**Дистанционное обучение**

**МДК 01.01 сделать конспекты.**

**Тема** Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

**Основным нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания, являются:**

• Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 9 января 1996 г. 1Ч9 2-Ф3);

• Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.);

• ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий;

• ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;

• ГОСТ Р 5 0764-95 Услуги общественного питании. Общие требования;

• ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу;

• ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

• Правила продажи алкогольной продукции (утверждены постановлением Правительства РФ от 19 августа 1996 г. № 987) с изменениями от 16 ноября 1996 г., 14 июля 199 г., 13 октября 1999 г., 2 ноября 2000 г.

Тема Правила и очередность подачи блюд и напитков.

Правильная последовательность подачи блюд позволяет лучше прочувствовать вкус продуктов, получать удовольствие от еды. В ресторане об этом позаботится официант. Но знать основные правила подачи, принятые в этикете нужно каждому, чтобы и домашние застолья доставляли удовольствие гостям.

Существует общепринятая последовательность подачи блюд и напитков на стол. Конечно, все зависит от меню, поэтому некоторые позиции можно пропустить, но порядок все равно сохраняется.

1. Хлеб и масло.
2. Холодные закуски.
3. Горячие закуски.
4. Первое блюдо.
5. Второе из рыбы.
6. Второе из мяса.
7. Горячие овощные блюда.
8. Десерты.
9. Фрукты.

Гостю совсем необязательно пробовать все меню. Но после мясного кушанья не стоит брать рыбу – вы можете перебить вкус продуктов. В конце обеда или ужина принято подавать кофе или чай.

Черный кофе подается в специальных чашечках, сахар к нему – отдельно. Если кофе был сделан восточным способом, то его следует ставить в той же посуде, какая использовалась во время приготовления. Сливки и молоко подаются к этому напитку отдельно. Если же кофе приносят в кофейнике, то перед гостем ставят пустую чашку, в которую потом наливают напиток с его разрешения.

Чай подают в чашках или стаканах со специальными подстаканниками. Сахар к нему ставят отдельно. Если он должен завариваться в заварнике, то его размещают на столе, затем с позволения гостя наливают в чашку.

## **А теперь все по порядку**

Закуски являются отличным аперитивом и украшением стола. Они могут быть рыбными, мясными, овощными, грибными и молочными.

### Холодные закуски

Холодную закуску принято подавать в посуде из фарфора. Одной из самых лучших закусок является икра. Ее подают в икорнице, в которой должен быть и пищевой лед.

В качестве сопровождения ко всем видам икры можно подавать сливочное масло, рыбные расстегаи, лимон или тосты из белого хлеба. Лосось слабого посола, семгу ставят на стол в лотках, с дополнением в виде лимона и веточкой петрушки. Заливную рыбу подают на фаянсовом блюде овальной формы, украшенном лимонными ломтиками и зеленью петрушки. Одними из самых распространенных являются шпроты в масле, сардины, килька и крабы.

Ассорти из мяса должно состоят из нескольких разновидностей мясных продуктов – телятины, ветчины, ростбифа и вареного языка. Их подают на тарелках из керамики круглой или овальной формы. Ассорти сопровождается маринованными фруктами, помидорами, корнишонами, салатными листьями.

В ассорти из мяса птицы должны быть: пара кусочков курицы, индейки, утки. Главное, чтобы было белое и темное мясо. Гарнир такой же, как и для мясного ассорти. В качестве мясных закусок, могут быть предложены заливное, паштет из дичи.

Салаты раскладывают в салатницы, которые ставят на маленькие тарелки, на которые принято класть вилку или ложку. Если он является дополнением к основному кушанью, его размещают от него с левой стороны.

### Затем предлагают горячую закуску.

Обычно их подают на стол в той посуде, в которой они готовились. Запеченную рыбу можно подавать в порционных сковородках. Ее ставят на тарелку, которую накрывают бумажной салфеткой. В кокотницах подают грибы и жульен.

Поставив левой рукой блюдо с закуской, официант спрашивает у гостей разрешения на то, чтобы наполнить их фужеры и бокалы. Официант может предложить клиентам свою помощь: он может положить закуску с общего блюда на тарелку гостя и прочее.

Перед подачей супов, сначала убирают столовые приборы, потом тарелки на поднос. На него обычно кладут салфетку, чтобы не отвлекать гостей звоном посуды.

### Правила подачи супов

В качестве первого блюда выступают обычно супы и бульоны. Важное правило, которое касается не только супов – это то, что при подаче горячих блюд нужно сохранить их температуру. Поэтому их предлагают в подогретой посуде.

