

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Малышева Анастасия Александровна  
 Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 2 курсе по специальности СПО  
 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Группа МОП - 21

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику

УП.02.01 Учебная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 72 Часа с «20» мая 2019 г. по «01» июня 2019 г.

1. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
1. Ознакомление с предприятием	6
2. Подготовительный этап	18
3. Организация обслуживания посетителей в торговом зале	48
<b>Итого часов</b>	<b>72</b>

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

Завет ( )  
 Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):

Наименование

Кафе "Гермокс"

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность  
 ФИО

заведующий производством  
Медведев С.В.

Подпись

СВ

Руководитель практики от

Должность

преподаватель



филиала

ФИО

Несмелова Мария Михайловна

Подпись



---

Дата «01» июня 2019 г.

**ДНЕВНИК**  
**учебной практики**  
(указать вид практики)

**УП.02.01 Учебная практика**

(наименование практики)

**Профессиональный модуль**

**ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

**Студент(ка) 2 курса**

**Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
(код, наименование специальности)

**Группа МОП - 21**

**Фамилия** Малышева

**Имя** Анастасия

**Отчество** Александровна

**Период проведения практики**

с «20» мая 2019 г. по «01» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Вербицкая С.И.

Контактный тел.: 38-87-51

«20» мая 2019 года

Студент Малюшева Анастасия Александровна

Направляется в организацию для прохождения учебной практики практики в период с «20» мая 2019 года по «01» июня 2019 года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

#### Базовое предприятие (организация)

Капре „Тершок“

( полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) Смоленская область, г. Емва,  
ул. Первомайская, 20

#### Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Чижиков Олег Владимирович

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: заведующий производством

(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

#### Руководитель практики от филиала:

Ф.И.О.: Несмелова Мария Михайловна

(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: преподаватель



## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

– учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков у студентов, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов иных нормативных документов

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**,

(наименование профессионального модуля)

соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

### СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1. 20.05.2019	Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром или кафе (зависит от базы практики). Дайте характеристику всем методам и формам обслуживания, применяемым на предприятии.
2. 21.05.2019	Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение и оснащение на предприятии.
3. 22.05.2019	Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей имеющиеся на предприятии.
4. 23.05.2019	Ознакомление с оборудованием залов, характеристикой, видами, назначением современными требованиями к мебели, используемой на предприятии.
5. 24.05.2019	Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда.
6. 25.05.2019	Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство.
7. 27.05.2019	Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.
8. 28.05.2019	Расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.
9. 29.05.2019	Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок. Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, подача посетителям.
10 30.05.2019	Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда.
11. 31.05.2019	Отработка навыков подачи сладких блюд: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд.
12. 01.06.2019	Расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера.



«20» мая 2019 год

Руководитель практики  
от организации \_\_\_\_\_  
(подпись)

Ознакомлен:  
студент \_\_\_\_\_  
(подпись)



## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Чинников Олег Владимирович

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

### ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Чин Дата 20.05.2019

### ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Чин Дата 20.05.2019

### ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись Чин Дата 25.05.2019

### ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил (а)

Малышева Анастасия Александровна


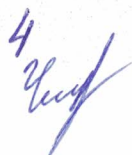
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись ММ Дата 20.05.2019

Подпись ММ Дата 20.05.2019

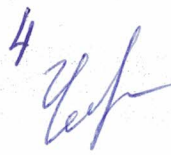
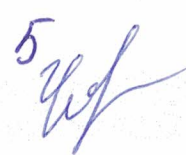
Подпись ММ Дата 25.05.2019

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
<p>1. 20.05.2019</p>	<p>Ознакомилась с видами услуг, предоставляемых кафе.</p> <p>1. Услуга питания кафе представляет собой услугу по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте в основном, несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии.</p> <p>2. Услуги по организации досуга они включают в себя: Организацию музыкального обслуживания, организацию проведения концертов и видеопрограмм.</p> <p>3. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий</p> <p>4. Прочие услуги включают в себя: упаковку блюд и изделий, оставшихся после обслуживания потребителей, парковку личных автомашин потребителей на организованной стоянке у кафе, вызов такси по заказу потребителя.</p>	<p>5 </p>
<p>2. 21.05.2019</p>	<p>Ознакомилась с видами торговых и вспомогательных помещений.</p> <p>1. Складское помещение предназначена для кратковременного хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>2. Производственная группа помещений включает мясо-рыбный, овощной, доготовочный, горячий и</p>	<p>4 </p>

