільшого розкішних ресторанів, заклади ж простіше не залучали до себе уваги влади і громадськості. Так, після революції попитом користувалися заклади середньої руки: приватні ресторани, трактири, чайні. Рівень цін був вкрай високий, так, при зарплаті службовця 800 рублів пляшка горілки в цих закладах коштувала близько 200 рублів. Однак певна категорія громадян створювала попит на послуги даних підприємств.

Особливого значення система громадського харчування набула в роки голоду під час Громадянської війни. Розподіл продуктів між закладами харчування був суворо нормованим, для значної частини міського населення харчування в їдальнях було єдиною можливістю поїсти.

Всіх бажаних система громадського харчування прогнати ще не могла, хоча число їдалень всього за два роки після революції виросло істотно: в 1919 році в Петрограді працювало більше 700 їдалень, в Москві більше 1100. Ще один важливий фактор розвитку галузі - існування карткової системи (картки були введені ще до Жовтневої революції і скасовані повністю після 1935 році) і зародження системи пайків, які доповнювали обслуговування громадян в їдальнях. І те й інше видавалося відповідно до соціальної ієрархії в суспільстві, причому диференціація тільки поглиблювалася: якщо спершу при отриманні пайків було всього три категорії (робітники, які виконують важку фізичну працю, інші категорії робітників і їхні сім'ї, всі інші), то незабаром одержувачі пайків були розділені вже на 20 груп. Спершу пайки еліти принципово не відрізнялися від інших, різка різниця в забезпеченні обраних виникла вже пізніше, в 1930-х роках.

Короткою миттю відродження ресторанної справи став період НЕПу. У 1921 році була дозволена вільна торгівля, ресторани отримали можливість закуповувати продукти у селян - це дало імпульс для створення нових підприємств під цікавими назвами («Кульгавий Джо», «Життя театру», «Цвіркун на печі», «Мартьянич») і відродження старих («Донон», «Кюба»).

Вже до 1923 року питома вага приватних ресторанів склала більше 80%.

Ресторани відродилися, проте публіка, що відвідувала їх, була іншою. Тепер це не купці, не артистична богема, а «непмени». Ресторанний побут цього періоду несе на собі клеймо надсадних веселощів і п'яного нічного розгулу. Ресторанний ринок періоду непу частково нагадує ринок 1990-х років, де існували по суті два сектори - елітні ресторани і дешеві забігайлівки, чайні, пивні. Друга категорія закладів набула особливої популярності завдяки продажу там горілки.

3.2 Розвиток ресторанного господарства в 1930-1940 рр.

Як і багато сфер життя в радянський період сфера громадського харчування була ідеологізованою. Організація радянської системи

громадського харчування розглядалася не тільки як можливість нагодувати велику кількість трудящих швидко і недорого, але і як частина ідейного виховання мас. Заклади харчування повинні були стати в один ряд з громадською власністю, громадським побутом (комунальні квартири), тобто зайняти місце в процесі переходу радянського громадянина від приватного життя до суспільного. Адже громадське харчування означає, що людина їсть не вдома, а в колективі, найчастіше в трудовому, при цьому обговорює спільні проблеми, менше уваги і часу приділяє дому, сім'ї, індивідуальним потребам. Крім того, найважливішим завданням громадського харчування було звільнення жінки від «домашнього рабства», залучення її в суспільну і трудову діяльність. Так, суспільству передовіряли цілий ряд функцій жінки - виховання дітей, прання і, звичайно, харчування. Ідеал усупільненого побуту існував ще в перші революційні роки, був дещо забутий в роки непу і воскрес з новою силою в кінці 1920-х рр.. На початку 1930-х все ж ідеологічна роль сім'ї була дещо відроджена, але тільки не в сфері громадського харчування.

Система громадського харчування крім вищеназваних завдань дозволяла відмовитися від «ганебної плями» - використання праці домашніх робітниць радянськими громадянами (що було досить популярно в 1930-ті роки), підвищувала культуру мас і ін.

Особливої уваги заслуговують питання якості в радянській системі громадського харчування. Ці питання ставали і предметами дискусій у радянській пресі, так, в 1930 році газетою «Правда» було оголошено всесоюзний огляд громадського харчування: погана якість обслуговування та їжі, нераціональна організація, черги (спочатку треба взяти талон, потім перша страва, і також з другим і третім стравами і при кожній маніпуляції черги), іноді й антисанітарія. Ці проблеми найчастіше торкалися ідалень, шкільних установ харчування і навіть закладів середньої та вищої цінової категорії.

Особливою ланкою в системі радянського громадського харчування були фабрики-кухні - підприємства громадського харчування і комбінати для масового виробництва готових страв, основною метою яких було забезпечити гарячим харчуванням робітників промислових підприємств та звільнити жіночу працю. Розміщення цих закладів передбачалося поблизу промислових підприємств, в робочих районах. Важливий принцип роботи фабрики-кухні - висока механізація виробничих процесів.

Фабрика-кухня складалася з виробничої (цех напівфабрикатів, кухня та інші виробничі приміщення) та торгової частин (магазин з продажу напівфабрикатів і обідні зали). Перша з'явилася в 1925 році в Іваново-Вознесенську, в Ленінграді - в 1929 році, в Москві - в 1933 році. У Ленінграді працював цілий ряд фабрик - кухонь: Невська, Сталінська, Кіровська, Василеострівна. Деякі фабрики-кухні могли випускати до 60 тис. обідів на день. Однак перебої з продовольством не дозволили фабрикам-кухням досягти цілей їх створення.

Свій подальший розвиток в 1930-і роки отримала розподільна система забезпечення громадян згідно їхнього соціального статусу. У цю закриту систему входили, по-перше, закриті їдальні, по-друге, закриті установи з розподілу продуктів (наприклад, Торгсин - Всесоюзне об'єднання з торгівлі з іноземцями, закриті розподільники (ЗР), відділи робітничого постачання (ОРС) і ін).

Залежно від місця в соціальній ієрархії кожна група споживачів скуповувалась через свою ланку розподілу. Існували відомчі та соціально-адресні їдальні. До вищої категорії належали літерні їдальні (для партійної номенклатури), були їдальні Академії наук СРСР, творчих спілок.

Якість їжі та обслуговування в закритих їдальнях залежала від їх рангу: закриті їдальні вищої категорії в усьому іншому, крім назви, були дуже хорошими ресторанами, якість в їдальнях для простих людей залишала бажати кращого. Крім цієї вертикальної ієрархії їдалень, харчування в їдальнях варіювалося і залежно від стратегічного значення для країни підприємства, до якого ця їдальня була прикріплена.

З середини 1930-х років були скасовані картки і у великих містах почалося давно обіцяне достаток: у магазинах з'явилося багато делікатесів, відкрилися нові кафе, стало відроджуватися ресторанна справа. Так, до даного періоду відноситься активний розвиток і відкриття чудових ресторанів: «Новомосковська», «Москва», «Асторія», «Дах», «Норд».

Стала зростати ресторанна мережа і в курортних зонах, наприклад, у П'ятигорському краї тільки за 1937 рік було відкрито 50 ресторанів і кафе. У ресторани знову повернулися танці, музика, які до цього вважалися елементами буржуазної культури.

Перший радянський фешенебельний ресторан відкрився в готелі «Москва» в 1938 р. Проте в епоху сталінської диктатури ресторанний сектор не міг розраховувати на розвиток.

Становлення ж різноманітного громадського харчування після скасування карток не послідувало. Історію громадського харчування до 50-х років розцінюють як період занепаду галузі.

3.3 Ресторанне господарство післявоєнних років.

Розвиток ресторанної справи в СРСР був перерваний війною. Тільки в 1944 році стали відроджуватися ознаки мирного життя: відкривалися ресторани, на вулицях знову стали продавати морозиво.

У післявоєнні роки Главнархарч робив ставку на розвиток 2 категорій громадського харчування: перша - їдальні і ресторани; друга - дешеве громадське харчування - пивні, чайні, закусочні, чарочні, точки «Соки-води», ларьки, кіоски, намети (їх число в порівнянні в передвоєнними роками збільшилася в десятки разів).

Кінець 40-х-початок 50-х років став часом впорядкування роботи у галузі: був випущений документ, що регламентує діяльність та класифікацію підприємств громадського харчування «Типи підприємств громадського

харчування» (фабрики-кухні, їдальні, ресторани, кафе, чайні, закуочні); докладено зусиль до планомірного розвитку галузі. До цього часу система громадського харчування досягла передвоєнних показників.

Час приходу до влади Миколи Хрущова - це час великих змін, які торкнулися і громадського харчування. У цей період намітився ряд нових тенденцій. Було взято курс на автоматизацію підприємств громадського харчування. Так в СРСР з'явилися різноманітні автомати: з випікання здоби, автомати-закуочні, кафе-автомати. У такому автоматі можна було отримати газовану воду, бутерброд, пампушку, тістечко, пиво і т.д. Однак через технічну недосконалість механізмів на тривалий термін прижилися тільки автомати з продажу газованої води. Автоматизація громадського харчування в задуманих масштабах не вдалася. Цю невдачу намагалися компенсувати активним введенням різних форм самообслуговування. У 1960 році на метод самообслуговування були переведені 256 їдалень Москви і діяло 117 їдалень самообслуговування без касирів.

До хрущовської епохи відноситься виникнення нового явища у сфері громадського харчування - поява молодіжних кафе. Все тут було незвично - новаторський інтер'єр, джазова музика, демократична обстановка, тут проводилися шахові турніри, виставки фотографій, виступали поети, знамениті артисти та співаки. Кафе користувалися величезним попитом. Перше таке кафе - «Молодіжне» - виникло в 1961 році в Москві на вулиці Горького. Пізніше в столиці відкрилися «Аеліта», «Синій птах», «Печора», «Ритм», а в Ленінграді - «Ровесник», «Буратіно», «Білі ночі», «Схід». У 1964 році в СРСР працювало понад 300 молодіжних кафе. Однак повноцінне життя даних закладів була недовгим - керівні органи визнали їх підривниками підвалин радянського суспільства, крім того, більшість кафе були збиткові, так як часто відвідувачі замовляли за вечір лише чашку кави.

У 1960-ті роки СРСР стали з'являтися ресторани кухонь різних країн світу з відповідними назвами («Берлін», «Бухарест», «Варшава» тощо) - на знак дружби трудящих держав соціалістичного табору.

Нововведення з'явилися в області архітектурних та інтер'єрних рішень будівель ресторанів і кафе, стали з'являтися заклади з новаторським дизайном, з новітнім технологічним обладнанням (особливо цим славилися заклади Естонії та Латвії). З'явилися стилізовані заклади (наприклад «Фрегат» в Ленінграді, що відтворює АУСТЕР часів Петра Першого).

При позначених нововведеннях загальний концептуальний розвиток галузі громадського харчування по суті залишався колишнім: нарощування потужності громадського харчування, створення виробничої бази, переважання громадського харчування над домашнім. Цю мету було заплановано досягти за рахунок підвищення якості продукції, зниження цін, продажу трудомістких кулінарних виробів, розвитку громадського харчування за місцем роботи, розвитку обслуговування населення вдома.

В середині 50-их років становище почало змінюватися: у людей з'явилася тяга до затишку, комфорту, естетики. Почали відкриватися вищі

кулінарні курси, технікуми громадського харчування та інші навчальні заклади, які готували кадри середньої та вищої ланки цієї галузі.

З 1958 року стали відкриватися домашні кухні, магазини напівфабрикатів, кулінарії при ресторанах. Проте досягнення поставленого завдання йшло повільно (всього 16% громадян користувалися послугами громадського харчування в 1960 році). Проблемами «хрущовського» часу в сфері громадського харчування стали розкрадання, корупція, розтрата, шахрайство, які посилювалися пізніше, в роки «застою».

Найважливішим пороком сфери громадського харчування епохи застою стали крадіжки та шахрайство. Справжня війна розкраданням була оголошена в 1982 році Ю.В. Андроповим, однак зосереджена на сфері торгівлі, громадського харчування дана боротьба практично не торкнулася. З корупцією у сфері харчування боролися групи громадського контролю, за кожною з яких були закріплені їдальня або буфет. З 1970-х років місцеві парторганізації підключилися до контролю над закладами громадського харчування. Однак змінити ситуацію не вдалося.

Крім корупції в галузі існував ще цілий ряд проблем: брак підприємств громадського харчування, черги, низька якість їжі та обслуговування, дефіцит продуктів, відсутність багатьох позицій меню (що повідомлялося відвідувачу при прийнятті замовлення), байдужість співробітників, грубість персоналу, неprestижність професії і т.д .

Робилися спроби перетворити галузь. У 1967 році вийшла постанова ЦК КПРС «Про заходи щодо подальшого розвитку і поліпшення громадського харчування». Серед заходів пропонувалося подальше збільшення числа підприємств громадського харчування, введення зручних форм обслуговування (продаж абонементів на харчування, комплексні обіди, попередній прийом замовлень на обслуговування). Також передбачалося виробництво та введення нових видів устаткування, перехід на індустріальні методи приготування їжі та роботи підприємств.

Подією, яка дала імпульс розвитку громадського харчування, стала Олімпіада 1980-го року, що проводиться в СРСР. Відкрилися нові підприємства для прийому іноземних гостей. Підхід до обслуговування в період Олімпіади був іншим - ввічливість, люб'язність і, крім того, якісно інше меню. Іноземним гостям пропонувалися вишукані страви російської кухні, кілька сотень страв різних кухонь світу, розважальні програми. Співробітники, обслуговуючі гостей, були відправлені на спеціальну підготовчу програму підвищення кваліфікації.

Також підвищенню стандартів роботи галузі сприяв розвиток туризму - важливо було гідно прийняти іноземних мандрівників. Для них будувалися містечка в російському дусі («Лісова казка»), відкривалися тематичні підприємства («Пушкар», «Пивниця», «Стара застава»).

Кафе «Сайгон» заслуговує особливої уваги як приклад нового явища - виникнення клубу «неформалів» з особливою атмосферою, сленгом, традиціями. «Сайгон» - неофіційна назва кафе при Ленінградському ресторані «Москва», що існувало в 1960-80-х рр.. Кафе відкрилося в 1964

році і стало місцем зустрічей не визнаних владою художників, поетів, музикантів.

В кінці 1960-х стали з'являтися бари: спочатку пивні бари, потім коктейль-бари.

Типовим явищем епохи застою було проведення бенкетів, пишних застіль. Дозволити собі відзначити важливу подію в ресторані міг навіть скромний службовець.

У 1982 р. було відкрито перше кооперативне кафе в Москві. З перших днів воно стало затверджувати нові норми організації обслуговування відвідувачів: тут було чисто, затишно, ввічливий обслуговуючий персонал, а їжа дивувала різноманітністю і смаком.

З початку 90-х років починають складатися ресторани імперії Новікова, Делласа, Перевезенцева. У Росії почався ресторанний бум в 2001 р. на 1 тис. жителів припадало 66 місць при нормативі 22.

Запитання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте розвиток підприємств харчування в період революції.

2. В чому суть концепції колективного харчування?

3. Охарактеризуйте розвиток ресторанного господарства в СРСР у 1930-1940 рр.

4. Які особливості розвитку ресторанного господарства СРСР у післявоєнні роки?

5. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного господарства СРСР у 1960-1990 рр.

Рекомендована література

Базова: 8, с. 449 – 452.

Допоміжна: 10, 28, 29.

ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

4.1 Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.

4.2 Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.

4.3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

4.4 Класифікація закладів ресторанного господарства.

4.5 Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

4.1 Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.

Підприємство ресторанного господарства призначено для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їх реалізації і організації споживання.

Підприємства ресторанного господарства можуть мати різну організаційно-правову форму.

В ресторанному господарстві підприємницька діяльність може здійснюватися без застосування найманої праці і реєструється як індивідуальна трудова діяльність.

Підприємницька діяльність, здійснювана із залученням найманої праці, реєструється як підприємство або як суб'єкт підприємницької діяльності без створення юридичної особи (приватний підприємець).

Підприємством є самостійний господарюючий суб'єкт, створений для виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг для задоволення суспільних потреб і отримання прибутку. Підприємство самостійно здійснює свою діяльність, розпоряджається продукцією, отриманим прибутком після сплати податків.

Відповідно до законодавства в ресторанному господарстві можуть створюватися **підприємства приватної, державної, комунальної власності**.

Комунальні підприємства організовуються органами місцевого самоврядування; майно цих підприємств створюється за рахунок засобів відповідного місцевого бюджету і знаходиться у власності району, міста.

Згідно законодавства України **приватні підприємства** можуть мати різні форми організації: повне товариство, товариство з додатковою відповідальністю; товариство з командитною відповідальністю, товариство з обмеженою відповідальністю або додатковою відповідальністю; акціонерне товариство закритого типу; акціонерне товариство відкритого типу, приватне підприємство. Організуються також спільні підприємства (СП).

Товариство - об'єднання учасників, що домовилися організувати спільну справу.

Індивідуальне (сімейне) приватне підприємство належить громадянину на праві власності або членам його сім'ї на праві загальної пайової власності.

Повне товариство є об'єднанням декількох громадян або юридичних осіб для спільної господарської діяльності на підставі договору між ними. Майно повного товариства формується за рахунок внесків учасників, отриманих доходів і належить його учасникам на праві загальної пайової власності. Повне товариство не є юридичною особою.

Товариство з командитною відповідальністю включає дійсних членів і членів вкладників і є юридичною особою.

Товариство з додатковою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновників. Є юридичною особою. Засновники несуть

відповідальність всім своїм майном пропорційно частки кожного в статутний капітал.

Товариство з обмеженою відповідальністю створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки за рахунок внесків засновника. Є юридичною особою. Засновники несуть відповідальність в межах своїх внесків у статутний капітал товариства.

Акціонерне товариство закритого типу створюється з метою здійснення загальної господарської діяльності. Статутний капітал створюється тільки засновниками і поділений на певну кількість акцій.

Акціонерне товариство відкритого типу формує майно за рахунок вільного продажу акцій і отриманих доходів.

4.2 Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.

Оскільки товариство - об'єднання учасників, які домовилися організувати спільну справу, то угода про спільне підприємництво повинна бути задокументована і мають бути чітко зафіксовані зобов'язання та права кожного із співучасників.

Засновницькі документи товариства:

➤ ***засновницький договір*** - визначає ціль товариства та відносини між засновниками: з чого складається статутний капітал, його розмір, умови участі кожного із учасників у справу, обов'язки кожного співучасника; розмір їх майнової участі; порядок розподілу прибутку; за рахунок чого створюється резервний капітал; що є найвищим органом управління товариства і т. д.;

➤ ***статут*** - визначає порядок внутрішньої організації і функціонування товариства як юридичної особи, детально вказуються права товариства по здійсненню діяльності на власній або орендованій базі; детально описується предмет і цілі діяльності; порядок створення статутного капіталу і оборотних коштів; форми оплати праці і т. д.

Положення договору і статуту співпадають.

Статутний капітал створюється для забезпечення діяльності товариства. Це свого роду початковий капітал, необхідний для відкриття справи. Наявність статутного капіталу дозволяє певною мірою гарантувати інтереси партнерів товариства.

Необхідність державної реєстрації суб'єктів господарювання, як юридичних, так і фізичних осіб, встановлена Господарським кодексом України.

Державна реєстрація юридичних і фізичних осіб - підприємців є засвідчення факту створення або припинення юридичної особи, отримання або позбавлення статусу підприємця фізичною особою, а також здійснення інших реєстраційних дій, передбачених законодавством, шляхом внесення відповідних записів у Єдиний державний реєстр.

Державна реєстрація проводиться районними і міськими адміністративними органами за місцем знаходження товариства. Посадовцем, уповноваженим проводити державну реєстрацію, є державний реєстратор.

Засновницькі документи повинні містити відомості про:

- ✓ вид товариства;
- ✓ предмет і цілі діяльності товариства;
- ✓ склад учасників;
- ✓ фірмове найменування;
- ✓ місце знаходження;
- ✓ розмір статутного капіталу товариства;
- ✓ порядок розподілу прибутків і відшкодування збитків;
- ✓ перелік питань, по яких необхідна одногосність або більшість голосів;
- ✓ розмір часток кожного з учасників, терміни і порядок внесення ними внесків.

За відсутності цих відомостей засновницькі документи є недійсними.

Товариство набуває право юридичної особи з моменту його реєстрації.

Документи, необхідні для проведення реєстрації юридичних і фізичних осіб - підприємців, надаються у виконавчий комітет міської ради міста обласного значення або в районну, районну в містах Києві і Севастополі державну адміністрацію за місцезнаходженням юридичної особи або за місцем проживання фізичної особи - підприємця.

Відповідно до Закону про державну реєстрацію:

- ✓ державна реєстрація повинна бути проведена не пізніше трьох робочих днів з моменту подачі заяви з наданням необхідних документів;
- ✓ рішення про відмову в реєстрації може прийматися у разі порушення встановленого порядку створення товариства, а також невідповідності засновницьких документів вимогам законодавства. Після реєстрації товариство може відкривати розрахунковий та інші рахунки в банках і набуває права юридичної особи.

4.3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Підприємства ресторанного господарства мають ряд особливостей. Якщо більшість підприємств інших галузей обмежуються виконанням лише однієї або двох функцій, наприклад, підприємства харчової промисловості здійснюють функцію виробництва, підприємства торгівлі - реалізацію продукції, то ***підприємства ресторанного господарства виконують 3 взаємопов'язані функції:***

- ✓ виробництво кулінарної продукції;
- ✓ реалізацію кулінарної продукції;
- ✓ організацію її споживання.

Продукція, що виготовляється підприємствами ресторанного господарства, *має обмежені терміни реалізації*. Так, при масовому виготовленні гарячі страви готуються на 2...3 години реалізації, а холодні - на 1 годину. Це вимагає випуску продукції партіями, в міру їх споживання.

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, *дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини*. Різноманітність продукції, що випускається, дозволяє більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини *потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки*.

Різноманітність виробів залежить від характеру попиту і особливостей обслуговуваного контингенту, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання та інших чинників.

Режим роботи підприємств ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів. Це вимагає від підприємств особливо інтенсивної роботи в години найбільшого потоку споживачів - в обідні перерви, зміни.

Попит на продукцію ресторанного господарства, як правило, *значно змінюється* за порами року, днями тижня і навіть протягом доби. В літній період підвищується попит на страви з овочів, прохолодні напої, холодні супи. З позиції маркетингу кожне підприємство повинне аналізувати і вивчати ринок збуту, від цього залежить асортимент продукції, що випускається, і способи обслуговування.

Підприємства ресторанного господарства *надають, окрім послуг харчування, багато інших*, наприклад, з організації та обслуговування свят, сімейних обідів, дозвілля, прокату посуду і т. д.

Зазначені особливості роботи підприємств ресторанного господарства враховуються при раціональному розміщенні мережі підприємств, виборі їх типів, визначенні режиму роботи і складанні меню.

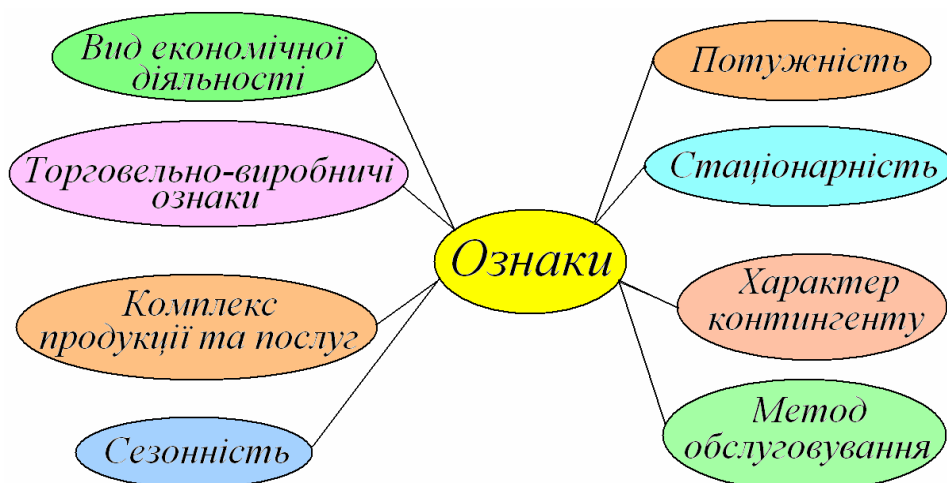
4.4 Класифікація закладів ресторанного господарства.

Нормативними документами в ресторанному господарстві (РГ), які регламентують основні визначення, підходи до класифікації, основні та відмінні вимоги до ЗРГ є:

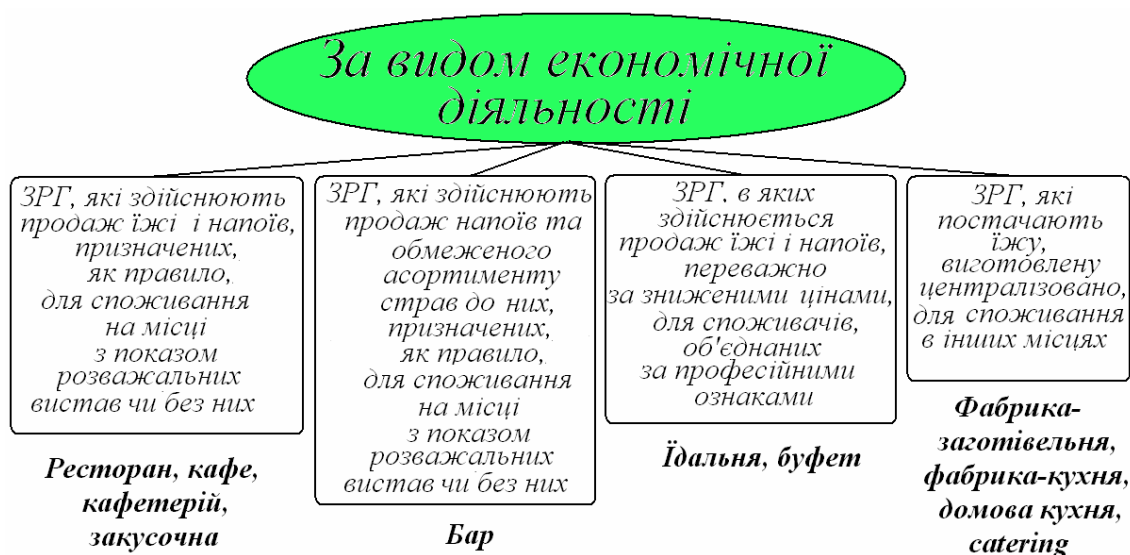
✓ ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”;

✓ ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.

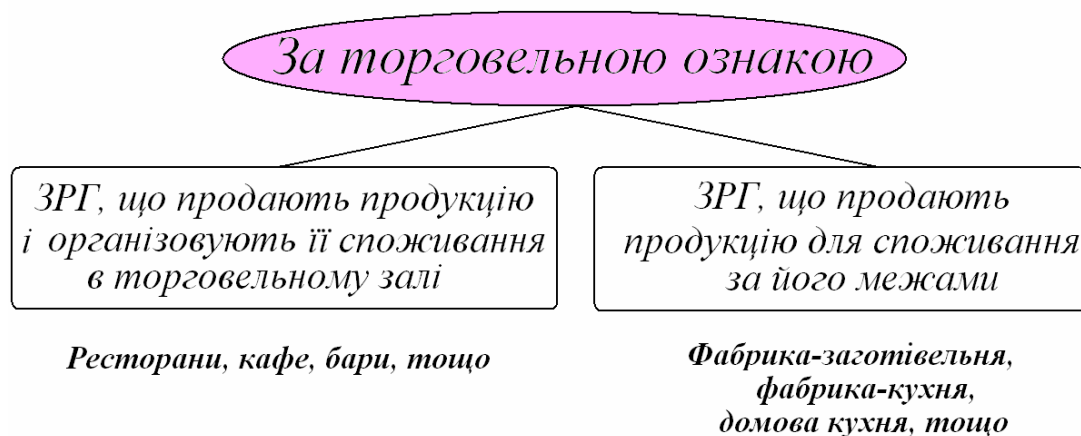
Згідно даних стандартів ЗРГ класифікують за такими ознаками:



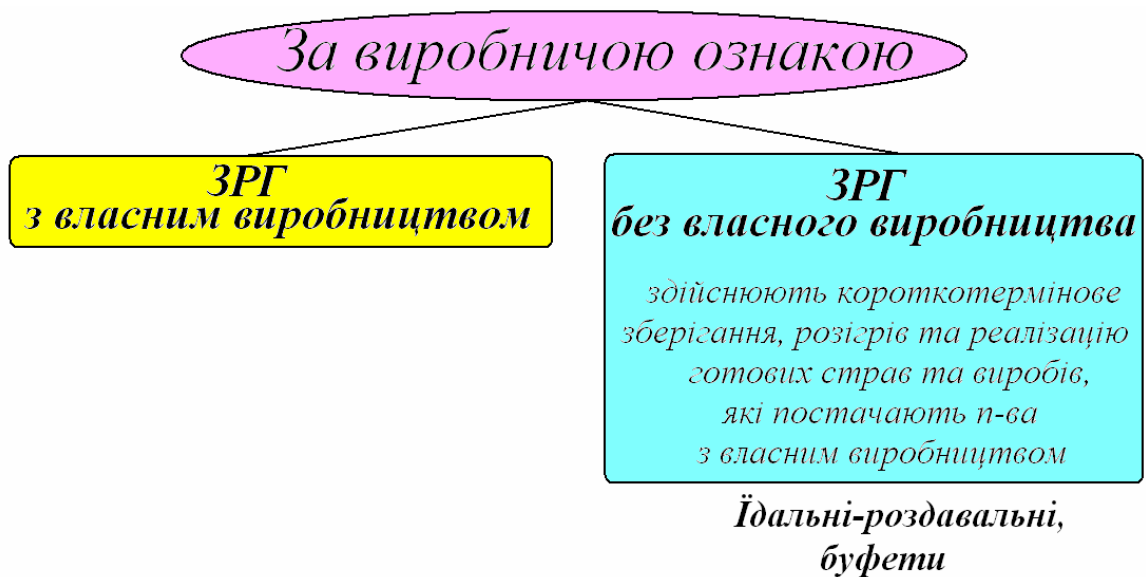
За видами економічної діяльності ЗРГ поділяють на 4 групи:



За торговельною ознакою ЗРГ поділяють на 2 групи:



За виробничою ознакою ЗРГ поділяють на 2 групи:



ЗРГ з власним виробництвом поділяють на 3 групи:



1. **ЗРГ, що здійснюють виробництво кулінарної продукції** переробляють сировину індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання у прикріплені до них дрібні і середні заклади ресторанного господарства.

2. **ЗРГ, що поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів**, причому вони працюють на сировині і можуть частково використовувати напівфабрикати, характеризуються закінченим виробничо-торговим циклом: виготовлену продукцію реалізують і організують її споживання у власному торговельному залі.

3. **ЗРГ, що працюють на напівфабрикатах і готовій продукції** в доготовіельних цехах напівфабрикати піддають подальшій обробці, доводячи до готовності. Вони можуть реалізовувати і готові вироби, наприклад, борошняні кондитерські та кулінарні вироби. Продукцію реалізують споживачам у власних торговельних залах.

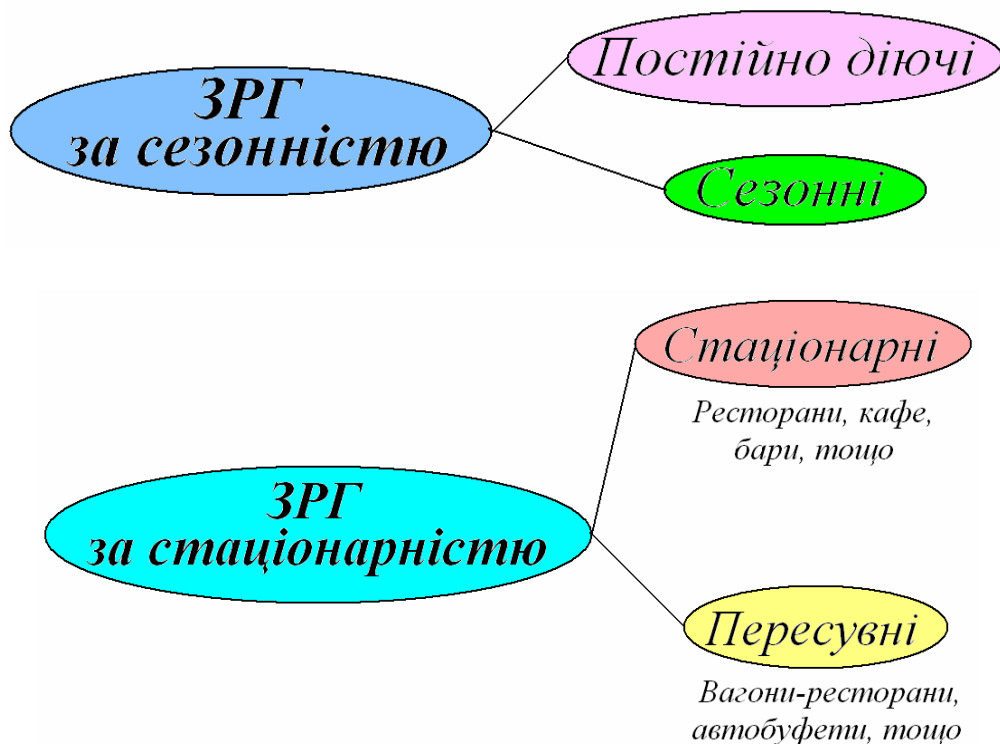
За ознакою комплексу продукції і послуг розрізняють такі ЗРГ:



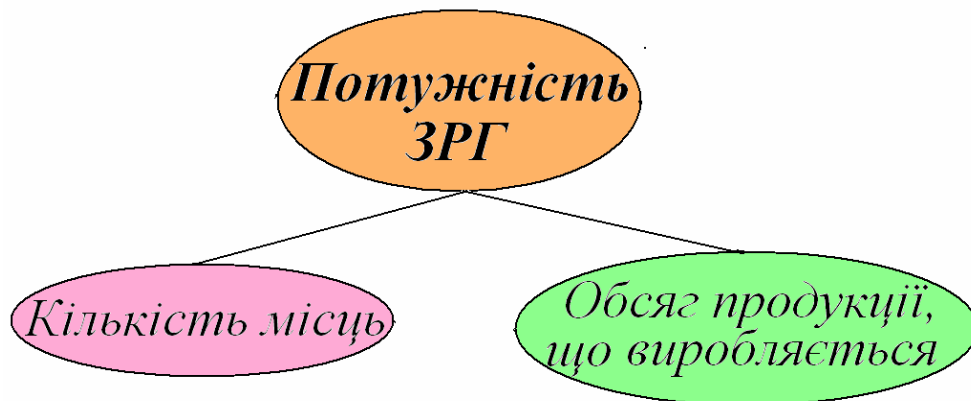
Комбіновані ЗРГ комплексно обслуговують споживачів, задовольняючи їхні різнобічні потреби (послуги, що надають ресторан і бар, більярдний клуб і кафе-бар тощо).

Майдан харчування – комплекс ЗРГ, що мають загальний торговельний зал. Його особливість полягає в тому, що заклади ресторанного господарства найчастіше належать декільком підприємствам.

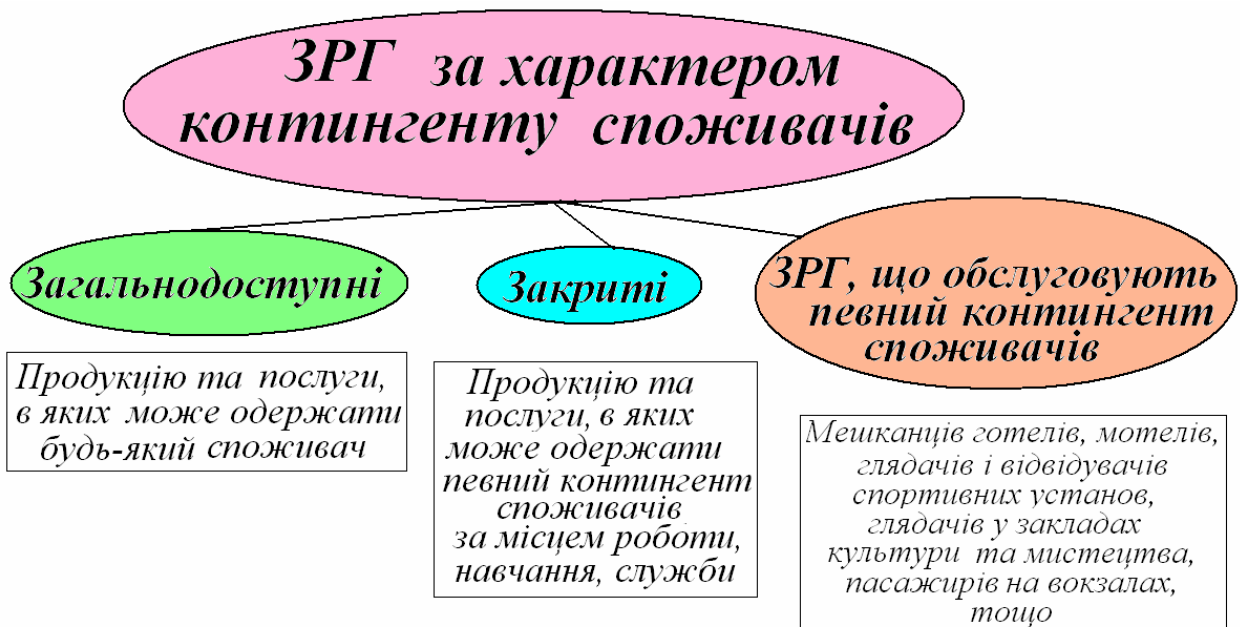
За ознакою сезонності та стаціонарності розрізняють такі ЗРГ:



Потужність ЗРГ характеризує:



За характером контингенту споживачів розрізняють такі ЗРГ:



За ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” наведені такі різновиди ЗРГ:

✓ повносервісний ЗРГ (формат підприємства) – різновид ЗРГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

Як правило, це ресторани, кафе, бари.

✓ заклад швидкого обслуговування (ЗШО) РГ – різновид ЗРГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (International Standard Industrial Classification of All Economic Activities - ISIC) прийнятому Статистичною комісією ООН окремо виділено:

✓ **бістро (bistrot, eating places)** – різновид ЗРГ швидкого обслуговування, що продає і організовує споживання їжі і (або) напоїв.

✓ **ЗРГ-клуб** – різновид ЗРГ, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків (клуб любителів чаю, тощо).

4.5 Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

Світова практика класифікації ЗРГ за деякими ознаками дещо інша, ніж в Україні. Так, за Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності ООН, у сфері ресторанного господарства розрізняють понад 100 різновидів підприємств. Вони можуть бути об'єднані у групи або за їх приналежністю до одного із основних типів, або за формою торговельно-виробничої діяльності (повного технологічного циклу; заготівельні; доготівельні; роздавальної діяльності), або за місцем розміщення (у школах, офісах та ін.) та видами надаваних послуг (такі, що організовують вечірки, виїзне обслуговування, ін.).

Поряд із вищезазначеним значного поширення у світі набула **класифікація ЗРГ за професійним рейтингом**, яка друкується у спеціальних гастрономічних довідниках (путівниках) ресторанного бізнесу чи у різних, як правило, фахових виданнях мас-медіа та/або розміщується на Інтернет-сайтах. Так, згідно з «*Guide Rouge de Michelin*», ресторани, які досягли певних успіхів у забезпеченні якості своєї продукції та/або послуг, отримують «зірки» (від 1 до 3), за якими й проводиться їх класифікація (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Закордонна практика класифікації ЗРГ у довідниках

Назва довідника	Особливості класифікації ЗРГ	Регіони поширення
«Michelin»	*** (3 зірки) – прекрасна кухня, варто спеціально відвідати	Австрія, Бельгія, Данія, Греція, Фінляндія, Франція, Німеччина, Чехія, Угорщина, Ірландія, Італія, Норвегія, Польща, Португалія, Іспанія, Швеція, Швейцарія, Англія
	** (2 зірки) – відмінна кухня, якщо ви знаходитесь неподалік, то варто завітати	
	* (1 зірка) – дуже хороший ресторан	
«Le Pudlo»	3 тарілки – ресторан є одним із найкращих у країні	Франція
	2 тарілки – відмінний ресторан	
	1 тарілка – гарний ресторан	
«Zagat Survey»	0...9 балів – посередній або нормальний;	Деякі міста Америки, Азії, Європи
	10...15 балів – нормальний або добрий;	
	16...19 балів – добрий або дуже добрий;	
	20...25 балів – дуже добрий або відмінний;	
	26...30 балів – відмінний або досконалий	

Довідник «*Le Pudlo*», який отримав назву від прізвища гастрономічного критика Ж. Пюдловськи, називають гастрономічною енциклопедією Франції. В ньому зібрані відомості про різні ЗРГ – від закусочних до так званих високих гастрономічних ресторанів, серед яких визначаються найкращі у межах кожного регіону країни і які класифікуються за кухнею та середньою вартістю замовлення. При оцінюванні та класифікації ресторанів у ньому, насамперед, звертають увагу на якість кухні, а вже потім на атмосферу, обслуговування та відповідність ціни якості (найвища оцінка – «три тарілки»). Сильною стороною цього довідника, з точки зору його допомоги та стимулювання розвитку ресторанного бізнесу, забезпечення надання якісних послуг і задоволення потреб споживачів у них, є те, що в ньому також друкується різноманітна інформація про найкращу регіональну пропозицію. Дані про таку пропозицію стосуються не тільки найкращих закладів ресторанного господарства, а й їхніх страв, постачальників та ін. Крім того, довідник щорічно визначає та преміює найкращих: шефа, молодого шефа, шеф-кухаря-жінку, кондитера, виробника сиру, м'яса, бістро, заклад з найліпшим співвідношенням ціни та якості.

У довіднику «*Zagat Survey*», який випускається у 45 найбільших містах Америки, Азії та Європи, запропоновано 30-бальне оцінювання різних ЗРГ (від кафе до ресторанів класу «люкс») їх безпосередніми споживачами, які мають визначати рівень якості кухні, декору та обслуговування; детально класифіковано ЗРГ за темами: «Куди краще піти з дітьми»; «Де можна найкраще провести романтичну вечерю тет-а-тет» тощо. Заклади також можуть бути згрупованими за середньою вартістю вечері, що наводиться по кожному з них. Стосовно класифікації вміщено 41 розділ з вирізненням ресторанів від внутрішнього до зовнішнього дизайну за найкращим декором, обслуговуванням, кухнею, краєвидом водойм тощо.

Один із найбільш престижних гастрономічних довідників Франції «*Gaultmillau*», створений А. Го та К. Мійо, **класифікує ресторани**, оцінюючи **за 20-баловою шкалою їхню кухню**. При цьому, на відміну від Мішленівського довідника, у ньому можна знайти критику того чи іншого закладу, що дозволяє швидко виявляти недоліки у задоволенні потреб споживачів і визначати заходи, запровадження яких ймовірно змінить ситуацію на краще.

Відомий ресторанний критик К. Льобей випускає 2 довідники:

– «*Le Guide Lebey des restaurants*» для оцінювання та класифікації ресторанів за якістю кухні (найвища оцінка – «3 каструлі»); за типом кухні (люкс, класична, ф'южн, модна, спеціалізована); за якістю хліба (найвища оцінка – «3 багети»); за найкращими стравами серед інших ресторанів-конкурентів; за режимом роботи (з виділенням тих, які відкриті після 23:00); за розміром чека (з виділенням тих, де можна поїсти менш ніж за 30 євро); за комплексом якості надаваних послуг (найвища оцінка – «3 ейфелеві вежі»);

– «*Le petit Lebey des bistrots*» для оцінювання і класифікації бістро за якістю кухні (найвища оцінка – «3 каструлі»); за якістю хліба (найвища оцінка – «3 багети»); за якістю кави (найвища оцінка – «3 чашки»).

Крім того популярними є довідники «Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso», «Ristoranti di Veronelli», «Espresso. La Guida D'Italia», кожен з яких пропонує свій погляд на класифікацію ЗРГ.

Деякі московські ресторани критики взяли за основу класифікації ЗРГ їх комплексну оцінку, яку можна розрахувати за формулою:

$$A + B + C + B = P,$$

де **A** – кухня;
B – обслуговування;
C – атмосфера та інтер'єр;
B – винна карта;
P – комплексна оцінка.

Оцінювання ЗРГ України, а також їх характеристики, різні кулінарні рекомендації тощо можна знайти на Інтернет-сайтах, зокрема на chicken.kiev.ua, restorator.com.ua, alacarte.com.ua та інших. Кожен споживач цих сайтів може дати власну оцінку послуг того чи іншого ЗРГ, тобто проголосувати за нього. Результати голосування враховуються при підсумовуванні різних фахових конкурсів, у спеціальній номінації «Вибір користувачів Інтернету». За результатами таких конкурсів можна визначити лідерів ринку за тим чи іншим критерієм (у різних номінаціях), а отже, класифікувати підприємства ЗРГ з точки зору їх конкурентних переваг, у тому числі пов'язаних з якістю послуг.

У довідниках/путівниках, на Інтернет-сайтах може проводитися класифікація не лише загальнодоступних ЗРГ, а й тих, які обслуговують певний контингент споживачів.

Класифікувати ЗРГ України за різними ознаками – типом, кухнею, режимом роботи, особливостями послуг тощо можна на основі даних, які друкуються у спеціалізованих інформаційно-рекламних виданнях (наприклад, «КаБаРе», «Рестораторъ», «Гостиничный и ресторанный бизнес» та ін.).

Розрізняють й інші класифікаційні ознаки, за якими так чи інакше поділяють на групи ЗРГ. Наприклад, за концепцією вони можуть об'єднуватися у 3 основні групи: національні, тематичні, такі, що не дотримуються чіткої концепції. Визначальними факторами при такій класифікації є інтер'єр, кухня, атмосфера, назва, тобто таке співвідношення характеристик, яке дозволяє зрозуміти, наскільки яскраво вони відображають основну ідею закладу та як взаємодіють між собою.

Московська консультативна група (МКГ) проводила класифікацію за 6 форматами:

- 1) автобуфети, тонари, вулична торгівля (англ. *Street food*);
- 2) швидке обслуговування (або *fast food*);
- 3) ресторани самообслуговування (англ. *Fast casual*);
- 4) демократичні ресторани з обслуговуванням офіціантами (англ. *Casual dining*);
- 5) дорогі ресторани високої кухні (англ. *Fine dining*);
- 6) кав'ярні.

Доцільність проведення в Україні класифікації ЗРГ за ціною (або за вартістю середньої покупки чи середнім чеком) обумовлена, насамперед, наявною ціновою еластичністю попиту на більшість видів ресторанних послуг. При цьому цінова класифікація ЗРГ одного типу, ймовірніше, буде відрізнятися від іншого. Наприклад, ресторани взагалі можна поділити на дві групи – такі, для яких характерна низька та висока цінова еластичність попиту.