Температуру в подаче первых блюд помогают сохранить миски с крышечками, поставленными на глубокие тарелки, которые предварительно нагревают. Супы подают следующим образом: по центру подноса ставят миску с супом, на него же помещают посуду и половник. Бульоны и другие прозрачные супы подают уже в разлитом виде в бульонных чашечках.

На специальном столике официант разливает суп по тарелкам. Правой рукой он берет соответствующий прибор (половник) и аккуратно разливает его по тарелкам. Гарниры, подаваемые к прозрачному супу, кладут перед самой подачей. Некоторые разновидности супов подают в той же посуде, в которой они готовились, а к нему – отдельно глубокую тарелку.

### Правила подачи вторых горячих блюд

Одним из важных правил подачи вторых горячих блюд является соблюдение их очередности. Сначала гостям предлагают блюда из рыбных продуктов, затем из мяса, далее из овощей. Отварную рыбу кладут на овальную тарелку, жареную – на сковородах, помещенных на маленькие тарелки или овальные металлические блюда. Жаренную на вертеле рыбу или креветки на шпажках принято снимать при помощи двузубой вилки. Стол обязательно должен быть сервирован столовыми приборами для рыбы.

Горячее из мяса подаются в посуде в зависимости от того, каким способом они были приготовлены. Если это бифштекс, отбивная или шницель, их подают на тарелках. Тушеное мясо, рагу – в глиняных горшочках.

Для птицы и дичи, овощей предназначена, которая способна поддерживать нужную температуру блюд. Раскладывать мясо птицы нужно так, чтобы на каждой тарелке было белое и темное мясо. Запеченные овощи подают на стол в сковородках, на которых они были приготовлены.

На маленькую тарелку, поставленную с левой стороны кладут главный продукт, затем гарнир, соус. Гарнир берут ложкой, которую следует держать в правой руке, помогая вилкой. Соус зачерпывают ложкой, добавляют в основной продукт. Тарелку со вторым горячим кушаньем подают гостю с правой стороны.

### Десерты и фрукты

Их принято подавать на стол в конце застолья. [Десертом](https://etiketo.ru/stolovyj-etiket/etiket-sladkogo-stola) могут быть муссы, желе, пудинги, пирожные. Почти все сладости подаются в креманках, которые ставят на десертные тарелки. Рядом с ней кладут десертную ложку.

Если это горячее десертное блюдо, то его подают на эллипсообразной тарелке. Посуду нагревают непосредственно перед подачей.

[Фрукты](https://etiketo.ru/stolovyj-etiket/etiket-fruktovogo-stola) ставят на стол в вазах, а из приборов должны быть десертные вилки и ложки.

## **Подача напитков**

Нужно соблюдать не только правильную последовательность подачи блюд, но и напитков. Перед началом трапезы гостям предлагают аперитив. Это могут быть горькие настойки, херес, белый портвейн. Из безалкогольных – минеральная вода, содовая, соки. Также в качестве аперитива можно предложить коктейли на основе вермута, горькой настойки, водки или шампанского.

После еды подают дижестивы – это напитки, улучшающие пищеварение. Обычно это крепкий алкоголь – коньяк, ликер, коктейль. Существуют несложные рекомендации по сочетанию алкогольных напитков и подаваемых блюд:

* Водку подают к сытным мясным кушаньям, соленой рыбе и традиционным русским закускам.
* Пиво подходит для холодных закусок.
* Белые и розовые вина подчеркнут вкус морепродуктов, блюд из птицы, сыров.
* Красные вина подают к мясу, рыбе и дичи.
* Десертные вина и ликеры подходят к сладкому и фруктам.
* На столе обязательно должна быть питьевая вода. Обычно безалкогольные напитки подают охлажденными. Соки и другие напитки, купленные в магазине, переливают в кувшины.

## **Некоторые правила работы официантов во время подачи блюд**

Официант должен знать и соблюдать порядок подачи блюд и напитков. Все заказанные блюда он должен приносить на подносе, застеленном салфеткой, держа его в левой руке. Допускается слегка поддерживать его правой рукой.

Блюда и напитки ставят на подносе в один ряд. Официант не должен поднимать поднос выше уровня плеча. При раскладывании блюда у стола, работник ресторана должен подходить к гостю, держа блюдо в левой руке и с левой стороны. Если кушанье подается на тарелках, подавать гостям их нужно с правой стороны.

Иногда официант ставит на стол общее блюдо, которое гости сами делят на порции. Принято положив часть кушанья в свою тарелку, затем положить прибор. Так вы дадите возможность всем гостям попробовать данное блюдо.