	<p>холодный цехи. производственные цехи в ресторанах оснащаются «малым» технологическим оборудованием, вплоть до электробытовой техники, взбивальных машин. широко используются нетрадиционные способы тепловой обработки; и в этой связи применяются тепловые печи, фритюрницы настольные, электрогрили, конвекционные печи.</p> <p>3. Административно-бытовые помещения- это кабинет директора, гардероб для персонала, Раздаточная - это площадка для получения официантами посуды, приборов из сервизной и соответственно сдачи использованной посуды в моечную.</p>	
<p>3. 22.05.2019</p>	<p>Ознакомилась с видами меню: 1. Меню со свободным выбором блюд. 2. Меню комплексного обеда (завтрака, ужина). 3. Меню бизнес -ланча. 4. Меню воскресного бранча. 5. Меню дневного рациона. 6. Меню диетического и детского питания; 7. банкетное меню; 8. меню тематических мероприятий. 9. карта вин. В кафе «теремок» используются меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню банкетное, меню тематических мероприятий.</p>	<p><i>5 Chef</i></p>
<p>4. 23.05.2019</p>	<p>Ознакомилась с оборудованием зала. Для оборудования торгового и банкетного залов используются: столы обеденные, деревянные на устойчивой конструкции, деревянные стулья и диваны, которые соответствуют антропометрическим данным</p>	<p><i>4 Chef</i></p>





	человека, имеют правильную высоту, ширину и глубину сиденья. Подсобные столы для официантов, холодильные шкафы для охлаждения напитков.	
5. 24.05.2019	<p>Ознакомилась с подготовкой персонала к обслуживанию, личной гигиеной. Прежде чем приступить к обслуживанию официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых их готовят, гарниры и соусы к ним, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Официанты должны уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии посетителя. Внешний вид официанта определяется прежде всего соблюдением гигиенических требований. Он должен быть тщательно причесан. Косметика и украшения должны быть умеренными. Особое внимание уделяется чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца. Большую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая и тщательно отглаженная одежда. Обувь должна быть начищена до блеска и не стоптана. Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле. При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов.</p>	4 
6. 25.05.2019	Ознакомилась с навыками обслуживания посетителей в залах предприятия. Сервировка приборов осуществляется в	5 

	<p>следующей последовательности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приборы выносим в тканевой коричневой салфетке к первому курсу</li> <li>2. Досервировку осуществляйте перед выносом каждого курса. Приборы выносим в сервировочной корзинке.</li> <li>3. Стоя между двумя Гостями, досервируйте ножи первого Гостя и вилки следующего.</li> <li>4. Если Гость уронил на пол прибор, то он должен быть заменен немедленно. Так же на стол сервируются специи и оливковое масло.</li> <li>5. если необходимо, тогда досервировывают бокалы.</li> <li>6. Пепельницы должны быть вынесены на все столы, где присутствуют курящие Гости.</li> </ol> <p>Во время трапезы Гостей (завтрака, обеда, ужина, банкета, просто чая, кофе) необходимо следить за тем, чтобы аккуратная и удобная сервировка сохранялась на протяжении всего приёма пищи.</p>	
<p>7. 27.05.2019</p>	<p>Освоила общие правила подачи блюд и напитков. Все блюда должны быть поданы с правой стороны гостя, блюда должны подаваться гостям в соответствии с заказом, официант всегда должен проводить сервис по часовой стрелке (исключение: если пространство не позволяет), при</p>	<p>52 Chef</p>




	<p>подаче блюд и напитков необходимо не просто помнить с какой стороны поставить, но и как правильно презентовать, предупредить гостя, если тарелка или другая посуда горячая.</p>	
<p>8. 28.05.2019</p>	<p>Освоила Расстановку блюд и напитков на столе, организацию подачи блюд и напитков при коллективных заказах.</p> <p>Закуски и блюда в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру стола, а с низкими бортами (блюда, лотки) — ближе к предметам сервировки, чередуя при этом закуски из рыбы, мяса и птицы. Масло сливочное ставят на стол рядом с икрой, соусы — рядом с блюдами, для которых они предназначены. Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола и в пространстве между ними (по центру) расставляют напитки. Бутылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за I-столом гостям. Бутылки, которые откупориваются при помощи штопора, могут быть откупорены заранее. Бутылки, закрытые кронпробками (минеральная вода, пиво и т. д.), откупоривают и протирают горлышко за 3—5 минут до приглашения гостей к столу. Напитки (как и закуски) расставляют по всей длине стола, чтобы каждый сидящий за столом мог свободно достать любой из них и налить в рюмку. Безалкогольные напитки, соки, квас ставят на стол в кувшинах, обязательно с крышкой. Если торжество не предусматривает алкогольных напитков, то при сервировке стола ставят только фужеры для минеральной и</p>	<p>5 ч</p>