В сучасній індустрії кейтерингу виділяють 5 основних категорій:

- кейтеринг у приміщенні;
- кейтеринг поза приміщенням;
- індивідуальний кейтеринг;
- роз'їзний кейтеринг;
- роздрібний продаж.

Залежно від однієї чи декількох категорій, яких дотримуються у своїй роботі ресторани за спеціальними замовленнями, їх можна поділити на відповідні підгрупи. Аналогічно класифікувати кейтерингові компанії можна і за:

– категоріями клієнтів, серед яких розрізняють 2 основні: корпоративні замовники та приватні особи, які влаштовують сімейні свята, вечірки у себе вдома;

– базою створення і можливостями, які вона надає;

– повнотою наданих послуг: кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування та повносервісне кейтерингове обслуговування.

Все вищевикладене свідчить про відсутність єдиної, прийнятої усіма класифікації ЗРГ, оскільки це бізнес, який постійно розвивається.

Запитання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте основні організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.

2. Які засновницькі документи слід оформити для реєстрації закладу ресторанного господарства?

3. Який порядок реєстрації закладу ресторанного господарства?

4. Охарактеризуйте особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

5. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності?

6. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою та торговельною ознакою?

7. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за комплексністю надання послуг?

8. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів?

9. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю і стаціонарністю?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 7, с. 9 – 14; 8, с. 16 – 19.

Допоміжна: 10, с. 12 – 18; 42.

ТЕМА 5.

ТИПИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА.

План

5.1 Типи закладів ресторанного господарства.

5.2 Ресторани, їх характеристика, види та класифікація.

5.3 Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.

5.4 Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства.

5.5 Бари, їх різновиди та класифікація.

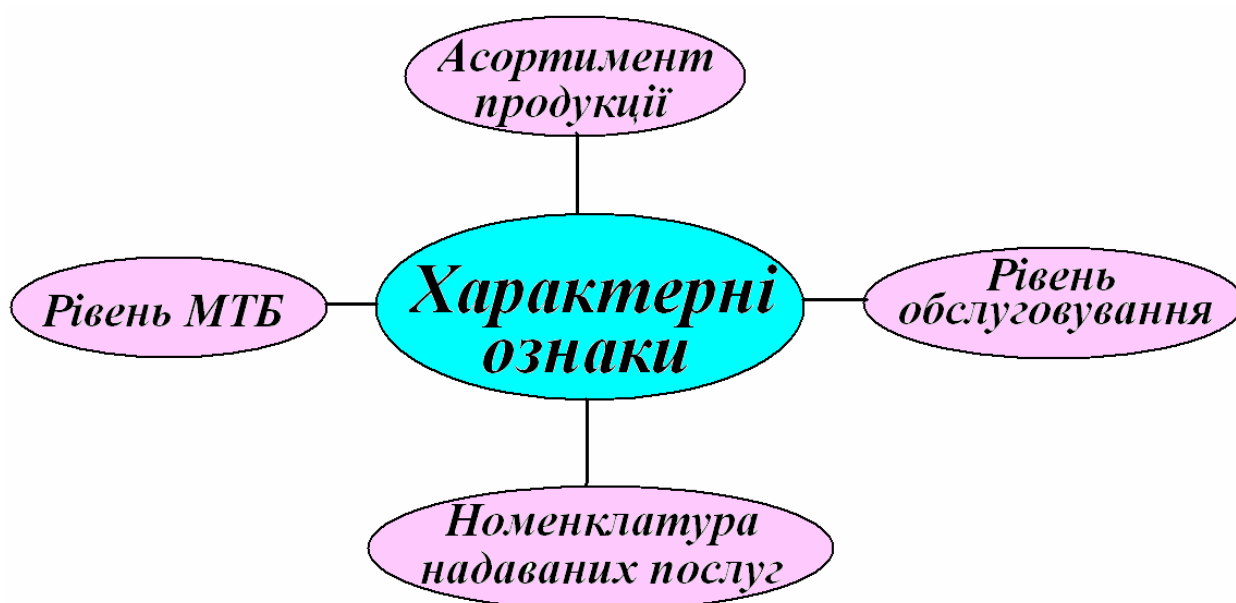
5.6 Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію.

5.7 Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

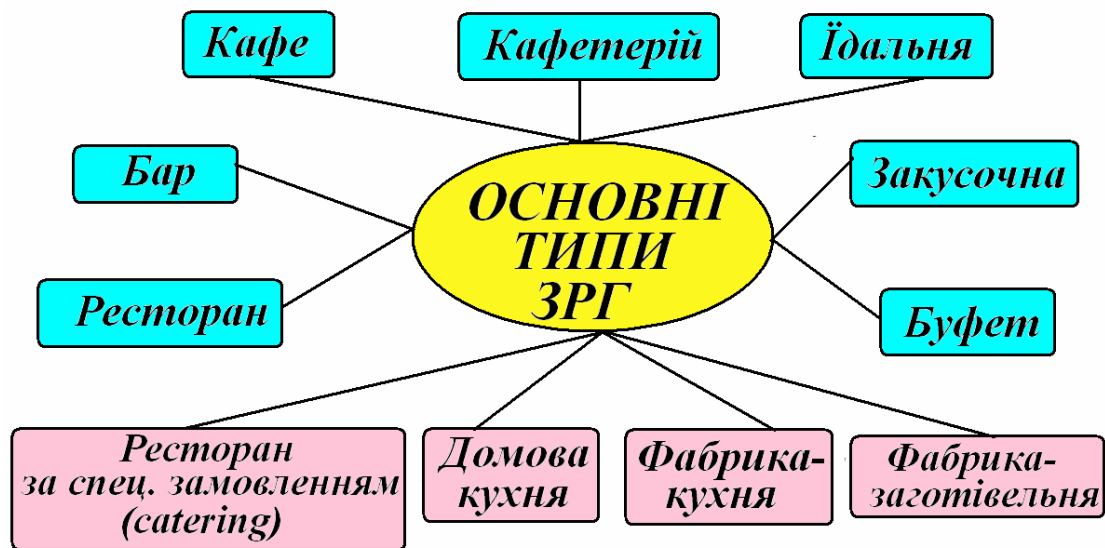
5.1 Типи закладів ресторанного господарства.

Заклади ресторанного господарства поділяються на типи.

За термінологічним визначенням ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» *тип ЗРГ – це сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності.*



До сфери ресторанного господарства входять такі основні типи закладів



Визначення типів закладів ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

5.2 Ресторани, їх характеристика, види та класифікація.

РЕСТОРАН (від франц. «restorantes» – укріплювальний, відновлювальний) – це ЗРГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Згідно зі стандартом ДСТУ 4281:2004 класифікація ресторанів за різними ознаками має вигляд:

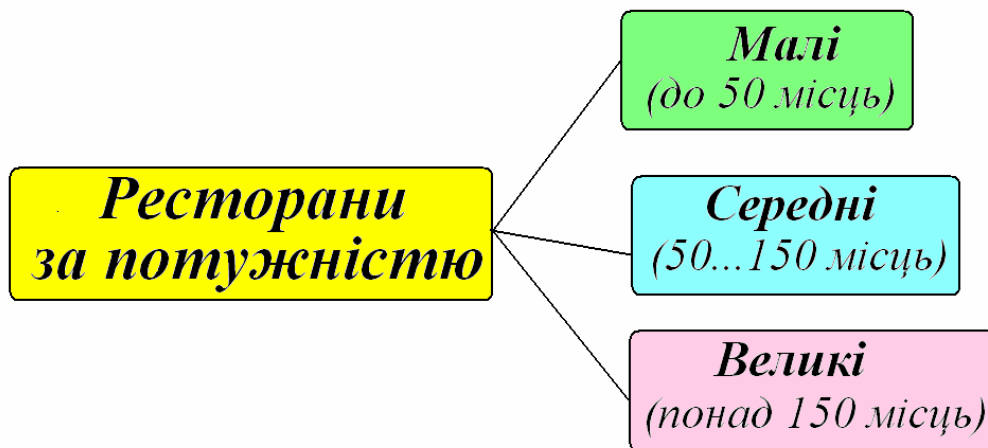


Класифікація загальнодоступного ресторану за різними ознаками має вигляд:

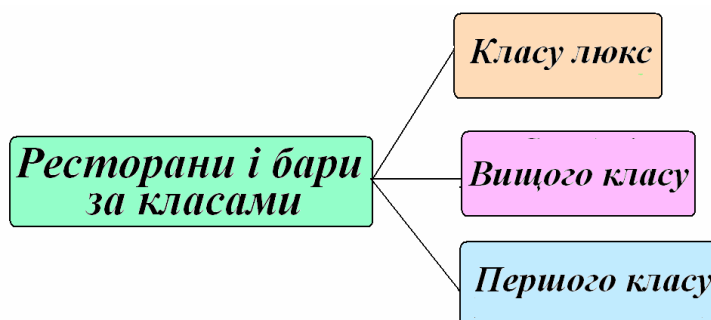


Повносервісний ресторан – це ресторан з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.

Ресторани за потужністю можуть бути:



За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг **ресторани та бари поділяють на 3 класи**, які мають відповідати певним вимогам.



За термінологічним визначенням ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» клас ЗРГ – це сукупність відмінних ознак ЗРГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «люкс» є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, – для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів – для барів.

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «вищий» є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби – для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів – для барів.

Характерною ознакою ресторанів і барів класу «перший» є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування; барів – набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

Інші ЗРГ на класи не поділяються.

За ДСТУ 4281:2004 “ЗРГ. Класифікація” виділені такі різновиди ресторанів:

✓ Ресторан за спеціальним замовленням (catering) – ЗРГ, призначений для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.

✓ Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такі різновиди ресторанів:

✓ Ресторан на замовлення (carry-out restaurants) – є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції на винос, як правило, з постачанням в інші місця.

✓ Ресторан-їдальня (commissary restaurants) - це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.

✓ Вагон-ресторан - різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

Ресторани розміщують переважно на центральних, жвавих вулицях, на залізничних вокзалах і автовокзалах, в аеропортах, на пристанях, теплоходах, морських суднах, в плавучих будинках відпочинку, при готелях, мотелях, у місцях масового відпочинку: парках, садах, а також на стадіонах і в приміських зонах, у громадських, адміністративних і видовищних комплексах, у місцях, де знаходяться історичні і архітектурні пам'ятники.

Відвідувачів обслуговують у ресторані офіціанти, метрдотелі, бармени, котрі пройшли спеціальну підготовку. Страви і напої готують висококваліфіковані кухарі. Обслуговуючий персонал має формений одяг і взуття єдиного зразка.

У ресторанах, де обслуговують іноземних туристів, офіціанти володіють, як правило, однією з іноземних мов в обсязі, необхідному для виконання професійних обов'язків.

Ресторани організують обслуговування не тільки окремих відвідувачів, але і з'їздів, конференцій, офіційних вечорів, прийомів, сімейних торжеств, банкетів, тематичних вечорів.

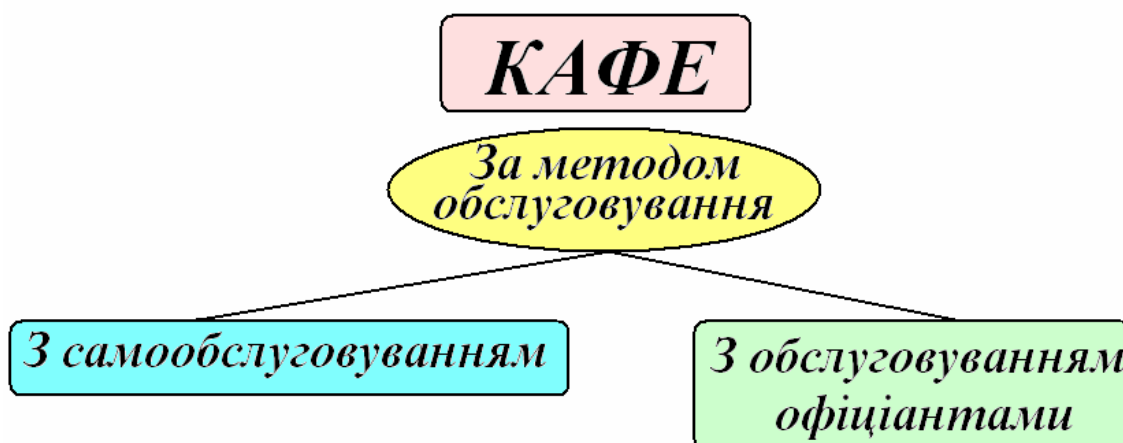
Відвідувачам надають в основному обіди і вечері, а при обслуговуванні учасників з'їздів, нарад, конференцій — повний раціон харчування.

Іноді в ресторанах офіціанти подають страви з проведенням завершальних операцій з їх приготування у присутності гостей, що замовили ці страви.

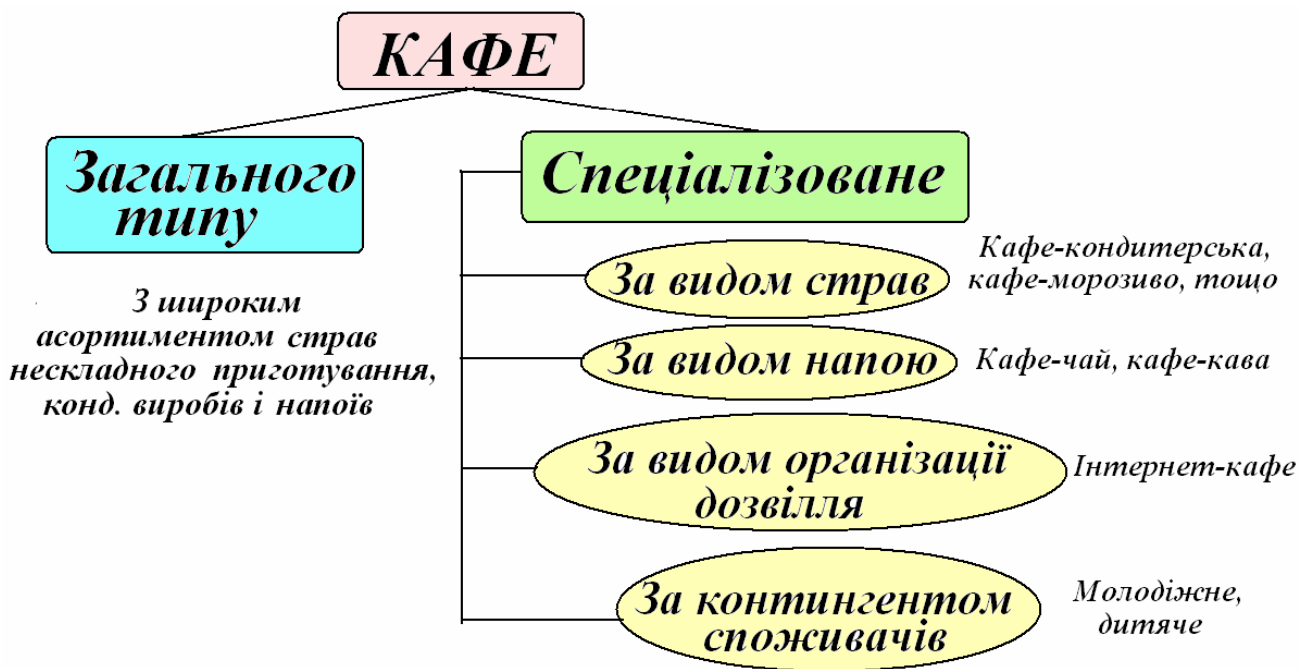
5.3 Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.

КАФЕ – це ЗРГ, з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Згідно з ДСТУ 4281:2004 кафе за методом обслуговування може бути:



КАФЕ може бути повносервісним (формат підприємства).



За ДСТУ 4281:2004 «ЗРГ. Класифікація» виділені такі **різновиди кафе:**

- ✓ **Кав'ярня** – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.
- ✓ **Чайний салон** – різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.
- ✓ **Кафе-бар** – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стійка розміщена в торговельному залі кафе.
- ✓ **Кафе-пекарня** – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такий різновид кафе, як таверна.

Таверна – різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

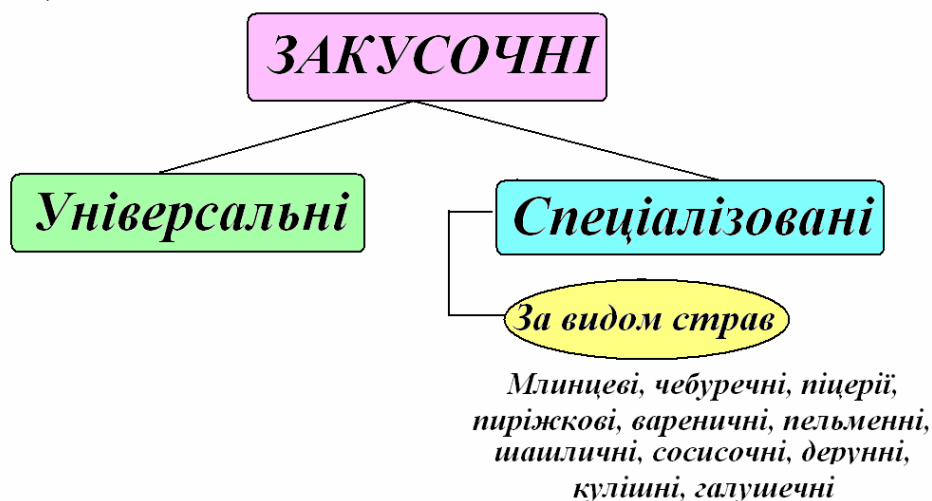
В кафе виробляють та реалізують фірмові, замовлені страви нескладного приготування в обмеженому асортименті, а також різноманітні гарячі (кава, чай, какао) і холодні (соки, води) напої, кисломолочні продукти, борошняні кондитерські вироби, солодкі страви. Асортимент перших страв обмежений і може бути представлений тільки бульйонами.

Кафе розміщують на центральних вулицях міст, при вокзалах, аеропортах, готелях, у зонах відпочинку. Використовують металевий і порцеляновий посуд, столові прибори, сортовий скляний посуд, білі та кольорові скатертини (у тому числі бенкетні), серветки, рушники для офіціантів. Допускається використання індивідуальних лляних серветок на столах із поліефірним покриттям. Меблі добирають відповідно до інтер'єру підприємства. Зали обладнують 2- і 4-місними столами прямокутної чи квадратної форми. У вечірній час у кафе організують концертно-естрадні видовища, виступи музичних ансамблів, вечори відпочинку.

5.4 Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства.

ЗАКУСОЧНА, ШИНОК – це ЗРГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Згідно зі стандартом ДСТУ 4281:2004 *закусочні поділяють* за асортиментом продукції, що реалізовується, на *загального типу (універсальні) і спеціалізовані*:



Асортимент закусочних — холодні і гарячі страви, закуски масового попиту і нескладного приготування (сосиски, сардельки, пельмені, вареники, ячня), а також напої (чай, кава). Крім того, у продажу повинні бути кисломолочні і кондитерські вироби, цукерки, шоколад.

Продаж спиртних напоїв заборонений.

Закусочні належать до підприємств швидкого обслуговування, тому тут застосовується самообслуговування з роздавальною стійкою з вільним вибором страв. У великих закусочних можуть організуватися декілька роздаточних ліній самообслуговування. Розрахунок проводиться через звичайну касу (до або після вибору страв), а також через касу-автомат і монетні торгові автомати.

Закусочні мають високу пропускну спроможність; їх розміщують у жвавих місцях, на шляху руху інтенсивних купівельних потоків.

Торгові зали обладнуються високими столами з гігієнічним покриттям. Оформлення їх також має відповідати певним вимогам естетики і санітарії.

Із столового посуду допускається застосування посуду з алюмінію, фаянсу, пресованого скла.

За стандартними вимогами закусочні можуть не мати вестибуля, гардероба.

5.5 Бари, їх різновиди та класифікація.

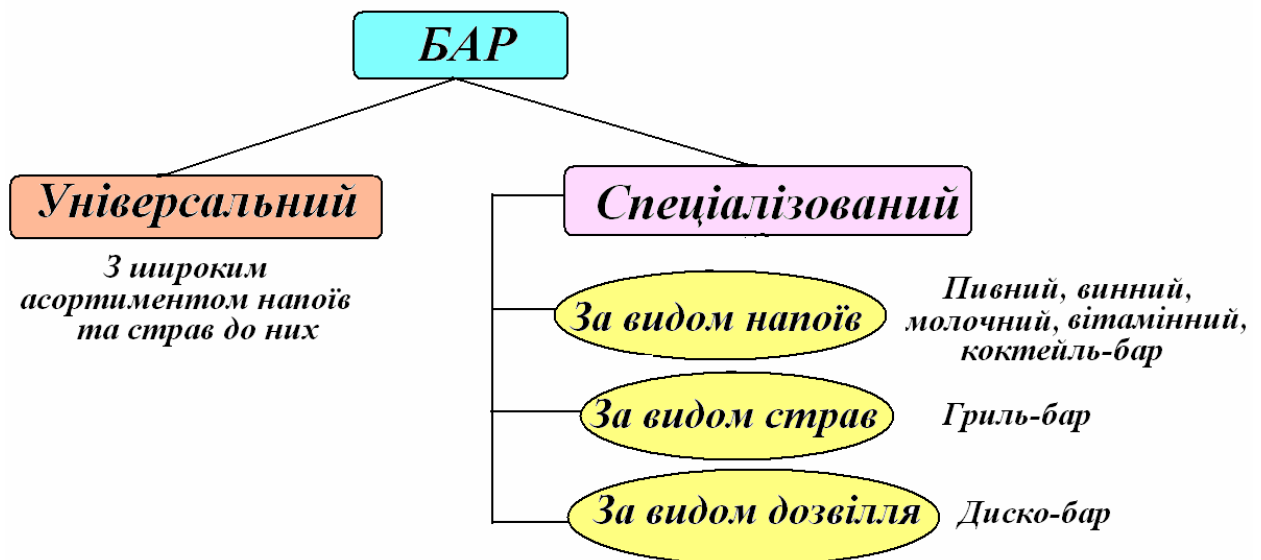
БАР – це ЗРГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Бари розміщують в адміністративно-культурних і торговельних центрах, в мікрорайонах, при ресторанах, кафе, готелях.

Залежно від розташування в будівлі бари бувають: **вестибюльні** (служать місцем для зустрічей та бесід), **ресторанні** (знаходяться в інтер'єрі ресторану), **допоміжні** (на поверхах готелів), **бенкетні** (у банкетних залах), **міні-бари** (у гостьових кімнатах готелів).

Меню барів містять як змішані напої, так і натуральні міцні алкогольні. Для обслуговування банкетів-коктейлів залежно від сезону готують холодні і гарячі напої: крющон, пунші, глінтвейни, гроги.

Класифікація барів:



Різновиди барів або ресторанів:

✓ **Нічний клуб** – різновид бару або ресторану, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм з музичним супроводом.

✓ **Пивна зала** – різновид бару або ресторану, де продають і організують споживання широкого асортименту пива із супутньою продукцією.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такі різновиди бару:

✓ **Пивні-садки (brasseries, beer gardens)** – вид бару, який продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу.

✓ **Пивна (pub)** - вид бару, який продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.

✓ **Пивоварний бар (brew pub)** - вид бару, в якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

✓ **Бар-закусочна (snack bar)** - різновид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сендвічів (закритих бутербродів).

✓ **Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending)** — різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, які організовують споживання напоїв.

Найбільш поширені закуски в барах — сирні палички, канapé, тарталетки, маслини, оливки, солоний мигдаль, фісташки. Кондитерські вироби, пропоновані в барах, мають вузький асортимент: дрібні тістечка, шоколад, цукерки, цукати.

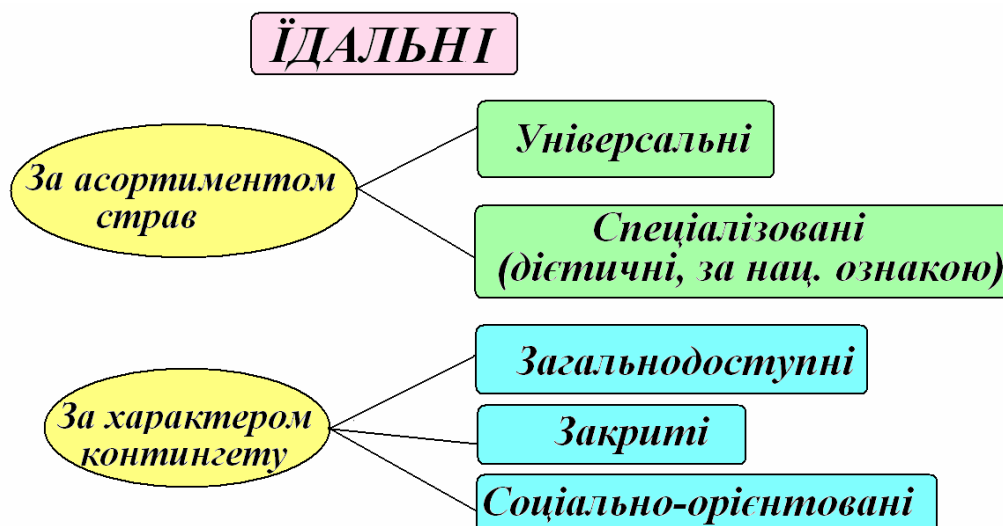
У всіх барах повинні бути: стереофонічна звуковідтворююча апаратура, телевізори, відеомагнітофони. Танцмайданчики обладнують у барах з числом обслуговуваних відвідувачів не менше 50.

5.6 Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію.

ЇДАЛЬНЯ – це ЗРГ для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Функціонує їдальня, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах і місцях соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо.

Класифікація їдалень



БУФЕТ – це ЗРГ з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

У всіх буфетах (окрім буфетів при школах і училищах) повинні бути у продажу тютюнові вироби. Застосовується самообслуговування, розрахунок проводиться через буфетника або через торгові автомати.

Буфети розміщують при готелях, підприємствах, спортивних закладах, на вокзалах, річкових і морських суднах, при виробничих і транспортних підприємствах, будівництвах, установах. Як правило, буфети одержують продукцію від підприємств ресторанного господарства, філіалами яких вони є.

У буфетах при школах і училищах відпускають шкільні сніданки, обіди для груп продовженого дня і персоналу. Буфети при загальноосвітніх школах організують так, як передбачено в типових проектах навчальних закладів.

У буфетах при підприємствах у продажу повинні бути кондитерські вироби вищого сорту, цукерки, фруктові і мінеральні води, фрукти. Продаж спиртних напоїв не допускається.

КАФЕТЕРІЙ – це ЗРГ із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організовує споживання через кафетерійну стійку.

У кафетеріях пропонують гарячі напої, молоко, кисломолочні напої і продукти, бутерброди, кондитерські і борошняні вироби, а також інші товари, які не потребують трудомістких операцій у підготовці їх до продажу. Реалізація алкогольних напоїв в кафетеріях не дозволяється.

Приміщення кафетерію складається із залу та підсобного приміщення. Бутерброди, гарячі напої готуються на місці, решта продукції надходить в готовому вигляді. Кафетерії організуються на 8, 16, 24, 32 місця. Вони обладнуються високими чотиримісними столами. Для обслуговування дітей і літніх людей встановлюються один-два чотиримісних столи зі стільцями.

5.7 Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

ФАБРИКА-ЗАГОТІВЕЛЬНЯ – це ЗРГ призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших ЗРГ та об'єктів роздрібної торгівлі.

Потужність заготівельної фабрики обчислюється тоннами сировини, що переробляється за добу. Тут діє високопродуктивне устаткування, у тому числі механізовані лінії з обробки м'яса, риби, овочів; потужне холодильне устаткування; для розморожування м'яса і птиці – дефростери. Заготівельна фабрика має велике складське господарство з транспортерами, підвісними механічними лініями для переміщення продуктів і сировини; м'ясний, рибний, овочевий, кулінарний і кондитерський цехи, експедицію і спеціалізований транспорт, який передбачає використання функціональних

емностей для транспортування напівфабрикатів і кулінарних виробів на інші підприємства. Виробничі цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням; потоковими механізованими лініями для приготування швидко заморожуваних напівфабрикатів і страв; для їх зберігання передбачаються низькотемпературні камери.

ФАБРИКА-КУХНЯ – це ЗРГ призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах "їжа на колесах", буфетах, ЗШО тощо.

До складу фабрики-кухні, окрім основних цехів, можуть входити цехи з виробництва безалкогольних напоїв, кондитерських виробів, морозива, охолоджених і швидко заморожених страв та ін. Потужність фабрики-кухні до 10...15 тис. страв у зміну.

ДОМОВА КУХНЯ – це ЗРГ призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

Цей заклад приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочки та борошняні кондитерські вироби, організовує консультації з питань приготування їжі та споживання її на місці.

Запитання для самоконтролю

1. Дайте визначення поняттям «Тип закладу ресторанного господарства», «Клас закладу ресторанного господарства».
2. Які є типи закладів ресторанного господарства?
3. Дайте визначення поняттю «Ресторан». Класифікація ресторанів.
4. Дайте визначення поняттю «Кафе». Охарактеризуйте різновиди кафе.
5. Дайте визначення поняттю «Закусочна, шинок». Охарактеризуйте особливості їх діяльності.
6. Дайте визначення поняттю «Бар». Класифікація барів. Які відмінності між різними класами барів?
7. Дайте визначення поняттям «Їдальня», «Буфет», «Кафетерій». Яка спеціалізація кожного з них?
8. Які заклади ресторанного господарства є заготівельними? Дайте їм коротку характеристику.
9. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів?
10. Яка класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю і стаціонарністю?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 7, с. 12 – 27; 8, с. 19 – 24.

Допоміжна: 10, с. 26 – 38; 42.

ТЕМА 6. ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

6.1 Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства та їх характеристика.

6.2 Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства за основними характеристиками.

6.1 Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства та їх характеристика.

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на *загальні та відмінні* для закладів певного типу і класу.

До загальних вимог відносять наступні:

– у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;

– в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для пересування інвалідів на колясках;

– заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, відповідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування і продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки і протипожежним вимогам;

– склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;

– архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

– у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;

– відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

– кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва та обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

– обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

– інформація про тип і клас закладу, режим його роботи має бути розміщена на фасаді приміщення.

6.2 Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства за основними характеристиками.

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких основних характеристиках:

- місцезнаходження закладу і стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг (бронювання місць, пункти обміну валют, банкомати, розрахунок за кредитними картками, міські та міжміські телефони, інтернет, факс, чищення та дрібний ремонт одягу і взуття, сейф, камера схову, фото послуги, медичні послуги, азартні ігри, музика, догляд за дітьми чи домашніми тваринами, обслуговування в автомобілях, доставка їжі, продаж продукції на винос, організація свят, бенкетів, відкритого майданчика для харчування та ін.).

Показники, на яких ґрунтуються рекомендовані вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів і класів.

Склад приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів може відрізнятися наявністю вестибюля, гардероба чи облаштованого місця для зберігання одягу, залів, бенкетного залу, туалетних кімнат з приміщенням для миття рук.

Запитання для самоконтролю

1. Які загальні вимоги висуваються до закладів ресторанного господарства? Охарактеризуйте їх.
2. За якими основними характеристиками визначені відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства? Охарактеризуйте їх.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 7; 8, с. 24 – 25.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42;

ТЕМА 7.

МЕРЕЖА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ЇЇ РАЦІОНАЛЬНЕ РОЗМІЩЕННЯ.

План

7.1 Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства та їх мережа.

7.2 Формування закритої мережі закладів ресторанного господарства.

7.3 Мережа закладів ресторанного господарства при торгівельних підприємствах та торгівельно-розважальних комплексах.

7.1 Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства та їх мережа.

Розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення мають велике значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання.

При виконанні функцій регулювання розвитку мережі ресторанного господарства в населеному пункті місцевим органам виконавчої влади та органам місцевого самоврядування необхідно знати потребу в місцях закладів ресторанного господарства, що забезпечить ефективне виконання покладених на сферу ресторанного господарства регіону (або певної території) завдань.

У процесі визначення потреби в місцях закладів загальнодоступної мережі ресторанного господарства варто дотримуватися принципу економічної доцільності і проводити розрахунок з урахуванням частки тільки економічно активного населення.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, яке обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням чисельності населення міста та його адміністративного значення (функції).

З урахуванням першого фактора норматив на тисячу осіб населення на перші 5...10 років (перша черга) встановлений у межах 25...61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34...75 місць.

Другий фактор враховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації.

У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організують додатково із урахуванням конкретних умов.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах запланованих районів, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять

окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих.

У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць у різних типах ЗРГ неоднакова (табл. 7.1).

Таблиця 7.1

Співвідношення між типами підприємств ресторанного господарства загальнодоступної мережі (у % від загальної кількості місць)

Тип підприємств	Рекомендоване співвідношення
Їдальні	12 – 16
Їдальні дієтичні	6 – 7
Ресторани	30 – 35
Кафе і закусочні	40 – 45
Бари	4 – 5
Підприємства швидкого обслуговування (від спеціалізованої мережі)	30 – 35
Спеціалізована мережа (від загальної кількості місць)	15 – 25

При розробленні планів розміщення закладів ресторанного господарства різної місткості та функціонального призначення на території певного населеного пункту повинні враховуватися коефіцієнти внутрішньої міграції населення впродовж робочих та вихідних днів.

В загальнодоступній мережі ресторанного господарства забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства відображається кількістю місць у закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності у розрахунку на 1000 осіб обслуговуваного населення.

7.2 Формування закритої мережі закладів ресторанного господарства.

Розвиток закритої мережі підприємств ресторанного господарства, яка організовує харчування особового складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, промислових підприємствах тощо, здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається.

Кількість місць у закладі ресторанного господарства, яке обслуговує певні контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання, розраховується за нормативами на тисячу осіб у максимальну зміну. Так, наприклад, для учнів шкіл та професійно-технічних навчальних закладів норматив становить 330 місць на тисячу осіб явочної чисельності, студентів – 200 місць,

зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом, – 250 місць, безперервним процесом – 150 місць і т.д.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНП або відомчих норм технічного проектування, що враховано при розробці наведених вище Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, які розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким мінімальним нормативом співвідношення місць у цих установах: одне місце у закладі ресторанного господарства передбачається на одне місце у готелі одно- та двозірковому; 1,05 місця – готелі тризірковому; 1,2 місця – готелі чотири- та п'ятизірковому. Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при одно зірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 50:50:10:1; у двозірковому готелі – 60:40:15:1. Співвідношення місць у чотири-зірковому готелі в ресторані, кафе, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 90:10:5:21 і т.д.

В готельній мережі ресторанного господарства забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства залежить від категорії готелю.

7.3 Мережа закладів ресторанного господарства при торгівельних підприємствах та торгівельно-розважальних комплексах.

Норматив місць для торгових підприємств становить 200 місць на тисячу осіб явочної чисельності в максимальну зміну. Тут можуть функціонувати їдальні, буфети, ресторани залежно від чисельності контингенту. Крім того, на території торгових та торговельно-розважальних комплексів розміщують заклади ресторанного господарства різних типів (кафе, закусочні, ресторани, заклади швидкого обслуговування) для обслуговування покупців.

Створення мережі закладів ресторанного господарства згідно із затвердженими нормативами сприятиме найбільш повному задоволенню потреб споживачів у послугах ресторанного господарства.

Запитання для самоконтролю

1. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
2. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
3. Формування мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства в курортній зоні.
4. Формування мережі закладів ресторанного господарства при готелях.
5. Формування мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах.
6. Формування мережі закладів ресторанного господарства при промислових підприємствах.

7. Формування мережі закладів ресторанного господарства при торгових підприємствах та торговельно-розважальних комплексах.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 7; 8, с. 25 – 27.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 8.

ПОСЛУГИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

8.1. Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

8.2. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика.

8.1. Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

Сфера ресторанного господарства – це сфера надання послуг. Головне завдання в індустрії ресторанної діяльності визначається концепцією технології гостинності, спрямованої на задоволення найвибагливіших потреб споживача. Якщо гості не отримують задоволення від відвідування закладу ресторанного господарства, то все інше вже не має значення.

За ГОСТ 30523-97 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования», всі суб'єкти господарювання здійснюють свою торговельно-виробничу діяльність у ресторанному господарстві через заклади ресторанного господарства, враховуючи при цьому тип підприємства, його потужність, розташування, умови роботи, особливості контингенту споживачів.

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на:

- послуги з харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

У процесі обслуговування, як правило, заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс послуг, перелік яких залежить від типу і класу закладу.

Послуги повинні мати соціальну адресність, тобто відповідати вимогам певного контингенту споживачів.

При їх наданні слід враховувати вимоги **ергономічності**, що характеризується відповідністю умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності сприяє забезпеченню комфортності обслуговування, збереженню здоров'я і працездатності споживача.

Наступна важлива вимога – **естетичність** послуг характеризується гармонійністю архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, а також умовами обслуговування, у тому числі зовнішнім виглядом обслуговуючого персоналу, сервіруванням столу, оформленням і подаванням страв.

Вимога **інформованості** передбачає повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню. Вимоги інформативності забезпечуються також різними видами реклами.

Послуги закладів ресторанного господарства та умови їх надання мають бути **безпечні для життя і здоров'я споживачів**, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності.

Екологічна безпека має забезпечуватися дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

8.2 Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.

Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства включають:

✓ виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;

✓ виготовлення страв із сировини замовника;

✓ послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома.

Послуги з реалізації продукції включають:

✓ реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства;

✓ відпуск обідів додому;

✓ комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування;

✓ реалізація кулінарної продукції і кондитерських виробів через розносну та дрібно-роздрібну мережу.

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів у цілому включають:

✓ організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;

✓ організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;

✓ послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;

✓ доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;

✓ доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у т. ч. в купе, каюті, салоні літака);

✓ доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;

✓ доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування в номерах готелю;

✓ бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства;

✓ продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами.

Інформаційно-консультативні послуги включають:

✓ консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів та сервірування столу;

✓ консультації дієтичної сестри з питань використання дієтичної продукції при різних захворюваннях (у дієтичних їдальнях);

✓ організацію навчання кулінарній майстерності.

Послуги з організації дозвілля включають:

✓ організацію музичного обслуговування;

✓ організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;

✓ забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.

До **інших послуг** належить:

✓ прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю;

✓ продаж фірмових значків, квітів, сувенірів;

✓ надання парфумерії, засобів для чищення взуття;

✓ дрібний ремонт та чищення одягу;

- ✓ пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві;
- ✓ надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку;
- ✓ гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача;
- ✓ виклик таксі на замовлення;
- ✓ паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці
- ✓ тощо.

Культура і якість обслуговування безпосередньо впливають на результати господарської діяльності закладу ресторанного господарства, сприяють збільшенню кількості відвідувачів, росту товарообороту.

Запитання для самоконтролю

1. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?
2. В чому полягає сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства?
3. Яка сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?
4. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 9.

ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ІНТЕР'ЄРУ ТА ЕКСТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

9.1 Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру. Залежність інтер'єру від типу закладу.

9.2 Проектування інтер'єру. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів.

9.3 Екстер'єр закладів ресторанного господарства.

9.1 Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру. Залежність інтер'єру від типу закладу.

Інтер'єр закладів ресторанного господарства - це своєрідний ансамбль, в якому взаємна відповідність окремих елементів пов'язана єдиним задумом архітектора. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємно-просторового вирішення, колірної композиції, прийомів освітлення і декоративних елементів. З вирішенням інтер'єрів має бути органічно

пов'язане оформлення технологічного, торгового і холодильного устаткування в закладі, стиль меблів та посуду.

Інтер'єр залу закладу ресторанного господарства включає об'ємно-просторове, планувально-технологічне вирішення приміщень, їх освітлення, колір стін, підлоги, стелі, оздоблювальні матеріали, декоративні та рекламні елементи, розміщення та оформлення технологічного, холодильного, торгового устаткування, меблів, посуду, наборів, столової білизни тощо. Ідея інтер'єру визначається як асортиментом страв (страви національної кухні, страви з яєць, картоплі, риби тощо), місцем його розташування (у центрі міста, в садово-парковій зоні, на воді, у висотних будівлях тощо), його історичним минулим (ресторан як самостійний заклад, структурний елемент готельного комплексу), концепцією фундаторів та іншими чинниками. Ресторани тематичного чи концептуального спрямування характеризуються екзотичним характером інтер'єрів.

Оформлення інтер'єру є результатом праці різних фахівців і визначається рівнем культури. Інтер'єри мають деякі особливості, які відображають специфіку галузі. Крім 3-х основних функцій підприємства харчування слід відзначити і додаткову - організацію відпочинку відвідувачів, задоволення їх естетичних потреб. Так, в залі для відвідувачів робочої їдальні відпочинок носить профілактично-гігієнічний характер, а в ресторані, кафе, барі гігієнічна функція поступається місцем розважальної, а форми відпочинку є більш різноманітними. Збільшується тривалість відпочинку, що накладає відбиток на кошти його організації. Процес харчування має не тільки фізіологічне значення, він відображає і духовно-культурні потреби людини, які проявляються у вимогах до обстановки залу для обслуговування, дотримання звичаїв і правил, спілкуванні з іншими людьми і т.д. Не випадково кафе та ресторани - це місце, де проводять своє дозвілля люди, що мають спільні інтереси.

Доцільно розглядати інтер'єр як систему «людина-середовище». У світлі цього положення до поняття «інтер'єр» слід додати поняття «психологічний клімат приміщення», який може викликати відчуття спокою, почуття радості, а може породжувати і негативні емоції. Психологічний клімат складається під впливом різноманітних характеристик середовища: температури, освітленості, затишку і комфортабельності приміщення, наявності запахів, шуму та ін. Для закладів ресторанного господарства вони відіграють особливо важливу роль і часто стають вирішальними при виборі відвідувачами того чи іншого ресторану чи кафе. Якщо в ресторані душно, шумно, незатишно, то це може бути причиною відмови відвідувачів від його відвідин. Сприйняття і оцінка відвідувачами всіх елементів середовища інтер'єру відбувається з 2-х позицій - зручності і краси.

Найважливішою якістю психологічного клімату є його затишок. Суттєвою ознакою затишку є ступінь ізольованості того чи іншого місця. Відомо, що відвідувачі прагнуть часто зайняти місце біля вікна, в ніші, на антресолях і т.д. Серйозно впливає на затишок місця і залу в цілому характер освітлення. Місцеве освітлення столу є переважніше спільного. Так, при

оцінці музики в вечірньому ресторані відчуття залежить від гучності, ритму музики, її емоційності, репертуару. Головним об'єктом вивчення в системі «людина-середовище» є відвідувач. Без урахування його культурного рівня, психологічної характеристики, віку, вивчення інтер'єру буде неповним.

Умовно засоби естетичного і психологічного впливу навколишнього оточення на відвідувачів можна розділити на такі групи:

- ✓ сервіровка столу, оформлення страв;
- ✓ композиційне, об'ємно-планувальне і колірне рішення інтер'єру;
- ✓ гігієнічні характеристики: температура, вологість, шумовий режим, запах;
- ✓ музика, пейзаж і освітлення;
- ✓ елементи особистісного середовища - уважні офіціанти, швидкість обслуговування тощо.

На рішення інтер'єру впливає тип підприємства харчування, його місткість, місце розташування. Характер інтер'єру залежить від часу перебування відвідувачів у залі, форми їх відпочинку, чим довший перебування відвідувача в залі, тим більше комфортабельним повинен бути інтер'єр, тим вищі вимоги до його художньої виразності та організації внутрішнього простору. Так, в ресторані великої місткості можна урізноманітнити прийоми розміщення меблів, варіювати форму залу. Характер роботи підприємства харчування і вигляд інтер'єру залежать від того, в якій зоні міської забудови воно знаходиться. На підприємствах харчування, розташованих у парках, приміській місцевості, головне - створення обстановки, що сприяє відпочинку, контакту з природою.

При виборі того чи іншого варіанту інтер'єру найбільші можливості для повноцінного відпочинку з'являються при розміщенні підприємства в окремі будівлі. Менше можливостей у виборі рішення інтер'єру дає вбудоване розміщення підприємств харчування в житлових будинках, готелях, адміністративних, виробничих та ін будівлях.

Торгові зали ресторанів і кафе за характером композиційно-планувального рішення інтер'єру можна розділити на 3 типи:

- 1) панорамні - об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;
- 2) зали, де об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище;
- 3) зали, де об'єктом спостереження є яка-небудь частина інтер'єру.

Роль такого елемента, що залучає до себе увагу відвідувачів, може грати естрада, танцмайданчик, фонтан, панно, бар. Бари в торговельній залі ресторану або кафе істотно виділяються розмірами, формою і масштабом на фоні всього інтер'єру. Розрізняють бари пристінні, ті, що стоять окремо, і вбудовані. Бари, що стоять окремо, можуть розділяти зал на частини.

Місце для танців в залі ресторану може бути нейтральним або виконувати активну композиційну роль. У цьому випадку танцмайданчик піднімають або опускають по відношенню до загального рівня підлоги. Його також виділяють концентрованим розміщенням світильників, виразною формою стелі.

У великих ресторанах комплексного обслуговування, які крім ресторану об'єднують ряд дрібніших підприємств (кафе, закуочні, пивні і винні бари, магазини кулінарії і т.д.) інтер'єри всіх торгових залів пов'язані єдиним архітектурним, художнім задумом.

Підприємства ресторанного господарства розрізняються за **інтер'єром залів**. Оригінальні і різноманітні інтер'єри, теплі або витримані в класичному стилі кольори стін, картини, килими, елементи старовинної атрибутики, фонтани, аранжировки з живих кольорів, мереживні люстри, що дають тепле розсіяне світло, правильний підбір меблів, вдале поєднання уніформи офіціантів з декором приміщення — кольором штор, скатертин і серветок, оббивкою крісел, елегантно сервіровані столи — все це налаштовує на ділову бесіду або відпочинок в колі друзів.

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, барокко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, екостиль).

Ампір (з франц. — імперія) — стиль перших трьох десятиліть ХІХ століття, що завершує розвиток класицизму. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

Меблі (червоне дерево, карельська береза, ясен та ін.) мають правильні, симетричні форми, прикрашаються різьбленням. Класичні форми меблів підкреслюють такі прикраси, як різьблені пальметки (стилізований віялоподібний лист) та інші античні мотиви. Ніжки і підлокітники крісел виконані у вигляді різьблених фігур фантастичних тварин. У посуді, канделябрах зі срібла присутні спокійні прямі форми з гладенькими поверхнями, що контрастують з гравіюванням.

Розрізняють два види стилю ампір: європейський і східноєвропейський. **Європейський** — пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом), дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

Східноєвропейський ампір — менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри.