Также соблюдаются официантом правила сервировки стола:

* при постановке тарелки большой палец должен быть за ее краем;
* не брать стакан или чашку за край;
* нужно сервировать стол приборами бесшумно;
* приносить следующие блюда только после того, как грязная посуда будет убрана со стола.
* Официант приносит блюда и напитки в следующей последовательности: минеральная вода, хлеб и масло, закуски, первые блюда, горячее и десерт. Гости могут попросить изменить порядок подачи, но нужно заранее предупредить официанта.

За правилами подачи в ресторане следит официант, но и гостям нужно знать последовательность смены блюд. Это позволит получить удовольствие от трапезы

Тема Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.

Температура подачи различных блюд жидкой консистенции зависит от их разновидности. Так, температура холодных супов не должна превышать 10-12 градусов. Для горячих первых блюд оптимальная температура подачи составляет 60 градусов. Важно помнить, что посуда для горячих первых блюд должна быть обязательно подогретой. Вторые горячие блюда по своему разнообразию значительно превышают первые. Различают их не только по способам термической обработки, но и по продуктам, из которых они приготовлены (рыба, мясо, овощи, макароны и так далее). Для каждого вида еды существуют свои требования к сервировке. Температура подачи вторых горячих блюд составляет 65-75 градусов для столовых, закусочных, кафе, 80-90 градусов для ресторанов

Температура подачи вторых блюд Этот процесс требует соблюдения установленных нормативов. В обязательном порядке нужно выдерживать правильную температуру подачи еды, ее сервировку, условия и сроки хранения готовых продуктов. Температура подачи вторых блюд по СанПиНу не должна быть ниже 65 градусов. Допускается сервировка как в обычных тарелках, мисках, блюдах, так и в многопорционной посуде. В зависимости от используемых продуктов, а также консистенции и технологии приготовления, меняется вариант подачи. Например, блюда без соуса подают на предварительно подогретой керамической тарелке при температуре 65-70 градусов Цельсия. Блюда с соусом подают в металлической посуде в температурном режиме 75-80 градусов.

Мясо

Существуют особые правила сервировки блюд, в зависимости от входящего в их состав набора продуктов. Подача рыбных, мясных и овощных горячих блюд проводится по установленным нормам. Стол необходимо сервировать приборами и посудой, предусмотренной для подачи каждого вида еды. В зависимости от рецептуры приготовления, следует правильно подбирать емкости, в которых еда предлагается гостям.

Жареное мясо подается на мельхиоровом блюде вместе с гарниром. Под основным блюдом располагают подогретую столовую тарелку. Мясо, приготовленное целым куском, должно иметь температуру 65-70 градусов, при этом температура гарнира допустима до 60 градусов. Бефстроганов принято подавать непосредственно в сковороде или под круглым "баранчиком". Гарнир подают отдельно от основного блюда, как и дополнительный соус. Правила подачи шашлыка требуют презентации блюда на овальной металлической тарелке. Кусочки мяса необходимо снимать с шампура на подогретую керамическую тарелку. Гарнир из овощей подается в салатнике, соус - в керамическом соуснике. Шашлык выносят к столу непосредственно с мангала, температура его должна быть не ниже 80 градусов. Котлеты, битки и блюда из рубленого мяса, в соответствии с нормами, подают на мелкой столовой тарелке, предварительно разогретой. В зависимости от рецептуры, гарнир может располагаться как на основной тарелке, так и на дополнительной. Жареную птицу необходимо презентовать на металлическом блюде овальной формы, в качестве подушки под мясо используют крутоны. Порционно выкладывают птицу на мелкую столовую тарелку вместе с горячим гарниром. В некоторых случаях для подачи мясных блюд используют керамические горшочки. Тогда следует учитывать, что температура блюда не должна быть меньше 90 градусов.

Рыба

Правила подачи вторых горячих блюд из рыбы имеют несколько важных отличий. Подают их также в металлической посуде, порционных сковородах, "баранчиках", на мелких столовых и закусочных тарелках. Отварную рыбу необходимо презентовать на большом блюде вместе с гарниром из овощей. Далее рыбу порционно перекладывают на столовую подогретую тарелку. Отдельно подается холодный соус.

Запеченное рыбное филе необходимо подавать в сковороде вместе с гарниром. На закусочной тарелке располагают свежие овощи. Соусник следует выносить к столу на маленькой пирожковой тарелочке вместе с чайной ложкой. Жареную рыбу, согласно требованиям СанПиНа, подают в столовых подогретых тарелках. Гарнир при этом находится в керамическом салатнике. При подаче рыбных блюд важно соблюдать необходимый температурный режим. Так, блюда из отварной или паровой рыбы подаются при температуре 65-75 градусов, для запеченной рыбы нужно обеспечить 70-80 градусов. Филе без костей допускается подавать при температурным пороге в 90 градусов.