	газированной фруктово-ягодной воды, бокалы для соков, коктейлей, которые подаются к столу охлажденными до 8—1 °С. После напитков раскладывают на пирожковые тарелки каждого участника банкета хлеб.	
9. 29.05.2019	Освоила правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания и порядка подачи супов. Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены и ставят перед посетителем, Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или на пирожковую тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. В зависимости от вида супы можно подавать в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре), в глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки. супы приносят из кухни в суповых мисках или супницах и на подсобном столе или серванте с помощью разливательной ложки переливают в глубокие тарелки. Национальные супы нередко готовят и подают в керамических горшках. Можно предложить есть суп непосредственно из горшочка. В этом случае горшочек ставят на тарелку с бумажной салфеткой перед посетителем. Справа на скатерть кладут глубокую деревянную ложку. Можно аккуратно перелить суп из горшочка в глубокую тарелку.	
10 30.05.2019	Освоила приемы и порядок подачи вторых горячих блюд. Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика – оставшуюся	



	<p>закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Если заказано рыбное и мясное блюдо, на столе должно быть два прибора (рыбный и столовый). Порционные горячие блюда отпускаются с производства в металлической посуде: блюдах, Баранчиках, порционных сковородках. Гарниры и соусы могут отпускаться отдельно от основного продукта: горячие – в металлической посуде, холодные – в фарфоровой.</p>	
11. 31.05.2019	<p>Отработала навыки подачи сладких блюд. Перед подачей десерта убирают использованные приборы, тарелки, бокалы, специи. Стол дополнительно сервируется десертными тарелками. Ко многим сладким блюдам подают сладкий соус или сливки, каждому в отдельности. Пирожные подают в ассортименте в низкой вазе. Официант перекладывает выбранные вами пирожные к вам в тарелку кондитерскими щипцами. Горячие десерты: омлеты, блинчики, оладьи, штрудель, шарлотка, пудинги, запеканки – подают на нагретом блюде или на столовой мелкой, или на десертной тарелке, а также на фарфоровом или металлическом блюде. К горячим десертам подают десертные нож и вилку. Холодные десерты: кремы, кисели, желе, компоты – подают в стеклянных вазочках или на десертной тарелке. К холодным десертам подается чайная ложка. Мороженое, торт из мороженого подают в стеклянных или в металлических вазочках на стеклянной или десертной тарелке. Приборы – вилка для торта или чайная ложка.</p>	<p>5 Chef</p>



<p>12. 01.06.2019</p>	<p>Освоила расстановку на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера. Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато лопаткой для раскладки. Пирожные в ассортименте подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. Пироги со сладкой начинкой подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими и десертными вилками. Коробки с шоколадным ассорти раскладывают следующим образом: верхнюю крышку кладут на стол углублением вниз, а на твердое дно ставят вторую часть коробки с содержимым, слегка сдвинув ее. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Холодные напитки подают при температуре 10-14 °С в фужерах, бокалах, кувшинах.</p>	<p>5 </p>
---------------------------	---	--

## Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: внимательная, ответственная

### ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Малышева Анастасия Александровна,  
обучающаяся группы МОП-21, по специальности  
430201, Организация обслуживания в общественном  
питании успешно прошла учебную практику  
по УП. ПМО2 "Организация обслуживания в органи-  
зациях общественного питания". В объеме 72 часов  
с 20 мая 2019г. по 01 июня 2019г. в кафе "Теремок"  
г. Ельня

Руководитель практики  
от организации

Чижиков

(расшифровка подписи)

Чижиков О.В.



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Программа практики проведена в  
полном объеме с соблюдением сроков,  
дана оценка на все вопросы задания. Все  
профессиональные компетенции

Общая оценка

зачет

Руководитель практики от филиала

Несмелова  
(подпись)

М.М. Несмелова

(расшифровка подписи)

## Отчет

по учебной практике

УП.02.01 Учебная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(код, наименование специальности)

Студент

*М.А.*

(подпись)

*Малюшева А.А.*

(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП -21

Руководитель практики от организации

*заведующий производством*

(должность)



(подпись)

*Чижиков О.В.*

(фамилия, имя, отчество)

«01» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

*Несмелова*

(подпись)

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

«01» июня 2019 года

Смоленск, 2019 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ**

2.1. Методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии.