Драпіровки приглушених тонів. Багато білого або теплого рожевого кольору. Великі вікна і безліч дзеркал. В інтер'єрі переважає легкість, комфортність. Можлива наявність в залах камінів, декорованих бронзовими

драконами по кутах і ліпними скульптурними групами. Візерунчастий дубовий паркет застелений килимом, що гармонує з оббивкою стільців з високими спинками, скатертинами і серветками ніжних пастельних тонів. Святковий вигляд мають білі накрохмалені верхні скатертини. Посуд — сучасний, але за бажанням споживачів може бути використаний глиняний (під ХІХ ст.).

Класицизм сформувався в кінці ХVІІІ століття і є актуальним донині. Для стилю характерна сувора гармонійність всіх його складових (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовується в мінімальних кількостях. У сучасному інтер'єрі класичний стиль чудово поєднується з іншими стилями, утворюючи єдність оформлення і дизайну.

Неокласицизм — стиль ретро. З'явився на початку ХХ століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси — листя, морські раковини, античні фігури.

Барокко — основний стильовий напрям в декоративному мистецтві Європи і Америки кінця ХVІ — середини ХVІІІ століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі і пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

Класичний стиль відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Всі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

Рококо — стильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини ХVІІІ століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети. У залі, оформленому в класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою рішельє. Стіл прикрашається витонченими букетами квітів.

Готичний стиль виник в першій половині ХІІ століття у Франції та Англії і пізніше поширився по всій Європі. Характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент — гігантські кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору. Тут пропонують страви, приготовані на відкритому вогні. Для готичного інтер'єру характерні сувора колірна гамма, лаконічні форми меблів: прямокутні столи, стільці з високими спинками. Його підкреслюють середньовічні каміни, посуд і столові прибори з металу. Поверхня столу може бути мармуровою або з іншого натурального каменю, в цьому випадку скатертини не потрібні.

Модерн — стиль кінця ХVІІІ — початку ХІХ століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів — дерева, каменю, скла і металу. Модерн

— невід'ємна частина віденських кафе.

Для його стилю типові асиметрія і використання рослинного орнаменту, декоративні елементи.

Мінімалізм — сформувався в 60-х роках ХХ століття. Характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі. Мінімалізм відрізняється відсутністю узорів, декору, невеликою кількістю аксесуарів. Інтер'єри оформляють в суворому стилі, чистота якого асоціюється з цінностями «благородної простоти». У конструкції меблів використовується нехромована сталь.

Стиль хай-тек (від англ. High technology — висока технологія). Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів — пластика і металу. Виконані зі склопластика, меланіну або ламіновані поверхні столів не потребують скатертин, тому цей стиль передбачає використання тканьових або паперових серветок, які підбирають по колірному вирішенню інтер'єру. Завершує убрання столу посуд з високоякісного пластика, високоміцного прозорого або кольорового скла, тарілки, сервіровка, і столові прибори з металу.

Кантрі — сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози. Внутрішнє оздоблення стін твердими породами дерева (дубом, буком), дерев'яні або плетені столи, стільці, проста кераміка, натуральні тканини (льон, ситець), перегородки відображають ідею створення підприємств ресторанного господарства в народних традиціях. Особливий колорит властивий як американському, так і українському, російському, англійському, скандинавському, швейцарському стилям кантрі. В якості аксесуарів використовуються старовинні речі, книги, засушені квіти.

Японський стиль. Девіз стилю — «будь чистим». В японській культурі немає прагнення до розкоші. Важлива особливість японських інтер'єрів — їх освітлення. М'яке розсіяне світло створює відчуття блаженства. Характерна для стилю крупна клітка дерев'яного каркасу простежується у віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. Лаконічні інтер'єри в японському стилі популярні в усьому світі, вони є віддзеркаленням національного стилю. При їх оформленні використовують такі матеріали, як дерево, бамбук. Посуд виготовляється з фарфору, має прості прямокутні або округлі форми. Сервіровка столу відрізняється витонченістю і простотою. Стіл оформляють мініатюрною гілкою сакури. Поряд з європейськими столовими приборами використовують палички для їжі, кладучи їх на індивідуальні підставки перед кожним гостем. Палички розрізняються за матеріалом (дерево, кістка, пластмаса, метал), забарвленням, інкрустацією, розмірами. В елітних ресторанах подають лаковані палички з узором, в харчевнях — одноразові «варибаси», виконані з розщепленої надвоє дерев'яної дощечки.

Еко-стиль. Основний принцип стилю — екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гамма, зимові сади. Цей стиль передбачає використання живих

кольорів, аксесуарів з дерева і берести.

9.2 Проектування інтер'єру. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів.

При розробці інтер'єру слід звертати увагу на наступні моменти.

Прийом гостей: стійка співробітниці, що зустрічає гостей (hostess), повинна розташовуватися біля входу в заклад.

Фокусна точка: всі столи повинні бути орієнтовані на одну внутрішню точку. Це може бути стійка для демонстрації напоїв, камін, фонтан.

Створення затишку: стіни, ширми, рослини, вази для квітів, різні рівні підлоги - все необхідно використовувати для того, щоб в закладі були окремі столи або групи столів, де гості відчували б себе самотньо - так, як ніби вони в закладі одні.

Зали: через зали, де розташовані столики для гостей, не повинні проходити маршрути офіціантів. Зали повинні бути відокремлені від службових приміщень і зони прийому гостей. Чим вищий рівень закладу, тим більшою має бути відстань між столиками.

Демонстрація страв: стійки, вітрини для демонстрації страв чи напоїв повинні бути розташовані поблизу фокусної точки.

Відкрита кухня: гості дуже люблять спостерігати, як готують страви. Однак при використанні газових плит (коли існує небезпека вибуху) реалізація цієї чудової ідеї створення «видимих» кухонь неприйнятна.

Якщо це відповідає стилю ресторану, можна на очах у гостей організувати місце для приготування закусок, салатів, страв фламбе, а також для випічки коржів та інших виробів на електричній плиті (краще використовувати склокерамічні плити, кондитерські печі).

Розваги: якщо в закладі передбачені піаніно, орган, маленька сцена, де виступають музиканти і співаки, або танцювальний майданчик, то столики гостей необхідно орієнтувати на них (вони стають фокусними точками).

Станції обслуговування: розташовувати станції обслуговування слід так, щоб вони не впадали в очі і не заважали роботі персоналу.

Бар або аванзал: дивани або крісла, на які можна посадити гостей, які очікують своїх друзів, запропонували їм напої, дуже корисні закладу. Але для зменшення витрат, пов'язаних з площею і орендною платою, і для встановлення дружніх відносин між барменом і відвідувачами, краще використовувати барну стійку.

Кілька практичних порад:

✓ розташувавши касу, стійку прийому і гардероб в одному місці, гарантуєте зручність гостям і контроль за входом, але при цьому можуть виникнути інші проблеми: скупчення людей, шум;

✓ передбачивши змінюване розташування столиків (їх можна зсувати), можна приймати численні групи гостей, але можуть виникнути проблеми зі своєчасною подачею їжі, тому слід передбачити в меню можливість швидкого обслуговування великих груп;

✓ запланувавши 10 відсотків сидячих місць за стійкою, можна обслуговувати одиноких гостей, але в цьому випадку слід мати спеціальні закуски або міні-страви, які можна з'їсти безпосередньо за стійкою;

✓ запропонувавши в ресторані шведський стіл, слід передбачити систему надання рахунків гостям;

✓ необхідно вирішити, яка кількість касових апаратів потрібно в закладі;

✓ слід визначити, де тримати чисті скатертини, столові прилади і куди складати брудну столову білизну.

При оформленні архітектурного вигляду сучасних підприємств важливе місце відводиться рішенням їх інтер'єрів. Багаторічна практика свідчить про сформовані напрямки у цій галузі, де по-різному задовольняються вимоги до функціонального об'ємно-просторового рішення і архітектурно-художньої виразності інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

Архітектура скла і бетону створила новий тип інтер'єру підприємства харчування зі світлими і просторими приміщеннями та чіткої функціональної диференціацією. Застосування природних матеріалів має самостійне декоративне значення, а елементи обладнання, освітлення та декоративного оформлення суворо відповідають своїм функціональним призначенням.

Конструктивне рішення інтер'єру певною мірою зумовлює його внутрішній простір і впливає на його художній образ. Натомість суцільних стін, що застосовувалися раніше, використовується полегшений каркас з огорожею зі скла, що відбилося як на вирішенні просторової композиції інтер'єру, так і на архітектурі всієї будівлі.

Інтер'єри обідніх залів стали світлими, просторими з більш широкими можливостями розстановки обладнання та організації технологічного процесу.

В обробці приміщень поряд з традиційними матеріалами широке застосування отримують різні синтетичні матеріали, які також замінюють дорогі природні оздоблювальні матеріали. Практика показала, що з ретельно вибраних недорогих традиційних і штучних матеріалів можна створити інтер'єри підприємств харчування, що відповідають сучасним естетичним і функціональним вимогам.

В останні роки в нашій країні з'являється досвід по влаштуванню ресторанів, де можна не тільки пообідати чи повечеряти, а й послухати музику, вірші, поговорити про мистецтво, посидіти за шахами, випити чашку кави і т.д. Інтер'єри їх різні, але вони привертають незвичайної ошатністю або спокійною витонченістю, новими і традиційними прийомами обробки, гарними меблями, декоративними прикрасами, зеленню. Створюючи такі інтер'єри, архітектори прагнуть організувати внутрішній простір, використовуючи простоту форм; різними прийомами і якістю обробки, формою обладнання, рішенням освітлення створити певний настрій.

У просторовій композиції інтер'єрів поступово з'являються поєднання сучасної архітектури зі стилізованими мотивами народного зодчества або декоративно-прикладного мистецтва минулого, бажання зберегти традиції,

побут і національний характер декору. У багатьох країнах світу є традиція не зраджувати первісному вигляду інтер'єру ресторана чи кафе з дня його заснування, щоб можна було зануритися в атмосферу періоду будь-яких відомих подій, пов'язаних з цим закладом, де зберігають обробку приміщень, обладнання, посуд і навіть форму офіціантів, що створює певний дух і настрій. Все це викликано бажанням залучити відвідувачів, створити їм умови, до яких вони звикли і в яких можуть відчувати себе зручно і невимушено.

Інтер'єри ресторанів, кафе, барів мають свої індивідуальні особливості. Початком стало включення в сучасний інтер'єр закладів ресторанного господарства міст елементів декоративно-прикладного мистецтва і побуту минулого і сьогодення. Появу такої стилізації слід віднести до бажання створити в інтер'єрі атмосферу, яка була б повним контрастом повсякденній обстановці, допомогла відвідувачу відпочити від напруженого міського життя, стомлюючої подорожі або звільнитися від будь-яких інших перевантажень.

Інтер'єри закладів ресторанного господарства у сільській місцевості, навпаки, повинні відповідати вимогам сучасного комфорту, близького до міського.

Підприємства «зацікавленого» харчування розміщуються в старих будівлях або спорудах, замках, кавказьких саклях, печерах і т.д. Якщо такі підприємства розміщуються в пам'ятках архітектури та історії, то тут вирішуються 2 завдання: з одного боку - зберегти їх як музейну цінність, з іншого боку - організувати місце відпочинку і харчування для відвідувачів. У рішенні інтер'єрів таких підприємств слід зберегти існуючу внутрішню архітектуру тієї епохи, пам'ятником якої вони є, і в той же час - забезпечити сучасний рівень обслуговування.

При розміщенні підприємств «зацікавленого» харчування в існуючих будівлях, таких як руїни, стара фортеця, старий млин, старовинна шхуна рішення їх інтер'єрів підказується самою ситуацією і характерними умовами. У більшості випадків вони носять театралізований характер, де емоційний стан досягається шляхом створення певного середовища, спеціальних меблів, використанням екзотичних декоративних елементів, що виражають загальну тематичну спрямованість композиції інтер'єру.

По-різному підходять до створення такого середовища архітектори і художники, використовуючи різні ефективні способи емоційного впливу, і в першу чергу, природу. Там, де з'являється найменша можливість наблизитися до природи - води, лісу, гір, виникають ресторани, кафе, бари з романтичними назвами. Такі споруди носять атракціонний характер, залучаючи відвідувачів своєю вигадливістю, несподіванкою і незвичайним емоційним впливом, як своїм зовнішнім виглядом, так і внутрішньої обстановкою.

Часто підприємства «зацікавленого» харчування розташовують у новостворених будівлях у вигляді старовинних монастирів і піратських шхун, трактирів і теремів, млинів і хатин. Тематична особливість таких

підприємств - побутові обряди, легенди, мотиви народних казок і літературних творів у поєднанні з місцевим колоритом міста, його минулим і сьогоденням, символізує неповторну любов місцевих жителів до свого краю, і збереження його індивідуальність. Тут для передачі архітектурно-художнього характеру й образності інтер'єру використовуються різні традиційні форми будов і композиції внутрішнього простору, застосовується натуральна кладка з місцевого матеріалу, природна фактура дерева, елементи народного мистецтва і побуту, характерне обладнання та індивідуальні світильники.

Слід пам'ятати, що тільки знання минулого нашого народу, традицій народної творчості, мистецтва та побуту, що спирається на сучасні засоби архітектурно-художньої виразності, планувальні та конструктивні рішення, дозволять створити інтер'єри закладів ресторанного господарства, гідні сучасної архітектури.

Особливим видом підприємств харчування є ресторани, кафе, бари з індивідуальним спеціальним обслуговуванням, які мають розважальний характер, де при створенні інтер'єрів основним визначальним елементом є емоційна атмосфера. Головне у вирішенні архітектури цих підприємств - запам'ятовується образ інтер'єру чи всього будинку.

На відміну від торгових приміщень закладів ресторанного господарства інтер'єри виробничих приміщень більш унітарні, що, однак, не знижує вимоги до їх архітектурно-художньої виразності, як важливого чиннику психологічного впливу на працівників та їх продуктивність праці.

Інтер'єри виробничих приміщень вирішуються з урахуванням прогресивних архітектурних прийомів і гігієнічних вимог. У виробничих приміщеннях всі види інженерного обладнання грають активну роль у композиції інтер'єрів, сприяють створенню єдності архітектурно-художнього задуму.

Правильно обрані прийоми природного та штучного освітлення, гігієнічна обробка, колір стін, виробничого обладнання та навколишніх предметів, облаштування якісної підлоги сприяють створенню сучасних інтер'єрів виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, поліпшують самопочуття працюючих, підвищують їх працездатність.

9.3 Екстер'єр закладів ресторанного господарства.

Фасад будівлі, вивіска, ганок, сад, стоянка для автомобілів - все це елементи, які створюють зовнішній вигляд закладу ресторанного господарства.

Фасад можна прикрасити квітами, особливим освітленням. Привертає увагу і оригінально забарвлений ганок або фонтан.

Вивіска повинна легко сприйматися і відповідати потенційним споживачам. Зустрічаються сучасні ресторани з вивісками, виконаними готичним шрифтом, і ресторани зі своєю давньою історією, вивіски яких

оформлені ультрасучасно. Така невідповідність не дає відвідувачеві уявлення про рівень і стилі ресторану.

Для дешевих закладів більше підходять дуже яскраві і великі вивіски, для елітних ресторанів - незвичайного дизайну і не обов'язково помітні.

Необхідно уважно ставитися до розміру, шрифту і кольору вивіски: їх взаємозв'язку з інтер'єром ресторану і з меню.

Стоянка для автомобілів - невід'ємна частина ресторану, і її бажано мати, але якщо такої можливості немає, потрібно виділити співробітника для охорони машин відвідувачів.

Запитання для самоконтролю

1. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?

2. В чому полягає сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства?

3. Яка сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?

4. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 10.

ХАРАКТЕРИСТИКА ОКРЕМИХ ЕЛЕМЕНТІВ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

10.1 Декоративно-художнє оздоблення зали. Вибір декоративно-художніх засобів.

10.2 Предмети декоративно-прикладного мистецтва. Тканини в інтер'єрі.

10.3 Освітлення як елемент інтер'єру.

10.4 Колір в залах закладу ресторанного господарства.

10.5 Квіти та фітодизайн у закладах ресторанного господарства.

10.1 Декоративно-художнє оздоблення зали.

Вибір декоративно-художніх засобів.

В оформленні залів широко застосовують синтетичні оздоблювальні матеріали, цінні породи дерева та метал. У їх конструкції використовують декоративні підвісні стелі та стіни із матеріалів, що поглинають звук, а для покриття підлоги - полімерні матеріали, паркет та килимові покриття на синтетичній основі.

До оздоблення інтер'єру залів висуваються певні вимоги залежно від експлуатаційних режимів приміщення. Інтер'єр повинен бути гармонійним, композиційно зібраним. Декоративно-прикладні вироби використовуються за їх утилітарним призначенням (тканини для драпірування, килими, фірмовий посуд, світильники, одяг офіціантів), а також як прикраси (вази, декоративні настінні тарілки, глечики, куманці, муляжі страв, скульптури офіціантів, швейцарів, шеф-кухарів тощо). Велике значення надається оздобленню живою та штучною зеленню. В інтер'єрі залу завжди повинні витримуватися закони гармонії кольору.

До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам.

Затишна обстановка, цікавий інтер'єр завжди спонукають відвідати заклад ресторанного господарства. Інтер'єр зможе стати дієвим засобом реклами ресторану за однієї умови: він повинен бути самобутнім, залишати слід в пам'яті людини. Інформацію про інтер'єр закладу ресторанного господарства людина отримує двома способами: безпосередньо спостерігаючи інтер'єр і опосередковано з розмов, плакатів, буклетів, листівок з зображенням інтер'єру чи його фрагмента.

У першому випадку найбільші можливості для спостереження представляють кафе і ресторани з великим ступенем розкритості будівлі. Необхідно вміло показати інтер'єр перехожому і викликати бажання відвідати кафе або ресторан. У той же час важливо проявити міру і такт по відношенню до відвідувачів, що перебувають у залі. Далеко не кожній людині принесе задоволення бути об'єктом спостереження перехожих. Ця обставина може викликати зворотну дію, бути причиною відмови від відвідування цього закладу. Розкриття зали на вулицю не завжди прийнятне на 1 поверсі, де відвідувача видно з близької відстані. Якщо ж зал для обслуговування розташований на другому поверсі і вище, то тут розкриття не може служити предметом незручності для відвідувача. Розкриття вестибюля, демонстрація його обробки, меблів, декоративно-художніх засобів відіграє певну роль, як реклама підприємства. Вестибюль доступний погляду перехожого в будь-який час: і вдень, і ввечері. Зала для обслуговування при розміщенні на другому поверсі внаслідок віддаленості від глядача може бути об'єктом спостереження, головним чином, у вечірні години. Основним засобом психологічного впливу на перехожих буде освітлення залу, а також пластичне рішення стелі, форма світильників. При проектуванні освітлення ресторану слід враховувати сприйняття його ззовні, роль будівлі в світловій композиції вечірнього міста, зв'язок і взаємодія освітлення залу і зовнішньої світлової реклами.

Продумано треба підходити і до підбору штор. Крикливе забарвлення, випадковий малюнок можуть зіпсувати враження про ресторан. Для закладів більш високого рівня обслуговування підходять стримані колірні рішення, переважання ніжних, пастельних тонів, однобарвності малюнка.

Для того, щоб інтер'єр став елементом реклами, він повинен чимось істотно відрізнитися від інтер'єрів подібних підприємств. До таких відмітних особливостей може бути зарахований ряд ознак: розташування ресторану в незвичайному місці - на телевежі, на борту списаного корабля, на горі, в гроті і т.д. Завжди привертають до себе увагу ресторани, розташовані в будівлях, що представляють історичний або етнографічний інтерес (кафе в старій вітряної млині, у старовинних винних погребках).

Запам'ятовуються, викликають інтерес інтер'єри та будівлі, стилізовані під старовину, виконані в екзотичному стилі. Однак, слід мати на увазі, що такий ресторан не може конкурувати з справжніми старовинними спорудами. Стилiзовані підприємства будують в курортних місцях, і особливо в місцях, часто відвідуваних туристами.

Широкое поширення стилізаторськими рішень, застосовуваних до закладів ресторанного господарства, пояснюється тим, що в століття великих швидкостей, перевантаження інформацією людині потрібно розрядка, яку він знаходить в середовищі відпочинку, що відрізняється від звичайної. З іншого боку, сучасна архітектура не завжди може задовольнити духовні запити людини. Це і послужило причиною появи в інтер'єрі ресторанів і кафе фрагментів «дикої природи», звернення до архаїки селянського, рибальського побуту тощо. До стилізації архітектори вдаються у тих випадках, коли вони не можуть знайти художньо повнокровних сучасних рішень, щоб створити атмосферу свята, романтичної піднесеності.

Своєрідність сучасному закладу ресторанного господарства надає оформлення залу для обслуговування із застосуванням декоративно-художніх засобів, що містять національні мотиви. Зазвичай надовго залишається в пам'яті характерна деталь інтер'єру - фонтан, камінь, дерево, що росте в приміщенні, тощо.

Вітринні вікна торгового залу часто використовуються для реклами підприємства і хоча кошти реклами адресовані перехожим, сприймаються вони також із залу. Оздоблення вітрин можна розділити на два типи. До першого належать вітрини, що дають функціональну інформацію про меню, фірмових стравах (частіше так оформляють підприємства «fast food»). В якості рекламних засобів можуть бути використані силуети посуду, приладів, назва страв, виконані на склі або на скляних екранах, підвішених на шнурах. Малюнки і написи на склі, особливо нанесені білою фарбою або травленням, практично не зменшують освітленості. Другий вид оздоблення вітрин впливає на людину асоціативно, апелюючи до почуття прекрасного. Найчастіше це прикраси вторинного вікна або суцільного скляного огороження квітами, великоформатними фотографіями із зображенням архітектурних та природних пейзажів, застосування красивих штор. Необхідно мати увазі, що будь-який предмет, виставлений у вітрині, не повинен погіршувати вигляд залу.

Час накладає відбитки архітектури, особливості національного життя на інтер'єр.

Основними критеріями при виборі засобів декоративно-художнього рішення інтер'єру є:

- архітектурно-художня тема інтер'єру, його загальний задум;
- тип підприємства;
- особливості обслуговується контингенту відвідувачів.

Коли людина знаходиться в ресторані протягом декількох годин, то може уважно розглянути панно або декоративний посуд. Наприклад, панно в кафетерії повинно бути зрозуміле з 1 погляду, а сюжет панно в залі ресторану повинно осягатися поступово. Якщо відвідувач буде знаходити в ньому в міру спостереження все нові й нові деталі, то інтерес до панно буде тривалим. Тонкі нюанси, колірні і фактурні співвідношення зроблять панно важче освоюваним. Видається за доцільне орієнтуватися не так на застосування постійного дорогого декору (мозаїчні панно або обробка стіни цінними породами дерева), а на прикраси, які легко можна було б замінити: декоративні тканини, декоративний посуд, великоформатні фотографії і т.д. Так, у молодіжному кафе інтер'єр може бути більш насичений декором, форми більш активні, ніж в кафе, яке відвідують літні.

Прикрашаючи зал, важливо дотримати міру, не перевантажити його декоративними деталями, внаслідок чого він стане строкатим, неспокійним. Якщо в залі немає прикрас, це не означає, що інтер'єр його не цікавий. Декоративні функції можуть нести і меблі, і світильники, і штори, і розсувні перегородки, фактура стін.

До помилок, які допускаються при оформленні інтер'єру, слід віднести сусідство панно, декоративно-прикладних виробів з технічним устаткуванням приміщення і торгово-технологічним обладнанням. Наприклад, в національному ресторані поруч з селянськими лавками, прядкою, кінською збруєю (які надають залу своєрідний колорит старовини), можна побачити радіатор опалення, вентилятор, електричний вимикач, які підривають довіру відвідувача до обстановки, робить її безглуздою.

Вимагає смаку і художньої культури взаємне розміщення елементів оздоблення. Сусідство двох творів мистецтва різного ступеня помітності змушує зблякнути твір, вирішене в м'якій манері. Так, сусідство яскравого і помітного вітража і скромною карбування або чорно-білого фотопанно роблять карбування та фотопанно невиразними, непоказними.

10.2 Предмети декоративно-прикладного мистецтва. Тканини в інтер'єрі.

Вироби декоративно-прикладного мистецтва: посуд, одяг, вироби з тканих матеріалів, предмети домашнього вжитку, декоративні вази, настінні тарілки. У ресторанах декоративно-прикладні вироби застосовують як за їх унітарним призначенням, так і як прикраси. У першу групу входять: драпірувальні тканини, килими, меблі в народному стилі, фірмовий посуд, посуд для квітів, світильники ремісничого виробництва, свічники, одяг офіціантів, зшита в стилі народних традицій або в стилі певної історичної

епохи. До другої групи можуть бути віднесені, такі предмети, прикраси як вази, глечики, тарілки, зброя, іграшки, шкури тварин та їх опудала, старовинна одяг.

Тканини в інтер'єрі застосовувалися завжди широко. Вони захищають гостей від поглядів перехожих, від надлишку сонячної радіації, завдяки високому звукопоглинанню сприяють зменшенню шуму. Значення тканин зростає у зв'язку з необхідністю індивідуалізації інтер'єрів підприємств, пом'якшення строгих форм і ліній архітектури.

У залах ресторанів тканини застосовують у вигляді штор і гардин на вікнах, порт'єр на дверях, килимів настінних і підлогових, килимових покриттів підлоги, оббивки стільців, крісел, диванів, а також у вигляді скатертин та серветок. Для оббивки меблів повинні застосовуватися кольори соковиті, насичені. У великих залах, розділених на кілька зон, можна встановлювати крісла різних кольорів і форм.

Широке поширення в якості оббивного матеріалу отримала штучна шкіра. Однак, у натуральних тканин є перевага: вони м'якше, тепліше, від них не лисніє одяг, меблі здається затишніше.

Вибір кольору штор і порт'єр не обмежується. Зазвичай віддається перевагу тканинам світлих тонів, що м'яко контрастують зі стінами. У приміщеннях, де відвідувач знаходиться недовго, - у вестибюлі, аванзалі, цей контраст може бути більш відчутним. Якщо вікна виходять на південь або захід, колір штор не обмежується, вони можуть мати і теплий, і холодний відтінок. При північній і східній орієнтації слід віддавати перевагу тканинам теплих тонів. Рекомендується міняти штори від пори року. Для літа - більш інтенсивного забарвлення, тому що сонце розбілює колір, знебарвлює матеріал. Треба уникати холодних тонів в недостатньо освітлених приміщеннях, тому що вони здаватимуться похмурими. Не слід застосовувати ворсові та букльованийі тканини, тому вони поглинають багато світла і зайво затемнюють приміщення.

Драпірувальна тканина може виступати основним елементом в композиції залу, доповнювати основну тему інтер'єру чи бути нейтральною. Тканина визначає вигляд залу, розвиває тему назви кафе чи ресторану. До числа нейтральних штор відносяться штори одноколірні, тюлеві гардини.

Панно витіснили картини. Художньо збагачуючи інтер'єр, панно конкретизує його вигляд. Сучасне панно відрізняє велика композиційна свобода. Воно не має обрамлень і нерідко скомпоновано з різномасштабних елементів. Панно охоплює весь інтер'єр. Допустимі найрізноманітніші поєднання матеріалів: з металевої стрічки і пластикового шнура; панно, виконані за допомогою випалювання по дереву або деревостружкової плиті, шляхом травлення по склу, карбування і склобетон, різьба по гіпсу і тесненіє по шкірі.

В якості сюжетів панно в ресторані підходять пейзажі: міський сільська, гірський, морський, лісовий. Наприклад, фотопанно зображує черепичну покрівлю. Можуть бути використані історичні сюжети, сценки з народного побуту, натюрморт, зображення свята і т.д.

Для панно треба вибирати найбільш вирашні, добре розглядаємим ділянки залу. Небажано розташовувати панно на стіні з вікном. Будучи найяскравішою деталлю на стіні, вікно зробить панно непомітним, невиразним. Неприйнятно також сусідство панно з дверима. У цьому випадку двері краще маскувати декоративним екраном.

У великих залах може бути кілька панно. Часто одному з них відводиться головна роль у залі, решта панно розвивають тему основного. У ресторанах панно нерідко розміщують у танцмайданчики, ефектно утворюючи композиційний центр залу. У цьому випадку треба мати на увазі наступне: панно не повинно бути занадто яскравим, насиченим, тому що під час концертного подання буде заважати глядачеві. У свою чергу, треба розміщувати панно так, щоб оркестр не закривав його. Так, якщо використовувати помітні тони в залі невеликих розмірів, то тим самим буде підкреслено, посилено враження замкнутості.

Набули поширення безсюжетні панно, краса яких заснована на виявленні естетичних якостей застосовуваних матеріалів.

Особливу виразність набуває панно з підсвічуванням штучним або природним світлом (вітраж). Останнім часом панно виконують з склобетону. Світломузика створює своєрідну атмосферу в інтер'єрі.

10.3 Освітлення як елемент інтер'єру.

Зали закладів ресторанного господарства можуть мати природне та штучне освітлення або тільки штучне. Вони мають достатнє природне освітлення, якщо співвідношення площі вікон і площі підлоги складає 1:6.

Світло в інтер'єрі - складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напідложне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали зі штучним освітленням, що відповідає концепції закладу.

Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників *розрізняють системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення.*

Загальне освітлення - система світильників, розміщених під стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

Локальне (спрямоване) освітлення - система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

Індивідуальне освітлення - дає можливість виділити естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

Змішане освітлення - це поєднання загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим спрямованим пучком світла.

Дуже важливим є вирішення вечірнього освітлення. У залах з високою стелею вішають легкі красиві люстри, при низьких стелях використовують

витончені плафони. Додатково до них на стінах можна розмістити настінні світильники - бра, а на столах біля стін - настільні лампи з абажурами чи іншої форми, біля столів торшери - напідложні світильники. Дуже поширеним є використання «живого вогню» - свічок різноманітних розмірів та форм з ароматизаторами або без них, каміна тощо.

10.4 Колір в залах закладу ресторанного господарства.

Здавна кольорам люди надавали великого значення, за їх допомогою навіть намагалися лікувати деякі хвороби. Наш час - час точних наукових даних про колір. У художників і архітекторів з'явилися нові можливості організації інтер'єрів закладів ресторанного господарства, колірне трактування яких стало більш вільним.

Ресторани, кафе, бари - специфічні об'єкти для художників-оформлювачів. Будучи місцями масового відпочинку, вони одночасно виконують цілком конкретну функцію «пунктів прийому їжі». Саме тому при проектуванні оформлення закладів ресторанного господарства необхідно враховувати наукові дані про фізіологічний вплив на людину світла і кольору.

За впливом на загальний характер життєдіяльності організму кольори прийнято ділити на збуджуючі або теплі (червоний, коричневий, помаранчевий), нейтральні (жовтий, зелений, сірий) і заспокійливі або холодні (синій, фіолетовий).

Теплі тони стимулюють фізичні зусилля, в тому числі процес травлення, створюють відчуття затишку, асоціюючись з сонячним світлом, вогнем домашнього вогнища. Холодні ж розслаблюють і знижують м'язовий тонус.

У ряді кафе, барів, ресторанів обробка стель темна, стіни і меблі світлі джерела світла - збоку і знизу. Мета такого оформлення інтер'єру - створити романтичну і дещо «таємничу» обстановку, яка буває у гротах. Проте відвідувачі нерідко скаржаться на брак світла в залі, оскільки важко розрізнити в напівтемряві навіть обличчя співрозмовника, не кажучи вже про будь-який друкований текст (в газеті, книзі, журналі, меню).

У фізіологічних реакцій на колір досить загальний і універсальний для більшості людей характер. Зелений колір (але не світло) в загальнобіологічному сенсі найсприятливіший, бо це - природний фон оточення людини. Ось чому фізіологи рекомендують ширше використовувати в якості основного елемента інтер'єру живі рослини.

Застосування того чи іншого кольору дозволяє «регулювати» мікроклімат. Гігієністи встановили, наприклад, що при однаковій температурі повітря в жовтому приміщенні здається тепліше, а в блакитному - холодніше.

Впливає колір і на сприйняття величини простору. Захоплюючись темними, теплими і насиченими тонами при оформленні підприємств, митці не повинні забувати, що вони тим самим як би роблять приміщення вже і нижче.

У свою чергу білий колір для обробки приміщень найменш прийнятний. Справа в тому, що він змушує зіниці звужуватися, тобто є некомфортним для зору. Крім цього, така обробка надає приміщенням казенного, лікарняного виду.

10.5 Квіти та фітодизайн у закладах ресторанного господарства.

В закладах ресторанного господарства значну увагу приділяють озелененню приміщень та прикрашанню столів квітами. Багатолітні квіти і рослини в горщиках розміщують у вестибюлі, аванзалі, торгових залах, а зрізані ставлять на столи. Зал може бути прикрашений і декоративними квітами та рослинами. Обслуговуючому персоналу необхідно знати правила догляду за квітами. Декоративні квіти і рослини в горщиках періодично ретельно миють. Вони завжди мають виглядати свіжими, доповнюючи інтер'єр закладу.

Для прикрашання столу можна використовувати свіжі квіти - садові, польові, за винятком квітів із різким або терпким запахом. Для створення композицій використовують різні аксесуари: вази та інші ємності (гличики, плетені корзинки тощо), каркаси з дроту, дротяну сітку, скляні кульки тощо. Квіти просто можна ставити у вази, заповнені свіжою водою. Дві-три садових або польових квітки, зелена гілочка, колоски можуть прикрасити обідній стіл.

Для обслуговування урочистих обідів, сніданків, вечерь створюють складніші композиції.

Великі квіти поміщають у високу вазу, для невеликих використовують плоскі вази і тарілки. Троянди, гвоздики, орхідеї краще поставити у вази з кришталю, порцеляни, металу. Польові й лісові природно виглядають в невеликих глиняних, керамічних, скляних або простих порцелянових вазах. Злаки краще ставити в білі порцелянові вази, сухі гілки - у керамічні. Залежно від композиції використовують вази різної форми: циліндричної, конічної, кулястої, округлої, овальної, прямокутної.

Висота букета, що стоїть у центрі столу, має бути не більше 25 см, а його діаметр пропорційний розміру столу. На довгому бенкетному столі йому надають форму овалу. Наприклад, гвоздики або троянди можна нахилити в обидва боки від центральної лінії овалу на 15-40°. У центрі композиції розміщують декілька квіток (3-5) під кутом 60-90° до дна вази. Гармонія композиції з квітів досягається при співвідношенні між висотою вази і висотою букета відповідно 3:5, висотою букета і загальною висотою - 5:8, діаметром (шириною) вази і шириною букета - 3:5. У вазі рослини мають стояти вільно. Ту частину стебел, які занурюють у воду, очищають від листя.

Квіти ставлять у невеликих вазах рівномірно по всьому бенкетному столу. На головному столі в центрі розміщують одну невисоку вазу з квітами.

Букет завжди виглядатиме привабливо, якщо у вазу покласти вкладиш з отворами або металевою сіткою, в отвори якої вставляють стебла. Можна також використовувати наколку "їжачок", у цьому випадку стебла

насаджують на голки. Найпростіший спосіб - вкласти у вазу палички-розпірки. Рідше використовують пряжу із синтетичних ниток або мох.

Квіти можна покласти на стіл. У цьому випадку їх розкладають уздовж всього столу у вигляді гірлянди. Можливі й інші варіанти прикрашання столу, коли у центрі ставлять низьку вазу з квітами, з боків кладуть зелень, а на її тлі через увесь стіл - троянди або гвоздики. Ближче до набору винуватців свята можна поставити в мініатюрній порцеляновій або керамічній вазі фіалки або незабудки, а в центрі столу викласти гірлянду. При подачі десерту в іншому приміщенні на окремі столики ставлять у вази по 2-3 квітки.

Столи для бенкету-фуршету прикрашають квітами у великих вазах на масивних стійких ніжках. Якщо стіл досить широкий, то у центрі можна встановити невелику "гірку", а на неї - вазу з квітами, фрукти, декоративну кераміку, свічки у свічниках. Таке оформлення надасть фуршетному столу особливої урочистості.

Одним із елементів побудови композиції з квітів є колірне вирішення. Композиційним центром букета є квіти світлих, теплих тонів, темні і холодні використовуються як додаткові. Для оформлення букета можна використати листя аспарагуса, бегонії, папороті, гілочки плюща чи барвінку, берези, верби, вишні, сухі гілочки дерев і ліан. Для створення новорічних святкових композицій використовують ялинові гілочки, доповнюючи їх живими квітами, свічками, горіхами тощо. Ялинові гілочки прикрашають невеликими ялинковими іграшками. При оформленні столу для весільного бенкету частіше використовують білі або червоні квіти. Перевагу віддають трояндам і гвоздикам. Весільний стіл може бути прикрашений квітами білого, червоного, рожевого та інших (за винятком жовтого і темного) кольорів.

Запитання для самоконтролю

1. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Стили дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства.
3. Освітлення як елемент інтер'єру закладу.
4. Варіанти елементів озеленення в приміщеннях для споживачів.
5. Підготовка квітів, створення композицій з квітів (аранжування квітів).
6. Аксесуари, необхідні для створення композицій із квітів.
7. Пропорції букетів на столі.
8. Варіанти аранжування квітами бенкетних столів.
9. Вибір квітів за видом і кольором, фактори впливу на прийняття рішення.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 11. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

11.1 Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування.

11.2 Характеристика вестибюльної групи приміщень.

11.3 Зали, їх види та характеристика.

11.4 Характеристика підсобних приміщень.

11.5 Характеристика буфетів в ресторані.

11.6 Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.

11.1 Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування.

Склад приміщень закладів ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СніП¹.

Розрізняють **5 основних груп приміщень**:

✓ **складська група** – призначена для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджуваних камерах і неохолоджуваних коморах з відповідними режимами зберігання;

✓ **виробнича група** – призначена для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції. До складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні), спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка) цехи;

✓ **торгівельна група** – призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання (торгівельні зали з роздавальними і буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами);

✓ **адміністративно – побутова група** - призначена для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб для персоналу з душовими та санвузлами і т.ін.);

✓ **група технічних приміщень** – призначена для забезпечення необхідних умов виробництва (машинне відділення холодильних камер, тепловий пункт, електрощитова, вентиляційні камери).

Всі групи приміщень пов'язані між собою. Розроблені **такі вимоги до компонування приміщень**:

➤ всі групи приміщень повинні розміщуватися по лінії технологічного процесу: спочатку складські, виробничі, потім торговельні, а з ними мають бути зручно пов'язані адміністративно-побутові та технічні приміщення;

➤ взаємне розміщення основних груп приміщень має забезпечити найкоротший зв'язок між ними без перетинання потоків відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

- слід прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку із зміною технології виробництва;
- компонування всіх груп приміщень має задовольняти вимогам СНіП, санітарним та протипожежним правилам;
- всі виробничі і складські приміщення мають бути непрохідними, входи до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а до торговельних приміщень – з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по лінії руху відвідувачів; передбачається можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей на випадок пожежі.

11.2 Характеристика вестибюльної групи приміщень.

До приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства належать *вестибюльна група, зали, підсобні приміщення*.

До *вестибюльної групи приміщень* належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління. У готелях та готельних комплексах до цієї групи також входить загальна гостинна, бюро обслуговування, кіоски. Окреме місце займає аванзал (зал очікування) в ресторанах.

Вестибюль – приміщення, в якому починається обслуговування споживачів продукції та послуг. Він повинен бути просторим. Площа його має складати 1/4 площі залу, тобто 0,3...0,45 м² на одне місце. Залежно від площі вестибюлі бувають: малими (не більше 50 м², якщо ресторан на 50 місць); великими (100 м² та більше, якщо ресторан має місткість 400-600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану). У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надає заклад харчування, та необхідні покажчики – піктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів, кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо та обміну валют (здебільшого в готельних комплексах). Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, напідложними вазами, вазами чи скульптурами в нішах стін, м'якими меблями (кріслами, напівкріслами, м'якими куточками), журнальними столиками. У ньому можуть бути встановлені малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, в тому числі акваріуми (настінні, напідложні та ін.), фонтани, міні-басейни тощо. Може бути організований зелений куточок (зимовий сад).

У готелях та готельних комплексах біля вхідних дверей чергує швейцар. У деяких ресторанах біля входу чи в холі, інколи в залі ставлять скульптуру – муляж швейцара, метрдотеля, офіціанта, кухаря, споживача з кухлем пива тощо.

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та зберігання його на термін перебування їх у закладі. Розташовується біля входу у вестибюль. Облаштовують його широким прилавком, під яким

розміщені секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі. Гардероби у вестибюлях ресторанів та кафе готельних комплексів розраховуються на обслуговування 70% місць. В інших випадках кількість вішалок для одягу повинна бути на 10% більша кількості місць у залі. В закладах ресторанного господарства вони можуть встановлюватися безпосередньо в залах, у закладах швидкого обслуговування взагалі вішал може не бути.

Туалетні кімнати найчастіше розміщуються поряд з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, має бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки та автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги. Це передусім дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Кімната для паління (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру. Приміщення забезпечують інтенсивною вентиляцією (видалення повітря з верхньої зони приміщення) та витяжкою на відстані 1,75 м від підлоги. У деяких закладах дозволяється обслуговування споживачів у кімнатах для паління. У вестибюльній групі приміщень підтримується температура не вище +16°C, кратність повітрообміну має складати два рази за годину.

11.3 Зали, їх види та характеристика.

Зала є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування. Вони підрозділяються на **основну (обідню) залу**, в якій здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, **бенкетну**, призначену для обслуговування свят та інших урочистостей, і **аванзалу** для збирання, очікування та відпочинку гостей. Зали також можуть бути на терасах, балконах, в холах тощо.

Норма площі на одне місце в залах складає (в м²): в їдальнях - 1,7-1,8; кафе - 1,2-1,7; ресторанах - 1,7-1,8; закусочних загального типу - 1,6; спеціалізованих закладах (пиріжкових, шашличних, чебуречних, піцеріях, сосисочних, пельменних тощо) - 1,4-1,6; пивних барах - 1,4. До норми площі ресторанів включена площа для естради, танцювального майданчика, бенкетних залів.

Аванзала - приміщення для збирання та відпочинку гостей - учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо). Також аванзала використовують для споживачів, які очікують на вільні місця. Облаштовують її кріслами, диванами, журнальними столиками. Можуть використовуватися комбіновані лави з вазонами для квітів. Для оздоблення приміщення використовують штучні та живі квіти (букети, композиції з квітів у вазах напідложних, у вазонах, кашпо тощо), настінні дзеркала, килими, скульптури, штучні

водоспади, картини. Оформлення аванзали має бути органічно поєднане з декоративним вирішенням інтер'єру закладу і відповідати його тематиці.

Банкетна зала - спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей, як офіційних, так і неофіційних. У деяких ресторанах у денні години може служити основною залюю, де здійснюється реалізація скомплектованих видів харчування або денних раціонів (у виняткових випадках). Вона може бути різноманітної форми - круглої, овальної, прямокутної, квадратної тощо.

Зала повина мати зручний зв'язок з роздавальнею, сервізною, буфетом, мийною столового посуду, касовим залом. Найчастіше роблять дві арки - проходи для офіціантів, щоб напрями руху не перетиналися. Арки відокремлюються від залів різними видами екранів. При плануванні залів прямокутної форми має бути витримане співвідношення довжини та ширини залу як 2:3-1:3. Інші співвідношення вважаються менш вдалимими. Зал ресторану може бути розташований на двох рівнях: на першому поверсі - зал та танцювальний майданчик, на антресолях - зал. В залі інколи облаштовують барні стійки.

Танцювальний майданчик може знаходитись у центрі чи в кінці залу і мати різне освітлення.

Коктейль-зала розташовується в окремому приміщенні або у вестибюлі, гармонійно вписуючись у комплекс торгових приміщень і водночас відрізняючись своїм оформленням. Зала призначена для проведення банкету-коктейля. У залі встановлюють невеликі столики біля стін і колон, банкетки, які в поєднанні з кріслами та диванами створюють затишок. Залу прикрашають рослинами та картинами.

11.4 Характеристика підсобних приміщень.

До **підсобних приміщень** належать касовий зал (при його наявності), сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та інших аксесуарів. З'єднуючою ланкою між торговими приміщеннями і виробництвом є роздавальня. У підприємстві самообслуговування вона виноситься в зал, з обслуговуванням офіціантами - знаходиться у безпосередній близькості до залу, об'єднуючи робочі місця роздавальників, буфетників, сервізників тощо.

Касовий зал у ресторанах - це приміщення перед роздавальнею, біля буфету або поряд з роздавальнею для розміщення контрольно-касових машин. Якщо заклади харчування оснащені комп'ютерною системою, наприклад "Ресторан+", "D2 restaurant", "R-Keeper", яка здійснює повний цикл розрахунково-облікових операцій, то касовий зал не виділяється, а організовуються певні робочі місця прямо в торговому залі.

Роздавальня є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом. У ресторанах це приміщення має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним

цехами, буфетами, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба.

Мийна столового посуду в закладах самообслуговування розміщена поряд із залом. Використаний посуд доставляється в мийну на візках для збирання посуду або конвеєром, на який споживачі ставлять таці з посудом.

У ресторанах мийна столового посуду розміщена поряд з роздавальною.

У їдальнях, кафе із самообслуговуванням столовий посуд і набори зберігають у мийній столового посуду в шафах, у тому числі підвісних.

Сервізну розміщують поряд з мийною столового посуду. Столові набори за видами зберігають у ящиках сервантів, а столовий посуд ставлять на визначені місця так, щоб його можна було легко взяти (наприклад, ручки кавників, чайників, чашок мають бути звернені назовні). Порцеляновий, скляний та металевий посуд зберігають в окремих шафах.

На початку робочого дня столовий посуд та набори полірують, після чого офіціанти отримують їх для сервірування столів.

У сервізній передбачені шафи, стелажі, підвісні штанги для зберігання скатертин та іншої столової білизни. У великих ресторанах для цього може бути спеціальне приміщення, яке передбачає також прасування (за необхідності).

У **приміщенні для офіціантів** створені умови для їх відпочинку, споживання їжі, особистої підготовки до роботи. Його обладнують столами, стільцями, кріслами, дзеркалами.

Приміщення для музичних інструментів, як правило, розміщується позаду естради. В ньому зберігають музичні інструменти, апаратуру та різний реквізит.

11.5 Характеристика буфетів в ресторані.

У закладах ресторанного господарства для обслуговування споживачів використовують **буфети**. У закладах з обслуговуванням офіціантами вони, як правило, розміщуються у виробничій зоні, у закладах із самообслуговуванням, на транспорті - у торговельному залі. У ресторані буфети поділяються на **основний, кавовий, буфет-хліборізку (приміщення для нарізування хліба)**.