Горячие овощные блюда

 В отличие от мяса и рыбы, овощи нельзя подавать на металлической посуде. Исключение делается только для порционной сковороды, в которой можно сервировать запеченные или жареные овощи как самостоятельное блюдо. Для горячих овощных гарниров используют столовые и закусочные тарелки, реже керамические салатники. Посуду необходимо подогревать непосредственно перед сервировкой.

Отдельно к овощным блюдам подаются горячие и холодные соусы в фарфоровых соусниках. Сложные многопорционные блюда сервируют на больших общих тарелках с последующей индивидуальной подачей, выложив на столовую или закусочную теплую посуду. Температура подачи вторых блюд и гарниров из овощей не должна быть ниже 65-70 градусов. В заведениях высокого уровня требуется соблюдение температурного режима 75-85 градусов.

Требования к подаче первого

 Температура подачи первых и вторых блюд - важный фактор, который обязаны учитывать предприятия общественного питания. Рассмотрим, какие существуют правила для первого. Нормами определяется, что прозрачные бульоны и супы подают в специальных чашках и пиалах, которые устанавливают на тарелки. Отдельно на пирожковой или закусочной тарелке подают гренки, расстегаи, хлеб.

 Супы-пюре необходимо презентовать в керамических плошках. При этом допускается их украшение зеленью и гренками прямо в порционной посуде. Заправочные супы и борщи необходимо подавать в классической глубокой тарелке, дополнительно в маленьком салатнике может идти нарезанная зелень, а в фарфоровом соуснике - сметана. Обязательное условие при подаче горячих первых блюд - подогретая посуда и температура не ниже 70 градусов.

Требования к подаче вторых блюд

Перед выносом к столу вторых блюд убирают (моют) использованную посуду и приборы. Если сервируется общее блюдо с последующим разделением его на порции, выносят его в большой емкости. Расставляют столовые подогретые тарелки перед гостями и раскладывают блюдо на порции. Такие же правила действуют для подачи гарниров. Предварительно готовое блюдо выносят в целом виде для показа, после чего на кухне разделяют его на порции. Блюда в сковородах располагают на теплых закусочных тарелках, непосредственно перед гостями. Дополнительно подают горячие соусы в металлических соусниках, или охлажденные в маленьких тарелочках или специальных плошках. Требования подачи вторых горячих блюд включают в себя соблюдение температурного режима, который может меняться, что зависит от рецептуры блюда, входящих в него ингредиентов и классификации заведения.

 Горячие закуски

 Для оформления банкетов или любого другого праздничного застолья нередко сервируют холодные и горячие закуски. Для этой еды также существуют определенные требования и правила, нарушение которых может существенно снизить не только презентабельность блюда, но и его вкусовые качества.

Готовят закуски, как правило, порционно. Можно их также нарезать перед подачей на небольшие кусочки, чтобы не доставлять гостям неудобство использовать нож. Подают закуски на общем блюде с лопаточкой для перекладывания. Салаты необходимо выносить к столу после подачи легких бутербродов и канапе. Температура подачи горячих закусок колеблется в зависимости от рецептуры блюда и может составлять от 50 до 70 градусов.

**МДК 02.01 Сделать конспект**

Тема: Порядок составления меню и карт напитков бара

Меню бара, карта напитков бара должны содержать необходимую информацию для потребителей о виде бара, ассортименте напитков с указанием выхода и цены.

Меню может быть оформлено по-разному. Его можно вывесить над стойкой бара или держать на стойке в красивой обложке или в папке. Можно установить у входа доску и мелом написать название и цену блюд. Право выбора оформления меню остается за баром.

Блюда в меню располагаются в следующем порядке с указанием выхода и цены: фирменные блюда; бутерброды; холодные закуски; горячие закуски; вторые блюда; напитки и коктейли; сладкие блюда; кондитерские изделия; горячие напитки.

Интересен опыт баров, в которых составляют отдельные карты на каждую группу популярных напитков. Широко известны карты вин, карты пива, карты коктейлей, карты специальных сортов чая и кофе.

Карта бара

Естественным и популярным является размещение стойки бара в ресторанном зале. В этом случае карта бара может выполнять функцию карты напитков и покупных товаров ресторана.