2.2. Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда

2.3. Общих правил подачи блюд и напитков. Меню, сервировка столов  
(фотографии, схемы).

### **ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ**



## **1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Кафе «Теремок» это предприятие общественного питания с русской кухней. Юридический адрес: Смоленская область, г.Ельня, ул. Первомайская д. 20 . Кафе работает ежедневно с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн кафе сильно отличается от имеющихся предприятий общественного питания в г.Ельня и притягивает посетителей. Оформление отличается от других кафе г.Ельня тем, что в «Теремке» стиль зала выделяется домашним уютом. Дизайн кафе выполнен в современном стиле. Посадочные места сделаны из дерева, покрытые лаком с металлическим орнаментом, светлые стены, шторы гармонично сочетающиеся с цветом стен, на стенах вдоль всего предприятия развешаны картины. Столы украшаются цветами, салфетницей и менажницей.

На предприятии есть: горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, заготовочный цех.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ**

### **2.1. Методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии.**

На предприятиях общественного питания применяются такие методы обслуживания, как самообслуживание, обслуживание персоналом и комбинированный метод. При самообслуживании потребители выполняют все операции самостоятельно, в комбинированном методе предусматривается сочетание самообслуживания и обслуживания персоналом. В кафе «Теремок» используется метод самообслуживания с последующим расчетом – это обслуживание, при котором потребители выбирают блюда на раздаче, в конце которой оплачивают их стоимость. Преимуществами этого обслуживания является освобождение поваров, осуществляющих порционирование блюд, от



разбора чеков, благодаря чему основное внимание уделяется отпуску блюд, а также ускорению обслуживания потребителей.

## **2.2. Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда**

Прежде чем приступить к обслуживанию официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых их готовят, гарниры и соусы к ним, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков.

Официанты должны уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии посетителя.

Внешний вид официанта определяется прежде всего соблюдением гигиенических требований. Он должен быть тщательно причесан. Косметика и украшения должны быть умеренными. Особое внимание уделяется чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца.

Большую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая и тщательно отглаженная одежда. Обувь должна быть начищена до блеска и не стоптана. Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле. В кафе «Теремок» официантов поддерживают в стиле «светлый верх. Темный низ».

При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов.

## **2.3. Общих правил подачи блюд и напитков. Меню, сервировка столов**

Для переноса посуды, блюд, напитков официанты используют подносы. Поднос удобно переносить на левой руке, для большей устойчивости его поддерживают правой рукой. Поднос обычно переносят на уровне локтя левой руки или несколько выше; нельзя поднимать поднос с блюдами или буфетной продукцией выше плеча. Нельзя переносить на одном подносе одновременное буфетную и кухонную продукцию. Не рекомендуется переносить что-либо на подносе, не покрытом салфеткой.

В первую очередь подают безалкогольные напитки, хлеб, фрукты, табачные изделия. Официант откупоривает бутылки на подсобном столике, предварительно показав гостям, чтобы они разглядели этикетки. Протерев горлышко бутылки чистой салфеткой, с разрешения гостей наливает напитки в фужеры справа от гостя, начиная с женщин. Бутылки ставят на стол справа за приборами этикеткой к гостю.

Хлеб официант подает на стол на тарелке для хлеба. Подойдя к гостю с левой стороны, правой рукой он снимает со стола пустую тарелку для хлеба, а левой ставит тарелку с хлебом.

После этого официант, пробив чеки, идет получать холодные блюда и закуски. Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта. Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде на подносе, ставят на подсобный стол. В каждое из принесенных блюд кладут приборы для раскладки, можно использовать для этой цели столовые вилку и ложку. Также можно подавать блюда в обнос. По желанию заказчика закуски могут быть заранее расставлены на столе.

После подают горячие закуски. Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены, не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед посетителем. Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или на пирожковую тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручку котонниц надевают папильотки.