Основний буфет складається з двох приміщень: підсобного - для зберігання товарів, і приміщення, де буфетник підготує і відпускає продукцію офіціантам через роздавальне вікно. Тут розміщують холодильну шафу, у тому числі шафу для вина, вітрину, робочий стіл. На столі чи прилавку встановлюють терези, сокоохолоджувальний апарат тощо.

У **кавовому буфеті** готують гарячі напої: каву, чай, какао, шоколад. Для цього використовують експрес-кавоварку, плиту, на якій встановлюють деко з високими бортами, заповнене піском для приготування кави по-східному, кип'ятильник, самовар тощо. У шафі на підвісних полицях зберігається посуд для подавання напоїв: чашки з блюдцями, чайники, кавники, молочники тощо. Для зберігання продуктів, які швидко псуються (вершки, молоко,

морозиво), в буфеті встановлюють холодильну шафу та морозильний прилавок.

Буфет-хліборізка призначений для зберігання і нарізання хліба. В ньому встановлюють спеціальні шафи з круглими отворами у дверях та на бокових стінках - для циркуляції повітря. На робочому столі розміщують хліборізальну машину, важільний ніж для розрізання хлібини навпіл, спеціальний ніж для ручного нарізання хліба, тостер для приготування тостів.

До початку робочого дня нарізають певну кількість хліба, який розкладають у хлібниці і вази та накривають серветками.

У невеликих ресторанах хліб зберігають і нарізають в основному буфеті.

11.6 Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.

Культура обслуговування відвідувачів багато в чому залежить від правильної організації роботи мийної столового посуду. Зручний зв'язок її із залом і роздавальною полегшує збирання використаного посуду і доставку його до мийної. Все обладнання в мийній розміщують по лінії обробки посуду: очищення від залишків їжі, сортування, миття, обполіскування, просушування.

Мийні оснащуються посудомийними машинами, мийними ваннами, виробничими столами, сушильними шафами, стелажми і шафами для чистого посуду та бачками з кришками для відходів. Для забезпечення збереження посуду і зменшення бою столи і прилавки в місцях збирання посуду оббивають лінолеумом або іншим матеріалом. Біля вікна (або отвору), через яке надходить використаний посуд, ставлять стіл з лійкоподібним заглибленням, під яким встановлюють бачок для залишків їжі. Потім посуд надходить на виробничий стіл для сортування за видами (тарілки, скляний посуд, столові набори і т.ін.), після цього - в мийні ванни або посудомийні машини і на стіл для чистого посуду та в шафи для його зберігання.

У мийних використовуються посудомийні машини періодичної дії або конвеєрні.

У посудомийних машинах миють та стерилізують столовий посуд і набори. Механічне миття посуду на спеціалізованих мийних машинах здійснюється згідно з інструкціями з їх експлуатації. Перед миттям тарілки звільняють від залишків їжі і споліскують у ваннах.

Для миття посуду ручним способом встановлюють ванну з 3-ма секціями. **Миття здійснюється у такому порядку:**

- ✓ механічне видалення залишків їжі;
- ✓ миття у воді з додаванням миючих засобів в першій секції ванни;
- ✓ миття в другій секції у воді з температурою не нижче 40°C і додаванням миючих засобів в кількості, вдвічі меншій, ніж у першій секції;

✓ обполіскування посуду в металевій сітці з ручками в третій секції ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65°C за допомогою гнучкого шланга з душовою насадкою;

✓ просушування посуду на ґратчастих полицях та стелажах. Столові набори при обробці ручним способом піддають миттю з використанням миючих засобів, подальшому обполіскуванню в проточній воді і обжарюванню в духових, пекарних або сухожарових шафах протягом 10 хвилин.

Чайний посуд і скло миють у ваннах з двома відділеннями.

За наявності санітарно-епідеміологічного висновку в організаціях з обмеженим асортиментом продукції дозволяється миття посуду і наборів у двосекційній ванні.

Особливо обережно слід мити мельхіоровий посуд. Краще це робити м'якою мочалкою з милом, плями (темні) видаляти м'якою ганчіркою, змоченою розчином питної соди. При цьому треба слідкувати за тим, щоб предмети не ударялися один об один. Після цього посуд споліскують гарячою водою і протирають рушником.

У пивних барах кухлі, стакани, келихи миють у гарячій воді (не нижче 45...50°C) із застосуванням миючих і дезинфікуючих засобів. Для споліскування додатково обладнують шприцевими установками.

У кінці робочого дня проводиться дезинфекція всього столового посуду і наборів засобами відповідно до інструкцій по їх застосуванню.

Чистий столовий посуд зберігають в закритих шафах або на решітках, столові набори у спеціальних ящиках-касетах, ручками догори. Касети щодня піддаються санітарній обробці.

Щітки для миття посуду після закінчення роботи очищують, замочують в гарячій воді при температурі не нижче 45°C з додаванням миючих засобів, дезинфікують (або кип'ятять), споліскують проточною водою, а потім сушать; зберігають у спеціально відведеному місці.

Підноси для відвідувачів після кожного використання витирають чистими серветками. Після закінчення роботи їх миють у гарячій воді з додаванням миючих і дезинфікуючих засобів, споліскують теплою проточною водою і висушують. Зберігають у спеціально відведених місцях, окремо від використаних.

У сервізній зберігають і видають офіціантам столовий посуд із порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Вона, як правило, примикає до мийної столового посуду. При значній віддаленості приміщення столової білизни від роздавальної тут допускається зберігання невеликої кількості чистих скатерок, серветок, рушників для видачі офіціантам.

Сервізну обладнують шафами зі скляними дверцятами, підвісними полицями, стелажми, прилавком для видачі посуду.

Посуд розміщують за видами - окремо з порцеляни, скла, кришталю, металу; столові набори - в ящиках з відділеннями для ножів, виделок і ложок. Посуд ставлять так, щоб його було зручно брати.

Нормами оснащення передбачена наявність в закладах ресторанного господарства 3, 3,5, а інколи і 4 комплектів посуду та столових наборів на одне місце. 2 комплекти знаходяться в обігу в залі і на роздачі, третій - в мийній столового посуду.

Така кількість посуду і столових наборів забезпечує нормальне обслуговування споживачів при дво- і триразовій оборотності посадочного місця за годину. У вечірні години, коли місце за столом використовується практично один раз, потреба в посуді скорочується до півтора комплекта на одне місце.

Порядок відпускання посуду та іншого інвентаря залежить від характеру роботи закладу. Столовий посуд і набори для залів закладів ресторанного господарства (зокрема, ресторанів) надходять з комори під звіт особи, яка відповідальна за їх зберігання. Відповідальність за зберігання посуду, що знаходиться в обігу, та столових наборів у закладах з обслуговуванням офіціантами може покладатися на працівника сервісної, метрдотеля чи адміністратора залу, бригадира офіціантів, а в закладах із самообслуговуванням на особу, яка уповноважена на це наказом директора закладу. З ними укладають договір про матеріальну відповідальність.

За згодою працівників може бути встановлена бригадна відповідальність офіціантів за посуд та столові набори, що знаходяться в обігу в залі. Бригадна відповідальність також оформляється договором.

У більшості випадків практикується видача посуду під звіт бригадиру офіціантів або іншій відповідальній особі, яка видає їх офіціантам і здає в кінці зміни. Облік столового посуду ведеться в журналі.

У деяких ресторанах порцелярний і металевий посуд в необхідному асортименті ставлять на прилавок, щоб офіціанти могли вільно користуватися ним без будь-якої розписки. Під розписку видають лише кришталевий посуд і столові набори. Можливий також інший варіант, коли посуд знаходиться на роздавальній лінії.

У разі потреби при здачі посуду і столових наборів складається акт на бій, лом, псування та втрату. В акті перераховують найменування не придатного до користування посуду, окремо вказують втрачені предмети. Вказуються також прізвища працівників, з вини яких стався бій, псування або пропажа посуду.

Запитання для самоконтролю

1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
2. Характеристика основних приміщень для споживачів.
3. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.
4. Характеристика роздавальних.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 12.

МЕБЛІ ТА УСТАТКУВАННЯ ЗАЛІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

12.1 Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами.

12.2 Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів.

12.1 Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами.

Меблі для залів у ресторанах, кафе, барах, їдальнях мають бути зручними, комфортними і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним та декоративним оформленням залу. Те саме стосується і торговельно-технологічного обладнання.

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на 2 групи:

1. Меблі для споживання їжі.

2. Меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Меблі для споживання їжі представлені наступними видами (рис. 12.1):

- столи: обідній, ресторанный, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний;

- меблі для сидіння: стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет бар-ний, бенкетка.



Рис. 12.1. Меблі для споживання їжі

Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною (рис. 1.14). Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними. Найбільш поширеними сьогодні є наступні розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм, при цьому висота їх - 690-750 мм; круглі столи можуть мати діаметр 900-1200 мм, висоту - 740-760 мм.

Суворого співвідношення між столами різної місткості сьогодні не існує. Столи та їх окремі елементи виробляють з різних матеріалів: деревини, деревино-стружкових та деревино-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла, мармуру тощо.

Бенкетний стіл вищий за звичайний ресторанний (760-780 мм), ширина його - 950-1500 мм. Можуть також використовуватися розкладні столи. Зручними та стійкими є столи із вкладними щитами на ніжках - опорах у середині столу на відстані 30-40 см від краю стільниці.

Фуршетні столи вищі за бенкетні (900-1050 мм), тому що призначені для вживання їжі стоячи. Ширина їх - 1200-500 мм.

Для дитячих кафе використовують столи розміром 600 x 600 мм та 700 x 700 мм, заввишки 540-550 мм - для малюків, 570-590 мм - для дітей дошкільного віку та 650-680 мм для молодшого шкільного віку.

Спеціальні столи використовують при організації місць для інвалідів.

Кафетерійні столи встановлюють у кафетеріях, при облаштуванні місць для споживання їжі стоячи (кафетерії при універсамах, універмагах тощо), у тому числі в закладах швидкого обслуговування ("МакДональдз"). Висота їх становить 1000-1100 мм. Форма поверхні та розміри різноманітні: круглі діаметром 750- 1300 мм, квадратні шириною 600-900 мм та прямокутні шириною 500-700 мм. Під стільницею можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо.

Стільці, крісла, дивани повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути: натуральним або штучним. Форма крісел для коктейль-холів пов'язана з їх функціональним призначенням. Вони нижчі за ресторани. їх висота 350-400 мм, глибина до 550 мм, ширина 600-700 мм, кут нахилу спинки досягає 30 градусів, нахил сидіння також більш крутий.

Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але привносять різноманітність в інтер'єр залу. їх роблять в основному карусельного типу, з упорами для ніг або попереку чи те й інше, інколи - зі спинкою та підлокітниками. Висота сидіння барних табуретів та стільців коливається в межах 760-840 мм, висота спинки стільців - від 120 до 240 мм, ширина стільців та табуретів - 380-460 мм. У деяких барах використовують меблі на замовлення.

12.2 Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів.

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах представлені наступними видами:

- візок офіціантський сервірувальний 2-, 3-х ярусний;
- візок для збирання використаного посуду;
- пересувні електричні касети для підігрівання тарілок;
- пересувні касети - тримачі тарілок зі стравами;
- холодильні шафи стаціонарні та пересувні;
- підсобні (приставні) стаціонарні столики та пересувні на колесах;
- підставка під відерце з шампанським, іншими винами;
- меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

Підсобні столи виготовляють з тих самих матеріалів, що й обідні. Довжина їх відповідає ширині обідніх столів (850-900 мм), висота також, ширина - 600 мм.

Ці столи використовують при англійському способі подавання страв, напоїв, на них ставлять використаний посуд, відкорковують пляшки тощо. Також у деяких ресторанах використовується переносна розкладна підставка під таці (450 x 400 x 960 мм).

Пересувні візки (сервірувальні столики) на колесах призначені для транспортування страв до столів. Вони можуть бути з підігрівом, охолодженням, з ємностями для окремих компонентів салатів, що дозволяє готувати їх у присутності споживачів. *Візки для фламбування страв* з пальником та без нього досить поширені в ресторанах з ф'южн та креативним спрямуванням кухні.

Висота візків коливається в межах 730-960 мм, ширина - 400-550 мм, довжина - 450-1000 мм. Візки можуть бути круглої форми діаметром 900 мм.

У закладах харчування, особливо при готельних комплексах, широко використовуються *пересувні буфети*, які встановлюються в залах при організації харчування за типом "шведського столу" чи "шведської лінії", учасників нарад, спортивних змагань, при облаштуванні столів-буфетів тощо. Вони використовуються як роздавальні столи із ємностями для короткочасного зберігання холодних, гарячих, а також комбінованих готових страв.

Охолоджені буфети можуть бути вітринного (відкриті з боку офіціанта) та пристінного (відкриті з боку споживача) типу різноманітної форми.

Холодильні шафи використовують для зберігання в охолодженому стані певних видів страв, кондитерських виробів, що швидко псуються, морозива та напоїв у залі. Вони можуть бути стаціонарними та пересувними. Демонстраційний відсік виготовляється із прозорих склопакетів. Полиці шафи можуть бути як стаціонарними, так і карусельного типу (які обертаються). Скляні полиці карусельного типу мають круглу форму і обертаються навколо власної осі, що дозволяє роздивитися виставлену

продукцію з усіх боків. Зазвичай таку шафу-вітрину розміщують у закладах ресторанного господарства із предметною спеціалізацією. Однією шафою користуються 2-4 офіціанти.

Серванти призначені для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик. Сервант має висувні ящики та відділення, де зберігаються столові набори, посуд, столова білизна та інші аксесуари сервірування. Найбільш поширені розміри сервантів: висота 850-900 мм, довжина - 1000 мм, ширина - 450-550 мм.

Серванти зазвичай розміщуються біля стін, колон з урахуванням зручнішого користування ними при обслуговуванні відвідувачів. Кількість сервантів розраховується у співвідношенні один сервант на два офіціанти.

Вибір устаткування повинен вирішуватися у стилевій відповідності до інтер'єру певного типу закладу харчування. Те саме стосується меблів, які безпосередньо пов'язані з архітектурно-планувальним вирішенням залу, функціонально-технологічними процесами та формами обслуговування.

Запитання для самоконтролю

1. Які меблі для споживання їжі в залах закладів ресторанного господарства та поза їх межами Ви знаєте? Дайте їм характеристику.
2. Які меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах закладів Вам відомі? Охарактеризуйте їх.
3. Які меблі та обладнання для відпускання їжі та зберігання посуду і білизни в залах закладів Ви знаєте? Дайте їм характеристику.
4. Обладнання для "шведських столів", "шведських ліній".
5. Охарактеризуйте барні табурети.
6. Дайте характеристику різновидам сервантів для офіціантів.
7. Як впливає стиль на підбір обладнання та меблів?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 19 – 31; 6; 7, с. 42 – 47; 8, с. 42 – 46.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 13.

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

13.1 Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги.

13.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.

13.3 Особливості проектування окремих груп приміщень.

13.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

13.1 Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги.

Основними нормативними документами для проектування закладів ресторанного господарства є:

▪ Будівельні норми і правила (БНіП), затверджені Держбудом, або відомчі будівельні норми «Підприємства громадського харчування. Норми проектування»,

▪ санітарно-гігієнічні норми «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, що включають кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво» (СанПІН 42-123-5777-91).

Будівництво закладів ресторанного господарства здійснюється, як правило, за типовими проектами відповідно до БНіП.

Проекти закладів ресторанного господарства узгоджуються з органами санітарного нагляду.

Типові проекти, як правило, не підлягають узгодженню з органами державного санітарного нагляду, бо вони виконані відповідно до діючих норм і правил ДБН В.2.2-25:2009(що має бути підтверджено головним інженером проекту у вигляді відповідного запису в матеріалах проекту). Такі проекти узгоджуються тільки в частині їх прив'язки до місцевих умов із урахуванням рельєфу місцевості, рівня залягання ґрунтових вод, можливості підключення до централізованого водопроводу і міської каналізації.

Індивідуальні проекти, а також проекти з відхиленням від діючих правил, проходять повне узгодження з СЕС.

В обов'язки органів державного санітарного нагляду входить проведення вибіркового контролю розробки проекту на всіх його стадіях.

При прийнятті проекту для розгляду проводиться перевірка наявності повного комплексу документації, передбаченого санітарним законодавством, зокрема:

- листи-заявки на розгляд проекту;
- проект, що підлягає розгляду, з додатком пояснювальної записки та креслень;
- рішення органу місцевої влади про відведення земельної ділянки під будівництво з позитивним висновком органу державного санітарного нагляду;
- дозволу органів комунального господарства про можливість підключення об'єкта до міської системи водопостачання і каналізації (при відсутності такої можливості необхідно отримати висновок місцевого органу державного санітарного нагляду про місця водозабору і спуску стічних вод із зазначенням їх кількості, складу і методів очищення);
- дозволи відповідних господарських органів на постачання гарячою водою, газом, електроенергією;

- календарного плану будівництва і введення в експлуатацію окремих об'єктів і санітарно-технічних споруд.

Реконструкція харчового підприємства може проводитися тільки з дозволу органів санітарного нагляду. Розгляд проекту починається з детального вивчення пояснювальної записки, в якій повинні бути відображені: благоустрій ділянки, рівень стояння ґрунтових вод, рельєф ділянки, наявність на території ділянки будівель і інших будов, склад і призначення приміщень, внутрішнє оздоблення приміщень, гідроізоляція фундаменту, щуронепроникність приміщень, проєктований технологічний процес, проєктоване обладнання, виробнича потужність, асортимент продукції, кількість працівників по змінах, водопостачання, каналізація, розрахунки споживання холодної та гарячої води, опалення, вентиляція, електроосвітлення і т. д.

У генеральному плані звертається увага на щільність забудови будівельного майданчика, ступінь озеленення території, наявність і правильність розташування пішохідних доріжок і проїздів для транспорту, організацію транспортних потоків, місце для стоянки і т.д. Попереднє вивчення генерального плану дозволяє також скласти уявлення про взаєморозташування на території будівель та споруд з урахуванням їх функціональної належності, наявності і достатності санітарних розривів між ними, можливості підведення до проєктованих будівель різних комунікацій (водопровід, каналізація та ін.).

При розгляді планів і розрізів приміщень підприємств харчування визначають безперервність технологічних процесів виробництва, дотримання поточності в просторі і часі, напрямків руху працівників. Відзначається наявність чи відсутність повного переліку відповідних груп приміщень, їх орієнтація, відповідність площ і кубатури даних приміщень встановленим нормативам, правильність вертикального розташування виробничих, складських і побутових приміщень.

При розгляді проєктів і схем санітарно-технічного обладнання перевіряють правильність його розташування, достатність і раціональність розташування точок водозабору холодної та гарячої води, трапів для видалення стічних вод, вентиляційних пристроїв, світильників, кондиціонерів і т.д.

Певні вимоги пред'являються до внутрішнього планування і обладнання підприємств харчування. Необхідно передбачити виключення зустрічних потоків:

- харчових і нехарчових вантажів,
- сировини, напівфабрикатів та готової продукції;
- чистої і використаної тари, посуду та ін.;
- переміщення обслуговуючого персоналу підприємства та руху відвідувачів.

Після розгляду кожного проєкту має бути складено висновок, в якому вказується перелік всіх недоліків в проєкті щодо усунення порушень санітарних правил і норм.

Відповідно до результатів експертизи розглянутий проект може бути:

- ***узгоджений*** - як відповідний діючим санітарним правилам і нормам;
- ***прийнятій*** - після внесення до нього відповідних змін та доповнення-ний (у цьому випадку він представляється на повторний розгляд);
- ***відхилений*** - містить грубі порушення санітарних правил і норм.

Для приймання і введення в експлуатацію збудованого харчового підприємства створюється державна приймальна комісія, одним із членів якої обов'язково повинен бути представник санітарно-епідеміологічної служби.

Державна комісія звертає увагу: на безперебійність дії водопроводу, каналізації, опалення, вентиляції та інших систем і пристроїв, передбачених проектом і мають значення для нормальної роботи підприємства харчування; планування приміщень і їх оброблення; установа запланованого устаткування (технологічного, підйомно-транспортного та ін.) і його безперебійне функціонування; планування території підприємства, допоміжних приміщень, наявність та стан під'їзних шляхів, обладнання місць для приймання харчових продуктів.

Документи дозвільного характеру, які заклади отримують від СЕС, це погодження, дозволи та висновки, а саме:

- погодження асортименту харчових продуктів, що виробляються та реалізуються (затвердження калькуляційних та технологічних карт в Держспоживстандартів);
- висновок на вибір земельної ділянки під будівництво (видає на письмовий запит і передбачає огляд ділянки фахівцями СЕС);
- погодження введення в експлуатацію збудованих закладів або експлуатаційний дозвіл – для виробників харчової продукції;
- висновок про відповідність закладу вимогам санітарного законодавства для одержання ліцензії.

Перед початком роботи підприємства харчування необхідно скласти асортиментний перелік страв, виробів, напоїв і погодити з територіальними органами СЕС.

Для погодження СЕС на відкриття підприємства харчування важливо дотримуватися таких санітарних правил:

- забезпечити наявність санітарних правил та санітарного журналу;
- укласти договір на вивезення сміття;
- організувати медичний огляд персоналу та забезпечити наявність на робочих місцях медичних книжок;
- здійснити маркування інвентарю та посуду, що використовується на підприємствах харчування при виготовленні їжі.

При виявленні недоробок, що мають санітарне значення, вживаються заходи, що виключають введення об'єкта в експлуатацію до усунення допущених порушень. На кожному етапі санітарного нагляду за підприємствами харчування повинен оформлятися відповідний адміністративно-правовий акт за встановленою формою.

13.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.

Проектування закладів ресторанного господарства здійснюють відповідно до функцій, що забезпечують виробничо-торговельну діяльність майбутнього закладу.

Для закладів ресторанного господарства характерні три основні функції: виробництво страв, їх реалізація і організація споживання. Для виконання цих функцій необхідне проектування виробничої і торговельної груп приміщень.

Загальний технологічний процес виробництва страв у закладах ресторанного господарства складається з окремих процесів - прийому і зберігання сировини та харчових продуктів; кулінарної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів; теплової обробки напівфабрикатів та виготовлення готових страв. Крім того, у загальний процес включають ще низку допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових страв. До них належать: миття столового і кухонного посуду, інвентарю, тари; видалення харчових відходів і т.д.

Таким чином, характер функцій, що виконуються, впливає на формування та взаємозв'язок окремих груп приміщень у загальній виробничо-торговельній структурі закладу, на яку, у свою чергу, впливають такі фактори: асортимент кулінарної продукції та напівфабрикатів; обсяг виробництва і реалізації; місткість залів та ін., що й визначають характер технологічного процесу.

Поточність виробничих процесів і санітарний благоустрій закладу значною мірою залежать від взаємного розташування приміщень і зв'язку між ними. При розміщенні закладу у двоповерховій будівлі, найкращим з погляду гігієни є вертикальний зв'язок приміщень, який забезпечує найкоротший шлях руху продукції. Кількість і розміри ліфтів, розміщення шахт повинні забезпечувати найкоротше роздільне транспортування сировини, напівфабрикатів, готових виробів і харчових відходів.

Для одноповерхової будівлі зв'язок між окремими групами приміщень здійснюється через виробничі коридори. Проектування окремих приміщень закладу ресторанного господарства згідно із санітарно-гігієнічними вимогами допомагає раціональній організації праці, дотриманню санітарного режиму при виготовленні, зберіганні та реалізації готової продукції і підвищенню культури обслуговування споживачів.

Недотримання санітарно-гігієнічних вимог щодо взаємозв'язку окремих груп приміщень може призвести до порушення санітарного режиму при виробництві готової продукції, забруднення її патогенною мікрофлорою і, як наслідок, до спалаху кишкових інфекцій, харчових отруєнь, гельмінтозів.

13.3 Особливості проектування окремих груп приміщень.

Відповідно до функціонального призначення харчового підприємства розрізняють п'ять груп приміщень:

- **торгові приміщення**, призначені для обслуговування населення. На підприємствах громадського харчування до них відносяться вестибюль, гардероб, санвузли для відвідувачів, торговий зал, буфет, бар, приміщення для торгівлі напівфабрикатами, готових обідів додому і ін.;

- **виробничі приміщення** - забезпечують технологічний про-процес (гарячий цех, роздавальня, заготівельні приміщення для м'яса, риби і овочів, кондитерський цех, мийні для кухонного та столового посуду та ін.);

- **складські приміщення** - призначені для роздільного зберігання при певних температурно-вологісних режимах різного за своїм складом сировини, напівфабрикатів і готової продукції (охолоджувані камери, склади для овочів і сухих продуктів і т.д.), інвентарю, білизни та ін.;

- **адміністративно-побутові приміщення** - призначені для обслуговування персоналу підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, відділ збуту та маркетингу, гардеробні, душові, туалети, кімната особистої гігієни жінки, кімната відпочинку, медпункт, і т.д.);

- **технічні або допоміжні приміщення** - вентиляційні камери, електрощитові, теплопункт, котельня, бойлерна та ін.

Кожна з перерахованих груп приміщень має особливості в організації та режимі роботи і вимагає спеціального підходу до проектування і будівництва.

Приміщення для прийому і зберігання сировини, харчових продуктів необхідно проектувати єдиним блоком – функціональною зоною, що має безпосередній зв'язок з вантажними ліфтами та іншими приміщеннями через виробничі коридори.

Складські приміщення розташовують у підвалі або на першому поверсі.

На підприємствах харчування перед завантажувальною проектується розвантажувальна рампа. При цьому рекомендується передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комори, поза завантажувальною, у тому числі на першому поверсі.

Приміщення для зберігання продукції не допускається розміщувати під мийним та санітарними вузлами, під виробничими приміщеннями з трапами, а також вони не повинні бути прохідними.

Охолоджувані камери необхідно проектувати єдиним блоком та не дозволяється їх розташовувати поряд з котельними, душовими та іншими приміщеннями підвищеної температури та вологості. Підлога камери повинна бути водонепроникною, стіни оздоблені кахлями.

При проектуванні складських приміщень повинні бути дотримані основні гігієнічні принципи:

- окреме зберігання сировини та продуктів за видами,

- дотримання температурно-вологісного режиму в камерах та коморах з урахуванням виду продуктів та сировини.

Залежно від того, які продукти або сировина підлягають зберіганню, усі складські приміщення поділяються: охолоджувальні камери (м'ясо-рибна сировина, молочно-жирова, фрукти та напої) та неохолоджувальні комори (сипкі продукти, овочі, лікєро-горілчані і т.д.).

Відповідно до санітарно-гігієнічних вимог в охолоджуваних камерах необхідно забезпечити роздільне зберігання таких продуктів, як: м'ясо, риба, молоко, гастрономічні та готові кулінарні вироби, зелені та фрукти як сировини з можливим ґрунтовим забрудненням, неправильне зберігання якої може призвести до інфікування інших продуктів та спалаху кишкових інфекцій, харчових захворювань та гельмінтозів.

Усі наведені вище групи продуктів одна від одної не лише внаслідок різного ступеня обсеєнення мікрофлорою, а також і внаслідок різного температурно-вологісного режиму їх зберігання.

Комора для овочів, розміщується поблизу завантажувальної і на максимальній відстані від доготівельних та кондитерських цехів. Вона не повинна мати природнього освітлення, тому що світло призводить до скорочення терміну зберігання овочів, руйнуванню вітамінів, позеленіння картоплі.

Комору сипких продуктів проектують поближче до виробничих цехів та окремо від приміщень, які мають високу вологість повітря (мийні, душові).

До груп складських приміщень також належать: комори інвентарю та білизни (об'єднувати їх в одному приміщенні санітарними правилами не рекомендується) та приміщення комірника.

Санітарно-гігієнічні вимоги проектування виробничих приміщень:

- групу виробничих приміщень проектують в єдиній функціональній зоні з метою забезпечення безперервності виробничих процесів;

- розміщення виробничих цехів в окремих приміщеннях;

- при розташуванні в одному приміщенні цехів (без цехова структура) з різними температурно-вологісними режимами застосовується спеціалізоване обладнання, що забезпечить робочі місця параметрами повітря відповідно до санітарних норм;

- виробничі приміщення повинні мати достатнє природнє освітлення;

- розміщення виробничих цехів у структурі закладу повинно забезпечити послідовність обробки продуктів та виготовлення кулінарної продукції при мінімальній довжині функціональних зв'язків, а також відсутності технологічних та транспортних потоків;

- виробничі цехи не повинні бути прохідними, їх розташування має забезпечити зручний взаємний зв'язок, зв'язок з іншими приміщеннями (мийними, торгівельними, складськими тощо) та виробничими коридорами;

- дотримання оптимального температурного режиму 15-16°C;

- створення умов щодо дотримання жорсткого санітарного стану в цехах для збереження харчової цінності і безпечності продуктів харчування;

- відокремлення у виробничих цехах місць для зберігання та обробки сировини різного ступеня забруднення.

Виробничі приміщення та приміщення для обслуговування відвідувачів повинні бути ізольовані один від одного, і мати окремі входи. Загальний склад приміщень може бути визначений по потужності підприємства, залежно від кількості посадкових місць. Переважно, щоб вікна гарячого цеху і приміщень для зберігання продуктів короткого терміну зберігання - на північ.

Овочевий цех, найбільш небезпечний з гігієнічного погляду, є джерелом можливого забруднення підприємства, що може призвести до виникнення спалаху кишкових інфекцій та гельмінтозів.

Виходячи з цього проектування овочевого цеху передбачається максимально ізольованим від інших виробничих приміщень, а особливо від доготівельних та кондитерських цехів. Овочевий цех відповідно до санітарно-гігієнічних вимог розташовують поблизу до комори овочів. В овочевому цеху необхідно планувати окремі технологічні лінії: обробки картоплі та коренеплодів, обробки зелені та капусти, обробка цибулі з місцевою вентиляцією.

М'ясний цех проектують поряд з камерами для зберігання сировини. Велике санітарне значення має дотримання потоковості технологічного процесу обробки мяса та м'ясопродуктів (розморожування, промивання, обвалювання, приготування напівфабрикатів). Для м'ясного цеху є виокремлення відповідно обладнаних робочих місць для обробки різних видів сировини залежно від ступеня та характеру їх санітарної безпечності (**м'ясний фарш**).

Рибний цех розташовують поряд з м'ясним цехом або рибною камерою. Відповідно до санітарних вимог у цеху обладнуються дві технологічні лінії для обробки риби: перша лінія – для обробляння риби з кістковим скелетом, друга – для обробки риби осетрових порід (дефростація чи вимочування, очищення потрошіння, обрубання голів та плавників, промивання та виготовлення напівфабрикатів). Усі технологічні операції виконуються на робочих місцях, обладнаних згідно з нормами необхідним технологічним обладнанням та інвентарем, промаркованим відповідно до санітарних правил. Для приготування напівфабрикатів з рибного фаршу обладнують окреме робоче місце (**джерело для розмноження патогенної мікрофлори**). При проектуванні м'ясо-рибного цеху відповідно до санітарно-гігієнічних норм необхідно відокремлювати технологічні лінії для обробки м'яса, птиці, риби та використовувати промаркований інструмент та спеціалізоване обладнання відповідно до виду сировини.

Доготівельні цехи - до цих приміщень висуваються жорсткі гігієнічні вимоги, оскільки в них завершується процес приготування страв та кулінарних виробів і вони надходять безпосередньо до споживача. Розташування доготівельних повинно забезпечувати їх зручний взаємозв'язок відповідно до технологічного процесу, а також зв'язок із

заготівельними цехами, приміщеннями для миття столового та кухонного посуду, роздавальною.

До доготівельних цехів належать гарячий та холодний цехи, вони проектуються окремо один від одного. Гарячий та холодний цехи проектуються на одному рівні із залами та на мінімальній відстані від них. У гарячому цеху не повинні перехрещуватися потоки руху сировини, напівфабрикатів та готової продукції (лінія виготовлення супів та гарнірів).

У холодному цеху (лінія виготовлення салатів та вінегретів; солодких страв та напоїв) необхідно підтримувати температурний режим (16°C та відносна вологість 40-60%) тому цех повинен бути ізольований від інших виробничих приміщень.

Усі робочі місця оснащуються необхідним згідно санітарних правил, обладнанням та інвентарем, які повинні бути промарковані, і використовуватися згідно тільки маркування.

Кондитерський цех. Відповідно до санітарних правил цех повинен розташовуватися ізольовано від інших приміщень, оскільки кондитерські вироби, а особливо кремові, є сприятливим джерелом для розмноження збудників харчових отруєнь та кишкових інфекцій. Кондитерський цех дозволяється розміщувати поряд з коморою сипких продуктів. Відповідно до кожної технологічної операції технологічного процесу виготовлення кондитерських виробів передбачається окреме приміщення (для оброблення яєць, відділення для приготування тіста, мийна внутрішньо цехової тари і т.д.).

Розміщення виробничих цехів підприємства харчування в підвальних і напівпідвальних приміщеннях неприйнятно, оскільки це призводить до забруднення харчових продуктів вуличним пилом і знижує їх природне освітлення.

Проектування *приміщень для миття столового та кухонного посуду* повинне забезпечити найкоротший шлях видалення відходів через коридор або тамбур у камеру для відходів. Транспортувати харчові відходи через виробничі цехи або роздаткові суворо забороняється.

Приміщення для миття столового та кухонного посуду проектують окремо, оскільки використаний кухонний та столовий посуд мають різний ступінь епідеміологічної небезпеки. У ЗРГ невеликої потужності санітарними правилами дозволяється розміщення їх в одному приміщенні, але при цьому вони відокремлюються одне від одного перегородкою заввишки не менше ніж 1,6 м, яка оздоблюється кахелями.

При проектуванні приміщень необхідно забезпечити їх взаємозв'язок з виробничими приміщеннями, роздатковою та залами. Шляхи руху чистого та використаного посуду не повинні пересікатися. Мийна столового посуду повинна бути ізольована від виробничих приміщень та мати природне освітлення. Крім посудомийної машини, у ній розташовується п'ять мийних ванн, стіл для збору залишків їжі, шафа для зберігання чистого посуду, підсобний стіл. Якщо приміщення розташовується на другому поверсі для видалення харчових відходів використовується ліфт.

Мийна кухонного посуду розташовується суміжно з гарячим цехом і обладнується двома мийними ваннами, підтоварником та стелажем для зберігання чистого посуду.

Охолоджувальна камера для харчових відходів проектується на першому поверсі з виходом через тамбур назовні або у виробничий коридор.

Камери зберігання відходів повинні бути охолоджуваними і мати самостійний вихід у двір підприємства, що виключає будь-яке сполучення з іншими охолоджуваними камерами.

У групу приміщень для відвідувачів залежно від типу підприємства харчування входять: зали, бари, буфети, вестибюль, приміщення для відпочинку відвідувачів, кабінет лікаря, приміщення відпочинку відвідувачів і т.д.

Торговельні зали розміщуються у наземних поверхах будівлі з боку головного чи бічного фасадів. Вхід для відвідувачів відокремлюється від службового входу, розташовуються переважно з боку головного входу. Зали повинні мати природнє освітлення з орієнтацією на південь або достатнє штучне освітлення. Зали розміщуються на одному рівні з гарячим та холодним цехами, мийною столового посуду. Вони повинні мати зручний зв'язок з вестибюлем.

Роздаткові лінії відокремлюються від виробничої зони перегородками.

Кількість місць у гардеробі повинна забезпечувати кількості місць у залі.

Адміністративні приміщення розташовуються у місцях, зручних для зв'язку з іншими приміщеннями підприємства харчування.

Бухгалтерію і кабінет директора проектують поблизу службового входу, щоб сторонні не потрапляли у виробничі коридори, а кабінет лікаря – ближче до виробничих приміщень.

Побутові приміщення проектують у кожному закладі єдиним блоком на першому поверсі або в підвалі. Важливо передбачити найкоротший шлях руху персоналу виробничими коридорами закладу у верхньому одязі.

Обов'язковою санітарною вимогою є також ізоляція побутових приміщень від виробничих цехів за допомогою шлюзів, коридорів або шляхом розміщення їх на різних поверхах.

Приміщення з підвищеною вологістю і санітарні вузли повинні бути розташовані одне над іншим. Не допускається розміщення санітарних вузлів, мийних ванн і т.д. над виробничими та складськими приміщеннями, призначеними для виготовлення і зберігання харчових продуктів.

Побутові приміщення необхідно розташовувати у виробничих будівлях у відведеному для цього секторі, відокремленому від виробничих приміщень, або в прибудові до виробничого будинку. У місцевостях з холодним кліматом побутові приміщення для працівників підприємства, розташовані в окремій будівлі, повинні бути з'єднані з виробничим будівлею утепленим переходом. Розміщати побутові приміщення необхідно таким чином, щоб працівники харчових цехів не проходили через виробничі приміщення нехарчових цехів і, навпаки.

Вікна приміщень для обслуговування відвідувачів, виходили на південь. Побутові приміщення та комори необхідно розташовувати ближче до виходу.

Туалети необхідно розміщувати як у побутовому секторі, так і в секторі виробничих приміщень. У багатоповерхових будинках допускається розміщення туалетів через один поверх, якщо кількість працюючих на двох суміжних поверхах не перевищує 30 осіб, і через два поверхи, якщо на трьох суміжних поверхах працює не більше 10 осіб.

У санвузлах повинні бути шлюзи з раковиною для миття рук з підведенням гарячого та холодного водопостачання.

У тамбурі туалетної кімнати для персоналу необхідно передбачити окремих кран на рівні 0,5 м від підлоги для забору води при прибиранні.

Забезпечення виконання гігієнічних норм при проектуванні адміністративно-побутових приміщень сприяє дотриманню працівниками особистої гігієни, що попереджає мікробне забруднення кулінарної продукції.

13.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів повинні передбачати низьку теплопровідність, що забезпечить захист від сезонних коливань температури та ізоляцію приміщень з різним температурно-вологісним режимом (дерево, цегла, бетон). Крім того матеріали повинні бути мало гігроскопічними, мати невелику звуко- та паропроникність.

Для внутрішнього оздоблення приміщення застосовують матеріали, дозволені органами та закладами державної санітарної епідеміологічної служби, в установленому порядку .

Обладнання і внутрішнє оздоблення приміщень закладу повинні сприяти підтриманню оптимального мікроклімату і дотриманню санітарного режиму на підприємстві, а також відповідати естетичним вимогам. Стіни виробничих приміщень оздоблюються кахлями або матеріалами, які легко миються і дезінфікуються. Стелі повинні бути оштукатурені , пофарбовані масляною або водоемульсійною фарбою. Фарбування здійснюється не рідше одного разу на рік.

Стіни та стеля складських приміщень оштукатурюються і біляться. Стіни висотою 1,7 м фарбуються вологостійкою фарбою для внутрішнього оздоблення.

У виробничих коридорах стіни повинні бути оздоблені кахелем або пофарбовані на висоту 1,5 м. віконні рами і двері слід фарбувати масляною фарбою світлих тонів.

Підлога виконується з ухилом в бік від робочих місць і маршруту руху працівників, із вологостійких матеріалів з підвищеною механічною міцністю та легко прибиратися. У виробничих приміщеннях з великим споживанням води в підлогах влаштовується трапи, з'єднані з каналізаційними комунікаціями. Підлога у виробничих приміщеннях, холодильних камерах,

туалетних кімнатах, душових вестибюлях покривають водонепроникними керамічними кахлями, бетоном або вологостійкими матеріалами.

В адміністративних приміщеннях, гардеробах підлоги мають бути покриті лінолеумом на тканинній основі.

Обов'язковою умовою оформлення стін складських, виробничих і побутових приміщень є оздоблення панелей кахлями висотою від 1,8 до 2,5 м.

Для виключення проникнення у харчові приміщення тварин (гризунів і ін.) при проектуванні необхідно передбачити виконання фундаменту і нижніх ділянок стін з важкодоступного для цих шкідників матеріалу. Крім цього, на нижніх ділянках стін і під верхнім покриттям підлоги рекомендується укласти металеві сітки з отворами не більше 12 мм, а вікна підвальних складських приміщень обгороджувати дрібношпаристою сіткою. Всі отвори і щілини в місцях прокладання водопровідних, каналізаційних і газових труб підлягають ретельній закладенні.

Запитання для самоконтролю

1. Які гігієнічні вимоги висувають до території і генерального плану ділянки забудови?
2. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги до складської групи приміщень.
3. Якими є санітарні вимоги до проектування заготівельних цехів?
4. Назвіть санітарні вимоги до проектування доготівельних цехів.
5. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів?
6. Які санітарні вимоги висувають до проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для відвідувачів?
7. Яким чином взаємне розташування приміщень і зв'язок між ними забезпечує потоковість виробництва?
8. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до будівельних матеріалів та внутрішнього оздоблення закладів ресторанного господарства?

Рекомендована література

Базова: 26; 27; 28, с. 111-133.

Допоміжна: 29, 30 с. 55 – 62; 32, с. 44 – 50.

ТЕМА 14.

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА АСОРТИМЕНТ СТОЛОВОГО ПОСУДУ.

План

14.1 Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент.

14.2 Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм.

14.3 Металевий посуд, його призначення та асортимент.

14.4 Призначення та асортимент дерев'яного посуду та посуду з інших матеріалів (паперу, полімерів та ін.).

14.1 Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент.

На сьогоднішній день **ресторанний посуд** — є **найважливішою складовою іміджу закладу**, як і красивий стильний інтер'єр, надійне обладнання і якісне обслуговування.

У ЗРГ класів "люкс", "вищий", "перший" **посуд використовується з монограмою, емблемою, аббревіатурою закладу.**

Посуд для етнічних ресторанів, з національною кухнею оформляють національним орнаментом. На початку третього тисячоліття у моду ввійшов змішаний дизайн, або "мікс-серії", спеціальний дизайн.

Столовий посуд має бути гігієнічним, міцним, зручним за формою, певних розмірів, єдиного стилю.

Не дозволяється застосування посуду з тріщинами, відколами.

Важливою умовою раціональної роботи ЗРГ є достатня кількість столового посуду, приборів і столової білизни, що утримуються в необхідному асортименті й бездоганному порядку.

Асортимент і кількість столового посуду й приборів в ЗРГ визначається на підставі нормативів, виходячи з:

- ✓ типу закладу;
- ✓ місткості залів;
- ✓ кількості продукції, яку випускають і реалізують;
- ✓ режиму роботи;
- ✓ форм обслуговування.

Кількість посуду **3...3,5**, а іноді і **4 комплекти** на одне місце (**2 комплекти знаходяться в обігу в залі або на роздавальні, третій - у мийній, четвертий - у сервізній**) забезпечує безперебійне якісне обслуговування споживачів.

У ЗРГ використовується **посуд різних видів:**

- ✓ порцеляновий;
- ✓ фаянсовий;
- ✓ керамічний;
- ✓ скляний;
- ✓ кришталевий;
- ✓ металевий;
- ✓ дерев'яний;
- ✓ пластмасовий;
- ✓ інших видів.

Кожний з цих видів посуду має свої переваги та недоліки.

Керамічне виробництво виникло задовго до нашої ери в Єгипті, а потім розвивалося в Греції, Італії й інших європейських країнах.

За структурою і властивостями черепка керамічні вироби поділяють на:

- порцеляну;
- напівпорцеляну;
- фаянс;
- майоліку;
- гончарні вироби.

За характером побудови розрізняють **грубу і тонку кераміку**.

Груба кераміка - це гончарні вироби, цегла, черепиця.

Тонка кераміка - це порцеляна, напівпорцеляна, фаянс, майоліка.

У **керамічного посуду** маса корисних властивостей, яких позбавлені вироби з інших матеріалів. Він регулює температуру і вологість, не гірше термоса, спочатку вбираючи в себе вологу, а потім віддаючи її, відмінно підходить для зберігання продуктів, використання в духовці.

Глиняний посуд використовується з давніх часів, і тоді він цінувався за те, що здатен витягувати з людей негативну енергію і наповнювати тією, яку отримав за довгі століття, від чотирьох першоелементів і стихій - сонця, повітря, води, землі.

Ці види посуд можна використовувати як в електричних, так і в газових духовках, але не слід ставити в сильно розігріту духовку, так як це може його зіпсувати. **Рекомендується ставити посуд в мінімально нагріту піч і поступово нагрівати до необхідної температури.**

Недоліком цих видів посуду - є швидке вбирання жиру, що дуже важко відмивається.

Керамічний посуд – майоліковий та гончарний, основною сировиною для виробництва якого є глина, використовується в ЗРГ з національною кухнею, від звичайного посуду відрізняється формою й малюнком. Майоліковий - з зовні та зсередини покритий глазур'ю, гончарний – природного забарвлення .

Тарілки керамічні призначені для подачі холодних закусок, супів, других гарячих блюд, десерту.

Керамічні горщички місткістю 100-150 куб. см використовують для приготування й подачі гарячих закусок. У **керамічних горщиках місткістю 300-500 куб.см з боковими ручками й кришками** готують і подають перші та другі гарячі страви.

Керамічні кружки, глечики застосовують для подачі напоїв власного виробництва.

Порцеляновий посуд символізує розкіш і комфорт.

Порцеляновий посуд - це сніжно-білий міцний посуд з глини, що характеризується дивовижною легкістю і прозорістю, високою гігієнічністю.

При легкому ударі по краю порцелянового виробу отримуємо чіткий тривалий звук.

Посуд з порцеляни вперше з'явився в Китаї, потім в Японії.

У Європі центром виготовлення порцеляни стала Німеччина.

Посуд виготовлюється зі спеціальної маси, покривається спеціальною емаллю й випалюється в печях двічі.



Характерна ознака порцеляни – прозорість у тонких місцях.

Глазур порцеляни – одна з найміцніших в світі, вона не містить свинцю, кадмію, інших шкідливих для організму людини речовин.

Поверхня глазури тверда, гладка – на ній не залишаються сліди від ножа і вилки.

Виготовляють 2 види порцеляни:

✓ **тверду** – з високими механічними, термічними, хімічними властивостями – традиційна німецька, російська;

✓ **м'яку** – з вищою прозорістю, близькою до молочного скла – китайська, японська, англійська, французька;

✓ **кістяну**.

Фаянсовий посуд має жовтуватий відтінок, при постукуванні по краю виробу глухий звук, черепок товстостінний, не просвічується, структура на розломі пориста. Він має меншу механічну міцність, важчий за порцеляновий.

Посуд з фаянсу також має достатнє стильове різноманіття і використовується у стилізованих ЗРГ.

Порцеляна і фаянс достатньо довго зберігають тепло, стійкі до дії кислот, тому й використовуються для виготовлення столового посуду.



Порцеляновий та фаянсовий посуд призначений для:

для подавання хліба, хлібобулочних виробів, тостів;

для подавання холодних страв та закусок;

для подавання гарячих закусок;

для подавання перших страв;

для подавання других страв;
для подавання солодких страв, кондитерських виробів та фруктів;
для подавання гарячих напоїв;
для подавання спецій;
для подавання тютюнових виробів та інших аксесуарів сервірування

14.2 Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм.