Примерное содержание карты бара:

– аперитивы (шерри, портвейны, вермут, анисовые напитки, горькие настойки типа "Кампари");

– предобеденные коктейли-аперитивы (безалкогольные коктейли на основе фруктовых соков, коктейли из сладкого или сухого шампанского, классические коктейли типа "Мартини драй");

– послеобеденные коктейли-диджестивы (безалкогольные и алкогольные коктейли на основе цитрусовых соков типа "сауэр");

– десертные коктейли;

– десертные вина;

– виски в ассортименте (шотландский, ирландский, канадский и др.);

– коньяки, арманьяки, бренди, фруктовое бренди;

– гроги, пунши; водка, джин, текила; ром белый и темный;

– ликеры;

– безалкогольные напитки и минеральная вода.

Карта коктейлей бара

Включает в себя перечень классических, популярных, фирменных и оригинальных коктейлей с указанием их выхода и цены.

Первыми в карте коктейлей бара размещают коктейли-аперитивы, затем напитки дня, фирменные коктейли, лонг дринки и коктейли-диджестивы.

Последними указываются коктейли с шампанским, безалкогольные напитки и горячие напитки.

Карта вин

Карта вин бара должна содержать перечень вин с указанием цены за 1 бутылку, вместимости бутылки и стоимости 50, 100 мл этого вина.

Кроме этих данных в карте вин должна быть информация с этикетки бутылки, т.е. название вина на языке оригинала, производитель, сорт винограда и год урожая.

При составлении карты вин учитывают следующие правила:

– разливные вина из бочек записывают перед винами в бутылках;

– отечественные вина должны располагаться перед иностранными;

– белые вина указывают перед розовыми;

– розовые вина помещают перед красными;

– марочные и коллекционные вина должны располагаться перед молодыми и дешевыми;

– тихие вина перечисляют перед игристыми.

Карта вин должна легко читаться и быть оригинально оформленной. Она призвана показать посетителям, что качественное вино всегда является гармоничным добавлением к изысканным блюдам.

Возникающие трудности с характеристиками вина (родословная вина, сорт винограда, год изготовления и др.) и соответственно с личным выбором посетителя.

Хотя вина в карте могут располагаться по нескольким признакам. Одним из признаков является цвет. Карту открывают белые вина, внутри этой группы вина подбираются по названию регионов и страны.

Можно подразделить вина по странам-производителям. Как правило, список открывают французские вина. За ними располагают аперитивы и диджестивы.

При группировании вин следует придерживаться алфавитного порядка перечисления.

Карта пива

При составлении карты пива учитывают сложившуюся последовательность и указывают следующие характеристики:

– безалкогольные виды пива ставят в меню перед пивом, содержащим алкоголь, и крепкими сортами пива;

– отечественные сорта пива размещают перед иностранными;

– разливное пиво указывают перед пивом в бутылках;

– специальные сорта пива размещают в конце карты;

– кроме названия пива необходимо указывать страну-производитель и содержание в пиве алкоголя.

Специальная карта чая

С ее помощью посетителей информируют о наличии сортов чая, подаваемого к столу. Такие карты удобны во время презентаций новых сортов чая, при проведении дегустации чая, а также необходимы заведениям, специализирующимся на подаче этого напитка. При составлении карты чая необходимо указать наименование продукта и число порций (чашек, стаканов) в чайнике.

Составление карты чая ведется в следующей последовательности.

Листовой чай:

– ферментированный листовой чай (черный чай);

– полуферментированный листовой чай (оолонг чай);

– неферментированный листовой чай (зеленый чай);

– неферментированный (белый чай).

Гранулированный чай:

– ферментированный брокен тиз;

– ферментированный фаннингс тиз.

Чайная смесь (восточная смесь, английская смесь).

Ароматизированные чаи (с бергамотом, апельсиновый, манго, вишневый).

Плодовые, травяные, цветочные чаи (чай из фенхеля, шиповника, ромашковый).

Этнические чаи (ройбуш, мате, лопачо и др.).

Чайные напитки горячие (грог, пунш).

Чайные напитки холодные (чай со льдом, чай с крюшоном).

Специальная карта кофе

При составлении карты кофе рекомендуется не забывать указывать название сорта кофе. В начале карты следует размещать горячие кофейные напитки без содержания алкоголя:

– малый кофе мокко, большой кофе мокко;

– малый черный кофе, большой черный кофе;

– кофе черный со взбитыми сливками;

– кофе капуччино;

– кофе по-восточному.

Затем указывают горячие кофейные напитки с добавлением алкоголя, например кофе по-парижски, кофе по-ирландски и др., после чего следуют холодные кофейные напитки без содержания алкоголя, например кофе-гляссе по-венски, кофе-гляссе по-берлински, кофе-гляссе по-американски и др.

Завершают кофейную карту холодные кофейные напитки, содержащие алкоголь.