Далее подаются первые блюда супы или бульоны. В зависимости от вида супы можно подавать в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре), в глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки. Как правило, супы приносят из кухни в суповых мисках или супницах и на подсобном столе или серванте с помощью разливательной ложки переливают в глубокие тарелки. Национальные супы нередко готовят и подают в керамических горшках. Можно предложить есть суп непосредственно из горшочка. В этом случае горшочек ставят на тарелку с бумажной салфеткой перед посетителем. Справа на скатерть кладут глубокую деревянную ложку. Можно аккуратно перелить суп из горшочка в глубокую тарелку.

Подача вторых блюд. Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или первых блюд, приборы и с разрешения заказчика – оставшуюся закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Если заказано рыбное и мясное блюдо, на столе должно быть два прибора (рыбный и столовый).

Порционные горячие блюда отпускаются с производства в металлической посуде: блюдах, Баранчиках, порционных сковородках. Гарниры и соусы могут отпускаться отдельно от основного продукта: горячие – в металлической посуде, холодные – в фарфоровой.

Существует три способа подачи вторых блюд:

1. в обнос – когда официант раскладывает содержимое блюда каждому посетителю;
2. Официант перекладывает блюдо на подсобном столике в тарелки гостей;



3. Гости сами перекладывают поданное блюдо в свои тарелки, используя приборы для раскладывания.

Позже подают десерты и фрукты. Перед подачей десерта убирают использованные приборы, тарелки, бокалы, специи. Остаются цветы и десертные блюда. Стол дополнительно сервируется десертными тарелками. Когда десертные приборы заранее размещаются между мелкой тарелкой и бокалами (см. рисунок), их следует, затем перенести на место убранных столовых приборов. Ко многим сладким блюдам подают сладкий соус или сливки, каждому в отдельности. Пудинг вам могут подать уже нарезанным на порции, а могут и в целом виде — на круглом блюде или на порционной сковороде, политым абрикосовым соусом.

Горячие десерты: омлеты, блинчики, оладьи, штрудель, шарлотка, пудинги, запеканки – подают на нагретом блюде или на столовой мелкой, или на десертной тарелке, а также на фарфоровом или металлическом блюде. К горячим десертам подают десертные нож и вилку. Холодные десерты: кремы, кисели, желе, компоты – подают в стеклянных вазочках или на десертной тарелке. К холодным десертам подается чайная ложка. Мороженное, торт из мороженого подают в стеклянных или в металлических вазочках на стеклянной или десертной тарелке. Приборы – вилка для торта или чайная ложка.

Меню. В кафе «Геремок» используются меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню банкетное, меню тематических мероприятий.

Расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера. Торты порционируют на производстве, укладывают на вазы плато лопаткой для раскладки. Пирожные в ассортименте подают на вазах плато, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. Пироги со сладкой начинкой подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими и десертными вилками. Коробки с шоколадным ассорти раскладывают следующим образом: верхнюю крышку кладут на стол углублением вниз, а на твердое дно ставят вторую часть коробки с содержимым, слегка сдвинув ее. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Холодные напитки подают при температуре 10-14 °С в фужерах, бокалах, кувшинах.



Рисунок 1- Торговый зал

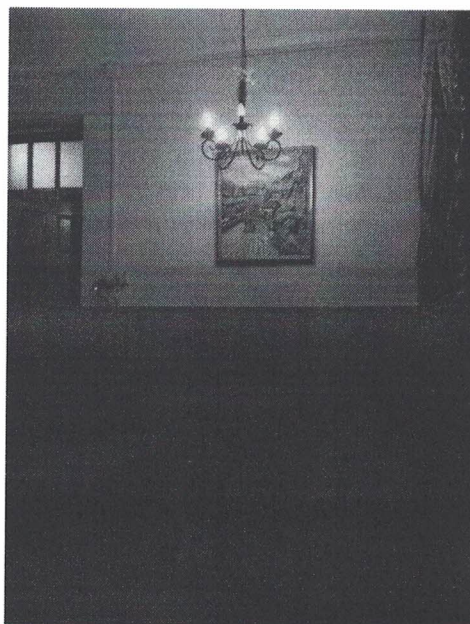


Рисунок 2- Интерьер посадочных мест

## ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

В заключение своего отчета хочу сказать, что при прохождении учебной практики особых трудностей не возникало. Было очень интересно знакомиться с работой официанта.

Во время прохождения практики я ознакомилась с характеристикой предприятия общественного питания и с характеристикой обслуживания данного предприятия общественного питания.

Думаю, что опыт, полученный мной на данной практике, несомненно, пригодится мне в дальнейшем при построении своей профессиональной деятельности.