У ресторанах для сервірування столу використовують кришталевий і скляний посуд для винно-горілчаных виробів і різних напоїв.

Скляний посуд виробляють зі скломаси, яку одержують шляхом плавлення кварцового піску в суміші з лужними та іншими основними оксидами. Скляні вироби виготовляють методами пресування, видування, лиття. Скляний посуд дешевше за кришталевий і тому рекомендують для повсякденного застосування.

Для урочистих випадків - прийомів, бенкетів використовують кришталевий посуд. Для виробництва кришталю використовують кращі сорти скла, додаючи в скломасу свинець або срібло.

Місткість чарок та бокалів (окрім спеціального бокалу для коньяку) обернено пропорційна міцності напою: чим міцніший напій, тим меншою має бути місткість посуду.

Чарка — вид скляного чи кришталевого посуду на ніжці для споживання спиртних напоїв.

Чарки можуть бути різних форм: яблукоподібної та тюльпаноподібної — дозволяють розкрити аромат напою — для витриманих та густих напоїв, прямої, розвернутої — для ігристих і молодих білих і рожевих вин.

Розрізняють такі види чарок:



✓ **лікерна (кордіал, поні)** — $V = 25 \text{ см}^3$ — для лікерів в чистому вигляді — краплевидна на високій ніжці (а);

✓ **коньячна (сніфтер** – від англ. snift - нюхати) (типу бочечки чи тюльпану) — для ординарних коньяків, молодих арманьяків, бренді, ромів, гарячих грогів — розширена до низу і звужена до верху, заповнюють її до найширшої частини - на $1/3$ об'єму (не більше 25 см^3), щоб весь аромат сконцентрувався біля вузького горличка, що дозволяє в повній мірі відчутти аромат і смак напою (б);

✓ **горілчана** — $V = 50 \text{ см}^3$ - для міцних спиртних напоїв, міцністю 40о (горілки, гірких настоянок, наливок) (в);

✓ **мадерна** — $V = 75 \text{ см}^3$ — для кріплених і десертних вин: мадери, портвейна, хереса, кагору, муската (г);

✓ **рейнвейна** — $V = 100 \text{ см}^3$ — для білих столових вин (сухих і напівсухих) - дуже витончена, видовженої форми чаша звужена доверху у формі тюльпану з тонкими стінками і на високій тонкій ніжці, частіше – кольорова (світло-зеленого, золотисто-зеленого, синього кольору) (д);

✓ **лафітна** (від сорту вина - лафіт) — $V = 125 \text{ см}^3$ — для червоних і рожевих столових вин (е).

Келих — $V = 125...150 \text{ см}^3$ — для шампанського, коктейлів з шампанським, ігристих вин — конічної, подовженої, у вигляді високого і стрункого кубка, циліндричної, грушоподібної та креманчатої форми у вигляді вази.

Форма келиха впливає на вміст фенолів у напої (ароматичні сполуки, які визначають букет і смак). **Об'єм келиха** вибирають відповідно до індивідуальності вина або алкогольного напою:

— червоне вино вимагає великого келиха;

— біле вино - келиха середнього розміру;

— алкогольні напої - маленьких келихів (щоб зосередити увагу на фруктовій складовій напою, а не на алкоголі).

Фужер — $V = 200...240 \text{ см}^3$ — для безалкогольних напоїв (фруктових і мінеральних вод) та пива, що відпускається у пляшках.

Склянка висока конічна або циліндрична з потовщеним дном — $V=250...300 \text{ см}^3$ — для вершкових, молочних, фруктових—ягідних коктейлів, кави—глясе.

Склянка конічна або циліндрична з потовщеним дном — $V = 200 \text{ см}^3$ — для лимонаду, мінеральної та содової води, віскі з льодом.

Склянка конічна — $V = 125 \text{ см}^3$ — для соків.

Склянка чайна — $V = 250 \text{ см}^3$ — для чаю, глінтвейну, інших гарячих напоїв.

14.3 Металевий посуд, його призначення та асортимент.

З давніх часів металевий посуд для використання в домашніх умовах виготовлявся з міді, срібла та золота.

У ЗРГ використовуються використовують посуд зі срібла, срібла з позолотою, нержавіючої сталі, мельхіору (сплав міді й нікелю), нейзильберу (сплав міді, нікелю й цинку).

Цей посуд має властивості легко нагріватися й охолоджуватися, що дає можливість подавати споживачеві страви необхідної температури.

Металевий посуд застосовується в ЗРГ в різноманітному асортименті для приготування та транспортування страв з виробництва до залу.

Посуд з мельхіору і нейзильберу володіє кращими теплопровідними і естетичними властивостями.

Мельхіор - це сплав міді (до 80%) і нікелю (18-20%); до складу нейзильберу входять: мідь (61,5%), нікель (16,5%) і цинк (22%). Для підвищення протикорозійної стійкості вироби з мельхіору і нейзильберу покривають тонким шаром срібла або нікелю (0,3-0,5 мм).

Цей посуд відповідає санітарно-гігієнічним нормам обслуговування.

Асортимент металевого посуду:

1 - ікорниця; 2 - кокотниця; 3 - кокільниця; 4 - порційна сковорідка; 5, 6 - миски супові; 7 - решітки для спаржі; 8 - таганчик; 9 - баранчик круглий; 10 - баранчик овальний; 11 - блюдо овальне; 12 - соусник; 13 - сливочник; 14 - молочник; 15 - турка для кави по-східному; 16 - креманка; 17 - кавник; 18 - самовар; 19 - відерце для льоду з щипцями; 20 - піднос; 21 - свічник; 22 - відерце для шампанського; 23 - підставка для наборів; 24 - пристрій для подавання юшки рибної



14.4 Призначення та асортимент дерев'яного посуду та посуду з інших матеріалів (паперу, полімерів та ін.).

В ЗРГ, стилізованих під старовину, зі спеціалізацією на приготуванні страв національної кухні, широко використовують дерев'яний посуд: хлібниці для подачі хліба, пиріжків, пирогів, кулеб'як; соусники; набори для спецій; тарілки й блюда для холодних закусок, десерту, фруктів; кружки для напоїв (квас монастирський, вода бруснична й ін.); келихи для прохолодних напоїв; столові й розливальні ложки.

Дерев'яний посуд виготовляють з твердих порід дерева, для міцності й вологонепроникнення його просочують спеціальним складом і покривають лаком. На дерев'яному посуді варто подавати холодні блюда й закуски у

вигляді канапе, волованів, тарталеток з різними начинками, а також фаршировані овочі, тощо. Можна подавати й гарячі блюда з натуральних продуктів, нарізаних невеликими шматочками (під виделку).

У спеціалізованих ресторанах хліб, пиріжки до супів можна подавати на різьблених дошках, прикрасою яких є фактура дерева й різьблення по краях, виконане в національному стилі.

Посуд і набори з полімерних матеріалів (металита, полікарбонату, полістиролу й ін.) мають такі важливі властивості, як легкість, велика міцність, хімічна стійкість і відносно невисока вартість. Це обумовило їхнє широке застосування в ЗРГ, розташованих у зонах відпочинку, кафе - автоматах і ін.

В цих ЗРГ можуть використовуватися з полімерів тарілки, блюдця, чашки, підноси, склянки, чарки, підставки для яєць, креманки, прибори для спецій, сухарниці; вази для фруктів, серветок і квітів, столові набори.

Для обслуговування бенкетів - прийомів по типу фуршет і коктейль застосовують пластмасові шпажки, вилочки для подачі бутербродів канапе й інших дрібних закусок.

Для фруктів, що входять до складу коктейлів, слугують спеціальні коктейльні шпажки.

Запитання для самоконтролю

1. З яких матеріалів використовується посуд при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів?

2. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне значення.

3. Дайте характеристику та визначте призначення вітчизняного керамічного посуду, який використовується в закладах харчування і має утилітарне та декоративне призначення.

4. Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.

5. Охарактеризуйте дерев'яний посуд визначте сферу його застосування.

6. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, вкажіть їх перевагу і недоліки та визначте сферу використання.

7. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сфери їх застосування.

8. Охарактеризуйте асортимент паперового посуду і визначте сфери його застосування.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 32 – 45; 6; 7, с. 48 – 80; 8, с. 46 – 67.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 15. СТОЛОВІ НАБОРИ І СТОЛОВА БІЛИЗНА.

План

15.1 Столові набори, їх види, призначення та асортимент.

15.2 Столова білизна, її види та призначення.

15.3 Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.

15.1 Столові набори, їх види, призначення та асортимент.

Столові прибори, що використовуються у ЗРГ, поділяють на дві групи:

➤ **основні** (універсальні) - призначені для прийому їжі – індивідуального користування;

➤ **допоміжні** - для нарізання і розкладання страв – загального користування.

Столовий набір — виделка з чотирма ріжками, ніж, ложка — для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв, які подаються на тарілках діаметром 240 мм та більше, розкладанні страв з багатопорційного посуду (ложка, виделка) (рис. 15.1 а).

Ложка — завдовжки 200—210 мм і місткістю 15 мл.

Виделка — завдовжки 200—210 мм з 4 довгими гострими зубцями.

Ніж — завдовжки 230—240 мм з гострим лезом і закругленим (інколи зазубреним) кінчиком.

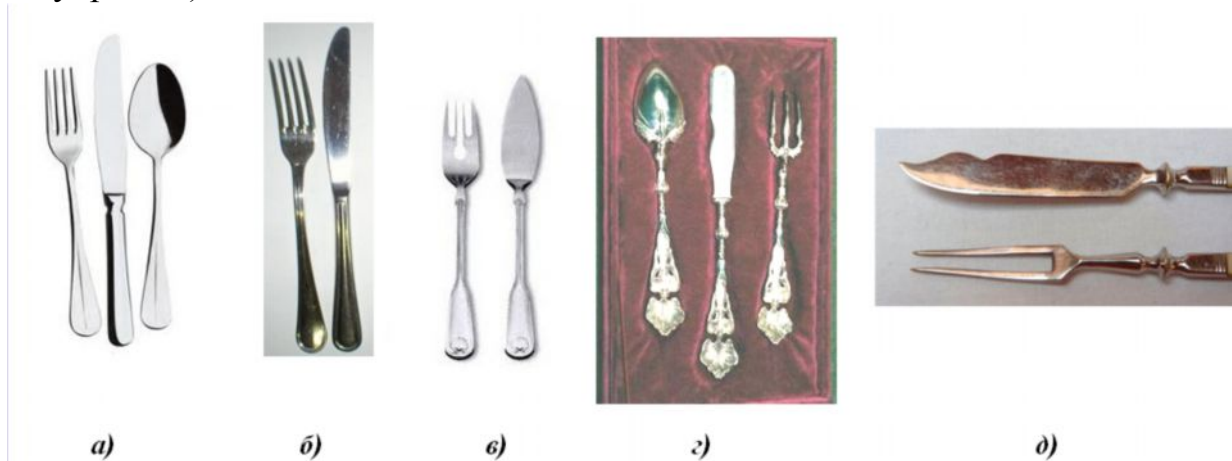


Рис. 15.1 Столові набори

(а – столовий; б – закусочний; в – рибний; г – десертний; д - фруктовий)

Закусочний набір — виделка та ніж менших за столовий набір розмірів — для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок які подаються на закусочних тарілках діаметром 200 мм та більше (рис. 15.1 б).

Виделка — завдовжки 180—190 мм.

Ніж — завдовжки 200—210 мм.

На вигляд цей набір є зменшеною копією столового ножа і виделки.

Рибний набір — виделка з чотирма товстими короткими ріжками з поглибленим прорізом по центру, ніж з коротким та широким тупим лезом у вигляді лопатки з гострим кінчиком — для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв (рис. 15.1 в).

Виделка — плоскіша і ширша у порівнянні з м'ясною, завдовжки 180 мм з поглибленим прорізом по центру, що дозволяє легко витягувати виступаючі кісточки.

Ніж — завдовжки 200 мм.

Десертний набір — виделка з трьома зубцями та ніж менші за закусочні, ложка менша за столову— для сервірування столу при подаванні солодких страв, які подаються на мілких десертних тарілках— виделка та ніж, при подаванні пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле — ложка (рис. 15.1 г).

Виделка — завдовжки 170 мм, з 3 зубцями, один з яких загострений та розширений.

Ніж — завдовжки 190 мм.

Ложка — завдовжки 180—190 мм і місткістю 10 мл.

Це взаємозамінний набір до закусочного.

Фруктовий (овочевий) набір — виделка та ніж мають менші за десертні розміри — для сервірування столу при подаванні фруктів (овочів) натуральних (рис. 15.1 д).

Виделка — завдовжки 150—160 мм з 4, 4 чи 2 зубцями.

Ніж — завдовжки 170—180 мм з гострим перочинним лезом.

Чайна ложка — за розміром менша за десертну.

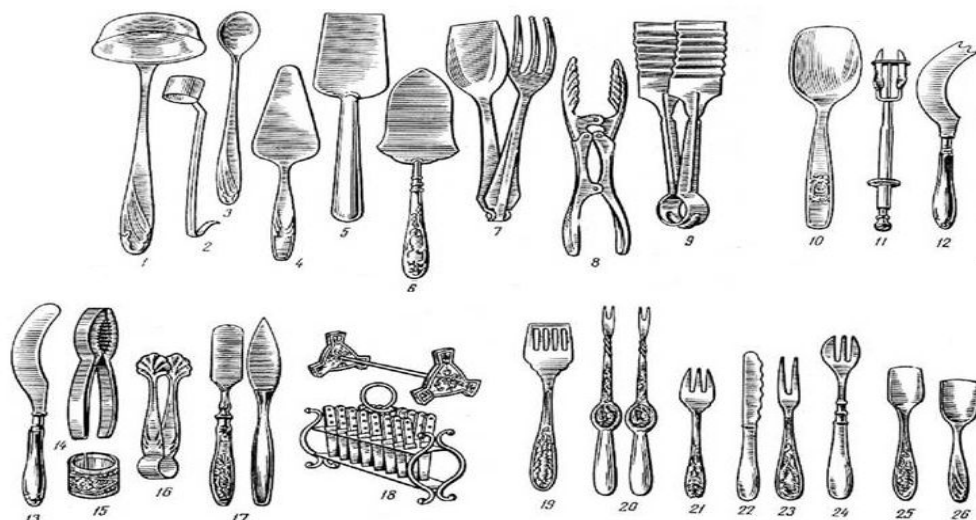
Кавова ложка — за розміром менша, ніж чайна.

Ложка для морозива — плоскої форми у вигляді лопатки із загнутими краями.

Ложка бульйонна — за розміром трохи менша за столову.

Виделка кокотна — з трьома зубцями коротшими та ширшими, ніж у десертної, менша за розміром

Допоміжні столові набори:



1 - розливна ложка для супів; 2 - мірна ложка для масла, соусів; 3 - ложка для лимонадів (віскі); 4-5 - лопатки для розкладання страв із риби та м'яса; 6 - лопатка для розкладання кондитерських виробів; 7 - щипці для розкладання страв; 8-9 - щипці для розкладання кондитерських виробів; 10 - ложка для салатів; 11 - виделка-скидувач для страв; 12 - ніж-виделка для сирів; 13 - ніж для масла; 14 - щипці для горіхів; 15 - кільце для серветок; 16 - щипці для цукру-рафінаду; 17 - лопатка для ікри; 18 - підставка під набори; 19 - виделка-лопатка для шпротів; 20 - набір для раків, омарів; 21 - виделка для гарячих закусок (кокотна); 22-23 - ніж і виделка для лимона; 24 - виделка для устриць; 25 - лопатка для зернистої ікри; 26 - совок для цукру.

15.2 Столова білизна, її види та призначення.

Столова білизна є одним з елементів інтер'єру залу закладу ресторанного господарства. Використовують *різні види столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.*

Столову білизну виготовляють з льняних тканин, які відрізняються більшою міцністю і гігієнічністю в порівнянні з бавовняними. Поверхня льняних тканин більш гладка, внаслідок чого вони менше забруднюються, легко перуться; відрізняються ці тканини білизною і шовковистим блиском.

За кольоровою гамою *скатертини* бувають білими і кольоровими.

Білі — додають залу урочистий вигляд, їх застосовують при всіх видах обслуговування; кольорові — застосовують в основному при організації банкету-чаю, банкету-кави.

Основними формами скатертин є наступні: квадратні, прямокутні, овальні, круглі.

З розвитком ресторанного бізнесу заклади харчування віддають перевагу скатертинам із штучних та спеціально оброблених натуральних тканин, що мають волого- та жировідштовхувальні властивості. Наприклад, дуже поширеними є скатертини із поліестеру однотонні та з одностороннім малюнком, з плямозахисним просочуванням (тефлон). При дотриманні правил користування та прання при температурі не вище 40°C та прасуванні зі споду при температурі не вище 100°C вони не втрачають кольору довгі роки, є гігієнічними, їх легше доглядати і вони довше служать (середня тривалість використання скатертин з натуральних тканин близько трьох років), незважаючи на щоденне прання. За цих умов вони мають незмінно святковий вигляд і можуть використовуватися в закладах харчування першого класу, кафе, їдальнях, закусочних, спеціалізованих закладах та закладах швидкого обслуговування. Закордонні фірми-виробники пропонують скатертини значно ширшого асортименту, наприклад, квадратні, 80 x 80 см, 90 x 90 см, 100 x 100 см, 130 x 130 см, 140 x 140 см, 160 x 160 см, 180 x 180 см; прямокутні, 130 x 170 (190) см, 140 x 180 (200-260) см, 160 x 180 (220-300) см, круглі, 0 160 см. При організації проведення бенкетів групи "фуршет" популярними є одноразові паперові скатертини та "юпки", які

кріпляться стрічкою "велькро". Таку столову білизну використовують фірми, які здійснюють послуги з кейтерингового обслуговування.

Серветки можуть мати утилітарне або декоративне призначення.

По вигляду скатертини ділять на звичайні і банкетні. Звичайні скатертини - розміром 173x173 см; кольорові - 135x135см, 150x150см. Банкетні скатертини випускають розміром 173x208, 173x250, 173x280, 173x500 см.

У ресторанах використовують також банкетне полотно біле шириною 173 і 140 см, з нього шиють скатертини необхідної довжини до 12м. Практично доцільно замість однієї скатертини завдовжки 10-12 м мати дві по 5 м.

Підноси накривають серветками з м'якої бавовняної тканини, розміри яких повинні відповідати розмірам підносів.

Серветки з бавовняної тканини розміром 25x25 см використовують для витирання пальців після вживання деяких блюд: курчат-тютюну, раків та ін.

Їх подають вологими, гарячими, складеними вчетверо на пиріжковій тарілці.

Ручники виготовляють із білої лляної тканини.

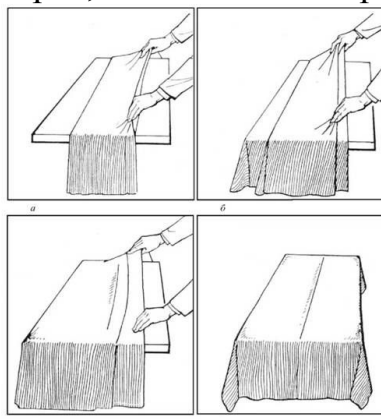
Складений учетверо ручник розміром 35x85 см використовується для подачі блюд.

Рушники для полірування посуду й наборів виготовляють розміром 100x40 см з м'якої бавовняної тканини, що легко убирає вологу. Їх шиють із білої тканини в широку смужку або велику клітину.

На будь-якій білизні в одному з його кутів незмивною фарбою наносять штамп підприємства з вказівкою дати початку використання білизни. На банкетні скатертини ставлять дві мітки й позначають довжину в метрах. Нову проштамповану столову білизну перед використанням перуть.

Сучасне прання білизни із застосуванням мийних засобів збільшують термін його придатності. Одержувана із пральні білизна повинна бути добре підкромалена, акуратно випрасувана.

Скатертини складають, використовуючи спеціальні прийоми: пропрасовану скатертину складають по її довжині, пропрасовують першу (основну) складку, потім знову складають удвічі по довжині скатертини, після чого складають два рази поперек, починаючи із середини.



Серветки складають навпіл і пропрасовують.

15.3 Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.

Після прибирання приміщень і розміщення столів, за дві години до відкриття ресторану бригадир офіціантів отримує в сервізній і білизняній необхідний для сервірування столовий посуд, набори і білизну відповідно до кількості столів і норм оснащення. При цьому слід звертати увагу на їх стан - скатертини, серветки мають бути чистими, накрохмаленими, відпрасованими, посуд - без тріщин і сколів; столові набори і без деформацій.

Тарілки переносять, накриваючи їх ручником, із сервізної в зал і ставлять на серванти та підсобні столи гіркою по 10-12 штук, а фужери, келихи і чарки - на підносах, застелених серветками. Для доставки посуду використовують також візки.

Перед сервіруванням офіціанти протирають (полірують) посуд і столові набори ручниками, дотримуючись при цьому певних правил. Наприклад, ножі (кілька штук) беруть *лівою* рукою через ручник, а правою протирають до блиску, потім їх укладають на підноси, застелені серветкою, або в серванти.

Виделки та ложки полірують так само, як і ножі, при цьому перевіряючи, чи не залишилася між зубцями виделки їжа.

Тарілку тримають ребром через ручник лівою рукою, а правою, поступово обертаючи, протирають іншим його кінцем.

Чашку беруть за допомогою ручника в ліву руку, а правою просовують частину його в заглиблення чашки і великим пальцем протирають її всередині.

Фужери полірують двома ручниками. Одним беруть фужер за ніжку, іншим полірують. При цьому фужер обертають, не натискаючи пальцями; великий палець, обгорнений ручником, знаходиться усередині фужера. Щоб перевірити якість полірування, фужер періодично розглядають на світло.

Одночасно підготовляють столові набори зі спеціями. Сільнички: наповнюють на 3/4 об'єму сіллю, у відкритих поверхню вирівнюють, а край її протирають ручником. Перечницю наполовину наповнюють сухим перцем. Гірчичницю також заповнюють на 3/4 об'єму і вставляють ложечку. Набори для спецій миють щодня і насухо протирають.

Попільниці чистять спеціальною ганчіркою після кожного обслуговування; роблять це поза залом. На прохання відвідувачів на стіл ставлять флакончики з оцтом, які повинні знаходитись, як і гірчиця, на підсобних столах. Тут же підготовляють вазочки з квітами - по одній - дві у кожній.

Перед сервіруванням столів, що є завершальним етапом підготовки залу до обслуговування, їх застеляють скатертинами.

Для цього спочатку розкладають відпрасовані і згорнуті вчетверо скатертини, потім розгортають кожну і розмішують уздовж столу. Двома руками скатертину беруть за крайки з одного боку і різким рухом піднімають над столом (обережно за крайку, щоб не зім'яти), начебто струшу" ючи, і

відразу опускають вниз, щоб утворилася повітряна подушка між скатертиною і столом. Запрасована центральна складка має лягти по осі столу. Краї скатертини повинні спускатися однаково з усіх боків не менше ніж на 25 см, але не нижче сидіння стільця.

У ресторанах і барах першого класу допускається використання на столах з поліефірним покриттям замість скатертин індивідуальних лляних серветок.

Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначте їх призначення.
2. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
3. Дайте характеристику лляних скатертин класичних розмірів вітчизняного виробництва.
4. Дайте характеристику скатертин іноземного виробництва і визначте сферу їх застосування.
5. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
6. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
7. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 32 – 45, ; 6; 7, с. 48 – 80; 8, с. 46 – 67.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 16.

МЕНЮ – ВІЗИТНА КАРТА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

16.1 Сутність та види меню.

16.2 Принципи складання меню та його оформлення.

16.3 Електронне меню.

16.1 Сутність та види меню.

Слово **«меню»** (від франц. *menu*) означає розклад страв і напоїв на сніданок, обід і вечерю, а також раціони харчування.

Друге визначення «меню» - це бланк, карта, аркуш паперу, де друкується або пишеться назва страв.

Меню - це асортиментний перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам.

Меню — візитна картка закладу. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією ЗРГ, не тільки задовольнити, а навіть перевершити очікування споживачів.

Меню складається з урахуванням асортиментного мінімуму, який встановлюється для кожного ЗРГ в залежності від його типу і категорії.

Асортиментний мінімум - визначена кількість страв і напоїв, яка щодня повинна бути в продажу.

Він може бути розширений за рахунок включення сезонних і фірмових страв, але скорочення його не допускається.

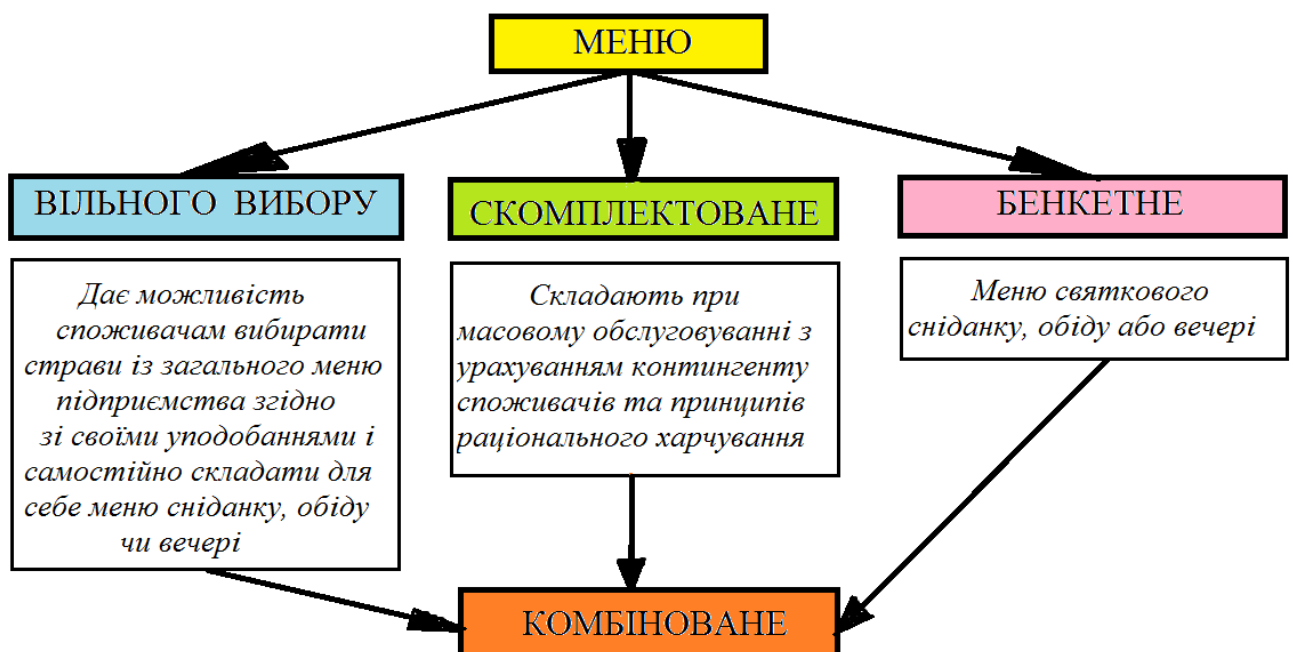
Страви і закуски, що входять до складу асортиментного мінімуму, повинні виготовлятися з різноманітних видів сировини із застосуванням різних способів кулінарного оброблення і чергуватися по днях тижня.

Меню підписується завідувачем виробництва, бухгалтером і затверджується директором закладу.

При його складанні враховуються:

- ✓ тип закладу;
- ✓ асортиментний мінімум страв;
- ✓ особливості контингенту, який обслуговується;
- ✓ потужність ЗРГ;
- ✓ наявність сировини і продуктів, сезонність;
- ✓ час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- ✓ кваліфікаційний склад кухарів;
- ✓ оснащення необхідним устаткуванням, посудом та інвентарем;
- ✓ складність приготування страв і кулінарних виробів.

Залежно від: контингенту споживачів, типу і потужності ЗРГ, застосовуваних форм і методів обслуговування розрізняють такі види меню:



Меню вільного вибору

Порційних страв
(a la carte)

Вказані порційні страви в широкому асортименті. Використовують у ресторанах. Страви готують на замовлення

Обмежене
(limited)

Зменшений асортимент закусок, основних страв, напоїв. Меню вузького асортименту. Використовується у ЗШО, спеціалізованих ЗРГ

Окремого дня
(du jour)

Складається щоденно, характерною особливістю є значна змінюваність асортименту страв

Страв масового споживання

До його складу входять страви, заздалегідь виготовлені партіями. Складають у кафе, їдальнях

Скомплектоване

Комплексного обіду в ЗШО

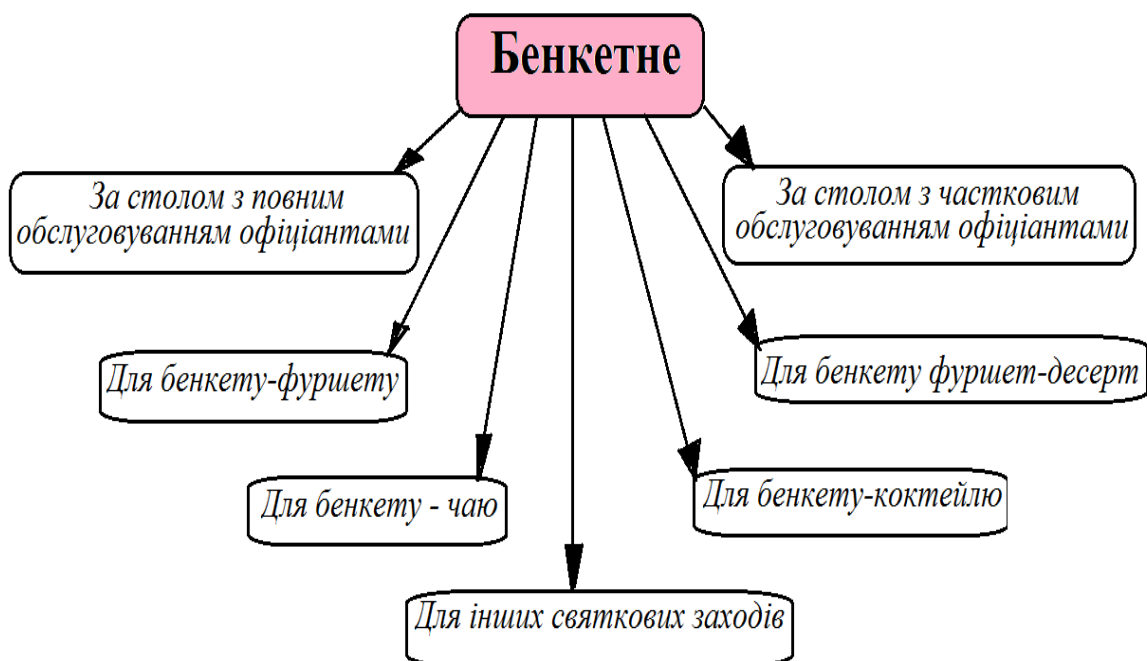
Включення до складу як основних, так і додаткових страв, загальна вартість яких чітко фіксована

Загального столу в ресторані
(table d'hote)

Складає шеф-кухар ресторану з урахуванням принципів раціонального харчування та традицій і вимог до складання меню сніданку, обіду чи вечері. Споживач не може внести зміни в меню, до складу якого входить 4-7 різних страв.

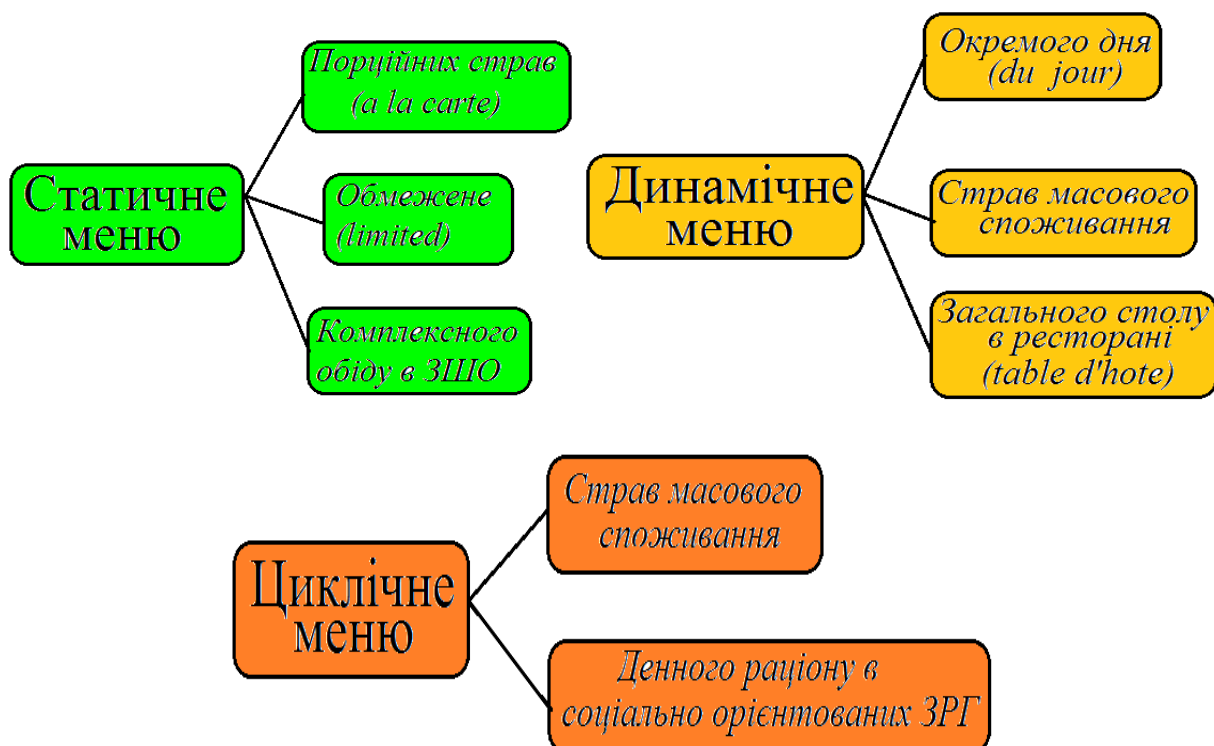
Денного раціону в соціально орієнтованих ЗРГ

Складається згідно з вимогами раціонального харчування певного постійного контингенту споживачів, з урахуванням планової вартості харчування на день і калорійності денного раціону. Складають для учасників нарад, конференцій, сімпозіумів.



Залежно від можливості внесення змін в меню розрізняють:

- статичне меню (постійне) – не змінюється тривалий час, зміни можливі раз на місяць чи сезон і пов’язані з появою чи недостатністю продуктів для їх приготування або попитом на окремі страви та напої.
- динамічне меню – часто змінюється;
- циклічне меню – періодичність повторюваності страв різна: одні можуть повторюватися через один-два дні, а інші через один-два тижні.



16.2 Принципи складання меню та його оформлення.

Відповідно до типу і класу ЗРГ розробляється асортиментний перелік страв та напоїв, який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами сан.-епідем. контролю.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва.

У формуванні асортименту страв та напоїв можуть брати участь шеф-кухар, інженер-технолог.

У дієтичній їдальні — залучається лікар-дієтолог.

Розроблене меню підписують директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

Страви в меню записують у такій послідовності:

1. Холодні страви і закуски:

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

2. Гарячі закуски:

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

3. Перші страви (супи):

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;
- холодні;
- солодкі.

4. Другі гарячі страви:

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);
- рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;
- страви з раків;
- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

5. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);
- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

6. Гарячі напої власного виробництва:

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

7. Холодні напої власного виробництва:

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;

- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби.

- булочки;
- пиріжки;
- тістечка;
- пісочні;
- заварні;
- листові;
- кекси.

Кількість найменувань кожної групи страв встановлює ЗРГ, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

В їдальні у меню вільного вибору включають невеликий асортимент усіх перерахованих вище груп страв.

У ресторані реалізують широкий асортимент страв, до складу яких входять вищеназвані групи.

Якщо у ЗРГ готують фірмові страви, в меню їх записують першими.

У спеціалізованих ЗРГ і кафе першими записують вироби, що визначають тип даного закладу.

В кафе спочатку вказують гарячі та холодні напої власного виробництва, солодкі страви, потім - усі інші.

Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися відповідно до класу та типу ЗРГ, враховуючи:

- контингент споживачів, на яких зроблено основну ставку;
- сезон;
- наявність продуктів;
- трудомісткість приготування страв;
- наявність обладнання і посуду;
- вартість харчування.

Тип меню, його склад і ціни мають відповідати:

- рівню обслуговування;
- атмосфері залу;
- часу виконання замовлення.

Створення меню потребує творчого підходу, адже своїм оформленням воно підкреслює стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень даного ЗРГ.

Основні вимоги до меню:

- меню повинне бути ефективним засобом реклами, відображенням специфіки ЗРГ;

- гранична ясність формулювань: що пропонують, в якій кількості та за якою вартістю;

- кожна фірмова страв чи напій повинні мати конкретну назву (лаконічні і красиву);

- страви в меню перелічуються у послідовності, що відповідає асортиментному мінімуму і порядку їх подачі та споживання;

- всі закуски та страви розташовувати у такій послідовності: від менш гострих до гостріших, від припущених до варених, смажених, тушкованих;

- в стравах повинна досягатися смакова гармонія за рахунок поєднання різних компонентів один з одним, враховуватися зовнішнє оформлення;

Професійно та грамотно підібрані страви, якісно оформлений друкований текст меню, вишукана обкладинка свідчать про елітність ресторану.

Бажано, щоб кожний пункт ресторанного меню не тільки називав конкретну страву, а й надавав додаткову інформацію: про її інгредієнти, суть приготування, історичну довідку, імена відомих людей, які віддавали їй перевагу, тощо.

У соціально орієнтованих ЗРГ меню друкується на білому папері і вивішується при вході в зал, перед роздавальнею, а також на робочому місці касира.

16.3 Електронне меню.

Електронне меню (e-Menu) - це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

e-Menu надає споживачам ЗРГ можливість:

➤ візуально в інтерактивному режимі ознайомитися з меню закладу та наочно й оперативно побачити високоякісні фотографії і детальний опис кожної страви (склад інгредієнтів, рецепт, енергетичну цінність, спосіб приготування);

➤ робити замовлення, не викликаючи офіціанта;

➤ викликати офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;

➤ отримати додаткові послуги, оскільки в комп'ютері з e-Menu, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика.

Переваги сенсорних екранних меню для ЗРГ:

➤ e-Menu з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів;

➤ відкриваються нові можливості для проведення рекламних акцій: можна ефективно представити свій бренд за допомогою системи електронного меню;

➤ практично усуваються причини для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення;

➤ відкриваються нові можливості і для зворотного зв'язку зі споживачами: проведення опитування і завдяки цьому можливість ефективно управляти програмами лояльності.

Запитання для самоконтролю

1. Меню, його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.

2. Фактори впливу на складання меню.
3. Меню як один із засобів реклами закладу ресторанного господарства.
4. Класифікація меню.
5. Види меню вільного вибору, їх характеристика.
6. Види меню скомплектованого денного раціону харчування, їх характеристика.
7. Види бенкетного меню, їх характеристика.
8. Характерні особливості статичного меню.
9. Характерні особливості динамічного меню.
10. Характерні особливості циклічного меню.
11. Порядок складання меню.
12. Фірмові страви, порядок їх розробки.
13. Значення якісного оформлення меню.
14. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів.
15. Сутність електронного меню.
16. Які переваги користування електронним меню для споживачів?
17. Які переваги використання електронного меню для закладу ресторанного господарства?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 50 – 52; 6; 7, с. 85 – 90; 8, с. 75 – 86.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 17. КАРТИ НАПОЇВ.

План

- 17.1 Карта вин та вимоги до її складання.
- 17.2 Призначення карти пива та вимоги до її складання.
- 17.3 Карта бару.
- 17.4 Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, закупівельних товарів і тютюнових виробів послідовність розташування у *єдиному бланку меню (прейскуранті)* наступна:

- горілка і горілчані вироби;
- сухі і напівсухі вина (білі, рожеві, червоні);
- десертні вина;
- шампанське та інші ігристі вина;
- міцні вина;
- коньяки (віскі і бренді);
- лікери;
- пиво;

- безалкогольні напої (мінеральні і фруктові води; соки);
- тютюнові вироби.

В ресторанах прийнято перелік алкогольних напоїв наводити в кінці меню або друкувати в окремій карті напоїв.

Складають окремі карти на кожну групу популярних напоїв:

- карту вин;
- карту пива;
- карту коктейлів;
- карту спеціальних сортів чаю;
- карту спеціальних сортів кави.

17.1 Карта вин та вимоги до її складання.

Карта вин має бути збалансованою і різноманітною, відповідати спеціалізації ЗРГ.

Її призначення - показати відвідувачам, що якісне вино завжди є гармонійним додатком до вишуканих страв. Запропоновані вина повинні відповідати стравам, значеними в меню, доповнювати і відтіняти їх.

Правила складання карти вин:

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках;
- вітчизняні вина повинні розташовуватися перед закордонними;
- білі вина вказують перед рожевими;
- рожеві вина поміщають перед червоними;
- за строком витримання спочатку вказувати витримані, а потім “молоді” вина;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

17.2 Призначення карти пива та вимоги до її складання.

Послідовність розташування і правила складання карти пива наступні:

- безалкогольні види пива;
- пиво, що містить алкоголь;
- міцні сорти пива;
- вітчизняні сорти пива перед закордонними;
- розливне пиво перед пивом у пляшках;
- спеціальні сорти пива у кінці карти.

Окрім назви пива слід вказувати країну-виробника та вміст алкоголю.

17.3 Карта бару.

Бар, розташований окремо від ресторанного залу, спеціалізується на подачі гостям коктейлів, змішаних напоїв і напоїв, які приймають між їжею.

Зразковий зміст карти бару:

- аперитиви (шеррі, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу «Кампарі»);

- передобідні коктейлі-аперитиви (безалкогольні коктейлі на основі фруктових соків, коктейлі із солодкого або сухого шампанського, класичні коктейлі типу «Мартіні драй»);
- післяобідні коктейлі-діджестиви (безалкогольні і алкогольні коктейлі на основі цитрусових соків);
- десертні коктейлі;
- десертні вина;
- віскі в асортименті;
- коньяки, арманьяки, бренді, фруктові бренді;
- гроги, пунші;
- горілка, джін, текіла;
- ром білий і темний;
- лікери;
- безалкогольні напої і мінеральна вода.

17.4 Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

Спеціальна карта чаю інформує споживачів про наявність сортів чаю, що подаються до столу. Вони зручні під час презентацій нових сортів чаю, при проведенні дегустації чаю, а також необхідні ЗРГ, що спеціалізуються на подачі цього напою. При її складанні необхідно вказати назву і число порцій.

Складання *карти чаю* ведеться в такій послідовності.

листовий чай:

ферментований (чорний чай); напівферментований (оолонг чай);
неферментований (зелений чай);

гранульований чай:

ферментований брокен тиз; ферментований фаннінгс тиз;

чайна суміш (східна суміш, англійська суміш);

ароматизований чай;

плодовий і лікарський чай;

чайні напої гарячі (гrog, пунш);

чайні напої холодні (чай з льодом, чай з крешоном).

У спеціальній *карті кави* рекомендується вказувати назву сорту кави.

Складання карти кави ведеться в такій послідовності.

• *гарячі кавові напої без вмісту алкоголю:*

- мала кава Мокко, велика кава Мокко;

- мала чорна кава, велика чорна кава;

- кава чорна із збитими вершками;

- кава капучіно;

- кава по-східному;

• ***гарячі кавові напої з додаванням алкоголю*** (кава по-паризьки, кава по-ірландськи);

• ***холодні кавові напої без вмісту алкоголю*** (кава-глясе);

• ***холодні кавові напої, що містять алкоголь.***

Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику основним картам напоїв.
2. Який порядок розташування напоїв в карті бару.
3. Яке призначення карти бару?
4. Який порядок розташування напоїв в карті чаю та карті кави?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 32 – 45; 6; 7, с. 91 – 94; 8, с. 125 – 129.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 18.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ І ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

План

18.1 Класифікація методів і форм обслуговування.

18.2 Форми самообслуговування та їх характеристика.

18.3 Характеристика форм обслуговування офіціантами.

18.1 Класифікація методів і форм обслуговування.

Види, методи і форми обслуговування споживачів в ЗРГ залежать від:

- місця вживання їжі;
- способу її отримання і доставки споживачам;
- ступеня участі персоналу в обслуговуванні;
- інших факторів.

Вибір найбільш раціональних видів, методів та форм обслуговування сприяє:

- більш повному задоволенню попиту споживачів;
- поліпшенню культури обслуговування;
- підвищенню ефективності використання МТБ ЗРГ;
- підвищенню продуктивності праці персоналу ЗРГ.

Залежно від функцій, що виконує ЗРГ, **розрізняють 3 види обслуговування:**

- обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в ЗРГ;
- обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті;
- обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів вдома.

Метод обслуговування споживачів – це спосіб реалізації продукції ЗРГ.

За способом отримання їжі та доставки її до місця споживання розрізняють 3 методи обслуговування:

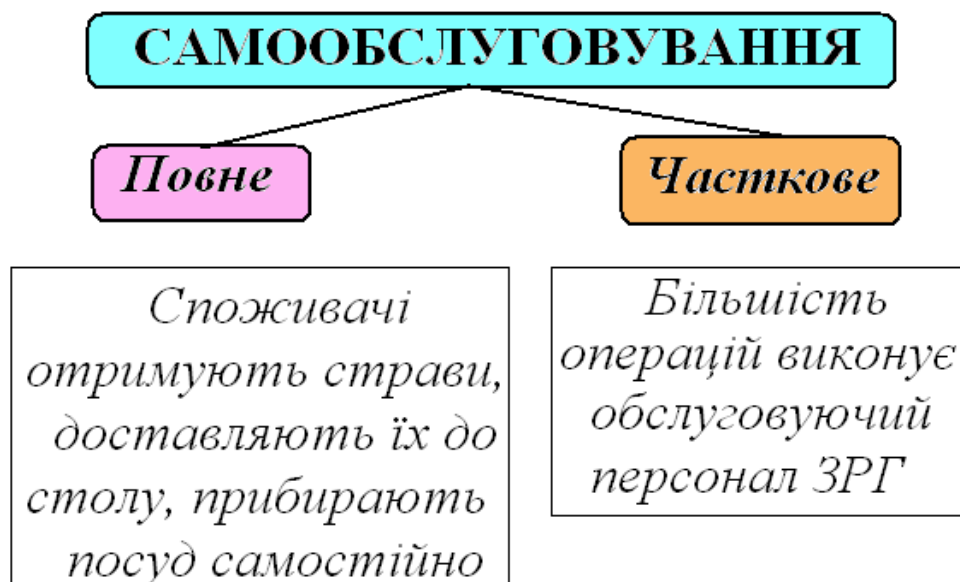


Форма обслуговування споживачів – організаційний прийом, який є різновидом або поєднанням методів обслуговування.

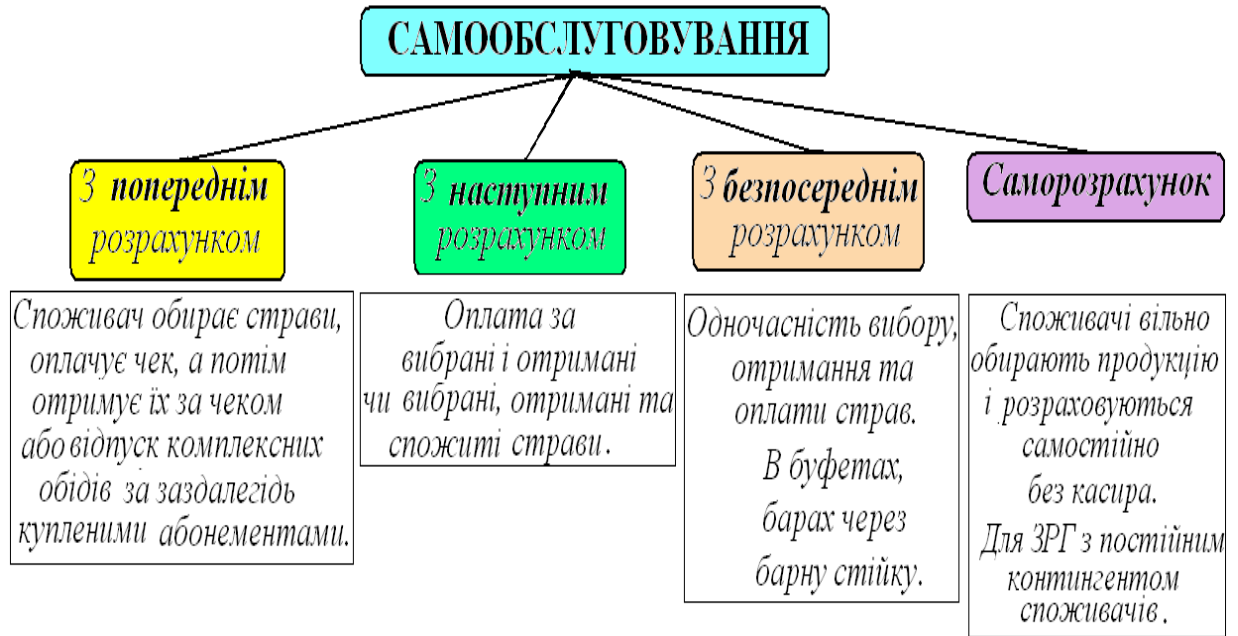
18.2 Форми самообслуговування та їх характеристика.

Класифікація форм самообслуговування:

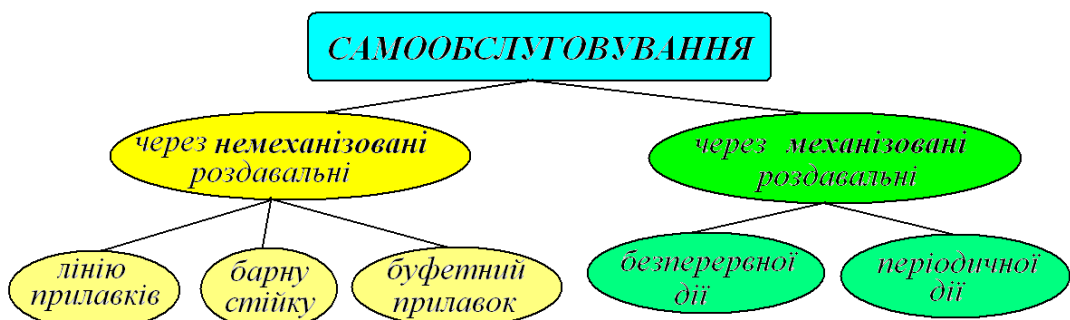
** за участю персоналу в обслуговуванні:*



** за способом розрахунку зі споживачами:*



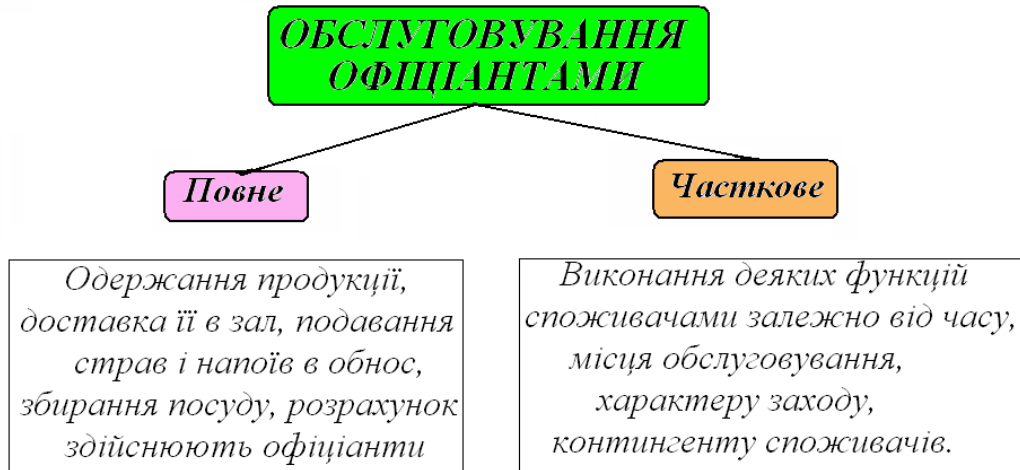
** за способом відпускання продукції (за видом роздавальні):*



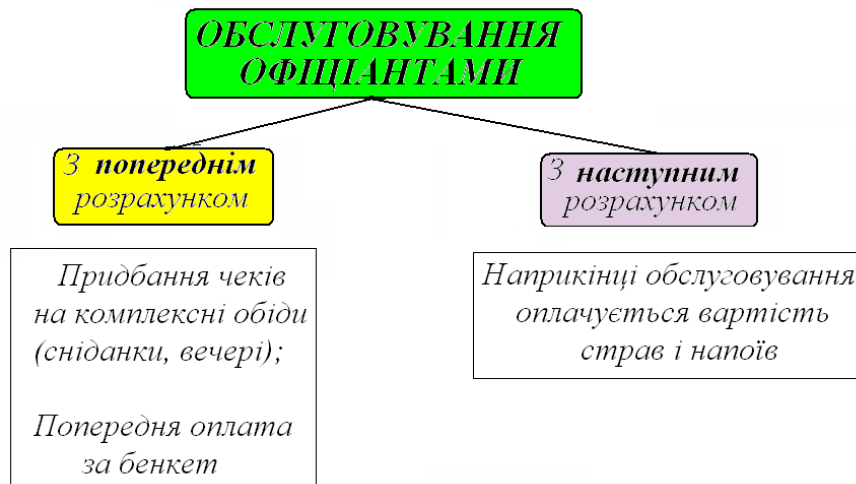
18.3 Характеристика форм обслуговування офіціантами.

Класифікація форм обслуговування офіціантами:

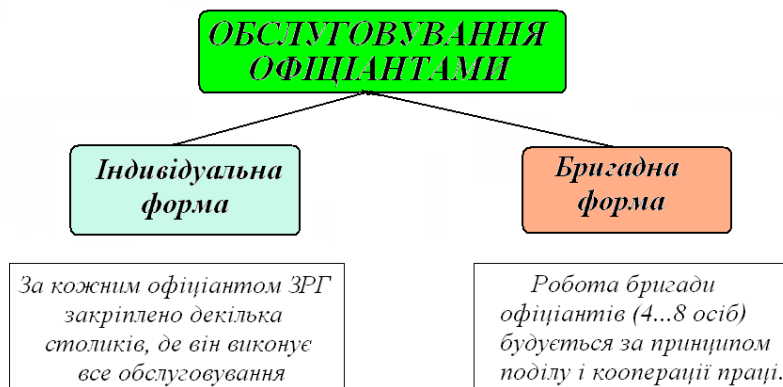
** за участю персоналу в обслуговуванні (кількості операцій, які виконують офіціанти):*



** за способом розрахунку:*



** за організацією роботи офіціантів:*



Запитання для самоконтролю

1. Класифікація методів обслуговування.
2. Характеристика методу самообслуговування.
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
4. Форми самообслуговування.
5. Форми обслуговування офіціантами.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 95 – 100; 6; 8, с. 151 – 156.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 19.

ОБСЛУГОВУЮЧИЙ ПЕРСОНАЛ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

19.1 Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього.

19.2 Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдетель, офіціант, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє).

19.1 Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього.

Ресторанний бізнес висуває особливі вимоги до професійних та особистісних якостей співробітників.

Це прекрасне знання своєї справи, бажання догодити, прислужитися гостю, створити гарний настрій, відчуття свята, вміння залагодити будь-який конфлікт, стресостійкість, увага до людей.

Категорії персоналу в ЗРГ:

- **адміністрація ресторану** - забезпечують фінансово-адміністративне управління ЗРГ - керуючий рестораном, бухгалтерія, кадрова, маркетингова, рекламна служби, служба персоналу, служба логістики і т.д.;

- **фахівці кухні** - забезпечують асортимент і якість страв - шеф-кухар, кухарі, кондитери і т.д.;

- **обслуговуючий персонал в залі** - забезпечують безпосередній контакт з відвідувачами ЗРГ - офіціанти і менеджери залу і т.д.;

- **підсобні служби** - забезпечують необхідні умови для роботи всіх інших категорій - прибирання, доставка продуктів, миття посуду та підсобні роботи кухні.

За ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу» до обслуговуючого персоналу ЗРГ відносяться:

- метрдетель (адміністратор залу);
- офіціант;
- бармен;

- кухар, який займається відпуском продукції на роздавальні;
- буфетник;
- касир;
- гардеробник;
- швейцар;
- продавець магазину (відділу) кулінарії.

При встановленні вимог до обслуговуючого персоналу враховуються такі критерії оцінки:

- рівень професійної підготовки і кваліфікації, в т.ч. і теоретичні знання та вміння застосувати їх на практиці;
- здатність до керівництва (для метрдотеля);
- знання і дотримання професійної етики поведінки;
- знання нормативних і керівних документів, що стосуються професійної діяльності.

Обслуговуючий персонал ЗРГ обов'язково повинен проходити вступний інструктаж для ознайомлення з правилами внутрішнього розпорядку та організацією роботи закладу, підготовку з безпечних методів роботи.

Обслуговуючий персонал повинен забезпечити безпеку життя і здоров'я споживачів, а також збереження їх майна під час обслуговування.

Керівник ЗРГ повинен систематично удосконалювати знання, кваліфікацію та професійну майстерність персоналу на основі його теоретичної підготовки та практичної діяльності.

Функції, обов'язки, права і відповідальність обслуговуючого персоналу повинні бути викладені в їх посадових інструкціях, що затверджені керівником підприємства.

Посадові інструкції розробляє адміністрація підприємства з урахуванням особливостей роботи ЗРГ на основі діючих стандартів, єдиного тарифно-кваліфікаційного довідника робіт і професій робітників, довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників.

До обслуговуючому персоналу ЗРГ усіх типів і класів висувають такі загальні вимоги:

- знання та дотримання посадових інструкцій і правил внутрішнього розпорядку підприємства;
- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни та гігієни робочого місця;
- знання і дотримання заходів пожежної безпеки, правил охорони праці та техніки безпеки;
- володіння загальною культурою, дотримання професійної етики в процесі обслуговування споживачів;
- знання вимог нормативних документів на продукцію та послуги ресторанного господарства;
- підвищення кваліфікації всіх категорій працівників (не рідше одного разу на 5 років, крім гардеробника і швейцара).

Обслуговуючий персонал ЗРГ повинен бути одягнений у формений чи санітарний одяг і взуття встановленого для даного закладу зразка, що знаходиться в хорошому стані без видимих ушкоджень і забруднень.

Формений одяг швейцара, гардеробника, метрдотеля, офіціанта і бармена в ресторанах і барах всіх класів повинна забезпечувати стильову єдність ЗРГ.

На форменому одязі необхідно носити службовий значок з емблемою ЗРГ і зазначенням посади та професії.

Всі працівники ЗРГ повинні підлягати періодичному медичному огляду.

При вступі на роботу персонал ЗРГ зобов'язаний пройти медичний огляд і прослухати курс по санітарно - гігієнічній підготовці.

До роботи в ЗРГ не допускаються особи, які є джерелом інфекційних захворювань.

В процесі роботи обслуговуючий персонал ЗРГ періодично, не рідше одного разу на 2 роки, повинен скласти іспити по санітарному мінімуму.

На кожного працівника повинна бути заведена особиста медична книжка, в яку вносять

результати медичних обстежень, відомості про перенесені інфекційні захворювання, про здачу санітарного мінімуму.

До роботи в ЗРГ не допускаються особи, які є джерелом інфекційних захворювань.

Професійними етичними нормами поведінки персоналу є:

- ввічливість;
- тактовність;
- уважність і запобігливість у відносинах із споживачами в межах своїх посадових обов'язків.

Персонал повинен уміти створити на підприємстві атмосферу гостинності, по відношенню до споживачів виявляти доброзичливість і терпіння, бути витриманим, володіти здатністю уникати конфліктних ситуацій.

У ресторанах і барах класу люкс і вищий повинен працювати обслуговуючий персонал, знайомий зі специфікою кулінарії та обслуговування в інших державах.

19.2 Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, офіціант, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє).

Метрдотель (фр. maître d'hôtel) (адміністратор зали) — особа, яка координує роботу обслуговування відвідувачів ресторану чи проживаючих у готелі.

Особистісні якості:

- комунікабельність, легкість спілкування і розуміння особливостей поведінки відвідувачів;
- ввічливість;
- стійкість уваги;

- розвинута оперативна та довготривала пам'ять;
- високі арифметичні здібності;
- хороший розвиток органів чуття;
- фізична витривалість, спритність та швидкість;
- артистизм.

Метрдотель призначається на посаду і звільняється з посади в установленому чинним трудовим законодавством порядку наказом Директора підприємства. Метрдотель підпорядковується директору підприємства. Особливі вимоги: вміння працювати в команді.

Адміністратор зали має право:

1. Знайомитися з проектами рішень керівництва підприємства, що стосуються його діяльності.
2. Вносити на розгляд керівництва пропозиції по вдосконаленню роботи, пов'язаної з передбаченими посадовою інструкцією обов'язками.
3. В межах своєї компетенції повідомляти директору ресторану чи іншій посадовій особі про всі виявлені в процесі виконання своїх посадових обов'язків недоліки в діяльності підприємства (його структурних підрозділах) і вносити пропозиції по їх усуненню.
4. Залучати спеціалістів усіх (окремих) структурних підрозділів до вирішення задач, покладених на нього (якщо це передбачено положеннями про структурні підрозділи, якщо ні - то з дозволу керівництва).
5. Вимагати від керівництва підприємства сприяння у виконанні своїх посадових обов'язків і прав.

Вимоги до метрдотелю (адміністратора зали).

- повинен мати професійну підготовку;
- знати основні вимоги Кодексу законів про працю України та чинного законодавства, положення Закону України "Про захист прав споживачів", Правила виробництва і реалізації продукції (послуг) РГ, галузеві керівні документи, що стосуються його професійної діяльності, у тому числі по сертифікації послуг;
- нести відповідальність за підготовку залу до обслуговування, дотримання режиму роботи підприємства, за підтримання в залі належного порядку;
- знати і дотримуватися правил та технічних прийомів обслуговування споживачів, основні правила етикету і сервіровки столів;
- знати основні товарознавчі, технологічні, санітарні показники якості продуктів харчування, кулінарної продукції;
- знати традиційні методи приготування кулінарної продукції, напоїв та правила їх подачі;
- знати в межах розмовного мінімуму іноземну мову міжнародного спілкування і професійну термінологію (для працюючих у ресторанах і барах класу люкс і вищий);
- знати особливості оформлення та подачі національних, фірмових і замовних страв, страв іноземних кухонь (для працюючих у ресторанах і барах класу люкс і вищий).

- знати особливості обслуговування урочистостей та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів;
- знати і дотримуватися правил міжнародного етикету, техніку і специфіку обслуговування іноземних споживачів (для ЗРГ класу люкс і вищий);
- здійснювати контроль за обслуговуванням споживачів офіціантами і барменами;
- забезпечувати в залі доброзичливу атмосферу, що розташовує до відпочинку споживачів, розглядати претензії споживачів, пов'язані з обслуговуванням, і приймати по них рішення;
- організовувати обслуговування престарілих та інвалідів (в залах кафе, їдалень, закусокних із самообслуговуванням);
- знати розташування засобів протипожежного захисту та сигналізації, а також правила користування ними;
- організовувати евакуацію споживачів з підприємства в екстремальних ситуаціях, забезпечувати виклик міліції, швидкої допомоги, пожежної команди при необхідності.

Офіціант (устар. кельнер) — працівник ЗРГ, який обслуговує відвідувачів в ресторанах, кафе.

Для успішної роботи потрібні фізична витривалість, хороша координація рухів (на рівні всього тіла), розвинута зорова пам'ять, здатність розподілу уваги і арифметичні здібності.

Особистісні якості:

- комунікабельність
- ввічливість, дотепність
- акуратність
- витривалість, спритність
- презентабельна зовнішність.

Офіціант призначається на посаду і звільняється з посади в установленому чинним трудовим законодавством порядку наказом Директора підприємства.

Офіціант підпорядковується Адміністратору і, безпосередньо, директору підприємства.

На посаду Офіціанта призначається особа віком - до 35 років. Особливі вимоги: вміння працювати в команді.

Офіціант є матеріально-відповідальною особою і несе повну матеріальну відповідальність за збереження довірених йому матеріальних цінностей

у відповідності з чинним законодавством та внутрішніми Правилами несення матеріальної відповідальності.

В період тимчасової відсутності Офіціанта, його обов'язки покладаються на іншого (змінного) офіціанта або бармена.

Вимоги до офіціанта

- офіціант повинен мати професійну підготовку;

- знати і вміти застосовувати на практиці правила і технічні прийоми обслуговування споживачів, основні правила етикету, правила сервіровки столу;

- знати види і призначення столового посуду, приладів, столової білизни, які застосовують при обслуговуванні споживачів;

- знати правила і черговість подачі страв та напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту вино - горілчаних виробів характеру поданих страв;

- вміти скласти меню для банкетів, офіційних і неофіційних прийомів;

- знати правила міжнародного етикету, техніку і специфіку обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у ресторанах і барах класу люкс і вищий);

- знати особливості приготування, оформлення і подачі національних, фірмових і замовних страв, страв іноземних кухонь (для працюючих у ресторанах і барах класу люкс і вищий);

- знати особливості обслуговування прийомів, банкетів, урочистостей та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів;

- знати характеристики страв і напоїв, уміти запропонувати їх споживачеві і надати коротку інформацію про них в процесі обслуговування;

- знати в межах розмовного мінімуму іноземну мову та професійну термінологію;

- знати правила експлуатації контрольно - касових апаратів, порядок оформлення рахунків і розрахунку по них зі споживачами;

- знати форми розрахунків із споживачами, в тому числі з іноземною валютою та кредитними картками;

- знати основи психології та дотримуватися при обслуговуванні принципів професійної етики;

- з метою забезпечення безпеки споживачів при обслуговуванні офіціант зобов'язаний бути обережним і уважним при сервіровці столу, транспортуванні підносів із стравами по залу, перенесення обідніх приладів і посуду: стежити за станом підлоги в залі і близько роздачі.

Офіціант несе відповідальність:

1. За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків, що передбачені посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

2. За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

3. За завдання матеріальної шкоди - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

Офіціант має право:

1. Вносити на розгляд безпосереднього керівника пропозиції по вдосконаленню роботи, пов'язаної з обов'язками, що передбачені посадовою інструкцією.

2. В межах своєї компетенції повідомляти безпосередньому керівнику про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.

3. Вимагати від керівництва ЗРГ сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

Бармен (від англ. дослівно «чоловік за барною стійкою») — працівник РГ, який за барною стійкою готує напої та коктейлі.

Призначення на посаду бармена та звільнення з неї здійснюється наказом керівника підприємства з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

Для успішної роботи бармену потрібні добре розвинені: точність рухів, сенсомоторна координація, висока швидкість реакції, увага та вміння оперативно переключати її на різні об'єкти, слухові та зорові відчуття, інтелект, пам'ять, практичне мислення.

Важливою умовою успішної роботи бармена є власна емоційна стабільність та вольова регуляція психічних процесів.

Особистісні якості:

- комунікабельність;
- ввічливість, уважність, дотепність;
- активність, витривалість, спритність
- відповідальність, чесність
- зацікавленість до роботи з людьми

Вимоги до бармена

- повинен мати професійну підготовку;

- знати основні правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та у залі;

- знати асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення та подачі алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів;

- знати правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземців, іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму (в барах класу люкс і вищий);

- знати види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, що використовуються під час приготування і відпуску напоїв і закусок;

- знати правила міжнародного етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземців, іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму (в барах класу люкс і вищий);

- знати види і призначення інвентарю, столового посуду, приладів, обладнання, що використовуються під час приготування і відпуску напоїв і закусок;

Завдання та обов'язки бармена:

1. Обслуговувати споживачів: пропонувати, показувати, реалізувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої, кондитерські вироби, закуски, страви.

2. Готувати визначений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок.
3. Складати заявки та отримувати напої, кулінарну продукцію та закупівельні товари.
4. Відбракувати неякісні товари за органолептичними показниками.
5. Забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та закупівельних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання.
6. Оформляти вітрини та прилавки, утримувати їх у належному стані.
7. Експлуатувати та обслуговувати аудіо- та відеоапаратуру.
8. Контролювати додержання споживачами культури поведінки.
9. Вести необхідний облік, складати та здавати товарні звіти.
10. Підраховувати та здавати гроші.

Бармен має право:

1. Вносити на розгляд безпосереднього керівника пропозиції по вдосконаленню роботи, пов'язані з обов'язками, що передбачені посадовою інструкцією.
2. В межах своєї компетенції повідомляти безпосередньому керівнику про всі недоліки, виявлені в процесі його діяльності, та вносити пропозиції щодо їх усунення.
3. Вимагати від керівництва ЗРГ сприяння у виконанні ним посадових обов'язків.

Гардеробник — працівник в РГ, основним обов'язком якого є приймання і видача речей в гардеробі.

Призначення на посаду гардеробника та звільнення з неї здійснюється наказом керівника підприємства з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

Вимоги до гардеробника

- повинен пройти інструктаж з правил роботи;
- знати правила прийому і зберігання особистих речей споживачів;
- приймати від споживачів на зберігання верхній одяг, головні убори, взуття та інші особисті речі (парасольки, сумки, портфелі) і нести відповідальність за їх збереження у встановленому порядку;
- надавати допомогу літнім людям, інвалідам та жінкам в процесі обслуговування;
- надавати при необхідності споживачам послуги у вигляді чищення або дрібного ремонту верхнього одягу (пришивання вішалки або гудзики);
- нести відповідальність за прийняті на зберігання цінності споживачів.

Завдання та обов'язки гардеробника:

1. Приймати на зберігання верхній одяг, головні убори, взуття та інші особисті речі від гостей ЗРГ.
2. Видавати гостю жетон з номером місця зберігання речей.
3. Видавати одяг та інші речі гостю за пред'явленим жетоном.
4. Надавати допомогу інвалідам, гостям похилого віку під час роздягання та одягання.
5. У разі потреби чистити одяг.

6. Забезпечувати збереження речей, зданих на зберігання гостями ЗРГ.

7. Утримувати в чистоті та порядку приміщення гардеробної.

Швейцар — працівник РГ, основним обов'язком якого є зустріч гостей закладу біля вхідних дверей.

Швейцари, як правило, працюють в дорогих ресторанах, отелях чи бізнес-центрах.

Призначення на посаду швейцара та звільнення з неї здійснюється наказом керівника підприємства з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

Вимоги до швейцара

- повинен пройти інструктаж з правил роботи;
- знати правила обслуговування споживачів в даному ЗРГ;
- знати розташування засобів протипожежного захисту, сигналізації та правила користування ними;
- інформувати споживачів про розміщення залів і наявності в них вільних місць, місцезнаходження найближчих ЗРГ;
- стежити за справністю вхідних та внутрішніх дверей, світловою рекламою, санітарним станом вестибюля та території біля вхідних дверей;
- знати номери телефонів виклику таксі, міліції, швидкої допомоги, пожежної команди і т.п.

Завдання та обов'язки швейцара ресторану:

1. Наглядати за входом і виходом гостей закладу.
2. Інформувати відвідувачів про розташування торговельних залів, наявність вільних місць.
3. Приводити в порядок вестибюль, протирати скло, стіни, чистити металеві предмети на дверях і перевіряти їх справність.
4. Повідомляти адміністрацію про помічені несправності.
5. Викликати таксі на прохання відвідувачів.
6. Вмикати і вимикати світлову рекламу.
7. Перевіряти систему сигналізації.

Сомельє (з франц. *sommelier* [sɔmɛljɛ]) — працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх споживачам.

Призначення на посаду сомельє та звільнення з неї здійснюється наказом керівника підприємства з дотриманням вимог Кодексу законів про працю України та чинного законодавства про працю.

Сомельє повинен професійно орієнтуватися у всьому, що називається продуктами харчування, в основному це стосується напоїв, а більш за все вина.

Хороший сомельє - це успіх будь-якого закладу.

Сомельє повинен зробити так, щоб відвідувачі йшли з надією наступного разу отримати ще більше задоволення від відвідування закладу.

Коли гості заходять в ресторан у сомельє дуже мало часу для того щоб вгадати їх бажання, і немає права на помилку.

Правильно підібраний аперитив налаштовує на обговорення меню і хорошому підбору вин до обраних страв. Завершенням трапези буде дижестив і за бажанням хороша сигара.

При формуванні винної карти сомельє повинен бути економістом і психологом.

Необхідно підбирати такі напої, на які буде попит в даному закладі.

Сомельє ніколи не повинен зупинятися на чомусь одному, адже гості ресторану хочуть новинок.

Винна карта крім сезонних оновлень повинна доповнюватися винами та іншими напоями, що з'являються у світі.

Якщо сомельє не може довести свою правоту перед власником, переконати гостя і запропонувати йому найкращий, в даному випадку, напій він перетворюється на просту «людину-штопор». Йому все одно, що відкривати і наливати.

При явній невідповідності замовлених страв та вина, сомельє повинен коректно та аргументовано сказати про це замовнику, і запропонувати адекватне, за всіма показниками вино.

Сомельє повинен завжди пам'ятати, що:

- не потрібно зображати з себе супер-фахівця, і ставитися зі зневагою до гостя та його замовлення;

- рекомендації повинні бути аргументованими і адекватними не тільки за поєднанням, а й за вартістю;

абсолютно однаково ставитися до гостя, незважаючи на вартість зробленого ним замовлення;

- краще не виходити в залу взагалі, ніж вийти в поганому настрої чи стані;

- він – сомельє – спеціаліст ресторанного .

Сомельє належить до категорії працівників, які володіють спеціальними знаннями і навичками.

На посаду сомельє призначається особа, яка має спеціальну фахову освіту, або відповідає вимогам до займаної посади.

Сомельє - матеріально-відповідальна особа, яка несе повну матеріальну відповідальність за збереження довірених йому матеріальних цінностей відповідно до умов трудового договору та чинного законодавства.

Сомельє підпорядковується керівнику закладу або особі, яка ним призначена.

Сомельє як працівник ЗРГ повинен дотримуватись

всіх вимог до обслуговуючого персоналу та

правил внутрішнього розпорядку роботи закладу.

На час відсутності сомельє (відпустка, хвороба) його обов'язки виконує особа, призначена наказом директора ЗРГ.

Дана особа набуває відповідних прав і несе відповідальність за належне виконання покладених на нього обов'язків.

В залежності від штатного розпису, виконуваних обов'язків і професійного досвіду сомельє може обіймати посади: помічник сомельє, сомельє і шеф-сомельє.

Сомельє повинен знати:

- закони, постанови, розпорядження, накази, інші нормативні документи, що стосуються організації РГ, регламентують продаж і зберігання алкогольних та інших напоїв, тютюнових виробів в тому числі і в ЗРГ;

- правила виробництва і реалізації напоїв та тютюнових виробів, включаючи технологічні та інші особливості необхідні для грамотного і правильного представлення цих продуктів під час роботи, вміння описати їх смакові характеристики;

- традиції і особливості кухонь світу, різних народів і релігій; смакові особливості продуктів харчування, зміну їх смаку при різних способах оброблення під час приготування страв;

- як зорієнтувати відвідувачів для оптимального вибору напоїв та тютюнових виробів;

- правила і методи організації процесу обслуговування відвідувачів, правильно позиціонувати напої та тютюнові вироби (не забуваючи про можливі негативні наслідки), грамотно використовувати технічні засоби (келихи, декантери та ін.).

- провідний вітчизняний і закордонний досвід організації РГ

й обслуговування відвідувачів та вміння його застосовувати на практиці;

- найбільш повну інформацію про постачальників та їх асортимент напоїв, тютюнових виробів та інші необхідних продуктів та аксесуарів.

Сомельє повинен:

- **своєчасно укладати необхідні договори і стежити за їх виконанням** в рамках, покладених на нього обов'язків;

- **складати, періодично оновлювати і підтримувати асортимент** алкогольних та інших напоїв, тютюнових виробів

з урахуванням особливостей кухні ресторану, можливостей зберігання та підтримання необхідного мінімуму,

керуючись принципом економічно обґрунтованої оптимальної к-ті необхідної для прибуткової роботи ресторану.

- **стежити за правильним зберіганням, вживати заходів по уникненню псування, і не допускати досягнення граничних термінів реалізації;**

- **вести постійний контроль і облік продукції, здійснювати необхідні замовлення для забезпечення роботи ЗРГ;**

- **давати економічно обґрунтовані рекомендації цінноутворенню** для реалізації напоїв та тютюнових виробів, у т.ч. з урахуванням сезонних та інших впливів;

- навчати персонал роботі з напоями та тютюновими виробами, надавати необхідну інформацію по асортименту, проводити необхідні тренінги та майстер-класи;

- при роботі в залі **працювати у відповідній формі, або в одязі**, передбаченому для персоналу ресторану;

- **знати іноземні мови**, мінімально на рівні необхідному для виконання своїх обов'язків.

Сомельє має право:

- знайомитися з проектами рішень керівництва ЗРГ стосовно його діяльності чи обов'язків;

- вносити на розгляд керівництва пропозиції по удосконаленню його роботи;

- в межах своєї компетенції, і в рамках обов'язків **повідомляти керівництву про всі виявлені в процесі виконання своїх посадових обов'язків недоліки в діяльності ЗРГ** (його структурних підрозділах) **і вносити пропозиції по їх усуненню**;

- залучати спеціалістів структурних підрозділів до вирішення задач;

- вимагати від керівництва ЗРГ сприяння у виконанні посадових обов'язків, прав та виконання обов'язків за трудовим договором;

- вимагати від керівництва ЗРГ ознайомлення його зі змінами у нормативному законодавстві, що стосуються його діяльності чи обов'язків;

- **вимагати від керівництва ЗРГ можливості брати участь в різних дегустаціях, семінарах і конкурсах для підвищення кваліфікації, що в кінцевому підсумку сприятиме підвищенню рівня та прибутковості ЗРГ**;

- при укладанні договорів на поставку продукції вимагати від керівництва погодження асортименту і умов роботи за даними договорами, особливо спец. умов та умов заміни зіпсованої продукції;

- при виникненні спірних ситуацій, що стосуються його професійних обов'язків звертатися до думок експертів або інших незалежних фахівців.

Сомельє несе відповідальність:

1. **За неналежне виконання або невиконання своїх посадових обов'язків**, що передбачені посадовою інструкцією, - в межах, визначених чинним законодавством України про працю.

2. **За правопорушення, скоєні в процесі здійснення своєї діяльності**, - в межах, визначених чинним адміністративним, кримінальним та цивільним законодавством України.

3. **За завдання матеріальної шкоди** - в межах, визначених чинним цивільним законодавством та законодавством про працю України.

Запитання для самоконтролю

1. Який персонал називається обслуговуючим?
2. Які загальні вимоги висуваються до обслуговуючого персоналу?
3. Які вимоги висуваються до метрдотеля, офіціанта, бармена, сомельє?
4. Які вимоги висуваються до гардеробника та швейцара?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1, 3.

Базова: 5, с. 60 – 95; 6; 7; 8.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 20.
ПІДГОТОВКА ПРИМІЩЕНЬ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ
У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.
ПРАВИЛА СЕРВІРУВАННЯ.

План

20.1 Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів. Розміщення меблів у залі.

20.2 Сервірування столів. Характеристика попереднього сервірування столів.

20.3 Сервірування столів залежно від характеру обслуговування.

20.4 Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.

20.1 Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів. Розміщення меблів у залі.

Підготовка торгових приміщень до прийому споживачів передбачає:

- ✓ прибирання,
- ✓ розставляння меблів,
- ✓ одержання і підготовки столового посуду, столових наборів, столової білизни,
- ✓ сервірування столів.

Торгові приміщення (вестибюльну групу, зали, тощо) прибирають на початку і наприкінці робочого дня. Протягом робочого дня слідкують за чистотою і здійснюють невелике часткове прибирання.

У вестибюлі протирають меблі, поручні, стійки гардероба, підлогу, видаляють сміття з урн.

Щодня до відкриття закладу чистять ручки дверей, вивіски, протирають скляні двері. Періодично за допомогою електриків протирають стельові світильники.

У кімнатах для відвідувачів, де розташовані умивальники, миють дзеркала, глазуровані плитки стін біля кожного умивальника, потім умивальники і підлогу.

Біля кожного умивальника має бути *мило*.

Для витирання рук за відсутності *електрорушника* слід передбачити *рушники чи індивідуальні паперові серветки*.

Санітарні кабінки прибирають з використанням мильних розчинів, паст, розчину хлорного вапна (0,5 %).

Зали прибирають використовуючи пілосос, машину для миття підлоги, натирач підлоги.

Послідовність прибирання залів залежить від того, з якого покриття виготовлено підлогу.

Паркетну підлогу чи підлогу з килимового покриття прибирають сухим способом.

При цьому спочатку прибирають підлогу, а потім - пил з предметів, які знаходяться в залі.

Підлогу з синтетичних матеріалів — вологим способом.

При цьому спочатку прибирають пил з меблів, підвіконня, устаткування в залі, а потім миють підлогу.

Торгові приміщення добре провітрюють. **Прибирання має бути закінчено за 2 години до відкриття зали.**

Наприкінці робочого дня:

- ✓ зі столів збирають весь столовий посуд, набори і столову білизну;
- ✓ підлогу підмітають вологими щітками;
- ✓ приміщення провітрюють.

Розміщення меблів — своєрідне мистецтво. Вдало розміщені меблі це:

- зручність;
- раціональне використання площі.

Розміщення меблів у залі залежить від

- форми приміщення;
- форми і виду меблів;
- розташування дверей, вікон, колон, тощо.

Зорове сприйняття залу формується за рахунок форм і кольору меблів.

Меблі можуть підкреслювати вільний простір залу, розподіляти, або поєднувати інтер'єр приміщень, зорово змінювати їх пропорції.

Якщо в залі використовують **столи різної форми**, то прямокутні краще ставити біля стін, а круглі та квадратні - посередині.

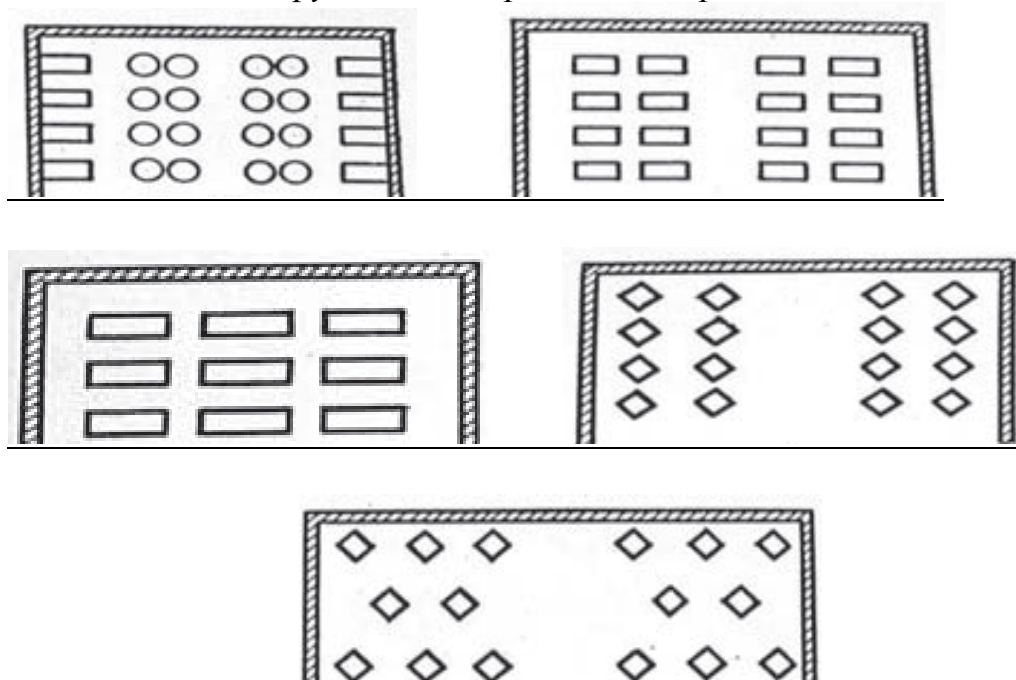


Рисунок 20.1. Основні прийоми розміщення столів у залі

1,3 — рядами; 2 — по діагоналі; 4 — в шаховому порядку;

5 — використання столів різної форми

Столи прямокутної форми доцільніше ставити рядами паралельно один одному, квадратної - по діагоналі або в шаховому порядку.

У разі розміщення барної стійки в залі ресторану місця за нею ставлять не менше 10% від кількості місць за столами в залі ресторану. Спосіб розстановки столів залежить від загальної конфігурації зали, розташування вікон, дверей, колон, місцезнаходження естради, їду обслуговування. Не слід розміщувати столи на одній лінії з вхідними дверима. Кожен ряд столів повинен бути розташований точно по прямій лінії.

Найскладніше використовувати простір біля стін і колон: столи краще розташовувати по діагоналі, щоб усі чотири сторони були вільними і доступними для використання.

Дивани краще розміщувати біля стін або в центрі, створюючи ізольовані ложі.

Нерідко в залі ресторану використовують стільці або крісла Двох-трьох видів. В одному ряду (або зоні) рекомендується розставляти однакові стільці або крісла. Крісла звичайно ставлять до багатомісних столів.

При розстановці меблів у залах враховуються основні потоки відвідувачів і маршрути руху офіціантів.

При розміщенні меблів варто залишати достатньої ширини проходи:

- ✓ **головний прохід** у залі повинен складати **2 м**;
- ✓ **другорядні між групами столів** - **1,0...1,5 м**;
- ✓ **відстань між окремими столами** має бути **0,70...0,75 м**.

У залі, приміщення якого має форму прямокутника або квадрата, повинен бути один або два проходи шириною не менше 2 м. Якщо приміщення ресторану має сферичну форму, то головний прохід може бути залишений по колу, а в центрі та біля стін розставляють столи.

У ресторанах застосовують два основні прийоми розміщення меблів: геометричний і вільний.

При геометричному розміщенні проходи між столами повинні бути паралельними щодо стін. Можливі такі варіанти: виділення центральних зон з широким проходом, угруповання столів з виділенням осьових проходів, а також більш рівномірне планування. Для геометричного розміщення характерне також чітке виділення підсобних столів для обслуговування або сервантів, які розміщують у зоні розташування обідніх столів, у проходах або за периметром залу.

При вільному розміщенні меблі не підкреслюють обмежуючого периметра стін. У цьому випадку відсутні і планувальні зони. Підсобні столи розміщують як острівці в проходах, біля колон, біля входу на роздачу.

Підсобні столи встановлюють в місцях, найбільш зручних для роботи офіціанта. Їх накривають спеціально зшитими скатертинами невеликого розміру. Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за 3...4 обідніми столами, встановлюють біля стін або колон.

Серванти розміщують у простінках і біля колон.

Число підсобних столів, що використовуються в залі, залежить від кількості працюючих у зміну офіціантів: у кожного з них повинен бути свій стіл, і, крім того, необхідно мати декілька запасних.

До конструкції підсобних столів пред'являються такі вимоги: вони повинні бути стійкими, легкими і зручними для перенесення. Під кришкою столу влаштовують полицю, а для полегшення переміщення столи встановлюють на колесах.

На підсобних столах офіціанти відкупорюють пляшки, ставлять Цосуд, порціонують страви. Ширина цих столів відповідає ширині (обідніх столів (800...900 мм), висота також рівна висоті обідніх столів (730 мм), довжина - 600 мм. Як правило, підсобний стіл ставлять впритул до обіднього, щоб офіціант міг розкладати блюда на у відвідувачів.

Окрім столів і стільців, у залі ресторанів встановлюють серванти (шафа офіціанта), де зберігають невелику кількість столового посуду, приладів, білизни. Для швидкого доповнення і зміни сервіровки, а також для заміни посуду під час обслуговування серванти розташовують недалеко від обідніх столів.

У залі можуть бути встановлені також холодильники (один на трьох-чотирьох офіціантів) та інше холодильне устаткування, звичайно їх розташовують у зоні обслуговуваних столів.

20.2 Характеристика попереднього сервірування столів.

Слово «сервірування» з франц. означає підготовку столу до сніданку, обіду, вечері, чаю, тобто розташування посуду в особливому порядку, сполучення предметів (посуду, столової білизни) призначених для цього.

Сервірування – процес творчий, який відзначається багатоваріантністю, **залежить від типу, класу та спеціалізації ЗРГ.**

За 1...2 години до відкриття зали починають сервірування столів.

У закладах ресторанного господарства, де обслуговування здійснюють офіціанти, обов'язковим є попереднє сервірування столів з метою скорочення часу на обслуговування. Сервірування столу залежить від багатьох факторів: типу закладу, його класу, спеціалізації, характеру обслуговування, методу та особливостей подавання окремих страв.

При сервіруванні столу дотримуються наступної послідовності:

- покривають стіл скатертиною;
- розміщують тарілки;
- розкладають прибори;
- ставлять скляний посуд;
- розкладають серветки;
- ставлять набори зі спеціями;
- розставляють вази з квітами.

Попереднє сервірування столів виконують за 1-2 години до відчинення закладу.

У залах їдалень, кафе, закусточних, інших закладах, де застосовують метод самообслуговування, дозволяється не накривати столи скатертинами, а використовувати столи з гігієнічним покриттям. Святковий вигляд таких залів можна досягнути за рахунок квітів у невисоких глечиках, вазах, які

розташовують посередині столу, або в його торці. Посередині столу розташовують також набори зі спеціями. Якщо до вартості страв включений хліб, то його також розташовують на столі у закритих хлібницях.

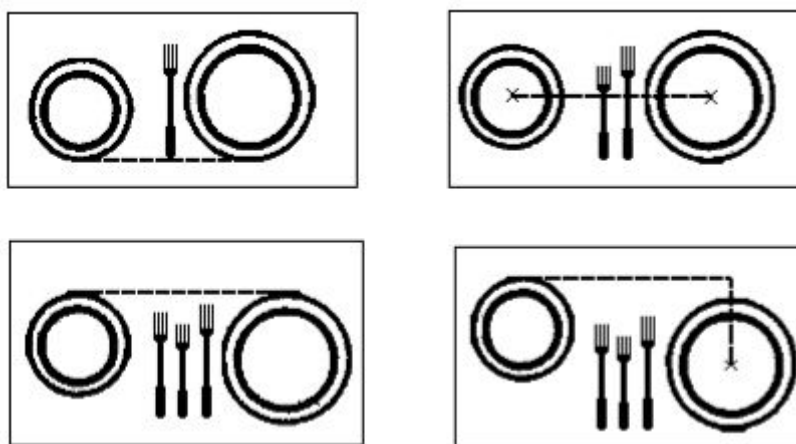
Сервірування столів у буфетах, закусочних, кафетеріях тощо, тобто там, де харчуються стоячі, передбачена наявність на столах наборів для спецій та паперових серветок у серветницях.

Накриття столу скатертиною. На столі розкладають відпрасовані та складені вчетверо скатертини, потім розгортають їх і розміщують уздовж столу. Беруть за третій та четвертий кут зверху і скатертину різким рухом підіймають та опускають на кришку столу. Центральна складка скатертини має збігтися з центром столу. Кінці скатертини мають опадати однаково з усіх боків на 25...35 см, але не нижче сидіння стільця. На усіх столах рисунок скатертини повинен бути направлений в одну сторону.

Після накриття столів скатертинами, розставляють стільці так, щоб кожен був супроти середини місця на столі (30x60), що передбачено на одного відвідувача. Потім стільці відставляють на таку відстань, щоб міг пройти поміж столом і стільцем офіціант. Такий прийом дозволить офіціанту орієнтуватися на центр для кожного місця під час виконання сервірування столу.

Сервірування столу тарілками. Мілку столову тарілку ставлять на стіл на відстані від краю столу до краю тарілки 2 см. Емблема або якийсь малюнок на тарілці мають знаходитися з протилежного боку від краю столу, тобто бути спрямовані на відвідувача.

При повсякденному обслуговуванні починають сервірування з розміщення закусочних тарілок. Потім на відстані 5...10 см від закусочних (або мілких столових) тарілок ліворуч ставлять пиріжкові тарілки, які можуть розміщуватися відносно основної тарілки за декількома варіантами.

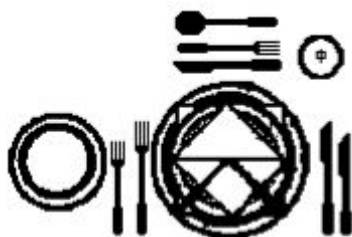


Сервірування столу столовими приборами. Праворуч від тарілки (закусочної або мілкої столової) розміщують ножі (столовий, рибний, закусочний) і ложки (столові). Ліворуч від тарілки розміщують виделки: столові, рибні або закусочні. Відстань між тарілкою та столовими

приборами, а також між ними повинна бути 0,5 см. Столові прибори розміщують паралельно одне одному і перпендикулярно до краю стола.

При цьому прибори не мають заходити за край тарілок. Кількість столових приборів, що використовують для сервірування, визначають базуючись меню, але їх не має бути більш ніж чотири, а в тому випадку, коли їх чотири (таке може бути на банкетних столах) – четвертий прибор кладуть на закусочну тарілку в серветку, що складена особливим способом.

Десертні прибори під час сервірування столу розміщують зверху за основними тарілками в послідовності: ніж, виделка, ложка.



Сервірування столу скляним (кришталевим) посудом для напоїв. Кількість і асортимент предметів зі скла (кришталю), що необхідні для сервірування, залежить від асортименту напоїв, замовлених відвідувачами.

Фужер для безалкогольних напоїв розміщують у центрі за тарілкою або праворуч на лінії перехрещення верхнього краю тарілки з кінцем ножа. При замовленні алкогольних напоїв стіл досервіровують келихами чи чарками, які ставлять поруч з фужером.

Скляний (кришталевий) посуд для напоїв може бути розміщений в один або у два ряди: в першому ряду треба розміщувати фужер, чарку для вина (модерну), чарку для горілки, в другому – келих, чарку для вина (лафітну або рейнвейну). Чарки для лікеру чи коньяку ставлять на стіл тільки після подавання тих страв чи напоїв, до яких вони передбачені.

Сервірування столу серветками. Серветки в закладах ресторанного господарства складають особливим способом і розміщують на закусочній тарілці. Існує багато варіантів складання серветок. Використання кожного з них залежить від типу обслуговування. Обов'язковим є єдність стильового оформлення столів у залі.

При сервіруванні столів до сніданку, обіду або вечері застосовують прості форми складання серветок: книжка, трикутник, вітрила, а при проведенні бенкетів - більш складні форми: трапеція, космос, лотос, корона.

Розміщення наборів зі спеціями, ваз із квітами. При попередньому сервіруванні на столи зазвичай ставлять набори з сіллю та перцем. На наборах для спецій має бути написано „сіль”, „перець”.

Стіл сервірують наборами із спеціями, які розміщують у середній частині столу або за пиріжковими тарілками на лінії скла біля кожного другого місця.

Для прикрасення столу можна використовувати свіжі садові або польові квіти, які не мають неприємного, різкого запаху. Для обслуговування святкових заходів створюють більш складні композиції з квітів. Великі квіти встановлюють у високі вази. Для невеликих квітів використовують плоскі

вази або тарілки. Висота букету, який встановлюють у центрі столу має бути не більш 25 см, а його ширина пропорційна столу. Для довгого столу букет має бути овальної форми. Співвідношення висоти букету й вази має бути 3:5, висота букета й загальна висота букету разом з вазою – 5:8, ширина вази та ширина букету – 3:5. Квіти у вазі мають стояти вільно. Квіти можна покласти на стіл упродовж усього столу як гірлянду.

20.3 Сервірування столів залежно від характеру обслуговування.

Попереднє сервірування столів створює в залі святкову атмосферу, демонструє відвідувачам привітність і сприяє швидшому їхньому обслуговуванню. Сервірування проводять за 1-2 години до, відкриття залу. Кожному предмету сервіровки призначено своє певне місце на столі.

Попередню сервіровку столу виконують у процесі підготовки зали до обслуговування. Вона включає мінімальну кількість предметів, які можуть бути використані при подальшому виконанні замовлення.

У їдальнях, кафе, закусточних, де є столи з пластмасовим покриттям скатертинами не покривають, на дерев'яних столах можна використати фірмові паперові серветки. У центрі столу розташовують набори для спецій.

При попередньому сервіруванні столу для скомплектованих обідів на обідній стіл ставлять страви, напої, хліб, набори, спеції, паперові серветки. Страви і напої розташовують на столі залежно від кількості місць. Хліб на пиріжковій тарілці ставлять кожному гостю зліва. Набори кладуть з обох боків тарілки із закускою: справа — ложку і ніж, зліва — виделку або в центрі столу на підставці розташовують набори залежно від кількості місць за столом.

Сервірування столів у буфетах, закусточних, кафе, де їжу приймають стоячи, передбачає лише розставити у центрі столу набори для спецій і паперові серветки у серветниці.

У ресторанному закладі для швидшої і зручнішої роботи офіціанту рекомендується сервірувати столи в такій послідовності:

- ✓ розставити тарілки,
- ✓ розкласти прибори,
- ✓ потім розмістити фужери і келихи,
- ✓ згорнути і розкласти серветки, розставити вази з квітами, інші прикраси, попільнички, спеції, покласти меню і карти вин.

Залежно від вигляду і характеру обслуговування (сніданок, обід, обслуговування в денний час за меню замовлених блюд, банкет, чай, каву) попередня сервіровка буває різного ступеня складності.

На заздалегідь установлений стіл укладають мольтон (чохол для столу), який повинен точно відповідати столу за шириною. За довжиною він повинен звисати до підстави ніжок, де і зав'язується під стільницею на кожній ніжці. Зав'язки не повинні бути видні з-під скатертини. Зверху розстилається скатертина. Скатертина розстелена правильно, якщо головна складка йде паралельно кромці столу, а всі її кінці звисають з чотирьох

сторін однаково рівно. На розстелену скатертину як додаткові декорації розкладають настільну доріжку, підтарілкові серветки або велику серветку-покривало («наперон»).

Коли скатертина розстелена, розставляють стільці точно напроти один одного (через стіл) так, щоб кожному гостеві було досить місця. Центр столового прибору позначається підставною тарілкою або складеною серветкою. При розкладанні тарілок на ліву руку кладуть складену серветку або ручник, на які ставлять стопку тарілок. Тарілки розставляють, тримаючи за самий край, на відстані 1-2 см від кромки столу. Якщо на них є віньетка (емблема ресторану), то вона, повинна бути вгорі. Слід мати на увазі, що тарілки потрібно розставляти, витримуючи як вертикаль, так і горизонталь. Відстань між центрами сусідніх приборів повинна бути в межах 60-80 см. Витерті до блиску прибори укладають, тримаючи за вузьку ділянку ручки, в Такому порядку: ножі справа (лезом до тарілки), вилки зліва (зубцями вгору), десертні прибори (над тарілкою), ложки. Відстань між Ножем і вилкою вибирається з таким розрахунком, щоб поставити Тарілку, якщо вже не стоїть підставна. Ніж з виделкою утворюють По краях ручок одну лінію. Десертний прибор накривається підставною тарілкою, причому спочатку виделка ручкою вліво, а ніж або ложка ручкою управо. Услід за закусочною тарілкою з лівого боку від основного прибору ставлять хлібну (пиріжкову) тарілочку з ножем для масла. Хлібна і підставна тарілки повинні бути на одній лінії з прибором — їх нижній край і кінчики ручок прибору утворюють одну лінію або середні точки обох тарілок лежать на одній уявній лінії. Ніж для масла (його може замінити десертний ніж) кладуть на правий край тарілки лезом вліво.

В останню чергу розставляють стакани, чарки і бокали, тримаючи чарки і бокали за ніжку, а стакани — за нижній край. Стакан або фужер, який ставиться першим, називається основним. Звичайне це бокал для води, і ставиться він приблизно в 1 см догори від кінчика леза столового ножа. Потім розставляється решта чарок. При цьому є три способи їх розстановки: у довжину, півколом і блоком, але при будь-якому з них необхідно дотримуватися такого правила: нижчі чарки ставляться перед високими (принцип «органичних труб»). Це полегшує наливання напоїв.

Якщо серветки не подані відразу (під головний прибор), то вони розкладаються після того, як розставлені чарки і бокали. Є багато варіантів їх розкладки, але завжди це повинно бути зручно для гостей. У ресторані серветки звичайно укладають між приборами на скатертину або на основну тарілку. Якщо основна тарілка зайнята, наприклад попередньою подачею закуски, то серветку можна покласти на хлібну тарілку. При сніданках з шампанським серветки можна вкласти в бокали для шампанського. Окрім бокала для шампанського, природно, можна використовувати бокал для води.

Самі по собі серветки — не тільки предмет чисто практичного застосування, але і найважливіший елемент декору. Вони надають можливість офіціанту красиво і різноманітно оформити стіл. При цьому важливо знати, як складаються серветки. За видом виготовлення серветки

діляться на прості і складні, високі і низькі, одержані шляхом «складання» і шляхом «ламання». Як правило, з гігієнічних вимог і з міркувань швидкого обслуговування перевага віддається простим серветкам, які легко складаються і при використанні не мнуться.

Найчастіше використовувані форми складання полотняних серветок представлені в додатку.

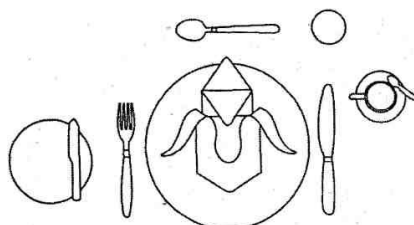
Насамкінець на столі розміщують різні прикраси і спеції. Дуже часто це зручніше зробити на початку сервіровки, особливо за наявності важких свічників і громіздких квіткових композицій.

Попереднє сервірування столу офіціанти виконують перед сніданком, обідом, вечерею.

Найпростіший вид — це мінімальна сервіровка (рисунок 26). Вона складається з трьох предметів, які, у свою чергу, є обов'язковими для будь-якої іншої ресторанної сервіровки. Це піріжкова тарілка, полотняна серветка, бокал для води.

Сервіровка столу для сніданку залежить від його меню, яке, у свою чергу, залежить від традицій національної кухні. Але здебільшого традиційним є європейський сніданок, який складається з холодних закусок, гарячої ячної страви або каші (пластівці, мюслі), кави, чаю, соку, джему, варення, меду, тостів, плюшок чи круасанів.

У попередній сервіровці сніданку актуальна наявність чайної або кавової чашки, оскільки багато гостей вважають за краще рідати дуже швидко.



У кожному варіанті **попередньої сервіровки для обіду** з 4-х страв передбачаються прибори для основної (другої) страви і десерту.

Якщо обід складається з 5-ти страв, то закусочні прилади для холодної закуски з риби укладають на підсобному столі.

Прибор для десерту офіціант підбирає відповідно до замовлення: чайну ложку — до компоту, десертну ложку — до тістечка, десертні ніж і виделку — до кавуна, фруктовий ніж — до яблук.

У найзагальнішому вигляді стіл для денної трапези може бути ; заздалегідь сервірований таким чином:

- за спеціальним меню (мінімальна сервіровка): піріжкова тарілка, столовий прибор (ніж, виделка, ложка), фужер, серветки, прибор із спеціями, квіти;

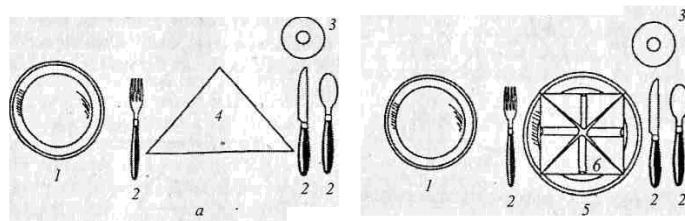


Рисунок 20.1. Варіанти попереднього сервірування стола для обіду
а — при обслуговуванні за спеціальним меню з використанням:
1— пірижкової тарілки; **2** — столового прибору; **3** — бокала; **4**—
серветки; **б** — при обслуговуванні за меню замовлених страв з
використанням: **5** — закускової і **1** — пірижкової тарілок; **2** —
столового прибору; **3** — бокала; **6** — полотняної серветки

- за меню замовлених блюд: закускова і пірижкова тарілки, столовий прибор (ніж і виделка), фужер, полотняна серветка.

Вечірньої пори сервіровку доповнюють закусьним прибором, а столову ложку прибирають.

При сервіровці за меню вечері з холодною і гарячою закусками прибор до гарячої закуски подаються одночасно з нею. Додають чарки і бокали для спиртних напоїв.

На рисунку 20.2 представлена найскладніша — банкетна сервіровка столу на 1 персону. Така сервіровка може бути використана для банкету за столом з повним обслуговуванням.

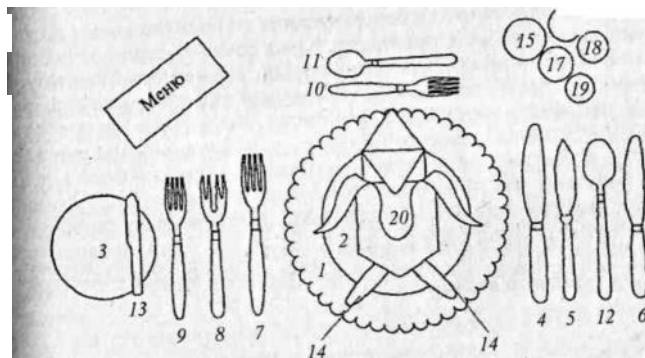


Рисунок 20.2. Банкетна сервіровка

1 — підставна тарілка або декоративний піднос; **2** — закускова або основна тарілка; **3** — пірижкова тарілка; **4** — столовий ніж; **5** — рібний ніж; **6** — закусочний ніж; **7** — столові виделки; **8** — рібні виделки; **9** — закусочні виделки; **10** — десертні виделки; **11** — десертна ложка; **12** — столова або бульйонна ложки; **13** — ніж для масла; **14** — додаткова пара закусочних приладів; **15** — бокал для води; **16** — бокал для шампанського; **17** — бокал для червоного вина, або лафітна чарка; **18** — , бокал для білого вина або рейнвейна чарка; **19** — горілчана чарка; **20** — полотняна « гостьова серветка

При підготовці залу до обслуговування офіціант повинен дотримуватись правил роботи, прийнятих у ресторані. В першу чергу поведження зі всіма предметами сервіровки столу мають бути підпорядковані санітарно-

гігієнічним і естетичним вимогам. Стіл сервірується у напрямку просування офіціанта вперед під час роботи. Основна і додаткова сервіровка столу, подача і прибирання окремих предметів сервіровки і приборів виконуються з правого боку від гостя, за винятком тих предметів, місце яких на лівому боці. До них належать пирогові тарілки, ніж для масла, пашотниця до сніданку, а також виделки. Сервіровка з правого боку від гостя проводиться правою рукою, а з лівого боку — лівою. Відповідно міняється напрям руху офіціанта вздовж столу.

20.4 Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.

Під час обслуговування офіціант має вчасно і швидко прибрати зі столу використаний посуд і прибори, перенести їх до підсобного столу і ставити на тацю, що покрита полотняною серветкою.

Прибирати використаний посуд і прибори можна як з правого (правою рукою), так і з лівого (лівою рукою) боку від споживача.

Використаний посуд прийнято прибирати зі всього столу одночасно після того, як всі відвідувачі за ним закінчили їсти. Зазвичай гості після завершення споживання їжі кладуть прибори на тарілку паралельно один одному. Але гості можуть не зробити цього, тому офіціант має отримати дозвіл на прибирання використаного посуду.

Крім використаних тарілок і приборів, зі столу вчасно прибирають пусті блюда, баранчики, салатники, кувшини, пляшки, графіни тощо.

Під час прибирання столу використовують таку ж технологію, що й при подаванні страв. В її основі - техніка перенесення «в дві та три тарілки».

Прибираючи тарілку із залишками їжі, офіціант підходить до першого споживача праворуч, бере в праву руку тарілку з приборами і перекладає її в ліву руку, утримуючи великим і вказівним пальцями. Далі підходить до наступного споживача праворуч і встановлює тарілку на пальці лівої руки: середній, безіменний, мізинець. Прибори з першої та другої тарілок і залишки їжі він складає на нижню тарілку.

Інший варіант прибирання полягає в тому, що офіціант дві перші тарілки прибирає згаданим вище способом, а третю і наступні ставить на передпліччя лівої руки; при цьому він перекладає виделкою (ножем) залишки їжі на другу (нижню) тарілку і кладе прибори на першу. Для збирання залишків їжі можна також використовувати спеціальну тарілку, яку офіціант тримає між вказівним і середнім пальцями.

Використані тарілки офіціант відносить на підсобний стіл і одразу приносить чисті. При обслуговуванні групи споживачів двома офіціантами один з них збирає використаний посуд і прибори, а інший ставить на стіл чисті. Для цього на підсобний стіл заздалегідь ставлять стопку тарілок в необхідній кількості. На верхню тарілку кладуть полотняну серветку, складену вчетверо, на неї - виделки, і ножі. Скляний посуд ставлять на тацю, що покрита полотняною серветкою, відносять на лівій руці.

Заміну скатертини в присутності споживача виконують без огоління кришки столу. За загальними правилами професійної етики та етикету, розрахунок зі споживачами проводять після подавання гарячих напоїв. В окремих випадках рахунок можна подати після подавання холодних страв та закусок. В будь-якому випадку рахунок подають на маленьких тацях або в маленьких обкладинках. При цьому він лежить рахунком донизу, правий кут із загальною сумою відігнутий на зворотний бік рахунку, який і повернуто догори.

Запитання для самоконтролю

1. Що таке «сервірування столу»?
2. Чим відрізняється попереднє сервірування столу від додаткового?
3. Як необхідно підготувати зал до обслуговування споживачами?
4. Наведіть декілька варіантів сервірування столу в закладі ресторанного господарства (сніданок, обід, вечеря)?
5. Які є правила прибирання використаного посуду?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 32 – 45; 6; 7, с. 91 – 94; 8, с. 125 – 129.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 21.

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ.

План

- 21.1 Зустріч і розміщення споживачів.
- 21.2 Прийом та оформлення замовлення.
- 21.3 Виконання замовлення. Розрахунок зі споживачем.

21.1 Зустріч і розміщення споживачів.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторанах складається з таких елементів: зустріч і розміщення споживачів, прийом і оформлення замовлення, виконання замовлення, розрахунок із споживачем.

Зустріч і розміщення споживачів. Споживачів зустрічає швейцар, потім гардеробник і при вході до залу метрдотель або старший офіціант. Він вітає гостей, питає, на скільки персон необхідно підготувати стіл, дає можливість обрати місця в залі самостійно. Пропонувати місця за столом, де вже сидять споживачі можна лише за їх згодою. Неможна пропонувати споживачу місця, що не підготовлені до обслуговування.

Для великої групи людей з дозволу метрдотеля можна зіставляти столи.

Метрдотель або офіціант пропонує гостю сісти, висунувши стілець, запросивши його жестом. Якщо прийшли разом чоловік і жінка, то жінці

офіціант пропонує зайняти місце першій, а потім пропонує сісти чоловікові; жінка сідає праворуч від чоловіка. Якщо гості самотійно сіли за стіл, пересаджувати їх не дозволяється.

21.2 Прийом та оформлення замовлення.

Прийом і оформлення замовлення. Меню офіціант пропонує в обкладинці у розгорнутому вигляді на сторінці з фірмовими стравами ліворуч лівою рукою жінці. Якщо за столом сидять декілька чоловік, то перевага віддається старшому, ювіляру тощо. Разом з меню подається преїскурант вин в закритому вигляді. Офіціант дає гостям час на вибір страв, потім приймає замовлення.

При необхідності офіціант допомагає з вибором страв, напоїв.

Замовлення офіціант записує до бланку рахунків у наступній послідовності: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи, другі страви, солодкі страви, буфетна продукція. Офіціант повторює замовлення, уточнює час подавання та інші побажання відвідувачів.

21.3 Виконання замовлення. Розрахунок зі споживачем.

Виконання замовлення: передача замовлення на виробництво закусок і страв, підбір посуду для їх приготування та подавання, досервірування столу згідно із замовленням, подавання страв і напоїв.

Завершальним етапом обслуговування є **розрахунок**. Перед поданням рахунку офіціант з'ясовує у споживача, чи буде додаткове замовлення та підготовлює рахунок; потім рахунок подає споживачу на маленькій таці або пірижковій тарілці з лівого боку.

Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику основним картам напоїв.
2. Який порядок розташування напоїв в карті бару.
3. Яке призначення карти бару?
4. Який порядок розташування напоїв в карті чаю та карті кави?

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи: 1.

Базова: 5, с. 32 – 45; 6; 7, с. 91 – 94; 8, с. 125 – 129.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 22.

ОСНОВИ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ. ЧАСТИНА І.

План

22.1 Основні способи подавання страв і закусок.

22.2 Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

22.3 Правила та техніка подавання перших страв.

22.1 Основні способи подавання страв і закусок.

У ресторанній практиці залежно від кваліфікації офіціанта і від заданого рівня обслуговування використовують такі *способи подачі закусок, страв і напоїв*:

- ✓ *порційна подача страв (європейський спосіб);*
- ✓ *подача страв «у стіл» (російський спосіб);*
- ✓ *подача страв «в обнос» (французький спосіб);*
- ✓ *подача страв з попереднім порціонуванням на підсобному столі (англійський спосіб).*

При порційному подаванні страв (європейський спосіб) кухарі на роздачі оформляють кожен порцію окремо в посуді індивідуального користування.

Офіціанти готують для кухарів тарілки, чашки, креманки, порційні сковорідки та інший посуд для їжі, а також підставні тарілки (де це потрібно), сервірують столи відповідними столовими приборами. Одержуючи продукцію ш роздачі, офіціанти можуть скористатися тацями або візками, для сервіровки, щоб доставляти страви до залу. Тацю з порціями офіціант ставить на підсобний стіл, а візок для сервіровки може розмістити недалеко від столу, де сидять гості. Подача індивідуальної порції кожному гостеві проводиться з правого боку правою рукою, а якщо це незручно, то з лівого боку лівою рукою.

У такий спосіб у рестораних закладах подають супи в глибоких тарілках та бульйонних чашках, холодні закуски — в закусочних тарілках, гарячі страви — в мілких столових тарілках, гарячі закуски – в кокотницях, кокільницях, кроншелях, десерти — в креманках, тощо.

Цей спосіб подачі не вимагає особливої майстерності і високої кваліфікації. Для професійної роботи за цим способом досить кваліфікації офіціанта III розряду. Подаючи страви у такий спосіб, необхідно пам'ятати, що ставити тарілку гостеві потрібно не далі ніж в 2 см від краю стільниці. При цьому емблему на тарілці слід мати в своєму розпорядженні обличчям до відвідувача і, подаючи тарілку, потрібно тримати її за самий край, щоб не доторкатися до харчових продуктів (тому скрізь, де можливо, необхідно користуватися підставними тарілками).

Для перенесення замовлених порцій закусок, страв і напоїв і роздачі в зал офіціанти використовують великі, середні і малі таці. Тацю накривають вологою серветкою, щоб запобігти ковзанню посуду. Серветка також вбирає рідину, яка випадково може пролитися на тацю. Офіціант повинен стежити, щоб дно таці було сухим і чистим.

Подача страв «у стіл» (російський спосіб) широко використовується на банкетах, при обслуговуванні великих груп гостей, при туристичному обслуговуванні. Кухарі в цьому випадку оформляють на роздачі страви загального користування. Офіціанти готують для кухарів такий посуд блюда

круглі і овальні, супниці, баранчики, соусники, вази, багато-порційні салатники, лотки та інший посуд. Поки кухарі оформляють (багатопорційні страви, офіціанти сервірують столи тарілками і приборами. При отриманні блюда на роздачі офіціант повинен забезпечити його приборами для розкладки.

При подачі страв «у стіл» необхідно рівномірно розподіляти страви на поверхні столу, дотримуючи принципи гармонії і рівноваги. Необхідно чергувати страви за кольором, висотою, величиною. При подачі гарячих страв необхідно поклопотатися про спеціальні підставки. Якщо страви з кришками, то слід виставити підставні тарілки для кришок. А якщо кришки гарячі, то їх необхідно забезпечити серветками.

У такий спосіб зручно подавати хліб у хлібній корзині на групу гостей, рибні і м'ясні асорті на фарфорових блюдах, суп у супниці. При обслуговуванні сімейних обідів, соуси — в соусниках, пиріжки і бутерброди — на підносах, м'ясні рагу — у баранчиках, торт — на вазі «плато», фрукти — в декоративній вазі, кава — у кавниках, соки — в глеках тощо.

При подібному способі подачі відвідувачі мають можливість самостійно або за допомогою сусідів по столу перекласти собі їжу в тарілку — що є елементом самообслуговування. Але на прохання гостей офіціанти повинні бути готові взяти зі столу замовлену страву і перекласти її в тарілки гостей, користуючись технікою подачі страви «в обнесення».

Подача страв «в обнос» (французький спосіб) використовується, в основному, на банкетах і за столом як з повним, так і з частковим обслуговуванням. При індивідуальному обслуговуванні за замовленим меню цей спосіб прижився в ресторанах класу «люкс» і вищого класу. Кваліфікація офіціанта, що подає страви «в обнесення», повинна бути не нижчою за IV розряд. Обслуговування відвідувачів цим способом відбувається тільки з лівого боку від гостя. Таким способом можна подавати холодні і гарячі закуски, основні гарячі страви, деякі солодкі страви, фрукти, хлібобулочні і кондитерські вироби.

При подаванні «в обнесення» можливі **2 варіанти**:

1. Офіціант пропонує відвідувачу страву з лівого боку, і відвідувач самостійно перекладає її з блюда в свою тарілку, користуючись при цьому приборами для порціонування, які лежать на блюді.

2. Офіціант показує страву з лівого боку, потім бере в праву руку прибори для порціонування і перекладає її з блюда на тарілку гостя.

При цьому лікоть правої руки офіціанта під час перекладання завжди повинен стосуватися його корпусу.

При організації обслуговування «в обнесення» офіціанти готують посуд для подачі і прибори для порціонування. Для цього способу подачі зручно використовувати круглі і овальні блюда, лотки на 4, 6 або 8 порцій. Для порціонування можна використовувати різні лопатки, ложки, шпилі, але найчастіше офіціанти використовують універсальний прибор — столову ложку і виделку. Кухарі на роздачі для цього способу оформляють страви, що складаються з порційних шматків або з дрібної нарізки.

При подачі страв «в обнесення» офіціант виконує такі операції:

- на підготовлене кухарями блюдо кладе виделку зубцями вниз, а на неї столову ложку поглибленням вниз (ручки приборів повинні виступати за край блюда — ложка дещо більша, ніж виделка);

- згортає ручник вчетверо і кладе його на долоню лівої руки, одночасно прикриваючи ним манжет рукава;

- правою рукою ставить поверх ручника блюдо з холодною закускою і приборами для розкладання (ручки приборів повинні бути звернені до споживача);

- при подачі гарячої страви встановлює її на ліву руку за допомогою другого ручника;

- тримаючи страву на лівій руці, виходить до залу і підходить до клієнта з лівого боку, висунувши ліву ногу вперед;

- стоячи з лівого боку від гостя, злегка нахиляється, наближаючи страву до тарілки гостя так, щоб край блюда знаходився над краєм тарілки (не торкаючись його);

- після нетривалої презентації страви бере прибор для порціонування в праву руку так, щоб ложка утримувалася за середину знизу середнім пальцем, а ручка виделки — за середину кінцями вказівного (знизу) і великого (зверху) пальців. Кінці ручок прибор при цьому повинні упиратися в долоню (в основу безіменного пальця і мізинця), а згин зубців виделки повинен знаходитися над поглибленням ложки;

- захоплює приладом порцію страви (гарніру, соусу) і перекладає на тарілку споживача;

- кладе прилади знову в блюдо, випрямляється і переходить до наступного споживача.

Офіціант повинен дотримуватись правил порціонування страв: спочатку брати основний продукт, переносити його в тарілку споживача, а потім перекладати гарнір, розміщуючи його за основним продуктом; далі, захопивши ложкою соус, поливати ним основний продукт. У такий спосіб офіціант перекладає більшість холодних закусок, гарячих страв, що складаються з порційних шматків м'яса, риби і гарнірів.

При ідеальній системі обслуговування рекомендується, щоб гарніри і соуси подавали різні офіціанти.

Подача страв з попереднім порціонуванням на підсобному столі (анлійський спосіб) має декілька різновидів залежно від оформлення страви і від використовуваного офіціантом інвентарю.

1 спосіб. Офіціант подає страву, що складається з порційних шматків, використовуючи для подачі стаціонарний підсобний стіл.

У цьому випадку на підсобному столі наперед підготовлені тарілки або інші предмети індивідуального користування, а стіл для гостей досервірований відповідними столовими приборами. Офіціант виносить страву до зали, показує її гостям. Якщо гість один, то показувати страву потрібно з лівого боку. Якщо гостей багато, то показувати страву потрібно всім, підходячи до столу з різних боків, потім офіціант ставить страву на

підсобний стіл і розкладає їжу по тарілках у тій же послідовності, що і при обслуговуванні «в обнесення». Оформивши одну, дві або три тарілки, офіціант тут же подає їх гостям з правого боку правою рукою. При перекладанні страви на підсобному столі офіціант в правій руці тримає столову ложку, а в лівій — столову виделку. При подачі холодної страви тарілки повинні бути холодними, а при подачі гарячої страви — підігрітими. При оформленні порції офіціант стежить за тим, щоб краї тарілки залишалися чистими.

2 спосіб. Офіціант подає страву, приготовлену великим шматком, використовуючи для подачі приставний столик.

У цьому випадку за декілька хвилин до подачі приставний столик потрібно поставити впритул до столу, де сидять відвідувачі. На приставному столику треба підготувати стопку тарілок, а гостям подати відповідні столові прибори. Офіціант виносить страву до залу ставить її на приставний столик, таким чином демонструючи страву гостям. Разом зі стравою офіціант приносить усі необхідні прибори для порціонування і перекладань: ножі, шпилі, лопатки, ложки, виделки. Спочатку офіціант на очах у гостей розрізає страву на необхідну кількість порцій, потім розкладає їх по тарілках. Обробляти на очах у гостей прийнято рибу, приготовлену цілком, запечене поросся, різдвяну індичку тощо.

3 спосіб. Офіціант на очах у гостей доводить до готовності страву, використовуючи при подачі пересувний візок сервіровки.

Офіціант доставляє візок до залу, зупиняє його поблизу стола, де сидять гості, що замовили страву. На верхній полиці візка розміщують продукти і пристосування для доприготування і оформлення страви. На нижній полиці візка розміщують тарілки. Офіціант на очах у гостей може готувати салат, заправляти страву соусом, під смажувати біфштекси, проводити «фламбірування» (підпал спиртної суміші, якою заздалегідь облили продукт). Далі офіціант аналогічно проводить порціонування і оформлення тарілок.

Подача страви з попереднім порціонуванням на очах у відвідувачів доручається найкваліфікованішим офіціантам V розряду. При ідеальній організації обслуговування цю подачу повинна забезпечувати бригада з кількох чоловік.

22.2 Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

Під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства готельних, курортних та туристських комплексів, у яких застосовують метод обслуговування офіціантами, буфетну продукцію прийнято подавати першою.

Хліб подають відразу ж після того, як гості сядуть за стіл з хлібниці французьким способом; на пиріжковій тарілці, або у вазах російським способом.

Споживають хліб, відламуючи його шматочками на пиріжковій тарілці.

Прийнято одночасно з хлібом подавати і прохолодні напої, асортимент яких дуже широкий – це і мінеральні води, і фруктові соки, квас, прохолодні коктейлі, щербети і т. ін.

Температура подавання охолоджених безалкогольних напоїв від +8°C до +10°C.

Усю розмаїтість холодних страв і закусок записують в меню та подають в наступній послідовності: ікра зерниста, паюсна; риба солоня (копчена); рибна гастрономія (шпроти, сардини, сайра); оселедець натуральний, січений з гарніром; риба відварна з гарніром; риба заливна; риба під маринадом; риба під майонезом; нерибні продукти моря; свіжі овочі натуральні; салати і вінегрети; м'ясна гастрономія; м'ясо відварне, холодець; м'ясо смажене; домашня птиця і дичина холодні; закуски з овочів і грибів; кисломолочні продукти.

Після холодних страв подають гарячі закуски. Хоча в міжнародній практиці рекомендують холодні закуски подавати перед супами, а гарячі закуски – після супів, холодні страви і закуски подають при температурі – +10...+14°C.

Деякі закуски подають зі шматочками харчового льоду (масло вершкове, овочі натуральні).

Холодні закуски рекомендовано подавати в порцеляновому посуді.

При подаванні холодних закусок для кожного гостя стіл сервірують закускою і пиріжковою тарілками, закускою прибором, фужером і горілчаною чаркою. На закускою тарілку кладуть складену полотняну серветку.

Усі страви, що ставлять з лівого боку від гостя, офіціант подає лівою рукою, а з правого боку від гостя – правою рукою.

Ікорниці, салатники, соусники, фужери, вазочки при подаванні ставлять на підставну тарілку, функцію якої може виконувати пиріжкова, закускою або мілка столова залежно від діаметра посуду.

При подаванні холодних страв застосовують лопатки для розкладання риби, ікри, паштету, прибори для салатів, щипці, столові (десертні) ложки, виделки та інші допоміжні прибори.

Прибори для розкладання закусок розміщують поруч із стравною, спираючи його на край посуду, або кладуть на страву збоку (на правий борт посуду) так, щоб ручки приборів виступали за борт посуду.

Для прийому холодних страв, закусок подають закускою виделки і ножі; до закускою коктейлів – закускою виделку, а також, залежно від консистенції коктейлю, додатково чайну ложку.

При подаванні раків і деяких інших делікатесних закусок користуються спеціальними виделками. Якщо до закуски подають вершкове масло, то на правий край пиріжкової тарілки кладуть – ніж для масла. При частковому обслуговуванні офіціантами страви і закуски розташовують на столі переважно з лівого боку від закускою тарілки, а напої – з правого.

Якщо замовлено кілька видів закусок і страв, то:

- закуски у високому посуді і хліб ставлять ближче до центра столу;

- по бокам від них ближче до краю столу – закуски на лотках і блюдах.

При повсякденному обслуговуванні всі холодні страви з гарніром і салати ставлять з лівого боку від гостя, а холодні страви без гарніру (сир, ковбаса, тощо) або з невеликою кількістю гарніру (оселедець, кілька з цибулею), заливні або фаршировані страви, малосольну рибу і рибну гастрономію – праворуч.

Холодні страви і закуски можна поставити на стіл одночасно.

Якщо гість замовив кілька закусок і страв, причому в замовлення входять також вершкове масло і свіжі натуральні овочі, то масло й овочі варто подати відразу ж і залишити на столі до кінця їжі, забрати їх потрібно зі столу (за згодою гостей) перед подаванням десерту.

Після рибної закуски необхідно замінити закусочну тарілку і прибори.

Для цього, підготувавши на підсобному столі чисту закусочну тарілку з закусочним набором, офіціант підходить до відвідувача з лівого боку і лівою рукою забирає використану тарілку, а правою рукою із правого боку, ставить чисту.

Якщо на тарілці зібралися кістки й інші залишки їжі від раніше поданих страв – необхідна заміна тарілок.

Гарячі закуски подають, звичайно, слідом за холодними в тому ж посуді, в якому вони були приготовлені (порціонні сковорідки, кокотниці, кокільниці й ін.). Як правило, гарячі закуски подають на банкетах, святкових обідах і вечерях. При повсякденному обслуговуванні в ресторані гарячі закуски готують за замовленням відвідувачів.

Стіл сервірують підігрітою закусочною тарілкою, закусочним прибором, пірижковою тарілкою, фужером, чаркою горілчаною або мадерною. Закусочну тарілку підігрівають до температури +40...+50°C.

Температура подавання гарячих закусок складає +75...+90°C.

Гарячі закуски прийнято подавати в наступному порядку і відповідно до такої ж послідовності записувати в меню: з риби і нерибних продуктів моря; з м'яса; із субпродуктів із птиці і дичини; з овочів, грибів; яєчні; борошняні.

Рибні гарячі закуски подають у кокільницях (раковинах), м'ясні - у кокотницях. Гарячі закуски під соусом – із птиці і дичини, печериць у сметані й інше подають у кокотницях – по дві штуки на порцію.

Під ручку кокільниці підкладають полотняну або паперову серветку, складену трикутником. Страву з кокільниці їдять кокотною виделкою або чайною ложкою. За бажанням відвідувача закуску можна перекласти на підігріту закусочну тарілку.

22.3 Правила та техніка подавання перших страв.

У практиці обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів, прийнято після подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок подавати супи.

Якщо не були замовлені холодні страви й закуски, гарячі закуски, то супи подають першими.

За способом приготування супи класифікують на:

- 1) прозорі;
- 2) заправні;
- 3) пюреподібні;
- 4) молочні;
- 5) холодні;
- 6) солодкі.

За температурою подавання супи поділяють на холодні й гарячі. **Температура подавання гарячих супів +75°C**; якщо супи заправляють л'езоном, то в цьому випадку температура подавання їх +65...+70°C, а **температура подавання холодних супів +12...+14°C**.

Солодкі супи можна подавати і холодними і гарячими.

Норма видачі супів коливається від 250 до 400 грамів, а в поодиноких випадках – **500 грамів**, що залежить від типу закладу і самого супу.

Супи відпускають із роздавальної і доставляють до залу в різному посуді, а саме: в супових мисках, бульйонних чашках, столових глибоких тарілках, супницях, керамічних глечиках.

Подають супи на стіл також у різному посуді:

- глибоких столових тарілках з різного матеріалу;
- порцелянових і фаянсових бульйонних чашках;
- керамічних і глиняних глечиках;
- порцелянових і фаянсових кісе;
- у супницях з різного матеріалу.

Порцеляновий посуд для супів підігрівають в апаратах для підігрівання тарілок **до температури +65...+75°C**. У глибоких столових тарілках можна подавати всі види супів, а в бульйонних чашках - прозорі й пюреподібні супи. При банкетному обслуговуванні в бульйонних чашках можна подати і заправні супи. При подаванні супів на стіл глибокі столові тарілки ставлять на мілкі столові, а бульйонні чашки – на блюдця.

У практиці закладів ресторанного господарства використовують **різні способи подавання супів**:

1) суп отримують і доставляють до залу в одно- або багатопорційних супових мисках, які встановлюють на тацю, покриту полотняною серветкою. Розливають супи на підсобному столі або серванті офіціанта, використовуючи для цього розливну ложку, яку заздалегідь кладуть на закусточну тарілку праворуч від супової миски. Підігріту глибоку столову тарілку встановлюють на мілку столову тарілку, беруть лівою рукою і присувають її впритул до супової миски на рівні її висоти. Під час розливу дотримуються послідовності: спочатку перекладають густу частку супу, а потім рідку.

Під час порціонування супу його не можна збовтувати і треба стежити за рівномірним розподілом сметани й жиру. Подають суп з правого боку правою рукою. Якщо обслуговують двох гостей одночасно, то суп подають правою і лівою руками одночасно, але правою – праворуч одному відвідувачу, а лівою – другому відвідувачу ліворуч;

2) суп із роздавальної отримують у глибокій столовій тарілці, доставляють на підсобний стіл, встановлюють на мілку столову тарілку і подають на стіл правою рукою з правого боку. Цей спосіб подавання не дозволяє зберегти температуру подавання супу; тарілки з супом незручно транспортувати тацею;

3) суп отримують в однопорційних супових мисках і тацею доставляють до залу на підсобний стіл або сервант. У глибоку столову тарілку пересипають густу частину супу, потім розливну ложку кладуть на пиріжкову тарілку, а супову миску беруть двома руками й переливають суп у тарілку рухом від себе.

Ставлять глибоку столову тарілку на мілку столову тарілку і подають на стіл правою рукою з правого боку;

4) супову миску встановлюють на обідній стіл праворуч від гостя на закусочну тарілку, поруч на пиріжкову тарілку кладуть розливну ложку. Стіл офіціанти заздалегідь сервірують мілкою і глибокою столовими тарілками. Відвідувач сам наливає собі суп, або офіціант на серванті наливає частку супу в глибоку тарілку, а залишок супу встановлює на стіл у суповій мисці. Цей варіант ефективний, коли відвідувача обслуговують за меню комплексних раціонів харчування;

5) суп приносять до залу в багатопорційній суповій мисці або порцеляновій супниці з розливною ложкою. Стіл сервірують столовими тарілками заздалегідь. Далі суп подають французьким способом. Сметану в цих випадках приносять окремо. Пампушки, пиріжки, ватрушки приносять на пиріжковій тарілці і встановлюють її ліворуч за пиріжковою тарілкою для хлібу.

6) прозорі і пюреподібні супи отримують і доставляють до залу в бульйонних чашках. На серванті або підсобному столі чашки встановлюють на блюдця і кладуть бульйонну або десертну ложку, ручка чашки обов'язково повернута ліворуч, а ложки – праворуч. Далі суп подають правою або лівою рукою з відповідного боку. На банкетах чашку з блюдцем встановлюють на мілку столову тарілку. Гарнір подають на пиріжковій тарілці і становлять за пиріжковою тарілкою.

7) національні супи готують і подають у керамічних глечиках з кришкою або під шаром тіста замість кришки. При подаванні супу під шаром тіста його підрізають ножом навкруги горла глечика і перекладають на пиріжкову тарілку.

Цей спосіб має варіанти:

- глечик з супом встановлюють на закусочну тарілку, приносять до столу і лівою або правою рукою встановлюють перед гостем. Стіл досервіровують дерев'яною ложкою;

- суп отримують у глечиках, на підсобному столі переливають у глибоку столову тарілку і подають на мілкій столовій тарілці;

- стіл заздалегідь сервірують глибокою і мілкою столовими тарілками.

Глечик з супом на закусточній тарілці встановлюють на стіл праворуч від споживача. Поруч з глечиком на піріжкову тарілку кладуть розливну дерев'яну ложку. Споживач сам розливає собі суп.

Запитання для самоконтролю

1. Які способи подавання страв використовують в закладах ресторанного господарства?
2. Наведіть особливості подавання буфетної продукції.
3. Наведіть особливості подавання холодних закусок і страв, гарячих закусок.
4. Як класифікують супи за способом приготування, за температурою подавання?
5. Наведіть особливості подавання супів.

Рекомендована література

Базова: 5; 6; 7; 8, с. 104 – 111.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 23.

ОСНОВИ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ. ЧАСТИНА II.

План

- 23.1 Правила та техніка подавання других страв.
- 23.2 Особливості подавання солодких страв.
- 23.3 Правила та техніка подавання гарячих та холодних напоїв.

23.1 Правила та техніка подавання других страв.

Другі гарячі страви подають після прийому супів або після холодних страв і закусок, якщо не були замовлені супи. Починати обслуговування можна і з подавання других страв, якщо не були замовлені закуски і супи.

Перед подачею других страв, офіціант прибирає зі столу використаний посуд з-під перших страв і холодних закусок, а також прибори і кришталевий або скляний посуд, і з дозволу замовника - закуску, що залишилася, окрім солінь, квашень, натуральних овочів, які добре поєднуються з другими стравами.

Перш ніж подавати другі страви, стіл досервіровують столовими приборами, а при необхідності, і склом відповідно до замовлення. Якщо замовлено рибну страву, то стіл сервірують рибними столовими приборами, за відсутності них - столовими виделками, які кладуть зліва і праворуч від столової тарілки. Але спочатку стіл сервірують підігрітими мілкими столовими тарілками, а якщо замовлено і салат, то зліва від основної тарілки ставлять закусточну тарілку.

При подаванні других гарячих страв ураховують черговість залежно від виду початкової основної сировини, а саме: спочатку подають страви з риби, потім з м'яса, птиці, дичини, овочів, крупів, яєць, молока і борошна. Крім того, враховують спосіб теплової обробки і страву подають у такій послідовності: відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені. Потім ураховують спосіб холодної кулінарної обробки - натуральні страви, що панірують, рубані.

Температура подавання других гарячих страв +80...+85°C.

Для розкладання відварних, припущених і смажених страв користуються столовими ложкою і виделкою, а запечених - лопаткою.

Для подавання страв з відварного і смаженого м'яса, риби, виробів з рубаної маси, птиці, омлетів, сирників, пудингів використовують одно- або багатопорційні овальні або круглі металеві блюда.

Страви з припущеної і тушованої риби, смажене м'ясо, птах і субпродукти в соусі, тушковане м'ясо, вареники, пельмені, овочі в молочному соусі, рагу з овочів подають в круглих або овальних баранчиках.

Страви із запечених: риби, м'яса, овочів, яєчню подають на порційних сковородах.

23.2 Особливості подавання солодких страв.

Солодкі страви часто називають ***десертом*** (від фр. desserrer - робити ненапруженим, розкутим, легким).

Перед подаванням десерту прибирають прибори, чарки, тарілки, що залишилися після споживання буфетної продукції, холодних і гарячих закусок, супів, других гарячих страв, спеції. Залишають тільки квіти й десертні прибори, якщо вони були наперед викладені на стіл; змітають крихти, стіл додатково сервірують десертними тарілками.

Якщо десертні прибори були розміщені за тарілкою при попередньому сервіруванні, слід перемістити їх до десертної тарілки вправо - ніж і ложку, а вліво від десертної тарілки - виделку.

Перед подаванням солодких страв стіл сервірують фужером або келихом для шампанського; мадерною чаркою (для десертного або лікерного вина).

Для подавання солодких страв використовують: десертні тарілки, вази, стакани, фужери, металеві порційні сковорідки, блюда різної форми, креманки.

Креманки, вази, стакани, фужери встановлюють на підставну (пиріжкову) тарілку, що покрита невеликими різьбленими паперовими серветками.

Усі солодкі страви, які наперед розпорційовані в індивідуальний посуд (десертні тарілки або креманки), подають з правого боку, правою рукою і ставлять перед відвідувачем.

Солодкі страви підрозділяють на гарячі й холодні.

До гарячих солодких страв відносять: суфле, пудинги, грінки, кашу гур'євську, буберт, панку, налисники, соложеники, шарлотку, яблука, смажені в тісті та ін.

Гарячі солодкі страви подають при **температурі + 65...+70°C**, повітряний пиріг (суфле) - **відразу після випікання**.

До холодних солодких страв відносять: плоди свіжі; компоти, киселі; желе, муси; самбуки; креми; збиті вершки, морозиво; фруктові салати; парфе; борошняні кондитерські вироби: торти, флани, бісквіти, рулади, тістечка, печиво, вафлі, пряники, кренделі, пастила, зефір, мармелад, халва, варення, цукерки і т. ін.

Особливу групу солодких страв складають фрукти. Подають плоди натуральними або з цукром, рафінадною пудрою, сиропом, молоком, вершками, сметаною.

Температура подачі натуральних фруктів, желе, мусів, кремів, самбуків +7...+14°C; киселів, компотів +12...+16°C; морозива - від 0 до +4°C.

23.3 Правила та техніка подавання гарячих та холодних напоїв.

Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад) і холодні (молочні коктейлі, фруктові соки, квас, морс і ін.) відносять до безалкогольних. Вони мають тонізуючі властивості, подають їх, як правило, після десерту. До слабоалкогольних напоїв відносять медові напої, пиво. Змішані напої, що мають у своєму складі алкоголь, - десертні коктейлі, пунші, глінтвейни, гроги, негас – готують, у більшості, в барах.

Чай подають в чайних чашках, в склянках з підстаканниками, поставленими на блюдця або пиріжкові тарілки, **парами чайників або одним чайником.** Чай подають в чайних чашках, які встановлюють на чайні блюдця з чайною ложкою. При цьому ручка чашки має бути повернута вліво, а ручка ложки - вправо.

В чайних салонах, номерах готелів, а іноді - при груповому обслуговуванні відвідувачів в залі ресторану, чай подають парами чайників. У малому чайнику місткістю 250 см³ готують заварку, у великому - доливному (1000 см³) - приносять кип'яток. Чайники ставлять праворуч від гостя на маленькому підносі.

Наливають чай в чашки так, щоб від поверхні чаю до краю чашки або склянки була відстань 0,5-1,0 см.

Подають **каву** у порцелянових або фаянсових чашках місткістю 75-100 мл. Чашку кави з блюдцем і кавовою ложкою офіціант ставить на невелику тацю і доставляє до серванта або приставного столу. Чашку з кавою офіціант ставить на стіл перед гостем правою рукою з правої сторони. При цьому ручки кавової чашки мають бути повернені вліво, а кавової ложки - вправо. Кавову ложку кладуть на блюдці перед чашкою.

Молочник (вершковик) на підставній тарілці ставлять правіше від гостя за кавовою чашкою рукою вліво (брати лівою рукою), а цукорницю –

правіше від молочника. Подавання декількох чашок кави або кавників мають проводитися двома способами:

1. Індивідуально для кожного гостя на невеликих овальних тацях, що економить працю офіціанта при сервіруванні і прибиранні посуду;

2. Із загальної великої таці, який офіціант тримає в лівій руці, при цьому він бере кожну чашку кави за ручку, ставить її на блюдці і подає гостеві, стоячи праворуч від нього.

Якщо кава пролилася на блюдці, то слід негайно ж замінити блюдце чистим. Не допускається брати чашку за край і торкатися пальцями стін чашки.

«Какао боби» - це насіння шоколадного дерева. Насіння *какао* розтирають, обсмажують і обезжирюють, перемелюють в порошок, з якого і готують напій. Готовий напій наливають в чайну чашку і подають з молоком або вершками, яєчним жовтком, мороженим.

Вперше *шоколад* був відкритий ацтеками в Центральній Америці. Ацтеки придумали напій з какао-бобів, який відрізнявся гірким смаком і великою кількістю спецій.

Гарячий шоколад розливають в чайні чашки, ставлять на блюдця з чайними ложками і подають праворуч. Чашка перед споживачем має стояти ручкою вліво, чайна ложка лежати перед чашкою ручкою вправо.

Шоколад зі збитими вершками подають охолодженим в конічних склянках або чайних чашках. До шоколаду з молоком, гаряче молоко рекомендують подавати окремо в молочнику.

Температура подавання гарячих змішаних (алкогольних) напоїв має бути біля $+65^{\circ}\text{C}$. Їх не можна доводити до кипіння, оскільки алкоголь починає випаровуватися, коли температура напою досягає $+78^{\circ}\text{C}$.

Всі інгредієнти, що входять до складу *пуншу* (цукор або мед), вода, пряності, вино і ром), поміщають у вогнетривкий посуд і доводять до потрібної температури. Готовий пунш переливають у спеціальний посуд, який офіціант приносить на таці до столу гостей.

Подають пунш у високих, заздалегідь підігрітих келихах; більш гарячий пунш ($+75\dots+80^{\circ}\text{C}$) - в чайних порцелянових, глиняних або скляних чашках.

Глінтвейн - це різновид пуншу, але готується напій на основі вина з прянощами; подають в гарячому вигляді ($+75\dots+80^{\circ}\text{C}$). З пряностей використовують корицю, гвоздику, мускатний горіх. Як основу беруть сухе червоне вино, але можна вина типу «Херес», «Портвейн», «Мадера», «Марсала».

Приправлене таким чином вино ставлять на вогонь в емальованій каструлі, доводять до $+70\dots+80^{\circ}\text{C}$, проціджують і подають - в чашках або склянках, частіше - гарячим.

Глінтвейн можна приготувати на чистому вині без води і без коньяку. У цьому випадку його підігрівають до $+80\dots+90^{\circ}\text{C}$.

Грог (Grog) - англійський напій, суміш міцного гарячого чаю, цукру і рому.

Негас - підсолоджене з пряностями вино (звичайно «Портвейн»), яке розбавлене гарячою водою.

Запитання для самоконтролю

1. Наведіть приклади особливості подавання других гарячих страв.
2. Яка температура подавання других гарячих страв? Який посуд використовують для їх подавання?
3. Наведіть особливості подавання десертів, холодних і гарячих напоїв.

Рекомендована література

Базова: 5; 6; 7; 8, с. 116 – 123.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

ТЕМА 24.

ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ НАПОЯМИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

План

24. 1 Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання.

24.2 Аперитиви та дигестиви. Правила їх подавання.

24.3 Правила подавання вина у пляшках. Основи еногастрономії.

24. 1 Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання.

Алкогольні напої — напої, до складу яких входить етиловий спирт (горілка, лікєро-горілочані напої (настойки і бальзами, наливки, лікєри), коньяк, ром, бренді, віски, вино, пиво).

В залежності від процентного вмісту етилового спирту ці напої підрозділяють на:

- **міцноалкогольні** — від 30 до 60 % етилового спирту;
- **алкогольні;**
- **слабоалкогольні** — від 1,5 до 7,0 % етилового спирту.

Горілка - алкогольний напій міцністю від 37,5% до 56,0% об., виготовлений шляхом бродіння зернової чи плодовоовочевої сировини з наступною дистиляцією та очищенням.

Таблиця 24.1

Органолептичні показники горілок

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду
Колір	Безбарвна рідина
Смак і аромат	Характерні для горілки без стороннього присмаку та аромату, в горілках особливих дозволено злегка відчутний характерний аромат

Горілки поділяються на 2 групи:

- *звичайні*;

- *особливі* - містять смакові і ароматичні речовини (добавки), які поліпшують і пом'якшують смак та запах спирту.

Горілка подається в чарках місткістю не більше 50 см³. При індивідуальному обслуговуванні горілка звичайно подається в чарках, стопках або невеликих карафах. При обслуговуванні групи відвідувачів — в карафах і пляшках (сильно охолодженою).

Лікоро-горілчані напої - алкогольні напої міцністю від 1,2 % до 60,0 % об., виготовлені змішуванням спирту етилового ректифікованого з напівфабрикатами (*спиртованими соками, морсами, настоями, ароматними спиртами*), інгредієнтами (*цукровим сиропом, кислотами, барвниками, патокою, ароматичними речовинами*) та підготовленою водою, насичені або ненасичені діоксидом вуглецю (для слабоалкогольних напоїв).

Залежно від органолептичних показників, міцності і масової концентрації загального екстракту ці напої поділяють на 8 груп:

- лікери;
- наливки;
- настоянки;
- бальзами;
- аперитиви;
- коктейлі;
- напої десертні;
- напої слабоалкогольні.

Лікер (від лат. «liquor» – рідина) - лікоро-горілчаний напій міцністю 15,0...50,0 % об., найчастіше виготовлений методом мацерації — вимочування фруктів чи інших інгредієнтів у спирті, з подальшою фільтрацією і розведенням водою до необхідної міцності.

Лікер емульсійний – лікоро-горілчаний напій міцністю 15,0...25,0 % об., непрозорий, який має вигляд однорідної гомогенної емульсії без розшарування.

Головна особливість лікерів – значний вміст цукру, більше 100 г/л.

Найвідоміші в світі лікери:

• «**Amaretto**» – темно-коричневий лікер на основі мигдалю і абрикосів, на смак нагадує марципан;

• «**Baileys**» (**Бейліс**) – кремний вершковий лікер з Ірландії (17 % об. спирту);

• «**Cointreau**» (**Куантро**) – міцний прозорий лікер фруктового смаку, на основі цедри апельсину (40 % об. спирту);

• «**Sheridan's**» (**Шериданс**) – унікальний ірландський лікер, що складається з 2 компонентів: в одній частині пляшки — ванільний лікер, а в іншій — кавово-шоколадний;

• «**Sambuca**» – італійський анісовий лікер на основі пшеничного спирту. Найпопулярніший спосіб вживання – палаючим з зернами кави;

- «Сугаґао» (Кюрасао) – напій на основі винного спирту з додаванням гвоздики, апельсинової кірки, кориці і мускатного горіха.

Способи споживання лікерів:

- в чистому вигляді - у лікерній чарці, стопці;

- розбавленим водою, льодом, морозивом, молоком, вершками, гарячим шоколадом, соком;

- з іншим алкоголем;

- в складі коктейлів – як основа, ароматизатор, сироп.

Лікери відрізняються високими смаковими, ароматичними властивостями і великим вмістом цукру.

Залежно від вмісту спирту і вживаної сировини розрізняють такі види лікерів:

- **міцні** – 35...45 % об. спирту і 32...50 % цукру – купажування спиртних настоїв ефіроолійних рослин і прянощів із спиртом, цукровим сиропом і барвниками, з наступним витримуванням в дубових бочках від 6 міс. до 2 років;

- **десертні** – 25...30 % об. спирту і 35...50 % цукру – готуються на плодово-ягідних спиртованих соках і морсах, настоях, ароматичних спиртах з ефіроолійної сировини;

- **креми** -15...28 % об. спирту і великим вмістом цукру.

Існує і умовна класифікація лікерів за смаком:

- цитрусові;

- кавові;

- кокосові.

Наливка - лікери-горілчаний напій міцністю від 15% до 35% об. з масовою концентрацією екстрактивних речовин від 15 до 50 г/100см³, виготовлений на основі свіжої плодово-ягідної сировини або напівфабрикатів з неї з використанням інших напівфабрикатів та інгредієнтів.

Таблиця 24.2

Органолептичні показники наливок

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Прозора рідина без сторонніх домішок і осаду
Колір	Забарвлена рідина
Смак і аромат	Солодкий, гармонійний, злагоджений

Настоянка - лікери-горілчаний напій міцністю від 20% до 60% об. з масовою концентрацією екстрактивних речовин не більше ніж 20 г/100см³, з гіркуватим-пекучим або солодким пряним присмаком, виготовлений на основі настоїв спиртованих з рослинної і плодово-ягідної сировини з використанням інших напівфабрикатів та інгредієнтів.

Залежно від вмісту спирту розрізняють такі види настоянок:

- гіркі – 30...60% об. спирту і цукру не більше 1% – з яскраво вираженим ароматом, своєрідним забарвленням, гірким чи гіркувато-пряним смаком - абсент, текіла, перцівка, зубрівка, італійські біттери;

- напівсолодкі – 30...40% об. спирту;

- солодкі -16...25% об. спирту і 8...30% цукру – купажуванням плодово-ягідних морсів з спиртом-ректифікатом і додаванням цукру, патоки, барвників.

Бальзам - лікєро-горілочаний напій міцністю від 35% до 45% об. з масовою концентрацією екстрактивних речовин від 7 до 30 г/100 см³, темно-коричневого або темно-червоного кольору з пряним ароматом та тонізувальними властивостями, виготовлений на основі настоїв спиртових, соків плодово-ягідних спиртованих та інших натуральних смакових добавок з додаванням колєру або без нього.

Коньяк — це міцний спиртний напій з виноградного спирту, одержаного перегонкою сухих білих виноматеріалів і витриманого тривалий час в контактї з дубовою бочкою.

Виготовляти коньяк почали більше 300 років тому в пд-сх частині Франції, переважно з використанням винограду, вирощеного на виноградниках, розташованих поблизу м. Коньяк провінції Шаранта.

Нині лише напій, народжений у 6 французьких округах регіону Шарант: Велика Шампань (Grande Champagne), Мала Шампань (Мала Шампань), Бордери (Borderies), Тонкі Ліси (Fins Bois), Хороші Ліси (Bons Bois) і Звичайні Ліси (Bois Ordinaires) може гордо називатися «Cognac».

Всі інші подібні напої, навіть французькі, але з інших областей - «Brandy».

Способи подавання коньяку:

- кімнатної температури в коньячному келиху на диджестив;

- з льодом у келиху tumbler на аперитив (VS, VSOP).

Споживаючи коньяк слід пам'ятати **правило «трьох С»: Safe, Cognac, Cigare**, тобто крім кави і сигар з коньяком нічого не вживають.

Коньяк повинен мати вказівку на приналежність до певної категорії залежно від витримки.

Для позначення термінів витримки коньяку в дубових бочках використовують систему від 1 до 5 зірочок:

VS, De Luxe, Selection - вік не менше 2,5 роки;

Superior - -//-/- 3,5 роки;

VSOP, Vieux, VSO, WS, Rare, Reserve - -//-/-/- 4,5 роки;

WSOP, Grande Reserve - -//-/-/- 5,5 роки;

XO, Napoleon, Or, Tres Vieux, Vieille Reserve - //-/- 6,5 роки.

В залежності від якості коньяки поділяють на:

- ***ординарні*** – з коньячних спиртів, витриманих від 3 до 5 років:

“***” – не менше 3 років;

“****” – не менше 4 років;

“*****” – не менше 5 років.

- **марочні** – з коньячних спиртів витриманих у дубових бочках не менше 6 років:

“**КВ**” – коньяк витриманий – зі спиртів середнього віку не менше 6 років;

“**КВВЯ**” – коньяк витриманий вищої якості – -//-//- не менше 8 років;

“**КС**” – коньяки старі – -//-//- не менше 10 років;

“**ДС**” – дуже старі – -//-//- не менше 20 років.

- **колекційні** – спеціально відібрані марочні коньяки, які пройшли післякупажний відпочинок та додатково витримані у дубовій тарі не менше 3 років.

Французькі коньяки за своєю якістю розрізняються за допомогою букв та їх поєднань:

Е — екстра (спеціальний),

F — прекрасний,

W — витриманий,

O — старий,

P — світлий,

S — кращий,

V — дуже.

Поєднання букв визначає такі терміни витримки коньячних спиртів:

VO — дуже старий (від 12 до 15 років);

VOP — дуже старий, світлий;

VSO — дуже якісний, старий (від 15 до 20 років);

VSEP — дуже якісний, спеціальний, світлий (від 18 до 25 років);

VSOP — дуже якісний, старий, світлий (від 20 до 30 років);

WSOP — дуже якісний, старий, світлий (від 26 до 40 років);

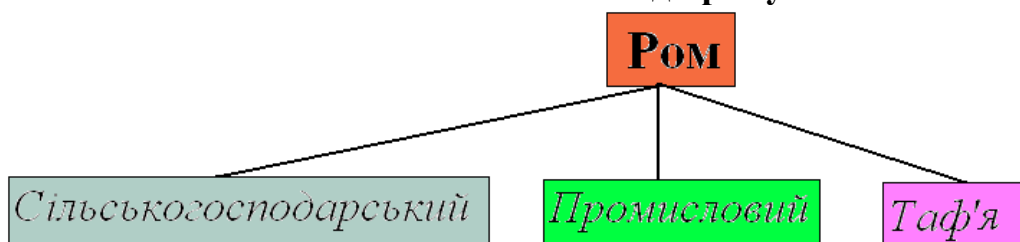
OX — старий, екстра (коньяк найвищої якості).

Ром - настоянка міцністю від 40 % до 45% об., виготовлена зі зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією з подальшим витриманням у дубових бочках.

Це прозора світло-коричнева рідина з характерним ароматом, трохи пекучим смаком, вміст цукру 2%.

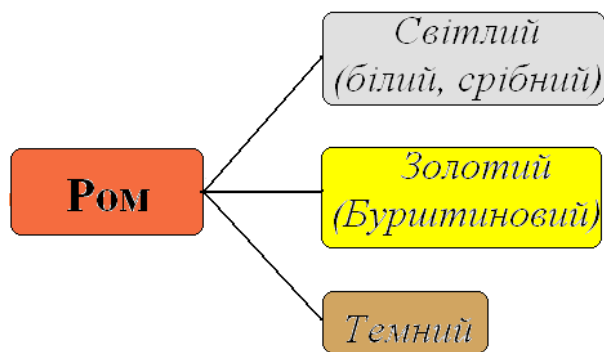
Напій вживають кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив.

Основні види рому

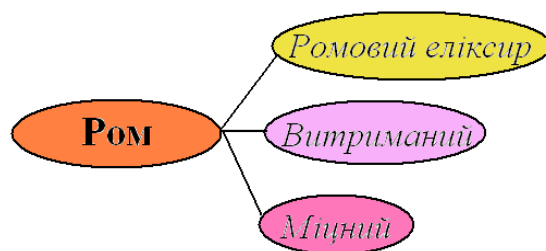


Класифікація рому за:

- кольором:



• **міцністю:**



Джин - настоянка міцністю від 40% до 50% об., виготовлена зброджуванням зернової сировини і наступною подвійною чи потрійною дистиляцією з шишками та ягодами ялівцю та іншою ароматичною сировиною.

Хороший джин в чистому вигляді повинен залишати в роті сильне відчуття холоду.

За технологією виробництва розрізняють 2 основні типи джину:

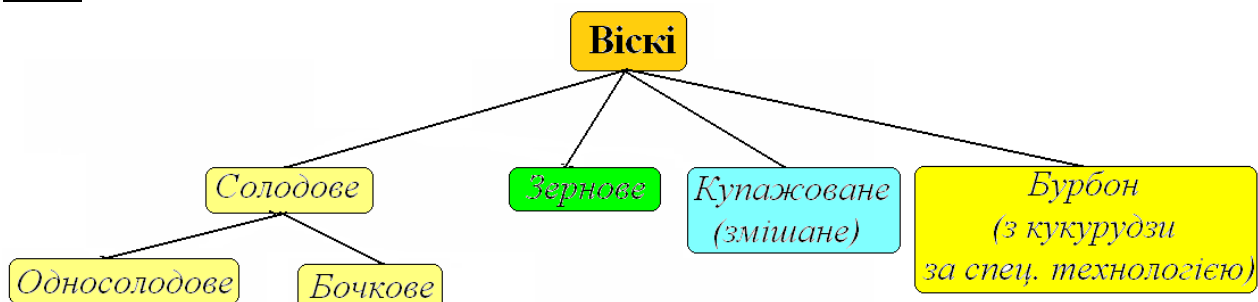
— голандський — міцністю 35% об.;

— лондонський сухий — міцністю 40...47% об .

Віскі - настоянка міцністю від 40 % до 50 % об. (деякі ексклюзивні сорти до 60 % об.), з характерним ароматом, виготовлена з витриманого в обвуглених всередині дубових бочках спирту-сирцю із зерна ячменю, жита, кукурудзи, ячмінного солоду.

Традиційними регіонами, які виробляють віскі є Шотландія і Ірландія.

Залежно від сировини і способу виробництва розрізняють такі **ВИДИ віскі:**



Подається у склянці tumbler кімнатної температури чи з льодом; у склянці dram – кімнатної температури.

Шотландська традиція вживання віскі розкривається формулою з 5 дієслів на S:

- Sight** - подивитись,
- Smell** — вдихнути,
- Swish** — посмакувати,
- Swallow** — ковтнути,
- Splash** — плеснути води.

Вино – продукт, що одержують у результаті спиртного бродіння виноградного суслу (рідкий продукт, що одержують зі свіжого винограду в результаті дроблення, стікання, пресування) або мезги (роздроблені ягоди винограду) з об'ємною часткою спирту від 9 до 20% .

За термінами виготовлення вина ділять на:

- **молоде вино** - це натуральне столове вино, що одержується за загальноприйнятою технологією з окремих сортів винограду або їх суміші, що реалізовується до 1 січня наступного за урожаєм винограду року;
- **ординарне (вино без витримки)** - виходить так само, як молоде, але реалізується з 1 січня наступного за урожаєм винограду року;
- **витримане вино** - вино покращеної якості, що одержується за спеціальною технологією з окремих сортів винограду або їх суміші з обов'язковою витримкою перед розливом у пляшки не менше 6 місяців;
- **колекційне вино** - вино високої якості, яка після закінчення витримки в стаціонарному резервуарі додатково витримується в пляшках не менше 3 років;
- **старе (архівне) вино.**

За кольором виноградні вина поділяються на:

- **білі** – від світло-соломяного до янтарного;
- **рожеві** – від блідо-рожевого до світло-рубінового;
- **червоні** – від рубіново-червоного до червоного з коричневим відтінком;
- **жовті** – від темно-жовтого до кольору заварки міцного чаю.

За вмістом цукру (г/дм³) виноградні вина поділяються на:

- **сухі** – до 3;
- **напівсухі** – 5...30;
- **напівсолодкі** – 30...80;
- **десертні** – 160...200;
- **лікерні** – більше 200.

За об'ємною часткою спирту (міцністю) % виноградні вина поділяються на:

- **столові** – 9...14;
- **десертні** – 13...17;
- **міцні** – 17...20.

За якістю виноградні вина поділяються на:

- **марочні** – витримані вина протягом 1,5...4,0 років;
- **ординарні** – вина без витримки, але не раніше, ніж через 3 місяці після переробки винограду;

• **міцні** – одержані шляхом неповного збродження соку і зупинки бродиння додаванням ректифікованого спирту (спирту природного бродиння не менше 4,2% об.);

• **десертні** – в них спирту природного бродиння повинно бути не менше 1,2% об.;

• **ароматизовані** – отримані шляхом змішування сухих або кріплених виноматеріалів, спиртових рослинних екстрактів (полину, материнки, меліси, м'яти), спирту етилового ректифікованого. Міцність 16...20% об., вміст цукру 40...160 г/дм³;

• **насичені діоксидом вуглецю** – одержують при бродинні у герметичному посуді під тиском (ігристе, шампанське) і штучним насиченням способом сатурації (шипучі).

За насиченістю діоксидом вуглецю виноградні вина поділяються на:

- **тихі** – це столові та кріплені вина;
- **насичені CO₂** – шампанське, ігристі та шипучі вина.

За кондиціями ігристе вино поділяється на:

- **екстра брут** – вміст цукру до 6 г/дм³;
- **брут** – вміст цукру до 15 г/дм³;
- **екстра сухе** – вміст цукру 16...19 г/дм³;
- **сухе** – вміст цукру 20...30 г/дм³;
- **напівсухе** – вміст цукру 35...45 г/дм³;
- **напівсолодке** – вміст цукру 55...65 г/дм³;
- **солодке** – вміст цукру не менше 75 г/дм³.

Об'ємна частка спирту – 11,0...13,5%.

До слабоалкогольних напоїв належать :

пиво, лонгер, ром-кола, джин-тонік, медові хмільні напої, квас.

Пиво – ігристий, освіжаючий, слабоалкогольний напій з характерним хмельовим ароматом і приємним смаком.

Сировина для отримання пива - солод, хміль, зм'якшена вода, дріжджі низового і верхового бродиння, несолоджені матеріали (рис, кукурудза тощо).

Процес пивоваріння включає наступні основні етапи: приготування солоду з ячменю, отримання суслу, збродження суслу, витримку (доброджування) пива, обробку і розлив пива.

За способом оброблення пиво поділяють на:

- фільтроване - пастеризоване і непастеризоване;
- нефільтроване – освітлене і неосвітлене.

Пиво виробляють трьох типів:

- світле;
- напівтемне;
- темне.

24.2 Аперитиви та дигестиви. Правила їх подавання.

Аперитив (от лат. aperire – відкривати) – це група спиртних напоїв, які подаються перед вживанням їжі, для збудження апетиту і покращення травлення.

Алкогольні напої, що можуть бути аперитивами:

- ✓ вермут;
- ✓ шампанське чи коктейлі на його основі;
- ✓ херес
- ✓ горілка;
- ✓ мадера;
- ✓ віскі;
- ✓ коньяк;
- ✓ джин;

Аперитиви поділяються на 3 групи:

- **алкогольні** – міцність 15...35 % об., вміст цукру – 4...18 г/100см³;
- **звичайні** – мінеральна вода, соки;
- **коктейлі-аперитиви.**

Правила для аперитивів:

- не подаються гарячі, теплі і солодкі напої;
- кількість алкоголю в напої має збуджувати апетит, а не викликати сильне сп'яніння;
- напої гармоніюють до закусок.

Дигестив (от лат. digestivus – сприяє травленню) – це спиртні напої, які допомагають перетравлюватися їжі, подаються в кінці трапези.

Алкогольні напої, що можуть бути дигестивами:

- ✓ лікери і бальзами;
- ✓ міцні і десертні вина;
- ✓ коньяки;
- ✓ коктейлі-дигестиви;
- ✓ віскі;
- ✓ бренді;

Правила для вибору аперитивів і дигестивів:

- аперитив і дигестив – різні напої;
- дигестив міцніший за аперитив;
- світлі напої – аперитиви, а темні - дигестиви.

24.3 Правила подавання вина у пляшках. Основи еногастрономії.

Процес подавання вина складається з 3 стадій:

- **представлення вина;**
- **відкривання пляшки;**
- **наповнення чарок чи келихів.**

Представлення вина:

- пляшка білого вина виноситься в зал в кулері;

- пляшка червоного вина – в кошику;
- гостю, який замовив вино демонструється етикетка, вино показують так, щоб його не можливо було сплутати з іншими;
- доречно дати дегустаційну характеристику напою.

Відкривання пляшки вина:

- пляшка відкривається в присутності гостя:
 - на столі, якщо місця достатньо;
 - на розкладному столику з підносом;
 - в кулері.
- пляшку не прийнято повертати навколо своєї осі, її можна тільки злегка нахилити;
 - знімають акцизну марку, видаляють верхню частину термоусадочного ковпачка (підрізаючи по середній частині чи під ним);
 - горличко пляшки протирають серветкою;
 - штопор вгвинчують чітко по осі пробки, пробку обережно усувають;
 - горличко протирають серветкою, потім “підкатують” бічною стороною пробки;
 - пробку кладуть на маленьку тарілку чи вішають на пляшку, проколовши спеціальною шпилькою на ланцюжку.

Декантування вина – переливання вина з пляшки в іншу ємність (графин, декантер). **Мета** – відокремлення вина від природнього осаду та насичення вина киснем.

Еногастрономія - це вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами.

Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно дотримуватися певних правил (принципів):

- **«Забороняючий»** — деякі страви погано поєднуються або взагалі не сумісні з певними видами алкогольних напоїв.
- **«Кольоровий»** — вина і страви повинні відповідати одне одному за кольором або створювати привабливі кольорові поєднання.
- **«Регіональний»** — вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею, яка в свою чергу рельєфно підкреслює позитивність переваг вина саме цього регіону.
- **«Соусний»** — якщо при приготуванні страви використовують вино, воно має подаватися до столу;
- **«Силовий»** — у випадку, коли пропонується подати дорогі або витримані вина, необхідно пам'ятати: щільні і важкі страви з густим соусом потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких слід подавати легкі вина;
- **«Взаємодія ароматів»** — вина зі складним і/або сильним ароматом (букетом) краще подавати до страв з відносно легким ароматом і смаком;
- **«Поєднання за м'якістю і жорсткістю»;**
- **«Ціновий».**

Принципи черговості подачі вин

Біле вино подається перед червоним, і ніколи не навпаки.

Легкі вина п'ють перед більш важкими, і ніколи не навпаки.
Шампанське подають перед білим і червоним сухими винами, після цих вин, але ніколи - у проміжку між ними.

Категорична “заборона”:

- **червоне вино подавати до дарів моря;**
- **біле вино - до червоного м'яса.**

Запитання для самоконтролю

1. Класифікація напоїв.
2. Дайте характеристику основним алкогольним напоям.
3. Яка температура подавання алкогольних напоїв?
4. Які є рекомендації щодо вживання горілки.
5. Які є рекомендації щодо вживання настоянки.
6. Які є рекомендації щодо вживання лікерів та бальзамів.
7. Які є правила споживання коньяку.
8. Які є правила споживання віскі та текіли.
9. Які є правила споживання пива. Основні принципи підбору вин.
10. Що таке аперитив та дижестив та які є правила їх подавання?
15. Які є правила подавання вина? Яка послідовність відкривання пляшки з вином.
16. Які принципи еногастрономії Ви знаєте?

Рекомендована література

Базова: 5; 6; 7; 8, с. 125– 140.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42; 43; 45.

ТЕМА 25.

**КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА.**

План

25.1 Види кейтерінгу та їх характеристика.

25.2 Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.

25.1 Види кейтерінгу та їх характеристика.

Останнім часом у системі ресторанного господарства визначилась стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій.

Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності “кейтерінг”. Кейтерінгове обслуговування з’явилося на українському ринку в 90-х рр.. минулого сторіччя.

На сьогодні виділяють **3 основні види кейтерингу**, які набули найбільшого поширення в Україні:

✓ виготовлення страв у заготівельному закладі ресторанного господарства;

✓ виготовлення страв поза закладом ресторанного господарства (виїзне ресторанне обслуговування на природі, на дачах тощо);

✓ контракт на поставку готової продукції (доставка в офіси, на підприємства і т. ін.).

Частіше такі послуги надають заклади ресторанного господарства у вигляді організації корпоративного кейтерінгу для працівників офісів, малих підприємств тощо.

Кейтерінгове обслуговування класифікують за різними ознаками:

1) за контингентом замовників:

- корпоративні замовники (обслуговування ділових зустрічей, презентацій, конференцій, семінарів, корпоративних вечірок);

- громадські організації (обслуговування семінарів, зборів, благодійних бенкетів, випускних балів тощо);

- індивідуальні замовники (обслуговування сімейних свят);

- колективи установ, підприємств, навчальних закладів (комплексні обіди, сніданки, вечері);

2) за місцем проведення заходу:

- ті, що проводять в приміщенні, - офісі, вдома, будинку культури, на території виставкового центру тощо;

- ті, що проводять на лоні природи;

- ті, що проводять на транспорті, - на прогулянкових катерах, теплоходах тощо;

3) за повнотою наданих послуг:

- кейтерінгове обслуговування готовими продуктами харчування (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальним замовленням бере на себе зобов’язання у виробництві та доставці страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці);

- повносервісне (вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальним замовленням або кейтерінгова компанія повністю бере на себе зобов’язання організації замовлення).

25.2 Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.

Готову продукцію необхідно доставляти на місце проведення заходу за 1-2 години до початку. Готова продукція повинна доставлятися вчасно і без

деформувань декорування страв. Необхідно дотримання вимог до строків зберігання сировини та готової продукції.

Для оформлення замовлень в підприємствах організують службу замовлень типу диспетчерської, а для виготовлення та комплектації замовленої продукції – виробничі цехи та приміщення комплектації.

Готову продукцію викладають в чорні ящики ГН-1/1 та ГН-1/2, а потім у термоізоляційних контейнерах на возиках – платформах «МЕТОС» та транспорту, розвозять по офісах. Замовлену продукцію можна одержати безпосередньо на підприємстві або замовити доставку її до офісів за окрему платню, чи заключити з підприємством контракт на поставку. Для доставки готової продукції в офіси залучають студентів та учнів на умовах погодинної оплати та неповного робочого дня.

Для виконання цієї послуги необхідно потурбуватися про збереження якості страв, тобто забезпечити дотримання певної температури під час транспортування. Так, наприклад, ізотермічні контейнери дозволяють зберігати температуру як гарячих, так і холодних страв практично без змін протягом 4–х годин. Контейнери виготовлені з спеціального поліуретану, дуже легкі; вони мають широкий спектр кольорів: чорні, білі, сині та ін. Пропонують використовувати для доставки за адресою комплексних замовлень таке обладнання:

- візок – платформа «МЕТОС»:

 - ЛВ – 55, габарити 610x610x890 мм, вага 60 кг;

 - ЛВ – 75, габарити 600x750x880 мм, вага 200 кг.

Такий візок має міцну конструкцію з нержавіючої сталі, гумові колеса радіусом 50 мм, з яких 2 поворотні, які можуть поглинати вібрацію;

- візок для чорних коробок ГН – 1/1 «МЕТОС»; вільне місце має розміри 420 x 690 мм, колеса діаметром 125 мм, два з яких мають блокіровку;

- транспортні ящики «МЕТОС» (чорні коробки), теплоізоляція яких дозволяє транспортувати та зберігати тривалий час гарячі та холодні страви, напої. Відрізняються легкістю, ударостійкістю та зручністю миття:

 - * чорної коробки ГН -1/2; габаритні розміри – 400x325x230 мм, відкривається зверху та з боків, межі температури - +40°С...+110°С;

 - * чорна коробка ГН – 1/1 - має кришку з охолоджуючим елементом до +40°С, габарити 650x400x300 мм.

При доставці на місце продукцію розпаковують у спеціально відведеному приміщенні. Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, розраховують у співвідношенні: один офіціант на 10-15 гостей на банкеті-фуршеті, 6-7 гостей на банкеті за столом.

Запитання для самоконтролю

1. Наведіть визначення «кейтерінг».
2. Назвіть основні види «кейтерінгу».
3. Як організують прийом та виконання замовлень на доставку готової продукції за адресою?

4. Назвіть основні види устаткування для доставки замовленої продукції за адресою.

Рекомендована література

Базова: 5; 6; 7; 8, с. 211 – 225.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42; 43; 45.

ТЕМА 26.

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.

План

26.1 Кухня – фьюжн.

26.2 Молекулярна кулінарія.

26.3 Новітні методи оформлення страв.

26.1 Кухня – фьюжн.

Під словом **фьюжн** (від англ. – «інтеграція, об'єднання, зливання, зрощування») в кулінарії розуміється змішання різних кулінарних традицій (продуктів та способів їх обробки) в одній страві. Вперше це було злиття європейської та далекосхідної традицій (китайської та японської), потім приєдналися латиноамериканська, індійська та інші кухні. Під «фьюжн» стали розуміти сумісність продуктів, раніше здавалося несумісних.

Основний принцип кухні фьюжн - змішування. Це своєрідна «філософія кулінарії», в якій важливо розуміти поєднання продуктів та інтуїтивно відчувати "смакову" гармонію. Всі продукти, які зібрані в одній фьюжн-страві, повинні поєднуватися не тільки за смаком, але і за своєю структурою, бути підібраними один до одного і не "конфліктувати". Тут не існують яких-небудь стандартів та правил. Фьюжн дає можливість експериментувати та фантазувати. Дуже важливо для фьюжн, щоб під час приймання страви смак кожного інгредієнта в страві був окремо відчутним, але потім всі компоненти зливаються в неперевершеному післясмаку, який гарантує масу здивувань та нових емоцій. Безперечним правилом для кухні фьюжн - свіжість і якість використовуваного продукту.

Основні принципи, за якими створюються страви стилю фьюжн:

- пристосованість стародавніх, застарілих рецептів під сучасні продукти та технології. Наприклад - кулебяка з креветками і сиром тофу;
- злиття різних кулінарних культур. Одна із різновидностей фьюжн - стиль ТехМех: злиття техаської та мексиканської кухонь;
- змінення технології із збереженням назви та зовнішніх ознак національної страви. Наприклад, можна обсмажувати-буряк, моркву чи цибулю для звичайного борщу на сковороді вок в оливковій олії з додаванням соєвого соусу;
- адаптація чужої національної кухні під смаки міських мешканців.

Фьюжн - це стиль повний гармонії і рівносилля, а також дуже смачна, оригінальна та здорова кухня. Вона для тих, хто втомився від консерватизму та любить новизну.

26.2 Молекулярна кулінарія.

Молекулярна кулінарія - прогресивна кулінарія; *суть* її полягає в тому, що в процесі приготування поєднуються продукти харчування новітньої технології й молекулярної хімії, завдяки чому виходять цікаві страви з незвичайною консистенцією й оригінальними смаковими якостями; *характерна риса* молекулярної кулінарії в тому, що завдяки їй можна широко розкрити смакові якості продукту; для приготування таких страв необхідне спеціальне устаткування: холодильні установки, центрифуги, прилади для подрібнювання продуктів; крім того, необхідна допомога хіміків, мікробіологів; молекулярна кухня корисна, вона не містить жирів, наявність вуглеводів обмежена; це може бути суп у вигляді суфле; мус з м'яса або зелень консистенції збитих вершків; білий шоколад з осетровою ікрою; сир пармезан з медом; абрикоси під гострим соусом, виготовленим з перцю й часнику; кава у вигляді печива; чай у вигляді желе; морозиво зі смаком шинки та ін.

Термін «молекулярна кулінарія» не зовсім коректний, адже кухар працює не з окремими молекулами, а з хімічним складом і агрегатним станом продуктів. Хімія і фізика в останні десятиліття особливо щільно пов'язані з кулінарією, але основи всіх сучасних знань в цій області були закладені багато століть назад і вже стали універсальним знанням.

Способи створення кулінарних шедеврів. Улюблені форми подачі страв у кулінарів-новаторів - емульсії, мусси і піна. Їх можна приготувати з чого завгодно - з рідини, сиру, м'яса, овочів, але тільки не за допомогою вінчика або блендера, а в спеціальному лазерному сифоні - в ньому продукти розщеплюються буквально на молекули і потім насичуються киснем.

У молекулярній кулінарії важливо не тільки уміти готувати, важливо бути трішки хіміком, трішки інженером-фізиком. Суперсучасні технології прийшли в світ високої кухні.

Молекулярна кухня закликає здивувати і підкорити просту людину. Тільки уявіть собі - тверда кава або мус з кролика і картопляного пюре, піна, «виткана» з лосося, диня з оселедцем. Перераховувати дивовижні страви можна дуже довго, адже людська фантазія невичерпна, а творчий підхід до приготування їжі виправдає будь-які очікування найвередливішого гурмана.

Цікаво одне - як скоро виправдаються прогнози учених, які стверджують, що жодна середньостатистична господиня незабаром не зможе готувати для своєї сім'ї без впровадження у своїй домашній кухні новітніх технологій в області молекулярної кулінарії.

26.3 Новітні методи оформлення страв.

Оформленню готових страв і закусок приділяють особливу увагу. Гарно оформлені страви і закуски притягують увагу відвідувачів, приносять естетичну насолоду, збуджують апетит і поліпшують засвоєння їжі.

При порціонуванні страв треба вміло поєднувати гарніри, соуси і прикраси з основними продуктами за смаком і кольором. Складні гарніри викладають у вигляді "букетиків", розміщуючи їх за кольорами світлового спектру. Наприклад, при оформленні вареної риби біля неї можна розмістити гарнір у такій послідовності: томати (червоний), морква (оранжевий), картопля (жовтий), горошок (зелений). Темно-червоні соуси поєднують за кольором і смаком з вареним і смаженим м'ясом, білі - зі стравами з птиці, рожевий томатний і білі соуси - з рибою.

Оформлення має бути простим і виразним. Для оформлення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний, жовтий і зелений), редиска, зелені листки салату, сира та варена морква. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні речовини. Крім цього для оформлення використовують продукти, які входять до складу страви або закуски (яйця варені, м'ясні та рибні продукти), а також лимони.

Хрін, цибуля, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Страви чи закуски можуть бути оформлені так, щоб було видно основний склад продуктів.

Краї салатниць, тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5...2,0 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити.

Елементи прикрас поділяють на прості та складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки; до складних відносять - у вигляді конвалії, пальми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірок, гребінців.

Для оздоблення свіжі огірки використовують неочищеними. Їх нарізують кружальцями, квадратиками, трикутниками, зірками, гребінчиками. З них виготовляють дзвіночки, латаття.

Свіжі томати, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. Їх нарізують часточками у вигляді латаття, квітів.

М'ясні салати можна прикрашати дзвіночками і тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси, їх викладати потрібно в самому кінці.

Рибні салати прикрашають чорною або червоною ікрою, якими викладають різну мозаїку.

Перед подаванням гарячі закуски у колотницях, кокільницях, порційних сковорідках, корзиночках укладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою, на ручку кокотниці надівають папільйотки, які прикрашають закуску і захищають пальці від опіків. Для виготовлення

папільйотки паперову серветку на вузькі смужки 3 см завдовжки і 0,7...1 см завширшки, не розрізаючи до кінця. Потім таку серветку скручують трубочкою. Щоб трубочка трималася і не розкручувалася її склеюють або, на неї надівають серветку, вирізану у вигляді "сніжинки", 4...5 см в діаметрі з вирізаною серединкою.

Запитання для самоконтролю

1. Що таке "фьюжн" в кулінарії?
2. Які основні принципи стилю фьюжн?
3. Що таке "молекулярна кілінарія"?
4. В чому полягають особливості молекулярної кулінарії?
5. Які новітні методи оформлення страв Вам відомі?

Рекомендована література

Базова: 5; 6; 7; 8.

Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ГОСТ 30523-97 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.»
3. ГОСТ 30524-97 «Межгосударственный стандарт. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
4. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Укл.: О.І.Череве, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

Базова:

5. *Архіпов В.В.*, Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 342 с.
6. *Главчева С.И.* Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 с.
7. *Мостова Л.М.*, Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
8. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
9. *Ресторанный* сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М.: ЗАО «Изд-во «Центрополиграф», 2008. – 570 с.

Допоміжна:

10. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. - 280 с.
11. *Архіпов В.В.*, Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: Навч. пос. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. - 384 с.
12. *Афанасьев И.* Діловий етикет. Етика ділового спілкування: Навч. посібник. К.: - Альтпрес. - 2003. - 368 с.
13. *Барановский В.А.* Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. — Ростов-на-Дону: Феникс. 2004. - 422 с.
14. *Бельдова М.В.* Деловой протокол и этикет. Практика применения / М.В. Бельдовл, А.В. Рогова, Б.А. Шардаков. — М.: Проф. изд-во, 2008. — 187 с.
15. *Богушева В.И.* Организация обслуживания посетителей ресторанов

и баров: Учеб. пособ. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. - 416 с.

16. *Браун Г., Хэпнер К.* Настольная книга официанта. - Ростов-на-Дону: Феникс. 2001. - 320 с.

17. *Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов* (Под ред. Ю.Ф. Волкова) / Серия «Учебники, учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2004. – 448с.

18. *Деловая культура для официантов-барменов: Учеб. пособие.* — Ростов-на-Дону; Феникс, 2001. - 384 с.

19. *Ефимова Ю.* Кафе: создание и управление. — М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2007 - 176 с.

20. *Ефимова Ю.* Шведский стол: организация и технологии. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 144 с.

21. *Ефимова Ю.* Эффективное меню: концепция и дизайн. — М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2006. - 176 с.

22. *Карнаухова В.К.* Сервисная деятельность: учебное пособие / В.К. Карнаухова, Т.А. Краковская. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Изд-й цент «МарТ», 2006. – 256с.

23. *Кориунов В., Кустова А.* Подбор персонала для ресторанного бизнеса. - М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 144 с.

24. *Малюк Л.П.* Сервісологія та сервісна діяльність: Навч. посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Зіюлковська. — Х.: ХДУХТ, 2009. — 211 с.

25. *Марвин Б.* Маркетинг ресторана: как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. - М.: Изд-во Жигульского, 2002. - 216 с.

26. *Менеджмент ресторанного господарства: Навч. посіб. за ред. Г.Т. П'ятиницької.* — К.: КНТЕУ, 2008. - 374 с.

27. *Панова Л.А.* Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Дашков и К, 2003. - 304 с.

28. *П'ятиницька Г.Т., П'ятиницька Н.О.* Менеджмент громадського харчування: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: КНТЕУ. 2001. - 654 с.

29. *П'ятиницька Г.Т.* Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація. — К.: КНТЕУ. - 2007. — 465 с.

30. *Радченко Л.А.* Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 352с.

31. *Ридель Х.* Бары и рестораны. Техника обслуживания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 352 с.

32. *Романович Ж.А.* Сервисная деятельность: учебник / Ж.А. Романович. С.Л. Калачев – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 284с.

33. *Сазонов О.* Как раскрутить ресторан. - М: Аспект пресс. 2001. – 378 с.

34. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів: Афіша, 2010.-304 с.

35. *Современная энциклопедия напитков*. - Д.: БАО, 2002. - 382 с.
36. *Солдатенков Д.* Современный ресторан: новые форматы. - М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2006. - 144 с.
37. *Стаценко В.В.* Главная технология успеха ресторанного бизнеса. — Херсон: Олди-плюс, 2002. — 550 с.
38. *Труханович Л.В., Рюмина А.К.* Кадры ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе. — М: Финпресс, 2003. - 192 с.
39. *Уокер Дою. Р.* Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. — 2-е год. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002. — 607 с.
40. *Усов В.В.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. — М.: Изд. центр «Академия», 2004. — 416 с.
41. *Федотова И.* Ресторанная кухня: фуршет. шведский стол. кейтеринг, — М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. - 160 с.
42. *Федцов В.Г.* Культура ресторанного обслуживания: Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2009. — 248 с.
43. *Халворсен Ф.* Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание. - М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. — 303 с.
44. *Чалова Н.В.* Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: Учеб. пособие. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. — 352 с.
45. *Шоул Дж.* Первокласный сервис как конкурентное преимущество / Шоул, Дж.; пер. с англ. И. Евстигнеевой. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Альпина Паблишер, 2012. - 339 с.

Интернет-ресурси:

46. *Услуги ресторана:* [www. Restcom.ru](http://www.Restcom.ru)
47. *Этикет:* www. Lunch.ru.
48. www.restoran.ua — сайт кращих ресторанів України.
49. www.chicken.kiev.ua — сайт ресторанів Києва.
50. www.relax.ua — ресторанны новини.
51. www.gurman-prom.ua/ru

ЗМІСТ

ВСТУП	3
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	4
1.1 Мета та завдання гігієни у формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства.....	4
1.2 Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.....	6
1.3 Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.....	9
1.4 Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил.	11
1.5 Санітарна документація закладів ресторанного господарства.....	13
1.6 Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо).....	13
1.7 Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.....	15
1.8 Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.....	16
<i>Запитання для самоконтролю</i>	18
<i>Рекомендована література</i>	18
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	19
2.1 Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	19
2.2 Гігієна повітря.....	20
2.3 Гігієна води.....	30
2.4 Гігієна ґрунту.	37
2.5 Гігієна опалення. Місцева та центральна система опалення.....	43
2.6 Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.....	44
2.7 Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства.	50
2.8 Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.....	55
<i>Запитання для самоконтролю</i>	56
<i>Рекомендована література</i>	56

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства	57
3.1 Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання.....	57
3.2 Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах.....	59
3.3 Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги.....	60
3.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.....	63
3.5 Особливості проектування окремих груп приміщень.....	64
3.6 Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.....	70
<i>Запитання для самоконтролю</i>	71
<i>Рекомендована література</i>	71

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	71
4.1 Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень.....	72
4.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними.....	74
4.3 Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів.....	81
4.4 Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.....	84
4.5 Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.....	86
4.6 Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.....	87
4.7 Гігієна праці і профілактика травматизму.....	89
<i>Запитання для самоконтролю</i>	93
<i>Рекомендована література</i>	93

Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	94
5.1 Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.....	94
5.2 Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса.....	96

5.3 Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.....	102
5.4 Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.....	105
5.5 Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.....	109
5.6 Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.....	112
5.7 Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів.....	114
5.8 Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.....	118
5.9 Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.....	119
<i>Запитання для самоконтролю</i>	121
<i>Рекомендована література</i>	122

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.....	122
6.1 Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.....	122
6.2 Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць.....	128
6.3 Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів.....	130
6.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.....	131
6.5 Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.....	135
6.6 Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.....	137
<i>Запитання для самоконтролю</i>	138
<i>Рекомендована література</i>	138

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.....	139
7.1 Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.....	139
7.2 Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства.....	147
7.3. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.....	149
<i>Запитання для самоконтролю</i>	151
<i>Рекомендована література</i>	151

Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства... 152	152
8.1 Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.....	152
8.2 Захворювання мікробного походження та їх профілактика в	

умовах діяльності закладів ресторанного господарства.....	154
8.3 Харчові отруєння небактеріального походження.....	158
8.4 Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.....	159
8.5 Розслідування харчових отруєнь.....	162
<i>Запитання для самоконтролю</i>	163
<i>Рекомендована література</i>	163
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	164